

# L'odyssée des plantes sucrières

S'il a fallu quelque 2000 ans à la canne à sucre pour accomplir le tour du monde et s'implanter sur la quasi totalité des zones tropicales, moins d'un siècle aura suffi à la betterave sucrière pour s'installer dans les régions tempérées et s'imposer comme la seule véritable alternative au « roseau sucré ».

À la fois rivales et complémentaires, ces deux cultures et leur raison d'être – la production de sucre – ont accompagné les grands mouvements migratoires et joué un rôle essentiel dans le développement des échanges commerciaux. Ce document évoque l'itinéraire d'une ressource géostratégique.

## Aux origines de la canne à sucre

Originaires de Nouvelle-Guinée, la canne à sucre est cultivée dès le IX<sup>e</sup> siècle avant JC dans cette zone d'Océanie et des îles du Pacifique. Au cours des siècles suivants, elle suit les flux migratoires vers l'Indonésie, l'Inde et le sud de la Chine.

Les Perses de Darius 1<sup>er</sup> la découvrent lors de leurs conquêtes et l'acclimatent aux rives de l'Euphrate et du Tigre. Elle restera cantonnée dans ces régions d'Asie et d'Océanie pendant l'Antiquité.

## L'âge d'or méditerranéen

Au VIII<sup>e</sup> siècle, les Arabes envahissent la Perse et en rapportent la canne à sucre qu'ils implantent dans les vallées du Nil et du Jourdain, puis dans tout le monde musulman du haut Moyen Âge : Chypre, Malte, Sicile, Andalousie... Les Croisades permettent aux Occidentaux de découvrir le sucre produit dans ces régions et les premiers circuits d'importation de sucre se mettent en place, notamment à Venise.

## La conquête de l'Ouest

Au XVI<sup>e</sup> siècle, les Portugais et les Espagnols implantent la canne à sucre sur les îles de Madère et des Canaries qui, fraîchement conquises, serviront de tremplin vers l'Afrique équatoriale et le Nouveau monde, via le Brésil et les Antilles. Parallèlement une filière d'importation de plants de canne se met en place depuis la zone sud Pacifique.

## La betterave révèle son potentiel

Venue des rives de la Mer Noire et de la mer Caspienne, la betterave est une plante fourragère et potagère cultivée en Europe dès le Moyen Âge. L'agronome français Olivier de Serres est le premier à y détecter la présence d'un composé identique au sucre issu de la canne. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les chimistes allemands Marggraf et Achard se chargeront respectivement d'isoler le cristal de saccharose, puis d'engager la sélection variétale à partir de la variété la plus productive, dite « blanche de Silésie », qui deviendra la betterave sucrière, et de passer à l'industrialisation.

Aujourd'hui, la betterave sucrière est principalement cultivée dans le nord de l'Europe, notamment dans huit régions de France métropolitaine, mais aussi aux États-Unis et en Turquie, ou encore en Égypte et en Chine.



- Aux origines de la canne à sucre
- L'âge d'or méditerranéen
- La conquête de l'Ouest
- Les routes de la betterave sucrière



## Betterave sucrière Naissance d'une filière stratégique en Europe

À l'aube du XIX<sup>e</sup> siècle, les crises coloniales et l'emprise des Anglais sur les échanges maritimes conduisent les européens à rechercher une alternative au sucre de canne importé. Les travaux autour de la betterave sucrière s'accroissent en France sous l'influence décisive de Chaptal\* et de Benjamin Delessert. Le 2 janvier 1812, Napoléon 1<sup>er</sup> se rend avec Chaptal à la sucrerie de Passy où Benjamin Delessert lui montre les pains de sucre, identiques à des pains de sucre de canne, qu'il a produits. L'Empereur mesure instantanément l'intérêt stratégique de cette avancée : il remet sa propre Légion d'Honneur à Delessert et ordonne la mise en culture de 100 000 ha de betteraves sucrières. Il anticipe ainsi de près d'un siècle le spectaculaire essor d'une filière agro-industrielle majeure pour la France, aujourd'hui n°1 mondial du sucre de betterave.

\* Conseiller scientifique de l'Empereur, à l'origine notamment de la méthode de sucrage des vins (chaptalisation).