



Institut Edouard Nignon
Les amis de la cuisine nantaise

La saga du sucre à Nantes
Say – Béghin-Say - Tereos



Conférence d'Arnaud BIETTE

Suivie d'un

Déjeuner Culinaro-Culturel

Jeudi 1^{er} décembre 2022

Au LABO DIVA

51 boulevard Gustave-Roch

44000 NANTES

Un peu d'histoire

Sucre et négoce colonial

La première raffinerie nantaise est créée en 1654 ! Elles sont cinq en 1690, douze en 1698.



La localisation des raffineries nantaises au tournant des XVIIe et XVIIIème siècles.
Plan Cacault, détail, 1757 © Archives de Nantes

Leur essor, cela n'est pas une surprise, est contemporain de l'affermissement des relations commerciales entre Nantes et les Antilles. Il emboîte le pas à celui du négoce colonial, précédant de peu le décollage du commerce négrier nantais.

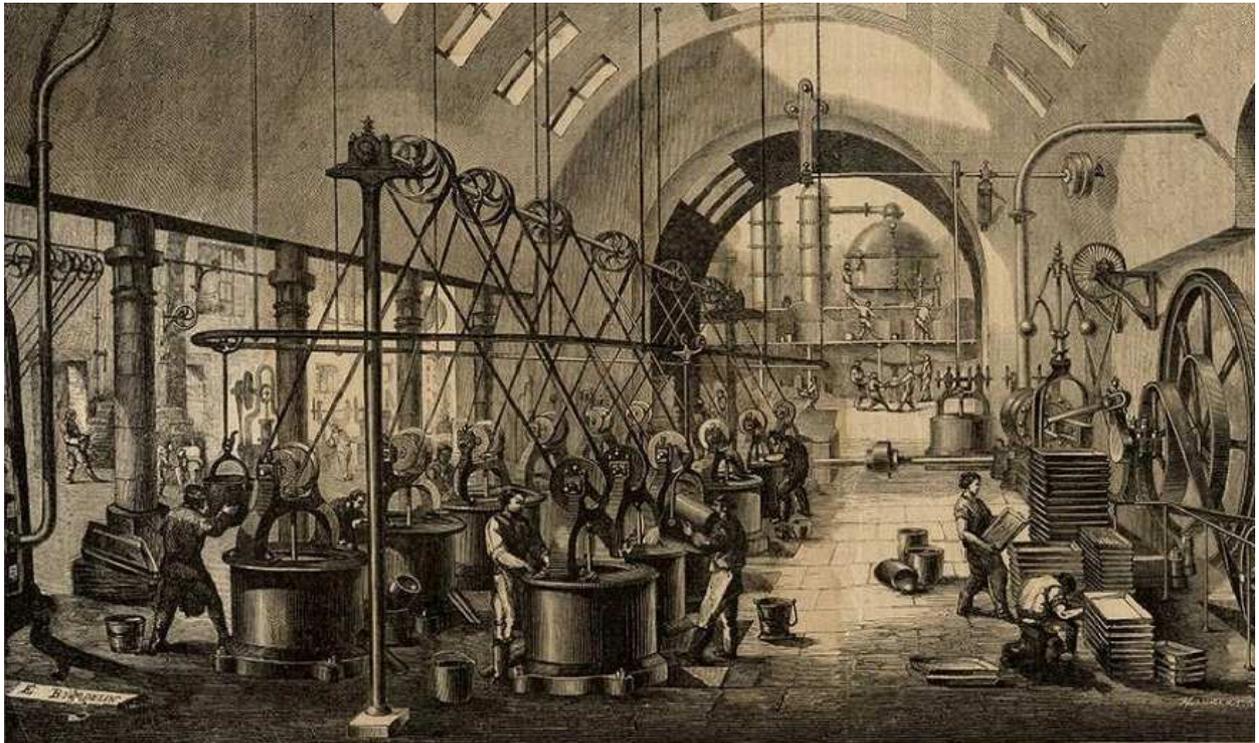
A titre d'exemple, René Montaudouin (1673-1731), le plus grand armateur de Nantes à l'époque, est intéressé pour moitié dans la raffinerie de la Croix-Blanche.

