



Héritier du Siècle des Lumières, Benjamin Delessert (1773-1847) est à la fois botaniste, homme politique, philanthrope et entrepreneur. C'est au cœur du village de Passy, à l'ouest de Paris, qu'en 1801 il transforme une ancienne filature en sucrerie, dont les installations sont bien visibles sur cette gravure du 19^e siècle.

2 JANVIER 1812

Le jour où Napoléon fit du sucre de betterave « une nouvelle richesse pour la France »

En visite à la sucrerie de Passy, l'empereur Napoléon 1^{er} distingue le botaniste Benjamin Delessert et signe l'acte de naissance symbolique d'une filière agro-industrielle stratégique pour le pays. 200 ans plus tard, la France bénéficie d'une solide position de premier producteur mondial de sucre de betterave.

« Il faut aller voir cela. Partons ! » C'est sur cette exclamation que l'Empereur, répondant à l'invitation du comte Chaptal s'est rendu, ce matin du 2 janvier 1812, au village de Passy afin d'y visiter la fabrique de sucre de betterave établie par Monsieur Benjamin Delessert. Il y a découvert 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 s'égouttent lentement.

Benjamin Delessert a présenté à sa Majesté ces pains de sucre produits sur place, fruit de plusieurs années de recherches acharnées, menées avec son ingénieur en chef, Jean-Baptiste Quérueu. En effet, depuis 1801, Benjamin Delessert avait transformé une ancienne filature de coton en raffinerie de sucre de canne. Or, sous l'effet conjugué du Blocus continental et de la proclamation d'indépendance de la colonie française de Saint Domingue, les approvisionnements en sucre de canne brut se sont taris. La France, et plus généralement l'Europe, vivaient désormais sous la menace de pénurie d'une des ressources de base de l'alimentation.

Afin d'offrir un nouveau débouché à ces installations industrielles et de contribuer aux nécessaires efforts d'indépendance sucrière de la Nation, Delessert et Quérueu se sont basés sur les travaux de pionniers, notamment sur ceux de Franz Carl Achard (1753-1821) qui créa la première fabrique de sucre de betterave, en Silésie en 1801. Ils arrivent à mettre au point un process adapté à l'échelle industrielle et assorti d'une avancée technique déterminante : faire

crystalliser le sucre pour 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. Témoignant de l'importance de cette innovation, un *Bulletin des Arts et Métiers* de 1812 confirme que l'équipe Quérueu-Delessert est la première à avoir su « grener le sucre ».

L'Empereur a vu juste !

Chimiste de formation, ancien ministre de l'Intérieur devenu président de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, Chaptal exerce une grande influence sur Napoléon 1^{er} pour ce qui concerne le monde scientifique et industriel. Il est ainsi à l'origine du premier

décret betteravier par lequel l'Empereur ordonne, le 21 mars 1811, la mise en culture de 32 000 hectares de betteraves sucrières.

Lorsque son conseiller l'emmène à la sucrerie de Passy, Napoléon comprend immédiatement que ce qu'il voit lui offre un atout stratégique, tant dans sa lutte économique contre l'Angleterre qu'en termes de ressources alimentaires. Dès le 15 janvier, il décide la mise en culture de 100 000 hectares. Décision qu'il assortit de bourses pour les étudiants se destinant aux métiers de la production sucrière, de 500 licences accordées pour la construction de nouvelles fabriques et de mesures fiscales incitatives.

Même si de nombreuses initiatives avaient été déployées auparavant, en France et en Europe, pour développer la technique d'extraction du sucre de betterave, ce train de mesures marque l'entrée du pays dans son ère de production industrielle. De même, la visite de l'Empereur à Benjamin Delessert reste une date symbolique, gravée dans l'histoire de la France sucrière.

Dans les faits, il faudra attendre les années 1830 pour que la filière betterave-sucre française prenne véritablement son essor. Mais il est incontestable que, ce 2 janvier 1812, l'Empereur avait vu juste. Conscient que la science venait de créer une nouvelle richesse pour la France, il ouvrait la voie à une ressource locale, associant étroitement agriculteurs et industriels. Au fil des décennies, la France est devenue le premier producteur mondial de sucre de betterave et le n°1 européen du sucre. Des positions que la filière sucrière française, deux cents ans après son « baptême impérial », maintient toujours solidement.



Dans un élan d'enthousiasme et de reconnaissance, l'Empereur détache sa propre Croix de la Légion d'Honneur, qu'il épingle sur la poitrine de Benjamin Delessert, et fait donner une prime de gratification aux ouvriers de la sucrerie. Cet épisode, attesté dans les colonnes du Moniteur Universel du 3 janvier 1812, a été immortalisé par l'imagerie d'Épinal.

La France sucrière à l'heure de son bicentenaire

1^{er} producteur mondial de sucre de betterave

1^{er} producteur européen de sucre (betterave + canne)

37 millions de tonnes de betterave à sucre

5 millions de tonnes de sucre de betterave

3,2 Md€ de chiffre d'affaires générés par l'ensemble de la filière sucre

25 sucreries en métropole (betterave) et

5 sucreries dans les DOM (canne)

44 500 emplois directs (agriculture, sucreries, sucreries-distilleries...)