



**HAL**  
open science

## Des habitations-sucreries aux usines sucrières : la "mise en sucre" de l'île Bourbon, 1783-1848

Jean-François Géraud

► **To cite this version:**

Jean-François Géraud. Des habitations-sucreries aux usines sucrières : la "mise en sucre" de l'île Bourbon, 1783-1848. Histoire. université de la réunion, 2002. Français. NNT : . tel-02070504

**HAL Id: tel-02070504**

**<https://theses.hal.science/tel-02070504>**

Submitted on 18 Mar 2019

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

74 324  
exclu du prêt

Année 2002

**THESE**  
pour le grade de  
**DOCTEUR DE L'UNIVERSITE DE LA REUNION**  
Discipline : Histoire

Présentée et soutenue publiquement par  
Jean-François GERAUD  
le 4 décembre 2002



Titre

**DES HABITATIONS-SUCRERIES AUX USINES SUCRIERES,  
LA "MISE EN SUCRE" DE L'ILE BOURBON (1783-1848).  
Tome II**



Directeur de thèse :  
- M. Claude WANQUET, Professeur émérite

**JURY**

M. CHASSAGNE Serge, professeur (Lyon II), Président  
M. ANDRIEUX Jean-Yves, professeur (Rennes II)  
M. COMBEAU Yvan, professeur (La Réunion)  
M. EVE Prosper, professeur (La Réunion)  
M. WANQUET Claude, professeur (La Réunion)



*exclu du pdf*

Université de La Réunion  
Faculté des Lettres et Sciences Humaines

Année 2002

THESE  
Pour le grade de  
DOCTEUR DE L'UNIVERSITE DE LA REUNION  
Histoire

Des habitations-sucreries aux usines sucrières, la « mise en sucre » de l'île  
Bourbon, 1783-1848.

Volume 1

Jean-François GERAUD

## AVANT-PROPOS

Ma première affectation en tant qu'enseignant d'histoire-géographie, en septembre 1976, fut à Saint-Joseph, à l'île de La Réunion. A cette époque, le choix proposé aux impétrants était simple : soit l'administration les nommait au Nord de la Somme, soit ils pouvaient postuler pour un poste Outre-Mer. J'avais fait mes études à Bordeaux et à Toulouse, et la perspective d'enseigner et de vivre dans le Nord me semblait insupportable. En revanche, j'étais né et avais vécu au Maroc, mon grand-père avait avant la première guerre mondiale vécu et enseigné en Indochine et en Chine : j'avais comme la familiarité des horizons lointains, l'envie du départ, la nostalgie du soleil, le goût de l'inconnu. La Réunion était un aspect de cet inconnu : un de mes professeurs de l'Université du Mirail à qui j'apprenais ma nomination ne m'avait-il pas répondu « *les Antilles, c'est magnifique !!* », avant de se reprendre, après une hésitation ?

Car La Réunion était encore une île largement inconnue en France métropolitaine, et ce qui me frappa plus encore par la suite, même si aujourd'hui cette situation a grandement changé, une île inconnaissable. Je veux dire par là que la mentalité commune, en matière d'Outre-Mer, ne se préoccupait que des turbulentes Antilles, ignorant superbement l'île de La Réunion. Dans les médias, tout ce qui concernait les DOM était placé sous l'éclairage de la Guadeloupe et de la Martinique. La France se perpétuait vers l'Ouest, dans les îles de la Caraïbe, elle s'abolissait vers l'Est, dans les flots de l'océan Indien.

Débarqué à l'aéroport de Gillot, je respirai un air lourd et parfumé, aux senteurs sucrées ; à ma question, un bagagiste répondit d'un air malicieux : « *SA LIZIN LA MAR ;*

*SIRO LA KWIT !* »<sup>1</sup>. Je découvrais d'un coup Bourbon et le sucre. La Bourbon d'autrefois, dans ce parler, cette langue créole qui gagne aujourd'hui sa reconnaissance officielle. Le sucre dans ces lourdes effluves venant d'une usine aujourd'hui fermée : on ne respire plus que l'odeur du kérosène sur le tarmac de l'aéroport Roland-Garros. Quelques jours plus tard, je prenais une route, de plus en plus vide de véhicules au fur et à mesure que l'on descendait vers le Sud, pour Saint-Joseph. Le paysage était de loin en loin ponctué par les masses rarement fumantes, le plus souvent inertes et ruinées, de vastes établissements sucriers, sortes de forteresses vides et opaques, signalées par leurs orgueilleuses cheminées. L'empreinte du sucre était encore bien visible ; elle marquait aussi Saint-Joseph, par les restes d'une sucrerie au pied du Piton Babet.

Pourtant, les Saint-Joséphois n'y voyaient que les restes d'une féculerie de manioc. L'usine semblait ainsi amputée de tout son passé sucrier. Cet effacement gagnait en partie le présent. La canne se déployait dans les « bas », encerclant quasiment la ville : on y travaillait, on la « grattait », on la coupait. Puis il y avait le sucre. Mais toute l'étape industrielle de transformation et de fabrication, pourtant autrefois présente dans la ville qui avait compté jusqu'à quatre sucreries, avait disparu de la commune, et n'était plus évoquée. En visitant les vestiges de l'usine de Saint-Joseph, ou de tout autre établissement, il était impossible d'identifier les bâtiments, de comprendre leur usage, de reconstituer le processus de fabrication. Je ne pouvais répondre aux questions que me posaient alors les élèves sur ces imposants édifices, et cette partie de leur passé. Du sucre, il ne restait plus que la canne, le sucre semblait s'être résumé à une activité agricole.

La lecture de Jean Benoist approfondit ma réflexion : « *Tandis qu'un véritable tour de passe-passe sociologique estompe la vie sociale des quartiers qui dépendent des usines et des grandes propriétés, le regard se tourne avec prédilection vers une autre Réunion, celle des zones de petite paysannerie et d'élevage qui occupent les hauts de l'île* », « *l'accent mis sur La Réunion presque mythique, peuplée de petits paysans, fait illusion à bien des observateurs... Si bien qu'alors que la majorité de ceux qui vivent de l'agriculture se trouvent dans l'aire d'influence des usines à sucre, c'est aux autres, à ceux qui habitent les hauts, qu'on attribue le premier rôle* »<sup>2</sup>. Ainsi, ce n'était pas seulement la dimension industrielle de la canne qui était déniée, c'était, dans une certaine mesure toute l'activité sucrière qui était minorée. L'image commune de La Réunion était devenue celle d'un département agricole

<sup>1</sup> Phrase créole qui signifie « *ça c'est l'usine La Mare, sirop la cuite !* » [le sirop « la cuite » désigne le jus de canne parvenu à un certain niveau de cuisson, juste avant la cristallisation].

<sup>2</sup> Jean Benoist, *Paysans de La Réunion*, Presses Universitaires d'Aix-Marseille, 1984, 296 p., p. 178.

« par nature » alors qu'il y avait eu, dans le cadre colonial, implantation d'une industrie. C'est ainsi que je m'intéressais au sucre.

L'étude du sucre dans les colonies françaises a été depuis longtemps menée aux Antilles. Ce n'est pas ici le lieu d'établir une bibliographie du sujet, on se contentera de rappeler que dès 1941 Gabriel Debien initiait des travaux sur Saint-Domingue<sup>3</sup>, puis que l'industrie sucrière de la Martinique et celle de la Guadeloupe étaient étudiées par un grand nombre de chercheurs, tant francophones qu'anglophones. Dans une conséquence logique, pourrait-on dire, au début des années 1980, des chercheurs des Antilles françaises commençaient à s'intéresser au champ de l'archéologie industrielle du sucre : en 1983, était créé un Groupe de recherches en archéologie industrielle de l'université Antilles – Guyane, qui entamait des travaux et des fouilles.

Rien de comparable pour La Réunion. Hormis une étude d'habitation<sup>4</sup>, celle d'une dynastie de commerçants sucriers<sup>5</sup>, l'essentiel de la recherche sur le sucre a été menée par Sudel Fuma dans sa thèse d'état<sup>6</sup>. Mais ces recherches de qualité ont été conduites à partir de documents officiels, extraits de presse, statistiques, correspondances, etc. Sans doute fallait-il commencer par cadrer ainsi le problème, et les travaux de Sudel Fuma, auxquels je reconnais ici ma dette, et qui m'ont beaucoup guidé, donnent de l'histoire du sucre à Bourbon au XIX<sup>e</sup> siècle une image cohérente qui fait la part belle aux problèmes de taxations et de prix, aux règlements et législations, aux équilibres nationaux ou régionaux, en un mot à la macro-économie. Ainsi est mis en lumière à Bourbon le fonctionnement des grandes lois et mécanismes du capitalisme.

Cependant, la nature même des documents sur lesquels s'appuient ces travaux, fait que cette histoire demeure souvent au niveau des généralités, évacue en partie la dimension technique, ne s'ancre que trop peu sur les données locales que constituaient les usines. En particulier, la rareté et la discontinuité de certains de ces documents jusque vers 1850, empêche de prendre la mesure de la rupture, tardive à Bourbon par rapport aux Antilles, mais

<sup>3</sup> Gabriel Debien, *Une plantation de Saint-Domingue, la sucrerie Galbaud du Fort (1690-1802)*, Institut français d'archéologie orientale du Caire, 1941 [Archives Départementales de la Loire Atlantique, Nantes, IN 8 art 914].

<sup>4</sup> Danielle Barret, *Monographie d'une habitation coloniale à La Réunion : la propriété Desbassayns, 1770-1846*, mémoire de maîtrise d'histoire, Paris I, 1976-1977, 153 pages dactyl., ADR 8 J 15.

<sup>5</sup> Philippe Pluchon, *Histoire d'une dynastie insulaire : les K/Véguen avant de K/Véguen*, mémoire de maîtrise d'histoire sous la direction du professeur Claude Wanquet, Université de La Réunion, 1984, 346 p., ADR 8 J 43.

<sup>6</sup> Sudel Fuma, *Mutations économiques et sociologiques dans une île à sucre : La Réunion au XIX<sup>e</sup> siècle*, thèse d'Etat, Université d'Aix Marseille II, sous la direction de Jean Louis Miège, septembre 1987, 1346 p., abrégée dans *Une colonie île à sucre, l'économie de La Réunion au XIX<sup>e</sup> siècle*, Océans Editions, 1989, Saint-André, 413 p., pp. 186-190.

rapide, des moments et des lieux de la mise en place de l'industrie sucrière, ce que l'on peut appeler une véritable « mise en sucre de l'île ».

Aussi avons-nous fait le choix d'une approche différente. Partant du double constat que Bourbon semblait, aux débuts de la colonisation, un territoire d'où le sucre était absent, et que l'île formait comme un isolat économique dans la zone, dissociée tant de sa voisine que de la lointaine métropole, nous avons jugé qu'il était possible de suivre pas à pas les étapes de cette « mise en sucre », en nous situant à « hauteur d'usine », pour évaluer comment concrètement les choses s'étaient passées. Cette approche avait aussi l'intérêt de partir du travail industriel, oublié aujourd'hui à La Réunion, de l'ouvrage des hommes, main d'œuvre captive pour l'essentiel : celle de l'esclavage.

Le travail industriel<sup>7</sup>, dans sa conception actuelle, même s'il a été précédé par une phase de pré ou proto-industrialisation, se met en place à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ce travail, dans ses modes et dans ses effets économiques et sociaux, est en grande partie l'accoucheur de nos sociétés contemporaines, et plus que la réflexion idéologique, il est le vecteur de ce que l'on appelle la modernité. Il a contribué à faire de l'Occident le centre mondial de cette modernité. S'il n'a débordé sur la « périphérie » du monde, encore aujourd'hui sous-industrialisée, que peu, par raccroc, il l'a néanmoins touchée. C'est à travers l'activité sucrière que ce travail industriel a marqué Bourbon. A partir du début du XIX<sup>e</sup> siècle, s'organise dans l'île une production qui vise l'exportation d'un produit le mieux fini possible, grâce à l'emploi de machines et de techniques de moins en moins empiriques. Il y a bien production industrielle de sucre.

L'industrialisation ne s'est pas mise en œuvre de manière abstraite ; elle ne s'est réalisée qu'à travers « l'usine ». L'usine a concentré : une volonté de production et de profit ; des mécanismes et techniques de production ; des hommes. Elle a ménagé une organisation du travail ; des confrontations entre maîtres et travailleurs, ici esclaves jusqu'en 1848.

L'usine porte la trace matérielle dans son implantation, ses bâtiments, ses aménagements, ses espaces, de ces situations économiques, techniques, sociales, voire politiques au sens large. Ces traces sont d'abord celles d'un lieu. Mais par la comparaison des

---

<sup>7</sup>Aujourd'hui le travail industriel, par le biais des recompositions financières, économiques, technologiques et techniques, est en train de disparaître dans ses anciennes modalités, celles qui mettaient en place des structures géantes sur de vastes espaces organisés, et qui fédéraient de fortes masses de main d'œuvre, telles qu'aucune entreprise jusque là ne l'avait fait. La conscience même du poids et du rôle centraux, dans le travail industriel, du processus de fabrication, disparaît. Désormais dans le processus industriel, entre l'avant de la production usinière (recherche, étude de marché, conception), et l'après (marketing, distribution), l'étape de la fabrication, pleinement maîtrisée, de plus en plus robotisée, voire délocalisée, voit sa place se comprimer, se désertifier de la présence humaine et de ses investissements affectifs, et symboliques.

lieux et des moments, on doit pouvoir dégager les constantes et les variantes d'un modèle usinier, et au-delà, mesurer vraiment ce qu'a été la mise en œuvre d'une industrie. C'est pourquoi on l'étudiera l'industrialisation et la « mise en sucre » de l'île à travers sa mise en œuvre dans les usines sucrières, dans leur création, leur localisation, leur équipement, leur fonctionnement et leur évolution.

Dans ce contexte, notre travail consiste en l'étude archivistique des usines sucrières, en se conformant aux principes suivant :

- Etudier toutes les usines, car cela n'aurait aucun sens de se limiter à telle ou telle zone géographique de l'île. La création d'usines n'y a pas été contemporaine, simultanée, et les usines créées plus tard (mais dans quelle mesure est-ce le cas ?), par exemple dans le Sud, n'ont peut-être pas présenté les mêmes caractères ; on ne peut *a priori* imaginer qu'une région serait le modèle de toutes les autres ; il faut donc pouvoir rendre compte d'éventuelles variations.
- S'en tenir à la première période de l'expérience sucrière, qui va de 1783 à 1848, qui offre suffisamment à faire dans le cadre d'une thèse<sup>8</sup>. 1783 est la date de la construction de la première sucrerie à Bourbon ; 1848 marque l'aboutissement d'une première modernisation de l'industrie sucrière locale (œuvre de Wetzell), la fin d'une période de doute qui amène la reprise des investissements, une mutation profonde dans l'utilisation de la main d'œuvre (abolition de l'esclavage, fin de l'ouvrier gratuit et captif).

Dans le cadre d'une telle étude s'est posé en premier lieu le problème du *corpus*. Or le *corpus* des usines n'existe pas en tant que tel pour Bourbon, nul document global n'en a jamais établi la liste pour la période, pas plus qu'il ne les a localisées, ni cartographiées, à la différence de ce qui existe aux Antilles. Pour connaître le nombre des usines, il faut opérer un recensement à partir des statistiques municipales ou des feuilles de recensement individuel, qui donnent le relevé annuel du nombre d'usines, ou mentionne l'existence de « moulins à sucre » dont le moteur est parfois précisé, mais sans indiquer leur localisation, ni leur nom, ni leur propriétaire.

Pour arriver à déterminer avec précision ces derniers et indispensables paramètres, nous avons choisi de nous intéresser, de manière systématique, aux actes juridiques relatifs

---

<sup>8</sup> On peut diviser l'histoire sucrière de Bourbon en quatre phases : la première va des origines à 1848 ; la seconde irait selon toute probabilité de 1848 à 1918, avec l'opposition d'une prospérité jusqu'en 1863, et d'une crise qui voit sa solution dans la mise en œuvre d'une concentration longtemps différée ; la troisième de 1918 au lendemain de la Seconde guerre mondiale ; la quatrième, de ce terme à nos jours.



aux usines en tant que biens fonciers : actes de vente, de donation, de partage, d'échange, inventaires après décès, obligations, prêts, constitution ou dissolution de société. Ces actes se trouvent dans les fonds notariaux (série 3 E), mais ceux-ci, conservés pour partie aux archives départementales de La Réunion (ADR), et pour partie au Centre des Archives d'Outre Mer (CAOM), à Aix-en-Provence, présentent d'importantes lacunes. C'est pourquoi, et dans l'hypothèse vérifiée où la cession des usines, comme toute opération d'importance les concernant, donnait lieu à une hypothèque, nous nous sommes tournés vers la série Q (Domaines, Enregistrement, Hypothèques). La sous série 3 Q regroupe les inscriptions d'hypothèques ; mais si nous avons trouvé mention des usines, le plus souvent l'inscription n'a donné lieu qu'à une annotation minimale, guère exploitable en dehors d'un recensement. En revanche, la sous série 4 Q, le fonds des transcriptions d'hypothèques, qui recopie les actes notariés, eut le double avantage de présenter un filtrage de ces actes (la multiplicité des actes notariés concernant de microscopiques transactions étant évacuée), et un ensemble beaucoup plus précis que le fonds 3 Q. Seuls manquent, la plupart du temps, les actes sous seing privés.

Nous avons donc entrepris de constituer ce corpus de base en dépouillant acte après acte les registres de la sous série 4 Q depuis leur création (1806) jusqu'en 1848<sup>9</sup>. Le dépouillement opéré a débouché sur la constitution de 1350 fiches d'identification des usines.

Ce dépouillement nous a permis de garnir une base de données (sur logiciel ACCESS). Sur la base ainsi construite, chaque usine est identifiée par un n° identifiant (ex n° 4), qui varie à chaque acte faisant état/mention de l'usine (4 01, 4 02, etc.) ; au fil des actes, on trouvera un acte concernant l'usine pour l'année x, puis pour l'année x', puis pour l'année x'', etc. Chacun de ces actes donnera lieu à une fiche informatique affectée d'un de ces numéros identifiant, décliné. Si l'on prend l'exemple de l'usine Bellerive/Commans, cette usine correspond à sept fiches : la fiche 4101 (c'est donc le premier acte - 01 - relatif à l'usine n° 41), concerne la vente en 1816 d'un terrain par Laboucherie à Zamudio ; la fiche 4102, (c'est donc le second acte - 02 - relatif à l'usine n° 41) concerne la vente de ce terrain, sur lequel a désormais été établie une sucrerie, par Zamudio, aux frères Commans, en 1826 ; la fiche 4103, regarde la vente de cette usine par le survivant des frères Commans à Louis Abadie, en 1828, soit juste deux ans plus tard et comporte d'ailleurs à cette occasion la description de la sucrerie ; la fiche 4104 concerne l'adjudication de l'usine en 1832, par les créanciers Commans, aux précédents propriétaires, les frères Zamudio ; la fiche suivante 4105, établit la vente d'une partie de l'usine par un des frères Zamudio à Arsène Haumont, en 1833 ; la fiche

<sup>9</sup> Un travail de ce genre avait été amorcé par Bernard Leveneur, et archivé au Muséum de Stella, à Saint-Leu, île de La Réunion. Mais un premier sondage nous avait démontré qu'il était loin d'être complet.

suivante 4106, la même année, concerne la vente de Zamudio et Haumont à Despeissis et sa femme ; la fiche suivante, 4107, en 1845, établit la vente de l'usine par Despeissis, en difficulté, à sa femme. C'est là la dernière mention que nous ayons trouvée, pour cette usine, pendant notre période. La base de données permet de retrouver les fiches concernant cette usine, mais aussi de les comparer aux autres usines de même date, aux autres usines de même date et de même commune, ou de communes voisines, par la méthode du croisement etc.

Le dépouillement de ces actes nous a non seulement permis de retrouver trace des usines à travers leurs mutations de propriété, et d'en dresser en quelque sorte « l'arbre généalogique » jusqu'en 1848, mais aussi de recenser de nombreuses informations essentielles pour notre travail, quoique ces informations n'aient pas été systématiquement présentes sur tous les actes. Ces informations ont trait à l'existence de sociétés, à la description des bâtiments, parfois de leurs machines, et au recensement de leur main d'œuvre servile. L'ensemble de ces données a donc été « entré » dans 8 fichiers formant notre base de données, qui sont :

\* le fichier **identification** comportant *n° de l'usine et année de l'acte la concernant*, nom, localisation, commune, nature/date de la transaction, type et n° d'acte, nom du notaire, noms et prénoms des vendeurs/loueurs/prêteurs, noms et prénoms des acheteurs/locataires/emprunteurs, les prix/loyers/montants correspondants, l'existence éventuelle de société, la présence d'un descriptif de l'usine, les dates de construction et fermeture de la sucrerie, la superficie du domaine, les superficies en cannes, vivres, café, girofle, une rubrique « complément de transaction » (bornage, identité des contractants, existence de crédit, infos diverses) ; ces renseignements sont toujours fournis par l'acte.

\* le fichier **alimentation en eau et maison de maître** comportant *n° de l'usine et année de l'acte la concernant*, usage de l'eau, nature des équipements hydrauliques (puits, canal, bassin, citerne, aqueduc), présence de maison de maître avec dimensions, matériau, couverture, etc. (la présence de ces renseignements est aléatoire selon les actes).

\* le fichier **bâtiments de fabrication du sucre** comportant *n° de l'usine et année de l'acte la concernant*, description des moulins et de leurs bâtiments, des sucreries, purgeries, magasins, appentis, ateliers, forges, hangars à bagasse, cuisines, hôpital, prison, avec leurs dimensions, matériau, couverture, etc. (la présence de ces renseignements est aléatoire selon les actes).

\* le fichier **machines** comportant *n° de l'usine et année de l'acte la concernant*, les divers types de chaudières, pompes, filtres, etc. utilisés dans l'usine (la présence de ces renseignements est aléatoire selon les actes).

\* le fichier **main d'œuvre esclave** comportant *n° de l'usine et année de l'acte la concernant*, avec le sexe des esclaves, leurs âges, ethnies, tatouages, professions, décès, marronnages, séjours en prison, maladies, infirmités, prix [au total, 14 634 esclaves listés] (la présence de ces renseignements est aléatoire selon les actes).

\* le fichier **logement des esclaves** comportant *n° de l'usine et année de l'acte la concernant*, présence d'un camp de noirs, ses limites, sa description, sa superficie, la dénomination des logements, les types de logements, la présence d'une alimentation en eau, de jardins, d'animaux, de lieu de culte (la présence de ces renseignements est aléatoire selon les actes).

\* le fichier **cheptel, étable** comportant *n° de l'usine et année de l'acte la concernant*, présence de cheptel, nombre de bœufs, mules, autres animaux, charrettes, étables et dimensions, écuries et dimensions (la présence de ces renseignements est aléatoire selon les actes). Ces fichiers ont été morcelés parce qu'ils ne pouvaient pas fonctionner d'un seul tenant, mais la présence pour chacun d'eux du *n° de l'usine et année de l'acte la concernant* [identifiant] a permis de relier les fichiers entre eux et de croiser les informations.

Cependant, aussi fécond qu'ait pu être le dépouillement de ces actes, il n'a pas été totalement satisfaisant et nous a, en quelque sorte de lui-même, orienté vers des sources complémentaires qui, d'une manière ou d'une autre, avaient trait aux usines sucrières, dont nous avons fait le dépouillement systématique, pour n'avoir souvent, il faut le reconnaître, que de lapidaires informations aux Archives départementales de La Réunion (ADR), ainsi qu'en France métropolitaine (à Paris, le reste des fonds des colonies aux Archives Nationales et aux Archives du ministère de la Marine et des Colonies à Vincennes, les fonds du Cabinet des Estampes de la BN, ceux de la bibliothèque du Conservatoire National des Arts et Métiers / CNAM ; à Aix, au CAOM ; aux archives départementales et municipales de Nantes et de Bordeaux).

Ce travail a permis d'abord d'établir les « faits historiques » au sens large concernant les usines, beaucoup plus nombreux que prévu, et spécifiques. La mise au jour de ces faits, parmi lesquels le grand nombre d'usines jusque là ignorées n'était pas le moindre, nous a amené à formuler un questionnement de recherche : **quand** l'économie sucrière s'est-elle développée à Bourbon et à quels rythmes ? **Où** étaient les usines sucrières ? **Combien** étaient-

elles ? **Comment** fonctionnaient-elles ? **Qui** étaient les sucriers ? **Qui** faisait fonctionner ces usines ?

A la lumière de ce questionnement, l'étude des faits nous a amené à la réflexion que la « mise en sucre » de l'île Bourbon accompagne, à la différence des autres colonies, la fin de l'esclavage : n'y a-t-il pas un lien entre mise en sucre et abolition de l'esclavage ? En quoi l'habitation-sucrerie/usine, qui est la traduction de cette mise en sucre, a-t-elle été le « maillon » entre la première abolition de l'esclavage, avortée en 1796, et la seconde, réussie, de 1848 ?

## INTRODUCTION :

Cinq lignes dans l'*Encyclopédie*<sup>10</sup>, cinq pages dans l'*Encyclopédie du XIX<sup>e</sup> siècle*<sup>11</sup>, en 1843. D'une brève mention : « Bourbon, ou Mascareigne (île de) ; Géog. Ile d'Afrique, dans la mer d'Ethiopie ; elle a un volcan ; elle est très fertile, & appartient à la France ; elle a environ 25 lieues de long, sur 10 de large ; il y croît beaucoup de café, de poivre blanc, & de bois d'ébène, &c. », qui arrime l'île, baignée par la mer d'Ethiopie, à l'étrangeté de l'opaque Afrique et la barbarie de l'esclavage<sup>12</sup>, au tableau de l'*Encyclopédie du XIX<sup>e</sup> siècle*, où l'île, localisée désormais dans la mer des Indes, rejoint un espace colonial à la fois notoire et florissant, Bourbon passe de l'exotisme au familier. Le temps qu'il faut pour passer du « café » au sucre, non inventorié dans le texte de 1751, mentionné comme la principale production de l'île dans l'*Encyclopédie du XIX<sup>e</sup> siècle* : « La culture de la canne commença à s'y étendre en 1820 ; elle s'y généralisa en 1826...Aujourd'hui l'île Bourbon produit plus de 30 millions de kil. de sucre », et devenu désormais le marqueur de l'identité de l'île.

La Compagnie des Indes, fondée en 1664 dans le contexte mercantiliste de l'époque moderne, avait pour mission de commercer avec l'Asie : elle devait procurer à la France les coûteux produits de l'Inde et de la Chine, en évitant les intermédiaires hollandais ou anglais pour limiter les sorties d'or national. La Compagnie obtint aussi le contrôle des indispensables

---

<sup>10</sup>*Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, tome II (Azyrne-Cezimbra) par une société de gens de lettres mis en ordre et publié par M. Diderot...et quant à la partie mathématique, par M. D'Alembert*, chez Briasson, David l'aîné, Le Breton, Durand, 1751, 871 p., p. 367.

<sup>11</sup>*Encyclopédie du XIX<sup>e</sup> siècle – répertoire universel des sciences des lettres et des arts, avec la biographie de tous les hommes célèbres*, tome 5, dir. Ange de Saint Priest, 1843, 800 p., p. 781.

<sup>12</sup> Evoqué par l'expression « bois d'ébène ».

escales sur un trajet où le voyage durait au moins trois mois dans chaque sens : à Madagascar, Fort Dauphin jusqu'à la débâcle de 1674, l'île Bourbon, l'île de France à partir de 1715. La Compagnie qui était seigneur de Bourbon, avait en retour la charge de son peuplement, de son évangélisation, de sa défense, de sa mise en valeur, tâche qu'elle assumait jusqu'en 1767, date à laquelle l'île fut rétrocédée à l'administration royale directe.

Si de 1665 à 1715, l'île ne fut, selon le mot du baron Dupin « *qu'une espèce de potager où les bâtiments qui faisaient le commerce des grandes Indes prenaient des rafraîchissements et des vivres* »<sup>13</sup>, après cette date, et sous l'impulsion de gouverneurs de valeur comme Desforges-Boucher ou Dumas, Bourbon connut un essor rapide lié à la culture du café. Mais seule la Compagnie avait le droit de le commercialiser. Les colons qui avaient d'ailleurs l'obligation d'en cultiver un certain nombre de pieds, devaient exclusivement livrer leur récolte dans ses magasins. Vers la fin du siècle, à cette culture qui avait enrichi l'île, accru sa population, surtout par l'introduction d'esclaves, et mis en place les premières structures de plantations, on ajouta la culture des épices, voire d'un peu de coton. Ces cultures de spéculation ne furent jamais monocultures, et l'île assura pendant tout le XVIII<sup>e</sup> siècle et même au début du XIX<sup>e</sup> une production vivrière qui satisfaisait ses besoins ainsi que ceux de l'île de France. On produisait et on exportait des céréales : blé et maïs. A vrai dire, on voyait alors l'île comme une dépendance de l'île de France, depuis que La Bourdonnais en 1735 avait installé dans cette dernière le siège du gouvernement : « *Aussi longtemps que nous avons possédé l'île de France, note encore Dupin, nous considérons à peine le cône volcanique de Bourbon comme propre à donner d'autres produits que des vivres de relâche* »<sup>14</sup>. Cette première prospérité s'acheva quand se défit le premier empire colonial français.

La fin du XVIII<sup>e</sup> siècle voit en effet une contraction du domaine colonial français. La guerre de Sept ans amène, à la suite de la mort de Montcalm et de la capitulation de Québec (1759), la fin de l'influence française en Amérique, et la fin de l'Inde française (1761), après la reddition de Lally-Tollendal à Pondichéry. A la paix de Paris (10 février 1763), la France cède à l'Angleterre, le Canada, le golfe du Saint-Laurent, plusieurs îles des Antilles, le

<sup>13</sup>Baron Ch. Dupin, *La vérité des faits sur les cultures comparées des colonies et de la métropole, en particulier la question des sucres* 1842, Paris, Firmin Didot, ADR Bib. 659, p. 39 ; François Pierre Charles, baron Dupin (1784-1873), économiste et ingénieur, sorti en 1803 de l'École polytechnique comme ingénieur de la marine, rempli de nombreuses missions, publia des ouvrages remarquables sur les constructions navales. Il entra en 1818 à l'Académie des sciences, fut nommé en 1819 professeur au Conservatoire des arts et métiers, conseiller d'Etat en 1831, puis membre du conseil d'amirauté, appelé enfin au ministère de la Marine et des colonies (1834). Outre ses travaux en mathématiques, il publia dans le domaine économique et industriel des ouvrages s'appuyant sur les mathématiques et les statistiques, développant des thèses productivistes, en particulier ses *Forces productives des nations de 1800 à 1851*.

<sup>14</sup>Baron Ch. Dupin, *La vérité...*, opus cit., p. 37.

Sénégal et presque toutes les possessions indiennes. Peu après, la Louisiane est abandonnée à l'Espagne, et à Madagascar, la tentative du comte de Modave<sup>15</sup> à Fort-Dauphin, et l'aventure de Beniowski dans la baie d'Antongil ne débouchent sur rien<sup>16</sup>. L'empire colonial n'est plus que restes : en Amérique les Antilles et la Guyane, dans l'océan Indien Bourbon, l'Île de France et les comptoirs de l'Inde.

L'idée même d'un empire colonial est remise en cause par le débat anticolonialiste précédant la Révolution. Les attaques d'abord portées contre le monopole par Gournay, en 1755, puis Morellet<sup>17</sup>, s'élargissent au fait colonial dans l'article « Population » de l'*Encyclopédie*, rédigé par Damilaville et paru en 1766, qui condamne radicalement la colonisation sur des arguments repris en partie de Montesquieu : les colonies sont une cause de dépeuplement que le philosophe populationniste croit, à tort, remarquer en France ; par ailleurs, le droit de propriété, qui fonde ici le droit des Nations, doit faire respecter l'indépendance des peuples autochtones ; enfin le bon sens ne doit pas amener l'occupation de terres jusque là inhabitées, sans doute à juste titre. Relayé par la « bible de l'anticolonialisme au XVIII<sup>e</sup> siècle »<sup>18</sup>, l'*Histoire philosophique et politique des établissements et du commerce des Européens dans les deux Indes*, de l'abbé Raynal, paru en 1770, le débat montre son ambiguïté, car si l'abbé appelle à la révolte contre les colonisateurs, il n'en regrette pas moins le retard pris par la France en matière coloniale ! Poursuivi par Diderot et bien d'autres, le débat va s'enrichir des problématiques autonomistes (Turgot), anti-esclavagistes (Raynal, la Société des Amis des Noirs), économiques (formulées en particulier par Adam Smith, hostile à une colonisation par monopoles nationaux), dialectiques mettant fondamentalement en cause l'existence même des colonies.

Cette contraction du domaine colonial français reste pourtant encore assez peu dommageable. Les colonies en sont venues à subvenir aux besoins superflus dont les classes dominantes ont fait, par leur enrichissement, leur nécessaire : au premier chef, les produits alimentaires qui sont comme les marqueurs de la bourgeoisie et de ses *talents*, le café et le

<sup>15</sup> « M. de Modave, écrit Auguste Billiard, qui avait espéré trouvé des compagnons aussi désintéressés que lui-même, n'avait pas demandé 80 000 F à l'Etat ; c'était trop peu pour fonder un établissement qui pût avoir de la durée et de la solidité », Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales* (1822, Librairie Française de Ladvocat, Paris), rééd. ARS Terres Créoles, coll. Mascarin, 1990, p. 168.

<sup>16</sup> Maurice-Auguste Beniowski (ou Benyovsky), 1741-1786 (Madagascar), s'était fait confier en 1774 la mission d'établir une colonie française à Madagascar, et en 32 mois, fonde la ville de Louisbourg, et parvient à se faire offrir le titre de roi par les Malgaches ; de nombreuses péripéties le conduisent en Autriche, à Londres, Baltimore, au Brésil ; de retour dans sa colonie de la baie d'Antongil, il est tué dans une rencontre avec les Français.

<sup>17</sup> *Mémoire sur la situation actuelle de la Compagnie des Indes*.

<sup>18</sup> L'expression est de Jean Bruhat, dans l'article « Colonialisme et anti-colonialisme » de l'*Encyclopedia Universalis*.

sucre. Ces échanges et ces profits, fondés sur la traite et l'exploitation d'esclaves, font la fortune des ports<sup>19</sup> et de leurs négociants-armateurs, mais font reposer la prospérité commerciale française sur une base étroite, l'exploitation du domaine antillais<sup>20</sup>, qui nourrit la distribution en France, et une importante réexportation vers le Nord de l'Europe ; or ce domaine antillais est resté entier.

Mais l'incertitude s'installe avec la période révolutionnaire et celle de l'Empire. Le Sénégal, où les Français se sont rétablis à Saint-Louis en 1779, est repris par les Anglais en 1809. La Louisiane, dont la partie espagnole avait été rétrocédée à la France en 1800, est vendue par Bonaparte en 1803. La Martinique occupée par l'Angleterre de 1794 à 1802, l'est à nouveau en 1809 ; la Guadeloupe subit le même sort en 1794, puis à partir de 1810 ; la Guyane est prise par les Portugais en 1808. Surtout, entre 1791 et 1804, la France perd le joyau de ses possessions antillaises, et son grenier à sucre, Saint-Domingue, qui gagne son indépendance par la révolte. Identique instabilité dans l'océan Indien, où Pondichéry et les comptoirs sont occupés par les Anglais de 1793 à 1802, et de nouveau à partir de 1803, comme Bourbon en 1809, puis l'Île de France en 1810.

L'incertitude des armes se double de celle des idées. Le débat colonial aborde entre autres le problème du statut des personnes et de l'esclavage : la Constituante s'interroge sur les droits à accorder aux « libres de couleur », la Législative les leur accorde, la Convention vote l'abolition de l'esclavage (16 pluviôse an II / 4 février 1794), puis le Directoire produit l'interprétation de l'assimilation, envisageant la « *constitutionnalisation de la liberté générale* »<sup>21</sup>, voire la création de départements d'Outre-Mer par la loi du 1 janvier 1798<sup>22</sup>. Mais Bonaparte rétablit l'esclavage et légalise la traite (30 floréal an X / 20 mai 1802), se conciliant ainsi les colons tentés par la sécession. En revanche, l'école libérale, par Jean-Baptiste Say, dès 1803, prononce la condamnation des colonies<sup>23</sup>, et Sismondi, en 1814, déconseille la reconquête de Saint-Domingue<sup>24</sup>.

<sup>19</sup> Nantes, et de plus en plus Bordeaux, et dans une moindre mesure Marseille, Rouen, Le Havre.

<sup>20</sup> Jean-Charles Asselain, *Histoire économique de la France du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours, tome 1, De l'Ancien Régime à la Première Guerre mondiale*, Paris, Seuil, coll. Points Histoire, 221 p., pp. 64-65, sqq.

<sup>21</sup> Bernard Gainot, « La constitutionnalisation de la liberté générale sous le Directoire », actes du colloque *Les abolitions de l'esclavage de L. F. Sonthonax à V. Schoelcher, 1793 1794 1848*, tenu à l'Université de Paris VIII, dir. Marcel Dorigny, Presses Universitaires de Vincennes et Unesco, Paris, 1995, 415 p., pp. 213-229.

<sup>22</sup> Bernard Gainot, « La naissance des départements d'Outre-Mer, la loi du 1 janvier 1798 », *Revue Historique des Mascareignes*, AHIOI, n° 1, juin 1998, 269 p., pp. 51-74.

<sup>23</sup> Le *Cours complet d'économie politique* est de 1803, mais n'aura de véritable retentissement qu'après 1815.

<sup>24</sup> Projet auquel la France ne renoncera qu'en 1825 par la reconnaissance de l'indépendance de son ancienne colonie.



La fin de la période napoléonienne laisse une situation coloniale apaisée, mais peu prometteuse : en 1815, il ne reste de l'empire colonial que quelques territoires épars d'une superficie de 7000 km<sup>2</sup>, où vivent un demi million d'habitants. Aux Antilles, la Martinique et la Guadeloupe font retour à la France en 1815 et 1817 ; le Sénégal est en 1814 restitué à la France qui n'en reprend possession qu'en 1817 ; dans l'océan Indien, Pondichéry et les comptoirs redeviennent français en 1816, Bourbon en 1815, alors que l'île de France, redevenue Maurice en 1815, reste définitivement à la couronne anglaise ; ces possessions morcelées semblent les reliquats d'un système colonial d'Ancien Régime devenu caduc. Si les contemporains ont le sentiment de la fin d'une ère coloniale, la situation semble au fond convenir en France métropolitaine aux notables ruraux comme aux manufacturiers à la recherche de capitaux, ne voyant plus dans les colonies, selon le mot de J-B Say, que la possibilité « *de places lucratives à donner et à recevoir, le tout aux dépens du peuple* ». Les colons qui sur place ont montré souvent des velléités de sécession, sans renoncer aucunement à l'esclavage et ses gratifications, devront-ils s'accommoder de l'indifférence ou de l'abandon de la métropole ? Non, car nostalgique de la prospérité de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le nouveau gouvernement est convaincu que la France ne se relèvera qu'en relevant son commerce colonial, et « *après une période d'hésitations...les choix sont faits entre 1814 et 1816* »<sup>25</sup> : la pression de négociants-armateurs et de militaires obtient, sinon un retour à l'Exclusif un moment envisagé, du moins la protection du commerce colonial ; les manufacturiers aussi ont pesé, en particulier le « lobby » des cotonniers, qui affirme nettement que « *les colonies font partie de la France* »<sup>26</sup>.

C'est dans ce contexte où domine le sentiment d'un déclin, que Bourbon, seule parmi les colonies, va véritablement changer de destin, en changeant de programme culturel. Bourbon/La Réunion (depuis 1794) a traversé les tourmentes et partagé les incertitudes. Mais malgré quelques épisodes locaux, la Révolution ne remet rien en question, et « *dès la fin de 1803, il en reste, à la vérité, bien peu de choses* »<sup>27</sup> ; Decaen, installé à Port-Louis fin 1803, supprime toutes les institutions nées pendant la Révolution, à la satisfaction des colons qui ne protestent pas ; l'île Bourbon (île Bonaparte en 1806) se trouve à nouveau sous la tutelle de

<sup>25</sup> Francis Démier, « Esclavage, économie coloniale et choix de développement français durant la première industrialisation (1802-1840) », actes du colloque *Les abolitions de l'esclavage...opus cit.*, pp. 273-283.

<sup>26</sup> *Mémoire adressé à Monsieur le Directeur général du commerce par la Chambre de commerce de Rouen*, juillet 1814, cité par Francis Démier, *ibidem*, p. 275.

<sup>27</sup> Claude Wanquet, *Histoire d'une révolution, La Réunion (1789-1803)*, Thèse d'état, éd. Jeanne Laffitte, Marseille, 1980, trois tomes, (779 p., 514 p., 622 p.), t. 3, p. 509.

l'Ile de France. La Révolution n'a modifié ni la croissance démographique, ni l'organisation économique ou les structures foncières, ni la « *vieille société insulaire* »<sup>28</sup> ; mais elle a initié dans l'île une profonde curiosité pour tout ce qui vient de France, et au-delà, d'Angleterre et même d'Europe.

L'Angleterre, les Bourbonnais ont affaire avec elle, puisque les Anglais occupent l'île de 1810 à 1815. Une minorité de colons refuse le serment d'allégeance aux nouveaux maîtres, la plupart d'entre eux se font une raison, voire collaborent, développant une anglophilie qui se retrouve pendant toute la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Cependant, si la domination anglaise se solde par un afflux de numéraire et l'intégration au commerce de l'Inde, les Anglais se contentent d'une gestion attentiste : leur souhait est de conserver l'Ile de France ; ce qu'ils font, restituant Bourbon à la couronne française.

Le retour définitif des Bourbons restaure dans l'île le pouvoir du gouverneur, sans partage à partir de 1818, cumulant les pouvoirs des anciens gouverneurs et intendants. Les municipalités, nommées, ne constituent pas de véritable contre-pouvoir. Les institutions sont fixées par l'ordonnance royale du 21 août 1825, rédigée par Philippe Panon Desbassayns<sup>29</sup>, membre d'une influente famille de planteurs et sucriers de Bourbon, alliée au président du Conseil, de Villèle<sup>30</sup>. Ces ordonnances fixent le statut des colonies : les pouvoirs du gouverneur sont à peine diminués par un Conseil privé, formé du gouverneur (président), des trois chefs d'administration, et de deux colons nommés par le roi ; un conseil général est également créé, mais ses membres sont nommés, ce qui n'en fait qu'un comité consultatif. La liberté politique est quasiment inexistante, jugulée par ailleurs par la censure de la presse, le refus du droit de libre réunion, l'interdiction faite au conseil général de publier ses travaux, la

<sup>28</sup> Sur tout ceci, voir Claude Wanquet, *Histoire d'une révolution...*, opus cit. t. 3, pp. 509-515.

<sup>29</sup> Fils de Henri Paulin Panon Desbassayns et d'Omblin Gonneau-Montbrun (la Mme Desbassayns de la tradition réunionnaise) ; Philippe Panon Desbassayns (1774-1840), comte de Richemont, fit une partie de sa scolarité à Sorèze, rentra à Bourbon, se livrant au commerce pendant la Révolution, retourna en France en 1799 où il épousa Eglé Mourgue, fille du ministre de l'Intérieur de Louis XVI. Chargé, en 1811, par Napoléon auquel l'unissaient des liens d'amitié, de négocier le retour de nombreux officiers français détenus sur les terribles « pontons », il réussit dans sa mission, fut nommé en 1814 administrateur des colonies de l'Inde, commissaire général de la marine et Ordonnateur à Bourbon, inspecteur général des établissements français de l'Inde. De retour en France, il devint membre du Conseil d'Etat et du Conseil d'Amirauté, et en 1824, député de la Meuse. Il appuyait le cabinet de Villèle, son beau-frère, rédigea les Ordonnances de 1825, fut réélu député en 1827, mais abandonna ses fonctions politiques à la révolution de Juillet. La famille Desbassayns eut un très grand poids politique et économique dans l'île jusque dans les années 1850.

<sup>30</sup> Joseph de Villèle (1773-1854), officier de marine, quitta la France en 1791, sous les ordres de l'amiral de Saint-Félix, et gagna l'Ile de France et Bourbon. Il y fut en 1794 emprisonné quelques temps avec l'amiral, accusé de « contre-Révolution ». Libéré, de Villèle s'installa pour quelques années à Bourbon, devint habitant à Bras Panon, puis épousa Mélanie Desbassayns, sœur de Philippe. Il se lança dans la politique locale, devint député de l'Assemblée Coloniale où il joua un rôle de premier plan, faisant en particulier échouer le projet d'indépendance de La Réunion du 12 ventôse an VIII. Fortune faite, il regagna la France en 1807, et connut dès

négligence de l'adresse des habitants de Bourbon. Les affaires publiques sont confisquées par un petit nombre qui correspond en réalité en grande partie à la famille Desbassayns, à son clan, et à quelques autres.

Pourtant, pendant toute la période précédant la Monarchie de Juillet, il semble qu'il y ait eu un consensus pour ne pas revendiquer une autonomie qui aurait fâcheusement rappelé certains épisodes de la Révolution. Il faut dire aussi que l'activité sucrière concentre toutes les énergies. La révolution des Trois Glorieuses fait réapparaître cette revendication d'autonomie, d'autant plus que le contexte sucrier se dégrade. La nouvelle de la Révolution n'a amené aucune libéralisation dans l'île, alors que le marasme s'installe. Un jeune avocat, Nicol(e) Robinet de Laserve<sup>31</sup>, de retour de Paris où il avait brillé contre la Restauration, devenu sucrier, mais en faillite, mêle sa détestation de l'autorité en place et ses désillusions d'homme d'affaires pour créer, avec son associé Adrien Bellier l'association des Francs-Créoles<sup>32</sup>. Cette société secrète va s'opposer à l'immobilisme du gouverneur et, après plusieurs mois d'agitation, le contraindre à remplacer le conseil général nommé par un conseil général élu, qui prend le nom de Conseil colonial. La loi du 24 avril 1833 sur le régime législatif des colonies, promulguée à Bourbon le 12 octobre 1833, amorce en fait une certaine décentralisation, et accorde à l'île une certaine autonomie, dont les colons, et en particulier les sucriers, pensaient qu'elle leur était nécessaire. Cette loi crée un Conseil colonial, composé de

---

lors le destin national que l'on sait. Il avait fait venir son frère, qui épousa également une Desbassayns, devint sucrier à Saint-Leu et fit souche dans l'île.

<sup>31</sup> Nicol(e) [on trouve les deux orthographes] Robinet de Laserve (1791-1842), né à Sainte-Suzanne d'un père officier de marine devenu, comme d'autres, colon. Combattant contre les Anglais en 1810, il refuse leur sujétion, et rentre en France avec le colonel de Sainte-Suzanne, le valeureux vaincu de 1810 et signataire de la capitulation, dont il est devenu le secrétaire. Après de brillantes études, il devient avocat (1816). Influencé par le bonapartisme et journaliste au *Constitutionnel* (organe des conservateurs libéraux), il publie *La royauté suivant la Charte*, et devient un adversaire acharné de la Restauration. Mais il rentre brusquement à Bourbon en 1824, à l'annonce de la maladie de sa mère, qui meurt quelques mois plus tard. Il fonde alors, avec la veuve Dioré et Bellier, une sucrerie (le « Colosse ») qui, à certains égards préfigure les usines centrales, mais l'entreprise est un échec. Cet échec n'est pas étranger à son engagement politique au niveau local, par la création de l'association des Francs-Créoles. Ruiné, de Laserve finit ses jours dans sa propriété de Belle Ombre, à Bras Panon. Il était l'oncle de Victorine Monnot, auteur du *Journal de Marguerite*, grand succès de la littérature enfantine du XIX<sup>e</sup> siècle, qui le met en scène dans son roman.

<sup>32</sup> Cette société, secrète selon les goûts du temps, fondée le 15 mai 1831 par Robinet de Laserve et Bellier, regroupait essentiellement des propriétaires, souvent sucriers, de la côte au vent, ruinés par la crise de 1830 (cf. infra), ce qui explique la demande de moratoire ou d'effacement des dettes de ses membres ; au plan politique, les Francs-Créoles réclament une plus large autonomie politique, et l'élection du conseil général : leurs cibles privilégiées sont, au-delà du gouverneur, la famille Desbassayns, et celui qui leur paraît leur interprète, Achille Bédier (commissaire ordonnateur pas intérim). Sur le plan social, tout en condamnant l'esclavage, les Francs-Créoles veulent le conserver pour des raisons économiques. Ils représentent l'irruption sur la scène économique et politique de l'île d'un groupe de possédants qui souhaite avoir les coudées plus franches, ce que traduit leur revendication d'autonomie, plus précisément du statut élaboré en 1790-1791, qui renoue, selon Claude Wanquet, avec un thème de la grande Révolution ; sur les Francs-Créoles, voir Louis Brunet, *Histoire de l'Association générale des Francs-Créoles de l'île Bourbon, Réimpression du « Salazien » de 1830*, Saint-Denis, Drouhet,

trente membres, élus pour cinq ans par un collège censitaire ; la loi accorde au Conseil colonial le droit de légiférer sur le budget intérieur de la colonie, l'assiette et la répartition des contributions directes. Cette évolution marque la défaite, toute relative, du « clan Desbassayns », ou « Grande Société », et la victoire de la « Petite Société », pénétrée d'idées libérales, qui se regroupe désormais autour du procureur général Charles Ogé Barbaroux<sup>33</sup>, en poste de 1831 à 1848.

De 1833 à 1848, les relations entre gouverneur et Conseil colonial sont agitées, les deux pouvoirs divergeant d'abord sur le point des finances : par le vote du budget, le Conseil colonial, peuplé de sucriers cherche, en fait, à empiéter sur les prérogatives du gouverneur. Les deux pouvoirs s'affrontent aussi sur le problème de l'esclavage, dont la perspective de l'abolition affole les sucriers, alors que l'Etat se dirige lentement vers l'émancipation, sans convaincre d'ailleurs toujours les gouverneurs en poste, parfois sensibilisés aux arguments conservateurs des sucriers et habitants en général. A cinq reprises le gouverneur dissout le Conseil, dont les pouvoirs sont réduits par la loi financière du 25 juin 1841, rattachant les revenus de la colonie à ceux de l'Etat. En 1842, le ministère impose l'élection de députés à la Chambre, ce qui est un moyen de renforcer la centralisation, et de hâter l'abolition dont les habitants de Bourbon, comme du reste ceux des autres colonies, essaient de retarder l'échéance. Néanmoins, les colons n'ont plus la possibilité, comme en 1796 lors de la tentative d'application de la première abolition, d'éviter cette évolution. Au niveau des institutions politiques et des relations avec la métropole, l'évolution de Bourbon, malgré quelques spécificités locales, n'est pas originale : les liens avec la métropole se sont, en fait, resserrés. Pourtant, par ses choix économiques, Bourbon a initié un véritable « conflit de développement » avec la métropole.

---

1884-1885, 2 t., et Olivier Caudron, *Les Francs-Créoles de l'île Bourbon (1831-1833)*, Editions CNH, Saint-Denis, 1996, 57 p.

<sup>33</sup> Charles Ogé Barbaroux (1792-1867), fils du Conventionnel girondin Charles Jean-Marie Barbaroux, fut avocat au barreau de Nîmes, puis journaliste, lié à Thiers, Teste, Alexandre de Tracy, et nommé par la monarchie de Juillet procureur général près la cour royale de l'île Bourbon. Actif et travailleur, et bien que partisan de l'abolition de l'esclavage, il met en œuvre la stricte politique du gouvernement, et son action tranquillise vite les propriétaires d'esclaves, qui sont par ailleurs rassurés par sa position de famille : il a en effet épousé en secondes noces Mélanie Laffitte, fille d'un sucrier et possesseur d'esclaves, devenant le beau-frère de Martin-Flacourt, puissant sucrier de Sainte-Marie, maire de la commune, membre du Conseil colonial dont il sera bientôt le président. Barbaroux défend en 1841 devant un conseil spécial, la conception spécieuse d'une abolition de principe et immédiate de l'esclavage, qui devra cependant se réaliser progressivement ; sur Barbaroux, voir Benoît Jullien, « Les magistrats coloniaux face à l'esclavage : l'exemple de Charles Ogé Barbaroux, procureur général du roi à l'île Bourbon (1831-1848) », *Revue Historique des Mascareignes*, n°2, 2000, AHIOI, 195 p., pp. 117-132.

Bourbon, en effet, a fait le choix du sucre. D'une certaine façon, ce choix est le résultat de cette ouverture et de cette curiosité qui a été une des impalpables, mais fortes conséquences de la Révolution dans l'île. La grande mutation culturelle et économique de l'île, sa « mise en sucre », semble, a priori, née de la conjonction de deux faits : les « avalasses » qui, en 1806, auraient ruiné les cafétérias de l'île, faisant prendre conscience au planteur de Bourbon qu'il fallait s'orienter vers une autre culture de spéculation, d'autant plus que le café, de toute façon, se vendait mal ; la « prise de connaissance » de l'indépendance de Saint-Domingue (sur les étapes et les implications de laquelle les Bourbonnais étaient parfaitement renseignés, comme en attestent les journaux de Henri Paulin Panon Desbassayns) et de l'opportunité qui s'ouvrait ainsi à Bourbon avec la disparition du « grenier à sucre » de la France. Mais la nouveauté d'un choix culturel, qui avait été comme refusé à Bourbon depuis ses origines, signifie autre chose. Par ce choix, les colons élargissent d'entrée le champ de leur action économique : ils se situent dans un rapport d'exportation vers la France, hors de toute structure administrative, sinon la protection douanière ; dans la perspective d'une concurrence avec les colons antillais qui ont, sur eux, l'avantage de l'ancienneté, et de « l'autorité » ; et dans le cadre d'une insertion dans la conjoncture nationale, voire mondiale du sucre. Il y a, dans cette rupture, la volonté d'affirmation d'une terre, longtemps tenue en lisière par sa voisine, et qui veut accéder à la majorité en même temps qu'à la maturité.

Lorsqu'une poignée d'habitants du Nord-Est de Bourbon, Savariau, Montrose Bellier, Dioré, Florance, Charles Desbassayns, Boiscount fils, Ferdinand Pajot, Joseph Desbassayns, Fréon, Jullienne, Verville Piveteau, Féry, Le Houx, Lory, Diomat, Caradec, Villentroy, Brun, se lancent en quelques mois, à partir de 1810, dans la fabrication de sucre, la conjoncture semble favorable. La France, en perdant l'île de Saint-Domingue et son énorme production de 86 000 t de sucre (81 % des exportations de sucre des îles vers la France), a perdu par là même sa place de deuxième fournisseur mondial en sucre (et en café). Les Antilles françaises<sup>34</sup>, affaiblies par l'occupation anglaise qui interdit les débouchés, tant vers la France que vers l'Angleterre, ne fournissent qu'une quantité insuffisante de sucre, avec des structures archaïques employant la vénérable technique dite du père Labat<sup>35</sup>, qui n'ont guère évolué tout

<sup>34</sup> La Martinique a de surcroît été touchée par un cyclone en 1813.

<sup>35</sup> Jean-Baptiste Labat, dominicain (1663-1738, Paris), missionnaire à la Martinique (1693), passa en Guadeloupe, où il fonda la ville de Basse-Terre, devint chef d'une compagnie de Noirs contre les Anglais (1703). S'étant rendu en Europe pour y recruter de nouveaux collaborateurs, il fut appelé en Italie et ne put retourner aux Antilles ; auteur du *Nouveau voyage aux îles de l'Amérique : contenant l'histoire naturelle de ces pays, l'origine, les mœurs, la religion et le gouvernement des habitans anciens et modernes*, 1722, chez Guillaume Cuvelier fils, à Paris, dans lequel il décrit par le détail l'installation et le fonctionnement d'une sucrerie.

au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, et n'ont pas connu la modernisation des installations dominguoises<sup>36</sup> ; par ailleurs, leurs surfaces exploitables en cannes, avec les moyens de l'époque, déjà quasiment toutes utilisées, commencent à s'épuiser. Dès lors que l'île de France est passée aux Anglais, les seules possibilités d'augmentation de la production, qui ne peut être qu'extensive, sont effectivement à Bourbon.

Quant à la production métropolitaine, celle de sucre de betterave, elle est alors devenue quasiment inexistante. Bien que le principe d'extraction du sucre de betterave ait été décrit à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle par l'Allemand Achard, il faut attendre la perte de Saint-Domingue, et surtout le blocus continental (1806) pour que l'on se tourne vers l'industrialisation du procédé. Encore avait-on essayé en vain dans les premières années du siècle d'extraire le sucre du raisin, quand Deyeux affirmait qu'il valait mieux s'intéresser à la betterave. En 1806, certains industriels, dont Derosne<sup>37</sup>, se rangent à ses avis et travaillent à l'extraction du sucre de betterave, avec les fermes encouragements de Napoléon. En 1812, utilisant les progrès de la râpe et de la presse hydraulique introduite par Périer, Delessert produit le premier pain de sucre « indigène » dans son usine de Poissy, que visite l'Empereur. La défécation<sup>38</sup> évolue très vite, passant de l'usage précautionneux de l'acide sulfurique à celui de la chaux et du noir animal (1811, Figuié). Mais toutes ces entreprises périclitent avec la fin de l'Empire et celle du Blocus. La situation est donc favorable à la canne et à Bourbon.

D'autant que la France, ayant rétabli son contrôle sur ses colonies, entreprend la réorganisation de son « empire », sous la houlette du baron Portal, directeur des colonies puis ministre de la Marine, dans un sens favorable aux colonies. Originaire de Bordeaux où il a fait carrière dans le commerce, Portal développe une politique coloniale conforme aux intérêts des marchands, en particulier bordelais. En 1817, la France restaure l'Exclusif mitigé<sup>39</sup>. Malgré les plaintes des colons qui dénoncent l'insuffisance de l'approvisionnement français et sa médiocre qualité, l'Exclusif mitigé est appliqué rigoureusement aux Antilles, mais beaucoup plus soupagement à Bourbon, du fait de son isolement, et de la difficulté à rompre les liens

<sup>36</sup> Décrites en 1790 par Dutrône La Couture ou Dutronne de Lacouture, Jacques François (1749-1814, Paris), médecin, séjourna à Saint-Domingue, et en retira l'important *Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentiel*, Paris, imprimerie de Clousier, 1790, 382 p.

<sup>37</sup> François Derosne (1774-1855), pharmacien, traducteur du traité d'Achard, cf. note 1126.

<sup>38</sup> La fabrication du sucre comprend alors grossièrement cinq étapes : le broyage de la betterave, qui donne le jus, la défécation du jus (décantation, clarification) qui consiste à l'épurer, l'évaporation et cuite, qui vise à le débarrasser de l'excédent d'eau et le transforme en sirop, puis la cristallisation, et l'égouttage ou séchage ; la fabrication combine donc des procédés mécaniques et chimiques.

<sup>39</sup> Car tolérant des exceptions : il s'agit de la restauration du décret du 30 août 1784, augmenté de l'acte de navigation du 21 septembre 1793, réservant les trafics entre la France et ses colonies aux bateaux français, et supprimant le trafic indirect (par l'intermédiaire de navires étrangers).

économiques traditionnels avec Maurice ; le rôle des Desbassayns y est peut-être aussi pour quelque chose. Les années 1820 voient cependant un assouplissement général, qui précise les exceptions tolérées ; des modifications de détail interviennent en 1832, 1835, 1836, 1839. Toutes ces ordonnances sont mises en forme par la loi du 29 avril 1845, qui précise une liste de 78 exceptions, les droits perçus sur les marchandises extérieures ; en revanche, les droits sont abolis sur les marchandises françaises.

En ce qui concerne le sucre de canne, ou sucre colonial, le gouvernement met également en place un système progressif de protection contre le sucre étranger, qui favorise à la fois les sucriers des colonies, et les raffineurs établis dans les ports, car la loi fait interdiction aux sucriers des colonies de raffiner<sup>40</sup> sur place. Les droits sur les sucres de Bourbon sont plus bas que les autres, à la fois du fait de sa situation géographique, et dans le but de les rendre compétitifs par rapport aux sucres antillais. La « mise en sucre » de Bourbon s'annonce donc sous d'heureux auspices. D'autant que, du fait de la baisse du cours mondial du sucre, le gouvernement, en 1822, sous la pression d'un lobby de planteurs antillais, augmente les droits sur les sucres étrangers ; cette situation protégée incite les colons à étendre encore la culture de la canne, y compris sur des terres où elle rapporte peu : ce phénomène s'observe aussi à Bourbon. En 1826, le système de protection est encore consolidé au profit du sucre colonial, par l'adoption du principe que l'Etat doit garantir sa position sur le marché national, mais aussi sur celui de la réexportation.

Mais une telle politique protectionniste, garantissant un prix élevé, bloque en France l'essor de la consommation du sucre dont le marché se gèle. De protection en protection, les colons en sont venus à substituer à la notion d'Exclusif, celle de Pacte Colonial, qui insiste davantage sur les obligations de la métropole vis-à-vis des colonies, que sur les devoirs des colonies vis-à-vis de la métropole : l'Exclusif n'assure plus un approvisionnement bon marché, mais devient le moyen de garantir un haut revenu des colons. Puisque les colonies sont contraintes à la mono production du sucre, la métropole doit, pensent les colons, leur fournir un marché protégé : « *Dans le système existant, note le ministère de la Marine, ce ne sont pas les colonies qui appartiennent à la nation, mais la nation qui appartient aux colonies* »<sup>41</sup>. A partir de 1830 et jusqu'en 1848, l'industrie du sucre colonial entre dans une

<sup>40</sup> L'arrêt du conseil royal du 21 janvier 1684 interdisait l'établissement de raffineries dans les colonies outre celles qui y existaient déjà, et mettait en place un impôt sur les raffinés coloniaux, qui furent définitivement prohibés par un arrêt du 26 novembre 1698 ; cette prohibition absolue fut renouvelée par la loi du 17 décembre 1814 ; à défaut de raffinage, les colonies cherchèrent à blanchir leur sucre en le terrant ; mais les sucres terrés furent surtaxés en 1791, et la loi du 28 avril 1816 imposa une nouvelle surtaxe qui fut quasiment prohibitive : telle était la situation au début de l'ère sucrière à Bourbon.

<sup>41</sup> *Enquête sur les sucres -1829*, Archives Départementales de la Gironde, 6 M 14.

période de crise prolongée. La crise est économique, car le prix de revient du sucre augmente, du fait des droits aux importations sur les produits industriels de plus en plus nécessaires à la fabrication. Les colons demandent à la fois la baisse des importations étrangères de produits manufacturés, et la protection du marché : cela à leurs yeux relancerait la consommation. Les raffineurs, de leur côté, demandent, dans le même but, la baisse des droits, donc des prix. La crise est également politique, car la monarchie de Juillet fait désormais respecter l'interdiction de la traite clandestine<sup>42</sup>, marquant sa fin à très brève échéance et s'engage elle-même sur la route de l'abolition de l'esclavage.

Cette protection est jugée indispensable par les sucriers coloniaux, car ils ont à faire face à la concurrence du sucre de betterave. A vrai dire, cette concurrence est inexistante avant 1826. La betterave a périclité : en 1813, 334 sucreries de betterave produisaient 7700 t de sucre, en 1825, 100 sucreries seulement n'en produisent plus que 2000 t : la production a diminué, sans toutefois disparaître<sup>43</sup>. Le tarif de 1826, également profitable au sucre de betterave car il élimine le sucre étranger, place un droit sur le sucre colonial et maintient un prix du sucre élevé, relance la production de sucre de betterave. Dès 1827, elle atteint 2700 t, en 1828, 4000 t, en 1830, 7000 t, en 1833, 20 000 t, en 1836, 45 000 t, dans 361 sucreries et sur 36 départements, 106 usines étant en construction. La betterave, qui produit moins que les 70 à 80 000 tonnes de sucre des colonies, peut compter sur des bas salaires, une énergie bon marché, des réseaux de transports performants (rivières, canaux, routes, bientôt chemin de

---

<sup>42</sup> En 1807, le Danemark, les Etats-Unis, la Grande-Bretagne avaient aboli leur traite ; la Grande-Bretagne, en particulier, s'engagea dans ce combat pour des raisons qui étaient loin de n'être qu'humanitaires, et voulut imposer la visite des bateaux, ce que la France et les Etats-Unis interprétèrent à juste titre comme une atteinte à leur souveraineté. Le retour des Bourbons, en 1814, fut salué dans les ports, autrefois centres républicains, comme la promesse d'un renouveau commercial, car Malouet, ministre de la Marine, et partisan de la traite, favorisa les importations d'esclaves. Pendant les Cent Jours, Napoléon décréta l'abolition immédiate de la traite. Après Waterloo, Louis XVIII, quoiqu'il en eut, dut accepter la loi ; cependant, au ministère, seul Richelieu était partisan de son éradication. Portal, puis Villèle, qui avait des intérêts familiaux à Bourbon, furent en réalité laxistes. Le gouvernement fut attaqué par JB Say, Mme de Staël, les libéraux, qui amenèrent la création de la Société de la Morale Chrétienne. Benjamin Constant lança un appel officiel à la Chambre des Députés, le duc de Broglie à la Chambre des Pairs, leur poids fut renforcé par la révolte des esclaves de Martinique en 1822, et amena pour quelques temps un regain d'activité de la flotte française contre les navires de traite, sous le commandement de l'amiral Villaret de Joyeuse. La législation française se durcit un peu plus en 1827, en alourdissant les pénalités et les étendant non seulement au bateau de traite et à son capitaine, mais à tous ceux qui avaient été impliqués dans le voyage. La révolution de Juillet changea la donne : les abolitionnistes arrivèrent au pouvoir, et la Monarchie de Juillet souhaita la détente avec la Grande-Bretagne. En mars 1831, une législation plus sévère fut promulguée, en novembre de la même année, un premier accord mutuel d'inspection avec l'Angleterre fut signé, en 1833 la législation fut encore durcie, provoquant une tempête dans les milieux maritimes et coloniaux. La traite devint infime, et le gouvernement, à la fin des années 1830, s'attaqua à l'esclavage lui-même.

<sup>43</sup> L'activité du sucrier Crespel-Delisse avait été déterminante dans la survie de l'industrie sucrière de la betterave en France métropolitaine ; Louis-François Xavier Joseph Crespel-Delisse, 1789-1865, né à Lille : industriel français qui créa à Arras en 1810 la première fabrique française de sucre de betterave, lui donna une grande extension, fit développer la culture de la betterave dans le département du Nord, et prit le pari d'en continuer la culture lorsque, après la chute de l'Empire, le sucre des colonies débarqua de nouveau en France.



fer), un recours facile et rapide à la technologie et l'innovation, des investissements, alors que dans les colonies, les ressources en sol, en particulier aux Antilles, font défaut, comme les ressources en énergie, et que pèsent la faiblesse, les risques et les coûts du commerce maritime, l'insuffisance du crédit, le déficit technologique, les menaces sur la main d'œuvre esclave. La croissance de la production de sucre de betterave, grâce à la sélection des espèces, à partir de 1830, par la famille Vilmorin et la mécanisation de la fabrication, amènent une baisse générale du prix à partir de 1830 et la mévente, mais les sucriers coloniaux ne sont pas préoccupés véritablement avant 1836<sup>44</sup>, quoique à Bourbon, Wetzell<sup>45</sup> ait eu conscience dès le début des années 1830 du danger de concurrence que représente le sucre de betterave.

A partir de 1836 débute véritablement la concurrence entre les deux sucres : dans un souci de défense du sucre colonial, le gouvernement taxe alors la betterave pour 1838/1839 (10 F par 100 k), mais cela n'enraye pas son essor, et le prix du sucre baisse encore ; la « bonne quatrième »<sup>46</sup>, qui se vendait 65 F les 50 k en 1836, tombe à 61 F en 1837, 52 F en 1838. En 1839, le gouvernement baisse les droits sur le sucre colonial : les raffineurs se tournent désormais vers lui. C'est au tour du sucre de betterave de connaître des difficultés : on enregistre 48 fermetures de sucreries de betterave en 1837, 39 en 1838, la crise accélère la concentration des usines : sur 547 sucreries de betterave, seules 418 survivent. En 1839 se produit une attaque en règle contre le sucre de canne, accusé de ruiner la betterave qui seule peut amener l'essor agricole de la France, d'autant qu'en 1840, le gouvernement taxe de nouveau le sucre de betterave (30 F par 100 k). Le gouvernement rétablit alors le vieux tarif de 1816, taxant le sucre colonial, ce qui permet à la sucrerie de betterave de se relever. Mais comme dans le même temps la croissance de la production de sucre colonial augmente, ainsi que les importations, alors que la consommation stagne, les stocks s'accumulent et amènent une chute des prix en 1841-1842 : la situation dans les colonies devient catastrophique, et les bénéfices disparaissent.

<sup>44</sup> « Le sucre de betterave n'avait guère été considéré par les colons comme un concurrent sérieux ; c'était une espèce de tour de force, de chef d'œuvre de chimie qu'une denrée marchande », A. Guérault, *De la question coloniale en 1842. Les colonies françaises et le sucre de betterave*, Paris, Ch. Gosselin, 1842, 136 p., p. 54.

<sup>45</sup> Joseph Martial Wetzell (Arras, 1793 - Saint-Denis de La Réunion, 1857) ; ce chimiste, polytechnicien (qui avait déjà séjourné à Bourbon de 1815 à 1819 comme professeur d'hydrographie et de mathématique), recruté en 1829 par les sucriers aux abois (Rontaunay, Desbassayns), va réussir la gageure d'augmenter la quantité et la qualité de sucre produit, tout en limitant l'endettement par l'adaptation de la technologie aux « conditions coloniales » ; cf. infra et Jean-François Géraud, *Joseph Martial Wetzell (1793-1857) : une révolution sucrière oubliée à La Réunion*, *Revue Historique des Mascareignes*, n°1, juin 1998, AHIOI, 269 p., pp. 113-156.

<sup>46</sup> Les sucres bruts de canne sont classés selon 14 grands types correspondant à une qualité. On cite, par ordre de qualité décroissante : belle troisième, bonne troisième, troisième ordinaire, belle quatrième, **bonne quatrième** (la qualité la plus usuelle), quatrième, quatrième ordinaire, belle ordinaire, bonne ordinaire, beau commun, commun, bas commun, emplâtres.

Le baron Dupin dénonce le fait que le Pacte colonial s'est désormais retourné contre les colonies. On envisage alors une éventualité imprudemment évoquée par les betteraviers quelques années plus tôt, l'abolition de l'industrie du sucre de betterave par rachat de l'Etat ; cependant, malgré les sucriers coloniaux qui font chorus, une commission constituée à cet effet rejette l'hypothèse, le secteur betteravier étant devenu trop important pour l'ensemble de l'agriculture et de l'emploi. Les colonies, d'ailleurs, ne peuvent satisfaire à l'ensemble de la demande si bien qu'on établit des droits égaux sur les deux sucres (1843). Cela ne freine pas non plus la croissance de l'industrie du sucre de betterave<sup>47</sup>, amenant seulement la disparition de la petite usine isolée, qui avait continué jusque là dans l'espoir du rachat avec versement d'une indemnité. Entre 1843 et 1848, le nombre de sucreries de betterave passa de 384 sur 34 départements, à 277 usines sur 18 départements, mais cette concentration renforce en réalité le dynamisme de l'industrie betteravière. Les colonies, dont Bourbon, ont perdu leurs privilèges, alors que les colons n'ont pas la capacité d'augmenter leurs investissements et de baisser leurs coûts.

C'est dans ce contexte qu'eut lieu la « mise en sucre » de Bourbon. Il ne doit pas cependant nous aveugler au point de ne pas voir qu'il n'expose, ni n'explique, comment, à quels moments, en quels lieux, s'est mise en place l'industrie sucrière de Bourbon.

Pour répondre à ce questionnement, nous suivons la démarche suivante, articulant les résultats de notre recherche :

- Il est indispensable de parler de ce qui prépare, permet, conditionne l'étude des usines : **l'histoire de la canne à Bourbon**. Depuis quand la canne est-elle cultivée à Bourbon ? Quels ont été les rythmes de sa diffusion ? A quoi a-t-elle servi, selon les âges ? Comment ses variétés se sont-elles diversifiées ? De quand date l'usage industriel ? Comment se fait le passage au sucre ? La mise en sucre s'accompagne-t-elle d'une situation de monoculture ?
- Cette canne a été ensuite la matière première des usines. Il est nécessaire **d'identifier les usines : les compter, les nommer**. Quelles sources permettent leur recensement, pourquoi n'y eut-il pas vraiment de comptage ? Combien y eut-il d'usines ? Quels ont été les rythmes de création des usines dans le temps et dans l'espace ? Quels noms ont porté les usines ?
- **L'identification des usines passe également par leur localisation**. Quelles traces cartographiques de la mise en sucre reste-t-il ? Quelle cartographie peut-on produire, selon

<sup>47</sup> 1843 : 29 000 t ; 1844 : 36 000 t ; 1845 : 41 000 t ; 1847 : 54 000 t ; 1848 : 64 000 t.

quels critères, de la localisation des habitations sucrières, et de celle des usines ? Qu'apprennent ces localisations, dans leur réalité, leur évolution ? Que peut-on dire de l'espace sucrier du passé ? Comment les bâtiments usiniers sont-ils agencés ? Que dit leur agencement sur la réalité de l'usine à Bourbon ?

- **Quelles furent les réalités techniques des usines à sucre de Bourbon ?** Quelles sont les conditions techniques générales originelles, qui président à la « mise en sucre » de l'île, et déterminent le développement des usines, et au-delà, de l'industrie sucrière de Bourbon ? Que peut-on dire des moulins et des moteurs ? Que peut-on dire des procédés de fabrication sucrière ? Quels furent les innovations et leurs enjeux ?
- **Qui furent les hommes du sucre ?** Que peut-on dire sur les sucriers, leurs origines, leur formation, leurs liens familiaux ? Que peut-on dire sur les travailleurs esclaves ? Sur leur nombre, leurs « castes », âge, sexe, qualification, conditions de travail et de vie, etc. ?

## L'irrésistible expansion de la canne ?

« L'étonnante rapidité avec laquelle cette culture s'est propagée peut être citée comme un des faits les plus prestigieux de l'histoire industrielle de Bourbon »

Couturier, *Eloge de Joseph Hubert* <sup>48</sup>.

La canne à sucre appartient à la famille des poacées ou graminées, sous famille des panicoidés, tribu des andropogonées<sup>49</sup>, genre *saccharum*, lui-même partagé, selon la classification de Emberger (1960), complétée par celle de Chauvin (1983) en six espèces, dont quatre acceptent l'hybridation donnant une infinité de variétés<sup>50</sup>. En général, la canne à sucre présente une tige aérienne (de 2 m. à 5 m.), charnue, formée d'entre-nœuds à croissance basale et déboîtement télescopique, portant des feuilles alternes, distiques, composées d'une longue gaine fendue et d'un limbe rubanné, à nervures parallèles. A la floraison, la tige se prolonge d'une inflorescence terminale formée d'épillets qui groupe plusieurs fleurs. Dans certaines contrées les graines de cette « flèche »<sup>51</sup> servent à la reproduction de la plante, mais

<sup>48</sup> *Bulletin de la Société des Sciences et des Arts de l'île de La Réunion*, 1856-1858, ADR 2 PER 320, p. 69.

<sup>49</sup> Henri Prat, *La systématique des graminées*, Ann. Sci. Nat. Bot., t. XVIII, 1936, *Vers une classification naturelle des graminées*, Bull. Soc. Bot. Fr., t. CVII, 1960, *Encyclopedia Universalis*, 1997, article « Graminales ».

<sup>50</sup> Hélène Baron, Eugène Marie-Sainte « Evolution des variétés de canne à sucre en Martinique : de la canne créole aux hybrides modernes », dans *Le sucre, de l'Antiquité à son destin antillais*, dir. Danielle Bégot et Jean-Claude Hocquet, éditions du CTHS, 2000, 406 p., p. 57.

<sup>51</sup> *Encyclopédie moderne. Dictionnaire abrégé des sciences, des lettres, des arts, de l'industrie, de l'agriculture et du commerce*, dir. Léon Renier, Paris, Firmin Didot frères, fils et Cie, nlle éd., 1868, t. XXV, art. « sucre », p. 762.

le plus souvent, la flèche est utilisée, avec des morceaux de la tige comportant deux nœuds, au bouturage, méthode la plus souvent employée, y compris à Bourbon, pour la reproduction<sup>52</sup>.

Cultivée depuis les temps les plus reculés, la canne à sucre connut des migrations et croisements qui rendent ses origines opaques. La théorie la plus communément admise aujourd'hui établit que l'espèce botanique de départ était le *Saccharum Robustum*, et la région originaire la Nouvelle Guinée et les îles proches. A l'époque néolithique, les premiers cultivateurs l'auraient lentement diffusée à l'Est (Nouvelles Hébrides, Nouvelle Calédonie, Fidji), puis à l'Ouest (Célèbes, Philippines, Bornéo, Sumatra, Malaisie, Inde) et au Nord-Ouest (Indochine, Chine). Vers 6000 ans avant J.-C., elle est signalée en Chine et en Inde ; elle y est utilisée pour l'alimentation humaine vers 3000 avant J.-C. Sans doute à cette date apprit-on à en faire du sucre dans ces deux dernières régions<sup>53</sup>.

Puis la canne aurait gagné la Perse où elle intéressa Alexandre. Quelques auteurs de l'antiquité, des Grecs et des Romains, la mentionnent ainsi que le sucre<sup>54</sup>, que l'on aurait servi à la table de Pétrone. Elle toucha ensuite une partie du monde musulman, la Mésopotamie et la Syrie. Elle aurait de là suivi deux routes pour traverser d'Est en Ouest la Méditerranée<sup>55</sup> : par la route arabe, datant des années 750 après J.-C., de la Syrie, la canne aurait passé en Egypte, en Crète, en Sicile, en Afrique du Nord pour aboutir aux plaines d'Andalousie et de Valence. La route chrétienne, postérieure, daterait des Croisades. Les Croisés ont « rencontré des plantations de canne à sucre en Palestine, et les ont souvent exploitées, de concert avec les Arabes, dans le royaume de Jérusalem. A l'origine, ces plantations se concentraient dans la plaine de Jéricho »<sup>56</sup>. De Palestine, la canne aurait passé dans le royaume des Lusignan de Chypre (1193), dans la Crète vénitienne (1204). La chrétienté « reconquérante » aurait ensuite pris en main, avec Frédéric II de Hohenstauffen, les plantations siciliennes, et les Espagnols, celles de Valence et de Malaga. La Corse, trop sèche, ne l'aurait pas connue, mais elle fut

<sup>52</sup> On retient aujourd'hui la plupart du temps la classification du Dr Jeswiet, de Java, qui distingue cinq espèces de *Saccharum* : *Saccharum officinarum* (sucrière), *Saccharum spontaneum* (non sucrière) *Saccharum sinense* (sucrière), *Saccharum barberi* (sucrière), *Saccharum robustum* (non sucrière), Christine Robert, *Les différentes variétés de cannes*, rapport de stage du 10 août 1999, CEVAD, 79 p. ronéo, p. 12.

<sup>53</sup> R. Fauconnier et D. Bassereau, *La canne à sucre*, coll. Techniques agricoles et productions tropicales, Maisonneuve & Larose, Paris, 1970, 468 p. 11 sqq.

<sup>54</sup> Néarque, Théophraste, Eratosthène, Varron, Strabon, Pline l'ancien, Dioscoride, Galien, Alexandre d'Aphrodisias, Oribase, Isidore de Séville, Paul d'Egine, voir là-dessus, J-F Géraud, « Sucrer dans l'antiquité », *Actes de la journée de l'antiquité*, Université de La Réunion, mai 2000, à paraître, et Jehan Desanges « L'Antiquité classique a-t-elle connu le sucre de canne », dans *Le sucre, de l'Antiquité à son destin antillais*, *opus cit.*, pp. 43-54.

<sup>55</sup> Voir là-dessus en particulier la synthèse de Jean Meyer, *Histoire du sucre*, Paris, Desjonquères, 1989, 336 p., pp. 53-59.

<sup>56</sup> *Ibidem*, p. 56.

cultivée, sans succès il est vrai, près de Hyères pendant une vingtaine d'années sous les derniers Valois.

Par la suite, la conjonction des capitaux du sud de l'Europe<sup>57</sup> diffusa la canne dans les îles atlantiques : à Madère (1450), aux Açores, aux Canaries (1480), dans l'île de Sao Tomé (1483). L'échec de cette culture à Madère (terre épuisée, maladie de la canne, exigüité de l'espace) poussa à la diffusion américaine dans l'île de Sao Vicente dès 1533 et à la Jamaïque, au Brésil (1570), puis à la Martinique (1625) enfin dans le reste de la zone caraïbe<sup>58</sup>. C'est vers le IX<sup>e</sup> siècle ap. J-C, et sans doute par l'intermédiaire de marins et/ou marchands arabes, que la canne à sucre parvint à Madagascar et de là, sans doute, à Bourbon : c'est elle que l'on appellerait, improprement, la canne « indigène ».

#### I) Le premier âge de la canne à Bourbon :

Les premières relations françaises ayant trait à Bourbon mentionnent la canne. Celle-ci amène des considérations somme toute assez classiques sous la plume des narrateurs.

##### A) La canne à alcool :

Les premiers occupants de Bourbon se livrent, comme chaque fois que l'on touche une nouvelle terre, à des sortes d'inventaires qui ont pour fonction de mettre en valeur les richesses naturelles, et de souligner des opportunités qui apparentent la terre aux riches colonies déjà découverte. La canne à sucre, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, est depuis longtemps reconnue comme une « valeur sûre » ; la mentionner est un gage de prospérité à venir.

<sup>57</sup> Génois, vénitiens, plus largement italiens, espagnols, enfin et surtout portugais - qui avaient l'expérience des plantations de l'Algarve pour le travail desquelles, dès la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle, des esclaves africains avaient été importés.

<sup>58</sup> Frédéric Mauro, *Le Portugal et l'Atlantique au XVII<sup>e</sup>, étude économique (1570-1670)*, Paris, 1960 ; *Le Brésil du XV<sup>e</sup> à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, CDU Sedes, 1977 ; article « Amérique », *Encyclopédia Universalis*, 1997 ; le sucre, toutefois, ne servit à sucrer qu'à partir du XVII<sup>e</sup> siècle. Jusque là, remplacé par le miel, il était considéré comme une « épice », rare et cher, et n'était vendu que par les apothicaires. La mise en place des plantations et des premières sucreries sur le continent américain et dans la zone caraïbe allait changer la donne. Désormais, « avec les grandes découvertes, s'ouvre une ère sucrière nouvelle » (Jean Meyer, *Histoire du sucre*, p. 72). Alors que le marché musulman s'affaiblit, et qu'au XVI<sup>e</sup> siècle même, ses plantations de cannes tombent en ruine, comme à Chypre en 1572, sous les coups des pillards turcs ou issus d'une paysannerie locale hostile, l'occident, qui s'enrichit par les découvertes et malgré les guerres et calamités, prend le relais de la consommation. Un véritable « système » se met en place entre les couches sociales supérieures, de plus en plus avides de sucre et dérivés, et le Nouveau Monde, où des mécanismes productifs, « dopés » par l'esclavage, vont, tel un « cyclone dévastateur » (Meyer), toucher le Brésil, puis les petites Antilles, et offrir à l'Europe à travers l'Angleterre, et surtout la France, qui réexporte, les quantités massives d'un produit dont l'usage s'élargit progressivement du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle.

## 1) Une canne indigène ?

La canne était-elle indigène dans les Mascareignes ? Cela ne semble pas avoir été le cas à l'île de France/Maurice, occupée un peu plus tôt par les Hollandais. Les historiographes de « l'île sœur », étudiant sa précoce colonisation par les Hollandais, avancent que la canne aurait été introduite par le premier gouverneur hollandais, Adrian van der Stel, en novembre 1639. Son navire, la flûte le Cappel aurait amené de Batavia, capitale de Java dont nous savons qu'elle est un des berceaux de la canne à l'époque moderne, divers animaux, identifiés, et des végétaux dont les historiens n'ont pas retrouvé la liste ; des plants de canne s'y trouvaient sans doute, puisque l'année suivante, des documents attestent qu'elle croissait dans l'île<sup>59</sup>. Le fait est confirmé par Jean-Baptiste Fusée-Aublet, qui prétend cependant que les plants n'auraient pas été apportés par le Cappel, mais par un autre navire, le mois suivant<sup>60</sup>. Mais cette première tentative ayant échoué, de nouvelles boutures seraient venues, toujours de Batavia, en 1650, par le Wolf. Un nouvel échec aurait amené de nouvelles plantations en 1680, réussies celles-ci, à partir de rejets locaux.

Pour Bourbon cependant, le père Barassin tient que la canne y était indigène ; il en prend pour preuve les avis de Martin (entre 1665 et 1668), qui s'étend sur les possibilités de faire du sucre à Bourbon ; Regnault le confirme (de 1665 à 1671), souhaitant la venue d'un spécialiste du sucre. Une telle remarque ne s'explique aux yeux de Barassin que parce que ces auteurs avaient relevé la présence de canne dans l'île<sup>61</sup>. L'argument n'est pas dirimant, car envisager la possibilité de faire du sucre dans une île tropicale est un « passage obligé », et prouve, par les perspectives de profit ainsi ouvertes, que la colonisation s'en justifie<sup>62</sup>.

---

<sup>59</sup> Thèse produite par Albert Pitot, *T. Eylandt Mauritius. Esquisses historiques (1598-1710)*, Port-Louis, 1905, reprise entre autres par Guy Rouillard, *Historique de la canne à sucre à l'île Maurice 1639-1989*, Port-Louis, Mauritius Stationery Manufacturers Ltd, sd, 50 p., p. 10.

<sup>60</sup> J-B Christophe Fusée-Aublet (1720-1778), botaniste élève de Christophe de Jussieu, chargé d'établir une pharmacie et un jardin botanique à l'île de France puis dans la Guyane en 1762, l'affirme dans *Histoire des plantes de la Guyane française...et une notice des plantes de l'île de France*, 1775, Paris, 4 vol. ; il fut l'adversaire de Pierre Poivre.

<sup>61</sup> Il s'agirait alors de la *saccharum Robustum Brandes et Jeswiet* (canne indienne), limitée au milieu intertropical, en particulier les berges des rivières, possédant une feuille étroite, une tige fine à écorce dure, et un faible taux de saccharose, Hélène Baron, Eugène Marie-Sainte « Evolution des variétés de canne à sucre en Martinique : de la canne créole aux hybrides modernes », *opus cit.* p. 57 ; Jean Barassin, *Les premières cannes de sucre à La Réunion*, Bulletin de l'Académie de La Réunion, vol. 19, 1959-1960, ADR 4 Mi 134 ; information déjà déduite par Barquisseau, Foucque, Jacob de Cordemoy, *L'île de La Réunion*, Paris, 285 p., p. 161.

<sup>62</sup> Henri Duquesne écrit en 1689, dans un prospectus à l'usage des huguenots qu'il veut attirer dans l'île : « *le sucre, l'indigo et le coton y viennent aussi* », dans *Sous le signe de la tortue, voyages anciens à l'île Bourbon (1611-1725)*, relations recueillies et publiées par Albert Lounon, Tananarive 1939, 3<sup>e</sup> éd Gérard, Saint-Denis, 1970, 285 p., p. 150 ; Leguat, citant Duquesne en 1691 : « *les cannes à sucre...y viennent fort bien* » (*Ibidem*, p. 158).

Si Barassin a raison, la canne de Bourbon a-t-elle été importée par des navigateurs arabes, voire « austronésiens » (c'est le sens que recouvrirait alors le vocable « indigène »), ou fut-elle introduite avant 1665 à partir de l'île de France ? Les documents font défaut. Cependant, si l'on remarque que n'en parlent ni Carpeau du Saussey (1666), ni Montdevergue ou Jacques Ruelle (1667), ni l'abbé Carré, en route en 1668 vers Surate avec le sieur Caron<sup>63</sup>, ni Dellon (1668), ni Dubois à son premier passage en 1669, on peut douter de l'affirmation de Barassin ; pourtant le père Vachet écrit en 1671 : « les fruits y portent leur sucre ; aussi ce dernier, qui fait tant de peine aux autres îles, y croît si facilement que tout le labour de son maître n'est qu'à le recueillir »<sup>64</sup>, ce dernier peut très vraisemblablement désigner la canne à sucre ; la question n'est pas tranchée. Quoiqu'il en soit, dans les années qui suivirent l'installation de 1665, la canne poussait, mais ne fut pas utilisée pour le sucre.

## 2) La fabrication d'alcool :

La canne à sucre servit en fait à produire deux alcools, denrée sans doute de première nécessité pour les rudes colons des premiers temps.

### a) Le vin de canne ou *fangourin* :

Le Gentil note dans son *Nouveau Voyage autour du Monde*, qui rapporte le séjour qu'il fit en 1717, que les premiers Français, chassés de Madagascar et réfugiés à Bourbon « *trouvèrent les moyens de suppléer au défaut de vin en composant une boisson du miel que les abeilles laissaient dans le tronc des arbres* »<sup>65</sup>, et ne fait mention ni de vin de cannes, ni de *fangourin*<sup>66</sup> qui sont une seule et même chose. A partir de 1671 toutefois, les relations mentionnent presque systématiquement la canne, et assez vite ses usages. C'est en premier lieu Dubois, qui lors de son second passage en 1671, alors qu'il est embarqué sur l'escadre de Perse sous les ordres de l'amiral Blanquet de la Haye, écrit : « *Les cannes de sucre y viennent très bonnes et abondamment. On y pourrait faire des sucreries. L'on se sert de ces cannes pour faire de la boisson qu'on nomme vin de canne. Ce jus de canne est assez bon et vaut le cidre* »<sup>67</sup>. Les notations de Dubois inaugurent une série de remarques faites à la même aune,

<sup>63</sup> Ces trois auteurs fournissent des descriptions fort convenues, peut-être recopiées l'une sur l'autre.

<sup>64</sup> *Sous le signe de la tortue, opus cit.*, p. 71.

<sup>65</sup> *Ibidem*, p. 214.

<sup>66</sup> Le mot *fangourin*, dont l'orthographe n'est pas fixée à l'époque, elle hésite entre *fangourin*, *flangourin*, *frango(u)rin*, vient d'un mot malgache qui désigne un moulin rudimentaire ; ce mot, francisé, désigna à la fois le moulin, et le vin de canne que l'on en tirait en faisant rapidement fermenter le jus de cannes, ou vesou, nous utiliserons la forme la plus usitée : *fangourin*.

<sup>67</sup> *Ibidem*, p. 88.



décrivant la beauté des cannes de Bourbon, et l'usage opiniâtre des colons d'en faire du vin de canne, c'est-à-dire du *fangourin*. Dans son mémoire de 1687, le père Bernardin reprend les mêmes clichés, mais insiste sur la nocivité du fangourin, thème appelé lui aussi à une abondante postérité : « *Sucre : les cannes de sucre y sont d'une grande douceur et d'une grosseur merveilleuse. J'ay veu celles des Indes, qui n'en approchent pas...Depuis que les habitants se sont addonnez au vin de miel et de canne de sucre, dont ils expriment le jus qu'ils laissent bouillir [fermenter] comme tout autre vin dans des Gourdes ou Barils pour ensuite en faire leur Buvettes, ils sont aussi sujets à toute sorte de maladies comme en tout autre endroit du monde* »<sup>68</sup>. Guillaume Houssaye, commandant du navire *Les Jeux*, en 1689 : « *Les cannes de sucre y viennent admirablement bien, fort grosses et longues de 12 à 18 pieds. Les habitants tirent le suc des dites cannes et en font un vin qui enivre plus que ne fait le cidre* »<sup>69</sup>. Luillier, en 1703, sur le *Saint-Louis* : « *Les créoles de cette île font une boisson qu'ils appellent frangourin. Cette boisson se fait d'un jus qu'ils font sortir des cannes de sucre qu'ils pressent pour cet effet, lequel jus ils laissent bouillir [fermenter] comme nous laissons bouillir le vin après qu'il est entonné* »<sup>70</sup>. La même année, le cardinal Charles Maillard de Tournon, patriarche d'Antioche, choisi par Clément XI pour enquêter en Orient sur les rites malabares et chinois, fait escale à Bourbon et note : « *Il n'y a pas de vigne...on boit du vin de miel et plus communément une certaine autre boisson non désagréable dite frangourin : elle se tire de la canne à sucre qui se trouve là en abondance. Mais jusqu'à présent on n'y fait pas de sucre* »<sup>71</sup>. Le médecin de sa suite, Giovanni Borghesi, adresse l'année suivante, à son maître Paolo Manfredi, des observations et notes, publiées à Rome début 1705 : « *Là également se trouvent en grand nombre des champs entiers de cannes à sucre qui, en tous lieux humides poussent, naturellement produits par le sol, et atteignent la grosseur d'une jambe humaine...De ces cannes les Bourbonnais ne font pas autre chose que d'extraire le jus et de le mélanger avec de l'eau. Ayant ensemble fermenté durant quatre ou cinq jours, ces cannes produisent un vin ou sirop doux et généreux, non désagréable au goût et comparable aux vins d'Europe* »<sup>72</sup>.

Le père Barassin a tenté de faire la géographie de ce qu'il est désormais possible d'appeler la première culture de la canne, à l'aide du recensement de 1704. La canne pousse,

<sup>68</sup> Albert Lougnon, *Recueil trimestriel de documents et travaux inédits pour servir à l'histoire des Mascareignes françaises*, Imp.-Edit. Couderc, Nérac, avril-juin 1939, p. 67.

<sup>69</sup> *Ibidem*, p. 165.

<sup>70</sup> *Ibidem*, p. 173.

<sup>71</sup> *Ibidem*, p. 176.

<sup>72</sup> *Ibidem*, pp. 189-190.

ou est cultivée, à Saint-Denis dans le quartier du Butor, tant dans les bas, qu'à mi-pente ou dans les hauts, et au Chaudron (deux localisations) ; elle croît aussi à Sainte-Marie, à une lieue au-dessus de La Mare, chez Augustin Panon, sur les bords des deux rivières Sainte-Marie ; à Sainte-Suzanne, entre la rivière Sainte-Suzanne et la rivière Saint-Jean qui en marque alors la limite orientale ; à Saint-Paul sur les bords de l'étang, où elle est présente sur quinze propriétés, dont onze entre l'étang et la montagne ; enfin, à l'embouchure de la rivière Saint-Gilles. A l'évidence, cette canne originelle pousse dans des lieux abrités et humides, souvent les fonds de rivières ou leurs embouchures.

Le recensement de 1709 montre que la canne gagne assez rapidement du terrain, et que les colons ont tenté de l'acclimater dans les hauts. A Saint-Denis, elle s'est répandue dans les hauts du Butor. A Sainte-Marie, on la trouve à la rivière des Pluies, à La Mare, à la rivière des Chèvres. Elle a franchi sa limite orientale, et se trouve autour de l'étang Sainte-Suzanne, entre la rivière du Mât et la rivière Saint-Jean, abondamment au Bras-Panon, et jusqu'à la rivière des Roches, qu'elle ne franchit pas. A Saint-Paul, ce ne sont plus quinze carreaux, mais quarante deux qui lui sont consacrés, et plus seulement autour de l'étang. Elle est aussi dans les hauts, à la Montagne Saint-Paul, dans les hauts de Saint-Gilles, de Trois Bassins, de la Possession. Les sources archivistiques montrent clairement l'existence de véritables champs de cannes<sup>73</sup>, sur la culture desquels Antoine Boucher fournit quelques indications<sup>74</sup>. La rapide diffusion de la canne s'explique par le profit, bientôt illicite, qu'en tiraient les habitants : ils ne se limitèrent pas à la fabrication du fangourin.

b) La fabrication de l'arack :

Vers cette époque, sans qu'on le puisse dater avec précision, les colons ajoutèrent à la fabrication du fangourin, celle, plus pernicieuse, de l'arack, ou raque, c'est-à-dire « l'eau de vie de sucre »<sup>75</sup>, ou eau de vie de canne, obtenue non plus par fermentation, mais par

<sup>73</sup> ADR C° 2550 : le 24 février 1733 comparaissent devant le greffe du tribunal de Saint-Paul André Rauls (orthographié dans le même acte Reaux et Rôs, ex-flibustier enrichi) et Jullien Lautret. Les bœufs du premier ont pacagé dans les cannes que le second avait au bas de son habitation de Saint-Paul, au bord de l'étang, entre les Roches Blanches et la ravine à Hoarau. Rauls vient régler pour le dommage une forte quantité de café, que Lautrec refuse et que Rauls offre alors à l'hôpital.

<sup>74</sup> Dans son *Mémoire pour servir à la connoissance particulière de chacun des habitans de l'Isle de Bourbon*, suivi des *notes du Père Barassin*, rééd. Coll. Mascarin, ARS Terres Créoles, Saint-Denis, 1989, 335 p., p. 49, Boucher se contente de dire qu'Antoinette Renaud, à Saint-Paul, « met le feu à ses cannes de sucre tous les ans », sans doute pour les dépouiller, avant de les couper très précocement, pour en faire du frangourin ; dans son *Mémoire d'observations sur celui de l'île de Bourbon, adressé à Monsieur de Fougerolle [sic] par son très humble et très obéissant serviteur Boucher* (publié dans *Recueil trimestriel opus cit.*, vol. V) en 1710, Boucher fait la même réflexion, étendue à tous les habitants. On voit là que les soins apportés à la canne étaient réduits au minimum (cf. *infra* p. 89).

<sup>75</sup> Antoine Boucher, *Mémoire pour servir à la connoissance particulière...*, *opus cit.*, p. 10.

distillation. Antoine Boucher, dont la plume acérée n'évite pas la médisance, dénonce l'ivrognerie des habitants de ce premier temps de la colonisation, et cite un grand nombre de ces habitants qui fabriquent cette « eau de vie de sucre » : Augustin Panon, Jacques Huet, Patrick Dromer (« *il fait de l'eau de vie de sucre qui est fort mauvaise, n'ayant pas le génie de la faire bonne comme les autres, de laquelle il ne fait aucun profit, car il ne l'emploie qu'à s'enivrer, à débaucher, et détourner les autres habitants ses voisins de leur travail* ») à Saint-Denis ; sont blâmés également à Saint-Paul, Antoine Payet (qui vend du « frangorin » et de l'eau de vie de sucre), Antoinette Renaud, qui a des cannes, François Mussard, qui fait le même commerce qu'Antoine Payet et s'enrichit, Guy Royer, « *faisant toute son occupation de brasser du frangorin* », avec des cannes qui poussent à sa porte, Jacques Fontaine, qui possède une belle habitation toute en friche, « *garnie seulement d'une infinité de cannes de sucre* », ce qui montre que pour Boucher, il ne s'agit pas véritablement d'une culture, ou que ces cannes sont des plants indigènes, non semés ; accusé aussi Jean Fontaine, propriétaire d'une pièce de terre au vieux Saint-Paul, sur laquelle il ne récolte qu'un peu de riz et des cannes de sucre « *avec quoi il sucre, tant que le frangorin dure chez lui* », et surtout Pierre Hibon et les siens, qui font « *plus de 1000 calebasses de frangorin, qu'ils vendent 30 sols pièce, et plus de 500 bouteilles d'eau de vie de sucre, qu'ils vendent un écu la bouteille* ».

Bien plus que s'enivrer, ces habitants vendent leur eau de vie moins cher que celle de la Compagnie, laquelle reste en magasin. Les directeurs envoyèrent en 1704 le sieur Feuilly, pour collecter des renseignements. Feuilly répondit que « *la raque que l'on fait en l'isle de Bourbon est très dangereuse à la santé quand on en fait ordinaire d'en boire, et pour parler juste, [elle] ne vaut rien du tout* »<sup>76</sup>. Au vrai, les habitants n'en boivent que lorsqu'ils n'ont plus d'eau de vie. Cependant, « *les habitants ont encore certaines boissons dont ils usent ordinairement, quy sont du flangorin fait de jus de canne de sucre qu'ils mettent dans des vaisseaux et le laissent puriffier. Cette boisson n'est pas malfaisante quand elle est bien faite* »<sup>77</sup>. La Compagnie s'inquiéta de cette alcoolisation de la petite société bourbonnaise : jugeant la « raque » contraire à la santé, elle envisagea d'en interdire l'usage. En réalité, cette fabrication contrevenait aux intérêts de la Compagnie, qui écoulait dans l'île du vin et de l'eau de vie ; elle enjoignit à de Villers de faire le décompte de tous les alambics qui étaient dans l'île, et de juger s'il ne convenait pas de les retirer en les remboursant aux propriétaires à leur valeur. C'est pour cela, et peut-être par crainte d'une sédition parmi les esclaves qui en

<sup>76</sup> « Rapport de mission à l'île Bourbon du sieur Feuilly », 1704, dans Albert Lougnon, *Recueil de documents pour servir à l'histoire des Mascareignes françaises*, avril-juin 1939, p. 152.

<sup>77</sup> *Ibidem.*

usaient, plus sans doute que pour des raisons sanitaires, que Boucher, de retour en 1718, mit en place une législation reprenant celle de Justamond, imposant de cadenasser les alambics et de n'en pas confier la clef ni aux étrangers, ni aux noirs, ce qui eut pour effet d'amener une production clandestine d'arack.

Les relations postérieures à 1704 continuent à décrire cette canne dont la culture s'étend, et qui sert toujours à faire du flangourin et l'arack. En 1705, Durot, sur l'Agréable, de l'escadre du baron Paillières rentrant en Europe, écrit que : « *la boisson ordinaire de ce pays se nomme flangourin ou vin de miel [sic], se faisant de cette sorte. Ils prennent des cannes de sucre qu'ils pressent entre deux grosses pièces de bois, et en font par ce moyen sortir tout le jus que l'on laisse rasseoir deux ou trois jours, au bout duquel temps il est en maturité, portant la couleur du cidre, ainsi que le goût. Mais l'excès en est très pernicieux, rendant même quelquefois les pieds ou les mains toutes contrefaites. Même la mort est à craindre dans les débauches réitérées* »<sup>78</sup>. Les notations s'enchaînent, montrant la permanence des pratiques. En 1708, le rapport de G. Hébert remarque que « *pour leur boisson ordinaire, ils font du vin des cannes de sucre, qu'ils appellent Franc Gorin [sic]. Ils prennent celles qui ont au plus six mois, les font écraser sous un gros rouleau de bois, et après que le sucre a fermenté 24 heures, il est bon à boire et n'est pas désagréable* »<sup>79</sup>.

En 1711, le mémoire de la Compagnie au gouverneur Parat rappelle qu' « *il est de fait qu'il croît dans l'île des cannes à sucre et qu'il en croîtra tant qu'on voudra, y en ayant de grosses comme la jambe d'un homme* »<sup>80</sup>. Evoquant son séjour de cinq mois en 1717, Le Gentil souligne que « *quoique le terrain soit très propre à produire le raisin, on n'y a point cependant encore planté de vigne (infirmé par Boucher). Ils font une boisson de miel qui est forte et dont l'usage trop fréquent est pernicieux. Ils en composent une autre, qu'ils appellent frangorin, du suc des cannes de sucre : elle peut enivrer, mais l'excès n'en est pas aussi dangereux que celui de la boisson faite de miel* »<sup>81</sup>. A Saint-Paul, il évoque les plantations prospères de « *la montagne* » : « *les plantations sont de riz, de tabac, de blé, de cannes de sucre et de fruits* »<sup>82</sup>. En 1721, le père Gaubil, dans un rapport sur Bourbon inséré dans la relation de son voyage de France en Chine, reprend, presque sous forme d'un catalogue, les mêmes remarques : « *Les cannes à sucre y profitent fort bien...On tire une liqueur en écrasant les cannes de sucre, laquelle, après avoir fermenté cinquante-cinq [sic] jours,*

<sup>78</sup> *Sous le signe de la tortue...*, opus cit. p. 199.

<sup>79</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents...*, opus cit., janvier-mars 1940, p. 51.

<sup>80</sup> *Ibidem*, p. 231.

<sup>81</sup> *Sous le signe de la tortue...*, opus cit. p. 216.

devient potable. On appelle cette boisson frangorin. Elle est douce et enivre comme nos liqueurs »<sup>83</sup>. L'année suivante, dans son inventaire des biens de la Compagnie, Dulivier, Commissaire général des comptoirs et Président des Conseils des Indes, rapporte qu'à l'habitation de la Compagnie à Sainte-Suzanne, on cultive entre autres des cannes de sucre<sup>84</sup>.

En 1725, le père Ducros, reprend l'idée de la fécondité paradisiaque de Bourbon, et note « le riz, le maïs, les cannes à sucre y viennent successivement et sans relâche »<sup>85</sup>. La même année, le marquis d'Albert clôt son journal par une notice sur Bourbon, dans laquelle il relève que l'île Bourbon « produit du blé, riz, maïs, millet, orge, avoine, cannes de sucre dont ils font une liqueur nommée frangourin, mais [pas] de sucre qu'ils ne savent ni blanchir ni raffiner »<sup>86</sup>. Enfin, tard dans le siècle (1764), le R.P. Caulier, lazarisite ayant séjourné dans l'île de 1749 à 1771, revient dans ses fragments sur « le vin de cannes dit Flangorin qu'on y boit icy quand il s'en trouve, et qu'il nous reste à décrire. C'est une liqueur plus ou moins fermentée dans le mar et transvasée en des bouteilles, un jour ou deux après qu'elle a été exprimée des cannes de sucre, dépouillées de leurs feuilles sous le poids rotatile du flangorin qui lui donne son nom... La chaudronnée de vingt à vingt-cinq bouteilles est l'opération d'une couple d'heures pour un noir robuste qui brasse. Cette liqueur, dépouillée de sa lie, n'est potable au goût commun que quatre ou cinq jours après et ne l'est que jusqu'à ce qu'elle aigrisse, ce qui arrive vers le quatrième jour qu'elle est en perce. Ainsi la brassée n'approvisionne le cellier que pour trois ou quatre jours au plus. Cette boisson, quand elle est bien apprêtée comme dit est, et tirée de cannes qui ne sont ni trop aqueuses ni trop vieilles, est comparable, tant pour la couleur que pour le goût rafraîchissant, à de la bonne bière blanche. On boit ce vin ordinairement bien mousseux, et avec plaisir, et sans s'incommoder quand on y est fait ». Ce breuvage, cependant, ne peut être conservé, sous peine de provoquer chez le consommateur « coliques venteuses et diarrhées » ; « les nègres, conclut le père, les créoles et autres crapuleux en boivent jusqu'à débauche et yresse »<sup>87</sup>. Les remarques du père Caulier, qui révèlent la permanence et des pratiques distillatoires, et, par voie de conséquence, de la culture de la canne, associent la réflexion exotique et le souci descriptif des encyclopédistes dans l'évocation d'un alcool qui est désormais à la fois perçu comme un marqueur culturel, et presque comme un marqueur identitaire.

<sup>82</sup> *Ibidem*.

<sup>83</sup> *Ibidem*, p. 245.

<sup>84</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents ...*, opus cit., janvier-mars 1932, p. 23.

<sup>85</sup> *Sous le signe de la tortue ...*, opus cit. p. 251.

<sup>86</sup> *Ibidem*, p. 269.

<sup>87</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents ...*, opus cit., janvier-mars 1938, p. 196.

Au fond, toutes ces relations tournent autour de simples constatations : à Bourbon, qui est considérée de l'extérieur, pour son climat et sa fécondité, comme une sorte d'Eden, la canne vient en abondance, dès les origines de la colonisation : cette notation assimile immédiatement Bourbon à l'une des colonies insulaires de la France. Mais les habitants usent de la canne pour faire deux alcools, dont ils abusent, et non du sucre. Leur fabrication nécessite dans les deux cas un broyeur rudimentaire, le fangourin, qui est suffisant pour fabriquer la boisson du même nom, puisqu'il ne reste ensuite qu'à en faire fermenter le jus (vesou) quatre ou cinq jours. Dans le cas de l'arack, il faut également disposer d'un alambic, au moins bricolé, pour distiller. Ces boissons sont présentées comme des substituts locaux à l'alcool « civilisé » que l'on produirait à partir de la vigne<sup>88</sup>, dont les auteurs s'acharnent à souligner qu'elle n'est pas cultivée<sup>89</sup>. Cet usage de la canne ancre Bourbon dans l'étrangeté. Car cette étrangeté n'est pas l'exotisme traditionnel d'une île tropicale, où l'on ferait du sucre. Pourquoi en effet cette canne n'est-elle pas utilisée à une production sucrière ?

#### B) L'abandon du projet sucrier initial :

En cette époque où, à quelques années près, les Antilles françaises amorcent une brillante production sucrière, comment la question du sucre se pose-t-elle dans les Mascareignes ? A Maurice, les Hollandais auraient alors amorcé une production sucrière. Certes, par des voies détournées, puisque selon certaines traditions, ce fut la distillerie de Jan Harmansz, destinée à faire de l'arack à partir de sève de lataniers, qui fut reconvertie en distillerie utilisant du jus de canne. De là, en 1694, on fit un sucre de canne, noirâtre et très médiocre. Enfin, à l'arrivée de Jan Bockelberg, un colon qui avait fait son apprentissage sucrier en Guyane hollandaise, on fabriqua dans une sucrerie édifiée à Flacq, un produit assez satisfaisant. Mais l'adversité (cyclone, sécheresse, rats) découragea les imitateurs, au moment où, en 1706, un incendie détruisit la presque totalité des bâtiments<sup>90</sup>. Peu de temps après, les Hollandais quittaient l'île. Quel était alors le rapport de Bourbon à la canne à sucre et au sucre ?

<sup>88</sup> « Pour du vin, note Martin, l'on en fait de miel et de canne à sucre qui peut suppléer au défaut des vins d'Europe », *Sous le signe de la tortue...*, opus cit. p. 48.

<sup>89</sup> A l'exception de Boucher, qui mentionne fréquemment des vignes, bien soignées ou à l'abandon ; l'habileté à cultiver la vigne est d'ailleurs pour Boucher un critère de capacité, d'honnêteté, donc de « civilisation ». La vigne connote doublement la civilisation, en ce qu'elle assimile culturellement l'île à la France, et religieusement, par la capacité à produire le vin de messe.

<sup>90</sup> Guy Rouillard, *Historique de la canne à sucre à l'île Maurice 1639-1989*, opus cit., citant Albert Pitot et L. Doyen, *Notes manuscrites*, Société royale des Arts et des Sciences.

## 1) La prédisposition sucrière de Bourbon :

A Bourbon, le sucre est un projet quasi-immédiat. Avant même la colonisation, on envisage, dans la logique sucrière que l'on applique aux îles tropicales, que Bourbon puisse produire du sucre. Ainsi Flacourt, publiant le mémoire de Thoreau de 1654, note à propos de la région de Sainte-Suzanne : « *on y pourrait planter pour sustenter le corps humain et pour faire force tabac, aloès, sucre, et autres marchandises qui se plantent sur terre* »<sup>91</sup>. François Martin reprend cette position, lorsqu'il rédige son mémoire en Inde, « à tête reposée », mémoire que Lougnon juge un « *modèle de bon sens et de mesure* »<sup>92</sup> : « *Les personnes qui se sont montrées favorables aux établissements des Mascareignes ont prétendu que l'on pourrait cultiver du tabac, de l'indigo et y faire du sucre. L'on y a envisagé encore d'autres avantages, mais qui ne sont pas considérables par rapport au sucre, à l'indigo et au tabac qui sont marchandises de débit pour le golfe de Perse, particulièrement les deux premiers [...] A l'égard des moyens, l'on ne peut cultiver ces trois sortes qu'en y employant des esclaves [...] Les récipients qui sont nécessaires pour servir à faire le sucre et l'indigo ainsi que les autres instruments sont faciles à tirer de l'Europe ou des Indes [...] Le sucre et l'indigo sont les meilleures marchandises que l'on pourrait faire...mais il est certain que l'on en aurait toujours le débit, ainsi que du sucre, dans le golfe de Perse. Le prix du sucre y vaut ordinairement – la p. ; il baisse ou hausse suivant la quantité que l'on y importe des royaumes de Bengale et de Bentam, et l'important est de considérer à quoi pourrait revenir celui que l'on ferait aux Mascareignes. Le sucre que l'on y ferait ainsi que les autres marchandises que l'on y cultiverait reviendraient à peu de choses aux habitants* »<sup>93</sup>. Ce qu'on peut appeler l'analyse de Martin place d'emblée Bourbon dans la logique sucrière, conforme à la fois aux objectifs mercantilistes de la monarchie, et à ceux de la Compagnie.

Regnault, là aussi, appuie Martin : « *il faudrait mener un homme qui fut habille et sut bien faire le sucre pour l'apprendre aux habitants ; il s'en ferait beaucoup, les cannes ou roseaux y estant des plus belles, et serait bonne marchandise pour porter vendre en Perse* »<sup>94</sup> ; il évoque, avec une certaine imprécision, non pas les futures usines, comme le croit Barassin, mais les futurs moulins : « *Parmi les hommes qu'on enverra, il en faudra joindre qui sachent faire des engins de sucre* »<sup>95</sup>, que les moulins à l'eau que l'on fera, ou les bœufs que l'on

<sup>91</sup> *Sous le signe de la tortue...*, opus cit., p. 30.

<sup>92</sup> *Ibidem*, p. 46.

<sup>93</sup> *Ibidem*, pp. 46-48.

<sup>94</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents...*, opus cit., janvier-mars 1932, p. 132.

<sup>95</sup> Le mot est décalqué du portugais *engenho*, qui désigne le moulin dans les plantations brésiliennes. Phrase citée par Barassin, opus cit., p. 4.

*instruira feront tourner, n'oubliant pas les chaudières pour le faire* ». En 1676, Boureau-Deslandes (journal du *Voyage de France aux Indes par mer dans le navire le Vautour*) remarque : « *Les cannes à sucre y viennent belles, grosses et grandes. Je crois qu'on en tirerait une très grande quantité de sucre si on voulait les travailler* »<sup>96</sup>. En 1711 encore, le mémoire de la Compagnie à Parat (nous sommes à la veille de l'ère du café) soutient que l'on pourrait faire « *du sucre en telle quantité qu'on en enverrait en France, comme les Portugais en envoient du Brésil chez eux, d'où ils le distribuent en Europe... Ainsi le sucre sera, quand on voudra, un commerce avantageux à la colonie de l'Île de Bourbon* »<sup>97</sup>.

