Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2012)
Heft: 277-278

Artikel: 100 ans de sucre en Suisse
Autor: Auger, Denis
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-849502

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

SAGA

100 ans de sucre en Suisse

par Denis Auger

Archives SAF

Carte postale représentant la première fabrique d'Aarberg de 1899

Au mois de novembre prochain, la Zuckerfabrik und Raffinerie Aarberg fêtera ses 100 ans. Cela pourrait paraître banal mais sait-on que si la Suisse est autosuffisante en matière de sucre, c'est le résultat d'une lutte qui n'a rien d'un long fleuve tranquille ?

Selon certaines études, la canne à sucre est apparue sous sa forme sauvage en Nouvelle-Guinée entre 15 000 et 8 000 ans av. J.-C. et se propage jusqu'en Perse et en Chine. Les peuples du sud de l'Himalaya vont les premiers épaissir le jus de canne à sucre sur le feu et obtenir une masse gluante plus facile à conserver. Les Européens ne découvriront cette matière qu'avec Alexandre le Grand et l'importeront avec le retour des Croisés sur leurs terres. Introduite par Christophe Colomb, elle trouvera un climat favorable pour sa culture en Amérique. Mais très longtemps, en raison du coût des transports notamment, le sucre restera une denrée de luxe jusqu'à l'apparition de la betterave sucrière.

Ce sont les Prussiens qui vont développer cette technique particulière au tout début du XIXe siècle et Napoléon Ier n'aura de cesse de l'utiliser en France. En Suisse, les premières tentatives de produire du sucre auront lieu à Bâle en 1811, puis à Nyon, Neuchâtel et Carouge. Toutes ces fabriques feront rapidement faillite, faute souvent de betteraves indigènes... Et quand la betterave est en nombre suffisant, ce sont les producteurs qui estiment le prix d'achat trop bas et refusent de livrer leur marchandise...

Après de nombreuses péripéties, une sucrerie est mise en service à Aarberg en 1899. Elle dépose le bilan dix ans plus tard et est vendue aux enchères. Un incendie la détruit le 28 janvier 1912. La Banque cantonale bernoise décide finalement de lancer un nouveau projet et de reconstruire la fabrique. La même année, le 16 novembre, naît La Zuckerfabrick und Raffinerie Aarberg AG (ZRA) au capital de 850 000 francs qui va racheter l'entreprise à la Banque cantonale bernoise. La production démarre en 1913 et transforme cette année-là quelque 30 000 tonnes de betteraves.

Couvrir les besoins du pays

Avec la Première Guerre mondiale viendront les premières difficultés. En 1916, l'économie de guerre institue un monopole sur le sucre dans le pays (ce sera de nouveau le cas lors de la Seconde Guerre mondiale). La fabrique d'Aarberg doit verser de gros pourcentages de ses gains au service du monopole. Confrontée à la concurrence mondiale féroce dès la fin du conflit, elle est sauvée en 1921 par l'intervention de la Confédération qui augmente progressivement les droits de douane et incite la ZRA à étendre sa production. L'idée de construire une nouvelle fabrique pour couvrir les besoins du pays se fait jour. Mais il faudra attendre 1963 et de nombreux rebondissements (dont un rejet en votation populaire en 1948) pour voir la naissance de la Sucrerie de Frauenfeld (TG). Les deux entreprises fusionneront finalement en 1997 et formeront une nouvelle entité : les Sucreries Aarberg et Frauenfeld SA (SAF) dont les actions sont détenues par des cantons, des communes, des betteraviers et d'autres investisseurs.

Jusque dans les années 1990, c'est la Confédération qui réglemente la culture betteravière, les conditions de prise en charge, le prix de la betterave et la vente du sucre en Suisse. L'économie sucrière ne bénéficie d'un régime de liberté partielle qu'à partir de 1999 avec un mandat de prestation.

Désormais, l'obligation des fabriques de sucre se limite à la prise en charge des récoltes de betteraves sucrières indigènes, les conditions d'enlèvement et de prix étant désormais négociées directement avec les producteurs. En contrepartie, l'industrie sucrière perçoit annuellement une indemnisation de la part de la Confédération.