À la fin du XVIIème siècle, l'industrie nantaise est florissante ; le port est parmi les principaux centres de raffinage français. La jeune industrie profite de la politique royale incitative et de l'investissement des négociants. Pourtant, au siècle suivant, malgré l'augmentation de la demande, le raffinage nantais souffre de la concurrence orléanaise et ne parvient pas à étendre ses marchés au-delà de la sphère régionale.

Si le commerce du sucre est florissant, il n'en est pas de même du raffinage aux mains du monde de l'armement qui s'en désintéresse rapidement. Il faudra attendre les années 1815-1820 pour que les industriels s'en saisissent et fassent du raffinage une véritable spécialité, à l'instar des Say, implantés à Nantes en 1812.

Entre 1817 et 1832, la production de sucre raffiné passe de 1000 à 7000 tonnes, le sucre supplantant le coton. Mais l'essor est bref, stoppé par des problèmes de suppression de subventions et par la rivalité avec le sucre de betterave.

Toutefois, tout change à partir de 1840, pour le temps d'une génération. Nantes vit alors du sucre, plus qu'elle ne l'a jamais fait auparavant. La métallurgie travaille à l'équipement des raffineries locales, des sucreries coloniales et étrangères. Essentiel dans la purification des sirops, le noir animal (ou charbon d'os calcinés destiné à la filtration) permet les débuts de l'industrie chimique, tout en contribuant à l'amendement des sols, favorisant ainsi les progrès de l'agriculture en Bretagne. La construction navale est dopée par l'essor du commerce sucrier vers l'île de la Réunion, tandis que minoteries, conserveries et salaisons travaillent à alimenter les bateaux au départ de Nantes. En 1844, à elles seules, les raffineries réalisent 32,6 % du chiffre d'affaires de l'ensemble du secteur manufacturier nantais (52,3 % en 1861). A noter que la moitié de la houille importée d'Angleterre va aux raffineries.



Ateliers principaux de la grande raffinerie de sucre de Launay, appartenant à M. Cézard, Nantes

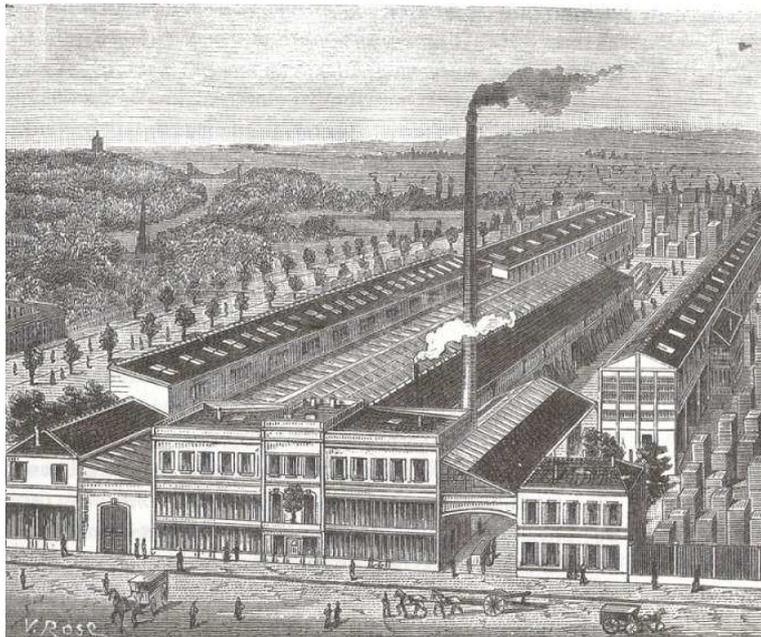
A titre d'exemple, citons Nicolas Cézard (né à Nancy en 1797) qui investissant dans la raffinerie nantaise en 1852, dispose à Nantes d'une vingtaine de navires, emploie 400 ouvriers et réalise un chiffre d'affaires de 25 millions de francs. Cette raffinerie est abandonnée vers 1870 au profit de la raffinerie du Cordon Bleu à Chantenay, qui fusionne en 1880 avec la Raffinerie des Ponts d'Émile Etienne, formant ainsi la plus importante raffinerie nantaise. Emile Etienne était le fils de Jean-Baptiste Etienne, lui-même raffineur associé à Louis Say depuis 1826.

