



Napoléon 1^{er} épingle sa propre Légion d'honneur au revers de Benjamin Delessert. Ce geste de reconnaissance a été immortalisé par l'Imagerie d'Épinal.

Alors qu'au début du 19^e siècle toute l'Europe cherche à produire du sucre « indigène », la visite de Napoléon 1^{er} à la sucrerie de Benjamin Delessert et les décrets impériaux qui en découleront représentent une étape décisive, faisant de 1812 l'année de naissance symbolique de la filière betterave-sucre française. Deux cents ans plus tard, celle-ci célèbre une vision qui, de succès en bouleversements, a conduit la France vers une solide position de leader mondial du sucre de betterave. Retour sur une saga unique dans l'histoire de l'agro-industrie nationale.

1812-2012

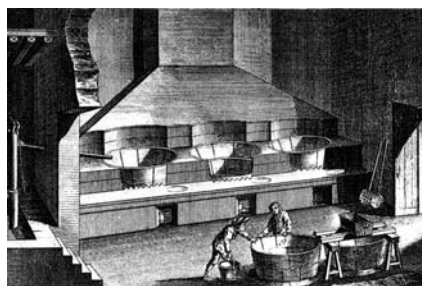
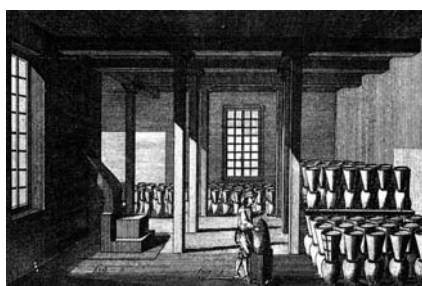
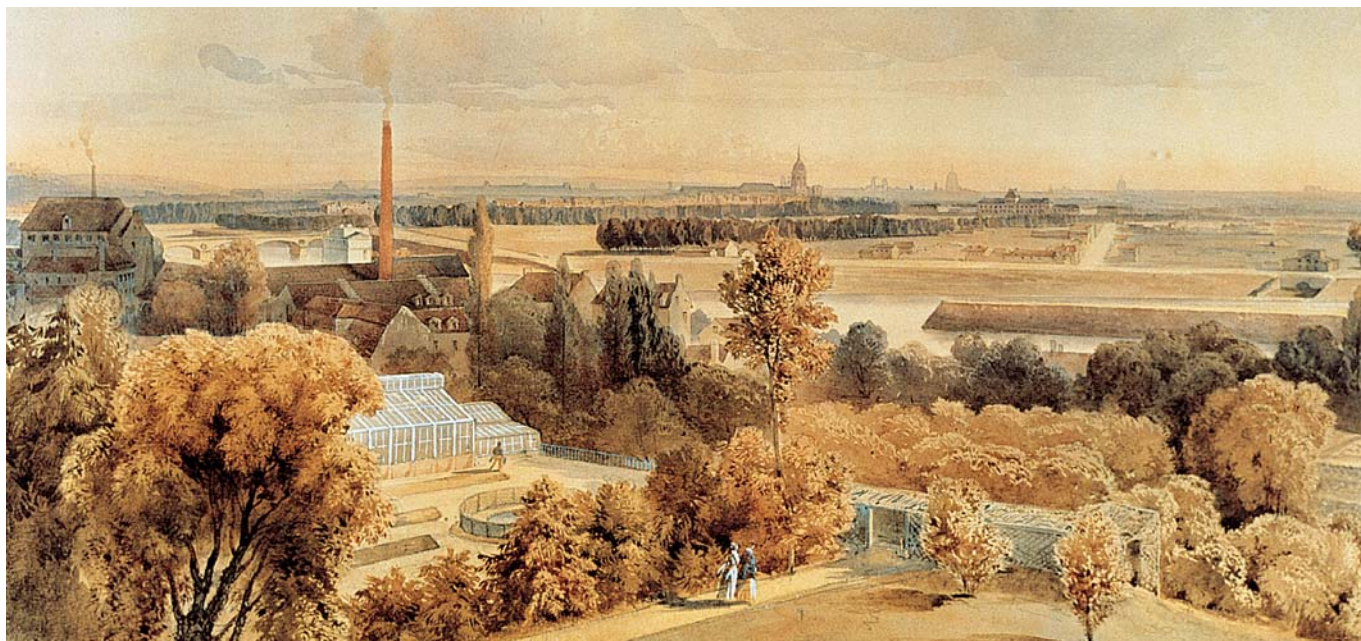
La filière betterave-sucre française à l'heure de son bicentenaire

