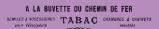


Mémoire des lieux de travail en Val de France





MSON THIBAULT-DEHAMME Gare de Villiers-le-Bel-Gonesse (S.-&-O.)

CAFÉ RESTAURANT CABINETS POUR SOCIÉTÉS

DÉJEUNERS & DINERS SUR COMMANDE & A LA CARTE

SERRURERIE MÉCANIQUE

GARROT & DIVINA

"L'INVIOLABLE"

GRAINS - AVOINE - PAILLE - FOIN - LUZERNE ETC.

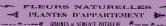
FERDINAND PETIT AGRICULTEUR

Gambetta à VILLIERS-LE-BEL (Seine-et-Oise)









Gerbes

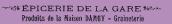
17. Avenue Violet Leduc & Avenue de Choiseul ERMITAGE D'ARNOUVILLE-LES-GONESSE (S.- &-O.)



A VILLIERS-LE-BEL (SEINE-&-OISE)







PATISSERIE

H. ANTOINE



(Barrage de Pierrefitte) SARCELLES

VINS · SPIRITUEUX · BIÈRES



- Atelier de Maréchalerie 333-



FABRIQUE DE CHAUSSURES & SABOTS EN TOUS CENRES

BERNEVAL-COULON A VILLIERS-LE-BEL

FARINE SUPERIEURE MOULIN D'ARNOUVILLE MOUTURE A CYLINDRE

EMBLE CHABOUSSANT, SUCC. noise state 1, rue de Paris, 1 TG des ARNOUVILLE-LÉS-GONESSE (Seine-et-Oise)

BOIS DE CONSTRUCTION ET MENUISERIE, PARQUETS

(Seine-et-Oise)

de la tabrique de toites gondronnees

Yvose Laurenza Ch

Garges

MOULURES * A. ESCACH *

7 & 9, rue Bonnet, Arnouville-lès-Gonesse (Seine-&-Oise)

MARECHALERIE, FORGE et CHARRONNAGE







SERRURERIE - QUINCAILLERIE - CYCLES INSTITUTION MINEL Enseignement secondaire et primaire à SARCELLES

Ligne de Paris à Montsoult (à 500 mètres de la gare) Institution agrandie et perfectionnée. Vastes dortoirs. — Confortable moderne Frix modérés, suns supplément, abordable





VIEUX CHIFFONS & MÉTAUX

Nº 56. VILLIERS-LEBEL.

Boulanger.



Mémoire des lieux de travail en Val de France

Histoire du travail et de l'économie à Arnouville, Garges-lès-Gonesse, Sarcelles et Villiers-le-Bel aux 19e et 20e siècles

> Catherine Roth Maurice Bonnard



De la Révolution industrielle du 19° siècle à nos jours, le paysage économique de notre territoire a beaucoup évolué. Le travail des hommes et des femmes s'est transformé. Des activités et des métiers ont disparu, se sont développés ou modernisés ; d'autres sont nés plus récemment. Des sites économiques jadis florissants n'existent plus et nombre d'implantations économiques actuelles ont une histoire très contemporaine.

Evoquer un ensemble de questions aussi riches portant sur un espace géographique constitué des quatre villes de Val de France (Sarcelles, Villiers-le-Bel, Arnouville et Garges-lès-Gonesse) et, ce, sur une période de quelque deux cents ans ne pouvait se concrétiser en quelques pages. C'est donc en empruntant un parcours intercommunal ponctué d'un arrêt sur quarante lieux, ayant, hier, hébergé ou hébergeant, aujourd'hui, une activité économique, que nous vous proposons d'entrer dans l'histoire du développement économique de Val de France. Comme nous, vous apprécierez l'histoire de ces femmes et de ces hommes qui, par leurs métiers et leurs activités professionnelles exercés dans leurs commerces, leurs entreprises, leurs usines, leurs institutions..., ont participé et continuent de participer à la construction de notre territoire.

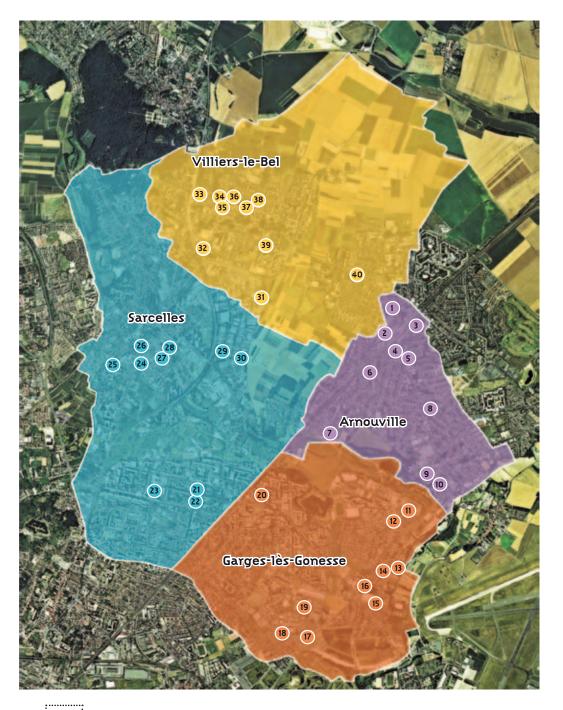
Bonne lecture.

Didier Vaillant

Président de la Communauté d'agglomération Val de France

Maurice Bonnard

Vice-Président de Val de France chargé de la Culture et du Patrimoine



			•
	ARNOUVILLE	SARCELLES	•••
1	Cinéma Casino14	21 Marché de Lochères	54
2	Tailleur Léonardi16	22 Centre commercial n°2	56
3	Usine Samiex18	23 Restaurant McDonald's	58
4	Au Bon Pain20	24 Usine Téfal	60
5	Epicerie orientale Eniz22	25 Briqueterie Censier	62
6	Atelier Cordier24	25 Horticulteur Rémy	64
7	Ferme des Condos26	77 Ferme Lucien Bethmont	66
8	Entreprise de bâtiment Bonnevie et Fils28	28 Cotonnerie	68
9	Château d'Arnouville30	29 Dyna Shock System	70
10	Les Moulins d'Arnouville32	30 Ateliers de décors de la Comédie Française .	72
	GARGES-LES-GONESSE	VILLIERS-LE-BEL	
11	Hypermarché Cora34	31 Gilson SAS	74
12	Espace Europe36	32 Exploitation fruitière Les Lavandières	75
13	Blanchisserie Mary38	33 Cartonnerie Vessière	76
14	Maison de vigneron Langlois40	34 Boucherie-tuerie Mérard	78
15	Café Rondeau42	35 Magasin de nouveautés A La Belle Fermièr	e.80
16	Maréchal-ferrant charron Lecomte44	36 Pensionnat de jeunes filles Couderc	82
17	Combustibles Ginestet46	37 Négoce de plumes Masson	84
18	Spécialités Antillaises48	38 Bergerie Macaine	86
19	Zone industrielle Les Doucettes50	39 Association La Case	88
20	Entreprise de gadoues Haesig52	40 Usine Mapa	90

 $\frac{4}{5}$

Deux siècles de travail en Val de France

a démographie de Val de France évolue peu au 19° siècle : 3700 habitants en 1836, 5500 en 1901. Quelques centaines d'âmes pour les villages d'Arnouville et Garges, 2300 et 1700 habitants pour les petits bourgs de Sarcelles et Villiers-le-Bel, des champs à perte de vue, nous sommes toujours à la campagne. Pourtant le tissu économique s'est profondément transformé.

L'influence de Paris

Au début du 19° siècle, les communes vivent repliées sur elles-mêmes. La production des cultivateurs et des artisans est essentiellement échangée ou vendue sur place. Le meunier moud le grain récolté par le cultivateur, le maçon construit avec les produits fabriqués par le briquetier et le plâtrier, le tanneur traite les peaux des bêtes tuées par le boucher... Les communes accueillent la villégiature de nobles et de bourgeois parisiens, qui emploient des domestiques et des journaliers, tout en favorisant la création d'établissements de blanchisseurs, d'horticulteurs, de tailleurs...

Avec l'amélioration des routes et l'ouverture de gares, à Villiers-le-

Bel-Arnouville et à Pierrefitte-Stains en 1859 et à Sarcelles-Saint-Brice en 1877, les villages se rapprochent de la capitale. Les cultivateurs délaissent les céréales pour les légumes ou les fruits qu'ils vont vendre aux Halles de Paris. Les briqueteries s'agrandissent et les moulins se modernisent pour de nouveaux débouchés. Des Parisiens s'installent dans les villages pour y lancer de petites fabrications ou y ouvrir des pensionnats d'éducation. Des commerces se créent pour répondre aux besoins nés d'un mode de vie de moins en moins rural. L'essor commercial et industriel qui s'empare de la France à cette période conforte ces changements.





Le travail au cœur de la vie

Nombreux sont ceux qui habitent sur leur lieu de travail. Il y a les patrons dont le logement est intégré à chaque ferme, atelier, fabrique ou boutique, mais il y a aussi le personnel nourri et logé : commis agricoles, ouvriers-artisans, personnel de boutiques et de cafés, domestiques des maisons bourgeoises, maîtres et maîtresses de pensionnats, vivant dans des espaces très divers, du coin de l'écurie à la chambre dans les combles. Le reste du personnel habite deux rues plus loin ou dans un village voisin. Les activités économiques, installées au gré des possibilités foncières, se mêlent aux maisons d'habitation.

On travaille souvent en famille. Les femmes occupent une place essentielle dans les exploitations agricoles, les commerces, et même les ateliers et les fabriques, où elles prêtent main forte pour accueillir la clientèle, faire les comptes, laver la cour... Il n'est pas rare de les voir prendre la tête de l'entreprise lors du décès de leur époux. Les enfants sont intégrés à l'activité dès leur plus jeune âge, à moins qu'on ne rêve pour eux d'un métier plus prestigieux. La succession des générations est privilégiée, mais elle est loin de se réaliser partout.



Boulangerie à Sarcelles, vers 1900.

Une myriade de petites entreprises

Si le tissu économique s'est diversifié, il reste éclaté en de multiples petits établissements. La fabrique d'ampoules d'Arnouville, la cotonnerie de Sarcelles, la confiserie de Villiers-le-Bel et la teinturerie de soie de Garges sont les plus grandes entreprises du territoire, comptant



Fabrique d'ampoules électriques à Arnouville, vers 1907.

100, 60, 40 et 30 salariés au début du 20^e siècle. Alors qu'à quelques kilomètres de là, en Seine-Saint-Denis, les grandes usines prolifèrent, ici les petits patrons sont les plus nombreux.

Ce sont en général des gens de métier, qui ont progressé sur l'échelle sociale par le fruit de leur labeur, la dot de leur épouse ou l'aide de leur parenté élargie, mais qui continuent de travailler à côté de leurs compagnons ou commis. Leur réussite est précaire. Si certains deviennent de petits notables, nombre d'entre eux vivotent ou retournent à leur ancien statut de salarié. Les fonds de boutique et d'atelier s'échangent à un rythme assez rapide, ici pour trouver une affaire plus importante, là parce que les affaires vacillent. Même le monde agricole, plus stable, voit les déconvenues d'un fils de cultivateur ou d'un tâcheron qui a tenté de s'établir.

Dures conditions de travail

Les travailleurs ont la tâche rude, dans les fabriques, mais aussi dans les fermes, ateliers et commerces : journées de 12, voire 16 heures, semaine de sept jours, maigres salaires, travaux parfois insalubres... La précarité est le lot des journaliers, tâcherons, saisonniers, travail-





leurs à domicile. Le seul moyen d'améliorer sa vie de labeur est de changer de patron en espérant qu'il soit moins exigeant ; les cafés font office de bureau de placement informel. Le nouveau droit du travail apporte une amélioration à la fin du 19e siècle : protection des enfants et limitation de la journée de travail, lois sur les accidents, inspections du travail et syndicats professionnels...

Les tâches les plus rudes sont abandonnées aux provinciaux, venus de leur campagne pour trouver de l'embauche en région parisienne, bientôt rejoints ou remplacés par les premiers immigrés, Belges, Polonais, Italiens... Quant aux travaux les moins payés et les moins qualifiés, ils échoient la plupart du temps aux femmes.

Premières cités-dortoirs

Avec la construction des lotissements, à partir de 1900, la population de Val de France est triplée, atteignant 17000 habitants en 1936. Apparaît alors la vie du banlieusard, qui prend le train pour se rendre à son travail, à Paris ou dans les usines de Seine-Saint-Denis. Certes, les villages fournissaient déjà des candidats à un emploi dans la capitale, mais peu nombreux. Les gares en sont éloignées et le travail ne manque pas sur place. Commerçants et artisans continuent à prospérer dans les bourgs, les petites industries y sont toujours vivaces liers-le-Bel, vers 1920. et investissent les moindres locaux disponibles.



Imprimerie Gossart à Vil-



L'activité économique n'est pas absente des lotissements. Ce sont des commerces desservant les nouveaux habitants, mais aussi des ateliers qui se créent en fond de jardin ou en bordure de rue. Leurs propriétaires bâtissent une maison pour loger leur famille en même temps qu'un local pour leur activité artisanale ou leur petite fabrication. La majorité des habitants des pavillons vivent toutefois en banlieusards. On déplore les problèmes des cités-dortoirs, notamment les difficultés de transport.

Rotation des activités

Pendant l'entre-deux-guerres, le tissu économique reste diversifié. Certaines branches déclinent : tailleurs concurrencés par la confection en série, maréchaux-ferrants mis à mal par la disparition des chevaux... D'autres naissent, plombiers qui installent les nouvelles conduites d'eau, fabriques de caoutchouc qui produisent de nouveaux objets... Les plus dynamiques et les plus clairvoyants des entrepreneurs parviennent à apprivoiser cette rotation des activités.

Les conquêtes sociales continuent à adoucir peu à peu le travail, conventions collectives, congés payés, retraites... L'application des nouvelles lois est cependant inégale. La petite taille des établissements ne facilite pas le contrôle des inspections du travail et la mobilisation syndicale pour de meilleures conditions. Certains secteurs se montrent plus résistants aux transformations : boulangerie, brique, plâtre, agriculture...



Après la seconde guerre, c'est l'euphorie économique. Les noyaux villageois voient s'installer de nouvelles industries, notamment dans les anciens hangars agricoles, délaissés par une activité en transformation, entre déclin et modernisation. De nouveaux bâtiments sont même construits, en nombre toutefois limité. Ce n'est qu'avec réticence que sont accordées les autorisations pour ces implantations à proximité de Paris et au cœur des tissus urbains. Près des gares, les commerces se multiplient, vivifiés par la naissance de la société de consommation.

Développement contrarié

La construction des grands ensembles, à partir de 1954, accroît le nombre de banlieusards. Les nouveaux résidents s'entassent chaque jour dans les trains et les autobus. Les centres commerciaux et les marchés créés dans les nouveaux quartiers sont loin de fournir assez d'emplois pour un territoire comptant 70000 habitants en 1962, 130000 en 1982.

Pour remédier au problème des nouvelles cités-dortoirs, des zones industrielles et des quartiers d'affaire sont programmés. Cinq, dix, vingt ans sont nécessaires pour leur aménagement et la plupart des implantations commencent en même temps que la crise économique. Plusieurs milliers d'emploi sont tout de même créés, dans des secteurs très divers, avec une prépondérance de petites sociétés. Seule une partie d'entre eux est occupée par des habitants. Le déplacement des banlieusards devient un chassé-croisé, entre résidents qui vont travailler ailleurs et personnel qui vient d'autres communes.





Manufacture Parisienne de Roulettes à Villiers-le-Bel. vers 1960.



Garage Bucquet à Sarcelles, années 1930.



Grève dans l'entreprise Forclum à Villiers-le-Bel, 1936.



Salon de la création d'entreprise organisé par Val de France, 2009.

À l'heure de la crise

Le chômage atteint des proportions inquiétantes dans les années 1980 et 1990. Aux côtés de l'emploi, le développement économique devient un objectif majeur des municipalités, à qui la décentralisation offre des coudées plus franches pour agir : aides à l'implantation, programmation de nouvelles zones commerciales et industrielles... La Politique de la Ville s'intéresse peu à peu à ces questions et des zones franches urbaines sont créées, afin de favoriser l'activité. Pour dynamiser leur développement économique, les villes s'associent en une communauté d'agglomération, Val de France.

Le territoire compte aujourd'hui près de 18 500 emplois salariés - hors secteur public, vecteur de nombreux emplois, en mairie, établissement scolaire ou hôpital - et environ 6000 établissements, toujours très divers et majoritairement de petite taille. Ce sont des entreprises en tous genres, implantées récemment ou de longue date, au bord de la faillite ou en expansion : travailleurs indépendants, auto-entrepreneurs, sociétés familiales, associations, établissements franchisés, filiales de multinationales...

Le travail à part

La plupart des entreprises sont aujourd'hui situées à l'écart des habitations, dans les zones et les centres commerciaux, les quartiers d'affaire et les parcs d'activité, autant d'espaces dédiés à la seule fonction économique pour être plus rationnels et préserver la tranquillité des résidents. Les noyaux villageois et les lotissements se sont vidés de la majeure partie de leurs activités. C'est le résultat de l'urbanisme moderne et du zonage, mais aussi de la crise des petits commerces.

Le droit des salariés s'est beaucoup étoffé depuis la dernière guerre : réduction du temps de travail, sécurité et hygiène, égalité hommesfemmes... La mécanisation des tâches a aussi allégé bien des activités. Mais le travail précaire renaît et de nouvelles difficultés sont apparues : pression des clients, gestion à flux tendu, contrôle informatique... Avec le chômage, il est plus difficile de changer d'emploi, comme on le faisait encore dans les années 1970 pour trouver de meilleures conditions de travail.



Mémoire fragile

Il est difficile de reconstituer l'histoire économique du territoire. Les archives sont très lacunaires, les photographies et les témoignages sont difficiles à retrouver. Les entreprises ne protègent guère leur mémoire, par manque de temps ou d'intérêt. Pourtant les lieux de travail sont riches de nombreux échanges et expériences. On y invente des procédés, on y construit des savoir-faire, on y noue des

relations... Ils ont façonné bien des vies, tout en

déterminant pour une bonne part la destinée du territoire de Val de France.



Ancien bâtiment agricole de Garges, qui a aussi abrité une fabrique de toiles imperméables, 2011.



Entreprise dans le parc industriel de Sarcelles, 2011.

Carnet d'agricultrice de Villiers-le-Bel, 1931.



Cinéma Casino

18 avenue Pierre Sémard



Prospectus du cinéma Casino, années 1930.



Prospectus du cinéma Casino, 1938.

