

CHAPTAL ET LE SUCRE

par Jean-Pierre **DECOR**

Membre de l'Académie d'agriculture de France

Mots clés :

Chaptal, betterave à sucre, saccharose, procédé d'extraction, blocus continental, chaptalisation

Chaptal, sugar beet, saccharose, extraction process, continental blocus, addition of sugar to grape juice

Le sucre sans autre qualificatif est du saccharose purifié et cristallisé.

Extrait de canne exclusivement, de produit exotique rare, il est devenu au XVIII^e siècle un ingrédient alimentaire majeur, indispensable à la paix sociale.

Des évènements politiques ont entraîné, à partir de 1791, une baisse des arrivages en France. Elle a atteint son paroxysme en 1806 lors du blocus continental.

Un substitut à la canne à sucre a été recherché activement.

La betterave, *Beta vulgaris*, avait été expérimentée par Frédéric Achard, en Prusse.

L'œuvre de Chaptal a établi les bases de la culture de la betterave et de la fabrication de son sucre en véritable industrie,

- En pratiquant lui-même la culture de la betterave et l'industrialisation de l'extraction du sucre
- En convainquant l'empereur Napoléon de l'intérêt de cette culture de substitution
- En rédigeant les documents techniques relatifs à cette culture et à la fabrication du sucre
- En organisant la mise en place au niveau national de cette industrie et de la production

Par ailleurs Chaptal a montré que la meilleure façon d'améliorer le degré alcoolique du vin était l'ajout de sucre de betterave dont il a précisé les conditions opératoires