Ce matin du 2 janvier 1812, le comte Chaptal se présente au palais des Tuileries en demandant audience, de toute urgence, à l'Empereur Napoléon 1^{er}. L'objet d'une visite aussi impromptue doit être d'importance ; face à l'Histoire, il se révélera stratégique. Il est vrai que Chaptal, chimiste de formation et ancien ministre de l'Intérieur devenu président de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, est un conseiller très écouté de l'Empereur pour tout ce qui concerne le monde scientifique et industriel. La nouvelle qu'il apporte ce jour est espérée depuis longtemps : un entrepreneur français, en l'occurrence Benjamin Delessert, a enfin réussi à mettre au point une technique d'extraction du sucre de betterave transposable à l'échelle industrielle.

L'enjeu est de taille. Il s'agit ni plus ni moins d'assurer l'indépendance de la Nation pour l'une des ressources de base de l'alimentation. En effet, conséquence directe du Blocus continental et de la proclamation d'indépendance de la colonie française de Saint-Domingue, les approvisionnements en sucre de canne se sont taris. La France, et plus généralement l'Europe, vivent désormais sous la menace d'une pénurie durement ressentie par la population. Saisissant instantanément l'ampleur d'une telle annonce, Napoléon troque sa redingote grise du quotidien pour sa fameuse tenue de chasseur de la Garde impériale – celle où sont épinglées ses médailles – et s'écrie : « *Il faut aller voir cela. Partons !* »

Volonté impériale

L'Empereur et son conseiller prennent alors la direction du village de Passy, là où Benjamin Delessert a transformé, depuis 1801, une ancienne filature de coton en raffinerie de sucre de canne, puis en



C'est au cœur du village de Passy, à l'ouest de Paris, que Benjamin Delessert transforme une ancienne filature de coton en sucrerie, dont les installations sont bien visibles sur ces gravures du 19^e siècle.

sucrerie. Il y découvre avec grand intérêt les cylindres à râper les betteraves, les chaudières en cuivre dédiées à la cuisson et à la concentration du sucre ainsi que les moules coniques où, pointe en bas, les pains de sucre blanc s'égouttent lentement... Dans un élan d'enthousiasme, il prend sa propre croix de la Légion d'Honneur et l'accroche au revers de Benjamin Delessert qui, de surcroît, sera nommé baron d'Empire quelques mois plus tard.

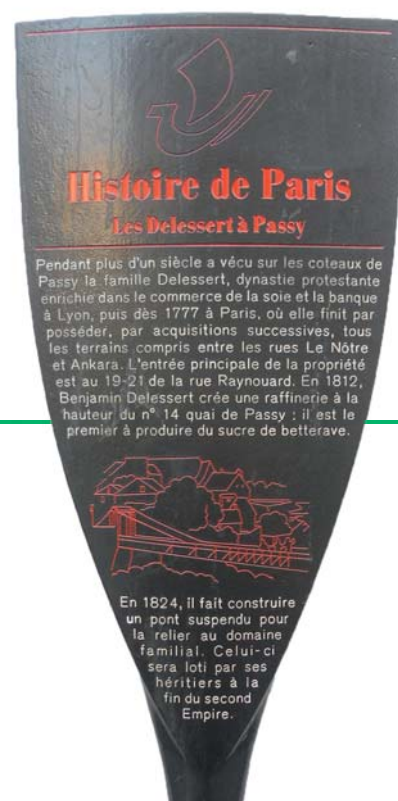
Ce geste est passé à la postérité comme l'acte de naissance de la filière betterave-sucre française. Mais au-delà du symbole, c'est par un train de mesures concrètes que Napoléon met en œuvre une volonté qui se révélera visionnaire : encourager le développement d'un secteur agro-industriel stratégique pour le pays. Dès le 15 janvier, il décide la mise en culture de 100 000 hectares de betteraves de Silésie, variété riche en sucre. Cette initiative confirme et amplifie le premier décret betteravier par lequel l'Empereur avait ordonné, le 25 mars 1811, toujours sur les conseils de Chaptal, la mise en culture de 32 000 ha (voir encadré p. 7). De plus, il l'assortit de différentes mesures : créations de bourses pour les étudiants se destinant aux métiers de la production sucrière, délivrance de 500 licences pour la construction de nouvelles fabriques, dispositions fiscales incitatives...