Deux grandes dynasties du raffinage nantais

Les ÉTIENNE

Né le 20 octobre 1824 à Nantes, fils de, lui-même raffineur auquel il succédera, Émile Étienne s'initie dès l'âge de dix-huit ans au métier de raffineur de sucre.

Jean-Baptiste ÉTIENNE s'était associé à Louis SAY en 1826, il fera de même en 1835 – après avoir cédé ses droits en 1830 - en s'associant aux deux fils de ce dernier sous la raison sociale J.B. Étienne et G. et A. Say frères. Quand Louis Say se retire de la société en 1856, ses deux fils Émile et Gustave entrent dans la société dont le capital social est de 4.000.000 francs, partagés en deux moitiés de deux millions pour Achille Say et Jean-Baptiste Étienne qui reste commanditaire, les deux frères Étienne apportant leur travail. A. Say et G. Étienne (la nouvelle raison sociale) traite vingt-cinq mille tonnes de sucre brut en 1860 et emploie environ quatre cent cinquante ouvriers. A la mort d'Achille Say en 1858, les Étienne réorganisent la société dont la raison sociale devient E. et G. Étienne, au capital de trois millions de francs.



En 1875, l'usine des Ponts emploie sept cents ouvriers qui travaillent plus de trente mille tonnes de sucre brut, soit vingt-cinq mille tonnes de sucres raffinés, quatre mille tonnes de vergeoises (sucres non raffinés provenant généralement du sirop résiduel de la cristallisation du sucre) et de mélasse.

Mais la crise de la raffinerie touche également les Etienne ; la candiserie est liquidée en 1880. Emile Etienne se rapproche alors des Cézard qui regroupent les raffineries des Ponts et de Chantenay. Elles seront déclarées en faillite en 1883 et vendues en 1884.

A cette date, Nantes cesse d'être un grand centre de raffinage.

Les SAY

Fils de Louis Auguste SAY (Lyon 1774-Paris 1840) Achille Hippolyte fait partie de la grande famille Say.

C'est une famille protestante, issue de l'arrondissement de Florac, en Lozère. Elle quitte la région lors de la révocation de l'Édit de Nantes et se réfugie à Genève, dont elle intègre la bourgeoisie et où naît le père de Louis Say le 7 mai 1739. Ce dernier s'installe à Lyon où il devient l'employé d'un négociant, Castanet, né de parents protestants de Nîmes et dont il épousera la fille Françoise en 1765. Il pratique alors le négoce de soieries. Louis Say est le cadet de cette famille. Ses frères aînés sont [Jean-Baptiste](#) (1767-1832), Denis (1768-1769) et Jean-Honoré dit Horace (1771-1799).

Louis Say est le premier à Nantes à utiliser la vapeur pour fondre les sucres (1814). Son association avec Jean-Baptiste Etienne, se concrétise par les liens du mariage entre leurs enfants, Achille Hippolyte Say épouse en effet Renée Françoise Sophie Etienne le 2 mai 1843 à Nantes !

Achille Say se forme au sein de l'entreprise de son père installé raffineur à Nantes en 1812. En 1835, ce dernier reprend une raffinerie à Ivry, en région parisienne, et cède ses droits dans la société de Nantes à ses fils, Achille et Gustave. Ceux-ci achètent avec Jean-Baptiste Étienne les bâtiments Pelloutier, berceau de l'entreprise de 1812 à 1824.

