

Chaptal et le sucre

Association pour l'Etude de l'Histoire de l'Agriculture

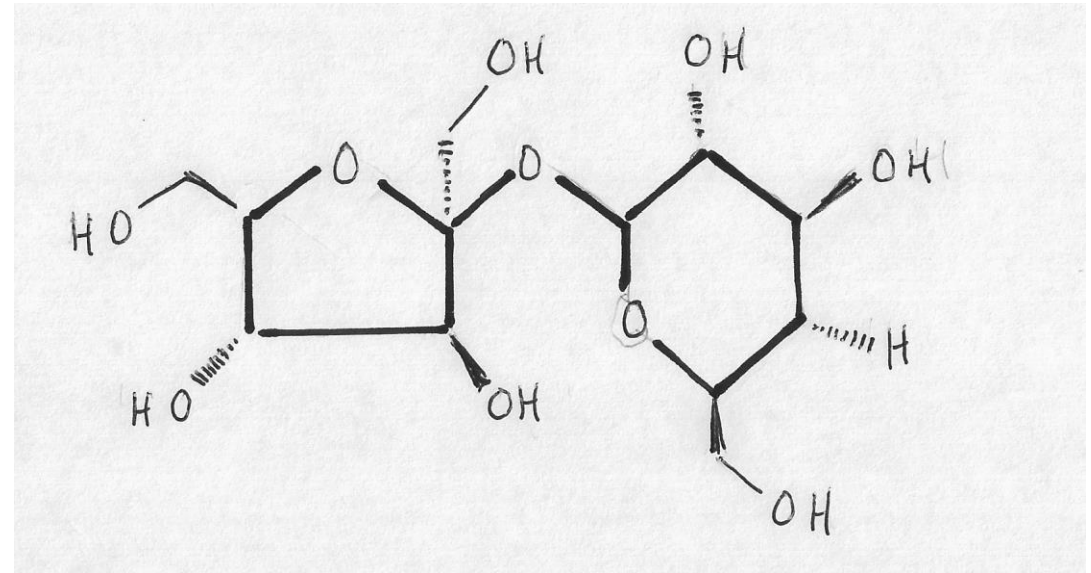
Académie d'agriculture de France

15 décembre 2021

Jean-Pierre Décor

Le Saccharose

- Le sucre sans autre qualificatif est du saccharose purifié et cristallisé de qualité saine, loyale et marchande.
- C'est le Glucide de référence en terme de pouvoir sucrant
- Il est situé dans certains fruits, le nectar des fleurs, la sève ou des racines
- Il sert à stocker l'énergie de la photosynthèse



Le sucre au XVIII siècle

- Extrait de canne exclusivement

Auparavant

- Produit exotique et rare

Devenu

- Ingrédient alimentaire majeur
- Indispensable à la paix sociale

Baisse des arrivages

à partir de 1791



La Betterave sucrière

- *Beta vulgaris*, plante bisannuelle

- Composition de la racine :

76 % eau

15 à 18 % saccharose

4 à 5 % pulpe

2 à 3 % divers non sucrés

- Métabolisme de la racine:

Consommation de 100 à

180 g de sucre/tonne/jour



Le sucre de betterave

- Travaux de Frédéric Achard
 - 1797 procédé industriel
- Le scepticisme initial
 - 1800 commission Deyeux
 - 1805 opposition de Parmentier
- Les évènements politiques
 - 1805 Défaite de Trafalgar
 - 1806 blocus continental



