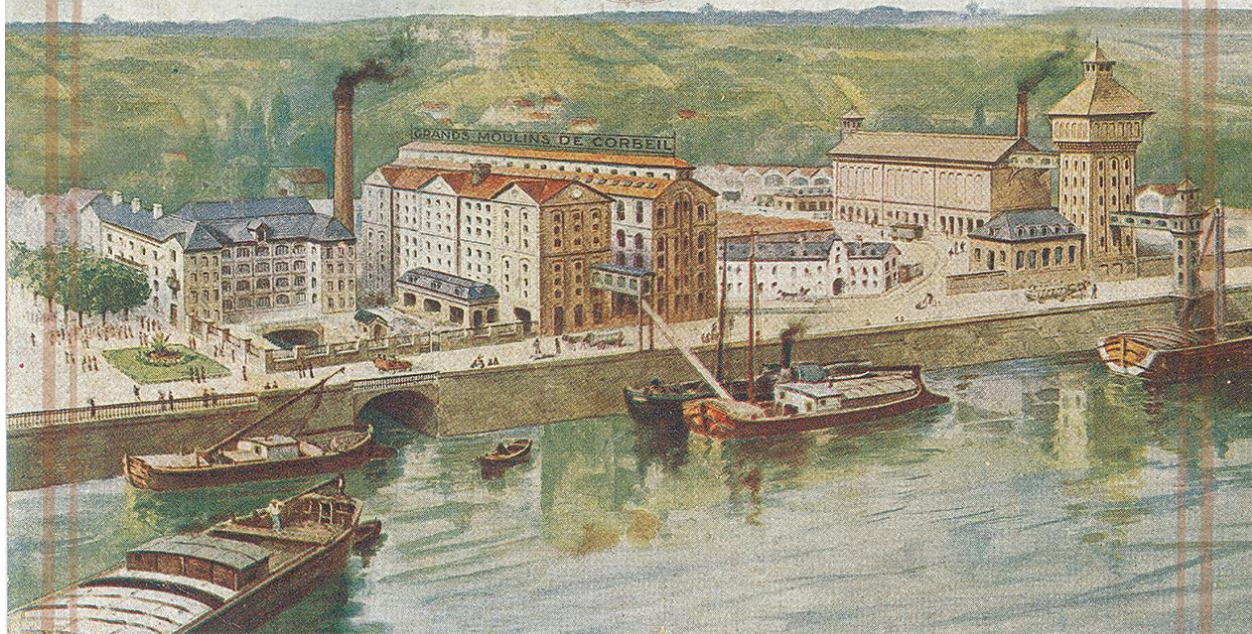


EXPOSITION HISTORIQUE LES GRANDS MOULINS DE CORBEIL DU GRAIN AU PAIN



DU 11 OCTOBRE AU 8 DECEMBRE 2019

VERNISSAGE VENDREDI 11 OCTOBRE A 19H

COMMANDERIE SAINT-JEAN

24 RUE WIDMER, 91100 CORBEIL-ESSONNES



ENTREE GRATUITE DU MERCREDI AU DIMANCHE DE 14H A 18H
RENSEIGNEMENTS : 01 60 89 37 86 OU 01 60 89 75 36



A la confluence de la Seine et de l'Essonne

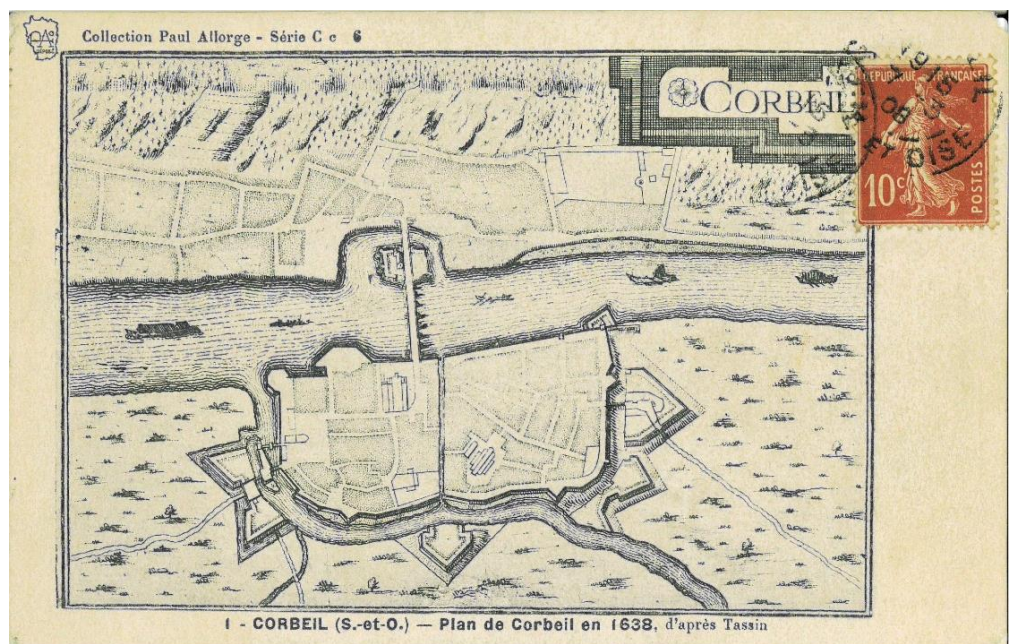
Corbeil et Essonnes ont su tirer avantage de leur localisation : la première au bord de la Seine et la seconde le long de l'Essonne. Le développement des deux communes, au cours de l'histoire, tient à cette situation géographique éminemment stratégique. D'une part, elles se situent à la croisée des régions productrices de blé : la Brie, la Beauce et le Gâtinais. D'autre part, ces communes bénéficient des avantages offerts par les cours d'eau : force hydraulique, transport, développement économique et industriel.