A la mort d'Achille Say, en 1858, l'entreprise reste aux mains des Étienne sous la raison sociale E. et G. Étienne, le nom de Say finira par disparaître de la raffinerie nantaise.

Toutefois en 1934, la raffinerie Say de Paris rachète une raffinerie nantaise, la raffinerie Billard, et installe, de 1935 à 1937, une raffinerie moderne quai Wilson, c'est le retour du nom Say à Nantes.



Source : Yves Rochcongar – Capitaines d'industrie à Nantes au XIXe siècle.

Naissance de Béghin-Say

Ce projet s'inscrit dans une politique d'acquisition et de construction de raffineries et de sucreries entreprise par la société à partir de 1917 pour limiter les pertes financières en cas de nouveau conflit armé. Deux bâtiments sont ainsi édifiés : une raffinerie traitant le sucre de canne et une papeterie. Cette dernière se veut particulièrement innovante pour deux raisons. Tout d'abord, seul le vieux papier est utilisé pour fabriquer les emballages des produits Say. De plus, elle consomme peu d'énergie : lorsque la vapeur sous pression produite par la centrale thermique permettant de faire fonctionner la raffinerie et la papeterie passe à une pression plus faible, elle libère de l'énergie qui est convertie en électricité.

Suite à la fermeture de l'usine de Chantenay en 1968, l'usine du quai Wilson est la dernière raffinerie nantaise en activité, spécialisée depuis ses débuts dans les sucres de canne. Elle reprend la marque La Perruche, déposée par la raffinerie nantaise A. Cossé-Duval qui fut rachetée dans les années 1930 par les héritiers de Louis Say. Elle reprend également la marque L'Antillaise qui appartenait à l'usine de Chantenay et crée la marque Blonvilliers en 1988 afin d'enrichir sa gamme de produits.

En 1973, la société Say est absorbée par le groupe Béghin. La raffinerie poursuit sa modernisation en s'équipant de nouveaux appareils à cuire, d'un atelier de moulage du sucre en morceaux et en augmentant sa capacité de stockage. La société met également au point un nouveau procédé de cristallisation du sucre qui s'est depuis généralisé dans cette industrie. En 1989, la papeterie est vendue au groupe OTOR et en 1992, Béghin-Say fusionne avec le groupe Eridania. Le dernier propriétaire en date de la société est Tereos depuis 2004.

Source : Nantes.Patrimonia

LE GROUPE TEREOS

Tereos est une coopérative agricole française réunissant 12 000 agriculteurs coopérateurs qui opère sur les marchés du sucre, de l'alcool et de l'éthanol. 1er groupe sucrier en France, elle est connue et reconnue du grand public pour ses marques de sucres de bouche :

- Béghin Say, la marque de sucre de betterave Made in France
- La Perruche, la marque experte du sucre de canne
- Blonvilliers, la seule marque de blond de canne accessible à tous



Engagés aux côtés des professionnels de la restauration, le groupe s'attache via l'entité « Béghin Say Pro » à leur proposer des produits et des recettes toujours plus adaptés à leurs besoins, quel que soit leur secteur d'activité : en restauration commerciale comme en restauration collective, aux tables de grands chefs comme de restaurateurs passionnés, au zinc de cafés, de bars, comme au comptoir des artisans boulangers/pâtisseries.