Un vent de saccharomanie souffle sur l'Europe

Avant d'en arriver là, l'histoire du sucre de betterave plonge ses racines dans une aventure scientifique riche en rebondissements. C'est en 1747 que le chimiste prussien Marggraf parvient, le premier, à extraire du sucre à partir de cette plante. L'un de ses élèves, Franz Carl Achard, poursuit ses recherches qui déboucheront, en 1801, sur la création de la première fabrique de sucre de betterave du monde, à Cunern, en Silésie.

Alors que la plupart des savants misaient sur le sucre de raisin, à l'image de Parmentier, la diffusion des travaux d'Achard reçoit un écho retentissant. « En quelques années, une véritable saccharomanie s'empare de tout ce que l'Europe compte de chimistes, de pharmaciens, d'agronomes et d'entrepreneurs, note l'historien Guy Marival¹. La liste est longue de ceux qui, dans les 130 départements de l'Empire, s'acharnaient à obtenir la cristallisation du sirop de betterave : Vanroggen à Nimègue, Lafontaine à Liège, Drapier à Lille, Guérin dans le Puy-de-Dôme, Éon-Duval en Ille-et-Vilaine, Scei dans le Doubs... »

En 1811, les chimistes Deyeux et Barruel réussissent à fabriquer 74 kg de sucre à partir de 5 tonnes de betteraves. Ce premier succès est à l'origine du décret du 25 mars. L'équa-



Témoignant de la dimension historique du lieu, un panneau commémoratif de la ville de Paris indique l'emplacement où se situait la sucrerie de Benjamin Delessert aujourd'hui au n°19 de la rue Raynouard (75016). La mémoire du fondateur de la filière betterave-sucre française est également honorée par le boulevard Delessert, qui relie le quartier de Passy à l'esplanade du Trocadéro.



tion est simple : pour produire les 15 000 tonnes estimées répondre aux besoins de la France, il fallait planter 32 000 ha. Hélas, les résultats ne seront pas à la hauteur des espérances... jusqu'à ce 2 janvier 1812 où la technique dévoilée par Delessert ouvre de nouvelles perspectives.

Ainsi que l'explique Bernard Deveaux, président de l'association Quérueil-Lebaudy-Le Sucre², « le process, mis au point avec la contribution déterminante de l'ingénieur en chef de la fabrique, Jean-Baptiste Quérueil, représente une avancée décisive pour l'industrie à naître. En réussissant le "miracle" de la cristallisation, il permettait d'obtenir une matière sèche et aisément débitable en morceaux, plutôt que de produire une masse cuite tantôt malléable, car imbibée de sirop, tantôt extrêmement dure et difficilement utilisable. » Et cela à grande échelle. Témoignant de l'importance de cette innovation, un *Bulletin des Arts et Métiers* de 1812 confirme que l'équipe Quérueil-Delessert est la première à avoir su « *gérer le sucre* ».

Des capitaines d'agriculture aux premiers investisseurs

En dépit de ce succès et des dispositions impériales favorables, le développement de la filière se heurte à des problèmes techniques, notamment en termes de capacité de production, et historiques. La chute de Napoléon, le retrait des troupes françaises des grands ports de l'Adriatique et de la Mer du Nord rouvrent la voie au sucre de canne importé de pays tiers. Il faudra attendre les années 1830 pour assister à un véritable démarrage.