Or, Bourbon ne s'orienta pas vers le sucre, sauf à produire, à l'échelle familiale, de faibles quantités, à usage domestique ou thérapeutique, comme l'écrivent Desbassayns « *chacun avait un petit champ [de cannes] qui se renouvelait à de grands intervalles. Au moyen du modeste flangourinier, on en exprimait le jus dont on faisait des provisions pour les hôpitaux et souvent pour les familles* »<sup>98</sup>, ou Thomas : « *quelques familles se procuraient, par l'ébullition du vesou dans des chaudières ordinaires, un sucre de médiocre qualité, destiné à leur seule consommation* »<sup>99</sup>. Mais pas même à cette échelle, l'usage ne fut général. Il n'y a pas là de tradition culturelle, et le sucre consommé à Bourbon est alors originaire de l'Inde<sup>100</sup>. La question est donc plutôt de se demander pourquoi Bourbon ne devint-elle pas alors une île à sucre.

## 2) Les réticences de la Compagnie :

Pourquoi à cette époque la Compagnie des Indes n'a-t-elle pas réalisé un projet sucrier à Bourbon, alors que la France met en place une dynamique sucrière dans ses possessions antillaises ? Deux types de réponses sont fournies, de manière répétitive, par les relations que nous citons plus haut. D'abord une réponse « macroéconomique », que l'on trouve dès le début d'ailleurs sous la plume de Martin, mais qui n'est pas la plus souvent invoquée, ni forcément la plus pertinente. Martin souligne en effet que le sucre bourbonnais, très cher, ne

<sup>96</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents...opus cit.*, janvier-mars 1932, p. 140.

<sup>97</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents...opus cit.*, janvier-mars 1940, pp. 231-232.

<sup>98</sup> Jacob de Cordemoy, « Essai sur les variétés de cannes qui existent à l'île de La Réunion », *Journal du Commerce*, 1 novembre 1867, ADR 1 PER 11/14 ; Jacob de Cordemoy cite le botaniste mauricien Louis Bouton, faisant état d'une « étude entreprise en 1848 par M. Desbassayns sur les cannes cultivées à l'île de La Réunion, travail qu'il aurait eu sous les yeux », mais dont on aurait perdu la trace.

<sup>99</sup> P.P.U Thomas, *Essai de statistique de l'île Bourbon*, Paris, Bachelier et Selligie, 1828, deux tomes, t. I 287 p., t. II 402 p., ADR Bib 38, I-II., p. 23.

<sup>100</sup> ADR C° 597 : 30 septembre 1729, les administrateurs de Pondichéry envoient à MM. du conseil supérieur de Bourbon, alors touchée par la variole, parmi les secours, 200 sacs de sucre, acheminés par la Syrène ; ADR



pourrait être concurrentiel, en particulier en France qui s'approvisionne à bon marché aux îles caraïbes ; « [le tabac], note-t-il, *n'est pas une marchandise où l'on puisse...faire fond et la travailler sur l'espérance de l'envoyer en France...Je puis dire la même chose du sucre, et pour les mêmes raisons* »<sup>101</sup>. Borghesi en 1704 allait aussi dans ce sens : « *Mais de ces cannes, écrivait-il, les insulaires ne retirent pas de sucre, parce qu'ils ne savent pas l'extraire, et même sauraient-ils le faire, ils ne trouveraient pas à le vendre, parce que les Européens achètent leur sucre aux pays plus rapprochés, savoir Congo, Brésil. Quant aux Africains et aux Asiatiques ils en possèdent dans leur propre pays* »<sup>102</sup>. L'argument est repris pour l'île de France en 1735 par Gennes de la Chancelière, mais vaut pour Bourbon : « *Je ne parle point de ces cannes de sucre et autres productions communes dans les îles d'Amérique. Ce n'est pas un objet assez considérable pour en faire un commerce réglé à l'île de France. Le sucre, entre autres, est devenu si commun en Europe, et à si grand marché sur toutes les côtes des Indes, qu'on n'y trouverait guère son compte. Ainsi cet article ne regarde que l'habitant en particulier* »<sup>103</sup>.

Mais l'argument macroéconomique n'est pas le seul avancé. Les auteurs des relations invoquent aussi, de manière plus convaincante, des raisons spécifiques à Bourbon et à sa population. En premier lieu, le manque de matériel adéquat : dès 1676, Boureau-Deslandes, que nous citons, souligne que des cannes « *on en tirerait une très grande quantité de sucre si on voulait les travailler, mais il n'y a point de machines ni d'ustensiles pour cela* »<sup>104</sup>. Maillard de Tournon explique qu'on ne fait pas de sucre à Bourbon « *tant à cause du peu d'esprit industriels des habitants que pour l'absence des instruments nécessaires à cette fabrication* »<sup>105</sup>. Parmi ce manque général d'outillage sucrier, ce sont surtout les moulins qui font défaut, et voyageurs et administrateurs s'en étonnent, et le déplorent. Ainsi la Compagnie, dans un mémoire qu'elle remet à Feuilley, qui va enquêter à Bourbon en 1704 : « *Moulins : il est surprenant que, depuis que les Français ont commencé d'habiter l'île de Bourbon, ils n'y aient point établi de moulins à vent ou des moulins à l'eau. Il peut être qu'à cause du ouragan les moulins à vent n'y subsisteraient pas, mais il n'est pas possible qu'on ne trouve des sources aux chutes des montagnes capables de faire tourner plusieurs moulins,*

---

C<sup>o</sup> 1559 : 30 juillet 1739, réception de 70 balles de sucre du Bengale, dont 7 balles ont été mouillées dans la chaloupe.

<sup>101</sup> *Sous le signe de la tortue...*, opus cit. p. 48.

<sup>102</sup> *Ibidem*, p. 190.

<sup>103</sup> Gennes de la Chancelière, *Observations sur les îles Rodrigues et de France*, dans Albert Loughon, *Recueil de documents ...opus cit.*, avril-juin 1932, p. 225.

<sup>104</sup> *Sous le signe de la tortue...*, opus cit. p. 140.

<sup>105</sup> *Ibidem*, p. 176.

*soit en faisant passer l'eau sous la roue, soit en la faisant aller dessus. L'on assure qu'on peut en faire un à Butort et en d'autres lieux, sans rien craindre des pluies et des torrents, parce qu'il n'y a qu'à former un bassin avec pierres, chaux, briques et sables pour contenir l'eau nécessaire, et laisser couler ou détourner aux deux costez celle qui serait excessive...et s'il n'y a pas dans l'isle des pierres à meules, on en envoyera de France »<sup>106</sup>. A cette interrogation, Feuilley fournit une réponse intéressante : « Si les habitants de l'isle de Bourbon ne ce sont point adonnés à construire des moulins à vent ou moulins à eau, ce n'est pas que l'on en puisse construire fort facilement » ; on n'en fait pas précise Feuilley, parce qu'ils sont trop chers, et les habitations fort éparpillées : « les habitants trouvent plus à propos pour leurs commodités d'avoir chez soi un moulin à bras quy ne leur revient que huit ou dix écus ».*

L'absence de moulins relève à la fois des conditions premières de la colonisation, mais aussi sans doute de la faiblesse du pouvoir local, et de l'absence de congrégations religieuses à Bourbon, qui ailleurs ont joué un rôle majeur dans l'équipement sucrier ; par exemple à la Martinique où les Jésuites furent les premiers constructeurs de moulins à sucre, et donc les premiers sucriers<sup>107</sup>. En Martinique, la distillation du jus de canne, prise en main par les Jésuites, s'est faite à l'échelle d'une commercialisation licite, vaste et lucrative. Ce contexte, et la solidité financière des Jésuites, les ont amenés à utiliser dès le XVII<sup>e</sup> siècle des moulins à canne. A Bourbon, où la fabrication d'alcool était prohibée, et d'où surtout les Jésuites étaient absents, la distillation illicite se fit à partir d'un jus exprimé par le peu productif fangourin. Les moulins vinrent plus tard, et pour le grain, non la canne. Il fallut donc un réajustement technique, mais aussi mental, pour faire passer le moulin du grain à la canne, et la production d'alcool du particulier au marchand : ce changement ne s'opéra qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Ces conditions, jointes à la faiblesse du peuplement, et aux conditions géographiques propres à l'île, ont renforcé l'individualisme de la première génération de colons, réfractaires semble-t-il, comme le souligne maintes fois Boucher, à tout projet qui ne se superposait pas exactement aux intérêts de chaque particulier. Si bien que le refus de s'associer d'une manière ou d'une autre pour la construction de moulins, faisait préférer des moulins individuels. Mais ces moulins individuels étaient sans doute, aussi, les flangourins qui servaient à broyer la canne. Autrement dit, refuser d'édifier des moulins qui auraient pu servir au sucre, c'était

<sup>106</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents...*, opus cit., avril-juin 1939, p. 16.

<sup>107</sup> Vincent Huygues Belrose, « Les jésuites premiers sucriers à la Martinique 1640-1670 » dans *Le sucre, de l'Antiquité à son destin antillais*, textes réunis et publiés par Danielle Bégot et Jean-Claude Hocquet, Comité des travaux historiques et scientifiques, éditions du CTHS, 406 p., pp. 85-102. L'auteur souligne que les Jésuites récupérèrent la technologie sucrière des hérétiques Hollandais protestants de Guyane.

préférer des flangourins qui servaient au vin de canne, voire à l'eau de vie, si l'on avait des alambics, bricolés sans doute et attestés par Boucher. C'était aussi préférer user de la canne pour le fangourin plutôt que pour le sucre : et donc, nous le verrons plus bas, alors qu'en Martinique le tafia précède immédiatement le sucre, à Bourbon, le fangourin le retarde.

C'est d'ailleurs ce qu'affirment sans ambiguïté les relations du début du XVIII<sup>e</sup> siècle. « *Comme on n'en a jamais fait demander dans l'isle, écrit le rapport de 1711 au gouverneur Parat, parlant du sucre, le deffaut du débit y fait négliger la culture des cannes et la fabrique du sucre. On y coupe les cannes jeunes, on en tire le suc qu'on mêle avec de l'Eaue, et on en fait une liqueur qu'on appelle dans l'Ille Franc gorin, et ailleurs vin de cannes. Si on cultivait, et si on ne coupait les canes de sucre qu'à la fin de l'année, leur suc, mieux formé, ferait du sucre en telle quantité qu'on en enverrait en France...* »<sup>108</sup>. Si, selon ce texte, ce serait par manque de débouchés que l'on négligerait le sucre, l'important, c'est de noter que fangourin et sucre sont antinomiques, puisque le fangourin nécessite l'utilisation de cannes jeunes (6 mois), et s'accommode d'une presque totale absence de soin agricole, alors que le sucre exige des cannes de 18 mois, soignées. Quant à l'absence de débouchés, qui détournerait les habitants du sucre, Boucher en fait justice, dans les remarques qu'il formule sur le mémoire de Foucherolles adressé à Parat : « *Sucre : pour obliger les habitans à se faire un commerce des cannes de sucre, et à s'attacher à la culture de la vigne, il me paroistroit à propos de leurs deffendre d'en faire le frangorin ; car tant que les cannes de sucre leur serviront à cet usage, à coup sûr ils ne penseront point à en former le sucre. Quoique la canne de sucre soit bonne, six mois après avoir esté brullée, à faire le frangorin, il lui faut au moins dix-huit mois pour estre propre à faire le sucre* »<sup>109</sup>.

Nous sommes loin des spéculations macroéconomiques. La faiblesse de l'encadrement, associé il est vrai à un défaut de technologie et de capitaux, mais surtout semble-t-il l'individualisme et l'alcoolisme des premiers colons, étrangers à la notion de profit, expliquent que Bourbon ne se soit pas orientée vers le sucre à l'époque. Il faudra le renforcement des cadres, l'atterrage de forbans, souvent protestants, faisant entrer Bourbon dans une économie monétaire où les notions de gains et de profit se répandent, l'amorce d'une nouvelle génération préfigurée, dans le mémoire de Boucher, par l'entrepreneuse famille Hibon, pour que le projet d'une agriculture spéculative s'enracine et se développe à Bourbon.

<sup>108</sup> Albert Loughon, *Recueil de documents pour servir à l'histoire des Mascareignes françaises*, janvier-mars 1940, p. 232.

<sup>109</sup> *Ibidem*, 1941, p. 281.

Dans les premiers temps, l'absence de sucre n'est pas à mettre au passif de la Compagnie, mais plutôt à celui de la mentalité particulière des premiers habitants.

Mais la Compagnie des Indes, qui avait primitivement considéré Bourbon comme une aiguade, puis, sans abandonner cet objectif, s'était dispersée à tenter de promouvoir la culture de l'aloès, du tabac, du coton<sup>110</sup>, l'orienta fermement vers la production de café, après les observations du gouverneur Parat, sous l'égide de Desforges Boucher. Dès lors, comme l'a montré Claude Wanquet<sup>111</sup>, le café met en place des structures de plantation dénommées « cafétérias » qui satisfont aux critères définis par Beckford<sup>112</sup>. Ces plantations parfois fort étendues, employant plus de cent esclaves, se tiennent à mi-pente. Le café a fui les bas anarchiquement déboisés et rechercha l'ombrage d'une mimeuse<sup>113</sup>, le « bois noir », au moins sur la côte au vent. La ventilation de mi-hauteur favorise le séchage, qui fait toujours problème à Bourbon. Des infrastructures bâties s'érigent sur ces cafétérias où l'on distingue des outils spécifiques, comme les pilons et les moulins à vanner. L'impérialisme du café ne fait cependant pas disparaître la culture de la canne.

## II) Le second âge de la canne :

Avec l'ère du café, commencée vers les années 1715-1720, Bourbon devient une terre de plantations et de profits. Cependant, cette prospérité ne fut jamais assurée, et la situation se modifia au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle.

### A) L'île de France prioritaire :

En 1735, le gouverneur La Bourdonnais s'installait à l'île de France, devenue « le Port », déclassant Bourbon qui n'était plus que « le grenier ». Cette « division du travail » survécut au rappel de La Bourdonnais, désavoué par la Compagnie (1746), et au rachat des îles par la couronne de France (1764-1767) : le développement de Bourbon était pensé en fonction de celui de l'île de France, « jusqu'en 1810 Bourbon fut la 'Cendrillon' de son île-sœur »<sup>114</sup>.

<sup>110</sup> Albert Lougnon, *L'île Bourbon pendant la Régence, Desforges Boucher les débuts du café*, Paris, Larose, 1956, 371 p., p 90 sqq.

<sup>111</sup> Claude Wanquet : « Le café à La Réunion, une "civilisation" disparue », in *Fragments pour une histoire des économies et sociétés de plantation à La Réunion*, dir. Cl. Wanquet, Publications de l'Université de La Réunion, 1989.

<sup>112</sup> Beckford, *Persistent poverty, underdevelopment in plantation economies of the third world*, Oxford University Press, 1972.

<sup>113</sup> Plante dont les feuilles se rétractent au toucher, de la famille des acacias.

<sup>114</sup> André Schérer, *La Réunion*, PUF, Que Sais-je, n° 1846, 1980, 128 p., p. 18.

## 1) Le café en difficulté :

Si les débuts du café avaient été brillants, jusque vers 1738, « *la décennie suivante fut une époque de crise dont l'origine se trouvait d'abord dans la surproduction* »<sup>115</sup>. Cette situation était d'autant plus grave que depuis 1736, Bourbon avait perdu son monopole dans la fourniture de café avec la concurrence de la Martinique<sup>116</sup>. Dès ce moment, la Compagnie prit la mesure du problème, et décida de reprendre le projet, antérieur au café, de diversifier les productions insulaires. Certaines plantes furent introduites, dont le coton et l'indigotier<sup>117</sup>. « *En 1739, écrit Voïart*<sup>118</sup>, *la Compagnie fit des demandes d'encouragement pour la culture de l'indigo et du coton ; mais le dernier seul offrit des produits avantageux. Malgré ces résultats peu satisfaisants, les directeurs défendaient, en 1742, de faire de nouvelles plantations de café et y firent substituer l'indigo et la cannelle. Mais en 1747, après plusieurs tentatives infructueuses, ils abandonnèrent la culture de l'indigo* ». La conjoncture caféière, de son côté, acheva de se détériorer lorsque après 1770, Saint-Domingue à son tour exporta : les 2500 tonnes annuelles de Bourbon ne pesèrent rien face aux 38 000 tonnes que Saint-Domingue expédia en 1787. Dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, devenu comme l'écrit, non sans exagération Auguste Billiard<sup>119</sup> une « *culture de famille* », le café ne s'accroche plus qu'aux petites propriétés, s'éloignant de la structure de la plantation. Ce furent alors les épices qui relayèrent partiellement le café<sup>120</sup>, à partir de Saint-Benoît, qui rassembla alors un cinquième

115 Ho Hai Quang, *Contribution à l'histoire économique de l'île de La Réunion (1642-1848)*, L'Harmattan, Paris, 1998, 239 p., p. 113.

116 La déclaration royale de 1736 enleva à la Compagnie des Indes Orientales, à la demande des planteurs antillais, le monopole de l'introduction du café dans le royaume, pour l'ouvrir à tous les habitants des colonies françaises.

117 Plante herbacée dont les feuilles et la tige servent à produire une matière tinctoriale bleue, dont l'usage remplaça celui du pastel en Europe à partir de 1730. Il y eut à Bourbon quelques indigoteries qui fabriquaient ce « bleu à percale ».

118 Voïart, *Annuaire administratif, commercial et statistique de l'île Bourbon, précédé d'une notice historique sur la colonie, depuis sa découverte jusqu'à sa rétrocession à la France par le gouvernement britannique*, Saint-Denis, imp. Lahuppe, 1844, 392 p., p. 23.

119 Auguste Billiard, *Voyage...opus cit.*, p. 82.

120 Au vrai, Pierre Poivre (1719-1786) avait déjà proposé à la Compagnie des Indes d'ouvrir un commerce direct de la France avec la Cochinchine et de transplanter dans les îles de France et de Bourbon les épices dont la culture était jusqu'alors réservée jalousement aux Moluques néerlandaises. Approuvé par la Compagnie, Poivre avait ouvert un comptoir français à Fai-Fo, mais la ruine de la Compagnie l'avait empêché de réaliser la suite de son projet. Il le reprit en 1767, une fois nommé intendant des îles de France et de Bourbon, avec le succès que l'on sait.

de la population, et qui sous l'impulsion de Joseph Hubert, fut comme le laboratoire agricole de Bourbon<sup>121</sup>.

Cependant, vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, la culture de la canne dans les Mascareignes connut également un essor incontestable lié aux difficultés du café. Dans ce contexte de diversification, la Compagnie reprit le projet sucrier, et semble avoir aussi encouragé l'introduction de nouvelles variétés de canne à sucre, du moins à l'Ile de France. De ce moment daterait le début de la culture à proprement parler, c'est-à-dire à des fins spéculatives, et l'extension de la canne dans les Mascareignes.

## 2) Canne et sucre pour l'Ile de France :

Il faut ici distinguer l'essor de la culture de la canne, de l'introduction de nouvelles variétés de cannes, et des activités qu'elle induisit. L'extension de la canne débiterait à l'Ile de France, et serait liée à La Bourdonnais<sup>122</sup>, avec pour objectif la production de sucre. Selon Maillard<sup>123</sup>, le gouverneur l'encouragea pour alimenter en sucre son escadre, alors que d'après Thomas « *La Bourdonnaye a le premier fait à Bourbon de grandes plantations de cannes à sucre pour obtenir une liqueur spiritueuse* »<sup>124</sup>. En fait, La Bourdonnais<sup>125</sup>, installé à l'Ile de France, avait entrepris d'en développer l'agriculture. Son idée première était que la production agricole complétât l'escale qu'il venait d'établir à Port-Louis, en fournissant une nourriture fraîche aux équipages épuisés, et souvent partiellement malades, qui arrivaient de France. Très vite cependant, La Bourdonnais conseilla aussi aux attributaires des récentes concessions, de faire des cultures tropicales pour fournir un complément de cargaison aux navires. Bourbon ayant le café, dont la culture était interdite à l'Ile de France depuis 1730, il fallait choisir d'autres produits. Lui même donna l'exemple en faisant venir deux esclaves indigotiers de Saint-Domingue, introduits pour développer cette culture. Ce fut un échec

<sup>121</sup> Saint-Benoît conserva ce rôle, puisqu'il y fut construit la première sucrerie, et qu'on y fit aussi, dans les années 1830, les premiers essais suivis de sériciculture.

<sup>122</sup> La Bourdonnais aurait développé « *des plantations toutes nouvelles de cannes à sucre, coton, indigo* », in Raphaël Barquissau, Hippolyte Foucque, Hubert Jacob de Cordemoy, *L'île de La Réunion, (ancienne île Bourbon)*, Paris, Emile Larose, 1925, 288 p., p. 56.

<sup>123</sup> Maillard, *Notes sur l'île de La Réunion*, Paris, Dentu, 1862.

<sup>124</sup> Thomas, *opus cit.*, p. 23.

<sup>125</sup> Sur La Bourdonnais, voir Mahé de La Bourdonnais, *documents réunis par le comité du bi-centenaire de La Bourdonnais*, 11 février 1899, Port-Louis, E. Pezzani imp., 1899, 235 p., Pierre Crépin, *Mahé de La Bourdonnais, gouverneur général des îles de France et de Bourbon, 1699-1753*, éd. Ernest Leroux, Paris, 1922, 484 p., François Tuloup, *B. F. Mahé de La Bourdonnais et la Compagnie des Indes*, l'Amitié par le livre, imp. Bellée, 1967, 213 p., Philippe Haudrière, *La Bourdonnais, marin et aventurier*, éd. Desjonquères, Paris, 1992, 217 p., Paule Marie Bolton, *Un gouverneur aux îles, histoire de Bertrand François Mahé de La Bourdonnais*, Précigraph Ltd, Maurice, 1999, 63 p.

partiel, d'autant plus qu'à peine arrivé, un des esclaves « partit marron »<sup>126</sup> ; une indigoterie fut cependant fondée, dont il confia la direction à Pierre Laurent de Reine<sup>127</sup>. Il fit planter du coton, et créa une cotonnerie. Ayant acquis l'habitation de « Mon Plaisir », il y fit planter du mûrier.

C'est dans ce contexte qu'il s'intéressa au sucre. Si La Bourdonnais, contrairement à ce que l'on pensait, n'a pas lui-même introduit ou fait introduire de nouvelles variétés de cannes<sup>128</sup>, mais a utilisé et promu l'extension de la canne locale, il mit en place une production de sucre permanente et à visées spéculatives. En 1743, il fonda deux sociétés pour la création des premières sucreries. Les débuts furent hésitants, d'autant plus que la Compagnie approuva très peu cette initiative (priée d'accorder le passage à deux ouvriers raffineurs, elle répondit « *qu'elle ne pensait pas que jamais le sucre pût devenir un objet de commerce avantageux* »<sup>129</sup>), et que les premières chaudières, chargées sur le Saint-Géran, disparurent lors du fameux naufrage du 17 août 1744. Cela ne rebuta pas La Bourdonnais, qui commanda de nouvelles chaudières en Europe, et fit édifier deux établissements sucriers, l'un aux Pamplemousses, et l'autre au grand port, à l'Enfoncement des Hollandais, sur les terres jusque là incultes de M. de Saint-Martin. Il confia la direction du premier à son associé, Athanase Ribetière de la Villebague, qui donna son nom à l'établissement et à la localité. A La Villebague fut adjoint un enseigne de vaisseau, Louis Desportes-Jean, spécialiste sucrier, et ces deux hommes, par leurs successives améliorations, transformèrent l'établissement sucrier en une sucrerie modèle semblable à celles de Saint-Domingue, la référence de l'époque en matière de technologie sucrière, « *capable de fournir 500 000 £ de sucre brut, marchand et bien conditionné à la troisième année après la fin des travaux* », selon les mots de La Bourdonnais lui-même<sup>130</sup>.

Cet établissement sucrier prospéra, comme le montre le témoignage d'Alexander Dalrymple<sup>131</sup>, en 1755 : « *La sucrerie de Villebague produit actuellement autant de sucre qu'il en faut pour approvisionner les deux îles et les navires qui font relâche. Trois différents moulins servent à écraser les cannes, l'un mû par le vent, un autre par des bœufs, et le*

<sup>126</sup> Repris, cet esclave et l'autre furent transférés à Bourbon, où la culture de l'indigo ne décolla pas davantage.

<sup>127</sup> Note au manuscrit de Saint-Elme Leduc, « Ile de France, documents pour son histoire civile et militaire, depuis la découverte jusqu'à la capitulation », 1844, Bib. Mazarine, Paris, dans *Mahé de La Bourdonnais, documents réunis par le comité du bi-centenaire de La Bourdonnais, opus cit.*, pp. 17-19.

<sup>128</sup> *Ibidem*, p. 19.

<sup>129</sup> Cité dans Philippe Haudrière, *La Bourdonnais, marin et aventurier, opus cit.*, p. 65.

<sup>130</sup> Cité dans la *Note au manuscrit de Saint-Elme Leduc, opus cit.* p. 19, repris dans Pierre Crépin, *Mahé de La Bourdonnais, gouverneur général des îles de France et de Bourbon, 1699-1753*, p. 76.

<sup>131</sup> Hydrographe anglais, au service de la Compagnie des Indes (1737-1808).

troisième, qui est le plus compliqué et le plus curieux, et en même temps le plus coûteux, par l'eau. Il est construit d'une façon très solide et très ingénieuse, et montre la puissance du génie de son inventeur. L'eau qui le fait fonctionner fut conduite avec des peines et des dépenses infinies de plus de deux lieues de distance, en contournant deux montagnes au moyen d'un solide canal de pierres et de briques, excepté dans quelques endroits où la pente du terrain facilitait ce dessein. J'ai constaté que le sucre était d'un grain délicat et gros, propre et dur. Il est vendu au détail dans les boutiques à 5 sous la livre »<sup>132</sup>. Par ailleurs, La Bourdonnais confia la direction de l'établissement sucrier de l'enfoncement des Hollandais au chevalier Pierre Moulinat de la Plaine, ancien habitant-sucrier de la Martinique, et l'intéressa à la gestion. Une troisième sucrerie fut établie en 1753 par Le Vigoureux, qui l'abandonna et la loua à Renneau. La Bourdonnais créa donc la première industrie sucrière des Mascareignes en s'inspirant des techniques les plus en pointe à l'époque (Saint-Domingue), et en opérant un transfert de technologie, quoique modeste, de la zone caraïbe et de la France vers les Mascareignes. Nous verrons que cette pratique de l'imitation technologique et du transfert se retrouvera aussi au début de la mise en place de l'industrie sucrière à Bourbon.

### 3) Une première diversification des espèces de canne :

Le démarrage sucrier amena logiquement l'introduction de nouvelles variétés de cannes à l'île de France, où ne poussait encore que la canne des débuts. L'histoire de cette diversification est assez embrouillée. Il semble qu'en premier lieu, en 1768 ou 1771, ce fut la canne Otaïti qui fut introduite ; il semble plus vraisemblable qu'elle ait été introduite à l'île de France, et non à Bourbon comme on l'écrit parfois<sup>133</sup>. Puis en 1782, comme il s'en flatte, Joseph François Charpentier de Cossigny<sup>134</sup> procura à ses compatriotes « deux espèces de

<sup>132</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents* ..., octobre-décembre 1934, p. 409.

<sup>133</sup> Ce fut la première canne « noble » cultivée à l'échelle mondiale. D'après Tomich, cette canne, introduite à l'île de France par Bougainville entre 1766 et 1769, aurait été introduite à Bourbon par Cossigny, puis en 1790, serait passée en Guyane, en Martinique, à Saint-Domingue, enfin aux Antilles anglaises ; le fameux capitaine Bligh l'aurait conduite en Jamaïque avec le fruit à pain. Cette diffusion de la canne aurait été, selon Humboldt, le principal acquis des voyages du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans Dale W. Tomich, *Slavery in the circuit of sugar : Martinique & the world economy, 1830-1848*, The John Hopkins University Press, Baltimore & London, 1990, 353 p. Emile Hugot, précise que cette canne de Nouvelle Guinée aurait d'abord été introduite à Maurice, puis à Bourbon, de là en zone caraïbe, sous le nom de canne Bourbon ou Otahiti. Cependant, Cuvier affirme que ce fut André Thouin, directeur du Jardin du Roi qui procura aux colonies « la canne d'Otaïti, qui a augmenté d'un tiers le produit des sucreries », dans « Eloge historique de M. André Thouin », *Recueil des éloges historiques*, Paris, 1827, F. G. Levrault, 506 p., pp. 261-281, p. 272 ; peut-être cette canne aboutit-elle au Jardin du Roi après avoir été introduite à Bourbon ? André Thouin (1746-1824), botaniste, professeur au Muséum d'Histoire Naturelle, diffusa aussi le fruit à pain.

<sup>134</sup> Joseph François Charpentier de Cossigny, né en 1730 à l'île de France, mort en 1809 à Paris, ingénieur et botaniste, ami de Poivre, en relation avec Joseph Hubert, Lacépède, Céré. A Pondichéry en 1758-59, il côtoya Henry Paulin Panon Desbassayns, mari de madame Desbassayns, et père (entre autres enfants) des deux sucriers



*cannes de Batavia : celle dite Blanche, et les Rouges* »<sup>135</sup>. A partir de 1785, ces deux dernières variétés, ainsi que la canne Otaïti, étaient cultivées au Jardin du Roy, en tant que collection, par Céré. Son recensement de 1785 cite effectivement : « *cannes à sucre à feuilles rougeâtres de Batavia ; cannes à sucre à feuilles rougeâtres et à tiges rouges ; canne à sucre Blanche de Batavia* »<sup>136</sup>. Ces cannes, originaires de Java, étaient la canne Guinghan<sup>137</sup>, et la Bellouguet. « *J'étais le seul habitant des deux îles qui possédât ces deux espèces de cannes, jusqu'au moment de mon départ pour la France en 1789, époque où j'avais distribué des bâtons* », ajoute Cossigny. Ces nouvelles espèces variétales plus productives n'auraient donc été répandues que lors de la dernière décennie du XVIII<sup>e</sup> siècle, et de fait, l'activité sucrière ne se développa que lentement à l'Ile de France : en 1788, on ne comptait qu'entre huit et dix sucreries, produisant au total 300 tonnes de sucre/an, et exportant pour 70 000 £ de sucre en Perse, à Surate, Moka, et en Europe<sup>138</sup>.

#### B) Bourbon, la canne, le sucre à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle :

##### 1) La renaissance du projet sucrier :

Bourbon qui, depuis 1764-1767, avait fait retour à la couronne, fut-elle aussi concernée par la culture de la canne et la production sucrière ?

Selon la tradition, discutable, la Compagnie les avait interdites, du fait du succès à Bourbon de la culture du café<sup>139</sup>. L'encouragement à produire du sucre à l'Ile de France, son interdiction à Bourbon, pourraient être par ailleurs conformes aux choix de La Bourdonnais et de la Compagnie, qui voulaient privilégier l'Ile de France, mais conformes aussi à la pensée absolutiste de l'Ancien Régime, analysée par Robert Muchembled, acharnée à vouloir mettre

---

Joseph et Charles Desbassayns. Il abandonna l'armée, s'intéressa à l'agriculture, introduisit plantes et arbres à Bourbon, dont la « mangue Charpentier ». Il acheta en 1764 une habitation aux plaines de Wilhelms, l'appela Palma, et annexa le nom ensuite.

<sup>135</sup> J-F Charpentier de Cossigny, « Moyens d'amélioration et de restauration proposés au gouvernement et aux habitants des colonies », Paris, 1803, cité dans Guy Rouillard, *Historique de la canne à sucre à l'île Maurice 1639-1989*, opus cit., p. 13.

<sup>136</sup> *Recensement de tout ce que renferme le jardin du Roi le Monplaisir, Ile de France, remis par M. de Céré, major d'infanterie, commandant du quartier de Pamplémousses, directeur dudit jardin à M. le Brasseur, commissaire du roi, 21 juin 1785*, Albert Lougnon, *Recueil de documents pour servir à l'histoire des Mascareignes françaises*, 1935, p. 75.

<sup>137</sup> Elle porte des raies rouges longitudinales, comme les toiles rayées de l'Inde du même nom.

<sup>138</sup> François Tuloup, *B. F. Mahé de La Bourdonnais et la Compagnie des Indes*, opus cit., p. 61.

<sup>139</sup> Il était défendu à Bourbon de « *cultiver la canne à sucre, parce que son sol, plus propre à la culture du caféier, semblait devoir y être spécialement consacré* », Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, opus cit., p. 95.

toute chose à une place immuable, à établir un centre ici (l'Île de France), et une périphérie là (Bourbon)<sup>140</sup>. C'est le sens de cette « division des rôles » que décrit Claude Wanquet<sup>141</sup>, qui est reproduction et fonctionnement du système absolutiste, même délocalisé dans l'océan Indien. Les administrateurs le révèlent à leur insu, qui écrivent : « *Nous vous prions, Messieurs, de ne jamais perdre de vue dans toutes vos opérations, que l'isle de Bourbon n'a d'autre objet que d'être la ressource de l'Isle de France pour les subsistances que son sol produit ; que c'est aller contre sa destination primitive et la rendre inutile, même à charge de l'état, que de s'occuper de tout autre objet. Toute la force de l'Isle Bourbon doit être à l'Isle de France* »<sup>142</sup>, ajoutant que l'Isle de France doit être « *regardée avec raison comme le centre de la force que l'Isle de Bourbon ne peut recevoir solidement que par elle* »<sup>143</sup>. Le poids de ces représentations pourrait expliquer peut-être que, selon Dufos du Rau « *il ne vient à l'idée de presque personne de lutter contre la production sucrière de l'Île de France* »<sup>144</sup>, mais cette assertion est discutable, au moins sous cette forme. Il n'est pas sûr en effet que les habitants de Bourbon n'aient pas eu l'intention de faire du sucre, comme semble en témoigner une lettre de la Compagnie du 2 mars 1750 : « *Les articles suivant de cette même lettre jusqu'à celui où il est question de sucre ne formeraient icy que des répétitions pour les arrangements que la Compagnie a pris par rapport aux sucreries du sieur Vigoureux, il est à croire qu'elles produiront beaucoup au delà de la consommation des deux îles et que par conséquent la vôtre n'en manquera pas* »<sup>145</sup> : la Compagnie répond ainsi à une demande faite par les administrateurs de Bourbon de produire du sucre.

Toutefois, cette conception qui instaure aussi dans le domaine de la canne et du sucre une sorte de dépendance de Bourbon par rapport à l'Île de France, se trouva « fissurée » pour deux raisons. En premier lieu, pour une raison d'ordre technologique. Le retard de Bourbon quant aux moulins fut comblé. Et s'il y a de véritables recherches à mener sur la diffusion du moulin à vent, à eau, à manège, à Bourbon et dans les colonies en général, on peut simplement signaler qu'à Bourbon, c'est à l'initiative de La Bourdonnais que fut construit le premier moulin. Dans son *Mémoire pour M. Dumont en mon absence* (1736), La Bourdonnais

<sup>140</sup> Robert Muchembled, *Société, cultures et mentalités dans la France moderne, XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, Armand Colin, coll. Cursus, Paris, 1990, 187 p., notamment p. 125 sqq.

<sup>141</sup> Claude Wanquet, « Bourbon dans les débuts de l'époque royale », Actes du colloque *Commerson*, 16-23 octobre 1973, Cahiers du Centre universitaire de La Réunion, Saint-Denis, Cazal, 1974, 137 p., p. 61.

<sup>142</sup> Cité par Claude Wanquet, « Bourbon dans les débuts de l'époque royale », art. cité, p. 61, Lettre n° 24, ADR C 11.

<sup>143</sup> *Idem*, p. 62, AN Col C 3/13.

<sup>144</sup> Jean Defos du Rau, *L'île de La Réunion, Etude de géographie humaine*, Thèse de doctorat, Institut de géographie, Faculté des Lettres de Bordeaux, 1960, 716 p., p. 145.

écrit : « *A Saint-Paul, il faut finir le moulin, ensuite faire passer les ouvriers à Saint-Denis pour en construire un autre. Commencés par la charpente. Vous avés icy Vallier qui est capable. Après que la charpente sera faite, vous ferés bâtir le moulin par La Violette, et le ferés aider par les Malabars [...] Vous allés avoir un moulin : consommés votre bled préféablement à la farine* »<sup>146</sup>. L'existence de moulin à Bourbon, fussent-ils destinés au blé, rendait désormais possible leur adaptation à la canne, au lieu du rudimentaire fangourin : un obstacle technologique à la mise en place de l'activité sucrière était désormais levé.

Quelques années plus tard, en 1769, Crémont formait le projet de construire un moulin à eau à Saint-Denis, à l'usage d'une boulangerie. Le travail fut achevé, mais le résultat décevant, et l'ingénieur de Brue jugé par Crémont comme « *un ingénieur empirique...qui a encore besoin de quelques années de travail pour joindre la pratique aux connaissances théoriques* »<sup>147</sup>. Crémont, qui parle de ce moulin comme du « *seul un peu considérable de la colonie* », laisse entendre, qu'à cette date, il y en avait quelques autres : Bourbon avait donc commencé à s'équiper en moulins.

En second lieu, le décollage sucrier de l'île de France grâce à La Bourdonnais, qui amena l'introduction de nouvelles variétés de cannes à l'île de France, aurait aussi profité à Bourbon. Il semble ainsi qu'avant l'occupation anglaise (1810-1815), contrairement à ce qu'écrit Billiard, la canne ait continué à être cultivée à Bourbon, sans doute dans un cadre domestique, et même que vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle l'interdiction de cultiver la canne n'ait pas, dans les faits, été respectée. L'introduction de nouvelles variétés de cannes à Bourbon suppose que l'on se soit rendu compte de la pauvreté de la canne indigène, épuisée par un siècle de culture peu soignée, et que la canne était désormais prise en compte dans les perspectives d'un usage qui n'était plus seulement domestique.

## 2) Nouvelles variétés de cannes à Bourbon :

Après l'île de France, on chercha donc à introduire de nouvelles variétés de cannes à Bourbon. Comme pour l'île sœur, l'historique de l'introduction des nouvelles variétés de cannes est difficile à faire, et les traditions contradictoires. Deux variétés furent alors introduites à Bourbon, la canne *Otaïti* et la *Batavia*. Alors que, selon l'historien

<sup>145</sup> ADR C° 133, lettre du 2 mars 1750.

<sup>146</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents pour servir à l'histoire des Mascareignes françaises*, 1937, pp. 36-39.

<sup>147</sup> Claude Wanquet, « Bourbon dans les débuts de l'époque royale », *opus cit.*, p. 50.

J.H.Galloway<sup>148</sup>, la canne « *Otaïti or Bourbon cane* », d'origine tahitienne, aurait été introduite par Bougainville en 1768 à Maurice<sup>149</sup>, pour Caubet<sup>150</sup>, les deux variétés auraient été introduites par le naturaliste Philibert Commerson<sup>151</sup>, sans doute en 1771, mais à Bourbon. Auguste de Villèle, quant à lui, distingue l'introduction de la canne *Otaïti*, qu'il attribue à Commerson, de l'introduction de la *Batavia*<sup>152</sup>. Selon lui, c'est en 1768 que Commerson introduisit à Bourbon la canne *Otaïti*, connue aussi sous le nom de canne de Tahiti, de *canne jaune* sur la côte au vent, et de *canne blanche* sur la côte sous-le-vent. « *Les quelques cannes qu'on cultivait alors sur de petites étendues*, note Auguste de Villèle, *étaient la canne rouge du pays, tirée de Madagascar, sans doute de deuxième main* »<sup>153</sup>. Cette canne rouge est la canne dite « indigène » par Barassin. La canne de Tahiti, quant à elle, « *est riche en matière saccharine, souche beaucoup [c'est-à-dire donne beaucoup de jets], repousse bien et donne généralement un sucre de belle nuance* »<sup>154</sup>.

Quant à la *Batavia*<sup>155</sup>, appelée à Bourbon « canne rouge » (mais qui n'est pas la canne indigène) et « canne Belouguet » à Maurice, elle aurait été introduite par Louis Pierre<sup>156</sup> à Bras Panon, à partir de l'Île de France. Elle combinait des avantages et des inconvénients : très juteuse et riche en rejets, elle supportait cependant mal la sécheresse, et résistait peu aux

148 J.H. Galloway, *Tradition and innovation in the american sugar industry - C 1500-1800- an explanation*, Annals of the association of the american geographers, Washington, USA, DA 1985, vol 75 n° 3.

149 « *Then known as the isle de Bourbon* » ajoute-t-il en commettant une horrible erreur !

150 P. Caubet, *La canne à sucre à La Réunion*, Annales de géographie, 1934, pp. 397-416, ADR B 518.

151 Cette canne se répandit ensuite aux Antilles et au Brésil. Premier naturaliste à venir à Bourbon, Commerson arriva en décembre 1770 et y demeura un an afin d'établir les ressources de l'île en plantes médicinales ; sur Commerson, voir *Actes du colloque Commerson, opus cit.*, et J. Monnier, A. Lavondes, J.-C. Jolinon, P. Elouard, *Philibert Commerson, le découvreur du bougainvillier*, Ed. Association Saint-Guignefort, Châtillon-sur-Chalaronne, 1993, 191 p., « Philibert Commerson », *Dictionnaire biographique de La Réunion*, S. Deglise, B Hock-Koon, A. Vauthier, R. Kissel, R. Lucas, B. Ferrand, M-A Frassati, dir. M. Serviable et M. Verguin, éd. CLIP/ARS Terres Créoles, Saint-Denis, t. 3, 1998, 214 p., pp. 51-52.

152 Auguste de Villèle, *La famille Panon Desbassayns*, Bulletin de l'Académie de La Réunion, 1927-1928, pp. 99-125.

153 *Ibidem*.

154 C. Antelme, *Mémoire sur la culture de la canne à sucre à l'île Maurice*, Bordeaux, imp. Bissei, 1865, 47 p., p. 7. Les qualités de cette canne ne furent pas immédiatement reconnues, puisque lorsqu'en 1783 fut édifée la première sucrerie de Bourbon à Saint-Benoît, chez Laisné de Beaulieu, on y utilisa la canne du pays, et non la canne d'Otaïti qui ne fournissait pas assez de bagasse, combustible indispensable au chauffage des chaudières dans un pays déjà largement déforesté par le café.

155 De Villèle semble confondre la « canne pourpre de Java », connue sous le nom de *Batavia*, appelée à Bourbon « canne rouge » (mais qui n'est pas la canne indigène) et « canne Belouguet » à Maurice, et la canne *Guinghan*, elle aussi originaire de Batavia, mais d'introduction plus tardive.

156 Gaudin, *Mémoire sur les établissements de sucrerie de l'Île de Bourbon, et principalement sur ceux de MM. Charles et Joseph Desbassayns*, ADR 5 J 20. Nous avons retrouvé la trace de Louis Pierre qui, le 12 frimaire an XII, demande au Tribunal terrier la permission de « *tirer de la rivière Saint-Jean un volume d'eau suffisant pour les propriétaires du lieu-dit le Champ-Borne, qui en sont totalement privés* » ; le document ne mentionne pas de canne à sucre, *Jugements, ordonnances et règlements rendus par le Tribunal terrier*, ADR L 381.

vents du fait de la faiblesse de son réseau de racines. C'est cette canne qui favorisa pourtant plus tard le démarrage de l'industrie sucrière, et produisit « pendant de longues années à Bourbon de si riches récoltes »<sup>157</sup> ; « elle produit beaucoup dans les terrains élevés si le sol est riche ; s'il est pauvre, elle dédommage encore des soins qu'on lui a donnés, où, quand tout se réunit en sa faveur, on ne saurait assigner les limites de son rendement, puisque dans ces terrains privilégiés elle continue à croître sans fleurir », ajoute Desbassayns<sup>158</sup>.

### 3) Persistance des traditions culturelles :

Cependant, les sources demeurent encore singulièrement muettes sur la canne. Jusque dans les années 1780-1790, alors que ni la culture de l'indigo, ni celle du coton n'ont véritablement décollé, l'agriculture bourbonnaise reste partagée entre la culture du café, et celle des vivres, tellement encouragée qu'elle en aboutit à une surproduction récurrente, qui amène à la destruction régulière d'excédents de grains, jetés à la mer. Claude Wanquet a montré comment les habitants passent par des périodes consacrées à l'une ou l'autre culture, sans finalement y trouver de profit durable, victimes soit des aléas climatiques, soit de la mévente liée à la surproduction<sup>159</sup>. La culture des vivres, blé et maïs, correspond d'ailleurs à une routine culturelle que dénoncent les administrateurs : « Monsieur de Bellecombe vous dira combien le créole de Bourbon est peu industriel, combien il est paresseux et qu'on n'en peut tirer que des blés, des riz et des maïs » écrit à Poivre Crémont, qui renchérit : « est-il question de montrer la moindre industrie, ou une attention un peu suivie, dans un travail ou une opération intéressante, rien de plus inepte et de plus borné que ce même créole »<sup>160</sup>.

La culture de la canne, dans sa dimension innovante, c'est-à-dire sucrière, ne semble pas avoir alors attiré les colons de Bourbon. Les feuilles de recensement<sup>161</sup> de la période (série L) ne mentionnent d'ailleurs pas la canne parmi les produits cultivés<sup>162</sup>. En 1789, une statistique de production énumère seulement le « café, blé, riz, Mahis, Légumes, Coton,

<sup>157</sup> Jacob de Cordemoy, « Essai sur les variétés de cannes qui existent à l'île de La Réunion », *opus cit.*

<sup>158</sup> *Ibidem.*

<sup>159</sup> Claude Wanquet, « Bourbon dans les débuts de l'époque royale », *Actes du colloque Commerson, opus cit.*, pp. 64 sqq.

<sup>160</sup> *Ibidem*, p. 71, lettre du 1<sup>o</sup> octobre 1770, n<sup>o</sup> 95, AN Col. C 3/13 et lettre du 5 juillet 1772, n<sup>o</sup> 221, AN Col C 3/13.

<sup>161</sup> L'ordonnance du 17 février 1772 impose aux municipalités de faire connaître la situation exacte du pays quant aux progrès de la population et des cultures, pour déterminer la contribution par esclave ; aux ADR, les recensements antérieurs à 1815 sont cotés dans la série L, ceux qui sont postérieurs dans la série M ; les séries ne sont pas complètes.

<sup>162</sup> Ce n'est qu'à partir de 1814 que la canne apparaît parmi les cultures à déclarer sur les feuilles de recensement.

*Epiceries* »<sup>163</sup>. Encore en 1804, dans son rapport, le sous-préfet Chanvalon<sup>164</sup> note : « *La culture du café est la principale dans la colonie...Le girofle est une nouvelle branche de commerce qui s'ouvre pour la colonie...Le coton ne rend plus comme autrefois...La culture du blé a été infiniment plus considérable qu'elle ne l'est aujourd'hui* » ; puis il énumère « *le maïs, les patates, les pommes de terre, les haricots, le manioc et quelques autres racines également propres à la nourriture des noirs* »<sup>165</sup>, mais ne dit pas un mot de la canne à sucre. Pourtant, quelques lignes plus loin, il ajoute « *on y récolte un peu de cacao et de sucre, ainsi que du poivre et de la muscade* ».

Il faut sans doute admettre que dans les toutes dernières années du XVIII<sup>e</sup> siècle et les premières du XIX<sup>e</sup> siècle, la culture de la canne, qui avait peut-être décollé à Bourbon comme en témoignent l'introduction de variétés et la tentative sucrière de Laisné de Beaulieu, a connu une sorte de contraction, sans doute liée au développement des cultures de vivres du fait des difficultés de la période révolutionnaire. La remarque de Chanvalon, confirmée par l'examen des feuilles de recensement de la série L, semble montrer que les rapports entre la canne, le sucre, et les habitants étaient redevenus ceux qu'ils étaient à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et au début du XVIII<sup>e</sup> siècles : la canne n'est plus qu'une culture marginale, et la production de sucre une production domestique. Bory de Saint-Vincent corrobore ce fait, qui écrit : « *Je fus aussi voir un autre jardin que le gouverneur a tout-à-fait [sic] à l'extrémité de la ville ; il était très bien tenu, mais la végétation y avait un air de maigreur que la nudité du sol rendait encore plus remarquable ; à peine le feuillage appauvri donnait-il de l'ombre ; pas une herbe ne croissait sous sa protection. Quelques cannes à sucre...* »<sup>166</sup>. La présence expérimentale dans le jardin du gouverneur inscrit-elle la canne parmi les plantes officiellement reconnues par l'autorité, et laisse-t-elle entrevoir des perspectives d'exploitation, ou confine-t-elle la canne au rang d'objet de collection végétale ? En tous les cas, ce sont là les seules cannes que Bory, observateur attentif de la flore de l'île, mentionne sur le sol de Bourbon. Mais on doit cependant constater qu'une production de sucre, à petite échelle, et à usage domestique, se

<sup>163</sup> ADR L 138.

<sup>164</sup> Jean-Baptiste Thibault de Chanvalon (1751-1830) fit une carrière heurtée d'administrateur qui le conduisit à plusieurs reprises à Bourbon/La Réunion, où il semble n'avoir jamais donné satisfaction. Entre 1785 et 1789 comme ordonnateur de la marine et des colonies (où il remplaça Motais de Narbonne), en 1794 en remplacement de Duvergé comme ordonnateur, jusqu'en 1798, en 1803 comme sous-préfet cette fois, jusqu'en 1804, date à laquelle il fut remplacé par Gourel de Saint-Perne. Resté dans l'île, il fit accepter ses services par les Anglais, pour qui il exerça pendant quelques mois les fonctions d'administrateur général et d'inspecteur général.

<sup>165</sup> *Mémoire de M. de Chanvalon, sous-préfet à l'île de La Réunion en réponse aux questions qui lui étaient faites sur cette colonie par MM. les administrateurs généraux à l'île de France*, 1804, non signé, ADR L 86.

<sup>166</sup> Jean Baptiste Marie Georges Bory de Saint-Vincent, *Voyage dans les quatre principales îles des mers d'Afrique*, Paris, Buisson, 1804, Laffitte reprints, Marseille, 1980, 3 tomes en 2 vol., t. III, p. 314.

maintenait dans la colonie : « *On y cultive aussi les noix de cacao, le sucre, le poivre, la muscade et l'indigo ; mais ces productions suffisent à peine pour la consommation intérieure de l'île ; il faudra encore un temps considérable avant qu'elles deviennent un article actif du commerce* » note un témoignage de 1811<sup>167</sup> ; vestige, amorce de la nouvelle production, le document ne permet pas de trancher.

### III Le troisième âge de la canne : l'usage industriel :

Cette situation va toutefois rapidement évoluer, et c'est une caractéristique assez curieuse de la Bourbon d'alors, que cette capacité à modifier rapidement la conjoncture agricole.

#### A) Une industrie de l'alcool :

Les toutes dernières années du XVIII<sup>e</sup> siècle intronisent la canne comme culture d'avenir, mais en vue d'une production d'alcool.

#### 1) Echech des prémices sucrières :

Il y a alors comme un décalage entre l'introduction de nouvelles espèces variétales de cannes à Bourbon, et l'absence de tout débouché, autre que strictement familial. Si initiatives sucrières il y a, elles restent rares, ponctuelles, de courte durée. On citera en exemple le cas de Laurent Lambert Fréon, arrivé à Bourbon en 1767. En 1772, dans une lettre à un sien parent en métropole, Dom Mathieu Fréon, Laurent Lambert Fréon expose très clairement les priorités culturelles à Bourbon : « *Nous venons d'enlever à nos bons voisins les hollandais [sic] les épiceries précieuses dont ils étoient le seul possesseurs [sic] dans les îles Moluques, ils les gardoient avec soin, malgré cela un nouveau jason [sic] leurs a enlevé cette toison d'or et nous a apporté une quantité de plans des muscadiers et des girofliers de façon à nous en assurer la possession, j'ai un plan de chaque espèce sur mon habitation, le même vaisseau porte aussi un jeune éléphant pour la ménagerie du roi... Mon habitation produit du caffè, du sucre, du cotton, de la canelle* »<sup>168</sup>. Trois ans plus tard (1775), dans une autre lettre, Fréon ne mentionne plus que le café.

<sup>167</sup> « Relation de la conquête de l'île Bourbon, avec un appendice sur l'état actuel de cette île, par un officier de l'expédition, Londres, 1811 », dans *Annales des voyages, de la géographie et de l'histoire ou collection des voyages nouveaux les plus estimés, traduites de toutes les langues européennes, publiées par M. Malte-Brun*, Paris, F. Buisson, 1807-1814, pp. 235-243.

<sup>168</sup> Lettre de Laurent Fréon à Dom Mathieu Fréon, de Saint-Denis, Isle de Bourbon, 3 août 1772, par le vaisseau La Grange, dans Joseph Meunier, *Un ardennais conseiller du Roi, Laurent Lambert Fréon*, Verviers, 1953, Gérard et Cie imp., 63 p., p. 45-47. Laurent Lambert Fréon fut le père de Jean Baptiste Laurent Gérard Gertrude

Le changement se traduisit par la construction de la première usine sucrière à Bourbon. Cette tentative fut celle de Laisné de Beaulieu, appartenant au « cercle » de Joseph Hubert dont il était le beau-frère : son établissement de sucrerie fonctionna à Saint-Benoît, à partir de 1783<sup>169</sup>. Il eut une existence éphémère, puisqu'il fut détruit en 1788<sup>170</sup>, ne fabriquait qu'un sucre passable, mais produisait aussi de l'arack. Les pouvoirs publics considéraient cependant cette tentative, quoiqu'en écrive Billiard, comme très positive : « *Cet honnête et zélé citoyen, écrivent Cossigny et Chanvalon à M. de la Boucherie, avait tout sacrifié pour son établissement* » « *qui était déjà à un point de perfection qui le rendait essentiel à la colonie* »<sup>171</sup>. Mais la mutation qu'amorçait l'entreprise de Laisné de Beaulieu fut sans postérité immédiate, et son premier successeur, Azéma, à Bras Panon, ne fit fonctionner sa sucrerie que 16 ans plus tard, en 1804. La production de sucre à Bourbon demeura domestique et rare : si « *la plupart des habitants cultivaient quelques cannes, un plus petit nombre les réduisait en sirop pour les provisions* », note pour Saint-Leu le marquis de Chateaufieux<sup>172</sup>.

## 2) Guildives et guildiveries<sup>173</sup> :

Si le début du XIX<sup>e</sup> siècle marque le premier usage quasi industriel de la canne à Bourbon, et suppose donc, *a fortiori*, l'extension de sa culture, ce n'est pas dans le but de produire du sucre, mais de l'alcool ; le rude arack des débuts de la colonisation va désormais faire l'objet d'une distillation à grande échelle, activité qui semble alors promettre d'avantageux bénéfices pour des colons lésés par les déboires du café, des épices, et des vivres. A une fabrication familiale d'arack, se substitue une véritable production d'arack puis de rhum<sup>174</sup>, de type quasiment industriel, dans des structures spécifiques, les guildiveries, et destinée pour l'essentiel au marché local. « *Le jus de canne*, écrit Thomas en sa *Statistique*,

---

Fréon, qui acheta à Charles Desbassayns la sucrerie du Chaudron en 1822, et contribua au progrès sucrier en y accueillant en 1830 l'ingénieur Wetzell.

<sup>169</sup> Sur la chronologie de cette première sucrerie, voir Yves Pérotin, *Chroniques de Bourbon*, Couderc Nérac, 1957, 227 p., « Les origines de l'industrie sucrière », pp. 177-182 ; selon Pérotin, la sucrerie de Laisné de Beaulieu ne daterait pas de 1785, car Joseph Hubert indique qu'elle fonctionne en 1784, mais sans doute de 1783.

<sup>170</sup> ADR L 85, lettre du 4 avril 1788 de Cossigny et de Chanvallon à M. de la Boucherie ; Cossigny et Chanvallon ont été informés des dégâts causés à Saint-Benoît par une « *espèce d'ouragan que nous avons essuyé la semaine dernière* », et du malheur du sieur de Beaulieu, qu'ils assurent, dans une lettre du 20 mai, de leur sollicitude.

<sup>171</sup> *Ibidem*.

<sup>172</sup> Sosthène de Chateaufieux, *Histoire de Saint-Leu*, Lefort, Saint-Denis, 1865, 122 p., p. 27.

<sup>173</sup> Le mot guildive, qui a donné guildiverie, viendrait du nom que les Anglais donnaient à un très rude alcool, le *kill devil*, vocable attesté à la Barbade avant 1630, voir Vincent Huyghues Belrose, « Les Jésuites, premiers sucriers à la Martinique 1640-1770 », dans *Le sucre, de l'Antiquité...*, opus cit., p. 94.



pur d'abord, ensuite légèrement fermenté, puis enfin distillé, fut longtemps l'unique liqueur dont les colons de Bourbon firent usage. La privation ou au moins l'insuffisance et la cherté du vin, surtout pendant la longue guerre de la Révolution, développèrent cette industrie : il n'était si petit propriétaire qui ne distillât le produit de son champ. Il se le procurait par le plus simple moyen [le fangourin], mis le plus souvent en action par le peu de noirs qu'il possédait, et souvent aussi par le colon lui-même. L'appareil le plus léger et le moins dispendieux servait à la distillation. On ne cultivait la canne que pour en extraire l'arack. Ce fut à mesure de l'augmentation des revenus qu'on introduisit les alambics, dont les diverses formes subirent successivement des améliorations, dans le but d'avoir de plus grands produits avec le plus d'économie. Dès que cette fabrication, s'étendant au-delà des besoins de la famille, devint une branche de commerce, elle dut devenir en même temps l'objet de l'attention de l'administration soit en considérant son débit comme influant sur la police, soit quand il fut question de soumettre la colonie au paiement des contributions jusqu'alors ignorées, et l'impôt sur la fabrication de l'arack fut un des premiers impôts qu'on établit »<sup>175</sup>.

Thomas montre très clairement qu'il y eut une activité productrice autour de la canne avant le sucre, celle d'alcool ; il montre aussi comment on passe d'une production privée, familiale, à une production pré-industrielle, après la période révolutionnaire. Pourtant, la fabrication de l'arack fut interdite à Bourbon par Decaen – ce qui révèle que la distillation s'y pratiquait - qui retrouva sur ce point l'attitude de la Compagnie, voulant que l'île fût approvisionnée par l'Île de France. Deux arrêtés furent pris en ce sens, celui du 23 vendémiaire an XIII (réglementant le débit), et celui du 23 juillet 1807 (réglementant la fabrication) : jusqu'à l'occupation anglaise, « une sorte de prohibition a pesé sur notre colonie, écrit Elie Pajot...il nous était défendu de cultiver la canne et d'en distiller le jus »<sup>176</sup>.

Les Anglais en effet, qui occupèrent Bourbon de 1810 à 1815 et avaient un temps maintenu cette situation, levèrent finalement l'interdiction en 1812<sup>177</sup> ; le débit des aracks à Bourbon fut affermé. En 1815, Bourbon faisait seule retour à la France : il n'était plus question d'y interdire la fabrication d'alcool. Par l'ordonnance du 15 septembre 1815, l'administration générale maintint à tout le monde la faculté de distiller contre impôt, et imposa l'achat d'une patente, dont le prix variait selon les lieux, pour commercialiser l'arack. « Tout particulier, précisait ce texte, possesseur d'alambics est tenu de faire au bureau de la

<sup>174</sup> L'arack s'obtient par distillation du jus de canne, ou vesou ; le rhum, par distillation du sirop, c'est-à-dire du vesou déjà partiellement cuit.

<sup>175</sup> P.P.U Thomas, *Essai de statistique...opus cit.*, p. 83.

<sup>176</sup> Elie Pajot, *Notice biographique sur le baron Joseph Desbassayns*, imp. A. Roussin, 1867, 14 p., p. 8.

*douane de son canton la déclaration de leur nombre et de leur capacité. Tout fabricant d'alambic est tenu de faire pareille déclaration au fur et à mesure de la confection...Quiconque voudra distiller en fera la déclaration à la douane* »<sup>178</sup>. Le texte précisait aussi que les alambics non déclarés seraient mis sous scellés, leur chapiteau déposé également et mis sous scellés. L'ordonnance du 6 mars 1816 afferma le droit de vendre des aracks, rhums, guildives ; à la même époque (31 décembre 1815), la vente d'arack ne fut autorisée que trois mois après sa fabrication. Une autre ordonnance de 1818 mit en ferme générale le privilège exclusif de fabriquer et débiter rhums et aracks.

Cette brève revue, jusqu'au moment où l'industrie sucrière prit le relais de l'utilisation de la canne, montre bien la « montée en puissance » de la fabrication d'alcool, et témoigne qu'avant le sucre, la canne avait déjà vu sa culture se développer. Cet essor de la canne ne semble pas avoir laissé de trace, car paradoxalement, les feuilles de recensements individuels des années 1800 à 1815<sup>179</sup>, ne prévoient toujours pas la culture de la canne, alors que celles du coton, du café, du girofle, de la muscade, du cacao et même du « tamarind » sont énumérées<sup>180</sup>. Ce n'est que dans de très rares cas que certains habitants rajoutent à la main la superficie en canne, accompagnée parfois de la quantité d'arack produit. C'est le cas d'Azéma du Tilleul<sup>181</sup>, qui recense à Saint-Benoît en 1811 une habitation à 1100 gaulettes<sup>182</sup> du bord de mer (environ 5 km), entre le bras de Vincendo et le Bras Panon, et déclare des cannes, du girofle, du café<sup>183</sup> ; ou de Joseph François Savariau<sup>184</sup>, époux d'ailleurs d'Euphrasie Azéma, qui recense la même année, à Saint-Benoît également, une habitation entre la Rivière du Mât et la Rivière des Roches, du bord de mer au sommet des montagnes, et déclare, outre ses 15 000 gaulettes<sup>185</sup> de bois debout et du maïs, 30 000 gaulettes de cannes (71 ha), et 10 000 veltes (745 hl) d'arack. Le même Savariau, l'année suivante, sur une autre habitation entre la Rivière Saint-Jean et le Bras des Chevrettes, déclare aussi 30 000 gaulettes de cannes.

<sup>177</sup> Loi du 23 mai 1812, modifiée le 14 août de la même année, ADR L 485.

<sup>178</sup> *Bulletin Officiel de l'île Bourbon*, 1815, ADR 8 K 1.

<sup>179</sup> ADR série L.

<sup>180</sup> « *Nulle part*, écrit un peu vite Dufos du Rau, mais assez justement, *nous n'avons vu mentionner des cultures de cannes. Elle [sic] débutait pourtant* », J. Dufos du Rau, *opus cit.*, p. 147.

<sup>181</sup> Dès 1806, Jean-Baptiste Azéma Dutilleul, né en 1742 à l'île de France, arrivé en 1763, déclarait sur son habitation une sucrerie ; ADR L 207.

<sup>182</sup> Il s'agit ici de la gaulette linéaire qui mesure 4,86 m.

<sup>183</sup> ADR L 204.

<sup>184</sup> Joseph-François Savariau est né à Manière (?), en Loire inférieure, en 1769, ADR L 209.

<sup>185</sup> Il s'agit là de gaulettes carrées, une gaulette (carrée) mesurant 23,7 m<sup>2</sup>.

Malgré le silence des feuilles de recensement, l'examen du *Registre tenant lieu de livre de caisse*<sup>186</sup>, et portant le montant des taxes perçues pour l'année 1813, ne laisse aucun doute, et permet de dénombrer les guildiveries de Bourbon. Saint-Benoît compte 5 de ces distilleries : celles de Désorchères, de Savariau<sup>187</sup>, de Galaup, à la rivière du Mât, de Ferry (Féry), de Beauvillain ; Saint-André en compte 1, qui est la seconde guildiverie de Savariau, à l'Hermitage ; il y en a 4 à Sainte-Suzanne : celles de Houbert, de Xavier Bellier, de Notaise, de Brun et Bellier ; 1 à Sainte-Marie, celle d'Eraste Delanux ; 4 à Saint-Paul : celles de Bonnefoi, Troussaille, Lemarchand (père), Chauvet ; 1 à Saint-Louis, appartenant à Rougemont ; 1 à Saint-Joseph, celle de Rivière. On décompte donc 17 guildiveries, localisées pour l'essentiel dans le quart Nord-Est de l'île, où sera le berceau sucrier, auxquelles il faut ajouter au moins la guildiverie de Rivière à La Possession (1812), celle de Mil(l)on, à la Rivière du Mât<sup>188</sup>, celle aussi de Charles Desbassayns à la Rivière des pluies<sup>189</sup>, celles d'Azéma Dutilleul et de Louis Pierre (Saint-Benoît), de Lavergne (Saint-Paul), citées par l'ingénieur Gaudin<sup>190</sup>.

Au total, au moins 23 guildiveries, sans doute même un peu plus. Cette activité de distillation a pour but de satisfaire la forte consommation locale qu'évoquait Thomas, l'arack étant commercialisé aux guildiveries, ou dans un certain nombre de « cantines », payant aussi des droits. Mais la production alimente aussi de faibles exportations. Une partie des taxes levées concerne en effet des ventes d'arack à Madagascar : production consécutive, commercialisation, exportation, on est déjà, en ce qui concerne l'arack, et, en amont, la canne, dans la structure d'une activité industrielle, à faible échelle toutefois. En 1826 encore, les sucreries ne sont mentionnées, avec leur obligation de déclaration, que dans un texte sur les guildives (ordonnance sur la ferme des guildives du 7 juin 1826).

Dans le dernier tiers du XVIII<sup>e</sup> siècle, la canne à sucre a donc connu à Bourbon un premier essor, qui témoigne de l'abandon progressif d'un mode de production ancien, organisé autour du café, et de l'orientation vers de nouvelles cultures spéculatives. Bien que

---

<sup>186</sup> ADR L 486.

<sup>187</sup> Cette guildiverie existe déjà depuis 1804, comme en témoigne la requête à cette date du dit Savariau au Tribunal terrier, lequel oblige le sieur Dutrévou qui a fermé un chemin de communication avec Saint-Benoît à travers son habitation (depuis la création de la guildiverie, le passage des charrettes de Savariau est devenu continu), à ouvrir un chemin le long de la ravine, ADR L 381, 9 fructidor an XII (27 août 1805).

<sup>188</sup> Milon, qui possède une habitation bornée par la Rivière du Mât, expose que « *propriétaire d'un établissement de guildiverie qui se compose d'une mécanique mue par un moulin à godets* », il a besoin d'un volume d'eau suffisant, et demande donc au Tribunal terrier, qui l'accepte, l'autorisation de prélever cette eau dans des canaux de 9 pouces carrés, 24 novembre 1814, ADR L 381.

<sup>189</sup> Elie Pajot, *Notice biographique...*, *opus cit.* : « *Charles Desbassayns, dès qu'il le put [avant 1815], fit acte d'affranchissement et créa une guildiverie dans le domaine de la Rivière des Pluies* », p. 9.

Joseph Hubert oriente l'activité agricole vers les épices, la canne profite aussi de cette situation, qui peut sembler « théorique » au premier abord, mais qui témoigne cependant que Bourbon est entrée dans la voie du relais à la culture du café ; progressivement, la canne trouve une place comme culture spéculative, même si son rôle sucrier ne s'impose pas d'emblée. Nous ne souscrivons donc pas entièrement à l'opinion de Claude Wanquet<sup>191</sup> qui ne voit dans la culture de la canne qu'une virtualité, comme celle de l'indigo. Si l'indigo est bien resté une virtualité à Bourbon (il y eut pourtant quelques indigoteries, jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>192</sup>), la culture de la canne est davantage, on nous permettra de jouer sur les mots, une potentialité. Il y a un ancrage, à la fois cultural et culturel, de la canne à Bourbon. Cependant, si l'Ile de France fait précocement le choix du sucre, ce n'est pas le cas de Bourbon où la fabrication de sucre n'est encore qu'expérimentale à la toute fin du siècle. Mais la canne n'est plus utilisée exclusivement pour les besoins domestiques ou sanitaires en sirop ; les planteurs se tournent désormais vers la fabrication d'arack, dont la distillation correspond aussi à certaines traditions bourbonnaises. Dans l'opinion du début du XIX<sup>e</sup> siècle, la fabrication du sucre sera d'abord pensée comme une activité dérivant de la fabrication d'alcool.

### 3) De l'arack au sucre ?

Aux Antilles, et globalement dans la zone caraïbe, les historiens soulignent que l'arack a précédé presque immédiatement le sucre. C'est aussi la thèse de l'ingénieur Gaudin, à Bourbon. Au début des années 1820, le ministère de la Marine et des colonies est averti de l'essor sucrier spectaculaire de Bourbon qui produit, écrit l'ingénieur « *des sucres si beaux qu'ils étaient pris pour des sucres terrés* »<sup>193</sup>. Le ministère ordonna de lever les plans des établissements de sucrerie de MM. Desbassayns (seuls les plans des sucreries de Charles, au Chaudron – Saint-Denis- et à la rivière des Pluies – Sainte-Marie - furent dressés) et de les lui expédier, accompagnés d'une note explicative. Cette note fut rédigée par Gaudin qui, de son

<sup>190</sup> Gaudin, *Mémoire sur les établissements...*, *opus cit.*, ADR 5 J 20.

<sup>191</sup> Claude Wanquet, *Histoire d'une révolution, La Réunion (1789-1803)*, Thèse d'état, éd. Jeanne Laffitte, Marseille, 1980, trois tomes, (779 p., 514 p., 622 p.), t. 1, pp. 39-40.

<sup>192</sup> « *Je jugeai même*, écrit Bory de Saint-Vincent en visite à Saint-Benoît, *à un espace considérable, qui était couvert d'indigotiers, qu'autrefois on y avait cultivé cet arbre* », Jean-Baptiste Marie Georges Bory de Saint-Vincent, *Voyage dans les quatre principales îles des mers d'Afrique*, *opus cit.*, t. II, p. 28. En 1810, à Sainte-Rose, La Reynaudie demande une prise d'eau pour former une indigoterie, le long de la ravine Bonne Espérance, *Demandes et octroi de concession d'eau et de terres*, ADR L 377. Encore en 1817, Laforgue fait une demande de prise d'eau pour un établissement d'indigoterie, à Saint-André. Le sucrier Florance s'y oppose, et exige la visite de l'ingénieur pour préserver les eaux courantes et les terrains voisins de la pollution par les eaux provenant des cuves d'indigoterie, ou envisager tous moyens de filtration. L'ingénieur préconise la construction d'un canal allant des eaux des cuves au réservoir avec un mur de 3 pieds d'épaisseur, à chaux et à sable. Le Tribunal terrier donne son autorisation, ADR L 381, 8 juin 1818.

propre chef, et pour notre intérêt, y joignit un historique sur « *la naissance et les progrès de l'art du sucrier dans cette île* ».

Gaudin était cependant nouveau venu dans l'île (arrivé en 1819), et il quêtait des renseignements auprès d'habitants notables. Joseph Desbassayns se récusa<sup>194</sup> ; quant à son frère Charles, il fit parvenir des notes intéressantes, mais « *en marquant qu'il souhaitait qu'elles fussent expédiées pour France sans être communiquées ici à personne, il nous a ôté jusqu'au désir même de les voir* ». Gaudin s'adressa alors à Joseph Hubert, Delaunay, le maire de Sainte-Suzanne, Diomat, ingénieur des Ponts et Chaussées, Lepervanche, un habitant, en soulignant qu'ils n'étaient d'ailleurs pas d'accord entre eux.

Bourbon, relate Gaudin, avait été ruinée de fond en comble par l'ouragan de 1806<sup>195</sup> et les inondations successives, puis « *avait languie* » aux mains des Anglais, mais l'espoir revenait avec la « *restauration, quoique lente, de ses cafétérias et de ses girofleries* » (ce qui montre, comme nous le verrons plus bas que la canne ne se substitua pas alors au café), et « *par la fabrication du sucre, branche d'industrie nouvellement introduite* ». Après la tentative avortée de Laisné de Beaulieu, on ne fit rien pendant quelques années jusqu'à ce qu'en 1801 ou 1802, Azéma Dutilleul ne reprenne « *la spéculation en grand* », sans que l'on sache s'il s'agit de sucre ou plutôt d'arack. Car à partir de ce moment, d'autres guildiviers imitèrent Azéma : Marchand, Lavergne, Bonnefoy et Troussaille à Saint-Paul, Demansière à Sainte-Suzanne, Savariau, Louis Pierre et Charles Houbert à Saint-Benoît. On aurait alors commencé, dit Gaudin, à sacrifier le café aux cannes pour produire de l'arack. Mais comme le gouvernement ne voulait pas que la culture du café disparût de Bourbon, il mit en place un impôt considérable sur tout alambic, quelle que fût sa capacité. Seuls, dit Gaudin, ceux qui avaient de grandes usines persévérèrent, et l'idée de faire du sucre pour utiliser les cannes plantées vint ainsi aux autres, d'autant plus que le prix du sucre montait.

<sup>193</sup> Gaudin, *Mémoire sur les établissements ...*, opus cit., ADR 5 J 20.

<sup>194</sup> « *M. Joseph Desbassayns qui pouvait peut-être mieux que personne éclairer la matière, a refusé de nous livrer par écrit les documents résultant de son expérience acquise par un grand nombre de tentatives et d'essais variés. Il se réserve, a-t-il dit, d'en faire l'objet d'un mémoire qu'il rendra public* », Gaudin, *Mémoire sur les établissements ...*, opus cit., ADR 5 J 20.

<sup>195</sup> C'est l'opinion commune à Bourbon : lors de l'*Enquête sur les sucres -1829*, (menée, à la demande du ministère, par une commission formée des barons Portal et Pasquier, ministres ; du duc de Fitz James, du baron de Barante, des comtes d'Argoud, de Tournon, de Kergariou ; de Berbis, Humann, Pardessus, Oberkampf, Duvergier de Hauranne, J. Lefèvre et Gautier baron de Fréville, Filleau de Saint-Hilaire, Deffaudis, David), Dejean, délégué de Bourbon, est interrogé sur le développement de l'industrie sucrière à Bourbon. A la question de savoir depuis quand l'industrie sucrière s'est développée dans l'île, Dejean répond : depuis 7 ou 8 ans ; les causes ? La dégénération de certaines cultures (café), la baisse du prix des autres (girofle, cacao), laissent voir que les meilleurs revenus sont dans la canne ; l'affaiblissement du café vient de l'ouragan de 1806, et de la maladie des bois noirs, Archives Départementales de la Gironde, 6 M 14.

La guildiverie de Savariau, au Bras des Chevrettes, se transforma ainsi en sucrerie, comme celle de Bellier Montrose, associé à Dioré à Sainte-Suzanne. Puis se montèrent les sucreries de Florance, à Champ-Borne, de Charles Desbassayns au Chaudron, de Boiscount fils (Saint-Denis, au-dessus du Chaudron), de Ferdinand Pajot, à la ravine du Charpentier, de Joseph Desbassayns, à la ravine des Chèvres : la chronologie est floue, mais cela dut se passer entre 1813 et 1815. Enfin, coup sur coup, furent fondées les sucreries de Fréon (Sainte-Marie), Jullienne (Saint-Denis), Verville Piveteau (Sainte-Suzanne), Féry, Le Houx, Lory (Bras Panon), Diomat, Caradec, Villentroy (Sainte-Suzanne), sans doute en 1815-1816. « *On ne vit plus dès ce moment dans toute l'île, écrit Gaudin, que des apprentis sucriers, chaque habitant plantait des cannes, beaucoup empruntaient à un intérêt énorme* ».

Ce bel enchaînement résiste-t-il à l'examen des faits ? La question se pose d'une manière simple : les guildiveries répertoriées ont-elles donné naissance à des sucreries ? Les premières sucreries ont-elles eu une activité guildivière ?

Le traitement de notre base de données permet de répondre à ces questions<sup>196</sup>. A Saint-Benoît, la guildiverie d'Azéma Dutilleul devient sucrerie dès 1804 ou 1806, celle de Savariau se double elle aussi d'une sucrerie, ainsi que celle de Féry. Ce n'est semble-t-il pas le cas des guildiveries de Désorchères, de Beauvillain, de Louis Pierre ni de Galaup. A Saint-André, la guildiverie de Milon, et l'autre guildiverie de Savariau se transforment en sucreries, cette dernière grâce au gendre de Savariau, Gabou. La guildiverie est attestée jusqu'en 1828. A Sainte-Suzanne, les guildiveries de Bellier, de Brun et Bellier, de Houbert, de Notaise s'équipent aussi en sucreries. A Sainte-Marie, la guildiverie d'Eraste Delanux devient sucrerie, ainsi que celle de Charles Desbassayns. A Saint-Paul, les guildiveries de Bonnefoy, de Chauvet, de Lemarchand, de Troussail, de Rivière (Possession) se transforment en sucreries, mais pas celle de Lavergne. A Saint-Louis, celle de Rougemont devient l'usine de Bel-Air, sans doute la plus ancienne du quartier. Mais à Saint-Joseph, celle de André Rivière<sup>197</sup>, qui possède 100 arpents de café, 100 arpents de girofle, 1200 arpents de cannes et deux alambics encore en 1814<sup>198</sup>, ne se transforme pas en sucrerie. Pourtant, en 1814, il s'adresse au Tribunal terrier<sup>199</sup>, pour rappeler que depuis deux ans (ce qui date donc sa guildiverie au moins de 1812) il a demandé de « *continuer un établissement de guildiverie sur un cap situé à Saint-Joseph, au lieu de la Rivière des Remparts formant un amphithéâtre dans*

<sup>196</sup> Rappelons qu'il y eut plus de guildiveries que n'en mentionne Gaudin.

<sup>197</sup> Né à Foutet en 1736, arrivé en 1805 sur le Glorieux.

<sup>198</sup> ADR L 291, Saint-Joseph 1814.

<sup>199</sup> Chargé de régler les demandes de prise d'eau.

*la dite, ayant en largeur 3 gaulettes sur 10 gaulettes de long, près le chemin ordinaire* »<sup>200</sup>. Bien que ne recevant pas de réponse, Rivière a continué à travailler et à payer les redevances, mais comme il veut s'établir en plus grand, il demande alors qu'il lui soit permis d'établir un moulin à cannes ou autres bâtiments nécessaires à son établissement. Le Tribunal terrier donne son autorisation. Rivière a pu vouloir agrandir sa guildiverie, ou mettre en place une sucrerie. Toujours est-il qu'il échoua, puisque le recensement de 1819, première année dont nous disposons dans la série M pour Saint-Joseph, montre un Rivière ne déclarant ni alambic ni moulin, sans doute ruiné puisqu'il ne possède plus qu'un esclave.

Au total, sur les 23 guildiveries répertoriées, 17 d'entre elles deviennent des sucreries (74 %), et conservent encore plusieurs années une activité guildivière, même ralentie, car dans deux cas, les recensements déclarent que les alambics ou leur chapiteau sont déposés à la douane. Même s'il n'est pas systématique, il y a bien un lien entre production d'arack et production de sucre. Qu'est-ce qui a fait que des guildiviers ont pu se transformer en sucriers, et non d'autres ? Ce sont pour l'essentiel les taxes très fortes perçues par le gouvernement sur les aracks, les tracasseries de l'administration qui ont pu détourner en partie les producteurs de la fabrication d'arack ainsi que la forte concurrence, réduisant les profits de la guildiverie. Gaudin le déclare très clairement dans son rapport<sup>201</sup>, Elie Pajot le confirme à propos de Charles Desbassayns, à la Rivière des Pluies : « *mais il s'aperçut bien vite qu'il y avait un meilleur parti à tirer de la canne que d'en fabriquer du rack [sic] et, dès 1815, aussitôt que le gouvernement royal eut fait reprendre possession de la colonie, il installait une sucrerie complète sur son habitation du Chaudron* »<sup>202</sup>. En outre, certains guildiviers possédant terres en cannes, capitaux, liens familiaux avec les pionniers du sucre (Azéma), ont pu se lancer et prospérer. Il est évident que ces sucriers ont été aussi des spéculateurs, dans le sens où ils ont osé parier sur le sucre, et la réussite de sa fabrication à Bourbon. Il s'agit bien d'un groupe dont les représentations mentales sont à la fois nouvelles et plus audacieuses que celles des simples guildiviers qui ont juste voulu élargir et moderniser une activité traditionnelle.

En revanche, tous les distillateurs n'ont pu devenir sucriers, car leurs possibilités financières pouvaient être limitées, comme le révèle en partie le nombre de leurs esclaves. C'est ainsi que Beauvillain, à Saint-Benoît, ne possède que huit esclaves. Mais ce

<sup>200</sup> Jugements, ordonnances et règlements rendus par le Tribunal terrier, 24 novembre 1814, ADR L 381.

<sup>201</sup> Gaudin, *Mémoire sur les établissements...*, *opus cit.*, ADR 5 J 20.

<sup>202</sup> Elie Pajot, *Notice biographique...*, *opus cit.*, p. 9. Pajot insiste sur le patriotisme d'un homme qui prêta pourtant serment d'allégeance au gouvernement anglais. L'habitation du Chaudron avait été acquise en 1809 de Guy Léon, et dès 1813, Charles Desbassayns y faisait venir de la canne.

raisonnement ne s'applique pas à Galaup<sup>203</sup>, qui possède 57 esclaves, et qui ne se lance pas dans le sucre. D'autres raisons sont perceptibles si l'on examine le cas de Rivière, à Saint-Joseph : ces guildiviers ont pu renoncer à l'activité sucrière du fait de la difficulté des communications. Le transport des cannes nécessaires au fonctionnement d'une sucrerie, plus important que pour une distillerie, la capacité à évacuer le sucre produit, n'étaient pas assurés. D'une manière générale, la nécessité de plantations de cannes étendues, les difficultés à faire fonctionner un moulin à cannes sur une grande échelle par le manque d'eau, la cherté des premiers équipements, la concurrence, ont pu aussi décourager certains guildiviers, qui par ailleurs pouvaient tirer profit de la vente de leur arack. En tout état de cause, le dépouillement du fonds 6 M ne fait plus apparaître ces guildiviers après 1815, preuve que leurs aptitudes industrielles étaient fort limitées.

Les premières sucreries fondées en dehors de ces guildiveries originelles avaient-elles aussi une activité de distillation ? Le tableau I permet de répondre. Il a été construit à partir d'une requête proposée au logiciel : rechercher les établissements proposant à la fois moulin à sucre et alambic. Les critères également retenus ont été le numéro et le nom de l'usine, sa localisation, les dates d'observation et de fin d'observation, le nombre d'esclaves. Les dates fournies sont celles de la première observation sur les feuilles de recensement ou les actes de mutation, mais elles ne sont pas forcément les dates de création des établissements. En l'état, le tableau montre que 35 sucreries se sont accompagnées à leur début d'une activité guildivière.

Ces sucreries appartiennent à sept communes<sup>204</sup>, excluant celles que l'on peut définir comme périphériques : Sainte-Rose, Saint-Leu, Saint-Joseph, Saint-Philippe. Quant à Saint-Benoît, commune sur laquelle nous avons assez peu de données, nous avons vu que certaines distilleries s'étaient transformées en sucreries. La majorité de ces guildiveries/sucreries sont concentrées dans le quart Nord-Est (22 établissements, soit 60 %), ce qui montre le rôle moteur de cette région dans l'activité de transformation de la canne. Ces établissements sont de taille très diverse, ce que révèle la disparité dans le nombre d'esclaves employés : on passe ainsi de 15 ou 19 esclaves (usines Ganofski, Hibon), à des effectifs huit à neuf fois supérieurs (118 esclaves à Bois Rouge en 1816, 134 à l'usine « Florance 1 » en 1818). Le nombre moyen

<sup>203</sup> M. de Galaup, né à Villeneuve d'Agen en 1755, ancien colonel d'infanterie, arrivé en 1776, possède une habitation à la Rivière du Mât, lieu dit Bras Panon, avec 57 esclaves, ADR L 209.

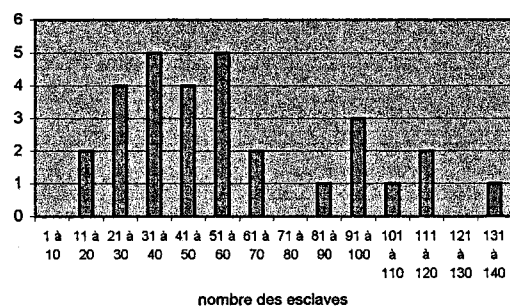
<sup>204</sup> Nous prenons généralement l'ordre des communes, par commodité et en sorte d'hommage, selon la disposition adoptée par l'ingénieur Emile Hugot : nous commençons par l'Est et Sainte-Rose, puis, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, nous examinons successivement Saint-Benoît, Saint-André, Sainte-Suzanne, Sainte-Marie, Saint-Denis, Saint-Paul, Saint-Leu, Saint-Louis, Saint-Pierre, Saint-Joseph, enfin Saint-Philippe à partir de 1830, date de sa création.



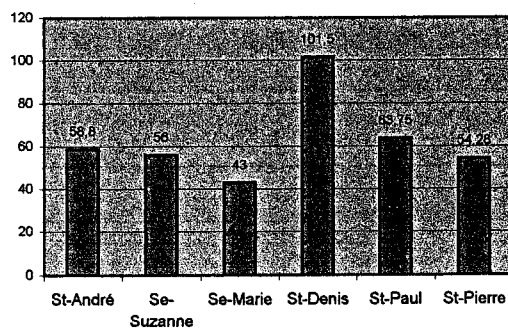
Tableau I et graphes : Des guildiveries aux sucreries à Bourbon

Commune	n° usine	Nom usine	Date	Equip. Sucrier	Equip. distil.	Nb. Esclaves	Fin observ.
Saint-André	222	P. Goudal	1816		2 alambics	30	1817
	271	Vetter	1816		1 alambic	53	1818
	270	Lauratet	1817		2 alambics	67	1824
	250	Florance 1	1818	2 moulins	2 alambics	134	
	312	Florance 2	1818	1 moulin	1 alambic	49	1821
	311	Lhéritier	1818	1 moulin	1 alambic	27	
	17	Bois Rouge	1816		1 alambic	118	1837
	313	Ganofski	1821	1 moulin	1 alambic	15	1824
	261	Féréol Bellier	1823	1 moulin	1 alambic	37	
Sainte-Suzanne	173	Grande Ravine	1818	1 moulin	1 alambic	57	
	185	Roudic	1818(21)	1 moulin	(2 alambics)	55	
Sainte-Marie	129	Dureau (Révol.)	1820	1 moulin	2 alambics		1821
	107	Boiscourt	1821	1 moulin	1 alambic	43	1824
	109	Vergoz	1823	1 moulin	1 alambic	35	
	159	Deveaux	1824	1 moulin	1 alambic	23	1825
	106	Mme Hibon	1824	2 moulins	1 alambic	19	1825
	132	Testart	1824	1 moulin	1 alambic	95	
	309	Cyr. Routier	1821	1 moulin	1 alambic	43	
	281	Ferd. Pajot	1828	1 moulin	1 alambic		
Saint-Denis	56	Jullienne	1819	1 moulin	1 alambic	94	1822
	51	Bois de Nêfles	1826	1 moulin	1 alambic	109	1827
Saint-Paul	92	K/Anval (Piton)	1817(23)	(1 moulin)	1 alambic	53	1823
	10	Rivière	1817	1 moulin	1 alambic		
	80	Dennemont	1819	1 moulin	1 alambic	83	1823
	12	P J Fontaine	1823	1 moulin	1 alambic	25	
	290	Chauvet (ét.)	1829	1 moulin	1 alambic	94	
Saint-Louis	74	Gol	1817	1 moulin	1 alambic		
	69	Gautier	1823	1 moulin	1 alambic		
Saint-Pierre	140	Dachery	1816(18)	(1 moulin)	1 alambic	63	1822
	145	Hoarau	1816(18)	(1 moulin)	1 alambic	46	1828
	293	Deheaulme	1818	1 moulin	1 alambic	117	1820
	317	Mahé	1820	1 moulin	1 alambic	34	1822
	15	Manapany	1828	1 moulin	1 alambic	32	1830
	133	Bache	1830	1 moulin	1 alambic	55	
	149	les Savannes	1832	1 moulin	1 alambic	33	

Répartition des usines/guildiveries selon le nombre d'esclaves



nombre moyen d'esclaves/guildiverie/commune



d'esclaves par établissement, si ce chiffre a un sens, est de 58, ce qui ne caractérise pas de grands domaines, mais des habitations moyennes, remarque confirmée par l'examen de la répartition des usines/guildiveries selon le nombre d'esclaves : 22 établissements ont moins de 70 esclaves, et 20 moins de 60. Quatre communes sont autour de la moyenne : Saint-André, Sainte-Suzanne, Saint-Paul, Saint-Pierre. En revanche, à Saint-Denis, les habitations qui associent la sucrerie et la guildive sont beaucoup plus importantes quant au nombre d'esclaves (101 esclaves), alors qu'à Sainte-Marie, où il y eut inflation d'établissements sucriers, le nombre moyen d'esclaves par habitation est beaucoup moins important (43 esclaves).

Si l'on prend l'année 1824 comme limite chronologique la plus acceptable pour borner la vague de créations, ce sont 29 sucreries qui sont concernées, sur 180 que comptait alors Bourbon, c'est-à-dire 16 %, moins d'une sur cinq. Il y eut donc un lien entre la guildive et la production de sucre, on le voit en particulier pour trois établissements où, en l'espace de trois ou quatre ans, l'activité sucrière suit la distillerie (usine K/Anval, n° 92 ; usine Dachery, n° 140 ; usine Hoarau, n° 145). Mais ce lien fut très limité, et ne concerna qu'une minorité d'usines. On remarque enfin que le plus souvent, l'activité guildivière n'a qu'une durée très limitée, une fois la production sucrière mise en place, rarement plus de cinq ans, le plus souvent entre un et trois ans.

Cette situation ambiguë, qui montre l'existence d'une filiation, mais marginale, entre la guildive et la sucrerie<sup>205</sup>, traduit une double situation. Dans les faits, la production d'arack a effectivement précédé la fabrication de sucre, et dans certains cas l'a même préfacée. Mais pour l'essentiel, les sucriers n'ont pas été à l'origine des guildiviers. Est-ce à dire que les guildiviers-sucriers, plus au fait des débouchés industriels de la canne, alcool puis sucre, ont été les entrepreneurs les plus informés et les plus avisés ? Les sucriers « purs », plus sensibles à l'effet de nouveauté de la production de sucre, seraient alors des industriels moins « professionnels », et leur entreprise plus fragile ? On ne peut soutenir cette affirmation, car parmi les premiers, certains connurent un échec rapide (Lhéritier, Ganofski, Mahé, etc.), et parmi les derniers cités, on compte de très nombreuses et durables réussites. Nous serions assez tentés d'affirmer l'inverse, à savoir que les « purs » sucriers avaient des représentations de l'activité industrielle affranchies des schémas traditionnels, étaient plus novateurs, plus entreprenants, dégagés de la tradition que représentait la guildive, et qu'ils appartiennent donc à une catégorie d'entrepreneurs distincts des guildiviers. On peut avancer qu'à de rares

<sup>205</sup> Dans un cas, la sucrerie a même précédé la guildiverie (usine Roudic, n° 185).

exceptions près, ces établissements mixtes correspondent à la fois à des habitations relativement fragiles, qui exploitent toutes les ressources liées à la canne ; mais aussi, qu'elles étaient dirigées par des propriétaires qui, mêlant la fabrication d'alcool et celle du sucre, représentaient d'une certaine façon la tradition, et semblent moins novateurs que les exploitants qui se sont directement orientés vers le sucre.

#### B) La canne pour le sucre :

La distillation, la guildiverie, n'a été qu'une possibilité limitée d'accéder à la « sucrerie », comme on dit alors. Si bien que la « mise en sucre » de Bourbon, à partir de 1810-1815 est une véritable rupture locale. La fabrication de sucre en tant que telle montre donc que les producteurs changent d'échelle et la fabrication de nature. Avec le sucre, l'île entre pour véritablement dans une production industrielle, mais également, à terme, dans une situation de concurrence avec la métropole. Le sucre va induire un véritable **conflit de développement** entre la métropole (betterave) et Bourbon (canne).

On assiste alors, puisque notre propos reste l'étude de la canne, à un double phénomène : le premier, que nous connaissons, est l'introduction de nouvelles variétés de cannes ; le second, est l'extension extraordinaire de la culture de la canne.

#### 1) La culture en grand de la canne suppose une sélection des variétés :

Au début de la période sucrière, les variétés productives sont déjà acclimatées. Il s'agit pour l'essentiel de la *Batavia*<sup>206</sup>, dont on fit sans doute venir régulièrement des plants de l'extérieur, pour la régénérer : « *La canne de Batavia, écrit Voïart en 1844, a toujours été préférée aux autres, en raison de la qualité supérieure des sucres qu'elle donne. M. Rivière, habitant de la Possession, en fit venir de nouveaux plants en 1816 ou 1817* »<sup>207</sup>. En 1827, Lancastel note que « *l'espèce généralement répandue est la canne verte ou blanche de Batavia : on en connaît plusieurs autres espèces, entre autres celle de Madagascar dont la tige et les feuilles sont lie de vin ; elle n'a de mérite que comme curiosité* »<sup>208</sup>. A Saint-André en 1830, le maire, Loupy, précise que c'est la *Batavia* qui est cultivée dans le quartier<sup>209</sup>.

<sup>206</sup> Il est rare que les actes qui évoquent ou décrivent les domaines sucriers au moment de leur vente mentionnent les variétés de cannes ; cela se produit cependant. La plus ancienne mention variétale se trouve dans l'acte d'adjudication de l'habitation de Moka, par Louis Méder à sa femme Marie Catherine, le 7 novembre 1814 : l'acte mentionne « *10 petits champs de canne du pays et Batavia* », ADR 4 Q 442 n° 731.

<sup>207</sup> Voïart, *Annuaire administratif, commercial et statistique de l'île Bourbon, opus cit.*, p. 29.

<sup>208</sup> Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon, Saint-Denis, Lahuppe, 1827*, 200 p., p. 49, ADR Bib 37.

<sup>209</sup> *Statistiques municipales, Saint-André, 1830*, ADR 6 M 1310.

Au bout d'une dizaine d'année d'activité sucrière, certaines terres, surexploitées, commencent à s'épuiser<sup>210</sup>, ce que souligne le notaire qui donne en 1827 la description de l'habitation-sucrierie de la veuve Dejean (n° 110) : « *mauvais état des plantations de cannes par suite d'une sécheresse obstinée, qui en doit réduire la récolte de moitié au moins ; de plus, 1/4 environ de la plantation a été renouvelé en décembre dernier et ne peut donner de produit avant les mois d'août ou de septembre 1827 ; les cannes existant actuellement et composant l'unique revenu des terrains vendus sont à leur 8°, 6°, et 5° coupe, circonstance qui en diminue le produit des 2/3 et nécessite qu'elles soient dessouchées et replantées dans les années 1827, 28, et 29 d'où suit que le terrain dont il s'agit ne saurait, sans une augmentation considérable de bras se trouver en rapport complet avant l'année 1830 ; en outre, et fatigué par le séjour qu'y ont fait des plantations de cannes pendant 10 années consécutives ce terrain, pour reprendre le degré de fertilité qu'il a eu précédemment et dont il est encore susceptible, exige l'emploi des engrais et autres ressources de l'agriculture qui en compliquant ses travaux les rendent à la fois et plus pénibles et plus dispendieux* »<sup>211</sup>.

Un rapport de 1831 confirme le fait et analyse la situation : il n'y a que deux espèces cultivées en grand, la Batavia, dite Bourbon, qui s'accommode de toute espèce de sol, supporte la sécheresse, mais est moins productive que la canne Otaïti, l'autre espèce. « *Les premières plantations de cannes dans la colonie, ajoute le rapport, ont donné de si beaux résultats que depuis plusieurs années que cette culture avait pris la plus grande extension, elle forme aujourd'hui, sinon l'unique, du moins la principale culture* »<sup>212</sup>. Cette situation a provoqué « *l'amaigrissement des terres par l'occupation continue des cannes* » qui ont par ailleurs dégénéré.

Les planteurs tentent bien de jouer sur les quelques variétés dont ils disposent : ainsi à Saint-Leu, qui souffre généralement de sécheresse, de Villèle expose qu'on ne cultive que deux espèces de cannes, la Batavia jaune, et la Batavia violette, ou canne Bambou, car elles résistent mieux aux sécheresses, et doivent être renouvelées moins souvent ; en revanche, on n'y cultive pas la canne Otaïti, qui demande beaucoup d'eau<sup>213</sup>. A la même époque, De Guigné, quant à lui, utilise « *la canne rayée de blanc et de rouge, qu'on appelle canne*

<sup>210</sup> Témoin cette *Notice sur la culture de la canne* transmise pour examen à Thouin, professeur de culture, (1821), CAOM Réunion C. 359 d. 2. 704 ; cf. note 126.

<sup>211</sup> Acte de vente de Marguerite Soulbien, veuve Dejean, à Jean-Pierre Dejean, ADR 4 Q 460 n° 2783.

<sup>212</sup> *Renseignements sur la culture de diverses plantes cultivées à Bourbon, 1831*, ADR 7 M 25.

<sup>213</sup> J.-B. de Villèle, « Mémoire sur la culture de la canne dans le quartier de Saint-Leu », *Annales du Comité d'agriculture de l'île Bourbon*, IIIe livraison, 1840, pp. 89-97, ADR 2 O 436.

*Guingamp* [sic] »<sup>214</sup> ; sur l'habitation Lias et Lacôme, à Saint-André, on cultive la canne blanche<sup>215</sup>. On essaie également de renouveler les souches en bouturant avec « *de bons cœurs de cannes pris dans les hauts* »<sup>216</sup>.

Cependant, ces variétés de canne s'épuisent elles aussi, ou sont, à la fin des années 1840, touchées par une maladie<sup>217</sup>. Les régions du Sud-Ouest de l'île furent atteintes, particulièrement les hauts, comme à Saint-Louis, où le maire parle, en 1846, de « *la maladie qui existe depuis quelques années et qui a encore reparu cette année avec la même force* »<sup>218</sup>, ainsi qu'en 1848 : « *la maladie qui a diminué les revenus a reparu comme les années précédentes sur la canne jaune [canne Otaïti], atteinte de façon générale ; on a donné la préférence à cette canne à cause de l'importance de ses produits ; mais plusieurs champs détruits ont été replantés en canne rouge de Batavia ; cet exemple a été suivi dans les hauts où la maladie sévit avec plus de force* »<sup>219</sup>. Le maire de Saint-Joseph fait en 1846 le même constat, évoquant « *la maladie qui existe sur les cannes depuis plusieurs années* »<sup>220</sup>, qui a fait considérablement diminuer le prix des terres. Cette maladie est la gommose, ou maladie blanche, car elle entraîne un blanchiment des feuilles produit par l'infection systémique de la bactérie.

Ces maladies, jointes à la baisse des rendements, jamais très élevés, et que les colons attribuaient à l'épuisement de terres qui ne connaissaient pas encore l'engrais<sup>221</sup>, mais que l'on peut aussi mettre au compte de la dégénérescence des variétés traditionnelles, justifiaient l'introduction d'une nouvelle variété en 1841, celle de la canne dite Diard. Ce botaniste<sup>222</sup>,

<sup>214</sup> De Guigné fils, « Mémoire sur la culture de la canne à sucre à Saint-Leu », *Annales du Comité d'agriculture de l'île Bourbon*, IIIe livraison, 1840, pp. 103-107, ADR 2 O 436.

<sup>215</sup> ADR 3 E 1699 n° 53 ; 4 Q 558 n° 6478.

<sup>216</sup> Vente par les frères Mahé, à Demahy, d'un terrain à Saint-Pierre, 1837, ADR 4 Q 1305 n° 3016.

<sup>217</sup> Dès 1844 est publié un premier rapport sur la maladie ; une commission chargée d'étudier la maladie est créée en 1845 ; en 1847, mission est donnée à l'*Oïse* de renouveler la canne avec des plants tirés de Maurice, CAOM, Réunion, C. 359 d. 2. 719.

<sup>218</sup> Statistiques municipales, 1846, ADR 6 M 1312.

<sup>219</sup> *Ibidem*, 1848.

<sup>220</sup> *Ibidem*, 1846.

<sup>221</sup> Le guano, utilisé aux Antilles à la fin des années 1840, ne toucha pas La Réunion avant 1853/1854.

<sup>222</sup> Pierre Médard Diard (1794-1863), disciple de Cuvier (à qui il fit parvenir, avec Duvaucel, deux *spécimen* naturalisés, du rhinocéros de Java, et surtout du tapir de Malacca), aurait dû, en 1816, faire partie de la fameuse expédition de Freycinet sur l'Uranie. Il ne put prendre le départ, mais gagna Calcutta en 1818, puis résida à Chandernagor, passa à Batavia en 1819. A Java, il entreprit des recherches sur l'indigotier. Endetté, ne recevant plus de subsides de Paris, il passa au service de la Hollande, et favorisa une agriculture subventionnée par le gouvernement, reposant sur le travail forcé des indigènes. Il poursuivit des recherches botaniques et météorologiques, et fut envoyé par le gouvernement hollandais en mission à Bornéo, en nouvelle Guinée, à Amboine, Macassar, Timor. Il devint alors inspecteur des cultures puis inspecteur de l'élevage des vers à soie et de l'industrie séricicole de 1833 à 1841. Sur Diard, cf. Auguste de Villèle, *Monsieur Diard*, Bulletin de l'Académie de La Réunion, vol. 11, 1931-32, Port-Louis, General Printing & Stationery Company Ltd, 1934,

selon Auguste de Villèle, « a sauvé l'agriculture de Bourbon pour y avoir porté des boutures de nouvelles variétés de canne à sucre d'une richesse bien plus élevée que celles que l'on possédait ». Diard en effet visita Bourbon. En relations avec Charles Desbassayns, il lui porta en 1841 des boutures de cannes de différentes variétés : Teboë Mara (la véritable canne Batavia, ou canne rouge, ou « Diard »), Teboë Glaga, Teboë Kombany, Teboë Japara : « Lorsque'en 1841, écrit Desbassayns, M. Diard venant de Java, où il avait séjourné dix huit ans et rempli la mission du gouvernement hollandais pour la recherche de cannes dans l'Océanie, donna à notre jardin botanique neuf espèces de cannes, dont trois, ou pour mieux dire deux méritaient d'être cultivées, je m'aperçus bien vite que les deux nommées par M. Diard la verte et la rose méritaient seules tous mes soins »<sup>223</sup>. Desbassayns reconnut que parmi les Teboë, si les variétés Glaga, Japara Kombany et Japara Balisort, de couleur verte et rose, résistaient à la maladie de la canne jaune de Tahiti<sup>224</sup>, ces cannes fournissaient aussi le plus de jus, en particulier la canne « Diard ». Pour 100 k de tiges, la canne rouge locale fournissait 61,4 k de jus ; la canne Otaïti 66,2 k ; la canne Diard 68,4 k d'un vesou plus limpide. La multiplication des plants et l'essor rapide de sa culture furent dus aux efforts de Claude Richard, directeur du Jardin Colonial<sup>225</sup> : dès 1848, la canne Diard recouvrait 26 000 ha, en 1855, 58 500 ha. Par ailleurs, toujours dans le but de lutter contre la maladie et régénérer l'espèce, on fit venir en 1847 des plants de canne blanche d'Otaïti et Batavia « rayée » de Maurice, qui étaient touchés par la maladie à Saint-Pierre<sup>226</sup>, à Sainte-Marie chez Martin Flacourt, mais donnaient quelque satisfaction à Saint-Paul<sup>227</sup>.

Sans doute les petits planteurs eurent-ils plus de mal à changer les routines comme le relève encore Dufos du Rau. En tout cas, ces efforts, qui furent le fait des grands planteurs, le plus souvent très avertis des problèmes de la culture de la canne et de la production de sucre, permirent et accompagnèrent l'extension de la canne. En 1847, la société royale de Maurice dresse le tableau suivant de la culture de la canne dans les deux « îles-sœurs »<sup>228</sup> : « Jusqu'à

---

207 p., pp. 127-151, ADR 2 O 362, et « Pierre Médard Diard », *Dictionnaire biographique de La Réunion*, t. 2, *opus cit.*, p. 61-62.

<sup>223</sup> Lettre de Charles Desbassayns au directeur de l'Intérieur, 13 août 1850, ADR 7 M 34.

<sup>224</sup> Confirmé par une lettre envoyée de Java par Diard (17 septembre 1849), au gouverneur de Bourbon, dans laquelle il évoque le projet d'établir un « champ expérimental » pour tenir à disposition des boutures de canne de Batavia, ADR 7 M 34.

<sup>225</sup> Jean Michel Claude Richard (1783-1869), nommé en 1831 à Bourbon à la tête du *Jardin du Roi*, qu'il dirigea jusqu'en 1867 ; cf. *Dictionnaire biographique de La Réunion*, t. 1, pp. 177-178.

<sup>226</sup> Lettre du maire, Le Siner, au directeur de l'Intérieur, 15 juin 1848, n° 266, ADR 7 M 26.

<sup>227</sup> Chez Fontaine, chez Manès, mais pas chez Schneider, où les plants de cannes de Maurice ont été emportés par une avalasse, Lettre de Schneider au directeur de l'Intérieur, 23 mai 1848, ADR 7 M 26.

<sup>228</sup> Société Royale des Arts et des Sciences de l'île Maurice, rapport de 1847, cité par G. Rouillard, *Historique de la canne à sucre à l'île Maurice 1639-1989*, p. 15.

*ces dernières années, à Maurice comme à Bourbon, la canne blanche de Batavia (Otaïti) était la plus en faveur, à cause de la richesse de sa végétation et la beauté de son vesou. Mais la maladie qui a sévi dans les deux îles y a fait renoncer presque entièrement. La Bellouguet [Batavia] est plus fragile, ne fleurit pas et repousse bien. Les cannes Bourbon, et cannes Rubannées ou Guinghan sont encore peu répandues. Elles peuvent, (la première surtout) rivaliser avec les cannes Blanches et elles l'emportent sur la Bellouguet, n'étant pas atteintes par la maladie. La canne Diard est de végétation vivace et semble très prometteuse dans les localités où elle a été essayée<sup>229</sup> ».*

Dans les années 1850, donc très peu de temps après la fin de la période que nous avons assignée à notre recherche, une lettre sur les cultures dresse à peu près le même tableau. Trois espèces de cannes sont cultivées alors à La Réunion : la canne blanche ou jaune de Java (Batavia) « variété remarquable par le sucre qu'on en tire », mais que l'industrie sucrière de la colonie tend chaque jour à abandonner, car elle donne prise à la maladie et ne résiste pas au vent ; la canne rouge d'Otaïti, qui possède les qualités qui manquent à la précédente, prospère dans les terres argileuses de la région moyenne, et explique la croissance spectaculaire de l'industrie sucrière à La Réunion ; la canne Diard, qui vient parfaitement dans les régions marécageuses<sup>230</sup>. Le tableau, qui inverse la chronologie, on le voit, recoupe le précédent, et met en évidence un certain souci de diversification, bien qu'encore embryonnaire. Jusqu'en 1848, les planteurs ont travaillé avec deux, voire trois variétés de cannes.

Ces remarques vont à l'encontre de ce qu'affirment, à propos des Antilles, Hélène Baron et Eugène Marie-Sainte, pour qui le système esclavagiste, dans lequel le facteur main d'œuvre n'est pas limitant, accepte qu'il n'y ait pas d'évolution du statut variétal, sans véritable souci de la rentabilité du travail cultural<sup>231</sup>. A Bourbon, la sensibilité à la productivité des variétés existe, et les colons, en l'absence de toute possibilité d'hybridation, tentent, autant que faire se peut, de renouveler, voire de différencier les souches. Sans doute Bourbon est-elle alors plus précoce que les Antilles, et il est de fait qu'un certain nombre de variétés reçues aux Antilles ont d'abord transité par Bourbon ou Maurice.

<sup>229</sup> Ce souci de diversification devait l'année suivante se révéler catastrophique : les boutures de cannes ramenées de Ceylan par l'Elizabeth, à la demande du gouverneur sir William Gomm contenaient des chenilles de *Borer*. Jetées à la mer, elles furent ramenées au rivage par les courants, récupérées, plantées. Dès 1850, les plantations de Maurice, puis celles de Bourbon devenaient la proie du terrible insecte.

<sup>230</sup> A ces trois variétés, contemporaines de notre période, l'auteur de la lettre en ajoute une quatrième, introduite après 1848, la canne Penang, recherchée pour les terres marécageuses ou neuves, ADR 6 M 1306, *Lettre sur les cultures*.

<sup>231</sup> Hélène Baron, Eugène Marie-Sainte « Evolution des variétés de canne à sucre en Martinique : de la canne créole aux hybrides modernes », *opus cit.*, p. 55.

Cependant, les progrès de la production, délaissant un peu l'agronomie, se concentrent plutôt sur les modes de fabrication. La permanence de la méthode de culture de Joseph Desbassayns, dont nous parlerons plus bas, montre que si l'enjeu industriel est pleinement entendu, l'enjeu agronomique est perçu davantage sur le mode du conservatisme et de la fidélité, que sur celui de l'innovation. Le mécanique ne s'articule pas véritablement avec le biologique, et prime sur lui. Il fallut la catastrophe du Borer, pour que la recherche agronomique s'associe pleinement à la production du sucre, à partir des années 1860.

## 2) Mise au point d'une méthode de culture : la méthode de Joseph Desbassayns :

La rapide extension de la canne a été rendue possible par la mise au point d'une méthode spécifique de culture, qui assurait à la fois d'abondantes récoltes et des vesous (jus de canne), donc des sucres, de qualité. Cette méthode est celle de Joseph Desbassayns.

Dans son *Mémoire* de 1822, Gaudin, s'appuie entre autres sur un compte-rendu de Lepervanche : « *Avant le système de culture de Joseph Desbassayns, note Lepervanche, les planteurs suivaient diverses méthodes, chacun avait la sienne et y tenait avec entêtement. Toutes les plantations dans les différents quartiers offraient à l'œil une irrégularité choquante. Mais l'expérience a montré la supériorité du système, et depuis quatre ans, les plantations soumises aux mêmes règles de culture donne une uniformité parfaite dans toutes les plantations* »<sup>232</sup>. La méthode produit plus et fait produire des terres réputées stériles. Ce qui satisfait Lepervanche, c'est que la méthode de Desbassayns ait uniformisé les plantations, comme si ces dernières aussi étaient soumises aux critères de l'industrie.

Dès 1816, cette méthode s'est diffusée à Bourbon ; employée jusqu'en 1848 et sans doute après, elle s'est aussi répandue à Maurice. Cette méthode a été mise au point par Joseph Desbassayns, un des fils de madame Desbassayns<sup>233</sup>. « *Il n'y a pas encore trente ans, explique-t-il en homme que la modestie n'étouffait pas, que la canne à sucre était cultivée d'une manière vicieuse à Bourbon, et que ses habitants retiraient de bien faibles produits de cette précieuse plante. A force d'expériences et d'observations minutieuses, je suis arrivé le premier à établir un mode de culture raisonnée qui a été considéré comme la création de la véritable culture de la canne à sucre dans la colonie. Tous ses habitants et ceux de l'île*

<sup>232</sup> Gaudin, *Mémoire sur les établissements...*, opus cit.

<sup>233</sup> Joseph Desbassayns (1780-1850), acquit de vastes propriétés à Sainte-Suzanne, où il édifia deux sucreries, sur les habitations du Grand Hazier et de Grinne. Ce pionnier de l'industrie sucrière fut aussi un homme d'affaire assez peu avisé. Il s'intéressa à la culture de la canne, et fut fait baron « *pour avoir donné une forte impulsion à la culture de la canne à sucre et à l'amélioration du sol* », voir A. de Villèle, « La famille Desbassayns », *Bulletin de l'Académie de l'île de La Réunion*, 1927-1928, pp. 99-125, ADR 20 362, vol. 9.



*Maurice se sont empressés de l'adopter* »<sup>234</sup>. La méthode de Desbassayns précise successivement les modes d'assolement<sup>235</sup>, la plantation, l'entretien, la coupe de la canne.

a) Nécessité de respecter les assolements :

« *Perpétuer la canne sur un terrain, affirme Desbassayns, c'est vouloir le ruiner et compromettre en même temps ses revenus* ». C'est pourquoi il divise ses terres en huit parts : quatre en cannes d'âge différent, une sole en petites cannes (de l'année), une en grandes cannes (à couper), une en cannes de première repousse, une en dernière repousse ou en « cannes filées<sup>236</sup> » ; les quatre autres parts sont en « couverture » de pois, première année, deuxième, troisième et quatrième années<sup>237</sup>. Dès le dessolement, il faut refaire la terre par du repos et des engrais. Les cannes doivent être dessouchées dès que coupées, et la plantation de couverture opérée aussitôt, en pois noirs de Mascate, ou pois amers de Hollande, que l'on doit semer un peu plus tard, en décembre. Ces pois doivent être semés en rang alternés avec des embrevades<sup>238</sup>, dont les tiges servent d'appui aux lianes des pois ; dans les hauts, on aura soin de remplacer les pois par des crotalaires<sup>239</sup>. La terre doit être toujours couverte, et en quatre ans, la richesse du sol est reconstituée<sup>240</sup>. Mais le système d'assolements nécessite des réserves de terres.

<sup>234</sup> *Extrait des lettres de M. le baron Desbassayns sur la culture*, Delval, 17 p., slnd, ADR PB 670.

<sup>235</sup> On pratiquait des assolements dans les colonies sucrières. A la Guadeloupe, selon Schnakenbourg, les assolements s'opéraient après la 2<sup>e</sup> coupe des cannes de 2<sup>e</sup> coupe ; la terre était alors en jachère, ou portait du manioc pendant 18 mois, voir Ch. Schnakenbourg, *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe (XIX<sup>e</sup> XX<sup>e</sup> siècles)*, t. 1, *La crise du système esclavagiste*, L'Harmattan, 1980, 1254 p. ; selon Elsa Goveia, citée par Tomich (*opus cit.*, note 77), dans les îles Leeward, la jachère ne durait que 6 mois.