Source : <https://www.episaveurs.fr/beghin-say>

Déjeuner au LABO DIVA

Menu

Apéritif :

Kir

Entrée :

Ravioli qui court, crème sauge, courge

Plat :

Parmentier de canard et de patates douces, noisettes

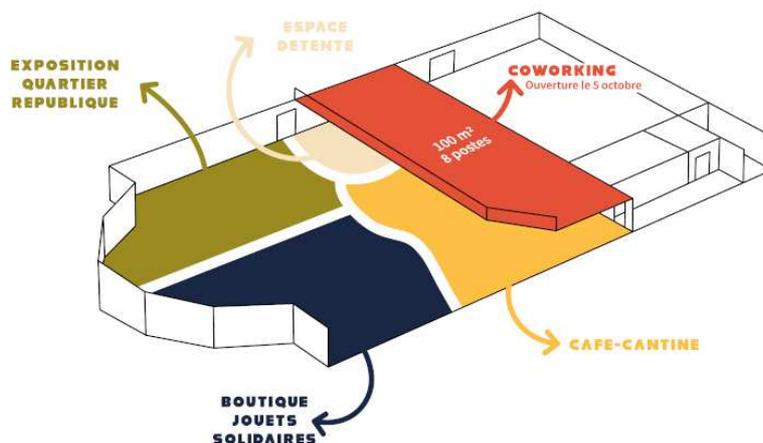
Dessert :

Charlotte aux fruits de saison

Vins

Café

LABO DIVA
LIEU DE VIE CONVIVIAL ET INSOLITE



L'USINE BLEUE

Après avoir été la dernière raffinerie de sucre de canne de la façade atlantique, activité arrêtée en 2009, cette usine est encore le plus grand site de conditionnement du Groupe Téréos, avec 30 000 tonnes de spécialités de sucre de canne conditionnées. Le sucre de canne est toujours déchargé des bateaux, mais cette activité qui se faisait quai Wilson a été transférée vers une autre zone portuaire.



La sucrerie Say achète en 1935 sur un terrain à la Compagnie Générale Transatlantique, situé en amont du quai et y érige la dernière raffinerie de sucre construite en France. Celle-ci entre en activité deux ans plus tard. On y alors produit 200 tonnes de sucre par jour. Elle traite uniquement du sucre de canne. On assiste alors au déchargement de sucre dont la lente manutention des sacs retarde les navires. À partir de 1966, les sucres bruts sont livrés en vrac comme les céréales ou les phosphates pour être raffinés, mis en forme et conditionnés.

En 1968, en rachetant sa dernière concurrente nantaise, la « raffinerie de Chantenay », la raffinerie Say reste la seule héritière de l'activité sucrière nantaise par rapport aux 11 raffineries qui existaient dans la ville à la veille de la Révolution française.

Au plus fort de son activité, la raffinerie emploie jusqu'à 600 personnes. Près de 120 000 tonnes de sucre sortent de l'usine chaque année alors qu'à sa construction elle avait été dimensionnée pour 60 000 tonnes⁶. Le procédé de cristallisation des raffinés y est mis au point. Il utilise l'eau pompée en Loire.

Le 8 juin 1944, elle est détruite lors d'un bombardement durant la Seconde Guerre mondiale. Elle reprend ses activités en 1946.

La raffinerie devient Béghin-Say en 1973 et appartient aujourd'hui au groupe Te-reos. Si les activités de raffinage ont été transférées vers d'autres sites en 2009, les activités de conditionnement perdurent et concernent 80 salariés. Les importations de sucre brut représentent 32 600 tonnes en 2009 contre plus de 123 000 tonnes en 1989. Un bateau par mois accostait alors à Wilson.

Bardée de bleu et de blanc depuis 1993, la raffinerie est protégée au titre du patrimoine industriel nantais depuis 2013 comme les cales des anciens chantiers navals Dubigeon.

Source : Wikipédia



L'usine est construite en bordure de Loire sur un terrain constitué de remblais de mauvaise qualité nécessitant la construction sur des pieux implantés tous les 5 m et allant jusqu'à 25 m de profondeur. Les différents planchers sont supportés par des poteaux en fonte

En partie centrale des bâtiments, se trouvent les deux tours des sirops (côté cheminée) et du raffinage d'une hauteur respectivement de 40 et 41 m et de 45 m de long. Leurs largeurs les différencient avec 25 m pour le bâtiment S et 35 m pour les quatre premiers étages du bâtiment R. L'aération de ces locaux où règne une atmosphère chaude et humide est assurée par des lanterneaux filants situés au faîte des toitures. Une passerelle métallique, d'une portée de 23,8 m, relie les deux bâtiments.