La France compte alors 120 sucreries produisant tout au plus 6 à 8 millions de kg de sucre de betterave, soit un dixième de la consommation intérieure. Certaines d'entre-elles joueront pourtant un rôle décisif dans la reprise, à l'image des sucreries de la famille Crespel-Delisse (Arras, Douai, Béthune) et de Joseph Coget, à Thumeries (Nord). Cet agriculteur-entrepreneur est, par le jeu des alliances familiales, à l'origine d'une des plus célèbres dynasties sucrières, les Béghin.

Là encore, le progrès passe par l'innovation, grâce à l'introduction de la machine à vapeur qui, en remplaçant la traction animale, optimise les manœuvres d'écrasement des racines. Malgré un contexte législatif tendu (certains députés comme Lamartine, poussés par l'industrie sucrière d'Outre-mer, militaient pour l'interdiction du sucre de betterave), de nombreuses sucreries se créent ou se modernisent, des raffineries dédiées au sucre de canne brut convertissent leur process. Bien qu'il ait, entre temps, vendu le site de Passy, Benjamin Delessert continue à se passionner pour le secteur. En 1840, il finance la construction d'une usine qu'il confie à Jean-Baptiste Quérueil, en remerciement des services rendus. La sucrerie est implantée à La Villette, au nord-est de Paris, à proximité de la raffinerie de Gustave Lebaudy, cousin de la famille Quérueil et fondateur d'une autre dynastie sucrière.

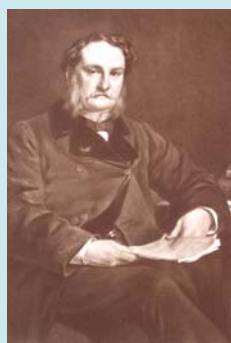


Ferdinand Béghin
1902-1994

Ces dynasties qui ont donné leur nom à des marques

La fabrication de sucre de betterave est une activité agro-industrielle où le modèle familial s'est longtemps imposé comme le système entrepreneurial dominant. Parce qu'elle requiert des investissements extrêmement lourds, assortis d'une rentabilité à long terme, elle implique une vision capitaliste plutôt patrimoniale que purement financière. Parmi les grandes familles qui ont écrit l'histoire du sucre, certaines ont donné leur nom à des marques qui, par leur notoriété et leur présence dans les foyers, ont profondément imprégné l'imaginaire de plusieurs générations de consommateurs.

Béghin. Lorsqu'il épouse Henriette Coget, en 1868, Antoine Ferdinand Béghin reçoit dans la corbeille de mariage la petite sucrerie familiale de Thumeries, dans le Nord. Leur fils, Ferdinand, grandit au milieu des ateliers et, diplômé de chimie en poche, se lance dans le développement de la fabrique. À partir de 1898, ses deux fils, Joseph et Henri, investissent dans de nouveaux sites, modernisent et diversifient l'entreprise. Deuxième du nom et fils d'Henri, Ferdinand Béghin en prend les commandes à l'issue de la Seconde guerre mondiale. Visionnaire et stratège, doté d'une personnalité hors norme, il conduira, entre autres faits d'armes, le rapprochement avec la famille Say qui, en 1973, donnera naissance au groupe Béghin-Say, leader mondial du sucre de betterave. Au-delà du secteur sucrier, Ferdinand Béghin est considéré comme l'un des grands capitaines d'industrie qui ont marqué les « Trente glorieuses ».



Constant Say
1816 - 1871

Say. C'est en 1812 que Louis Say, frère de l'économiste Jean-Baptiste Say, achète, à Nantes, une raffinerie de sucre de canne qu'il transforme en fabrique de sucre de betterave. Il effectue cette opération sur les conseils de Benjamin Delessert, auquel il rachètera, quelques années plus tard, la fameuse sucrerie de Passy. La reprise du trafic maritime l'incite ensuite à renouer avec l'activité de raffinage du sucre brut à laquelle ses descendants - Constant puis Henry - resteront attachés, comme en témoigne la création, à Nantes, en 1934, d'une importante raffinerie qui restera en activité jusqu'en 1999. Bien que la famille Say soit également à la tête de sucreries de betteraves, cette orientation industrielle est à l'origine de l'expression « *aux Say, le roux, aux Béghin, le blanc* », mais aussi des synergies industrielles qui ont favorisé le rapprochement avec le principal concurrent.