Aux alentours du X^e siècle, un pont de bois est construit sur la Seine au niveau de Corbeil, permettant de franchir le fleuve et contribuant ainsi au déploiement de la ville sur la rive gauche. Parallèlement, la Seine s'avère être une voie de transport efficace, utilisée intensivement à travers les siècles. Corbeil se trouve en effet à proximité de Paris et directement reliée à celle-ci par le fleuve.

Quant à la rivière Essonne, elle achève un parcours, long d'une centaine de kilomètres, dans la Seine au niveau de Corbeil. Cette zone de confluence, où le débit de la rivière s'accélère, est particulièrement favorable à l'implantation de moulins qui apparaissent dès le haut Moyen Âge. La diffluence de l'Essonne à cet endroit favorise la formation de nombreux îlots, sur lesquels sont installés des moulins. De surcroît, la rivière possède un débit régulier qui procure la force nécessaire pour faire tourner des roues.

La situation géographique des communes de Corbeil et d'Essonnes permet de s'approvisionner en matières premières et notamment en blé, qui sont ensuite transportés dans les moulins de la ville.



Le site des Grands Moulins de Corbeil à travers les siècles



Après l'établissement de Corbeil sur la rive gauche de la Seine, un château est construit sur l'emprise actuelle des Grands Moulins. La ville s'organise ainsi entre la cathédrale Saint-Spire et le château royal.

Au Moyen Âge, alors que Corbeil appartient au domaine royal, un moulin banal est établi sur le grand bras de l'Essonne à son embouchure avec la Seine. Le moulin du Roi possède un

rendement important, procurant de confortables revenus à la Couronne. Tous les ressortissants de la prévôté de Corbeil ont l'obligation d'y faire moudre leur grain.

Le moulin fait l'objet de reconstructions et d'aménagements au début du XVII^e siècle, avant que le Roi Louis XIV n'en concède une partie à la manufacture de buffles qui fabrique des équipements destinés à la cavalerie française.

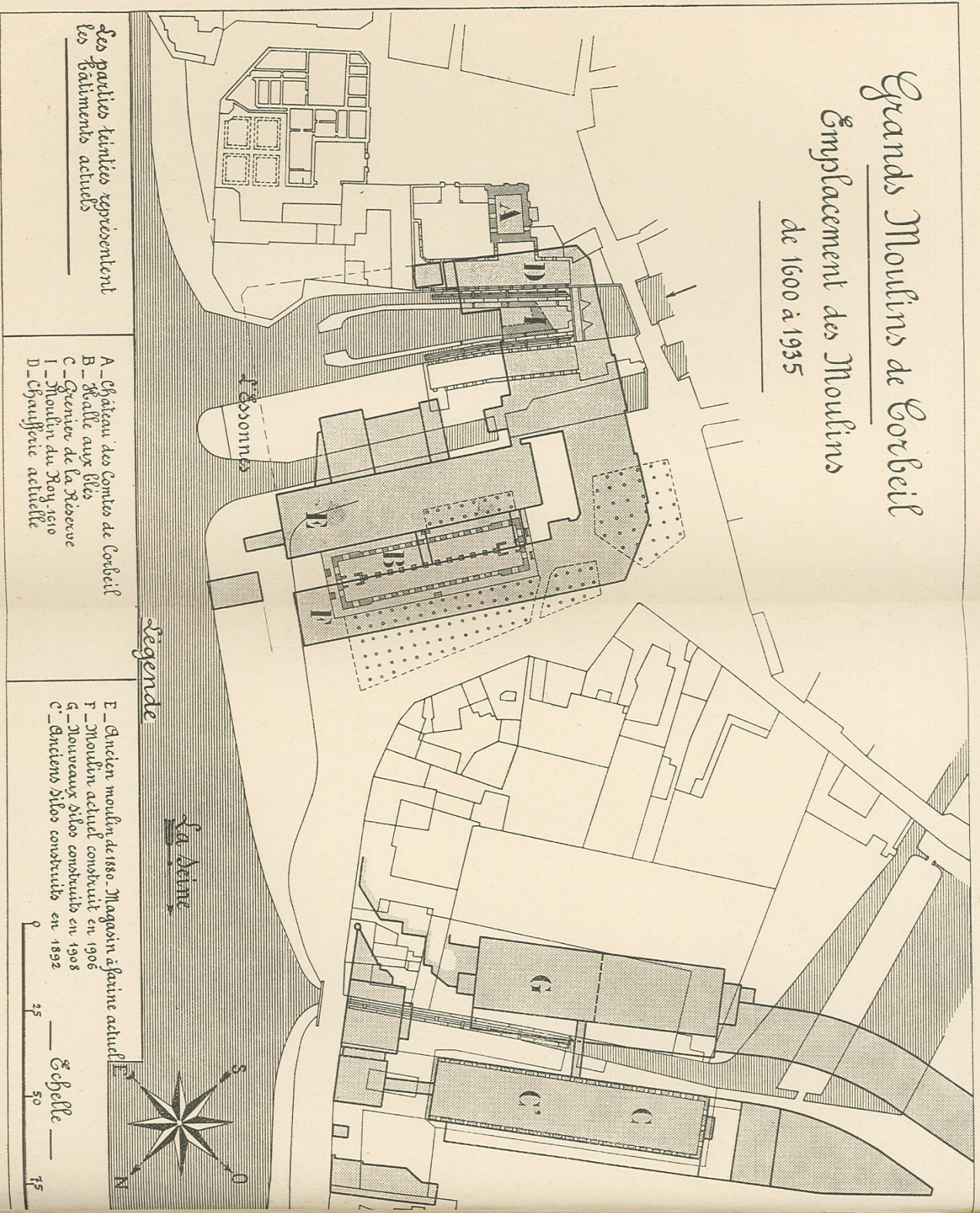
Au XVIII^e siècle, un magasin est construit sur la rive gauche de l'Essonne. Le magasin de la Réserve peut conserver environ 45 000 quintaux de blé, destinés à l'approvisionnement de la capitale uniquement. Quelques années plus tard, en 1769, le moulin du Roi est concédé à l'Hôpital Général de Paris puis la manufacture de buffles cesse son activité. Le blé écrasé dans les moulins de Corbeil est transporté à Paris et sert à la provision des Hospices de Paris. Le moulin est ainsi communément appelé « moulin des Hospices ». Il est ensuite démoli puis reconstruit de chaque côté de l'Essonne. L'ancien château contigu au moulin est également démoli et seule la tour Louis le Gros sera conservée jusqu'au début du XX^e siècle.