Derniers éléments "architecturaux", le silo de stockage de 5 000 tonnes de sucre et la cheminée en béton armé qui domine les bâtiments du haut de ses 83 m.

Dimensionnée pour traiter 60 000 tonnes de sucre brut par an, l'usine de Nantes va doubler ses capacités de raffinage, alors que l'effectif évolue en sens inverse. En effet, avec plus de 600 personnes à l'origine, il n'y aura plus que 185 personnes au moment de l'arrêt du raffinage. Entre temps il est vrai, 90 personnes de la partie papeterie-imprimerie sont parties en 1989 avec la cession de cette branche au groupe OTOR.

Cette perte d'activité sera compensée en partie par l'extension des bâtiments destinés à la logistique des produits finis, visibles en bas à droite de la photo précédente.

Autre évolution, l'atelier F servant à la revivification du noir animal est fermé pour être remplacée par l'utilisation des charbons actifs végétaux.

Enfin, la méthode de cristallisation continue mise au point à Nantes et à Bordeaux en 1981 va s'étendre à toutes les raffineries. Celle-ci remplace la méthode par cuite où le sirop est introduit dans un cuiseur sous vide pour être évaporé jusqu'à saturation. On introduit des cristaux d'ensemencement en cours de cuisson pour déclencher le processus de cristallisation dont la durée conditionne la taille des cristaux. C'est une partie très délicate de la fabrication qui demande un grand savoir-faire aux conducteurs des cuiseurs, eux-mêmes appelés cuiseurs.

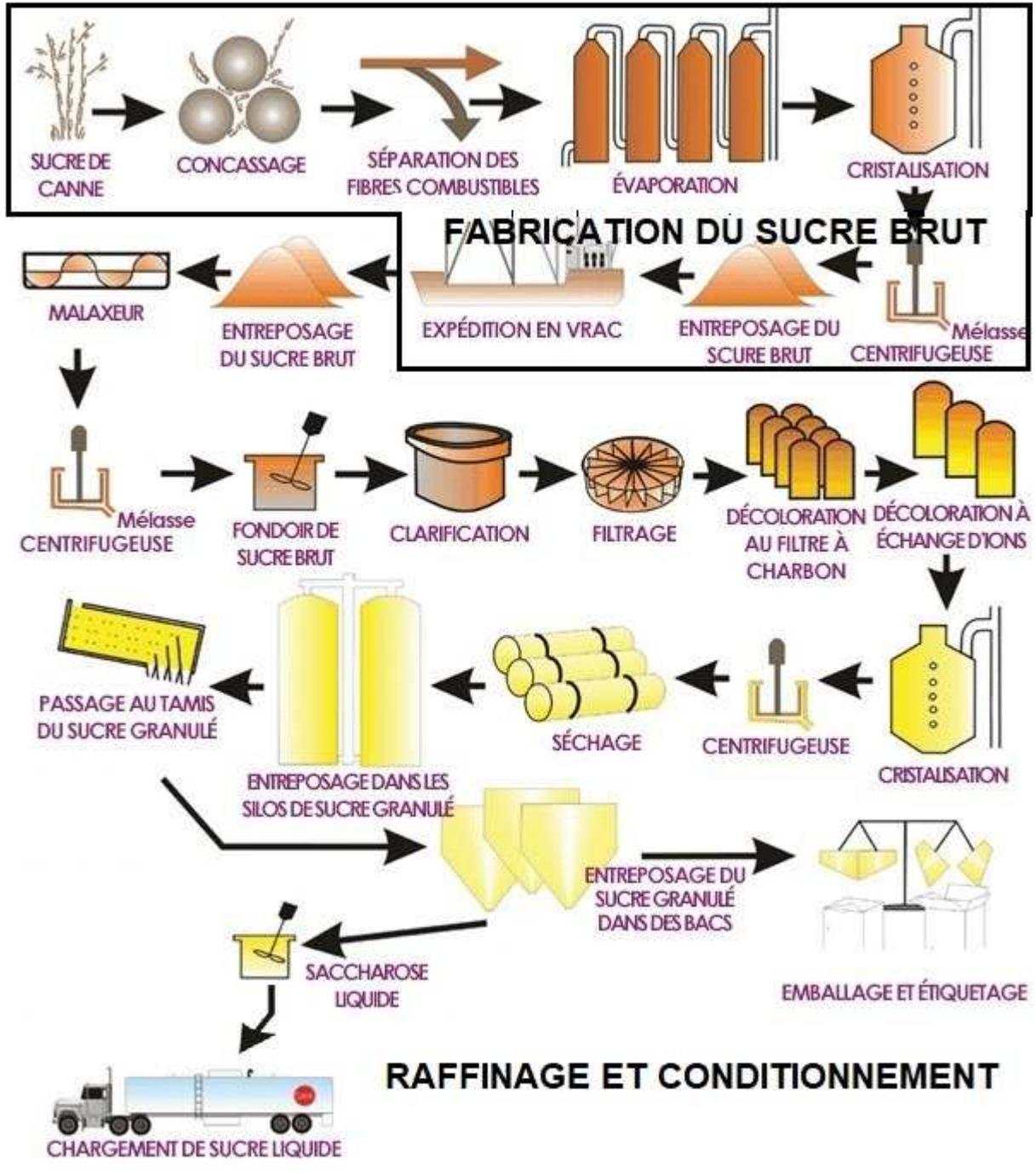
Pour en savoir plus :

