



James Walvin

Histoire du sucre, histoire du monde

Paris, La Découverte, 2020, 285 pages

Professeur émérite à l'université d'York, James Walvin, spécialiste de l'esclavage, consacre son dernier ouvrage à la production et à la commercialisation du sucre depuis le XVI^e siècle, combinant pour cela histoire sociale, économie et analyse des modes de vie. L'universitaire britannique a acquis ce goût de la navigation entre les disciplines à partir de 1967, alors qu'il conduisait en Jamaïque une étude sur une plantation.

Tout comme certains spécialistes de la littérature interprètent une œuvre en étudiant un motif, c'est-à-dire un élément présent de manière répétée dans le texte, dont les occurrences tissent un ensemble de significations, James Walvin propose une lecture de l'histoire du monde en suivant le sucre, des premières saveurs miellées à son omniprésence dans l'alimentation contemporaine.

Découpé en 16 chapitres, le livre revient d'abord sur la naissance et la diffusion de la production de sucre. Celui-ci a dans un premier temps circulé sous la forme de miel, à la faveur de l'expansion des empires grec, romain, islamique et ottoman. Puis la production sucrière a changé d'échelle avec les explorations maritimes des Européens, amorcées au XV^e siècle (chapitres 2, 3 et 4). La canne à sucre franchit une première fois l'Atlantique en 1493, lors du deuxième voyage de Christophe Colomb. Elle se diffuse dans le sillage d'aventuriers européens qui, avides de bonnes affaires agricoles, cherchent de nouvelles terres où ils pourraient planter les semences, bulbes et boutures qu'ils transportent avec eux. Commence à cette époque le « grand échange de Colomb » (p. 90) lors duquel populations, animaux et végétaux sont déplacés puis acclimatés à des terres lointaines.

Après que les premières expériences espagnoles eussent abouti à de modestes résultats, les Portugais du Brésil donnent une toute autre ampleur à la production sucrière, dans les Amériques, au moyen d'un double processus d'élimination des populations amérindiennes

et d'accaparement de leurs terres, puis de déportation et d'installation forcée d'esclaves africains. Cette production brésilienne reste dominante jusqu'à ce qu'elle inspire les colons français, anglais et espagnols de la Caraïbe : après de multiples tentatives plus ou moins avortées – culture du blé, du tabac, de l'indigo et du coton – ceux-ci se tournent avec succès vers la canne. En 1770, la production mondiale de sucre s'élevait à 200 000 tonnes dont 90 % étaient issus de la Caraïbe, avec la Jamaïque, Saint-Domingue, la Martinique et la Guadeloupe en tête. Ce résultat a largement reposé, jusqu'aux années 1840, sur la déportation de 12 millions d'Africains, devenus rapidement la seule main-d'œuvre des plantations sucrières. Les comptes du commerce et registres d'activité, remplis jour après jour avec précision, témoignent auprès de l'historien des efforts déployés par les planteurs pour maximiser les rendements des terres et des corps. Plus que sur l'intensification des process, l'augmentation de la production a reposé sur la mise en culture de nouvelles parcelles, rendue possible par la déforestation : à la fin du XVII^e siècle, les planteurs de la Barbade, île entièrement déboisée, devaient importer du charbon d'Angleterre pour cuire la canne.

Dans les chapitres 5, 6 et 7, James Walvin montre combien la diffusion du thé, du café et du chocolat a participé au succès planétaire du sucre. À partir de 1704, l'ouverture d'une ligne d'approvisionnement direct de Pékin à Londres, ainsi que la consommation du thé par la domesticité des grandes maisons, alors premier groupe social en Angleterre, contribuent à faire des Britanniques des adeptes de cette boisson, tandis que le café prospère aux États-Unis, ses habitants se plaisant à l'accompagner de sucre. L'augmentation de la population de ce pays au XIX^e siècle, la hausse du revenu individuel et la baisse des prix du sucre participent à l'explosion de sa consommation. Du côté français, les couches sociales les plus aisées commencent leur journée avec une boisson chocolatée tandis que l'évolution vers le repas en trois parties inaugure le succès du dessert sucré.

Les chapitres suivants montrent le basculement des lieux de pouvoir de l'industrie sucrière, de l'Europe vers les États-Unis. À partir de 1789, la production de Saint-Domingue s'effondre du fait des soulèvements d'esclaves, élément qui favorise le recours au sucre de betterave en Europe, tandis que les transformations de l'économie nord-américaine participent à la formation de géants de l'agroalimentaire (constitution de trusts comme l'*American Sugar Refining Compagny*).