La production de farine sur le site ne cesse de croître, nécessitant de réguliers aménagements, transformations et améliorations du mécanisme. Les frères Darblay, d'abord locataires puis propriétaires des moulins à partir de 1863, poursuivent les améliorations et augmentent considérablement la production de farine sur le site. La Révolution industrielle est en cours et les moulins de Corbeil en sont des acteurs majeurs dans le domaine de la minoterie. A ce titre, l'arrivée du chemin de fer à Corbeil à partir de 1840 contribue au développement industriel et à l'essor du site.

La société des Grands Moulins de Corbeil est fondée en 1881. Les bâtiments actuels sont construits progressivement les uns après les autres, au gré des évolutions techniques, architecturales et des besoins en farine. Après plusieurs propriétaires successifs, le groupe Soufflet rachète le site en 1994 et y poursuit la production de farine.

Grands Moulins de Corbeil

Emplacement des Moulins de 1600 à 1935

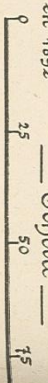


Les parties teintées représentent les bâtiments actuels

- A - Château des Comtes de Corbeil
- B - Halle aux blés
- C - Gravier de la Réserve
- I - Moulin du Roy 1610
- D - Chaussée actuelle

Légende

- E - Ancien moulin de 1880 - Magasin à farine actuel
- F - Moulin actuel construit en 1906
- G - Nouveaux silos construits en 1908
- G' - Anciens silos construits en 1892



Corbeil



Plan du site extrait d'un fascicule des Grands Moulins de Corbeil © archives communales de Corbeil-Essonnes

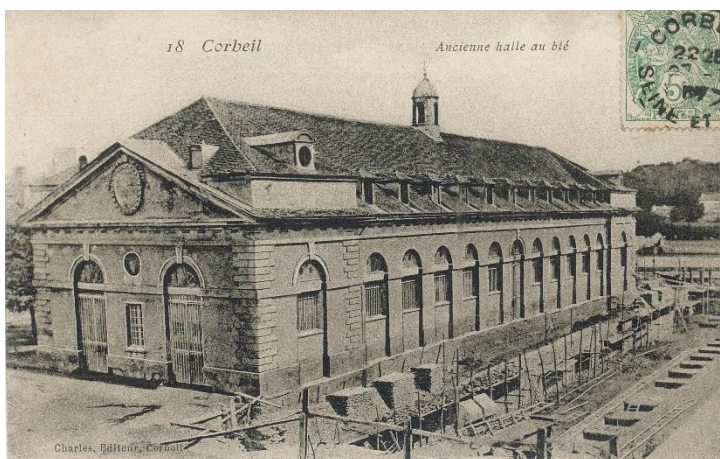
HISTORIQUE DU SITE DES GRANDS MOULINS DE CORBEIL

I) Le Moulin du Roi (du XII^e siècle au milieu du XVIII^e siècle)

- **1120** : Corbeil entre dans le domaine royal : un château et un moulin banal sont construits. Le moulin du Roi se trouve alors sur le grand bras de l'Essonne à son embouchure avec la Seine.
- **XIV^e siècle** : location du moulin, qui comporte alors 4 roues.
- **A partir de 1623** : reconstruction du moulin et réaménagement du quai bordant l'Essonne.
- **1665-1667** : agrandissement du moulin sur les deux rives de l'Essonne. Louis XIV en concède une partie à la manufacture de buffles.