Lebaudy. Originaire de l'Orne comme Jean-Baptiste Quérueil, la famille Lebaudy est également liée, par alliance matrimoniale, au collaborateur de Benjamin Delessert. Au début du 19^e siècle, Jean Lebaudy, dit « Le Jeune » (1775-1847), crée une première raffinerie de sucre de canne à proximité de Paris, dans le bassin de La Villette. C'est ici que Delessert et Quérueil choisirent, à leur tour, de construire une sucrerie de betteraves, en 1840. En 1920, les Lebaudy reconstruisent une importante usine sur le site de l'ancienne sucrerie de Roye (Somme). Les activités sont rachetées, en 1950, par la famille Sommier, mais la marque Lebaudy, très implantée sur le marché français est préservée. L'entreprise Lebaudy-Sommier rejoindra la Générale sucrière (futur groupe Saint Louis) en 1968.





Inaugurée en 1975, la sucrerie de Connantre, dans la Marne, est la plus importante usine de sucre de betterave au monde. Elle traite 23 000 tonnes de betteraves par jour.

« À cette époque les acteurs de la filière sont principalement des agriculteurs modernistes, explique Christian Schnakenbourg³, professeur émérite d'Histoire et d'Économie à l'Université de Picardie. Ces "capitaines d'agriculture" sont à la tête de grandes exploitations céréalières, et la betterave leur offre une solution intéressante à la fois pour l'alternance des cultures – avec des avantages en termes de rendements et de préservation des sols – et pour le maintien des emplois pendant l'intersaison céréalière. Les sucreries sont alors des "fermes-usines" aux installations industrielles de taille réduite ».

Sous le Second Empire, les débuts du capitalisme financier drainent les banques et autres grands investisseurs vers le secteur sucrier. C'est le cas, par exemple, du Duc de Morny, qui investit massivement dans la sucrerie de Bourdon, près de Clermont-Ferrand, toujours en activité de nos jours. L'histoire est désormais en marche, et l'activité s'industrialise sur un rythme soutenu. Malgré les fluctuations du marché et les dommages causés par les guerres de 1870 et de 1914, les techniques de la filière progressent constamment, tant aux plans

agronomique et cultural – qui optimisent la qualité de la betterave et les rendements – qu'au niveau industriel.

L'ère des restructurations

Les principales régions productrices, situées au nord de la Loire, ayant été durement touchées par la Première guerre mondiale, les zones de culture et l'outil industriel en sortent dévastés. L'importance des moyens nécessaires à la reconstruction conduit à un regroupement des petites unités en sites de capacité supérieure. Les petites structures familiales, dominantes avant la Grande guerre, cèdent la place à des ensembles soutenus par des investisseurs. Des acteurs étrangers au secteur entrent dans le mouvement auquel ils insufflent une logique industrielle, à l'image du groupe Cail (constructions mécaniques) qui s'associe à la famille Delloye pour fonder le groupe Vermandoise dont l'unité construite à Sainte-Émilie, dans la Somme, sera le navire amiral. Mais le modèle familial persiste et, sur la centaine de sociétés sucrières enregistrées dans les années 1920, trois grands groupes émergent, respectivement conduits par les familles Lebaudy et Sommier, Say et Béghin.

Les mêmes causes produisant les mêmes effets, le scénario reconstruction-regroupements se répète à l'issue de la Seconde Guerre mondiale, avec une nouvelle montée en puissance de la concentration financière. Dans les années cinquante, « l'industrie sucrière française entre dans une phase de fantastique croissance », explique Christian Schnakenbourg, en rappelant qu'au-delà des progrès continus, « cette success story est avant tout la conséquence de la création de la CEE et de la mise en place d'une organisation communautaire de la production et des débouchés. »³ Le processus – engagé dès 1950 avec la « déclaration Schuman » qui lance la construction européenne – sera couronné en 1967 par la création d'un marché commun du sucre. L'industrie entre alors dans une nouvelle phase de concentration, autour de quelques grands groupes, et de modernisation technique. Témoignage de cet âge d'or, Ferdinand Béghin lance en 1974, à Connantre (Marne), la construction d'une sucrerie de betteraves moderne qui reste, encore aujourd'hui, la plus grande du monde.