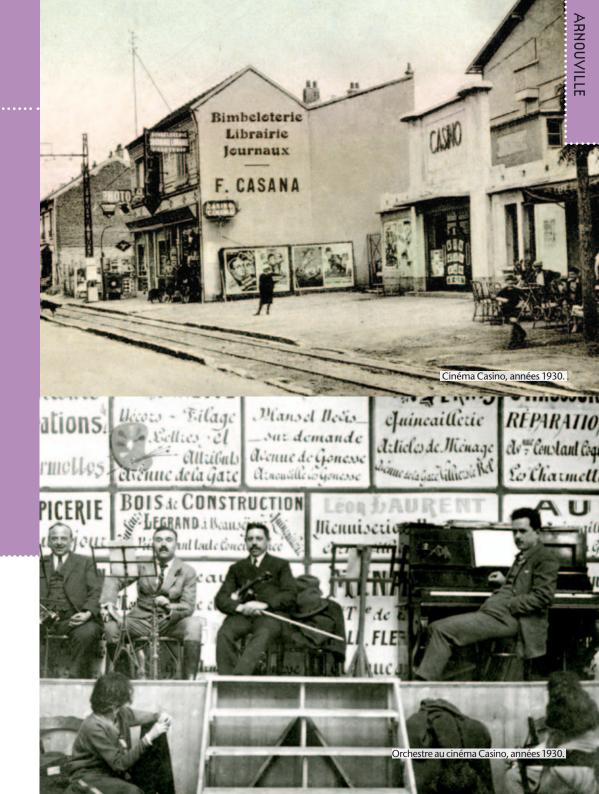
`est par une ouverture musicale que débute la séance. Deux films sont projetés l'un après l'autre, sans oublier les Actualités. L'orchestre joue à nouveau pendant l'entracte, un comique ou un magicien se donnent parfois en représentation. La place, dont le montant est aussi cher qu'une entrée au théâtre, est louée à l'avance. Trois à cinq séances sont organisées par semaine, «en soirée» les week-ends, « en matinée » le dimanche et le jeudi. Ouvreuse, quichetier, projectionniste et musiciens ont probablement un autre emploi ailleurs, à moins qu'ils ne travaillent aussi au café qui jouxte la salle. Ce petit cinéma ouvre en 1925, dans le guartier-gare en essor. Il s'équipe d'un appareil pour les films parlants dès 1931, soit deux ans après la première projection sonore en France. C'en est alors fini de l'accompagnement musical tout au long des films. Lapôtre, Lonchambon, Durand, les propriétaires se succèdent jusqu'à l'arrivée en 1937 de Louis Albertazzi, représentant de la Paramount, bientôt très connu des clients.

Après le décès de celui-ci, en 1961, le nouveau gérant fait des travaux de transformation, pour permettre au Casino de «rivaliser avec les plus élégantes salles de Paris». Mais dix ans plus tard, le cinéma organise sa dernière séance et laisse place à un magasin d'ameublement.



Ticket du cinéma Escarboucle de Villiers-le-Bel, années 1950.

L'Eden à Arnouville, les Variétés et le Sarbrice à Sarcelles, l'Escarboucle à Villiers-le-Bel sont créés, comme le Casino, pendant l'entre-deux guerres. Avant l'ouverture de ces cinémas, des projections étaient organisées dans les cafés ou dans les prés par des nomades. Dans les années 1960, c'est au tour du Cinéma Familial à Garges et du Ravel à Sarcelles, en attendant l'ouverture de multiplexes dans ces deux villes, en 1971 et 1973. Aujourd'hui, seul le cinéma de Garges est en activité et un projet de nouvelles salles est à l'étude à Sarcelles.





Tailleur Léonardi

3 avenue Pasteur

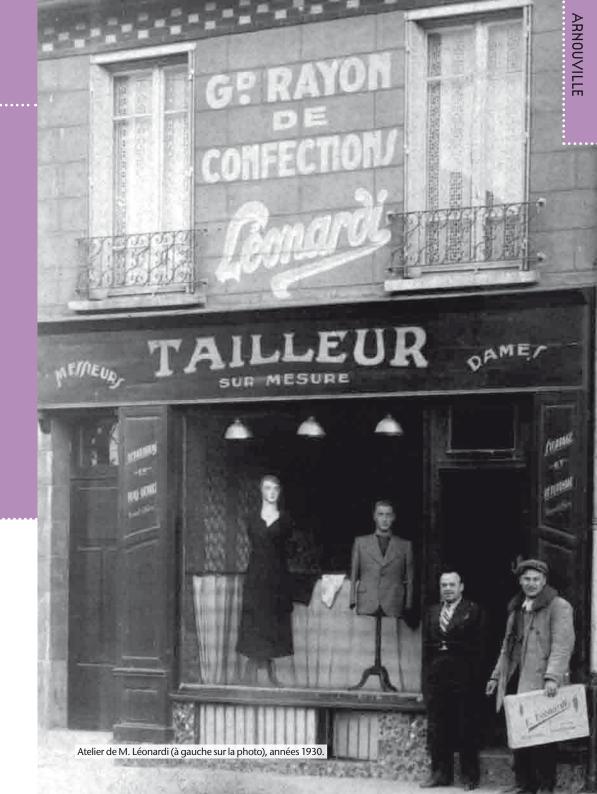
Lorsqu'Ezzelino Léonardi crée son atelier de tailleur dans son petit pavillon, en 1930, le travail à façon a déjà beaucoup perdu de terrain face à la confection. Les vêtements fabriqués en série, inconnus jusqu'à la moitié du 19^e siècle, se sont imposés, surtout auprès des populations modestes de banlieue. On pousse donc moins souvent la porte du tailleur. Le vêtement se commande longtemps à l'avance, car l'artisan doit prendre les mesures du client à l'aide de son ruban, tracer le patron et découper le tissu sur la grande table de coupe, vérifier par des essayages si des retouches sont à apporter.

Pour pallier le manque de commandes, ce tailleur italien s'adapte. Il travaille pour les messieurs comme pour les dames, propose un rayon de confection ainsi que des services de « stoppage » – raccommodage et réparations en tous genres - et de « retournage » – transformation d'un vêtement dont le tissu est mis à l'envers pour paraître plus neuf. Il a aussi le sens de la publicité, comme en témoignent la grande inscription sur la façade de son pavillon, le soin porté à ses cartons d'emballage ou son élégance vestimentaire. Il maintient son activité jusque dans les années 1960.



Couturières de Villiers-le-Bel, vers 1900.

Les couturières sont plus nombreuses que les tailleurs, à cause des spécificités de la mode féminine, mais aussi parce que des jeunes filles attendent le mariage en s'employant dans un atelier de couture. En 1866, par exemple, on recense sur le territoire de Val de France 63 couturières, pour 6 tailleurs. Avec la diffusion de la machine à coudre, se développent les métiers de la confection à domicile : culottiers, giletiers ou apiéceurs cousent chez eux des vêtements pour des grands magasins ou des marchands parisiens. Ils ont permis l'intégration de nombreux Arméniens pendant l'entre-deux-guerres, plus récemment de Chaldéens.





Usine Samiex

11 rue Jean Jaurès



Publicité, 1949.

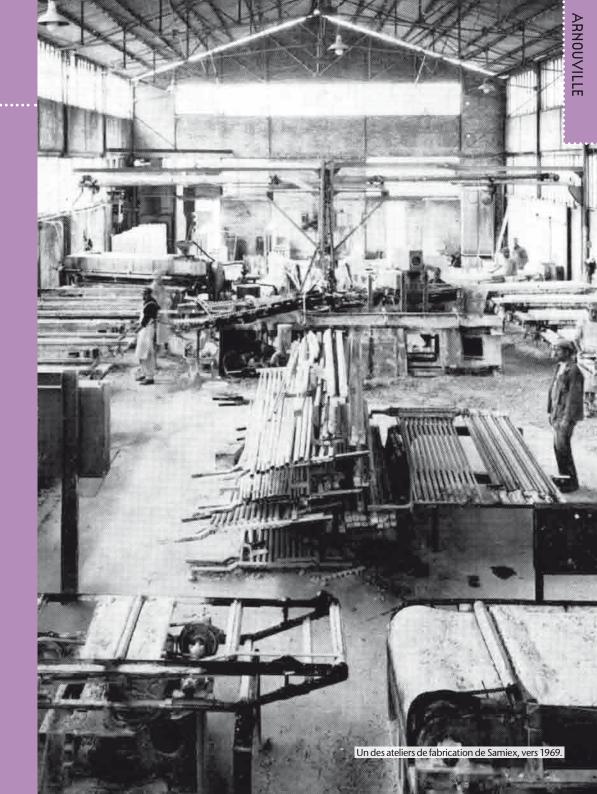


Publicité, 1956.

a société Samiex s'implante vers 1950 dans les locaux de l'ancienne briqueterie Lefèvre. Elle produit des éléments préfabriqués en plâtre rapides à monter, comme des plafonds ou des cloisons à hauteur d'étage. Le procédé, mis au point lors de la reconstruction de la ville d'Orléans, remporte un prix à l'exposition internationale d'urbanisme de Paris en 1947 et se diffuse dans les chantiers des nouvelles cités. La construction des deux premiers quartiers du grand ensemble de Sarcelles a par exemple fait appel à des cloisons Samiex.

Préparation du plâtre, coulage dans des moules, passage au four, les cinq ateliers de fabrication tournent 24 heures sur 24. «Le travail à la production était très pénible. La chaleur des fours était insupportable, les cloisons étaient très lourdes même si elles étaient manipulées sur des chariots ou par des palans, il y avait des accidents », se souvient Jacques, électricien au début des années 1970, «en plus les ouvriers travaillaient en 3/8, au moins 50 heures par semaine ». Le personnel de la fabrication est surtout composé de Maghrébins, alors que quelques années auparavant il comptait beaucoup d'Italiens. L'entreprise emploie alors 250 personnes dans l'usine, et 450 sur les chantiers pour la mise en place des éléments préfabriqués.

«C'était un ballet incessant de camions, parfois on n'arrivait pas à fournir tous les chantiers. On est monté jusqu'à 1 200 personnes dans l'entreprise », rapporte Mireille, qui se chargeait d'organiser les envois vers la France entière. La «grande époque des cloisons de plâtre» s'achève néanmoins et l'usine, rachetée en 1974 par le groupe Lafarge, ferme ses portes en 1978. Le personnel occupe l'usine pour contester cette décision, mais n'a pas plus de succès que la municipalité dans ses efforts pour remplacer cette industrie «source de travail, source de vie à Arnouville».





Au Bon Pain

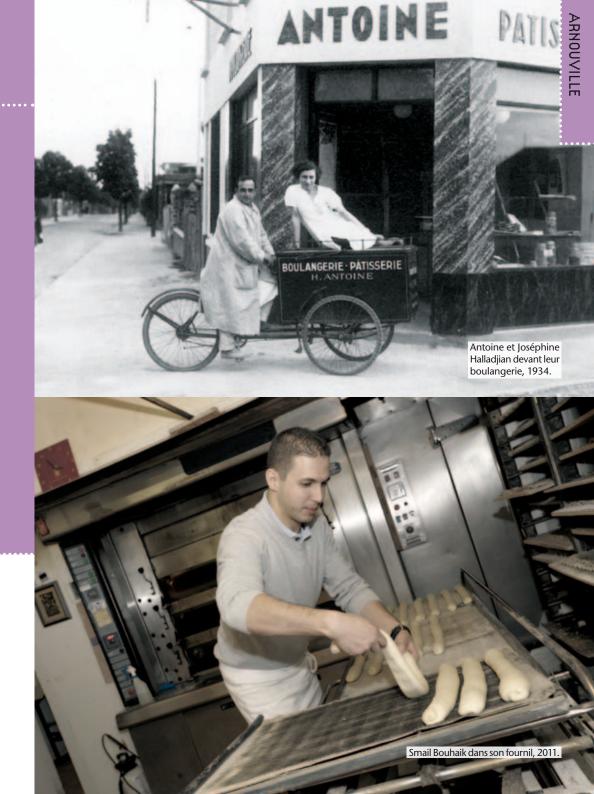
127 avenue Henri Barbusse

ntoine Halladjian, réfugié arménien, crée en 1933 cette boulangerie-pâtisserie dans le lotissement de la Fosse-aux-Poissons, sorti de terre quelques années auparavant. Son épouse Joséphine tient le magasin, lui s'occupe des livraisons, couramment pratiquées à cette époque, et travaille au fournil avec deux garçons-boulangers. Il faut façonner le pain à la main, alimenter le four à bois, porter les sacs de farine, travailler dans la chaleur, commencer très tôt le matin... Malgré tout, on accueille les ménagères qui viennent faire cuire un gigot ou un gâteau.

En passant de main en main, après 1952, le fournil se modernise et de nouvelles machines facilitent le travail, façonneuse, diviseuse, chambre à pousse. «Le plus dur, c'est de gérer l'administratif et le financier», explique Smail Bouhaik, patron de la boulangerie depuis deux ans. Il reconnaît travailler jusqu'à 18 heures par jour, même s'il est assisté d'un ouvrier et de deux vendeuses.

Côté boutique, le métier a moins changé. Certes les produits sont plus variés, mais il faut toujours servir prestement et avec le sourire, rester aimable avec les clients grincheux, comme le remarque Monique, vendeuse ici depuis vingt ans : «Le contact avec les clients est très important dans une boulangerie. Presque autant que le bon pain!».

Au 19° siècle, le pain constitue l'essentiel de l'alimentation. Le territoire de Val de France étant encore rural, il est souvent fabriqué à la maison. Avec la diffusion du mode de vie urbain, le pain domestique décline et les boulangeries se font plus nombreuses : elles sont quatre seulement en 1836, une quinzaine en 1896. Malgré la baisse de la consommation du pain - 900 g par personne et par jour en 1900, 250 g en 1960, 150 g en 2000 -, et le développement de la boulangerie industrielle, elles restent le premier des commerces de proximité.





Epicerie orientale Eniz

63 rue Jean Jaurès



epuis vingt ans qu'il gère cette boutique, Simon Sabundjian a des clients fidèles, arméniens, mais aussi kurdes, turcs, chaldéens, libanais... ou simplement amateurs de produits orientaux. On l'appelle souvent «Monsieur Simon», avec un mélange de respect et d'affection : «Il est tellement gentil !». Les nouveaux clients sont vite adoptés, et on bavarde souvent près de la caisse, en français ou en arménien, parfois en dégustant un café offert par la maison. Cet art de recevoir est partagé par Sahnur, qui travaille à l'épicerie depuis quinze ans.



La qualité et la variété des produits ont aussi contribué à la renommée de ces 50 m² couverts de rayonnages du sol au plafond pour loger près de 5 000 articles, sélectionnés avec soin au fil des ans : «Au début, je faisais plus de légumes secs, maintenant il y a de plus en plus de produits traiteurs : du tarama, des kefta... La demande change, on s'adapte ». Des fruits secs aux graines, des olives aux épices, des laitages à la charcuterie, tout a été goûté avant d'être vendu.

Les clients se succèdent de neuf heures du matin à neuf heures du soir, certains venus de loin. Simon et Sahnur s'affairent pour les accueillir et les conseiller, ranger les livraisons, préparer les commandes, mettre en sachet les nombreux produits livrés en vrac, perpétuant les savoirfaire de l'ancienne épicerie de village.

Dès l'entre-deux-guerres, quelques épiceries orientales et italiennes ouvrent à Arnouville, à l'initiative d'Arméniens et d'Italiens s'installant dans la commune. Les vagues de migration de l'après-guerre ont surtout suscité la création de stands sur les marchés. Les épiceries exotiques ou communautaires se multiplient dans les années 1980-1990, lorsque s'assouplit la législation concernant les commerçants étrangers et se libèrent des fonds à moindre coût. L'originalité de leurs produits leur permet de se maintenir face à la grande distribution.





Atelier Cordier

11 avenue Lamartine



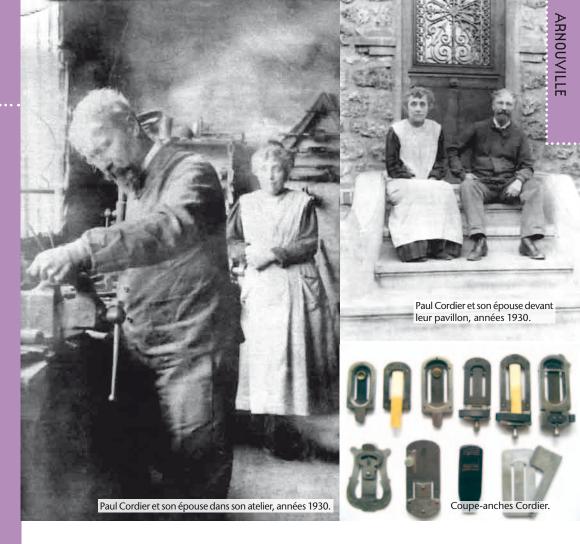
Publicité pour le coupeanches Cordier.

Cordier a en effet inventé à leur intention un petit instrument très pratique, le coupe-anches. Les anches, fines lamelles de roseau posées sur les becs des instruments, s'altèrent à l'usage et doivent être raccourcies pour vibrer correctement. Jusqu'alors, les musiciens brûlaient leur extrémité avec des moyens de fortune. Le coupe-anches de Paul Cordier, avec sa vis de réglage et son couteau, permet de les sectionner avec une meilleure précision. D'utilisation aisée, il est petit et léger, se logeant facilement dans la poche ou dans les étuis des instruments.

L'inventeur dépose un brevet en 1905 et quitte Paris pour s'installer à Arnouville et commencer la fabrication de son invention, vers 1915. Il acquiert une parcelle de terrain dans le lotissement du Cottage, et y fait construire sa maison et un petit atelier. Il y travaille d'abord seul, puis, quelques années plus tard, avec son fils. Sa production intéresse les grands fabricants d'instruments à vent, en France comme aux Etats-Unis. Des concurrents tentent d'introduire sur le marché leurs modèles, sans parvenir à détrôner le coupe-anches Cordier.

Après le décès de son père, en 1949, Lucien perpétue l'affaire et embauche quelques ouvriers. La marche vers le succès continue et le petit instrument est désormais connu dans le monde entier. Quelques améliorations y sont apportées et un brevet pour un modèle international, nommé «L'Unic», est déposé à New-York. Outre l'illustre produit, l'atelier fabrique des rabots miniatures pour les anches et des clés de bouchage d'instruments à vent. Il ferme ses portes dans les années 1970, mais le coupe-anches Cordier est toujours produit en France par diverses sociétés.

Informations et documents de Denis Watel.



De tels ateliers, au milieu des pavillons, ne sont pas rares. On fabrique en fond de jardin des balais, des bonbons, des cadres de bicyclettes, des pièces détachées pour magnétos... Des maçons, électriciens, menuisiers, serruriers, plombiers, garagistes s'y établissent aussi. Certains cahiers des charges de lotissements interdisent toutefois l'activité économique en dehors des commerces nécessaires à la vie quotidienne des habitants. Entre plaintes du voisinage et nouvelles règles d'urbanisme, cette pratique décline après la seconde guerre.



Ferme des Condos

5 bis rue du chemin des Dames



Voiture pour la vente de lait de la ferme des Condos, 1952.



Camionnette pour la vente de lait de la ferme des Condos, 2005.