<sup>236</sup> Une plantation dure en moyenne 5 ans. La première coupe est faite 2 ans après la plantation ; la deuxième, trois ans ; la troisième, quatre ans. Si l'on coupe en retard la première coupe, on est forcé de retarder de 8 ou 9 mois la deuxième coupe : c'est ce qu'on appelle à Bourbon « filer la coupe » ; la plantation occupe alors le sol 6 ans.

<sup>237</sup> Selon Lepervanche, Desbassayns a aussi renouvelé et relancé la culture du manioc, avec un si grand succès, que les sucriers ont décidé d'en « faire la base de la nourriture de leurs esclaves », Gaudin, *Mémoire sur les établissements...*, *opus cit.*

<sup>238</sup> Genre de légumineuse, appelée aussi cajan.

<sup>239</sup> Genre de plante de la famille des légumineuses-papilionacées, poussant sous les tropiques.

<sup>240</sup> Le désir de lucre empêchait les planteurs de respecter toujours ces rigoureux assolements prévus par Desbassayns. Ainsi, le Chaudron avait-il été surexploité par Fréon, comme le montrent les pourcentages de terres en cannes des années 1824 (60 %), 1830 (64,5 %) : « la terre est très appauvrie par les plantations qui se sont succédées depuis un grand nombre d'années. Elle a besoin d'un long repos et d'être couverte par des plantations de pois mascates ... Les cannes sont maigres, attendu l'appauvrissement du sol, et ne permettent pas de grands produits », notait ainsi l'acte de vente de 1852.

b) Une plantation en trous :

La plantation a mérité toute l'attention de Desbassayns, et c'est là, pense-t-il, que son apport est le plus personnel. On doit planter en juin et juillet dans les terres maigres, en août, septembre, octobre dans les basses terres. Si l'on plante trop tôt dans les bas, le jus de canne sera trop aqueux, et contiendra moins de sucre. Il faut en premier lieu tracer des lignes perpendiculaires à la pente (pour éviter que les pluies n'enlèvent la terre et ne bouchent les trous de cannes), sur lesquelles seront creusés les trous (trouage, trouaison) ; de la terre retirée on dressera un sillon entre les lignes de trous (Desbassayns les appelle les « cordons »), où l'on refera les plantations au bout de huit ans. La canne sera plantée dans des trous qui seront creusés de mars à mai. Ce travail de la trouaison est le plus dur<sup>241</sup>.

Desbassayns a étudié et décrit l'outil à trous : c'est un pic avec une douille de 17/18 lignes (à peu près 4 cm), une lame perpendiculaire au manche aussi large en haut qu'en bas, de 3 pouces de large (8 cm) et de 8 pouces de long (à peu près 22 cm); la courbe sera à 1 pouce de la douille (2,7 cm), ce qui doit permettre à la lame d'entrer du premier coup dans la terre jusqu'à la douille. Les trous auront 12 pouces (32,8 cm) de profondeur, 2 pieds de long (à peu près 66 cm), 3 pouces de large (un peu plus de 8 cm). Le fond du trou sera de niveau et bien uni. La distance entre les trous sera celle de la longueur d'un trou (2 pieds, à peu près 66 cm). De la profondeur des trous dépend selon Desbassayns la qualité de la récolte. Ce système fait que les cannes résistent mieux au vent, qu'elles souffrent moins de la sécheresse, et que leurs racines ont plus d'espace. Les plants doivent être choisis avec soin : on prendra les plants dont les germes sont bien formés. Il ne faut jamais retirer la paille qui recouvre les germes. Lorsque l'on manque de plants, on peut prendre des morceaux du corps de la canne. Le plant est mis au fond du trou, il faut le faire porter partout sur la terre dure et contre les parois pour permettre aux jets de sortir aux deux bouts opposés. « *Un commandeur, précise Desbassayns, doit toujours présider à la plantation et la conduire* ». La plantation une fois inspectée, le commandeur fait remplir chaque trou avec de la paille<sup>242</sup>.

<sup>241</sup> A la Jamaïque, le travail de la trouaison était si dur qu'on le faisait faire de préférence par des esclaves loués (*jobbers*), et non les esclaves de l'habitation (B. W. C. Higman, *opus cit.*, p. 54).

<sup>242</sup> A la Martinique, la plantation est accomplie par des lignes d'esclaves, chacun avec une houe et un piquet ; à chaque bout de ligne, un commandeur avec une ficelle sur laquelle des nœuds ont été faits à intervalles réguliers. Chaque esclave plante un pieu en face du nœud et commence à creuser un trou de 2 pieds (0,66 m) de côté et 9 pouces (23 cm) de profondeur. On place 3 pousses de canne, de la fumure si c'est prévu ; cette technique était en vigueur depuis le XVII<sup>e</sup> siècle (D. W. Tomich, *opus cit.*, p. 83).

c) Un entretien minutieux :

Loin de pousser toute seule et d'être une plante qui favoriserait la paresse, comme on l'entend parfois aujourd'hui, la canne demande un entretien constant jusqu'à sa maturité. « Pour que les cannes soient toujours vertes et en grande pousse, il faut avoir soin de les gratter pour les entretenir toujours propres, et de tirer la terre qui tombe dans les trous (dévidage des cannes, ou des trous). On doit gratter souvent, même avant que les germes des mauvaises herbes ne paraissent ». Le même champ doit être gratté tous les quinze jours ou toutes les trois semaines. Après une avalaison (forte chute de pluie), il faut gratter immédiatement, car la pluie battante aura bouché tous les pores de la terre. Il faut cependant gratter superficiellement, pour que la terre soit à peine effleurée, en évitant d'en faire tomber dans les trous : « le noir a donc soin de conduire sa gratte d'un seul coup, du bord du trou au milieu du sillon et le coup de gratte suivant doit être fait à côté du trait marqué par le précédent, sans empiéter ». Ainsi, à chaque fois que la gratte passe, elle nettoie un espace de 2 pieds de long sur 8 pouces de large. Ces gestes précis évitent une perte de temps, et Desbassayns a pu de la sorte faire gratter des superficies doubles de celles des autres habitants, dans le même temps.

Le dévidage des trous (vider les trous de la terre qui y est tombée) est une opération impérative : le plant ne donne que trois, deux ou une seule tige. Sur ces tiges, une vingtaine de bourgeons apparaissent, qui sont les souches de la canne. Si la terre tombe dans les trous, les bourgeons ne poussent plus, car ils poussent toujours au-dessus de la terre. Si la terre n'est pas retirée, les bourgeons pousseront à sa surface, la canne s'enracinera trop haut, et ne résistera pas au vent. Il faut donc retirer la terre chaque fois qu'il en tombe plus de six lignes sur les plans. Le travail se fera à la main, et devra être renouvelé jusqu'à ce que les cannes soient poussées. Il faut n'employer à ce travail que les petits noirs et les négresses qui ont la main plus petite, sont plus adroits, s'accroupissent plus facilement que les hommes.

d) La coupe : un exemple de division du travail aux champs :

Desbassayns a également planifié la coupe des cannes : elle doit avoir lieu du 1 juillet au 31 décembre. Chez lui, la coupe s'accompagne du dessouchage des vieilles cannes, de la plantation des pois, de celle du manioc : il y a 25 000 gaulettes (59 ha) de cannes de première coupe à couper, 25 000 gaulettes de cannes de repousse (dont une moitié de cannes de première repousse, et l'autre de cannes de seconde repousse), 12 500 gaulettes (29,6 ha) de « cannes filées ». On commence la coupe en juillet par les recoupes filées. La manipulation des cannes de recoupe est terminée mi-septembre ; on passe alors aux cannes de première

coupe, dont la manipulation se déroule de fin septembre à fin décembre. Il faut commencer par couper les cannes des mauvaises terres avant celles des bonnes terres, ce qui fait que chaque canne est coupée dans la saison où elle rapporte le plus.

Les coupeurs sont divisés en plusieurs bandes. La première bande abat les cannes à la hache, hache étroite pour couper la canne profondément en terre ; le coupeur fait tomber la canne du côté où sont les éplucheurs. Ceux-ci forment la deuxième bande ; ils prennent la canne par le cœur et, la tenant de la main gauche, enlèvent la paille, puis lancent la canne derrière eux sur le tas. La troisième bande, formée d'un petit nombre d'hommes, enlève au sabre les germes un peu gros. Les hommes de la quatrième bande prennent la canne de la main gauche par le cœur qui est coupé et jeté de côté ; puis ils coupent la canne par morceaux de 4 pieds (1,3 m), qu'ils lancent derrière eux, à gauche, en tas. Le commandeur veille à ce que les cannes ne soient pas coupées trop près du cœur, que les germes gros et moyens soient ôtés. Enfin la cinquième bande enlève les cannes, les dispose le long du chemin en tas qui seront chargés dans les charrettes. Le chargement est également étudié : le conducteur monte sur la charrette, reçoit les cannes du chargeur ; les cannes sont mises debout ; une canne est placée en travers devant et derrière pour éviter le basculement du chargement. L'économe fait mettre deux à trois mulets par charrette selon la difficulté du terrain. Les charrettes seront versées le plus près possible les unes des autres et le plus près possible du moulin. Le commandeur du moulin, quant à lui, vérifiera que les cannes ne sont pas coupées trop près du cœur, et qu'elles n'ont pas de germe. Cette méthode, qui allie la minutie d'un jardinage et la division du travail, montre le désir de plier le travail des champs aux critères du travail industriel.

e) Une originalité revendiquée mais contestée :

La méthode de Joseph Desbassayns amène plusieurs remarques. La première, c'est que ces observations minutieuses, ces réflexions, raisonnements, voire expérimentations sont le fait d'un grand propriétaire résident, comme ce fut souvent le cas à Bourbon, à la différence des Antilles ou de Saint-Domingue. La seconde, c'est que la méthode se donne une apparence scientifique, conforme à la tonalité de ce début du XIX<sup>e</sup> siècle, héritier du goût pour l'analyse et l'expérimentation des Lumières, mais aussi fasciné par le productivisme qui est alors la marque du Saint-Simonisme. Ainsi, Joseph Desbassayns *«posa les bases d'un système rural où les lois de la physiologie végétale étaient, pour la première fois, appliquées selon les règles de la logique au climat de la colonie, à la nature de son terroir, et à sa topographie,*

*tant générale que locale* »<sup>243</sup>. Elie Pajot, qui met en exergue l'aspect rigoureux, scientifique de la méthode Desbassayns, en même temps que son adéquation au donné bourbonnais, souligne ainsi l'aspect novateur des principes culturels de Desbassayns.

Or, cette méthode n'est pas originale. Elle ressemble beaucoup, n'était la précision quasi millimétrique des mesures<sup>244</sup>, à celle décrite par le père Labat ou Dutrône Lacouture. Les Desbassayns ont cependant développé et entretenu l'opinion qu'ils avaient créé de toute pièce l'industrie sucrière à Bourbon, par leurs innovations techniques et leur méthode de culture. Leur réussite spectaculaire, sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir, soigneusement orchestrée, fit que le ministère de la Marine et des colonies prit ses renseignements : il fit copier à Bourbon en 1822, par Freycinet, les plans des sucreries de Charles au Chaudron et à la Rivière des Pluies ; ces plans étaient accompagnés de notes de la main de Charles et d'un exposé de la méthode de culture de la canne, par Joseph<sup>245</sup>. Le ministère, qui avait l'intention de faire appliquer ces dispositions « aux Amériques », saisit le Comité consultatif des arts et métiers<sup>246</sup>. Celui-ci donna son avis par lettre du 30 août 1823, et se prononça tant sur la culture de la canne, que sur le broyage, la concentration du vesou et la purgation : d'emblée, il souligne que les Desbassayns ont su mettre en œuvre les conseils de ceux qui ont déjà écrit, et les innovations de l'étranger.

Si l'on s'en tient à la culture de la canne, le Comité indique que l'observation judicieuse de la nature du sol et des variations atmosphériques a amené la mise au point par Joseph Desbassayns d'une méthode qui se rapproche plus de la petite que de la grande culture, inspirée par Dutrône Lacouture<sup>247</sup>, Decazeaux, Barré d'Otremart. On peut ajouter à

<sup>243</sup> Elie Pajot, *Notice biographique...*, opus cit., p. 5.

<sup>244</sup> Gimart justifiera quelques années plus tard cette précision. En 1829, écrit-il, du fait de la faiblesse des rendements, par abandon des assolements, l'idée se forma que si la canne rendait moins, c'est qu'elle était plantée trop profond, au contact du tuf. Tant valait-il, au lieu des 12 pouces de profondeur que conseillait Joseph Desbassayns, ne la planter qu'à 6 ou 8 pouces. Le résultat fut que, moins enracinées, ces cannes furent arrachées par « *le faible coup de vent de 1831* », ADR 7 M 26.

<sup>245</sup> Nous avons retrouvé, aux Archives de La Réunion, les plans en question et les notes de Charles Desbassayns ; seul l'exposé de Joseph manque.

<sup>246</sup> CAOM carton 359, doc. 2707, lettres de mars 1823.

<sup>247</sup> A Saint-Domingue en 1785, Dutrône dispose, pour ses expériences, de la sucrerie de M. Delabédate. A la page 58 de son *Précis*, il décrit la plantation de la canne : « *pour planter, on fait des fosses de quinze à dix-huit pouces carrés, sur huit à dix de profondeur. La terre fouillée avec la houe, est mise sur les bords de la fosse, & les plançons couchés à plat au nombre de quatre ou cinq, sont d'abord recouverts d'un pouce ou deux de terre. La fosse est alors dans la disposition la plus favorable pour recevoir & conserver l'eau, soit de pluie, soit d'arrosage. L'état de division où est la terre, permet aisément aux racines de la pénétrer & de s'étendre autant qu'elles le peuvent. Les racines très-multipliées, très-étendues fournissent, en très-grande abondance, l'eau nécessaire au prompt développement des boutons, & à la végétation de la Canne plantée... Les circonstances plus ou moins favorables à la végétation que présente la terre, l'état des cannes qu'elle produit exigent, dans la plantation, différentes considérations par rapport à la distance qu'on doit mettre d'une fosse à l'autre... L'art du Cultivateur consiste donc à savoir bien modifier, suivant les circonstances, l'action de l'eau, de l'air & du*

cette liste un opuscule fort éclairant, publié en 1789 à Paris par Le Breton, qui connaît d'ailleurs Dutrône Lacouture, et qui condamne, écrit-il, « *l'usage [de Miller] de planter les cannes sur le même terrain aussi longtemps qu'il peut en produire* » préconise, fort de son expérience dominguoise, de « *faire des fosses très profondes pour que les racines aient plus de nourriture, [et de] planter à grande distance pour que l'air circule* »<sup>248</sup>. Or le modèle dominguois de réussite sucrière est largement popularisé en France, où Joseph Desbassayns a séjourné ; par ailleurs, il s'est rendu à deux reprises aux Etats-Unis<sup>249</sup>, et, si l'on ne sait s'il a visité des sucreries, il a été proche de l'espace sucrier des Caraïbes et de ses réalisations.

« *Si les colons, conclut le Comité, n'ont pas le mérite de l'invention, ils ont du moins le mérite de l'avoir introduite les premiers, et à ce titre méritent reconnaissance* ». Loin d'être originale, la méthode de Desbassayns<sup>250</sup> place Bourbon dans la continuité de l'activité sucrière à Saint-Domingue. A plusieurs reprises, par la suite, nous aurons l'occasion de souligner l'importance de cet héritage dominguois dans les premiers temps de la sucrerie bourbonnaise. Bourbon, il est vrai, est alors si loin des logiques caraïbes, que la méthode de Desbassayns va fournir aux planteurs qui découvrent la canne, et en ignorent d'autant plus les principes de la culture qu'ils n'en ont pas, on nous passera ce mot, la « culture », des principes solides permettant d'obtenir d'emblée des rendements relativement élevés et sûrs.

En tout état de cause, la méthode de Desbassayns fournissait un cadre rigoureux et efficace à la culture de la canne, faisant entrer d'un coup l'activité sucrière dans le cadre d'une activité rationalisée, visant à une production optimale. En rendant productive la culture de la canne, elle favorisa largement son extension. Les contemporains en furent les témoins conscients, appréciant avec nuance ce que certains appellent « l'invasion » de la canne.

### 3) Une extension diversement appréciée :

---

*soleil ; par rapport à la végétation & à l'élaboration de la matière sucrée* », *Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentiel*, Paris, imprimerie de Clousier, 1790, 382 p.

<sup>248</sup> Le Breton (Inspecteur général des remises des capitaineries royales, de l'Académie royale des sciences d'Upsal), *Traité sur les propriétés et les effets du sucre, suivi d'un mémoire de M. de Barry sur les fourmis de la canne*, Paris, 1789, pp. 14 et 25.

<sup>249</sup> A plusieurs reprises dans ses écrits, le père de Joseph Desbassayns, Henry Paulin Panon Desbassayns, mentionne Saint-Domingue, et montre combien l'île était familière aux colons en particulier, et aux Français en général. Quant aux Etats-Unis, Henry Paulin Desbassayns père y envoya lors de la Révolution une partie des bénéficiaires cotonniers de son habitation de Saint-Gilles les Hauts et acquit des terres et peut-être des rentes à New-York, ainsi que dans l'état du Massachusetts et du Maine ; le 24 janvier 1845, par-devant maître Delanux, ses héritiers reconnaissent qu'ils n'ont pas de droits dessus, mais que ces droits sont à la veuve Desbassayns, ADR 3 E 425 n° 16.

<sup>250</sup> En 1894, le *Traité de la fabrication du sucre de betterave et de canne, tome II*, de L. Beaudet, H. Pellet, Ch. Saillard, Paris, H. Desforges, 693 p., note : « *Ce mode de plantation [trouaison] préconisé par M. Desbassayns*

a) L'engouement pour la canne :

- Auguste Billiard, 1817, le premier observateur :

Auguste Billiard s'était rendu à Bourbon pour liquider la succession d'un parent ; tombé amoureux de Bourbon, ce haut fonctionnaire ambitionnait d'être désigné à la députation de l'île à Paris ; à cette fin, il rédigea un rapport de ses observations qu'il adressa en 1820 au ministre de la Marine, reprenant, dit-il, les idées de La Bourdonnais et de Poivre, et demandant des réformes institutionnelles pour l'île, ainsi qu'un aménagement de l'esclavage qu'il condamne, mais ne souhaite cependant pas voir abolir d'un coup<sup>251</sup>. Vers 1815, il fournit les premières notations sur les débuts de la canne : il décrit l'étang Saint-Paul, en partie comblé, « *grand tapis de verdure formé des champs de cannes, des rizières et des jardins* » ; la savane de la Possession « *égayée par trois ou quatre champs de cannes assez étendus dans lesquels on a fait venir un courant d'eau* » ; la plaine de Saint-Louis, possédée par quelques riches propriétaires qui « *commencent à y propager la culture des cannes à sucre* » ; le quartier de la Rivière d'Abord « *où la culture de la canne à sucre commence à s'étendre...elle accroîtra la richesse de ce quartier* » et Billiard appelle de ses vœux le creusement d'un canal qui fertiliserait la plaine en dérivant les eaux de la Rivière Saint-Etienne (futur canal Saint-Etienne) ; sur la côte au vent, qui est pour Billiard comme une seconde colonie adossée à l'autre, qui a « *toujours été la plus favorisée par l'administration* », où l'initiative est dopée par l'arrivée des Européens, où les habitants « *ont des routes commodes pour le transport de leurs denrées, pour les communications avec leur port* », la « *campagne se couvre de tous côtés de champs de cannes* »<sup>252</sup>.

Dans ce paysage arboré qui est encore une mosaïque de cultures, les activités sucrières sont désormais perçues comme le gage de la prospérité : « *il n'y a point de culture, écrit-il, qui ait un air plus riche que celle de la canne à sucre ; plusieurs fois, du haut d'une colline ou d'un piton, je me suis attardé à contempler les belles campagnes de la partie du vent, surtout au moment où les vapeurs du matin, se confondant à la fumée des sucreries, s'élèvent au dessus de la plaine comme une émanation de son abondance et de sa fertilité* »<sup>253</sup>. Mais Billiard souligne le maintien d'une polyculture, même spéculative, preuve que le choix de la canne s'esquisse à peine : « *les cafétérias s'entremêlent aux sucreries ; les girofliers sont*

---

[sic] est employé à Maurice, à La Réunion, dans tous les pays où la couche arable est insuffisante pour permettre les labours, et dans les terrains pierreux et montagneux », p. 496.

<sup>251</sup> Billiard cependant ne fut pas élu. Il reprit alors son rapport, qu'il résuma, l'intégra à une relation complète de son long séjour à Bourbon, et envoya ce *Voyage aux colonies orientales*, magnifique récit par lettres, au comte de Montalivet, pair de France et ministre de l'Intérieur.

<sup>252</sup> Auguste Billiard, *Voyage ...*, opus cit., pp. 48, 58, 81, 84, 101.

*plantés en avenues, ou distribués en quinconces sur le penchant des coteaux* »<sup>254</sup>. Il reste fidèle au modèle de diversification agricole qui prévalut vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, après les mécomptes du café, en proposant, pour les savanes de l'ouest, la culture de l'olivier, vantant les mérites et la beauté des girofliers aux feuilles luisantes, des ouatiers, des cacaoiers aux longues cabosses vertes, jaunes ou pourprés. Cet esprit, aux antipodes encore de l'idée d'une monoculture de type capitaliste, pense l'espace bourbonnais selon la tradition du jardin, dont la comparaison lui vient à plusieurs reprises sous la plume, éden dont le cœur se resserre dans les habitations des bords de la Rivière des Roches, et dont le parangon est celle de Delcy-Fin.

- Betting de Lancastel, 1827, la confiance dans la canne :

Les années miraculeuses, qui firent suite aux épreuves de la Révolution, aux calamités du début du siècle, et à l'occupation anglaise, quand la colonie, rassemblant ses forces, était comme suspendue entre plusieurs possibles, ne pouvaient durer. « *Le colon, notait Billiard, est pressé de jouir : il faut que le capital qu'il emploie à l'achat d'une habitation lui soit rendu en moins de dix années* »<sup>255</sup>. Ces dix années sont celles qui séparent Billiard de Lancastel. Betting de Lancastel fut directeur général de l'Intérieur à Bourbon, à partir de 1827 ; il est le premier auteur d'une Statistique de l'île, publiée en 1827, dans laquelle il note que « *La culture de la canne à sucre s'étend tous les jours* », et que « *l'impulsion générale se dirige vers la culture de ce précieux roseau ; l'avantage qu'elle présente est un problème victorieusement résolu par les produits obtenus, l'abandon des autres cultures, et la faveur dont jouissent les sucres de Bourbon sur les marchés d'Europe* »<sup>256</sup>.

- Tournées des gouverneurs, le soutien officiel :

Les gouverneurs, lors de leurs tournées, soulignent aussi ces avancées, comme Duval d'Ailly, en 1830, qui met en rapport progrès de la canne et irrigation : à Saint-Pierre, le canal Saint-Etienne, écrit-il, « *a vivifié un terrain immense sur lequel de belles plantations de cannes à sucre ont été faites, et elles forment, depuis qu'on a renoncé à la culture des céréales, la principale richesse de cette commune* »<sup>257</sup>. Ces notations sont reprises régulièrement, par Cuvilier, par exemple, en 1834 : « *La culture de la canne fait des progrès dans toute la colonie, notamment à Saint-Pierre, où s'établissent de nouvelles usines qui seront alimentées par de petits propriétaires...En général, on plante des cannes partout où*

<sup>253</sup> *Ibidem*, p. 101.

<sup>254</sup> *Ibidem*.

<sup>255</sup> *Ibidem*, p. 117.

<sup>256</sup> Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon, opus cit.*, p. 60.

<sup>257</sup> Tournée du gouverneur Duval d'Ailly, 1830, CAOM carton 514.



leur exploitation est praticable »<sup>258</sup>. Même son de cloche en 1837 : « *Les plantations de cannes ont beaucoup augmenté, particulièrement dans la partie sous le vent, c'est-à-dire à Saint-Louis, Saint-Pierre et Saint-Joseph. A Saint-Pierre, de Grands-Bois jusqu'à Manapany, dans un intervalle de moins d'une demie lieue, cinq sucreries ont été établies, et tout cet espace est couvert de nouvelles plantations. A Saint-Joseph, où la canne avait jusqu'à présent été peu cultivée, il y a maintenant deux sucreries* »<sup>259</sup>. Ces remarques montrent que pour le gouvernement local, le progrès général de l'île et sa prospérité, mais aussi l'augmentation des revenus des particuliers passent par la culture de la canne. Le pouvoir local prêta la main à ces progrès, et fonda en 1819-1820 un Comité consultatif d'agriculture et de commerce<sup>260</sup>, qui devait favoriser le dynamisme agricole et commercial (ANNEXE 1).

- Témoignage d'un planteur de base : Lescouble

Les archives de La Réunion ont précisément la chance de posséder le témoignage de l'un de ces habitants de base, à travers le journal d'un habitant de Sainte-Suzanne, Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble (de 1811 à 1836). Lescouble, né en 1776 de père breton et de mère créole, gagna à onze ans la France, dans le but de continuer ses études, dont nous ignorons tout. Il y séjourna de 1787 à 1796, pendant la période révolutionnaire sur laquelle il ne fournit curieusement aucun témoignage. De retour à Bourbon, et profitant de la loi nouvelle sur le divorce, il se maria à trois reprises en 1796, 1801, 1810, engendrant sept enfants. Après avoir vécu à Saint-Paul jusqu'en 1810, il s'établit à Sainte-Suzanne, au Grand Hazier jusqu'en 1813, puis aux Angos, sur l'habitation des Cocos. Il quitta Sainte-Suzanne en 1835 pour partager la vie de la troupe théâtrale de Saint-Denis jusqu'à sa mort en 1836.

Le personnage de Lescouble est sans doute représentatif d'un de ces habitants d'une aisance moyenne qui vécut au début du XIX<sup>e</sup> siècle à Bourbon, et ses engagements politiques aux côtés des Francs-Créoles, comme ses positions et agissements en faveur d'un esclavage maintenu mais humanisé, écho des préoccupations du temps, suffiraient à montrer que la classe des possédants n'était pas monolithique. Mais c'est dans le domaine du sucre que Lescouble nous intéresse : il vécut pleinement la période du décollage sucrier de Bourbon, dont il est un observateur attentif et bientôt critique. Très lié à sa tante Roudic, qui posséda une des premières sucreries de l'île, sucrerie, il se consacra en partie, comme son fils Camille, à la culture de la canne, démontra et remonta la sucrerie de sa tante avec son cousin Grinne ;

---

<sup>258</sup> Tournée du gouverneur Cuvilier, 1833, CAOM carton 514.

<sup>259</sup> Tournée du gouverneur Cuvilier, 1837, CAOM carton 514.

<sup>260</sup> Sur le Comité consultatif d'agriculture et de commerce, voir Annexe 1.

lui-même édifia et fit fonctionner pendant quelques années une sucrerie, et malgré son échec, resta impliqué dans les problèmes et réalités du sucre. Il fut en relation avec tous les sucriers de la première génération à Sainte-Suzanne, et dans les communes voisines, connut Gimart<sup>261</sup>, fréquenta Fréon<sup>262</sup>, apprécia Wetzell. Lescouble fut un infatigable travailleur, et par-dessus tout un bricoleur de génie, qui semble avoir, dans le domaine sucrier (du fait de ses études ?), acquis une sorte d'expérience, de connaissance empirique qui lui valait d'être consulté sur des points aussi divers que la construction d'une sucrerie, le montage de moulins, la fabrication du sucre, etc.<sup>263</sup>.

Lescouble est témoin de l'extension de la canne : dès 1811, 1812, il mentionne ses plantations de cannes au Grand Hazier, et fait allusion à son moulin à cannes, sans doute pour une guildiverie ; ces années correspondent en effet au renouveau de la culture de la canne. Jusqu'en 1824, les notations concernant la canne sont rares. A partir de 1825, de nouvelles notations apparaissent, comme celle du 13 juin 1825, qui observe que Alphonse Beaumont défriche son café pour faire des cannes. Cette année-là montre la complexité de la manipulation des cannes : les cannes de sa tante, sur le terrain Douyère, devaient être manipulées par Charles Adam, sucrier voisin. Mais la convention est dénoncée, et Charles Adam renvoie à un autre sucrier, Lepervanche, pour manipuler. Il y a donc dès ce moment de nombreux petits propriétaires qui cultivent la canne, mais en confient l'exploitation à autrui, surtout s'il est sucrier : les usines ne fonctionnent donc pas qu'avec leurs seules réserves foncières, ou cannières. Par ailleurs, les ententes d'exploitation prennent immédiatement un caractère juridique, avec signature de conventions, fût-ce sous seing privé. Enfin, les susceptibilités paysannes multiplient sans doute les contentieux entre les contractants.

A la fin des années 1820 et le début des années 1830, le Journal porte la marque de nouvelles préoccupations liées à l'activité sucrière. Lescouble mentionne en particulier à

---

261 Louis Stanislas Xavier Gimart (Beauvais 1780 - Bourbon 1846) arriva à Bourbon pour chercher fortune en 1810 ; il travailla d'abord dans le commerce à Saint-Denis jusqu'en 1815, puis fit un beau mariage en épousant une fille de Greslan en 1815 ; avec la dot de sa femme, il acheta une habitation dans les hauts de Sainte-Suzanne (Grande Ravine), et fonda une sucrerie ; inventeur de la fameuse « batterie Gimart » (cf. *infra*) ; sur Gimart, voir A. Vinson, « Eloge de Gimart », *Bulletin de la Société des Sciences et des Arts de l'Île de La Réunion*, 1856-1858, pp. 265-274, ADR 2 PER 320.

262 Jean-Baptiste Laurent Gérard Gertrude Fréon (1783-1833), après des études en France, s'établit habitant sucrier à Sainte-Marie, près de sa mère qui possédait aussi des sucreries. Ses qualités et ses capacités le mettent au premier rang des habitants et des sucriers de l'île, ce qui lui vaut de faire partie du Conseil privé, avec Charles Desbassayns, à qui il rachète la sucrerie du Chaudron en 1822 ; très attentif à l'innovation sucrière, il y consacre une partie considérable de sa fortune, il reçoit et héberge l'ingénieur Wetzell de 1830 à 1833 au Chaudron, qui devient une « usine pilote » et le modèle des sucreries de Bourbon. Il meurt sans descendance, et après une courte maladie, en 1833 ; il était apparenté à Lescouble.

263 Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, L'Harmattan-éditions du Tramail, 3 tomes, texte établi par Norbert Dodille et ses étudiants, 1990.

plusieurs reprises la création de chemins. Il s'agit d'exploiter les nouvelles terres gagnées dans les hauts<sup>264</sup>, ou des terres jusque là négligées, comme les ravines et les pentes, ou les « fonds »<sup>265</sup>.

Ces plantations nouvelles nécessitent des plants. Le Journal mentionne les démarches de Lescouble pour s'en procurer<sup>266</sup> ; il semble attentif à leur état de fraîcheur, mais n'est guère sensibilisé aux problèmes de rendements variétaux et de sélection, et se contente d'utiliser la canne la plus cultivée à son époque, la variété Otaïti.

Les travaux de la canne occupent de plus en plus de temps dans l'année, et mobilisent la totalité de ses noirs, sans que cela soit d'ailleurs suffisant. Si l'on prend pour exemple l'année 1829, dès le mois de janvier, les noirs commencent à déboucher les trous de cannes partiellement comblés par les pluies d'été et à remplacer les plants crevés. Tout le mois de mars est employé à « gratter » les cannes<sup>267</sup>, en premier lieu les jeunes cannes, puis les vieilles. Fin avril début mai, commence la « trouaison ». Ce travail se poursuit jusqu'au mois d'août. En octobre, débute la coupe de ses cannes. Dès novembre, on commence à planter les cannes ; la plantation se poursuit jusqu'au début décembre (elle a duré 17 jours), et dès lors, on recommence la gratte des cannes et le « dévidage » des trous. Dans les intervalles, les noirs ont souvent travaillé aux chemins.

Les travaux et les jours se poursuivent ainsi : en même temps qu'elle envahit l'espace cultivable, la canne envahit le temps, mobilise tous les bras<sup>268</sup>. Mais cet enrôlement des noirs n'est pas suffisant : les esclaves sont successivement loués par l'un ou l'autre des habitants pour mener à bien les travaux. Nous sommes loin de la tonalité quasi bucolique décrite par

264 Quelques années auparavant, les champs de cannes dans les hauts étaient beaucoup plus rares, et l'habitant-sucrier Notaise, qui en possédait, se contentait d'aménager une « glissade », pour « extraire », comme on disait alors, c'est-à-dire évacuer, les cannes de ces champs (*Journal*, 28 novembre 1822). Bruno de Sigoyer, quelques années plus tard, est le premier des voisins de Lescouble à tracer un chemin pour l'extraction des cannes d'en haut.

265 Dès le début novembre 1828, Lescouble emploie ses noirs à la « gratte » et au nettoyage des pentes, pour y planter des cannes. Les mois et les années suivantes témoignent encore de cette invasion de la canne : au début mai 1829, Lescouble note « *début chemin qui traversera toute la pente pour l'extraction des cannes de la ravine à mi-côte* », puis, laconiquement, du 11 au 21 mai : « *troué dans la ravine* ». En juin, il « *trouve le fond Charlot* » ; en novembre, les cannes sont plantées dans la ravine.

266 En 1828, Lescouble utilise des boutures de cannes d'Otaïti qu'il a obtenues de son parent Fréon, propriétaire depuis 1822 du Chaudron. Cela ne suffit pas, fin novembre, au moment de la coupe, il écrit à Charles Adam pour avoir des têtes de cannes, puis envoie ses noirs chercher des têtes chez Maillet, qui sont plantées le lendemain, selon les principes de Desbassayns. L'année suivante, à la même époque, il retourne chercher des plants chez Charles Adam, etc.

267 A l'aide de la gratte, c'est à dire un outil à large lame, sorte de houe, on gratte le sol autour des plants pour enlever les mauvaises herbes et mieux permettre la pénétration de l'humidité en ameublissant le sol.

268 Le 4 novembre 1831, Lescouble note : « *Tout mon monde est employé à la coupe des cannes* » ; quelques jours plus tard, c'est au charroi de cannes que tous les noirs sont cette fois-ci employés. Le 8 novembre, Bellier,

Joseph Desbassayns. La culture de la canne se fait dans une sorte de frénésie que le manque de bras, qui commence à se faire sentir, ne fait qu'aggraver. Mais l'amertume que l'on devine chez les petits colons comme Lescouble est aux antipodes de l'attitude des grands sucriers. Pour eux, la canne doit poursuivre son extension, quel qu'en soit le prix. Lors de l'Enquête de 1829 sur les sucres, à la question de savoir s'il reste à Bourbon des terres propres à être plantées en cannes, Dejean répond qu'il reste la moitié des terres arables, qu'elles le seront, au prix de l'abandon des autres cultures, y compris des vivres « *que nous aurons plus de profit à faire venir de Madagascar* ».

b) Les réserves :

• Ambivalence de Lescouble :

L'expansion de la canne, au final, a été assez mal reçue par Lescouble. Sa critique de la canne et du sucre s'articule autour de deux thèmes. En premier lieu, un thème passéiste, qu'on peut dire conservateur, qui associe le développement de la canne au recul concomitant des cultures vivrières. C'est en 1828 que Lescouble formule cette opinion, après avoir, comme chef de chantier et exploitant « baigné » en quelque sorte dans le sucre pendant plusieurs années. « *Notre pays, écrit-il en date du 2 décembre 1828, s'est sans doute enrichi par le sucre, mais les plantations de cannes sont si multipliées que l'on ne trouve plus de maïs à moins de 30 livres le cent, ce qui empêche d'élever des animaux : toutes les viandes sont d'une cherté extrême, et n'en a pas qui veut. Autrefois on était moins riche, mais on vivait mieux, lequel vaut mieux ? Cependant, je plante des cannes, ainsi va le monde* »<sup>269</sup>.

Sont-ce les cultures vivrières dont la quantité récoltée a diminué, ou la population qui a augmenté ? Lescouble lie la hausse du prix du maïs à sa raréfaction, ce qui est discutable. L'enrichissement paradoxalement appauvrit, et celui de Bourbon est illusoire, car on vit moins bien qu'avant. Le maïs, culture emblématique de Bourbon, nécessaire à l'alimentation, dont le recul, au moment du boom des épices à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle avait annoncé de très dures années, avait connu un nouveau départ dans les années 1780, et avait assuré la survie des habitants. Lescouble oublie qu'il avait donné lieu alors à une surproduction. Quoiqu'il en soit, le maïs est perçu par Lescouble comme l'indicateur d'une agriculture et d'une vie équilibrée, qui tourne le dos à la recherche de la spéculation. L'ironie avec laquelle Lescouble indique qu'il suit le mouvement, souligne cette dualité des habitants, qui balancent entre un

---

qui devait prendre les cannes coupées, refuse, car il n'a pas assez de monde pour les tirer du champ, et se contentera de les prendre sur le chemin.

<sup>269</sup> *Ibidem*, p. 718.

mode de vie traditionnel, et, par l'intermédiaire d'une culture d'exportation, la spéculation qui peut amener l'enrichissement. Lescouble a conscience du paradoxe de sa position, et son appréciation semble le ranger du côté des habitants nostalgiques, qui voient disparaître une économie traditionnelle dans ses activités culturelles, les liens sociaux qu'elle supposait, entre maîtres et esclaves par exemple, et les genres et niveaux de vie qu'elle permettait, et regrettent ce bon vieux temps, ce « tan lontan »<sup>270</sup>, comme on dirait aujourd'hui. Surtout, Lescouble sent que c'est une certaine hiérarchie sociale, qui faisait encore des moyens habitants une sorte d'aristocratie, qui disparaît ; les habitants de la classe moyenne à laquelle il appartient font les frais de cette transformation, sauf à devenir eux-mêmes entrepreneurs.

Et c'est la deuxième critique de Lescouble à l'extension de la canne, critique qui ne s'ancre pas dans l'imaginaire, l'idéalisation du passé, mais dans la dureté des réalités économiques, en l'occurrence la crise de 1830-1831. C'est en effet à ce moment que Lescouble dénonce à nouveau la mise en place de l'économie cannière. La première amertume se lit début mai 1830, quelques mois après les deux terribles cyclones : « *Je me suis mis en route par les hauts et me suis rendu chez Liévrin*<sup>271</sup>...*Nous avons promené dans son habitation qui est très vaste. C'est encore un pauvre diable qui se donnera bien de la peine et qui coulera* »<sup>272</sup>. Le 24 mars 1831, Lescouble évoque une grande quantité de riches maisons de commerce qui ont fait banqueroute. Le 1<sup>o</sup> juin, il apprend que son fils Camille, ancien marin, et trafiquant de traite illégale, reconverti dans la culture de la canne, veut agrandir ses plantations : « *Camille et Gervais [Ozoux] commencent demain une grande opération. Ils vont planter en cannes un défriché à faire de 15 000 gaulettes [35,5 ha] chez Bruno. C'est encore une opération qui sera funeste à mon pauvre garçon. Je le lui ai dit : il ne veut pas me croire, et s'en repentira comme de son affaire d'habitation* »<sup>273</sup>. Le 23 juin de la même année, il évoque sa pauvre récolte de maïs : « *triste fruit de la plantation de cannes. Ce maudit roseau a perdu ma terre et il ne me reste plus que l'espoir de la refaire à force de soin* »<sup>274</sup>. Le 23 septembre : « *Bellier a fait du sucre de toute beauté, et malgré cela, il ne se vend que 6,5 piastres. Ce n'est pas la peine d'en faire en vérité* »<sup>275</sup>. Le 13 novembre 1831, enfin :

270 « Le temps jadis ».

271 Jacques Liévrin, né en 1789 à Paris, arrivé en 1815, époux d'Antoinette Roux, commerçant, co-propriétaire avec Alizart de l'usine Barrabé (n°104) fondée en 1823 par Lanchon, son épouse Sophie Fortin et Barrabé, reconstruite par Durefort en 1825, possédée par Alizart et Liévrin de 1827 à 1833.

272 *Ibidem*, le 10 mai 1830, p. 902.

273 *Ibidem*, t. 3, p. 978.

274 *Ibidem*, p. 984.

275 *Ibidem*, p. 998.

« J'espère que les cannes seront du moins quant à moi à jamais parasites de chez moi »<sup>276</sup> ; « plantez donc des cannes ! », conclut Lescouble avec dépit. Comme nombre d'habitants de l'époque, il est touché par la crise de 1830, qui résultait de l'association des dévastations des cyclones, de la mévente d'un sucre, qui il faut le dire, était alors de médiocre qualité, et du surendettement, et qui fut fatale pour les petits sucriers « familiaux » comme lui. Les maisons de commerce, qui pratiquaient des prêts usuraires, sont les premières touchées, et l'organisme de prêts mis en place, la Caisse d'Escompte, entreprend sa liquidation. De nombreux entrepreneurs, dans le commerce comme la maison Gamin, ou dans le sucre, comme la société Bellier, Dioré, de Laserve, font faillite.

La révolution des Trois Glorieuses, dont les mesures libérales ont du mal à atteindre Bourbon, propose une occasion, aux propriétaires endettés, de se dresser contre le gouverneur de Bourbon, Duval d'Ailly, qui semble vouloir maintenir l'ordre ancien. Ainsi se forme l'association Franc-Créole, dirigée par de Laserve, à laquelle Lescouble adhère. Même si Brunet<sup>277</sup> dément que le but de cette association ait été, sous couvert de réforme, de permettre aux habitants ruinés de ne pas payer leurs dettes, le doute demeure : ce sont les vaincus du sucre, petits exploitants sans assise financière, comme Lescouble, Périchon de Sainte-Marie, ou entrepreneurs surendettés aux projets mégalomanes comme de Laserve, qui constituent le noyau dur de cette association. Ce sont d'ailleurs ces colons qui se replieront sur le cirque de Salazie, ouvert à la colonisation en 1834, pour tenter d'y retrouver la matière utopique dont Bourbon semblait constituée depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, avant qu'elle ne soit épuisée par les dures contraintes du capitalisme : « Adam irait à Salazie ainsi que Montrose [Bellier], ils partageraient terres et noirs de la propriété [La Réunion] ». Périchon lui aussi ira à Salazie, mais il échouera dans la sériciculture comme il avait échoué dans le sucre puis dans la guildive<sup>278</sup>.

Lescouble, témoin de l'extension de la canne, du moins jusqu'au moment où s'accélère la mise en place des éléments d'une production industrielle, révèle l'ambivalence des habitants face au boom de cette nouvelle culture. Ils sont séduits par les perspectives de rapide profit, mais sentent qu'elle ancre, dans sa rivalité avec la France, l'île dans les structures d'une modernité industrielle et capitaliste, en rupture avec toute une civilisation rurale que l'abolition de l'esclavage achèvera de balayer. Lescouble et ses pareils pensent

<sup>276</sup> *Ibidem*, p. 1011.

<sup>277</sup> Louis Brunet, *Histoire de l'Association générale des Francs-Créoles...opus cit.*, p. 160.

<sup>278</sup> Jean-François Géraud, *La soie à Salazie, le mirage de Monsieur Périchon*, catalogue de l'exposition *Le temps d'un espace, l'espace d'un temps*, Ecomusée de Salazie, 2000, 106 p., pp. 48-67.

l'activité sucrière selon le modèle ancien d'une activité rurale, aux rythmes lents, aux capitaux limités. Son attitude témoigne de l'opposition, chez les planteurs de Bourbon, de deux mentalités. Celle, ancienne, qui valorise l'aisance, ou la richesse, et souhaiterait, quitte à faire de la canne, le maintien de postures économiques traditionnelles, excluant en particulier la notion de rentabilité. Ce que ces planteurs ont du mal à comprendre, c'est que désormais, et plus encore que pour le café, ils dépendent de mécanismes, comme la fixation des prix, dont ils ne sont pas maîtres. La concurrence n'est plus avec l'étranger, mais avec la métropole et son sucre de betterave. A cette mentalité traditionaliste, voire passéiste, qui définit quasiment l'amorce d'une identité, s'oppose l'attitude nouvelle, qui consiste à rechercher le profit, en s'inscrivant dans des logiques d'investissement, de concurrence, de productivité, en un mot des logiques capitalistes. Certains habitants comme Lescouble n'ont sans doute ni les disponibilités financières, ni les dispositions mentales pour adhérer à cette nouvelle économie. D'autres en estiment mal les contraintes et font faillite. Quelques uns, comme les Desbassayns, Chabrier, K/Véguen, etc. réussiront magnifiquement.

- Avertissements officiels :

Cette inquiétude face à l'envahissement de la canne, n'a pas été l'apanage des habitants « de base » comme Lescouble. Dès 1828, la canne fait l'objet d'une critique plus complexe et argumentée de P.P.U. Thomas. Ce n'est pas, écrit-il en substance, parce que la canne a réussi aux Antilles, qu'il faut l'étendre sans discernement à Bourbon. Le propos de Thomas s'articule en trois points. En premier lieu, il doit y avoir une limite naturelle à l'expansion de la canne à Bourbon, car tous les sols n'y sont pas propices. En second lieu, la culture de la canne n'est pas rentable à terme : elle laisse au bout de trois ans « *une terre entièrement énermée* » ; elle empiète sur les terres à vivres (déjà réduites, « *il y a cinquante ans par l'introduction des arbres à épices* ») ; elle nécessite de coûteuses importations ; son prix de revient est plus élevé que celui du café, moins onéreux à transporter. En troisième lieu, elle a un surcoût humain car elle nécessite « *de nombreux ateliers de noirs ; elle leur impose, pendant la roulaison<sup>279</sup>, un travail continuel et fatigant, qui ne permet presque aucun repos. De là, malgré une nourriture plus abondante, des maladies qui n'apparaissent souvent que quelque temps après ; de là une mortalité qui en est l'inévitable conséquence* »<sup>280</sup>.

L'analyse de Thomas est intéressante à plusieurs titres. D'abord, parce que, dans sa volonté de rationalisation économique, Thomas reste cependant étranger à la logique

<sup>279</sup> Période pendant laquelle la canne est « manipulée », c'est-à-dire coupée, portée à l'usine, transformée en sucre ; la « roulaison » dure autant que la manipulation, de juillet/août à décembre.

<sup>280</sup> P.P.U. Thomas, *Essai de statistique de l'île Bourbon, opus cit.*, p. 38.

capitaliste du profit : il raisonne en termes de comptabilité, et non d'investissement. Ensuite, parce que cet argumentaire a pour but d'amener la défense de la tradition culturelle de Bourbon, café et vivres. De ce double point de vue, on peut dire que l'analyse de Thomas, passéiste, même si elle peut séduire aujourd'hui par un côté qu'il serait anachronique de juger anti-libéral (il faudrait plutôt dire pré-libéral), a pour résultat de clore Bourbon sur son passé, comme si l'avenir de l'île était dans ce passé. Mais cette position est aussi précisément novatrice, car la colonisation ne doit plus se limiter à l'exploitation de la colonie, mais doit y maintenir un équilibre, y compris dans le ménagement des esclaves, condition de ce que l'on appelle aujourd'hui développement : la colonisation intègre donc une idée complexe du progrès<sup>281</sup>.

L'appréciation des gouverneurs est également mesurée. Certes, lors de leurs tournées, les gouverneurs voient avec satisfaction les progrès de la canne, visitent avec intérêt les usines, soulignent en un mot les bienfaits de la conversion à l'économie sucrière. Mais ils émettent deux sortes de réserve. S'ils dénoncent l'excessive extension culture de la canne, parfois cultivée sur des terres impropres, comme à Saint-Philippe - « *on y a fait*, écrit le gouverneur Cuvilier en 1833, *des plantations de cannes qui, je le crains, n'auront pas une longue durée, le sol où elles sont plantées n'étant qu'un détritrus de laves* »<sup>282</sup>- le plus souvent, leur critique rejoint celle de Lescouble.

Ainsi, au même moment que Lescouble, en 1829, le gouverneur de Cheffontaines dénonce le déséquilibre que produit le nouvel essor de la canne : « *Il est à regretter qu'au Bras Panon, comme dans beaucoup d'autres communes de l'île, la culture des vivres soit presque abandonnée [au profit de la canne]. J'ai fait des observations [aux habitants], en les engageant à ne pas laisser au dépourvu un objet aussi essentiel* » ; le gouverneur craint que ces « *exhortations ne soient de nul effet. Le désir insatiable d'acquérir des richesses ne vise qu'au moyen le plus prompt d'y parvenir* » ; la conséquence est la cherté de la vie pour « *les basses classes. Un seul événement peut plonger [la colonie] dans une disette absolue* »<sup>283</sup>. A la différence de Lescouble, le gouverneur donne à la critique de la hausse du coût de la vie une dimension politique, voire stratégique, bien que les enjeux aient changé depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, et même la période révolutionnaire.

281 Voir là dessus Marc Ferro, *Histoire des colonisations : des conquêtes aux indépendances, XIIIe-XXe siècle*, Paris, Seuil, Points Histoire, 1996, 594 p.

282 *Ibidem*.

283 CAOM, carton 514, dossier 5965, *Tournée du gouverneur de Cheffontaines, 1827-1829*.



Cette double position, positive mais critique face à l'économie sucrière, est encore celle du gouverneur de Hell, en 1839, qui écrit : « *L'agriculture productive a acquis un grand développement à Bourbon et la canne à sucre a envahi toutes les terres, ce qui a fait arracher en grand nombre les girofliers et détruire un grand nombre de caféiers* »<sup>284</sup>, et poursuit en émettant des regrets sur l'insuffisance des cultures vivrières. En même temps, de Hell, très préoccupé d'agriculture, souhaite freiner l'évolution vers une monoculture qui épuise les sols. Le gouverneur trouve qu'à Bourbon « *sont ignorés les véritables principes de l'agriculture* ». L'épuisement de la terre rend « *indispensable à présent de soumettre la culture aux règles adoptées dans tous les pays. Quelques habitants distingués par leurs lumières, devançant leurs compatriotes ont déjà substitué depuis quelques temps, aux anciennes cultures un système de culture plus rationnel. Cet exemple a été suivi par quelques colons et tous paraissent sentir le besoin d'une culture perfectionnée pour produire à moindre frais et ne plus voir par l'épuisement du sol tarir la source de leur richesse* »<sup>285</sup>. C'est dans ce but que le gouverneur créa le Comité d'agriculture, qui devait entre autres pousser à l'adoption d'un système d'assolement. Le jugement du gouverneur de Hell, qui prône la recherche de la rationalisation de l'agriculture en général, et de l'activité sucrière en particulier, marque une sorte de tournant. Désormais, on n'oppose plus cannes et vivres comme auparavant, et d'autre part, on intègre à l'ensemble des activités agricoles, dans une démarche qu'on pourrait dire systémique, l'activité sucrière. Il s'agit de faire durer cette agriculture sucrière, de lui faire rendre le maximum de richesses, mais en substituant à une sorte de croissance extensive de la canne et du sucre, une croissance intensive, qui, en particulier, prend en compte l'épuisement des terres<sup>286</sup>. Il y a de ce fait prise en compte des intérêts locaux, et plus seulement exploitation d'une colonie par la métropole.

#### 4) Quels progrès dans la culture jusqu'en 1848 ?

Le contexte d'une agriculture coloniale, traditionnellement conservatrice du fait, en particulier, de l'usage de la main d'œuvre esclave, ne laisse pas augurer de réels progrès.

<sup>284</sup> CAOM, carton 514, *Tournée du gouverneur de Hell, 1839.*

<sup>285</sup> *Ibidem.*

<sup>286</sup> De Hell souligne que son Comité d'Agriculture reprend les initiatives « *des habitants éclairés qui n'ont épargné ni les soins ni les sacrifices pour réussir* », ce qui est une manière de montrer que la définition de l'intérêt agricole de la colonie est locale ; les objectifs du Comité sont « *augmenter la quantité des produits en améliorant leur qualité ; produire à moindre frais ; amener forcément la production de sucre à se concentrer dans de grands établissements et la séparer complètement des cultures, au grand avantage des deux industries* », CAOM, carton 514, *Tournée du gouverneur de Hell, 1839.*

a) De perpétuelles limites techniques :

- La stagnation de l'outillage :

Comme dans les autres colonies sucrières, le poids de la routine agricole était encore rigidifié par l'emploi d'une main d'œuvre esclave, dont le gaspillage empêchait d'autant l'introduction d'éventuelles innovations. On utilisa donc aux champs un outillage rudimentaire, fait d'outils très simples : la « pioche » ou « gratte », qui est en fait une houe, et sert à creuser les trous ; le « pic », ou la « pique », qui sert à dégager les pierres, nombreuses, que rencontre la pioche, et qui est parfois accompagné d'une barre à mine<sup>287</sup> (ill. 1) ; les outils qui servent à couper la canne : le « couteau à canne », parfois nommé « sabre », la hache. Les actes de mutation d'usines comportent rarement dans les descriptifs l'énumération de ces outils, si communs qu'ils ne méritaient sans doute pas de citation. Nous en avons cependant trouvé cinq listes, répétitives comme on peut le voir sur le tableau, mais tout laisse supposer, bien entendu, que sur tous les autres établissements on utilisait les mêmes outils (Tableau II).

A ces données, on ajoutera pour l'usine de la Mare (n° 117), en 1842 : *50 grattes ou pioches, 40 pics* ; pour celle de Retout (n° 14), en 1845 : *4 pioches et grattes, 1 barre à mine* ; pour celle de Bel-Air (n° 163), appartenant à Joseph Desbassayns, en 1845, à l'occasion de l'inventaire qui suivit le décès de sa femme : *40 pioches à manioc, 100 piques, 190 pioches, 60 sabres à canne*. Cet outillage n'évolua pas, si l'on excepte l'invention du cocasse « pince-bêche », instrument destiné à faire les trous de cannes en remplacement du pic ou de la pioche, présenté au Comité le 1 avril 1840 (!) par son inventeur, Diomat, et la mise au point d'une « *charrue à trous de cannes et machine à gratter les sillons de cannes* », qui ne semble pas avoir révolutionné les pratiques et valut à son inventeur, Berchon, un privilège temporaire en 1844<sup>288</sup> (ill. 1 b).

En 1844, le docteur Yvan, qui accompagne l'ambassadeur de France en Chine, fait escale pour quelques jours à Bourbon. Le tableau qu'il laisse reprend les descriptions précédentes : « *Les champs que nous traversâmes, entièrement complantés de cannes, avaient l'aspect de nos terres à blé. L'uniformité de ces grandes cultures donne à la contrée un singulier caractère de tristesse et de monotonie...Le paysage était d'ailleurs animé par de nombreux groupes de travailleurs. Des nègres nus jusqu'aux reins chaussaient les pieds des jeunes plants en amoncelant la terre sur la partie inférieure des tiges au moyen d'une pioche armée d'un manche élevé qui leur permettait de travailler sans trop s'incliner ; des négresses*

<sup>287</sup> Ces outils sont représentés sur la lithographie de Potémont, *Retour du travail. (Scènes et types). Le soir. (Ile de La Réunion 1848)*, imp. A. Roussin, 1848, ADR 21 Fi 4.

<sup>288</sup> *Registres du Conseil privé*, 17 avril 1844, ADR 16 K 26.

Illustration 1

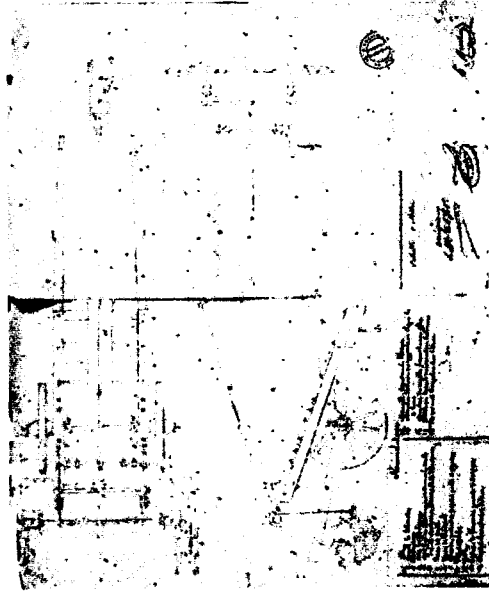
Tableau II: Exemples d'outils agricoles			
N° usine	Année	N° acte	Outils aratoires
4003	1831	3 E 1066 n° 204	Pour 45 esclaves et 59 Indiens loués à l'établissement : 50 pioches, 25 pics, 21 sabres pour les cannes, 10 petites haches, 4 grandes
7706	1840	3 E 358 n° 76	59 esclaves ; 50 pioches en service, 20 piques, 5 petites pinces, 10 petites haches et 2 sabres à cannes.
10803	1840	3 E 1695 n° 58	200 piques et pioches, 16 paires de harnais à mulets
11001	1826	4 Q 460 n° 2783	Outils aratoires : 20 pioches, 16 pics, 8 pinces, 3 pelles, 3 bêches, 2 louchets, 3 brouettes, 8 haches à cannes, 24 couteaux à cannes
14902	1838	4 Q 1307 n° 3178	25 pioches ou pics

a) Retour du travail, le soir - lithographie de Potémont (1846).



Famille esclave, de retour du travail, traversant le camp. L'homme porte sur l'épaule deux grattes et une barre à mine.

b) Charrue à trous de cannes de Berchon (1844).



La machine conçue par Berchon est une charrette équipée de deux roues excavatrices.

*enlevaient les feuilles desséchées et les herbes parasites qui nuisaient au développement de la canne* »<sup>289</sup>.

La stagnation de l'outillage à Bourbon est parfaitement illustrée par la question de la charrue. Au vrai, le gouvernement de la Restauration, à tout le moins le ministère de la Marine et des colonies, semble décidé à faire bénéficier les colonies des avancées des techniques agricoles. On ne saurait réduire cette volonté à la présence, au poste de Commissaire général ordonnateur de l'île Bourbon, du baron Desbassayns de Richemont, beau-frère de Villèle, et frère de Joseph et Charles : il y a bien une volonté centrale de moderniser l'agriculture coloniale. L'emploi de la charrue aurait eu un double avantage : celui de mettre l'agriculture de Bourbon dans la voie du progrès, et celui d'augmenter le rendement tout en économisant et ménageant les esclaves. En 1816, Desbassayns de Richemont charge le Conservatoire des arts et métiers de faire exécuter, pour être expédiés à Bourbon, un certain nombre d'instruments aratoires, dont deux charrues<sup>290</sup>. Mais ces objets disparaissent dans un naufrage, et le directeur du Conservatoire est chargé de faire les démarches nécessaires pour les remplacer. Le directeur s'adresse alors à l'École Royale des Arts et Métiers de Châlons-sur-Marne, qui exécute la commande. L'exécution semble défectueuse, mais le directeur de l'école de Châlons répond que les défauts sont dus à l'inexactitude des dessins. Deux charrues de Small et deux charrues de Brie, avec avant-trains, sont par ailleurs réalisées par un mécanicien de Paris, Cambrai.

A Bourbon, Joseph Desbassayns préparait le terrain : dans l'attente de l'arrivée des instruments, le 16 décembre 1818, il envoyait une lettre au négociant Lévesque, à Nantes, demandant l'expédition de vaches, et d'un accompagnateur sachant les soigner, qui remplirait aussi les fonctions de « *chartier* », saurait mener la charrue et y dresser les bœufs : « *je tiens beaucoup à répandre dans ce pays les plus belles vaches, les plus fortes et les meilleures laitières* », concluait Joseph Desbassayns, toujours assoiffé de reconnaissance.

Le ministère, qui avait promis d'autres instruments, n'expédia que les deux charrues à Bourbon, où le gouverneur nomma une commission *ad hoc*, formée de Bédier, Montbrun Desbassayns, Bellier, Fréon, Gibert Desmolières pour en faire l'évaluation<sup>291</sup>. La commission se transporta d'abord au jardin royal dirigé par Bréon, mais pour trouver les charrues attelées de deux mulets rétifs, et un sol léger et sablonneux. Après des premiers essais peu concluants,

<sup>289</sup> Docteur M. Yvan, *de France en Chine, Voyage à l'île Bourbon*, 1844.

<sup>290</sup> Archives du CNAM, Q-727, lettres du 10 août 1816 et 2 septembre 1818 ; les autres instruments sont : un modèle de moulin à scie, une machine à drèche pour concasser le blé et le maïs, un moulin à bras en fer.

<sup>291</sup> Liasse « Machines agricoles », ADR 7 M 58.

la commission se rend au bord du Ruisseau des Noirs, où se trouve un terrain lourd recouvert de chiendent, chez Delanglard. Les socs pénètrent mal, les sillons ne sont pas droits, mais la commission apprécie l'avantage de la charrue sur la houe des esclaves. Elle rend des conclusions positives : l'emploi de la charrue pour le nettoyage et l'ameublissement du sol pourrait remplacer le travail d'un grand nombre de noirs équipés de houes ; les charrues permettent de retourner les herbes et de les enfouir, ce qui fertilise le sol ; il semble qu'elles permettraient d'abrèger le travail de plantation en traçant un sillon préliminaire ; cependant, les avant-trains à deux roues ne sont pas propres au binage et sarclage des cannes, car ils écrasent les pieds naissant ; de nouvelles expériences semblent nécessaires.

La commission décide donc de confier les instruments à Joseph Desbassayns et Montrose Bellier, qui les testeront sur leurs habitations, puis de faire une autre expérience chez Delanglard, avec cette fois quatre bœufs prêtés par Desbassayns. L'utilité des charrues ne fait cette fois plus de doute : elles économiseraient des journées de noirs, ce qui est capital dans une île où la main-d'œuvre fait défaut. Toutefois, avec clairvoyance, la commission répugne, pour les importer, à passer par des négociants qui « *spéculent sur tout, ne nous envoient que des objets de pacotille de mauvaise qualité* »<sup>292</sup> ; le gouvernement (local) devrait faire venir lui-même les instruments commandés dans des ateliers ; la commission souligne aussi le manque de bêtes de somme et de laboureurs. Ces difficultés seraient réglées, avance la commission, si le gouvernement acceptait de former une société permanente d'agriculture, « *seul moyen de rendre efficace, quant à la culture, les intentions et les efforts paternels du gouvernement* »<sup>293</sup>. Par ailleurs, la commission, sceptique malgré tout sur les types de charrues expédiées à Bourbon, après s'être documentée, propose l'achat de charrues Guillaume, sans avant-train.

La commission regrette enfin de n'avoir reçu que deux des cinq instruments aratoires promis par le ministère : elle n'a pu se prononcer sur le « sarcleur », la « charrue à buter », la « charrue fouillante », ni sur d'autres instruments annoncés, dont le nom laisse aujourd'hui rêveur : « l'extirpateur », la petite herse, le « cultivateur », la charrue à deux ou trois socs, le rouleau à pointes, et rappelle qu'à Bourbon, les bêtes de trait sont deux fois moins fortes qu'en Europe.

Pourtant cette affaire fit long feu. En 1820, le ministère de la Marine et des Colonies envoya au Conservatoire une demande relative à la manière de monter, d'employer et de

---

<sup>292</sup> *Ibidem.*

<sup>293</sup> *Ibidem.*

réparer les instruments aratoires expédiés à Bourbon. Le directeur du Conservatoire répondit en fournissant la liste des ouvrages contenant ces renseignements<sup>294</sup>.

La charrue fut délaissée<sup>295</sup>, jusqu'à ce qu'en 1831, le sucrier Gimart adresse au gouverneur une lettre<sup>296</sup> demandant qu'on lui confiât une des charrues restées en magasin. Le gouverneur répondit qu'il n'était question que de les vendre, non de les confier aux habitants. Gimart en acheta une, puisqu'il fait état, plus tard, de ses essais à la « Grande Ravine ». Mais il ne fit pas école.

Oubliée derechef, la charrue revint à l'ordre du jour à peu près dix ans plus tard. Lors de la séance du Comité d'agriculture du 16 avril 1840, Richard, alors directeur du Jardin du roi, souligne que, si les sucriers opèrent des progrès dans la culture de la canne, ils mettent peu de soin à amender le sol ; ils pourraient le faire en employant, malgré les « accidents du sol », la charrue, utilisée à Maurice. Des essais sont d'ailleurs menés chez Hubert Delisle à Saint-Benoît, chez Gimart à Sainte-Suzanne ; à Sainte-Suzanne également, Victorien Levavasseur persiste, avec une patience louable, dans des essais similaires ; il a fait venir un laboureur de France, et après des essais infructueux, il est parvenu à labourer une partie de son habitation, y compris les pentes ; « *le temps dira si les cannes plantées dans un sillon réussissent aussi bien que les cannes plantées dans les trous* »<sup>297</sup>. En vain le Comité nommera-t-il une nouvelle commission *ad hoc*, formée de Testart, Richard, Michel, Dureau, Diomat : la charrue, qui aurait pu économiser du travail esclave, et remédier partiellement au manque de bras, tombe encore dans l'oubli.

Quelques années plus tard encore, en 1848, le sucrier Vinson, croyant qu'il existe dans le magasin général des instruments agricoles tels « *qu'extirpateur, charrue, herse* », souhaite les acquérir. Le gouverneur répond qu'il ne reste rien en magasin.

On négligea donc cet instrument<sup>298</sup>, et sur les descriptifs d'outillage que nous avons pu établir, nous n'avons trouvé que deux mentions, tardives, d'habitation utilisant des charrues : en 1840, à l'établissement du Gol à Saint-Louis, en 1846 et 1847, sur l'établissement de Joseph Lory à Rivière du Mât (Saint-Benoît), où l'on signale la présence de « *deux charrues*

<sup>294</sup> Archives du CNAM, Q-166, lettres du 27 décembre 1820 et du 21 mai 1821 ; les ouvrages sont : *Recueil des machines, instruments et appareils qui servent à l'économie rurale*, par Leblanc, *Instruments aratoires inventés, perfectionnés, dessinés et gravés par Ch. Guillaume*, janvier 1821, *Système d'agriculture suivi par M. Coke sur la propriété d'Olkham en Angleterre*, traduit de l'anglais par Molard, Paris, 1821, *Le double almanach de Liège pour l'année 1819 avec les prophéties de M. Laensberg*.

<sup>295</sup> Et négligée : dans l'Enquête de 1829, Dejean déclare que la charrue n'est pas utilisée, qu'il y a des essais, mais que le sol est trop caillouteux pour l'utiliser.

<sup>296</sup> Lettre du 27 avril 1831, Liasse « Machines agricoles », ADR 7 M 58.

<sup>297</sup> *Rapport de patronage* de Massot au procureur Barbaroux, janvier 1847, ADR 21 112-57-2-109.

*complètes* »<sup>299</sup>. Les raisons de l'échec de la charrue relèvent de deux catégories : des raisons techniques, la présence de rochers sur une grande partie des terres à cannes, qui rend son usage alors impossible, comme la rareté des animaux de trait suffisamment puissants ; il y a sans doute une autre raison, c'est l'esprit routinier, dans ce domaine du moins, des sucriers. Encore en 1862, faisant le point sur 25 années passées à Bourbon, Médard Malavois proscrit l'emploi de la charrue sur un terrain, à moins qu'il n'ait eu lieu 2 ans avant la plantation : la charrue en effet, enlève la froideur (!) et l'humidité du sol, empêche de tracer les sillons si le sol est trop ameubli. Enfin, dit Malavois, la canne résiste mieux si le chevelu de racines pénètre un terre compacte<sup>300</sup>.

L'épisode de la charrue montre bien ce blocage des progrès culturels. La permanence d'un outillage rudimentaire, l'échec de la charrue, circonscrivent étroitement le travail des champs au cadre du travail manuel, au moment où l'Europe, et plus encore les Etats-Unis réfléchissent déjà, ou même s'orientent, pour les derniers, vers l'introduction de la mécanisation dans le travail agricole<sup>301</sup>.

- Le manque d'engrais :

Travaillée par de rudimentaires instruments, la terre manque aussi d'engrais. Dès 1819, pourtant, la commission que nous mentionnions rendait un avis sur les engrais et amendements. Quelques habitants ne jugent pas nécessaires de laisser reposer leurs terres, car elles sont « *envahies par le chiendent le plus fol* », et songent à les « réparer » en les ensemençant de plantes qui empêchent le soleil et préservent l'humidité : patates, pois grimpants, dont les embrevades. La commission conseille l'emploi d'engrais, et rappelle

<sup>298</sup> Il faudra attendre les années 1860 pour qu'elle se répande grâce à l'obstination de Léonce Potier.

<sup>299</sup> Inventaire après décès de Joseph Lory, ADR 3 E 692, n° 284. Aux Antilles, le rôle de la charrue fut moins limité ; on essaya en 1817 les charrues à flèche, en 1820 les charrues belges ou les charrues françaises Dombasle ; en Guadeloupe, malgré l'opinion de Jabrun qui estimait qu'un esclave conduisant la charrue et un enfant faisaient le travail de 18 esclaves à la houe, et qu'une charrue était suffisante pour 15 ha, la charrue ne se diffusa que très lentement, et surtout à la fin de la période de l'esclavage. En Martinique, lors de l'Enquête de 1829 (citée), de Lavigne, propriétaire, affirme que la charrue est utilisée depuis 1818/1820, qu'auparavant, sur une habitation « de 200 nègres », il y avait 50 ha de cannes, et désormais, il y en a 100 ha. L'emploi de la charrue, sauf en terrain pierreux, est confirmé par Lavollée, qui souligne que les colons préfèrent les charrues anglaises, et que les esclaves charretiers « *maltraitent les animaux* », voir *Notes sur les cultures et la production de la Martinique et de la Guadeloupe*, 1841.

<sup>300</sup> Médard Malavois, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion*, Paris, Librairie agricole et horticole J. Louvier, 1861, 97 p., p. 28.

<sup>301</sup> Si l'on prend le cas de la moissonneuse, car il semblait prioritaire d'alléger la tâche des moissonneurs, on remarquera qu'avant 1831, on avait enregistré déjà 58 brevets pour des machines qui ne donnèrent pas satisfaction, mais que vers 1833, deux moissonneuses performantes furent proposées par les Américains Hussey et McCormick.

l'usage du fumier animal, qui n'est pas disqualifié comme aux Antilles<sup>302</sup>, de la cendre obtenue par écobuage, comme à Sainte-Suzanne où l'on brûle les plantes marécageuses, du plâtre et de la poudrette<sup>303</sup> qui « *seraient d'un avantage incontestable, mais on ne peut penser à faire venir ces engrais à une distance aussi grande que celle des colonies* ». Si bien que la commission se borne à recommander d'enfouir la végétation vigoureuse (engrais vert, dirions-nous), et attendait beaucoup de « l'herbe de Guinée », juste introduite par le baron de Richemont (Desbassayns !), qui devait permettre d'augmenter les troupeaux et par conséquent le fumier.

Cela resta lettre morte, dans la frénésie de plantation et de profit qui s'était emparé des habitants. Au point qu'en « 1829, les colons se réveillant comme d'un songe, venaient de reconnaître que les champs que l'on plantait alors sans assolements ne rendaient guère que la moitié de ce qu'ils avaient rendu quelques années auparavant »<sup>304</sup>. On tenta alors, à partir des années 1830, quand il devint patent que la canne dégénérait, d'utiliser des engrais obtenus par décomposition de déchets végétaux, ou d'engrais artificiels comme la poudrette, mais à petite échelle ou sans succès. Il fallut reprendre les assolements, augmenter la fourniture de cannes, et en réalité attendre le début des années 1850 pour voir l'usage systématique, et bénéfique, du guano<sup>305</sup>.

Force est de constater que les sucriers envisagent une augmentation de la productivité non par l'amélioration de l'outillage, moins encore par une éventuelle mécanisation, mais uniquement par une extension du travail servile : l'argument, si souvent employé depuis que l'abolition de la traite est effectivement respectée (1831), du « manque de bras », est avancé. On choisit dans ce domaine un modèle extensif de productivité, on se refuse à voir le coût du travail servile, l'esclavage est dans ce cas un frein à l'innovation et au progrès.

#### b) Le paradoxe du progrès :

- Le Comité d'agriculture, 1839 :

<sup>302</sup> On y faisait peu de cas du fumier animal, que l'on avait du mal à recueillir car les étables étaient inadéquates, et que le bétail paissait en liberté une partie du temps. On rencontre aussi parfois l'opinion que le fumier gâche la qualité du vesou.

<sup>303</sup> Engrais obtenu à partir de la fermentation des excréments humains, qui donnent après décantation un dépôt boueux, séché et réduit en poudre : la poudrette ; elle était en principe appliquée aux terres pauvres en acide phosphorique et azote, avait une action rapide mais peu durable, et aurait du être épandue, au moment de la trouaison, à raison de 1500 k/ha !

<sup>304</sup> *Rapport sur la culture de la canne*, Gimart, 1840, ADR 7 M 26.

<sup>305</sup> Celui-ci était utilisé depuis une décennie aux Antilles.



Les critiques et réserves vis à vis de la canne ne remirent pas en cause sa culture, mais amenèrent les planteurs-sucriers à tenter au contraire de limiter l'aléatoire dans leurs revenus, en particulier en réfléchissant sur les moyens d'améliorer la culture de la canne. Dès 1834, Henry Maingard, sucrier, sensibilisé à cet essoufflement de l'agriculture, dont témoignait la gravité de la crise, et au problème de l'esclavage, rédigeait un projet de Société d'encouragement et d'émulation pour améliorer le sort des esclaves, l'instruction publique, l'agriculture et les arts industriels. Il écrivait notamment : « *Nous ne sommes point industriels, point manufacturiers, l'agriculture est la source unique pour nous de production de richesse ; et cependant, renfermée dans le cercle étroit d'une routine aveugle, elle est demeurée dans notre colonie étrangère à ces découvertes nouvelles, à ces utiles procédés qui l'ont enrichie dans la plupart des pays civilisés. Sans doute un bon nombre d'habitants dirigent leurs opérations avec une rare sagacité, mais les observations que chacun recueille dans sa pratique restent des faits isolés et sont presque toujours perdues pour la science et pour l'utilité commune* »<sup>306</sup>.

Au même moment, les milieux politiques faisaient aussi le constat de l'aspect inéluctable de l'extension de la canne et de l'essoufflement de sa culture et partant de la production sucrière, soumise désormais à une concurrence acharnée de la betterave, plus dynamique. C'est dans ce contexte que fut fondé en 1839 par le gouverneur de Hell le Comité d'agriculture, reprenant la proposition de Maingard. Dans ses projets de statut, il est dit que cette société devra s'occuper « *de provoquer l'application des bonnes méthodes, l'emploi des machines utiles et l'introduction des plantes et des animaux propres à augmenter les ressources agricoles du pays* »<sup>307</sup>. Une circulaire du 28 octobre 1839, envoyée aux membres correspondants, reprenant presque terme à terme le projet de Maingard qui n'avait rien donné, sinon d'inspirer le gouvernement local, soulignait qu'il existait certes de bonnes méthodes agricoles dans l'île, et des habitants éclairés, « *mais à côté du petit nombre de ces habitants se trouve la masse qui n'est guidée que par la routine et qui ne sait tenir compte ni de la différence des divers sols, ni de celle que représentent les variétés de climats que possède notre île ; de sorte que l'imitation sans discernement, même des bonnes pratiques, conduit à des mécomptes et amène le dégoût des innovations* »<sup>308</sup>.

<sup>306</sup> Compte rendu du projet dans la *Feuille Hebdomadaire de l'île Bourbon*, 12 février 1834, n° 789, ADR 5 J 14.

<sup>307</sup> *Projets de statuts et règlements de la société d'agriculture de l'île Bourbon*, 1839, ADR 7 M 12 ; un comité semblable fut créé à la même époque à la Martinique.

<sup>308</sup> *Circulaire du 28 octobre 1839 aux correspondants du Comité d'agriculture*, ADR 7 M 2 ; sur la structure de ce comité, voir annexe 1.

Le ministère approuva et encouragea cette création qui devait « *contribuer à établir dans les diverses branches de l'industrie agricole de la colonie les améliorations qui sont plus que jamais désirables* »<sup>309</sup>. Le Comité avait donc le projet de rénover, moderniser, dynamiser l'agriculture, et l'industrie agro-alimentaire locales : toute l'activité sucrière relevait de ses soins.

La canne fut sa priorité. En premier lieu, il assura la publication du mémoire nouvellement paru du chimiste Pélégot<sup>310</sup> *Recherche sur la composition chimique de la canne à sucre de la Martinique* qui vient éclairer les préjugés que l'on avait sur la mélasse. Dans ce mémoire, le chimiste redresse un certain nombre d'erreurs sur la composition de la canne. Il établit que le vesou est pour l'essentiel de l'eau sucrée, contenant 4/5 d'eau et 1/5 de sucre, les autres substances, dont on avait exagéré l'importance, ne représentant que 1,7 ‰ de son poids. La canne contient 90 % de vesou, comme le sucre en forme 1/5, la canne compte donc 18 % de sucre. Pourquoi les fabricants n'obtiennent-ils alors que 6 à 8 % de sucre ? Parce que le moulin n'extrait en général que 5/9 du sucre, et qu'une grande quantité de sucre est brûlée avec la bagasse, ce qui renvoie le problème de la canne aux techniques de fabrication. On décida que les expériences de Pélégot seraient reproduites avec des cannes du pays à l'hôpital Saint-Philippe par Testart (sucrier), Le Pivain, de Leissègue, Diomat, Toulorge. Testart proposa de mettre à disposition du Comité sa sucrerie pour y faire des expériences en grand<sup>311</sup>.

Dans la même optique, en 1840, le Comité demande des rapports sur la culture de la canne à sept de ses membres : Gardye Lachapelle, Benjamin Bédier, Gimart, Hubert Delisle, de Villèle, Fitau, Auguste Motais, tous sucriers. Les Archives de La Réunion ont conservé les rapports de Villèle, de Fitau, et celui de de Guigné, qui en avait fait un de sa propre initiative. Le rapport de Villèle, le plus riche, après un historique de la culture de la canne à Saint-Leu, précise les types de cannes cultivées alors sur la commune : Batavia jaune et Batavia violette (canne Bambou). Pour des raisons d'hygrométrie, la plantation se fait sur une durée limitée à trois mois, de novembre à janvier. On plante des cœurs de cannes réservés pendant les derniers jours de la manipulation, ou des bouts, qui poussent mieux. La trouaison se fait selon la méthode stricte de Joseph Desbassayns, et comme il le préconise, on multiplie les coups de

<sup>309</sup> Lettre n° 334 du 2 octobre 1840, ADR 7 M 2.

<sup>310</sup> Eugène Melchior Pélégot (1812-1890) fut répétiteur à l'École polytechnique, puis professeur au Conservatoire des arts et métiers, enfin essayeur à la Monnaie. Outre le rapport cité, on lui doit les *Recherches sur la nature et les propriétés chimiques des sucres* (1838), des travaux sur la betterave, le verre, la chimie appliquée à l'agriculture, etc.

<sup>311</sup> Procès verbal de la séance du Comité d'agriculture du 1 avril 1840, ADR 7 M 12.

« gratte » ; la difficulté de la culture de la canne sur la côte sous le vent, c'est qu'il faut intensifier les efforts (plantation, entretien) dans la brève saison des pluies, les terres étant préparées et « trouées » dans la saison sèche. A Saint-Leu, une plantation de cannes ne peut faire plus de trois coupes, il convient de dessoucher les cannes après la troisième coupe<sup>312</sup>.

On peut dessoucher après la première coupe, pour avoir deux premières coupes dans les trois années. Comme la terre s'épuise vite, il est nécessaire de pratiquer des assolements. De Villèle a choisi de partager ses terres en six soles, réparties dans le haut, la partie moyenne, et la partie basse de l'habitation. La première sole est plantée en cannes de l'année ; la seconde en cannes de première coupe (deux ans) ; la troisième, en cannes de recoupe ; la quatrième, en cannes de deuxième coupe ; la cinquième, dans sa première année de repos, est couverte de pois, d'embrevades, de maïs, de manioc ; la sixième et dernière, dans sa deuxième année de repos est couverte de pois ou plutôt d'embrevades. La meilleure couverture, le meilleur repos, écrit de Villèle, est celle de pois et embrevades pour deux ans ; mais le maïs la première année produit une récolte de vivres souvent indispensable. De Villèle termine en soulignant qu'une telle disposition et rotation des cultures exige une grande étendue de terre : 80 000 gaulettes, soit 190 ha, pour une production annuelle de 400 milliers de sucre, soit 200 tonnes. Or, le morcellement croissant des héritages sur la commune, souvent dénoncé par les conseils municipaux de l'île, en particulier du Sud, empêche la constitution de telles propriétés. Aussi de Villèle appelle-t-il de ses vœux la centralisation (mise en place des usines centrales – cf. *infra*), et la séparation entre le planteur et le sucrier: « *la division du travail deviendrait à Saint-Leu la source de nouvelles richesses* » conclut-il<sup>313</sup>.

De Guigné fils, à Saint-Leu, reprend en gros ce qu'écrit de Villèle, en soulignant que la canne, dans la commune, est cultivée à peu de choses près comme dans les autres quartiers. Il précise simplement qu'il faut disposer deux bouts de canne par trou, les yeux en position horizontale ; qu'il faut remplir de terre meuble tous les interstices de manière à bien niveler le trou jusqu'à la partie supérieure de la canne, et achever de remplir le trou avec de la paille, pour retenir l'humidité. On mettra moins de paille si les pluies sont fréquentes. Toutes les terres retirées en « trouant » ou en curant (« dévidant ») les trous doivent être mises en sillon. En terrain pauvre, au bout de six mois, on ajoutera du fumier qu'on fait couler dans les trous entre les jets (pousses) de canne ; on ne le fait pas dans les bas car la « chaleur » du fumier et la sécheresse font mourir les cannes de premier jet (première pousse). La canne, souligne-t-il,

<sup>312</sup> Rappelons que ces cannes que l'on ne coupe pas l'année suivant la première coupe s'appellent les cannes « filées ».

<sup>313</sup> J.-B. de Villèle, *Mémoire sur la culture de la canne dans le quartier de Saint-Leu*, opus cit.

pousse dans une bande de 350 à 400 gaulettes de large (1,7 à 1,95 km), à 500 ou 600 gaulettes de la mer (2,4 à 2,9 km) ; au-dessus, il fait trop froid, au dessous, trop sec. A partir du milieu de la zone de culture, en descendant, on fait des recoupes annuelles (les deuxième et troisième années) ; en remontant, on ne fait des recoupes et des manipulations que tous les deux ans : on « laisse filer » les cannes. De Guigné est assez sceptique sur les progrès de la culture elle-même : « *peu d'améliorations sont possibles avec le manque de bras qu'éprouvent à peu près tous les sucriers ; à peine trouve-t-on le tems de planter et d'entretenir, et encore fort souvent est-ce d'une manière insuffisante* ». Toutefois, de Guigné ne cesse de vouloir améliorer sa production en faisant, à l'instar de nombreux sucriers, des expériences variétales. « *J'ai fait, écrit-il, avec le cœur de ces cannes [la canne Guingamp] une plantation de 3000 gaulettes [un peu plus de 7 ha] dans les hauts à toucher la forêt. Ces cannes sont très bien venues jusqu'ici et seront bonnes à être exploitées l'année prochaine* ». La canne Guingamp, mêlée de bandes blanches et rouges, à ne pas confondre avec une autre canne un peu nuancée de rouge, conviendrait aussi aux zones basses sèches, ou aux terres fatiguées. Il termine par un souhait qui montre que désormais, les sucriers sont attentifs à la qualité de leurs cannes : « *un moyen d'améliorer la culture de la canne serait encore, je le pense, d'en renouveler les espèces. Il y a peut-être aux Antilles des variétés qui valent mieux que les nôtres. J'ai oui-dire qu'à Taïti [sic] on trouve une canne qui est bonne à manipuler dans l'année. Le gouvernement rendrait donc un grand service aux pays en fournissant les moyens d'y introduire ces diverses espèces de cannes à sucre* »<sup>314</sup>.

Le troisième rapport est celui de Fitau, sucrier à Saint-Paul. Sur sa commune, la canne pousse entre la ravine à Marquet et la ravine Trois Bassins, sur une largeur d'une lieue (4 km), à 300 gaulettes de la mer (1,4 km). Tout ce terrain, remarque cependant Fitau avec une sorte de dépit, est loin d'être acquis à la canne, car les céréales en absorbent les 8/10 ; d'autre part « *les difficultés que présente souvent le terrain quant à l'extraction, isolent les propriétés les unes des autres, de telle sorte que l'on ne rencontre pas partout un centre qui réunisse assez d'avantages pour y établir des usines* ». Au début des années 1840, on le voit, les difficultés liées aux communications sont loin d'être réglées, même dans une commune où l'économie sucrière est dynamique comme Saint-Paul. Fitau souligne que le travail de la canne demande une quasi planification de la part du planteur : « *il est nécessaire de préparer les terres d'avance et de distribuer le travail ; ce n'est pas la veille qu'il faut réfléchir au lendemain : tout doit être prévu pour l'année dans laquelle on entre* ». Pour le reste, Fitau n'ajoute rien

---

<sup>314</sup> De Guigné fils, *Mémoire sur la culture de la canne à sucre à Saint-Leu*, opus cit.

aux deux autres sucriers, sinon que selon lui, la canne n'épuise pas la terre, mais c'est la prolifération de ses racines qui empêche la culture ; aussi préconise-t-il de dessoucher annuellement<sup>315</sup>.

Il y eut également une lettre de Gimart<sup>316</sup> sur la culture de la canne à Sainte-Suzanne, indiquant qu'il suivait lui aussi la méthode de Joseph Desbassayns. Ces rapports amènent un certain nombre de remarques. D'abord, on soulignera l'intérêt que les sucriers portent à leur matière première, qui se manifeste par des observations souvent longues et perspicaces, des expérimentations, des prévisions et souhaits, en un mot une réflexion, même si elle a des bases empiriques. On ne saurait trop souligner que c'est le fait, contrairement à Saint-Domingue avant la Révolution, de propriétaires résidents.

On remarquera que cette culture se fait partout dans l'île selon la même méthode, mise au point en 1816 par Joseph Desbassayns<sup>317</sup>. Cela met sans doute en évidence l'excellence de cette méthode, mais montre aussi le conservatisme des sucriers dans le domaine agronomique, et surtout la conservation des structures qui avaient présidé à la mise au point de cette méthode. Cet aspect conservateur a déjà été illustré par l'étude de l'outillage.

- Limites à la volonté de progrès :

Pourtant, il existe une triple volonté de progrès agricole : celle du ministère, celle du gouvernement local qui la relaie, celle de sucriers éclairés, bien plus que ceux des autres colonies à sucre, nous y reviendrons. Le progrès dans les méthodes de culture n'a cependant pas lieu. Quelles en sont les raisons ? Elles relèvent à notre sens de deux séries de facteurs. Les causes liées à la situation coloniale de Bourbon, espace périphérique, présent sans doute de manière sporadique à l'esprit des décideurs parisiens, dont l'éloignement ne fait que renforcer l'isolement, par l'allongement des délais d'acheminement, et le surcoût du transport, par rapport aux colonies antillaises<sup>318</sup>. Les causes liées à l'image de l'industrie sucrière, tant à Paris qu'à Bourbon. A Paris, l'industrie sucrière est une « vieille lune », qui remonte au XVII<sup>e</sup> siècle, et qui ne semble rien moins qu'un secteur de pointe, par rapport à la métallurgie et au textile. Cette opinion semble d'ailleurs partagée par les colons antillais eux-mêmes, qui

<sup>315</sup> Fitau, « Mémoire sur la culture de la canne à Saint-Paul », *Annales du Comité d'agriculture de l'île Bourbon*, III<sup>e</sup> livraison, 1840, pp. 89-97, ADR 2 O 436.

<sup>316</sup> Conservée aux ADR en 7 M 26 ; Gimart fait la synthèse de la méthode Desbassayns, qu'il applique, et à laquelle il ajoute quelques commentaires.

<sup>317</sup> En 1914, encore, Léon Chatel, examinant la culture de la canne à sucre à La Réunion, décrit une méthode qui est pratiquement celle de Joseph Desbassayns, où se succèdent le sillonnage, la trouaison, la plantation, le sarclage et le binage (« grattage »), l'évidage (« dévidage »), l'épauillage, la fumure, Léon Chatel, *Pratique de la culture de la canne à sucre à l'île de La Réunion*, Paris, Challamel, 1914, 14 p.

<sup>318</sup> Bien moins en pointe sur le sucre que Bourbon, les Antilles semblent bénéficier d'une sorte de prime par rapport à Bourbon.

furent peu amis du progrès jusqu'aux années 1840 ; il suffit de lire pour s'en convaincre l'affligeante description de la sucrerie martiniquaise par le marquis de Sainte-Croix, en 1843<sup>319</sup>. A Bourbon, à côté d'une poignée de sucriers novateurs que l'on peut considérer comme des entrepreneurs capitalistes, existe une masse d'habitants routiniers, sans ressources et sans audace, souffrant du manque de main d'œuvre, mais dont on se demande s'ils ne rejettent pas a priori les réformes agricoles qui les dispenseraient d'avoir à régner sur de nombreuses troupes d'esclaves, « *instruments de la culture*, comme l'écrit le Courrier de Nantes, *charrues intelligentes de nos possessions* »<sup>320</sup>, qui fondent leur domination. Ces sucriers-là sont finalement sans doute partisans, d'une manière assez schizophrène, d'un statu quo dans les méthodes culturelles, de la routine de l'outillage, même s'ils acceptent des avancées dans la technologie sucrière.

c) Un bilan en demi-teinte :

A la fin de notre période, la canne a poursuivi son extension, et l'appréciation que l'on porte alors n'a guère varié. La conversion de l'agriculture de Bourbon à la canne à sucre semble une sorte de fatalité, sur les bienfaits de laquelle on s'interroge encore, sans toutefois envisager sérieusement d'alternative. La question est posée en 1843 dans la Feuille Hebdomadaire de l'île Bourbon par A. F. de Ferrières, qui, prenant acte de la « *diminution des rendements de la canne* », de la baisse des revenus des sucriers et de leur endettement, se demande, en une suite d'articles, s'il « *est sage de continuer à planter de la canne* », évoquant sans convaincre un possible remplacement de la canne par le coton, les magnaneries, l'aloès dans les hauts, et recommandant en tout état de cause de reprendre les assolements<sup>321</sup>. « *Cette décision [de ne pas abandonner la culture de la canne] a été prise, conclut l'auteur, à la suite de la discussion sur la culture qu'on pourrait substituer à celle de la canne si, restant dans l'état actuel de notre fabrication nous voyions chaque jour le prix de notre denrée diminuer*

<sup>319</sup> Marquis de Sainte-Croix (propriétaire à la Martinique), *De la fabrication du sucre aux colonies françaises, et des améliorations à y apporter*, Paris, librairie scientifique-industrielle de L. Mathias, 1843, 95 p. ; l'auteur estime que le meilleur moulin est le moulin à eau, il réhabilite le moulin à animaux ! Il recommande les moulins à rouleaux (rolles) horizontaux, alors que leur choix a été fait à Bourbon dès 1815 ! Il écarte la chaudière au vide, mais ne dit pas un mot des rotateurs Wetzell (cf. *infra*), etc. ; il conclue en notant qu'il veut ainsi « *prouver aux créoles qu'ils sont loin d'avoir obtenu la perfection de leur fabrication, et que les éléments de succès pour les améliorations dépendent de sciences positives, qu'ils ne peuvent réussir qu'en quittant une routine ruineuse pour s'adresser à des gens spéciaux [spécialistes] : ingénieurs pour les constructions, raffineurs et chimistes pour la fabrication* », p. 77 ; le marquis termine en réclamant l'édification d'une usine modèle, quand Wetzell en a organisé une vingtaine à Bourbon, dès le début des années 1830, et souhaite « *une pépinière d'ouvriers créoles utiles à la colonie* ».

<sup>320</sup> Feuille Hebdomadaire de l'île Bourbon, 10/12/1845, ADR 1 PER 5/19.

<sup>321</sup> Feuille Hebdomadaire de l'île Bourbon, 4 et 18 janvier 1843, ADR 1 PER 5/19.



au point de nous devenir ruineuse. Comparant donc les résultats de tout autre culture dans notre sol et sous notre climat exposé aux ouragans, avec celle de la canne, il a été reconnu que nous étions pour ainsi dire acculés sur le sucre et que mieux vaudrait encore en faire en ne le vendant que 2 p. 1/2 que de cultiver les vivres, le café ou le girofle »<sup>322</sup>.

Un an plus tard, Voïart relance le débat : «*La canne a tout remplacé, tout envahi ; pour planter des cannes, on abat caféiers et girofliers, on détruit des jardins, on démolit des maisons, on déboise des collines jusqu'à leur sommet. Ces défrichements, le plus souvent exécutés sans méthode et sans prévoyance, tarissent les sources en détruisant les forêts et en exposant le sol aux ardeurs du soleil. La culture amollit la terre, et les pluies torrentielles entraînent peu à peu la couche d'humus qui recouvre les flancs de ces collines, presque toutes rapidement inclinées vers la mer...Mais cette propension si générale aujourd'hui, cette passion de la monoculture, est-elle un bien pour le pays ?* »<sup>323</sup>. Après avoir noté au passage que le souci, et l'analyse, écologiques ne sont pas neufs dans l'île, et perçu chez cet auteur encore cette ambivalence face à la canne, qui permet de se demander si le questionnement écologique est authentique, ou s'il ne sert pas à affirmer une identité, Voïart pose la question, qui est la nôtre, on n'aura garde de l'oublier, de la monoculture. La réponse qu'il donne, est que l'île se dirige vers une situation de monoculture, mais que dans les années 1840, cette monoculture n'est pas encore mise en place.

### C) Bourbon connaît-elle la monoculture de la canne ?

Bourbon présente un cas original. Aux Antilles, en particulier à la Guadeloupe, étudiée par Christian Schnakenbourg<sup>324</sup>, la majorité des terres à canne a été occupée entre 1670 et 1720 ; en Martinique, D. W. Tomich<sup>325</sup> évoque une marche vers la monoculture dont le tournant se situerait entre 1826 et 1829. L'extension maximale de la canne aurait été atteinte en 1836, les surfaces connaissant ensuite un léger déclin, les faisant passer de 23 777 ha à 17 451 ha en 1843, année où elles se stabilisèrent. Qu'en est-il réellement à Bourbon, où la « mise en sucre » a été plus tardive?

#### 1) Une culture dominante :

<sup>322</sup> Feuille Hebdomadaire de l'île Bourbon, ADR 5 J 18, 1841.

<sup>323</sup> Voïart, *Annuaire administratif, commercial et statistique de l'île Bourbon...*, opus cit., p. 26.

<sup>324</sup> Ch. Schnakenbourg, *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe (XIX<sup>e</sup> XX<sup>e</sup> siècles)*, opus cit., p. 30.

<sup>325</sup> D. W. Tomich, *Slavery in the circuit...*, opus cit., chap. 3 « L'aspect local du processus mondial ».

A cette question, on peut fournir la réponse de deux universitaires qui ont approché le problème. Tout d'abord, les jugements du géographe Defos du Rau : « *La nouvelle culture, écrit-il de la canne, va secouer les habitudes, le transport des cannes et du sucre et l'industrie exigeant un remue-ménage autrement important que le café sur l'argamasse, aussi bien en poids qu'en usinage...Mais il s'en faut de beaucoup qu'on parle encore de monoculture. Si la canne a pris d'emblée la première place, elle est loin d'être la seule ressource...Les renseignements fragmentaires que fournissent les Archives de La Réunion sont unanimes à montrer dans toutes les régions de l'île une polyculture équilibrée...C'est surtout au détriment des céréales, du café passé de 4000 t. en 1800 à 362 t. en 1847, du coton à peu près disparu depuis 1828, et des épices (girofle : 466 t. en 1820, 64 t. en 1851) que la canne s'est d'abord installée, avant d'enrichir presque toutes les terres cultivées des bas* »<sup>326</sup>. Analyse rapide et intéressante du pionnier de l'histoire agraire de La Réunion, qui, n'étant la notion assez floue de « remue-ménage », tranche la question : la canne est devenue la première culture, sans que l'on puisse parler de monoculture<sup>327</sup>. Jugement qui appelle cependant deux réserves : la première, est que l'on peut se demander quelle aurait pu être la réalité d'une monoculture dans une île lointaine, isolée, entre les années 1800 et 1840. L'éloignement et les difficultés d'approvisionnement laissent comprendre qu'en aucune façon, Bourbon n'aurait pu se passer d'auto-produire une partie de ses cultures vivrières. La question qui se pose en filigrane de l'analyse de Defos du Rau est la question du seuil : à partir de quand passe-t-on d'une culture dominante à une « monoculture » ? Sous la plume de Voiart, on l'a vu, la monoculture est plus un horizon, pas forcément désirable, qu'une réalité. La deuxième réserve que l'on peut formuler, c'est que Defos du Rau ne s'intéresse pas aux rythmes d'évolution ; or l'extension de la canne, de 1800 à 1848, n'a pas été régulière.

Dans un ouvrage récent, Ho Hai Quang envisage aussi l'extension de la canne, à partir d'un tableau qui lui permet les remarques suivantes : « *Le tableau montre la succession de deux phases. La première, qui va de 1815 à la fin des années 1820, est une phase de transition progressive. Il est fondamental de remarquer que la canne s'étend non pas tellement en chassant le café ni en gagnant sur les autres cultures spéculatives, sauf le coton,*

<sup>326</sup> Jean Defos Du Rau, *L'île de La Réunion...*, opus cit., pp. 149-150 ; cette thèse, ancienne, jouit d'un grand prestige dans l'île, non seulement de par sa qualité, mais aussi parce que ce fut le premier travail scientifique consacré à La Réunion.

<sup>327</sup> Notion peu précise, que la géographie moderne définit comme une « agriculture fondée sur une seule production [mais qui n'] existe, au sens propre [que] dans les vergers, les vignobles ; pour le reste, on est obligé de considérer un type de cultures (maraîchères, par exemple), ou une association dominée par un ou deux produits », R. Brunet, R. Ferras, H. Théry, *Les mots de la géographie*, Reclus-La Documentation Française, 1993, 518 p., p. 336.



*mais surtout grâce à la mise en valeur de terres nouvelles. A cette époque, il n'y a donc pas encore concurrence entre la canne, qui peut pousser dans la zone des Bas, et les caféiers qui occupent les terres situées plus haut, entre 100 et 400 mètres d'altitude...A partir de la fin des années 1820, une seconde étape démarre. L'économie sucrière s'impose progressivement. Mais tandis qu'au cours des années antérieures la canne gagnait surtout les terres incultes, cette fois elle s'affirme au détriment du café et du girofle qui sont progressivement marginalisés : il y a maintenant substitution. Les cultures vivrières reculent également après 1836. Dans l'ensemble cependant, l'économie agricole de l'île n'est pas encore totalement transformée : à la veille de l'abolition de l'esclavage, les cultures vivrières continuent d'occuper plus de la moitié des terres cultivées. Quant à la canne, elle ne s'étend encore que sur 37 % des terres cultivées. On a donc encore affaire à une polyculture »<sup>328</sup>. L'analyse, plus précise et plus fine de Ho Haï Quang, aboutit pour finir à la même conclusion que Defos du Rau : même si Ho Haï Quang esquisse une périodisation, en 1848, Bourbon n'est pas encore en situation de monoculture cannière. Pour éclairer la question, nous proposons une double approche. En premier lieu, une approche globale. Il s'agira, à partir des données statistiques les plus complètes possible, pour la période 1820-1848, de mettre en évidence les évolutions concernant l'étendue des principales cultures. Sauf à être un peu plus complète que celle de nos prédécesseurs, cette démarche n'est pas en elle-même fort nouvelle. Mais en second lieu, nous proposons de changer d'échelle, et d'étudier au niveau des grands domaines sucriers, repérés lors de nos enquêtes, les évolutions concernant l'étendue de ces mêmes cultures. Nous verrons alors si la synthèse de l'évolution de ces grands domaines sucriers recoupe celle que nous aurons mise en lumière au niveau global.*

## 2) L'évolution de la part des grandes cultures :

(Tableau III, graphes 1 et 2) Le récolement de données éparées dans de nombreuses statistiques a permis de dresser le tableau ci-dessus. Les chiffres correspondent aux surfaces occupées par chaque culture en hectares. Ce tableau permet un double examen : celui des rythmes d'évolution de chaque culture, et celui de l'évolution de la place respective de chaque culture.

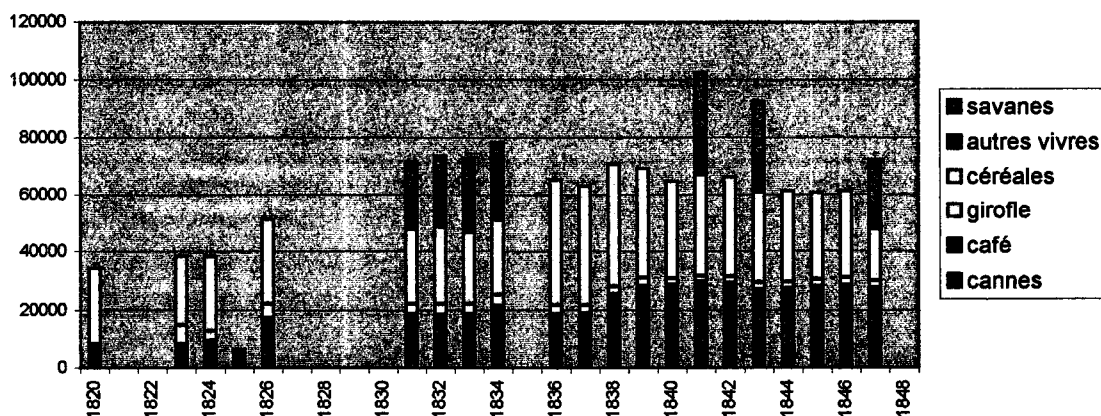
---

<sup>328</sup> Ho Haï Quang, *Contribution à l'histoire économique de l'île de La Réunion (1642-1848)*, opus cit., p. 164-165.

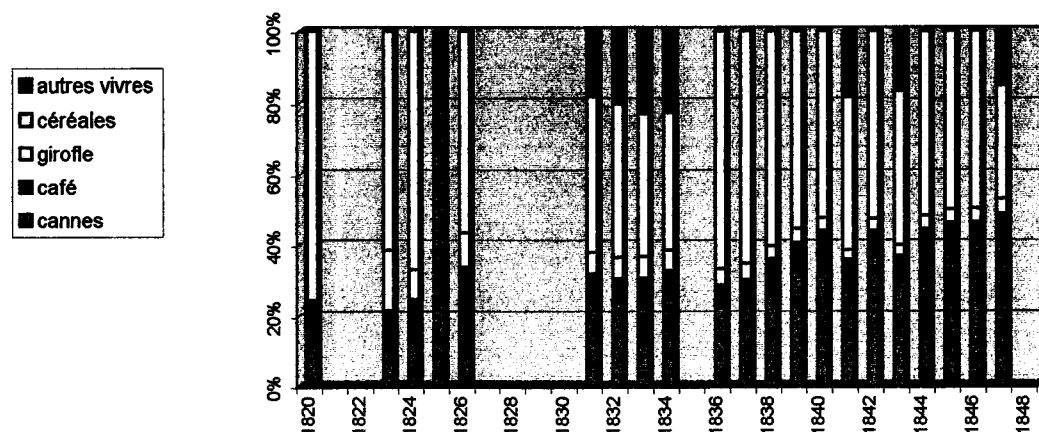
Tableau III - Evolution des grandes cultures à Bourbon (superficies)

	1820	1822	1824	1826	1828	1830	1832	1834	1836	1838	1840	1842	1844	1846	1848	
cannes	4265		4735	5282		8241									14524	14415
café	4100		3529	4097		8909									4070	4482
girofle			6500	3248		5000									3424	3508
céréales	25914		23559	25496		28840									25665	26418
autres vivres															10568	12190
savanes															13251	12997
	1830	1832	1834	1836	1838	1840	1842	1844	1846	1848						
cannes	14030	17258	14530	14839	20211	22405	22977	24277	24075	22073	22689	23584				
café	4521	4333	4179	4180	5155	5733	5533	5177	5070	4815	4519	4463				
girofle	3430	3517	2980	2799	2734	2761	2346	2141	2235	2329	2316	2316				
céréales	24474	23948	43514	41134	42603	38403	33877	35526	34781	31692	31582	30267				
autres vivres	13837	12589						15093		12178						
savanes	12369	12599						20334		19296						
	1820	1822														
cannes	24273	23442														
café	4186	4052														
girofle	2431															
céréales	30342															
autres vivres																
savanes																

Graphe 1 - L'évolution des grandes cultures (sup. en ha)



Graphe 2 - L'évolution de la part des grandes cultures (%)



a) Extension de la canne à sucre :

(Graphe 3) Les données sur les superficies en cannes ne sont pas complètes, mais permettent de dégager les évolutions essentielles. Entre 1820 et 1848, la superficie est globalement multipliée par 5, mais cette croissance s'opère en cinq moments. Nous n'avons pas à proprement parler d'éléments sur les débuts de la canne ; à partir de 1820 à 1824, l'évolution, quasi-stagnation, ou lente croissance, correspond à cette économie sucrière naissante, dont la mise en place est gênée par la difficulté des communications.

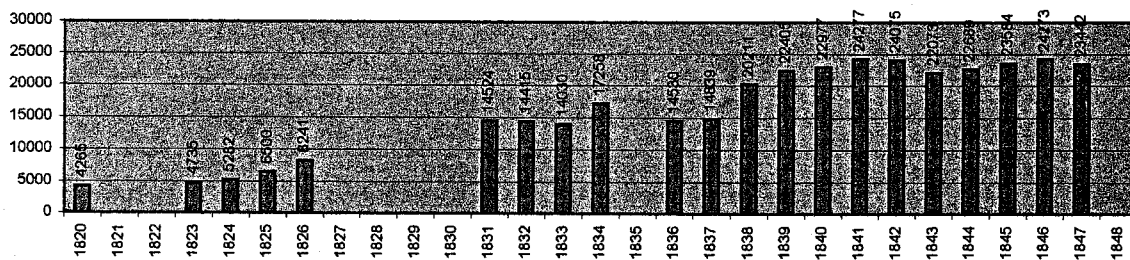
Cette phase est suivie par une première explosion, de 1824 à 1831, dont témoignent précisément Lescouble, Lancastel, les gouverneurs : en cinq ou six ans, les surfaces en canne sont multipliées par trois, l'extension de la canne se faisant en grande partie sur les pentes, au détriment non tant des cafétérias, que l'on protège alors, que des bois. En 1826, dans sa statistique, Lancastel écrit qu'à l'exception de Saint-Joseph, et dans une moindre mesure, de Sainte-Rose, Saint-Benoît, Saint-Pierre, Saint-Louis « *il ne reste plus que des bouquets de bois et un sol forestier plutôt que des forêts* »<sup>329</sup>.

Puis suit une sorte de plateau qui débute en 1831, mais sans doute avant, si l'on prolonge la courbe précédente en lieu et place des valeurs qui font défaut de 1826 à 1831 : nonobstant le pic de 1834, la surface en cannes reste constante autour de 15 000 ha jusqu'en 1837. Cette nouvelle stagnation correspond à la crise du début des années 1830 et aux difficultés qui ont suivi, la mévente du sucre, l'appauvrissement, le rejet parfois même de l'économie sucrière (dont témoigne Lescouble), le recentrage en tout cas sur d'autres cultures de la part d'anciens sucriers en faillite, selon une sorte de rythme de balancier dont, nous l'avons vu, les habitants de Bourbon étaient coutumiers à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, reste d'attitude autarcique, conservatrice et frileuse. L'application effective de l'interdiction de la traite, et, sinon la raréfaction immédiate de la main d'œuvre, du moins le souci de la réemployer de manière plus rationnelle, expliquent aussi ce ralentissement.

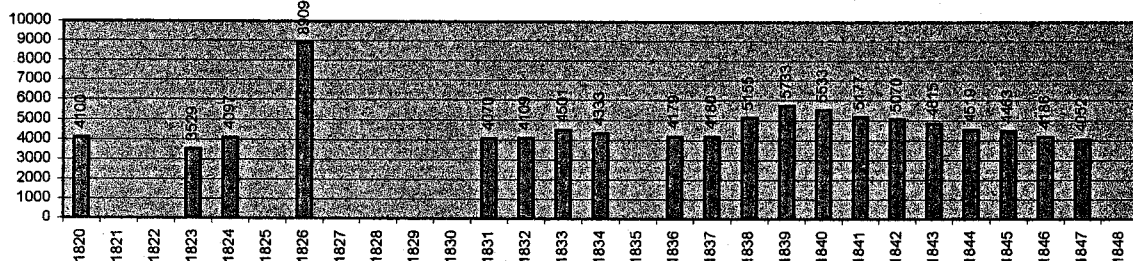
La croissance reprend dans le dernier tiers des années 1830, et se poursuit jusqu'au début des années 1840. Les effets de la crise se sont atténués, les progrès et le souci de rentabilité permettent et rendent nécessaire l'extension des surfaces, au moment où la conjoncture des prix est favorable : cette croissance de la superficie se fait pour l'essentiel par mise en cannes de terres faisant déjà partie des habitations. Cette période est suivie à nouveau d'une stagnation, où il faut lire plus la tension sur les prix et les taxes, la prise en compte de l'épuisement des terres, nécessitant des assolements, que l'approche de l'abolition, à laquelle,

<sup>329</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 45.

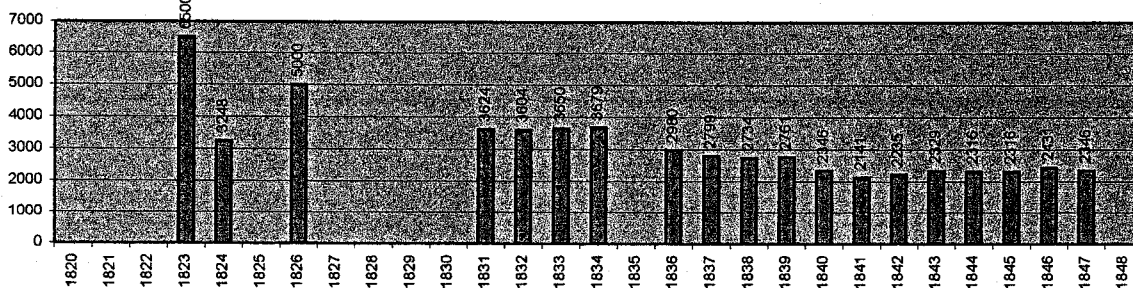
Graphe 3 - superficies en cannes



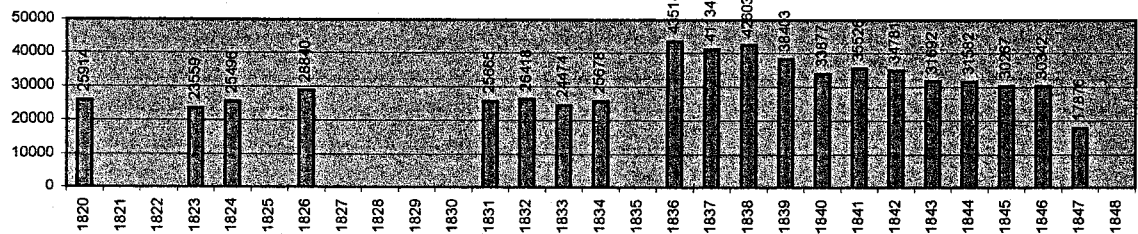
Graphe 4 - superficies en café



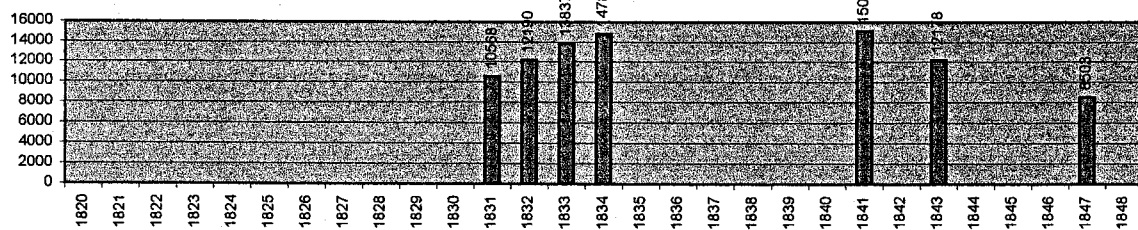
Graphe 5 - superficies en girofle



Graphe 6 - superficies en céréales



Graphe 7 superficies en autres vivres



quoiqu'on en ait dit et malgré leur mauvaise volonté évidente, les propriétaires étaient résignés ; mais il n'y a pas de recul de la canne comme celui que l'on signalait pour la Martinique.

Ces données cependant ne permettent pas de saisir l'évolution par commune, qui montrerait des écarts par rapport à la norme, dus en particulier aux conséquences locales, plus ou moins fortes, des calamités climatiques. Parmi de nombreux exemples, on peut citer ces remarques de Villèle à propos de Saint-Leu : « *En 1836, écrit-il, plusieurs propriétaires entre la ravine du Cap et le Portail se disposèrent à planter des cannes pour un établissement manipulateur qui devait s'élever dans les bas de ces terrains ; en effet, des plantations furent faites à assez grands frais ; l'établissement s'éleva ; mais les sécheresses extraordinaires des années 37 et 38 rendirent cette tentative fâcheuse et jetèrent un tel découragement dans les esprits, que les planteurs préférèrent donner un dédommagement au constructeur de l'établissement manipulateur et renoncèrent à continuer leurs plantations. Il ne reste plus trace de ces plantations et l'établissement lui-même est en démolition en ce moment* »<sup>330</sup>. Ces remarques montrent d'abord que la culture de la canne n'est pas, ou n'est plus, à l'époque, l'apanage des « manipulateurs », c'est-à-dire des usiniers, mais qu'elle est aussi le fait de petits ou moyens planteurs, disposant de surfaces moins étendues. Ensuite, et ceci est lié à ce qui précède, elles montrent que cette culture est d'une très grande souplesse : en l'espace de deux ou trois ans, certaines terres peuvent être plantées en cannes, ou en être débarrassées.

Nous avons tenté d'établir un tableau de l'évolution des surfaces en canne par commune. La tâche a été difficile, car il nous a été impossible de reconstituer des séries complètes ; et par ailleurs, nous avons été en face de chiffres discutables, voire contradictoires.