II) Les Hospices et la Réserve : deux moulins et deux magasins innovants pour l'approvisionnement de Paris (de 1760 à 1830 environ)

- **1764-1765** : Simon-Pierre Malisset (boulangier, meunier et marchand de grains à Corbeil) convertit des moulins à tan en moulin à blé sur le petit bras de l'Essonne et y développe le procédé de la « mouture économique ». Ce moulin, appelé plus tard moulin de la Réserve, compte 6 roues.
- **1767** : construction du magasin de la Réserve, accolé au moulin du même nom, qui permet d'assurer l'approvisionnement de Paris (contenance de 45 000 quintaux de blé).
- **1769** : concession du moulin du Roi et de la manufacture de buffles à l'Hôpital Général de Paris. Il est alors communément appelé le moulin des Hospices.
- **1774-1775** : démolition du moulin qui tombait en ruine. Le château est également détruit, seule la tour Louis le Gros est conservée. Un nouveau moulin, comptant 12 paires de meules, est construit sur chaque rive du grand bras de l'Essonne.
- **1784-1785** : construction (par Charles-François Viel) d'une halle aux grains.
- **Révolution française** : confiscation des moulins considérés comme biens nationaux. La vente des moulins est annulée en 1791 face aux protestations de l'Hôpital Général de Paris.
- **Début XIX^e siècle** : Révolution industrielle en France.
- **1825** : Remplacement de l'ancien mécanisme par un nouveau système : la mouture à l'anglaise. Mécanisation du moulin désormais équipé de 14 paires de meules.



III) Au cœur de l'empire Darblay : hydraulique, vapeur et « mouture à l'anglaise » (de 1830 à 1880 environ)

- **A partir de 1830** : location des moulins à Auguste-Rodolphe et Aimé-Stanislas Darblay, négociants en farine. Construction de 13 nouvelles meules. 50 ouvriers travaillent à la fabrication de 159 quintaux par jour.
- **1838** : vente du bâtiment par les Hospices de Paris à la Vicomtesse de Noailles pour un montant de 4,3 millions de francs. Les frères Darblay en restent les locataires.
- **1840** : arrivée du chemin de fer à Corbeil.
- **1863** : achat des moulins par la société Darblay et Béranger. Les deux anciens moulins sont reliés par un bâtiment enjambant l'Essonne.

IV) Cylindres, électricité et gigantisme à l'américaine (de 1880 aux années 1920)

- **1880** : démolition de l'ancienne halle aux blés et construction d'un nouveau moulin (par l'ingénieur Jules Denfer).
- **1881** : vente des moulins au banquier Erlanger et fondation de la Société des Grands Moulins de Corbeil.
- **1885-1887** : mise en place progressive de la « mouture à la hongroise ».
- **1892** : incendie du magasin de la Réserve faisant plusieurs victimes.
- **1893** : construction d'un nouveau silo à blé et de la tour élévatrice (par l'architecte Paul-Emile Friesé).
- **1905** : construction d'un nouveau moulin (par Albert Brion et Eugène Haug) et de sa centrale électrique. C'est à l'époque le moulin le plus puissant du monde (162 paires de cylindres, 35 plansichters, 192 bluteries permettant de produire 8500 quintaux par jour en 1908).
- **1908** : construction d'un second silo à blé (par l'entreprise Zublin) d'une contenance de 110 000 sacs.
- **1914-1918** : pendant la Première Guerre mondiale, les moulins approvisionnent en farine le camp retranché de Paris.



- **1917-1918** : construction d'une nouvelle centrale thermoélectrique.
- **1920-1923** : dans la continuité du second silo à blé est construit le bâtiment de l'avant-nettoyage. L'économat et le premier silo à farine datent également de cette période.

V) Crises, croissance et mutations contemporaines (des années 1920 à nos jours)

- **1922** : début de la fabrication de pâtes alimentaires dans un atelier aux Grands Moulins de Corbeil. L'usine de pâtes est mise en service 6 ans plus tard.
- **1924-1940** : rachat de la société par le Crédit Commercial de France et les Grands Moulins de Paris, qui cèdent leur part aux Grands Moulins de Strasbourg durant les années 1930.
- **Années 1950** : les Grands Moulins de Corbeil deviennent une filiale du groupe des Grands Moulins de Pantin. Travaux progressifs de modernisation (288 paires de cylindres et 60 plansichters).
- **1963** : construction d'un deuxième silo à farine d'une capacité de 25 000 quintaux.
- **1978** : construction d'un troisième silo à farine.
- **1991** : démolition de l'usine de pâtes alimentaires, fermée depuis 1986.
- **Début années 1990** : écrasement de 18 000 quintaux par jour. La capacité de stockage du blé est de 200 000 quintaux. Les différents silos à farine permettent de conserver 68 000 quintaux.
- **1994** : rachat du site par le groupe Soufflet.
- **2001-2002** : démolition du bâtiment de l'administration. Reconversion de l'imprimerie (construite en 1984) en administration, fournil et laboratoire.
- **2019** : construction d'un nouveau moulin sur le site.



L'incendie des Grands Moulins de Corbeil

Le risque d'incendie est inhérent à l'activité minotière et au stockage des grains. Les poussières combustibles contenus dans les silos concourent à l'augmentation du risque d'incendie, comme ce fut le cas aux Grands Moulins de Corbeil.

