

Pourquoi vous narrer ce que vous savez déjà ? La betterave doit tout à Napoléon Ier : sans les victoires de l'Empereur, le Blocus continental n'aurait jamais été décrété, et sans le Blocus continental, nous mangerions sans doute encore du sucre de canne.

L'antiquité ne connaissait pas le sucre ; ce fut les croisés qui, les premiers rencontrèrent le sucre. Il était à l'époque très médiocre, mal raffiné, avec une couleur brun foncé et un goût particulier. Avant tout, il avait l'odeur et le goût de la sueur de chameau. Pendant les siècles qui suivirent, on continua à tenter de faire du sucre ; avec plus ou moins de réussite, mais jamais en grande quantité.

Sous le règne de Louis XIV, si le roi sortait la clef, il faisait à ses hôtes une distribution parcimonieuse de sucre. Au temps de Louis XV, les dames adoraient les sucreries, le café doux et le chocolat du matin et cette denrée coûteuse engloutissait une bonne partie du budget ménager.

Un chimiste allemand du nom de Marggraf essaya pour la première fois, en 1747, de se servir de la betterave pour faire du sucre. Sa tentative réussit, mais c'était un processus très long, et la betterave n'était pas comparable à celle que l'on connaît aujourd'hui, car sa teneur en sucre était minime.

Les importations d'outre-mer cessèrent peu à peu ; la flotte anglaise mouillait devant les ports français et empêchait les bateaux d'y entrer. Nos chercheurs réussirent à trouver un succédané de café, le grain de blé torréfié. Restait à s'occuper du sucre.

Frédéric-Charles Achard possédait un grand domaine en Silésie. Il résolut de produire sur ses terres du sucre à partir de la betterave. Il fit transformer une grange où il installa deux grandes meules pour broyer les betteraves et neuf grandes chaudières en cuivre. Profitant des expériences de Marggraf, il put commencer la production de sucre au début de 1802.

Pour cette expérience, Achard avait choisi environ 8000 quintaux de betteraves, à partir desquels Achard tira 604 quintaux de sucre et 474 quintaux de sirop, mais le coût de fabrication restait énorme.

Les expériences d'Achard étaient connues en Angleterre, bien avant le démarrage de sa production. Par un intermédiaire, on lui offrit 50 000 écus, mais Achard déclina l'offre. On lui fit une seconde offre de 200 000 écus, mais à deux conditions :

- 1) Déclarer publiquement que ses essais avaient échoués et que la betterave ne pourra jamais remplacer le sucre de canne.
- 2) Il devait également arrêter immédiatement sa production et promettre de ne jamais recommencer ses expériences.

Achard déclina cette proposition et demanda au roi de Prusse de lui accorder une concession pour la fabrication de sucre de betterave sur ses terres de Silésie. Cette concession fut accordée, de plus, le roi invita tous les grands propriétaires à installer également des raffineries sur le modèle d'Achard.

De son côté, Napoléon ordonna partout l'installation de raffineries suivant le modèle de l'usine d'Achard ; mais le public n'était pas encore prêt à consommer du sucre provenant des betteraves, que consommaient le bétail et il faudra encore attendre des dizaines d'années.

Avec le progrès de l'industrialisation, qui devint nécessaire suite à la demande croissante de sucre, la betterave s'était continuellement améliorée et sa teneur en sucre augmentait sans cesse.