(Tableau IV p. 103) Paradoxalement, ce sont les chiffres les plus récents qui font défaut. On observe ensuite un certain nombre d'évolutions régulières. Pour les évolutions à la hausse, on retiendra les cas de Sainte-Suzanne, Saint-Benoît, surtout Saint-Pierre, où la canne ne cesse de gagner du terrain, ce qui correspond à la montée en puissance sucrière de la commune, de Saint-Joseph, qui s'équipe tardivement en sucreries, de Saint-Philippe. L'évolution des surfaces en canne dans ces communes correspond à ce que l'on sait de l'extension de la canne, et laisse voir également pour Sainte-Marie, Sainte-Suzanne, Sainte-Rose, Saint-Louis, et dans une moindre mesure Saint-Leu, le « saut quantitatif » à partir de 1827 ; mais les données manquent pour voir l'augmentation en surface de la fin des années

---

<sup>330</sup> J.-B. de Villèle, *Mémoire sur la culture de la canne dans le quartier de Saint-Leu*, opus cit.

TABLEAU IV - Evolution des surfaces en canne/commune

	St-Denis	Se-Marie	Se-Suzan	St-André	St-Benoît	Se-Rose	St-Paul	St-Leu	St-Louis	St-Pierre	St-Joseph	St-Phil
1823	285	1813	1107	463	411	253	506	57	177	299	10	
1826	1071	779	1900	383	1250	150	633	1000	500	575		
1827		1727	2500			400		1200	1000	543		
1831	1559	428	1740	869		1520	781	500	2900	1575	20	100
1832	1559	441	1820	770		1810	781	500	3095	2000	20	110
1833	723	1953				1860	927	500	2900	2000		100
1834	500	3500	2273	1769	1750	1900	3726	600	3200	2376		44
1836			1800			1990		530	1800	2434	20	
1837	475	700	2000	805	4000	585	1127	530	1500	2434	314	
1838							1327					
1845						900						
1846									1226	8100		
1848			2500			1200		1200	1200	8100	1800	281

TABLEAU V - Evolution des surfaces en café/commune

	St-Denis	Se-Marie	Se-Suzan	St-André	St-Benoît	Se-Rose	St-Paul	St-Leu	St-Louis	St-Pierre	St-Joseph	St-Phil	TOTAL
1831	50	56	580	206	371	0	92	1360	200	232	873	50	4070
1832	60	54	580	236	371	0	92	1360	200	233	873	50	4109
1833	60	287	580	236	371	0	92	1360	359	233	873	50	4501
1834	59	100	580	320	371	0	92	1360	300	233	873	45	4333

TABLEAU VI - Evolution des surfaces en girofle par commune

	St-Denis	Se-Marie	Se-Suzan	St-André	St-Benoît	Se-Rose	St-Paul	St-Leu	St-Louis	St-Pierre	St-Joseph	St-Phil	TOTAL
1831	16	7	560	276	700	950	0	0	0	0	515	600	3624
1832	16	7	540	276	700	950	0	0	0	0	515	600	3604
1833	20	34	540	276	700	900	0	0	0	0	580	600	3650
1834	0	25	682	276	700	900	0	0	0	0	580	516	3679

TABLEAU VII - Superficies en vivres pour 1834

1834	St-Denis	Se-Marie	Se-Suzan	St-André	St-Benoît	Se-Rose	St-Paul	St-Leu	St-Louis	St-Pierre	St-Joseph	St-Phil	TOTAL
blé			40				24	50	1356	1169			2639
maïs	700	1200	530	447	112	300	4740	1190	3646	5548	2170	382	20965
riz	100		60	66	520	300	87	40	820	3	50	28	2074
lég s.	100			10	40	30	100	40	1934	1230	1000		4484
emb.										2400			2400
manioc	420	1200	225	360	20	300	230	270	1200	13	15	20	4273
p de t.			200	9	4	100	53	40	25				431
pat.		800	2	25	240	23	27	40	1483	3	70	15	2728
songes				20	20		29	40	324		40		473
Total	1320	3200	1057	937	956	1053	5290	1710	10788	10366	3345	445	40467

*lég s.* = légumes secs ; *emb.* = embrevades ; *p. de t.* = pommes de terre ; *pat.* = patates

1830 que révèle le graphe général. Pour les évolutions à la baisse, on remarque le cas de Saint-Denis où la baisse de la superficie en canne, compensée par la montée de ce que les statistiques appellent le « jardinage », correspond à la baisse du nombre de sucreries. Que dire des autres évolutions qui sont contradictoires, où les surfaces tantôt augmentent, tantôt diminuent ? Ces évolutions peuvent sembler paradoxales comme à Saint-Louis, à Saint-Leu, où l'on sait que la capacité sucrière, en usines et en tonnage, ont augmenté.

Nous sommes là confrontés à deux hypothèses. En premier lieu, celle d'un défaut des sources statistiques qui étaient, comme on le verra, établies à partir de déclarations individuelles, et, malgré les vérifications, pouvaient être viciées, peut-être par de fausses notations, plus sûrement par l'absence de déclarations de la part d'habitants négligents. Les chiffres qui font question seraient donc en ce cas erronés. Mais en second lieu, même si ces variations ne sont pas exactes, elles rappellent que la canne a pu être touchée par les accidents climatiques, cyclones ou sécheresse (ce n'est peut-être pas un hasard si des diminutions de surface interviennent pour Sainte-Marie, Sainte-Suzanne, Saint-Leu, entre 1827 et 1831, soit après les cyclones catastrophiques de 1829 et 1830 ; ou en 1836 et 1837 pour Saint-Louis, après de très dures sécheresses) ; et que les habitants n'ont pas fait que planter la canne, mais qu'ils l'ont aussi arrachée, désespérés par la mévente du sucre, et l'angoisse de ne pouvoir subvenir à leurs besoins alimentaires ainsi qu'à ceux de leurs esclaves.

Car l'extension de la canne s'est réalisée souvent du fait des petits propriétaires, qui, soucieux de tirer un meilleur parti de leurs terres, suscitent en quelque sorte la création d'une usine, comme l'écrit de Villèle. Ou qui, à l'inverse, peuvent être convertis à la canne par les sucriers, comme le précise en 1831 le maire de Saint-André : *« Les sucriers, qui avaient tous généralement besoin de faire de grands revenus pour couvrir leurs dépenses d'établissement, et ne pouvant en obtenir de suffisants sur leurs propres terres, firent valoir ces résultats avantageux près les autres propriétaires en les comparant avec ce que pourrait permettre les revenus en vivres, girofle et café, sans indiquer en regard dans ce tableau les dépenses obligées et les chances défavorables qu'on doit toujours calculer. On donna donc la plus grande extension à la culture de la canne, comptant sur des produits qu'on ne pouvait espérer que de terrains neufs »*<sup>331</sup>. C'est un choix spéculatif, donc fragile, qui oriente ces petits planteurs vers la canne. Le tableau précédent montre donc les limites qu'il y a à employer le terme de monoculture pour la canne : dans sa dynamique d'expansion, heurtée jusqu'en 1848,

---

<sup>331</sup> Statistiques municipales de Saint-André, 1831, ADR 6 M 1310.

il est difficile de voir l'idée d'envahissement régulier et inéluctable que suppose le terme de monoculture.

L'extension de la culture de la canne ne doit pas forcément se lire comme la conversion définitive de terroirs à la canne ; il y eut, dans une géographie de proximité, qui reste très difficile, voire impossible à établir, des variations considérables, et sans doute temporaires, dans l'occupation des parcelles, au moins pour une frange d'entre elles. Ces variations traduisent l'attitude mentale des habitants de l'île, partagés encore entre la recherche du profit, et s'orientant alors vers les cultures les plus rentables, mais au nom même de ce choix, et dans l'ancienne inquiétude de la disette, n'hésitant pas à reconverter d'une année sur l'autre telles ou telles terres, si l'espérance de profit s'efface. Attitude qui, quant à elle, est à l'opposé d'un choix monocultural, et porte l'empreinte du passé. Il est fort probable que cette attitude ait changé au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, et que l'on puisse alors saisir une plus grande stabilité dans la destination culturelle des parcelles.

b) Le café se maintient :

Le graphe de la culture du café est lui aussi riche d'enseignement. Il montre très clairement que tout au long de la période (en faisant abstraction du chiffre aberrant de 1826 fourni par Lancastel), le café n'a pas fait que résister, mais qu'il a même vu sa culture se développer. Malgré ce que disent les textes, le café n'a pas été sacrifié à la canne.

(Graphe 4 p. 101) On peut distinguer trois phases dans le graphe. Une première phase, de 1820 à 1837, se caractérise par un maintien des surfaces en café. Les documents montrent le souci de préserver cette culture. Ainsi, pour Saint-Leu, de Villèle rappelle que les habitants, au début de la conversion de l'économie bourbonnaise au sucre, souhaitent ne pas porter atteinte au café, et n'envisagent de planter des cannes que dans la partie située au dessous des caféières, qui sont le plus souvent à mi-hauteur. Billiard décrit cette situation à Saint-Paul, lorsqu'il évoque *« au-delà du torrent ou de la rivière des Galets, ces coteaux pittoresques couverts d'un bois sombre de la hauteur d'un taillis [qui] sont les caféteries de la ravine à Marquet ; elles s'élèvent jusque dans les nuages »*<sup>332</sup>. A Saint-André, en 1831, le maire précise que *« quelques caféries existent encore dans notre commune, et on prend tout le soin pour les conserver. La perte des caféries (maladie du bois noir) est, sans contredit, l'une des causes qui a fait donner la préférence à la culture de la canne »*<sup>333</sup>. On voit d'ailleurs le souci d'améliorer les variétés de café, ce qui montre que son abandon n'est pas à l'ordre du jour :

<sup>332</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 58.



Auguste Billiard évoque ce « *M. Hoarau, médecin distingué et propriétaire à Saint-Leu [qui] a propagé dans son habitation et la partie sous le vent une variété de caféier, Le Roi* »<sup>334</sup>, issue de plants apportés en 1793, mais qui n'avaient alors pas eu de succès, et dont Le Roi, à Sainte-Marie, devait reconnaître qu'ils étaient plus résistants au froid et à l'altitude.

La canne ne se serait substituée au café, selon ces textes, que dans les zones où le café aurait disparu, soit du fait de la maladie de l'arbuste qui l'ombrageait, le bois noir, soit, ce que ne dit pas le texte, du fait des graves dégâts occasionnés aux caféries par les avalasses de 1806. Jusqu'à cette date en effet, comme le souligne Chanvalon dans son mémoire de 1804 « *la culture du café est la principale dans la colonie* »<sup>335</sup>. Le café n'aurait été que rarement arraché volontairement pour faire place à la canne

(Tableau V p. 103) L'examen des superficies en café par commune, pour la courte période 1831-1834 confirme dans l'ensemble cette stabilité. Le tableau montre à ces dates l'importance inégale de la culture du café par commune, opposant Saint-Leu, sorte de conservatoire, à Sainte-Rose, où le climat trop humide l'interdit. Mais la plupart du temps, à l'exception de la commune de Sainte-Marie, où la collecte des statistiques a peut-être posé un problème, les surfaces restent stables. Il y a même l'amorce d'une légère augmentation, car entre 1831 et 1834, les surfaces passent de 4070 ha à 4333 ha, soit une augmentation de 6,5 %.

Cette légère augmentation préfigure la troisième phase (graphe 4), de 1837 à 1839, où l'on voit une croissance assez brève mais conséquente des surfaces en café : on passe en effet de 4180 ha à 5733 ha, soit une augmentation de près de 23 %. Faut-il voir ici une augmentation immédiate des surfaces en café, ou une augmentation des surfaces où le café était récolté, ce qui reculerait les plantations de cinq ans dans le temps, délai pour qu'une cafétérie rapporte ? La réponse importe assez peu, puisque dans les deux cas, la cause est identique : le café a gagné du terrain à la suite des mécomptes du sucre, les planteurs de canne ayant par dépit ou souci de rentabilité arraché une partie de leurs plantations pour revenir à une culture d'exportation qui autrefois avait fait ses preuves. Cette attitude de repli traduit toujours une mentalité qui n'est pas encore gagnée à la canne, et une confiance dans les valeurs sûres du passé agricole de l'île. Même aux planteurs de canne, l'aisance due à la canne ne semble rien moins qu'assurée. Comme le précise alors Loupy, le maire de Saint-

<sup>333</sup> Statistiques municipales de Saint-André, 1831, ADR 6 M 1310.

<sup>334</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 78-79.

<sup>335</sup> *Mémoire de M. de Chanvalon... opus cit.*, ADR L 86.

André, après la baisse des profits, « *les sucriers seuls, à bien peu d'exception près, sont obligés de continuer la culture de la canne et sur leurs propres terrains... Bientôt, on reformera des caféries* »<sup>336</sup>. Encore une fois, c'est la masse des petits producteurs de cannes, endettée, qui joue sur les surfaces.

A partir de 1839 cependant, le café commence à nouveau à reculer, au moment où, on l'a vu, par la mise en place du Comité d'agriculture, pouvoirs publics et planteurs prennent une série de mesures qui visent à promouvoir dans le long terme la culture de la canne, et à sortir de cet espèce de balancement, de va-et-vient qui caractérisait jusque là cette culture. A Saint-Leu, les propriétaires qui jusque là avaient fait fonds sur le café, tentent de réorienter leur activité, ainsi Maingard : « *par suite des coups de vent et des dégradations de la terre, la culture du café devenant chaque jour plus difficile et plus onéreuse, il est obligé de se livrer à la fabrication du sucre. En conséquence, il demande la concession des sources de la ravine du Trou pour établir une usine qui servira à l'exploitation de ses terres qui ne donnent en ce moment que très peu de produits. Après avoir pris la quantité d'eau nécessaire pour les besoins de son établissement et de sa sucrerie, l'excédent ira alimenter une fontaine publique qu'il construira à ses frais* »<sup>337</sup>. Perdant 1663 ha en huit ans (207 ha par an), soit 30 % de ses surfaces, le café se retrouve en 1847 au niveau des années 1820 : le moins que l'on puisse dire, c'est que jusqu'à la fin de notre période, il n'y a pas eu de bouleversement fort dans cette culture. Et ce n'est globalement pas au détriment du café que la canne s'est alors étendue.

#### c) L'érosion continue du girofle :

(Graphe 5) Le graphe des surfaces en girofle offre un profil très différent que celui des deux autres cultures. Le girofle était florissant au début du siècle, époque où il était considéré encore comme une nouveauté culturelle pleine de promesse, selon l'avis de Chanvalon : « *Le girofle est une nouvelle branche de commerce qui s'ouvre pour la colonie* »<sup>338</sup> ; mais les girofleries furent elles aussi durement touchées par les avalasses de 1806. La reprise fut ensuite de courte durée. Et la déprise fut forte, puisque l'on passe de 6500 ha en 1823 à 2346 en 1847 (moins 4154 ha, soit 64 %). Cependant sur ces vingt trois ans, le recul du girofle a été progressif.

On peut lire d'abord une phase de rapide contraction, du début des années 1820 (1823), sans doute jusque vers la fin des années 1820, en tout cas 1831. La superficie passe de

<sup>336</sup> Statistiques municipales de Saint-André, 1831, ADR 6 M 1310.

<sup>337</sup> ADR 22 K 09, 12/12/1834.

<sup>338</sup> *Mémoire de M. de Chanvalon... opus cit.*, ADR L 86.

6500 ha à 3424 ha, soit une différence de 3076 ha (48 %). Pour le girofle, les raisons de la déprise culturale sont très claires : au début des années 1820, nonobstant le chiffre de Lancastel, l'arbre à épices a été arraché pour laisser la place à la canne à sucre : « *on coupe tous les jours plus de girofliers, écrivait Lancastel en 1827, pour les remplacer par des plantations de canne à sucre* »<sup>339</sup>.

(Tableau VI) La première moitié des années 1830, période de difficultés et de défiance vis-à-vis de la canne, montre le maintien, voire une légère augmentation, des surfaces en girofle, malgré une grande inégalité par commune : le girofle est absent des communes du Sud-Ouest, trop peu arrosées. A partir de 1834, les surfaces en girofle baissent assez régulièrement, passant de 3517 ha à 2346 ha en 1840 (1171 ha, soit 33 %), au profit d'autres cultures, la canne entre autres, mais pas exclusivement. Mais de 1840 à 1846, les surfaces restent à peu près constantes. Le recul du girofle a indéniablement profité à la canne, mais à la veille de l'abolition de l'esclavage, cette culture n'est pas négligeable, et demeure encore développée dans les communes du Sud et de l'Est, où la canne reste marginale, et l'économie sucrière peu implantée (Saint-Joseph, Saint-Philippe, Sainte-Rose).

Le bilan de ce que l'on peut appeler cultures d'exportation doit être nuancé pour la période 1800-1848. Indéniablement, la canne prend la première place : elle dépasse en surface le café dès 1820, et le girofle dès 1824. C'est sans doute à la fin des années 1820 qu'elle dépasse par ses surfaces la somme des surfaces du café et du girofle. A partir de 1830, le rythme d'expansion de la canne ralentit, à la fois du fait de la défiance, temporaire il est vrai, face à l'économie sucrière, qui ne s'est pas encore imposée dans les mentalités, mais aussi du fait de la « résistance » des autres cultures d'exportation. Cette « résistance » découle à la fois des incertitudes de l'économie sucrière, du retard de la conversion à cette économie de certaines communes, de l'existence d'un volant de petits et moyens planteurs, qui ont une attitude ambivalente face à la canne et au sucre, et restent sans doute tournés vers des cultures anciennes, qui ont fait leurs preuves.

#### d) Croissance et déclin des céréales :

Parmi ces cultures anciennes, se trouvent les céréales et les vivres, dont la culture illustre à la fois l'attachement à des produits de la tradition, et une assurance de survie dans une île que l'on sent encore menacée de pénurie alimentaire : les céréales sont une culture à but économique, politique, et même identitaire.

<sup>339</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 87.

(Graphe 6) L'examen des surfaces en céréales montre d'abord que l'on est dans un tout autre ordre de grandeur que pour les cultures d'exportation. Dans les années 1820, les céréales occupent en moyenne plus de 25 000 ha, soit près de cinq fois et demie la surface en cannes pour l'année 1823, et trois fois et demie celle de l'année 1826 ; cette même année, elles occupent 1,3 fois la surface des trois cultures d'exportation réunies. En 1836, année de leur plus grande étendue (43 154 ha), elles occupent encore 3,5 fois la surface de la canne, et 2 fois la surface des trois cultures d'exportation. En 1846, occupant 1,25 fois la surface de la canne, elles sont désormais légèrement distancées par l'ensemble des cultures d'exportation (30890 ha aux cultures d'exportation, contre 30342 ha aux céréales), ce qui révèle leur recul. Tout le long de la période, même si elles perdent du terrain, les céréales restent une spécialité de Bourbon, évoquant les siècles précédents où la vocation principale de l'île était de fournir des vivres, d'abord aux navires de passage, puis à l'île de France : il y a à la fois souci d'auto-suffisance et traditions culturelles conservatrices.

Bien que présente partout, la culture des céréales s'est cependant concentrée sur quelques communes : Saint-Paul, Saint-Louis, Saint-Pierre, et dans une moindre mesure Saint-Leu et Sainte-Suzanne. Le vocable céréales, il faut le souligner, correspond en fait à trois plantes dont l'importance n'est pas comparable. Le maïs occupe de loin la première place, et a souvent remplacé le blé dans l'alimentation ; semé en décembre, récolté en mai, il peut être, selon Billiard, intercalé avec des citrouilles et des concombres, ou des pois, pois du Cap ou pois amers. « *Ce n'est pas seulement pour les esclaves que le maïs est cultivé ; beaucoup de maîtres le préfèrent au pain, quoi qu'en ait dit Bernardin de Saint-Pierre, que j'aurai plus d'une fois le chagrin de réfuter* », écrit avec malice et à juste titre Billiard<sup>340</sup>. La part du maïs fut d'autant plus grande, qu'il fut également employé en assolement avec les cannes, généralement au bout de trois ou quatre ans, parfois en culture intercalaire avec elles, pour permettre la reconstitution des sols. Joseph Desbassayns le recommandait, mais au début des années 1840, des voix s'élevèrent parmi les habitants-planteurs pour proscrire cet usage. En 1827, les surfaces en maïs représentent 89 % des surfaces en céréales, en 1834 les trois quarts, en 1843, 93 %<sup>341</sup> !

Le blé, autrefois très cultivé, en particulier à Saint-Louis, voit ses superficies diminuer continûment : 1673 ha en 1824, 1253 ha en 1836, 1134 ha en 1841, 1044 ha en 1843 (-37,6 %) ; il n'est plus guère cultivé qu'à Saint-Louis et Saint-Pierre. Dans cette commune

<sup>340</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 56.

<sup>341</sup> Ces chiffres viennent, le premier de la *Statistique* de Lancastel, le second des Statistiques municipales, le troisième des *Tableaux de population, de culture, de commerce et de navigation pour l'année 1843*.

toutefois, il est encore à l'honneur : « *Si la culture de la canne fait le bien-être des grands propriétaires, écrit le maire de Saint-Pierre en 1832, celle du blé fait la richesse des petits habitants* »<sup>342</sup>. On ne peut mieux opposer, derrière cette complémentarité transitoire, deux groupes sociaux, et deux mentalités.

Le riz, quant à lui, n'a cessé de prendre une place grandissante dans l'alimentation, mais les superficies qui lui sont consacrées restent limitées, diminuant dans la décennie 1840 : 1169 ha en 1827 (4,5 % des surfaces en céréales), 2602 ha en 1834 (15 % des terres en céréales ; surtout à Saint-pierre, Saint-Benoît, Saint-Louis qui concentrent 84 % des surfaces en riz), 2099 ha en 1836 (7,8 %), 1608 ha en 1841, 627 ha en 1843 (3,3 %), 513 ha en 1847 ; l'importation satisfait déjà une partie des besoins.

L'évolution générale des surfaces en céréales montre trois phases. Les surfaces restent à peu près constantes jusqu'en 1834. L'extension de la canne ne semble pas s'être faite non plus à leur détriment : s'il y a eu substitution de la canne au maïs, il y a eu parallèlement ensemencement de nouvelles surfaces en maïs, voire association des deux cultures. Vient ensuite une période où les surfaces en céréales croissent très vite, de 1834 à 1836, le maximum de superficie se maintenant jusqu'en 1838 (de 23 948 ha à 43 514 ha, soit 19 566 ha, + 81,7 %). Plusieurs raisons expliquent cette augmentation : la défiance vis à vis de la canne, la gêne ou la ruine de petits propriétaires, confiants dans d'illusoires bénéfices de la culture de la canne, se tournant, déçus, dans un réflexe culturel, mais aussi de survie pour eux et leurs esclaves, vers la céréaliculture ; on fera état également de la difficulté de s'approvisionner à Madagascar à l'époque. En réalité, le mouvement s'était amorcé dès 1830 dans les communes gravement touchées par les cyclones de 1829-1830, et la crise sucrière qui suivit, comme à Saint-André où le maire, Loupy, analyse parfaitement la situation : « *Depuis environ deux ans [...] les habitants s'orientent plus vers les vivres et le riz, par crainte des coups de vent. Cette précaution [...] est fondée sur un système d'économie bien entendu, et lui est imposée en outre par un devoir d'humanité qui ne permet point de laisser quelque chose au hasard, lorsqu'il s'agit de l'existence des hommes [les esclaves] qui composent les ateliers de ces planteurs* »<sup>343</sup>. A ces raisons, il faut ajouter l'usage du maïs dans les assolements.

A partir de 1839, les surfaces en céréales diminuent (-12 261 ha entre 1838 et 1846, soit 29 % en moins), mais restent supérieures à ce qu'elles étaient avant 1835, avec une quasi stagnation entre 1843 et 1846. Le retour de la confiance dans la canne, l'acceptation de l'économie sucrière, la diminution de l'usage du maïs en assolement expliquent cette

<sup>342</sup> *Statistiques générales*, ADR 6 M 1310.

évolution. Mais l'étude des céréales, à usage alimentaire, ne saurait être séparée de celle des autres vivres, ou « *vivres du pays* », sur lesquels nous avons aussi quelques renseignements.

e) Les autres vivres :

(Graphe 7) Les vocables « autres vivres » correspondent aussi aux « vivres du pays » mentionnés par d'autres documents. Les tableaux statistiques identifient certains de ces vivres : les légumes secs, parmi lesquels on distingue parfois les embrevades<sup>344</sup>, comprenant aussi les pois du Cap et pois amers ; le manioc, les pommes de terre, les patates, les songes. La série des chiffres sur les autres vivres est très incomplète. Cependant, les rares données que nous possédons montrent la place assez considérable qu'occupaient ces cultures qui faisaient partie de la tradition agricole à Bourbon et, à ce titre, représentent un facteur de « résistance » à la canne. Même s'il est difficile d'esquisser une évolution, on remarquera seulement qu'entre 1831 et 1834, les surfaces en vivres ont augmenté.

Cette augmentation est liée à la crise : la baisse des revenus des petits planteurs leur a fait obligation de reconvertir une partie de leurs terres en vivres, au moment où la population esclave augmentait. Le maire de Saint-André, on l'a vu, analysait cette situation, réflexion que le maire de Saint-Joseph, en 1848, reprenait : la faiblesse du rendement des terres en cannes et le manque de bras faisait opérer un retour aux anciennes cultures. Ces vivres ont joué un rôle considérable dans l'alimentation, en particulier celle des petits blancs pauvres et celle des esclaves. Le manioc voit sa culture se développer au moment de la crise. Le maire de Saint-Louis en témoigne : « *Manioc : les habitants de Saint-Louis se donnent de plus en plus à la culture de cette racine* »<sup>345</sup>. Constat identique à la même époque à Saint-Philippe, où le « *manioc est un peu plus cultivé* », et à Saint-Paul, où « *du fait de la sécheresse, les colons envisagent comme précaution salutaire les plantations de manioc ; il sera considéré comme principale nourriture pour les pauvres, les esclaves, les animaux* »<sup>346</sup>. Toutefois, le manioc ne s'imposa pas, et en 1847, le procureur Massot<sup>347</sup> signale que si le manioc est distribué aux esclaves, à la ration du soir ou du matin sur un certain nombre d'habitations, le plus souvent il est réservé à la nourriture des animaux. Les songes connurent aussi un certain développement au début des années 1830, mais, remarque Massot en 1847 « *elles ne sont pratiquement plus*

<sup>343</sup> Statistiques municipales de Saint-André, 1832, ADR 6 M 1310.

<sup>344</sup> L'embrevade (ou cajan, ou cajanus) est une légumineuse papilionacée.

<sup>345</sup> *Statistiques générales*, ADR 6 M 1310.

<sup>346</sup> *Ibidem*.

<sup>347</sup> *Rapport de patronage* du procureur Massot au procureur général Barbaroux, janvier 1847, manuscrit, ADR 21112-57-2/109.

*cultivées ; si les esclaves les cultivent, c'est pour leurs porcs* »<sup>348</sup>. Enfin, les embrevades virent aussi leurs surfaces augmenter, car elles furent de plus en plus employées en assolement avec les cannes : les « couvertures » d'embrevades étaient reconnues comme meilleur reconstituant du sol. Loin de décliner, ces vivres du pays ont conservé une place considérable.

(Tableau VII) Le tableau pour 1834 de la répartition des vivres au sens large, céréales et « vivres du pays », permet de percevoir l'importance relative de ces cultures, et leur répartition géographique. Les chiffres pour l'année 1834 montrent que la superficie des cultures d'exportation ne représente que 62 % de la superficie en vivres, et la seule superficie en cannes n'en représente que 42,5 %. Ils montrent aussi l'importance écrasante du maïs ; mais au-delà, les superficies occupées par les autres céréales et les vivres du pays sont dans un ordre de grandeur comparable, à l'exception des pommes de terre et des songes, beaucoup moins cultivées. Toutes les communes cultivent du maïs, presque toutes du manioc et des patates. La production de vivres est cependant inégalement répartie : c'est une spécialité du Sud, Saint-Louis et Saint-Pierre, dans une moindre mesure Saint-Paul, Saint-Joseph et Sainte-Marie.

La période qu'inaugure le début des années 1830, et l'année 1834 pour laquelle nous avons ces données, est une période d'incertitude économique, dans laquelle les Bourbonnais, qui perçoivent l'évolution monoculturelle de leur agriculture, en ressentent aussi, à juste titre, les dangers, et n'imaginent pour les pallier qu'un retour aux pratiques culturelles traditionnelles. Peut-être n'y avait-il d'ailleurs pas d'autre solution, en tout cas les planteurs ne pensent pas encore que les profits de la canne peuvent résoudre les problèmes alimentaires de l'île, ils ne pensent pas que le travail sur la productivité de l'économie sucrière, en termes de quantité et de qualité du sucre, peuvent reléguer au second plan ces problèmes. Ils sont, à vrai dire, encore en dehors d'un contexte industriel au sens large, qui délègue à l'industrie le soin de parer même, par les profits qu'elle dégage, aux nécessités alimentaires. Cet état cependant évolua. La surface en vivres (céréales et vivres du pays) augmenta jusqu'en 1841, pour atteindre le total de 50 619 ha ; mais dès 1843, elle était retombée à 43 870 ha (moins 13 %) en deux ans. Désormais, une confiance nouvelle s'instaurait peu à peu dans la canne.

---

<sup>348</sup> *Ibidem.*

## f) Comparaison globale :

(Graphes 1 et 2) La comparaison de l'ensemble des superficies en culture à Bourbon, pour la période qui nous occupe, permet de visualiser d'emblée le statut de la canne. Si la place de la canne a augmenté, ce qui est indéniable, jusqu'en 1848, elle est loin d'occuper la majorité des terres. Tout au plus est-elle devenue une monoculture d'exportation, occupant le plus de surface parmi les cultures spéculatives. On peut voir clairement un maintien des autres productions, et l'importante place occupée par les céréales, auxquelles on peut associer les vivres du pays : il s'agit bien, au fond, dans ces deux cas, de production visant à la satisfaction des besoins locaux ; on relèvera néanmoins que l'introduction massive d'esclaves par la traite illégale n'a pas amené une augmentation parallèle des cultures de subsistance. La contraction de 1847, conjoncturelle, n'est due qu'à la diminution des céréales. On perçoit encore vers 1848 l'ambivalence de l'économie de Bourbon, qui balance entre spéculation et autarcie, innovation et tradition.

Au détriment de quelle culture la canne s'est-elle étendue ? Pas au détriment du coton, qui n'existait pratiquement déjà plus en 1810 ou 1815. Est-ce au détriment du café comme on le dit ? Mais l'étude des surfaces, plus parlante que celle des exportations, ne le montre pas véritablement. S'il y a eu des cafétérias arrachées, il y en a eu bien davantage de saccagées par les aléas climatiques, d'autres conservées pieusement, ou même de reformées. Il est vrai que la culture du café a pu migrer, mais elle n'a pas objectivement laissé la place à la canne. Celle-ci s'est étendue au détriment du girofle, c'est indéniable. Mais les 4000 ha perdus par le girofle sont loin de valoir les 20 000 ha gagnés par la canne. Quant aux céréales, elles n'ont pas non plus reculé de manière significative devant la canne, loin de là.

La canne s'est donc étendue pour l'essentiel soit par gains de terres, anciennes friches mises en culture par l'irrigation, soit par défrichements, recul de la forêt sur les pentes. Et la volonté forcenée d'ouvrir les chemins, comme on le verra plus bas, est la volonté de permettre la culture de la canne sur des terres désormais cultivées. Autant leur inaccessibilité ne faisait pas problème quand il s'agissait de bois, autant elle est néfaste quand il s'agit de champs de cannes. Il y a donc eu dilatation de l'espace cultivé pendant la période, ce que ne permettent pas de saisir les statistiques qui sont difficiles à établir et à interpréter sur ce point. Mais plus qu'extension, il y a eu « intensité » de l'activité agricole. Cette « intensité » n'a pu être réalisée que grâce à l'importation massive et clandestine d'esclaves. Il a fallu nourrir ces esclaves, d'où le maintien, d'ailleurs insuffisant, de la culture des vivres. Le système cultural reste donc globalement le même qu'avant pendant la période, mais le système du profit, lui, change, en faveur de la canne, malgré des incertitudes.



En effet et de manière indirecte, le graphe révèle indirectement que, à côté d'une classe qui s'est investie dans l'économie sucrière et en profite, du moins en partie, il existe une classe d'habitants en marge de la canne ; la « culture sucrière », loin d'être encore une monoculture, est un système qui associe, combine, un certain nombre de plantes autres que la canne. Il y a là tout à la fois reflet d'une situation économique et dévoilement d'une structure sociale avec ses traditions culturelles : innovation et conservatisme. L'existence de l'esclavage, qui rend nécessaire l'alimentation des esclaves, et empêche la paupérisation totale d'une classe de petits blancs, agit ainsi comme un frein à l'évolution culturelle de Bourbon. En 1832, le maire de Saint-André était l'interprète de ces planteurs qui n'imaginent pas que le sucre peut être porteur d'une révolution dans les pratiques et les échelles sociales, et qui perçoivent une sorte de décalage entre le potentiel d'innovation que représentent la canne et le sucre, et la situation d'une île que sa « périphéricité » semble condamner à un repli sur la tradition et l'autarcie ; Bourbon ne peut s'intégrer à des circuits mondiaux : *« La vîleté du prix de cette denrée [le sucre], les chances de la mer, notre éloignement de la france [sic] qui nous laisse toujours dans le vague et dans l'appréhension d'événements inattendus, sous les rapports commerciaux, porteront les planteurs à renoncer peu à peu à une spéculation qui leur permettrait d'entrevoir leur libération [de leurs dettes] dans quelques années »*<sup>349</sup>.

### 3) Le cas des domaines sucriers :

Les remarques précédentes confirment donc les conclusions de Defos du Rau et de Ho Haï Quang, tout en les précisant. Mais elles ne nous semblent pas suffisantes, car, nous l'avons souligné, il était impensable qu'une petite île isolée, et lointaine par rapport à sa métropole, s'organisât en monoculture. Pourtant Voiart l'envisage, et le craint. En réalité, la monoculture ne doit pas se lire au niveau l'ensemble des cultures de l'île, mais à celui des grands domaines sucriers. Ont-ils adopté une répartition monoculturale de leurs cultures ?

#### a) La mesure des cultures sur les habitations-sucrieries :

Le tableau proposé en annexe (ANNEXE 2) rassemble l'ensemble des données disponibles sur les domaines sucriers : leur taille et leur évolution, les superficies allouées aux principales cultures et leur évolution. Ce tableau a été constitué en récolant les données contenues dans les actes de mutation de propriété (séries 4 Q des ADR), et celles des feuilles de recensements individuels (série 6 M des ADR). En l'état, les renseignements permettent

<sup>349</sup> *Statistiques générales*, ADR 6 M 1310.

d'avoir une idée de l'évolution de la taille des domaines et de la part respective de leurs cultures pour 205 habitations sucrières, réparties tout au long de la période. Les surfaces sont données en gaulettes carrées jusqu'à la fin des années 1830, puis en hectares. La gaulette valant généralement 15 pieds, soit 4,86 m, la gaulette carrée représente 23,7 m<sup>2</sup>; à Sainte-Suzanne cependant, on utilisait la gaulette « réduite », soit la gaulette de 12 pieds (3,88 m); la gaulette carrée, pour cette commune, représente donc 15 m<sup>2</sup>. Pour la clarté de la compréhension, nous avons converti toutes les mesures en hectares.

Il est arrivé que les superficies des actes de mutation ne correspondent pas à celles des feuilles de recensement. Cela s'explique par deux raisons. Dans certains cas, les actes de mutation ne concernent qu'une partie du domaine qui est vendu : dans ce cas, l'acte ne porte que la superficie de cette partie cédée, alors que la même année, la feuille de recensement établie en janvier mentionne la superficie globale. Dans quelques autres cas, plus rares, la différence entre les actes de mutation et les feuilles de recensement ne correspond pas à un partage de l'habitation. Dans ce genre de cas, la superficie de l'acte est toujours inférieure à celle qui est portée sur la feuille de recensement. Soit les notaires ou arpenteurs n'ont pas eu la preuve d'une superficie exacte, ce qui s'entend lorsque le domaine est mesuré « du bord de mer » ou « des pas géométriques » au « sommet des montagnes ». Souvent, d'ailleurs, les conseils municipaux demandent l'arpentage des habitations, ou des « communes », pour fixer les propriétés. Soit, et cette raison est liée d'ailleurs à la première, les actes ne portent que la superficie « utile », véritablement défrichée, mise en culture, et omettent certaines zones, celles des « savanes », qui sont des pâturages, celles des « bois debout », situées dans les hauts des habitations, qui sont pourtant exploitées, et celles des zones « incultivables ». Ces contradictions entre les documents sont restées cependant peu nombreuses, et nous avons pu disposer d'un certain nombre de données probantes concernant 125 habitations-sucreries, sur 274 qui furent créées à Bourbon, soit 44,6 %, pourcentage significatif.

Les données fournies par les séries 4 Q (transcriptions des hypothèques) sont assez rares : en effet, les notaires n'ont, la plupart du temps, donné que des renseignements très généraux sur les cultures des domaines sucriers : l'essentiel, à leurs yeux, était plutôt dans l'exposé des origines de la propriété et des divers ayant droits, dont l'établissement, le plus souvent compliqué, était une nécessité juridique, et occupe d'ailleurs la plus grande partie des actes. Si bien que le plus grand nombre des actes ne comporte pas de mention précise sur les dimensions du domaine, ou se limite à fournir la surface globale, sans détailler la surface occupée par chaque culture. Toutefois, un certain nombre d'actes échappent à cette règle,

précisent le détail des cultures, voire portent un jugement sur les qualités pédologiques des parcelles.

Les feuilles de recensement, quant à elles, prévoient que l'habitant déclare à la fois les surfaces en distinguant chaque culture, et les produits. Mais cette exigence a été très diversement suivie. Au début de la période, les habitants remplissent assez scrupuleusement les consignes : la localisation des habitations est donnée, les surfaces plantées sont détaillées, les produits des récoltes portés. C'est ainsi que, pour la période 1815-1825, nous avons pu obtenir des données complètes pour 58 habitations, la plupart d'entre elles fournissant des données pour plusieurs années successives. Après 1825, les feuilles de recensement sont souvent remplies de manière beaucoup plus lacunaire, les habitants se contentant, la plupart du temps, d'indiquer la superficie de l'habitation, le nombre d'esclaves, plus rarement la superficie des cultures ou le produit des récoltes. C'est ainsi que pour la période 1826-1830, nous n'avons pu retrouver de données que pour 40 habitations ; pour la période 1831-1835, pour 42 habitations, pour la période 1836-1840, pour 44 habitations, et pour la période 1841-1848, pour 24 habitations. Tout se passe comme si, au début de la période, les habitants ont encore l'image mentale d'une habitation traditionnelle, polyculturelle, qui reprend l'image traditionnelle de l'exploitation d'avant le sucre : le café, le girofle, y côtoient le maïs, le blé, d'autres vivres, dans une diversité qui montre clairement la diversification des cultures et l'existence de réserves foncières. La disparition de ces données, par la suite, dessinent une habitation où la diversification des cultures existe de moins en moins, ou en tout cas n'est plus prise en compte. Seule compterait alors la puissance d'une exploitation dont on admet qu'elle est sucrière. Au fil des années, et à partir des années 1830, les habitations ne valent plus, dans les représentations des planteurs, qu'en tant que productrices de sucre. Au moins dans le mental des habitants, la monoculture semble s'être imposée. Qu'en est-il dans les faits ?

Le tableau général proposé en annexe 2 a permis de construire des tableaux et des schémas plus maniables.

#### b) Vers la monoculture :

Le tableau VIII et graphe 8, permettent de produire une analyse globale de l'évolution, pour les cinq périodes retenues. Comment la superficie en canne a-t-elle évolué sur les habitations ? En 1815-1820, la canne représente 28,2 % de la superficie des habitations où elle est cultivée, et 38,5 % des cultures. Cette période est celle des débuts de l'activité sucrière, où la canne n'est pas encore totalement dégagée de la guildive.

TABLEAU VIII - Evolution des habitations-sucreries vers la monoculture

	Superficie moyenne ha	% canne/Superficie totale	% canne/superficie cultivée totale
1815-1820	95	28,2	38,5
1821-1825	97	28,2	41,9
1826-1830	120	38,2	52,3
1831-1835	130	45,3	62,6
1836-1840	174	41,8	65,1
1841-1848	211	39,6	58,9

Grphe 8 - Superficie moyenne, % de cannes par rapport aux surfaces totales et en culture

■ Superficie moyenne ■ % canne/Superficie totale □ % canne/superficie cultivée totale

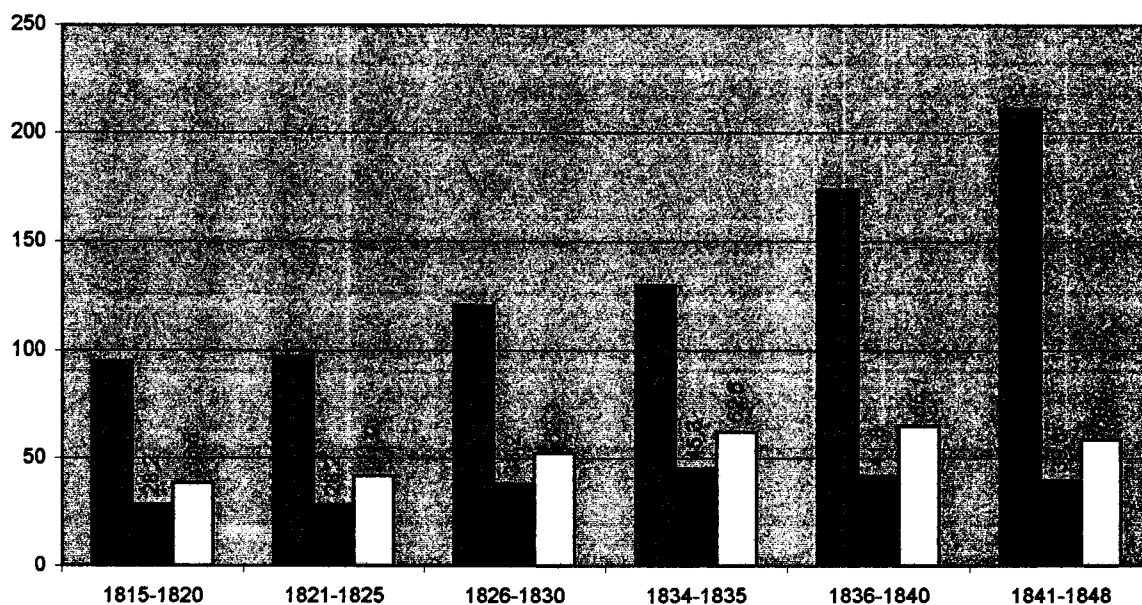


TABLEAU IX - La canne et les autre cultures spéculatives

	1815-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
nb. habitations	104 (100 %)	54 (100 %)	47 (100 %)	46 (100 %)	28 (100 %)
nb. hab. canne+ café ; (%)	19 (18,2 %)	3 (5,5 %)	8 (17 %)	3 (6,5 %)	5 (20,8 %)
nb. hab. canne+girofle ; (%)	4 (3,8 %)	4 (7,4 %)	3 (6,4 %)	1 (2,2 %)	0 (0 %)
nb. hab canne+café+girofle ; (%)	25 (24 %)	10 (18,5 %)	3 (6,4 %)	5 (10,5 %)	2 (8,3 %)
surface en cultures spéculatives	3640,3	3043,3	2922,3	3705,9	2662,3
surface en canne ha ; (%)	2491,5 (68,4 %)	2724,4 (89,5 %)	2786 (95,3 %)	3608,5 (97,3 %)	2540,9 (95,4 %)
surface en café ha ; (%)	842,7 (23,1 %)	217,1 (7,1 %)	109,4 (3,7 %)	62 (1,7 %)	115 (4,3 %)
surface en girofle ha ; (%)	306,1 (8,5 %)	101,8 (3,4 %)	26,9 (1 %)	35,4 (1 %)	6,4 (0,3 %)

Dans la période suivante, où la canne est moins circonscrite à son usage guildivier, on s'aperçoit qu'en 1825, sur les exploitations à vocation sucrière (existence d'un moulin à sucre), dont la taille moyenne est de 97 ha, la canne représente en moyenne 28,2 % des terres cultivées, et 41,9 % des cultures. Au terme du premier essor sucrier, on s'aperçoit qu'en peu d'années, la canne occupe déjà une place considérable dans les cultures.

Cinq ans plus tard, en 1830, la situation a évolué d'une manière positive : bien que la taille moyenne des habitations-sucreries ait augmenté (de 97 ha à 120 ha), la part de la canne par rapport à la superficie totale augmente (de 28,2 % à 38,2 %), ainsi que sa part dans les cultures (de 41,9 % à 52,3 %) : plus de la moitié des terres sont en canne. La surface en cannes a suivi l'augmentation moyenne des propriétés. Que s'est-il passé ? Les planteurs ont augmenté leurs propriétés, sans doute en rachetant ces très nombreuses petites usines/exploitations sucrières qui s'étaient multipliées au début de la période sucrière. Séduits par les profits du sucre, beaucoup d'habitants s'étaient alors lancés dans sa fabrication. Les premières difficultés des années 1825 et suivantes ont amené échecs, faillites et ventes. Il y a tout lieu de croire que les habitants moins endettés ont acquis tout ou partie de ces habitations, sans doute, d'ailleurs, les portions plantées en cannes. Par ailleurs, les sucriers se sont constitué des réserves foncières précieuses, sur la destination desquelles nous n'avons pas de précisions, mais qui pouvaient être faites soit de bois debout, fournissant la matière première indispensable à la construction ou l'entretien des bâtiments sucriers ; soit de savanes, c'est-à-dire de pâtures nécessaires à l'entretien des animaux, en particulier des mulets de manège ou de charroi ; soit de terres à vivres, permettant de nourrir les groupes de plus en plus nombreux d'esclaves ; toutes terres, d'ailleurs, susceptibles d'être défrichées pour l'extension des surfaces en canne.

Entre 1831 et 1835, la situation évolue toujours dans le même sens. La superficie moyenne des habitations augmente légèrement, de 120 ha à 130 ha, ce n'est pas ainsi que les sucriers répondent à la crise. La place de la canne, en revanche, augmente considérablement : tant dans la surface totale, où elle passe de 38,2 % à 45,3 %, que par rapport à l'ensemble des cultures, où elle passe de 52,3 % à 62,6 %. Une dynamique de monoculture est en place. Visiblement, les sucriers ont converti une partie de leurs réserves foncières en canne, sans doute par défrichement. Cette dynamique est conforme à la très grave crise, qui se solde par de nombreuses faillites : les sucriers les plus solides s'agrandissent (augmentation de la taille des exploitations), et donnent une réponse somme toute logique à la mévente du sucre : l'augmentation de la production, par l'augmentation de la part consacrée à la canne, prise sur les friches de l'habitation, et sur ses autres cultures. La réponse à la crise est d'abord

extensive. Au même moment, nous le verrons, les innovations de l'ingénieur Wetzell permettent également d'améliorer la qualité du sucre produit. Par cette stratégie, les sucriers montrent qu'ils s'intègrent désormais dans une logique capitaliste, et dans une logique de monoculture : les difficultés des sucriers ne sont pas résolues par un retour à la diversification, mais un renforcement de la tendance monoculturale des exploitations sucrières. Cette période est celle de la plus forte tension monoculturale des exploitations : les réserves foncières fondent, les impératifs du marché obligent à l'augmentation de la production, et les problèmes d'écoulement empêchent l'achat de terres. La forte part de la canne dans une surface n'ayant que peu augmenté pose le problème des assolements et des rendements. Après une vingtaine d'années d'exploitation cannière, l'emploi limité d'engrais, de techniques de travail qui ne favorisent pas la reconstitution des sols, et l'obligation, du fait des contraintes du marché, d'une exploitation intensive, les sols sont épuisés. Voici comment en 1833, à la mort de Fréon, le notaire qui décrit l'habitation du Chaudron, présente le terroir : « *Le terrain [est] plat et joli; on y parcourt en tous sens par des chemins bien faits qui rendent la communication prompte et facile, les charrettes peuvent aller partout; mais la terre est très appauvrie par les plantations qui se sont succédées depuis un grand nombre d'années, elle a besoin d'un long repos et d'être couverte par des plantations de pois mascates ; les cannes sont maigres attendu l'appauvrissement du sol et ne promettent pas de grands produits* » ; quant au terrain Gay, il porte des « *cannes de quatrième coupe chétives ; le sol est plat, maigre et usé* »<sup>350</sup>. Fréon, très ouvert à l'innovation technique, puisqu'il accueillit sur ce même Chaudron l'ingénieur Wetzell, se signala par une surexploitation du sol. Ces données recoupent donc celles que nous avaient fournies les statistiques générales : on y lisait l'augmentation des surfaces en canne ; on y voyait aussi celle des surfaces en vivres, qui devait être le fait des planteurs qui ne possédaient pas d'usine. Désormais deux secteurs sucriers se côtoient : celui des usiniers, tournés vers la canne ; celui des planteurs de canne, plus souples, prêts à abandonner la canne pour des cultures de substitution, plus rémunératrices.

La période suivante, 1836-1840, est une période ambiguë. Les sucriers augmentent la taille de leurs habitations, qui passe de 130 ha à 174 ha. Il y a eu sans doute à la fois achat de terres, et rachat d'habitations/sucreries en difficultés, dont les propriétaires sont le plus souvent, nous le verrons, endettés : une forme de concentration. La part de la canne, de ce fait, diminue légèrement, car les réserves foncières se reconstituent, passant de 45,3 % à 41,8 % ;

---

<sup>350</sup> Adjudication du Chaudron après le décès de Fréon, par Mme Léger, veuve Fréon, 6 octobre 1833, ADR 3 E 107 (Me Manès), et 4 Q 494 n° 860.

cependant la part de la canne dans les cultures augmente encore, atteignant 65,1 %. Le schéma monocultural s'affirme, même si les réserves foncières laissent supposer la possibilité d'assolements plus faciles. Cependant, une dynamique semble s'inverser. Les pouvoirs publics, on l'a vu, avec l'initiative du gouverneur de Hell (création du Comité d'agriculture, en 1839), ont pris conscience de la situation. Et les priorités du Comité, s'enquérir des améliorations possibles à apporter à la culture de la canne, montrent que les planteurs ne se limitent plus, d'une manière un peu naïve, aux progrès techniques, mais s'intéressent aux impératifs agronomiques. L'industrie sucrière intègre désormais cette dimension agronomique. L'augmentation des réserves foncières a donc servi à assurer des rotations et des assolements permettant la reconstitution des sols. Cela explique donc la légère diminution de la proportion des terres en canne. L'augmentation concomitante des surfaces en maïs, ou en vivres pays, notamment les pois et embrevades, s'explique aussi par le souci de mettre en place des « couvertures », qui rendent les terres à nouveau fertiles.

La dernière période, 1841-1848, est celle pour laquelle nous avons le moins de données, comme si le nouveau modèle d'agriculture allait de soi. Alors que le nombre d'usines ne cesse de diminuer (cf. *infra*), la taille des habitations-sucreries augmente : elle atteint en moyenne 211 ha ; l'évolution initiée précédemment de poursuit : bien qu'elle augmente en valeur absolue, la part de la canne diminue par rapport à la surface totale qui s'accroît, et pour la première fois, diminue par rapport à la surface totale cultivée. Les sucriers poursuivent leurs accroissements fonciers, mais la culture de la canne a du mal à suivre : les sols épuisés nécessitent toujours les assolements (le guano ne sera utilisé dans l'île qu'au début des années 1850), la main d'œuvre vieillit.

Est-on dans une dynamique de monoculture ? L'étude des données permet d'avancer un certain nombre de points. Au terme de ce rapide survol, nous avons vu la superficie moyenne de l'habitation-sucrerie passer de 95 ha à 211 ha : en 1848, la taille de l'habitation-sucrerie a été pratiquement multipliée par trois ( $\times 2,22$ ). La superficie en canne a, quant à elle, été multipliée par 3,11, croissance supérieure à celle de l'habitation qui montre la mise en place d'une tendance à la monoculture. D'autre part, et surtout, dès 1826-1830, la canne représente plus de la moitié des cultures de l'habitation-sucrerie, et sa proportion monte même jusqu'aux 2/3 de 1836 à 1840, alors que pour l'ensemble de l'île, toutes habitations confondues, la canne représente 32,2 % des cultures en 1831, 30,3 % en 1834, 41,9 % en 1841, 43,26 % en 1843. Il y a donc dynamique de monoculture sur les habitations sucrières.

Toutefois, cette dynamique est passée par deux phases, ou deux modèles. D'abord une phase extensive, jusque vers 1835, où l'augmentation de la production a été obtenue par

surexploitation des terres en canne. Il s'agit là d'un modèle prédateur, où la monoculture détruit ses bases, attitude qui correspond aux tendances anciennes d'un certain esprit créole, pressé de s'enrichir, et qui a caractérisé en particulier les colonies françaises de la zone caraïbe. Vient ensuite, à partir de 1835, une autre phase, pendant laquelle la mise en place de la monoculture se poursuit, mais avec le respect de « l'outil de travail », la terre. Visiblement, à cette date, à la notion d'enrichissement, a succédé celle de développement, ou de profit<sup>351</sup>. L'épisode franc-créole n'est sans doute pas étranger à cette réorientation, à cette prise de conscience, imposée il est vrai par l'appauvrissement des sols. Mais, à la différence des époques précédentes, les sucriers n'abandonnent pas la culture de la canne, comme ils avaient abandonné le café à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, et poursuivent le déploiement de cette culture. Le salut économique ne vient pas d'une reconversion, mais de choix qui substitueraient au « plus » de canne, le « mieux » de canne. Cette réorientation montre que le choix de la monoculture s'organise désormais d'une manière nouvelle. L'abolition de l'esclavage remet-elle ces choix en cause, ou ne modifia-t-elle pas le processus ? En l'absence d'études ultérieures, nous pencherions plutôt pour cette dernière solution.

La canne, culture de spéculation, s'est-elle, sur ces habitations, étendue au détriment des autres cultures de spéculation, le café et le girofle ? L'enquête sur les actes de mutation et sur les feuilles de recensement a permis d'obtenir également des données concernant les superficies en café et en girofle. Il s'agit bien entendu de la part qu'ont faite à ces deux plantes les exploitations sucrières. Le tableau recense les habitations sucrières pour les quelles nous avons pu recueillir des données qui ne se recoupent pas d'une période sur l'autre, car nous n'avons pas toujours eu la chance de retomber sur les mêmes habitations. Mais bien qu'approchés, les résultats sont significatifs. Contenus dans le tableau IX, p. 116, ils permettent un certain nombre de remarques. En premier lieu, on s'aperçoit que dès le début de la mise en place de l'économie sucrière, le nombre des habitations faisant place, à côté de la canne, au café, au girofle, ou à ces deux plantes, représente à peine plus de la moitié des occurrences : 53/104, soit 52,4 %. Leur nombre diminue ensuite régulièrement (7 pour 1841-1848), quant à leur proportion, elle devient marginale (29,1 %).

Cette diminution est plus encore visible si l'on examine les superficies correspondant à ces cultures. Dès le début, la canne représente sur cet échantillon, certes réduit, d'habitations, la proportion de 68,4 %. Alors même que l'économie sucrière n'en est qu'à ses débuts, les

---

<sup>351</sup> Sans verser dans le byzantinisme, nous distinguons la notion d'enrichissement, qui ne s'attache qu'au résultat, à la masse du gain, et néglige ce qui l'a produit ; et la notion de profit, qui inclut ce qui produit ce profit, et le ménage pour perpétuer le profit.



habitations orientées vers le sucre font une place très limitée aux autres cultures spéculatives : 23,1 % au café, seulement 8,5 % au girofle. Par la suite, la canne va pratiquement faire disparaître ces cultures : elle représente jusqu'à 97,3 % des surfaces en cultures entre 1836 et 1840, encore 95,4 % entre 1841 et 1848. A cette date, et pour notre échantillon d'habitations, le café ne recouvre que 4,3 % des surfaces, et le girofle 0,3 % : si le café laisse quelques traces, le girofle a pratiquement disparu.

c) Des domaines monocultureaux :

Avant même la maturité de l'économie sucrière, certaines habitations sucrières sont structurées selon un modèle monoculturel. La majeure partie des sucriers de la période 1815-1825 n'ont ni café ni girofle sur leurs terres. Il n'y a pas eu lente substitution de la canne au café : la plupart des exploitations sucrières se sont mises en place sur des terrains dont le café et le girofle étaient déjà absents, soit que caféteries et girofleries aient été détruites par les avalasses de 1806<sup>352</sup>, soit que les planteurs, qui avaient fait choix de se lancer dans la canne et le sucre, aient complanté des habitations jusque là incultes, en friche, ou ne portant pas de culture de spéculation. C'est le cas de Charles Desbassayns, regardé comme le père de l'industrie sucrière à Bourbon, qui acheta l'habitation du Chaudron à Guy Léon en 1809, habitation sans rapport, la fit défricher et planter en cannes à partir de 1813 par 26 noirs, qu'il recensait sur son habitation de Sainte-Suzanne, car ils n'étaient pas à demeure au Chaudron, y édifia sa première sucrerie entre 1813 et 1815.

Quant aux habitants qui cultivent, avec la canne, café et girofle, ils sont une minorité, et le tableau montre qu'ils s'en débarrassent le plus souvent, quitte à n'en conserver que des lambeaux ici et là. L'étude des périodes 1831-1835 et 1836-1840, qui offrent le même nombre d'habitations (47 et 46) indique d'ailleurs que, dans ce cas, le gain en superficie de la canne (qui passe de 2786 ha à 3608 ha, soit + 822,5 ha), ne se fait pas par remplacement du café et du girofle ( qui abandonnent 38,9 ha, de 136,3 ha à 97,4 ha), mais par défrichement, ou achat de terres sans cultures spéculatives.

On avancera ensuite que dès le début de l'économie sucrière, on peut opposer deux types d'exploitations : celles qui s'orientent vers la production de sucre, sont pourvues d'une usine et qui, dès le début, sont dépourvues le plus souvent de café et de girofle, sinon à titre

---

<sup>352</sup> On citera, parmi bien d'autres, ces mots de Voïart : « Dans l'ouragan de 1806, les eaux de la mer étaient teintées en jaune jusqu'à vingt lieues de la côte. Les arbres de forêts, déracinés et précipités dans les ravines, furent entraînés au loin par les torrents...Par suite de cet ouragan épouvantable, les girofleries ont été détruites, les caféteries ravagées n'ont presque rien produit, et c'est une des raisons qui ont amené les colons à donner la préférence à la culture de la canne à sucre », Voïart, *Annuaire administratif ...*, opus cit. p. 26.

résiduel. Ces habitations mettent en œuvre la monoculture. Une frange d'habitations sucrières cultivent aussi café et girofle, mais très vite, la culture de la canne élimine celle des autres cultures de spéculation. A ces habitations sucrières s'opposent celles qui portent café et/ou girofle : l'étude de l'évolution globale des cultures tout au long de la période a montré la résistance de ces cultures, en particulier du café. Ces habitations, qui ne sont pas présentes sur notre tableau, ont pu cultiver de la canne selon la conjoncture, mais n'ont pas renoncé aux autres cultures de spéculation, vers lesquelles d'ailleurs elles ont pu parfois opérer un retour partiel (la fin des années 1830).

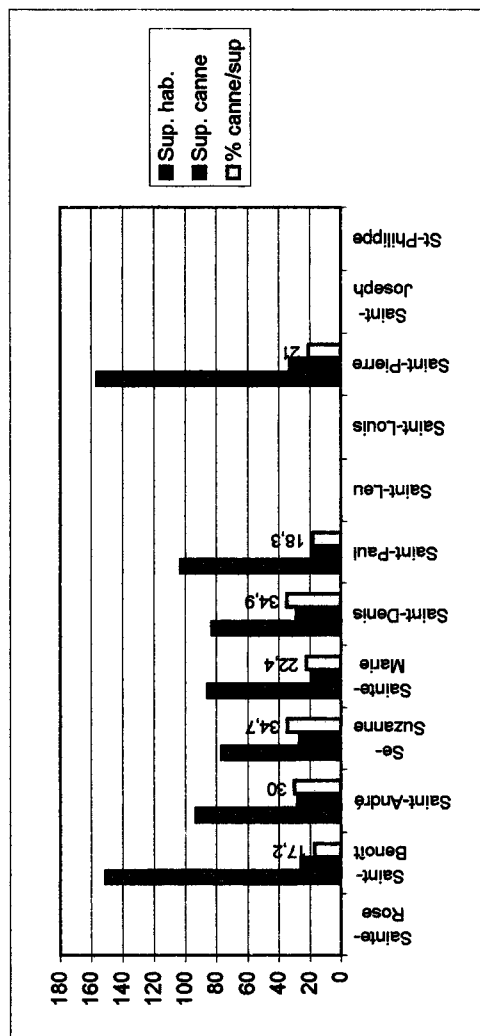
On en pourrait conclure qu'à ces deux types d'habitations, correspondent deux types d'habitants : ceux qui, dès le début, ont fait le choix de la monoculture de la canne, et sont devenus sucriers ; et ceux qui ont opté soit vers le maintien des anciennes cultures spéculatives, soit vers le panachage des cultures : ceux-là ne sont pas des sucriers, ils forment cette masse d'habitants qui ont été sensibles à la conjoncture, ont opéré une conversion enthousiaste à la canne, puis un retour amer vers le café ou les vivres<sup>353</sup>.

Il convient donc de nuancer les affirmations tant de Defos du Rau que de Ho : même si globalement, à l'échelle de la colonie, l'impression d'une polyculture demeure jusqu'en 1848, les habitations-sucreries se sont tôt structurées sur le modèle de la monoculture. Il manque au fond à la période 1815-1848 une véritable concentration, qui n'a pu se produire que par l'impact et la contrainte de la concurrence extérieure, freinée, on le verra, par l'œuvre de Wetzell. Il y a fort à parier que ces habitations monoculturales furent les noyaux fonciers de la concentration de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

L'étude par commune permet cependant de voir s'amorcer, dans le détail, cette concentration foncière.

(Tableau X a, b, c, d, e et graphes 9 a, b, c, d, e) Le premier tableau fournit des données pour dix des douze communes qui existaient à l'époque<sup>354</sup>. Toutefois, les données par commune ne sont pas disponibles toutes à la même date : celles de Sainte-Rose, de Saint-Leu et de Saint-Louis n'apparaissent qu'à partir de 1831, encore ces dernières disparaissent-elles des deux dernières périodes. Celles de Saint-Joseph et de Saint-Philippe font défaut. Au vrai, c'est la région originelle de l'économie sucrière qui est la mieux représentée, de Saint-Benoît à Saint-Denis. D'une manière générale, l'Ouest et le Sud fournissent beaucoup moins d'informations : les actes de mutation sont plus rares à y avoir été transcrits, voire même

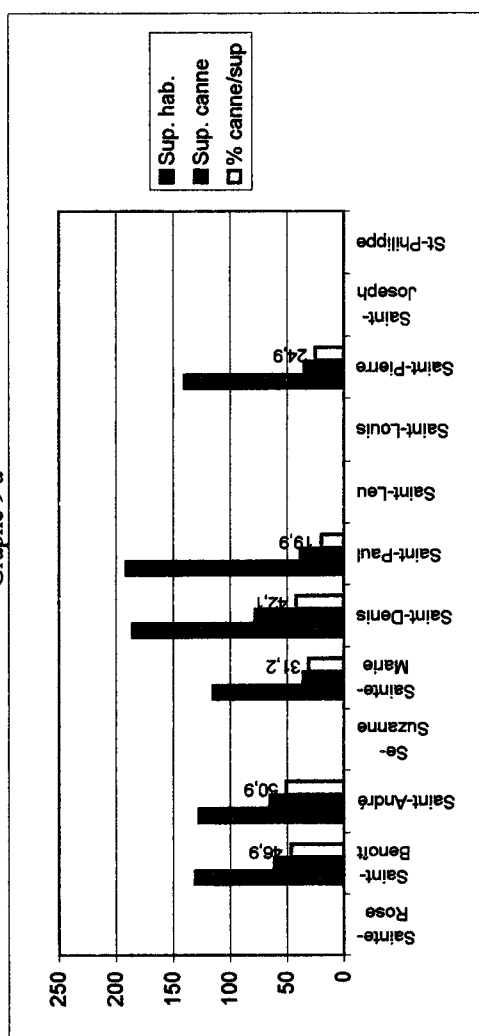
<sup>353</sup> On ne peut toutefois exclure l'hypothèse qu'un même habitant ait possédé ces deux séries d'habitations, mais il faudrait une étude foncière précise de quelques habitations pour voir se dégager des types d'habitants et de propriétés. Aussi bien, l'histoire agraire de Bourbon, puis de la Réunion, reste-t-elle à écrire.



Graphe 9 a

1815-1825	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
Sainte-Rose			
Saint-Benoît	151	26	17,2
Saint-André	93	28	30
Se-Suzanne	76,8	26,7	34,7
Sainte-Marie	85,5	19,2	22,4
Saint-Denis	82,7	28,9	34,9
Saint-Paul	102,9	18,9	18,3
Saint-Leu			
Saint-Louis			
Saint-Pierre	156,5	33	21
Saint-Joseph			
St-Philippe			

Tableau X a - Evolution des surfaces par période



Graphe 9 b

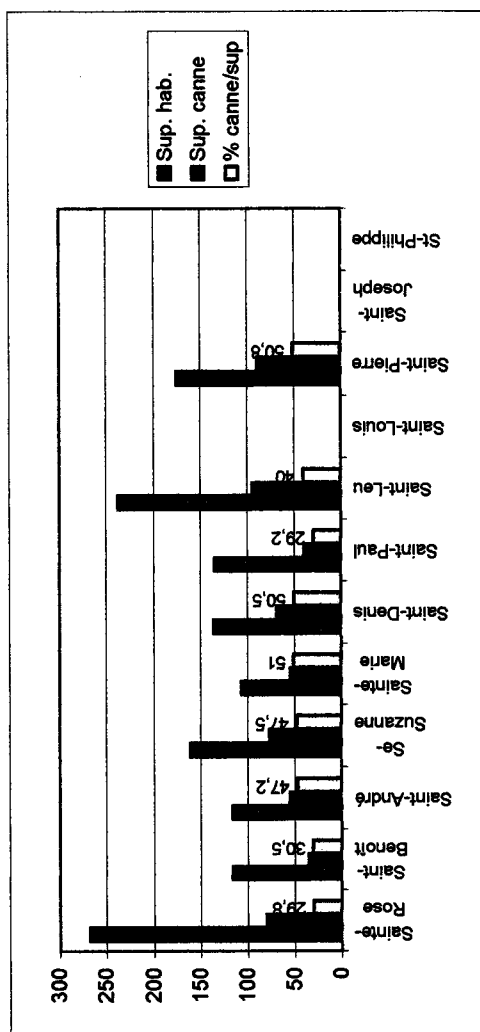
Tableau X b - Evolution des surfaces par période

Sup. hab. : superficie de l'habitation (ha)

Sup. canne : superficie en canne (ha)

% canne/sup : % canne par rapport à la superficie de l'habitation

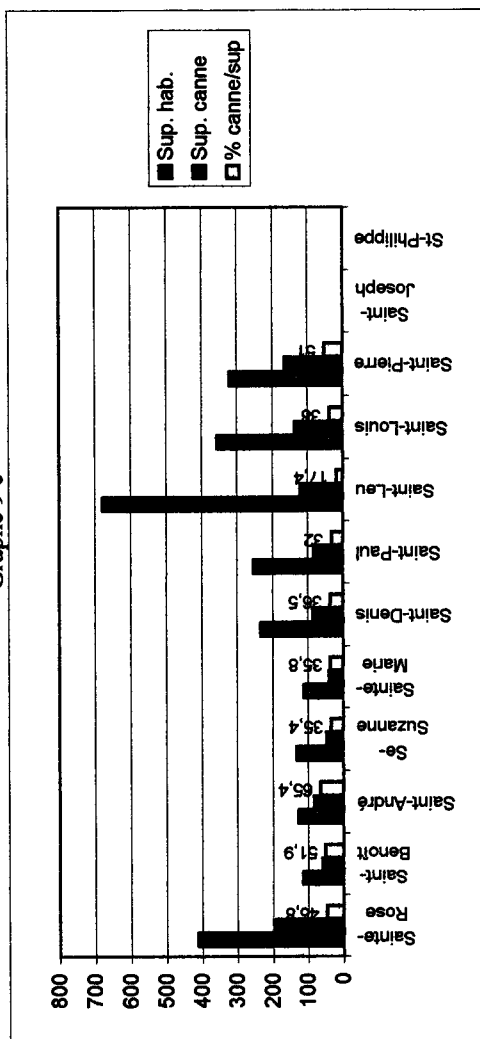
## Evolution des surfaces par période



Graphe 9 c

Tableau X c - Evolution des surfaces par période

Commune	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
Sainte-Rose	267,7	79,9	29,8
Saint-Benoît	115,84	35,3	30,5
Saint-André	116,3	54,9	47,2
Se-Suzanne	160,9	76,4	47,5
Sainte-Marie	106,4	54,3	51
Saint-Denis	135,9	68,7	50,5
Saint-Paul	134,7	39,4	29,2
Saint-Leu	237	94,8	40
Saint-Louis			
Saint-Pierre	174,7	88,8	50,8
Saint-Joseph			
St-Philippe			



Graphe 9 d

Tableau X d - Evolution des surfaces par période

Commune	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
Sainte-Rose	410	191,9	46,8
Saint-Benoît	113,1	58,7	51,9
Saint-André	124,6	81,5	65,4
Se-Suzanne	130,7	46,2	35,4
Sainte-Marie	110,3	39,5	35,8
Saint-Denis	233	85,2	36,5
Saint-Paul	253,1	81,1	32
Saint-Leu	678	118,5	17,4
Saint-Louis	355	135	38
Saint-Pierre	319,3	162,9	51
Saint-Joseph			
St-Philippe			

Tableau X d - Evolution des surfaces par période

Sup. hab. : superficie de l'habitation (ha)

Sup. canne : superficie en canne (ha)

% canne/sup : % canne par rapport à la superficie de l'habitation

Evolution des surfaces par période

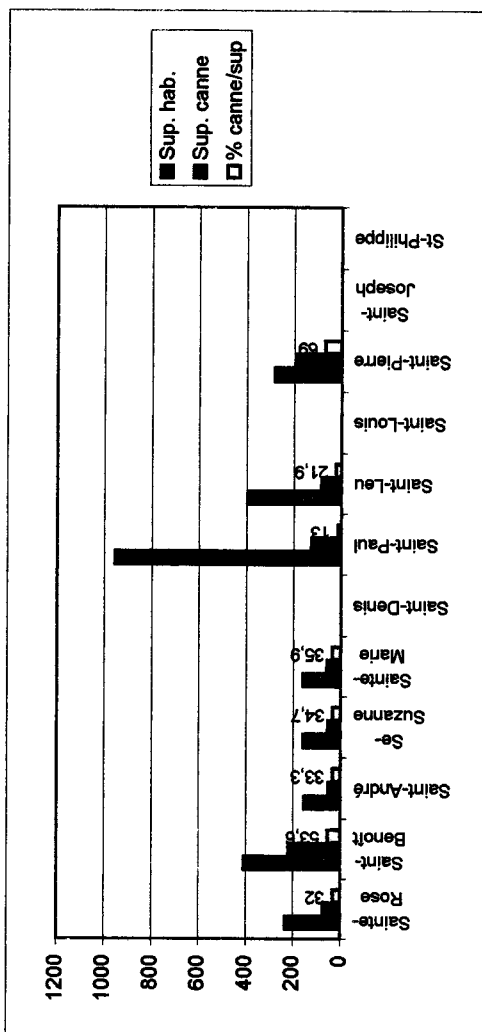
1841-1848	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
Sainte-Rose	234	75	32
Saint-Benoît	409,6	219,6	53,6
Saint-André	153	51	33,3
Se-Suzanne	157,8	54,8	34,7
Sainte-Marie	160	57,4	35,9
Saint-Denis			
Saint-Paul	954,5	125	13
Saint-Leu	395,5	86,5	21,9
Saint-Louis			
Saint-Pierre	283	195,5	69
Saint-Joseph			
St-Philippe			

Tableau X e - Evolution des surfaces par période

Sup. hab. : superficie de l'habitation (ha)

Sup. canne : superficie en canne (ha)

% canne/sup : % canne par rapport à la superficie de l'habitation



Graphe 9 e

## Evolution des surfaces par période

établis, et les feuilles de recensement y ont été en général moins bien tenues, comme si les contraintes administratives avaient du mal à s'appliquer, ou même à être perçues au-delà de Saint-Paul. Néanmoins, bien que limitées, les données permettent de dégager certaines situations et tendances.

Dans la première période, de Saint-André à Saint-Denis, les exploitations sucrières tournent autour de 90 ha, les surfaces en cannes, qui sont comprises entre 25 ha et 30 ha, correspondent à des proportions de 30 % à 35 % de la surface cultivée, à l'exception toutefois de Sainte-Marie, où les valeurs sont inférieures. Au-delà, se dégagent des périphéries où la taille des exploitations est plus grande, les surfaces en canne et leur proportion plus faibles : Saint-Benoît au Nord, Saint-Paul, Saint-Pierre au Sud. Le graphe, qui reproduit cette situation, oppose bien les régions d'ancienne mise en valeur, où la pression démographique a amené à la fois l'amenuisement des habitations et la pratique d'une agriculture plus intensive. En termes de capitaux cependant, cela signifierait que les propriétaires des grandes habitations (Saint-Benoît, Saint-Pierre, dans une moindre mesure Saint-Paul), ont plus de disponibilités.

La deuxième période montre une augmentation générale de la taille des habitations ; l'augmentation est plus marquée à Saint-Denis et Saint-Paul : concentration à Saint-Denis, extension à Saint-Paul. A Sainte-Marie, la superficie en canne reste inférieure aux autres communes : le tableau montre que dans cette commune, la part des autres cultures de spéculation reste plus forte. Le Nord-Est demeure globalement une zone de culture de la canne plus intensive.

Les trois périodes suivantes voient se reproduire le phénomène de la première période, partiellement gommé de 1826 à 1830, recouvrant cependant une évolution complexe. A première vue, le vieux pays cannier, de Saint-Benoît à Saint-Denis, dont les habitations tournent entre 120 ha et 150 ha, est désormais encadré, au Nord et à l'Ouest ainsi qu'au Sud, par des périphéries aux grandes habitations, de 200 ha à 400 ha ou plus<sup>355</sup>. Mais alors que de 1831 à 1835 ce vieux cœur cannier connaît l'exploitation la plus intensive (entre 47 % et 50 % de superficie en canne)<sup>356</sup>, dès 1836 la superficie en canne, et sa proportion sur les terres cultivées fléchissent, conséquence de la crise sucrière et de la réorientation partielle des cultures dans cette région surexploitée. La stagnation de la taille des exploitations à Sainte-

<sup>354</sup> La commune de Saint-Philippe ne fut créée qu'en 1830.

<sup>355</sup> Le chiffre de 1841-1848 pour Saint-Paul, 954,5 ha, doit être pris avec réserve : nous n'avons eu que deux données pour cette commune et cette période, et parmi celles-ci, se trouve la propriété géante de Mme Desbassayns (1500 ha), qui ne distingue d'ailleurs pas entre ses diverses habitations.

<sup>356</sup> Dès cette période, cependant, on distingue le relais que Saint-Pierre est en train de prendre, et qui ne se démentira pas : 50,8 % en canne, 51 %, 69 %).

Marie et leur diminution à Sainte-Suzanne correspondent en réalité au démembrements de certaines habitations. La situation en 1848 oppose clairement une zone déprimée, à la propriété réduite (de Saint-André à Sainte-Marie), encadrée par des périphéries aux vastes habitations, possédant des réserves foncières, et sur lesquelles, de ce fait, l'exploitation est moins intensive. Parmi ces périphéries, Saint-Pierre, et cela dès 1831-1835, apparaît comme le nouveau centre de gravité sucrier de l'île.

L'évolution par commune montre donc que la mise en place de la monoculture n'a pas été régulière sur le plan géographique. Et l'on peut, dans le temps et dans l'espace, distinguer deux stratégies monoculturales. La première stratégie se lit dans le vieux cœur sucrier, de Saint-Benoît/Saint-André à Sainte-Marie/Saint-Denis. Dans ces communes, les habitants sucriers, sans doute nombreux, ont choisi une monoculture intensive, résultat à la fois du morcellement des propriétés, et du passage dévastateur des avalasses. Le choix de la canne fut sans doute un choix à la fois facilité et indispensable. Ces sucriers, cependant, mettent en place un type peu viable de monoculture, aux réserves foncières insuffisantes, conforme cependant à une mentalité archaïque, qui privilégie l'enrichissement à l'investissement. Novateurs par leur choix de la canne, ces sucriers ne le sont pas par leur stratégie culturelle. Trop d'habitants, avec trop peu de terres, se sont tournés vers le sucre ; sans doute certains d'entre eux auraient-ils dû se limiter à la culture de la canne. La seconde stratégie est perceptible dans ce que nous avons appelé les « périphéries ». Là, la « mise en sucre » a été plus tardive, mais sur des habitations dont les réserves foncières étaient, et sont restées plus vastes. Les sucriers ont pu à la fois étendre leurs plantations, et mettre en place les rotations qui ont évité la surexploitation. Le choix moins impulsif de la canne, plus mûri, comme à Saint-Leu, reflète peut-être d'une mentalité plus frileuse, a finalement servi ces sucriers, qui ont par ailleurs mieux intégré les impératifs capitalistes de la monoculture.

Tableau XI a à j, et graphes 10, a à j : *Evolution des surfaces par commune.*

La série de tableaux et de graphes sur l'évolution des surfaces par commune et par période, qui reprend sous un autre angle ces tendances, montre cependant l'adoption générale, à la fin de la période, de cette seconde stratégie de monoculture. Même si les échelles varient, on distingue, à partir de 1840, l'acquisition générale de réserves foncières, ce qui laisse supposer l'achat d'habitations en faillite, qu'il s'agisse d'habitations exclusivement cannières, ou d'habitations sucrières. Dès 1840, les exigences du capitalisme, à tout le moins celle de rentabilité, sont prises en compte dans la colonie.

Evolution des surfaces par commune

TABLEAU XI a, graphe 10 a

TABLEAU XI b, graphe 10 b

Sainte-Rose	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup	Saint-Benoît	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
1815-1825				1815-1825	151	26	17,2
1826-1830				1826-1830	130,6	61,3	46,9
1831-1835	267,7	79,9	29,8	1831-1835	115,84	35,3	30,5
1836-1840	410	191,9	46,8	1836-1840	113,1	58,7	51,9
1841-1848	234	75	32	1841-1848	409,6	219,6	53,6

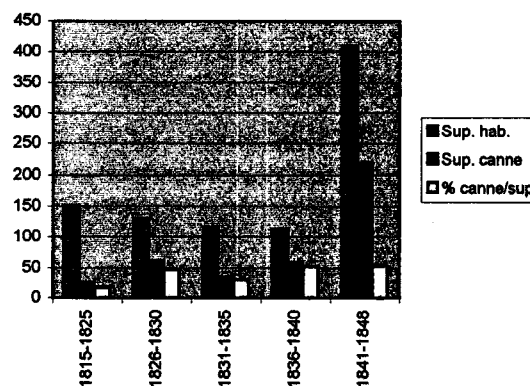
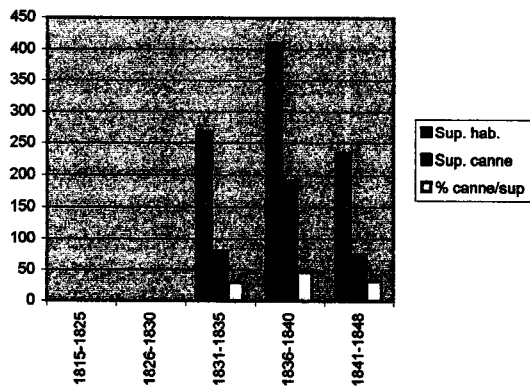
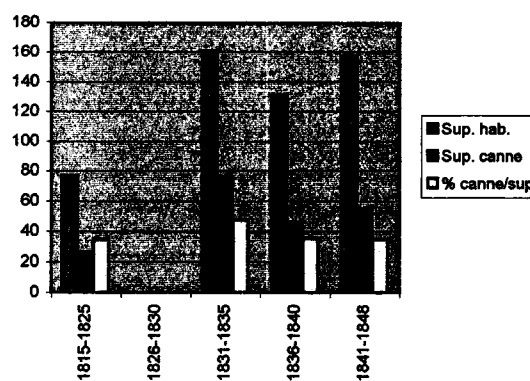
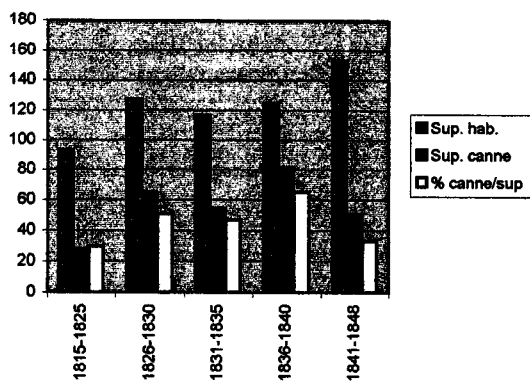


TABLEAU XI c, graphe 10 c

TABLEAU XI d, graphe 10 d

Saint-André	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup	Se-Suzanne	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
1815-1825	93	28	30	1815-1825	76,8	26,7	34,7
1826-1830	127,4	64,9	50,9	1826-1830			
1831-1835	116,3	54,9	47,2	1831-1835	160,9	76,4	47,5
1836-1840	124,6	81,5	65,4	1836-1840	130,7	46,2	35,4
1841-1848	153	51	33,3	1841-1848	157,8	54,8	34,7





## Evolution des surfaces par commune

TABLEAU XI e, graphe 10 e

Sainte-Marie	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
1815-1825	85,5	19,2	22,4
1826-1830	115,1	36	31,2
1831-1835	106,4	54,3	51
1836-1840	110,3	39,5	35,8
1841-1848	160	57,4	35,9

TABLEAU XI f, graphe 10 f

Saint-Denis	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
1815-1825	82,7	28,9	34,9
1826-1830	185,4	78,2	42,1
1831-1835	135,9	68,7	50,5
1836-1840	233	85,2	36,5
1841-1848			

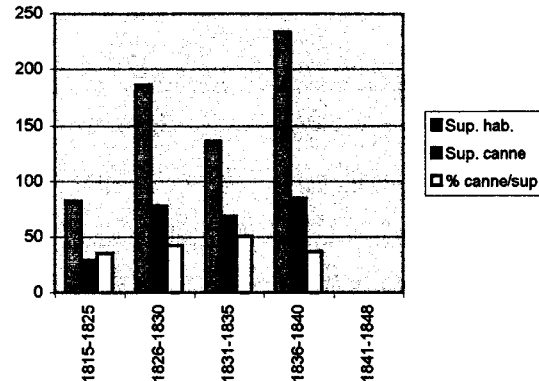
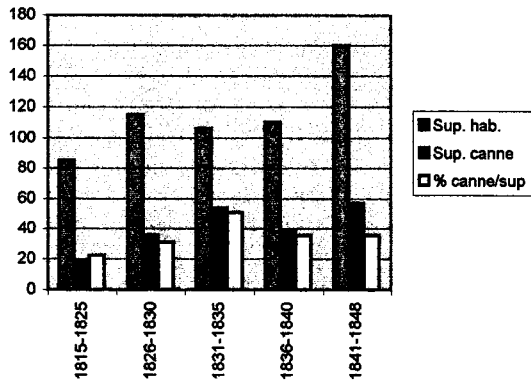
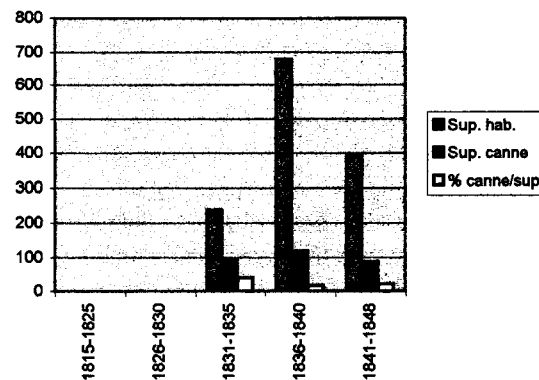
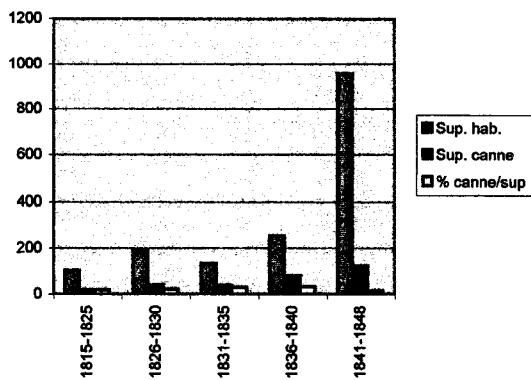


TABLEAU XI g, graphe 10 g

Saint-Paul	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
1815-1825	102,9	18,9	18,3
1826-1830	190,9	38,1	19,9
1831-1835	134,7	39,4	29,2
1836-1840	253,1	81,1	32
1841-1848	954,5	125	13

TABLEAU XI h, graphe 10 h

Saint-Leu	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
1815-1825			
1826-1830			
1831-1835	237	94,8	40
1836-1840	678	118,5	17,4
1841-1848	395,5	86,5	21,9

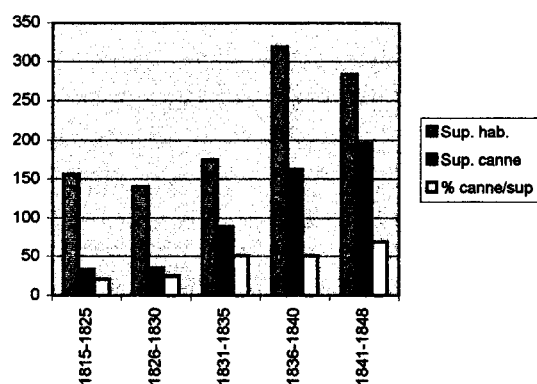
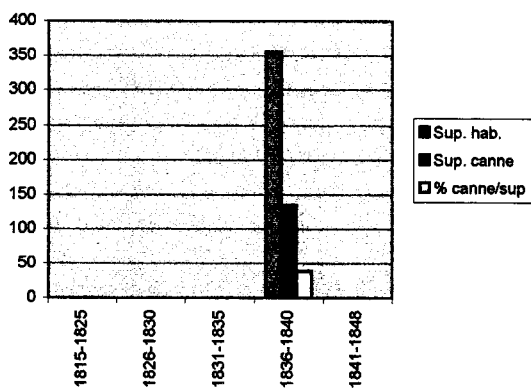


## Evolution des surfaces par commune

TABLEAU XI i, graphe 10 i

TABLEAU XI j, graphe 10 j

Saint-Louis	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup	Saint-Pierre	Sup. hab.	Sup. canne	% canne/sup
1815-1825				1815-1825	156,5	33	21
1826-1830				1826-1830	140	34,9	24,9
1831-1835				1831-1835	174,7	88,8	50,8
1836-1840	355	135	38	1836-1840	319,3	162,9	51
1841-1848				1841-1848	283	195,5	69



## d) Etude de cas :

Pour terminer cet examen de la mise en place de la monoculture, nous nous attarderons sur quelques études de cas d'habitations-sucreries, qui présentent, chacune à leur manière, d'intéressantes situations (tableau XII a à h).

Saint-André : Houbert/Gludic, n° 18 :

Houbert, agent de change et Gludic ont remembré 11 terrains entre 1822 et 1826, achetés en particulier à Lecontour le 18/02/1826, lequel les avait achetés en 1813, 1817, 1821, 1822, 1824, 1825, 1826, « *toutes habitations établies en sucrerie ou cafétérie* ». En 1827, ils vendent à Joseph Desbassayns, qui s'associe à Féry, mais doit revendre le domaine à Houbert et Durrans en 1839 ; le même jour, ces derniers le vendent à la dame Vitard de Passy, veuve Dejean. Entre 1839 et 1840, le domaine s'agrandit encore d'une dizaine d'hectares. L'évolution de ce domaine sucrier est classique : il a été constitué par remembrement de terres souvent déjà plantées en canne, avec quelques caféteries dont la superficie, sans doute faible, n'est jamais portée. La part de la canne, réduite au début des années 1820, augmente en l'espace de deux ans, jusqu'à occuper les trois quarts des terres. Rien d'étonnant à ce que, par la suite, elle diminue, pour permettre aux sols épuisés de se reconstituer (60 % en 1842).

Sainte-Suzanne : Belle Eau, n° 164 :

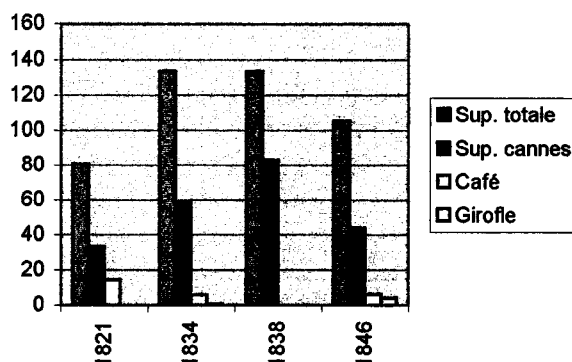
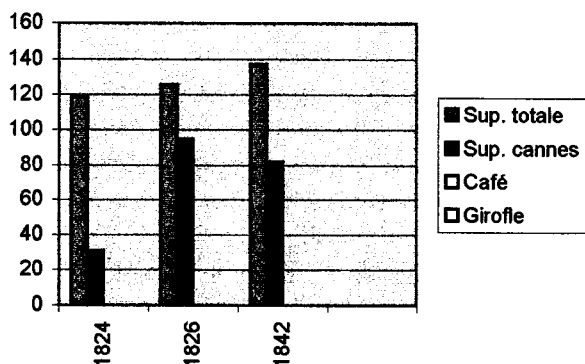
La propriété avait été constituée entre 1786 et 1794 par Fréon père. En 1821, on y recense des cannes, mais aussi du café et du maïs : il s'agit d'une de ces exploitations sucrières qui se constituent dans un environnement de polyculture. Le domaine, dont la superficie cesse de croître à partir de 1834, passe successivement à sa veuve, son fils, fait retour à la veuve Fréon (en 1833, à la mort du fils), qui le revend à ses filles, en échange d'une rente. En 1846, on recense 105 ha, dont 90 cultivés (5 ha de maïs, 6 ha de café, 4 ha de girofle, 21 ha de manioc, 44 ha de cannes, 200 t sucre; 352 esclaves). La dimension polyculturelle du domaine a singulièrement diminué, en particulier en 1838, où la canne représente 62 % de la superficie, mais n'a pas disparu. Café et girofle constituent encore un bloc résiduel en 1846 (11 % des cultures) ; mais si la part de la canne a baissé (49 % des cultures), elle reste très largement dominante, et la diminution s'est faite au profit des vivres (maïs et manioc, indispensables vu la masse des esclaves, 29 % à eux deux). L'aspect polyculturel recouvre en fait une orientation vers la monoculture cannière.

Sainte-Marie : Sicre/Fréon, n° 108 :

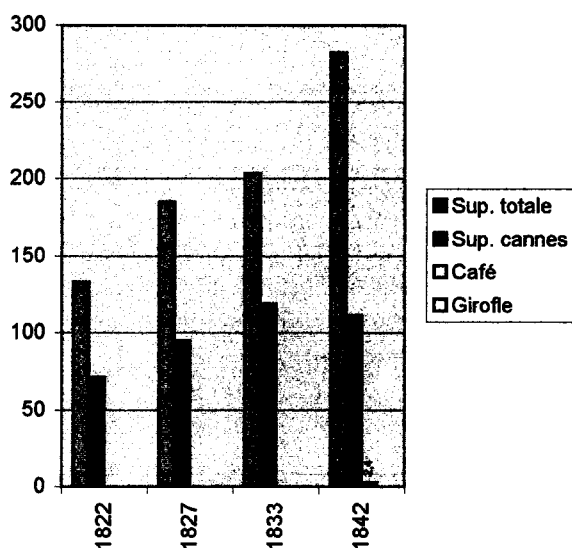
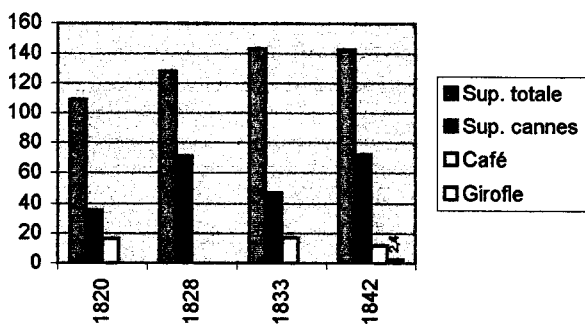
Ce domaine fut plus tard dénommé la Confiance (1840), puis la Convenance. Nous l'avons retenu parce qu'il appartient à la même famille que le précédent, et montre une évolution un peu différente, à Sainte-Marie. Le domaine sucrier, qui part d'une base de polyculture où la

TABLEAU XII, a à d, graphe 11, a à d - Evolution vers la monoculture, étude de cas

St-André : Houbert/Gludic				Sainte-Suzanne : Belle Eau				
			n° 18				n° 164	
	1824	1826	1842		1821	1834	1838	1846
Sup. totale	118,5	125,6	137	Sup. totale	80,5	133,4	133,4	105
Sup. cannes	30,8	94,8	82	Sup. cannes	33,2	59,2	83,2	44
Café				Café	14,2	5,9		6
Girofle				Girofle		0,7		4



Ste-Marie : Sicre/Fréon					Saint-Denis : Chaudron				
				n° 108					n° 53
	1820	1828	1833	1842		1822	1827	1833	1842
Sup. totale	109	128	143	142,5	Sup. totale	132,7	184,9	203,2	282
Sup. cannes	35,5	71,1	47	72	Sup. cannes	71,1	94,8	118,5	111
Café	16,6		17,3	12	Café				2,4
Girofle				2,4	Girofle				



canne domine dès 1820 (c'est-à-dire les débuts du sucre), s'agrandit jusqu'en 1833, par achat de petites parcelles contiguës, certaines, disent les actes, appartenant à des « *gens de couleur* ». A cette date, on y décrit un « *sol généralement bon, mais plusieurs parties fort maigres* » ; s'y trouvent 6 plantations de cannes de diverses coupes, du manioc, du café. Les propriétaires ont semble-t-il réduit les surfaces en canne et opéré un retour partiel au café au moment de la crise : il s'agit sans doute alors d'un choix spéculatif. En effet, l'existence de réserves foncières, la qualité des sols, la modération dans l'extension de la canne, ont sans doute évité l'épuisement des sols. En 1842, la canne représente à nouveau 50 % des terres, sans éliminer cependant café et girofle (8,7 %) : le domaine offre l'exemple d'une monoculture raisonnée.

Saint-Denis : le Chaudron, n° 53 :

Nous avons étudié ailleurs l'évolution du Chaudron<sup>357</sup>, qui fut le domaine où pour la première fois, Charles Desbassayns installa, en 1817, un moulin à vapeur. Base d'expérimentation avec Desbassayns, puis Wetzell qui y séjourna lorsque la propriété appartenait à Fréon, le Chaudron s'inscrit, à la différence des autres domaines sucriers, dans la logique des grands domaines monocultureux. Créé de toute pièce entre 1809 et 1815, sa superficie fait plus que doubler entre 1822 et 1842. La part de la canne y est d'emblée écrasante (1822 : 53,6 % ; 1827 : 51,2 % ; 1833 : 58,3 %), si bien qu'en 1833, à la mort de Fréon, les terres sont épuisées. L'extension du domaine, où la culture est par ailleurs rendue difficile par un problème d'eau jusqu'en 1842, maintient raisonnablement la surface en canne légèrement au-dessus de 100 ha (39,3 %), assurant la régularité de la production mais freinant son essor. Les limites agronomiques et hydrauliques pèsent, au mitan du siècle, sur la production et la productivité de ces domaines.

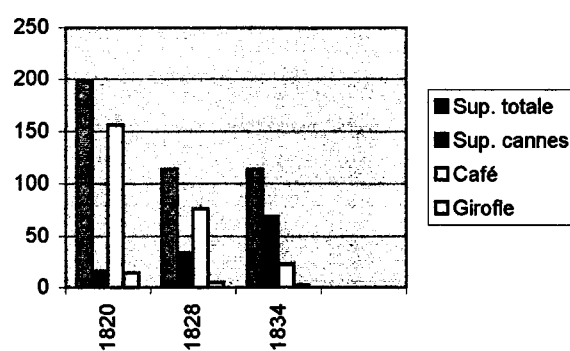
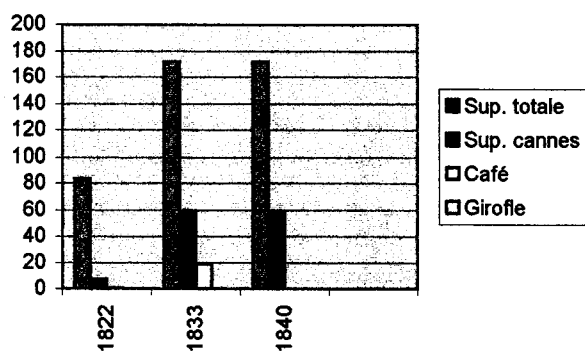
Saint-Pierre : Dachery, n° 140 :

Un des rares exemples de domaine du Sud. Situé à mi-hauteur, entre la Rivière d'Abord et la ravine Blanche, le domaine est à l'origine orienté vers les céréales (19 ha de blé et 42,6 ha de maïs en 1816), mais Dachery est sans doute à l'affût du profit, car dès 1816, il possède un alambic alimenté par 7,1 ha de cannes (3000 gaulettes). Très vite, le domaine s'agrandit, et Dachery passe de l'arack au sucre. Sur les nouvelles terres, où se trouvent des cafétérias, la canne s'étend : 47,4 ha (20 000 gaulettes) en 1826, 59,2 ha (25 000 gaulettes) à partir de 1833. L'extension de la canne plafonne à cette surface, inférieure à celle des céréales, qui

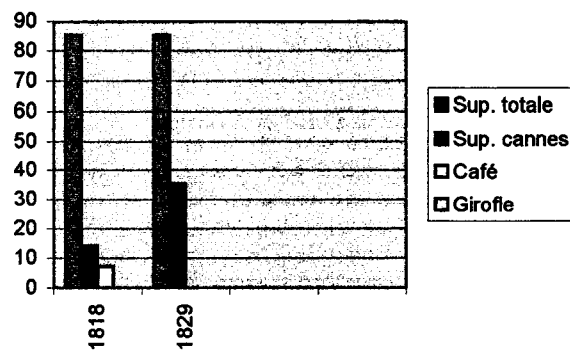
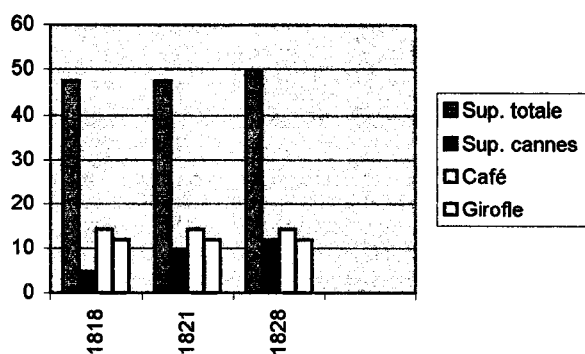
<sup>357</sup>Jean-François Géraud, *Archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion 1815-1915 : méthodologie, recensement, localisation. L'exemple du Chaudron, opus cit.*

TABLEAU XII, e à h, graphe 11, e à h - Evolution vers la monoculture, étude de cas

Saint-Pierre : Dachery				Sainte-Marie : Auguste Pajot			
			n° 140				n° 124
	1822	1833	1840		1820	1828	1834
Sup. totale	83,4	171,8	171,8	Sup. totale	199	114	114
Sup. cannes	7,1	59,2	59,2	Sup. cannes	16	33,2	68,7
Café	0,4	19		Café	156	75,8	22,5
Girofle				Girofle	14,2	4,7	2,3



Saint-André : Vetter				Saint-Paul : Dennemont			
			n° 271				n° 80
	1818	1821	1828		1818	1829	
Sup. totale	47,4	47,4	49,8	Sup. totale	85,3	85,3	
Sup. cannes	4,7	9,5	11,8	Sup. cannes	14,2	35,5	
Café	14,2	14,2	14,2	Café	7,1		
Girofle	11,8	11,8	11,8	Girofle			



n'ont pas diminué. La monoculture se heurte à la fois aux traditions, et à la spécialisation du Sud (Saint-Louis, Saint-Pierre) dans les céréales, presque partout abandonnées.

Trois exemples particuliers :

Sainte-Marie : Auguste Pajot, n° 124 :

Le domaine présent illustre le cas assez rare d'une habitation orientée vers les cultures spéculatives traditionnelles, girofle et surtout café, et qui se convertit au sucre. Situé entre la ravine des Chèvres et la ravine à Bardeaux, il était la propriété de Philippe Auguste Pajot. A sa mort, en 1827, on procéda à la vente de l'habitation car elle était hypothéquée pour « *une somme assez forte, et certains créanciers ayant menacé de se livrer à des poursuites rigoureuses, il a fallu céder à l'empire de la nécessité, d'un autre côté les parties fatiguées de l'état d'indivision ont été bien aise de séparer leurs intérêts jusque-là mis en commun* » et de déterminer ce qui revient à chacun soit en argent soit en nature. Avec les nouveaux acquéreurs de l'habitation dont la surface avait diminué, Manès et Despeissis jusqu'en 1830, puis Manès seul, on s'orienta vers la monoculture cannière et le sucre, avec une production de 200 tonnes dès 1838. La réorientation de l'habitation s'est faite à l'occasion d'un changement de propriétaire : Pajot était resté fidèle aux cultures traditionnelles.

Saint-André : Vetter, n° 271 :

Vetter né en 1758 en Alsace, arrivé en 1782, devient l'époux de Constance Douyère. Sa feuille de recensement précise sa profession : distillateur. En 1818, il recense une habitation entre la Rivière du Mât et la Rivière Saint Jean : 20 000 gaulettes (soit 47,4 ha, habitation modeste), 7000 de maïs (16,6 ha), 6000 de café (14,2 ha), 5000 de girofle (11,8 ha), 2000 de cannes (4,7 ha), 20 milliers de sucre (10 tonnes) ; 53 esclaves, un moulin. Vetter conserva cette polyculture, se contentant d'augmenter légèrement la surface en canne, qui passa à 9,5 ha à partir de 1821. Le système n'était pas viable sur de faibles surfaces, et dès 1829, Vetter ne déclarait plus de moulin, et le nombre de ses esclaves avait été réduit à 22. On a ici l'exemple d'un habitant qui n'a pas su, quelle qu'en soit la raison, opter pour la monoculture.

Saint-Paul : Dennemont, n° 80 :

Pierre Isaac Dennemont Lavergne possède une habitation entre la ravine Athanase et la ravine Renaud. En 1823, il recense 81 esclaves, 6000 gaulettes de cannes (14,2 ha), 15 000 de maïs (35,5 ha), 3000 de café (7,1 ha), un moulin. En 1829, 15 000 gaulettes de cannes (35,5 ha), 10000 de maïs (23,7 ha), 5000 de riz (11,8 ha), 96 esclaves, 1 moulin. Les produits de l'habitation montrent le passage d'une habitation céréalière à une habitation sucrière. La canne gagne rapidement du terrain, passant de 25 % des cultures à 50 % en six ans ; ses progrès se font aux dépens du café, du maïs, mais aussi sur des terres défrichées, puisque la

surface cultivée passe de 56,8 ha à 71 ha. La mise en place de l'économie sucrière ne se fait pas à superficies égales, mais induit la mise en valeur de nouvelles terres, et le volume même de l'agriculture augmente : la canne n'amène pas seulement une nouvelle orientation de l'agriculture, elle la fait aussi changer d'échelle.

\* \*

La présence de la canne à Bourbon ne saurait cacher que son usage industriel ne remonte qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle, avec la production d'arack. Cette production, cependant, ne fut qu'un feu de paille. C'est le choix de produire du sucre qui amena l'essor de la canne. Ce choix traduit à la fois la prise en compte par certains habitants de leurs intérêts agricoles, mais aussi celle des réalités géopolitiques mondiales, en particulier l'indépendance de Saint-Domingue, « grenier à sucre » de la France. Cette compréhension des marchés mondiaux oriente d'entrée la culture de la canne vers la situation de **monoculture d'exportation**.

Cependant, cette classe d'habitants-sucriers entrepreneurs, n'est pas la seule à produire de la canne. Une autre partie des habitants se voit condamnée à respecter, pour survivre, les aléas de la conjoncture, et à hésiter, jusqu'à la fin de la période, entre innovation et tradition culturelle. Le pas ne sera franchi qu'après 1848, avec l'adoption de nouvelles techniques culturales, en particulier l'usage d'engrais, qui se conjugue avec une conjoncture commerciale particulièrement favorable pour le sucre : la diffusion de la canne se fera alors contre les autres cultures, y compris sur les petites habitations, et ce jusqu'à la crise de 1863.

Entre-temps, la diffusion de la canne a fait émerger de nouvelles dynamiques comme la sélection des espèces d'un côté, ou la « mécanisation humaine » du travail agricole (méthode Desbassayns), qui arrachent l'agriculture de Bourbon à la tradition, et la rapprochent de la modernité et des exigences du capitalisme. Mais au-delà du donné agricole, la canne a enfanté des moulins, des usines, qui sont les marqueurs spatiaux et techniques de cette mutation. Combien d'usines ont-elles ponctué le sol d'une colonie jusque là essentiellement agricole ?



## L'identification des usines : le recensement :

*« A mesure que vous approchez, tandis que vous côtoyez le rivage, vous apercevez de nombreuses fabriques semées au milieu des champs de cannes et des plantations de girofle et de café ».*

Ed. Vidal, *Bourbon et l'esclavage*<sup>358</sup>

*« Chacun veut avoir sa petite usine, et beaucoup encore ambitionnent le titre de sucrier ».*

Maillard, *Notes sur l'île de La Réunion*<sup>359</sup>.

L'industrie sucrière apparaît à Bourbon d'une façon soudaine au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Le paysage, jusque-là encore largement arboré, laisse progressivement place à une véritable couverture, comme une mer, de cannes. Ponctuant les champs, les structures fumantes des sucreries se multiplient rapidement. On assiste, ainsi que le souligne l'ingénieur Gaudin dans son mémoire de 1822<sup>360</sup>, à une véritable floraison d'usines en très peu d'années. Les sucreries, certes de taille et de capacité diverses, faisaient alors comme une ceinture tout autour de l'île, de la mer à la côte 400, interrompue au niveau de la Montagne Saint-Denis et du Grand-Brûlé.

---

<sup>358</sup> Paris Hachette, Bordeaux Lawalle, mai 1847, 64 p., p. 25.

<sup>359</sup> *Opus cit.*, p. 78.

<sup>360</sup> Rapport de l'ingénieur Gaudin, 1822, ADR 5 J 20.

Peut-on imaginer la couronne de cheminées, qui, de juin à janvier, car la saison de manipulation était à l'époque plus longue que de nos jours, enfumaient et parfumaient le ciel de La Réunion ? L'historien se doit de prendre la mesure la plus juste d'un phénomène qui frappa si fort l'imagination des contemporains. La première étape doit être le décompte des usines.

I) Les comptages officiels :

Il est pourtant très difficile de connaître exactement le nombre d'usines sucrières qui existèrent à Bourbon, et les comptages officiels sont rien moins que fiables.

A) Signalement des usines :

Une des difficultés vient de ce que la terminologie employée pour désigner les usines est flottante même sur les actes officiels.

1) Question de terminologie : habitation-sucrierie, moulin, usine, sucrierie :

La question initiale est de savoir ce que l'on recense. On différenciera immédiatement l'habitation-sucrierie, des « moulins, usines, sucrieries ». L'habitation-sucrierie est l'exploitation foncière, faisant une part plus ou moins grande à la canne, et sur laquelle se trouve nécessairement une sucrierie, structure où l'on fait le sucre. Dans les formulations de l'époque, toute habitation-sucrierie possède une sucrierie, une usine sucrière. Les exploitations qui cultivent de la canne, sans comporter de sucrierie, n'affichent pas ce nom. La logique de l'habitation-sucrierie n'est pas toute celle de l'usine : dans le courant de notre étude, nous serons amenés à employer tantôt un vocable, lorsque nous nous intéresserons à la localisation, à la base foncière, à la main d'œuvre des champs, etc., et tantôt l'autre, quand nous examinerons ce qui a trait à la fabrication. Ce n'est qu'à la fin de notre période, et dans de très rares cas, nous le verrons, que l'on rencontrera des usines sans habitations.

En ce qui concerne les usines elles-mêmes, l'incertitude dans les formulations officielles est la règle. Les documents contemporains de notre période (1785-1848) utilisés pour le décompte des usines sucrières sont : les feuilles de recensement individuel<sup>361</sup>, les statistiques municipales, les statistiques générales, les actes notariés<sup>362</sup>, les actes d'inscription ou de transcription des hypothèques<sup>363</sup>, une liste manuscrite de la main de l'ingénieur Wetzell.

<sup>361</sup> ADR, série 6 M.

<sup>362</sup> ADR, série 3 E.

<sup>363</sup> ADR, série 4 Q.

Ces actes emploient diverses expressions qui renvoient à l'activité de fabrication de sucre. Ces mots ou expressions sont : *moulin(s)* (feuilles de recensements individuels ; statistiques générales), *sucrerie* (statistiques municipales, actes notariés, actes hypothécaires, liste Wetzell), *usine à sucre* (statistiques municipales), *habitation établie en sucrerie*, *usine* (actes notariés, actes hypothécaires). Ces expressions désignent-elles la même chose ?

Les mots *sucrerie*, *usine à sucre*, *habitation établie en sucrerie*, *usine*, évoquent tous une structure complexe de fabrication de sucre ; la description de cette structure, qui accompagne parfois les actes, ne laisse aucun doute là-dessus. Le problème se pose avec le mot *moulin*. Désigne-t-il lui aussi une structure usinière ? Sans nul doute. A priori, le moulin<sup>364</sup> est la mécanique qui sert à broyer la canne, l'usine est la structure où l'on fabrique du sucre : le moulin est donc un élément indispensable de l'usine. On pourrait imaginer que certaines habitations possédaient des moulins à broyer la canne, mais pas d'appareillages pour cuire le sucre. Cela supposerait qu'elles auraient transféré le jus de canne sur une autre habitation où il aurait été transformé en sucre. Il y a plusieurs impossibilités à cette hypothèse. Le vesou ou jus de canne devait être traité le plus vite possible, sous peine de se dénaturer, et ne supportait donc pas de transport. D'autre part, comme on le verra, le coût d'un moulin était de loin la plus lourde des dépenses d'équipement d'une sucrerie ; l'habitant qui en avait fait l'acquisition aurait pu avoir suffisamment de capitaux pour édifier une sucrerie. Enfin, nous n'avons trouvé aucune mention d'un quelconque transport de vesou *exprimé* (pressé) sur une habitation, à une autre où il aurait été cuit, ni de description d'une habitation ne comportant qu'un moulin. Il y eut des habitations qui produisaient des cannes, et allaient les faire *brasser* (broyer) ailleurs, car elles ne possédaient pas de moulin, ni de sucrerie<sup>365</sup>. Mais lorsque les statistiques parlent de *moulin à sucre*, il s'agit bien d'un moulin utilisé pour la fabrication de sucre sur l'habitation, si bien qu'il n'y eut pas de *moulin* sans sucrerie, ou usine. D'ailleurs, le recoupement, parfois possible, d'une feuille de recensement avec un acte hypothécaire décrivant une *sucrerie*, montre toujours que la simple mention *moulin* de l'acte est une façon abrégée de désigner une sucrerie, en un mot une synecdoque.

On objectera que le moulin put être aussi utilisé dans une *guildiverie* (distillerie), et que les cannes purent alors être broyées pour fabriquer de l'alcool, rhum ou arack<sup>366</sup>. Dans ce

<sup>364</sup> Le *flangourin*, ou *fangourin*, renvoie à une réalité technique ou à un usage alimentaire (production personnelle d'arack), qui sont perçus comme différents de ceux du moulin ; le mot est déjà désuet.

<sup>365</sup> Dans ce cas on séparait les vesous et les sucres ; ainsi Fréon, sur sa sucrerie du Chaudron, sépare-t-il le vesou de M. Martin dont il a brassé les cannes, ADR 5 J 7.

<sup>366</sup> L'arack est fabriqué à partir du vesou (jus de canne) fermenté ; le rhum, à partir du sirop, jus de canne réduit et concentré à la chaleur.

cas, la présence d'un moulin n'induirait pas celle d'une sucrerie. Cette hypothèse ne peut non plus être retenue, car les feuilles de recensement individuel ne laissent aucun doute sur la destination de l'établissement. Ce sont d'abord les *alambics* qui sont recensés jusqu'en 1817, puis les feuilles de recensement séparent sur deux lignes les *alambics*, destinés aux distilleries, et les moulins, désignés clairement comme *moulins à sucre* ; l'habitation qui n'est qu'une distillerie ne porte une mention qu'en face *d'alambic*, et n'en porte aucune en face de *moulin à sucre* ; de même, une habitation qui est à la fois distillerie et sucrerie, porte une mention à la fois devant *alambic* et devant *moulin à sucre* ; les habitants qui mentionnent *moulin à sucre* ne possèdent jamais seulement une distillerie. Les mêmes actes distinguent aussi les productions de « *rum et arack* » de celle de « *sucre* ».

