

## Personnages historiques

**Pedanius Dioscoride (vers 25 - vers 90)***Médecin et botaniste*

Médecin et botaniste grec. Au cours de son existence, il observe qu'il existe « une espèce de miel concret appelé sucre. Il ressemble au sel par sa consistance et craque sous la dent ». Il recommande l'eau de sucre pour soigner ou purger les reins.

**Christophe Colomb (1451-1506)***Navigateur et explorateur*

Découvreur de l'Amérique, c'est dès le deuxième de ses quatre voyages que l'illustre Génois s'est attaché à « exporter » le sucre. L'expédition quitte Cadix le 25 septembre de cette année et a notamment pour but de fonder une colonie sur Hispaniola (aujourd'hui Saint-Domingue). C'est là qu'il introduit des plants de canne à sucre en provenance des Canaries.

**Louis Chambon (1861-1932)***Ingénieur mécanicien*

Cet ingénieur va mettre au point une technique appelée « chaîne Chambon » qui permettra la construction de machines industrielles pour l'imprimerie. Après sa mort, cette technique est reprise pour mouler par humidification puis comprimer à chaud les cristaux de sucre, pour permettre d'obtenir des dominos lisses et toujours de même taille. Cette technique est aujourd'hui toujours utilisée dans les sucreries.

**Andreas Marggraf (1709-1782)***Chimiste*

Chimiste berlinois, il publie un livre intitulé « Expériences chimiques faites dans le dessein de tirer un véritable jus sucré de plantes qui poussent dans nos contrées ». Andreas Marggraf marque cette année-là en présentant la betterave comme la plante la plus prometteuse. Il prouve que le sucre de betterave et le sucre de canne sont identiques.

**Olivier de Serres (1539-1619)***Botaniste et agronome*

Cette date marque la parution du traité « *Théâtre d'agriculture et ménage des champs* », dans lequel il manifeste l'étendue de ses connaissances agronomiques. Il est le premier à noter que la betterave, en cuisant, rend un jus semblable à un sirop de sucre.

**Louis de Vilmorin (1816-1860)***Botaniste*

À l'origine d'un ouvrage intitulé « *Note sur la création d'une nouvelle race de betterave et considération sur l'hérédité des plantes* ». Biologiste et chimiste, ses travaux ont en grande partie porté sur la sélection et la culture des plantes. À cette date, il fut l'initiateur de l'amélioration de la forme et de la teneur en sucre de la betterave.

**Benjamin Delessert (1773-1847)***Botaniste et industriel*

C'est lui qui met définitivement au point la technique industrielle de base pour extraire le sucre de betterave. Au cours de cette année-là, il a convaincu officiellement que son procédé est valable, et Napoléon le décorera de la légion d'honneur. Il est ainsi devenu le fondateur de la filière betterave-canne à sucre française, même si de nombreux savants l'avaient précédé.

**Franz-Carl Achard (1754-1821)***Chimiste*

Élève d'Andreas Marggraf, il passe sa vie à réaliser industriellement ce que son maître a découvert. À cette date, il construit la première sucrerie de betterave au monde, en Silésie (sud-ouest de l'actuelle Pologne). À la suite de cette première exploitation industrielle, une commission de l'Institut de France chargée de vérifier les expériences d'Achard informe Napoléon de l'intérêt que la France aurait à produire elle-même son sucre.