LES INVENTEURS

• Olivier de Serres (1539-1619).



Le grand agronome français est le premier à avoir noté que la betterave en cuisant, rend un jus « semblable à un sirop de sucre ».

• Andreas Marggraf (1709-1782).

Ce chimiste berlinois passe à la postérité grâce à un mémoire de recherche intitulé *Expériences chimiques faites dans le dessein de tirer un véritable jus sucré de plantes qui poussent dans nos contrées*. La betterave y est présentée comme la ressource la plus prometteuse.



• Franz-Carl Achard (1754-1821).



Élève de Marggraf, cet ingénieur chimiste consacre sa carrière à l'application industrielle de la découverte de son maître. Il construit la première sucrerie de betterave au monde, en 1801, en Silésie.

• Benjamin Delessert (1773-1847).



Héritier du Siècle des Lumières, ce botaniste de formation est aussi homme politique, philanthrope et entrepreneur. Avec l'aide de son chef de fabrication Jean-Baptiste Quéruel, il met au point la technique industrielle de base pour l'extraction du sucre de betterave et convainc Napoléon 1^{er} de la viabilité du process. Ce double succès fait de Delessert la figure fondatrice de la filière betterave-canne-sucre française.

• Eugène François (XIX^e).

En 1854, cet épicier parisien a l'idée de débiter les pains de sucre en rondelles, avant de les casser, pour mieux calibrer le sucre et lui donner une forme régulière. Après vingt ans d'expérimentations, il dépose en 1875 le brevet de la « casseuse François », système de sciage mécanique qui sera longtemps utilisé...



• Louis Chambon (1861-1932).

Ingénieur mécanicien et entrepreneur, ses travaux débouchent sur la mise au point en 1949, par sa société, de la « chaîne Chambon ». Cette technique de moulage par humidification et compression à chaud des cristaux de sucre permet d'obtenir des dominos lisses et calibrés. Elle est toujours utilisée dans les sucreries.



Vu dans « SPIROU »

du 8 février 1962

« L'oncle Paul » raconte l'histoire du sucre de betterave

De tous temps, l'aventure du sucre de betterave et son baptême napoléonien ont inspiré l'imagination des créateurs. La fameuse série pédagogique des « Plus belles histoires de l'oncle Paul » leur a même consacré un épisode dans le n° 1243 du journal Spirou.



Modèle porteur pour la filière, l'Organisation commune du marché du sucre fonctionnera pendant quarante ans, jusqu'à sa remise en cause par l'Organisation mondiale du commerce. Visant à réduire la production européenne de sucre et à rapprocher les prix des cours mondiaux, le nouveau Règlement sucre, entré en vigueur en 2006, a entraîné une restructuration en profondeur de la filière sucre française et de nouveaux regroupements.

L'empereur avait vu juste !

Aujourd'hui, la filière sucrière de France métropolitaine est structurée autour de sept groupes coopératifs et privés dont les origines s'enracinent profondément dans l'histoire biséculaire du sucre de betterave (voir encadré ci-contre). Ils portent l'héritage de plusieurs générations d'inventeurs, ingénieurs et entrepreneurs qui en ont écrit les pages.

Solidement implantée au premier rang mondial de la production de sucre de betterave, premier producteur européen de sucre, la France bénéficie avec le secteur betterave-canne-sucre d'une filière agro-industrielle particulièrement performante, notamment en termes de rendements, et créatrice de valeur : associée à une activité de distillerie dynamique (la France est également le premier producteur européen d'alcool agricole), l'ensemble de la filière génère 44 500 emplois directs et 3,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

Son empreinte signe le paysage des territoires de production, à travers ses cultures, ses infrastructures imposantes (sucreries, raffinerie, distilleries) et l'effervescence de ses campagnes sucrières qui, sur quelques mois, mobilisent toute une région. Des 100 000 ha demandés par Napoléon, la surface betteravière représente, deux cents ans après, 390 000 ha pour une production annuelle de 37 Mt de betteraves sucrières et 5 Mt de sucre de betterave ! S'il est clair que l'Empereur a vu juste, l'Histoire, en revanche, ne dira jamais s'il visait aussi haut...