Une usine put-elle utiliser plusieurs moulins ? C'est une hypothèse qu'il ne faut pas négliger, et nous sommes là face à deux cas de figure. Certaines feuilles de recensement indiquent qu'un habitant dispose de deux moulins, voire même de trois. Il n'est pas rare qu'il possède alors deux habitations, et que ces deux habitations soient l'une et l'autre « *établies en sucrerie* », et recensées sur la même feuille. C'est par exemple le cas du sucrier Chabrier, à Saint-Louis, qui recense sur la même feuille, après 1840, ses trois sucreries : celle du Gol, celle du Château du Gol, celle de Bellevue<sup>367</sup>. On verra d'ailleurs que les propriétaires n'étaient que rarement intéressés dans un seul établissement sucrier. D'autre part, les actes de mutation, qui ne décrivent à la fois qu'un seul établissement, font parfois état de la présence de deux moulins, souvent de nature différente (à eau et à manège, à vapeur et à vent, comme c'était le cas au Chaudron à partir de 1827, etc.). Ce cas de figure illustre généralement deux époques différentes de l'équipement de la sucrerie, et correspond soit à la volonté d'augmenter la capacité de l'usine, soit à la modernisation de l'usine. Les dépouillements que nous avons opérés font état d'un nombre très faible d'usines possédant deux ou plus de deux moulins : au total, ce sont 8,3 % des usines qui semblent avoir possédé, à un moment ou à un autre, plus d'un moulin. Car cette situation est rarement définitive, et une usine peut ne posséder plusieurs moulins que pour une durée limitée : c'est le cas de l'usine du Chaudron, à Saint-Denis, qui possède un moulin à vapeur de 1817 à 1827, puis, de cette date à 1843, deux moulins, un moulin à vent étant venu s'ajouter au premier, avant de n'avoir plus à nouveau qu'un moulin à vapeur. On retiendra aussi le cas où un habitant, tel Villèle à Saint-Leu, possède deux sucreries sur son habitation, l'une « en haut », l'autre dans « les bas ». Mais

---

<sup>367</sup> Chabrier recense aussi sur la même feuille plus de 600 esclaves qu'il emploie sur ses trois habitations.

d'après nos évaluations, cette situation ne joua qu'à la marge. Si bien qu'on peut affirmer que, d'une manière générale, un moulin équivalait à une sucrerie.

Sans préjuger de la taille, ni de la dimension d'un établissement de ce type, on peut avancer que la présence d'un moulin suppose l'existence d'une structure faite d'un (ou plusieurs) édifice(s) où l'on fabrique le sucre : c'est-à-dire où la continuité de la fabrication, depuis l'extraction du vesou (jus de canne), puis sa cuite, sa cristallisation, enfin son égouttage, est opérée ; ces opérations se déroulent successivement au bâtiment du *moulin*, dans la *sucrerie*, dans la *purgerie*, et ce, quels que soient la taille, ou le matériau de construction des dits bâtiments, paramètres qui ont évidemment varié selon les époques. Dès les origines, la fabrication du sucre a nécessité ces trois opérations, ainsi, la plupart du temps, que les bâtiments adéquats. Le sucre produit dans ces conditions est destiné à la vente, en particulier à l'exportation. Les feuilles de recensement qui portent seulement la mention *moulin à sucre*, pour les années 1815-1820 qui sont celles du début de l'activité sucrière, renvoient, dans les actes de mutation de propriété correspondants (vente, adjudication, licitation<sup>368</sup>) à des descriptions qui font état de ces bâtiments distincts, avec une fonction clairement identifiée. Le laconisme des recensements individuels ne doit donc pas tromper.

L'emploi « synecdoquial » de moulin pour sucrerie ne se rencontre que sur les feuilles de recensements individuels, ou les statistiques générales. Les actes de mutation parlent plus volontiers, au début de la période, *d'habitation établie en sucrerie*, ou *d'établissement de sucrerie*, de *sucrerie* et *d'usine*, voire *d'usine sucrière* vers la fin de la période.

Pour en finir avec la dimension sémantique, on peut faire deux remarques sur les mots *sucrerie* et *usine*, employés dans les actes consultés. Le mot *sucrerie* qui désigne l'ensemble des bâtiments nécessaires à la production du sucre (« *la sucrerie Boiscourt* » désigne l'usine à sucre de la veuve Boiscourt, à Sainte-Marie), peut aussi désigner le bâtiment où se trouve la batterie dans lequel est cuit le vesou. Mais il peut aussi, en de rares cas, désigner globalement l'activité industrielle de fabrication de sucre, le fait de fabriquer du sucre : Charles Desbassayns, Wetzell, d'autres, parlent en ce sens de « *la sucrerie de Bourbon* ».

Quant au mot *usine*, il peut désigner le bâtiment de la sucrerie proprement dite, l'ensemble des bâtiments à faire le sucre, ou peut être encore employé dans un sens archaïque et littéral, et définir uniquement l'ensemble des machines et appareils qui produisent le sucre (M. Chabrier a acheté une « usine à vapeur » en Angleterre<sup>369</sup>, entendre un ensemble de

<sup>368</sup> Actes notariés (série 3 E des ADR, ou inscriptions/transcriptions d'hypothèques, série 4 Q des ADR).

<sup>369</sup> ADR 5 J 9.

machines et d'appareils fonctionnant à la vapeur) ; le mot usine est alors souvent employé au pluriel : on vend un établissement de sucrerie avec ses « usines ».

Y eut-il connotation de taille par l'emploi respectif de ces termes ? Il est vrai que l'emploi des mots *moulin* et *sucrerie* au début du XIX<sup>e</sup> renvoie à la période où le nombre des unités s'est multiplié : les profits du sucre avaient généré un engouement extraordinaire pour l'activité sucrière, l'exigence de qualité n'était pas aussi impérative qu'elle le devint et se satisfaisait d'une technologie empirique et tâtonnante : l'invention de la batterie Gimart en 1824, en réduisant la main d'œuvre, ouvrait la fabrication à de petits propriétaires, de petites infrastructures se créèrent. Mais c'est là plus une concordance chronologique entre usage linguistique et évolution économique, que précision sémantique, et d'ailleurs, comme on aura aussi l'occasion de le voir, ces premiers bâtiments pouvaient être déjà de taille respectable.

La liste Wetzell de 1834 cite cent cinquante cinq *sucreries* en activité : elles sont de tailles fort diverses. Bien que leur production fût très différente, elles portent la même appellation. Enfin, le mot *usine* n'a pas été réservé, et n'a pas non plus à être réservé, comme l'écrit Christian Schnakenbourg, aux seules *usines centrales*, ou centralisées, expression employée pour la première fois à Bourbon à propos de l'usine de la « Nouvelle Espérance », de Vincent et Vinson, mais terme qui s'impose à partir des années 1880, lorsque des sucreries ferment, et que leurs cannes sont « centralisées » sur une autre usine pour être brassées. Dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle, le mot *usine* est employé, ce qui est conforme à son étymologie (lat. *officina*, fabrique). Il n'y a pas lieu d'entrer, à Bourbon, dans une distinction d'école, qui opposerait une « fabrique » pré ou proto-industrielle, à une usine industrielle. On peut avancer que ces mots ont été utilisés indifféremment pour la période de notre recherche.

## 2) La déclaration des usines :

On aurait pu s'attendre à ce que les usines aient fait l'objet d'une déclaration officielle. Les alambics devaient être déclarés. Le bulletin officiel de l'Ile de La Réunion, à la date du 15 septembre 1815, fait état d'une « *déclaration des deux administrateurs en chef concernant la fabrication et la vente des rhums, aracks et liqueurs fortes* »<sup>370</sup>. Cette déclaration stipule que tout particulier possesseur d'alambics est tenu de faire au bureau de la douane de son canton la déclaration de leur nombre et de leur capacité. De même, tout fabricant d'alambics est tenu de faire une semblable déclaration au fur et à mesure de leur confection, ainsi que les importateurs d'alambics. Enfin, quiconque voudra distiller en fera aussi la déclaration à la

<sup>370</sup> *Bulletin Officiel de l'Ile de La Réunion*, 1815, ADR 8 K 1, p. 81 ; ces dispositions sont reprises dans l'*Ordonnance sur la ferme des guildives* du 7 juin 1826, ADR 8 K 2.

douane. Les alambics non déclarés seront mis sous scellé ; le chapiteau de l'alambic sera déposé et mis lui aussi sous scellé. Ces contraintes s'expliquent du fait des taxes qui sont attachées à la fabrication et à la vente d'alcool.

Le sucre, en aucune façon, n'a donné lieu à de telles taxes. Cependant le législateur s'est penché sur le cas des sucreries, dans l'*Ordonnance sur la ferme des guildives* du 7 juin 1826 : « *Sont reconnus établissements de sucrerie, y lit-on, ceux où se trouvent placés toutes les usines nécessaires à la manipulation de la canne et à la fabrication du sucre, et dont les propriétaires justifient qu'ils ont à leur disposition la quantité de cannes nécessaire pour fabriquer annuellement 50 milliers de sucre*<sup>371</sup>. *Les preuves des obligations imposées au paragraphe précédent seront administrées par devant le maire et deux habitants notables de la commune où est situé l'établissement de sucrerie, qui les attesteront : le certificat en sera délivré par le maire* »<sup>372</sup>. L'autorité s'était bien préoccupée de la déclaration des sucreries, sans doute parce que la fabrication du sucre avait comme débouché partiel et naturel la fabrication des alcools (fabrication des aracks avec le vesou<sup>373</sup>, ou jus de canne, fermenté ; fabrication de rhum avec le sirop, c'est à dire le vesou partiellement réduit et cuit, fermenté). Cette mesure devait donc limiter la fraude. Malheureusement, nous n'avons trouvé aucune trace archivée de telles déclarations, ni de tels certificats. Nous avons alors dans cette perspective dépouillé les procès-verbaux des délibérations des conseils municipaux<sup>374</sup>, sans plus de succès.

Deux autres possibilités de déclaration existaient. En premier lieu, celle qui avait trait à la *Déclaration des ateliers ou manufactures dangereux, insalubres ou incommodes*. Un premier décret avait été pris dans ce domaine en France métropolitaine le 15 octobre 1810 : ce décret concernait l'ensemble des établissements réputés insalubres. Parmi eux, le législateur distinguait ceux qui incommodaient le voisinage par l'abondante fumée qu'ils produisaient. Les machines à vapeur, très rares à l'époque en France, étaient implicitement concernées par ce décret, mais elles le furent de manière explicite par l'ordonnance du 14 janvier 1815 qui spécifiait que les machines à vapeur faisaient partie de cette catégorie. « *Elle fut donc le premier texte législatif français qui prenne en considération l'existence des machines à*

<sup>371</sup> Le millier était autrefois un poids de 1000 livres, soit 500 kilos. Une production de 50 milliers de sucre équivalait donc à une production annuelle de 25 000 kilos, soit 25 tonnes de sucre, ce qui donne l'échelle de production des premières usines. A la fin de la période de notre étude, en 1848, les plus grosses usines de l'île produiront dans les 1000 tonnes. Le système métrique, adopté en 1839 à Bourbon, fut utilisé à partir de 1842.

<sup>372</sup> *Ibidem*, ADR 8 K 2 ; nous n'avons trouvé trace d'aucune déclaration, ni dans les archives municipales, ni dans celles des justices de paix.

<sup>373</sup> Cette distillation fut interdite en 1826, comme trop nuisible à l'homme.

<sup>374</sup> Il s'agit de la série 2 O des ADR.

vapeur, mais par un biais, et sans considérer en rien ce qui fait la spécificité de ces machines »<sup>375</sup>. Cette législation fut reprise par une série d'ordonnances royales des 5 novembre 1826, 20 septembre 1828, 31 mai 1833, mais ne fut pas appliquée à Bourbon : « il a pu paraître inutile d'appliquer cette législation à la colonie, écrit Delabarre de Nanteuil, aussi n'existe-t-il aucun règlement sur les établissements qui pourraient être nuisibles aux différentes communes de l'île. Quoi qu'il en soit, la colonie ne doit pas être privée plus longtemps d'un règlement sur la matière. Il peut à notre avis être rendu par le gouverneur »<sup>376</sup>. Point de déclaration de ce type à Bourbon.

Toutefois, et dans le contexte de la déclaration des ateliers dangereux, le législateur, en métropole, avait rendu des arrêts relatifs à la déclaration spécifique des machines à vapeur. Alors que les premières machines à vapeur à basse pression n'étaient pas considérées comme dangereuses, « c'est la diffusion des machines à moyenne et haute pression qui affole l'opinion publique et provoque les premières réactions officielles »<sup>377</sup>. Les gouvernements successifs légiférèrent à plusieurs reprises sur le sujet, par l'ordonnance dite de 1823, qui regroupe en réalité cinq textes de 1823 à 1825, et qui marque la première législation spécifique aux machines à vapeur ; suivent les ordonnances du 7 mai 1828, du 23 septembre 1829 (machines) et du 27 mars 1830 (chaudières), enfin celle du 22 mai 1843. Ces ordonnances qui impliquaient la déclaration de l'utilisation de machines à vapeur, imposaient des normes de fabrication et de sécurité de ces machines, le danger que l'on voulait éviter étant celui de l'explosion et de l'incendie qui s'en suivait presque invariablement. Cette législation a pu indirectement concerner Bourbon, dans la mesure où l'île a pu importer des machines qui, dans leur fabrication, avaient intégré ces exigences de construction. Mais elles ne furent pas reprises telles quelles par la législation locale, et donc ne donnèrent pas davantage lieu à de quelconques déclarations de possession de machines.

Hors du contexte de l'alcool, l'autorité ne semble pas avoir envisagé la déclaration des usines à Bourbon. Ce faisant, l'administration se montre en réalité héritière des décisions remontant au XVIII<sup>e</sup> siècle, qui véhiculent une image traditionnelle de l'économie. L'absence de déclaration liée à l'utilisation de machines montre que même au plus haut niveau de décision, l'administration n'a pas fait d'*aggiornamento* économique : l'activité sucrière à Bourbon n'est sans doute pensée que selon le modèle de la « sucrerie » traditionnelle aux

<sup>375</sup> Voir là-dessus Jacques Payen, *La machine à vapeur fixe en France : technologie de l'énergie vapeur en France dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1985, Ed. du CTHS, 216 p., pp. 9 sqq.

<sup>376</sup> Delabarre de Nanteuil, *Législation de l'île de La Réunion*, 1861.

<sup>377</sup> Jacques Payen, *La machine à vapeur...*, *opus cit.*, p. 9.



Antilles ; Bourbon n'est pas véritablement devenue une colonie moderne produisant du sucre de manière industrielle. On peut lire dans cette attitude l'espèce de condescendance de la métropole pour ses colonies, comme aussi la pérennisation de ce clivage, qui réservait à la métropole la transformation industrielle des produits, attitude maintenue au XIX<sup>e</sup> siècle. En l'état, il n'est même pas possible d'affirmer que l'obligation de déclaration de 1826 ait été appliquée. Les seules mentions des moulins, au sens d'usines, furent faites dans les feuilles de recensements individuels.

L'absence de comptage des usines a-t-elle amené les historiens à le réaliser, pour prendre la juste mesure du phénomène usinier et industriel à La Réunion ?

#### B) Des recensements historiques approximatifs :

Le recensement des usines sucrières de Bourbon/La Réunion a-t-il été fait ? Pour le présent, certains esprits curieux se sont essayés au comptage des usines, et les résultats, sur la méthode desquels on n'est pas renseigné, ont été compilés dans la *note 45* qui se trouve aux archives départementales de La Réunion. Cette note énumère 19 nombres d'usines de 1815 à 1915, et fournit, pour l'année 1830, le chiffre maximal de 189 usines<sup>378</sup>. Jean Defos du Rau, dans une thèse qui fit longtemps autorité<sup>379</sup>, évoque le passé sucrier de l'île. Les chiffres de recensement qu'il produit, parmi quelques erreurs que la démarche géographique excuse, mais qui malheureusement sont encore reprises aujourd'hui<sup>380</sup>, répètent ceux de Maillard, produits en 1862. On mentionnera enfin l'intéressante tentative de Emile Hugot<sup>381</sup>. Dans un manuscrit reproduit à quelques exemplaires, dont l'un se trouve à la bibliothèque du Muséum de Stella,

<sup>378</sup> Le chiffre semble provenir de la statistique de Maillard ; L. Maillard, ingénieur colonial en retraite, recense 10 sucreries pour 1817, 91 pour 1820, 168 pour 1822, 180 pour 1823, 189 pour 1830, 125 pour 1842, 110 pour 1847 ; *Notes sur l'île...*, *opus cit.*

<sup>379</sup> Jean Defos Du Rau, *L'île de La Réunion...*, *opus cit.*, p. 149.

<sup>380</sup> Par exemple que « *Gimart met au point les batteries de chaudières alimentées par un seul foyer* », affirmation dont nous avons souligné l'inexactitude en 1995.

<sup>381</sup> Emile Hugot (1904-1993), fut une « figure » sucrière locale et internationale. Descendant d'une famille impliquée dans le sucre dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle à Bourbon, Emile Hugot fut élève de l'Ecole Centrale des Arts et Métiers de Paris. Après avoir servi en Algérie, il fut d'abord chimiste aux sucreries d'Artres et Bucy-le-Long jusqu'en 1928. Rentré à La Réunion, il devint directeur de l'usine sucrière de La Mare à Sainte-Marie en 1929, puis de celle de Savanna, à Saint-Paul en 1930. A Londres en 1942, il rejoint la Résistance, fait la campagne d'Alsace, puis combat dans les Alpes. De retour à La Réunion en 1946, il retrouve le sucre, crée en 1948 les Sucreries de Bourbon, et entame une série de publications qui font autorité tant en France qu'à l'étranger, en particulier *La sucrerie de cannes* (1<sup>o</sup> éd. Dunod, 1950 ; *Handbook of cane sugar engineering*, Elsevier, 1960), dont on a dit qu'elle était la bible de l'économie sucrière. Il devient, lors du XII<sup>e</sup> Congrès International du sucre à Porto Rico, le premier président français de cette association. Emile Hugot s'était intéressé à l'histoire des usines sucrières, sur lesquelles il n'a laissé que ces quelques notes, riches cependant d'aperçus ; il a légué ses papiers au Muséum de Stella à Saint-Leu (La Réunion), consacré à la canne et à l'industrie sucrière ; la bibliothèque du Muséum porte son nom ; sur Emile Hugot, voir *Dictionnaire biographique de La Réunion...*, *opus cit.*, pp. 105-106.

à Saint-Leu, il semble avoir voulu établir un répertoire des sucreries de La Réunion. Cet ouvrage semble avoir occupé Emile Hugot de nombreuses années, car certaines mentions ont été visiblement rajoutées d'une main que l'âge faisait trembler<sup>382</sup>. Mais Hugot n'énumère que 128 usines, ce qui nous laisse loin du compte. Aucun autre dénombrement ne semble avoir jamais été réalisé. Le chiffre de 189 usines, qui n'a jamais été vérifié, a depuis été reproduit de publication en publication. Pourtant ce chiffre est faux. Nous avons déjà proposé auparavant<sup>383</sup> le chiffre de 205 usines, et l'on verra que nos récentes recherches permettent d'atteindre un chiffre encore supérieur. Comment arriver à un comptage exact ?

#### 1) Des sources diverses et incomplètes :

Les contemporains du début du XIX<sup>e</sup> siècle ont-ils essayé de prendre la mesure du phénomène ? La réponse doit être nuancée. Les documents qui abordent pour la première fois le phénomène sucrier ne semblent le prendre en cause que de manière un peu adventice, tranchant par-là avec l'impression d'une véritable « obsession sucrière » que partageaient alors les planteurs, comme en témoigne abondamment le *Journal* de Lescouble, ou les débats dans la presse locale ou l'assemblée du Conseil général. Il exista cependant des essais de comptage des usines, tant dans les *Statistiques municipales*, que dans les *Statistiques générales*. Le dénombrement des usines est pris dans un contexte large, celui de l'industrialisation et de l'économie. Les documents forment aujourd'hui trois sources qui permettent d'esquisser un recensement des usines. La première est constituée de listes émanant du pouvoir politique. Ces listes ont permis la rédaction de la seconde série de sources, constituée par les *Statistiques générales* rédigées à partir de 1827. La troisième source, ponctuelle, est une liste de la main de l'ingénieur Wetzell pour l'année 1834.

##### a) Recensements individuels :

La première source est constituée de relevés quasi-statistiques qui appartiennent aux archives du « gouvernement », terme qui désigne les cadres dirigeants de la colonie, le

<sup>382</sup> Les informations d'Hugot sont très disparates, et vont de la simple mention du nom de l'usine, à des éléments précisant sa situation, ses diverses mutations de propriétaires, ses dates de fermeture et parfois de création, ou même à des anecdotes ; nous devons à la bienveillance et à l'amabilité de M. de Villèle d'avoir eu en main le premier exemplaire de ce travail.

<sup>383</sup> Jean-François Géraud, *Archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion 1815-1915 : méthodologie, recensement, localisation. L'exemple du Chaudron*, mémoire de DEA dirigé par le professeur Claude Wanquet, université de La Réunion, septembre 1995, 225 p.

gouverneur, l'ordonnateur, le directeur de l'Intérieur pour notre période. Ces relevés<sup>384</sup> qui font partie aux archives de La Réunion de la sous-série *population*, sont de deux ordres.

Il s'agit d'abord des feuilles de ménage, ou feuilles de recensement familial, ou individuel, servant à établir le recensement annuel. Remises aux familles chaque année par les autorités, elles doivent leur être retournées avec une série de renseignements, pour l'essentiel des renseignements d'état civil : le nom, le prénom, l'âge, la profession, la date d'arrivée dans la colonie et l'origine du chef de famille, la composition de la famille et le nom des personnes vivant sous le même toit que le déclarant. Mais elles comportent aussi des renseignements sur les propriétés, les « habitations », leur localisation, et le nombre des esclaves employés à leur culture<sup>385</sup>.

Ces feuilles fournissent enfin deux renseignements plus précieux. D'abord la nature et la superficie des diverses cultures. L'apparition de la culture de la canne sur une habitation, dans les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle, peut ainsi mettre sur la piste d'une guildiverie (distillerie), voire d'un sucrier, d'une usine. Plus tard, cette équation n'est plus valable, car de nombreux colons planteront de la canne, qui sera manipulée par le sucrier du voisinage, avec un partage final des sucres obtenus. Ensuite, ces feuilles prévoient jusqu'en 1817 la mention d'un alambic, puis à partir de 1818 celle d'un *moulin à sucre*. A compter de 1835, le moteur du moulin doit être précisé (*eau, vent, animaux, vapeur*).

En l'état, ces relevés ne peuvent fournir que des données très fragmentaires. Les séries, qui ne débutent pas dans toutes les communes à la même date<sup>386</sup>, sont doublement incomplètes, par années et par individus. Par ailleurs, les déclarants qui ont remis leur feuille ne l'ont pas toujours remplie avec scrupule. Si bien que même un dépouillement exhaustif de ces feuilles, travail titanesque, n'aurait produit que des données très lacunaires.

#### b) Les statistiques municipales :

C'est pourquoi nous nous sommes dirigés vers les Statistiques municipales. Il s'agit de documents statistiques élaborés en principe chaque année par les communes à la demande du directeur de l'Intérieur<sup>387</sup>. Le souci statistique à Bourbon n'est que l'application à une colonie

<sup>384</sup> Ces relevés sont archivés dans la série M des ADR.

<sup>385</sup> Ces feuilles peuvent préciser le nom, l'âge, la « caste », la profession, parfois les signes distinctifs ou la taille des esclaves.

<sup>386</sup> Saint-André, 1816 ; Saint-Benoît, 1834 ; Saint-Denis, 1816 ; Saint-Joseph, 1819 ; Saint-Leu, 1819 ; Saint-Louis, 1835 ; Saint-Paul, 1816 ; Saint-Philippe (commune créée en 1830), 1834 ; Saint-Pierre, 1816 ; Sainte-Marie, 1820 ; Sainte-Rose, 1834 ; Sainte-Suzanne, 1819.

<sup>387</sup> Généralement, le conseil municipal nomme une commission en son sein, chacun de ses membres devant prendre les renseignements dans son arrondissement. Les commissions ne s'acquittent pas toujours avec la

des recherches du même type conduites depuis le XVI<sup>e</sup> siècle en France, où les enquêtes descriptives n'ont pas manqué, surtout après Colbert<sup>388</sup>.

A Bourbon, les statistiques réapparaissent pour notre période avec les *Statistiques de population et de cultures*<sup>389</sup>, appelées aussi Statistiques municipales, réalisées à partir de 1818. Ces listes sont dressées annuellement par chaque maire. Parmi les nombreux renseignements qu'elles fournissent, elles permettent de réaliser pour chaque commune un dénombrement des moulins, puis à partir de 1834, un dénombrement de ces moulins par type (moulin à eau, à vent, à manège, à vapeur), qui rend possible un recensement général des usines. Dans certains cas, les maires ont ajouté des appréciations personnelles sur ces chiffres. L'estimation globale du prix des usines figure parfois sur ces statistiques. Cependant, là aussi, les séries sont très incomplètes. .

### c) Les statistiques générales :

Ces statistiques municipales, rédigées à la demande du gouvernement de la colonie, ont sans doute permis la rédaction des « statistiques générales » à partir de 1825. La première d'entre elles est le court texte qui accompagne une carte de Bourbon de 1825<sup>390</sup>. Après cette date, un certain nombre de statistiques générales<sup>391</sup> furent rédigées à intervalles irréguliers par certains administrateurs. Il s'agit d'abord de la statistique de P.P.U Thomas<sup>392</sup>, ancien commissaire de la marine puis ordonnateur à l'île Bourbon, rédigée à partir de données

---

diligence souhaitée de ce travail, et la direction de l'Intérieur ne se fait pas faute de relancer vigoureusement les négligents. La série des statistiques municipales, incomplète, est conservée aux archives départementales de La Réunion, ADR 6 M 1308 à 6 M 1328.

<sup>388</sup>Mais si ces enquêtes, qui s'attachent alors essentiellement au comptage des populations, ont éclairé la situation des régions périphériques (population peu nombreuse, les impératifs de la défense y priment sur la crainte des troubles que pourraient susciter des enquêtes à finalité fiscale), elles ont montré leurs limites pour la France de l'intérieur. Si bien qu'à partir de 1762, les « statisticiens » français abandonnent enquêtes et dénombrements exhaustifs et adoptent les procédés de l'arithmétique politique, appliquant un coefficient multiplicateur à des relevés limités. Montyon (Jean Baptiste Antoine Auget, baron de Montyon, 1733-1820, avocat, philanthrope et économiste français en donne un exemple avec ses *Recherches et considérations sur la population de la France*, en 1772. Sous l'Empire, on assiste au retour à la statistique descriptive.

<sup>389</sup> ADR, séries 6 M 1308 à 1327.

<sup>390</sup> *Tableau géographique et statistique de l'île Bourbon*, ADR, carte n°95, 1825.

<sup>391</sup> Les statistiques générales de l'île Bourbon se présentent sous la double forme d'une description (géographique, démographique, économique, et administratifs), et d'une série de recueils de faits numériques.

<sup>392</sup> P.P.U Thomas, *Essai de statistique ...*, opus cit.

s'étendant de 1820 à 1825<sup>393</sup>, de celle de Betting de Lancastel<sup>394</sup>, directeur général de l'intérieur à l'île Bourbon (1827), et de la notice de l'amiral Rosamel<sup>395</sup> (1838).

Ces essais de statistiques de l'île sont tout à fait contemporains du développement de cette méthode en métropole. Selon le rapport<sup>396</sup> qui couronna Thomas, « *un comité s'occupe des recherches sur les colonies* »<sup>397</sup>. Ce rapport place l'ouvrage et ses pareils dans la continuité des travaux du comte de Chabrol<sup>398</sup> et des premiers essais du docteur Villermé<sup>399</sup>. Il souligne que la statistique permet un examen réfléchi des intérêts généraux par la fourniture de connaissances positives, et oppose les faits aux « *faux systèmes* ». C'est là une conception positive (« *Il suffit le plus souvent de faire connaître aux hommes leurs intérêts pour obtenir d'eux un assentiment volontaire* »<sup>400</sup>), qui porte la marque de l'optimisme de la pensée libérale.

Thomas, qui multiplie au début de son ouvrage les références à l'abbé Raynal<sup>401</sup>, au mémoire sur les colonies de Malouet<sup>402</sup>, ainsi qu'à la *Statistique de la Martinique* de Sainte-Croix<sup>403</sup>, à l'ouvrage de Boyer *Les Antilles françaises et particulièrement la Guadeloupe, depuis leur découverte jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre 1818*<sup>404</sup>, précise qu'il veut « *appeler l'attention sur une colonie encore peu connue* » ; « *Ce que j'écris, précise-t-il, est à la fois le fruit de mes recherches, le produit de mes observations, le résultat de mes réflexions, et le résumé de mémoires fournis par d'anciens habitants, également recommandables par leur véracité, leur*

393 Elle reçut le prix de statistique décerné par l'Académie royale des sciences pour l'année 1827 ; Thomas indique qu'il a perdu les chiffres de 1822.

394 Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon*, Saint-Denis, Lahuppe, 1827, 200 p., ADR Bib 37.

395 Claude Charles Marie Du Campe de Rosamel, marin et ministre français (1774-1848) ; il détint le portefeuille de la Marine dans le ministère Molé, en 1836, *Notices statistiques sur les colonies françaises, t 2 Bourbon, Guyane*, Paris, Imprimerie royale, 1838, 271 p., ADR Bib 679-2.

396 Rédigé par Charles Etienne Coquebert de Montbret (1755-1831), physicien et minéralogiste, membre associé de l'Académie des sciences depuis 1818.

397 Thomas, opus cité, p. 3.

398 André-Jean, comte Chabrol de Crousol (1771-1836), ministre de l'Intérieur (1817), puis de la Marine (1824).

399 Louis René Villermé (1782-1863), médecin et statisticien français, *Des prisons telles qu'elles sont et telles qu'elles devraient être* (1820), etc.

400 Thomas, opus cité, p. 3.

401 Abbé Guillaume Raynal (1713-1796) ; sans doute l'*Histoire philosophique et politique des établissements et du commerce des Européens dans les deux Indes*, 1770.

402 Pierre Victor, baron Malouet (1740-1814), qui fut en particulier ministre et secrétaire d'état au département de la marine en 1814, auteur de la *Collection de mémoires et correspondances officielles sur les colonies*, 1802.

403 Carloman Louis-François-Félix Renouard, marquis de Sainte-Croix (1767-1840), *Statistique de la Martinique*, 1822.

404 Eugène-Edouard, baron de Boyer de Peyreleau (1775-1856), commandant en second de la Guadeloupe en 1815, *Les Antilles françaises et particulièrement la Guadeloupe, depuis leur découverte jusqu'au 1 novembre 1818*, Paris, 1823.

*expérience, et la sagesse de leur vue* »<sup>405</sup>. Thomas n'en reste pas aux seules investigations de fonctionnaires plus ou moins zélés, mais s'appuie aussi sur la mémoire des habitants.

Ce souci de rigueur a-t-il été poussé aussi loin par Betting de Lancastel ? Lancastel, arrivé à Bourbon en 1826, prétend par sa statistique satisfaire une demande formulée depuis longtemps par le ministère. Certes, il affirme aussi que « *les renseignements statistiques sont indispensables à toute administration qui ne veut pas se livrer au hasard* »<sup>406</sup>, ce qui correspond au même souci que Thomas, appliquer à Bourbon les procédures d'une connaissance scientifique. Pour cela, il « *demande, pour l'année 1826, les renseignements relatifs à la population, à l'agriculture, aux importations et aux exportations* »<sup>407</sup>, ce qui correspond aux faits administratifs, ou non administratifs mais enregistrés par l'administration. Sans doute s'agit-il ici en partie des statistiques municipales, sur la régularité de la tenue desquelles on peut émettre quelques doutes. Lancastel, en tout cas, ne fait pas allusion aux enquêtes auprès des habitants qu'utilisa Thomas.

Quant à la statistique de l'amiral Rosamel, elle relève des mêmes principes.

Ces auteurs fournissent des renseignements sur la quantité de sucre produite, le nombre de moulins et leur type ; Thomas y ajoute des notes historiques sur l'industrie sucrière, Betting de Lancastel la description d'une habitation-sucrierie et de ses équipements. Les données fournies par les statistiques générales, couplées avec les données des statistiques municipales, ont permis d'établir un graphe de l'évolution générale du nombre des usines de 1783 à 1848.

d) La liste Wetzell (ANNEXE 3) :

Le chercheur possède cependant un autre recensement des usines : la liste Wetzell. Cette liste, faussement attribuée au directeur de l'Intérieur, à laquelle nous avons donné le nom de l'ingénieur Wetzell, a été retrouvée par nos soins dans les papiers personnels de l'ingénieur, confiés par testament à son ami Dejean de la Batie, et déposés pour finir<sup>408</sup> aux archives départementales de La Réunion, constituant l'impressionnant fonds Wetzell. Elle comporte le nom de 155 « *Sucreries en activité à Bourbon en 1834* ». Ces sucreries sont

405 P.P.U. Thomas, *opus cit.*

406 Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 1.

407 Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 1.

408 Sans doute au début des années 1950 ; sur les papiers de Wetzell, cf. Jean-François Géraud, *Joseph Martial Wetzell (1793-1857) : une révolution sucrière oubliée à La Réunion*, Revue Historique des Mascareignes, n°1, juin 1998, AHIOI, 269 p., pp. 113-156.

énumérées par commune<sup>409</sup>, toutes désignées par le nom du ou des propriétaire(s) dont nous restituons en annexe l'exacte orthographe ; ces noms sont parfois suivis d'une mention précisant la profession du dit propriétaire, en cas d'homonymie (ainsi à Saint-Paul, Wetzell distingue l'usine de K/Anval, avocat, de celle de K/Anval Aimé), ou d'une indication de localisation (Terre Rouge, à Saint-Pierre, pour l'une des usines de la veuve Robin, ou de K/Véguen).

Cette liste fournit un nombre (en principe) sûr de sucreries pour l'année 1834, ainsi que le nom de leur propriétaire et leur localisation, renseignements si rares qu'ils en deviennent précieux. Par ailleurs, et dans la constitution d'un graphe établissant la succession des usines, en portant leur date et leur durée de « vie », la liste Wetzell fournit pour l'année 1834 un élément essentiel de comparaison (cf. infra).

Pour autant, l'ensemble de ces sources n'a pas permis d'établir un recensement suffisamment complet et précis des usines sucrières de Bourbon pour la période qui nous intéresse.

## 2) Les graphes obtenus :

### a) Graphe à partir des statistiques municipales : graphes 12 a à l :

Les graphes par commune sont les premiers que l'on puisse réaliser. Ils permettent de réaliser une étude générale de la géographie du phénomène sucrier.

#### • Le cas de Sainte-Marie :

Il faut en premier lieu éclairer le cas de Sainte-Marie. Les données des statistiques municipales<sup>410</sup> sont contradictoires. A la rubrique « sucreries », le maire a porté pour les années 1831, 1832, 1833 des valeurs extraordinaires, soit 67 « sucreries », 60, puis 54. La prise en compte de ces chiffres nous avait permis d'avancer, dans notre DEA, que le maximum d'usines en fonctionnement à Bourbon avait été atteint en 1832, avec 206 unités. Or pour ces mêmes années de 1831, 1832, 1833, les mêmes statistiques, détaillant les genres de moulin, donnent 20 moulins à vapeur, 5 à vent, 4 à eau, 1 à manège, soit 30 moulins/usines pour la première année, 21 à vapeur, 5 à vent, 4 à eau, 2 à manège, soit 32 moulins/usines pour la deuxième année, et 20 à vapeur, 5 à vent, 4 à eau, 2 à manège, soit 31 moulins/usines

<sup>409</sup> On dénombre 8 sucreries pour Saint-Denis ; 27 pour Sainte-Marie ; 15 pour Sainte-Suzanne ; 15 pour Saint-André ; 20 pour Saint-Benoît ; 5 pour Sainte-Rose ; 32 pour Saint-Paul ; 2 pour Saint-Leu ; 8 pour Saint-Louis ; 22 pour Saint-Pierre ; 1 pour Saint-Joseph.

<sup>410</sup> Ces données donnent cependant lieu à de longues séances de lecture et de vérification de la statistique, comme en témoignent les procès-verbaux des délibérations des conseils municipaux, ADR 2 O 89 à 2 O 296.

pour la troisième année. Pour l'année 1834, les statistiques donnent le chiffre de 21 moulins/usines. Ce sont les seconds chiffres qui sont exacts, et le maire a confondu pour 1831, 1832, et 1833, les usines, et donc les habitations-sucreries, et les habitations ne produisant que des cannes, livrées à des sucriers, et dont la manipulation rapportait du sucre à leur propriétaire. Le directeur de l'Intérieur de Bourbon le signale dans une lettre au ministre, qui accompagne l'envoi du tableau de statistiques. A la rubrique « habitations rurales », il note : « *On remarque que le nombre des sucreries dépasse dans quelques communes celui des usines. Cette différence vient de ce que des terres plantées en cannes ont été portées comme sucreries, bien que la manipulation se fasse sur d'autres habitations* »<sup>411</sup>. De ce fait, le chiffre de 206 usines pour l'île Bourbon en 1832 est lui aussi erroné.

- Les graphes par commune :

C'est dans le Nord-Est de l'île que le phénomène sucrier est le plus développé, sur les communes de Saint-Benoît (24 sucreries), Saint-André (16 sucreries), Sainte-Suzanne (20 sucreries), et surtout Sainte-Marie (32 usines). C'est là le premier cœur sucrier de l'île, qui concentre, pour 1831, 120 sucreries, soit 41 % des usines, la commune de Sainte-Marie en comptant à elle seule 15,5 % ! Si l'on élargit la zone aux deux communes limitrophes, Sainte-Rose à l'Est (5 sucreries) et Saint-Denis au Nord (13 sucreries), on arrive au chiffre de 138 sucreries, soit 50 %, la moitié des sucreries de l'île.

Cette forte densité s'explique par plusieurs facteurs. Certains peuvent être positifs, comme les atouts physiques : la qualité et l'étendue de terres planes, l'abondance des ressources en eau, qu'il s'agisse de l'hygrométrie permettant une culture aisée de la canne, ou de l'existence de rivières pérennes (rivière du Mât, rivière des Roches) autorisant l'usage de roues hydrauliques, qui furent les premiers moteurs des moulins à sucre (moulins à eau), et cela dès la construction de la première sucrerie identifiée, celle de Laisné de Beaulieu à Saint-Benoît. On peut aussi prendre en compte la proximité du port de Saint-Denis, désormais plus actif que celui de Saint-Paul, facilitant l'exportation du sucre, toutefois aussi celle du café, ce qui ne saurait expliquer le passage du café à la canne. On peut aussi suggérer que la côte Est est plus exposée aux cyclones, qu'elle avait en particulier été plus sévèrement touchée par les coups de vent et « avalasses » de 1806, et que les planteurs, voyant leurs cafétérias anéanties, avaient ici opéré plus tôt et plus facilement le choix de la canne, d'autant plus qu'elle paraissait plus résistante aux cyclones, et une garantie contre l'érosion des sols. Ces éléments ne permettent pas cependant de rendre compte de la véritable « explosion sucrière » que

---

<sup>411</sup> Lettre au ministre, ADR 6 M 1306.





semble avoir connue, certes pour peu de temps, la commune de Sainte-Marie. Et si les chiffres sont fiables, peut-être faudrait-il invoquer, outre des avantages topographiques, les attitudes des propriétaires créateurs de sucreries, sur les motivations desquels nous n'avons pas de renseignements précis.

Pourtant, dans l'analyse qu'il a livrée du recensement de 1735, Claude Mazet<sup>412</sup> fournit une piste qui n'est pas à négliger. Comparant les communes de Saint-Louis, Saint-Paul, Saint-Denis et Sainte-Suzanne, il montre le dynamisme de deux des communes du Nord-Est pour la production du café. Entre 1733 et 1735, ces deux communes ont augmenté respectivement leur nombre de plants de café en rapport de + 40,12 % et + 29,2 %, alors que les communes de Saint-Paul et de Saint-Louis, elles aussi grosses productrices, enregistraient des baisses de -15,37 % et -18,44 %. Il semble qu'il y ait eu dès le XVIII<sup>e</sup> siècle dans la région géographique du Nord-Est une orientation plus précoce et plus forte vers la recherche du profit agricole par la culture d'exportation, voire la monoculture : on n'aura garde d'oublier que c'est là que résidait l'habitant agronome Joseph Hubert, et là qu'il implanta la culture des épices, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce qui était déjà une orientation nouvelle de la culture. On pourrait presque parler de « culture » de l'innovation culturelle de la part des propriétaires fonciers de cette région.

Deux autres zones d'implantation d'usines sont également visibles d'après ces statistiques. En premier lieu, à l'Ouest, la commune de Saint-Paul, plus étendue encore que de nos jours, puisqu'elle comprenait les communes actuelles de la Possession et du Port. Les origines ne sont pas lisibles, puisque les premiers chiffres concernent 1827 : 25 sucreries, ce qui est déjà beaucoup. L'étendue de la commune, la richesse de ses exploitants, expliquent ce développement sucrier dans une région où le dynamisme agricole était perceptible dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, bien que dans une mesure légèrement moindre que dans le Nord-Est. Ensuite, au Sud, la commune de Saint-Pierre. Cette zone toutefois ne s'affirme que plus tard encore que les autres (1831) ; la rareté des implantations à Saint-Leu ainsi qu'à Saint-Louis d'une part, à Saint-Joseph et Saint-Philippe d'autre part isolent à la fois Saint-Paul et Saint-Pierre. On ne peut donc encore parler, avant les années 1830, de « pôle » sucrier du Sud d'après ce schéma.

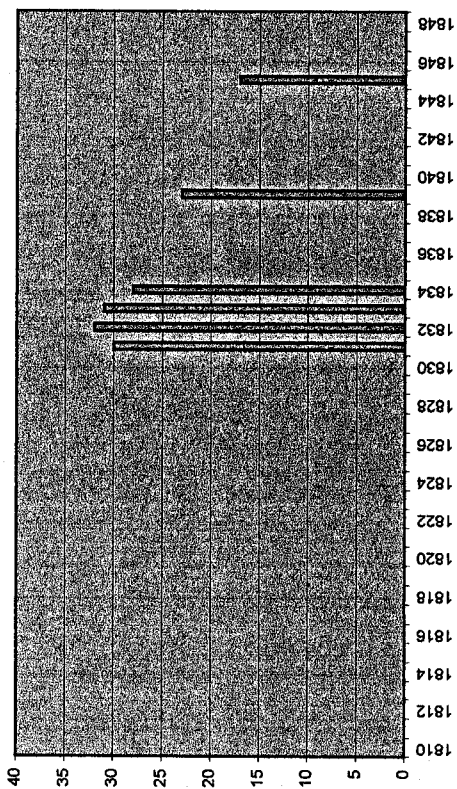
- Origines et rythmes de développement par commune :

---

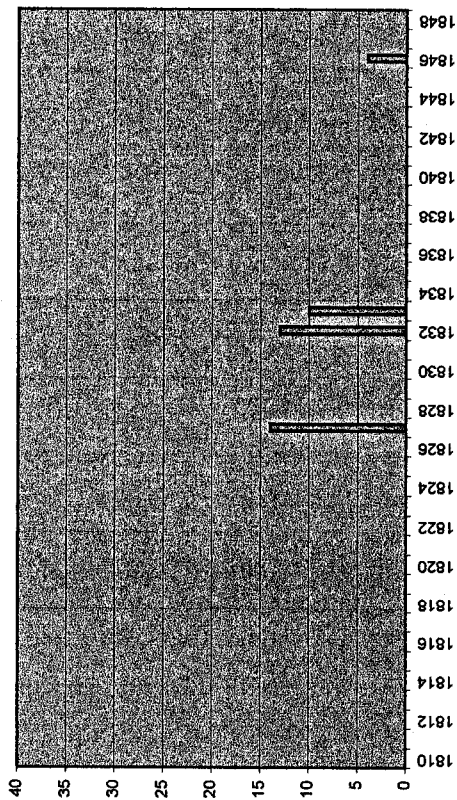
<sup>412</sup> Claude Mazet, « L'île Bourbon en 1735 : les hommes, la terre, le café et les vivres », *Fragments pour une histoire des économies et sociétés de plantation à La Réunion*, sous la direction de Claude Wanquet, publications de l'Université de La Réunion, Saint-Denis, 1989, 351 p., pp. 17-54.

Graph 12 e, f, g, h - Evolution du nombre d'usines par commune

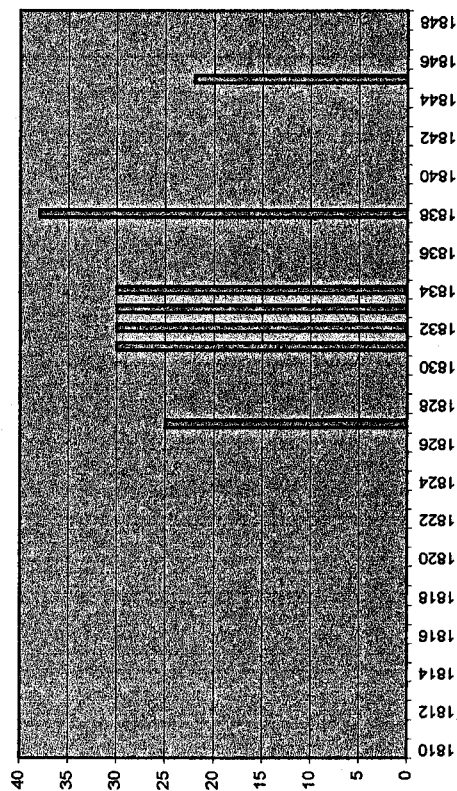
Usines de Sainte-Marie



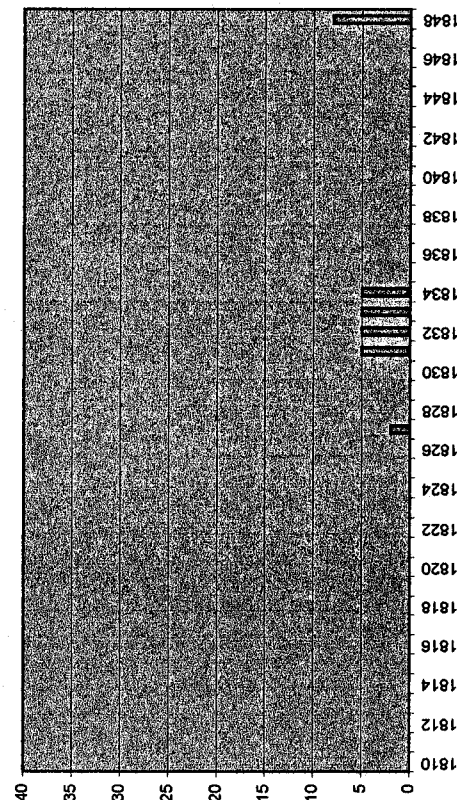
Usines de Saint-Denis



Usines de Saint-Paul

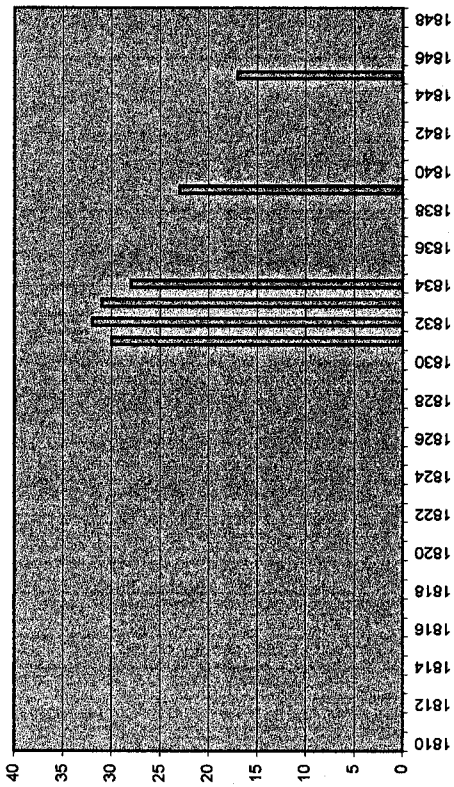


Usines de Saint-Leu

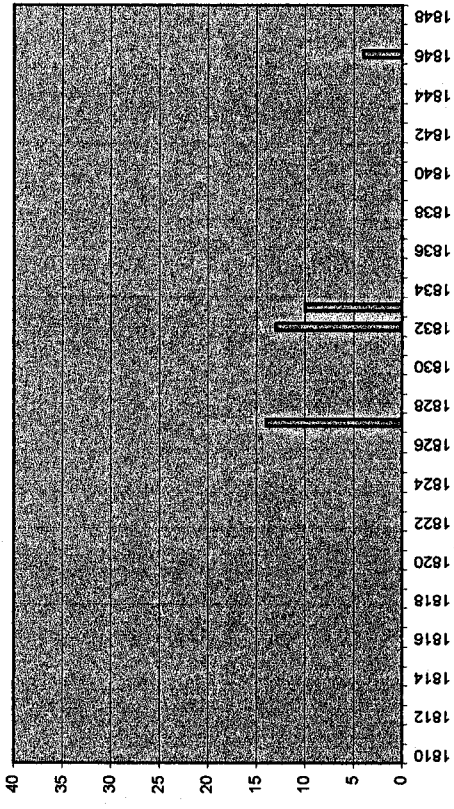


Graphe 12 e, f, g, h - Evolution du nombre d'usines par commune

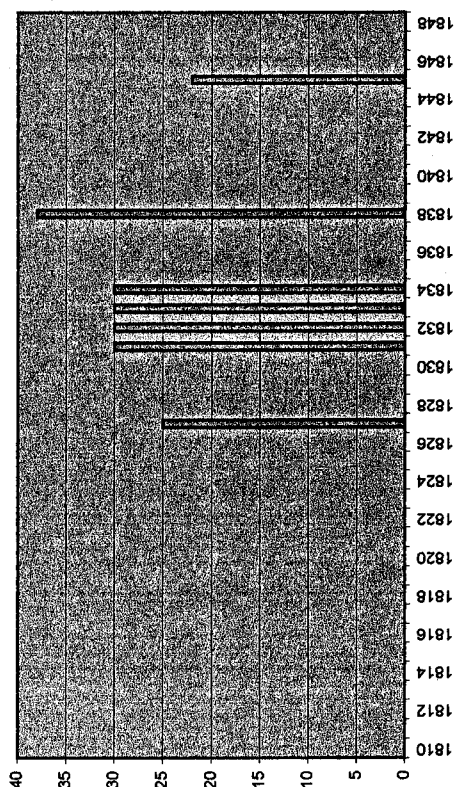
Usines de Sainte-Marie



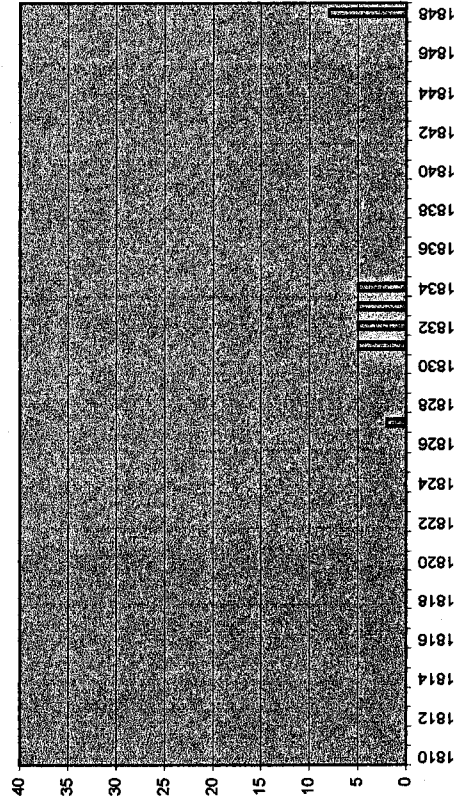
Usines de Saint-Denis



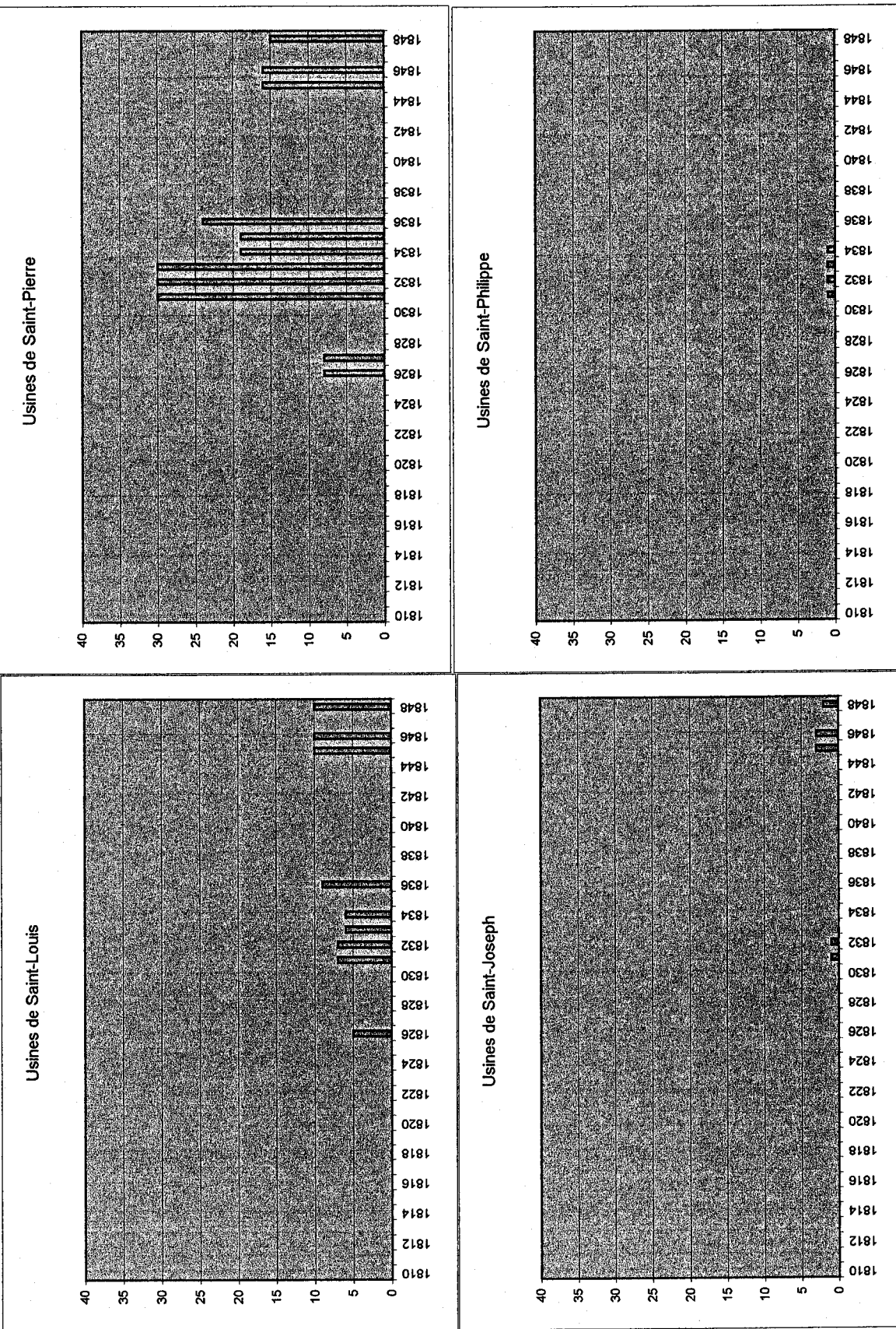
Usines de Saint-Paul



Usines de Saint-Leu



Graphe 12 i, j, k, l - Evolution du nombre d'usines par commune



Au-delà d'une simple géographie, les tableaux nous renseignent-ils sur l'histoire du phénomène sucrier, ses débuts et ses évolutions jusqu'en 1848 ? Ces tableaux, réalisés avec des données très partielles ne montrent pas la naissance ni la croissance du phénomène. Les valeurs initiales manquent le plus souvent, et les chiffres, non antérieurs à 1827, sont la plupart du temps des chiffres maxima. Cette sorte « d'irruption » sucrière que l'on constate à partir de 1827 renseigne toutefois sur le caractère brutal de l'équipement usinier. En très peu d'années, les implantations sucrières se sont multipliées. Un nombre considérable de propriétaires se sont littéralement lancés dans l'aventure sucrière. Les chiffres initiaux ne concernent que les années 1826 (Saint-Louis, Saint-Pierre), 1827 (Saint-André, Sainte-Suzanne, Saint-Denis, Saint-Paul, Saint-Leu), 1828 (Sainte-Rose), 1830 (Saint-Benoît), 1831 (Sainte-Marie, Saint-Joseph, Saint-Philippe). Or nous savons par d'autres sources que la fabrication de sucre à Bourbon, dans la phase que l'on peut qualifier d'industrielle, remonte sans doute à 1810. Si bien que ce sont entre quinze et vingt ans qui sont négligés par le défaut des statistiques municipales, à tout le moins huit ans, puisque les listes auraient pu être tenues dès 1818. Seules la commune de Saint-Joseph et celle de Saint-Philippe, créée d'ailleurs en 1830, semblent échapper à cette règle. Partout ailleurs, les chiffres renseignent sur une situation sucrière déjà bien établie, où le maximum d'implantations est atteint dès la première année (Saint-André, Sainte-Suzanne, Sainte-Marie, Saint-Denis, Saint-Philippe). Les origines de l'industrie sucrière devront être éclairées par d'autres sources.

Les statistiques municipales nous renseignent-elles sur l'évolution du nombre des usines par communes ? Bien que fragmentaires, elles permettent de repérer quelques tendances. On peut dégager plusieurs cas de figures. Les communes de Saint-Paul, Saint-Pierre, Saint-Joseph, Sainte-Rose présentent une évolution qui associe une phase d'augmentation du nombre des usines, à une phase consécutive de baisse. L'acmé de l'augmentation se situe entre 1831/1833 (Saint-Pierre), 1831/1835 (Sainte-Rose), 1838 (Saint-Paul), 1845/1846 (Saint-Joseph). Cette évolution reproduit celle de la conjoncture générale du sucre à Bourbon. Après un premier boom sucrier qui culmine aux alentours de 1830, l'activité se ralentit, et un certain nombre d'usines ferment à la suite de la faillite de leurs propriétaires. Le décalage de Saint-Joseph montre le caractère périphérique de cette commune. La canne et le sucre s'y sont développés plus tard : difficultés de desserte et de communication. La diminution qu'on y observe pourrait être associée au marasme dû à l'approche de l'abolition de l'esclavage, mais le différentiel est si faible (-1 usine), qu'il n'est guère significatif

D'autres communes laissent lire une évolution plus simple, une baisse globale du nombre des usines. C'est le cas de Saint-Benoît, de Saint-André, de Sainte-Suzanne, de Sainte-Marie, et de Saint-Denis. Cette baisse s'amorce parfois dès 1827 (Saint-André, Sainte-Suzanne, Saint-Denis), mais elle est prononcée surtout à partir de 1831 (Sainte-Marie), ou n'est perceptible qu'en 1835 (Saint-Benoît). A notre sens, cette évolution n'est pas foncièrement différente de la précédente. Elle correspond aussi à la conjoncture générale de l'économie sucrière. L'absence d'une phase de croissance s'explique par le manque de données statistiques, et révèle la précocité des implantations sucrières dans ces communes. Bon nombre de ces usines étaient des structures de faible rentabilité, mal gérées, créées dans la fièvre des premiers profits. Ces usines ont été les premières victimes de la crise de 1830.

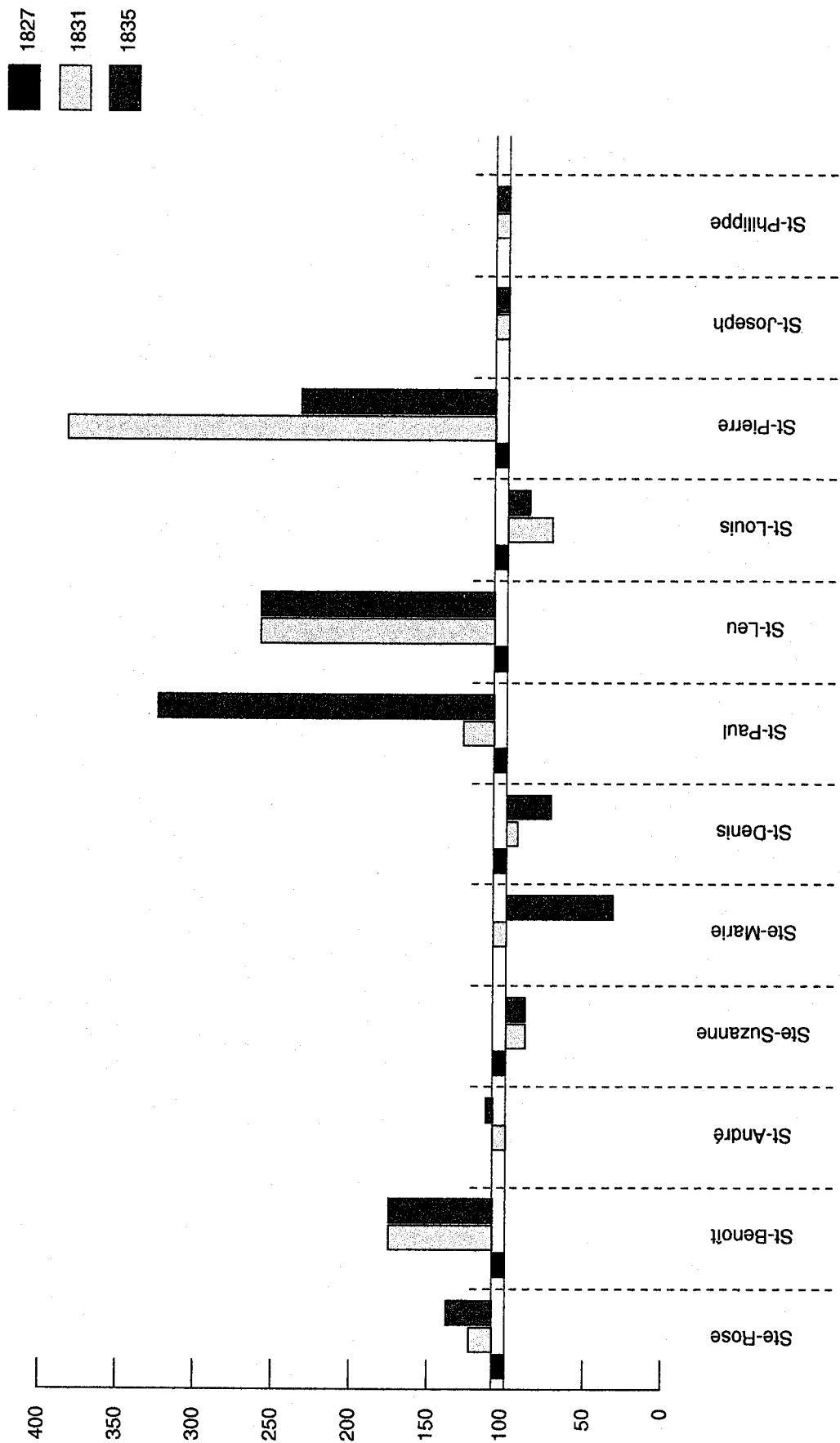
Deux communes, Saint-Leu et Saint-Louis, offrent un cas particulier, celui d'une augmentation du nombre des usines. La situation de ces communes est différente. A Saint-Louis, l'économie sucrière est précoce et semble monter en puissance. Les terres sont abondantes, et le problème de l'eau a été réglé dès la fin des années 1810. A Saint-Leu, l'économie sucrière n'a remplacé qu'un peu plus tard une florissante économie caféière, comme en témoigne de Chateaufieux<sup>413</sup>. Le nombre maximal d'usines n'est atteint qu'en 1847 (8 usines). Il s'agit là d'une commune qui a été en situation de marginalisation économique relative. La sécheresse de cette région a pu aussi contribuer à retarder la mise en œuvre de l'activité sucrière. On peut enfin faire une remarque similaire sur la commune de Saint-Philippe : créée seulement en 1830, et excentrée géographiquement, cette commune mal desservie ne montre qu'une tardive sucrerie.

Le calcul du taux de variations du nombre des sucreries entre 1827, 1831 et 1835, charnière de la première crise sucrière (graphe 13) permet de visualiser des évolutions significatives. On peut distinguer deux types de situations. Celle des communes où le nombre des sucreries a diminué en taux par rapport à la situation de départ. C'est le cas des communes de Saint-Benoît, Saint-André, Sainte-Suzanne, Sainte-Marie, Saint-Denis. Il s'agit là de ce que l'on peut appeler le cœur sucrier ancien de l'île, la région du Nord-Est. Dans ces communes, le taux de diminution, d'après les statistiques, dépasse les 50 %. La baisse semble intervenir dans la seconde moitié des années 1830. Nous en sommes réduits encore aux hypothèses, mais nous pouvons avancer qu'il s'agit de la zone où les usines étaient à la fois les plus précoces donc les plus anciennes technologiquement, et les plus nombreuses, partant les moins rentables. Le second type de situation concerne les communes de Saint-Paul, Saint-

---

<sup>413</sup> Sosthène de Chateaufieux, *Histoire de Saint-Leu*, Lefort, Saint-Denis, 1865, 122 p.

Graphe 13 - Variation en taux du nombre des usines par commune





Leu, Saint-Louis, Saint-Pierre, Saint-Joseph, Sainte-Rose. Dans ces communes, le nombre de sucreries a augmenté en taux par rapport à la situation de départ. Le taux d'augmentation y est quasiment supérieur au taux de diminution dans les communes du premier cas. Même si l'on aperçoit un tassement dans certaines de ces communes, on est en face d'un rééquilibrage du dynamisme sucrier, ou d'un basculement de ce dynamisme, au profit d'une couronne sud et ouest, allant de Sainte-Rose à Saint-Paul. Ce basculement s'amorce quelques années avant la diminution du taux dans les communes du premier cas, soit dans la première moitié des années 1830. Il n'est pas impossible que la création, dans cette seconde zone, d'usines un peu plus tardives et un peu plus modernes, ait, par la concurrence et l'éventuelle production d'un sucre de meilleure qualité, aggravé la situation des usines de la première zone. Là encore, la suite de l'analyse permettra d'affiner les affirmations. La commune de Saint-Philippe, quant à elle, montre encore sa marginalité par sa stabilité.

Cette première approche du phénomène usinier oppose très clairement la géographie des usines, qui montre la primauté du quart Nord-Est, et l'étude des rythmes, qui met en évidence dès les années 1830 le plus grand dynamisme du Sud et de l'Ouest, mutation qui modifiera sensiblement à terme la géographie sucrière de l'île.

#### b) Graphe général d'évolution :

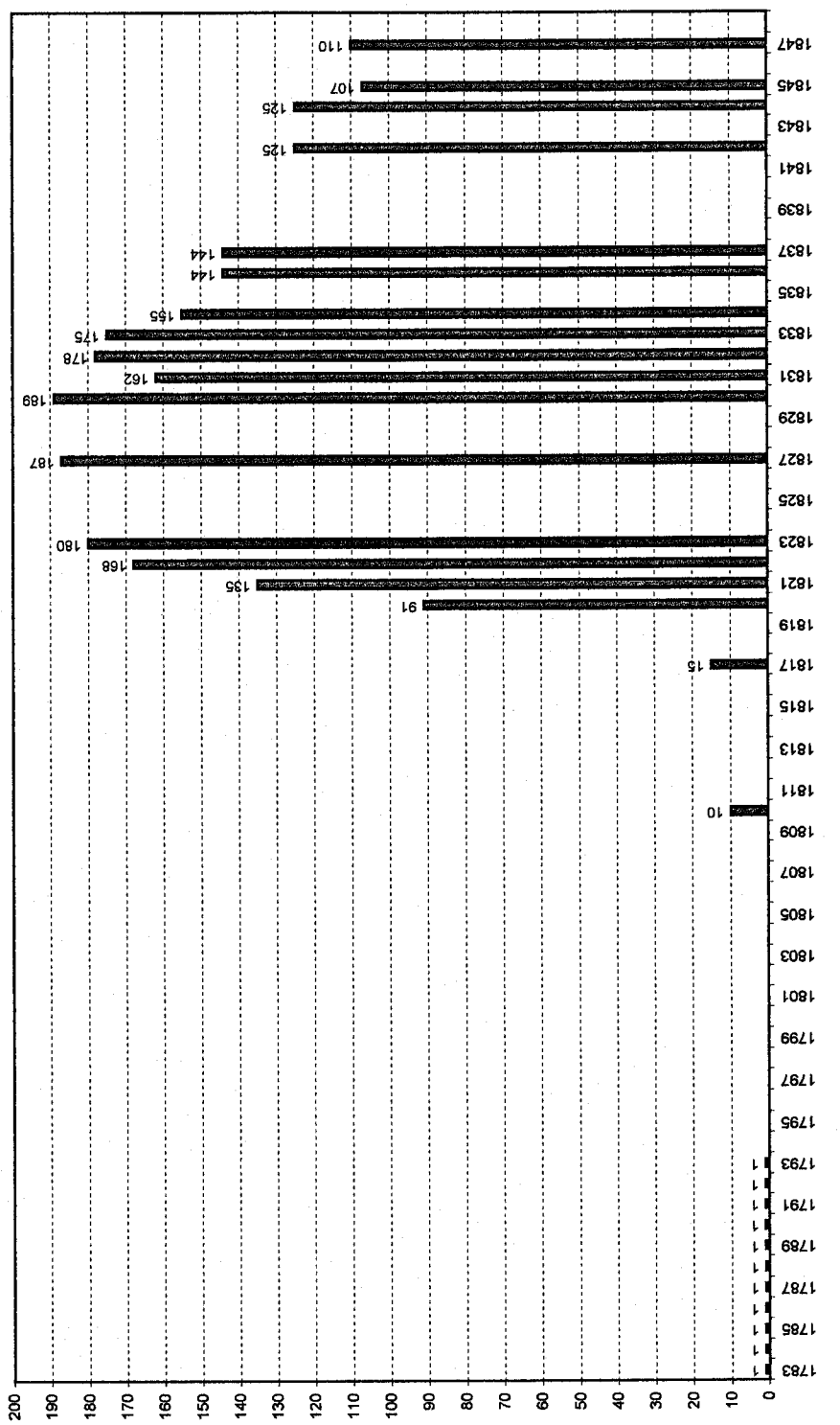
Ce graphe a été construit à partir des données des statistiques générales. Il autorise les remarques suivantes : d'abord, on constate que les usines ont été fort nombreuses (près de deux cents à fonctionner ensemble) ce qui laisse augurer de l'importance du patrimoine industriel de l'île, sans rapport avec les deux usines encore en fonctionnement aujourd'hui. Ensuite, on relève de fortes variations dans le nombre, qui montrent, malgré l'importance financière et architecturale de ces structures, leur grande "flexibilité". Enfin, on peut déterminer un certain nombre de phases :

- une phase préparatoire, ou d'anticipation (1783/1810), où l'activité sucrière n'est le fait que d'une seule usine, celle de Laisné de Beaulieu, à Saint-Benoît, et sans doute aussi l'usine de Azéma Dutilleul, à Bras Panon, un peu postérieure, car signalée en 1805-1806<sup>414</sup>. L'usine de Laisné de Beaulieu est détruite en 1788 par un « affreux tourbillon », c'est-à-dire un cyclone<sup>415</sup>.

<sup>414</sup> Mais pas celle du docteur Rivière à Ravine à Marquet (Saint-Paul), quoiqu'en dise Auguste Billiard. L'usine de Rivière ne fut créée qu'en 1812.

<sup>415</sup> ADR L 85.

Graphe 14 - Evolution des usines d'après les statistiques



- une phase de gestation de 1810 à 1817, où l'activité sucrière commence à s'établir dans l'Est de l'île. Les colons, du moins certains d'entre eux, ont fait le choix de produire du sucre, toutefois les modalités choisies semblent encore peu adaptées, comme le souligne l'ingénieur Gaudin. En 1817, Charles Desbassayns installe la première machine à vapeur de l'île, pour mouvoir son moulin à cannes, au Chaudron (Saint-Denis) ; la fabrication du sucre, plus lucrative, va se propager.
- la phase du décollage, des années 1817 à 1822, qui correspond à la prise de conscience de la rentabilité de la production de sucre, et voit la multiplication des machines à vapeur (moulins). Nous sommes cependant très mal renseignés sur les premières années de ce décollage, entre 1817 et 1820. Le graphe fait un bond prodigieux entre ces deux dates, sans qu'il soit possible de saisir de manière plus fine la progression. Les années 1820-1822 montrent une croissance quasi exponentielle (1820-1821 + 48,3 % ; 1821-1822 + 24,4 %)
- cette croissance se poursuit jusqu'en 1832, en deux étapes : croissance rapide jusqu'en 1823, qui se poursuit plus lentement jusqu'en 1830, le maximum ayant été atteint cette année-là avec 189 usines. Ces deux étapes correspondent à l'engouement sucrier, au mirage du sucre, à la concrétisation d'un espoir de fortune rapide, qui a été toujours le souhait, et l'erreur, des colons ; l'augmentation de production est permise par la multiplication des usines. Les dates cependant ne correspondent qu'à l'ouverture de l'usine, et non à la décision d'en créer une. Il y a une sorte de « retard » logique, de quelques mois, entre la prise de décision, qui correspond à une appréciation positive de la conjoncture, et la mise en fonctionnement d'une structure de production de sucre. Après 1830, le nombre des usines baisse régulièrement jusqu'en 1848.
- une première phase de concentration va jusqu'à la fin des années 1830. C'est la première crise sucrière, due à la fois à la mévente du sucre de Bourbon, de médiocre qualité, aux cyclones des années 1829-1830, le tout aggravé par l'endettement excessif des sucriers, victimes des manœuvres de la Caisse d'Escompte et de Prêts, l'organisme financier mis en place depuis 1821<sup>416</sup>. C'est à cette crise que tente de répondre la rationalisation prônée en particulier par l'ingénieur Wetzell<sup>417</sup>.

<sup>416</sup> Sur les origines, les statuts, l'action de la Caisse d'Escompte et de Prêts, voir Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre, l'économie de La Réunion au XIX<sup>e</sup> siècle*, Océans Editions, 1989, Saint-André, 413 p., pp. 186-190.

<sup>417</sup> Sur l'œuvre de Wetzell, voir Jean-François Géraud, *Joseph Martial Wetzell...art. cité.*

- entre la fin des années 1830 et l'abolition de l'esclavage, le nombre d'usines baisse moins vite, et se stabilise dès 1845 ; il est difficile de lire sur le graphe l'influence de l'approche inéluctable de l'abolition. Il ne semble pas qu'il y ait eu de vente massive, et la diminution du nombre des usines est à mettre plutôt au compte d'une recherche de gains de productivité. L'augmentation de la production, au lieu de suivre un modèle extensif, suit désormais un modèle intensif. La prospérité sucrière, dans les années suivantes, ne s'accompagnera que d'une croissance modérée du nombre d'usines.

En l'espace d'une quarantaine d'années, tard après les autres colonies françaises, une activité industrielle de production de sucre s'est mise en place à Bourbon, a connu un véritable « boom » avant de se stabiliser dans ses structures et sa technologie.

### 3) Les apports limités de ces sources :

Ces graphes à larges trous montrent assez les limites de ces sources. Ces limites tiennent à la fois à leur fiabilité et à leurs lacunes. Ces sources ont été constituées à partir de la synthèse de feuilles de recensements individuels. Sur le premier point, et comme on le verra plus bas, on peut avancer que les maires utilisaient avec perspicacité ces feuilles. Ils étaient d'ailleurs aidés dans la rédaction des statistiques par les règlements et conseils du ministère. Pour la période allant de 1831 à 1840, le ministère ne rédigea pas moins de 14 notes<sup>418</sup>. A cette date, il envoya à l'administration de Bourbon un *Relevé des diverses prescriptions et recommandations générales adressées aux administrations coloniales relativement à la rédaction et à l'envoi au département de la marine des Etats annuels de population, de culture et de commerce*<sup>419</sup>, qui se borne, il faut le reconnaître, pour la confection de ces tableaux à des considérations très générales, et de bon sens. On y lit par exemple que ces tableaux étant destinés à la *publicité* (on dirait publication) en France, ils doivent être rédigés « avec le plus grand soin » ; les tableaux doivent être envoyés si possible au ministère avant les trois mois qui suivent la fin de l'année<sup>420</sup>. Enfin, comme les imprimés qui servent à ces tableaux sont coûteux, il faut les économiser. La seule remarque intéressante est qu'il faut

<sup>418</sup> 12 mars 1831, note n° 65 ; 9 novembre 1833, note n° 290 ; 27 décembre 1833, note n° 329 ; 22 août 1834, note n° 213 ; 11 juin 1835, note n° 147 ; 21 août 1835, note n° 207 ; 24 mai 1836, note n° 146 ; 3 juin 1836, note n° 157 ; 1 juillet 1836, note n° 183 ; 20 janvier 1837, note n° 12 ; 9 juin 1837, note n° 288 ; 5 octobre 1837, note n° 288 ; 27 juillet 1838, note n° 200 ; 6-9 novembre 1840, note n° 380, ADR 6 M 1306.

<sup>419</sup> ADR 6 M 1306.

<sup>420</sup> Ce qui n'était pas toujours le cas comme en témoignent les nombreuses lettres de réclamation adressées par le ministère à l'administration de Bourbon.

adopter un mode de recensement des habitations qui fasse que chacune ne soit désignée qu'une fois, même si elle compte plusieurs cultures.

Les véritables limites sont de trois ordres : les lacunes, les contradictions et les imprécisions des listes. Les lacunes que nos recherches n'ont pas pour l'instant permis de combler<sup>421</sup>, concernent le début de la période (avant 1815 ; 1816 ; 1818) ; ces lacunes sont plus rares jusqu'à la fin des années 1830 (1824 ; 1826 ; 1828 ; 1833 ; 1835) ; elles sont très nombreuses de 1838 à 1848, par carence ou disparition des statistiques communales (1838, 1839, 1840, 1841, 1843, 1844, 1846). Cependant, les lacunes ne semblent pas devoir remettre en cause l'évolution générale de la courbe, même si elles en atténuent la précision, en particulier pour la période cruciale du décollage.

Au vrai, les réserves viennent pour l'essentiel des fortes distorsions de chiffres que l'on relève entre les chiffres de Betting de Lancastel et ceux de Thomas. En 1827, Betting de Lancastel compte 112 "moulins" à sucre, alors que Thomas en dénombrait 187 l'année précédente. En l'espace d'une année, le nombre des moulins, donc des usines, aurait diminué de 75 unités. Une telle baisse paraît *a priori* inacceptable, d'autant que par la suite, le nombre de moulins et d'usines remonte : il n'y a par ailleurs ni crise, ni concentration. Cela pousse à remettre en cause les chiffres de l'un ou de l'autre. Or, contemporains, Betting de Lancastel et Thomas semblent tous deux dignes de foi, puisque le premier fut directeur de l'Intérieur et le second Ordonnateur<sup>422</sup>. Deux questions se posent alors : les deux auteurs parlent-ils de la même chose, leur divergence peut-elle être acceptée ? On pourrait supposer que Lancastel parle des sucreries, et Thomas des moulins ; cela voudrait dire que certaines sucreries auraient possédé plusieurs moulins. Cela s'est produit en effet : on a vu des couplages manège/vent, vapeur/vent (au Chaudron en 1827), vapeur/manège. Mais ces solutions sont restées rares car elles étaient dispendieuses, deux moulins représentant un double investissement. Le nombre des usines qui employaient deux moulins n'a pu raisonnablement dépasser 10 %, ce qui ramènerait le chiffre de Thomas à 155 usines, bien au-dessus des 112 que propose Lancastel. On peut penser aussi que Thomas prend en compte tous les moulins, pas seulement les moulins à sucre : moulins à blé, les quelques moulins à piler le café, à égrener le coton. Mais même dans ce cas, si l'on ajoutait chez Lancastel ces autres moulins aux moulins à sucre, le

<sup>421</sup> Nous n'avons trouvé ni à Paris (CARAN), ni à Aix-en-Provence (CAOM) les statistiques municipales des années manquantes.

<sup>422</sup> A ce titre, Lancastel était le tuteur des communes et le contrôleur des grands travaux, et l'Ordonnateur Thomas était responsable entre autres des travaux de toute nature, hors ceux des ponts et chaussées et des communes.

total ne dépasserait pas 158 moulins<sup>423</sup>. Au reste les chiffres élevés - comparables, bien qu'inférieurs, à ceux des Antilles - sont confirmés par des sources postérieures, comme Maillard, qui dénombre 189 moulins pour 1830. Il les explique en disant que de 1822 à 1830, le nombre des sucreries connut une croissance spectaculaire : « *chacun veut avoir sa petite usine, et beaucoup encore ambitionnent le titre de sucrier* »<sup>424</sup>.

D'où vient alors la divergence entre les deux hommes ? D'une manière générale, si l'on étudie la répartition par type de moulin, on s'aperçoit que tous les chiffres de Lancastel sont minorés par rapport à ceux de Thomas, mais dans le détail de l'analyse, on voit que le désaccord concerne surtout les moulins à vapeur (Thomas en donne soixante treize, contre vingt et un à Lancastel : - 71 % !) les moulins à eau (trente sept contre cinq : - 86,5 %) et que Lancastel ne cite aucun moulin à bras quand Thomas en mentionne huit.

La seule hypothèse que l'on peut retenir, c'est que les chiffres de Lancastel, qui sont fournis dans un tableau qui ne porte pas de date, concernent en réalité une année antérieure à 1827, en l'occurrence 1825. Mais les chiffres de Thomas dateraient de 1823, ce qui laisse entière la question. Cependant, la confirmation des chiffres de Thomas par les statistiques municipales et par Maillard, fait qu'ils semblent devoir être acceptés.

La dernière réserve a trait à l'imprécision de ces sources. Cette imprécision est double. Elle tient d'abord à la discontinuité des listes, qui empêche d'avoir à la fois une perception globale du nombre des usines et de son évolution, et qui rend de ce fait impossible toute analyse fine du phénomène. Mais surtout, les usines ne sont pas identifiées, ni dans les statistiques municipales, ni dans les statistiques générales. Si bien que l'on n'a aucune certitude que les usines mentionnées à quelques années de distance soient réellement les mêmes. Or les fluctuations brusques des statistiques municipales montrent à l'envi que les usines ont pu fermer, mais aussi s'ouvrir d'une année sur l'autre. On ne doit pas être étonné de cette « labilité » des sucreries, quand on sait qu'elles étaient des structures éminemment sensibles aux cyclones ou autres accidents, mais aussi aux fluctuations des prix du sucre. Les difficultés de leur gestion, souvent délicate, ont échappé aux statistiques, avant d'amener une fermeture brutale. Les statistiques ne mentionnent pas davantage les sucreries en chantier, qui, absentes des comptages municipaux une année, sont portées l'année suivante. Bien que ces

<sup>423</sup> Lancastel mentionne 19 moulins à grain, 20 moulins à égrener le coton, 7 moulins à café, *opus cit.*, p. 134.

<sup>424</sup> Mais en 1830 poursuit Maillard, du fait « *de mécomptes résultant de faux-frais à peu près aussi considérables dans les petites usines que dans les grandes, il fallut réduire le nombre de ces usines et installer en plus grand celles restantes* » (*opus cit.*, p. 78).

chiffres aient suffi aux chercheurs dans le passé, trop de réserve empêchaient de s'en satisfaire : il fallait donc envisager une autre approche pour le dénombrement des usines.

## II) La constitution nécessaire d'une méta source :

L'imprécision des sources nous a amené à considérer le problème du recensement sous un autre angle. Nous sommes partis de l'idée qu'il était fort peu probable que ces usines soient restées pendant notre période entre les mains des mêmes propriétaires. Vendues, échues en héritage, saisies, elles devaient avoir laissé des traces dans les registres de mutation de propriété, inscriptions ou transcriptions d'hypothèques. Victimes de difficultés de gestion, confrontées à la nécessité de s'agrandir ou de se moderniser, elles avaient dû avoir recours à l'emprunt, concéder des obligations dont on devait trouver mention dans les archives notariales. Ces mêmes archives avaient dû conserver les actes de constitution de société qui n'avaient pas manqué, sans doute, d'être mises en place. Dépouiller les actes correspondant à ces transactions permettrait à tout le moins un repérage des usines sucrières. Un premier sondage nous a montré que ce qui était vendu était un bien immeuble, généralement une *habitation* (exploitation) qui était, pour le cas qui nous intéresse, « *établie en sucrerie* ».

### A) Les éléments de la métasource :

#### 1) Le fonds « amazonien » des actes notariés :

Depuis longtemps le chercheur qui s'intéresse aux approches de l'histoire des techniques et de l'archéologie industrielle sait l'importance des actes notariés. Elle a été en particulier soulignée par J-P Poisson<sup>425</sup>, qui insiste sur la richesse du fonds des notaires parisiens, pour la capitale, mais aussi la France et les colonies. Les remarques de J-P Poisson sont évidemment valables pour tous les fonds notariés, lorsqu'il montre qu'au-delà des informations sur les apports financiers, « *l'acte d'apport [de capitaux] contient, soit dans son corps, soit en annexe, une désignation généralement établie sérieusement des terrains et des bâtiments, avec le plus souvent un plan qui permet de visualiser cette désignation et un état du matériel, ainsi que les dates et références d'entrée des terrains qui composent l'installation dans le patrimoine de l'apporteur... Les actes de vente, moins fréquents, et qui ont lieu surtout en cas de liquidation forcée de société ou plus rarement lorsqu'il s'agit d'une mutation d'entreprise*

<sup>425</sup> J-P Poisson, « Archéologie industrielle et actes notariés », *Notaires et société*, 104<sup>e</sup> Congrès national des Sociétés savantes, Bordeaux, 1979 (Section d'archéologie industrielle), *bibl.* n° 91.

*individuelle (...) comportent les mêmes renseignements* <sup>426</sup>». Parmi les actes, J-P Poisson souligne l'intérêt des inventaires après décès « *qui peuvent fournir des descriptions très détaillées, y compris même de la bibliothèque professionnelle et technique du défunt dont la connaissance peut éclairer le chercheur sur la façon dont il avait conçu l'installation et la gestion de son entreprise* <sup>427</sup>».

Les archives départementales de La Réunion renferment évidemment des archives notariales de la colonie. Mais le fonds est difficilement exploitable : tous les fonds des notaires ayant exercé à Bourbon ne sont pas à La Réunion ; certains sont déposés au CAOM. Par ailleurs, les fonds conservés à La Réunion, comme ceux du CAOM, sont souvent incomplets ; ils n'ont fait l'objet d'aucune table analytique, encore moins d'un fichier informatisé. Ils sont simplement classés par notaire, ce qui rend très difficile la recherche d'une usine, les contractants ayant pu changer de notaire. Par ailleurs, et ceci est propre aux actes stockés à La Réunion, leur conservation a été souvent négligée par le passé, et nombre d'entre eux sont, à juste titre, incommunicables. Enfin, et c'est une autre particularité de ces actes, les plans, essentiels pour notre propos, et d'ailleurs établis en leur temps par des arpenteurs<sup>428</sup> dont les noms sont cités, ont généralement disparu<sup>429</sup>. On en retrouve une infime partie dans le fonds *Cartes et plans*, mais sans la référence de l'acte notarié auquel ils ont été soustraits, et quelques-uns, très rares, aux dépôts Cartes et Plans (CPL) de la Bibliothèque Nationale de France site Richelieu. Les actes notariés sont donc un *corpus* difficile à exploiter, partiellement décevant, et dont l'étude systématique, toujours à faire, aurait excédé les limites temporelles assignées à une thèse. Nous avons toutefois eu recours à leur étude de manière ponctuelle, lors des lacunes des actes de transcription d'hypothèque.

## 2) Un précieux gisement : les transcriptions d'hypothèque(s) :

Il se trouve en effet que la plupart du temps, les actes liés aux mutations d'usine ont donné lieu à une inscription, suivie d'une transcription, d'hypothèque. Si les inscriptions d'hypothèques sont excessivement laconiques, les transcriptions recopient au mot près les actes notariés qui leur ont donné lieu ; ils contiennent les mêmes informations dont J-P Poisson soulignait l'intérêt. Et ces actes de transcriptions sont recopiés chronologiquement,

<sup>426</sup> J-P Poisson, *opus cit.*, p. 584.

<sup>427</sup> J-P Poisson, *opus cit.*, p. 586.

<sup>428</sup> Depuis 1808, il existe à La Réunion un arpenteur de la direction des Ponts et Chaussées, et six arpenteurs particuliers ; cf. Delabarre de Nanteuil, *Législation de l'île Bourbon*, Paris, 1844, J-B Gros, 3 tomes.



sur de gros registres solides, dans un état de conservation incomparablement meilleur que celui des actes notariés. C'est pourquoi nous avons entrepris le dépouillement systématique des actes de transcription d'hypothèques, pour les années 1806 à 1848<sup>430</sup>.

C'est le 1<sup>o</sup> brumaire an XIV (23 octobre 1805) que furent promulguées à La Réunion<sup>431</sup> les lois du 11 brumaire an VII sur le régime hypothécaire et du 21 ventôse an VII sur l'organisation de la conservation des hypothèques<sup>432</sup> ; laissée dans un premier temps au receveur de l'Enregistrement, la conservation fut confiée, par dépêche ministérielle du 12 octobre 1830, à un conservateur des hypothèques, nouvellement nommé. Par ailleurs, une ordonnance royale du 7 septembre 1831 établissait un bureau de conservation des hypothèques à Saint-Paul, attribué, de 1832 à 1842 au receveur de l'Enregistrement des domaines et contributions de cette ville ; après cette date, un emploi de conservateur fut créé à temps plein. Jusqu'en 1831, le bureau de Saint-Denis enregistra en principe les actes de toute l'île. A partir de 1832, il ne se chargea plus que des actes de la partie « au vent », soit ceux des communes de Saint-Denis à Sainte-Rose incluse. De 1832 à 1848, le bureau de Saint-Paul enregistra les actes de la partie « sous le vent », des communes de Saint-Paul à celle de Saint-Philippe. De 1806 à 1848, 155 registres furent remplis à Saint-Denis<sup>433</sup>, moins il est vrai 2 registres pour l'année 1824 (disparus ou détruits), et 13 registres pour la période allant du 22 juin 1829 au 20 septembre 1831 (détruits ou disparus)<sup>434</sup>, ce qui laissait 140 registres. De 1832 à 1848, le bureau de Saint-Paul rédigea 82 registres<sup>435</sup>.

Ce total de 212 registres a été, page après page, intégralement dépouillé par nos soins. La lacune de 1824, et surtout celle de 1829 à 1831 étaient préoccupantes. En effet, cette dernière couvrait une période cruciale pour l'industrie sucrière bourbonnaise : la mévente du sucre, le passage de forts cyclones en 1829 et 1830 laissaient augurer des bouleversements

<sup>429</sup> Lorsqu'ils existent, ils ne se trouvent plus annexés aux actes notariés, mais déposés dans le fonds *Cartes et plans*, malheureusement sans référence aucune à l'acte originel ! C'est aussi le cas des plans des actes conservés au CAOM.

<sup>430</sup> Toutefois, en cas de lacune des actes de transcription, nous nous sommes tournés vers les actes d'inscription, qui nous ont fourni un minimum de données.

<sup>431</sup> André Schérer, *Guide des archives de La Réunion*, Saint Denis, Cazal, 1974, 84 p., p. 42 ; Cf. Delabarre de Nanteuil, *Législation de l'île Bourbon*, *opus cit.*, p. 254.

<sup>432</sup> Cinq registres devaient être tenus : un registre d'inscription par ordre numérique, toutes les remises d'actes inscrites dans une colonne avec le montant des droits perçus par acte, et le numéro de reconnaissance correspondant au numéro de registre ; un registre d'inscription des bordereaux de créances hypothécaires ; un registre de transcription des actes translatifs de propriété ou d'usufruit de biens mobiliers, avec copie littérale des actes soumis (ordonnance royale du 22 novembre 1829) ; un registre de transcription des procès-verbaux de saisie immobilière ; un registre de dénonciations des saisies immobilières ; cf. Delabarre de Nanteuil, *opus cit.*

<sup>433</sup> Registres 4 Q 438 à 4 Q 592, volumes 1 à 155.

<sup>434</sup> Volumes 33 à 45 manquants.

<sup>435</sup> Registres 4 Q 1283 à 4 Q 1364, volumes 1 à 82.

dans la propriété usinière. Aussi nous rendîmes-nous aux archives d'outre-mer à Aix (CAOM), où le double des registres devait se trouver, la série de ceux qui avaient été envoyés au ministère de la Marine et des Colonies. Les registres s'y trouvaient pour la plupart, mais ils étaient beaucoup plus laconiques dans leurs énoncés, et partant moins complets et moins intéressants. Ils ne fournissaient pour l'essentiel que l'identité des contractants, le montant de la vente, mais ne comportaient jamais aucune description des bâtiments. Ainsi, les registres envoyés au ministère n'étaient qu'un résumé de ceux qui étaient tenus à Bourbon. En l'état, toutefois, ils nous fournirent le minimum de renseignements indispensables.

Il nous a été possible de travailler aux Archives départementales de La Réunion sur la totalité des registres existant, y compris, et grâce à la compréhension du Directeur du service<sup>436</sup>, sur les registres réputés « incommunicables ». Les actes semblent toutefois avoir été enregistrés de manière assez inégale. Jusqu'à 1832, c'est-à-dire jusqu'à la création du bureau de Saint-Paul, les actes du Nord de l'île, de la région allant de Sainte-Rose à Saint-Denis, sont beaucoup plus nombreux que ceux de la région Sud, de Saint-Paul à Saint-Philippe. Certes, l'activité sucrière a débuté dans la zone Nord, en particulier dans le Nord-Est, mais il semble bien qu'il y ait eu un défaut partiel d'enregistrement, du moins jusqu'en 1832, dans la zone Sud. Nous en voulons pour preuve l'abondance d'actes sous seing privés<sup>437</sup>, passés pendant cette période, et enregistrés au bureau de Saint-Paul à partir de 1832, parfois vingt ans après leur rédaction. On retrouve d'ailleurs le même relâchement dans la présentation (fourniture) des titres de propriété. Il semble bien que le Sud ait en partie échappé, jusqu'à cette date, aux exigences d'une réglementation qui s'appliquait mieux dans le Nord de l'île. A partir de 1832, date de l'ouverture du bureau de Saint-Paul, les enregistrements sont beaucoup plus rigoureux dans le sud, et sa spécificité disparaît. Il n'empêche toutefois qu'à cette date, de nombreuses usines du Sud, pour ne pas dire la majorité, ont été fondées et ont déjà fait l'objet de transactions. Ce qui fait que les origines de l'activité sucrière de la moitié sud de l'île sont en réalité moins faciles à reconstituer, et moins bien connues que celles du Nord.

Les actes de transcription d'hypothèques ont été recopiés dans de gros registres<sup>438</sup> dont les dimensions, qui ont changé au début des années 1820, sont en général de 35 cm. sur 25

<sup>436</sup> M. Benoît Jullien, que j'ai à cœur de remercier encore ici.

<sup>437</sup> Abrégés ASSP ; l'acte sous seing privé est un acte que les parties rédigent elles-mêmes, sans l'intervention d'un officier public, et qui est simplement revêtu de leur signature, qui doit d'ailleurs seule être autographe. La forme en est libre, à condition d'énoncer avec clarté l'objet de la tractation. En cas de déni toutefois, et contrairement à l'acte authentique, c'est à la partie qui entend s'en prévaloir de le faire vérifier en justice.

<sup>438</sup> « Volumes », dans la terminologie de l'époque.

cm. La pagination se fait sur le *recto*, et compte à peu près 220 pages, d'un gros papier épais, par registre. La page est divisée en deux colonnes verticales ; la première, à gauche, porte inscrits généralement la date de la transcription<sup>439</sup>, le nom des contractants, plus rarement la nature de la transaction, et parfois le montant affecté à la transaction (vente/adjudication, obligation). La colonne de droite, qui recouvre les quatre cinquièmes de la largeur de la page, porte la transcription manuscrite de l'acte à proprement parler.

Les actes utiles à la connaissance des usines sont de nature variée : il s'agit en premier lieu des actes de vente d'usine<sup>440</sup>, de parts, ou de droits ; des adjudications<sup>441</sup>, précédées d'un *cahier des charges* qui contient la description de l'habitation et de l'usine ; des licitations (ventes aux enchères) ; des donations ; des partages ; des échanges ; des inventaires après décès ; des actes de constitution de société ; des obligations. Pour ce qui nous retient ici, ces actes permettent le recensement des usines, car ils les mentionnent. Nous avons distingué les évocations d'usine en trois catégories : la *mention*, lorsque l'acte ne fait que citer « *un établissement de sucrerie, une usine de sucrerie, une habitation établie en sucrerie, etc.* » ; la *présentation* lorsque l'acte énumère, sans les décrire, certains éléments de l'usine sucrière : « *une sucrerie, une purgerie, un moulin, un hôpital, divers hangars, etc.* » ; la *description*, lorsque l'acte décrit, parfois avec beaucoup de précisions, les divers bâtiments de l'usine. Ces actes devaient permettre le recensement des usines, et par ailleurs, une étude approfondie du « phénomène usinier » à Bourbon.

<sup>439</sup> Date postérieure à celle de la transaction effective, d'un délai qui va d'une semaine à plusieurs mois, voire plusieurs années.

<sup>440</sup> C'est le terme que nous emploierons, pour désigner ce que les actes nomment généralement « *habitation établie en sucrerie* », expression qui a le mérite de rappeler qu'il s'agit d'une exploitation agricole, autrefois consacrée à telle ou telle culture (maïs, café, girofle, etc.), et désormais orientée vers la production de cannes et la fabrication de sucre.

<sup>441</sup> Les *adjudications proprement dites* se divisent en *adjudications volontaires* ou *judiciaires*. Dans le premier cas, le vendeur procède sans y être contraint par ses créanciers ; la vente se fait aux enchères, par l'intermédiaire d'un notaire. Les adjudications judiciaires sont ordonnées par le tribunal dans l'intérêt des mineurs, des interdits, des absents, etc. Si le bien est commun à plusieurs personnes, si l'on ne peut s'entendre sur son partage ou s'il y a des absents, la *licitation* (vente aux enchères), se fait en justice avec les formalités prévues pour la vente des biens des mineurs. Dans ce cas, la mise en adjudication doit être autorisée par le conseil de famille et le tribunal, en présence du subrogé tuteur, à la suite de trois affichages les dimanches précédents, et par l'intermédiaire d'un notaire. Les *adjudications forcées* ont lieu par suite de saisie (Bourbon connaissait l'expropriation forcée à la différence des colonies antillaises), et sont le résultat d'une procédure très compliquée, dont on retiendra que le poursuivant doit déposer au greffe du tribunal un *cahier des charges* contenant l'énonciation du titre exécutoire en vertu duquel la saisie a été faite et la liste des actes et jugements intervenus postérieurement ; la désignation des immeubles ; les conditions de la vente ; une mise à prix de la part du poursuivant. Dans la semaine qui suit, le saisi etc. prend connaissance du cahier des charges. Un mois à un mois et demi plus tard, l'adjudication a lieu, et les enchères sont faites par le ministère d'un avoué, et à l'audience. Dans les trois jours, mais généralement à la fin des enchères, l'avoué dernier enchérisseur déclare l'adjudicataire pour lequel il a enchéri. Sous un délai de huit jours, une surenchère peut avoir lieu, à condition qu'elle soit du sixième au moins du prix principal de la vente ; elle se fait au greffe du tribunal, et après avoir eu lieu, n'autorise plus aucune surenchère. Le jugement

Les résultats de cet essai de comptage qui dura plusieurs mois nous fournirent enfin « l'identité » des usines, c'est-à-dire parfois, mais très rarement, leur nom, en tout cas le nom de leur propriétaire, et leur localisation. Les listes de « moulins » ou « d'usines » énumérées par les diverses statistiques sortaient enfin de l'anonymat. Mais ces résultats étaient aussi extrêmement paradoxaux, puisqu'ils donnèrent à la fois plus et moins d'usines que les listes statistiques. Plus d'usines, car l'enquête a permis de répertorier non pas 189, ni 206, mais 216 usines. Moins d'usines, car la construction d'un graphique montra que ces usines furent bien créées, existèrent, mais qu'il n'y en eut jamais 189 (chiffre statistique) à fonctionner ensemble, mais au plus 134 ; il y avait donc une différence de 62 unités entre le résultat de notre dernière recherche et le chiffre maximum, fourni pour 1832, par les statistiques communales. Par ailleurs, les registres de transcription ne mentionnaient pas toutes les usines que répertoriait la liste Wetzell de 1834, qui en inventoriait en tout 155, réparties par commune<sup>442</sup>. Rapportés à cette liste, les registres montraient aussi une déperdition, une absence inacceptable car, dans le cas de la liste Wetzell, on n'avait pas affaire à des structures anonymes, comme dans les statistiques municipales, mais à des usines clairement identifiées par le nom de leur propriétaire. Enfin, les registres de transcription d'hypothèques ne renseignaient pas sur la date de création des usines, puisque leurs actes se rapportaient à des transactions toujours postérieures (et de quel nombre d'années ?) à leur fondation : ventes, locations, obligations, tous actes qui supposaient l'existence, depuis un certain temps, de ces usines.

Ce résultat induisait une double conclusion. D'abord, que le phénomène usinier à Bourbon avait eu plus d'ampleur que ce que l'on pensait. Ensuite, que la « labilité »<sup>443</sup> des usines était une réalité, dont les statistiques, en donnant un nombre brut de sucreries, ne rendaient pas compte. Comment pouvait s'expliquer cette si grande différence entre les données statistiques, et celles des actes ? D'abord par le fait que certains actes, sans doute une minorité, et sans doute dans les premiers temps, n'avaient pas été transcrits. Ensuite, parce que certaines ventes, ou adjudications (mais certainement très rares, vu la pauvreté capitaliste des usiniers) n'avaient pas donné lieu à des hypothèques. Enfin et surtout, parce que certaines usines, créées par un propriétaire, n'avaient pas changé de mains avant leur

---

définitif d'adjudication, dûment transcrit, purge toutes les hypothèques, et les créanciers n'ont plus d'action que sur le prix.

<sup>442</sup> Cf. annexe 3.

<sup>443</sup> Par ce mot, peut-être néologisme, nous désignons le fait que les usines ont eu la « capacité » à fonctionner parfois pour peu de temps, et à fermer ou disparaître d'une année sur l'autre.

fermeture, leur arrêt, leur destruction. Il fallait donc à la fois rechercher les 62 usines manquantes, et préciser leurs dates de fondation.

### 3) Retour aux feuilles de recensement individuel :

Deux types de sources pouvaient permettre de repérer ces usines dont les statistiques, ou la liste Wetzell conservaient la trace. Les premières sources étaient constituées par les procès-verbaux de délibérations des conseils municipaux ; les secondes étaient les feuilles de recensement individuel.

Le dépouillement des procès-verbaux des délibérations des conseils municipaux s'est révélée décevante. Nous avons postulé que, dans un espace et une économie où le sucre tenait une si grande place, les usines sucrières seraient souvent mentionnées. En premier lieu, par l'annonce de leur création, ensuite, par l'évocation des épisodes de leur fonctionnement, agrandissements, aménagements, accidents, ne serait-ce que ceux qui étaient liés aux cyclones. Or le sucre est à la fois absent et présent : présent car la plupart du temps, les membres de ces conseils sont des sucriers, et parce qu'un de leurs principaux sujet d'intérêt, l'entretien de la voirie, est étroitement lié au fonctionnement de l'économie sucrière, les chemins servant à la circulation des charrettes nécessaires à « l'extraction », disent les actes, des cannes coupées que l'on mène au moulin, ou à l'évacuation du sucre, le plus souvent jusqu'à un embarcadère. Nous avons pu nous rendre compte que sous ce rapport, les communes n'étaient pas également douées. Absent, car aucune usine n'est jamais nommément citée, ni pour sa création, ni pour sa fermeture, ni pour toute autre raison. Les procès-verbaux ne dénombrent même pas les usines de la commune. Si cette source présentait un intérêt pour l'étude de la situation générale de l'industrie communale, en particulier celle des données naturelles, auxquelles les maires et conseillers de ce temps semblent accorder beaucoup d'importance (qualité du sol, hydrographie, voirie, etc.), elle n'en présentait aucun pour le dénombrement des sucreries. Il fallait se tourner vers l'étude des recensements individuels.

#### a) Un autre fonds « fluvial », la sous-série 6 M :

L'étude de cette sous-série, écartée dans un premier temps à cause de son importance, permettrait, feuille après feuille, de retrouver les propriétaires de « moulins », dont nous avons déjà établi qu'ils désignaient des usines sucrières. Tout au plus pouvait-on espérer être un peu guidé dans notre recherche. Comme, on vient de le voir, les usines manquantes avaient de fortes chances de n'avoir pas changé de mains pendant la trentaine d'années qui séparaient les

années 1820 de 1848, puisqu'elles n'avaient pas donné lieu à des actes de mutation, on pouvait légitimement penser que ces usines, une fois repérées, se retrouveraient d'année en année sur les feuilles des mêmes déclarants. La question alors était de savoir quelle confiance on pouvait accorder aux renseignements fournis par ces feuilles de recensement individuel.

Outre le fait que, pour de nombreuses années, ces feuilles ont été perdues ou détruites, la consultation des feuilles permit de remarquer que d'une année sur l'autre, un certain nombre de personnes apparaissait (ce qui pouvait, au fond, correspondre à une installation dans la commune), quand d'autres disparaissaient, mais pour reparaître ensuite. Visiblement, la conservation des feuilles n'avait pas toujours été un objectif prioritaire. On pouvait en conclure que certains habitants, perte ou négligence, n'apparaissaient jamais sur les recensements, et parmi eux, sans doute, des propriétaires d'usines. Pourtant, selon Delabarre de Nanteuil<sup>444</sup>, les feuilles de recensement annuel étaient établies en triple exemplaire, l'un pour le signataire, portant visa du maire, un autre pour la mairie, le dernier pour le directeur de l'Intérieur ; elles avaient une importance extrême puisqu'elles servaient à constituer le registre matricule des esclaves pour chaque commune, et elles étaient en principe archivées avec soin. Les archives départementales ont d'ailleurs, dans certains cas, conservé quelques feuilles en double exemplaire.

Quel crédit, dans ce cas, accorder aux renseignements ? Le chercheur est partagé entre deux sentiments. D'une part, on insiste, comme le fait Delabarre de Nanteuil, sur la fiabilité des renseignements : la monarchie, dit-il, a plusieurs fois légiféré sur ce sujet ; les feuilles, remises du 1<sup>er</sup> janvier au 15 février<sup>445</sup>, sont classées par le secrétaire de mairie qui établit la liste de ceux qui n'ont pas remis leur feuille. Les renseignements sont ensuite vérifiés par le conseil municipal, lors de sa session d'avril, et les inexactitudes sont relevées et corrigées (ce qui suppose une bonne connaissance des administrés). La consultation des procès verbaux des conseils municipaux montre en effet que chaque année un certain nombre de séances est consacré à une vérification stricte<sup>446</sup>. A Saint-Denis par exemple, les membres du conseil municipal sont pénétrés de l'importance des recensements. L'un d'eux note « *Les recensements sont la seule source dans laquelle on puisse puiser pour établir une statistique exacte* », la seule source pour l'identité des habitants, « *la seule pièce qui constate l'état civil des enfants* », mais aussi, dans une certaine mesure, « *un moyen de moralisation parmi les*

<sup>444</sup> Delabarre de Nanteuil, *Législation de l'île Bourbon*, opus cit., p. 246.

<sup>445</sup> Arrêté du 22 octobre 1840 ; mais avant cet arrêté, l'on voit, par les dates figurant sur les feuilles, qu'elles étaient en effet remplies au mois de janvier.

<sup>446</sup> En 1831 à Saint-Pierre, ce ne sont pas moins de quatorze séances qui sont consacrées à la vérification du recensement, du 31 mai au 12 juillet, délibérations du conseil municipal de Saint-Pierre, ADR 2 O 247.

*nouveaux affranchis qui leur apprend le respect que l'on doit aux formes* »<sup>447</sup>. Les feuilles ont été distribuées par lettre initiale à certains membres. Ceux-ci constatent dès le début de la vérification que certaines feuilles manquent, le plus souvent celles de familles ne possédant ni terre ni esclave, que l'on dénomme « prolétaires ». Puis les déclarations sont passées au peigne fin : les lacunes le plus souvent relevées sont l'oubli de prénom, de domicile, d'âge, de lieu de naissance, de signature ; le lieu d'emploi des noirs n'est pas toujours porté, le propriétaire oublie parfois la vente ou l'achat d'un noir, il oublie la récapitulation des noirs après en avoir donné la liste. Invariablement, les conseils municipaux envisagent l'éventualité d'obliger tous les individus à se recenser, en vain. Au reste, la loi prévoit qu'en cas de défaut de recensement individuel, le conseil municipal y supplée en l'établissant d'office. Les feuilles sont enfin envoyées au directeur de l'Intérieur.

Ce souci d'exactitude, cette fiabilité des feuilles sont confirmées par le fait que les usines repérées dans les registres de transcription des hypothèques se retrouvent sur les feuilles de recensement. Cependant, et en particulier après 1844/45, on a la nette impression que les feuilles ont été correctement remplies en ce qui concerne les esclaves, mais que les *items* relatif aux cultures, récoltes, cheptel et aux équipements ont été laissés vides, sans doute par négligence. Si bien que vers la fin de la période, il est parfois difficile de déterminer, sur une feuille qui ne mentionne plus de moulin, si l'usine a été vendue, si elle a fermé, ou si plus simplement le propriétaire a omis de noter ces renseignements. On a aussi le sentiment que dans certains cas, de grands propriétaires, possédant terres et esclaves, produisant du sucre, ont refusé avec opiniâtreté, d'année en année, de porter mention de leur moulin, peut-être par bravade face aux demandes du gouvernement<sup>448</sup>. Toutefois, lorsque l'on se remémore la phrase de Maillard, disant qu'à partir des années 1820, tous les propriétaires ambitionnent le titre de sucrier, et si l'on se souvient que, en général, l'industrie du sucre a valu noblesse à Bourbon, quand elle ne l'a pas effectivement produite (Joseph Desbassayns, « baronisé » par le sucre ; le duc Féry d'Escland), on peut douter de la pertinence de cette analyse.

b) La démarche :

La démarche suivie pour le dépouillement des feuilles de recensement a été d'une extrême simplicité. Elle a consisté à relever, au dos des feuilles, les mentions de « *moulin à sucre* » de 1818 à 1834, et celle, plus précise et plus intéressante de « *moulin à eau, à vent, à animaux, à vapeur* » à partir de 1835, et d'intégrer ces données à notre base de données.

<sup>447</sup> Procès-verbal du conseil municipal de Saint-Denis, 10 août 1841, ADR 2 O 121.

Quelle que soit la qualité de l'encre, les mentions portées par les sucriers sont claires, et consistent la plupart du temps en un chiffre (le plus souvent 1, mais parfois 2, ou même 3, selon le nombre de moulins ; jusqu'en 1834, le propriétaire peut préciser à la plume, mais en de rares cas, la nature du moulin : « à vapeur de 4 chevaux » par exemple), parfois par une simple marque. Certains propriétaires, qui ne produisent pas de sucre, peuvent répondre par le chiffre 0, ou par le mot « point ». Les mentions sont confirmées par les colonnes antérieures, qui précisent souvent la superficie plantée en cannes (gaulettes carrées, et tardivement hectares), et la production de sucre. Elles peuvent l'être aussi par l'examen des « professions » des esclaves, telles que « *sucrier, à la batterie, à la purgerie, mécanicien, chef de pompe, etc.* ». Les mentions peuvent être aussi recoupées, à la fois par les feuilles des années suivantes, ou éventuellement par les actes de transcription d'hypothèques.

Malgré sa simplicité, le dépouillement de ces feuilles de recensement nous a néanmoins mis en face de trois sortes de difficultés. La première tient au fait que dans certains cas, l'usine, mentionnée durant quelques années, disparaît, puis reparaît quelques années plus tard. Cette disparition a-t-elle été due à la négligence du recensé ? L'usine a-t-elle été fermée pour cause d'agrandissement, de réparation ? A-t-elle été endommagée ou détruite par un cyclone, avant d'être reconstruite ? Sa disparition correspond-elle au temps de latence qui précède la reprise par un héritier, après le décès du propriétaire ? Si la production de sucre se poursuit, il y a des chances que l'absence de l'usine soit le fait d'une négligence, sans que l'on puisse avoir de certitude, car le sucre mentionné peut avoir été produit par les cannes du propriétaire, qui auraient été « brassées » ailleurs, généralement chez l'usinier voisin, parfois parent. La seconde difficulté tient au fait que certaines usines n'apparaissent que pour une seule année. La sucrerie a-t-elle existé avant et après, et son absence relève-t-elle ici aussi de la négligence ? Rien ne nous a semblé le prouver, et nous avons, par le marquis de Chateaufort<sup>449</sup>, l'exemple de deux sucreries à Saint-Leu, fondées toutes deux en 1821, qui n'ont fonctionné qu'un an. Celle de Lossandière aurait fermé après la mort du commandeur et un incendie, et Lossandière, malgré une immense propriété, plus de 200 esclaves, s'abstint dès lors de monter une usine. Celle de Furcy Dennemont aurait peut-être fonctionné deux ans, et son matériel, en particulier le moulin, fut ensuite vendu à Jean-Baptiste de Villèle, sans que l'on en sache la raison. Il existe en effet plusieurs raisons qui peuvent expliquer l'existence réduite à une année d'une usine : destruction par incendie, cyclone ; décès du propriétaire ; faillite soudaine, etc. Mais là encore, nous n'avons pas eu assez d'éléments pour trancher, et

---

<sup>448</sup> Tel est peut-être, parmi d'autres, le cas de de Fabert, à Saint-Paul.



nous avons représenté, par un figuré particulier, pour les trois années qui précèdent et qui suivent la mention (couleur jaune), la durée putative de telles usines. La troisième difficulté tient au fait que l'on est parfois en présence d'un propriétaire qui a les caractéristiques d'un sucrier (habitation étendue, nombreux esclaves, parfois même fabrication de sucre), et qui pourtant s'abstient avec une sorte d'obstination de monter une usine, ou de la mentionner. C'est le cas de Fabert, au lieu-dit l'Eperon, commune de Saint-Paul, qui ne mentionne jamais d'usine pour la période, ce qui amène à conclure que l'usine de l'Eperon ne fut créée qu'après 1848.