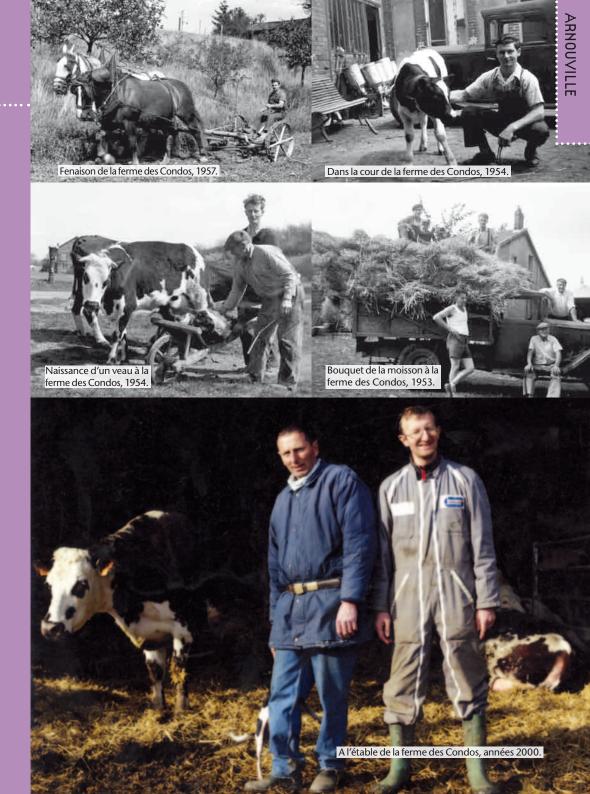


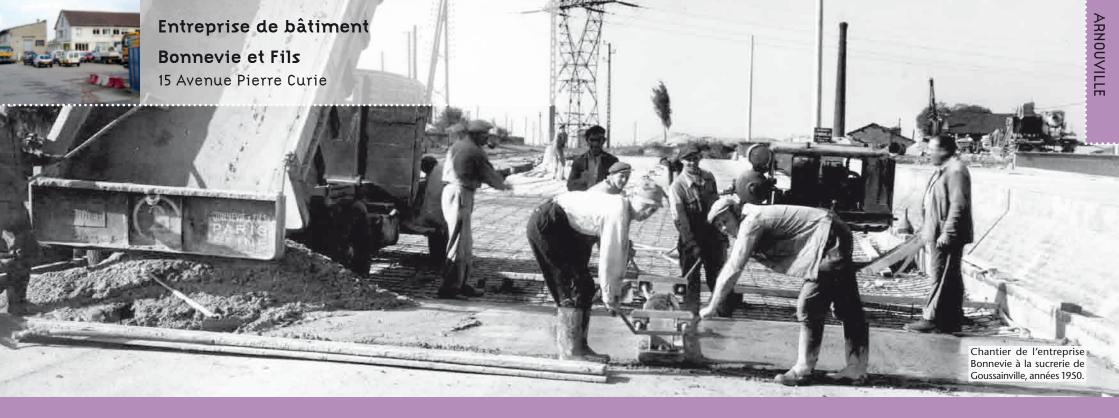
Magasin de la ferme des Condos, 2011.

enri Lemoine est fils de nourrisseurs, comme on appelle les cultivateurs se consacrant à l'élevage de vaches pour le lait. Venu du Nord avec sa femme Clara, il a essuyé plusieurs déboires en région parisienne avant de s'installer en 1933 à Arnouville, dans cette ferme bâtie vingt ans auparavant par un porcher. Il se fait cantonnier et cultive des légumes pour se renflouer, puis retourne à sa vocation, achetant deux vaches, puis d'autres. Une étable est construite en 1945 pour une vingtaine de bêtes. Le lait est vendu directement aux habitants, à la ferme ou lors de tournées, comme cela se pratique sur le territoire. Clara s'en occupe, menant la petite voiture à cheval dans les rues d'Arnouville.

Mécanisation de la traite, achat de tracteurs, modernisation de l'étable, agrandissement du magasin et arrêt des tournées, l'exploitation se transforme au fil des ans et de la succession des générations : Louis et Elise, puis Monique, Isabelle, Jean-Louis et Philippe. Depuis 1979, la ferme propose des visites pédagogiques, pour partager la passion des animaux avec les enfants comme pour faire connaître la vente de lait à leurs parents. De nouvelles bêtes sont apparues, moutons, chèvres, cochons, ânes, animaux de basse-cour....

Les vaches réclament beaucoup de soins, même si elles peuvent pâturer à la belle saison dans les prairies peu à peu acquises ou louées. Il faut les traire matin et soir, leur apporter de l'eau, veiller à leur santé, les suivre de près quand elles vêlent, s'occuper des génisses pour renouveler le troupeau, car depuis les années 1970, la ferme élève les veaux au lieu d'acheter des vaches en lactation. On ne manque pas de s'y attacher : « Quand on a trait une vache pendant sept ou huit ans, on a le cœur gros de la voir partir à l'abattoir ! ». En été, c'est aussi la fenaison et la moisson, afin de pourvoir au foin et à la paille nécessaires en hiver.







Départ de l'entreprise Bonnevie vers un chantier, années 1920.

n est dans la maçonnerie depuis cinq générations chez les Bonnevie. Charles a exercé à Bonneuil-en-France, son fils Charles s'établit à Arnouville en 1905. Lui succèdent Robert, Pierre, et aujourd'hui Alain et Jean-Pierre. C'est d'abord une petite entreprise, comme il en existe tant sur le territoire, avec quelques compagnons maçons et quelques manœuvres. Mais la société se lance dans le béton armé, puis aprèsguerre, dans les travaux publics, le terrassement et la fabrication de parpaings, comptant jusqu'à 300 employés: « On travaillait pour les grandes sucreries de la région, on faisait beaucoup de cinémas et de Prisunic à Paris, on était aussi sur les chantiers du périphérique ». La cour et les bâtiments de l'avenue Laugère devenant trop exigus, la société s'installe avenue Pierre Curie et ouvre un bureau à Paris. La crise du bâtiment et la concurrence des multinationales changent la donne dans les années 1980, aujourd'hui l'entreprise emploie une cinquantaine de personnes.

Charles partait sur les chantiers en voiture à cheval chargée de briques, de plâtre et d'outils à main. Les camions, les engins et les grues ont modifié le travail, mais n'ont pas mis fin à sa pénibilité : «Le métier reste dur, il est mal payé, personne ne veut le faire!». Les anciens registres de la société témoignent de la part croissante des immigrés dans le personnel : d'abord Polonais, Allemands, Italiens, puis Espagnols, Portugais, Maghrébins, Africains, plus récemment Turcs, Bulgares, Pakistanais ...

Chantier après chantier, les équipes installent leur matériel, souvent pour quelques mois. Nombre de ces travailleurs nomades sont fiers de leurs réalisations : «Les ouvriers sont contents de passer à côté de ce qu'ils ont fait. C'est ainsi qu'ils en parlent : j'ai fait la dalle Montparnasse, j'ai fait l'église Notre-Dame-de-la-Paix, j'ai fait le parking de la gare de Villiers-le-Bel».



Chantier de l'entreprise Bonnevie à Villiers-le-Bel, 2012.



Château d'Arnouville

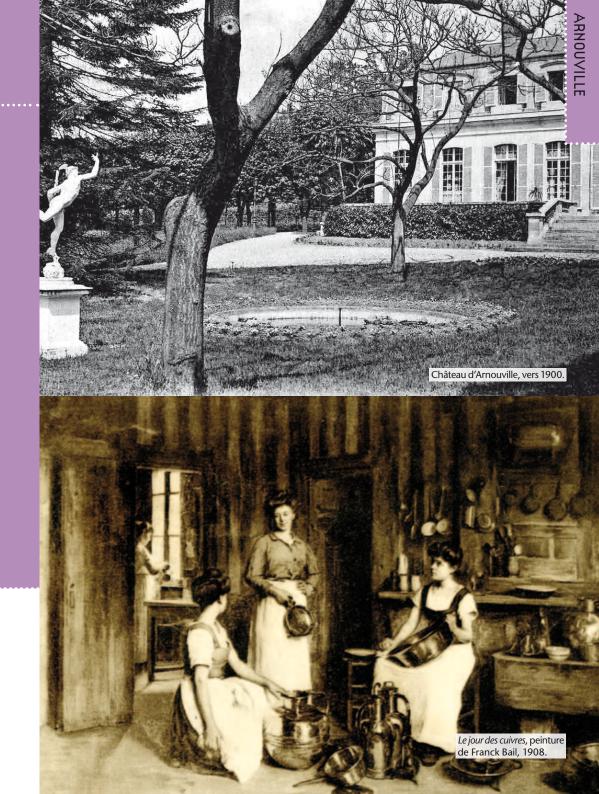
7 Rond Point de la Victoire

Combien de domestiques ont travaillé ici ? Ils sont plus ou moins nombreux selon la richesse des propriétaires, leur usage du château - habitation à demeure ou pour la seule villégiature -, et leur volonté d'afficher leur puissance par l'étendue de leur personnel. Une douzaine sont au service des Choiseul en 1850 : valets et femmes de chambre, cuisinière, fille de cuisine, régisseur, femme de confiance, cocher, garde et concierge. Chez les Carasco, en 1910, on en compte une vingtaine : valets et femmes de chambre, cuisinière, électricien, chauffeur-mécanicien, jardiniers, gouvernante et concierge. Corvéables à merci, ils sont nourris et logés dans des appartements de fonction ou des chambres dans les combles. Leurs gages sont parfois complétés par des avantages en nature, tels que des vêtements, voire par une rente ou un legs pour les serviteurs les mieux placés dans ce monde très hiérarchisé.

Des journaliers sont embauchés pour des réceptions, des travaux d'entretien et autres tâches temporaires. Les entreprises envoient aussi du personnel, qui pour aménager le parc, qui pour bâtir une extension, qui pour livrer des commandes.

Le château, transformé en 1921 en institut thérapeutique, reste un lieu de travail, mais avec de nouvelles catégories de personnel. Aujourd'hui près de 70 personnes y sont employées, enseignants, éducateurs, administratifs, etc.

Le château de Giraudon, le manoir de Miraville, le château de Garges, mais aussi de nombreuses propriétés bourgeoises plus modestes employaient des gens de maison. Une autre catégorie de domestiques était au service des commerçants, artisans et agriculteurs. Ces commis ou bonnes «à tout faire» exerçaient seuls et, souvent, finissaient par faire partie de la famille qu'ils servaient. Les uns et les autres viennent le plus souvent de province pour se placer en région parisienne.





Les Moulins d'Arnouville

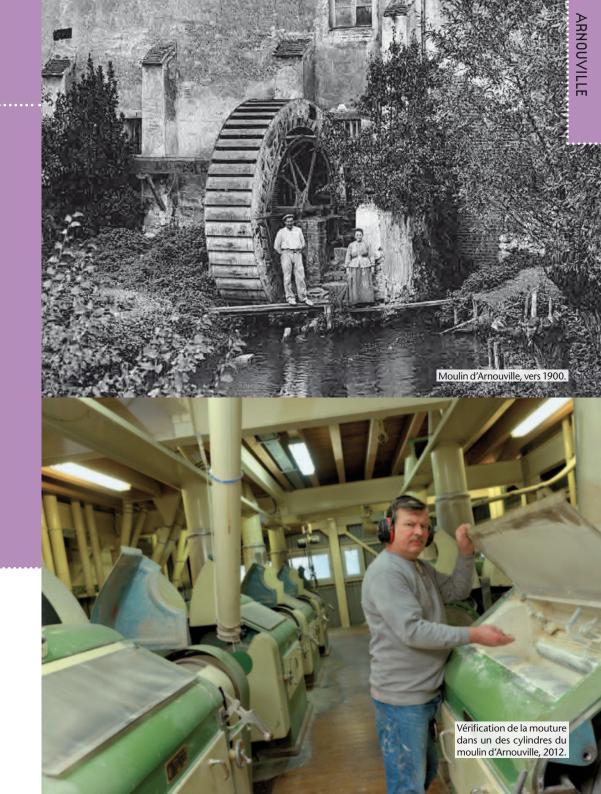
7 avenue de la République



Moulin d'Arnouville, vers 1900.

epuis le Moyen-âge, on y moud le grain, d'abord grâce à l'énergie fournie par l'eau du Croult, complétée dans les années 1860 par celle du Petit-Rosne, dévié pour augmenter le mouvement de la grande roue à aubes qui actionne les meules. Le moulin appartient alors au propriétaire du château voisin et produit quelques centaines de kg de farine par jour. Un garde-moulin, logé sur place, veille sur cette installation qui tourne 24 heures sur 24, du moins si les crues, les gels ou les sécheresses ne perturbent pas son fonctionnement. Braille, Bance, Chaboussant, Lamy... les entrepreneurs qui se succèdent à la tête du moulin à partir de 1874 transforment l'installation d'antan en une minoterie industrielle. Les cylindres remplacent les meules, la machine à vapeur, puis l'électricité se substituent à la force hydraulique, les camions livrant en silos succèdent aux charretiers déposant des sacs de blé, les appareils se perfectionnent, de nouveaux bâtiments sont construits... « C'est un moulin d'une certaine importance, on moud 70 à 80 tonnes de blé par jour », explique Alain, chef-meunier. « C'est un moulin qui se conduit facilement, mais sa mise en route est délicate », rajoute Christian, conducteur. L'équipe d'une quinzaine de personnes compte plusieurs commerciaux, en relation avec les artisans boulangers à qui est destinée la farine.

Le territoire de Val de France comptait sept moulins à eau et deux moulins à vent au début du 19° siècle, traitant les récoltes des nombreux champs de céréales voisins. Ces installations ferment une à une, ne résistant pas à la concurrence des minoteries industrielles, nées à la faveur de l'extension des chemins de fer et de la machine à vapeur. Elles ne sont plus que quatre en 1870, deux en 1950. Le moulin d'Arnouville est une des 18 minoteries existant encore aujourd'hui en lle-de-France.





Hypermarché Cora

Boulevard de la Muette



Rayons de l'hypermarché de Garges, 1969.



Animation à l'hypermarché de Garges, vers 1971.

l'inauguration de ce magasin en 1969, en présence de 1 200 petits commerçants manifestant leur inquiétude face à l'expansion de la grande distribution, fait couler de l'encre dans les journaux. La formule de l'hypermarché est alors encore nouvelle, on en compte à peine une cinquantaine en France. Celui de Garges est le premier Cora, néanmoins sous franchise Carrefour, jusqu'en 1975.

Les superlatifs pleuvent pour décrire «l'immense» surface de vente de 5 400 m² et les 35 000 produits du «plus grand hypermarché de la banlieue nord». Cette «usine à vendre», installée en périphérie de la commune, va à l'essentiel : décoration sommaire, rayons semblables à des réserves, ligne de 40 caisses, cafétéria, station-service, sans oublier les 1 300 places de parking, fondamentales pour ce nouveau type de commerce. Le gigantisme, l'éventail des marchandises, les prix bas, l'ouverture quotidienne jusqu'à 22 heures et les animations attirent la clientèle.

350 personnes sont embauchées, caissières, gondolières, manutentionnaires, bouchers, poissonniers, boulangers, cuisiniers, livreurs-installateurs, femmes de ménage, employés de bureau... «L'ambiance de travail était excellente, il y avait de la reconnaissance, on pouvait monter rapidement dans la hiérarchie», se souvient Daniel, recruté comme chef de rayon, «c'est avec l'introduction du temps partiel et des horaires décalés que le climat s'est dégradé». A l'heure où le lecteur optique n'existe pas et les prix doivent être tapés un à un sur la caisse enregistreuse, les caissières travaillent à temps plein.

Le succès de l'hypermarché est tel qu'une extension est projetée dès 1970. Sa programmation est plusieurs fois refusée par la commission d'urbanisme commercial, jusqu'en 1988. Puis le magasin enregistre une baisse du chiffre d'affaires et y renonce. Ce n'est qu'en 2003 qu'ont lieu sa rénovation et son agrandissement.



Avant la révolution des hypermarchés, il y eut celle des supermarchés: Superhalles à Villiers-le-Bel en 1961, Suma à Sarcelles en 1962 et à Garges en 1965, Leclerc à Arnouville un peu plus tard. La vente en libre-service, la mise à disposition de caddies, la multiplicité des produits étonnent. Tout fait le succès de ces nouveaux magasins: croissance de l'automobile, grâce à laquelle on peut acheter en grande quantité, diffusion du réfrigérateur, permettant de conserver les courses de la semaine, augmentation de l'activité professionnelle des femmes, moins disponibles pour effectuer des achats quotidiens... Aujourd'hui, plus d'un millier de personnes travaillent dans la grande distribution sur le territoire de Val de France.



Publicité pour le supermarché Suma de Garges, vers 1966.



Espace Europe

36 avenue Frédéric Joliot Curie



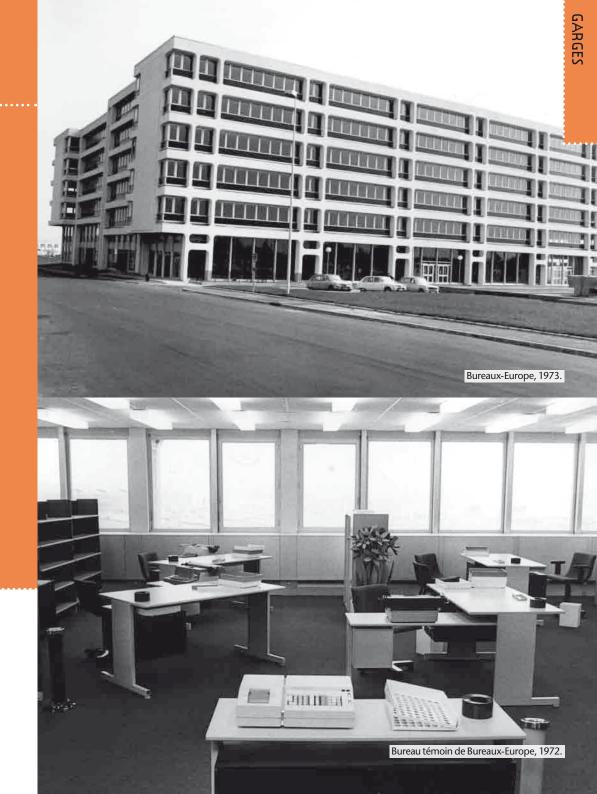
Inauguration de Bureaux Europe, 1972.

e promoteur de la Muette rêvait au début des années 1960 de bâtir une «ville à échelle humaine», avec des habitations, des commerces, des loisirs, des petites industries et des activités tertiaires. Pour les 45 000 m² de bureaux, Henri Colboc, architecte de renom, dessine trois immeubles «d'une conception radicalement nouvelle»: les espaces sont paysagers, climatisés et placés autour d'un parking pour passer de la voiture au bureau à chaque étage. «Bureaux-Europe» veut attirer les grands sièges sociaux, à proximité du futur aéroport de Roissy facilement joignable grâce à un projet de nœud autoroutier. Citroën, séduite, veut louer l'ensemble.