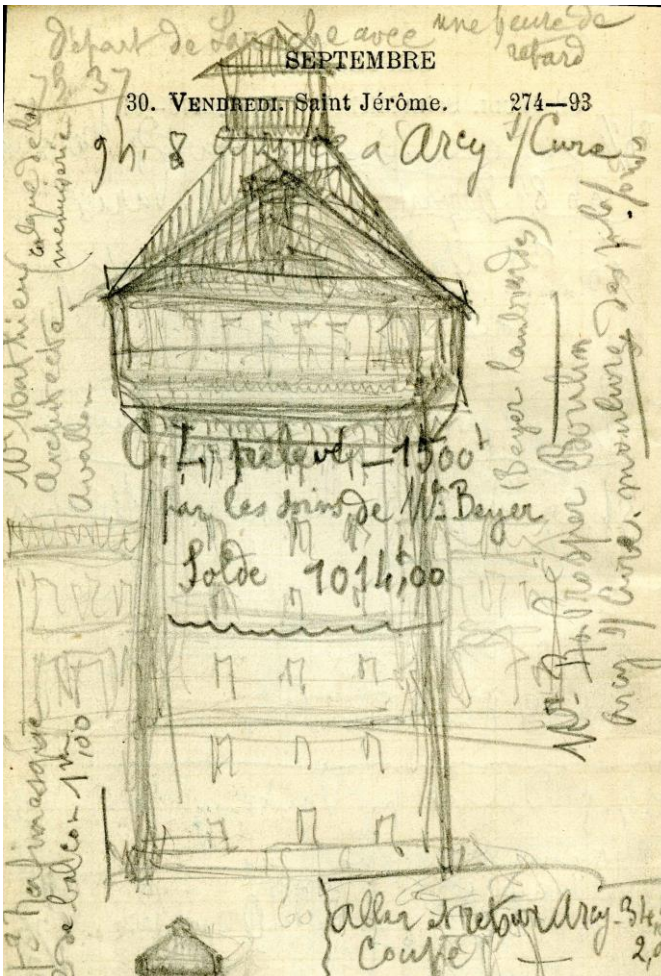
Le 30 mai 1892 vers 10h45 sur le quai de l'Apport-Paris se produit « une explosion formidable suivie d'un crépitement » rapporte le capitaine Bonnefoy alors commandant de la compagnie des Pompiers de Corbeil. Dix minutes plus tard, un incendie se déclare dans l'ancien magasin de la Réserve, servant à la préparation du blé.

Les pompiers arrivent sur place à 11h05 et installent des pompes à bras, puisant directement l'eau dans la Seine toute proche. Les pompes d'Essones, de Chantemerle, de la Papeterie et de Melun sont réquisitionnées. A 15h30, une première pompe à vapeur arrive de Paris. L'explosion a provoqué l'effondrement du bâtiment et un important incendie. L'arrivée d'une seconde pompe à vapeur vers 19h permet la maîtrise progressive du feu par les pompiers.



Au total, il a fallu 47 pompes à bras et la mobilisation de nombreuses compagnies de pompiers des alentours pour venir à bout de l'incendie qui a fait plusieurs morts. Une sépulture en hommage aux 13 victimes, construite par l'architecte Paul-Emile Friesé à la demande des Grands Moulins de Corbeil, est toujours visible au cimetière de Corbeil.

La tour élévatrice de Paul-Emile Friesé



Dessin de Friesé © archives privées - reproduction GPS

L'architecte Paul-Emile Friesé (1851-1917) commence sa carrière au sein de l'agence de Jules Denfer, à qui l'on doit notamment le bâtiment servant actuellement de silo à farine. Paul-Emile Friesé se spécialise dans l'architecture industrielle en concevant notamment plusieurs bâtiments prestigieux des Papeteries Darblay (dont la station de pompage aujourd'hui labellisée « patrimoine d'intérêt régional »), la distillerie-malterie Springer à Ris-Orangis, l'usine de matériel électrique Schneider à Champagne-sur-Seine ou encore la manufacture de papier peints Leroy à Saint-Fargeau-Ponthierry (aujourd'hui reconvertie en espace culturel « les 26 couleurs »).

À la suite du tragique incendie qui détruit le magasin de la Réserve, le directeur des Grands Moulins fait appel à Paul-Emile Friesé pour reconstruire un nouveau bâtiment. L'architecte se rend ainsi en Angleterre pour étudier la délicate question du stockage des blés, du fait des risques d'incendie qui y sont liés. À son retour, il conçoit le projet de tour élévatrice couplée au silo à blé permettant le stockage de

10 000 tonnes de grains. Le bâtiment est une première en matière de stockage de blés : la fonction élévatrice - source de chaleur pouvant provoquer des incendies - est physiquement séparée de la fonction de stockage. Les blés arrivent sous la tour et sont montés par des mécanismes d'élevateurs pour être ensuite acheminés dans des silos verticaux via une passerelle. Enfin, un réservoir d'eau est placé en haut de la tour afin de se prémunir face aux risques d'incendie.

En tant que pièce maîtresse du dispositif de stockage vertical, le premier en France, la tour élévatrice constitue à l'époque une innovation technique majeure. La tour et les silos sont toujours en fonctionnement aujourd'hui et la tour est inscrite au titre des Monuments Historiques depuis 1987.

Les procédés de fabrication de la farine

Les techniques de mouture ont considérablement évolué depuis le Moyen Âge. Ces évolutions majeures ont permis l'accroissement de la production et la diversification des farines.

Le moulin médiéval fonctionne grâce à l'eau qui pousse une grande roue faisant tourner un axe appelé l'arbre à moulin. Cet axe entraîne ensuite une roue dentée en bois qui, par un système d'engrenage fait tourner un axe vertical, le fer à moulin. Ce fer à moulin se fixe alors dans une meule. Il y a une meule dormante (en-dessous) et une meule courante (au-dessus) qui tourne et écrase le blé. Les roues nécessitent un entretien très régulier et les meules doivent être remplacées souvent.

