

SOURCES

Almanach impérial (années 1810-1812). Général Marbot : Mémoires. Paris, 1891, in-8°, T. II p. 319-321 et T. III p. 136-137.

Taurignac. L'Ordre impérial des Trois Toisons d'Or (tiré à 100 exempl.) Paris 1907, in-8° — Fréd. Masson. Cavaliers de Napoléon, Paris, in-8° — Archives de la Grande Chancellerie de la Légion d'Honneur — Arch. Ministère de la Guerre : Corr. Naples 1809 — Arch. Nationales AF. IV 1039 — Plaq. AF. IV, 6.538 — A.F. IV 3.750, 3.802, 4.088, 4.194, 4.313, 4.379, 5.008, 5.085, 5.122, 6.391 — Arch. Nat. Papiers du Général Andréossy.

Histoire du sucre et les débuts de la culture de la betterave dans l'Aisne

En 1912 le Syndicat des Fabricants de Sucre fit éditer un album dont le titre HISTOIRE CENTENNALE DU SUCRE DE BETTERAVES (1812-1912) est digne d'attention.

Il n'est pas si fréquent que l'on puisse fixer une date précise à la naissance d'un aliment.

Et cette date est si proche qu'elle fait du sucre un produit très nouveau : la viande, le poisson, les fruits, sont aussi vieux que le monde des hommes — l'huile et le lait, le pain et le vin, sont nés avec l'agriculture, voici cent siècles, sur les collines du Moyen-Orient.

Et c'est sans doute pourquoi le sucre, qui n'est revêtu d'aucun des prestiges symboliques qui accompagnent tant d'autres nourritures plus anciennes, n'a nulle part marqué sa trace sur le plan du folklore, des traditions populaires ou de la toponymie.

— A vrai dire, le sucre est tout de même de beaucoup antérieur à 1812. — Il nous est peut-être venu de la Chine, sûrement de l'Inde.

Ici, en Europe, on ne connaît longtemps que le miel. Mais le miel était rare, et l'on comprend le succès que les populations méditerranéennes firent au sucre quand les armées d'Alexandre l'eurent découvert dans la vallée de l'Indus, où la canne à sucre poussait spontanément.

D'abord installée sur les bords de la Méditerranée orientale, la culture de la canne fut diffusée par les Arabes à travers tout leur empire. Mais l'on sait que l'accès en était interdit aux Chrétiens et il fallut attendre les Croisades, pour que nos ancêtres prissent des Sarrasins le goût du sucre blanc.

Ce fut en Syrie, dans la région de Tripoli, que, selon le chroniqueur, « les Francs contemplèrent pour la première fois des champs de ces roseaux miellés qu'on appelle Sucre. Quand cette herbe est mûre, les indigènes la broient dans un mortier, recueillent le suc dans des vases et le laissent coaguler jusqu'à consistance de neige ou de sel blanc. »

Sel blanc ou, plus communément, « sel indien », la nouvelle denrée compta d'emblée au nombre de ces fameuses « épices » dont raffola le Moyen-Age qui les faisait venir à prix d'or du lointain Orient.

Transbordées en Egypte sur les navires de la Sérentissime République, qui en conserva pendant des siècles le monopole, les épices firent longtemps la fortune de Venise, avant que la découverte du nouveau monde ne vienne transformer la géographie du sucre.

Après Madère et les Canaries, les Isles d'Amérique, surtout Cuba et St-Domingue, offrirent à la canne le sol et le climat les plus propices.

A la fin du XVIII^e siècle, l'Europe est devenue le plus gros consommateur de sucre dans le monde. Son commerce fait l'objet d'un trafic intense. Dès le XVII^e siècle, les premières raffineries de canne sont installées dans les ports des puissances maritimes ; la première, en France : à Bordeaux, en 1633.

Et, à la veille de la Révolution, la France répartit d'énormes tonnages de sucre à travers toute l'Europe.

C'est que — d'abord médicament magique, produit de luxe, coûteuse fantaisie — le sucre au cours des siècles est peu à peu entré dans les usages. Il en est fait grande consommation.