Las, les difficultés s'accumulent. Les autorisations administratives tardent à être signées. Un seul des trois immeubles est livré, fin 1972, et son fonctionnement sophistiqué est un gouffre financier, précipitant la faillite de la copropriété. Les entreprises sont peu nombreuses à s'implanter ou rester. Le nœud autoroutier ne se concrétise pas et le quartier se paupérise avec le chômage. Des ateliers de confection clandestins, employant plus de 800 personnes, se déploient. La CAF, installée depuis 1974, jette l'éponge en 1998.

Après un lourd programme de réhabilitation, « Espace Europe » renaît en 2005 sous forme de deux bâtiments distincts et classiques. Toujours voué au tertiaire, il abrite des petites sociétés, un hôtel d'entreprises, ainsi que la Maison du Département et Pôle emploi.

Le « quartier d'affaires » de Sarcelles-Lochères est né aussi de la volonté de bâtir une ville complète, à la même période. La proximité du promoteur, la S.C.I.C., avec les ministères facilite l'avancée du dossier, même si les surfaces sont revues à la baisse et les travaux prennent du retard. Une meilleure desserte et une conception plus traditionnelle des bureaux facilitent la commercialisation.





Blanchisserie Mary

4 Impasse Fessou

Une dizaine de laveuses travaillent là en 1882, parmi lesquelles six jeunes filles de 12 à 16 ans. Leur travail ne diffère quère de celui des maîtresses de maison qui font la lessive. Elles procèdent d'abord au coulage du linge, le décrassant à l'aide d'eau bouillante et de cendres de bois. Puis elles prennent place dans les tonneaux enfoncés dans la rivière pour les placer au niveau de l'eau, et frottent, battent, rincent. Il n'est pas difficile d'imaginer combien la tâche est rude en hiver... Après son passage au séchoir, le linge est repassé et plié, avant d'être rapporté aux clients, bourgeois de la commune ou des environs. Charles et Stéphanie Mary ont fondé cette blanchisserie en 1868, dans la maison de jardinier d'une propriété bourgeoise et une partie de son jardin, au bord du Croult. Ils ont fait bâtir les locaux nécessaires à leur activité, une buanderie, un lavoir, un séchoir, ainsi qu'une écurie pour abriter le cheval indispensable pour la livraison du linge. Un de leurs problèmes est la pollution récurrente de la rivière, avec la multiplication de petites industries au bord de l'eau en amont. La blanchisserie continue de fonctionner à l'ancienne, en se transmettant de génération en génération. André Rocher qui succède à la famille Mary dans les années 1930 utilise encore le lavoir, jusqu'à la fermeture de l'établissement dans les années 1950.



Publicité pour une laverie de Garges, vers 1965.

Les blanchisseries se multiplient au 19e siècle, surtout à Arnouville, Garges et Sarcelles, où coulent les rivières du Croult et du Petit Rosne. En 1895, dans ces trois communes, on recense une douzaine d'établissements et une centaine de personnes employées dans l'activité. La blanchisserie connaît son âge d'or pendant l'entre-deux-guerres, avant de décliner. Elle renaît plus tard sous d'autres formes, laveries automatiques, pressings et blanchisseries industrielles.





Maison de vigneron Langlois

28 rue Marcel Bourgogne



tation des échalas.

vant d'accueillir un commerce, cette maison a abrité l'exploitation d'un vigneron. A dire vrai, Jean Langlois se proclame fièrement vigneron, mais produit aussi un peu de blé, de seigle et de luzerne, comme cela se fait beaucoup dans la région. En 1805, il cultive sept parcelles de vigne, qui ensemble ne représentent pas plus d'une cinquantaine d'ares. En 1835, à 74 ans, il se déclare toujours vigneron. La vigne exige beaucoup de soins : labours, fumure, taille, ébourgeonnage, binages... La plante des échalas, ces pieux de bois destinés à soutenir les pieds de vigne, rentrés à la maison chaque automne pour les épointer, est elle à seule une gageure : à raison de 200 pieds de vigne par are environ, Jean doit chaque printemps transporter et planter 10 000 échalas. La date de la récolte est fixée collectivement, par les vignerons du village, et le maire l'officialise en déclarant le ban des vendanges ouvert ; le grappillage, dévolu aux pauvres, n'est autorisé que huit jours après. On mobilise toute la famille, on s'entraide avec un voisin ou on recrute quelques bras. La viticulture est très rémunératrice, du moins si les conditions climatiques sont au rendez-vous et si le vin ne tourne pas au vinaigre après sa fabrication.



La vigne périclite, avec la concurrence des régions du Midi que le nouveau chemin de fer rapproche de la région parisienne, et les ravages de l'oïdium, du mildiou et du phylloxera. Elle ne couvre plus qu'une quarantaine d'hectares du territoire de Val de France en 1880, contre 200 un siècle plus tôt; après 1920, elle ne se perpétue que pour la consommation personnelle. Mais elle a rythmé la vie des villages par ses rites collectifs au 19e siècle, à Garges, et surtout à Sarcelles et Villiers-le-Bel. Elle procure aussi du travail à des tonneliers : chacun des trois villages en compte un ou plusieurs.





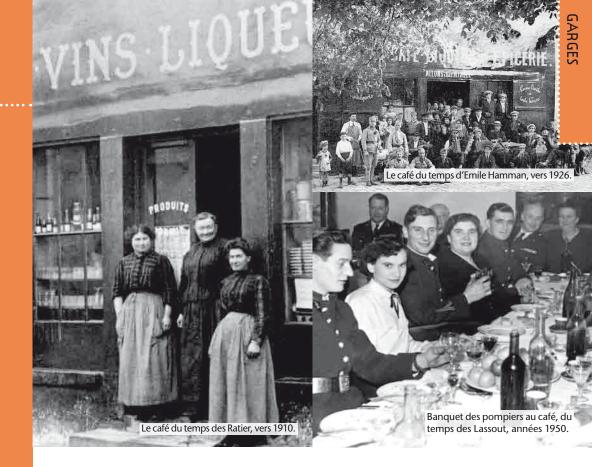
Café Rondeau

40 rue René Blouet

C'est Célestine Dupuis, une jeune veuve, qui crée cet établissement vers 1850. Marchande de vin, elle vend de l'alcool à emporter et propose quelques tables pour la consommation sur place. Elle complète son activité par de l'épicerie qui, à cette époque, se résume à bien peu de chose, farine, sucre, chocolat, café... Son commerce marche bien, permettant à son nouvel époux d'abandonner son travail de garde-moulin. Son gendre Eugène Ratier le reprend et en reste le patron jusqu'au début du 20e siècle.

Rimbert, Degoult, Hamman, les propriétaires se succèdent jusqu'à l'arrivée des Lassout, en 1929. André travaille chez le marchand de peaux voisin, Suzanne s'occupe du commerce en son absence. Ils organisent des bals les samedi et dimanche soirs, accueillent des banquets de communions, de mariages, d'associations, de pompiers, et même les répétitions de la fanfare locale. Ce sont probablement eux qui ont acheté les deux billards qui attirent tant de mordus. Tous les 15 août, dans les années 1950, ils montent une fête de quartier de trois jours : des tables sont sorties sur la petite place voisine, des amis cuisent et vendent des frites, les pompiers organisent des jeux.

Jeannine et Jean Duclos reprennent le café-épicerie en 1966. La décoration est refaite, les billards cèdent la place à des baby-foot et des flippers, un juke-box est installé. L'épicerie, de moins en moins rentable, est abandonnée. Le Rondeau se fait connaître par ses brochettes et ses merguez, ainsi que pour son ouverture tardive, attirant une clientèle bien au-delà du village, notamment des jeunes gens. Deux serveurs ou serveuses, complétés par des extra, assistent le couple : « On avait une très belle clientèle. Mais c'est devenu de plus en plus dur. Il y avait moins de monde et il fallait travailler le soir avec la porte fermée par peur des bagarres ». Le café vivote après le départ des Duclos en 1998 et est transformé peu après en appartements.



Auberges, cabarets, cafés, buvettes, guinguettes, les débits de boisson du territoire de Val de France sont très divers. Certains offrent des services complémentaires: relais pour les chevaux, restaurant, hôtel, téléphone, tabac, jeux, spectacles, charbons, station-service.... Ici on travaille en famille, là avec un domestique, voire avec une dizaine de personnes dans les grands établissements placés au bord des routes ou près des gares. Les clients viennent s'y détendre, mais aussi chercher du travail, recruter un ouvrier, prospecter des clients, conclure des marchés... Les cafés sont également les creusets de la vie politique et, à partir de 1901, de la vie associative. Leur importance décline avec la baisse de la consommation d'alcool, la création des centres sociaux et la concurrence des fast-food.

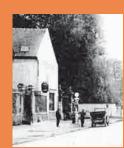


Patron du café Le Petit Robinson à Arnouville, années 1910.



Maréchal-ferrant charron Lecomte

150 avenue de Stalingrad



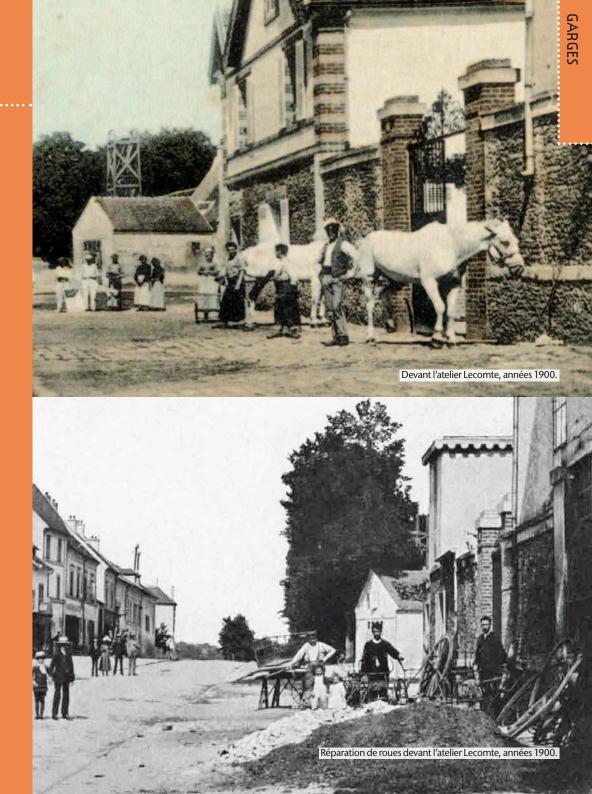
Pompe à essence devant l'atelier Lecomte, années 1930.

lexandre Lecomte travaille avec deux ouvriers, un forgeron et un charron. Il a repris l'atelier de maréchal-ferrant de son beau-père dans les années 1880 et a ajouté au début du 20° siècle l'activité de charronnerie, lorsque l'artisan installé de l'autre côté de la route a fermé ses portes. A l'un l'art du feu, à l'autre celui du bois, mais les deux métiers exigent force, précision, adresse et sens de l'observation.

Près de la forge, les coups de marteau pleuvent sur l'enclume pour fabriquer ou réparer les outils des cultivateurs ou des artisans, voire les ustensiles des maîtresses de maison, le maréchal-ferrant se faisant volontiers serrurier ou rémouleur dans les petits villages. On ferre aussi les chevaux, une opération délicate car il faut immobiliser l'animal pendant une heure environ. Avec 80 chevaux dans la commune, appartenant aux cultivateurs mais aussi aux charretiers, voituriers et commerçants, le travail ne manque pas et l'atelier est un lieu de rencontre, où les clients peuvent échanger des nouvelles en attendant leur tour.

Là c'est le tour à bois, grâce auquel on construit ou on remet en état voitures, tombereaux, brouettes et autre matériel roulant. Le travail se finit à la forge, pour poser ou remettre les cerclages en fer autour des roues. A l'occasion, le charron se fait menuisier ou charpentier, car il manie comme eux scies, haches et ciseaux à bois.

Tracteurs, camions et automobiles remplacent peu à peu le cheval et l'activité faiblit. André, qui a succédé à son père en 1913, ouvre en 1925 une pompe à essence. L'atelier ferme après la guerre et est démoli, laissant place à un garage de réparation. La trentaine de chevaux encore utilisés par les agriculteurs de Garges peuvent être toutefois conduits chez un mécanicien-garagiste de la rue Marcel Bourgogne qui pratique la maréchalerie pendant quelques années.







Le premier camion de livraison de la maison Ginestet, 1939.

Lie Ginestet achète en 1929 le petit chantier de charbon de l'Argentière. Venu d'Aveyron tenter sa chance en région parisienne, il a travaillé chez un maraîcher en été et un marchand de charbon en hiver, avant d'emprunter à un cousin l'argent nécessaire au rachat du fonds. Il commence seul les livraisons et vend « à la chine » comme tous les charbonniers, passant chaque semaine dans les rues avec sa voiture en criant à la cantonade. Le métier est rude : il faut charger et décharger des sacs de 50 kilos, par tous les temps. Mais les affaires marchent et il travaille déjà avec trois commis avant la guerre. Les tournées, d'abord limitées à Stains, se développent à Garges et dans les alentours. Le travail se transforme après la guerre : remplacement des chevaux par des camions, réduction de la manutention par l'automatisation, livraison sur commandes... En 1954, la maison commence la vente de fuel, plus facile à utiliser par les consommateurs, mais aussi à livrer par le personnel.

Les deux fils, Edmond et Jean, rejoignent l'entreprise en 1956. Outre leurs épouses qui s'occupent de l'administratif, six à huit ouvriers livrent le charbon ou le fuel ou, à partir de 1974, le gaz : « C'étaient souvent des Aveyronnais, qu'on rencontrait lorsqu'on retournait en été dans notre village ». Le chantier s'est beaucoup agrandi, tout autant que la liste de clients : « On en a eus jusqu'à 3 000. Ils étaient contents de nous, on les a fournis même pendant les pénuries, ce qui était loin d'être évident. Ils restaient à vie, et souvent on livrait ensuite chez leurs enfants ».

Les enfants d'Edmond et Jean songent à prendre la succession lorsqu'en 1988, les terrains de l'entreprise sont expropriés pour créer la zone commerciale de la Fontaine-aux-Prêtres et un restaurant McDonald's ouvre sur l'emplacement : «Cela a tout gâché! C'était un moment très dur».



Camions de livraison de charbon, gaz et fuel de la maison Ginestet, années 1980.

46 : 47



Spécialités Antillaises

10A rue Jacques Anquetil



Produits de Spécialités Antillaises.



Logo de la marque créée par Spécialités Antillaises.

L'aventure de ces saveurs créoles commence en 1959, à Paris, dans une charcuterie du quartier Belleville, menacée par l'ouverture d'un supermarché à proximité. Gérard Terreau, alors chef de fabrication, ajoute des mets venus des îles à ses pâtés, saucisses et andouillettes: «On a d'abord fait du boudin et des tartelettes au coco. Un restaurateur antillais, ami du patron, m'a aidé à élaborer les recettes. Comme on était les seuls en région parisienne à proposer ces produits, cela a très bien marché. Petit à petit, on s'est spécialisé ». Par le seul bouche-à-oreille – un commercial n'est embauché qu'en 2006 – les clients affluent, parmi lesquels des traiteurs et des restaurants de grand renom. Si le boudin reste favori, la gamme s'est étendue à plus d'une cinquantaine de produits : acras, crabes farcis, colombos, achards de légumes, pâtisseries, etc.

L'espace de la charcuterie ne suffisant plus, les boutiques voisines sont rachetées, puis la fabrication déménage à Bobigny. En 1995, elle s'installe à Garges : « Ce n'était plus assez grand et on n'était pas aux normes européennes. Alors j'ai voulu faire construire un laboratoire moderne, et j'ai trouvé ce terrain, dans la nouvelle zone d'activités de l'Argentière ». L'affaire reste familiale, et Gérard, devenu patron en 1984, a vu avec plaisir ses enfants, Catherine et Jean-Jacques, prendre sa succession. Récemment, deux de ses petits-enfants ont fait leurs premier pas dans l'entreprise.

Plus de vingt personnes s'affairent dans les 1 500 m² du laboratoire. Une partie des opérations a été automatisée, surtout pour le conditionnement. Les normes d'hygiène et de qualité sont devenues de plus en plus strictes, mais la purée de piments est toujours faite maison : « On ne procède pas de manière très différente que les grands-mères antillaises dans leur cuisine. Nos gamelles sont simplement plus grandes ! ».





Zone industrielle Les Doucettes

industriels - artisans
garges - les - gonesse

Val pere u sois res comb

environe d'activité industrielle

Les coucerres

25 hectares aménagés
Industrient entrepets

Insulationalité : 10 autopets

Insulationalité : 10

Panneau publicitaire pour la zone industrielle des Doucettes, 1974.



Brochure de commercialisation de la zone industrielle des Doucettes, vers 1980.

La création de ce parc d'activités est décidée en 1968, alors que Garges compte à peine un millier d'emplois pour 27 300 habitants. La municipalité veut attirer des entreprises afin d'augmenter ses ressources fiscales, cruellement manquantes depuis l'édification du grand ensemble Dame Blanche, et de limiter les trajets des Gargeois pour rejoindre leur travail.

Les aménageurs de la région parisienne ne l'entendent pas ainsi. L'heure est à la «décentralisation» en province des usines et des bureaux, pour désengorger la région parisienne. Alors que la commune rêve d'une trentaine d'hectares d'activités, les autorités de tutelle veulent lui imposer une zone trois fois plus petite d'entrepôts, peu créateurs d'emplois. Des questions liées au programme de logements des Doucettes complexifient le dossier, qui n'aboutit qu'en 1985.

La vente des terrains aux entrepreneurs commence en même temps que la crise, en 1974, et piétine. Trois hectares sont occupés en 1977, dix en 1981... Une aide financière à l'implantation est lancée en 1984, alors que le taux de chômage ne cesse de grimper dans la commune. Elle permet d'achever la vente des derniers lots en 1988, avec un bilan de 1000 emplois créés, surtout dans des activités de stockage et de transport.

Outre les Doucettes, Garges compte les zones industrielles de la Muette et de l'Argentière. Sarcelles et Villiers-le-Bel ont aussi un parc d'activités, dont l'aménagement a rencontré peu ou prou les mêmes difficultés. La formule de la zone industrielle a été inventée pour implanter les activités à l'écart des habitations, dans des espaces modernes et rationnels : voies de circulation, parkings, quais de déchargement, hangars de toutes tailles et toutes formes... Si ces locaux fonctionnels offrent de meilleures conditions de travail, leur desserte par les transports en commun a fait l'objet de nombreuses réclamations.





Entreprise de gadoues Haesig

Près de la gare

es plâtriers ont d'abord œuvré là, depuis de longue date, puisqu'un document du 14^e siècle en fait déjà mention. Avec l'aide de quelques manœuvres, ils extraient la pierre à plâtre, la broient, la font cuire avant de la piler finement. Le dernier d'entre eux, Hyppolite Cochet, exerce de 1850 à 1890.