L'énergie hydraulique est utilisée durant plusieurs siècles. A l'échelle du temps, la mécanisation est relativement récente puisqu'elle intervient à partir du XVIII^e siècle. Le boulanger et meunier Pierre-Simon Malisset développe la « mouture économique » permettant d'obtenir plus de farine avec la même quantité de blé. Au début du XIX^e siècle, la mécanisation se renforce avec le procédé de « mouture à l'anglaise ». Aux Grands Moulins, les frères Darblay participent aux améliorations techniques de ce système et travaillent notamment avec des ingénieurs anglais. Les premiers cylindres sont ensuite installés dans le moulin (actuel magasin à farines) vers 1880, augmentant largement les capacités de production par rapport aux anciennes meules.

A l'initiative de Lucien Baumann, un nouveau moulin est construit en 1905. Ce moulin utilise alors le procédé hongrois de mouture sur cylindres. Le procédé - arrivé quelques années auparavant de Hongrie - est une innovation majeure. Cette technique, plus productive et plus rentable, marque la véritable industrialisation du métier de meunier. Cela nécessite également plus d'énergie, conduisant à l'électrification du moulin. Il produit alors sa propre énergie dans l'usine génératrice à vapeur.

Mais l'une des innovations majeures développées sur le site des Grands Moulins de Corbeil reste la tour élévatrice et les silos construits par Paul-Emile Friesé en 1893 après le drame de l'incendie de 1892.



Procédé actuel de fabrication de la farine aux Grands Moulins de Corbeil

Le processus actuel est très automatisé, enchainant le passage du blé d'une machine à l'autre.

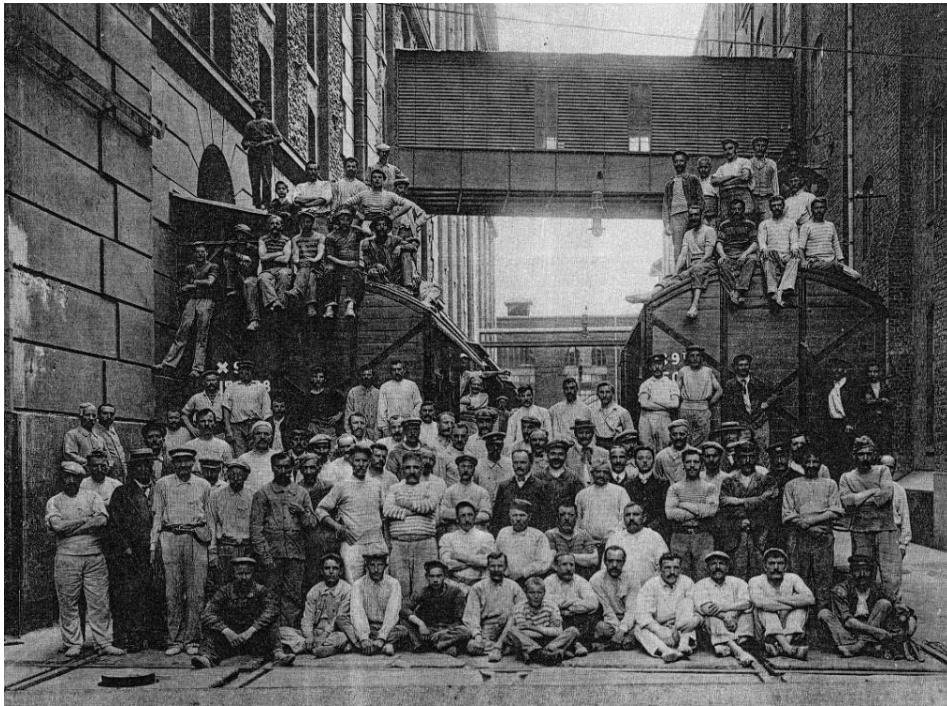
Les blés arrivent en vrac par camion ou par bateau et sont aussitôt contrôlés. Ils sont montés – par le système de la tour élévatrice – pré-nettoyés, pesés puis stockés dans l'une des cellules à blé du silo.

Les blés font ensuite l'objet d'un nettoyage : séparation du blé des autres corps selon un principe de taille et de densité puis mouillage et conditionnement du blé. L'eau qui pénètre dans le blé permet d'en assouplir l'enveloppe et l'amande pour le préparer à la mouture. C'est à la suite du processus de nettoyage que les blés sont mélangés avant d'être envoyés de l'autre côté de la rue, dans le moulin, par le biais d'une bande transporteuse souterraine. La mouture du blé et la production de farine est un système répétitif de broyage (5 passages) puis de réduction de l'amande en farine (11 passages dans les cylindres). Après chaque broyage ou réduction, la farine passe sur un plansichter (machine composée d'une suite de tamis aux ouvertures de mailles différentes). La farine ainsi produite est un mélange de plusieurs farines issues de diverses variétés de blés. La farine produite est ensuite stockée dans l'un des 3 silos à farine avant d'être expédiée par camion à destination des industries ou mise en sac pour les boulangeries artisanales.



Appareils à cylindre pour le broyage du grain © Philippe Ayrault, Région Île-de-France, 2019

La vie quotidienne à l'usine



L'activité meunière a toujours nécessité le travail de l'homme. Les meuniers étaient chargés de la bonne marche du moulin et de l'entretien des roues. Cependant, peu d'informations historiques sont disponibles aujourd'hui pour relater le travail quotidien du personnel dévolu au fonctionnement du moulin et à la production de farine.