Dès les Croisades, le sucre avait été paré de vertus thérapeutiques. Pour supporter la fatigue des longues étapes et les famines des sièges, on distribuait aux combattants une bouillie faite d'un mélange de farine et de sucre.

Au Moyen-Age, le sucre se vendait à l'once (30 grammes) chez les apothicaires, et on le prescrivait en sauces aux malades. L'excellence du sucre comme médicament est attestée dans une farce du XV^e siècle, « Le testament de Pathelin » où l'apothicaire dit à un malade :

« User vous fault de sucre fin
« Pour faire en aller ce glume.

Le sucre, qui sert à masquer le goût désagréable des médicaments, est une panacée : il est stomachique, balsamique, pectoral, il guérit tout et, à en croire certains, employé à très

haute dose, il aurait même guéri bien des gens s'en revenant blessés d'un voyage à Cythère.

Quand le Roi Soleil souffre de la gorge, Fagon ordonne à son client de se gargariser avec de l'eau sucrée et, s'il souffre d'embarras du ventre, il lui fait administrer des clystères de sucre roux.

Le Moyen-Age finissant avait inventé les « épices de chambre ». Ce sont des fruits, la plupart exotiques — anis, coriandre, fenouil, gingembre, amandes, noisettes — cuits dans du sucre, que l'on croque pour se parfumer la bouche, et, prétend-on, pour activer la digestion. C'est la naissance des premières dragées, du premier nougat, des premiers fruits confits.

Mais ils coûtent si cher que seuls les riches en peuvent goûter. Et on en fait si grand cas que l'usage s'établit d'en offrir aux juges avec l'espoir de hâter ainsi l'heureuse issue d'un procès.

Au XVI^e siècle se répand le goût des bonbons, de la guimauve, des réglisses. Les Seigneurs adoptent l'usage de drageoirs magnifiques. Le sucrier qu'on pose sur la table est fermé à clef, et c'est au maître de maison qu'il revient de distribuer, au dessert, des miettes de sucre aux convives.

Au XVII^e siècle, on suce des pastilles en tous lieux : à la cour, dans les ruelles, et même aux sermons. C'est alors que naissent véritablement les arts de la confiserie et de la pâtisserie, comme nous les entendons. Berlingots, pralines, macarons, pains de Gênes, datent de cette époque qui voit aussi la mode faire bon accueil à de nouveaux breuvages vite entrés dans les mœurs.

Déjà l'invention de Dom Pérignon avait associé le sucre aux destins du champagne puisque, outre le jus de cinq à six pêches, sa recette comporte la dissolution d'une livre de sucre candi dans une chopine de vin « ce qui le rend délicat et friand ». Puis c'est une succession d'engouements pour le thé, vers 1640, pour le chocolat avec l'Infante Marie-Thérèse, et surtout pour le café dont le goût se généralisa à travers tout le XVIII^e siècle.

Tout ceci fait comprendre combien dut paraître sévère au peuple français, la privation de sucre quand, les hostilités s'étant ranimées avec l'Angleterre, en 1792, les vaisseaux britanniques ayant conquis la maîtrise des mers, purent empêcher nos transports de quitter les Antilles ou de pénétrer dans les ports français.

Jusqu'en 1808, il fallut bien se contenter du sucre que des navires neutres apportaient en contrebande. C'était hors de prix.

Ce fut pis quand Napoléon eut décrété le blocus continental pour faire enfin capituler, en la ruinant, la mercantile Angleterre.

L'Europe entière, commençant à murmurer de la disette de sucre qui la faisait souffrir, l'Empereur résolut de trouver une solution de rechange, ou plutôt un sucre de remplacement.

L'idée n'était pas nouvelle. Au XVI^e siècle, Olivier de Serres avait déjà décelé la présence de sucre dans la betterave et, vers 1750, les recherches du chimiste allemand, Marggraf, l'avaient conduit à isoler du sucre en laboratoire. Mais sa découverte ne fut pas exploitée.

Un demi-siècle plus tard, un autre chimiste allemand, François Achard, encouragé par l'intérêt que les rois de Prusse montraient à son entreprise, reprit les expériences de Marggraf. Ses travaux aboutirent à la création en 1802, à Kunern-sur-l'Oder, en Silésie, de la première sucrerie européenne.