Cette exploitation du gypse a laissé des carrières d'une profondeur de six à sept mètres sur plus de deux hectares. Charles Haesig, originaire de Stains, a l'idée en 1921 de les utiliser pour créer un dépôt de gadoues, comme on appelle alors les ordures ménagères. Un contrat est passé avec la ville d'Aubervilliers, les immondices sont déversées par des camions-bennes et vendues aux cultivateurs pour fumer leurs champs. Les premières maisons sont à un kilomètre, dans le lotissement de la Lutèce, et si la voie ferrée est toute proche, il n'y a pas encore de gare. Aussi les protestations des habitants ne parviennent pas à empêcher la création de l'entreprise. En 1925, Charles fait également affaire avec la commune de Garges, se chargeant de ramasser une fois par semaine les immondices dans les rues et de les emporter à son dépôt de gadoues.

Une société d'enlèvement d'ordures ménagères, Pessar et Joseph, reprend l'activité et la lance à plus grande échelle en 1932. Chaque jour, 25 à 30 bennes déversent les immondices de la ville de Saint-Denis. La vente aux agriculteurs ne parvient plus à absorber les surplus : non seulement les carrières sont remblayées, mais d'immenses tas se forment. La grogne des habitants de la Lutèce s'intensifie pour dénoncer la puanteur, les mouches et les rats, et cette fois, les autorités se rangent unanimement à leur côté pour demander la fermeture du dépôt de gadoues. Ce n'est qu'en 1934, après de multiples mises en demeure, que les entrepreneurs acceptent d'obtempérer.







Marché de Lochères

Avenue Frédéric Joliot Curie



Marchand de vêtements au marché de Lochères, 1986.



Marchand de poisson au marché de Lochères,

Trois jours par semaine, l'avenue se pare des clameurs, des odeurs et des couleurs du marché, attirant des clients qui y viennent pour le seul plaisir de l'animation. Une étude réalisée il y a quelques années en a comptabilisé 10 000 le dimanche. Entre 250 et 300 marchands y participent, venant de Sarcelles et de toute la région parisienne. La majorité sont des «volants», qui prennent leur place à la journée, à la différence des «abonnés». Ici, c'est une petite table tenue par deux copains auto-entrepreneurs, là un immense étal avec huit employés, ailleurs un banc où on travaille en famille depuis deux générations. La vie de marchand forain est particulière, comme l'explique Jean-Marc: «Il faut se déplacer, déballer et remballer son camion, travailler dans le froid. Mais on est plus libre, c'est plus vivant, plus convivial qu'en magasin. On a les copains à côté, les clients deviennent des amis».

Ce marché est créé en 1961, quelques années après le début de la construction du grand ensemble de Lochères. «Il n'y avait pas encore de routes, on venait en bottes au marché! Chacun devait ramener ses barnums et les monter», se souvient Antoine. Une structure couverte est bâtie en 1987 pour abriter les produits de bouche et reconstruite en 1996 après un incendie. Le marché se transforme avec l'évolution des commerces voisins et du pouvoir d'achat des habitants; chacun s'adapte ou tente sa chance ailleurs. En 2004, il devient l'unique espace forain de Lochères.

Sarcelles comptait déjà au 19° siècle un marché, mais qui semble avoir peiné à trouver des marchands et des clients. C'est alors le seul du territoire de Val de France. Lors de la construction des lotissements, puis celle des grands ensembles, les marchés se multiplient, suppléant à l'absence de commerces dans les nouveaux quartiers, mais s'affirmant aussi comme des lieux d'échange incontournables dans les villes. On en compte aujourd'hui sept sur le territoire.





Centre commercial n°2

Boulevard Ravel



Centre commercial n°2, années 1960.

Le Centre Ravel, comme on l'appelle parfois, est créé en 1959, dans le deuxième quartier du grand ensemble Lochères. La formule du centre commercial est alors nouvelle; elle veut faciliter la vie des clients et des commerçants, tout en donnant une âme aux cités neuves de banlieue. La vingtaine de boutiques prennent place dans un espace piétonnier doté d'une fontaine, à la façon d'une place de village. Elles sont séparées des habitations, mais implantées à proximité, avec un parking de 70 places à l'arrière. A cette époque, en l'absence de réfrigérateurs, les achats sont quasi quotidiens.

Les commerçants payent l'équivalent d'un fonds déjà achalandé pour s'y établir, mais un an et demi suffit à remplir le centre. S'y installent des commerces et services considérés comme essentiels : supérette, fruits et légumes, boucherie, charcuterie, boulangerie-pâtisserie, pharmacie, librairie-presse-tabac, bonneterie-lingerie, chaussures, droguerie-quincaillerie, fleurs, café-restaurant, coiffeur, laverie-pressing. Le centre accueille aussi une mairie annexe, un bureau de poste, une antenne de la perception et un cinéma, étant donné le caractère central du quartier n°2 dans Lochères.

Files d'attente à certaines heures, prix parfois prohibitifs, clientèle évanescente pour certains magasins, le démarrage est moins harmonieux que prévu. L'ouverture d'un supermarché à Lochères, puis celle d'un hypermarché à Garges, sont «vivement ressenties». «Nous sommes traumatisés par la concurrence déloyale des grandes surfaces: Carrefour n'hésite pas à draguer la clientèle jusque sous notre nez», explique un commerçant interviewé en 1969. Si l'une ou l'autre boutique fait de gros chiffres d'affaires, le centre vivote, tout en restant un lieu de rencontre pour les habitants. Malgré le changement des enseignes, pour s'adapter aux nouvelles façons d'acheter, les clients se font de moins en moins nombreux. Une quinzaine d'établissements tentent aujourd'hui de résister au climat morose.



Outre ces « centres commerciaux secondaires », programmés dans chaque nouveau quartier de Val de France, un «centre principal» a été prévu pour les achats exceptionnels, à Sarcelles et Garges. Le promoteur de Lochères voit grand, imaginant un «petit Paris» avec plusieurs grands magasins et 140 boutiques, qui ouvre en 1972 sous le nom de Flanades. Plus modeste, Rond Point Dame Blanche –comme s'appelle Arc-en-Ciel à ses débuts – est inauguré en 1971. Ces centres sont implantés au cœur des grands ensembles, à la différence des «zones commerciales», plus périphériques et dotées de vastes parkings : le Pont-de-Pierre, le Carré-Saint-Martin et la Fontaine-aux-Prêtres à Garges, ainsi que la dernière née, en 2011 à Sarcelles, My Place.



Centre commercial Arcen-Ciel de Garges, années 1970.



Restaurant McDonald's

Centre commercial des Flanades

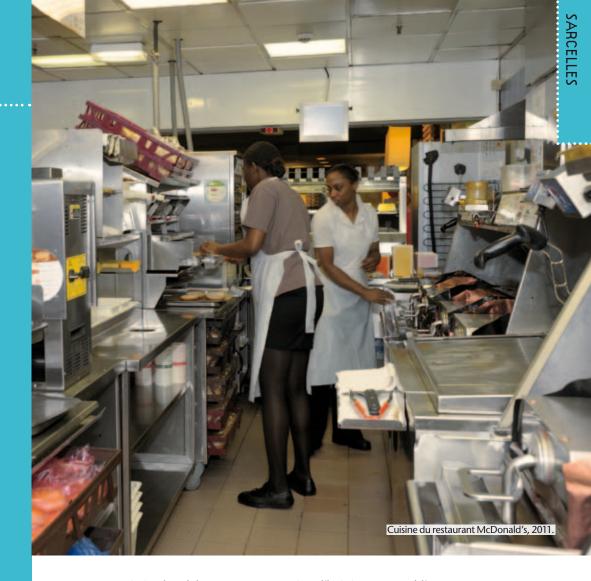


Comptoir du restaurant McDonald's, 2011.

Des centaines de jeunes gens ont commencé ici leur vie de travail, et la moyenne d'âge de l'équipe est en ce moment de 22 ans. Le géant de la restauration rapide fait surtout appel à des étudiants ou lycéens à temps partiel, bien qu'il attire de plus en plus de candidats à un temps plein ou à une carrière McDonald's. Rabia, directrice du restaurant, a bénéficié de cette promotion interne : elle commence comme équipière à 16 ans, en 1989, pendant qu'elle prépare un BEP, puis devient chef d'équipe en 1991, manager en 1995, directrice en 1999.

Comme nombre de recrues, elle a été séduite par le style du management : « Je trouvais l'ambiance super. Je pouvais rencontrer d'autres jeunes, tout le monde se tutoyait, on était comme une famille ». L'esprit d'équipe, la polyvalence, le sens du challenge, l'adhésion à la marque sont aussi des piliers de cette culture d'entreprise singulière. Daniel Fereres, gérant du restaurant, remarque néanmoins : « Quand j'ai commencé chez McDonald's en 1992, c'était encore nouveau en France, le ketchup coulait dans nos veines ! Mais on est devenu de plus en plus français, de la façon de travailler à la gamme des produits ». Le restaurant des Flanades, ouvert en 1993 - 264ème sur le territoire français -, a vécu cette évolution.

Le travail reste étroitement codifié par la multinationale. La trentaine d'emplois du restaurant est hiérarchisée en six échelons et des fiches de poste prévoient avec une infinie précision toutes les tâches, de la manière de saluer le client à la façon de cuire les hamburgers en passant par les procédures pour laver le sol. Chacun des 700 clients qui viennent ici en moyenne par jour doit obtenir le même service, y compris lors du «rush» qui impose un rythme de travail très intensif.



Le territoire de Val de France compte aujourd'hui cinq McDonald's, un KFC et un Quick. Une soixantaine de petites maisons familiales font aussi de la restauration rapide, notamment des «Kebab», apparus à la fin des années 1980. Près de 500 personnes travaillent dans ce secteur, qui n'a probablement pas fini son essor, tant la clientèle s'est diversifiée avec le temps. Type de contrat, mode d'organisation, perspectives de carrière, les conditions sont loin d'être homogènes, mais les exigences du «rush» sont partout.



Usine Téfal

3 route de Garges



Publicité, 1956.



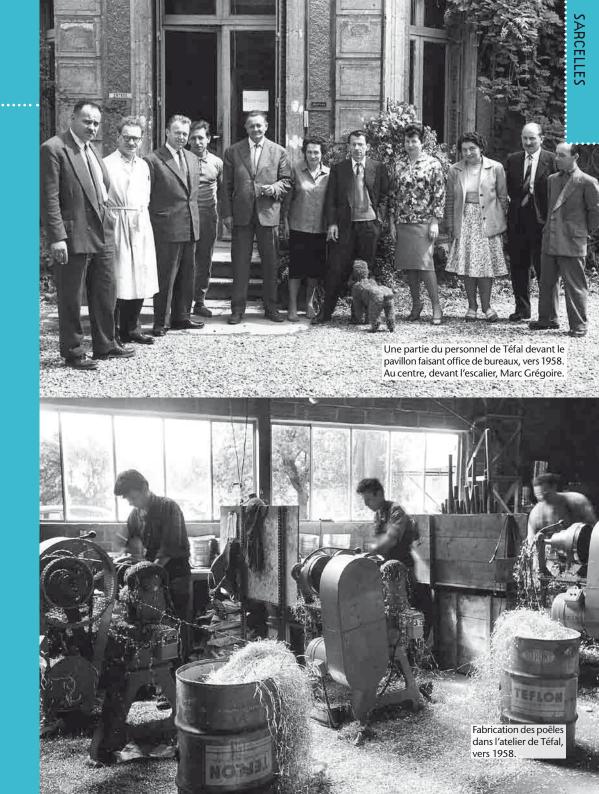
Publicité, années 1960.

arc Grégoire est un ingénieur mordu de pêche. A ses heures de loisirs, il élabore dans la cuisine de son appartement parisien un nouveau modèle de canne. A la recherche d'un produit antiadhésif, il expérimente le téflon et parvient à le fixer sur de l'aluminium. Son épouse le met au défi d'utiliser son procédé pour empêcher le lait d'accrocher au fond de ses casseroles. L'essai, réalisé sur une poêle, est concluant et un brevet est déposé en 1954.

Le couple fonde la société Téfal en 1956 et fait affaire avec les Dupont, propriétaires de Sifal, une petite usine qui fabrique à Sarcelles des objets de camping. La production y est lancée avec des moyens de fortune. «J'ai acheté chez un ferrailleur de quoi faire les bacs. Un jour, j'ai même pris un morceau de la charpente!», se souvient Helmut, premier employé de Téfal. Peu à peu, l'atelier prend forme. Une centaine de poêles sont produites par jour fin 1956, 4500 par semaine en 1960.

La vente de ce produit révolutionnaire est moins aisée : «La première poêle a été vendue au marché de Saint-Denis. On avait demandé au cuisinier d'un restaurant de Sarcelles, la Poularde, d'y faire une démonstration. J'avais préparé 50 poêles, une seule a été vendue ! ». En janvier 1961, un journal rapporte que la première dame des Etats-Unis a acheté une poêle. Le nombre de commandes explose, une seconde chaîne de fabrication est aménagée à la va-vite et 130 employés s'activent sans relâche. Des avions spéciaux sont même affrétés. «Prodigieuse réussite de Téfal à Sarcelles», titre le journal local.

Le site, qui se résume à un atelier de 300 m² et à un pavillon, ne suffit plus. Téfal construit une nouvelle usine à Rumilly, en Haute-Savoie, avec l'aide de son fournisseur d'aluminium. La fabrication y déménage à la fin de l'année 1961. Le siège social, le laboratoire de recherche et les services commerciaux quittent Sarcelles en 1967, lors du rachat de la société par le groupe Seb.



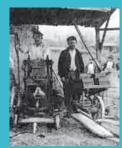


Briqueterie Censier

Ensemble Les Rosiers



Action de la société Censier, 1924.



Presse dans une briqueterie de Louvres, années 1920.

ouis et Alicia Censier quittent l'Oise pour s'installer à Sarcelles en 1858 et y faire de la brique. Ils ont quatorze enfants, dont six s'établissent à leur tour briquetier, perpétuant l'activité dans la commune et créant de nouvelles unités à St Brice, Domont, Franconville, etc. L'entreprise prend une importance croissante : acquisition de vastes terrains pour extraire l'argile et implanter les installations, utilisation des rebuts de fabrication pour édifier des maisons d'habitation, création d'une société anonyme en 1923... 25 millions de briques sont produites par la famille Censier en 1912.

Le four, les halles de séchage et les terrains de fouille de la briqueterie sarcelloise se déploient sur un immense espace – correspondant aujourd'hui à presque tout le quartier des Rosiers. Le procédé moderne de la cuisson en semi-continu y est adopté dès 1860. Mais la fabrication est artisanale, jusqu'à la fermeture en 1940. Les ouvriers sont souvent d'origine étrangère. Le temps de la campagne briquetière, ils sont logés par le patron, dans un bâtiment rudimentaire, voire dorment près des fours.

Quelques rares Sarcellois y travaillent, comme René, briquetier à 14 ans : «L'un saupoudrait les moules de sable très sec et les remplissait avec la terre à brique, en la tassant à la main. Le deuxième manœuvrait un levier et s'y pendait de tout son poids afin que la brique soit bien pressée. Le troisième faisait ressortir les briques des moules et les plaçait sur une grande brouette... et ainsi de suite dix heures durant! C'était épuisant! Un ouvrier nous fournissait la terre en grattant des excavations et en remplissant des wagonnets qu'il nous emmenait. D'autres faisaient sécher les briques en les plaçant sous des auvents. Bien plus tard, ils les entassaient autour des grands fours pour la cuisson ».



Sarcelles a compté jusqu'à sept briqueteries, à la fin du 19e siècle, époque faste pour la brique, lorsque la construction bat son plein en région parisienne. Des établissements se sont aussi créés à Arnouville et Villiers-le-Bel. Certaines briqueteries ont l'envergure de l'usine des Censier. Ainsi celle d'Albert Lefèvre, à Arnouville, près de la gare, produit en 1900 trois millions de briques par an et emploie une quarantaine de Belges huit mois de l'année. D'autres sont de petites unités: un patron cuit la brique à l'air libre et travaille en famille, avec l'aide d'une poignée de journaliers, sur une parcelle qui retourne à l'agriculture une fois l'argile extraite. La concurrence du parpaing et des panneaux préfabriqués est fatale à la brique, et aucune installation ne survit à la seconde guerre mondiale.



Briqueterie Lefèvre à Arnouville, années 1900.



Horticulteur Rémy

65 rue Pierre Brossolette



Plantations et magasin du temps des François, années 1930.



Rémy, années 1980.

ouis Tabar remporte de nombreux prix dans les expositions d'hor-Liculture pour ses pétunias, cultivés avec des trésors d'observation et de méticulosité. A-t-il appris son métier dans une maison bourgeoise ? Nombre d'horticulteurs sont d'anciens employés de riches propriétaires. Une fois établis à leur compte, ils continuent à travailler pour cette clientèle friande de parcs somptueusement aménagés. La création et l'entretien de ces jardins constituent une part importante de leur activité ; d'ailleurs ils se disent plus volontiers jardiniers qu'horticulteurs. Le magasin ouvert en 1848 rue Pierre Brossolette par Louis est petit, mais les serres, les châssis et les cultures en pleine terre sont vastes, requérant l'aide de plusieurs garçons-jardiniers. Au fil de la succession des propriétaires, après 1900, l'activité jardinière régresse. Lorsque les Rémy reprennent le fonds en 1956, ils s'installent comme horticulteurs et fleuristes. Le magasin a grandi et deux vendeuses travaillent au côté des trois ouvriers horticulteurs. Roger va acheter aux Halles de Paris fleurs, plantes et boutures. Il organise le travail dans les serres, où sont notamment cultivés géraniums, muguets, dahlias et glaïeuls. Hélène s'occupe de la boutique et des compositions florales: «On faisait de très belles choses! Des coussins, des cœurs, des croix, des coupes...». En 1989, l'activité ne trouve pas de repreneur, le magasin et les serres ferment et sont démolis.

Réputé pour ses nombreuses maisons de villégiature, le territoire de Val de France n'a pas manqué au 19^e siècle de jardiniers : ils étaient 73 en 1836, 130 en 1896. Les uns sont des domestiques, les autres sont employés d'entreprises. Avec la transformation ou la démolition des châteaux et propriétés bourgeoises, au 20^e siècle, le métier de jardinier disparaît, mais celui d'employé des espaces verts se développe dans les mairies.





Ferme Lucien Bethmont

33 rue du Chaussy

Perrière la porte cochère se déploient la cour, le hangar, l'écurie, le grenier, le cellier ... Le cultivateur en a besoin pour panser les chevaux, ranger et entretenir le matériel, stocker les récoltes, préparer les produits à la vente. Lucien Bethmont s'établit ici en 1947, après son grand-père et son père. Comme eux, il cultive blé, luzerne, avoine, pommes de terre et betteraves sur les «terres fortes», et des légumes dans les «terres plus franches», choux, salades, épinards, poireaux, pissenlits... Avec l'achat d'un tracteur, en 1950, il peut travailler plus vite, mais il doit trouver de nouvelles parcelles pour rentabiliser le matériel : «Je suis allé jusqu'à 15 hectares. Heureusement que j'avais des amis, car ce n'était pas facile de trouver des terrains. C'est devenu encore plus dur avec la construction de Lochères».