C'est avec la Révolution industrielle et les progrès qu'elle entraîne que la production de farine augmente sur le site, nécessitant une main d'œuvre nombreuse pour décharger les sacs de blés, faire fonctionner le moulin, entretenir les machines ou encore charger la farine produite pour qu'elle soit expédiée.

Lorsque les frères Darblay louent les moulins, 50 ouvriers y sont employés. En 1911, ce sont 377 personnes qui travaillent sur le site des Grands Moulins de Corbeil. 50 ans plus tard, ce chiffre double quasiment. De nombreux employés sont alors nécessaires pour la manutention des blés et des farines.

Aujourd'hui, les conditions de travail ont évolué et les machines ont remplacé les hommes : 3 personnes sont nécessaires pour produire de la farine (système de 3 équipes de 3 personnes toutes les 8 heures). La manutention est également largement automatisée.

Les métiers se sont diversifiés et comprennent aujourd'hui aussi bien des techniciens, du personnel de maintenance, des boulangers, des techniciens de laboratoire, du personnel administratif, des commerciaux, ou des employés spécialisés en recherche et développement.

L'évolution des métiers traduit la mécanisation du processus de production, les évolutions techniques et les progrès à l'instar du laboratoire, dont le rôle n'a cessé de se développer au cours du XX^e siècle.



Cartes postales - archives communales de Corbeil-Essonnes



Approvisionner

Le stockage des blés, pour l'approvisionnement de Paris et des alentours, constitue un enjeu économique, social et politique. La situation géographique de Corbeil est éminemment stratégique permettant aussi bien de s'approvisionner en blé que d'approvisionner en farine les alentours. Les travaux de recherche ont montré que le développement de l'activité meunière sur le site de Corbeil est corrélé à l'expansion démographique de Paris et à son développement en tant que capitale. A la fin du Moyen Âge, la population parisienne augmente entraînant un accroissement des besoins en farine, nécessaire à la fabrication du pain. Par exemple, les frères Leleu, locataires des moulins vers 1780 fournissent chaque année 25 000 sacs de farine à la halle de Paris. L'Hôpital général de Paris, propriétaire un temps des moulins, y fabrique la farine destinée au service de l'ensemble des hôpitaux de Paris.

La farine produite dans le moulin est envoyée par bateau grâce à la Seine toute proche. Ainsi, des coches d'eau appelés corbillards – en référence au nom de Corbeil – assurent la liaison entre Paris et Corbeil par la Seine. L'arrivée du chemin de fer en 1840 contribue à l'essor considérable de l'activité meunière sur le site de Corbeil. La production ne cesse d'augmenter et jusqu'à l'équivalent d'un train de farine est expédié chaque jour dans la deuxième moitié du XX^e siècle.

Le transport fluvial de la farine a cessé depuis longtemps, les voies ferrées ne sont plus utilisées depuis 1996. Aujourd'hui, la farine destinée à l'industrie agro-alimentaire est chargée directement dans les camions quand la farine destinée à la boulangerie artisanale est ensachée sur place en sacs de 25 kg.



Dans l'assiette

En Occident, le pain est l'un des aliments essentiels de l'alimentation depuis des siècles. Sa consommation est désormais à la baisse puisqu'il est progressivement passé d'un aliment de base à un aliment d'accompagnement. Néanmoins, le pain reste une institution.

Depuis les origines du site des Grands Moulins de Corbeil, la farine produite sert à la fabrication du pain. L'amélioration des techniques et les attentes des consommateurs ont conduit à une diversification des farines. Les différentes variétés de blés permettent la production de farines distinctes, qui sont ensuite mélangées selon les spécificités. Aujourd'hui, le moulin écrase 1300 tonnes de blé par jour, soit l'équivalent de 5 millions de baguettes.

La farine produite aux Grands Moulins de Corbeil diffère selon l'usage : elle sert à la boulangerie artisanale d'une part et à l'industrie d'autre part. Par exemple, le pain de mie Harry's, les brioches *Pitch* de chez Pasquier ou encore les biscottes et cracottes de chez Heudebert sont fabriqués avec de la farine produite sur le site. La gamme Baguépi Farine Responsable est une marque du groupe Soufflet. Enfin, de nombreuses boulangeries artisanales utilisent la farine des Grands Moulins pour la fabrication du pain.



L'usine de pâtes alimentaires

Au cours du XX^e siècle, les activités se diversifient et une usine de fabrication de pâtes alimentaires est construite sur le site, au bord de l'actuel quai de l'Apport Paris. Contrairement au pain, la production de pâtes nécessite de la semoule de blé dur provenant d'autres moulins et acheminée alors par voie ferrée. En activité de 1928 jusqu'au milieu des années 1980, l'usine compte une centaine d'employés qui contribuent à la fabrication de 40 000 kg de pâtes toutes les 24 heures.

Les pâtes de Corbeil sont livrées dans toute la France. Certains se souviennent encore des sachets de cellophane de la marque « Cordon Rouge » !

Et demain ?