Les chapitres 13 et 14 traitent, eux, de l'introduction massive de sucre dans l'alimentation contemporaine et de ses conséquences sanitaires. Ils s'appuient prioritairement sur les cas britannique et états-unien, certaines analyses étant élargies à d'autres parties du monde. La prise de conscience de l'ampleur de l'obésité se fait à partir des années 1990, comme l'illustre l'augmentation de la fréquence des termes « obèse » et « obésité » dans la littérature médicale spécialisée. Selon Walvin, en 2010, 65 % des Américains étaient obèses. De ce côté-ci de l'Atlantique, un Britannique sur quatre est concerné, le taux d'obésité ayant triplé depuis 1980. En France, ce taux est passé de 5,5 % de la population en 1992 à 14,5 % vingt ans plus tard. L'auteur souligne que, de manière générale, la prévalence augmente alors que les quantités de sucre utilisées directement par le consommateur final diminuent. Cela résulte des changements de composition de l'alimentation industrielle, avec l'introduction importante de sucre sous forme de monosaccharides, dans des plats préparés et les conserves de légumes, le ketchup, la sauce piquante et la pizza, la charcuterie, le bacon et les saucisses, etc.

Les stratégies marketing des entreprises agroalimentaires, des deux côtés de l'Atlantique, ont ciblé, pour une part, les publics infantile et adolescent. Selon Walvin, faire des enfants

un « public captif » était un objectif de première importance puisque les préférences alimentaires du début de la vie tendent ensuite à perdurer. Les moyens pour capter et fidéliser ce public sont divers : publicités télévisées ou sur tablettes et téléphones portables ; placement de produits sur des jouets, des DVD et dans les stades ; positionnement des barres chocolatées et autres confiseries à hauteur d'enfant dans les rayons des magasins ou à proximité des caisses ; association de personnages de dessins animés ou vedettes sportives à des produits sucrés.

Les premières mobilisations contre l'excès de sucre dans l'alimentation, qui datent des années 1960, rassemblaient des professionnels de santé et des groupes d'activistes (chapitres 15 et 16). Elles concernent aussi, aujourd'hui, des associations de défense des consommateurs, des agences publiques de santé et des organisations internationales, à l'instar de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). À côté des arguments de nature médicale, les vingt dernières années ont vu émerger d'autres discours, inquiets du poids économique de l'industrie agroalimentaire ou du lien entre alimentation industrielle et dégradation de l'environnement. Ils ont débouché sur la mise en place d'une taxe « anti-sucre » dans certains pays (Norvège, Finlande, Hongrie, France, Mexique et Grande-Bretagne).

Depuis les premières mobilisations, les entreprises agroalimentaires états-uniennes et britanniques ont appris à contrer l'influence et les actions de leurs opposants. Un premier ensemble d'arguments tire parti des recherches mettant en évidence le goût des bébés *in utero* pour le sucre, et en conclut que l'offre de produits transformés ne fait que répondre aux besoins physiologiques des femmes et des hommes. La notion de « responsabilité individuelle » a aussi été avancée, l'industrie agroalimentaire bénéficiant du précédent créé à propos du tabac : faut-il priver les individus de leur liberté d'acheter ? Surtout, la rationalité scientifique a été de plus en plus sollicitée par les entreprises, en subventionnant des travaux sur les effets nocifs du gras, dans l'intention explicite de détourner l'attention de ceux liés à la consommation du sucre.

D'une lecture agréable, érudit et très documenté, cet ouvrage revient sur près de cinq siècles de production agroalimentaire en lien avec le sucre. Il éclaire ainsi plusieurs des processus qui ont permis aux Européens d'accroître leur puissance dans l'arène mondiale entre les XV^e et XVIII^e siècles : déportation de millions d'africains et conversion de terres vierges en avantage financier colossal ; utilisation d'une culture administrative et chiffrée pour réaliser des aménagements économiques inédits jusqu'alors, dont le modèle de la plantation témoigne parfaitement ; transformation sur le temps long d'un bien de luxe en un aliment jugé progressivement indispensable.

Nathalie Kakpo
Centre d'études et de prospective
MAA
nathalie.kakpo@agriculture.gouv.fr