Comme ses aïeuls, il travaille avec sa femme, Germaine, et un commis : «C'était d'abord un Breton, puis des Polonais, ensuite des Yougoslaves. Le commis mangeait avec nous et dormait dans l'exploitation ». Il fait aussi appel à des tâcherons pour les binages et les démariages, à des voisines pour l'épluchage des poireaux et des pissenlits, à des connaissances ou des gens de passage pour les récoltes : «Je me souviens de Roger la Binette, c'était un as du binage! Avec le temps, ça a été de plus en plus difficile pour trouver du monde ». Travail de force ou dans des postures pénibles, longues journées dans le froid, la chaleur ou sous la pluie, l'activité est exigeante.

Lucien ne vend plus aux Halles de Paris comme son père, mais à des mandataires. Chaque fin d'après-midi, la porte de la ferme reste ouverte pour permettre aux habitants de venir acheter des légumes. Le cultivateur tient aussi huit mètres de table au marché de la gare de Villiers-le-Bel-Arnouville, chaque dimanche pendant 22 ans, jusqu'à sa retraite en 1991.



Le territoire de Val de France compte dans les années 1890 quelque 250 exploitations agricoles, pour la plupart de petite taille. Les légumes en pleins champs se développent au détriment des céréales : petit pois, choux, haricots, salades, asperges... Ils sont plus rémunérateurs, mais exigent aussi le double de main d'œuvre. C'est la proximité de Paris qui a induit leur essor. Le cultivateur vend lui-même sa production aux Halles et l'échelonne pour avoir toujours quelque chose à y porter, jusqu'à ce que la vente à des mandataires se généralise. L'activité recule avec l'urbanisation, mais aussi avec l'abandon d'un dur métier. Aujourd'hui, le territoire conserve des surfaces agricoles, mais en majorité cultivées par des agriculteurs extérieurs aux quatre communes, pratiquant la grande culture céréalière et industrielle.



Carreau des producteurs aux Halles de Paris, années 1900.



Cotonnerie

11 à 15 bis rue de Montfleury

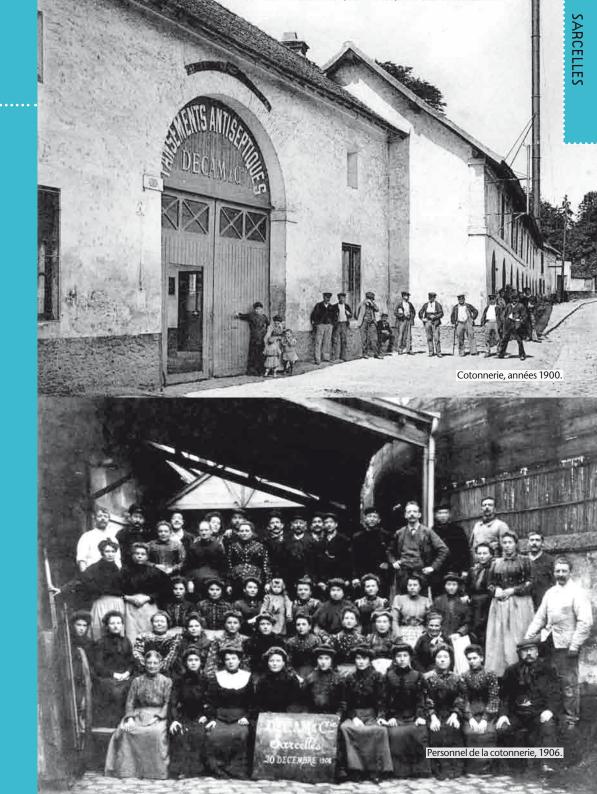


Papier à en-tête de la cotonnerie, années 1930.

ans le Petit Rosne, cette fabrique ne serait pas née et n'aurait pas abrité une succession d'activités industrielles. Car c'est pour puiser de l'eau dans la rivière ou y baigner des produits que les entrepreneurs se sont implantés là. Le premier d'entre eux, à qui on doit la construction des bâtiments en 1852, est un teinturier sur étoffes, Paepegaey. Son affaire périclitant après quelques années, l'usine accueille une tannerie, puis de 1879 à 1888, une blanchisserie industrielle employant une soixantaine de personnes.

La société Decam et Cie y lance en 1891 la production de pansements. La fabrique prend alors auprès des Sarcellois le nom de «cotonnerie», en référence à sa matière première. S'il n'y a plus d'enfants qui y sont employés, comme au temps de la teinturerie, l'air est malsain dans certains ateliers, avec des risques de phtisies et pneumonies cotonneuses. 60 personnes y travaillent en 1900, 150 dans les années 1930, pour les diverses étapes de la fabrication : épluchage et louvetage du coton brut, cardage, blanchissage, stérilisation, emballage. Maurice Lagazy, qui succède à Henri Decam en 1909, donne une belle tournure à l'affaire et ses produits sont vendus dans toute la France.

Après guerre, les industriels se désintéressent de la rivière, d'ailleurs recouverte de béton. Mais les bâtiments, proches de Paris, restent attractifs. Sotta-Cifran s'y installe en 1954, construisant même une extension. La société, qui emploie 180 personnes en 1968, tisse et teint du nylon, ce qui vaut au voisinage de subir des fumées nocives. Le fabricant de gants Mapa reprend l'usine en 1972 pour y implanter son siège social et centraliser les services d'expédition des produits de ses usines de Villiers-le-Bel, des Lilas et de Liancourt. C'est vers 1985 que se clôt l'histoire industrielle du site, aujourd'hui transformé en habitations.





Dyna Shock System

9 Rue de l'Escouvrier



es murs sont fraîchement peints et le matériel est flambant neuf. La société qui a créé fin 2011 cet atelier de 600 m² compte à peine deux années d'existence, mais celles-ci ont été riches. La mémoire du travail est déjà en train de s'écrire...

Ils ne sont d'abord que deux, Nasser Amarouche et Daniela d'Aloïa, l'un à la technique, l'autre au commercial, « accessoirement mari et femme ». Ils travaillaient depuis vingt ans dans une société d'Asnières, fort renommée pour ses amortisseurs viscoélastiques, mais restructurée après son rachat par un groupe américain en 2005. Après leur licenciement, ils décident de s'appuyer sur cette expérience pour créer leur entreprise : « On s'est posé beaucoup de questions, mais on savait qu'on avait un réseau, que ce soit pour trouver des fournisseurs, recruter du personnel ou prospecter des clients ».

Des bureaux sont loués dans un hôtel d'entreprise de Sarcelles, le montage et le réglage sont sous-traités pour se limiter à la conception des amortisseurs. Un peu plus tard, un ingénieur est recruté pour le bureau d'études. Voies Navigables de France, Eurotunnel, Siemens, Freyssinet, le carnet de commandes se remplit avec de grands noms, et la création d'un atelier peut être envisagée : « C'est une étape très importante. Les investissements sont lourds, pour nos machines de haute précision. Et on a embauché trois nouvelles personnes, responsable d'atelier, responsable qualité et ajusteur-monteur, des anciens d'Asnières comme nous ».

La petite équipe croise maintenant les doigts : « Nous réalisons beaucoup de projets spécifiques, qui demandent de longues études et sont parfois abandonnés en cours de route. Cet automne, on s'est un peu inquiété, finalement on a enregistré en une semaine plusieurs belles commandes. On est impatients d'obtenir notre certification européenne pour continuer à aller de l'avant ».



821 entreprises ont été créées sur le territoire de Val de France en 2008, 1077 en 2009, 1153 en 2010... Ce sont pour l'essentiel de petites sociétés familiales comme Dyna Shock System, des autoentrepreneurs ou des indépendants. A l'exercice d'un métier se rajoute le parcours du créateur d'entreprise. Equipement, partenariats financiers, clientèle, trésorerie, droit du travail, il faut être sur tous les fronts. L'expérience est prenante, et particulièrement complexe en ce temps de crise économique.



Ateliers de décors de la Comédie Française

4 Rue du Fer à Cheval



Construction des ateliers de la Comédie Française, vers 1974.



Inauguration des ateliers, 1975.

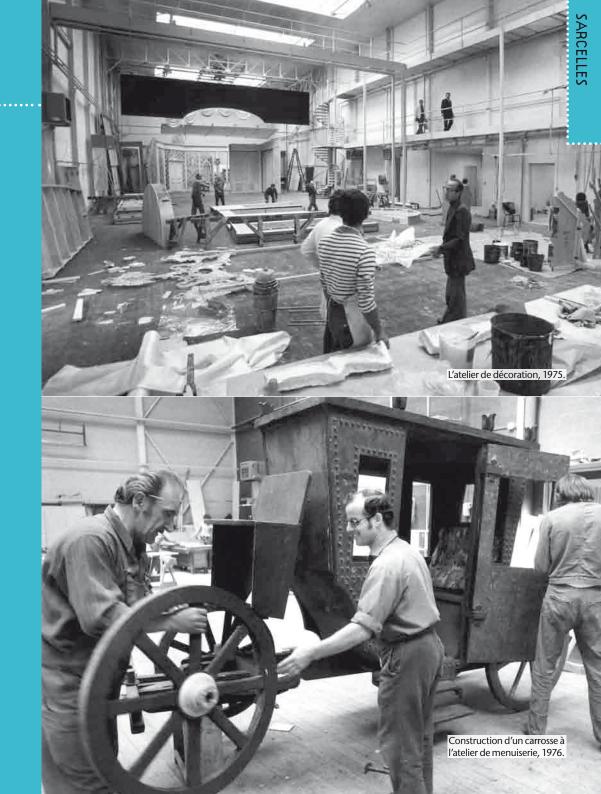


Maquette du décor de Claude Lemaire pour la pièce Le café, 1990.

es nuages peints sur les bâtiments témoignent du caractère exceptionnel de ce lieu de travail. C'est là que sont fabriqués les décors de la Comédie Française. Les ateliers de la prestigieuse troupe, installés depuis 1867 à Neuilly, ont déménagé en 1975 dans le parc industriel de Sarcelles pour se doter de locaux plus vastes et plus fonctionnels, soigneusement pensés pour faciliter la tâche des artisans de l'illusion. Le parquet noir de l'atelier de menuiserie permet de tracer les éléments au sol. L'atelier de décoration est baigné de lumière zénithale pour mieux apprécier les couleurs. Ici, un vérin peut abaisser la machine à coudre des tapissiers pour transformer le sol en une grande table de travail. Là, une forge complète le parc à machines classique des serruriers pour des travaux spécifiques. Moins spectaculaires, mais aussi essentiels sont les espaces de stockage des décors, avant ou après les représentations.

22 personnes en 1975, 25 aujourd'hui, l'équipe est restée stable, mais fait appel à du personnel d'appoint. Ils sont dessinateurs au bureau d'étude, menuisiers, serruriers, décorateurs - peintres ou sculpteurs -, tapissiers, machinistes-chauffeurs. «Les uns sont passionnés par le théâtre, les autres par leur métier. Un menuisier ne trouvera pas ailleurs la même diversité. Ici on est toujours en train d'inventer », note Didier Monfajon, directeur technique.

Tout commence par une maquette, pas plus grande qu'une maison de poupée, à partir de laquelle des plans sont dessinés et les décors sont réalisés, en environ deux mois. Savoir-faire centenaires et techniques modernes se conjuguent pour répondre à la sophistication croissante : «Les décors ressemblent de plus en plus au réel. Il y a trente ans, une porte était une toile peinte en trompe-l'œil, aujourd'hui c'est une vraie porte. C'est loin d'être simple lorsqu'on construit des décors démontés tous les jours!».







Atelier de calibrage de la société Gilson, 2011.

e docteur Warren Gilson, patron d'une petite société américaine qui conçoit et fabrique des appareils scientifiques, rencontre en 1959 un jeune Français étudiant le commerce à l'université du Wisconsin, Eric Marteau d'Autry. Il lui confie la création d'une filiale, qui naît en 1963 dans un hangar préfabriqué à Villiers-le-Bel, rue Gambetta, avec cinq personnes.

Un des prototypes inventés par le médecin est une pipette réglable, permettant de mesurer des prélèvements en microlitres. Cet instrument, mis au point et fabriqué à Villiers-le-Bel, rencontre un succès foudroyant auprès des laboratoires de recherche. Mécaniques, électroniques, motorisés, les divers modèles développés au fil du temps bénéficient de l'essor de la biologie moléculaire.

Après le lancement de ce produit révolutionnaire, en 1972, la société connaît une forte croissance. Elle déménage en 1974 dans une ancienne cartonnerie, rue Gambetta, puis construit en 1982 une usine dans le parc industriel de Sarcelles.

Agrandis plusieurs fois, ces bâtiments de 13 000 m², à cheval sur Sarcelles et Villiers-le-Bel, accueillent en 2002 l'ensemble des services. Pour faire face à une concurrence accrue, Gilson SAS s'est réorganisée ces dernières années. Si elle s'est convertie à la production en flux tendu, elle reste une société familiale, appartenant au fils du docteur Gilson, et travaille avec des sous-traitants fidèles, pour l'essentiel français. Elle emploie 150 personnes, dont une majorité des environs.

La concentration règne dans les ateliers. Il faut une extrême minutie société Gilson, 2011. et une grande adresse pour assembler les minuscules pièces. Après le montage, c'est le calibrage, par une succession de prélèvements et de pesées. Les services d'expédition préparent les envois de ce produit haut de gamme vers plus de 90 pays. Une fierté pour les «Gilsoniens»: «Lorsqu'un reportage à la télé montre un laboratoire avec une de nos pipettes, on en parle le lendemain à la cafétéria!».



Service d'expédition de la



Exploitation fruitière Les Lavandières

10 boulevard Carnot



Premier tracteur de l'exploitation Lelut-Brussot, années 1950.



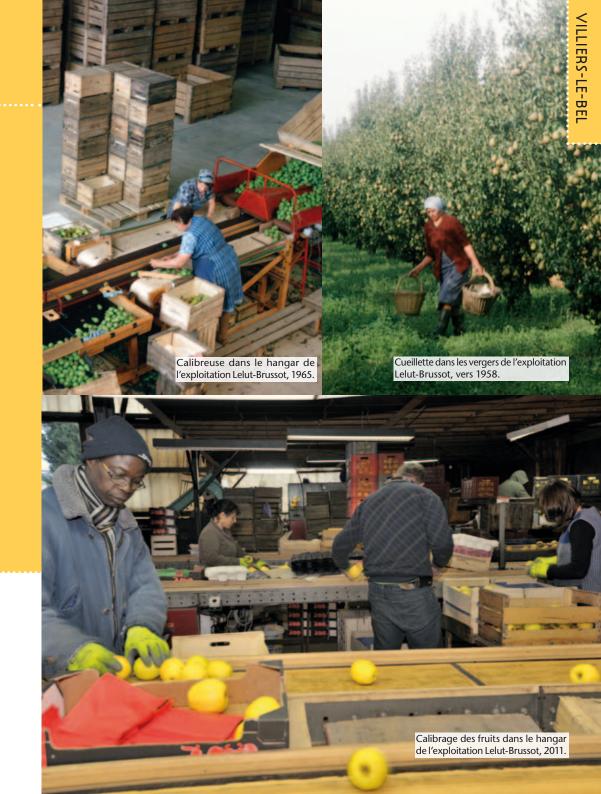
Cueillette dans les vergers de l'exploitation Lelut-Brussot, vers 1958.

Pené Lelut, arboriculteur de Groslay, s'installe en 1947 à Villiers-le-Bel, où il a déjà planté des poiriers dix ans plus tôt. Il y bâtit un hangar, pour la conservation et le conditionnement des fruits, et y acquiert d'autres parcelles pour de nouveaux vergers. Son épouse Lucette vend la production aux Halles de Paris, lui travaille avec des tâcherons pour le binage et la taille, des voisins pour la cueillette. Fasciné par le modèle américain, il est pionnier pour l'acquisition de tracteurs, pulvérisateurs à turbine et calibreuses. Il envoie même son fils aux Etats-Unis pour en importer de nouvelles idées.

Jean lui succède en 1965 avec son beau-frère Daniel ; en 1998, c'est au tour de leurs fils, Olivier et Patrick. L'exploitation se transforme : extension des hangars et des vergers, en s'agrandissant sur Mareil-en-France, plantation de pommiers, embauche d'une dizaine d'ouvriers permanents... La commercialisation de la récolte au marché de Rungis est complétée par la vente de fruits achetés ailleurs : « C'est grâce à cela qu'on a survécu. Mais pour combien de temps ?».

Rien n'a été épargné aux arboriculteurs : vols de fruits dans les vergers, maladies des arbres, gels, grêles, difficultés à recruter, expropriation, méventes et même dépôt de bilan en 1997. Non sans incertitudes, le travail continue dans les vergers : « C'est un métier d'observation. Il faut être très attentif pour prévoir la pousse et détecter les maladies ».

Les cultures fruitières sont nées à Villiers-le-Bel et à Sarcelles à la fin du 19^e siècle, en se diffusant à partir de Groslay qui en est le berceau pour la région. Elles se développent sur les terres libérées par le déclin de la vigne, mais aussi dans la plaine, à la place des céréales. Poires et pommes sont cultivées pour la table, plus rarement pour le cidre. Fraises, cassis, groseilles, rhubarbes ont aussi été produits localement.





Cartonnerie Vessière

10 ruelle Dordet



Boîte en carton fabriquée dans une cartonnerie de Sarcelles.

Gustave Vessière est-il cartonnier avant de quitter Paris, ou l'est-il devenu pour créer une entreprise dans son nouveau lieu de résidence? Vers 1883, il installe sa famille et sa fabrique dans d'anciens pensionnats, d'abord rue Victor Gouffé, puis rue de la République. Il emploie en 1900 une trentaine d'ouvriers et d'ouvrières, à la fabrique même ou à leur domicile. Son fils Edouard déplace l'activité en 1910 dans un nouvel atelier, ruelle Dordet, mais fait toujours appel au travail en chambre, jusqu'à l'arrêt de sa cartonnerie, vers 1920.

Cette double organisation est avantageuse pour le fabricant. D'un côté, il s'attache un noyau de personnel, à qui il peut confier les travaux les plus délicats ou nécessitant les machines de l'atelier. De l'autre, il laisse les tâches peu qualifiées à des ouvrières à domicile, recrutées au plus près des besoins et rémunérées à bas prix, par le travail aux pièces.

Si la cartonnerie emploie des hommes pour la manutention ou le découpage du carton, elle a surtout recours à une main-d'œuvre féminine pour le pliage, l'assemblage et le collage des boîtes et autres articles fabriqués. Les jeunes femmes qui quittent l'atelier après leur mariage ou leur premier enfant peuvent continuer à travailler dans un coin de leur cuisine ou sur le pas de leur porte.

Une dizaine de noms sont attachés à la cartonnerie sur le territoire de Val de France, à Sarcelles et surtout à Villiers-le-Bel. Encore en 1956, la maison Lilp de Paris y délocalise son activité jusqu'en 1971. Une vingtaine de personnes travaillent dans ses ateliers et des habitants vont y chercher du pliage aux pièces à réaliser à domicile. Lilp imprime elle-même ses cartons et produit des boîtes de lingerie, des jouets et des étuis collés. Ordinaire, demi-fin, fantaisie ou luxe, pliant ou recouvert, le cartonnage est multiple et requiert une plus ou moins grande dextérité.





