

L'essor de l'industrie sucrière à Béthune au 19^{ème} siècle



Affiche réalisée à l'occasion de l'exposition « *Et la betterave devint sucrière* ». Journées du patrimoine, 18-19 septembre 2004

Le développement de la culture de la betterave sucrière

✓ **De la canne à sucre...**

Objet de nombreuses convoitises, le sucre a connu une histoire mouvementée. Ce n'est qu'au 12^{ème} siècle que l'Occident découvre le sucre grâce aux croisades. Les croisés vont rapporter la canne à sucre pour l'implanter dans le sud de la France. Christophe Colomb va développer les plants de canne à sucre aux Antilles et à Cuba. La culture du sucre se développa dans toutes les caraïbes qui prirent le nom « d'îles à sucre ». Le sucre était à la fois épice, médicament et monnaie d'échange. Dans la première moitié du XVII^{ème} siècle, la culture de la canne à sucre va s'intensifier. A la veille de la Révolution, la France fut à la première place européenne pour le raffinage et le commerce du sucre.

En 1747, Andréas Marggraf, chimiste berlinois prouve que le sucre de betterave et le sucre de canne sont identiques. En 1798, un de ses élèves produira le premier sucre de betterave. C'est au 19^{ème} siècle que la betterave à sucre va supplanter la canne à sucre, suite à de nombreuses études et découvertes.

✓ **...Au développement de la betterave sucrière**

Napoléon Ier, Empereur des français aura une importance dans le développement de la culture du sucre de betterave. En 1806, il promulgua un décret connu sous le nom de blocus continental, qui fut une aubaine pour l'essor du sucre de betterave dans le sens où l'approvisionnement en sucre de canne s'arrêta . De même, l'Empereur encouragea les recherches sur la betterave sucrière et incita à sa culture en promettant en récompense des exonérations d'impôts. Dès 1812, Napoléon encouragea la plantation de plusieurs milliers d'hectares de betterave sucrière. Progressivement, les sucreries se multiplièrent sur le territoire même si des enquêtes sur la consommation de sucre montrèrent une diminution de celle ci. Les progrès réalisés dans la technique de fabrication vont faire baisser sensiblement le prix du sucre.

La production betteravière va se développer et en 1875, la France devient le premier pays européen producteur.

Toutefois, le premier conflit mondial transforma les grandes plaines betteravières en champ de bataille et porta un coup terrible au sucre de betterave avec la destruction de nombreuses sucreries.

En 1918, le marché de la betterave renaît de ses cendres. Deux ans suffisent pour retrouver une production comparable à celle de l'avant-guerre. Dès 1953, le sucre devient une valeur montante. En 1968, on constate la naissance d'un marché commun du sucre qui permit à l'Europe d'affirmer son statut de premier producteur mondial.

Qu'il soit de canne ou de betterave, tout au long de son histoire, le sucre a été le symbole du bien être et du plaisir. Il reste aujourd'hui un produit de première nécessité.

De la betterave au sucre : des procédés de fabrication inchangés depuis le 19^{ème} siècle

Du sucre ! Il y en a partout dans la nature.... Mais, la principale source pour obtenir du sucre reste la betterave, qui donne 17% de son poids en sucre. Il faut savoir que depuis le 19^{ème} siècle, les procédés de fabrication n'ont presque pas changé. L'extraction du sucre de betterave suit un parcours immuable.

La récolte de la betterave commence fin septembre pour s'achever début décembre. Les sucreries travaillent 24 heures sur 24 pendant la campagne sucrière. L'arrachage est mécanique. A partir de ce moment, une course de vitesse s'amorce. Sachant qu'une tonne de betteraves perd 200 grammes de sucre par jour de stockage, le transport à la sucrerie doit s'effectuer rapidement.

Neuf étapes principales permettent d'extraire le sucre contenu dans les betteraves :

- la récolte : une série de machines effeuillent, décollent, arrachent et chargent les betteraves dans les camions qui les transportent à la sucrerie.
- le lavage : les betteraves sont envoyées dans des lavoirs afin de séparer la terre, les pierres et les herbes ;
- le découpage : les betteraves sont découpées en fines lamelles appelées cossettes.
- la diffusion : cette opération permet d'extraire le jus sucré des cossettes.
- la filtration : ce procédé permet d'éliminer les impuretés du jus sucré.
- l'évaporation : le jus filtré contient 13% de sucre et 87% d'eau. Une grande partie de cette eau va être évaporée dans une série de chaudières successives. Le jus porté à ébullition devient sirop et contient 65% de sucre.
- la cristallisation : cette opération permet d'obtenir de multiples cristaux en suspension dans un sirop coloré.

- l'essorage : sous l'action de la force centrifuge apparaît un sucre cristallisé blanc. Il est lavé en surface par une pulvérisation d'eau et de vapeur.
- le séchage : Le sucre cristallisé blanc est envoyé chaud et humide dans des appareils de séchage. Il est prêt à la consommation.

**Louis Crespel-Dellisse (1789-1865),
créateur du sucre de betterave**

Evoquer l'histoire du sucre, c'est avant tout rappeler l'histoire d'hommes qui se sont retrouvés face à une situation imprévisible : comment remplacer le sucre de canne par un autre sucre ?

Louis Crespel-Dellisse fait partie de ces hommes qui ont permis la transformation en sucre du jus extrait de la betterave.

✓ **De Lille à Béthune**

Né en 1789, Louis Crespel-Dellisse tient une épicerie à Lille. En 1809, il quitta Lille pour Béthune où il entreprit le commerce des grains lorsqu'un de ses amis d'enfance vint lui faire part de la découverte de procédés permettant de tirer du sucre de la betterave. La pénurie et le prix excessif du sucre de canne vont le pousser à tester la transformation du jus de betterave.