On dit que l'Angleterre, inquiète pour l'avenir du monopole du transport du sucre de canne que les victoires de ses flottes venaient de lui permettre de ravir aux Français, offrit vainement à Achard d'abord 50 000 puis 200 000 écus pour qu'il déclare publiquement que ses essais avaient échoué et promette de les abandonner...

En France, la publication, dès 1799, dans les « Annales de chimie » du procédé de fabrication d'Achard, si elle avait fait sensation dans le public, n'avait reçu qu'un accueil réservé de la part de nos savants et deux établissements fondés pour l'expérimenter à St-Ouen et à Chelles, dans l'ancienne Abbaye, firent rapidement faillite.

Dès lors, on oublia la betterave et, pendant 10 ans, sous l'influence de Parmentier, dont le caractère obstiné fut ici aussi néfaste qu'il avait eu d'heureux effets pour forcer l'acclimation de la pomme de terre, nos savants prônèrent la fabrication d'un sucre de raisin.

Lorsque l'aboutissement des travaux de Proust permit de produire une sorte de cassonade sirupeuse ou de « moscouade », Napoléon, pensant tenir la solution qui lui permettrait de mettre en échec le monopole anglais, donna l'ordre que l'on ne servit plus dans ses palais que du sucre de raisin. Ministres, préfets, généraux, en régalaient à l'envi leurs invités ; M. de Montalivet, après une première expérience, déclarait qu'« à double proportion du sucre de canne, le sucre de raisin était fort bon pour les crèmes, les glaces, l'orgeat et la limonade, excellent pour le thé, médiocre pour les compotes, et détestable pour le café ».

Malgré cette propagande et tous les certificats officiels, le public s'obstina à bouder le sucre de raisin qu'il ne goûtait guère et continua à réclamer du sucre.

Plusieurs chimistes, et à leur tête Deyeux, pharmacien de l'Empereur, furent alors conduits à reprendre avec plus de conviction et plus de volonté d'arriver au but, les expériences d'Achard. Leurs travaux susciteront la création de petites fabriques, la première à Lille, dès 1810, où, après divers tâtonne-

ments, on parvint à obtenir un sucre de betterave bien cristallisé.

Dès qu'il en fut informé, Napoléon, toujours clairvoyant, décida, malgré beaucoup d'avis contraires, d'introduire officiellement la culture de la betterave sucrière en France et dans l'Empire. Par un décret du 25 mars 1811, il prescrit l'ensemencement, pour cette année même, de 32 000 hectares en betteraves, la création de six écoles de sucrerie, et l'ouverture d'un crédit de un million de francs aux chercheurs pour l'extraction du sucre de betterave.

Et le 2 janvier 1812, c'est le scénario bien connu : dans un salon des Tuilleries, Montalivet, Ministre de l'Intérieur, et Chaptal présentent à l'Empereur des pains de sucre provenant de la fabrique ouverte à Passy par le banquier Delessert. Napoléon décide de se rendre sur l'heure à Passy pour visiter la fabrique où il décore Delessert de la Croix ôtée de sa poitrine.

Le 12 du même mois, un nouveau décret institue cinq cents licences de fabrication et l'Empereur crée, à ses frais, quatre manufactures impériales de sucre dont une dans le domaine de Rambouillet.

On devine que les mesures autoritaires décrétées en 1811 et 1812 n'ont rencontré qu'un accueil très mitigé de la part des milieux ruraux. Leurs résultats furent décevants.

Il suffit de songer à ce qu'il y avait d'artificiel à faire répartir par le Ministre du Commerce le contingent national d'emblavements entre tous les départements de l'Empire.

C'est ainsi que la circulaire ministérielle du 28 mars 1811 classait l'Aisne en 1^{re} classe avec 400 hectares de betteraves à emblaver.

En fait, les 2 premières sucreries fondées dans le département, à Mailly et à Château-Thierry, n'eurent à travailler que la récolte de 45 hectares de betteraves, et ces quelque 500 tonnes de betteraves ne produisirent que 5 000 kg de sucre. Les résultats ne furent guère plus favorables ailleurs.