1. Historien à la Chambre d'agriculture de l'Aisne, Guy Marival est spécialiste de l'Histoire en Picardie. Auteur de nombreux ouvrages, il a notamment publié un article dans *Grain de sucre* (n°20, mars 2005) qui constitue l'une des sources du présent dossier.

2. www.queruel.canalblog.com

3. Christian Schnakenbourg a publié une *Histoire de l'industrie sucrière en Picardie de 1810 à 2006*

(L'Harmattan, 2010) ainsi qu'une *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe de 1835 à 1946* (3 volumes, L'Harmattan).

Autres sources :

Éric Fottorino, *Béghin-Say, une saga industrielle*, Philippe Rey Éditions, 2002.

Anne Perrier-Robert et Marie-Paul Bernardin, *Le grand livre du sucre*, Solar, 1999.

Histoire centennale du sucre de betterave, Snfs, Paris 1912, réédition Comédit, 1993.

La betterave sucrière : un bicentenaire impérial

Si 1812 marque le démarrage industriel de la filière betterave-sucre, la rencontre du 2 janvier entre Napoléon 1^{er} et Benjamin Delessert ne saurait occulter l'importante décision que l'Empereur avait d'ores et déjà prise par décret, le 25 mars 1811, en ordonnant la plantation de 32 000 ha de betteraves.

Afin de commémorer cet événement, la Confédération générale des planteurs de betteraves (CGB) a organisé, le 11 mai 2011, une manifestation dans le cadre aussi prestigieux que symbolique de l'Hôtel des Invalides, qui abrite le tombeau de l'Empereur.

En présence du ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche, Bruno Le Maire, et de plusieurs de ses prédécesseurs, cette rencontre a été l'occasion de rappeler la vision, les objectifs et les enjeux de la profession afin de garantir l'avenir de l'économie betteravière et d'assurer à l'Europe une production sucrière compétitive et sécurisée.



Autour de François Guillaume, ancien ministre de l'Agriculture (au micro) et d'Erik Massin, président de l'Association française des Journalistes agricoles (derrière le pupitre), deux autres anciens ministres de l'Agriculture, Dominique Bussereau (à gauche) et Henri Nallet (à droite), ainsi que Christian Jacob, ancien ministre et ancien président des Jeunes agriculteurs.

Les acteurs de la filière betterave-sucre aujourd'hui*

Tereos

Groupe coopératif issu du rachat, en 2002, des activités sucrières de Béghin-Say par Union SDA.

9 sucreries en France métropolitaine
Marque phare : Béghin-Say

Saint Louis Sucre

Filiale du groupe allemand Südzucker depuis 2001, la société Saint Louis Sucre (ex-Générale sucrière) trouve son origine à Marseille avec la création, en 1831, de la raffinerie Saint Louis, du nom d'un quartier de la ville.

4 sucreries et 1 raffinerie (Marseille)
Marque phare : Saint Louis

Groupe Cristal Union

Groupe coopératif créé en 2000 par le regroupement de plusieurs coopératives.

5 sucreries
Marque phare : Daddy

Groupe Vermandoise

Créée en 1924 autour de la sucrerie de Sainte-Émilie (Somme), elle-même fondée en 1857, la société prendra son essor sous l'impulsion de la famille Delloye, qui la dirige depuis plusieurs générations. À l'heure où nous mettons sous presse, elle fait l'objet d'un accord d'exclusivité pour un contrôle par Cristal Union.

4 sucreries

Sucrerie de Bourdon

Seule sucrerie implantée au sud de la Loire (Clermont Ferrand), c'est aussi la plus ancienne actuellement en activité. Elle est actuellement en projet de rapprochement avec Cristal Union.

1 sucrerie

Lesaffre Frères

Fondée en 1873 à Nangis (Seine-et-Marne), cette sucrerie est rachetée en 1882 par la famille Lesaffre qui la dirige toujours à l'heure actuelle.

1 sucrerie

Ouvré et Fils SA

Sucrerie-distillerie fondée en 1873 à Souppes-sur-Loing (Seine-et-Marne) par Félix Ouvré, dont les descendants sont toujours aux commandes.

1 sucrerie

* Au 6/01/2012