<https://www.youtube.com/watch?v=9hwoPIYm3KI>

Source : Arnaud Biette – L'Usine Bleue



Du sucre de canne au sucre granulé



BÉGHIN-SAY A NANTES, UNE ÉPOQUE**POÈME**

*A la même enseigne que d'autres dynasties nantaises
Les Dubigeon, Dobrée, Lefèvre-Utile, Décré ou Lotz, la famille SAY
Un précurseur de l'histoire industrielle en territoire français
La vitrine du savoir-faire– agroalimentaire, sans fadaise.*

*Une usine moderne quai Wilson où le bleu sera privilégié
A l'image de sa grande cheminée, un totem d'audace
La Loire proche, assurant ainsi manutentions plus efficaces
De tonnes de sucre à-demi raffiné qui seront ici remaniées.*

*Sucre de canne venu par bateaux d'Antilles ou de Réunion
Cette usine sucrière nantaise, emploiera jusque à six-cents personnes
Le groupe Béghin en s'associant avec Say, la belle Bretonne
Tentera de donner une impulsion nouvelle, une intelligente fusion.*

*En dynamisant la commercialisation avec des produits dérivés
En réorganisant et dissociant la partie raffinerie sucrière existante
De la surface attribuée à la papeterie beaucoup trop importante
L'objectif étant la rentabilité de l'entreprise, véritable priorité.*

*Hélas, des modes alimentaires différents, une conjoncture difficile
Mettant à mal les espoirs, contraignent à réduire le personnel
Raffinage supprimé, l'usine n'assurant plus qu'un assemblage virtuel
Tereos sera le nom du nouveau groupe sur les quais de l'île.*

*Mairie et Région ont bien tenté de trouver des solutions
Aujourd'hui sur cet important espace reste cette cheminée bleue.
Eloignée des réalités, la réussite ne vient jamais du miraculeux
Les grandes dynasties souvent ont été victimes de leur ambition*

*Vestige d'une époque où le travail était une valeur sûre
Bien loin des divergences de tous ordres, n'apportant que blessures.*

YVON, décembre 2022 - L'amour de soi est le sucre de la réussite (maxime)

Institut Édouard Nignon

<https://institut-nignon.fr>

Secrétariat 06 30 16 62 91