Chaptal et Chanteloup 1802-1823

Origine

1761-1785 Propriété du Duc de Choiseul

1792 Bien national

1802-1823 Propriété de Chaptal

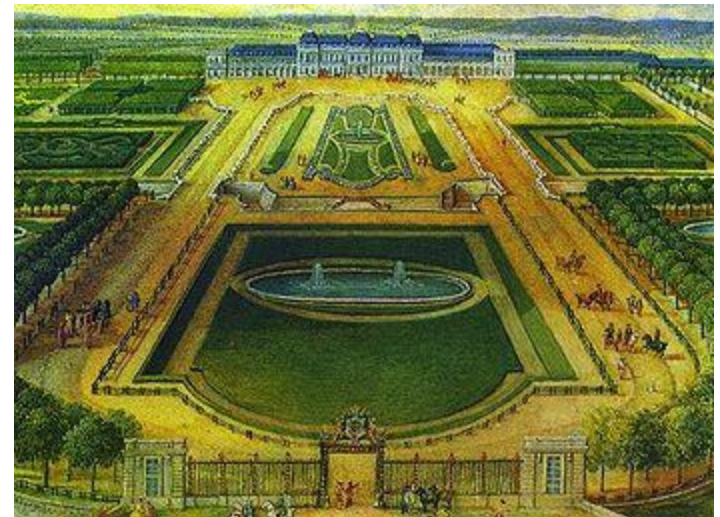
Activité

Agricole :Mérinos, céréales, betteraves

Manufacturière: distillerie- sucrerie

Bilan

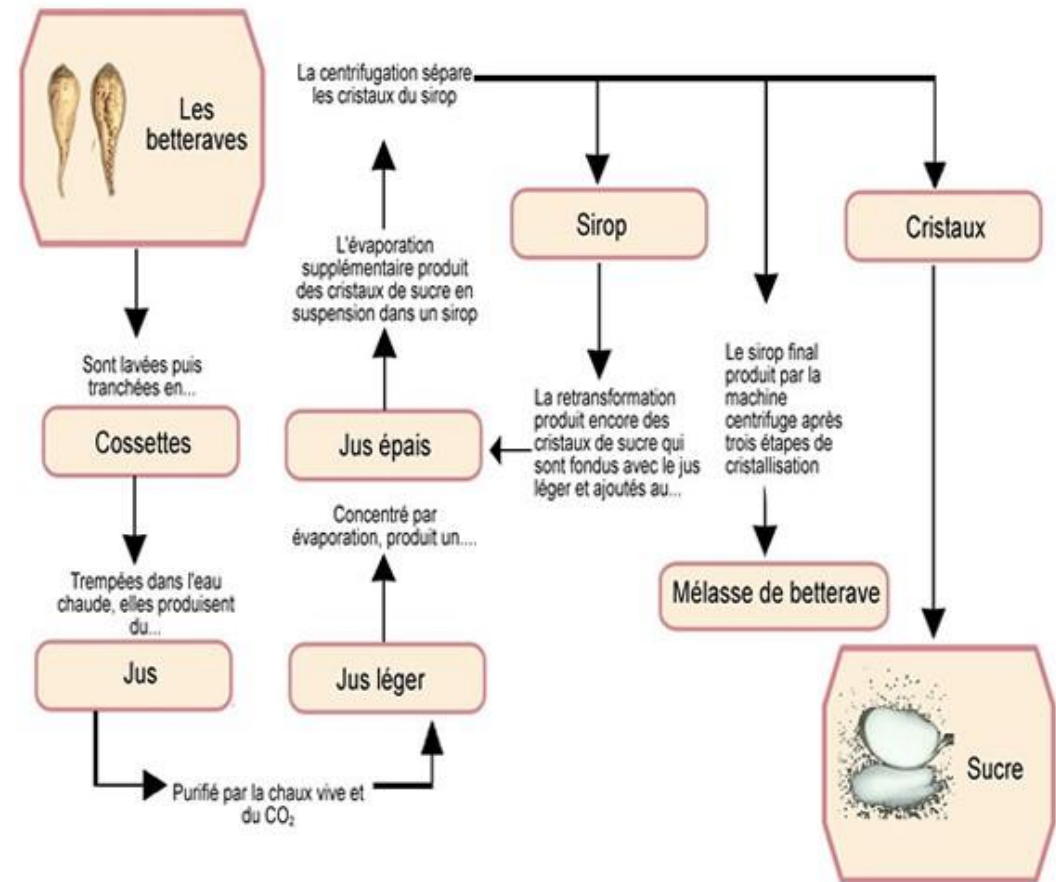
Evolution des revenus : 14000 à
60000 frs



Château de Chanteloup

Publications de Chaptal

- **1810** L'extraction du sucre de betterave et quelques considérations sur la culture de la betterave
- **1812** Rapport sur la fabrication du sucre de betterave
- **1823** Chimie appliquée à l'agriculture (tome 2-chapitre XVIII)



La bataille du sucre de betterave

- La prise de conscience de l'intérêt du sucre de betterave
- La campagne de 1811
- L'intervention de Chaptal

La visite de la fabrique Delessert - 02.01.1812

Rapport de Chaptal - 06.01.1812

- Le décret napoléonien - 15.01.1812
- Le bilan



La Chaptalisation des vins

- Principe

Ajout de sucre dans le vin pour en augmenter le degré alcoolique

- Travaux de l'abbé Rozier

« De la fermentation des vins et la meilleure manière de faire de l'eau de vie »

- Contribution de Chaptal

« L'art de faire du vin »

Décomposition du saccharose en fructose et glucose fermentescibles

- 16,83g de sucre produisent un degré supplémentaire par litre
- 1kg de sucre augmente le volume de 0,6 litre



FONDOIR

Un siècle plus tard

La chaptalisation a entraîné des excès,
elle a dû être sévèrement encadrée...



Deux siècles plus tard....

Le sucre n'est plus indispensable à la paix sociale...