Boucherie-tuerie Mérard

2 rue de la République



Gravure représentant une boucherie du 19^e siècle.

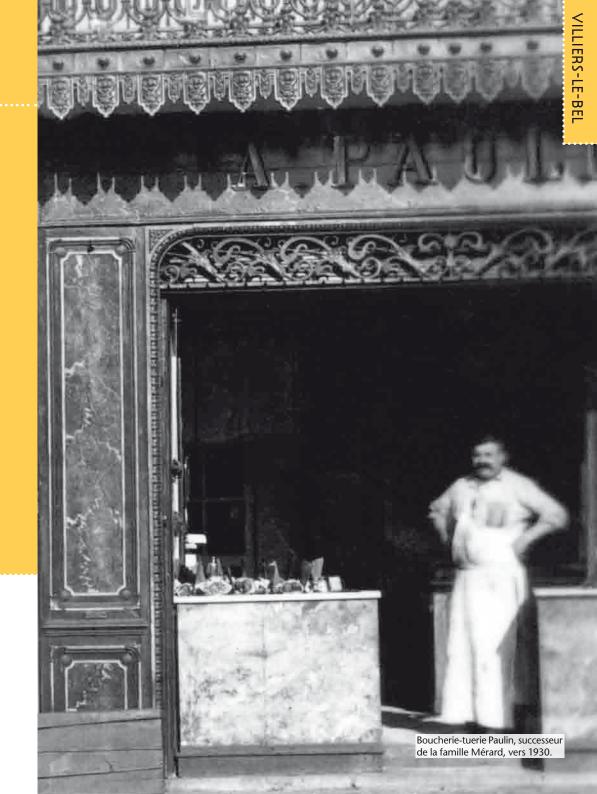


Facture de la boucherie Mérard, 1863.

insi que cela se pratique au 19° siècle, le boucher achète auprès de marchands du pays ou au marché de la Villette des animaux à tuer, avant de débiter et de vendre leur viande. L'abattoir n'est qu'un espace sommaire : une dizaine de m² sous la porte cochère et une petite cour, derrière la boutique. Mais plusieurs centaines de moutons, bœufs et veaux y sont occis chaque année. Dans les années 1880, la maison abat même pour d'autres bouchers de la région, au grand dam du voisinage, incommodé par le passage des bêtes et par l'écoulement d'eaux sanguinolentes dans la rue. Les protestations sont d'autant plus vives que l'établissement est au point le plus central et le plus fréquenté du village, place de l'église.

Edouard Mérard ouvre cette boucherie vers 1835. Son grand-père et son père étaient déjà bouchers à Villiers-le-Bel, mais à un autre emplacement. L'affaire se perpétue avec son fils Jules, puis sa petite-fille Pauline, qui épouse un boucher. Deux garçons-bouchers, nourris et logés, prêtent main forte aux patrons. Le métier exige force et dextérité, pour manipuler les lourds quartiers de viande et pour manier haches, couperets, scies à os et autres couteaux. Il est volontiers abandonné à des provinciaux venus travailler en région parisienne. Après 1925, la boutique reste une boucherie, jusque vers 2000. Quant à la tuerie, elle cesse de fonctionner dans les années 1950.

Avec les débits de boissons et les boulangeries, les boucheries ont compté parmi les premiers commerces du territoire de Val de France. Certes, la consommation de viande est réduite au 19e siècle, mais la clientèle des maisons bourgeoises suffit à assurer la prospérité des établissements. La viande est souvent livrée à domicile. L'activité décline avec la concurrence de la grande distribution, mais se perpétue grâce à la naissance des boucheries casher, puis des boucheries hallal.





Magasin de nouveautés A La Belle Fermière

7 rue de la République



A la Belle Fermière H. CHAVETON VILLIERS-In-BEL (S.-et-O.) GRANDE SPECIALITE DE TOILES Convenience Paperseence VÉTEMENTS CONFECTIONNES

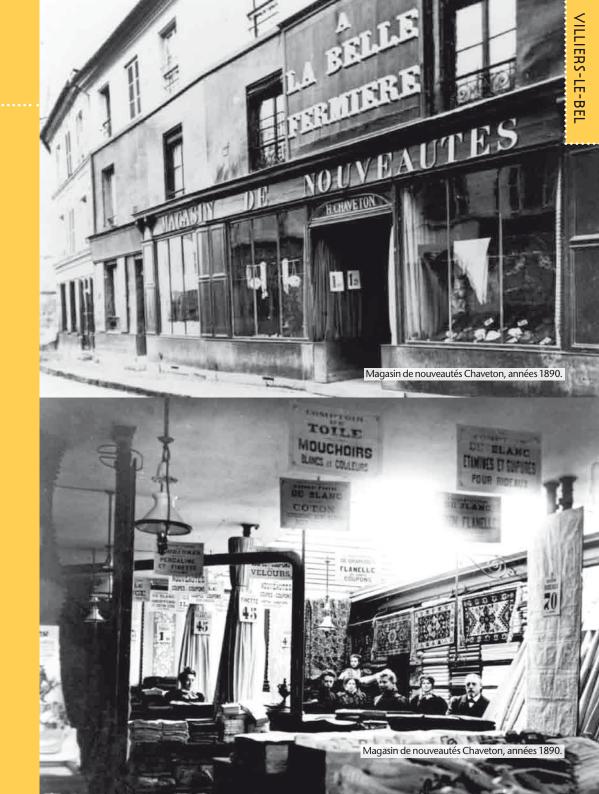
CONFIRMCE - LOTAUTE - BON MARCHE Recto et verso d'une image publicitaire de la maison Chaveton, années 1890.

enri Chaveton reprend vers 1040 cette se anni dizaine d'années plus tôt. Ancien commis d'un magasin de nouveautés parisien, il vient d'épouser la fille d'un propriétaire beauvillésois, dont la dot a sans doute servi à acquérir le fonds. Adepte des nouvelles pratiques du commerce moderne, il donne de l'extension à l'affaire qu'il baptise A la Belle Fermière, une appellation utilisée pour des boutiques du même type dans de nombreuses campagnes françaises.

Les magasins de nouveauté sont les ancêtres des grands magasins, et s'en inspirent une fois ces temples de la consommation créés, au milieu du 19^e siècle. Premiers commerces à rayons multiples, ils proposent une grande diversité de marchandises : tissus, mercerie, draps, vêtements, bonneterie, parfumerie... Ils vendent à prix fixes marqués et à bon marché, alors que les commerçants ont l'habitude de marchander avec chaque client et de s'assurer une marge importante. Ils soignent l'aménagement des devantures et des comptoirs, et font de la réclame, à renfort d'affiches ou d'annonces sur les «nouveautés de la saison».

Les demoiselles de boutique sont un important rouage de cette nouvelle façon de vendre. Henri augmente immédiatement leur nombre. Virginie, Honorine, Clotilde, Estelle, Félicie et Caroline ont entre 17 et 36 ans, et viennent de province. Elles prennent leur repas et logent dans l'établissement. On attend d'elles mine avenante et propos gracieux pour faire l'article.

La maison semble moins florissante au tournant du 20e siècle. Le fils d'Henri, qui a repris le magasin en 1868, réduit le nombre de demoiselles et embauche un représentant pour trouver des clients à l'extérieur de la commune. Cet employé reprend le fonds en 1907, car les héritiers Chaveton s'embauchent chez le concurrent, la maison de nouveautés Sannier. La Belle Fermière ferme en 1931.





Pensionnat de jeunes filles Couderc

1 rue Gambetta



Pensionnat Couderc, années 1900.



Prix à une élève du pensionnat, 1936.

Cette maison d'éducation accueille des filles de riches Parisiens, pour leur inculquer l'art d'être une femme de la bourgeoisie accomplie - leçons de chant, piano, dessin, couture, langues étrangères, instruction morale et religieuse -, comme pour leur prodiguer des soins quotidiens, « avec une sollicitude maternelle », selon les termes d'un prospectus. Les demoiselles peuvent rester pendant les vacances si leurs parents, trop occupés par leur vie mondaine, le souhaitent. Sous la direction de la maîtresse de pension, Madame Couderc, sept sous-maîtresses veillent en 1856 sur 124 élèves du lever au coucher : au dortoir, au réfectoire, dans les jardins, au salon, à la salle de gymnastique, à l'église... Elles sont chargées des leçons, à l'exception de celles de musique, confiées à un professeur. La vie de ces femmes, souvent issues de la petite bourgeoisie, ne diffère guère de celle des quatre domestiques employés pour l'intendance de l'établissement.

Création de salles de classe, mise en place de matières scolaires, recrutement d'institutrices et de professeurs, le pensionnat se transforme peu à peu, sans abandonner ses fonctions premières, jusqu'à sa fermeture en 1939. Le site accueille depuis 1955 l'école privée Saint-Didier, dans laquelle travaillent aujourd'hui de nombreuses personnes. Les bâtiments ont été reconstruits en 2010.

Sarcelles et Arnouville ont aussi compté des pensionnats, mais Villiers-le-Bel s'en est fait une spécialité, avec trois maisons d'éducation pour jeunes gens et deux pour jeunes filles, accueillant 700 élèves au milieu du 19e siècle. Ces institutions font « la fortune » du pays, mais déclinent après 1870. A la veille de la première guerre mondiale, il ne reste qu'un pensionnat pour jeunes garçons et l'établissement de la rue Gambetta, dirigé par M^{lle} Hacquart, à laquelle succède M^{lle} Dayraud.





Négoce de plumes Masson

12 rue du Général Archinard

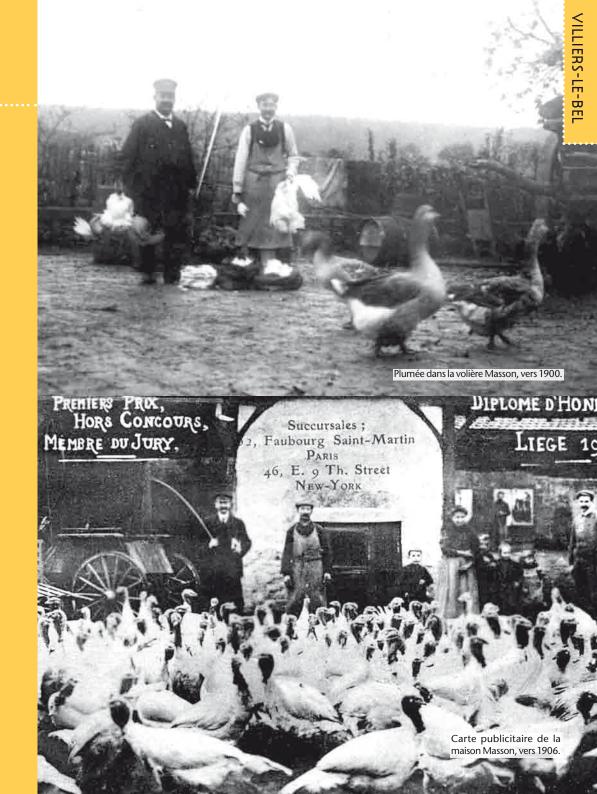


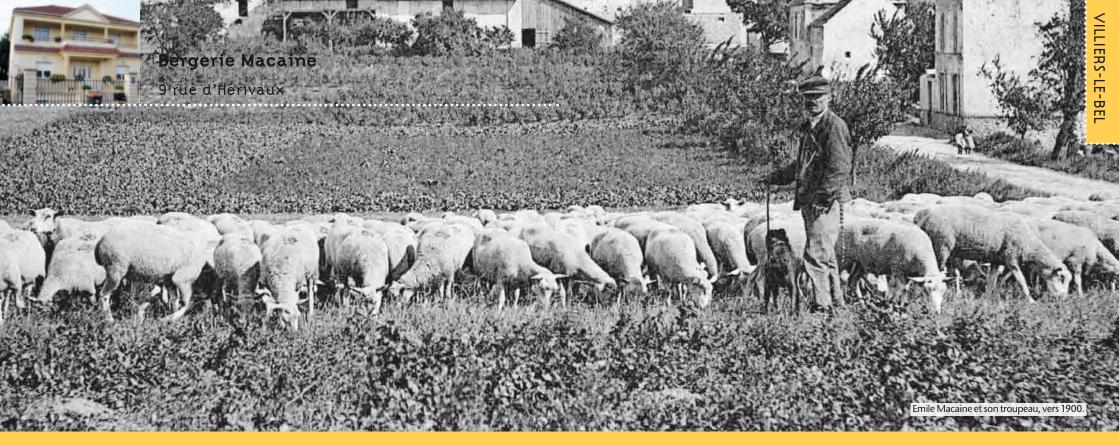
Atelier de plumassières, qui transforment les plumes brutes en parures.

Collecter des plumes dans les basses-cours, les trier et les expédier auprès des fabricants de plumeaux, de literies ou de plumes à écrire, voilà un petit commerce sans envergure, pratiqué par quatre marchands à Villiers-le-Bel dans les années 1830. La demande est faible, le produit a peu de valeur et l'expédition est difficile.

Mais une gare ouvre en 1859 et pour mieux la relier au village, un tramway est mis en service en 1878. Au même moment, l'industrie de la mode découvre l'intérêt de la plume de volaille pour démocratiser le chapeau à plumes et inventer de nouvelles parures, comme les boas ou les manchons de plumes. C'est un matériau bien moins coûteux que les plumes d'oiseaux exotiques ou d'autruches, jusqu'alors utilisées par les plumassiers. Il est aussi moins controversé, à l'heure où les liques de protection des oiseaux rares mènent des campagnes acharnées. Les techniques de traitement de la plume de volaille progressent, le marché explose et Paris en devient la première place mondiale. Ce nouveau contexte est mis à profit par la famille Masson, dans la plume à Villiers-le-Bel des années 1850 jusqu'en 1945. Une volière et un atelier sont bâtis, le personnel s'étoffe, des employés sont envoyés jusqu'en Bourgogne ou en Champagne pour collecter des plumes et organiser des élevages, surtout de dindes. Deux bureaux de vente sont ouverts à Paris et à New York. Au début du 20e siècle, la maison emploie une quarantaine de personnes rien qu'à Villiersle-Bel, majoritairement des femmes, considérées comme plus habiles pour le minutieux travail de tri : l'oie fournit à elle seule seize sortes de plumes pour les parures.

Eugène Masson est décoré en 1906 du Mérite Agricole, pour sa participation remarquée à l'exposition internationale de Liège un an plus tôt, ainsi que pour les services rendus aux cultivateurs, à qui il a offert de nouveaux revenus en contribuant à l'essor du marché des plumes de volailles.







Tonte des moutons.

e travail d'Emile Macaine ne se limite pas à la conduite de son troupeau d'une centaine de moutons, brebis et béliers. Il doit abreuver ses bêtes, les tondre, les protéger des ardeurs du soleil, soigner leurs blessures et maladies, aider les brebis à agneler, entretenir la bergerie, dans laquelle les bêtes passent les trois mois d'hiver, veiller à leur alimentation. Ce dernier point est primordial, car ses moutons ont une double fonction, fournir de la viande de boucherie et fumer les terres sur lesquelles ils paissent. « Si le mouton ne mange pas, il ne fiente pas », a-t-on coutume de dire dans le métier. Le berger doit donc choisir judicieusement le parcours de son troupeau. Il fait du parcage pour les cultivateurs, établissant des enclos temporaires à l'aide de piquets et de claies dans les champs moissonnés, les jachères et les prairies.

Emile devient berger à Villiers-le-Bel à la fin des années 1890. Originaire du Nord, il a trouvé à s'embaucher auprès d'un marchand

de moutons de la commune. Quelques années plus tard, il parvient à s'établir à son compte et à construire sa propre bergerie. L'affaire semble tourner court car il reprend du service comme simple berger, travaillant même parallèlement comme tanneur, puis boucher, enfin manœuvre. Dernier berger de Villiers-le-Bel, il s'éteint en 1936. Un siècle plus tôt, la commune comptait trois bergers et 1 500 moutons. L'heure était alors à l'élevage de bêtes à laine, en essor dans toute la région : 500 têtes à Arnouville, 850 à Sarcelles, où un lavoir à laines emploie une trentaine de personnes. Cet intérêt pour la laine doit beaucoup à l'introduction de moutons de la race mérinos. Il ne semble pas avoir duré au-delà de la première moitié du 19° siècle. Les bergers du territoire de Val de France ont surtout élevé des animaux pour la boucherie et l'engrais.



Bergerie d'Emile Macaine, avant sa démolition, 1989.



Association La Case

1 rue Jean Bullant



Animation autour des déchets à Villarceaux, 2009.



Accompagnement d'un chantier de solidarité de jeunes d'Eragny-sur-Oise au Burkina Faso, 2010.

ans cet appartement qui fait office de local associatif, Bertrand, Ligia, Samuel et Stéphanie vaquent à leur mille et une tâches : contacter un partenaire, classer les dernières acquisitions du centre de ressources, préparer la prochaine formation, concevoir une nouvelle animation, se réunir entre deux rendez-vous à l'extérieur... Solidarité internationale et développement durable sont les maîtres mots de cette petite ONG très active, née en 1989 à Ecouen et transférée à Villiers-le-Bel dix ans plus tard.

Le premier poste est créé en 1998, non sans débats. L'embauche d'un documentaliste sous forme d'un «emploi jeune» est un atout pour développer de nouvelles actions tout autant qu'un pas vers l'inconnu. S'il y a une aide pour le salaire, l'association doit devenir patron, gérer un permanent, redéfinir la place des bénévoles... Elle envisage d'emblée de pérenniser le poste, estimant contraire à ses valeurs la rotation de personnes sur des emplois aidés. Le pari est si bien gagné qu'elle compte six salariés en 2010. Le développement économique est même devenu un objectif partagé avec l'équipe : «Par une action d'embauche, on peut faire vivre des familles et les faire vivre au nom de la solidarité». Gestion participative, progressions salariales, plans de formation, élection d'un délégué du personnel, on expérimente le travail éthique tout en étendant le rayonnement de l'association.

Chacun des salariés est aussi un militant : «On ne compte pas nos heures, nos salaires sont peu élevés et on fait notre travail le mieux possible. On a le plaisir de porter nos valeurs». La baisse des subventions est toutefois préoccupante. Deux emplois n'ont pu être pérennisés, l'avenir est de plus en plus incertain : «On est fiers d'avoir monté cette équipe! Mais chaque préparation de budget est source d'inquiétude et on a de plus en plus de difficultés de trésorerie».



Les associations du territoire de Val de France ont fonctionné avec le seul bénévolat jusqu'aux années 1970. Certaines d'entre elles commencent alors à se professionnaliser, sous l'effet de multiples facteurs : mutation du bénévolat, technicisation et diversification des actions, naissance du chômage, développement des emplois aidés - TUC, contrat d'insertion, emploi tremplin... L'emploi associatif représente aujourd'hui plusieurs centaines de postes très divers : à temps partiel ou à temps complet, peu qualifié ou à compétences pointues, aidé ou de droit commun. Directeurs, responsables administratifs, chefs de projet, animateurs, psychologues, documentalistes, formateurs, moniteurs de sport, agents d'accueil, gardiens... la liste des emplois occupés par les salariés des associations est longue.