Dans ces cas-là, nous nous sommes souvent abstenu de trancher. Mais au vrai, et c'est là sans doute le « miracle » de la recherche, et en particulier l'avantage d'une recherche qui dure, il s'établit une telle familiarité, on dirait même sympathie entre le chercheur et les lieux, les personnages ou les situations, que l'on entre dans une compréhension intime des logiques, et que l'on peut choisir. L'utilisation d'autres sources permet d'ailleurs parfois de confirmer ce que l'on pressentait<sup>450</sup>.

c) Les résultats : encore plus d'usines :

Le dépouillement systématique des feuilles de recensement a pris deux mois de travail. Ce ne sont ni 134, ni 189, ni 216 usines qui ont été créées à Bourbon, mais 274, entre 1783 et 1848<sup>451</sup> furent édifiées dans l'île, même si ces 274 usines ne fonctionnèrent jamais toutes en même temps, certaines d'entre elles ayant eu une durée de fonctionnement courte. Ce nombre de 274 a d'ailleurs toutes chances d'être un nombre minimal, qui pourrait être majoré par la découverte de nouvelles usines, en particulier d'unités originelles n'ayant fonctionné, peu de temps, que dans un cadre familial.

Pour l'heure, ce nombre appelle certaines remarques, et pose quelques problèmes. Il permet en premier lieu de reconsidérer l'importance du phénomène usinier à Bourbon, et partant, ce que l'on peut nommer « l'industrialisation » de l'île, même si cette industrialisation a été uniquement agro-alimentaire et rurale. Si l'on prend pour base de comparaison le nombre de 189 usines (statistiques municipales), le nombre de 274 représente une majoration de 48 %. Ce nombre se rapproche beaucoup plus que les précédents de ceux

<sup>449</sup> Sosthène de Chateaueux, *Histoire de Saint-Leu*, Saint-Denis, Lefort, 1865, *opus cit.*

<sup>450</sup> C'est ainsi que le dépouillement des demandes de prises d'eau (fonds 20 K et 22 K des ADR) a souvent montré qu'une usine qui n'était plus « recensée », existait encore en réalité ; cf. *infra*.

<sup>451</sup> On se souviendra que ces usines n'avaient pas la même capacité, ni la même importance architecturale, mais qu'elles avaient en commun d'être composées de plusieurs bâtiments où s'opéraient successivement les diverses

des Antilles : si ce calcul a un sens, il y aurait eu une usine pour 8,9 km<sup>2</sup>, soit 0,11 usine au km<sup>2</sup> ; avec l'ancienne valeur (189 usines), on tombait respectivement à une usine pour 13,2 km<sup>2</sup>, et 0,07 usine au km<sup>2</sup>. L'impact sur le paysage, les infrastructures de l'île, les flux, les activités annexes de maintenance, a été beaucoup plus lourd que ce que l'on pensait ; plus encore qu'on l'imaginait, il y a eu un véritable engouement pour la fabrication de sucre. Du point de vue humain, ce nombre montre que le « fait entrepreneurial » a lui aussi été plus important, et que la familiarisation des hommes, libres ou esclaves, avec les aspects techniques de la fabrication, et leur proximité avec le monde « technique » en général, ont été eux aussi plus forts, ce qui affaiblit un peu plus l'image d'une île dont les racines, et le destin, seraient agricoles. Ce nombre autorise enfin à parler « d'industrialisation » pour l'île Bourbon, de véritable « mise en sucre » de l'île, entre 1810 et 1848.

Mais ce nouveau nombre de 274 usines pose aussi des problèmes d'ordre historique et archéologique. Le premier problème historique est celui de la relation entre l'industrie sucrière à Bourbon et son propre passé : la mise en place de cette industrie fut-elle un phénomène soudain, ou précédé d'une phase de proto-industrialisation ? Le second problème est celui du volume des fournitures de matériel de sucrerie à Bourbon, par l'Angleterre ou la France (chaudières, moulins, pompes et machines à vapeur, accessoires divers). L'importance du nombre des sucreries donne une importance nouvelle à ces flux d'équipements lourds, et permet de parler de dynamique d'industrialisation pour l'île. Ce nombre de 274 usines pose enfin un problème d'archéologie industrielle, celui de la localisation. En effet, bon nombre des usines précédemment répertoriées peuvent être localisées à partir de vestiges qu'elles ont laissés jusqu'à nos jours. Mais qu'en est-il de ces nouvelles usines ?

#### B) Les graphes des sources cumulées :

Les résultats obtenus ont permis de construire trois types de graphes : un graphe représentant la durée de fonctionnement des usines, classées par commune (ANNEXE 4) ; puis des graphes figurant les variations annuelles du nombre d'usines par commune ; enfin un graphe indiquant l'évolution globale des usines pour Bourbon.

#### 1) Graphe de durée de fonctionnement des usines :

Annexe 4. En premier lieu, nous avons élaboré des graphes représentant la durée de fonctionnement ou d'existence des usines, désormais identifiées. Ces graphes ont été

---

opérations de fabrication, du broyage de la canne (moulin), à la cuisson (sucrerie), l'égouttage (purgerie), le stockage (magasin).

Graphe 15 - Les usines sucrières selon le dépouillement des registres de transcription d'hypothèques



construits par commune, en suivant l'ordre choisi par Emile Hugot. Chaque graphe porte en ordonnées le nom de la commune, le nom de l'usine, le numéro de l'usine<sup>452</sup>, et en abscisse les années. Dès que l'usine est chronologiquement localisée, la case est cochée. Elle reste cochée tant que l'usine est mentionnée.

Cette démarche amène cependant trois réserves : en premier lieu, rien n'indique de manière absolue que la première case cochée correspond véritablement à la fondation de l'usine. En effet, il a été exceptionnel de trouver une mention précise de la date de fondation de l'usine ; pour les feuilles de recensement individuel, la mention apparaît telle année, mais nous n'avons pas la certitude que l'année précédente le propriétaire avait rendu sa feuille, ni qu'il l'avait correctement remplie. Lorsque la première mention se trouve sur un acte de vente ou d'adjudication d'usine, nous avons au contraire la certitude que l'usine existait antérieurement, sans pouvoir pour autant situer avec précision la date de sa fondation<sup>453</sup>. La seconde réserve concerne la date de fermeture. Dans ce cas, les actes du fonds des hypothèques ne mentionnent jamais la date de fermeture d'une usine. En ce qui concerne les feuilles de recensement individuel, rien ne dit qu'une usine qui disparaît a effectivement fermé ses portes. Il est arrivé souvent que des usines, absentes des feuilles individuelles, réapparaissent, le propriétaire ayant tout simplement, pendant quelques années, négligé de remplir certaines rubriques du recensement. Dans certains cas, ce que nous considérons comme la dernière mention d'une usine se trouve sur un acte qui ne correspond en rien à une fermeture : une obligation, une vente, ne marquent pas a priori la fin d'une usine. Quelques années plus tard, nous avons pu parfois retrouver la trace du terrain où s'élevait autrefois l'usine, mais sans mention d'usine : celle-ci avait donc fermé, mais à quelle date exactement ? La troisième réserve concerne la durée effective de fonctionnement de l'usine. Les feuilles de recensement ont permis de contrôler que chaque année l'usine fonctionnait ; cela n'a pas été

---

<sup>452</sup> Nous avons attribué à chaque usine un numéro, qui se décompose en un « radical » et un « décliné » : 01, 02, 03 etc., correspondant aux actes mentionnant les usines. Dans certains cas, nous avons trouvé, grâce aux feuilles de recensements individuels, la mention d'une usine antérieure à celle que nous possédions déjà. Dans ce cas, l'usine porte comme « décliné » le numéro 00 ; c'est le cas, à Sainte-Marie, de l'usine Routier/La Mare, n° 21900. Bien que nous n'ayons recensé « que » 274 usines, la liste va jusqu'à 33001. En effet, nous nous sommes aperçu, après recoupements, qu'un certain nombre de fois, deux usines n'en faisaient en réalité qu'une. Du fait des contraintes du logiciel, nous n'avons pu modifier la liste des numéros.

<sup>453</sup> Il semble par ailleurs impossible de fixer une durée probable d'existence de l'usine avant la vente même si l'on peut accepter qu'en moyenne, avant d'être revendue, une usine a fonctionné au moins trois ans. Certains actes montrent, cependant, qu'une usine achetée tel jour, peut être revendue le jour même, ou quelques jours, ou semaines plus tard ; lorsque nous n'avons trouvé qu'une mention pour une usine, correspondant en théorie à une seule année de fonctionnement, nous avons envisagé l'hypothèse que cette seule mention était « par défaut », et que l'usine pouvait avoir fonctionné un peu avant et un peu après ; c'est pourquoi nous avons passé en jaune les 3 années antérieures et postérieures de ces uniques mentions ; sauf pour l'usine 326 de Saint-Leu dont nous savons, par de Chateaufvieux, qu'elle n'avait en effet existé qu'une année.

malheureusement le cas pour toutes les usines. Pour certaines d'entre elles, les actes du fonds des hypothèques ne la mentionnent que de loin en loin, à l'occasion de leur rédaction : mais a-t-elle fonctionné en continu pendant toutes ces années ? Nous savons qu'il n'était pas rare que les usines fermassent pour un temps : réparations, modernisation, voire reconstruction, etc. Alors qu'en 1834, Wetzell dénombre 155 « *sucreries en activité* », nous en avons alors, quant à nous, grâce au recoupement des actes, décompté 194 ; pour cette année-là, si l'on tient la liste Wetzell pour fiable, 39 usines ne fonctionnaient pas. Cette réserve, au vrai, importe moins que les autres : en effet, qu'une usine ait fonctionné ou non, elle n'en a pas moins existé<sup>454</sup>.

En l'état cependant, et malgré ces réserves, ces graphes fournissent une image qui nous semble la plus exacte possible de ce qu'ont été le nombre et la durée d'existence, de fonctionnement, des sucreries à Bourbon, de 1783 à 1848. La situation de chaque commune ne fut pas alors, on s'en doute, strictement comparable.

La commune de Sainte-Rose, qui compta 9 usines en tout, jusqu'en 1848, aurait vu débiter son activité sucrière en 1824 ; cette activité durait encore en 1848, animée seulement par trois usines (30 %), ce qui fait un coefficient de fermeture<sup>455</sup> considérable (70 %) ; le tiers des usines ne font l'objet que d'une seule mention ; les trois premières usines n'ont eu qu'une durée d'un an. La création d'usines se fait pour l'essentiel entre 1824 et 1831, une seule usine est créée plus tard, en 1838 (n° 160, Chassériau), avec un luxe de précautions (cf. infra), qui montre que l'activité sucrière de la commune était devenue hasardeuse, et que le dynamisme sucrier s'était essoufflé : la commune retournait à sa « périphéricité ».

La commune de Saint-Benoît vit la création de 36 usines ; 9 sucreries (25 %) ne font l'objet que d'une seule mention. L'activité sucrière a ici été très précoce, puisque c'est à Saint-Benoît qu'en 1783 fut fondée la première sucrerie de Bourbon par Laisné de Beaulieu . En 1848, l'activité sucrière se faisait dans 16 usines (44,4 %), ce qui donne un coefficient de fermeture de 55,5 %. Les données laissent l'impression d'une montée en puissance très progressive de l'activité sucrière de 1810 à 1834, très peu de créations se produisant après cette date. Il est possible toutefois de distinguer quelques phases, peu marquées dans ce

<sup>454</sup> Une autre difficulté demeure concernant ces usines qui apparaissent et disparaissent sur les feuilles de recensements. S'il s'agit de la même usine, il n'y a pas de problème d'identification. Mais s'il y a eu reconstruction, les recensements ne le mentionnent pas, pas plus qu'ils n'indiquent si le même propriétaire a reconstruit son usine exactement au même endroit que la précédente. Un changement de localisation sur la propriété peut correspondre à la fois à d'autres choix techniques, ou à la prise en compte d'autres facteurs de localisation.

<sup>455</sup> Pourcentage d'usines fonctionnant à la fin de notre période, par rapport au nombre maximum d'usines créé dans la commune.

rythme qui semble régulier : la première phase de créations échelonnées irait jusqu'en 1822, suivie par une deuxième phase bloquée sur 1826, et par une troisième où les créations s'échelonnèrent jusqu'en 1834. Mais cette impression est trompeuse, et les débuts de l'industrie sucrière dans la commune sont sans doute sous évalués, car les feuilles de recensement individuel n'ont été conservées qu'à partir de 1834 : certaines usines dont nous n'avons qu'une première trace à la fin des années 1820 devaient exister avant. Treize fermetures ont eu lieu avant 1840 (36 %), dont neuf entre 1832 et 1839, révélant la sensibilité à la crise.

Trente-trois usines sucrières furent édifiées à Saint-André, qui fut, comme Saint-Benoît, une région pionnière. Nous avons pour la commune les recensements individuels depuis 1816 qui montrent que, pour l'essentiel (20 usines, 60,6 %), les usines furent fondées entre 1818 et 1821, ce qui traduit cette activité très précoce. Peut-être pourrait-on appliquer le même schéma à la commune voisine de Saint-Benoît ? Une seconde phase de créations s'étire de 1827 à 1834, seules deux usines furent créées après cette date, dont la Nouvelle Espérance, 1840 ; il s'agit de la première, et sans doute unique, usine centrale de Bourbon. Douze usines seulement (36,3 %) fonctionnaient encore en 1848 (coefficient de fermeture de 63,6 %), ce qui révèle là encore une activité sucrière en perte de vitesse.

Sainte-Suzanne, qui compta 31 usines, reproduit aussi ce modèle. Les débuts furent très resserrés, 21 usines (67,7 %) étant créées entre 1818 et 1822. Après cette première phase, on lit une création assez régulière des usines jusqu'en 1834. L'examen des fermetures est en revanche particulièrement intéressant : il montre que 10 usines (32,2 %) avaient fermé avant 1826, et 16 (51,6 %) avant 1836, ce qui dénote une activité sucrière particulièrement fragile. Les habitants de Sainte-Suzanne semblent s'être jetés dans l'activité sucrière, sans en avoir eu les moyens, fonciers, serviles, techniques ou financiers : Lescouble et sa tante Roudic en furent des exemples.

Bien qu'il n'y eût jamais 60 sucreries en activité, la commune de Sainte-Marie fut bien le bastion sucrier que l'on dit, car ce ne sont pas moins de 49 sucreries qui y furent élevées : il y eut au maximum 37 sucreries qui fonctionnèrent en même temps en 1828, chiffre considérable. Cela ramène à des proportions plus vraisemblables le *boom* sucrier de Sainte-Marie, que l'examen du graphe révèle par un rythme de création d'usines extrêmement resserré. En effet, si l'activité sucrière a été précoce (1815), l'essentiel des usines furent créées en quatre ans, de 1820 à 1824 (29 usines, soit 59,1 %) ; il y eut ensuite un second mouvement de créations jusqu'en 1818 (12 usines) ; passée cette date, il n'y eut que très peu de créations. En 1848, 18 usines fonctionnaient (37 %), soit un coefficient de fermeture de 63

% ; la majorité des usines avait fermé avant 1838, terme de la crise, ce qui révèle sa gravité pour la commune. Toutefois en 1848, l'activité sucrière est encore considérable.

A Saint-Denis 16 usines furent créées, ce qui est faible compte tenu de la nature de la commune et de l'importance de son peuplement : par ce faible équipement, Saint-Denis fait pendant à Sainte-Rose, et marque la limite Nord du cœur sucrier. Cinq ou six de ces usines fonctionnaient encore en 1848 (50 %, coefficient de fermeture de 50 %). Les séries des recensements, complètes et abondantes pour Saint-Denis, sont néanmoins irrégulières. La création des usines semble y avoir été fort originale. Assez précoce, avec le Chaudron, où pour la première fois Charles Desbassayns installa une machine à vapeur pour mouvoir le moulin (1817), l'industrie sucrière s'est mise en place de manière très progressive, avec des créations quasiment annuelles de 1815 à 1830, puis plus rien ou presque. A l'exception de l'usine Labadie (pas avérée), les fermetures se situent surtout vers la crise des années 1830, et jusqu'en 1840. La commune de Saint-Denis, médiocrement tournée vers le sucre, atteignit son équilibre vers cette date.

Avec Saint-Paul, on aborde la partie « sous le vent » de l'île Bourbon. Saint-Paul a été le second pôle sucrier de l'île, fort de ses 44 usines, dont 21 existaient encore en 1848 (47,7 % ; coefficient de fermeture de 52,3 %). Il est vrai que la grande taille de la commune<sup>456</sup> explique en partie cet important équipement. L'industrie y a été moins fragile que dans la moitié Est. Il faut en voir peut-être une raison dans le fait que les créations d'usines y furent un peu plus tardives, pour l'essentiel, à part une poignée de 6 usines, après 1823, quand les communes de l'Est produisaient à plein à cette date : créations en 1823, de 1828 à 1830, en 1834 (88 % avant cette date). Les habitants auraient-ils tiré les leçons, financières et techniques des fondations précipitées de la côte Est ? Rien n'est moins sûr, car seules 21 usines fonctionnaient en 1848, en majorité d'ailleurs des usines fondées avant 1828 (11). Les fermetures (24 usines) sont irrégulièrement réparties dans le temps, rares avant 1834 (3 usines), elles se produisirent pour l'essentiel entre 1835 et 1840, période de difficultés pour l'industrie sucrière. En 1848, Saint-Paul, avec 21 sucreries, est la commune la mieux dotée en usines, dépassant désormais Sainte-Marie ; le « centre de gravité sucrier » de l'île est passé du Nord-Est à l'Ouest.

---

<sup>456</sup> Rappelons que la commune de Saint-Paul était encore plus étendue que de nos jours, puisqu'elle comptait les communes actuelles du Port, de la Possession et de Trois Bassins.

Nous sommes bien renseignés sur Saint-Leu par l'ouvrage du marquis de Chateaueux<sup>457</sup>. Son *Histoire de Saint-Leu* complète heureusement les lacunes des recensements et signale la brève existence de deux usines que ne mentionnent pas les feuilles individuelles, montrant par-là tout l'intérêt que représentent des sources annexes. Ce furent 11 sucreries qui furent créées dans cette commune, dont 8 (80 %, très faible coefficient de fermeture, 20 %) fonctionnaient encore en 1848. Les créations, un peu plus tardives là aussi que dans l'Est (à l'exception des deux usines sans lendemain ouvertes en 1821) s'échelonnent entre 1825 et 1840, voire 1847. Saint-Leu est l'exemple d'une commune à faible équipement sucrier ; sorte de périphérie entre le pôle de l'Ouest et celui du Sud, cette situation s'explique également par une résistance du café, la disposition particulière des habitations, en lanières du « sommet des montagnes » au bord de mer peu propices à la culture de la canne, la rareté de l'approvisionnement en eau. Ce faible équipement a pourtant pour corollaire une particulière solidité de l'industrie sucrière dans la commune. Les habitants sucriers ne se sont pas lancés dans l'aventure sucrière à la légère.

Par bien des côtés, Saint-Louis ressemble à Saint-Leu, mais cette situation apparente est peut-être un leurre. L'évolution de l'équipement y est en effet moins lisible par l'absence de recensements avant 1835. Aussi sur les 13 usines que la commune compta, 7 n'apparaissent qu'à partir de 1834 (liste Wetzell), ou après : il a été impossible d'en retrouver mention plus tôt. Il est difficile de trancher entre un équipement précoce en usines, comme semblent en témoigner les sucreries de Bel-Air (la plus ancienne du « quartier », fondée par des « libres de couleur »), du Gol, Gautier (1816-1819), ou un équipement tardif, postérieur à 1827. Il demeure cependant une similitude avec Saint-Leu, c'est la solidité de l'industrie à Saint-Louis, puisque 9 usines (69 %, coefficient de fermeture de 31 %) fonctionnent encore en 1848, les fermetures se situant entre 1836 et 1842. Les communes à faible équipement ont connu par-là même une plus grande viabilité des sucreries, du fait de la possession de terres plus étendues, et de la moindre concurrence.

Il y eut 29 sucreries fondées à Saint-Pierre jusqu'en 1848 et les séries de recensements complètes depuis 1816 ont permis de préciser une situation qu'un enregistrement déficient des actes avait rendue opaque. Les sucreries auraient été fondées en trois moments : Saint-Pierre aurait connu une activité précoce (7 usines entre 1818 et 1821), une nouvelle série aurait été créée entre 1823 et 1828, et certainement plus près de la première de ces dates que ne le

---

<sup>457</sup> Sosthène de Chateaueux, *Histoire de Saint-Leu*, opus cit. ; sur bien des points, le marquis de Chateaueux reprend en réalité l'intéressant *Mémoire sur la culture de la canne dans le quartier de Saint-Leu*, de de Villèle, ADR 2 O 436.



montre le graphe : cette vague de création est à mettre sans conteste au compte de l'événement qui bouleverse l'équilibre culturel traditionnel de la commune : l'ouverture du canal Saint-Etienne et son prolongement jusqu'à Grands-Bois ; la dernière tranche daterait des années 1834/35, date de la crise, mais sans doute ces usines, dont souvent la liste Wetzell porte la première mention, existaient-elles auparavant. Mais sur ces 29 usines, 16 (55 %) avaient fermé avant 1848, ce qui est une situation plus proche de l'industrialisation précoce de l'Est, que de l'industrialisation un peu plus tardive et réfléchie de l'Ouest. Même si la puissance des usines se trouve ponctuellement dans le Sud, en terme de poids usinier, Saint-Pierre n'est pas encore tout à fait le nouveau centre de gravité de Bourbon en 1848.

Saint-Joseph et Saint-Philippe présentent toutes deux le cas de communes périphériques dans l'espace sucrier, même si, paradoxalement, Saint-Philippe vit son unique sucrerie ( [Trinité], 1827), à peu près contemporaine de la première usine de Saint-Joseph. La mise en place tardive de la fabrication de sucre sur ces communes s'explique d'abord par les difficultés de desserte, et le manque de capitaux chez des habitants sans grosse fortune. Sur les 4 usines, 3 unités modernes fonctionnaient encore en 1848 (75 %). Quant à la quatrième, l'Amitié, sucrerie elle aussi moderne, elle avait été détruite accidentellement par un cyclone en 1847 (cf. *infra*).

Un regard comparatif sur ces graphes montre que l'industrie sucrière eut en réalité sans doute plusieurs foyers : non seulement le Nord-Est, mais aussi la région de Saint-Paul (vers la Possession), et celle de Saint-Louis Saint-Pierre. L'abondance de documents pour le Nord-Est, que l'on relèvera tout au long de l'étude, a fait privilégier cette région, à tort. Si l'initiative est partagée, la densité d'usines est cependant plus forte au Nord-Est, entre Saint-Benoît et Sainte-Marie : esprit d'entreprise plus affirmé, disponibilités en capitaux plus importantes, propriété plus morcelée, détachement plus marqué par rapport à un système de culture traditionnel, sans doute davantage altéré par les éléments ? Tous ces facteurs ont dû jouer, avec pour conséquence un dynamisme plus grand, mais aussi une fragilité plus forte aux crises, et de ce fait un recours à l'innovation et un dynamisme plus exprimés. Pour la très grande majorité, les usines se mettent en place avant 1830 ; à cela, deux conséquences : elles sont en place avant la crise, et avant la mutation technique des années 1830, d'où leur nécessaire adaptation, sous peine de disparaître, ce qui a priori, fait d'elles des structures qui devront nécessairement évoluer. Cette nécessité là est aussi une différence essentielle avec le système antérieur de plantations relativement pérennes dans leur organisation et leur fonctionnement. Le sucre raccorde Bourbon au temps accéléré du progrès de l'Europe.

## 2) Graphes de variations annuelles du nombre des usines/commune :

Graphes 16 a à l ; Les résultats ont permis de dresser des graphes de variations annuelles du nombre des usines par commune. Ces graphes ont été complétés par des statistiques communales, qui permettent d'établir une comparaison. Nous nous sommes alors trouvés devant trois cas de figure. Souvent, les deux chiffres concordaient. Parfois, les statistiques communales donnaient un nombre d'usine/année un peu plus élevé ; cela signifie que les recherches menées pour l'établissement de la méta source n'ont pu retrouver toutes les structures, soit par absence des feuilles de recensement, soit par négligence de la part du propriétaire dans l'établissement de ces feuilles ; nous avons alors rajouté les usines manquantes. Dans certains cas, ce sont les données de la méta source qui étaient plus élevées pour une année ; cela signifie que certaines usines, existantes, ne fonctionnent plus cette année-là, pour une raison quelconque dont les plus vraisemblables sont les réparations, ou les agrandissements. Nous avons dans ce cas maintenu l'usine. Il a donc été possible d'établir des graphes qui donnent un aperçu global et clair de l'évolution du nombre d'usines par commune.

### a) Analyse par commune :

- Sainte-Rose (graphe 16 a) :

A Sainte-Rose, les premières usines datent de 1817<sup>458</sup>. Le maire note que « *deux sucreries (et guildiveries) sont établies dans le canton ; le défaut d'eau et le peu de fortune des habitants seront un obstacle à ces sortes d'établissements ; plusieurs habitants cependant en sont susceptibles par la grande étendue de leurs terrains* »<sup>459</sup>. Lancastel prévoyait l'extension de la canne : « *On ne cultive encore que peu de canne à sucre, mais plusieurs habitations doivent prochainement être destinées à cette culture* »<sup>460</sup>. En 1824, Thomas recensait 190 ha en cannes, Lancastel 150 ha en 1827, Rosamel 585 ha en 1838. Mais le nombre d'usines n'augmenta que très lentement jusqu'à un maximum de 6 unités ; en 1835 (5 usines), le maire souligne encore : « *Il n'y a à Sainte-Rose que peu d'habitants aisés, sinon quelques sucreries dont le nombre est bien petit* »<sup>461</sup>. La commune a donc été assez peu marquée par l'industrie sucrière.

---

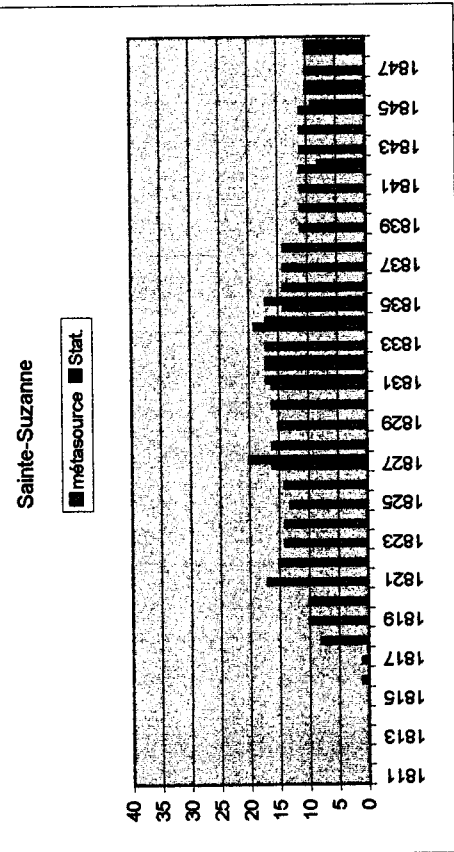
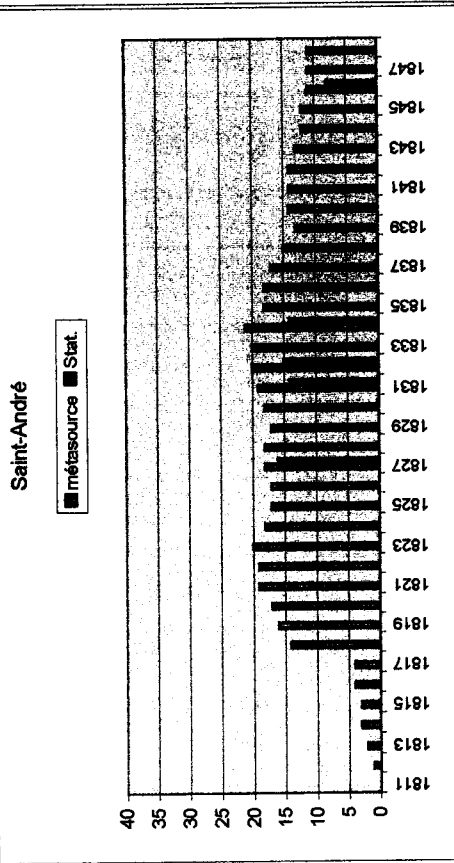
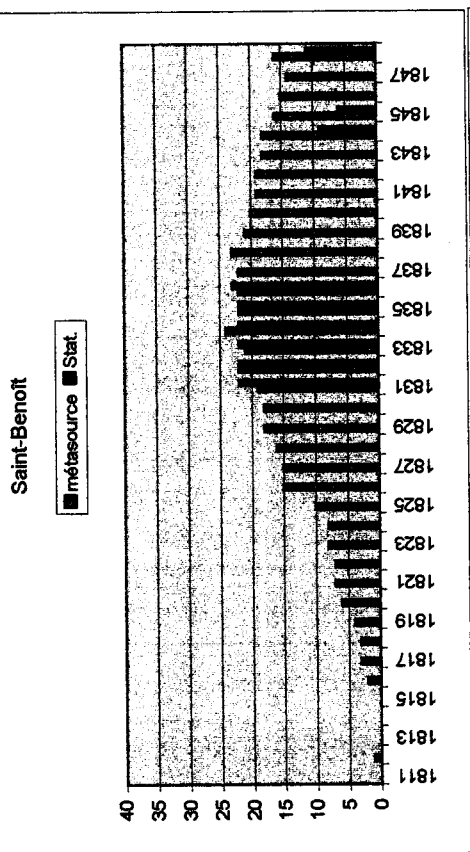
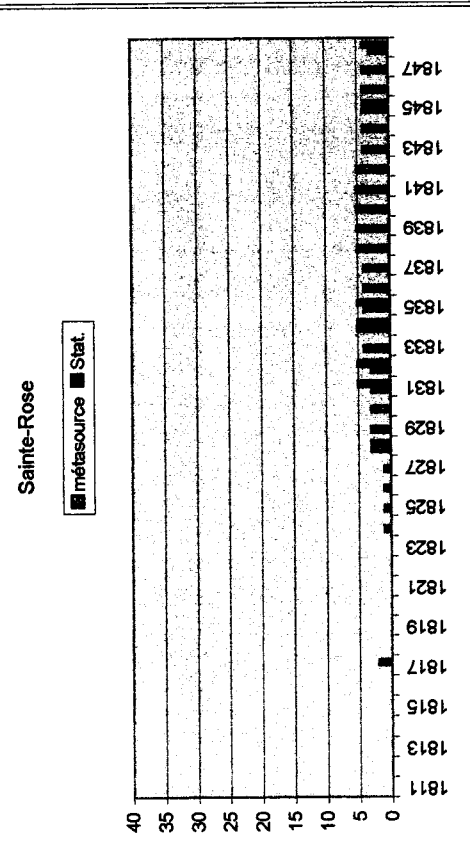
<sup>458</sup> ADR 6 M 1312.

<sup>459</sup> *Ibidem*.

<sup>460</sup> Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon*, Saint-Denis, Lahuppe, 1827, 199 p., p. 91.

<sup>461</sup> *Ibidem*.

Graphe 16 a, b, c, d - Evolution du nombre d'usines par commune



Aux causes qu'identifie le maire, on serait tenté d'ajouter l'enclavement de la commune, en particulier la difficulté à franchir la Rivière de l'Est : en 1827, Betting de Lancastel soulignait que « *les rivières Saint-François, Saint-Pierre et Sainte-Marguerite sont faciles à passer presque en tous tems [sic], mais il n'en est pas de même de celle de l'Est, dont le lit est très large, et le passage souvent si dangereux, que les relations entre Saint-Benoît et Sainte-Rose en souffrent beaucoup* »<sup>462</sup>. Quant au gouverneur de Cheffontaines, lors de sa tournée de la même année, effrayé par le courant de la Rivière de l'Est, il repéra l'endroit où édifier un pont, notant qu'il faudrait modifier l'orientation de la route royale pour y accéder<sup>463</sup>. Les chemins, notait encore le gouverneur, étaient étroits et mauvais, tout particulièrement la rampe de Bois-Blanc, « *tout à fait impraticable* », et qui devrait être réorientée et adoucie<sup>464</sup>.

A partir de 1827, et suite à une enquête lancée par le directeur de l'Intérieur (Betting de Lancastel), le conseil municipal, où se retrouvent les quelques sucriers de la commune<sup>465</sup>, « *vote les dépenses pour l'ouverture, l'élargissement ou la réparation des chemins de manière à les rendre praticables pour les charrettes* »<sup>466</sup> ; 8 km sont ouverts entre l'habitation F. Léon au Chicot et le pont de fer que le gouvernement vient de faire installer dans les hauts de la Rivière du Mât. En 1829, de Cheffontaines inspecte le chantier du chemin en construction de la route de Sainte-Rose aux Cascades (établissement de sucrerie Lenoir), et le chemin de la même route à l'embarcadère<sup>467</sup>. En 1830, on s'occupe encore des réparations à la

<sup>462</sup> *Ibidem*, p. 98.

<sup>463</sup> Tournée du gouverneur de Cheffontaines, 1827, CAOM carton 514, dossier 5965, p. 16.

<sup>464</sup> Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon*, Saint-Denis, Lahuppe, 1827, 199 p., p. 98.

<sup>465</sup> En 1827, le conseil municipal compte trois sucriers sur six membres : Romain Royé, François Delestrac, Pierre Lachapelle ; en 1834, on retrouve Royé, Lenoir, Chassériau, délibérations des conseils municipaux, ADR 2 O 270.

<sup>466</sup> *Ibidem*, session du 20 mai 1827. Delabarre de Nanteuil distingue la grande et la petite voirie. La grande voirie comprend les routes royales qui font le tour de l'île et servent de communication entre les deux arrondissements en passant par l'intérieur. Les travaux d'art, la construction, l'entretien sont à la charge du trésor royal et sont supervisés par une direction des Ponts et Chaussées, créée par Decaen en 1807. Elle relève des attributions du directeur de l'Intérieur (construction, entretien des grandes routes, canaux, digues, ponts, fontaines ; le directeur de l'intérieur propose le redressement, l'élargissement, l'ouverture des routes et chemins ; le gouverneur statue). La petite voirie est composée des communications d'intérêt local, les chemins coloniaux, les chemins communaux, les rivières (puisque aucune n'est réputée navigable ni flottable). Depuis 1836, les routes parallèles à la route royale, autrefois appelés chemins de ligne, deviennent les routes coloniales, les autres voies étant les chemins communaux. Cette voirie est à la charge des communes, et relève du maire. Son financement se fait par les recettes des communes, des prestations en nature (journées de noirs) ou en argent, des centimes additionnels, des contributions extraordinaires. Les routes royales doivent avoir de 6 à 8 m de large, avec une chaussée de 4 à 5 m, et une pente pas supérieure à 6 % ; elles doivent être bombées, longées de fossés, bordées d'arbres. Les routes coloniales doivent avoir 5 à 6 m de large, avec une chaussée de 3 à 4 m. Les chemins communaux ou coloniaux, larges de 5 à 6 m, doivent avoir une chaussée de 3 m ; l'objectif recherché est de pouvoir faire se croiser deux charrettes.

<sup>467</sup> Tournée du gouverneur de Cheffontaines, 1829, CAOM carton 514, dossier 5965, p. 4.

route royale et de la route de Bois-Blanc, du chemin d'accès aux Cascades, partiellement achevé en 1833, mais, note le gouverneur la même année, « *de la Rivière de l'Est jusqu'à Sainte-Rose, la route ne permet de voyager qu'à cheval* ».

Cependant, très tôt, les planteurs de la commune ont utilisé la mer pour évacuer leurs produits (port Caron, la rade de Sainte-Rose où les bâtiments sont protégés<sup>468</sup>). Les sucriers, là aussi, n'ont pas été en reste : en 1825, Lenoir, sucrier aux Cascades, avait obtenu un permis d'établir un pont débarcadère, démoli en 1833 car l'endroit n'agréait plus aux assurances, si bien que les gros navires ne venaient plus<sup>469</sup>. Dès 1827, Lancastel jugeait le débarcadère des Cascades dangereux, ne convenant qu'aux caboteurs qui venaient « *pour extraire les produits d'une sucrerie et d'une guildiverie établies sur ce point* »<sup>470</sup>, que le même Lancastel qualifie « *d'un des beaux établissements de sucrerie de l'île* »<sup>471</sup>. Le petit nombre des usines a sans doute eu pour corollaire une relative solidité financière des établissements ; la crise de 1830/31 ne se marque pas dans la commune qui voit encore en 1838 la création, particulièrement pesée, de l'usine de Chassériau [n° 160]. L'ouverture est précédée de la signature d'un grand nombre de contrats avec les planteurs du coin, qui s'engagent à planter des cannes pour approvisionner l'usine de Chassériau, à « *laisser enlever les pailles sèches nécessaires au chauffage de ses usines* »<sup>472</sup>, à laisser faire des chemins de charrettes nécessaires à l'exploitation des cannes. Il est vrai que Chassériau a établi son usine au bord de la Rivière de l'Est. En 1848, Sainte-Rose compte encore 4 usines.

- Saint-Benoît (graphe 16 b) :

Le berceau sucrier de l'île avec l'usine de Laisné, a connu une industrialisation sucrière considérable, qui se met cependant en place lentement en trois phases : 1810/1819 ; 1820/1825 (la commune compte 308 ha en cannes) ; 1826/1834 ; cette troisième phase (1250 ha en cannes) fut remarquée par le gouverneur de Cheffontaines, lors de sa tournée de 1827 : « *Ce n'est que depuis deux ou trois ans, note-t-il, que les habitants de Saint-Benoît se sont décidés à former des établissements de sucrerie. Ils ont reconnu l'avantage incontestable des*

---

<sup>468</sup> Dès 1779, on creusa une cale pour l'embarquement du café. Mais c'est entre 1802 et 1841 que furent édifiées les principales installations : le pont de bois supporté par des bigues, où chargeaient les « pirogues » qui rejoignaient ensuite les navires mouillant sur le plateau de mouillage à 250 m de la côte ; un magasin à varangue, le mât du port, le bâtiment de douane. L'ensemble est représenté sur la carte marine de 1849, sous son ancienne appellation de « Port Caron », situé « quai Larose ». La famille Lory qui possédait l'usine de Ravine glissante à partir de 1843 et ces installations les utilisaient pour évacuer le sucre : jusqu'en 1850, il n'y avait pas de charroi pour Saint-Benoît. En 1841, l'ingénieur Siau envisagea de remplacer ces structures exigües par un port, idée que l'on reprit en 1843, sans la réaliser.

<sup>469</sup> Lettre de Lenoir du 9 mars 1848, ADR 2 O 280.

<sup>470</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 10.

<sup>471</sup> *Ibidem*, p. 19.

plantations de cannes et déjà ce quartier se relève de l'état de misère dans lequel il se languissait »<sup>473</sup>, ainsi que par Lancastel : « Aujourd'hui, la canne à sucre commence à y être plantée en abondance, parce que son produit est le plus avantageux, et que les travaux des routes rendent les exploitations faciles »<sup>474</sup> ; il n'y a guère que le pont Montfleury<sup>475</sup>, peu solide, qui ne peut laisser passer les charrettes, mais rend cependant de grands services ; en 1830 encore, Duval d'Ailly juge son utilisation dangereuse, preuve qu'il n'a pas été réparé<sup>476</sup>, pas davantage en 1833<sup>477</sup>.

Cette même année 1827, le conseil municipal se réunit à la demande du directeur de l'Intérieur pour « donner les renseignements les plus utiles pour l'ouverture, l'élargissement ou la réparation des chemins pour les rendre praticables à des charrettes ». Les sucriers, premiers intéressés par la mesure, car la plupart des charrettes sont les leurs, qui charroient les cannes jusqu'aux sucreries, sont présents<sup>478</sup>. Pour l'entretien, le conseil impose la réquisition de deux journées de noir par tête soumise à la capitation : les chemins sont dévoreurs d'une main d'œuvre que les propriétaires n'accordent qu'à regret ; en 1832, 513 journées de noirs n'ont réparé que 360 m. du chemin de Bras Mussard<sup>479</sup>. Les décisions du conseil municipal relatives à l'entretien des chemins se retrouvent un peu moins fréquemment que dans les autres communes<sup>480</sup>, signe d'une relative facilité des communications qui a favorisé l'industrie sucrière. Il faut attendre cependant 1830 pour les travaux d'ouverture de la route de Saint-Benoît à la Rivière de l'Est, établissant les communications avec Sainte-Rose. Les 10,5 km de voirie, qui ne nécessitent pas d'empierrement car le terrain est rocailleux, exigent une dépense importante du fait de la construction de cinq à six ponts<sup>481</sup>. Cependant, en 1837, devant la dégradation des chemins par le grand nombre des charrettes qui circulent, le conseil

472 Contrat entre Pierre Augustin Dunorick-Chassériau et Olive Duvergé, 2 août 1838, ADR 4 Q 517 n°2958.

473 Tournée du gouverneur de Cheffontaines, 1827, CAOM carton 514, dossier 5965, p. 13.

474 Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 90.

475 Pont de bois construit sur la Rivière des Marsouins aux frais de Hubert Montfleury ; Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 97. En 1837, le conseil municipal décide d'élever un monument à la mémoire de Hubert Montfleury, donateur du vieux pont de la Rivière des Marsouins, délibérations du conseil municipal, ADR 2 O 102 ; voir sur le pont Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, 1822, Paris, Ladvocat, rééd. 1990, ARS Terres créoles, Sainte-Clotilde, 1990, 254 p.

476 Tournée du gouverneur Duval d'Ailly, 1830, CAOM carton 514, p. 8.

477 « La rivière des Marsouins se passe sur un vieux pont en bois construit par la famille Delisle. Il menace ruine, les voitures n'y peuvent plus passer, mais l'année prochaine verra commencer les travaux pour un pont suspendu », tournée du gouverneur Cu villier, 1833, CAOM carton 514.

478 Il y a là A. Despeissis, J A Commans, Séré, Hubert Delisle ; en 1834, sous le majorat de Lejeune, il y a Ruyneau de Saint-George, Patu de Rosemont, Champierre de Villeneuve, Dejean de la Batie, Vetter, Biserty Aguié, délibérations du conseil municipal, ADR 2 O 102.

479 ADR 3 O 11, vicinalité.

480 En 1827, 1837, 1839 etc. ; délibérations du conseil municipal de Saint-Benoît, ADR 2 O 102.

décide que les habitants devront fournir une journée de travail par charrette déclarée<sup>482</sup>. La mesure est maintenue pour 1839 : la culture de la canne gagne de nouvelles terres, et le conseil déplore que « *l'ouverture et la réparation des routes communales marche fort lentement* » ; pour réparer les 34 chemins de la commune, il ne faut pas moins de 10 399 journées de noir<sup>483</sup> !

L'évacuation des produits se faisait aussi, non par la rade de Saint-Benoît, désertée, mais par les rades du Bourbier<sup>484</sup> et du Burgos, celle-ci plus fréquentée du fait de la présence d'un établissement de marine et d'entrepôts. A la date de 1834, le nombre des usines plafonne (25/27), puis diminue à partir de 1838. La grave crise de 1830/31 ne semble pas avoir touché particulièrement la commune ; la superficie en cannes atteint 4000 ha en 1838<sup>485</sup>. Toutefois, la commune présente une particularité : à la fin de la période, le nombre d'usines en fonctionnement, déclarées aux statistiques municipales, est inférieur au nombre des usines existant. C'est ainsi que sur les 19 et 17 usines que porte le graphe pour les années 1844/45, seules 9 puis 6 semblent fonctionner ; l'intermittence dans le fonctionnement révèle les difficultés sucrières.

- Saint-André (graphe 16 c) :

La commune a connu une industrialisation un peu inférieure à celle de Saint-Benoît, mais qui semble s'être mise en place un peu plus tôt (en 1811, la seule sucrerie à fonctionner dans l'île aurait été celle d'Azéma du Tilleul, à Bras-Panon ; sa production, évidemment insuffisante, obligeait à importer de l'Inde et de Batavia<sup>486</sup>) et de manière massive. Dès 1818, on dénombre 11 usines, et les valeurs maximales sont atteintes à partir de 1823 (17). Les planteurs de la commune ont perçu très tôt les avantages de la canne, et la Rivière du Mât facilita la mise en place des premiers moulins à eau. Son franchissement délicat fut résolu à la fin des années 1820<sup>487</sup>. Le creusement du canal de dérivation de la Rivière du Mât, ou canal

481 Tournée du gouverneur Duval d'Ailly, 1830, CAOM carton 514, p. 8.

482 Délibérations du conseil municipal de Saint-Benoît, ADR 2 O 102.

483 *Ibidem*, ADR 2 O 103.

484 La marine du Bourbier, située sous le cap Fontaine, existait depuis 1827 et reçut son agrément en 1850.

485 Amiral Rosamel, *Notices statistiques sur les colonies françaises, t 2 Bourbon, Guyane, opus cit.*

486 P. P. U. Thomas, *Essai de statistique de l'île Bourbon*, Paris, Bachelier, 1823, t. I, p. 23.

487 La rivière du Mât posséda l'un des plus anciens ponts métalliques de l'île. Il avait été commandé en 1821 pour la rivière Sainte-Suzanne, mais les mesures ayant été mal prises, ce fut la Rivière du Mât qui en hérita. Les travaux de maçonnerie avaient été adjugés à Diomat, ancien ingénieur colonial, et l'ouvrage fut monté par l'anglais Philipps. Lescouble, dans son journal, décrit le pont : « *Nous avons vu le fameux pont, il est en fer, soutenu par trois rangs de chaînes appuyées sur un appareil de fer également, lequel porte et est soutenu au milieu de la rivière par un massif en pierres de taille. C'est un fort bel ouvrage, mais dans lequel je n'ai rien trouvé d'étonnant, sinon qu'il est incroyable que les Français soient encore obligés de s'adresser à l'Angleterre pour si peu de choses, et ce qui est plus incroyable encore, que ce soit un ouvrier anglais à qui on ait été obligé*

de Champ-Borne, ou canal Lancastel, qui donna de l'eau aux habitants du lieu ne disposant jusqu'alors que d'une eau saumâtre, permit aussi l'irrigation et le fonctionnement d'usines, dont les produits étaient évacués par le débarcadère de Bois-Rouge, très fréquenté<sup>488</sup>.

Les routes, quant à elles, semblent moins médiocres qu'ailleurs, comme le souligne en 1827, Lancastel, qui note que la route entre Saint-André et Saint-Benoît n'a besoin que d'être élargie. Le bon état relatif de la voirie n'empêche pas les sucriers d'être vigilants. En réponse à la directive de 1827 du directeur de l'Intérieur, le maire convoque les propriétaires chargés de réparer les chemins : ce sont tous des sucriers, Bellier, pour le chemin de Bois Rouge [usine n° 17], Laserve, Deguigné, Florance [n° 25] pour le grand chemin jusqu'à la Rivière du Mât, Savariau [n° 193] pour le chemin de ravine Creuse, Goudal [n° 222] pour les hauts de la Rivière du Mât, Gaëtan Pignolet [n° 23] pour les bas du Bras des Chevrettes, Deroland [n° 224] pour les hauts de Bras des Chevrettes<sup>489</sup>. Le conseil municipal, composé en grande partie également de sucriers (Féry, Protet, Luc Gardye de Lachapelle, Robinet de Laserve, F. J. M. Deguigné, A. Buttié, Fourchon), délibère souvent sur les chemins, qui exige plutôt des travaux secondaires : en 1832, le maire juge que si la route de ceinture amène la prospérité, il reste à établir un bon système de routes rayonnantes, qui desserviraient les usines ; en 1836, on estime que les chemins sont en assez bon état pour ne pas nécessiter de réparations immédiates. On mobilise cependant des fonds, on réquisitionne des journées de noir en 1837, 1839 ; en 1844, le sucrier Lias demande à la commune de réparer d'urgence le passage de la ravine Sèche<sup>490</sup>.

Cette relative qualité des voies de communication explique l'engouement des planteurs pour la canne, souligné par le maire : « *les habitants s'étant presque exclusivement [sic] livrés à la culture de la canne pendant les années 1827, 1828, 1829 et 1830, et à partir de la première époque, le plus grand essor avait été donné à cette branche d'agriculture, et les deux tiers de la commune étaient à ces époques couverts de ce roseau* »<sup>491</sup>. Les superficies en canne sont en effet passées de 347 ha en 1823 à 383 ha en 1827. De bonnes ventes de sucre firent abattre les cafétérias endommagées par les cyclones et la mortalité des *bois noirs*<sup>492</sup>, on

---

*d'avoir recours pour monter une telle machine* ». De Cheffontaines, lors de sa tournée de 1827, admirait « *ce monument d'une grande utilité. Les épreuves faites pour le transport des diverses usines à Saint-Benoît, ajoutait-il, n'ont donné lieu à aucune crainte* ». Quelque mois après son achèvement, le pont cassait ; malgré une réparation, il ne restait qu'une voie à partir de 1829.

<sup>488</sup> La marine de Bois-Rouge (Bellier), fonctionna de 1824 à 1842, puis fut réouverte en 1854.

<sup>489</sup> Délibérations du conseil municipal de Saint-André, 1832, ADR 2 O 97.

<sup>490</sup> *Ibidem*.

<sup>491</sup> *Ibidem*.

<sup>492</sup> Genre de mimeuses à l'abri desquelles croissaient les plans de café à Bourbon.



commença d'arracher les girofleries. Les sucriers firent miroiter des profits à d'autres habitants qui se lancèrent à leur tour dans la canne. Le maire attire l'attention sur cette évolution dès 1831 : « *partant de ces bases, les sucriers comme les autres propriétaires achetèrent beaucoup et s'engagèrent inconsidérément* »<sup>493</sup>. Et les coups de vent du 27 mars et 4 avril 1830, alliés à la mévente du sucre amenèrent la ruine de ces planteurs ; seuls les sucriers, et sur leurs terrains, continuèrent la culture de la canne.

La crise de 1830 aurait été durement ressentie à Saint-André, amenant, selon le maire, du « *dégoût pour la culture* », portant « *un préjudice à ces manufactures élevées à grands frais* »<sup>494</sup>. Pourtant, la surface en cannes atteint 805 ha en 1838, et le graphe ne montre pas de traces de fermetures significatives à cette date. Néanmoins, la comparaison avec les statistiques municipales indique un tassement à partir de 1831. Si les usines sont toujours notées sur les feuilles de recensement, certaines ne doivent plus produire (14 usines auraient fonctionné en 1831 au lieu de 16, 14 au lieu de 19 en 1834). La décrue s'opère lentement à partir de 1834.

- Sainte-Suzanne (graphe 16 d) :

La mise en place de l'industrie sucrière à Sainte-Suzanne est comparable à celle de Saint-André. L'activité, assez précoce (1818 ?) comme dans tout le Nord-Est, monte brusquement en puissance après 1820. Désormais, le nombre d'usines varie annuellement, au gré des fonctionnements ou arrêts, entre 14 et 20 unités. La canne a fait dans la commune de rapides progrès : en 1827, le maire note cependant que « *la culture du sucre [sic] s'étend encore, mais la nécessité d'alterner les cultures fait qu'on s'occupe aussi des vivres* »<sup>495</sup>. Betting de Lancastel estime que la canne occupe déjà 1900 hectares, soit 54 % des terres, ce qui est alors le pourcentage le plus élevé de Bourbon<sup>496</sup> ; les terres « *sont cultivées jusqu'au bord de la mer ; elles sont généralement franches, fortes et grasses ; on n'y voit que peu de sites maigres et quelques croupes arides. Les propriétés n'y sont pas généralement aussi divisées que dans d'autres quartiers de l'île* »<sup>497</sup>. Lors de sa tournée de 1827, le gouverneur de Cheffontaines note que la commune « *présente une grande prospérité, et que la culture y est poussée à un haut degré de perfection ; les usines y sont belles, on y compte plusieurs pompes à vapeur, le produit du sucre est considérable et d'une belle qualité* »<sup>498</sup>.

<sup>493</sup> Statistiques communales, ADR 6 M 1315.

<sup>494</sup> *Ibidem*.

<sup>495</sup> Statistiques communales, ADR 6 M 1312.

<sup>496</sup> 830 ha étaient déjà cultivés en cannes en 1823 ; 2000 ha l'étaient en 1838.

<sup>497</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 89.

<sup>498</sup> Tournée du gouverneur de Cheffontaines, 1827, CAOM carton 514, dossier 5965, p. 4.

A ces raisons positives, qui expliquent le rapide « décollage » sucrier de la commune, s'ajoute d'une part l'existence d'une voirie satisfaisante, avec en premier lieu les deux chemins de desserte praticables aux charrettes, celui du bas, ou du bord de mer, qui emprunte partiellement les pas géométriques (chemin de Champ-Borne), et en second lieu le chemin d'en haut, qui fut élargi à partir des années 1827, prolongement de la route royale. Comme ailleurs, sans doute, « *les chemins de ce quartier sont mauvais dans le temps des pluies... cependant les brigades de noirs du roi ont déjà été employées dans cette partie de l'île et les travaux que j'ai visités m'ont paru bien confectionnés*<sup>499</sup> ». Le conseil municipal délibère d'ailleurs rarement sur les chemins. En 1830, les sucriers qui composent en partie le conseil<sup>500</sup> participent à la construction du chemin de la route royale à l'établissement de Bois-Rouge. Mais les chemins sont satisfaisants, puisque en 1830, le gouverneur Duval d'Ailly salue « *la route qui traverse les plaines de Champ-Borne, la plus belle de toutes celles de la colonie, quoiqu'elle soit fréquentée par des charrettes lourdement chargées* »<sup>501</sup>. Il faut attendre 1840 pour voir le conseil municipal, où les sucriers font toujours nombre<sup>502</sup>, réquisitionner 2950 journées de noir pour la réparation des principaux chemins<sup>503</sup>, ce qui est somme toute assez peu. D'autre part, la présence de nombreux ponts, en particulier sur la ravine des Chèvres (le plus ancien pont de pierre de l'île<sup>504</sup>), sur le ruisseau La Vigne, le ruisseau Manuel, la petite Rivière Saint-Jean, facilite également les échanges.

Mais là comme ailleurs, l'expédition des sucres se faisait par mer, à la marine de Sainte-Suzanne qui fonctionnait sans doute depuis le milieu des années 1820, bien qu'elle ne reçût son agrément qu'en 1845<sup>505</sup>.

Les deux rivières pérennes, la Rivière Sainte-Suzanne et la (grande) Rivière Saint-Jean avaient l'avantage d'approvisionner en eau les terres, pour l'irrigation et le fonctionnement

<sup>499</sup> *Ibidem*, p. 5.

<sup>500</sup> Vinson, Fréon, Joseph Desbassayns, Bédier Beauverger, Dioré, délibérations du conseil municipal, ADR 2 O 285.

<sup>501</sup> Tournée du gouverneur Duval d'Ailly, 1830, CAOM carton 514, p. 8.

<sup>502</sup> Deprez, maire, assisté de Bédier, Féry, Vinson, Sigoyer, Vincent ; on relève aussi les noms de Couturier, Notaise, qui fut sucrier, comme Leguidec, Bertin d'Avesnes.

<sup>503</sup> 700 journées pour le chemin de Bel-Air, 200 pour le chemin colonial entre la ravine des Chèvres et Sainte-Suzanne, 500 pour celui de la Grande Ravine, 150 pour celui de Bois-Rouge, 600 pour le chemin Bertin, 300 pour le chemin Sigoyer, 50 pour celui des Carrons, 150 pour le chemin Brun, 100 pour le chemin Fréon jusqu'à la ravine des Chèvres. Il est significatif de remarquer que les noms sont ceux de sucriers, ADR 2 O 285.

<sup>504</sup> Le pont porte la date de 1754 sur un écusson fleurdélié sous le parapet amont. Sa voûte en pierres de taille hourdies à la chaux, et les chemins d'accès en pierres sèches furent construits en 1752/53. Les ingénieurs français s'étaient fait une spécialité des ponts de pierre, à partir de la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Une crue ayant emporté ces chemins et endommagé l'ouvrage en 1754, celui-ci subit une rapide réfection, tant était grande son utilité pour le charroi de bois et de vivres.

des moulins, mais l'inconvénient d'inonder en saison de fortes pluies, où elles devenaient d'ailleurs infranchissables à gué. Ce dernier point fut corrigé par l'édification de ponts sur chacune de ces rivières, en 1827 pour la Rivière Sainte-Suzanne<sup>506</sup>, et 1828 pour la Rivière Saint-Jean. A ces rivières, il faut ajouter de nombreuses sources (Bel-Air, Borer, Julia), en particulier la source de *Belle-Eau*, à mi-hauteur de la falaise, qui permit le fonctionnement de l'usine du même nom, appartenant à Fréon [n° 164, 1821]. Seul le secteur compris entre la ravine des Chèvres et la rivière Sainte-Suzanne manquait d'eau, si bien que Joseph Desbassayns y établit très tôt un canal [usine *Bel-Air*, n° 163, 1820]. Ces équipements des années 1827 etc. semblent avoir donné naissance à une nouvelle génération d'usines. La crise des années 1830 n'est guère perceptible dans cette commune, et jusqu'en 1831 les chiffres des statistiques municipales sont supérieurs aux estimations de la méta source ; le tassement des valeurs est surtout perceptible après 1840, où les statistiques donnent des valeurs inférieures à celles de nos estimations. Ici aussi, certaines usines durent entrer en sommeil.

- Sainte-Marie (graphe 16 e) :

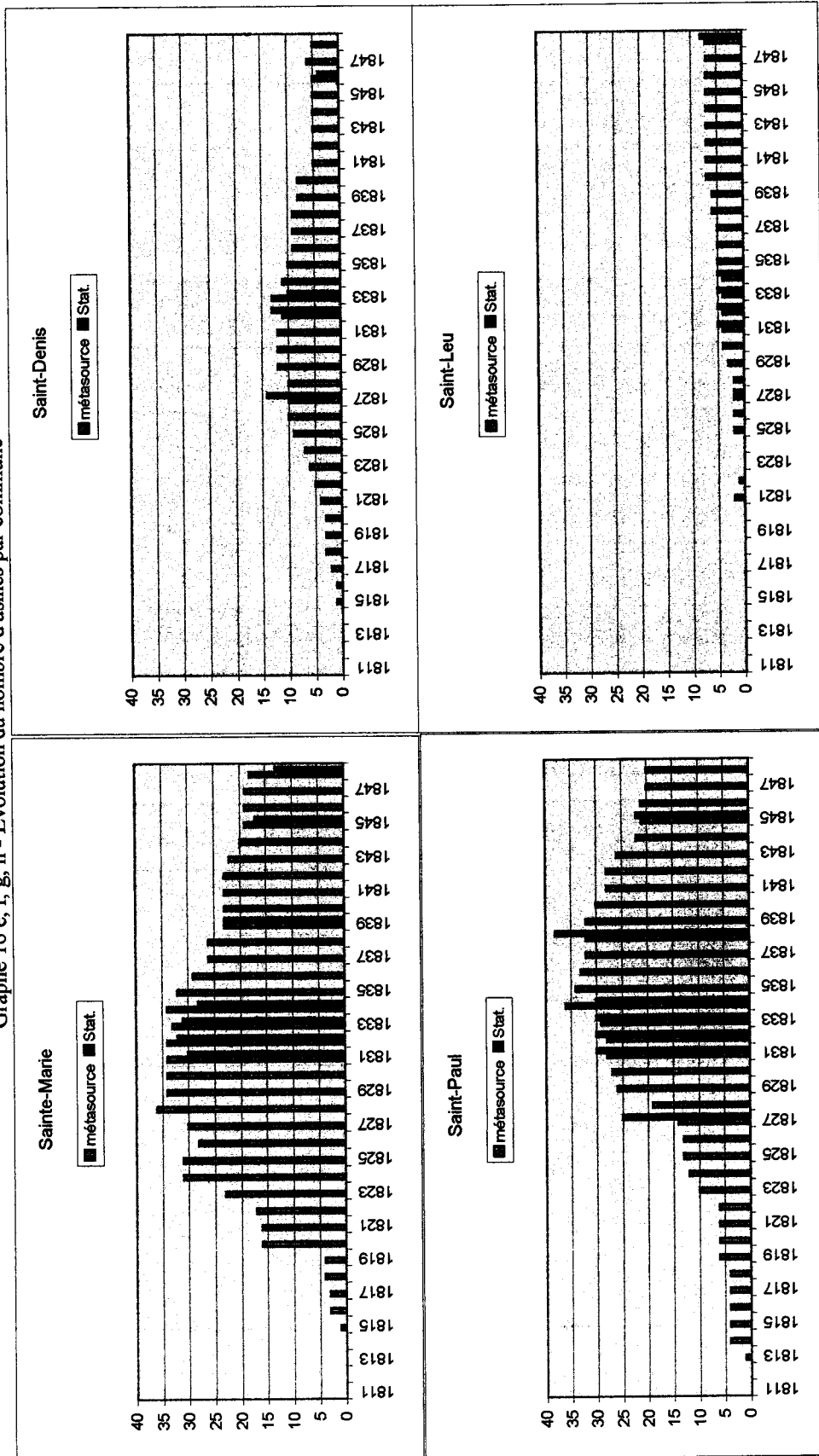
Sur la commune de Sainte-Marie, on note que l'industrie sucrière, assez précoce, démarrerait vraiment en 1820, et en cinq ans, atteindrait les valeurs maximales, autour de 30 unités (max. 36). Entre 1828 et 1834, le nombre d'usines forme une sorte de plateau à 34/35 unités. Il s'agit là d'un nombre record avec Saint-Paul. Pourtant, en 1827, les cannes ne recouvrent que 779 hectares (1365 ha en 1823 selon Thomas, 700 ha en 1838 selon Rosamel), ce qui représente 29,5 % du terroir communal, chiffre presque trois fois supérieur à la moyenne de Bourbon à l'époque (11 %), mais deux fois inférieur aux proportions relevées à Saint-Denis (50 %) et Sainte-Suzanne (54,5 %), où pourtant le nombre d'usines fut très inférieur à celui de Sainte-Marie. Car, si l'on se réfère aux données de la méta source, bien qu'au plus, 35 usines fonctionnèrent ensemble, ce n'est pas moins de 49 sucreries qui furent

---

<sup>505</sup> Le pont de bois, dont il ne reste rien, était installé sur la plage de galets : c'était un des plus coûteux mais un des plus actifs, malgré la concurrence de la marine de Bois-Rouge (qui appartenait au sucrier Bellier).

<sup>506</sup> On avait projeté un pont de fer sur la Rivière Sainte Suzanne. Il avait été commandé en 1821 par l'envoyé du gouverneur-baron Milius, Puissant, à l'ingénieur anglais sir Marc Isambard Brunel. Ce dernier, qui avait été jusqu'en 1799 ingénieur de la petite ville de New-York (USA) était rentré en Angleterre à Sheffield, et associé à son fils Isambard Kingdom Brunel, s'était fait une spécialité de la construction métallique, machines, navires, ponts : si les Français édifiaient des ponts de pierre, les Anglais maîtrisaient alors l'innovation des ponts métalliques. Le pont fut construit à Sheffield en 1823, essayé à Milton Works, envoyé par un bateau qui arriva en 1824. Mais les mesures avaient été mal prises et le pont ne convenait pas, si bien que ce fut la rivière du Mât qui en hérita. On envisagea à partir de 1825 de traverser la rivière Sainte-Suzanne par un pont de bois à culées et piles de maçonnerie de galets cassés. Les plans de 1827, signés de l'Ingénieur des Ponts et Chaussées, sont ceux d'un "pont en charpente avec piles et culées en maçonnerie". Cet ouvrage qui unissait la pierre porteuse à un tablier de bois soutenu par des fermes de même matériau, était néanmoins fragile, du fait d'un certain manque de rigidité, de la prise offerte au vent, des problèmes de fondation des piles. La longévité de ces ponts, qui nécessitaient d'incessantes réparations, était parfois brève. La réalisation du pont de 1827 fut confiée à Gaudin (né en 1780 à Nantes, arrivé en 1819), ancien ingénieur en chef devenu entrepreneur.

Graphe 16 e, f, g, h - Evolution du nombre d'usines par commune



créées sur la commune. Sainte-Marie illustre de manière aveuglante cet engouement pour le sucre que connut Bourbon au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Lancastel pourtant, dans sa description des communes, donne un tableau assez neutre de la commune ; seules percent quelques notations favorables : le terroir, qui s'élève en pente douce, est cultivé sur une profondeur de 5 km « *et tous les jours, de nouveaux défrichés reculent la lisière des bois* » ; le sol est « *formé de couches de laves couvertes d'une très bonne terre végétale. Les cannes à sucre, le girofle et le café réussissent parfaitement. La culture du premier de ces produits s'étend tous les jours davantage* »<sup>507</sup>. Il y a donc une activité agricole soutenue dans la commune, mais ces remarques se retrouvent ailleurs. Est-ce là la raison du développement sucrier de Sainte-Marie ? Faut-il prendre en compte l'existence d'une rade qui « *n'est fréquentée que par les bâtimens [sic] d'Europe qui obtiennent la permission d'y aller charger des denrées coloniales pour France directement* »<sup>508</sup>, d'une marine, structure facilitant les échanges, réduisant les lourds coûts de transport, et par-là dynamisant la production ?

Les routes, cependant, encore en 1827, sont en assez mauvais état et vont nécessiter de nombreuses interventions du conseil municipal. A la demande du directeur de l'Intérieur, le conseil municipal, dont les sucriers sont membres<sup>509</sup>, se réunit le 5 mai 1827 ; il met en lumière l'insuffisance des lois sur les chemins et demande au gouvernement leur réforme<sup>510</sup>. Il souhaite en particulier la définition d'une largeur uniforme, pouvant au moins assurer le passage de deux charrettes de front : le transport de cannes est devenu l'étalon de la voirie. Le conseiller Gérard (sucrier) lit un rapport sur les chemins : bien que récents, ceux-ci, à très peu d'exception près, sont insuffisants. Ont été conviés, pour avis, huit habitants, sucriers eux aussi<sup>511</sup> ; parmi eux, Marcelin Dejean et Ricquebourg Boiscourt donnent du terrain pour un chemin entre les hauts de Sainte-Marie et la Mare, ce qui montre que les usiniers considèrent comme essentiel à l'industrie sucrière le réseau des chemins et routes.

A cette même séance, le conseil prend acte de la plainte des habitants de Moka qui déplorent la dégradation du chemin de l'Eperon, le seul qui conduise chez eux, qui empêche

<sup>507</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, pp. 87-88.

<sup>508</sup> *Ibidem*, p. 7.

<sup>509</sup> Sous le majorat de Hugot, se rencontrent des hommes d'élite, comme Charles Desbassayns, Martin-Flacourt, Gérard, Advise Desruisseaux, délibérations du conseil municipal de Sainte-Marie, ADR 2 O 197.

<sup>510</sup> Le conseil demande aussi une législation sur les indivis, et dénonce l'extrême division des terres. On retrouve ces doléances, sur des facteurs pénalisant le fonctionnement de l'industrie sucrière, dans d'autres communes (cf. *infra*), *ibidem*.

<sup>511</sup> Ce sont Dureau fils, Benjamin Vergoz, Alizart, Focart, F. Pajot, Marcelin Dejean, B. Pajot, Honoré Duvergé, *ibidem*.

« de faire arriver à leurs habitations les usines qui devaient servir à leur manipulation »<sup>512</sup>. Ce chemin de Moka nécessite constamment des réparations, en 1833, en 1837, en 1848, alors qu'il vient d'être « bouleversé par une inondation »<sup>513</sup>. En 1829, les déblais de la montée du Charpentier sont achevés, ainsi qu'une plate-forme près de l'embarcadère pour éviter les encombrements de la route royale qui le longe<sup>514</sup>.

Ces problèmes de voirie sont aggravés par le manque de ponts : en 1827, la Rivière Sainte-Marie n'en possède toujours pas, le ruisseau du Charpentier<sup>515</sup> pas davantage. Lors de sa tournée de 1827, le gouverneur de Cheffontaines note la difficulté à traverser ce « torrent » : « des ponts paraissent indispensables, nous avons examiné avec M. l'ingénieur en chef les endroits où ces ponts pourraient être placés<sup>516</sup> » ; la première a des eaux peu abondantes, et le second ne coule que dans la saison des pluies, bien qu'il permette le fonctionnement de l'usine *Flacourt*, et alimente une fontaine à Sainte-Marie. La ravine des Figues, la ravine des Chèvres qui sert de limite avec Sainte-Suzanne, ne coulent aussi qu'en saison des pluies. Seule la Rivière des Pluies, limite avec Saint-Denis, a un écoulement pérenne. Parfois trop abondant, car cette rivière sort de son lit, et coupe les communications. Néanmoins, elle fait dès les années 1820 fonctionner les moulins à eau de Charles Desbassayns [n° 130] et de Testart [n° 132], et les pompes à vapeur de Boiscourt [n° 107] et de Dejean [n° 128]. Ses eaux, partagées, alimentent plus tard encore d'autres sucreries. Il n'y a donc rien dans ces données qui permette d'expliquer le développement sucrier de la commune. Quant à la crise sucrière de 1830/31, peu visible jusqu'alors dans les autres communes, elle ne l'est pas davantage à Sainte-Marie.

- Saint-Denis (graphe 16 f) :

Saint-Denis eut une activité sucrière qui semble en deçà de ce qu'aurait pu connaître à la fois la commune la plus peuplée de l'île, et celle qui, par sa surface en cannes en 1827 (1071 ha) occupe le troisième rang après Sainte-Suzanne (1900 ha) et Saint-Benoît (1250 ha), et par le taux de ses terres en cannes (50 %), occupe la deuxième place après Sainte-Suzanne (54,5 %). La croissance de la culture de la canne y a été spectaculaire, car en 1823, selon Thomas, la commune n'y consacrait que 213 ha<sup>517</sup> ; et l'industrie sucrière y fut assez précoce, puisque la première usine y fut fondée en 1815, par Charles Desbassayns, l'usine du

<sup>512</sup> *Ibidem*.

<sup>513</sup> *Ibidem*.

<sup>514</sup> Tournée du gouverneur de Cheffontaines, 1829, CAOM carton 514, dossier 5965, p. 2.

<sup>515</sup> Ces deux ponts seront toutefois édifiés à partir de 1828 ; le pont du Charpentier fut refait en 1838.

<sup>516</sup> Tournée du gouverneur de Cheffontaines, 1827, CAOM carton 514, dossier 5965, p. 4.

<sup>517</sup> 475 ha en 1838 d'après Rosamel.

*Chaudron* [n° 53], site innovant équipé, pour la première fois, d'une machine à vapeur pour mouvoir le moulin à cannes (1817).

La production sucrière, dans sa dimension industrielle, est née véritablement à Saint-Denis. Néanmoins, il n'y eut que 14 sucreries construites sur la commune entre 1815 et 1848 (méta source). Les données de la méta source montrent une création très progressive des usines, qui se serait ralentie à partir de 1827. Le maximum aurait été atteint entre 1829 (12) et 1833 (13), puis une lente décrue aurait peu à peu réduit le nombre de sucreries, les valeurs minimales ayant été atteintes vers 1841 (5). A Saint-Denis pas plus qu'ailleurs, la crise de 1830/31 n'est perceptible, et le début des années 1840 semble avoir été plus délicat pour les usines.

Ce profil devrait cependant être doublement corrigé à la lecture des statistiques. Celles-ci indiquent en effet que le chiffre maximum d'usines aurait été atteint dès 1827 (14), ce qui laisse déduire une industrialisation plus rapide et un peu plus « massive ». Par ailleurs, la valeur minimale (4 et non 5) se rencontrerait en 1846, accusant encore le caractère de gravité des années 1840, en particulier dans la période qui aurait précédé l'abolition de l'esclavage. Pourquoi une commune pour laquelle en 1827 Lancastel remarquait « *autrefois, on ne cultivait que des vivres dans la banlieue de Saint-Denis ; aujourd'hui, la majeure partie des propriétés sont plantées en canne à sucre* »<sup>518</sup>, n'a-t-elle pas possédé plus d'usines ? Les eaux n'y manquaient pas, les routes n'étaient pas plus mauvaises qu'ailleurs : en 1829, de Cheffontaines note que le chemin de Bois de Nèfles est déjà bien avancé, et que le chemin de la Rivière des Pluies, ouvert en 1828 « *reçoit un empièchement régulier et après avoir rendu les communications possibles, sera sous peu l'un des plus beaux chemins de la colonie* »<sup>519</sup>. On ne rencontre plus qu'en 1842 une demande du maire de « *8000 F. en numéraire pour la réparation et l'entretien du chemin de ligne* »<sup>520</sup>. La ville, enfin, possédait des embarcadères au Barachois. La raison doit être cherchée à la fois dans la localisation des sucreries, mais aussi sans doute dans l'importance, grandissante, du « jardinage », ce que l'on appellerait aujourd'hui maraîchage, qui fournissait la principale ville en légumes et fruits. Les profits de cette activité devaient être plus importants, et les charges moins lourdes, que ceux d'une sucrerie. En 1838, la superficie en cannes ne serait plus que de 530 ha<sup>521</sup>.

- Saint-Paul (graphe 16 g) :

<sup>518</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 87.

<sup>519</sup> Tournée du gouverneur de Cheffontaines, 1829, CAOM carton 514, dossier 5965, p. 2.

<sup>520</sup> Présence de quelques sucriers comme Malavois, Jamin, Dupar, Féry, délibérations du conseil municipal de Saint-Denis du 5 janvier 1842, ADR 2 O 121.

Avec Saint-Paul commence l'examen des communes "sous le vent". La mise en place de l'industrie sucrière ne semble pas y avoir été plus tardive que dans l'Est de l'île. On rencontre parfois l'opinion, comme chez Billiard par exemple, que l'usine du docteur Rivière, à la Possession [n° 10] aurait été fondée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ; cette information est fautive. Fin 1812, Rivière demanda à Lescouble « *son avis sur les moulins, alambics, etc., pour sa guildiverie qu'il projette à la Possession [sic]. Je lui ai conseillé de n'en point entreprendre* »<sup>522</sup>. Rivière ne suivit pas son avis, et en 1813, ou 1814, il faisait fonctionner guildiverie et sucrerie ; l'alimentation en eau de son établissement fut à l'origine d'un long et violent contentieux avec ses voisins (cf. infra). Les premières usines de la commune, installées à la Possession et vers la rivière des Galets, datent donc de 1813-1814.

Après une phase de mise en place (jusqu'en 1822), le nombre d'usines augmente à la fois régulièrement et rapidement. Les données de la méta source montrent que le maximum aurait été atteint en 1834, mais les statistiques modifient un peu ce profil, et indiquent que la croissance a été un peu plus rapide (30 unités dès 1831), et le maximum un peu plus tardif (38 usines, et non 35, en 1838). Ce profil est caractéristique des communes de l'Ouest : la croissance y a été plus soutenue que dans l'Est, et la décrue aussi plus tardive et moins marquée. Les contemporains ont été conscients de cette croissance. En 1827, Lancastel affirme que « *la canne à sucre va bientôt devenir la culture dominante* »<sup>523</sup> ; quant au maire de cette commune, il note la même année : « *La culture de la canne s'est beaucoup améliorée à Saint-Paul et tend encore à un accroissement considérable* »<sup>524</sup>. En 1823, Saint-Paul consacrait 379 ha en cannes d'après Thomas, en 1826, 633 ha, soit 10,43 % de la superficie cultivable ; en 1827, 899 ha, soit 13,2 % (augmentation de 42 %).

Les infrastructures de communication, si importantes pour le développement de l'industrie sucrière (circulation des charrettes de cannes jusqu'aux usines ; exportation du sucre) présentent cependant un aspect assez contrasté. Lancastel insiste sur la bonne qualité des rades et des mouillages : la commune possède la « *grande et belle baie* » de Saint-Paul, celle de la Possession, « *où on ne fait encore aucune extraction par mer* », et celle de Saint-Gilles où « *quelques établissements de sucrerie ayant été formés dans cette partie de l'île, des bâtiments d'Europe y vont depuis quelques temps prendre charge* »<sup>525</sup>. Les routes, en revanche, sont de médiocre qualité : « *Le territoire de Saint-Paul est généralement montueux*

<sup>521</sup> Amiral Rosamel, *Notices statistiques sur les colonies françaises, t 2 Bourbon, Guyane, opus cit.*

<sup>522</sup> Lescouble, *Journal, opus cit.*, 3 novembre 1812, p. 74.

<sup>523</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 94.

<sup>524</sup> Statistiques municipales, ADR 6 M 1312.



*et coupé de ravines ; on s'occupe (en 1827) d'ouvrir une route par la montagne du Bernica, et un chemin communal, qui faciliteront les extractions de produits, et donneront par conséquent de l'extension aux cultures »*<sup>526</sup> ; l'aménagement de la route du Bernica doit la rendre accessible aux charrettes. Mais la route de Saint-Paul à Saint-Leu est difficile du fait du grand nombre de ravines à franchir, et de la montée Panon, inaccessible aux charrettes ; la route de Saint-Paul à Saint-Denis est « *belle et commode, sauf le passage de la Rivière des Galets, qui est parfois dangereux. Mais depuis la Possession jusqu'à Saint-Denis il faut sans cesse monter et descendre des zig-zags [sic] ardu, pavés et pratiqués sans art sur les bords des ravines »*<sup>527</sup>.

En 1827, pour la réunion prévue sur le sujet des chemins, le conseil municipal, formé en partie des sucriers Olive Lemarchand, Ph. Chauvet, J. Mottet, Langlois, convoque les plus importants des habitants, qui sont aussi les sucriers Clermont Hoarau, Bottard, Ovide Hoarau, Lalande Desjardins, Laffon, A. Chauvet, J. Laprade, P. Baillif : on délibère sur le chemin de la rive droite du Bernica, le chemin de ligne de la Rivière des Galets à la ravine du Bernica, le chemin de Bellemène au pied des Roches<sup>528</sup>. Par la suite, l'examen des délibérations du conseil municipal de Saint-Paul montre que cet organe, sans doute celui qui, à Bourbon, fut le plus sous l'influence des sucriers<sup>529</sup>, eut le souci permanent d'améliorer les chemins : le chemin du tour des Roches (1834), celui de Bernica à la ravine Saint-Gilles, celui de la ravine à Marquet à poursuivre jusqu'au chemin de La Mare, celui du raccordement de la Saline aux Trois Bassins, la route du Bois de Nêfles (1835), la route du Bernica à la ravine d'Ivon, de là à la ravine Bassin, puis à la Rivière des Galets (1837).

Soucieux de leur intérêt économique, certains sucriers n'hésitent pas à se substituer à la commune pour entreprendre les travaux de voirie, telle Mme Desbassayns, qui fait commencer à ses frais un tracé haut, dessiné par l'ingénieur colonial Schneider, à travers la ravine Bernica, pour établir une communication entre le chemin latéral du côté Ouest et la population qui réside côté Est<sup>530</sup> ; la commune approuve<sup>531</sup>. En 1834, le maire compte que

<sup>525</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, pp. 10-12.

<sup>526</sup> *Ibidem*, p. 94.

<sup>527</sup> *Ibidem*, p. 99-100.

<sup>528</sup> Séance du 20 mai 1827, délibérations du conseil municipal de Saint-Paul, ADR 2 O 212.

<sup>529</sup> En 1830, les conseillers Barrois, O. Lemarchand, Lambert, Léger, Langlois, sont des sucriers ; comme en 1834 Laprade, Fitau, Retout, Troussail, Leconte de Lisle, Lemarchand, Léger, Houpiart, Crestien, les deux Chauvet, K/Anval Aimé, Laffon, etc. Dans certains cas, on peut identifier des « lobbies » locaux, comme le « lobby » possessionnaires, avec Retout, Houpiart, etc., séance du 20 mai 1827.

<sup>530</sup> *Ibidem*, 1838.

<sup>531</sup> Il est difficile de faire la part entre les intérêts économiques, qui ne sont pas tus comme lorsque le conseil affirme qu'il a « à cœur de favoriser l'extension de l'industrie dans la commune » (7 avril 1837), et les

l'achèvement de la route de ceinture entraînera une plus grande prospérité ; en 1838, il souligne que « *les routes se confectionnent avec activité* »<sup>532</sup>. A partir de 1840, les témoignages sont plus rares, sans doute parce que la canne a cessé de gagner du terrain, comme ce fut le cas dans la décennie précédente, et que le réseau édifié satisfait désormais les besoins.

Ces travaux de voirie ne sont pas toujours à l'avantage des sucriers. Témoin la pétition de Vuatelet fils [usine n° 99] au conseil municipal de Saint-Paul, le 5 juillet 1836, qui « *expose que la nouvelle direction de la route royale éloigne l'établissement de sa sucrerie de plus d'une demi lieue, et qu'il sera forcé de faire un chemin à ses frais pour communiquer avec la nouvelle route* »<sup>533</sup>. En foi de quoi Vuatelet demande à être dispensé des 74 journées de réquisition de noirs pour le chemin de la ravine à Marquet. Le conseil ne se limite pas aux chemins, et met aussi en place ponts et radiers<sup>534</sup>.

Ce dynamisme des sucriers de la commune qui est remarquable, explique la place que tient Saint-Paul : en 1831, le maire souligne que « *les désastres climatiques et la baisse du prix du sucre ont ralenti l'augmentation des plantations de cannes* »<sup>535</sup>, ce qui a empêché les entreprises hasardeuses ; mais en 1834, le magistrat constate que, malgré un « *affreux coup de vent* », qui a endommagé les cultures de vivres, et atteint le café et les cannes, les sucriers sont « *confiants dans l'avenir ; plusieurs colons se disposent à donner une nouvelle extension à l'industrie sucrière* »<sup>536</sup>. En 1838, selon l'amiral Rosamel, la surface en cannes représente 1127 ha<sup>537</sup>.

- Saint-Leu (graphe 16 h) :

La commune de Saint-Leu présente un cas à part. D'abord, parce que nous sommes particulièrement bien renseignés sur elle grâce à l'opuscule du marquis de Chateaufort<sup>538</sup> ; ensuite, parce qu'il s'agit d'une de ces communes où l'industrie du sucre n'a donné naissance qu'à peu d'usines, comme à Saint-Joseph, Saint-Philippe, Sainte-Rose. Les premières créations d'usines ne remontent pas au-delà de 1821, encore ces usines ne fonctionnèrent-elles

---

affirmations humanitaires avec lesquelles ils s'entremêlent, parfois de façon absurde, comme lorsque certains membres, critiquant l'emploi pour la grand route, d'un macadam « *anguleux* », qui blesse les animaux, les habitants, les esclaves, demande que le gouvernement le recouvre de terre... que le macadam a précisément pour vocation de remplacer ! *Ibidem*, 1835.

<sup>532</sup> Statistiques municipales, ADR 6 M 1312.

<sup>533</sup> Délibérations du conseil municipal de Saint-Paul, juillet 1836, ADR 2 O 212.

<sup>534</sup> *Ibidem*, septembre 1830, juillet 1835, etc., ADR 2 O 212.

<sup>535</sup> Statistiques municipales, ADR 6 M 1312.

<sup>536</sup> *Ibidem*.

<sup>537</sup> Amiral Rosamel, *Notices statistiques sur les colonies françaises, t 2 Bourbon, Guyane, opus cit.*

<sup>538</sup> Sosthène de Chateaufort, *Histoire de Saint-Leu*, Lefort, Saint-Denis, 1865.

qu'une ou deux années selon Chateauevieux. Le marquis témoigne de ce manque de précocité de la culture de la canne : « *La culture de la canne à sucre fut bien longtemps à s'implanter à Saint-Leu et les anciens habitants, qui devaient leur fortune au café, ne pouvaient se décider à abandonner la culture de ce précieux arbuste* »<sup>539</sup>.

Le véritable démarrage date de 1825 ; mais à partir de cette date, les usines se mirent en place régulièrement (max. 7), sans qu'il y ait de fermeture jusqu'en 1848. Le caractère tardif de l'industrie sucrière dans la commune est sans conteste dû à certaines conditions naturelles que le maire (Lebel) analyse avec une grande perspicacité en 1827. Répondant à la demande du directeur de l'Intérieur, lui aussi réunit autour de lui, le 22 mai 1827, son conseil et les principaux habitants, parmi lesquels sont des sucriers, ou de futurs sucriers<sup>540</sup>. Constatant que sa commune est inconnue de l'administration, il en dresse un précieux tableau qu'il nomme « *topographie* ». « *La partie qui avoisine le bord de mer, écrit-il, renferme une zone plus ou moins large de terrain, communément appelée la savane, où la rareté des pluies, jointe au peu de profondeur du sol, interdit toute espèce de culture* »<sup>541</sup>, et ne permet que le pâturage. Puis, sur une zone qui s'élève, de une lieue de large, se trouvent les cultures et les établissements ruraux des propriétaires, alignés à la même hauteur. « *Toutes les propriétés sont sans exception partagées du bord de la mer au sommet des montagnes de manière que les établissements ruraux de chacun se trouvent placés à peu près au centre des propriétés* ». Au-dessus, sont les forêts. Les ravines entaillent profondément la première partie, moins la deuxième. De la ravine Trois Bassins à la Grande Ravine se trouve la Montée Panon, raide mais bien pavée. Un chemin de ligne parcourt parallèlement à la mer le milieu à peu près de la zone cultivée. De ce chemin à la route, on communique par d'étroits sentiers entretenus par les propriétaires dont ils traversent les terres. En conclusion, le maire note que la « *source de prospérité* » que représentent les communications a été négligée. La route royale, suffisante pour le passage d'un cheval, n'est pas assez large pour les charrettes ; le chemin de ligne est trop loin, en pente, coupé de ravines, mal entretenu. Il faut d'urgence, comme dans le reste de la colonie, rendre le réseau viable aux charrettes. La priorité est le chemin de Trois Bassins à Saint-Leu, qui doit être redressé, éviter le bord de mer, pour franchir plus aisément les ravines. Ce redressement est d'un grand intérêt, car il rapprochera le chemin des établissements, « *car c'est de ce côté que sont formées, ou se forment les premières sucreries*

<sup>539</sup> *Ibidem*, p. 82.

<sup>540</sup> Henry Hibon, Lebreton, Lossandière, J-B. de Villèle ; on trouve aussi de gros propriétaires : F. Ricquebourg, le comte de Roburent, Baillif, Hégésippe Hoarau, Urbain Lesport, Martin, Préau, délibérations du conseil municipal de Saint-Leu, ADR 2 O 164.

<sup>541</sup> *Ibidem*.

de notre quartier »<sup>542</sup>. Il est également urgent de faire un chemin perpendiculaire de la route au lieu dit le Cap jusqu'à la ravine du Trou, un autre entre la ravine du Cap et celle de l'Etang.

Par ailleurs, « *le quartier de Saint-Leu est totalement privé des eaux courantes* » ; les ravines, qui gênent si fort les cultures, ne fournissent pas d'eau utilisable, « *un torrent impétueux ou un filet d'eau* » ; les habitants n'ont que la précaire ressource de quelques bassins ; en ville il n'y a qu'un seul puits. Dans la forêt, toutefois, plusieurs sources pourraient être utilisées sans grande dépense<sup>543</sup>. Le maire enfin s'inquiète de l'effrayant morcellement des héritages, qui donne des propriétés allongées, de 60 ou 40 pieds de large, qu'on ne peut contourner. « *Nul moyen, conclut-il, de marcher vers des améliorations avec un pareil système. Ce qui existe déjà est une entrave quelquefois insupportable à l'accroissement des cultures et surtout à l'établissement des sucreries* ». La commune semble condamnée à rester « *stationnaire, quand les compatriotes augmentent leur prospérité* »<sup>544</sup>.

L'analyse est encore confirmée par de Cheffontaines lors de sa tournée de 1829, qui inspecte les travaux de la route royale, et annonce l'ouverture d'un « *chemin qui va rendre possible l'emploi des charrettes à Saint-Leu, où l'on ne connaissait d'autres moyens de transport que les noirs* »<sup>545</sup>. Par la suite, de lents progrès vont être réalisés : en 1830, le maire salue l'élargissement de la route royale « *reconnaissance des agriculteurs et bénédiction des voyageurs* », reconnaît que « *le chemin de ligne est assez exactement entretenu par les habitants dont il traverse les propriétés* »<sup>546</sup>, mais négligé par tous quand ils coupent les ravines ; en 1834, une portion de route est ouverte entre la Grande et la Petite Ravine ; l'année suivante, une rampe de 4 m de large, avec une rude pente de 4 % est confectionnée entre la rive gauche de la ravine Trois Bassins et la rive droite de Grande Ravine ; en 1841, le maire évoque la lente ouverture d'un chemin praticable aux charrettes de la ravine Trois Bassins à la ravine la Fontaine, mais souligne que rien n'est fait pour le chemin de la ravine des Colimaçons ; enfin, on modifie le tracé entre la ravine la Fontaine et le Bécarre.

Là comme ailleurs, les aléas climatiques détruisent ce que les moyens techniques limités de l'époque n'ont pas permis d'édifier avec solidité : en 1829, le coup de vent a endommagé la route royale, en 1836, les avalaisons ont détruit trois des cinq ponts sur les ravines la Chaloupe, la Fontaine, Grand Etang : les eaux ont affouillé les piles des ponts, qui

<sup>542</sup> *Ibidem*.

<sup>543</sup> Lancastel confirme ce manque d'eau « *les sucreries, conclut il, ne peuvent que difficilement s'établir dans cette commune ; cependant, il s'en élève déjà quelques-unes unes* », Betting de Lancastel, *opus cit.*

<sup>544</sup> Délibérations du conseil municipal de Saint-Leu, ADR 2 O 164.

<sup>545</sup> Tournée du gouverneur de Cheffontaines, 1829, CAOM carton 514, dossier 5965, p. 6.

<sup>546</sup> *Ibidem*.

reposaient sur des fonds de sable, faute de fondations assez profondes. Les établissements de sucrerie situés de ce côté observent, depuis la destruction des ponts, une augmentation de 25 % des frais de charroi, que le conseil municipal reconnaît<sup>547</sup>.

La culture de la canne est également stimulée : persuadé de l'avenir cannier de la commune, en 1836 Paul Maingard met à disposition du conseil municipal un champ de cannes dont les plans seront distribués gratuitement aux agriculteurs. La faiblesse, et le caractère tardif de l'économie sucrière dans la commune s'expliquent sans doute par la forte résistance du café ; ce n'est qu'en 1830 que le maire de la commune, qui a subi des ouragans deux ans de suite, note que les « *cafétérias sont fatiguées* ». On rencontre à Saint-Leu de très gros propriétaires qui, jusqu'en 1848, produisent beaucoup de café, dédaignent la canne, en tout cas d'ouvrir des usines, comme Lossandière et quelques autres.

En 1823, d'après Thomas, la superficie en cannes, 18 000 gaulettes (57 ha), ne représentait que 1 % de la superficie cultivée de la commune. En 1827, selon les chiffres de Lancastel, la canne représente 1000 ha, soit un peu plus de 7 %. Pour Rosamel (1838), la superficie en cannes aurait diminué, n'atteignant plus que 530 ha (3,6 %) <sup>548</sup>. L'industrie de cette commune reste cependant en expansion, et le nombre de sucreries continue à augmenter jusqu'en 1858 (10 sucreries). Chateaufieux voit dans la lenteur de la « mise en sucre » de la commune des côtés positifs : « *Les habitants ont été à l'abri de cet esprit d'engouement et d'imprévoyance qui a fait créer dans d'autres quartiers tant d'établissements de sucrerie dont il ne reste plus que des ruines. Dans une seule commune, trente trois établissements de sucrerie ont été édifiés, plusieurs à grands frais ; ils ont fonctionné plus ou moins longtemps et sont tous détruits aujourd'hui* » <sup>549</sup>.

- Saint-Louis (graphe 16 i) :

Le cas de Saint-Louis ressemble à celui de Saint-Leu et s'en distingue tout à la fois. Le nombre d'usines est resté limité, avec un maximum de 12 unités (1839). Cependant, l'industrie sucrière y fut plus précoce qu'à Saint-Leu, puisque la première usine aurait été créée en 1816, voire même un peu plus tôt pour l'usine de Bel-Air [n° 68], la seule usine créée par des libres de couleur<sup>550</sup>.

Lancastel soulignait en 1827 les avantages naturels de la commune, l'importance de sa plaine bordée de coteaux en pente douce, la fertilité de son sol, longtemps consacré au blé et

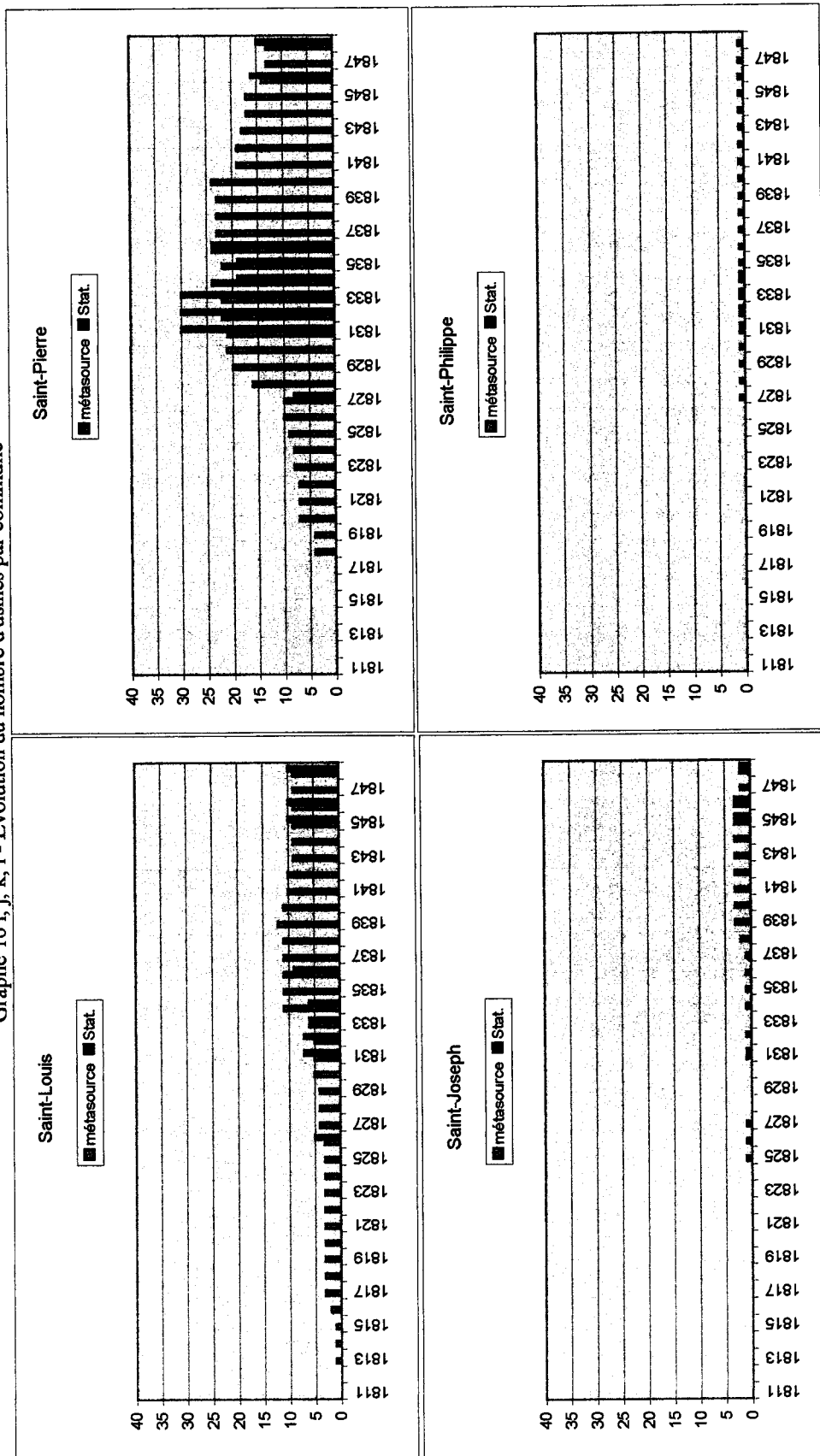
<sup>547</sup> ADR 3 O 14 (vicinalité ; procès verbal de la séance du conseil municipal du 5 juillet 1836).

<sup>548</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 87.

<sup>549</sup> Sosthène de Chateaufieux, *Histoire de Saint-Leu, opus cit.* p. 83.

<sup>550</sup> Les actes ne donnent pas d'autres précisions.

Graphe 16 i, j, k, l - Evolution du nombre d'usines par commune



au café. Le problème de l'eau ne semble pas s'être posé, car la Rivière Saint-Etienne a fourni dès 1816, et peut-être plus tôt en ce qui concerne l'usine de Bel-Air, des prises d'eau aux sucreries qui s'installèrent dans la plaine du Gol. Quant aux facilités d'évacuer le sucre, elles n'étaient que médiocrement assurées à l'estuaire de la Rivière Saint-Etienne par le « *mauvais embarcadère des Cocos* » (Lancastel), et à l'Etang-Salé par une crique accessible aux chaloupes de 8 à 10 tonneaux et aux pirogues ; la rade, quant à elle, n'accueillait déjà plus dans les années 1820 les bâtiments, mais uniquement les caboteurs, à de rares occasions.

Le conseil municipal<sup>551</sup> se réunit aussi le 20 mai 1827, à la demande du directeur de l'Intérieur ; comme à Saint-Leu, et à la différence des autres communes, les sucriers n'y sont pas majoritaires. Toutefois, sont invités à la séance les habitants notables, parmi lesquels Chabrier, le propriétaire de l'usine du Gol, et Burnouf, lui aussi sucrier au Gol. Après des délibérations sur l'église<sup>552</sup>, l'assemblée envisage l'amélioration et l'ouverture d'un chemin communal entre la ravine des Avirons et le Ruisseau. Chabrier souligne encore une fois la nécessité de l'entretien des infrastructures en observant « *que la voie publique est interrompue par la vétusté du pont du Gol qui menace de s'écrouler et témoigne même de sa surprise de ce qu'on n'aye [sic] pas songé à le rétablir* »<sup>553</sup>, ce qui empêche d'exporter le sucre de la commune par l'embarcadère d'Etang Salé ; les notables profitent de l'occasion pour demander d'établir un embarcadère entre Bel-Air et le château du Gol, sur les pas géométriques, demander aussi l'ouverture d'un canal pour arroser les terres entre la Rivière Saint-Etienne et le château du Gol, et dénoncer l'indivision des terres du lieu-dit la Rivière, qui empêche de planter des cannes et de tracer des chemins, tant que le mesurage de Petit de la Rhodière n'est pas homologué : « *que nous servirait de planter des cannes si nous ne pouvons les extraire et les transporter dans les sucreries ?* »<sup>554</sup>.

Cependant, la question de la voirie ne se posera pas véritablement dans la commune, à l'exception de rares réparations (1836) sinon en ce qui concerne les ponts à établir sur les canaux, que certains sucriers (Chabrier, Laisné en 1838) négligent d'édifier. Les problèmes sont ailleurs : à partir de 1831, le maire attire l'attention des pouvoirs publics sur les difficultés de l'industrie sucrière, tout en tenant des propos presque contradictoires, comme à Saint-Paul. Ainsi note-t-il que « *la sucrerie n'offre plus un grand avantage ; la baisse des*

<sup>551</sup> Sénac, maire et sucrier, Barbarin, Payet, Nativel, Hoarau, Ricquebourg, délibérations du conseil municipal de Saint-Louis ; en 1834, le conseil, où l'on retrouve les quatre premiers, compte désormais trois sucriers : Lambert, Gautier, Chabrier, ADR 2 O 178.

<sup>552</sup> Le problème de l'église de Saint-Louis revient à l'ordre du jour du conseil municipal, de manière récurrente, pendant toute la période.

<sup>553</sup> *Ibidem*.

*sucre et les frais d'entretien dégoûtent ceux qui voulaient s'établir* »<sup>555</sup> ; opinion développée en 1832 dans une lettre envoyée au directeur de l'Intérieur : « *la position de la colonie, en général, est très malheureuse, et la commune de Saint-Louis se trouve dans l'état le plus déplorable. La culture de la canne, qui promettait tant, il y a quelques années, n'offre plus que des pertes aux uns, et très peu de profit à ceux qui s'y livrent par leurs propres moyens. Ils sont donc dans la plus grande inquiétude pour l'avenir qui n'offre que des terres épuisées et très peu de moyens de s'en procurer d'autres ; la plupart y renonceront* » ; mais cet avis est tempéré quelques lignes plus bas par ces mots : « *Les sucreries reprennent un peu et donnent quelques espérances. Cependant les grands frais qu'elles occasionnent rendent toujours ce genre de spéculation douteuse* »<sup>556</sup>. Dès 1833, le maire module son discours : dans son compte-rendu statistique, à la rubrique sucre, il note « *cette culture prend beaucoup d'extension, ces produits en sont toujours très lucratifs* », comme en 1834 « *cette culture prend toujours de l'extension, le peu de produit qu'offrent les autres cultures engage les habitants à se livrer à celle de la canne* » ; il précise en 1836 : « *presque tous les habitants aisés plantent de la canne ; c'est-à-dire ceux qui avoisinent les établissements de sucrerie et ils en tirent un bénéfice lucratif* »<sup>557</sup>.

La superficie en cannes, qui recouvrait 133 ha en 1823 (3,35 % des cultures), passe à 500 ha en 1827 (4,1 %), et 1500 ha en 1838 (10,3 %). L'examen du graphe montre que le nombre d'usines, loin de fléchir lors de la crise de 1831, a au contraire quasiment doublé à partir de 1833. La fin de la période, non exempte de difficultés, révèle cependant la solidité d'une activité aux mains de très gros capitalistes/propriétaires comme Chabrier, qui possède les usines du Gol [n° 74], de Château du Gol [n° 71], de Bellevue [n° 238], ou K/Véguen propriétaire de celle de La Rivière [n° 72]. Deux des quatre usines qui ont fermé ont été concentrées, l'une, l'établissement d'en haut [n° 69], par Chabrier, l'autre, Archambault [n° 8], par K/Véguen<sup>558</sup>.

Le maire de Saint-Louis distingue le cas de ceux que l'on peut appeler des capitalistes, et témoigne de cette situation en 1846 : « *canne à sucre : vient très bien et offre d'assez grands avantages, aussi tous les habitants avoisinant les établissements de sucrerie, ou qui peuvent jouir des chemins de charrettes la cultivent avec soin et obtiendraient de bons résultats sans la maladie qui existe depuis quelques années et qui a encore reparu cette année*

---

<sup>554</sup> *Ibidem*.

<sup>555</sup> Statistiques municipales, ADR 6 M 1312.

<sup>556</sup> *Ibidem* ; lettre du 4 août 1832 au directeur de l'Intérieur.

<sup>557</sup> *Ibidem*.



avec la même force »<sup>559</sup>, et en 1848 : « la maladie qui a diminué les revenus a reparu comme les années précédentes sur la canne jaune, atteinte de façon générale ; on a donné la préférence à cette canne car elle donne de forts produits ; mais plusieurs champs ont été détruits et replantés avec de la canne rouge de Batavia. Cet exemple a été suivi dans les hauts où la maladie sévit avec plus de force »<sup>560</sup>. Le maire témoigne en réalité de l'existence d'une nouvelle organisation géographique et économique de la culture de la canne, avec la constitution de pôles autour des puissantes sucreries, reliés par des chemins. C'est toute la mise en place de cette agriculture, soucieuse de baisser les coûts, de centraliser, caractéristique de la deuxième moitié du siècle, qui s'esquisse. L'époque du boom sucrier, de la multiplication des unités, propre au début du siècle, est révolue. Il est significatif qu'une telle organisation paraisse dans une commune où la relative rareté des usines, et leur puissance, laissent le champ libre au développement.

- Saint-Pierre (graphe 16 j) :

Saint-Pierre est comparable à Saint-Paul, et illustre le cas d'une industrie sucrière qui se met en place assez tôt (1817), et qui culmine non pas dans les années 1831/1833, mais dans les années 1834/1839. L'érosion s'amorce à partir de 1840. On peut distinguer sur le graphe une période de mise en place, de 1818 à 1827, puis une croissance, progressive selon les données de la méta source, de 1828 à 1834, beaucoup plus rapide si l'on prend en compte les chiffres des statistiques municipales : dans ce cas, le maximum d'usines aurait été atteint dès 1831.

Dans l'un et l'autre cas, il faut souligner, comme principale raison de la croissance, l'ouverture du canal Saint-Etienne. Lancastel ne s'y trompe pas, qui note que « le canal Saint-Etienne va servir à l'irrigation des terres, et sera d'un avantage immense pour la commune de Saint-Pierre, en classant au rang des terres les plus fertiles des savanes dont on n'avait pu tirer aucun produit »<sup>561</sup>, et que l'ouverture du canal permettra « l'établissement de plusieurs usines, toutes du plus grand intérêt, et l'économie d'un grand nombre de bras employés précédemment à transporter l'eau au quartier et dans les habitations qui avoisinent le canal »<sup>562</sup>. En 1831, le maire<sup>563</sup> abonde en ce sens : « la culture de la canne devient de jour en

---

<sup>558</sup> Archambault était le beau-père de K/Véguen.

<sup>559</sup> Statistiques municipales, opus cit.

<sup>560</sup> *Ibidem*.

<sup>561</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.* p. 92.

<sup>562</sup> *Ibidem*, p. 101.

jour plus importante. Le canal Saint-Etienne arrose plus de mille hectares plantés en cannes, et dans quelques années, Saint-Pierre produira beaucoup de sucre, la qualité est généralement bonne »<sup>564</sup>. La superficie en cannes, qui est en effet de 224 ha en 1823, passe à 575 ha en 1827 (4,8 % des cultures), et 2434 ha en 1838 (16,75 %). Les pronostics se vérifient, ainsi que le remarque le gouverneur Cuvilier qui note en 1837 que « de Grands-Bois jusqu'à Manapany, dans l'intervalle de moins d'une demie lieue, cinq sucreries se sont établies, et tout cet espace est couvert de nouvelles plantations »<sup>565</sup>.

La commune possède par ailleurs des atouts, en particulier une belle zone cultivable jusqu'à une petite distance du bord de la mer, une rade de qualité moyenne, et surtout deux criques, les grand et petit barachois, peu aménagés, mais dont le chenal de communication est régulièrement dragué, et qui permettent l'accès de caboteurs évacuant le sucre. Quant aux routes, certes le conseil municipal remarque en 1827 que leur développement est freiné par le défaut de bras et de fonds, mais au vrai elles sont assez aisées, si l'on excepte le passage de la Rivière Saint-Etienne vers le nord, et le franchissement des ravines de Manapany et de Petite-Ile vers le sud, qui ne se fait que par des rampes ardues. Il est rare, d'ailleurs, que le conseil municipal engage des dépenses de voirie, comme en 1830, lorsque l'extension du canal Saint-Etienne a permis l'extension de la canne, et l'ouverture de nouvelles usines, et que le maire annonce la création et l'élargissement de chemins à la Savane, Montvert, l'Entre-Deux, la ravine des Cabris, Terre-Rouge, Ravine Blanche ; ou l'année suivante, où l'on prévoit l'ouverture d'un chemin de communication entre la ligne Montvert et la Rivière d'Abord ; ou enfin, en 1835, lorsqu'une liaison carrossable avec Saint-Joseph se met en place, et que le gouverneur Cuvilier note que la route va au-delà de la ravine du Pont, et n'est plus qu'à une lieue de Manapany, dont la « ravine profonde et escarpée sera franchie au moyen d'un pont en 1835 ou 1836 »<sup>566</sup>.

De 1831 à 1836, le maire présente le tableau d'une industrie sucrière contrastée avec « certaines usines détériorées par un long usage, et d'autres dans un état prospère », mais qui semble ne souffrir que des aléas climatiques, la sécheresse en 1833, le coup de vent en 1836. Le gouverneur Cuvilier, lors de sa tournée de 1833, fait lui aussi l'éloge de la sagesse et du bon esprit des Saint-Pierrois qui se marque par l'adoption graduelle des

---

<sup>563</sup> Il s'agit de Urbain-Marin, lui-même associé dans la sucrerie Lebidan, qui a autour de lui les sucriers Demahy, Deheaulme, Ch. Motais, ainsi que J. Hoareau, Paris Leclerc, David, délibérations du conseil municipal de Saint-Pierre, ADR 2 O 247.

<sup>564</sup> Statistiques municipales, ADR 6 M 1312.

<sup>565</sup> Tournée du gouverneur Cuvilier, 1837, CAOM carton 514.

<sup>566</sup> *Ibidem*, 1833, CAOM carton 514.

perfectionnements : « leur quartier produit déjà 5 000 000 de litres de sucre et n'est grevé que de peu de dettes »<sup>567</sup>. En 1846, et malgré la proximité de l'abolition de l'esclavage, le premier magistrat de la commune décrit l'activité sucrière comme « la branche à laquelle s'adonne avec la plus grande persévérance la commune de Saint-Pierre ; toute la zone susceptible d'être plantée en cannes est couverte par ces roseaux, et aujourd'hui, cette culture n'est plus susceptible d'extension » ; cette activité est pourtant affaiblie par les hauts salaires, le manque de bras, la maladie. A cette date, le nombre d'usines a été quasiment divisé par deux (14/15 unités), sans que la production de sucre ait diminué. Là comme ailleurs, la fermeture d'usines est le garant de gains de production et sans doute de productivité.

- Saint-Joseph et Saint-Philippe (graphe 16 k et l) :

Saint-Joseph et Saint-Philippe peuvent être définies comme des zones périphériques de l'espace sucrier. A Saint-Joseph, les sucreries furent à la fois tardives et peu nombreuses. La première mention d'une sucrerie apparaît en 1827, à l'occasion d'une autorisation donnée à Frédéric Ringwald et Gabriel Adolphe Hoareau, cultivateurs à la Rivière des Remparts, « d'établir un moulin à eau sur un bas-fond situé sur la rive gauche de cette rivière, vis-à-vis le passage appelé le Domitile, lequel bas-fond ayant 300 m. de long sur 75 m. de large, borné à l'Est par le rempart, à l'Ouest par son courant ; la prise d'eau sera d'un pied cube, mais pas supérieure à la moitié du volume d'eau [de la rivière] » ; « il importe, ajoute le document, de favoriser l'établissement des usines et surtout des sucreries dans un canton où il n'en existe pas »<sup>568</sup>. Nous n'avons pas trouvé trace de cette usine dans les recensements individuels, mais il s'agit sans doute de l'éphémère usine portée sur les statistiques des années 1831/1832, que nous possédons. En 1831, le maire, qui porte une appréciation désabusée sur les atouts économiques de la commune, reprend les mêmes observations que Lancastel quelques années plus tôt, ce qui montre que la situation n'a guère évolué : « l'agriculture aussi bien que le commerce, écrit-il, y sont fort entravés par le manque de débouchés ; il n'y existe que de forts mauvais débarcadères [Manapany], les routes sont tout à fait impraticables pour les charrettes, de sorte que les transports ne peuvent se faire que par tête de noir, ce qui occasionne des frais énormes »<sup>569</sup>. En 1830, le gouverneur Duval d'Ailly note que la route qui relie la commune à Saint-Pierre « commencée l'année précédente a avancé de

---

<sup>567</sup> Ibidem.

<sup>568</sup> Conseil du contentieux administratif, registre des décisions, ADR 20 K 1.

<sup>569</sup> Statistiques municipales, ADR 6 M 1312.

200 mètres »<sup>570</sup> ! Il est vrai que la culture de la canne à sucre ne s'est que peu développée dans la commune : de 10 ha en 1823, elle passe à 314 ha en 1838<sup>571</sup>. Après l'échec de la première usine (1827-1831 ?), l'industrie sucrière s'implante à partir de 1835.

Les habitants ont pourtant une foi naïve dans la canne et la route : « *Privée depuis longtemps des moyens de communication, écrivent le 19 septembre 1837 quelques-uns d'entre eux au gouverneur Cuvillier, les travaux de la route n'ont pas été plutôt commencés dans son sein que Saint-Joseph a fait des efforts pour substituer aux cultures anciennes la seule culture qui puisse lui permettre un avenir meilleur, si elle peut être continuée et prendre de l'accroissement. Elle pourra être continuée, cette culture, si les routes et chemins qui sont la condition sine qua non de son existence étaient mises à l'entreprise* »<sup>572</sup>. Malgré cet enthousiasme, la croissance est lente, et le nombre de sucreries ne dépasse pas trois (1839-1846). Ce nombre est brutalement réduit à deux en 1847, avec la destruction de l'usine L'Amitié [5900], emportée par une crue de la Rivière des Remparts.

En 1846, le maire décrit une situation toujours difficile : « *Le prix des terres a considérablement diminué par suite de la maladie de la canne, comme le prix des esclaves...La maladie qui existe sur les cannes depuis plusieurs années, jointe aux catastrophes atmosphériques, ont réduit de beaucoup les revenus de cette commune* » ; en 1848, l'appréciation est définitivement négative : « *Dans la commune de Saint-Joseph, il y a une tendance générale à l'abandon de la culture de la canne, soit à cause du peu de rendement de cette culture, et de la difficulté d'en réaliser les produits, soit à cause du manque de bras* »<sup>573</sup>. Saint-Joseph n'a donc pas réussi le passage à la monoculture et aux profits qui ont tant enrichi de nombreuses autres municipalités. C'est que les difficultés que l'industrie sucrière a rencontrées dans l'île, ont été, à Saint-Joseph, comme affectées d'un coefficient multiplicateur vu l'éloignement, l'enclavement, et la pauvreté des habitants.

La commune de Saint-Philippe ne fut créée qu'en 1830, et jusqu'à cette date, elle faisait partie de Saint-Joseph. Les conditions naturelles qui freinaient l'essor de l'industrie sucrière dans cette dernière commune (éloignement, enclavement par l'absence de routes praticables aux charrettes et d'embarcadère – l'autorisation administrative du Port Buffard, tout à fait insuffisant, fut d'ailleurs supprimée en 1826 après un conflit avec le propriétaire du

<sup>570</sup> Tournée du gouverneur Duval d'Ailly, 1830, CAOM carton 514, p. 8.

<sup>571</sup> Chiffres de Thomas et Rosamel, *opera cit*.

<sup>572</sup> Lettre au gouverneur Cuvillier, 19 septembre 1837, ADR 3 O 13 (vicinalité).