Outre la sécheresse qui prévalut en 1811, cet échec initial s'explique par la présomption qu'il y avait à prétendre vulgariser partout en même temps une culture restée jusqu'alors inconnue.

Ce mauvais début n'entama pas l'optimisme du Gouvernement qui intensifia encore en 1812 sa propagande en faveur de la culture de la betterave.

Sous les belles formules employées pour effacer des esprits le souvenir des difficultés rencontrées l'année précédente, perce avant tout le souci de minimiser les craintes que pouvaient nourrir les cultivateurs de ne pas trouver de fabriques où placer leurs betteraves.

Pareil fait s'était produit en 1811 ; notamment dans l'Oise et dans le Pas-de-Calais.

Pour 1812, le Préfet de l'Aisne annonce que des licences de fabrication nouvellement accordées aux sucreries de Mont-St-Martin, Fourdrain, Chassemy et Soissons, porteront à 6 le nombre des usines.

Son zèle va jusqu'à publier une brochure décrivant les nouveaux procédés de traitement de la betterave.

Le chiffre des emblavements réalisés : 515 hectares sur 1 000, traduit l'accueil toujours réservé que les cultivateurs opposèrent à nouveau en 1812 aux suggestions du Pouvoir.

La nature des choses s'avérait donc plus forte qu'un certain dirigisme. La nature des choses, c'était en l'occurrence le temps nécessaire à l'entrée dans les mœurs rurales d'une culture aussi différente que celle de la betterave par rapport à celle des céréales jusqu'alors seule pratiquée.

En définitive, les 800 tonnes de betteraves récoltées dans l'Aisne ne fournirent que 40 tonnes de sucre, soit un rendement de 50 kg par tonne de betteraves.

1813 : Moins ambitieux dans ses objectifs, l'arrêté préfectoral ne prévoit plus que 100 hectares à emblaver dans chacun des 5 arrondissements.

2 nouvelles sucreries, à Vervins et à Roupy, s'ajoutent aux 6 antérieures. Leurs effectifs sont en moyenne d'une douzaine d'ouvriers. C'est que les tonnages de betteraves qu'elles travaillent sont minimes : quelques dizaines de tonnes chacune avec des rendements souvent dérisoires : à Soissons, 1 tonne de sucre pour 75 tonnes de betteraves.

Le sucre, il est vrai, vaut alors 10 francs-or le kilo.

1814 : c'est l'invasion.

L'arrêt de notre industrie semble avoir été plus total ici qu'ailleurs en France.

La réquisition des chevaux indispensables aux transports provoque l'abandon de toute fabrication.

1815 : c'est la chute définitive de l'Empire.

La fin du Blocus, l'afflux massif sur le marché des sucres de canne étrangers et coloniaux, causent la ruine de l'industrie indigène dont les prix de revient s'avèrent supérieurs au nouveau prix de vente du sucre qui s'établit à 4,50 f.

La plupart des fabriques doivent fermer leurs portes. Dans l'Aisne, seule celle de Mont-St-Martin semble avoir survécu.

Et nous n'avons plus aucun document jusqu'en 1820, année où le prix du sucre tombe à 1,23 f le kilo.

C'est pourtant l'année où un fabricant du Nord, M. Crespel-Delisse, attiré par les qualités betteravières de certaines terres de notre région, fonde près de Chauny, à Villequier-Aumont, une sucrerie importante pour l'époque.

Crespel-Delisse compte au petit nombre des fabricants au travail opiniâtre et à la persévérance desquels notre industrie doit de ne pas avoir totalement disparu à cette époque.

Elle le doit aussi à l'action éclairée de deux grands savants : le chimiste Chaptal et l'agronome Mathieu de Dombasle qui, en faisant ressortir les avantages s'attachant à la culture de la betterave, assurèrent sa reprise dès que les circonstances furent moins défavorables.

Ceci survint en 1822 lorsque la loi du 18 juillet promulguée pour assurer la défense des sucre coloniaux contre les sucre étrangers en élévant la surtaxe qui leur était imposée aux frontières, augmenta du même coup la marge des fabricants de sucre indigène.