Usine Mapa76 avenue Pierre Sémard





Publicités pour le gant Mapa.

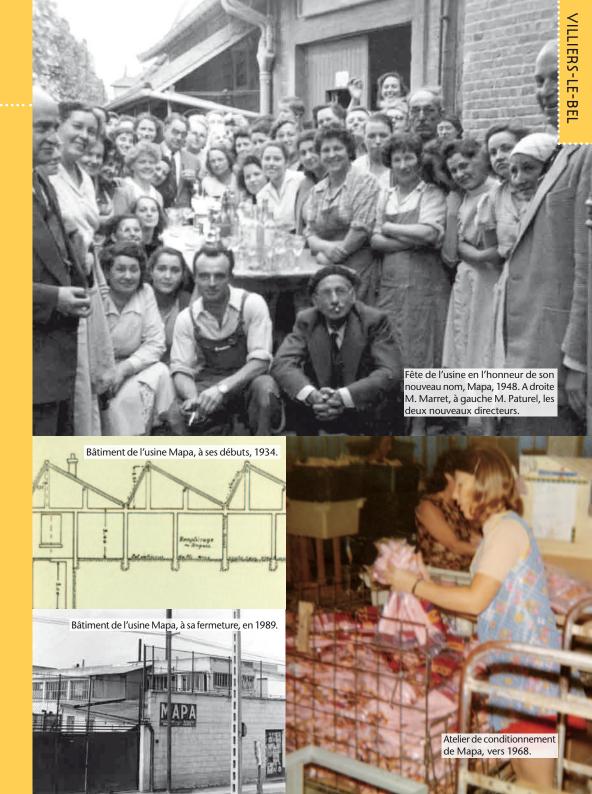


Voiture publicitaire Mapa

C'est d'abord une modeste fabrique, créée en 1934 par un ingénieur chimiste et son associé, Victor Gillekens et Joseph Wouters, belges tous les deux. Des objets en latex y sont produits, gants, poches de stylo, compte-gouttes, tétines et jouets. La technique de trempage dans le caoutchouc, importé des plantations d'hévéas sous forme liquide, est nouvelle. Les affaires marchent si bien que l'usine est agrandie et une société est fondée. Une cinquantaine de personnes y travaillent en 1936.

Robert Marret et Jean Paturel rachètent la Manufacture de Latex en 1948 et lui donnent le nom de Mapa. Ils aménagent une extension, mécanisent les chaînes de production, spécialisent l'usine dans la fabrication de gants ménagers et inventent de nouveaux modèles, floqués, doublés de textile... Création d'un réseau de distribution international, entrée en bourse, acquisitions, fusions, la société se transforme au fil des ans en multinationale. A partir de 1963, Villiers-le-Bel n'est plus qu'un des sites de production, aux côtés des Lilas, de Liancourt et d'usines de plus en plus nombreuses à l'étranger, notamment en Malaisie.

Si Mapa s'est fait un nom dans le monde entier, la fabrique de Villiers-le-Bel est restée à taille humaine, employant 150 à 250 personnes, en 2 ou 3/8, jusqu'à sa fermeture en 1989. «C'était une ambiance très familiale. Quand il y avait un pépin, tout le monde retroussait les manches, y compris la hiérarchie. On était fier de travailler à Mapa, dont on voyait les pubs à la télé», explique José. A l'atelier de production, dans une extrême chaleur et dans les vapeurs d'ammoniaque, travaillent surtout des immigrés. Le conditionnement emploie en majorité des femmes, comme Chantal: «C'était un travail monotone, mais on faisait des concours pour les primes: l'une faisait 12000 gants par jour, l'autre 14000... On rigolait et on chantait en travaillant... Quand la chef allait en réunion, c'était la Java!».



Bibliographie

- Arnouville et son passé, *Arnouville-lès-Gonesse*, A. Sutton, 2001.
- Arzalier F., Des villages dans l'histoire, Presses Universitaires du Septentrion, 1996.
- «L'atelier et la boutique », Le Mouvement social, numéro spécial, n°108, 1979.
- Baduel D., Briqueteries et tuileries disparues du Val-d'Oise, Syndicat d'initiative de Saint-Martin-du-Tertre, 2002.
- Bastié I., La croissance de la banlieue parisienne, PUF, 1964.
- Blazy J.-P., «Les moulins de la vallée du Croult du XVII° au début du XIX° siècle », *Paris et Ile de France Mémoires*, tome 45, 1994.
- Blazy J.P., Guiglielmetti D., Le pays de France en 1900, Valhermeil, 1992.
- Bonnard M., Villiers-le-Bel, A. Sutton, 2001.
- Boutillier S., Uzunidis D., L'aventure des entrepreneurs, Studyrama, 2006.
- Braudel F., Labrousse E. (dir.), Histoire économique et sociale de la France, 5 volumes, PUF, 2002.
- Chapel V., «La poêle magique ou la genèse d'une firme innovante», Entreprise et histoire, n°23, 1999.
- Collectif Fusion, «Au boulot», Sakamo, n°8, 2006.
- Collectif Fusion, «Histoires d'eau», Sakamo, n°5, 2004.
- Cousin R., « Des métiers disparus », Bulletin de liaison de Sarcelles et son histoire, n°7, 1998.
- Comparet S., Le système McDonald's en France, L'Harmattan, 2008.
- Dewerpe A., Le monde du travail en France 1800-1950, Armand Colin, 1998.
- Farion V., «1946, les difficiles débuts de la plaque de plâtre en France », La Lettre Blanche, n°26, 2006.
- Garcia J., Garges, ce petit village au bord du Croult, Mairie de Garges-lès-Gonesse, 2003.
- Girault I., Ouvriers en banlieue, Editions de l'Atelier, 1998.
- Gueniot Y., Des zones industrielles vers les parcs d'activités, Berger-Levrault, 1974.
- Guibert A., Les tendances modernes de la concurrence et le commerce de détail, Les Presses Modernes, 1931.
- Guilbert M., Isambert-Jamati V., Le travail à domicile, CNRS, 1956.
- Guillerme A. et al., Dangereux, insalubres et incommodes : paysages industriels en banlieue parisienne, XIX° et XX° siècles, Champ Vallon, 2004.
- Larchiver M., Vins, vignes et vignerons, histoire du vignoble français, Fayard, 2002.
- Maillat A.-C., Géographie, histoire de la commune d'Arnouville-lès-Gonesse, F.Herbin et H.Bouché, 1920.
- Marchand O., Thélot C., Le travail en France (1800-2000), Nathan, 1997.
- Martin Saint-Léon E., Le petit commerce français : sa lutte pour la vie, V. Lecoffre et J. Gabalda, 1911.
- Metton A., Le commerce et la ville en banlieue parisienne : petits commerces, marchés, grandes surfaces et centres commerciaux, Le Signe, 1980.
- Métiers d'autrefois, Archives et Culture, 2003.
- Morin E., La plume des oiseaux et l'industrie plumassière, J.-B. Baillière et Fils, 1874.
- Noiriel G., Les ouvriers dans la société française XIX^e et XX^e siècles, Seuil, 1986.
- Perrot M., «Travaux de femmes dans la France du XIXe siècle», Le Mouvement Social, n°105, 1978.
- Phlipponneau M., La vie rurale de la banlieue parisienne, Armand Colin, 1956.

- Pierrard P., Enfants et jeunes ouvriers en France, XIXe XXe siècles, Editions Ouvrières, 1977.
- Quentin E., Sarcelles, A. Sutton, 2003.
- Quentin E., Vignerons et paysans entre Sarcelles, Presles et Argenteuil, A. Sutton, 2006.
- Roth C., Bonnard M., La gare de Villiers-le-Bel-Gonesse-Arnouville et son territoire 1859-1939, Communauté d'agglomération Val de France, 2008.
- Roth C., Bonnard M., Histoire d'eaux en Val de France, Communauté d'agglomération Val de France, 2010.
- Sarcelles et son histoire, «La brique et la tuile à Sarcelles», Bulletin spécial, 2003.
- Schweitzer S., Les femmes ont toujours travaillé, Odile Jacob, 2002.
- Soulignac F., La banlieue parisienne : cent cinquante ans de transformations, La Documentation Française, 1993.
- «Travail », Patrimoine en Val de France, n°9, 2011.
- Truffet N., Une histoire attachante (DVD), Bas Canal Production, 2010.
- Villermet J.-M., Naissance de l'hypermarché, Armand Colin, 1991.
- Watel D., «Paul Cordier, un inventeur arnouvillois», La Gazette, Bulletin de l'association pour l'étude du passé d'Arnouville, n°6, 2003.
- Woronoff D., Histoire de l'industrie en France du 16^e siècle à nos jours, Le Seuil, 1994.
- Zdatny S., Artisans en France au XXe siècle, Belin, 1999.

Archives

Archives départementales du Val d'Oise :

- Recensements de population sous-série 9M
- Registres du commerce sous-série 6U
- Dossiers des établissements classés et des tueries d'animaux, sous-série 7M
- Dossiers des carrières sous-série 8S
- Cadastres sous-série 3P
- Dossiers de la Direction Départementale de l'Equipement sous-série 929W
- Tribune de Seine-et-Oise
- Echo Régional

Archives départementales des Yvelines :

- Statistiques et questions agricoles sous-série 13M
- Dossiers sur les marchés sous-série 14M
- Dossiers sur les conditions de travail et les conflits de travail sous-série 16M
- Annuaires industriels et commerciaux de la Seine-et-Oise

Archives municipales des villes :

- Dossiers sur les zones industrielles
- Bulletins municipaux.

Remerciements

Que toutes les personnes et institutions qui ont apporté leur concours à cette étude et à cette publication soient remerciées, parmi lesquelles :

- Les archives municipales, les services des villes et de Val de France
- Les associations Arnouville et son Passé, Collectif Fusion, J.P.G.F. et Sarcelles et son histoire
- Les archives départementales du Val d'Oise, l'Atelier de Restitution du Patrimoine et de l'Ethnologie du Val d'Oise
- Les Téfaliens, association des anciens salariés de Téfal
- Les directeurs et le personnel des entreprises, ainsi que les habitants qui ont accepté de témoigner, de prêter des photographies.

Crédit photographique

I.G.N.: p.4. © Robert Delpit: couv.bas, p.21b, p.22a, p.23, p.30, p.32a, p.33b, p.34a, p.36a, p.38a, p.44a, p.46a, p.49, p.50a, p.56a, p.58, p.59, p.71, p.74, p.75, p.76a, p.77c, p.90a, p.91. Bertrand Guigou: p.51b. Marc Valantin: p.22b, p.22c. Spécialités antillaises: p.48b, p.48c. Dyna Shock System: p.70b. Ferme des Condos: p.26b, p.26c, p.27. Entreprise Bonnevie: p.28b, p.28c, p.29a. © Carrefour, droits réservés : p.35a. Cora, droits réservés : p.35c. Groupe SEB, droits réservés: p.60b. ©Comédie-Française / photo Claude Angelini: p.72b, p.72c, p.73. ©Comédie-Française / photo Patrick Lorette: p.72d. Edmond Ginestet: p.46b, p.46c, p.47. Jean Lelut: p.76b, p.76c, p.77a, p.77b. Val de France: p.12, p.13b, p.14a, p.16a, p.18a, p.20, p.24a, p.26a, p.26d, p.28a, p.29b, p.40a, p.42, p.48a, p.52, p.54a, p.60a, p.62a, p.64a, p.66, p.68a, p.70a, p.72a, p.78a, p.80a, p.82a, p.84a, p.86a, p.88a, p.92a. Archives municipales de Garges: 3° couv, p.11b, p.13a, p.35b, p.35d, p.36b[10338], p.37[10338], p.38b, p.43b, p.45, p.50b, p.50c, p.51a, p.57b. Coll. André Potdevin/archives municipales de Garges : p.43c. Archives municipales de Sarcelles : 3º couv. Archives départementales du Val d'Oise : 2º couv., 3° couv., p.53[7M198 /1], p.93b[7M409].Coll. part. Sarcelles et son histoire: 2° couv., 3° couv., p.7b, p.67a, p.67b, p.67c. Coll. part. Arnouville et son passé : p.10a. Collectif Fusion : p.78b. Association La Case: p.90b, p.90c. Coll. part. Maurice Bonnard: couv. ht, 2e couv., 3e couv., p.2, p.6, p.7a, p.8, p.9, p.10b, p.10c, p.11a, p.13c, p.14b, p.14c, p.14d, p.15, p.16b, p.31, p.32b, p.33a, p.39, p.40b, p.40c, p.41, p.43d, p.44b, p.56b, p.57a, p.60c, p.62b, p.62c, p.63, p.67d, p.68b, p.69a, p.79, p.80b, p.80c, p.81, p.82b, p.82c, p.83, p.84b, p.84c, p.85, p.86b, p.87, p.88b, p.88c, p.89, p.92d, p.93c. Coll. part. Maurice Bonnard / photo Yvon Kervino : p.54b, p.54c, p.55. Coll. part. Denis Watel: p.17.Coll. part. Jeannine Duclos: p.43a. Coll. part. Hélène Rémy: p.64b, p.64c, p.65. Coll. part. Etienne Quentin: p.69b. Coll. part. Léo Orlianges: p.92b, p.92c, p.93a. Coll. part. Chantal Verhulst: p.93d. Droits réservés: 3e couv., p.18b, p.18c, p.19, p.21a, p.24b, p.25, p.34b, p.34c, p.61. Tous droits réservés.

Nos recherches ne nous ont pas permis de retrouver tous les ayant-droits, mais nous nous tenons à la disposition de ceux qui se manifesteraient.

Photographies de couverture : Menuiserie de Villiers-le-Bel et Société Gilson à Villiers-le-Bel.

Maquette: Cécile Petitet - petitet.cecile@neuf.fr Editeur : Communauté d'agglomération Val de France

Achevé d'imprimer par Stipa en mars 2012.



STOP A LA HAUSSE !...

GARGES - CONFORT

OPÉRATION SPÉCIAL SALONS

" GERGOR "

S. A. R. L. Capital 9,000,000

28, Rue Théodore-Bullier, 28 — Téléphone 2

SARCELLES (S. &-O.)

PEINTURE - VERNIS - PRODUITS D'ENTRETIEM

Peinture et Vernis au caoutchouc chloré Peinture en poudre — Blanc badigeon

RODUITS "LA SARCELLE"

L'USINE LA PLUS MODERNE DE L'ILE-DE-FRANCE

société française

Gestion des services de distribution d'eau et d'assainissement

@ 39.87.30.00



CAFE - TABAC La Civette BILLARD - TELE - JEUX - P.M.U.

Siège Omnisport 183. Avenue de Stalingrad GARGES - Tel 329 à Gonesse



DE MARIAGE

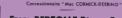
ACCESSOIRES PHOTO



Vol d'Oise - 95

Recrutement permanent de personnel pour bureaux, usines et vente de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h (Direction : L. FERARIOS)

MACHINES AGRICOLES - AUTOMOBILES - TRACTEURS



73, Route de Paris - VILLIERS - LE - BEL - (S.-&-O.) HULLES - OR

A. NOBÉCOURT. à VILLIERS-IE-BEL (S.-&-O.) VERNISSAGE EN TOUS GENRES

RÉPARATIONS, VENTE & ACHAT

Charles HIET

Rue du Chaussy, SARCELLES Téléphone 107

95400 VILLIERS-LE-BEL

CANNELACES, ROTINS

DE CHAISES D'OCCASION

ENTREPRISE de MACONNERIE YAOURT - DEMI-SUISSES LAIT CHAUD MATIN ET SOIR

> FERME DE LA GARE

107, Avenue de la Gare VILLIERS-LE-BEL (Seine-et-Oise



ETAB** BERTOLLE PÈRE & FILS STOCKNIPÀCESMEECHAN EN IONS GENRES

爬

VITRERIE - MIROITERIE

VENTE DE VERRES AU DÉTAIL ENTRETIEN D'USINES ENTRETIEN SÉCURITÉ MENUISERIE ALLIMINIUM FREINS DE PORTES

LUCIEN L'ENFANT

MAGASIN 15, rue de la République 95400 VILLIERS-LE BEL

39.90.05.89

COUVERTURE - PLOMBERIÉ CHAUFFAGE CENTRAL - MACONNERIE - CARRELAGES - REVÊTEMENTS

J. DOS SANTOS

Stalingrad - GARGES-LES-GONESSE Tél : 325 à Gonesse

> TURCE REFRIGERATEUR: ELECTROPHONES

mammouth écrase tous les prix



OHACO Père et fils tous transports PERSONNEL - SPORTII 95140 GARGES-LES-GONESSE : 39.86.49.23 - Fax.: 39.93.33.97

RAPIDES GARGES»

3. rue Marcel-Bourgogne



MARMON-HERRINGTON S.A.F.

2 TER, BOULEVARD CARNOT VILLIERS-LE-BEL (S.: &-O.)





Les éditions de la Mission Mémoires et Identités en Val de France

Revue Patrimoine en Val de France

- N°1 «Des acteurs des lieux des projets» (2003)
- N°2 «Nature et ville» (2004)
- N°3 «Mobilités» (2005)
- N°4 «Habitat» (2006)
- N°5 «Loisirs» (2007)
- N°6 «Femmes» (2008)
- N°7 «Solidarités» (2009)
- N°8 «Musiques» (2010)
- N°9 «Travail» (2011)

Collection «Les publications du Patrimoine en Val de France»

- N°1 Histoires d'ensembles (2005)
- N°2 Associations, à vos archives! Petit quide pour la mémoire associative (2005)
- N°3 Guide des sources pour l'étude des grands ensembles de Val de France, Garges-lès-Gonesse, Sarcelles et Villiers-le-Bel 1950-1980 (2005)
- N°4 Répertoire localisé des références bibliographiques sur les villes d'Arnouville-lès-Gonesse, Garges-lès-Gonesse, Sarcelles et Villiers-le-Bel (2006)
- N°5 Répertoire des acteurs et des ressources Mémoires, Identités et Patrimoine dans les communes de Val de France (2006)
- N°6 Les Carreaux 1955-1963. Naissance d'un grand ensemble en banlieue parisienne (2006)
- N°7 Couleur mosaïque. DVD (2006)
- •N°8 Un siècle de vie associative à Garges-lès-Gonesse (2007)
- N°9 Catalogue de ressources documentaires sur le grand ensemble de Sarcelles 1954-1976 (2007)
- N°10 Textes et images du grand ensemble de Sarcelles 1954-1976 (2007)
- N°11 La gare de Villiers-le-Bel-Gonesse-Arnouville et son territoire 1859-1939 (2008)
- N°12 L'histoire des grands ensembles de Garges-lès-Gonesse, Sarcelles et Villiers-le-Bel racontée aux enfants (2009)
- N°13 Histoire d'eaux en Val de France (2010)



Communauté d'agglomération Val de France





1 Bd Carnot 95400 Villiers-le-Bel www.agglo-valdefrance.fr