<sup>573</sup> Statistiques municipales, ADR 6 M 1312.

terrain -), valaient plus encore pour la région de Saint-Philippe. Une seule sucrerie fut créée dans la période étudiée, en 1827, deux ans après la première usine montée à Saint-Joseph (n° 102, établissement *Vergoz*, dit plus tard *Trinité*). Dès 1831, le maire souligne que « *les produits de la canne sont loin de répondre à l'attente des cultivateurs* » ; il reprendra cette antienne en 1832 : « *les plantations de cannes ont été loin de faire la récolte à laquelle on s'attendait* », et en 1833 : « *la canne est d'un faible rapport* »<sup>574</sup>. Sans doute pourrait-on ajouter que la pauvreté des habitants de la commune ne permettait pas d'investir suffisamment dans cette culture, et que la greffe tardive de l'industrie, dans une zone consacrée jusque là au café et au girofle<sup>575</sup>, sans tradition sucrière, avait des raisons de ne pas prendre. Ce n'est qu'en 1849 que le maire note un tardif essor de la culture de la canne, les habitants étant dans une grande gêne du fait des dommages subis par les plantations de café et de girofle.

#### b) Synthèse :

Des remarques précédentes, il apparaît que la création des usines sur les communes s'étale sur une dizaine d'années pour dix communes. Que dire de l'origine de l'industrie au plan communal ? Saint-Benoît et Saint-André sont les communes où les sucreries s'ouvrent le plus précocement, en 1810 et 1812. Puis viennent Saint-Paul (1813), Sainte-Marie et Saint-Denis (1815). Ces communes sont suivies par Saint-Louis (1816), Sainte-Rose (1817), Sainte-Suzanne et Saint-Pierre (1818) ; trois ans plus tard, Saint-Leu (1821, en réalité 1825, car les deux sucreries de 1821 ferment au bout de un et deux ans), Saint-Joseph (1825), Saint-Philippe (en réalité, encore Saint-Joseph), 1827). Quinze ans, ce qui est long, sépare l'équipement de la première et de la dernière commune ; mais il a fallu la moitié de cette durée, 8 ans, pour que les neuf premières communes voient donc leurs infrastructures sucrières s'ébaucher.

Faut-il voir une logique géographique dans cette succession ? Peut-être, car à partir de Saint-Benoît, un anneau d'équipement sucrier s'élargit progressivement aux communes voisines : Saint-André, Sainte-Marie, Saint-Denis, mais Sainte-Suzanne est sautée, puis Sainte-Rose. Il a fallu cinq ans à cette sucrerie du Nord-Est pour se mettre en place. On peut penser que les colons, au vu des premières réussites et profits du sucre ont imité les précurseurs, avec un délai dû certes à la construction des usines, à l'acheminement du

<sup>574</sup> Statistiques municipales, ADR 6 M 1312.

<sup>575</sup> En 1830, Duval d'Ailly note que « *les habitants ayant besoin de leurs noirs pour faire la récolte du girofle qui est la principale production de ce quartier* » ont suspendu les travaux de la route ; tournée du gouverneur Duval d'Ailly, 1830, CAOM carton 514, p. 8.

matériel, importé, et à son montage, mais surtout aussi à la plantation des cannes. Charles Desbassayns signale ainsi que pour son usine du Chaudron, il a acheté la terre en 1809, a planté les cannes en 1813, et a ouvert la sucrerie en 1815. Presque contemporain de cet anneau du Nord-Est, s'organise un second anneau, celui de l'Ouest et du Sud. Saint-Paul, Saint-Louis, Saint-Pierre commencent à s'équiper en trois ans. Il n'y a donc pas eu une progression de l'équipement usinier à partir d'une origine située à l'Est, mais à partir de deux foyers pratiquement contemporains, l'est (Saint-Benoît) et l'Ouest (Saint-Paul). Un peu plus tard, les marges de ce second foyer ont été occupées : Saint-Leu, puis Saint-Joseph. Il y eut sans doute aussi une logique financière (double logique : voir s'épuiser les revenus des cultures traditionnelles, et augmenter ceux des sucriers ; disposer d'assez de capitaux), et une logique mentale : avoir le « cran » d'abandonner la routine, se lancer dans une nouvelle production, prendre des risques. Et à ce compte, l'Est est alors beaucoup moins conservateur que l'Ouest et le Sud « profond ».

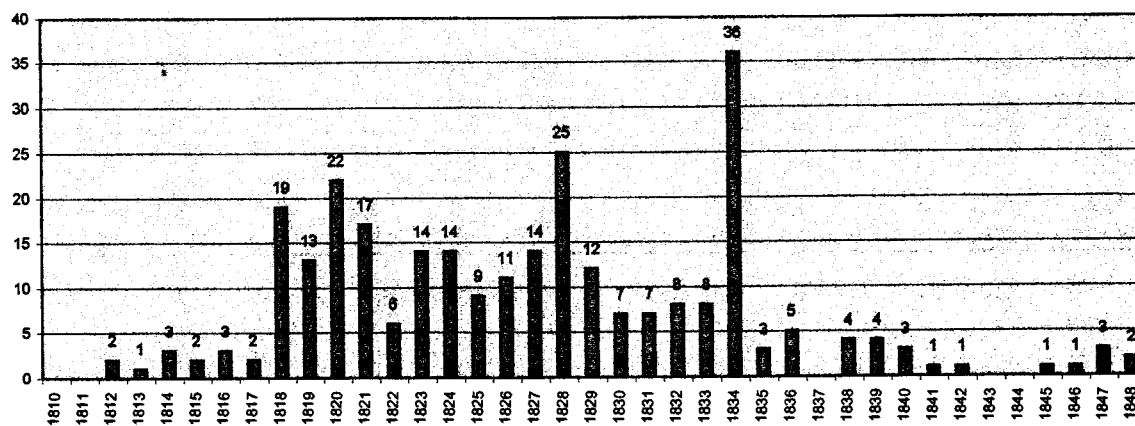
Les données de la métasource ont permis d'établir un graphe du nombre d'usines créées par an (graphe 17). Ce graphe permet de mettre en évidence un certain nombre de rythmes. Jusqu'en 1817, la création de sucreries est très limitée : 12 unités sont créées en cinq ans (2,16/an). Il s'agit là des débuts de l'industrie, freinée sans doute par trois facteurs : la méfiance des habitants devant une nouvelle culture dont on évalue encore mal le profit à venir, la tendance, comme le souligne Maillard, à créer des structures surdimensionnées, donc relativement longues à édifier, et coûteuses, enfin les problèmes liés aux moteurs des moulins, soit à eau, demandant une grande précision de montage, soit à animaux (manèges), exigeant un achat fort onéreux d'animaux. On peut aussi prendre en compte le délai nécessaire à la pousse d'une canne plantée trois ans plus tôt, au vu des premières réussites.

Le graphe montre ensuite une période de forte création d'usines, de 1818 à 1834 ; cette période peut être divisée en cinq moments. Vient d'abord une première phase d'accélération dans la construction des usines, de 1818 à 1821. En trois ans, ce sont 85 usines qui sont montées (21,25/an). Les planteurs ont compris l'intérêt de la production de sucre, la canne plantée est venue à maturité, on suit l'exemple de Charles Desbassayns qui a équipé son usine du Chaudron d'une machine à vapeur (Fawcett de 6 CV<sup>576</sup>). Desbassayns, d'ailleurs, s'est lui-même livré à une sorte de « prosélytisme » sucrier auprès de ses voisins. En quelques mois, selon Gaudin, plusieurs dizaines de machines à vapeur, plus chères à l'achat, mais beaucoup moins, à l'entretien, qu'un troupeau de mules, commandées en Angleterre, sont livrées à

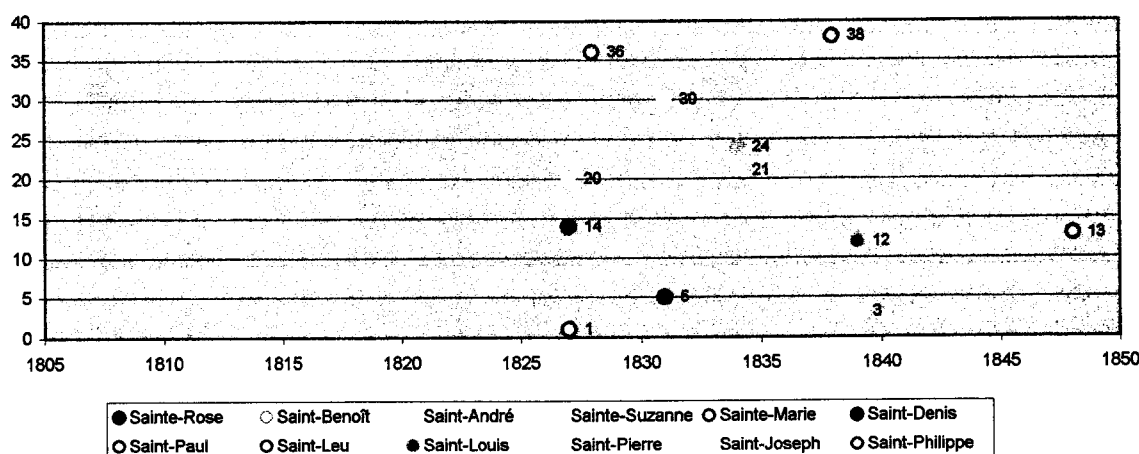
---

<sup>576</sup> Cf. *infra*.

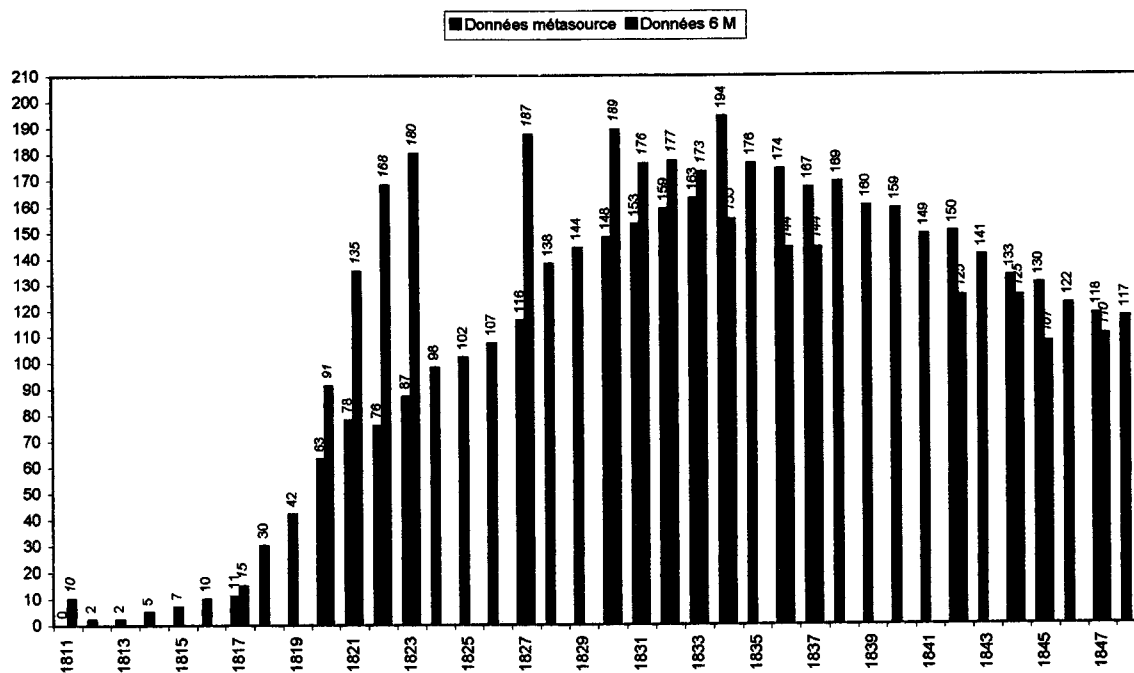
Graphe 17 - Création annuelle usines/an



Graphe 18 - Année marquant le maximum d'usines en fonctionnement par commune



Graphe 19 - Recensement des usines : données globales comparées



Bourbon ; « *on ne vit plus dès ce moment dans toute l'île, écrit Gaudin, que des apprentis sucriers, chaque habitant plantait des cannes, beaucoup empruntaient à un intérêt énorme* »<sup>577</sup>. Cette période d'enthousiasme est suivie par une phase où la création d'usines, tout en se poursuivant, ralentit considérablement : de 1822 à 1827, 68 usines sont créées (11,3/an). Les meilleures localisations sont occupées, les terres les plus propices mises en culture.

Les sucriers sont alors sans doute confrontés au problème que le directeur de l'Intérieur évoque, savoir les carences de la voirie. Bien que « *dès 1819, les gouverneurs, les administrateurs et les conseillers du gouvernement local...[aient] été bien convaincus de cette vérité : qu'il n'y a aucune prospérité possible dans un pays sans de bonnes voies de communication...et que les habitants eux aussi [aient] fait des sacrifices pour les exécuter. Le pays n'avait pas de routes, tout le monde s'est mis à en faire ; le gouvernement local a donné l'exemple ; c'est encore là une des prospérités de la colonie*<sup>578</sup> », la situation ne s'améliore que lentement, car si les propriétaires ont bien ouvert des voies, ils ne les entretiennent que de mauvais gré, car l'entretien réquisitionne leurs noirs, qu'ils jugent plus utiles aux cultures. En fait de 1815 à 1826, l'état des chemins demeura très précaire, et le gouverneur Freycinet s'en plaignit au retour d'une tournée en 1823. Dès 1825, sur proposition de l'ingénieur en chef Spinasse, 50 000 F furent débloqués, pour l'année 1826, en faveur des routes et ponts de la partie au vent. Mais c'est l'arrivée de Betting de Lancastel, en 1826, qui donna enfin un essor remarquable à la confection et à la réfection des ponts et chaussées. Le 5 juin 1827, le gouverneur prit un arrêté sur la réparation des chemins vicinaux.

L'année 1828 voit la reprise spectaculaire de la création d'usines, avec 25 unités, tendance qui s'amorçait l'année précédente (14 usines). Les problèmes de voirie commencent à être pris en compte et réglés<sup>579</sup>, le choix de la monoculture s'affirme, aux dépens de la culture des vivres ; la permanence d'une traite illégale, et l'apport constant d'esclaves ont dû

<sup>577</sup> Gaudin, *Mémoire sur les établissements...opus cit.*

<sup>578</sup> Médard Malavois, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion*, Paris, Librairie agricole et horticole J. Louvier, 1861, 97 p., p. 6. Louis Jean Baptiste Médard Malavois né en 1794 aux Seychelles, arriva en 1815 à Bourbon, où il exerça la profession de négociant puis d'agent de change. Il était accompagné de son frère Alexis Malavois, lieutenant de vaisseau.

<sup>579</sup> La mise en place d'une voirie carrossable fut cependant une affaire de très longue haleine, qui mériterait à elle seule une monographie, comme l'étude des ponts et autres moyens de franchissement des ravines. Pour les routes, nous avons le témoignage de Chateavieux, sur la commune de Saint-Leu dont il fut le maire : « *La route de ceinture a été commencée dans la commune de Saint-Leu, en 1829, par le passage de Trois-Bassins ; elle fut pendant bien des années arrêtée à quelques mètres de cette ravine ; quelques portions furent faites pendant l'année 1833 et les suivantes, mais ce n'est qu'en 1841 qu'elle fut entièrement ouverte dans la commune de Saint-Leu, et mise en communication avec Saint-Paul, au nord, et Saint-Louis, au sud* », Chateavieux, *Histoire de Saint-Leu*, opus cit., p. 84.



aussi favoriser le phénomène. Toutefois, la situation n'est pas saine ; Malavois décrit en peu de mots une situation périlleuse : le spectaculaire développement sucrier des années 1824-1829 produit l'inflation, le prix d'un esclave atteint 3000 F., celui d'une mule 2500 F. Le prix d'une journée d'ouvrier augmente lui aussi, comme celui des matériaux de construction venus de France. « *En un mot, la plupart des établissements se sont fondés dans les conditions les plus onéreuses* », amenant l'endettement des sucriers<sup>580</sup>.

L'embellie est de très courte durée : de 1829 à 1833, ce ne sont que 42 usines qui se créent (8,4/an). Ce ralentissement a des causes identifiées, qui sont les aléas climatiques, la crise de 1830 (endettement, faillites), la mévente du sucre. Malavois évoque « *l'affreux ouragan du 10 février 1829, suivi d'une inondation, qui anéantirent les plus belles récoltes sur pied, renversèrent un grand nombre de sucreries, de maisons, de ponts, et détruisirent les routes...Les coups de vent se succédèrent en 1830, 1831, 1833 et 1834...Une masse de propriétés changèrent de mains ; il y eut, sans intervention légale, un attermoiement presque général ; on accorda des délais à ceux qui avaient quelque chance de se relever, on déposséda ceux qui n'en avaient pas ; le prix des choses retomba alors à ce qu'il était avant le temps des exagérations*<sup>581</sup> ». Maillard, quant à lui, évoque aussi « *les mécomptes résultant de faux-frais à peu près aussi considérables dans les petites usines que dans les grandes [si bien qu'] il fallut réduire le nombre de ces usines, et installer en plus grand celles restantes*<sup>582</sup> ». Cette crise, dont nous reparlerons, n'amena pas beaucoup de fermetures immédiates, mais des faillites et des reprises. Quant à l'abolition effective de la traite, à partir de 1831, elle ne semble pas avoir eu d'incidences sur la création des usines, malgré les problèmes de main d'œuvre qu'elle posait. L'étude ultérieure montrera sans doute quelles réponses les sucriers ont donné à cette donnée nouvelle.

On remarque en effet que des usines continuent à être créées, ce qui montre la permanence d'un dynamisme, entretenu à la fois par la progressive augmentation du prix du sucre, et par l'action du chimiste Wetzell. L'année 1834 pose un problème, par la véritable « explosion » qu'elle laisse voir dans la création des usines à Bourbon (35 usines). Il est vrai que ce chiffre doit être pris avec précaution. En effet, parmi ces usines, certaines apparaissent pour la première fois sur la liste Wetzell, première liste à fournir le nom des sucriers. Parmi ces sucreries, la majorité a pu être repérée à des dates antérieures, lors du dépouillement du fonds des recensements (6 M). Certaines n'ont aucun antécédent, ce qui ne veut pas dire

<sup>580</sup> Maillard, *opus cit.* p. 6.

<sup>581</sup> M. Malavois, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion, opus cit.*, p. 7.

<sup>582</sup> Maillard, *Notes sur l'île de La Réunion, opus cit.*, p. 125.

qu'elles n'existaient pas avant. Mais ce cas ne concerne que quelques usines, et l'on peut accepter l'idée d'une création spectaculaire d'usines cette année là.

Ce phénomène est d'ailleurs explicable, et il a été perçu par les maires : après les dures années de crise, la conjoncture s'améliore en ce qui concerne le prix du sucre. De plus, les progrès dans la voirie et les innovations techniques de Wetzell, en particulier, autorisent la mise en place et garantissent la viabilité d'établissements moyens, dont l'ouverture avait peut-être été différée du fait des difficultés. Mais 1834 marque la fin de la période d'équipement sucrier, qui a vu en dix-sept ans l'ouverture de 242 usines (14,2 usines/an en moyenne). L'essentiel du parc usinier est en place, celui que permettent sans doute à la fois les données géographiques et culturelles, les données techniques, les données économiques, et les données capitalistiques. Cette année marque aussi d'une certaine façon la fin des illusions, à tous les moins des espérances de ce que l'on peut appeler le mythe sucrier. De 1835 à 1848, il n'y a plus que 28 usines créées (2,5/an), ce qui ramène aux valeurs des années 1812/1817. On soulignera malgré tout le maintien du dynamisme, et l'on remarquera que cette décade de la création des usines n'est pas liée à l'approche de l'abolition de l'esclavage. Sans doute assiste-t-on désormais à un remodelage des unités existantes, à leur extension ; peut-être les usines créées sont-elles des usines d'un type nouveau, des usines « centrales », comme c'est le cas avéré de la *Nouvelle Espérance* [n° 31] ? Leur étude détaillée pourra confirmer ces hypothèses.

Ce premier graphe de synthèse peut être utilement complété par deux autres. En premier lieu, par le graphe 18 qui indique pour chaque commune l'année où le nombre maximum d'usines a été atteint, ce qui traduit en sorte le seuil de saturation sucrier de chaque commune. On voit ainsi que deux communes ont rejoint assez tôt (1827/1818) ce point d'équipement. Si l'on peut laisser de côté la commune de Saint-Philippe, où il n'y eut jamais qu'une sucrerie, on note que trois communes ont atteint ce point de développement maximum, Saint-Denis, Sainte-Suzanne, Sainte-Marie (36), les trois communes du Nord. Un deuxième groupe atteint ce plafond d'équipement entre 1833 et 1834 : Sainte-Rose, Saint-Benoît (27), Saint-André (19), auxquelles on ajoutera Saint-Pierre, ce qui montre la précocité du dynamisme de cette commune, que l'on peut considérer comme un foyer sucrier ; mise à part Saint-Pierre, il s'agit des communes du Nord-Est. Vient ensuite un troisième groupe avec Saint-Paul (38), Saint-Louis (12), Saint-Joseph (3), et enfin, la commune de Saint-Leu qui atteint son maximum d'équipement en 1848 (8 usines). Le tableau montre donc, à l'exception de Saint-Pierre, un décalage entre le Nord-Est et le Sud-Ouest, cette zone prenant le relais de la première vers la fin des années 1830.

### 3) Graphe général du nombre des usines (graphe 19) :

Nous avons établi ce document en croisant les données fournies par le dépouillement des registres de transcription d'hypothèques, et par celui des feuilles de recensement individuel. Nous avons aussi, à titre de comparaison, joint les données fournies par les statistiques municipales. La courbe obtenue par nos données offre un profil beaucoup plus complet et régulier que le premier schéma (graphe 14), construit avec les seules données des statistiques municipales. On y trouve en particulier des chiffres sur les premières années de l'industrie sucrière à Bourbon.

Si l'on considère ces seules données, on voit que la courbe s'articule en trois phases. La première phase s'étend de 1812 à 1817, il s'agit de la phase de démarrage. Cette phase est suivie par une période d'accélération, d'engouement, qui dure de 1818 à 1834, s'infléchissant à peine entre 1823 et 1827, qui porte le nombre des usines de 11 à 194 (chiffre maximum). Pendant ces dix sept ans le nombre des usines croît : la culture de la canne et la production de sucre, désormais reconnues comme des sources de profit, s'étendent géographiquement et économiquement au détriment des autres cultures ; la « monoculture » se met en place, les terres cultivables en canne sont occupées (elles ne s'étendront plus qu'à partir du milieu des années 1850, avec l'utilisation du *guano*), la technologie mise au point par Wetzell permet le maintien et la création d'unités moyennes, financièrement viables, qui quadrillent le sol bourbonnais. A partir de 1835 toutefois, une décrue, moins rapide que ne le laissent supposer les données des statistiques municipales, s'opère, lentement jusqu'en 1842, un peu plus vite ensuite. De 1835 à 1848, en 13 ans, le nombre d'usines est ramené de 194 à 117. Les effets retardés de la crise de 1830, l'usure technique de certaines structures (la suite de l'étude le montrera), l'évolution peu favorable des tarifs, la baisse du prix du sucre et la concurrence avec le sucre de betterave, les difficultés de main d'œuvre et la hausse, d'une manière générale, des coûts de production, expliquent cette diminution du nombre des usines, conforme finalement à l'essor du capitalisme à Bourbon : fermetures, concentrations, l'industrie sucrière, à partir de 1834, est à la recherche de gains de productivité.

La comparaison de cette courbe avec celle que l'on obtient en utilisant les données des statistiques municipales fait observer trois décalages. Le premier concerne le début de la période, et fournit, dès 1811, le chiffre de 11 usines, ce qui montrerait une mise en place de l'industrie un peu plus précoce ; cela est confirmé par le mémoire de l'ingénieur Gaudin. Le second décalage concerne la période 1820-1834 : les chiffres des statistiques sont supérieurs à ceux de la métasource ; la croissance du nombre des usines aurait été beaucoup plus rapide et

« explosive » que selon les données de la métasource. Enfin, on peut dire que le troisième décalage est inverse, puisque de 1834 à 1848, les chiffres de la métasource sont supérieurs à ceux des statistiques.

D'où peuvent provenir ces deux derniers écarts, et peut-on concilier ces sources ? Il y a tout lieu, nous l'avons vu précédemment, de considérer comme crédibles les chiffres des statistiques. Tout au plus pourrait-on avancer que le nombre de « moulins » annoncé par les statistiques ne correspondrait pas forcément à celui des « usines », dans le cas où une usine pourrait avoir deux ou plusieurs moulins. Or le dépouillement des fiches relatives au nombre de moulins par usine montre que de 1812 à 1834, seules 21 usines ont eu deux moulins, rarement pendant toute la période, et 15 entre 1818 et 1830, certaines pendant une très courte durée (de 1818 à 1824 pour l'usine n° 18 par exemple). Si bien que l'éventualité que le nombre de moulins ne correspondrait pas à celui des usines ne joue qu'à la marge (moins de 10 %, aux alentours de 8,3 %). La correction des chiffres des statistiques communales par l'application de ce pourcentage fournit des valeurs qui restent cependant supérieures à celles de la métasource. En réalité, le décalage s'explique par le fait que nos chiffres viennent du dépouillement des feuilles de recensement individuel. Or, il faut reconnaître que pour les années 1820 et 1830, les séries sont loin d'être complètes. De nombreuses feuilles, peut-être remplies, manquent aujourd'hui. On peut imaginer que l'écart entre les deux séries de chiffres correspond à ces feuilles manquantes, et notre sentiment est que pour la période 1811 à 1832, il est possible de prendre en compte les valeurs (corrigées) fournies par les statistiques, municipales ou générales. Les usines manquantes, dont l'absence est traduite par l'écart entre les deux séries de données, n'ont pas non plus laissé de traces dans les registres de transcription d'hypothèques. Cela signifie presque certainement qu'elles n'ont jamais été cédées. Il devait donc s'agir de (petites) unités créées au début de la période sucrière, ce qu'on pourrait appeler des usines « immédiates », et qui sont restées « familiales », fonctionnant au ralenti, et périlissant peu à peu. Il n'est pas impossible que l'on ait aussi recouru à une concentration familiale, par laquelle, nous en avons l'exemple, un fils possédant une usine la fermerait en héritant celle de son père.

A partir de 1833, on note un cas de figure inverse : les chiffres de la métasource sont tous supérieurs à ceux des statistiques. Or, la lecture des feuilles de recensement atteste bien de l'existence d'un moulin, là où les statistiques municipales n'en gardent pas trace. Le plus probable est que ces usines en surnombre par rapport aux données des statistiques municipales existaient, mais qu'elles fonctionnaient de façon intermittente, s'arrêtant même parfois pendant quelques années, avant de reprendre ; on peut déduire que dans ce cas, les usines,

mentionnées par les propriétaires dans leur recensement, n'étaient pas portées sur les statistiques municipales. D'ailleurs, en 1834, Wetzell précise dans la liste qu'il dresse des usines, qu'il s'agit des « *sucreries en activité* », ce qui peut laisser supposer qu'il en existait d'autres qui n'étaient pas en activité. Que ces arrêts aient été imputables à des réparations consécutives aux dégâts de cyclones, à des agrandissements, aménagements ou aux difficultés de trésorerie des propriétaires (certaines usines, saisies, ont pu être ainsi « gelées » le temps de la procédure judiciaire), voire à des problèmes de succession, ne change au fond que peu de choses à la réalité, au moins dans sa dimension architecturale et archéologique : ces usines sont considérées comme existantes par leurs propriétaires eux-mêmes. Les structures sont là et, dans un travail de recensement, elles doivent être comptabilisées. Si bien que selon les données de nos dépouillements (métasource), et contrairement aux statistiques municipales, la diminution du nombre de sucreries, à partir de 1834, est beaucoup plus lente. Dans les dernières années, l'écart entre les valeurs statistiques et celles de nos dépouillements devient insignifiant (8 usines en 1847). Autrement dit, il faut prendre en compte les données des statistiques municipales jusqu'en 1834, les négliger ensuite.

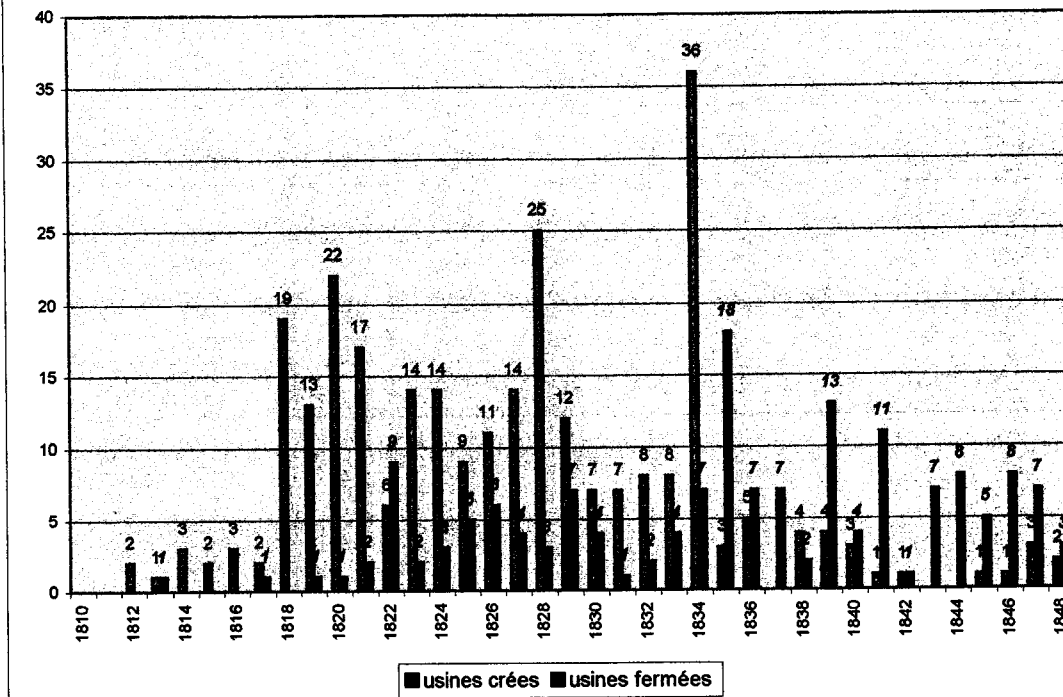
Ce document peut-être utilement recoupé avec les données relatives aux fermetures d'usines, pour autant que l'absence de mention d'une usine signifie sa fermeture<sup>583</sup>. Ces données ont été utilisées pour construire un graphe (graphe 20) comparant les fermetures et les usines existantes. De 1813 à 1848, 144 usines ont fermé, c'est-à-dire 50,3 % des usines créées. Cela montre à la fois la force de la dynamique d'industrialisation sucrière, mais aussi sa fragilité. Toutefois, ces fermetures sont inégalement réparties, et l'on peut très nettement distinguer trois phases. De 1813 à 1822, il y a des créations et très peu de fermetures : c'est la période de décollage sucrier : pour 84 créations, seulement 6 fermetures répertoriées, soit 7,1 %. De 1822 à 1834, le mouvement de création, très vif, est combattu par de nombreuses fermetures : 171 créations, mais 50 fermetures, soit 29 %. Les causes en sont la fragilité de certaines des premières usines « immédiates », les difficultés des années 1825-1826, et bien sûr la crise à partir de 1830 ; on remarquera cependant, que les fermetures sont plus nombreuses de 1826 à 1830, que de 1830 à 1834. En réalité, la crise s'est soldée par des faillites, les fermetures étant retardées de quelques années. La troisième phase, de 1834 à 1848, est l'inverse de la première : plus de fermetures (101 !), que de créations (25), les fermetures étant désormais quatre fois plus nombreuses que les créations.

---

<sup>583</sup> Le dépouillement du fonds 6 M des recensements individuels semblerait l'autoriser.

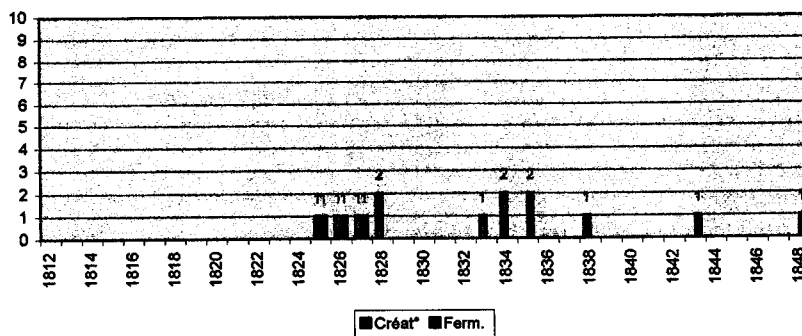
Créations et fermetures d'usines sucrières à Bourbon

Graphe 20 - Usines créées et fermées/an

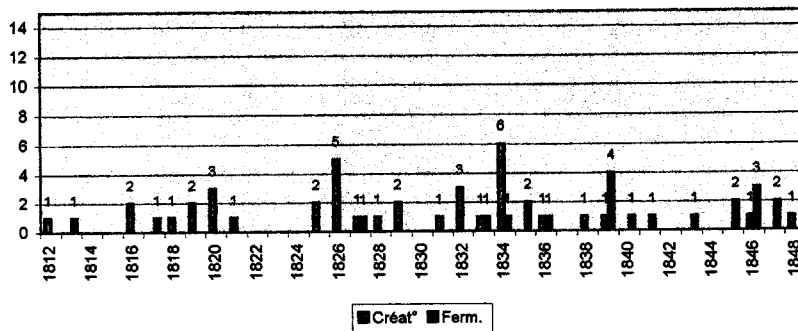


Graphe 21 a à 1 - Créations et fermetures d'usines par commune

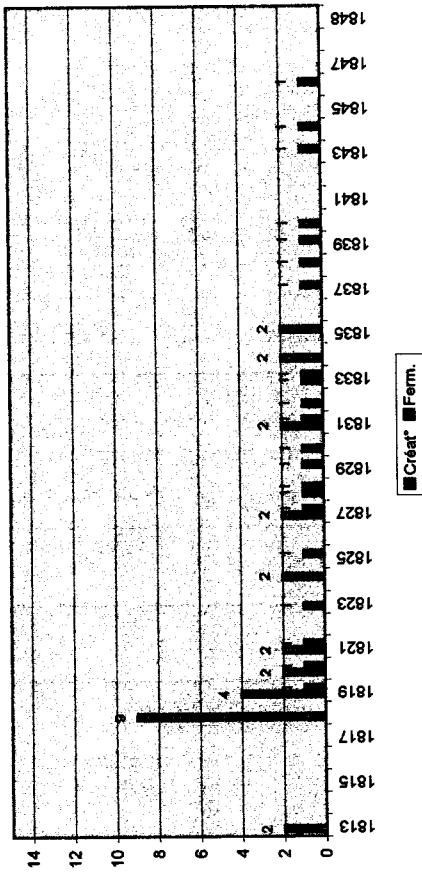
21 a - Sainte-Rose



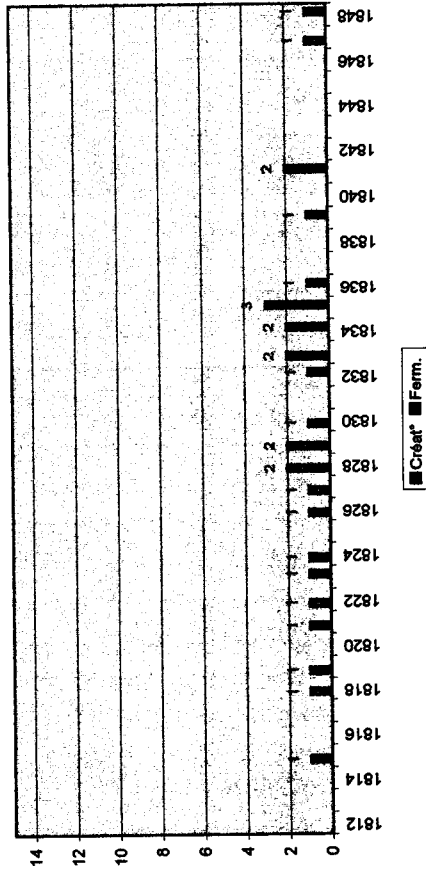
21 b - Saint-Benoît



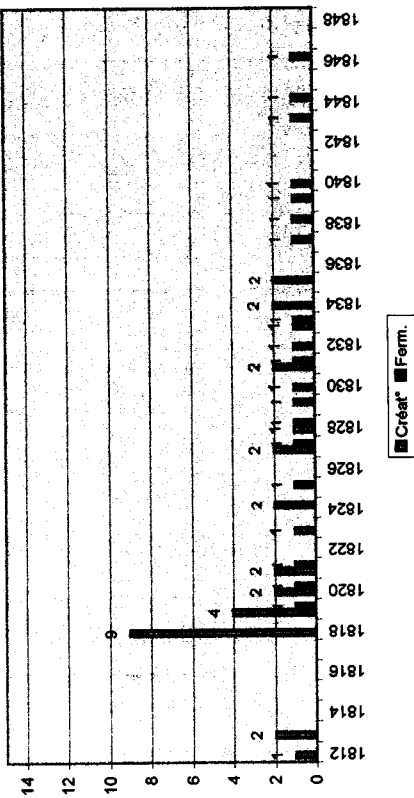
21 d - Sainte-Suzanne



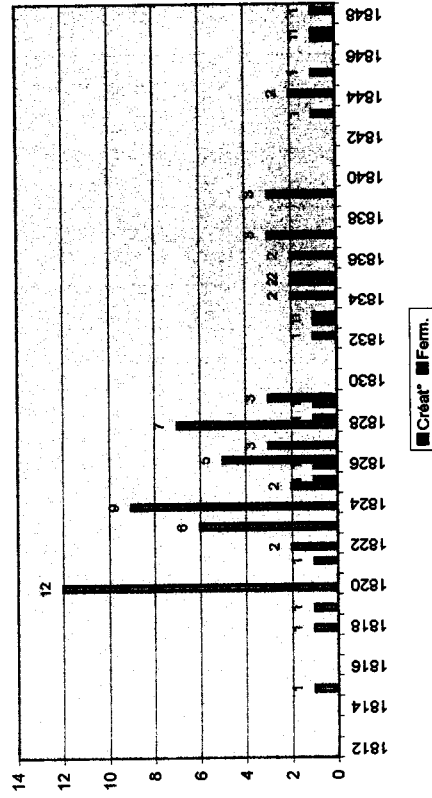
21 f - Saint-Denis



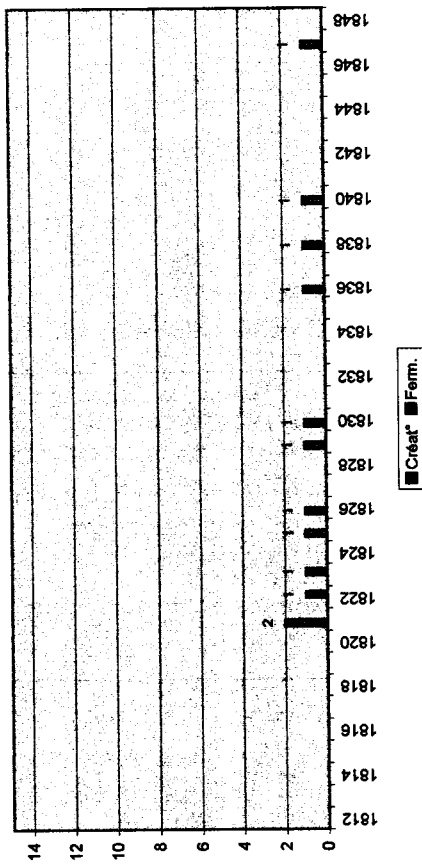
21 c - Saint-André



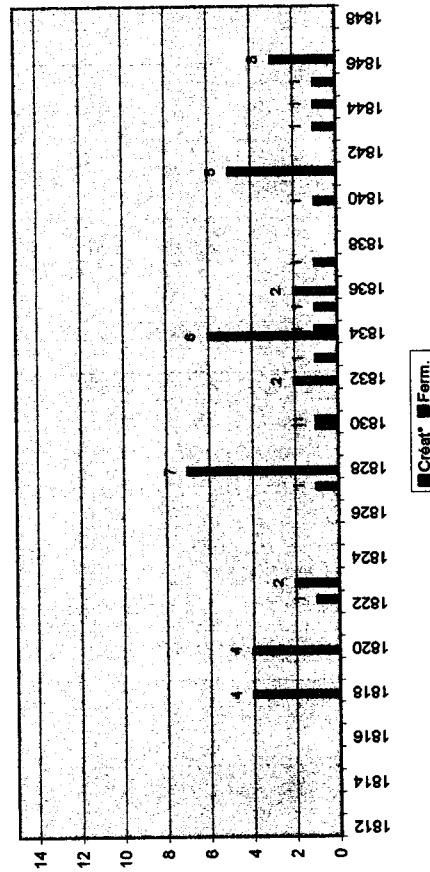
21 e - Sainte-Marie



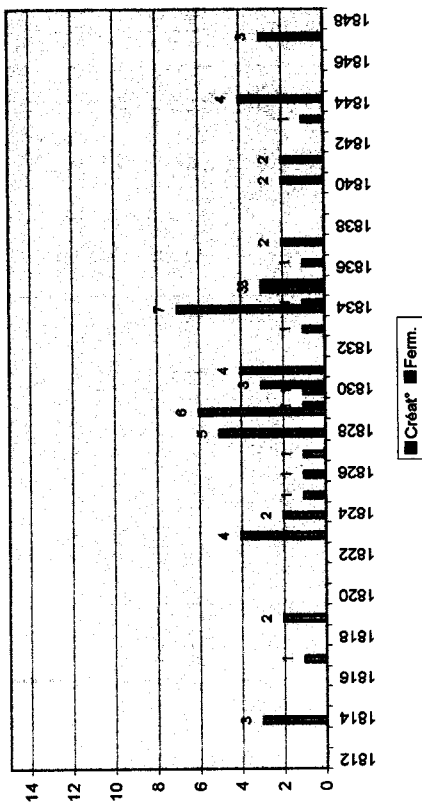
21 h - Saint-Leu



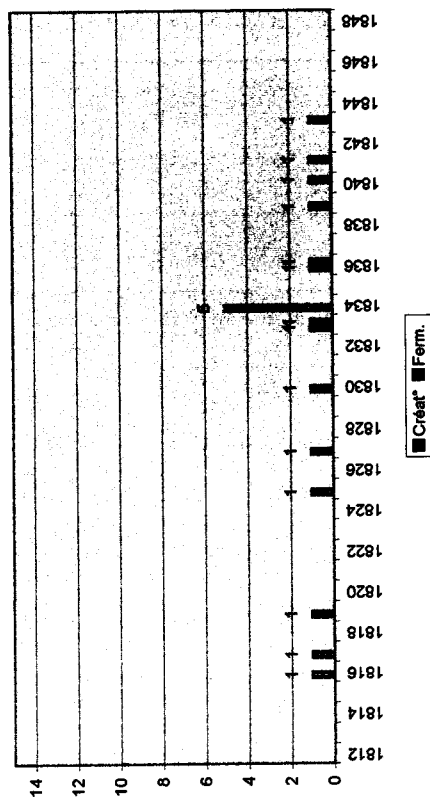
21 j - Saint-Pierre



21 g - Saint-Paul

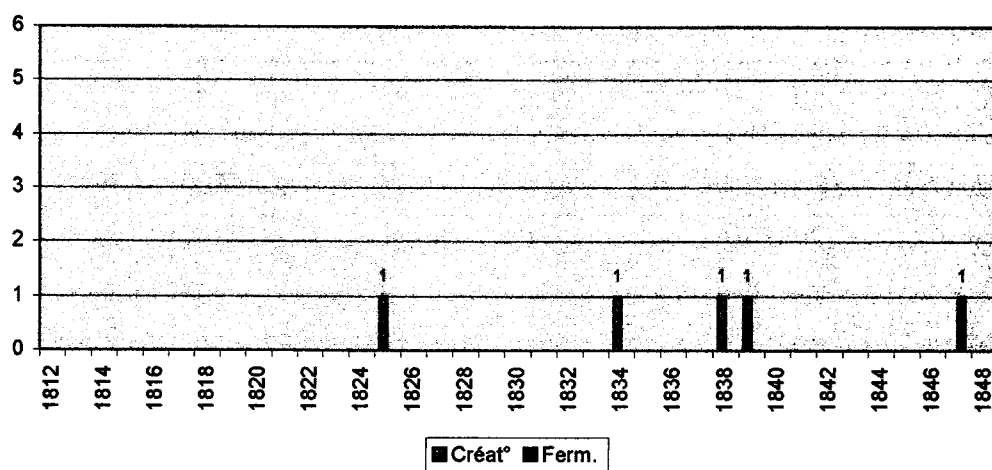


21 i - Saint-Louis

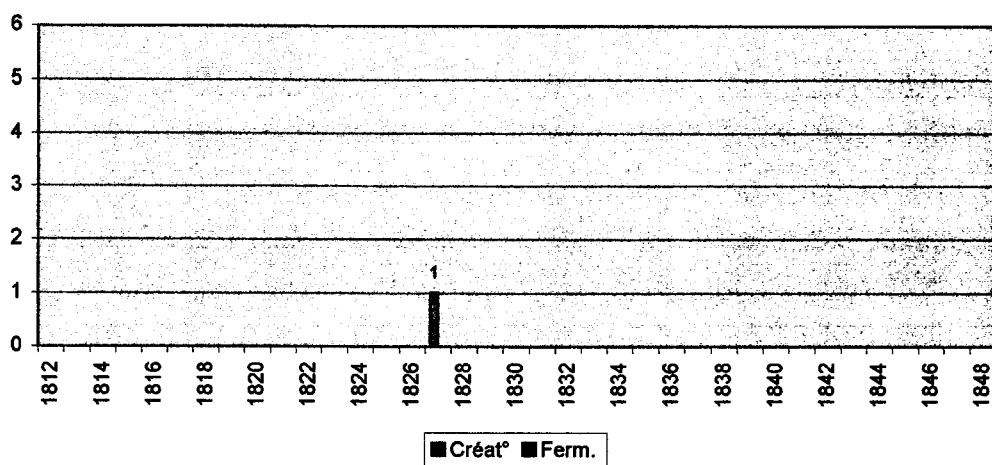




21 k - Saint-Joseph



21 l - Saint-Philippe



Pour autant que les fermetures d'usines traduisent des difficultés de la conjoncture industrielle et sucrière, on peut dégager de ce graphe un certain nombre d'enseignements. En premier lieu, qu'au-delà de ces trois phases, la période présente clairement deux moments : celui du dynamisme sucrier jusqu'en 1834, celui de la concentration de 1834 à 1848. La sucrerie survit, mais adaptée et réduite aux usines les plus puissantes ou les mieux adaptées. Ensuite, que la période de dynamisme sucrier n'est pas exempte de difficultés, qui se situent dans la deuxième moitié des années 1820 : visiblement, on est alors parvenu aux limites d'un modèle sucrier, tant en termes quantitatifs que qualitatifs. L'extension de la culture, la recherche de l'amélioration de la voirie, le recrutement de Wetzell montrent d'ailleurs, chez les plus éclairés des sucriers, la volonté de modifier les caractéristiques de la fabrication et de la production de sucre, dont l'augmentation n'a été obtenue que par une multiplication des usines : il n'est pas seulement question de produire plus, mais de produire mieux<sup>584</sup>.

Selon Ho Hai Quang, « *les techniques et matériels de production nécessaires à la transformation de la canne sont extrêmement rudimentaires. Pour cette raison, il n'est pas nécessaire de disposer de capitaux élevés pour créer une sucrerie. Tous les planteurs peuvent donc avoir la leur. Par ailleurs, le relief accidenté de l'île, la faiblesse des voies de communication et des moyens de transport rendent difficile le transport des cannes d'un point de l'île à un autre. Tous les propriétaires de plantations ont donc intérêt à se doter d'une sucrerie* ». Cette analyse intéressante présente cependant deux limites. La première, c'est qu'elle suppose une compréhension claire des mécanismes économiques de la part des planteurs, mécanismes qui nous semblent évidents aujourd'hui, mais ne l'étaient sans doute pas alors, tout au moins à Bourbon, où de nombreux planteurs, comme en attestent les feuilles de recensement, étaient illettrés. Cela nous amène à la seconde réserve, qui est l'absence de prise en compte de l'image mentale du sucrier, de l'usinier : un certain nombre de planteurs raisonnaient (les coups de tête en direction de la culture des épices, du coton, des vivres le démontrent) non pas en terme d'investissement et de rentabilité, mais d'enrichissement. Il est évident, et la remarque de Maillard en est la preuve, que nombre de propriétaires ont multiplié les usines dans ce but<sup>585</sup>. Les premières usines, celles de la période 1810-1815, n'étaient pas forcément de petites unités familiales, mais au contraire, étaient surdimensionnées comme

<sup>584</sup> La production de sucre serait alors passée de 696,3 tonnes en moyenne annuelle pour les années 1815-1819, à 4121,8 tonnes pour 1820-1824 (592 %), et 9680,2 tonnes pour 1825-1829 (235 %), Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre, opus cit.*, p. 35.

<sup>585</sup> Ho Hai Quang, *Contribution à l'histoire économique de l'île de La Réunion (1642-1848)*, L'Harmattan, Paris, 1998, 239 p., p. 165.

l'écrit Gaudin<sup>586</sup>, pour produire beaucoup et gagner gros. La diffusion très rapide de machines à vapeur, ou même l'achat de mules pour les manèges, étaient fort onéreux, et ne correspondent pas à ces matériels rudimentaires ne nécessitant que peu de capitaux qu'évoque Ho Hai Quang. Les usines et sucreries ont été créées par des habitants qui, s'ils n'étaient pas toujours très riches, avaient des disponibilités en capitaux. La correspondance de Joseph Desbassayns<sup>587</sup>, sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir, montre ce type de sucrier non pas adepte d'un réalisme économique, mais plus proche du modèle de la Pérette de la fable, modèle qui semble avoir proliféré dans les colonies françaises de l'époque. L'alerte de 1822, que ne mentionne pas M. Ho, car elle n'a été rendue perceptible que par notre dépouillement, et qui introduit un ralentissement jusqu'en 1827, montre les limites précoces de ce modèle extensif : si en effet, le nombre d'usines continue à augmenter jusqu'à 1828, il s'est ensuite ralenti, s'accompagnant alors d'un nombre assez considérable de fermetures. Celles-ci sont même plus nombreuses que les créations en 1822 (9 fermetures pour 6 créations). Et l'enquête du directeur de l'Intérieur en 1827, sur l'état de la voirie, illustre plus les craintes des milieux de décision devant la compréhension des obstacles à ce modèle que l'enthousiasme à accompagner la croissance. 1828 est une année de grand dynamisme, sans doute sans bases solides, car il est freiné par les cyclones de 1829.

Ho Hai Quang produit sur cette période une analyse séduisante : « *En définitive, durant toute la période 1815-1829, la croissance de l'économie sucrière a affecté une forme extensive<sup>588</sup> : même si la productivité a pu s'élever grâce à la diffusion d'un certain nombre de progrès techniques, il reste cependant que c'est essentiellement sur une augmentation parallèle de tous les facteurs de production (surfaces cultivées, matériel technique, effectif des esclaves) que reposait le processus de croissance* »<sup>589</sup>. Ces points devront cependant être revus de près dans le reste de notre travail : le premier et le dernier sont sans doute exacts, le second semble plus incertain, et l'une des raisons de la crise de 1830, c'est que le sucre produit par Bourbon est en fait de mauvaise qualité.

De plus, le graphe démontre aussi que la crise, si elle éclate bien en 1830, et se traduit alors par un certain nombre de faillites, a cependant un effet retardé sur l'équipement sucrier : les usines ne ferment qu'à partir de 1834 et en trois ans, ce sont 39 sucreries qui ferment leurs

---

<sup>586</sup> Gaudin, rapport cité.

<sup>587</sup> Copie de la correspondance de Joseph Desbassayns à divers négociants, à son frère Montbrun, concernant surtout les questions sucrières et les commandes de matériel d'usine, 1818-1824, ADR 1 J 20.

<sup>588</sup> Nous avançons déjà cette hypothèse dans notre DEA, en 1995, *opus cit.*, p. 68 : « *Le premier boom sucrier jusque vers 1830 s'est développé selon un modèle extensif, par multiplication d'usines, entassement, au mépris de toute rentabilité économique et financière, ce qui se solda par de nombreuses fermetures* ».

portes (9,75 usines par an, 27 % du total), avec le chiffre record de 18 fermetures pour 1835<sup>590</sup>. Mises en difficultés depuis 1830, les sucreries ont pour certaines d'entre elles dans un premier temps changé de mains, sans que cela ne les sauve toujours. A partir de 1835, et non de 1829, le mouvement s'inverse, et l'on assiste désormais à des fermetures synonymes à la fois de faillites et de concentration. Il est frappant de voir comment le mouvement de création d'usines suit à première vue étroitement la conjoncture, comme si les planteurs avaient naïvement pensé que la production de sucre, sur un espace aussi restreint, pouvait s'accompagner d'une multiplication indéfinie du nombre des usines. Cela éclaire sur les conceptions pré-capitalistes de ces habitants, sur l'étroitesse de leur vision économique, mais aussi sur une certaine disponibilité en capitaux ou sur l'idée, fallacieuse, que l'on s'en faisait. Cela éclaire aussi sur l'existence, somme toute, de délais assez brefs pour monter une usine, tant semble rapide la réponse que donne le bâti à une l'amélioration de la conjoncture. Aussi vite les usines sortent-elles de terre lorsque les conditions sont favorables, aussi vite ferment-elles lorsque le contexte économique se dégrade.

Ce qui est certain, c'est que la rapidité de ces rythmes de création pose dès maintenant le problème de l'adoption de l'innovation. La multiplication des usines montre que les sucriers ont sans doute du mal à apprécier la validité des techniques, manquent de recul pour tirer les leçons des réussites ou des échecs des autres sucriers, ont une vision technique à court terme, et ont sans doute tendance à imiter ce qui est fait. Il y a là le germe d'une attitude ambiguë face à l'innovation, où l'on imagine que le sucrier peut hésiter entre la méfiance *a priori* ou l'adoption enthousiaste. On perçoit là encore une attitude pré-capitaliste, dans laquelle à la place d'une réflexion sur le profit, perdure un désir immédiat d'enrichissement. Les choses changent à partir des années 1830, et sans doute peut-on alors parler de maturité capitaliste, d'intégration minimale de schémas capitalistes dans la pensée des habitants sucriers, dont une part revient au rôle du chimiste Wetzell, une autre au choc de la crise.

La crise des années 1830, précisément, n'est déjà plus une « *crise économique de type ancien* »<sup>591</sup>, modèle popularisé par E. Labrousse, puisqu'elle concerne une culture et une production d'exportation. Il n'y a pas non plus de surprofit pour les grands domaines, car les

<sup>589</sup> Ho Hai Quang, *opus cit.*, p. 167.

<sup>590</sup> La production sucrière augmente jusqu'en 1844 : de 1830 à 1834, la moyenne annuelle est de 18682,1 tonnes ; de 1835 à 1839, de 20589 tonnes (+ 10 %, ce qui est faible), Sudel Fuma, *opus cit.*, p. 35.

<sup>591</sup> Patrick Verley, *La révolution industrielle*, Paris, Gallimard, 1997, coll. Folio, 543 p., pp. 224 sqq.

domaines touchés sont aussi exportateurs<sup>592</sup>. Toutefois, cette crise liée aux limites du modèle extensif de production d'un sucre médiocre, à l'action de la Caisse d'Escompte, aux cyclones, n'a pas tous les caractères d'une crise industrielle, car, en système esclavagiste, elle ne s'accompagne pas de chômage ; elle se déroule au contraire, semble-t-il, dans un contexte de pénurie relative de main d'œuvre, sur lequel nous reviendrons. Le plus étonnant est que cette crise ne se marque qu'avec quatre ans de retard en ce qui concerne la fermeture d'usines. L'étude des usines ayant fermé permettra peut-être ultérieurement de dresser une typologie de ces usines en crise.

Sur l'évolution de cette période, Ho Hai Quang porte encore un diagnostic d'économiste d'une grande pénétration : « *Les facteurs économique-sociaux ont joué un rôle tout aussi déterminant [que le dynamisme de sucriers ou techniciens locaux]. Face à la concurrence grandissante du sucre de betterave il était en effet absolument nécessaire d'abaisser le coût de fabrication du sucre de canne. Par ailleurs, il fallait aussi pallier le manque de main d'œuvre provoqué par la prohibition de la traite [effective depuis 1831] et la crise du salariat contraint [les premiers engagés indiens sont introduits en 1828]. Seule l'introduction d'innovations dans les procédés de fabrication du sucre pouvait apporter une solution à ces deux problèmes et autoriser la poursuite de la croissance* »<sup>593</sup>. Là encore, nous formulerons quelques réserves : d'abord, qu'il n'y eut croissance que jusqu'en 1844, et réduction de la progression ensuite ; puis, qu'il n'est pas sûr que les sucriers aient vu diminuer leur cheptel d'esclaves, malgré la diminution du nombre d'esclaves à Bourbon de 1830 à 1848<sup>594</sup> ; enfin, qu'il convient d'analyser la nature profonde de ce que Ho Hai Quang appelle globalement les innovations techniques, comme nous le verrons plus bas. Comme on le voit, le simple recensement des créations et ouvertures d'usines nous met sur la piste d'une lecture de l'industrialisation à Bourbon, lecture qui, éclairé par la confrontation aux modèles économiques, ne s'y circonscrit cependant pas. La fin des années 1830 révèle enfin, à peine ralenti lors des années 1840 et 1842, un nouveau mouvement de fermetures, qui se poursuit jusqu'en 1847, et correspond à l'aggravation d'une situation de crise<sup>595</sup>.

<sup>592</sup> Ernest Labrousse, *La crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution*, vol. II, Paris, 1943, rééd. PUF 1990, coll. Dito, 776 p., Wilhelm Abel, *Crises agraires en Europe (XIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Flammarion, Paris, 1974, trad. française, nouvelle bibliothèque scientifique, 464 p.

<sup>593</sup> Ho Hai Quang, *opus cit.*, p. 178.

<sup>594</sup> Selon Maillard, *opus cit.*, p. 295, le nombre d'esclaves passe de 71000 en 1830 à 60300 en 1848.

<sup>595</sup> La conjoncture, positive de 1839 à 1844, s'inverse après cette date. La production de sucre passe de 1839 à 1844, de 28 936,3 tonnes en moyenne annuelle (+ 40 %), à 22 460 tonnes par an de 1845 à 1849 (- 22,4 %), Sudel Fuma, *opus cit.*, p. 35.

L'éclairage est enfin complété par l'examen des fermetures d'usines par commune, objet des derniers graphiques (21 a à l). Sainte-Rose n'a connu qu'un faible nombre de fermetures (7 soit 4,24 %), entre 1825 et 1827, en 1835, 1843, 1848. Les trois premières ne sont pas sûres (mention unique d'usine), les autres correspondent aux effets de la crise de 1830, et aux difficultés des années 1840. Saint-Benoît a enregistré 22 fermetures (13,3 %), lors de la crise (5), et au début et à la fin des années 1840. Saint-André a connu 19 fermetures (11,5 %), mais celles-ci se répartissent assez régulièrement à partir de 1819 jusqu'en 1847 (à quelques exceptions près). Sainte-Suzanne, qui recense 25 fermetures (15,15 %), montre une première vague au début des années 1820 (avec un maximum de 7 fermetures en 1822), un second maximum dans les années 1835 à 1839, du fait de la crise. Les difficultés des années 1820 sont ici visibles, ainsi que le difficile passage aux années 1840. Sainte-Marie qui a enregistré le plus grand nombre de fermetures (31, soit 18,78 %), a connu trois périodes difficiles : la fin des années 1820 (ce qui autorise la même remarque que précédemment), les années liées à la crise (1832 à 1839), enfin les difficultés de la fin des années 1840. Saint-Denis, avec 12 fermetures (7,27 %) est touché surtout au moment où la crise de 1830 produit ses conséquences économiques, puis à la charnière entre les années 1830 et 1840. L'ensemble de ces six communes du Nord-Est et du Nord de l'île représente 70,44 % des fermetures, réparties pour l'essentiel dans la seconde moitié des années 1820, et dans la seconde moitié des années 1830. Très peu de créations après 1834, des fermetures, cette situation traduit un processus sucrier qui semble s'essouffler.

Saint-Paul a connu 23 fermetures (13,93 %), pour l'essentiel entre 1834 et 1837 (crise, 7 fermetures), et au début des années 1840 (13 fermetures, sans doute des concentrations). Saint-Leu n'a pas connu de fermetures à l'exception des deux usines des origines, qui n'ont fonctionné qu'un et deux ans (1,21 %), ce qui montre que l'équipement usinier, plus tardif et moins nombreux, a sans doute aussi été mis en place de manière plus rationnelle. Saint-Louis présente globalement une situation comparable, avec peu de fermetures (5, soit 3 %), au début des années 1840. Saint-Pierre quant à elle, avec 17 fermetures (10,3 %), n'a connu pour l'essentiel des difficultés qu'au début des années 1840. Enfin, Saint-Joseph (2 fermetures) et Saint-Philippe (aucune fermeture) présentent des cas semblables à ceux de Saint-Leu et Saint-Louis. L'ensemble de ces communes de l'Ouest et du Sud ne représente que 49 fermetures, soit 29,6 % du total ; ces communes n'ont pas connu les difficultés des années 1820 ; ces fermetures concernent pour l'essentiel les années 1840, en particulier leur début. Seule Saint-Paul semble avoir été touchée par la crise des années 1830.

L'ensemble de ces remarques sur le recensement permet de dresser un premier tableau de l'industrie sucrière à La Réunion. En premier lieu, on note que le phénomène usinier, qui traduit la mise en place de l'industrie sucrière, a été beaucoup plus ample qu'on ne l'imaginait jusqu'alors, avec la création de 274 usines. Si ce chiffre est inférieur à l'équipement usinier antillais (où la production de sucre fut beaucoup plus précoce, et où l'obstacle du relief est moins gênant), il est supérieur de 48 % aux estimations antérieures, et pose la question de la typologie des usines et celle, qui sera abordée plus bas, de la densité des usines et plus largement de leur localisation. En second lieu, on soulignera la forte « labilité » des usines, dont plus de la moitié (57,69 %) disparaissent. Enfin on peut conclure que, si le Nord-Est a bien été le « berceau » sucrier de l'île, en réalité l'activité sucrière, et la création d'usines semblent s'être développées conjointement à partir d'un pôle Nord-Ouest et d'un pôle Ouest-Sud, dans des conditions foncières et humaines qu'il conviendra de préciser ; à ces pôles, s'est ajoutée une périphérie où l'activité sucrière a été moins dense, parfois plus tardive, certainement plus rationnelle. Le pôle du Nord-Est a été plus sensible aux difficultés jusqu'en 1839/40 que le pôle Ouest-Sud, en particulier dans la seconde moitié des années 1820. A partir de 1834, le dynamisme du pôle Ouest-Sud s'établit, et le centre de gravité sucrier de Bourbon passe du Nord-Est à l'Ouest-Sud.

### III) L'identification des usines : du nombre au nom :

L'identification des usines passe obligatoirement par leur dénomination. « *Toutes les habitations, écrit Christian Schnakenbourg des habitations-sucreries de la Guadeloupe, portent un nom qui survit presque toujours aujourd'hui à travers celui des communes correspondant aux anciens emplacements de leurs villages à esclaves. Ce nom est, le plus souvent, fixé dès le XVIII<sup>e</sup> siècle.* »<sup>596</sup>.

Les usines de La Réunion d'aujourd'hui portent également un nom, qu'il s'agisse des deux usines encore en fonctionnement (le Gol, Bois Rouge) ou de celles dont les vestiges et les traces demeurent, tant sur le sol que dans la mémoire. Mais ces dénominations, pour la plupart d'entre elles, ne remontent qu'au dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle. Et l'habitude s'est établie, dans l'île, de désigner les usines par ce nom tardif : en l'occurrence, l'habitation s'est effacée derrière l'usine.

---

<sup>596</sup> Christian Schnakenbourg, *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, opus cit., p. 27.

L'habitude d'user de cette dénomination est à plusieurs titres contestable : d'abord parce qu'elle privilégie une époque, un état de l'usine, ceux de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, au détriment des autres, effaçant ainsi la mémoire fondatrice, celle des débuts. Ensuite, parce qu'elle ne prend en compte que les usines dont les traces ont perduré jusqu'à nos jours, réduisant numériquement le phénomène usinier de moitié, puisque l'on a les traces nominales de 155 usines sur 274. Enfin parce qu'elle projette en arrière dans le temps une onomastique dont on ne trouve pas la trace dans les documents originaux. On peut dans ce cas donner à une usine du passé, le nom tardif d'une usine reconstruite, ne correspondant pas forcément à l'usine originelle. Certaines usines, ont « migré », tout en restant aux mains des mêmes propriétaires. Dans tous les cas, cette démarche anachronique, bien que conforme aux traditions, contribue à obscurcir la recherche, et à fausser l'histoire. Il est donc justifié de tenter d'établir, de manière aussi exacte que possible, le nom des usines pour la période qui nous importe. Mais la tâche est assez ardue, car aucune liste, aucun état nominatif des habitations-sucreries n'a été officiellement établi à l'époque.

#### 1) La construction de l'onomastique :

Au vrai, on peut distinguer trois étapes dans la construction de l'onomastique. Il y eut d'abord dénomination des habitations, concessions de terre obtenues de la Compagnie. Puis, appellation des habitations-sucreries ; enfin, dans certains cas, le nom de ces dernières se contracta, se limita en quelque sorte au nom de l'établissement sucrier. Les noms qui demeurent aujourd'hui ne sont à l'évidence plus des noms d'habitation, mais des noms d'usines : le Gol, Bois-Rouge, pour les usines encore en fonction, Beaufonds, Grands Bois, La Mare, Stella, etc., ne désignent plus, dans les représentations mentales, des domaines, mais bien des usines. A quelle étape de cette évolution onomastique correspondit la période que nous avons choisi d'étudier ?

L'onomastique des habitations-sucreries/usines ne peut être établie, pour notre période, qu'à partir de sources indirectes. Ces sources ne donnent pas forcément le nom des usines, mais révèlent la façon dont elles étaient désignées dans les actes. Il n'est pas sûr que cela soit exactement la même chose. Ces sources sont les feuilles de recensement individuel, les actes de mutation de propriété (actes notariés, actes d'inscription ou de transcription des hypothèques), et la liste Wetzell de 1834.

Les feuilles de recensement individuel ne sont d'aucune utilité : elles mentionnent bien les habitations, mais uniquement par les ravines qui les bornent ; on apprend ainsi que tel



propriétaire possède une habitation « *entre la ravine Laforge et la ravine Renaud* », par exemple.

Les actes de mutation de propriété n'ont pas la vocation de donner le nom de l'habitation-sucrerie ou de l'usine, mais au fil des pages, ils sont amenés à la désigner. Leur dépouillement systématique a permis d'élaborer le tableau proposé en annexe (ANNEXE 5 – Les noms d'habitations-sucreries/usines). Ce tableau permet aussi de distinguer le nom de l'habitation originelle, le nom par lequel Wetzell désigne l'établissement sucrier en 1834, le nom qu'il a pu prendre par la suite, généralement dans les années 1840, le nom par lequel il est aujourd'hui désigné. Nous ne ferons pas de commentaire sur ce dernier type d'appellation, et nous intéresserons aux autres.

Le tableau ne fournit le nom que de 121 habitations-sucreries sur 274 (44,1 %). Sur ces 121 appellations, la majorité (84) est étroitement liée à la toponymie. Celle-ci s'inspire le plus souvent de particularités hydrographiques (35 occurrences : nom de rivières, de ravines, de « bras »), évoquant le relief (*la Montagne, Piton rond, Colimaçons*), plus rarement le climat ou à la végétation (*Bel Air, Grand Hazier*=broussailles, *les Orangers*, etc.) ou des particularités géographiques au sens large (*Belle Eau*, à cause d'une source naissant dans la falaise ; *l'Anse* ; *Terre Rouge* ; le *Gol* = le golfe ; *l'Îlette* = portion de terre affleurant, dans la ravine à Marquet), ou encore l'implantation colone : *Quartier Français, Château du Gol*. Dans quelques cas, les toponymes renvoient à une onomastique liée à l'esclavage (*Bernica, Moka, Mahavel, Manapany*), souvent d'origine malgache ou à des éléments plus anecdotiques (*Chaloupe*). Ce type d'appellation, lié aux toponymes, n'est donc pas propre à une habitation, mais à toutes celles qui se trouvaient au lieu-dit : il y a plusieurs habitations *du Bras Panon*, de *Saint-Gilles les Hauts*, de *Bernica* (Saint-Paul, Mme Desbassayns et Baillif), *Manapany*, *l'Anse, Terre Rouge* (à Saint-Pierre, au moins trois sucreries), de *Ravine Blanche* (à Saint-Pierre, là aussi au moins trois sucreries). Le moyen de les individualiser était d'accompagner ces dénominations du nom du propriétaire : ainsi parlait-on de l'habitation de la veuve Caradec à Bel Air, de celle de Joseph Desbassayns à Bel Air, etc.

Pour 43 habitations, le nom est spécifique, et renvoie aux choix de tels ou tels propriétaires. Ces noms rappellent parfois l'impression d'isolement des premiers habitants, dans une île qui fut lente à se peupler (*Désert, Réduit, Hermitage, Loin de l'Eau*), qui cependant s'accompagnait d'un sentiment de tranquillité (*Harmonie, Bellevue, Beau Repos, Mon Repos*), connotant parfois la satisfaction de la réussite, ou son souci, peut-être apotropaïque : *Félicité, Ma Pensée, l'Abondance, la Confiance*. Le nom peut, enfin, renvoyer à l'histoire, même récente, du propriétaire : c'est ainsi que les habitations *Montréal* et

*Niagara* appartenait à Lepervanche, né en 1740 à Montréal, au Canada, et arrivé à Bourbon en 1768<sup>597</sup>. Dans ces cas de figure, le nom de l'habitation a glissé à l'habitation-sucrierie : la pratique, héritée de l'époque de la polyculture à orientation caféière, qui fait perdurer un ancien nom ne prenant pas en compte la nouvelle production, semble alors insister sur la continuité perçue entre l'habitation antérieure et l'habitation-sucrierie, l'activité sucrière n'étant pas alors comprise comme résolument nouvelle.

Mais pour plus de la moitié des habitations, les actes ne fournissent aucun nom. Cela signifie-t-il que le nom des habitations était si connu, qu'il n'était pas nécessaire de le mentionner, surtout dans un acte notarié où les parties contractantes savent forcément de quoi il est question ? Peut-être, mais cela peut signifier que ce qui prime désormais, c'est le nom du propriétaire, et non celui du lieu. Il peut s'agir là d'une permanence du passé. On peut avancer qu'à l'époque des premières concessions, les terrains étaient désignés par les noms des propriétaires, dans un contexte où l'absence du système féodal, ainsi que la rareté des hommes et la séparation des ethnies favorisaient l'affirmation de l'individualité. Les plans terriers de Selhausen (*cf. infra*), dressés en 1816 et 1817, portent encore sur les pièces de terre, le nom des concessionnaires du début du XVIII<sup>e</sup> siècle ; l'arpenteur y a ajouté le nom des récents acquéreurs. Mais nulle part ne figure de nom spécifique à l'habitation.

Pour toutes les habitations-sucrieries, en effet, soit 274 établissements, même si le nom de l'habitation paraît, l'identifiant retenu est le nom du propriétaire. Dans 155 cas, le nom du propriétaire, dans les actes, est même exclusif de tout autre nom. La sucrierie est désignée du nom de son, ou de ses propriétaires. On parle ainsi de l'établissement de M. Delanux, par exemple, ou de celui de Mme veuve Dejean, etc. L'activité sucrière à La Réunion ne s'est développée qu'après les autres activités agricoles, alors que les lieux étaient déjà nommés. A la différence de la zone Caraïbe, les sucriers n'ont pas eu, dans un contexte d'occupation et de conquête, à nommer des lieux sans nom, mais plutôt le cas échéant, à modifier des noms déjà existant pour marquer une appropriation, qui connotât mutation et réussite sociale ; à plus forte raison lorsque l'habitation était constituée par remembrement, comme on le lit parfois, ou association de parcelles distinctes. L'usage du nom du propriétaire apporte assez de souplesse pour caractériser une habitation qui se modifie dans sa taille, sa forme, ses limites.

Il y a donc, à l'époque qui nous retient, concernant l'espace, préférence donnée au possesseur plus qu'aux caractéristiques anciennes du lieu ou de l'implantation. Cette pratique met en avant le propriétaire foncier, comme une sorte de seigneur ou de nobliau – et l'activité

---

<sup>597</sup> Feuille de recensement individuel de Lepervanche à Sainte-Suzanne, 1819, ADR 6 M 422.

sucrière, en ce début du XIX<sup>e</sup> siècle dans la conservatrice Bourbon, ne vaut-elle pas noblesse, et ne fonde-t-elle pas une quasi-aristocratie ? Certes, cela fait passer au second plan l'activité sucrière, et ne souligne pas véritablement la rupture avec le passé culturel : la terre est seconde par rapport à l'homme, mais le nom du propriétaire, en soulignant l'importance du statut social du sucrier, met l'accent sur l'initiative individuelle et la dimension entrepreneuriale. Désigner les habitations par le nom de leur propriétaire est par là une sorte de rupture. Cette rupture à Bourbon aligne cependant l'île sur les usages de la France métropolitaine : au XIX<sup>e</sup> siècle, en France, « *l'entreprise est avant tout l'entrepreneur, et même la famille de l'entrepreneur qui lui confère une durée sur plusieurs générations* »<sup>598</sup>. Les fréquents changements de propriétaires à Bourbon, amenèrent de ce fait de fréquents changements de nom.

Enfin, pour 17 cas, ce qui est peu (6,25 %), les noms de l'habitation et celui du propriétaire s'effacent, pour un nom qui est désormais celui de l'usine. Cette mutation n'apparaît pas avant les années 1830, et témoigne de l'aboutissement de l'évolution dans la perception du fait sucrier. L'entrepreneur s'efface à son tour devant l'importance de l'outil industriel, qui dépasse désormais dans sa pérennité l'action d'un homme, et ancre la fabrication de sucre définitivement du côté de l'industrie. Il n'est pas indifférent de remarquer que c'est au moment de la crise, et des fréquents changements de propriétaires, que cette nouvelle attitude apparaît. Il n'est pas davantage indifférent de souligner qu'à plusieurs reprises, le nom choisi est « Réunion », non pas en hommage à la dénomination révolutionnaire de l'île, mais parce qu'a eu lieu la réunion, la concentration, la fusion de deux habitations-sucreries, et que cette fusion a été la condition de la survie des établissements (c'est le cas en particulier à la Saline ou la Réunion prend ce nom lorsque la société qui la gère regroupe sous ce vocable deux usines, celle de Léger/Barrois, et celle de K/Anval).

Dans six cas, l'établissement est désigné par l'appellation « Société... » ou « Etablissement social de... », où la fabrication sucrière dépasse le cadre individuel, et n'existe que par la réunion de capitaux. Dans sept cas, la dénomination souligne l'aspect industriel, par l'emploi du mot établissement, qui fait double sens : ce mot désigne à la fois, dans la tradition, l'espace de l'habitation où le planteur s'est établi (mais dans ce cas on parle de l'établissement de M. Untel), et ici, par l'adjonction d'un toponyme (l'Anse, Manapany, Bernica), l'édifice industriel qui incarne désormais le cœur de l'habitation. Enfin, pour cinq cas, le nouveau nom baptise à neuf en quelque sorte la nouvelle usine, et non plus l'habitation,

<sup>598</sup> Patrick Verley, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette (Carré Histoire), 1994, 255 p., p. 72.

par un vocable qui remplit la même fonction symbolique un peu conjuratoire (*Nouvelle Espérance*, où l'on essaya, en vain, de mettre en place une usine centrale, ultra moderne ; l'*Amitié*, usine à la pointe du progrès créée en société par trois amis à Saint-Joseph, dans le lit de la rivière des Remparts, détruite par une crue en 1847 ; la *Renaissance*) ou renvoie aux origines des sucriers, comme le *Mazargue*, nom provençal donné par les frères Conil, marseillais, à leur usine installée le long de la chaussée royale à Saint-Paul.

Cette volonté de dénomination semble accompagner l'idée que l'usine est innovante. Elle montre aussi qu'à partir des années 1830, l'usine commence à être désormais perçue en dehors des logiques précédentes. Elle dépasse, par son objet et son importance, le contexte de la banale propriété foncière qui était révélé par l'attribution du nom du propriétaire. Elle illustre donc la volonté de pérenniser le nom de l'usine, quels que soient les changements de propriétaires. Elle sort, ce faisant, l'usine de la logique agricole traditionnelle. L'exploitation sucrière n'est plus perçue comme une activité culturelle comme une autre, elle ne s'attache pas au nom de tel ou tel individu audacieux, mais donne l'image d'une réalité économique en-soi, d'où procède la prospérité de l'île : l'usine, désormais, dépasse les vicissitudes familiales, s'affranchit de l'entrepreneur, et atteint une sorte de pérennité qui révèle les espoirs, et les illusions, des sucriers des années 1830 à 1840. L'empreinte des anciennes organisations agricoles, portée par le nom de l'habitation, commence à s'effacer. La période suivante verra l'attribution plus fréquente d'un nom à l'usine, sans d'ailleurs que cette pratique soit systématique.

## 2) L'apport de la liste Wetzell :

L'autre source (nous parlions de deux sources) est une liste manuscrite établie en 1834 par l'ingénieur Wetzell. Celui-ci, arrivé à Bourbon à la fin de 1829, a été mandaté par le pouvoir colonial pour opérer une sorte « *d'aggiornamento* » de l'industrie sucrière locale. Nous aurons l'occasion de revenir sur cet important personnage de l'histoire sucrière de la zone. En 1834, Wetzell dresse une liste de 155 « *sucreries en activité à Bourbon* ». Ces sucreries sont toutes désignées par le nom de leur(s) propriétaire(s). Pour deux d'entre elles, Wetzell ajoute le nom du propriétaire précédent, car la vente a juste eu lieu : c'est le cas de la sucrerie *Abadie (ét. Dioré)* à Sainte-Suzanne, et de la sucrerie *K/Anval Aimé (Couat)* à Saint-Paul. La précision onomastique va parfois jusqu'aux mentions de prénoms, de l'état de « veuve », « dlle(s) » ou de « père », « frères », « héritiers » : l'aspect personnel de l'entreprise ne peut mieux être souligné. Dans douze cas, Wetzell ajoute une notation topologique (Bras Mussard ; ravine à Marquet, cinq fois ; Jardin, c'est-à-dire à Saint-Paul, la

partie proche de l'étang ; ravine du Gol ; Terre Rouge, deux fois, ravine Blanche, deux fois, à Saint-Pierre). A trois reprises il ajoute le nom de l'ancienne habitation : Bellerive (Saint-Benoît), Belle-Vue et Château du Gol (Saint-Louis) : toutes ces précisions sont notées pour distinguer entre elles les sucreries des propriétaires. Pour Wetzell, la sucrerie se définit d'abord comme une unité technique et économique, dirigée ou possédée par un homme qui est un client en puissance. Cependant, ce choix montre qu'au début des années 1830, la terre s'est en quelque sorte effacée, le support foncier de l'habitation passe au second plan, seule prime désormais la dimension proprement technique dans la fabrication de sucre.

Par ailleurs, le tableau montre qu'entre la date de leur fondation et celle à laquelle Wetzell a établi sa liste, les noms ont changé. Rien d'étonnant à cela, car les propriétaires ont changé. Si bien que le nom de l'usine devait changer, au moins jusque vers 1848, chaque fois que le propriétaire changeait. Or comme, on le verra, les usines ont souvent changé de mains pendant cette période, les noms ont eux aussi souvent changé<sup>599</sup>.

La liste Wetzell montre la même chose que le dépouillement des actes : tout au long de la période, le primat du nom du propriétaire pour désigner les sucreries. Cette situation nous semble différente de celle des Antilles, en particulier de celle de la Guadeloupe étudiée par Christian Schnakenbourg : en effet, sur les 124 habitations-sucreries qu'il examine, seules 30 portent le nom du propriétaire, toutes les autres possédant des dénominations qui s'apparentent, selon l'auteur, à deux autres « sources d'inspiration » : relative à ce que l'on peut appeler les éléments géographiques au sens large (topographie, végétation, hydrographie, etc.) ; relative au paysage mental du propriétaire (origines, opinions, espérances, etc.)<sup>600</sup>. Pour la Martinique, la recherche n'a pas été autant approfondie que pour la Guadeloupe en ce qui concerne les habitations-sucreries, mais les sondages montrent qu'on y retrouverait les mêmes catégories qu'en Guadeloupe. Si l'on élargit l'examen à l'ensemble des toponymes, on relève une catégorie où les « *toponymes [sont] uniquement liés à l'activité industrielle et au monde matériel de l'habitation* »<sup>601</sup> ; cette remarque est également vérifiée à l'échelle de la micro toponymie. Les exemples antillais montrent bien l'enracinement du sucre dans la toponymie, qui s'explique à la fois par le caractère ancien et originel de cette activité.

<sup>599</sup> Cette situation ne fait que compliquer la tâche du chercheur. Pour avoir la certitude que les usines qu'il étudie sont les mêmes, il doit impérativement reconstituer leur généalogie, tâche, on l'imagine, qui fut longue et difficile.

<sup>600</sup> Christian Schnakenbourg, *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, opus cit., pp. 27-30.

<sup>601</sup> Mireille Mousnier, Brigitte Caille, (collab. Danielle Bégot), *Atlas historique du patrimoine sucrier de la Martinique, (XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, L'Harmattan, Paris, 1990, 104 p. + 6 cartes, p. 47 sqq.

Cette onomastique n'est pas encore celle de Bourbon dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, et cela souligne que jusque vers 1848, l'orientation sucrière de l'île, récente au regard des Antilles, n'est pas encore pleinement admise par les « mentalités », bien qu'une évolution se fasse jour. Les Antilles, il est vrai, ont un autre rapport à l'économie sucrière que Bourbon. Aux Antilles, la « mise en sucre » des îles s'est faite beaucoup plus tôt (milieu du XVII<sup>e</sup> siècle), en même temps que leur ouverture à la colonisation, sans passé colonial, ni cultural ni esclavagiste. Les Antilles n'ont pas connu comme Bourbon la longue préface caféière. Là-bas, la « mise en sucre » a accompagné et produit l'occupation du sol, la répartition des hommes, la mise en valeur. Cette appropriation des îles sous le signe du sucre a établi aux Antilles une sorte de lien consubstantiel entre l'économie sucrière, les hommes, et la terre : la toponymie « affirme à la fois le poids économique et le prestige social attaché à la production de sucre »<sup>602</sup>. Toute la zone caraïbe présente tôt une sorte de « vocation naturelle », dans le registre colonial, au sucre. Cette particularité se voit aussi dans le domaine de l'espace sucrier, dont la perception et la représentation antillaises s'opposent à celles de Bourbon.

---

<sup>602</sup> *Ibidem*, p. 50.

## Les usines en leurs espaces :

*« Les cafétérias s'entremêlent aux sucreries ; les girofliers sont plantés en avenues ou distribués en quinconce sur le penchant des coteaux »*

Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*.

*« Aucune corrélation significative n'a été trouvée entre la répartition des sucreries et l'altitude, la pente, le relief, la pluviosité »*<sup>603</sup>, affirme Higman de la Jamaïque ; les planteurs, ajoute-t-il, disent que *« le sucre peut pousser n'importe où »*, bien qu'ils préfèrent certains types de sol : légèrement en pente pour être bien drainés, meubles, exposés au soleil. On ne peut plus clairement souligner que la notion de localisation aurait peu compté pour ces sucriers, et que la définition d'un espace sucrier ne relèverait d'aucun critère objectif. La situation était-elle, à cette même époque, comparable à Bourbon ?

---

<sup>603</sup> Barry William Caldwell Higman, *Slave population & economy in Jamaica, 1807-1834*, Cambridge University Press, London/New-York/Melbourne, 1976, 327 p., p. 18.

### I) Bourbon comme espace sucrier :

La diffusion de la canne, l'implantation des usines, en un mot, la rapide et spectaculaire « mise en sucre » de l'île, inscrivent désormais dans les réalités géographiques l'île Bourbon comme une île à sucre. L'espace que représente Bourbon, dans son acception la plus simple « *comme une page blanche où poser l'action humaine* »<sup>604</sup>, tout simplement : la place qu'il y a, sont occupés par la canne et sa transformation, l'espace devient un espace sucrier. Cet espace sucrier est à la fois intégration d'éléments « naturels » et « environnementaux », mais aussi, production de l'économique et du social liés au sucre. Tout en intégrant des « mémoires » du café, de toutes les autres activités antécédentes, il est rupture, et s'inscrit dès lors dans les représentations mentales. La nouvelle évidence de la canne et du sucre, si patente pour les contemporains, a-t-elle amené le désir, ou le besoin, d'en faire la carte ?

#### A) De rares représentations cartographiques :

Les vestiges actuels des sucreries d'autrefois, les restes de leurs bâtiments, de leurs équipements hydrauliques ponctuent encore fortement le paysage réunionnais, malgré leur rareté. Seules trente-quatre cheminées ont été proposées au classement historique ! Cette présence de l'activité sucrière a du bien plus encore s'inscrire dans l'espace et façonner un paysage dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. On peut aisément comprendre que les 274 usines que nous avons répertoriées ont, selon l'expression des géographes, « produit » véritablement un espace nouveau, par la disposition des domaines, l'implantation des sucreries, la mise en place de réseaux et de flux, l'installation et la densification des hommes. Où se localisaient ces usines, quelle évolution peut-on lire dans leur localisation, à quels critères cette dernière obéissait-elle, quel type d'espace fut-il produit ? Autant de questions qu'il faut tenter de résoudre pour clore cette partie consacrée à l'identification des usines sucrières. La localisation des usines peut se faire à un double niveau ou à une double échelle : localisation, d'abord, des habitations-sucreries sur l'espace de l'île ; localisation, ensuite, des usines sur l'habitation. C'est de la première localisation dont il sera ici question. La deuxième sera abordée plus bas, lorsque nous décrirons les habitations-sucreries.

L'activité sucrière fut-elle cartographiée à Bourbon dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ? Cette question est naturelle quand on sait que l'activité sucrière fut maintes fois

<sup>604</sup> Roger Brunet, Robert Ferras, Hervé Théry, *Les mots de la géographie*, 3<sup>e</sup> éd., Reclus - La Documentation Française, 1993, 518 p., art. « Espace », p. 193.



cartographiée dans la zone caraïbe, tant aux Antilles françaises<sup>605</sup>, que dans les colonies anglaises<sup>606</sup>. Or les documents cartographiques qui fournissent des éléments de localisation des usines réunionnaises sont excessivement rares, infiniment plus semble-t-il que dans la zone américaine, en particulier la zone Caraïbe.

1) Très peu de cartes contemporaines :

Aux Antilles en effet, dès la fin 1671, et suite à un arrêt du Conseil du 12 octobre 1670, les gouverneurs de Guadeloupe, Martinique, Saint-Christophe, font parvenir à Colbert un état descriptif de toutes les terres de leur ressort. Il s'agit là de plans terriers, établis « *au moment décisif où la propriété bascule vers la grande habitation-sucrerie esclavagiste* »<sup>607</sup>. Ce document, dressé par les compagnies des milices, qui recense une à une les terres concédées, indique les sucreries et indigoteries, jusque dans le détail des bâtiments. Son exploitation a permis de saisir, dès l'origine, une forte concentration foncière en Guadeloupe, les possédants étant à la fois les grandes familles du début de la colonisation, et « *pratiquement tous les principaux officiers royaux et commandants des quartiers de l'île* »<sup>608</sup>. Pour la Martinique, on peut établir un constat similaire : dès 1667, la carte de *La Martinique*, par Blondel, porte de nombreuses habitations. En 1729, le *Plan de l'Isle de la Martinique*, par Houel, reproduit les types de moulin à sucre, indication précisée par la carte de Buache en 1732, etc.<sup>609</sup>. Toutes ces cartes représentent plusieurs centaines de documents, constat auquel parvient aussi B. W. Higman pour la Jamaïque<sup>610</sup>. Même si, comme le remarquent B. Caille et M. Mousnier, « *l'industrie [sucrière] n'est donc pas le propos de la plus grande partie des cartes* »<sup>611</sup>, « *on peut donc affirmer que les habitations-sucreries et elles seules, ont été représentées sur les cartes, dans la plus grande partie des cas* »<sup>612</sup>. Il y a une prise de conscience de la spécificité de l'activité sucrière aux Antilles, pratiquement dès

<sup>605</sup> Mireille Mousnier et Brigitte Caille (*Atlas historique... opus cit.*) recensent plusieurs dizaines de cartes portant mention d'habitations-sucreries depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, conservées tant à la Martinique, qu'au Service historique de la Marine à Vincennes, qu'à la Bibliothèque Nationale (site Richelieu), qu'au CAOM à Aix, en particulier le fonds Moreau de Saint-Méry.

<sup>606</sup> B. W. Higman, « The spatial economy of Jamaican sugar plantations : cartographic evidence from the eighteenth and nineteenth century », *Journal of historical geography*, DA 1987, vol. 13.

<sup>607</sup> Christian Schnakenbourg, « Le terrier de 1671 et le partage de la terre en Guadeloupe au XVII<sup>e</sup> siècle », *Revue française d'histoire d'outre mer*, tome LXVII-1980, pp. 37-54, p. 37.

<sup>608</sup> *Ibidem*, p. 43.

<sup>609</sup> Mireille Mousnier, Brigitte Caille, (collab. Danielle Bégot), *Atlas historique du patrimoine sucrier de la Martinique, (XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, opus cit. pp. 15-25.

<sup>610</sup> B. W. Higman, « The spatial economy ... », opus cit.

<sup>611</sup> Mireille Mousnier, Brigitte Caille, opus cit., p. 41.

<sup>612</sup> *Ibidem*, p. 43.

ses débuts, et surtout, la conscience de son inscription sur l'espace, et la volonté de la cartographier.

Rien de comparable en ce qui concerne Bourbon. D'une manière générale, on peut dire que la cartographie de Bourbon, déficitaire entre 1738 et 1815, car, à la suite de La Bourdonnais, l'intérêt se porte désormais sur l'Île de France<sup>613</sup>, a quasiment un siècle de retard par rapport à celle des Antilles<sup>614</sup>. Alors qu'aux Antilles, dès 1763, des travaux scientifiques sont effectués, les ingénieurs géographes utilisés pendant la guerre de Sept Ans y étant envoyés pour cartographier les îles qui faisaient retour à la France après l'occupation anglaise, il fallut à Bourbon se contenter de cartes très rudimentaires jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Pour la période qui nous intéresse, soit le début du XIX<sup>e</sup> siècle, la cartographie présente un aspect paradoxal. C'est l'époque, en effet, où vont être produites les premières cartes exactes, voire scientifiques, de Bourbon, mais ces cartes ne fournissent pratiquement aucun élément concernant les sucreries ; les seuls renseignements interprétables sont fournis par une carte de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

Parmi les documents cartographiques produits à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ou dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, on retiendra six cartes générales : la carte de Lislet Geoffroy, celles de Selhausen, celle de Bory de Saint-Vincent, celle, inachevée, de Schneider, la carte de 1842 de Levasseur, et celle de Maillard ; les onze cartes littorales, ou marines, établies entre 1837 et 1849 ; les quatre plans terriers de Selhausen. Au total, on le voit, beaucoup moins de documents que pour les Antilles, ce qui laisse augurer d'un rapport à l'espace, à Bourbon, différent de celui des Antilles, tant de la part du pouvoir royal, qui a minoré l'enjeu militaire et politique de l'île<sup>615</sup>, que de celui des colons.

Lislet Geoffroy<sup>616</sup> élaborait une carte qui montre de notables améliorations par rapport aux cartes précédentes, mais ne porte aucune sucrerie, et pour cause, la seule qu'il aurait pu indiquer aurait été celle de Beaulieu (Saint-Benoît).

<sup>613</sup> Alexis Rinckenbach, « Les cartes et plans de l'océan Indien du dépôt des fortifications des colonies », *Revue Historique des Mascareignes*, AHIOI, Saint-Denis, n° 1, juin 1998, pp. 11-20.

<sup>614</sup> On signalera cependant la publication en 1745 du *Neptune Oriental*, de d'Après de Manneville (1707-1780, hydrographe), révisé en 1766 et 1775, « monument de la cartographie océane au siècle des Lumières » (Jean-Louis Miège), qui utilise les travaux de Dalrymple, hydrographe de la Compagnie anglaise, mais ne fournit guère de précisions sur l'île elle-même, cf. A. Louédec, *Images d'une île. L'île Bourbon de ses débuts à 1848*, mémoire de maîtrise, Université de La Réunion, 1987, 2 tomes, t 1 121 p., t 2 np.

<sup>615</sup> L'intérêt militaire pour un espace, une île en l'occurrence, peut pousser le pouvoir à le représenter, à condition que cet intérêt ne vire pas à l'obsession, et empêche toute autre représentation que militaire, comme ce fut le cas à l'Île de France, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>616</sup> Jean-Baptiste Lislet-Geoffroy (1755-1836), fils de Jean-Baptiste Geoffroy, ingénieur de la Compagnie et de l'esclave, puis affranchie, Marie-Geneviève Niaman ; il reçut de son père une éducation au dessin et aux mathématiques, entra aux Ponts et Chaussées comme travailleur de base, partit pour l'Île de France avec

En 1793, Selhausen<sup>617</sup>, arpenteur juré des tribunaux de la colonie, dressa à son tour une carte, le *Plan de L'Isle de Bourbon, d'après ses relèvements et ceux qui ont été précédemment faits par le feu Sieur Bank, arpenteur*. Sa carte place bizarrement Saint-Denis en bas de la feuille, et Saint-Joseph en haut. Les contours de l'île marquent un progrès dans leur exactitude, sans éviter toutefois les déformations. Les localités sont situées, ainsi que le réseau des rares chemins. Rivières, ruisseaux, ravines sont nommés avec exactitude, mais leur tracé, passé la plaine littorale, affecte le plus souvent une disposition radiale assez fantaisiste ; quelques-unes d'entre elles sont également interverties, comme dans la région de Saint-Benoît. Un certain nombre de figurés, dont le code est explicité dans des observations inscrites en bas à gauche, fournissent cependant d'intéressantes indications : les couleurs représentent les différentes paroisses ; les arbres marquent le début de la forêt, et donc la limite supérieure des terres utiles, cultivées ou cultivables ; le terrain cultivé est compris entre le bois debout et le bord de la mer. Pas plus que Lislet-Geoffroy, et pour les mêmes raisons, Selhausen ne représente de sucrerie, sinon peut-être celle de Laisné de Beaulieu, à Saint-Benoît, vis-à-vis de l'église, de l'autre côté du Grand Chemin. En l'état, cependant, la carte illustre la vocation agricole que l'on assignait à Bourbon, et son élaboration démontre le souci de plus en plus affirmé (et nous renvoyons ici aux nombreuses délibérations des conseils municipaux) d'arpentage et de délimitation des parcelles, que la mise en place de l'économie sucrière, avec ses multiples achats fonciers et remembrements, rendra indispensable.

Le naturaliste Jean-Baptiste Bory de Saint-Vincent dressa lui aussi une carte de Bourbon, en annexe à son ouvrage paru en 1804<sup>618</sup> (ill. 2). Cette carte, dédiée au maréchal Berthier, ministre de la guerre, on peut la dire la première carte scientifique de La Réunion. Retraçant avec exactitude les contours de l'île, elle met bien en évidence l'emprise importante du relief volcanique (dont les dénominations morphologiques sont précisées dans une colonne

---

Tromelin, qui acheva sa formation en mathématiques et astronomie. Nommé en 1780 dessinateur du Génie à l'Île de France, il produisit une cartographie améliorée des îles du Sud-Ouest de l'océan Indien, ce qui lui valut, en 1786, d'être fait membre correspondant de l'Institut, et en 1788, d'obtenir la commission d'ingénieur géographe ; *Dictionnaire biographique de La Réunion, opus cit.*, t. 1, pp. 137-138.

<sup>617</sup> Selhausen né à Paris en 1755, arrive à Bourbon en 1777 ; il y épouse Julienne Bonnin, et fera souche dans l'île. Lui-même et ses fils auront des intérêts sucriers.

<sup>618</sup> Jean-Baptiste Bory de Saint-Vincent (1778-1846), botaniste de l'expédition Baudin en Australie, choisit de faire escale en mars 1801 à l'Île de France. Là, le gouverneur, le général Magallon de la Morlière, l'envoya en mission à La Réunion. Bory de Saint-Vincent séjourna dans l'île du 12 août au 5 décembre 1801. Montrant l'exemple à de nombreux voyageurs après lui, d'Auguste Billiard (*Voyage aux Indes Orientales*, 1822) à Charles Leal (*Voyage à La Réunion*, 1877) qui reconnaissent son autorité, il s'enthousiasma pour la beauté sauvage de l'île qu'il parcourut. Il fit deux expéditions au volcan dont il fut le premier à donner une description scientifique, complétant les remarques botaniques des Petit-Radel, Commerson, décrivant les divers types de lave, attribuant un nom aux grandes formes du relief. Sa relation, *Voyage dans les Principales Îles des Mers d'Afrique* parut en 1804 avec des dessins et une carte de l'auteur (taille douce, 65,4 x 89).

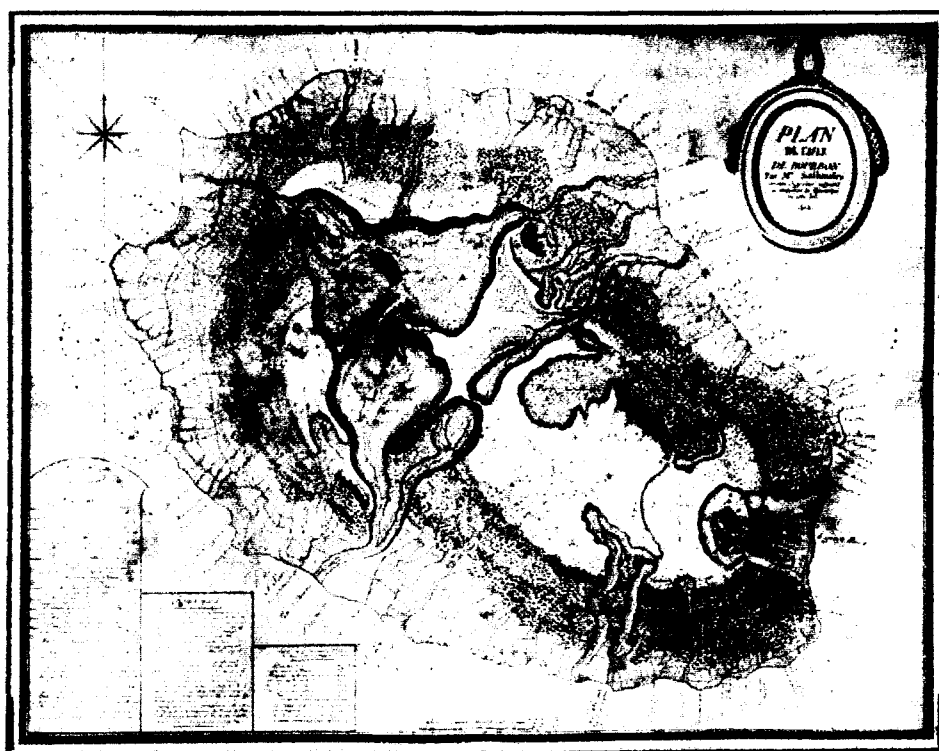
## Illustration 2

a) Bory de Saint Vincent - Carte de La Réunion - 1804.



Première carte précise : Bourbon à la veille du sucre.

b) Selhausen - Plan de l'isle Bourbon - 1814.



La carte montre la zone, cultivée, des habitations.

de renvois à gauche), la rareté et l'étroitesse des plaines, le laniéragé des pentes par les ravines, facteurs dont a dû tenir compte la progressive occupation humaine. Celle-ci est visible essentiellement par les « quartiers », d'habitat regroupé sur la côte sous-le-vent, un peu plus dispersé sur la côte au vent. Bory a parfois identifié des « habitations » fameuses dans les hauts, comme celles de Mm. Dutilleul, Patu, Hubert au-dessus de Saint-André ou de Saint-Benoît, centres d'exploitation des cultures alors dominantes, café, girofle sur la côte Est, vivres et maïs sur la côte Ouest. Cette représentation, qui rend bien l'étendue et la quasi-virginité de l'île, longtemps encore évoquées par les voyageurs, porte donc déjà les traces d'un patrimoine architectural regroupé en nébuleuses que viendra bientôt multiplier l'invasion de la canne ; image encore simplifiée d'une géographie d'avant le sucre : aucune usine n'y figure, celle de Beaulieu était détruite, et celle d'Azéma, qui fonctionnait à Bras-Panon, n'apparaissant pas.

En 1814, alors que Bourbon était occupée par les Anglais, Selhausen, « ancien ingénieur adjoint et arpenteur du gouvernement en cette île », édita un « *Plan de l'Isle de Bourbon* »<sup>619</sup>, qui lui avait été commandé en 1811 par le gouverneur Farquhar. Par rapport à la carte de 1793, celle-ci, qui est dans le « bon » sens, avec Saint-Denis en haut, présente de notables améliorations de tracé, inspiré visiblement des travaux de Bory de Saint-Vincent. Accompagnée de trois notices qui fournissent quelques renseignements sur les dimensions de l'île et sa formation, cette carte, où la canne et le sucre ne paraissent point, présente l'intérêt considérable de représenter les quatre zones de végétation de l'île : au centre ou dans les cirques, les zones incultivables ; puis la couronne des « bois debout », attaquée déjà de Sainte-Marie à Saint-Benoît, au-dessus de Saint-Paul et de Saint-Louis, dominante au contraire de Saint-Pierre à Sainte-Rose ; l'espace alors cultivé, dont le maillage en exploitations semble assez peu convaincant, parfois élargi d'actifs défrichements, de Saint-Denis à Saint-Benoît, à Saint-Paul et Saint-Louis ; et la zone des « savanes », qui servaient au pacage, inexistante sur la côte sous le vent, fort étreinte de Saint-Pierre à Saint-Leu, s'élargissant sous l'effet de l'aridité de Saint-Leu à Saint-Paul, étendue à la Pointe des Galets. La comparaison avec la carte de Maillard permet de mesurer l'évolution de la mise en valeur.

En avril 1822, Antoine Septidi Schneider, capitaine au corps royal des ingénieurs géographes, entama les travaux de triangulation de l'île Bourbon, nécessaires à l'établissement d'une carte. L'histoire de la carte, absente, de Schneider, est éclairante pour

<sup>619</sup> AN, Ge SH 19° pf 218 div 2 p. 22.

connaître les conditions de travail des ingénieurs cartographes à Bourbon, mais aussi la position des colons quant à la mesure et la représentation de l'espace bourbonnais<sup>620</sup>.

On se rendait compte dans la colonie que la carte de Bory de Saint-Vincent était confectionnée à trop petite échelle pour les travaux d'utilité publique, que la mise en place de l'économie sucrière rendait de plus en plus nécessaires. En 1818, alors que Schneider était en service à Bourbon, l'Ordonnateur Richemont Desbassayns lui avait soumis des plans d'arpentage, voulant qu'ils soient « *rattachés en une seule carte* »<sup>621</sup>. La triangulation s'avérait indispensable pour relier ces matériaux, mais l'Ordonnateur avait été rebuté par la longueur de la tâche. En 1821, à son retour de Madagascar, Freycinet, commandant et administrateur pour le roi décida que la carte serait vérifiée, et autorisa la triangulation. Schneider connaissait alors peu l'île ; la première campagne débuta à Saint-Pierre<sup>622</sup>, avec huit noirs du roi, et se termina le 5 novembre, à cause de la saison des pluies. Schneider était épuisé, et souffrait des pieds. Pendant l'hivernage, il acheva tous les calculs de la région de Saint-Pierre. L'année suivante, les travaux se poursuivirent sur le même rythme, parfois gênés, écrit Schneider, par les marrons, ou plutôt les chasseurs<sup>623</sup>, qui détruisaient les signaux. L'arpenteur Petit de la Rhodière, qui l'accompagnait jusque là, fut rendu à ses fonctions, et remplacé par le propre frère de Schneider, nouvellement arrivé dans l'île.

La triangulation fut achevée en juillet 1825 (ill. 3). Il aurait fallu alors trente-deux feuilles de 50cm de côté, à l'échelle 1//20000, pour réaliser la carte, et Schneider ne pouvait pas en dessiner plus d'une par an, ce qui annonçait un invraisemblable délai de trente-deux ans ! Pour exemple, il commença celle de Saint-Denis, et se rendit alors compte de la difficulté (détail des ravines). Se sentant malade, il demanda à rentrer en France, avec certificat du médecin à la clef. Il s'engageait du moins à faire la carte topographique du littoral, en utilisant le relevé du cap La Houssaye jusqu'à la ravine à Malheur, fait par Chandelier, et un plan d'arpentage, du rempart du Tremblet à la ravine Panon, dressé par Bonniot et Petit de la Rhodière.

En récompense de ses travaux à Bourbon, Schneider fut nommé chevalier de la Légion d'Honneur (1825), et en 1827, il promettait de terminer la topographie du littoral avant 1829.

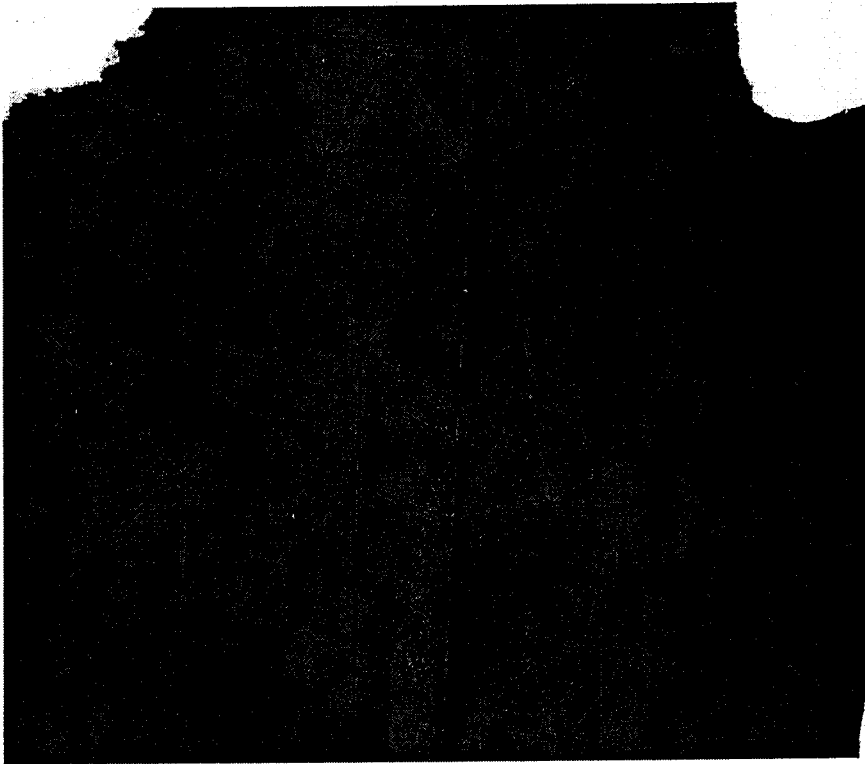
<sup>620</sup> Ces informations sont récolées du *Journal* de la triangulation, tenu par Schneider de 1822 à 1825 (AN 3 JJ 354 [85 4]), et d'un ensemble de lettres.

<sup>621</sup> Lettre de Schneider du 12 mars 1827, AN 3 JJ 356.

<sup>622</sup> Parmi les points de repère choisis, Schneider retient parfois des cheminées d'usines, de machines à vapeur, donnant ainsi indirectement un certain nombre de détails sur les établissements sucriers, *Journal*, AN 3 JJ 354 (85 4).

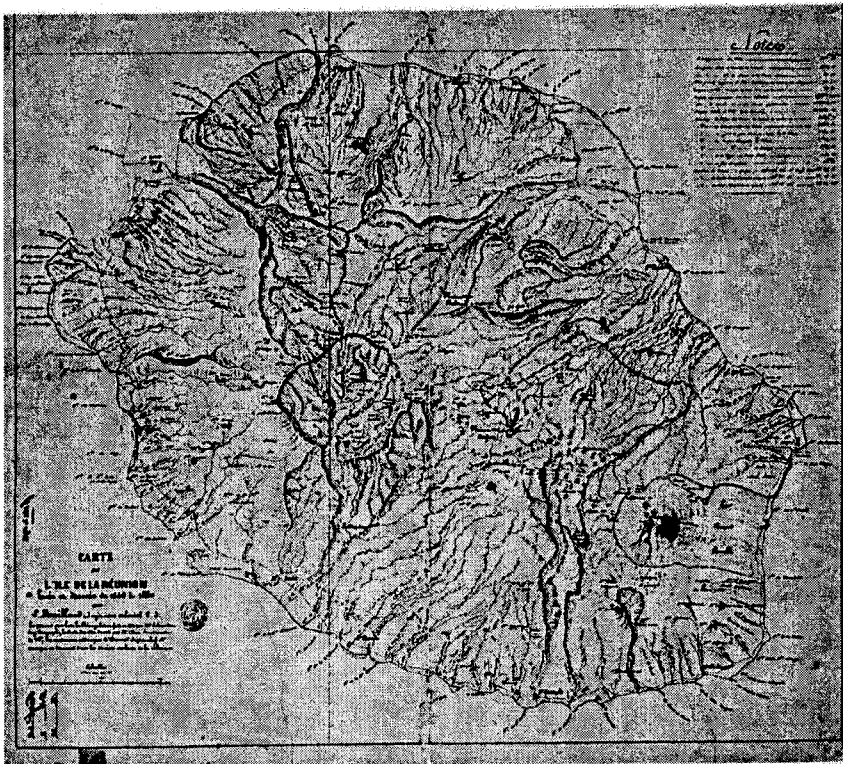
<sup>623</sup> *Journal*, le 23 avril 1823 : « *le signal a été enlevé par des marrons, ou plutôt des chasseurs, les premiers n'ayant aucun intérêt à attirer les regards sur eux* », AN, 3 JJ 354 (85 4).

a) Plan de triangulation de Schneider - 1825.



La carte correspondant à cette triangulation ne fut jamais réalisée du fait de l'opposition des sucriers Desbassayns et Fréon.

b) Carte de Maillard - 1850.



Utilisant la triangulation de Schneider, l'ingénieur Maillard, ami de George Sand, propose une carte toujours vierge de la moindre empreinte sucrière !

Mais en 1827, une séance du Conseil privé de la Colonie décida que les travaux sur le littoral devaient être bornés. L'ouvrage était pourtant bien avancé, mais pour que le bénéfice du premier travail ne soit pas perdu, au cas où l'on reprendrait le premier projet, Schneider demandait à établir des points de reconnaissance en maçonnerie, et souhaitait disposer de noirs du Roi. La question porta donc là-dessus : était-il nécessaire que la topographie générale de l'île soit réalisée, et fallait-il des points en maçonnerie ? Charles Desbassayns jugeait inutile de faire la « *topographie générale de l'île dont la plus grande partie consiste en rochers qui ne sont pas habités et ne peuvent pas l'être* » ; par ailleurs, le travail exigeait trop de points ; il se prononça contre la poursuite de ces travaux, et conseilla de se limiter au littoral. Fréon, lui aussi membre du Conseil privé, trouvait également la topographie sans objet ; d'autres travaux étaient plus utiles pour la colonie. Il s'aligna sur Desbassayns. Le Conseil privé décida qu'il n'y avait pas lieu de dresser la carte, mais demanda à l'ingénieur un rapport d'utilité et de terminer ses mises au net..

En 1828, Schneider, rentré à Paris, termina, mit au propre le travail sur le littoral, et rédigea un mémoire, achevé en janvier 1829, sur la façon de faire la topographie de Bourbon. Il fut payé, avec le supplément qu'il touchait à Bourbon. Dans son mémoire, Schneider divise les terrains de Bourbon en deux parties : susceptibles d'être mis en culture (grand soin de réalisation, 1/20 000), et non susceptibles (1/50 000). Il prévoyait pour réaliser la carte un ingénieur en chef sous les ordres du gouverneur, trois ingénieurs géographes, une durée de cinq ou six ans, ainsi que l'emploi de huit noirs. Schneider se jugeait le mieux indiqué pour faire ce travail, mais ne retournerait à Bourbon que si on lui offrait de substantiels avantages. La carte, dont la réalisation achoppait sur des problèmes financiers, ne fut pas réalisée. Quant au frère de Schneider, qui l'avait aidé, il resta dans l'île où il devint ingénieur colonial, puis copropriétaire de la sucrerie la Réunion à Saint-Paul.

Schneider fut confronté au développement sucrier. Il résida à Bourbon au moment de la vague de création des usines, et utilisa assez souvent les sucreries, ou certains de leurs éléments, comme repères géodésiques. C'est ainsi qu'il mentionne le 23 octobre 1822, au piton de la Terre Rouge et au piton Montvert, que la guildiverie des frères Hoareau, est « *curieuse par l'industrie des deux frères* » ; la position en est « *charmante, le piton Montvert abritant des vents de SE et recevant une eau abondante par un canal qu'ils ont construit eux-mêmes* » ; la cheminée de la sucrerie de Montrose à Bois Rouge ; le bâtiment de la pompe touche la sucrerie : « *Je fais établir un plancher sur la partie du toit de la pompe à vapeur qui touche à la cheminée* »... « *Le mouvement de la machine à vapeur imprime à l'instrument un tel mouvement qu'il m'est impossible d'observer* », si bien que les observations sont



repoussées au temps où la manipulation du sucre sera terminée ; la cheminée de la sucrerie Fréon, au Chaudron. A Bois Rouge encore, le 12 avril 1824, il mentionne la cuve en fer à l'extérieur (sur laquelle tombe le cercle, qui s'abîme; réparé par Edouard Périchon<sup>624</sup>) ; le 15 mai 1825, de nouveau au Bois Rouge, encore sur le toit de la pompe à vapeur, il lui faut s'élever sur le faîtage de la pompe à vapeur avec des forts madriers. Schneider évoque aussi à la Rivière du Rempart (Saint-Joseph), l'établissement de Charlemagne Lebreton, au Champ-Borne, la flèche du manège de M. S. ; au Chaudron, à nouveau, le sommet de la cheminée de la pompe à vapeur de M. Fréon, à la Rivière des Pluies, celui de la machine de Boiscourt, à La Mare (Sainte-Marie), la flèche du moulin à vent de M. Routier, à Rivière (ou ravine) Sèche, le sommet de la cheminée de la pompe à vapeur M. Commense (sic, pour Commans). Il évoque les sucreries Jullienne, Boyer (cheminée), Petitpas, la flèche du moulin Lapassade, à Saint-Denis. Schneider aurait-il porté sur sa carte les usines dont certaines lui servaient de repère ? Rien n'est moins sûr<sup>625</sup>.

