

Panier de légumes du 21 mars



Petite histoire de la betterave en Europe

La betterave est connue comme légume depuis l'Antiquité. Les premières traces écrites nous viennent des Grecs au Ve siècle av. J.-C. Les principales variétés de betterave ont été décrites au Moyen Âge, et l'origine de l'utilisation alimentaire des racines de betterave semble se situer dans la grande plaine qui s'étend de l'Allemagne à la Russie

En 1600, Olivier de Serres (considéré comme le père de l'agronomie française) écrit :

« Une espèce de pastenades est la bette-rave, laquelle nous est venue d'Italie n'a pas longtemps. C'est une racine fort rouge, assez grosse, dont les feuilles sont des bettes, et tout cela bon à manger, appareillé en cuisine : voire la racine est rangée entre les viandes délicates, dont le jus qu'elle rend en cuisant, semblable à sirop de sucre, est très beau à voir pour sa vermeille couleur. »

Il chercha le premier à extraire le sucre des betteraves mais ne réussit pas à trouver un processus rentable.

En 1747, un Allemand, Andreas Sigismund Marggraf, avait réussi à extraire le sucre de la betterave. Cette initiative débouche en mars 1802 sur la mise en service de la première fabrique de sucre de betteraves au monde, en Silésie. La production est artisanale : 70 kg de betteraves sont traités tous les jours, donnant environ 2 kg de sucre.

Le 21 novembre 1806 constitue une date charnière pour l'économie sucrière européenne. Pour répondre au blocus imposé par les armées britanniques sur les ports français, Napoléon Ier instaure le blocus continental : toutes les marchandises britanniques sont dès lors prohibées sur le sol français, ce qui inclut le sucre de canne provenant des Antilles. Pour compenser la soudaine pénurie de sucre de canne, l'empereur décide de soutenir activement la production de betteraves sucrières.

En quelques années, de nombreuses usines de transformation sont créées. En 1812, Benjamin Delessert, un Français, réussit la première extraction industrielle de sucre.

Lorsque le blocus est levé, le sucre de canne des colonies inonde à nouveau le marché. Sous le poids de la concurrence, l'industrie naissante accuse le coup. Un grand nombre de sucreries ferment leurs portes après avoir subi d'importantes pertes. L'abolition de l'esclavage, en 1848, engendre une forte hausse du prix du sucre de canne et une diminution de sa production. Les betteraviers en profitent, d'autant plus que les sucreries améliorent progressivement leurs rendements grâce à la construction de grosses unités de production.

A cuisiner : salade de légumes au gruyère

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 200 g de panais• 200 g de chair de courge• 100 g de Gruyère AOC bien affiné• 2 c. à café d'huile• 30 g de cerneaux de noix• des croutons de pain• quelques feuilles de salade verte | <u>Sauce :</u> <ul style="list-style-type: none">• 1/3 gobelet de yaourt nature (90 g)• 2 c. à soupe de vinaigre• 1 petite c. à café de sucre• 2 c. à soupe d'huile de colza• sel, poivre |
|---|---|

Préparation:

- Épluchez les panais. Râpez ces légumes, la courge et le Gruyère.
- Faites griller brièvement les croutons de pain dans l'huile chaude.
- Concassez grossièrement les noix.
- Mélangez les ingrédients de la sauce, mêlez les légumes et le Gruyère avec la sauce.
- Disposez le tout sur les feuilles de salade, parsemez de croutons et de noix.

Bon appétit !