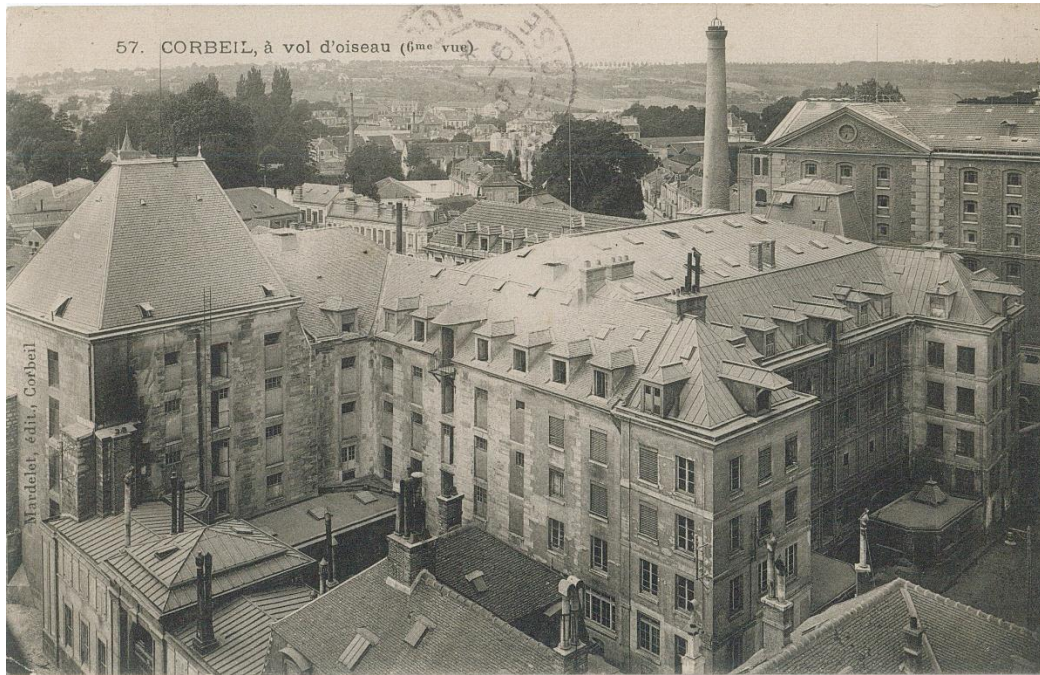


Le site des Grands Moulins de Corbeil est aujourd'hui le siège de la filière blé du groupe Soufflet. Il continue d'être le théâtre de progrès et d'évolutions majeurs : un nouveau moulin est actuellement en construction sur le site, derrière les silos à blé et la tour élévatrice. Le futur bâtiment comprendra deux unités de production pouvant écraser chacune 450 tonnes de blé par 24h. La capacité de mouture va passer de 1300 tonnes à 900 tonnes journalières (baisse s'expliquant par la réduction des exportations de farine française à l'international).

Le futur bâtiment – totalement hermétique – répondra aux nouvelles normes et sera plus innovant et plus performant. Il bénéficiera des toutes dernières avancées en matière de technologie industrielle. Cette minoterie ultramoderne représente un investissement de plus de 30 millions d'euros pour le groupe Soufflet, propriétaire du site.

Moulins Soufflet, l'une des filières du groupe du même nom, est l'un des plus importants meuniers d'Europe et compte 9 moulins implantés en France et en Belgique.

L'actuel moulin et le magasin à farine, situés entre la place Galignani et la rue de la République, seront quant à eux laissés puisque l'activité se concentrera uniquement sur l'autre partie du site. Des projets de reconversion et de réutilisation des bâtiments historiques seront étudiés.



Vues des anciens moulins

Cartes postales - archives communales de Corbeil-Essonnes





Plan d'ensemble du site des Grands Moulins de Corbeil en 1915

O III 231.1 - archives communales de Corbeil-Essonnes

Exposition réalisée par la commune de Corbeil-Essonnes dans le cadre de la convention de partenariat pour l'étude et la valorisation du patrimoine des Grands Moulins de Corbeil-Essonnes. Cette convention a été signée le 14 décembre 2018 par quatre partenaires principaux : Moulins Soufflet, la Région Île-de-France, la Communauté d'agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonnes-Sénart et la commune de Corbeil-Essonnes.

Le texte prévoit en outre une étude d'inventaire réalisée par le service Patrimoines et Inventaire de la Région Île-de-France. A partir de cette étude et de ses apports seront développées des actions de valorisation culturelle et touristique dont cette exposition est le premier jalon. Un outil numérique de valorisation de ce patrimoine, conçu par la communauté d'agglomération Grand Paris Sud, viendra compléter le premier volet présenté ici par la commune de Corbeil-Essonnes.

Conception : Delphine Blaise-de Carvalho / service arts et expositions

Eve Le Saux / pôle histoire et archives

Scénographie : Delphine Blaise-de Carvalho / service arts et expositions

Techniciens : Djamel Charifi et Mickaël Colas

Remerciements :

Mme Virginie Lacour, la communauté d'agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonnes-Sénart et le service Patrimoine et Tourisme

M. Jean-Michel Soufflet, M. Erick Roos et le groupe Soufflet (coordination sur le site de Corbeil : Philippe Gagu, Emmanuel Geay et Sabrina Hadji)

M. Nicolas Pierrot, M. Philippe Ayrault et le service Patrimoines et Inventaire de la région Île-de-France

Les archives départementales de l'Essonne

M. Jean-Charles Descloux et le centre principal de secours de Corbeil-Essonnes

M. Romain Millot, agriculteur à Diant en Seine-et-Marne

L'association Mémoire et Patrimoine Vivant