On voit alors éclore de très nombreuses petites sucreries.

La plupart étaient des entreprises artisanales, jumelées à de grosses fermes.

Les mérites agronomiques de la betterave expliquent cette réapparition de sa culture dès que les circonstances le permirent et alors même qu'elle n'était plus aucunement encouragée par les Pouvoirs Publics. L'expérience si courte des dernières années de l'Empire avait suffi pour convaincre beaucoup d'agriculteurs que la pratique traditionnelle des jachères devait céder devant les avantages de la culture intensive. Amélioration de l'état des sols, nettoyage des terres, accroissement des possibilités de fumure, augmentation des recettes, diversification des produits, autant d'arguments plaident en faveur de la betterave et qui décidèrent de la résurrection de sa culture, auxquels il faut ajouter dans l'Aisne un sol et un climat particulièrement favorables.

Sur environ 1/5 de la surface du département, le soubassement des terrains secondaires ou tertiaires est recouvert par des limons argilo-siliceux souvent profonds de plusieurs mètres : ce sont les Rougerons.

Les plateaux qui se succèdent des limites sud de la Thiérache aux confins de l'Orxois constituent ainsi un sol d'élection pour la culture de la betterave favorisée en outre par une pluviométrie qui, pour être moyenne, a l'avantage essentiel de présenter un de ses deux maxima au mois d'août.

Désormais, jusque vers le milieu du siècle, coupée seulement par les crises suscitées par l'imposition de nouveaux droits ou par les menaces résultant de la rivalité des tenants du sucre de canne, l'extension de la culture de la betterave, maintenant cantonnée dans les départements au nord de Paris, ira de pair avec l'augmentation du nombre et de l'importance des usines.

Dans l'Aisne, en 1830, 12 sucreries produisirent 4 000 sacs de sucre.

En 1852, 32 sucreries en produiront 67 000 sacs.

C'est à ce moment, au début du Second Empire, que la con-

jonction de plusieurs facteurs favorables va susciter un essor extraordinaire de la culture et de l'industrie de la betterave, essor qui devait durer 30 ans.

Il y a d'abord l'accession au trône d'un Bonaparte, à ce point disposé à chauffer les bottes de son oncle qu'il avait consacré ses loisirs de conspirateur à la rédaction d'une brochure célébrant les mérites du sucre indigène. L'Empereur ne devait pas renier le prétendant, et nous lisons dans un numéro de l'Argus Soissonnais de l'époque, dans une lettre adressée à Sa Majesté l'Empereur des Français :

Sire,

« Le cercle des fabricants de sucre et distillateurs de Picardie a salué de ses acclamations le magnifique programme économique par lequel votre Majesté vient d'inaugurer une nouvelle ère de paix et d'activité sociale.

« Oui, Sire, nous en avons la ferme conviction, toute la France intelligente et progressive s'associera à vos vues générales et, renonçant à ces barrières qui, après avoir protégé leurs débuts, sont aujourd'hui des entraves à l'expansion de leur développement, nos diverses industries voudront redoubler d'efforts afin de poursuivre leur noble but que leur indique votre main impériale qui, par delà les horizons étroits du régime protecteur, nous montre les domaines sans limites d'un avenir de progrès général ».

L'orientation libérale de la politique commerciale de Napoléon III ne put en effet qu'être avantageuse à l'industrie française qui, sauf l'anglaise, distançait largement à l'époque ses plus jeunes rivales.

Rappelons aussi que 1848, en émancipant les esclaves, avait porté un coup à l'industrie coloniale. Décisif fut également, à l'époque, l'essor des chemins de fer.

Pour en mesurer l'importance, il suffit de savoir que pour extraire 40 kg de sucre on devait amener à la fabrique deux tonnes de betteraves brutes.

Enfin, c'est presque en même temps qu'apparurent sur notre marché les premiers engrais, guanos du Chili surtout, et un nouveau matériel agricole permettant d'approfondir les labours. A cet égard, le rôle du brabant double, qui permet avec un seul conducteur d'effectuer des labours profonds tout en réduisant la fatigue de l'homme sur les mancherons, a été déterminant.