À l'épreuve de l'Europe

Aujourd'hui, la filière suisse du sucre tient une place non négligeable : occupant quelque 6 000 agriculteurs, elle génère chaque année une valeur d'environ 250 millions de francs, l'équivalent de

Archives SAF

Station d'emballage des cubes de sucre, 1925

3 000 emplois à temps plein. Les 250 000 tonnes de sucre produites dans le pays sont destinées à 85 % à l'industrie de transformation alimentaire, le reste au commerce de détail. La Suisse est ainsi tout juste autosuffisante dans le secteur.

Alors quel avenir pour le sucre en Suisse ? Difficile à dire d'autant que les conditions ont changé en 2009 avec les accords bilatéraux et la réforme de la politique agricole. Dorénavant, les fabriques suisses de sucre sont tenues de vendre leurs produits au même prix que dans l'Union européenne mais elles ne perçoivent plus de subventions. Malgré tout, le gouvernement encourage la production de sucre indigène par des contributions à la surface versées aux producteurs de betteraves, compensant les pertes de revenus engendrées par le régime de l'UE. C'est que depuis l'application des accords bilatéraux, les prix du sucre ont chuté de près de 30 %... ■

Le Moulin à sucre de Rupperswil bientôt centenaire

Créé en 1885 par un meunier et un boulanger qui ont besoin de sucre glace pour recouvrir leur Berner Honiglebkuchen (pain d'épice bernois), ce moulin sera malheureusement détruit par un incendie en 1915 et reconstruit la même année. La 2e plus ancienne fabrique de sucre de Suisse fêtera donc son centenaire dans trois ans. Elle est devenue aujourd'hui une société anonyme privée.

Moises Bertoni, le Suisse au sucre naturel

Connaissez-vous la *stevia rebaudiana bertoni* ? Derrière ce nom latin savant se cache une plante utilisée depuis plus de 2 000 ans en Amérique du Sud. « Ka'aà eirete », c'est comme cela que les Indiens guaranis surnommaient cette plante, expression que l'on pourrait traduire par « la feuille comme le miel ». Découverte par un conquistador botaniste espagnol au XVIe siècle appelé Peter James Esteve, elle prendra le nom de stevia ou stévia mais ce trésor ne sera pas exporté vers l'Europe et le reste du monde. Ce n'est que quelque 400 ans plus tard qu'un immigré suisse, Moises Bertoni, installé au Paraguay, entend parler de la stévia par des tribus locales. Notre docteur botaniste helvétique va alors tout faire pour trouver cette plante et la faire connaître. C'est que, selon lui, elle le mérite. Comme lui-même le constate, « *un petit morceau de feuille est suffisant pour sucrer la bouche plus d'une heure* ». L'affirmation est exacte : selon la plupart des scientifiques, la stévia est reconnue comme un édulcorant 200 à 300 fois plus sucrant que le sucre, 100 % naturel, sans aucun apport calorique et n'entraînant pas de caries. Par comparaison avec les édulcorants chimiques comme l'aspartame dont les méfaits pour la santé sont de plus en plus soulignés, il y a là de quoi rêver…

Du rêve à la réalité, il n'y a parfois qu'un pas. Aujourd'hui, au Japon, la stévia entre dans la composition de nombreux produits comme les sauces soja, les boissons énergisantes… et a raflé près de 40 % du marché des édulcorants. Le 19 décembre 2008, la toute puissante Food and Drug Administration américaine a donné son aval à l'utilisation d'un dérivé de la plante. Les grandes marques Pepsi et Coca-Cola s'apprêtent à commercialiser des boissons qui l'intégreront comme édulcorant. Et dans l'Union européenne ? À la suite de l'avis favorable de l'Agence européenne de sécurité alimentaire, la Commission européenne a donné son aval. Depuis le 2 décembre dernier, la stévia est donc autorisée dans l'Union.