✓ **Un pionnier de l'industrie sucrière**

Très vite, Louis Crespel-Dellisse va connaître le succès grâce à ses travaux sur la fabrication du sucre de betterave. Avec son beau frère Dellisse-Engrand, ancien Maire de Béthune, ils ouvrent une nouvelle fabrique de sucre et achètent des terrains pour y cultiver des betteraves.

La levée du blocus continental et la chute du cours du sucre est préjudiciable à l'industriel lillois. Il revend sa fabrique à Lille et en ouvre une autre à Arras. Il comprend vite que l'ère de l'industrie du sucre est lancée. En 1811, il devint le plus gros producteur de sucre en Europe et reçoit la visite de personnalités comme le roi Charles X. Toutefois, la crise financière de 1857 amena une chute brutale de la production de sucre, qui ruina celui qui est de nos jours considéré comme le créateur du sucre de betterave.

Ce pionnier de l'industrie sucrière, qui n'aura cessé de perfectionner les techniques de raffinage du sucre, obtint de nombreuses récompenses, dont en 1825 le grand prix de la société d'encouragement pour l'industrie nationale.

***Charles Dellisse-Engrand (1811-1880),
pionnier de l'industrie sucrière à Béthune***

Né à Lille en 1811, Charles Dellisse-Engrand est le beau frère de Charles Crespel-Dellisse. Appartenant à une illustre famille de fabricant de sucre, il est le type même du notable : grand propriétaire, industriel... A Béthune, il est surtout connu pour sa place de premier plan au niveau politique. En effet, ce bonapartiste, conseiller municipal en 1856 et conseiller d'arrondissement en 1861 est nommé Maire de Béthune en 1862. Suspendu par le Gouvernement de la Défense nationale en 1870, il retrouve sa mairie puis est élu conseiller général en 1871. En 1874, il devient député. Parlementaire effacé, il ne se représentera pas en 1876.

✓ **Un pionnier à Béthune**

Charles Dellisse-Engrand est considéré comme le pionnier de l'industrie sucrière à Béthune. Fils de Tiburce, fondateur d'une sucrerie dans l'ancien couvent des récollets, il succéda à son père en 1840 à la tête de l'entreprise. En effet, il possédait une sucrerie dans la cité de Buridan, industrie présente à Béthune durant le 19^{ème} siècle. Il faut dire que Béthune était située au centre d'une région betteravière. Si la ville comptait quelques sucreries, l'arrondissement dans son ensemble en regroupait 35 en 1876.

✓ **Une usine dans les ruines des Récollets**

Même si les sources sur les sucreries à Béthune sont peu nombreuses, quelques éléments peuvent être évoqués. C'est en 1818 que Denis Tiburce Dellisse installa une usine dans les ruines du couvent des récollets. En effet, les franciscains dits récollets s'installèrent au XIV^{ème} siècle dans la rue Saint Pry. Les Récollets ont ensuite accueilli une sucrerie, détruite en 1832 par un incendie. D'autres fabriques furent installées vers les années 1832-1835 : celles des messieurs Hannicotte (faubourg de Lille), Flajolet

(Faubourg d'Arras), Martin dit Logeais (faubourg d'Aire). Cette dernière a eu une existence éphémère.

En 1898, de ces trois établissements, il ne reste plus que celui d'Auguste Hannicotte, reconverti en distillerie. Deux fabriques existent à ses côtés en 1872 : celles des frères Outrebon et celle de Gustave Dellisse, la seule en activité en 1885.

✓ Des installations de sucreries contestées

Au 19^{ème} siècle, les sucreries étaient considérées comme des établissements dangereux et insalubres.

Elles étaient soumises à des règles strictes d'installation. Celles installées à Béthune firent l'objet de nombreuses contestations de la part des habitants. En 1832, il fallut une autorisation du Ministère de l'Intérieur pour que Denis Tiburce Dellisse maintienne sa fabrique de sucre dans l'ancien couvent des récollets suite à un incendie.

De même, la demande d'extension de la sucrerie des récollets effectuée en 1848 par Dellisse Engrand a donné lieu à quelques réclamations de la part des riverains, motivées par les inconvénients de la fumée.

Au début du 20^{ème} siècle, il n'y avait plus de fabriques de sucre à Béthune.

Le document sélectionné par les Archives municipales



Charles Dellisse-Engrand, Maire de Béthune de 1862 à 1878 et fabricant de sucre

Les sources disponibles aux Archives départementales du Pas-de-Calais

- Rapport sur les travaux de Monsieur Crespel-Dellisse relatif à la fabrication de sucre de betterave (C 196/12)
- Répertoire sur les établissements dangereux et insalubres, arrondissement de Béthune (présence d'autorisation données à Hannicotte ou Dellisse Engrand, M2433)
- Lettre du 12 janvier 1824 : médaille d'argent décernée par le jury central de l'exposition des produits de l'industrie à Mr Crespel Dellisse pour la fabrication de sucre de betterave, M1294.
- Lettre du Ministère de l'intérieur sur les protestations des habitants sur l'autorisation donnée à Denis Tiburce Dellisse de maintenir la fabrique de sucre de betterave qu'il possède dans l'ancien couvent des récollets suite à un incendie, M2913
- Plan de l'usine de Dellisse Engrand, M2913
- Plan faisant connaître la position de la maison du sieur Hannicotte dans laquelle il se propose d'établir une fabrique de sucre de betterave, M2914.

Les sources disponibles aux Archives municipales:

Pour découvrir l'action de Charles Dellisse-Engrand en tant que Maire, les délibérations du conseil municipal depuis 1855 constituent une source précieuse (série 1D).

Sur l'industrie sucrière, n'hésitez pas à consulter le fonds d'histoire local de la médiathèque Elie Wiesel.