Et c'est alors que sont fondées les sucreries de Berneuil en 1851, de Berny-Rivière en 1853, de Nogent-sous-Coucy en 1854, de Marle en 1855, de Maizy en 1856, de Vauciennes en 1858, de Pommiers en 1860.

Ce sont les belles années.

Citons un auteur local : « A partir de 1860, on cultive de la betterave partout. Des usines se montent de tous côtés ; elles servent des dividendes fabuleux ; on parle couramment de 50 et 60 %. Mieux, la première année de son fonctionnement, en 1865, la sucrerie de Puisieux, près de Laon, remboursera à ses actionnaires le capital qu'ils avaient versé, elle donnait du 100 % ! ».

En culture, les rendements atteignent 50 tonnes qui, réglées à 25 F, représentent donc une recette de 1 250 francs-or à l'hectare.

Sous l'effet des fortes fumures et des nombreuses façons culturales qu'exige la betterave, tête d'assoulement, les rendements en céréales augmentent aussi tandis que l'embouche des animaux à la pulpe procure des gains en poids beaucoup plus rapides que ceux de l'élevage traditionnel.

La prolongation de la prospérité amena la construction de nouvelles usines dans notre région : à Moncornet en 1866, à Neuilly-St-Front en 1868, à Noyant-Aconin en 1869, à Vierzy en 1872.

L'année 1882 marque le sommet dans la courbe du développement de la culture de la betterave.

Il y a alors 90 sucreries dans l'Aisne et 45 000 ha de betteraves ensemencés.

La betterave vaut 21,50 F, la pulpe 8,55 F, et le sucre qui valait 76 F en 1876 n'en vaut plus que 62. Son prix descendra à 55 F en 1884, 41 F en 1885, 37 F en 1887.

C'est la crise, due surtout à l'apparition de la concurrence étrangère, particulièrement celle des pays de l'Europe centrale.

Leur principal atout venait de la richesse en sucre de leurs betteraves, due au succès des recherches des savants allemands dans la sélection des graines. La France qui, avec Vilmorin, avait créé dès 1820 la première variété de betteraves industrielles s'était donc laissé distancer. Il fallut l'adoption en 1884 d'une loi fiscale tenant compte de la richesse des betteraves pour amener les cultivateurs français à s'orienter vers des betteraves plus riches et les industriels à leur proposer des contrats tenant compte de la densité des racines. On crut devoir aussi adopter une politique protectionniste qui limitait les importations.

Les résultats ne se firent pas attendre et la crise de 1882-1886 est la dernière crise grave qu'ait traversée la culture de la betterave.

Dans l'Aisne, les 45 000 ha emblavés en 1882, réduits à 32 000 ha en 1886, se sont maintenus aux environs de 55 000 ha pendant les années précédant la guerre de 1914.

Depuis cette époque, mises à part les années de guerre et celles qui les suivirent de peu, consacrées à la reconstitution des terres sinistrées et à la reconstruction des usines détruites,

les problèmes qui se sont posés, n'ont plus été, comme jadis, des problèmes de production, mais bien de possibilités et de conditions d'écoulement de la production.

Certes la consommation du sucre s'accroît sous le double effet de l'augmentation de la population et de l'amélioration généralisée du niveau de vie. Mais, par les progrès des productivités agricole et industrielle, les possibilités de production sont devenues pratiquement illimitées.

C'est que, depuis quelques années, nous assistons à une véritable révolution agricole, par la diffusion prodigieuse du tracteur et des machines les plus diverses qui remplacent la main-d'œuvre et les animaux de trait, par la généralisation de l'emploi de doses massives d'engrais, par la diffusion des semences sélectionnées.

Jusqu'ici cette pression constante des excédents s'est traduite par le recours à des mesures de contingentement, autrefois décidées par entente entre les professions, depuis recommandées puis imposées par les pouvoirs publics.

Il faut bien espérer que l'on découvrira enfin d'autres et de meilleures solutions qui doivent pourtant exister dans un monde où l'expansion démographique s'accélère alors que l'on nous dit, déjà, que les trois quarts des hommes y ont faim.

C. VIVANT

*de la Société historique
de Villers-Cotterêts.*