Dans le même temps (1825), paraissait le *Tableau géographique et Statistique de l'île Bourbon*, avec une carte (ill. 4)<sup>626</sup>. Or bien que ce tableau considère le sucre comme la première ressource de l'île, et qu'il décompte 120 moulins à sucre, il ne porte aucune usine. C'est donc toujours une image purement géographique de Bourbon qui est produite, à la fois parce que l'île est sans doute beaucoup moins connue des lecteurs que les Antilles, et parce que sa qualité d'île à sucre, fraîchement acquise, ne coïncide pas avec la représentation traditionnelle que l'on peut avoir de cette île de la « Mer des Indes ».

On citera pour mémoire la carte de 1842, accompagnée d'une statistique, de l'ingénieur géographe V. Levasseur. Cette carte reprend les contours de celle de Bory, à plus petite échelle, et porte moins d'indications, si ce n'est les limites des communes. Elle est accompagnée d'une courte statistique, qui insiste sur le café, le sucre étant seulement mentionné, et représenté en bas à droite par un tonneau (boucaut) contenant quatre pains de sucre. Encadrée par les effigies de Parny et Bertin, la carte a plutôt pour objet d'évoquer l'exotisme, dans une société où les esprits, sous l'influence du romantisme, commencent à s'ouvrir à ce qu'il faut bien appeler le tourisme.

<sup>624</sup> Sucrier, puis guildivier, enfin sériciculteur.

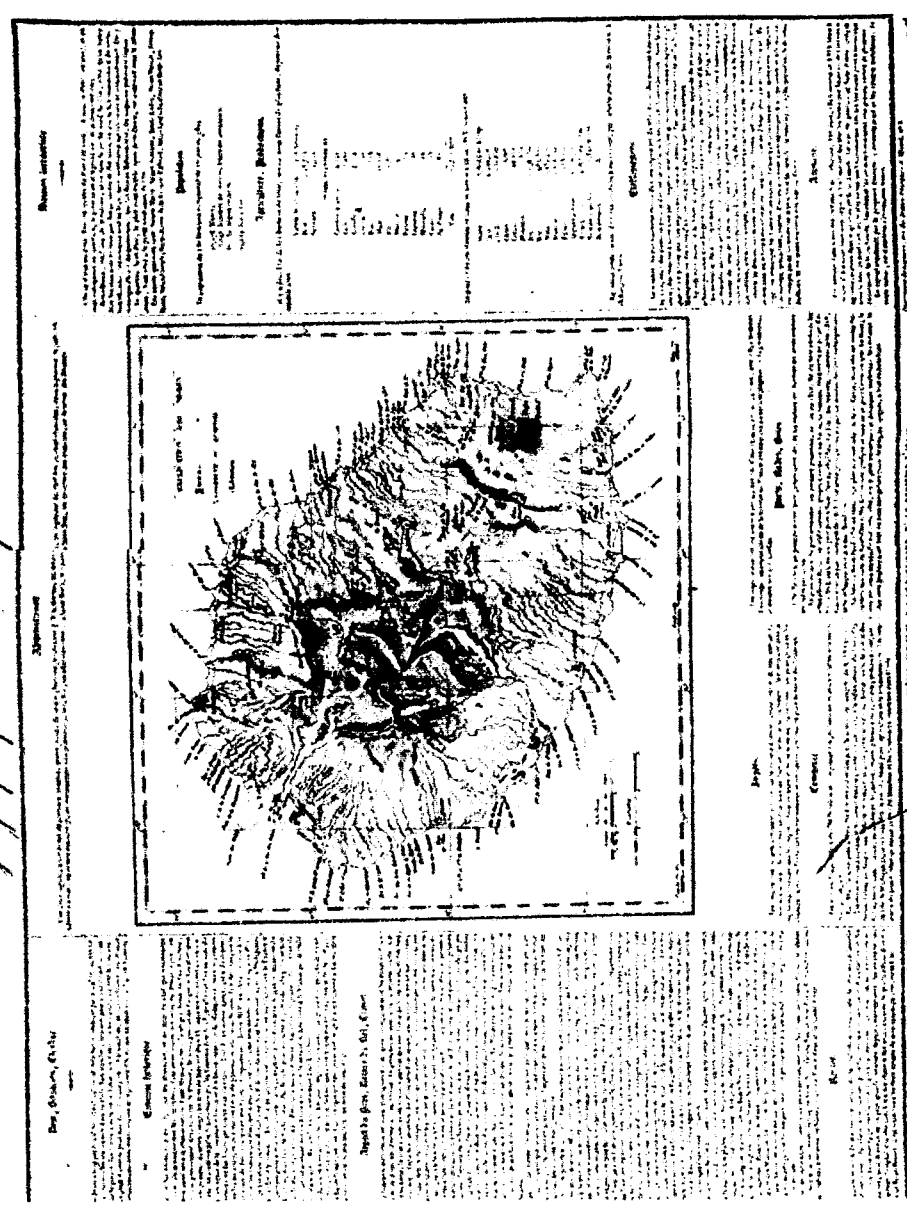
<sup>625</sup> On ne rencontre donc pas à Bourbon à l'époque un souci comparable à celui des Antilles, en particulier la Martinique, de cartographier le phénomène usinier, que l'on voit par exemple dans la *Statistique de la Martinique*, de F. Renouard, marquis de Sainte-Croix, Paris, 1822, qui contient une carte partielle ; rien de comparable dans les statistiques de 1825, de Thomas, de Lancastel, pourtant contemporaines.

<sup>626</sup> Tableau extrait de l'*Atlas géographique et Statistique des Colonies françaises*, Paris, Baudoin frères éditeurs, 1825.

Illustration 4

Tableau géographique et statistique de l'île Bourbon - 1825.

Tableau Géographique et Statistique de l'île Bourbon



La carte, de Couché, propose une vision géographique classique, sans aucune mention d'activité sucrière.

De 1845 à 1850, l'ingénieur colonial L. Maillard dressa une nouvelle carte de Bourbon/La Réunion (ill. 3), qui représentait un progrès sur les cartes précédentes. Cette carte connut deux éditions : en 1850 et en 1862<sup>627</sup>. A cette date, Maillard publia aussi des *Notes sur l'île de La Réunion*<sup>628</sup>, qu'il dédicaça à son amie George Sand, laquelle avait emprunté le cadre et les paysages de son roman *Indiana* (1832) à l'île Bourbon. Cette carte est d'une certaine façon celle de Schneider, car Maillard précise qu'elle a été établie « *en prenant pour base la triangulation faite en 1824 par M. Schneider, ingénieur géographe, la carte des côtes dressée par M. Cloué, lieutenant de vaisseau, les matériaux réunis par M. Diomat, ingénieur en chef, et ceux qui se trouvent dans les diverses archives de la Colonie* ». Accompagnée de diverses mesures, cette carte au 1/150 000 propose des contours plus corrects, des tracés de ravines en partie rectifiés, une toponymie assez complète. On y relève le tracé de la route royale. Toutefois, aucune indication, directe ou indirecte, concernant l'activité sucrière ne figure sur cette carte.

Aucune carte, on le voit, n'a cartographié le phénomène sucrier. Les ingénieurs géographes, relayés par les colons, n'avaient qu'une vision « physique » de l'île, et les cartes réalisées ne sont pas des cartes topographiques, encore moins des cartes thématiques, qui existaient pourtant depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. On peut cependant classer dans cette catégorie les cartes des côtes de l'île, établies entre 1837 et 1849 par le lieutenant de vaisseau Cloué, sur les ordres du capitaine de vaisseau Romain-Desfossés. Ces cartes sont d'abord à objectif militaire, et il s'agit de préciser la connaissance des côtes d'un espace insulaire qui avait été envahi pour la première fois en 1810. Cette connaissance, il est vrai, se plaçait dans le droit fil de la publication du *Neptune Oriental* à partir de 1746. Or ces cartes jouent indirectement le rôle de cartes thématiques, car, sur une étroite bande côtière, elles font figurer un certain nombre d'usines, qui ont pu servir de repères aux vaisseaux. C'est ainsi, qu'avec une localisation très peu précise onze sucreries, symbolisées par une petite usine légendée « sucrerie », sont représentées, sans être toutefois nommées : aucune ne figure sur le plan du mouillage de Sainte-Rose<sup>629</sup> ; ni sur celui du mouillage de Saint-Benoit<sup>630</sup>, bien que plusieurs habitations, situées au bout d'allées plantées, soient dessinées ; aucune sur le mouillage de

<sup>627</sup> La carte de 1850 est conservée aux AN, Ge SH 19° pf 218 div. 2 p 32. La carte de 1862 trace les limites de la canne.

<sup>628</sup> Intéressant ouvrage, qui donne en particulier des renseignements sur l'histoire de l'industrie sucrière bourbonnaise ; Maillard fournit entre autres un tableau de l'évolution du nombre des sucreries, avec, pour 1830, le chiffre de 189 usines, qui fit longtemps autorité, ADR Bib. 79.

<sup>629</sup> ADR, plan 371, 1846.

<sup>630</sup> ADR, plan 347, 1845.

Champ-Borne<sup>631</sup> ; deux sur le plan de mouillage de Sainte-Suzanne<sup>632</sup>, dont celle de Bel-Air (ill. 5) ; quatre sur la carte de la côte de Sainte-Marie<sup>633</sup>, dont celle de Belle-Eau (ill. 6) ; aucune sur le plan du mouillage de Saint-Denis<sup>634</sup> ; ni sur le plan du mouillage de la Possession<sup>635</sup> ; deux sur la carte du mouillage de Saint-Paul (dont l'une non légendée, peut-être celle de Savanna)<sup>636</sup> (ill. 7) ; aucune sur le plan du mouillage de Saint-Gilles<sup>637</sup> ; ni sur le plan de la côte de Saint-Leu<sup>638</sup> ; une seule sur le plan du mouillage d'Etang Salé (Archambault)<sup>639</sup> (ill. 8) ; deux sur le plan du mouillage de Saint-Pierre (ill. 9), dont une au droit de la ravine Blanche, et une autre non légendée<sup>640</sup>.

Au final, un recensement fort décevant, qui montre que, contrairement aux Antilles, nul n'a été suffisamment sensible à la « nouvelleté » de la mise en sucre de l'île, ni non plus à son caractère explosif. La rupture avec les traditions a laissé moins de place que l'ancienne et progressive mise en place de l'industrie sucrière à la Martinique, où de nombreuses cartes conservent trace de « l'épopée du sucre »<sup>641</sup>.

## 2) Les plans contemporains :

Le déficit de la représentation cartographique s'explique par des raisons qui tinrent aux finances<sup>642</sup>, au manque d'énergie, et à l'intérêt militaire de Bourbon, jugé longtemps secondaire, si bien qu'une tradition cartographique ne prit pas naissance<sup>643</sup>. Seule, la réalisation d'une carte à grande échelle, dont pourtant les colons avaient le besoin aurait pu pourtant permettre de préciser certains problèmes épineux de bornages et de propriétés. Il est vrai que les bornes de leurs propres habitations (la Rivière des Pluies, le Chaudron, etc.)

<sup>631</sup> ADR, plan 287, 1855.

<sup>632</sup> ADR, plan 266, 1845.

<sup>633</sup> ADR, plan 303, 1845.

<sup>634</sup> ADR, plan 116, 1841.

<sup>635</sup> ADR, plan 598, 1845.

<sup>636</sup> ADR, plan 540, 1845.

<sup>637</sup> ADR, plan 354, 1837.

<sup>638</sup> ADR, plan 558, 1846.

<sup>639</sup> ADR, plan 453, 1846.

<sup>640</sup> ADR, plan 403, 1840.

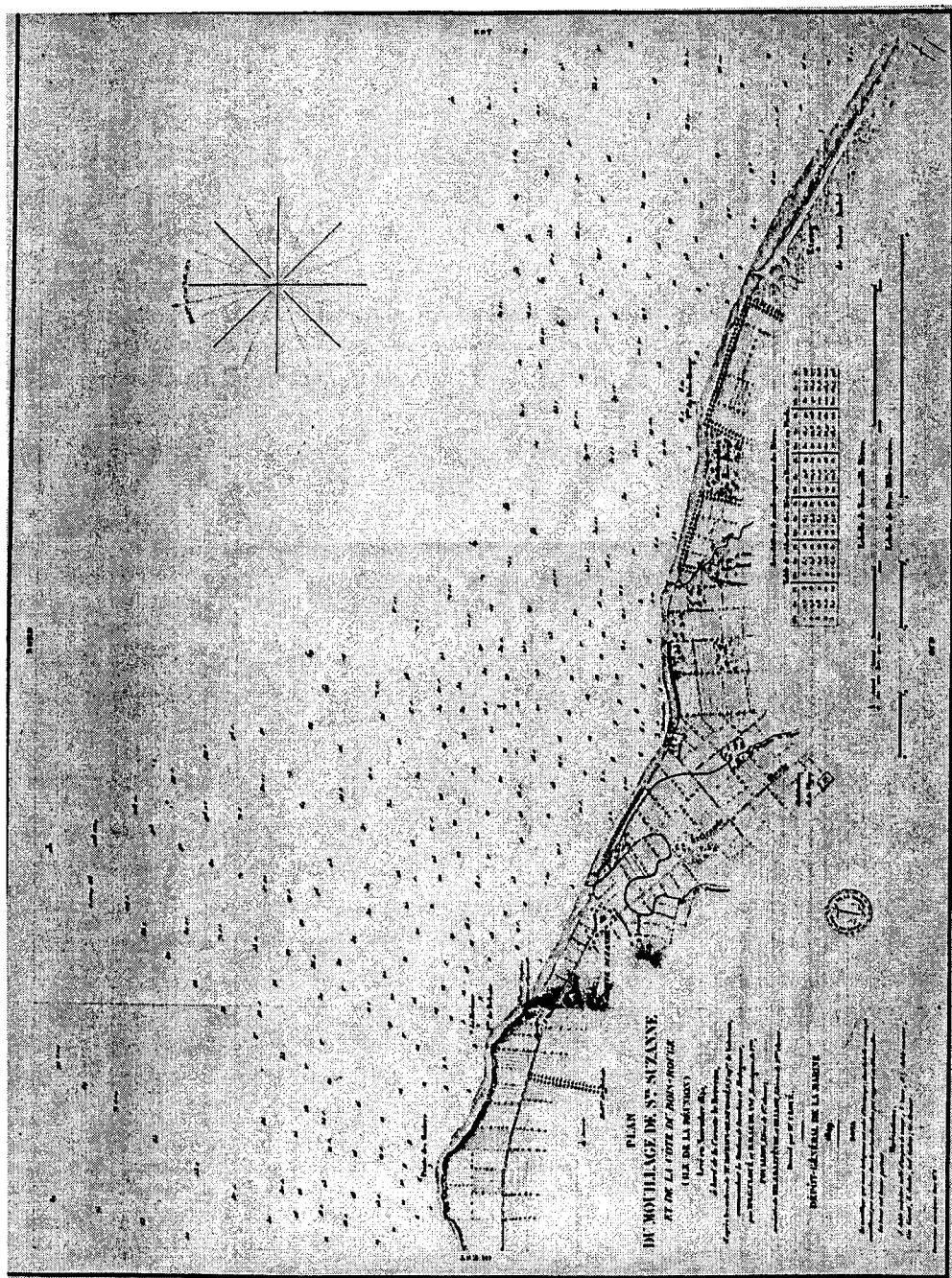
<sup>641</sup> Mireille Mousnier, Brigitte Caille, *Atlas historique du patrimoine sucrier de la Martinique, (XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)...*, opus cit., p. 96.

<sup>642</sup> Déjà, en 1738, Guyomar, qui proposait de dresser un plan général de Bourbon, demandait l'aide d'un dessinateur, d'un écrivain, et prévoyait cinq à six ans de travail pour cartographier les terrains cultivables.

<sup>643</sup> L'intérêt militaire avait été bien plus tôt éveillé à l'île de France, au point que « les portefeuilles de l'île de France sont [...] pleins des travaux des ingénieurs Quérénet et Des Roys pour fortifier la ville [Port-Louis]. C'est là le trait dominant de la cartographie de l'océan Indien à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, d'être tourné vers des

Illustration 5

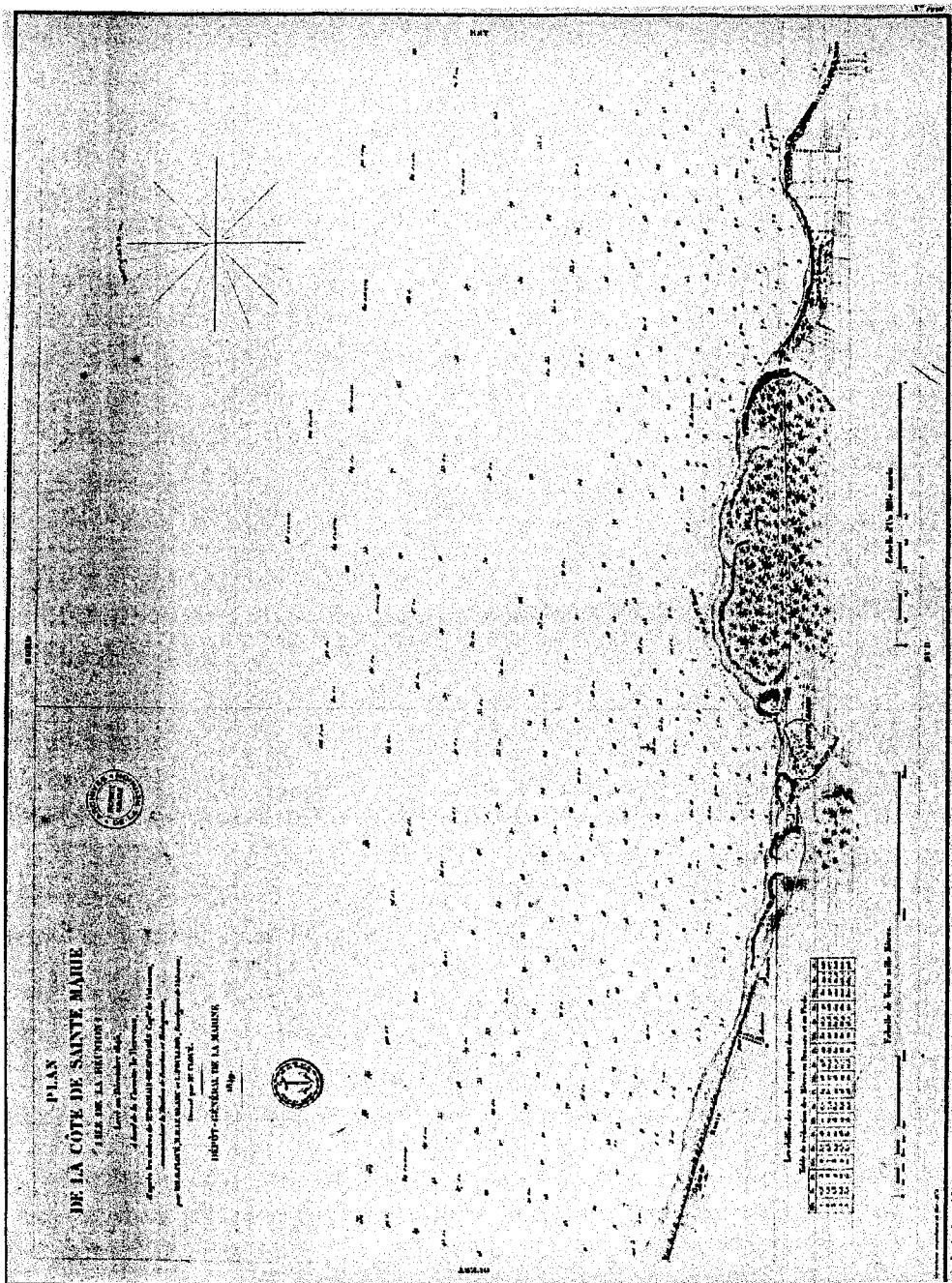
Plan des côtes de Sainte-Suzanne, relevé par Cloué - 1845.



Deux sucreries sont portées, dont celle de Joseph Desbassayns (Bel-Air).

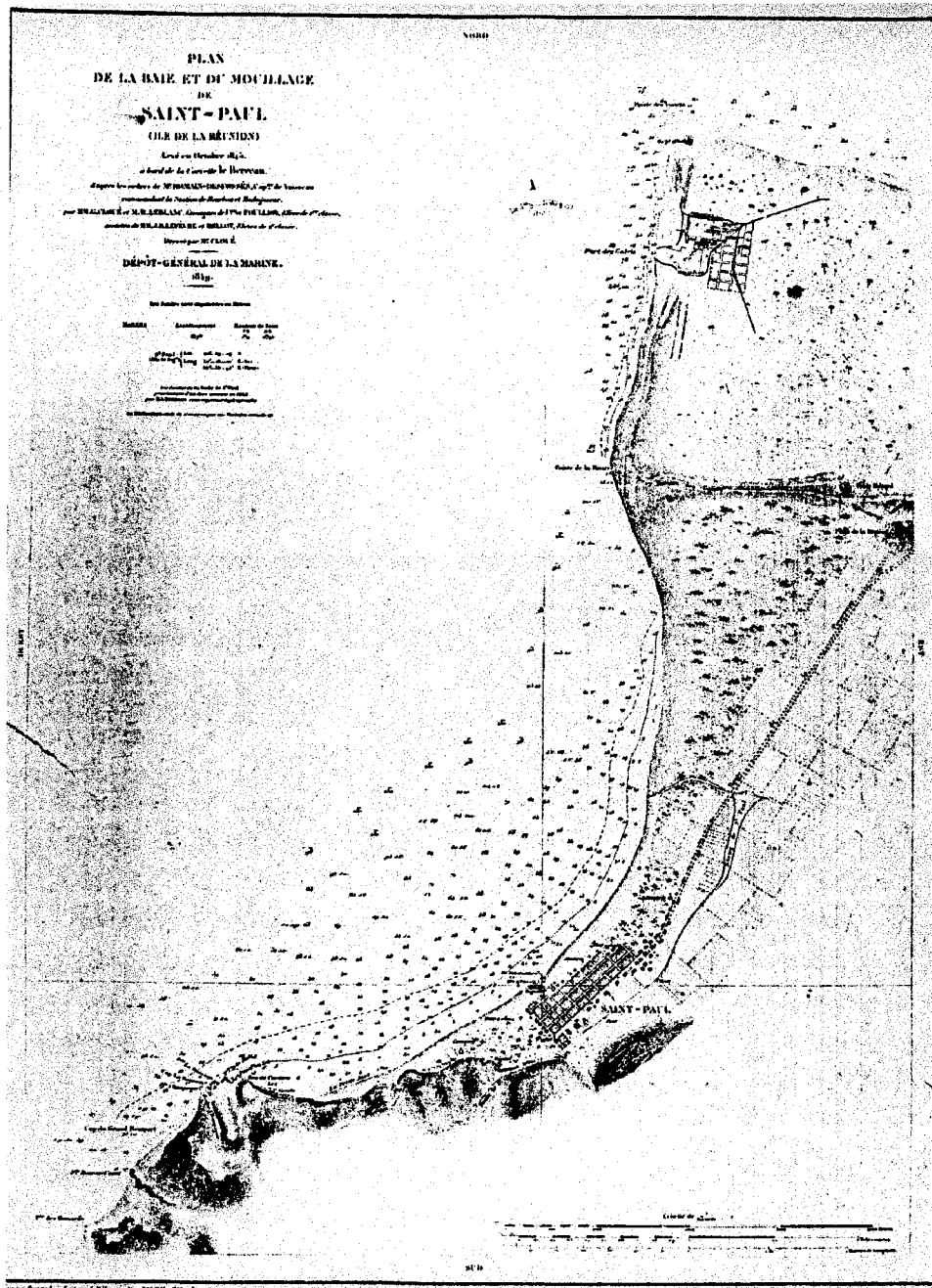
Illustration 6

Plan des côtes de Sainte-Marie, relevé par Cloué - 1845.



Quatre sucreries sont portées, dont celle de Belle Eau.

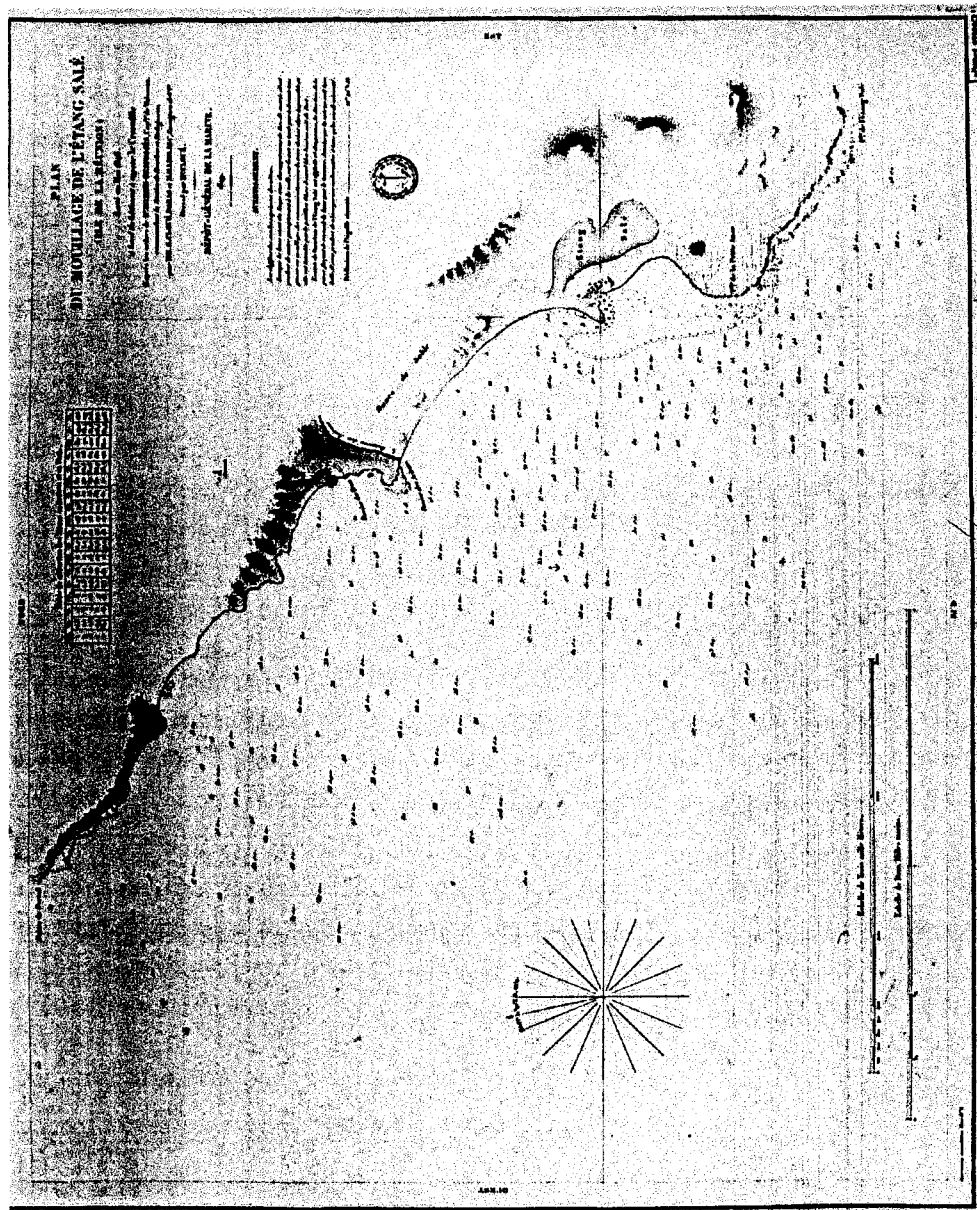
Plan de la baie et du mouillage de Saint-Paul relevé par Cloué - 1845.



Deux sucreries, dont celle de Lemarchand à Savanna.

Illustration 8

Plan du mouillage de l'Etang-Salé, relevé par Cloué - 1846.

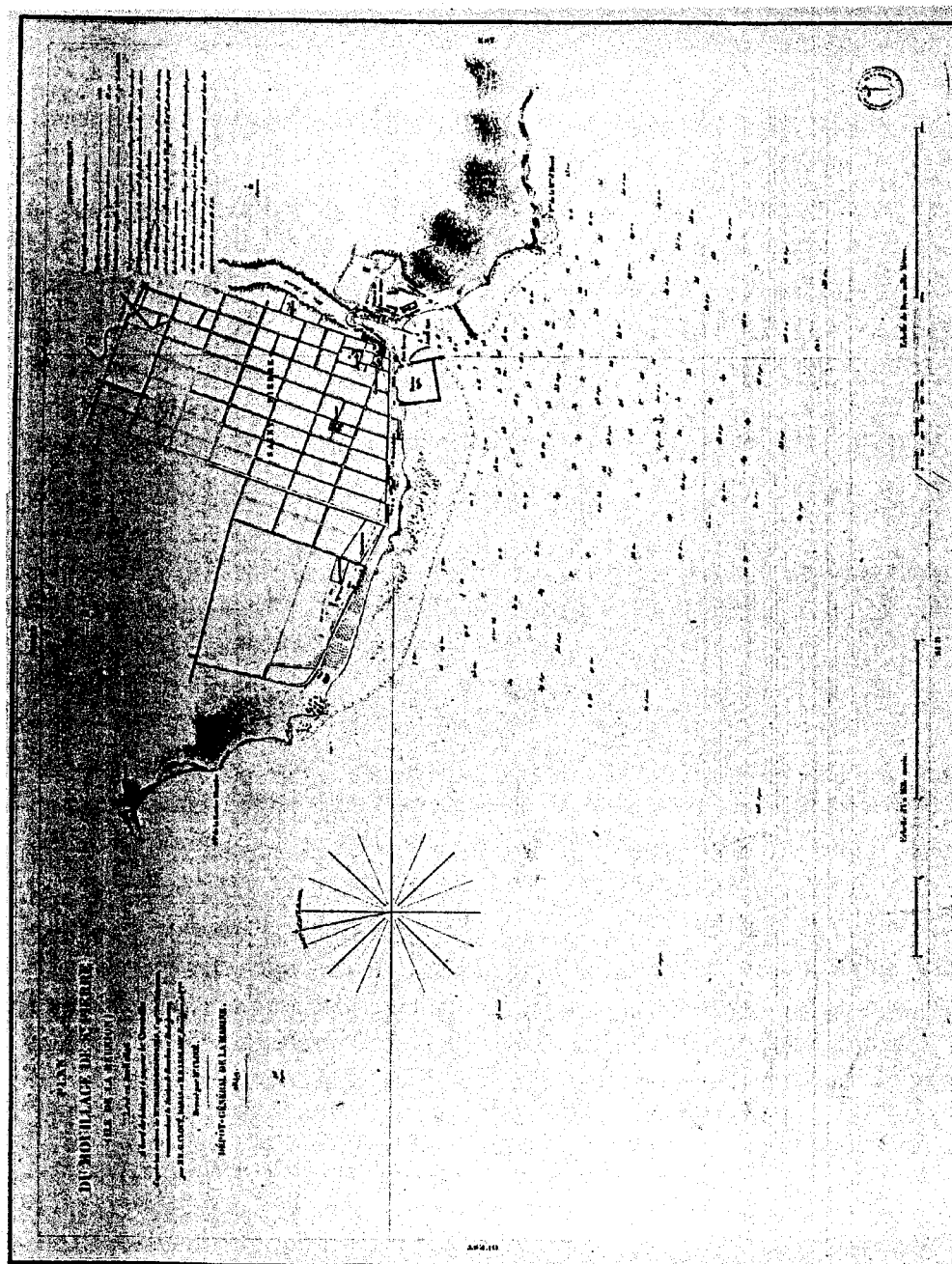


L'ex-sucrerie Archambaud appartenant à son gendre K/Véguen.



Illustration 9

Plan du mouillage de Saint-Pierre relevé par Cloué - 1846.



Deux sucreries, à Ravine-Blanche et Terre Rouge.

étaient clairement établies, et ces entrepreneurs, découvrant progressivement les exigences de la rentabilité, souhaitaient plutôt une assistance du pouvoir colonial, que de tels investissements.

En l'absence d'une telle carte, on peut, dans une démarche « scalaire » chère à la géographie d'aujourd'hui, changer d'échelle, et examiner, à plus grande échelle, les plans ruraux. Marc Bloch, naguère, a montré l'importance de ces plans pour la connaissance de l'histoire rurale, et c'est bien d'histoire rurale dont il s'agit ici. Deux types de plans peuvent être utiles dans ce cas, les plans parcellaires, et les plans ruraux, ou domaniaux. Or, comme pour les autres représentations cartographiques, Bourbon, sous ce double rapport, n'est pas mieux lotie que pour les cartes.

« *Le plan*, écrit Robert Dauvergne<sup>644</sup>, *voici l'instrument de recherche trop négligé, d'une netteté incomparable, qui permet de voir clair dans le chaos des énumérations et des descriptions foncières, qui offre une vision immédiate des choses, évite de rester dans le vague et l'abstrait, exprime sur le sol cette projection de la vie économique et sociale* ». En ce qui concerne Bourbon, et pour la période qui nous intéresse, les actes font mention de fréquents arpentages (par Selhausen, Petit de la Rhodière, Choppy, Marçon, etc.), et des plans auxquels ils ont donné lieu ; mais ces derniers qui ne figurent jamais, bien évidemment, dans les registres d'inscriptions ou de transcriptions d'hypothèques, ne figurent pas davantage dans les actes notariés. Depuis quelques années, tous les plans ont été séparés des actes, et constituent un fonds à part (le fonds cartes et plans, récemment reclassé), où ils sont répertoriés, avec un certain nombre d'informations permettant d'identifier le plan, sans toutefois que ne figure la référence de l'acte notarié : ils restent donc détachés d'une partie de leur contexte. D'une manière générale, d'ailleurs, un grand nombre de ces plans a disparu, car ils sont restés dans les papiers de famille, où ils ont d'ailleurs pu être conservés uniquement pour des raisons esthétiques. Mais les archives de La Réunion n'ont enregistré pratiquement aucun versement de fonds privés<sup>645</sup>, rien en tout cas qui intéresse notre sujet, et il est impossible de savoir, parmi la « théorie » des propriétaires successifs, celui qui aurait conservé les plans intéressant notre période. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, ces

---

*tâches militaires, qui ne participent qu'indirectement à la connaissance géographique* », Alexis Rinckenbach, art. cité, p. 17.

<sup>644</sup> Robert Dauvergne, « Les anciens plans ruraux des colonies françaises », *Revue d'histoire des Colonies*, 1948, t. XXXV, pp. 231-269, p.232.

<sup>645</sup> Le fonds Wetzell, essentiel pour notre période, et dont nous aurons l'occasion de reparler, ne compte aucun de ces plans, pas plus que le fonds Hugot, versé au Muséum de Stella, à Saint-Leu, ni que celui de l'usine du Gol, conservé dans de mauvaises conditions à Saint-Louis. Les dépôts de France métropolitaine (AN, CAOM-

plans ne sont pas passés de main en main, et les derniers propriétaires des usines ne sont pas leurs détenteurs. Des sondages faits auprès de M. Charles-André Maureau, actuel propriétaire du Chaudron, de M. Charles Payet, propriétaire de Langevin, ou de quelques autres, n'ont donné aucun résultat.

Servant de «*terre d'expérience et de modèle*»<sup>646</sup>, les colonies ont donné têt lieu à cette cartographie particulière, car elle était due à «*l'initiative d'une autorité supérieure aux propriétaires, et ayant intérêt à détenir cette représentation exacte des terres qui sont sous sa dépendance*»<sup>647</sup>, l'Etat, en l'occurrence, au lieu des seigneurs ou parfois de l'Eglise, en France ; si bien qu'il «*exista un cadastre colonial officiel bien avant qu'il n'y en ait un en France*»<sup>648</sup>. La nécessité de borner, d'arpenter des terres souvent immenses concédées à des populations clairsemées et parfois flottantes, pour fixer les propriétés, éviter les usurpations voire les abus, amena à la constitution précoce de plans. Dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, on l'a vu, il y en eut aux Antilles françaises, à partir de 1703 à Saint-Domingue, qui fut particulièrement bien pourvue, puisque Baron en édita la «*Carte générale*» en 1791.

A Bourbon, du moins jusque vers 1738, la même pratique se rencontre, témoin le *Mémoire sur l'arpentage à l'isle Bourbon*, accompagné d'une lettre d'envoi aux directeurs de la Compagnie des Indes et d'une autre à Lémery Dupont, directeur général, président du conseil supérieur de l'île Bourbon, et aux conseillers, le tout expédié le 24 février 1738 par Pierre Guyomar, arpenteur au quartier Saint-Denis. Celui-ci «*espère avoir la carthe de la plus grande partie du terrain cultivable en cette île : je rassemblerai ensuite tous mes plans particuliers pour en faire un général*»<sup>649</sup>. L'absence d'une telle carte montre assez que Guyomar<sup>650</sup> ne fut pas exaucé, et à cette date, d'ailleurs, les priorités passèrent, on l'a vu, à l'île de France.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, au moment où le destin singulier de Bourbon s'affirme, les plans parcellaires, sont illustrés par quatre plans dits «*terriers*» que l'on doit à la plume de Selhausen. Celui-ci, dans une lettre de 1811<sup>651</sup>, laisse entendre qu'il a reçu commande du gouverneur anglais de Bourbon, Farquhar, d'un plan terrier de l'île, ce qui représente quatre

---

DFC, Archives de la Marine à Vincennes) n'en possèdent pas davantage. Les doubles des actes notariés, conservés parfois au CAOM d'Aix, ne comptent pas non plus de plans de ce type.

<sup>646</sup> Robert Dauvergne, art. cit., p. 238.

<sup>647</sup> *Ibidem*.

<sup>648</sup> *Ibidem*.

<sup>649</sup> Cité par Robert Dauvergne, art. cité, p. 239.

<sup>650</sup> Il fut d'ailleurs impliqué en 1742 dans le scandale du plan homologué par d'Héguerty, plan qui concédait, au profit de conseillers, d'employés de la compagnie, et de d'Héguerty lui-même, des terrains que le plan de l'arpenteur Paradis (1733) avait réservés à la Compagnie.

années de travail, le plan de chacune des onze paroisses devant lui être réglé 500 piastres. Pour l'heure, le travail n'avance guère, car il est malade à la suite de la « *perte de ma pauvre Chouchoute* », sa fille. Le 23 mars de la même année, il envoie une autre lettre à l'Inspecteur général, par laquelle il demande de se faire confier les plans partiels par les autres arpenteurs, Gaspard Potier et Choppy Dubosquet, qui se font tirer l'oreille. Selhausen doit suspendre la confection des onze plans paroissiaux pour réaliser une carte générale pour Farquhar : il s'agit de la carte de 1814 (cf. *supra*). En 1815, dans une dernière lettre, Selhausen annonce au nouveau gouverneur français, Bouvet de Lozier, que, selon les clauses du traité de paix, il a remis aux autorités les plans terriers achevés<sup>652</sup> de Saint-Pierre, Saint-Benoît, Sainte-Rose, Saint-André, Sainte-Suzanne. Ceux de Saint-Denis et de Saint-Paul, ajoute-t-il, commencés, ont été suspendus car ils n'étaient plus utiles à l'administration anglaise<sup>653</sup>.

Nous ne disposons plus aujourd'hui que de quatre plans (ill. 10 et 11) « *Portant les concessions primordiales, leur divisions, et le nom des propriétaires d'après les titres, contrats, plans et procès verbaux d'arpentages et partages homologués, déposés aux Greffes et Archives de cette île* », celui de Sainte-Suzanne ayant disparu. Ces quatre plans terriers révèlent l'état du terroir au début de la mise en place de l'économie sucrière. L'extension de la canne à sucre n'a pas encore marqué le sol. On retrouve le type de concession que Dauvergne définit comme la concession canadienne<sup>654</sup> : les parcelles ont une largeur déterminée sur une ligne de départ, le fleuve au Canada, la mer à Bourbon, et une libre extension en profondeur, « du bord de mer », comme on dit à Bourbon, ou des « pas géométriques »<sup>655</sup>, au « sommet des montagnes »<sup>656</sup>. L'identité de dispositions s'explique par le fait qu'aux origines de la colonisation, Bourbon, montagneuse et très boisée, était difficilement pénétrable, et qu'en l'absence de chemin, le canot devait être l'unique véhicule pour les premiers défricheurs. Il resta d'ailleurs longtemps indispensable aux transports, et les sucreries s'assuraient le plus souvent des accès faciles à un « établissement de marine », comprenant des magasins de dépôt, et un « embarcadère ». Les navires y déchargeaient

<sup>651</sup> ADR, L 482.

<sup>652</sup> Ils l'ont été, précise Selhausen, d'après les titres, plans, procès-verbaux fournis par de Greslan, ADR L 482.

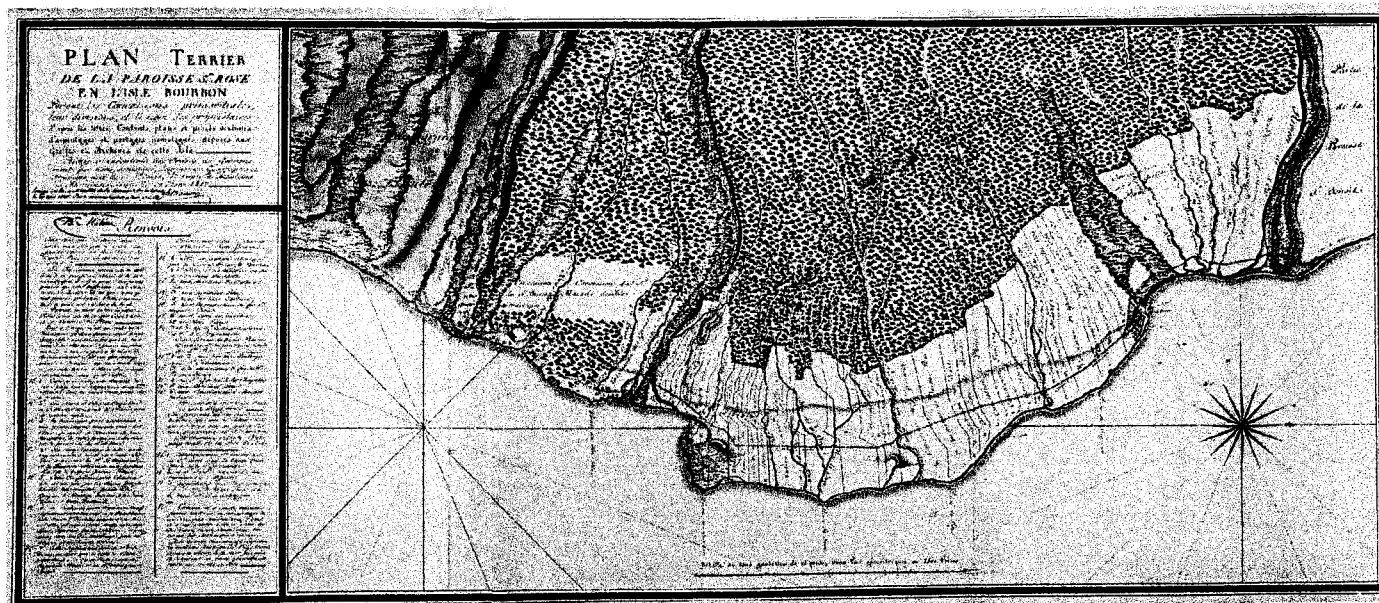
<sup>653</sup> En réalité ces plans furent remis en 1816 et 1817 à l'administration coloniale, qui les fit parvenir au ministre en 1820 (g<sup>eur</sup> Milius) ; les Archives Nationales conservent deux lettres qui font état de plans des quartiers St Pierre, St André, St Benoît, Ste Rose (Selhausen), que possédait Milius, renvoyés par le ministre baron Portal au gouverneur, « remis à M. Tessier », et une lettre au comte de Rosily, directeur Général du dépôt des cartes et plans de la Marine (versées le 14/10/1822).

<sup>654</sup> Robert Dauvergne, art. cit., p. 247.

<sup>655</sup> Et non pas, comme on le lit aujourd'hui « du battant des lames », ce qui est une invention poétique.

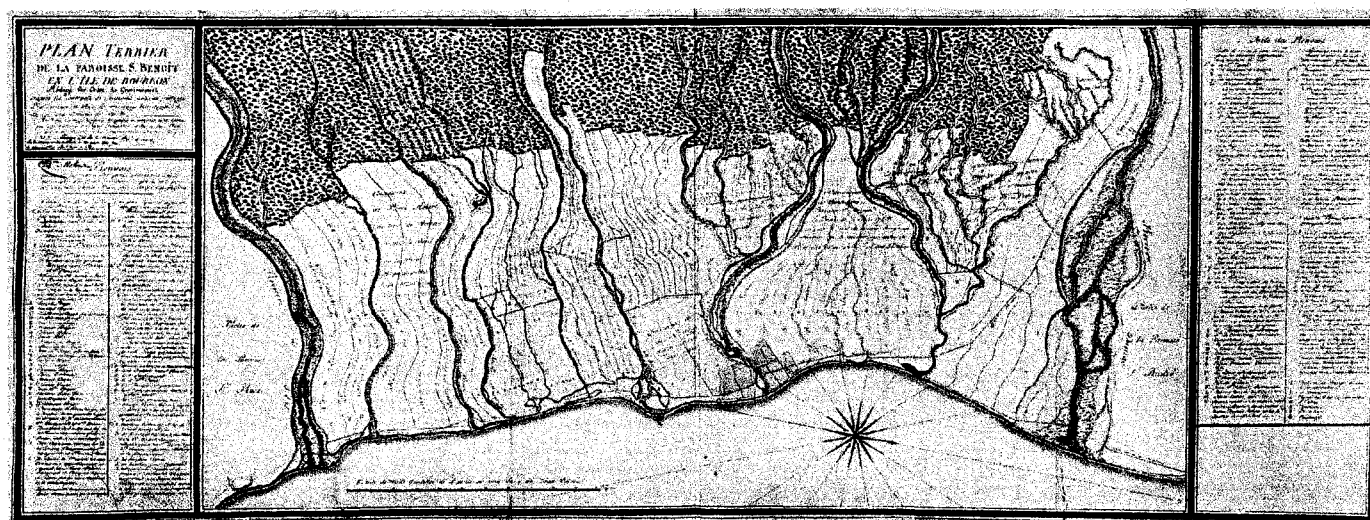
<sup>656</sup> L'expression fit débat : à la suite du juriste Delabarre de Nanteuil, on admet qu'il s'agit des sommets que l'on voit du bord de la mer, excluant les zones intérieures.

a) Plan terrier de la paroisse de Sainte-Rose - 1817 (Selhausen).



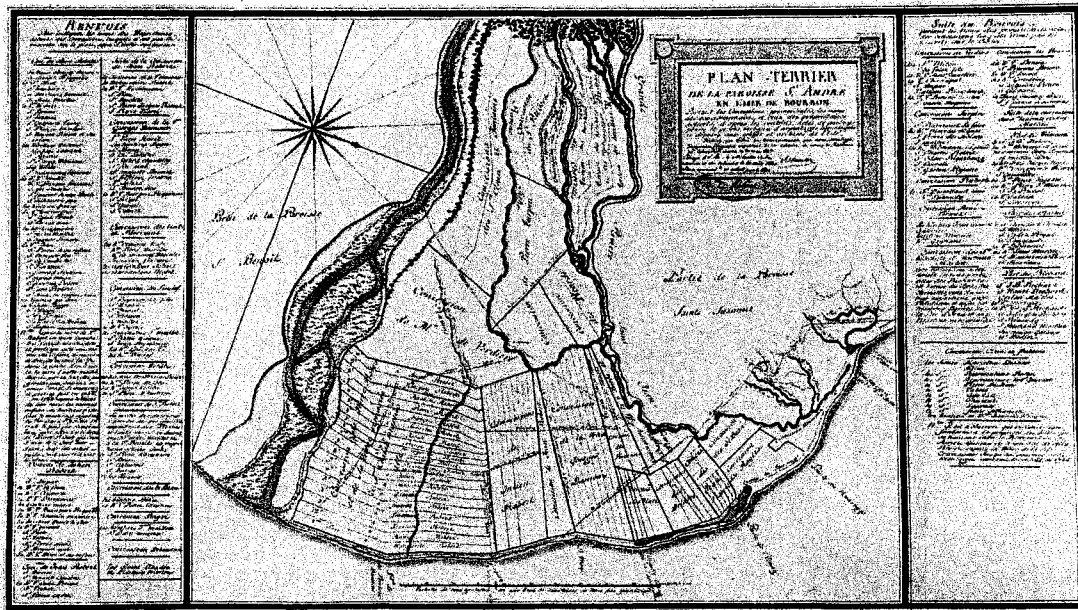
L'intérêt de ces plans est dans la représentation du parcellaire, l'identité des propriétaires, l'étendue du terrain en culture.

b) Plan terrier de la paroisse de Saint-Benoît - 1816 (Selhausen).



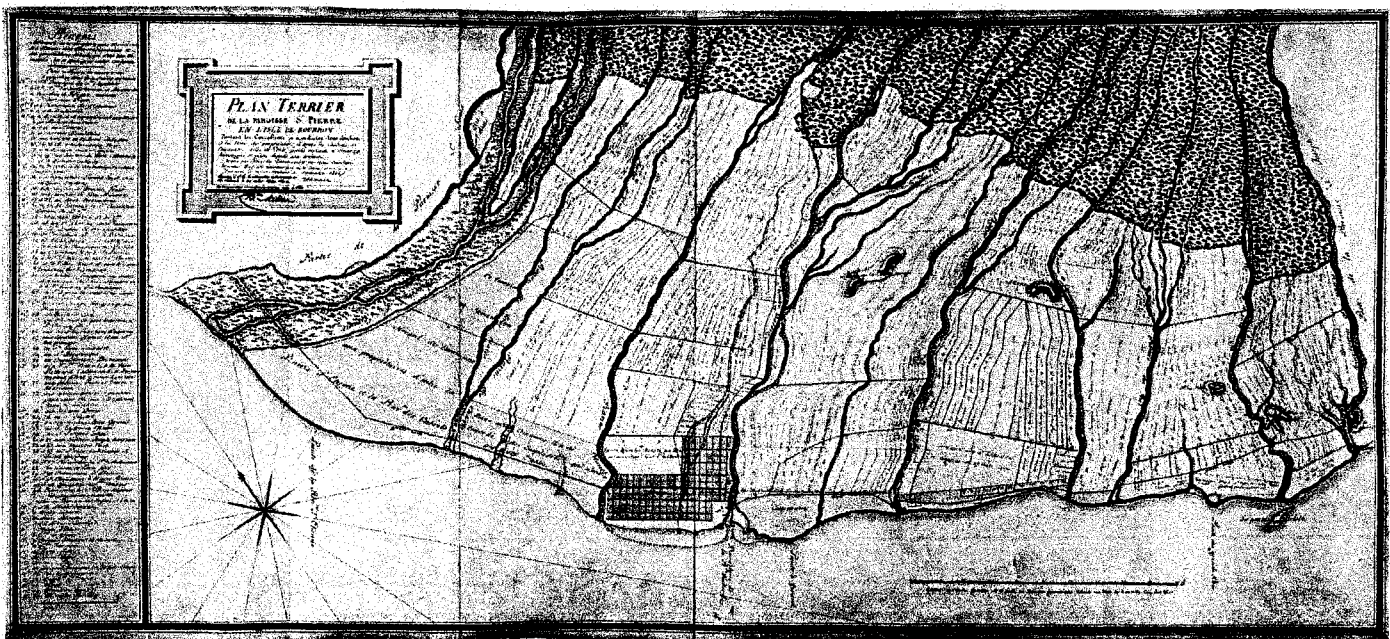
Concessions originelles parallèles aux ravines, puis partagées en sens perpendiculaire au gré des successions.

a) Plan terrier de la paroisse de Saint-André - 1817 (Selhausen).



Outre le parcellaire, le plan montre le réseau fort limité des chemins.

b) Plan terrier de la paroisse de Saint-Pierre - 1816 (Selhausen).



Avant le creusement du canal Saint-Etienne, les savannes étendues, en tant que commune, servent à l'alimentation du bétail.

directement, en vue de l'usine, le fret pondéreux ( machines, moulins, etc.), et y chargeaient le sucre que des pirogues, manœuvrées par des esclaves « marins », embarquaient sur un frêle ponton.

A partir du rivage (Sainte-Rose, Saint-André, Saint-Benoît), ou des communes le long de la mer et servant de pâtures collectives (Saint-Pierre), se déploient, en bandes parallèles dans un espace compris entre des ravines, de longs rubans qui s'élèvent aussi loin que possible, et attestent le mode de concession retenu pour la mise en culture dans le premier tiers du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ces concessions se sont parfois allongées au fur et à mesure des défrichements liés au café (Saint-Pierre), ou sont arrêtées par un second étage de concessions, plus tardives et plus étroites, qui témoignent de la croissance démographique, et dont elles sont séparées par des chemins. Les partages successoraux ont amoindri les concessions d'origine. C'est ainsi que pour Saint-André, Selhausen décrit le cas de la concession Pierre Robert : *« Après la mort de pierre Robert, sa veuve épousa le sieur Christ. Martin Atte, et partagea cette concession avec ses enfants au nombre de dix ; ils eurent la moitié dans la partie d'en haut, et la mère l'autre moitié bornée, par en bas, des pas géométriques, selon le procès-verbal de mesurage et partage fait en 1748. En 1763, après le décès de leur mère, les mêmes enfants ses héritiers firent faire le mesurage et partage du terrain à elle échu en 1748, lequel fut divisé en neuf parts attendu le décès de Pierre Robert fils l'un d'eux et le sort leur donna leur lots [sic] ainsi qu'ils sont inscrits sur le plan »*. Ces partages ont été le plus souvent longitudinaux, comme à Saint-Benoît, où la concession originelle de Joseph Ango, entre la ravine Sèche et la rivière des Marsouins, a été divisée en sept parties (sept enfants), ou celle de Julien Robert à Saint-André : ces partages, qui prennent en compte la pente et la qualité différente des sols, semblent les plus équitables.

Parfois, les partages se sont faits parallèlement au rivage : c'est le cas de la concession Pierre Robert à Saint-André. Ces partages ont encore aminci les lanières de terre, donnant parfois naissance à *« d'extraordinaires rubans »* (Dauvergne), qui ont changé de mains, comme l'habitation de Louis Dennemont, entre la ravine des Roches et la ravine des Cafres, à Saint-Pierre, qui mesure 24,3 m. sur 7873,2 m. Plus rares et plus récentes sont les concessions massives, comme la concession Motais, à Saint-Pierre (1772), qui correspondent, pour Dauvergne, à la culture du café ou des vivres.

Ces plans ne couvrent qu'une partie de la colonie, mais il semble que les remarques qu'ils permettent puissent être étendues à l'ensemble de l'espace bourbonnais. Bien que ne cartographiant ni la canne, ni les établissements sucriers (il en existait pourtant plus d'une dizaine en 1816-1817), ces plans renseignent sur les débuts du sucre. D'abord, en fournissant

en renvoi sur les côtés, la liste des propriétaires actuels (dont Selhausen n'a pas porté directement le nom sur les plans pour éviter la confusion), dans lesquelles se retrouvent tous les premiers sucriers. Ensuite, en représentant le morcellement des terres, et la rareté des chemins d'exploitation, si nécessaires au charroi des cannes, ils montrent les difficultés de l'exploitation sucrière à ses débuts, et expliquent la multiplication des petites sucreries familiales jusque dans les années 1820. Enfin, ici et là, des remarques de Selhausen indiquent les premiers remembrements liés à l'extension de la canne et à l'économie sucrière : à Saint-Benoît, il précise en renvoi qu'entre le Bras Panon et la rivière du Mât, le sieur Féri (Féry), que nous savons sucrier, déjà propriétaire de la parcelle 11, s'est rendu propriétaire des parcelles attenantes 7, 8, 10, « *en sorte qu'à l'exception du n° 9 [désormais enclavé, à la dame Martin ci-devant Selhausen], il est possesseur de tout le terrain compris entre la rivière Dumas [sic] et le Bras Panon depuis le chemin d'eau jusqu'au chemin de la ligne d'Ustache servant de borne aux héritiers de la dame Dumourié* ». C'est là le début du « remue-ménage » (Defos du Rau) dont sera responsable la canne, qui va profondément bouleverser le parcellaire.

Ces plans terriers n'amenant guère de données précises, il était nécessaire d'élargir la recherche à d'autres plans : les plans de travaux publics (travaux de défense, routes, ponts, travaux hydrauliques), qui peuvent, à grande échelle, faire figurer une usine, ou les plans domaniaux.

En ce qui concerne la première catégorie, bien que rarement, la réalité sucrière de Bourbon est représentée sur quelques plans : on citera pour le fonds des routes et ponts, un plan s'apparentant aux plans des Ponts et Chaussées, le *Plan du cours d'eau de la rivière du Mât à l'île de Bourbon, avec trois de ses profils et l'élévation d'un plan en pierre projeté (mars 1819) par M. Partiot, ingénieur en chef, levé et dessiné par Marçon, conducteur aux Ponts et Chaussées*<sup>657</sup>, le *Plan de la rivière des Galets sur une longueur d'environ 2200 toises dans la partie qui comprend les trois passages*, de Partiot et Marçon (1820) ; pour ce qui est des travaux hydrauliques, la liste des plans est un peu plus longue, mais ne concerne que 14 usines sur 274 : les sucreries Brun, Dioré, de Villentroy (1816 à Sainte-Suzanne ; la sucrerie de Bel-Air (1817) et celle du Gol (1817 ; 1830) à Saint-Louis ; l'établissement des Fontaine à la ravine à Marquet (1824 ; 1834) ; la sucrerie Lebidan (1827) à Saint-Pierre ; l'établissement Lory-Malavois à Sainte-Rose (1830) ; la sucrerie Caradec-de Tourris à Sainte-Suzanne (1830) ; la sucrerie Vergoz à Saint-Joseph (1835) ; les sucreries Boiscourt, Testart,

<sup>657</sup> AN, Ge SH 19° pf 218 div 2 p 23 n° 4.



Gillot, Dejean (1839 ; 1843) à Sainte-Marie ; les sucreries Demahy, des Grands-Bois, de l'Anse, à Saint-Pierre (fin des années 1835). Ces plans, de qualité fort différente, donnent des informations sur le site des usines, mais aussi sur la disposition des bâtiments, et nous les étudierons plus bas<sup>658</sup>. Quant aux plans domaniaux, si fréquents en Caraïbe, en particulier à Saint-Domingue<sup>659</sup>, il n'en existe aucun, selon nos dépouillements, pour Bourbon à cette époque ; seule, la consultation d'archives privées pourrait peut-être en fournir.

### 3) La première représentation sur une carte tardive : la carte Lepervanche (1878) :

Il existe cependant une carte qui a permis une localisation relative des usines, et que nous avons utilisée, bien qu'elle ne soit pas contemporaine de la période retenue pour notre étude : il s'agit de la carte connue sous le nom de « carte de Lépervanche ». Cette carte fut établie par Paul Lépervanche en 1878, alors qu'il était sous-inspecteur des Eaux et Forêts.

Composée de quatre grandes planches (ill. 12), elle a été établie sur la base de la triangulation de Schneider, des travaux du lieutenant de vaisseau Cloué, et de quelques travaux postérieurs. Très générale et assez approximative dans le tracé des détails, faute de nouvelles mesures sur le terrain, elle est en particulier erronée pour le tracé des ravines. Toutefois, elle marque de grands progrès sur les cartes précédentes, et sert elle-même de référence aux cartes postérieures. Dessinée au 1/50 000, elle restitue le relief par des hachures (comme les cartes d'état-major au 1/80 000), et le réseau hydrographique ; elle porte aussi le réseau des routes et principaux chemins, les principales agglomérations dont le plan est esquissé. Enfin, et surtout, nous avons pu établir qu'elle représente, sous forme de petites nébuleuses de quelques bâtiments distincts ce que l'on peut identifier comme étant les usines, et que Lépervanche a représentées en tant que telles, ou plutôt en tant qu'agglomérations, ce qui revient au même car les usines sucrières furent à l'origine des principales agglomérations rurales qui apparurent à partir du XIX<sup>e</sup> siècle. Cette identification est possible, car ces figurés sont accompagnés de noms (Ravine Glissante, Le Chaudron, Bernica, Belle-Vue, Cafrine, Rivière du Rempart, Baril, Trinité etc.), dont on sait par plusieurs sources, en particulier l'ouvrage manuscrit de Emile Hugot, que ce sont ceux des usines ; et l'établissement de « généalogies d'usines », par le dépouillement des actes de mutation, a permis de voir quelles usines originelles se cachaient sous ces dénominations de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

<sup>658</sup> Tous ces plans aux ADR, cf. *infra*.

<sup>659</sup> D'autant plus nombreux pour Saint-Domingue qu'ils servirent, après la perte de la colonie, à régler des problèmes de succession, à demander une indemnité (1825), ou à conserver le souvenir d'une aisance en allée. Des officines spécialisées multiplièrent ainsi des gravures à partir du plan de Phéliepeau ou de la carte de Baron.

## Illustration 12

Carte Lepervanche - 1878 - région du Nord-Ouest.



La majorité des agglomérations de la carte correspond à des usines.

Quatre vingt douze usines sont ainsi localisées sur la carte : onze sur la planche sud-est (de la Pointe des Grands Bois à Sainte-Rose) ; trente cinq sur la planche nord-est (Sainte-Rose à Sainte-Marie) ; vingt trois sur la planche nord-ouest (Sainte Marie à Saint-Gilles) ; vingt trois sur la planche sud-ouest (Saint-Gilles à la pointe des Grands Bois). En outre, la carte fait figurer neuf petites nébuleuses sans nom, qui affectent la même disposition que celles des usines, et qui laissent supposer qu'il s'agit aussi d'usines, peut-être plus anciennes encore et ruinées : cela fait un total de cent une usines. La carte Lépervanche est donc un document essentiel, même s'il ne situe pas plus de 40 % du total des usines, et même s'il ne distingue pas la date des usines. La quasi totalité de ces usines (pas toutes cependant : c'est le cas de Bois-Blanc à Sainte-Rose ; de l'Hermitage à Saint-Paul ; de Stella Maris/Matutina et de Dubuisson à Saint-Leu ; de Bois de Nèfles à Saint-Louis ; de Piton à Saint-Joseph ; du Baril à Saint-Philippe) existait déjà avant 1848.

Il est certain que ce que l'on peut appeler un « retard » cartographique n'a pu être qu'aggravé par l'absence de cadastre. Cette même absence entretenait d'ailleurs une certaine imprécision sur les limites des concessions elles-mêmes, multipliait les procès, et faisait perdurer des indivisions, contre lesquelles les habitants s'insurgent souvent à l'époque. Mais non cartographié, on peut dire que d'une certaine façon l'espace n'est pas véritablement approprié par les habitants : encore à l'époque, ils n'en finissent pas de découvrir leur île, avec l'ouverture à la colonisation du cirque de Salazie, l'exploration de celui de Cilaos. Dans ces conditions, face aux difficultés combinées du relief et de l'administration, il n'est pas étonnant que le phénomène sucrier n'ait pas été cartographié : soulignons cependant qu'il n'a pas semblé assez fort pour imposer la nécessité d'une cartographie d'ensemble.

En tout état de cause, ces lacunes cartographiques n'ont pas facilité la tâche de localisation, et nous ont amené à définir avec le plus de rigueur possible les critères de cette localisation.

#### B) Localiser habitations-sucreries et usines :

L'étude des conditions de la « mise en sucre » de Bourbon, amène nécessairement à tenter de localiser, avec la plus grande précision possible ces habitations-sucreries et usines dont nous venons de produire un recensement augmenté. En pratique, cette localisation fut extrêmement délicate, et ne semble, en l'état, qu'une hypothèse.

1) De 1783 à 1848, les critères de localisation fournis sont très flous :

Les habitants qui « mirent en sucre » leurs habitations, possédaient le plus souvent plusieurs parcelles, voire plusieurs habitations. Le choix de consacrer une habitation au sucre et à la canne devrait, a priori, avoir relevé d'un certain nombre de critères. Peut-on définir les critères qui furent pris en compte par les habitants ? La réponse est difficile à fournir, car les actes ne fournissent que très peu d'éléments objectifs : parmi les centaines d'actes dépouillés, aucun n'expose de manière spécifique les raisons qui ont poussé l'habitant à installer la sucrerie sur telle ou telle parcelle. De ce fait, la détermination des critères de localisation, délicate, s'opèrera de deux manières. D'abord en relevant dans les actes les critères « dits » par les sucriers, mentions qui, sans être citées en tant que critères, n'en ont pas moins joué ce rôle. Ensuite en examinant, à partir des cartes, les localisations effectives des habitations-sucreries, et en essayant de saisir les raisons de leur localisation, critères objectifs, pourrait-on dire, des localisations.

Les colons n'ont sans doute pas choisi au hasard les parcelles où installer des habitations-sucreries, pourtant, les raisons de leur choix ne sont pas toujours explicitées. Lescouble, par exemple, à partir de mai 1822, déménage la sucrerie de sa tante Roudic, à Sainte-Suzanne ; après avoir « rendu une visite au moulin et à sa batterie », et constaté que « tout cela est en mauvais état »<sup>660</sup>, il entreprend de la démonter, de la déménager, et de la reconstruire dans les hauts. Si Lescouble s'étend longuement sur les étapes techniques de la construction, il ne dit rien sur la localisation de l'habitation, qui semble pour lui évidente.

Au-delà de ce critère foncier, le choix de telle ou telle habitation n'est que rarement justifié par les actes.

Apparemment, la réalité sucrière se réduit à sa dimension financière, si bien que l'on est en droit de se demander si l'absence répétée de critères s'explique par leur évidence : toute personne attentive à l'industrie sucrière devant savoir où devait être localisée une habitation. Ou bien si, en réalité, les habitants n'ont pas eu tendance à négliger les conditions géographiques de la localisation d'une habitation sucrière, pris qu'ils étaient par le désir d'enrichissement. Les dénonciations répétées de l'irréalisme de certaines implantations et unités de production, les remarques, tout aussi répétées, de Wetzell, ramenant sans cesse au réel des sucriers fascinés par une mécanisation inadéquate, sont peut-être le signe de l'irréalisme des sucriers de l'époque. L'examen des implantations sur la carte permettra peut-

---

<sup>660</sup>Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *opus cit.* p. 216.

être de dégager des constantes, que l'on pourra considérer comme des critères, implicites, de localisation.

## 2) Les éléments de situation fournis par les actes :

Si les actes ne fournissent pas de critères de localisation, ils donnent les repères, les limites, les bornes de l'habitation-sucrerie. Au moment de construire les cartes, il a fallu nous appuyer sur les éléments de situation les plus précis que fournissaient les sources. Ces éléments appartiennent à deux grandes catégories : ceux qui relèvent des textes, et ceux qui relèvent des cartes. Pour les premiers, nous avons eu recours à deux sortes de sources : les feuilles de recensement individuel, et les actes de mutation de propriété.

Les premiers ne donnent qu'une localisation très générale : en effet, les feuilles de recensement, qui, on l'a vu, ne donnent pas le nom de l'habitation, se contentent d'en préciser la localisation entre deux ravines, qui peuvent être, ou non, voisines. Si ces données limitent le champ de la localisation, au vu de la carte, elles sont très insuffisantes pour fournir une situation précise : les ravines peuvent être séparées par plusieurs kilomètres, et quand on sait que les habitations affectaient souvent la forme d'étroites lanières radiales, allant parfois du bord de mer (pas géométriques) au sommet des montagnes, on comprend que ces habitations sont difficiles à localiser ; autrement dit, entre deux ravines, il exista plusieurs habitations, y compris habitations-sucreries, et non une seule ; quant à situer l'usine sur l'habitation, c'est là chose encore plus délicate.

Les actes notariés ou actes de transcription d'hypothèque ayant trait aux habitations-sucreries et aux usines fournissent en théorie des éléments beaucoup plus utiles : ces actes sont en effet tenus de donner le bornage des habitations, ou des diverses pièces de terre qui les composent. Ces bornages sont d'ailleurs toujours fournis ; le plus souvent, les actes mentionnent même le bornage de chacune des pièces de terrain qui constituent l'habitation, et parfois, le bornage général de cette dernière. Ce bornage est précisé selon des axes orthogonaux : parfois, il s'agit des points cardinaux (Nord, Sud, Est, Ouest) ; mais parfois aussi, de points bien moins précis : « en haut, en bas, d'un côté, de l'autre côté ». Dans certains cas, les bornes fournies correspondent à des éléments de relief sinon facilement repérables, en tout cas immuables sur le terrain : la mer, les pas géométriques ; le sommet des montagnes ; telle ou telle ravine ; le rempart (l'abrupt, la falaise) ; le piton ; l'étang, etc. Mais le plus souvent, malheureusement, les actes ne mentionnent comme borne que le nom des habitants voisins. En l'absence de toute représentation cartographique du cadastre, ces noms

ne correspondent plus à rien sur le terrain, et de telles indications ne permettent pas de localiser avec précision l'habitation.

Cependant, le recoupement de divers actes, et la comparaison avec les cartes permettent parfois de circonscrire l'implantation des habitations-sucreries. Malgré leur rareté, certaines cartes dont nous disposons fournissent quelques éléments de localisation. En premier lieu, les plans terriers de Selhausen. Ces plans dressés en 1816 et 1817, soit au début de la période sucrière, fournissent les noms que l'on retrouve, comme propriétaires de moulins, sur les feuilles de recensement individuel, ou dans les actes notariés, à ces dates ou un ou deux ans plus tard. Ce n'est pas sans une certaine émotion, sans un vrai plaisir, que le chercheur voit ainsi se matérialiser dans l'espace, fût-il celui d'une carte, ce qui restait jusque là simple abstraction. L'examen des cartes de Selhausen énumère la litanie de ces si nombreux premiers sucriers, et permet d'esquisser une localisation quasiment certaine. Cependant, ces cartes ne valent pas au-delà des années 1820-1824, car par la suite les ventes, et déjà les remembrements, ont fait évoluer la propriété du parcellaire.

Les quelques plans de travaux publics dont nous disposons, liés aux travaux hydrauliques ou à ceux de la voirie, fournissent aussi, pour une vingtaine d'usines, les éléments d'une localisation fine, plus précise encore que celle permise par les plans Selhausen.

La carte de Lepervanche, on l'a dit, fournit des localisations que l'on peut qualifier de précises et de certaines, pour une centaine d'usines. Malgré la différence d'échelle, et le manque de précision de la carte, il est possible de retrouver sur les cartes IGN les localisations correspondantes. Ces cartes IGN, au 1/50 000 (1957) ou 1/25 000 (1980, révisée en 1990), quant à elles, fournissent aussi deux sortes d'éléments de localisation. En premier lieu, par des figurés, ou des abréviations, elles localisent les « ruines », « anciennes sucreries », « cheminées », « anciens bassins », etc. Tous les anciens vestiges n'ont d'ailleurs pas été reportés, et la comparaison des cartes de 1957 et de 1990 ne fait pas apparaître de différence majeure : au total, ce n'est qu'une quarantaine de mentions qui est inscrite. En second lieu, l'examen attentif de ces cartes, le plus souvent au moyen d'une loupe, fait voir certaines mentions qui, pour celui qui est, ainsi que le chercheur, familier des noms des sucriers, indiquent la présence d'une habitation-sucrerie ou d'une usine. Si l'on prend comme exemple la commune de Saint-Paul, la mention « croix de Cabane » (136/64 en coordonnées Gauss Laborde), met sur la piste de l'habitation-sucrerie de Jean Cabane de Laprade, que sa feuille de recensement situe en effet « entre la ravine Renaud et la ravine Laforge » (n° 248). Sur cette même carte ; en 136/61, la mention « chemin canal », attestant l'existence d'un ancien

canal d'aménée d'eau, est l'indice de la présence de l'ancienne usine Bottard établie dans cette zone (n° 247), etc.

Au total, la moisson est maigre, et oblige au croisement des données pour esquisser une localisation. Dans un quelques cas, nous avons pu aboutir à une localisation certaine : le recoupement des données des feuilles de recensement, des actes notariés, des informations cartographiques permet de situer avec précision l'habitation-sucrierie. Une investigation en surface, une fouille, en dévoileraient à coup sûr des traces. Mais dans la majorité des cas, les lacunes de nos sources n'autorisent qu'une localisation possible. Si cette localisation, vraisemblable, permet d'édifier un raisonnement, d'avancer des hypothèses en matière de localisation, de facteurs de localisation, en un mot de géo-histoire, elle interdit toute approche archéologique ; celle-ci devrait nécessairement être précédée par une vaste prospection en surface qui pourrait peut-être révéler des preuves de l'existence d'une ancienne sucrierie : pierres taillées, tuiles, surtout briques réfractaires. Tâche, à vrai dire, immense.

### C) Essais de cartographie :

La carte, en situant, à diverses époques, les usines sur l'espace réunionnais, donne la mesure de l'emprise du phénomène sucrier dans l'île, révèle comment il a pu modeler et organiser l'espace. Quelles contraintes il a dû surmonter, quelles gravitations<sup>661</sup> il a générées : comment l'usine a rassemblé autour d'elle hommes et activités, comment elle y a ajouté sa propre production d'individus, qu'elle a un jour cessé de faire vivre. Quelles relations elle a entretenues avec le phénomène urbain, avec les réseaux d'échanges ; quels héritages elle laisse. La carte indique la localisation des sites qui ont souvent changé de nom depuis le XIX<sup>e</sup> siècle ou qui, pour les plus anciens, ont presque totalement disparu : elle laisse entrevoir certaines des raisons de la prospérité ou des mécomptes du sucre. La carte enfin retrouve les traces ou les vestiges, pour les signaler ou les préserver, sinon les restaurer.

Les éléments de localisation se trouvent, pour chaque usine, réunis dans la fiche de synthèse (tome 3) : on y trouve la localisation fournie par les feuilles de recensement (6 M), les bornages divers mentionnés dans les actes de mutation ou actes financiers (3 E, 4 Q), les références éventuelles de plans complémentaires, les coordonnées sur la carte Lépervanche, les coordonnées sur les cartes IGN 1/25 000.

---

<sup>661</sup> Terme emprunté à Roger Brunet, et, en deçà, à Elisée Reclus, qui le réservent aux villes, lesquelles « attirent » en agissant par l'ensemble des biens et services offerts (R. Brunet..., *opus cit.*, p. 246) ; nous appliquons ce terme aux usines sucrières qui, elles aussi, ont attiré des activités, des hommes, constituant la plus grande partie des agglomérations rurales de La Réunion aujourd'hui.

Ces éléments de localisation nous ont permis de construire un certain nombre de cartes. Nous proposons en premier lieu une série de cartes de localisation des usines par commune, le fond de carte étant celui de la carte IGN au 1/100 000 ; puis une seconde série de cartes générales de localisation par période ; six périodes ont été retenues : 1800-1817, 1818-1825, 1826-1830, 1831-1835, 1836-1840, 1841-1848. Les fonds de cartes sont constitués par la carte de Maillard de 1850. Pour chacune de ces cartes, nous avons choisi un code de couleur correspondant à l'une des six périodes que nous avons définies : rouge pour 1783-1817 ; rose pour 1818-1825 ; vert pour 1826-1830 ; bleu pour 1831-1835 ; mauve pour 1836-1840 ; noir pour 1841-1848. Chaque usine est localisée par un cercle de la couleur correspondant à sa période de création ; elle est identifiée par son numéro ; lorsque le numéro est en typographie normale et en gras, la localisation est certaine ; lorsqu'il est en italique, la localisation est possible. Les cartes de synthèse portent, pour chacune de leur date, les usines créées pendant leur période, et celles des périodes antérieures qui subsistent encore. Elles permettent donc de visualiser la localisation, son évolution, et l'ancienneté des implantations ainsi que leur longévité.

#### 1) Localisation par commune :

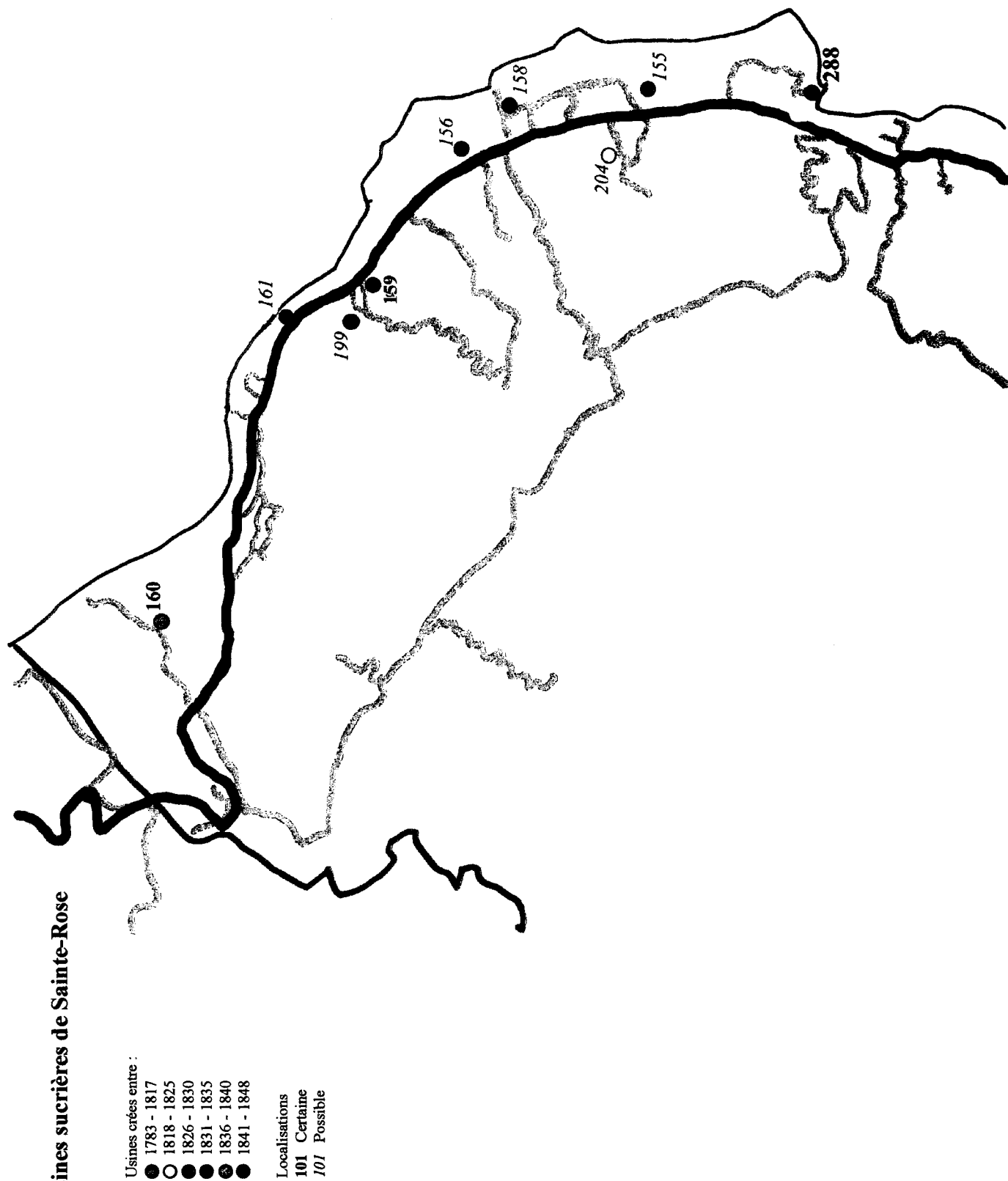
##### a) Treize cartes :

- Sainte-Rose (carte n° 1) :

Le nombre et la densité des usines sont restés faibles ; l'espace consacré à la canne moins profond qu'à l'Ouest, partage le sol, souvent ingrat, avec le bocage. En majorité, les usines se sont implantées entre la rivière du Mât et le petit Pays Brûlé. D'une manière générale, leur implantation a privilégié la situation basse (en dessous de la cote 150), la proximité avec la mer (certaines profitant de la présence d'un embarcadère naturel, comme l'usine Gamin : n° 288, Cascades) et la route royale : l'importante humidité qui permet à la canne, comme sur toute la côte sous le vent, de pousser presque en bord de mer, les difficultés de communication, la faible densité des sucreries ont évité les implantations en hauteur. Certains facteurs ponctuels ont pu jouer, comme la fertilité et la planéité du relief (au pied de Piton Rond, usines n° 156 et n° 158). La dernière usine, toutefois (n° 160, Chassériaux, 1838), édifiée sur un terrain récemment acquis, après signature, avec les habitants voisins, de nombreux contrats autorisant le droit de passage et la fourniture de cannes, s'installe le plus près possible de la Rivière de l'Est : les conditions de rentabilité sont désormais plus aléatoires.



Carte n°1 : Usines sucrières de Sainte-Rose



- Saint-Benoît (carte n° 2) :

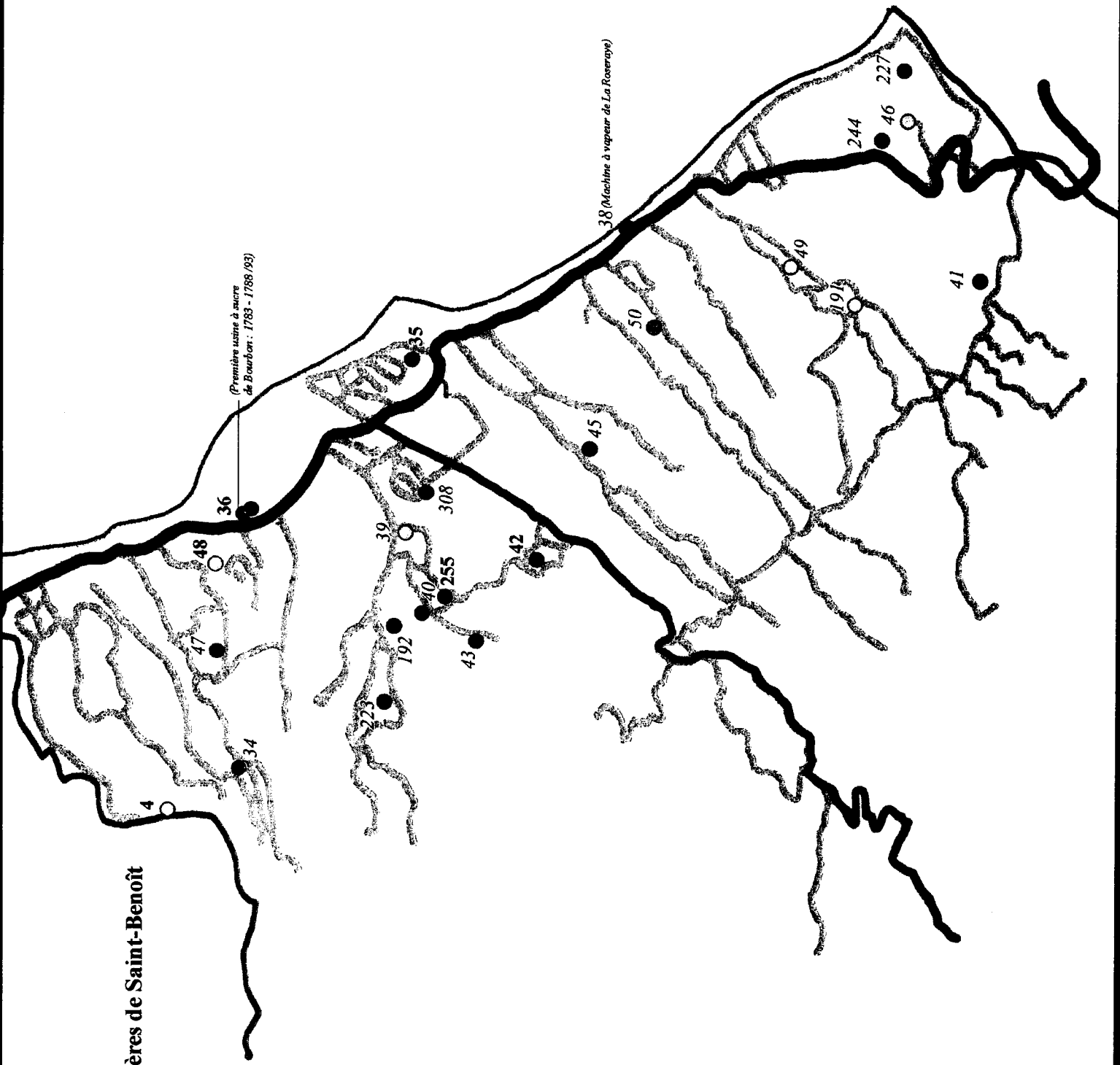
Berceau de l'industrie sucrière bourbonnaise (n° 36, Laisné de Beaulieu), la commune propose une localisation caractéristique des communes de l'Est. Les habitations-sucrieries y ont en général évité les basses terres, y compris les terroirs pourtant riches du cône de la Rivière du Mât jusqu'à la Rivière des Marsouins ; elles sont nombreuses sur les pentes fertiles de Bras Panon. La majorité des sucrieries se situe entre la ravine Sèche et la rivière du Mât. Un premier groupe est localisé dans les hauts entre la rivière du Mât et la rivière des Roches, le plus souvent à proximité des eaux qui faisaient mouvoir les moulins. Un second groupe d'usines a été fondé entre la rivière des Roches et la ravine Sèche. Le troisième ensemble, plus diffus, se disperse à l'Est de la ravine Sèche. Les usines originelles se localisent pour la plupart aux alentours de la cote 100, juste avant les fortes pentes, recevant les cannes des basses terres et des plateaux canniers situés au-dessus d'elles. Les usines les plus récentes doublent en quelque sorte les localisations précédentes, mais quatre d'entre elles sont situées en position basse, parfois même tout près de la mer (n° 239, n° 244).

- Saint-André (carte n° 3) :

Il s'agit-là d'une commune faisant aussi partie du premier cœur sucrier de l'île, où le terroir fut assez tôt consacré à la canne : ces terres en pente faible, peu entaillées par les ravines, furent propices à son extension. Les usines se localisent en quatre nébuleuses, d'Ouest en Est. Une première nébuleuse à l'Ouest, à la jonction de la plaine et des premières pentes, proche du tracé du Grand chemin. Un deuxième groupe, parmi les premières localisations, à mi-hauteur, vers la cote 150/170 m, privilégiant visiblement la proximité de l'eau, au débouché des pentes cannières assez tôt mises en culture. Un autre groupe d'habitations échelonnées le long de la rivière du Mât, pour les mêmes raisons que les précédentes. Enfin, 6 usines entre la rivière du Mât et la rivière Saint-Jean, au contact de la plaine littorale et des premières pentes, le long du Grand Chemin. Les habitations-sucrieries semblent avoir préférentiellement recherché la proximité de l'eau (les bords de la rivière du Mât, ceux du bras des Chevrettes et de la rivière Saint-Jean), celle du Grand Chemin, évité la plaine, à l'exception notable de quelques usines, comme Bois Rouge, disposant d'un embarcadère (n° 17), ou celle de Laserve et Cie, appelée aussi le Colosse (n° 20). Les premières implantations, de faible capacité, usines « familiales », usines « immédiates », nées dans la fièvre et l'illusion de profit du sucre, s'entassaient dans les hauts sur de petites habitations ; les plus tardives, plus puissantes, se dispersent, ayant intégré les notions de bassin cannier, de rentabilité, de concurrence.

- Sainte-Suzanne (carte n° 4) :

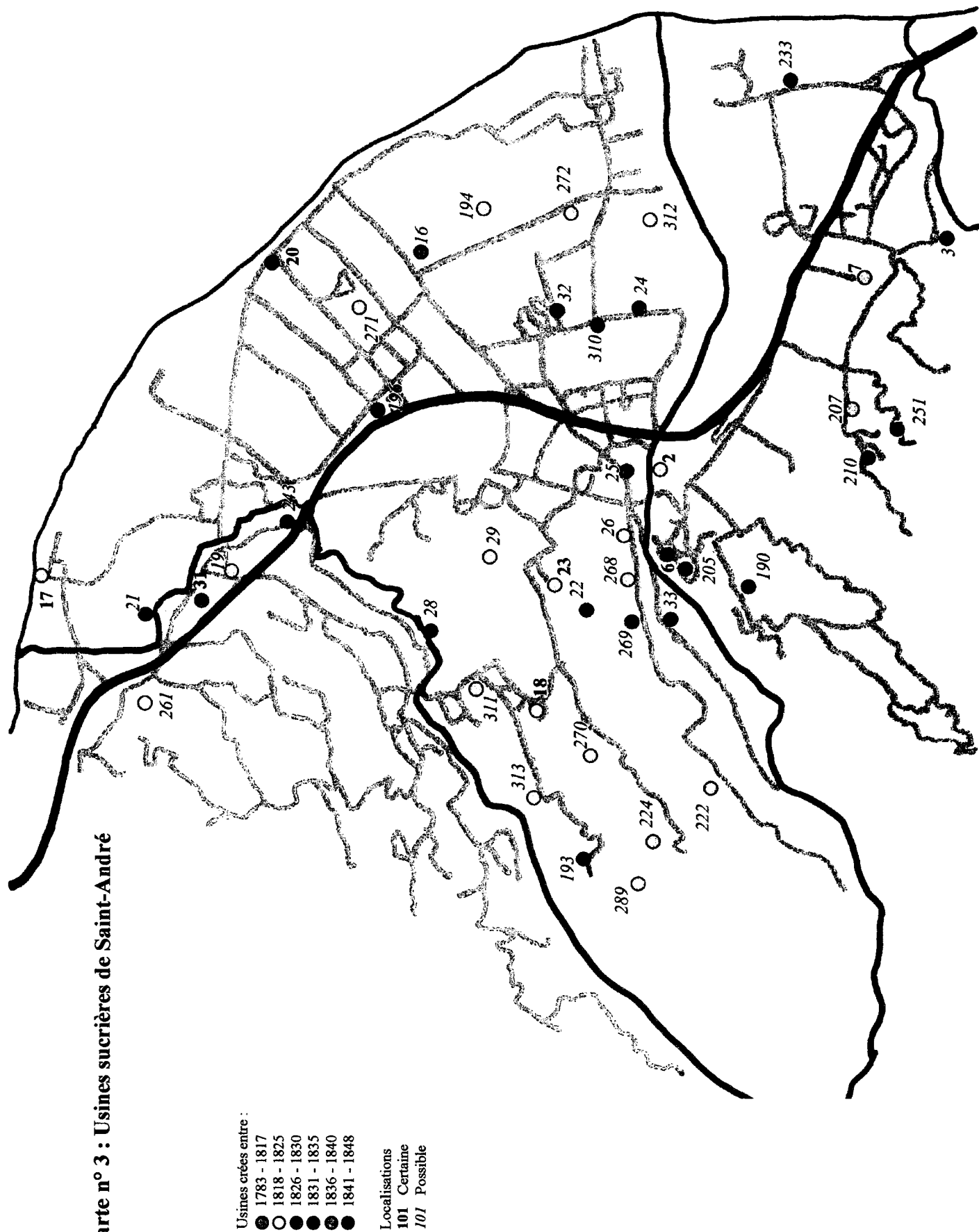
Carte n° 2 : Usines sucrières de Saint-Benoît



- Usines créées entre :
- 1783 - 1817
  - 1818 - 1825
  - 1826 - 1830
  - 1831 - 1835
  - 1836 - 1840
  - 1841 - 1848

- Localisations
- 101 Certaine
  - 10/ Possible

Carte n° 3 : Usines sucrières de Saint-André



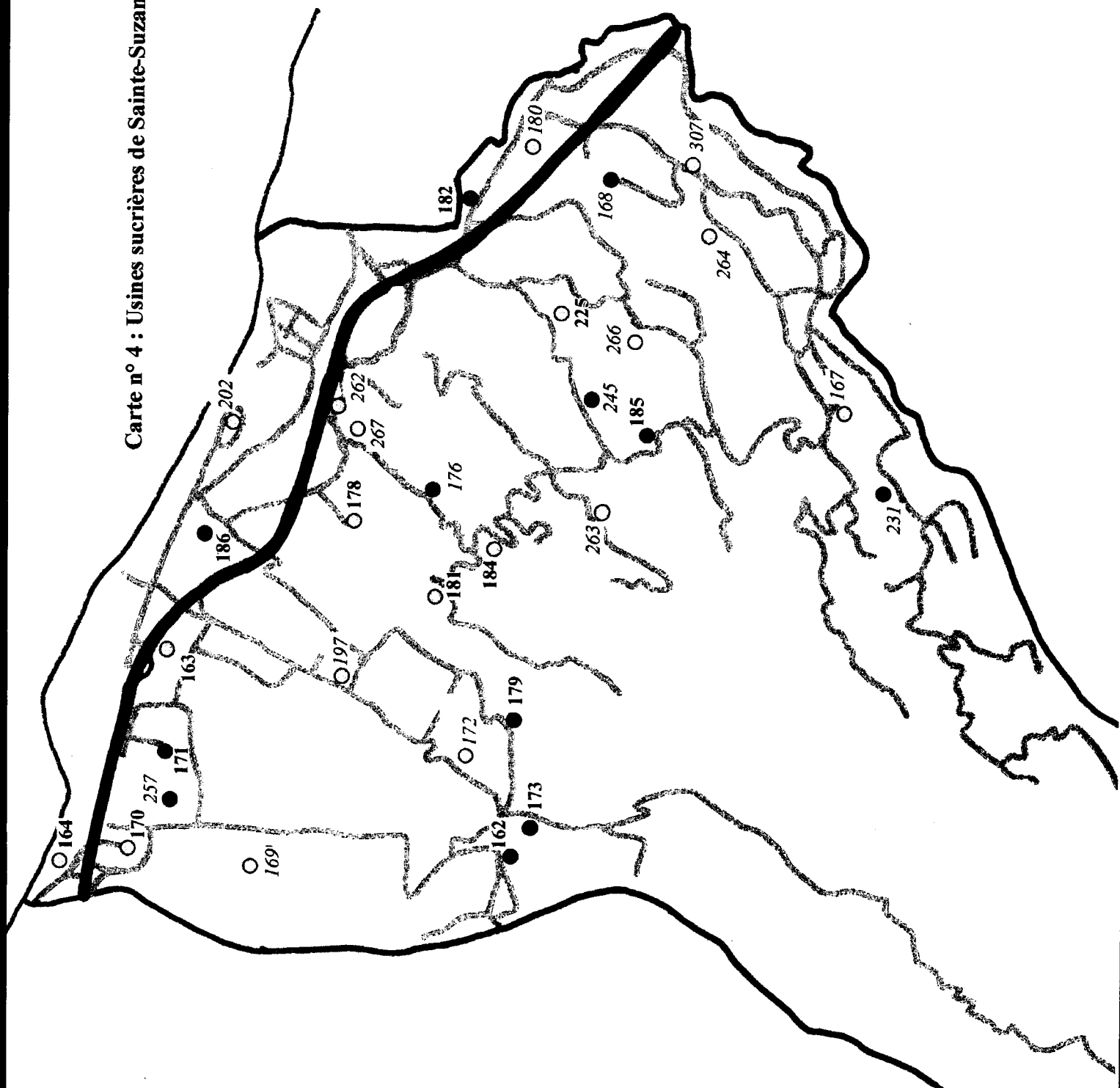
Carte n° 4 : Usines sucrières de Sainte-Suzanne

Usines créées entre :

- 1783 - 1817
- 1818 - 1825
- 1826 - 1830
- 1831 - 1835
- 1836 - 1840
- 1841 - 1848

Localisations

- 101 Certaine
- 101 Possible



Un certain nombre d'usines se sont installées dans « les bas », sur les fertiles pentes comprises entre la ravine des Chèvres et la rivière Sainte-Suzanne. A l'Est de la rivière Sainte-Suzanne, quelques habitations-sucreries se sont implantées, comme à Saint-André, le long du Grand Chemin, mais en général, l'implantation s'est faite sur les faibles pentes cannières, vastes zones de quasi monoculture délimitées par quelques ravines qui n'entaillent que peu le relief (ruisseau La Vigne, Jean Robert, Manuel, rivière Saint-Jean). Cela donne des échelonnements d'habitations-sucreries et d'usines, dont les dernières sont localisées dans les hauts, jusqu'à la cote 200 m. (n° 161, 162, 172, 173, 179, 263, 185, 245, 266, 167, 231).

- Sainte-Marie (carte n° 5) :

Les usines se sont véritablement multipliées sur le territoire de cette commune, sans doute au-delà de toute raison, car nombreuses ont été les faillites liées à la crise de 1830. Les pentes douces et fertiles ont attiré les implantations. Si la présence de certaines ravines explique l'existence parfois rapprochée d'habitations-sucreries (n° 273, 201, 129, 124), au droit de Sainte-Marie, d'une manière générale les habitations-sucreries se partagent en deux bandes parallèles, l'une aux altitudes comprises entre 50 m. et 100 m., l'autre entre les altitudes 150 m. et 250 m. Il y a donc eu une sorte d'exploitation rationnelle du terroir. On remarquera également la présence de deux pôles n'obéissant pas à cette logique : échelonnement sur la rive droite du delta de la rivière des Pluies (eau : n° 103, 132, 110, 113), et concentration à la base du plateau de Moka (n° 121, 120, 118, 275, 282).

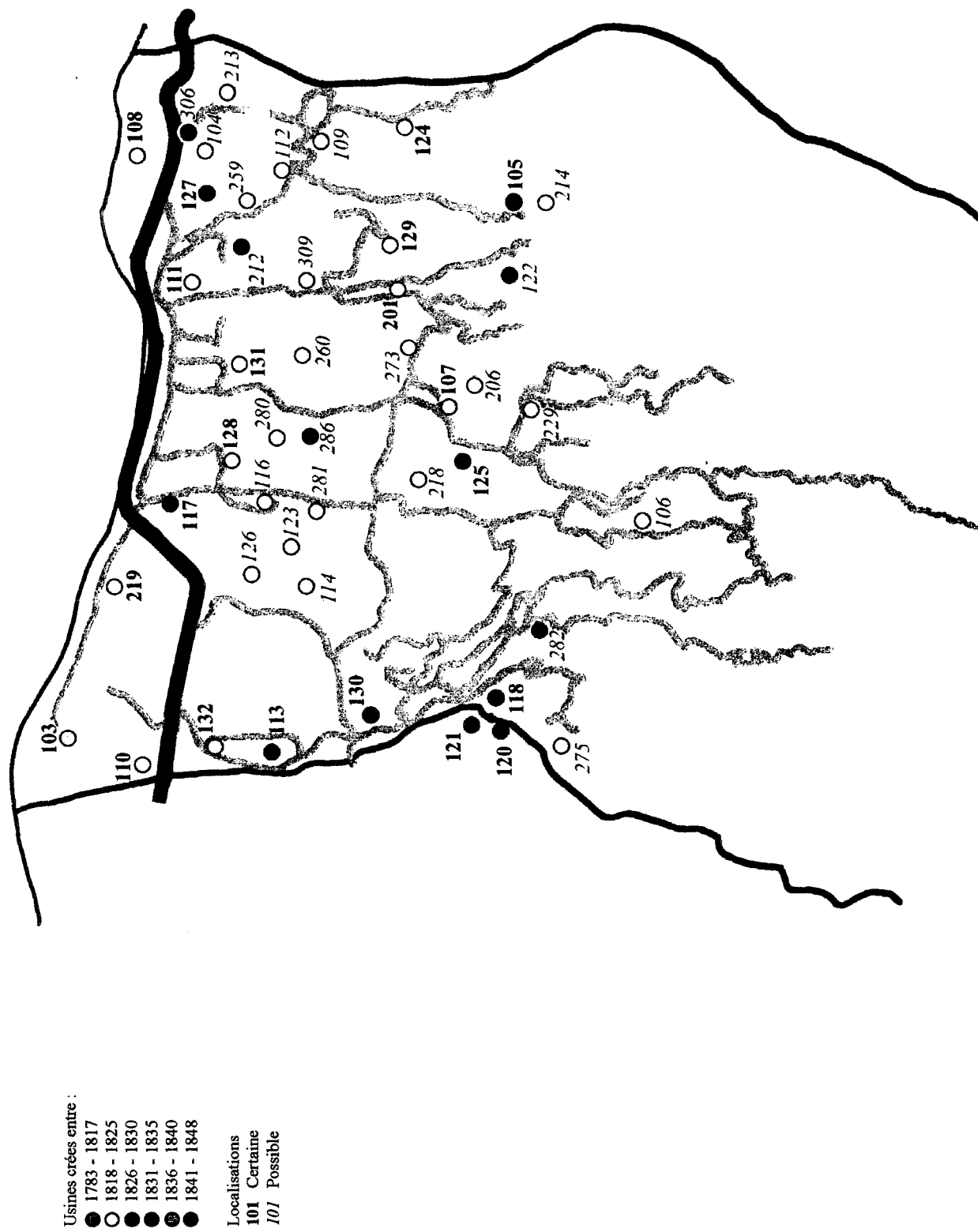
- Saint-Denis (carte n° 6) :

Ici, les usines furent beaucoup moins nombreuses. Situées pour l'essentiel à l'Est de la rivière Saint-Denis, pour l'essentiel sur les bonnes terres de la Bretagne et de Bois de Nèfles, les habitations-sucreries, présentes parfois sur les premières pentes (Bellepierre, n° 323 ; Saint-François, n° 321, n° 54), se localisent le plus souvent à la cote 100, commandant les plateaux canniers qui se déploient en arrière, entre deux ravines. Les terres basses étaient dévolues au « jardinage », si développé sur la commune. Cependant, à l'Est, deux usines étaient installées non loin du rivage, en particulier celle du Chaudron, sur une habitation achetée tout exprès en 1809 par Charles Desbassayns. La surprise a été de découvrir trois habitations-sucreries à l'Ouest de la rivière Saint-Denis, à la Montagne et jusqu'à la Grande Chaloupe. Preuve, s'il en était besoin, de l'acharnement sucrier des propriétaires, prêts à installer des usines même dans les endroits les moins bien desservis.

- Saint-Paul (carte n° 7) :

Cette commune a été le grand pôle sucrier de l'Ouest. Sur la commune, plus de quarante usines furent édifiées. Saint-Paul inaugure un nouveau paysage cannier, propre à la

**Carte n° 5 : Usines sucrières de Sainte-Marie**



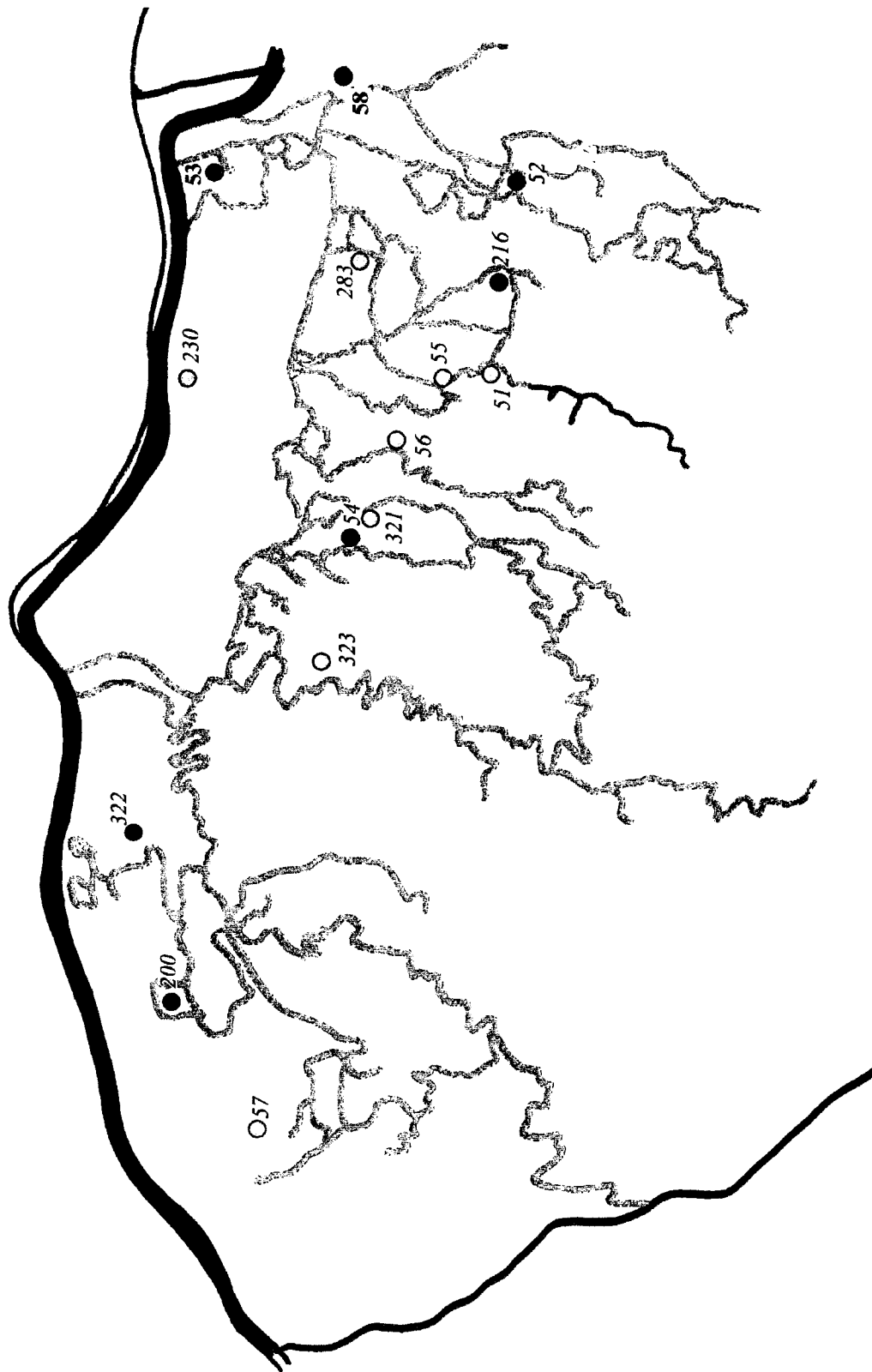
**Carte n° 6 : Usines sucrières de Saint-Denis**

Usines créées entre :

- 1783 - 1817
- 1818 - 1825
- 1826 - 1830
- 1831 - 1835
- 1836 - 1840
- 1841 - 1848

Localisations

- 101 Certaine
- /0/ Possible





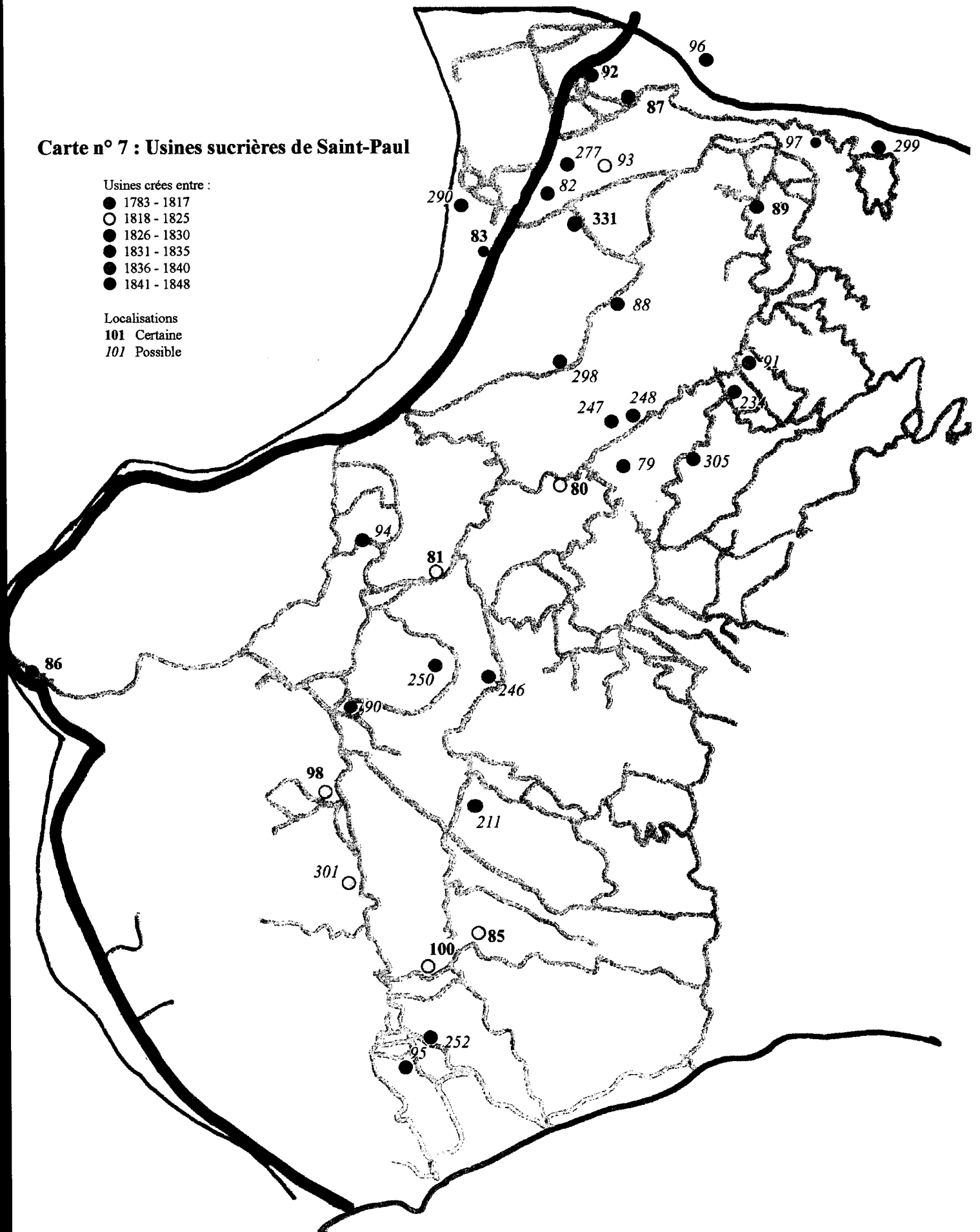
Carte n° 7 : Usines sucrières de Saint-Paul

Usines créées entre :

- 1783 - 1817
- 1818 - 1825
- 1826 - 1830
- 1831 - 1835
- 1836 - 1840
- 1841 - 1848

Localisations

- 101 Certaine
- 101 Possible



côte sous le vent, où, du fait d'une plus grande sécheresse que sur la côte au vent, la zone cannière « remonte », et s'étend généralement entre 250 m. et 500 m<sup>662</sup> ; partant, un type de localisation à la fois différent et plus varié s'y distingue. D'abord, on soulignera que l'impression de densité, de quasi empilement perceptible sur les communes de l'Est, s'atténue ici : les implantations semblent beaucoup moins resserrées, il est vrai que la commune est très étendue. Ensuite, on note que les habitations-sucreries et les usines se sont implantées à mi-hauteur, souvent entre les cotes 300 m. et 500 m<sup>663</sup>. Les deux usines de Mme Desbassayns, sont, pour celle de Saint-Gilles les Hauts, à la cote 392, et pour celle de Bernica, à la cote 413, etc. Il y a donc une sorte de ruban d'habitations-sucreries qui part de la rivière des Galets, et se déploie jusqu'à la Saline, dont l'axe est la route de Bois de Nêfles jusqu'à Trois-Bassins, passant par Bellemène, le Guillaume, la Saline. Situées sur des plateaux, ou pentes cannières délimitées par de profondes ravines, ces sucreries se sont également multipliées en fonction de ces ravines. Les difficultés de franchissement des gorges expliquent l'implantation parfois symétrique, comme en regard, de sucreries se faisant presque face de part et d'autre de ces ravines : c'est le cas des usines n° 248 et 80, 246 et 250, etc. Une telle localisation s'explique par la volonté de tirer profit de toute la terre exploitable, vu le déficit de chemins qui ne fut pas même comblé à la fin de notre période, mais explique aussi les problèmes de concurrence et de rentabilité qui commencèrent à se poser avec acuité à partir des années 1830, entraînant la fermeture, par faillite ou concentration, d'un certain nombre d'unités. Cette localisation souffre deux sortes d'exception : celle des habitations de la Possession, autrefois partie intégrante de la commune de Saint-Paul, et celle des usines des bords de l'étang Saint-Paul.

A la Possession (carte n° 8), un nuage de sucreries s'est monté sur le « plateau Sainte-Thérèse », à la suite de la sucrerie du docteur Rivière, édifiée beaucoup plus bas à partir de 1812 (n° 10). Ces habitations-sucreries sont visiblement liées à l'eau de la ravine à Marquet<sup>664</sup> (dont l'acheminement par canal fut à l'origine d'un contentieux, cf. *infra*), et à la planéité du plateau Sainte-Thérèse.

---

<sup>662</sup> « Dans presque toute la longueur de la côte occidentale de l'île, les savanes forment entre les cultures et le rivage une lisière aride, qui a d'une demi-lieue à cinq quarts de lieue de largeur. Il n'y croît qu'une herbe dure et piquante », note Billiard, *opus cit.*, p. 54.

<sup>663</sup> « Les habitations sont distribuées à la hauteur de cent à cent cinquante toises, sur une pente dont l'inclinaison est fort douce », *ibidem*, p. 53.

<sup>664</sup> « Savane égayée par trois ou quatre champs de cannes assez étendus dans lequel on a fait venir un courant d'eau », Billiard, *opus cit.*, p. 58.

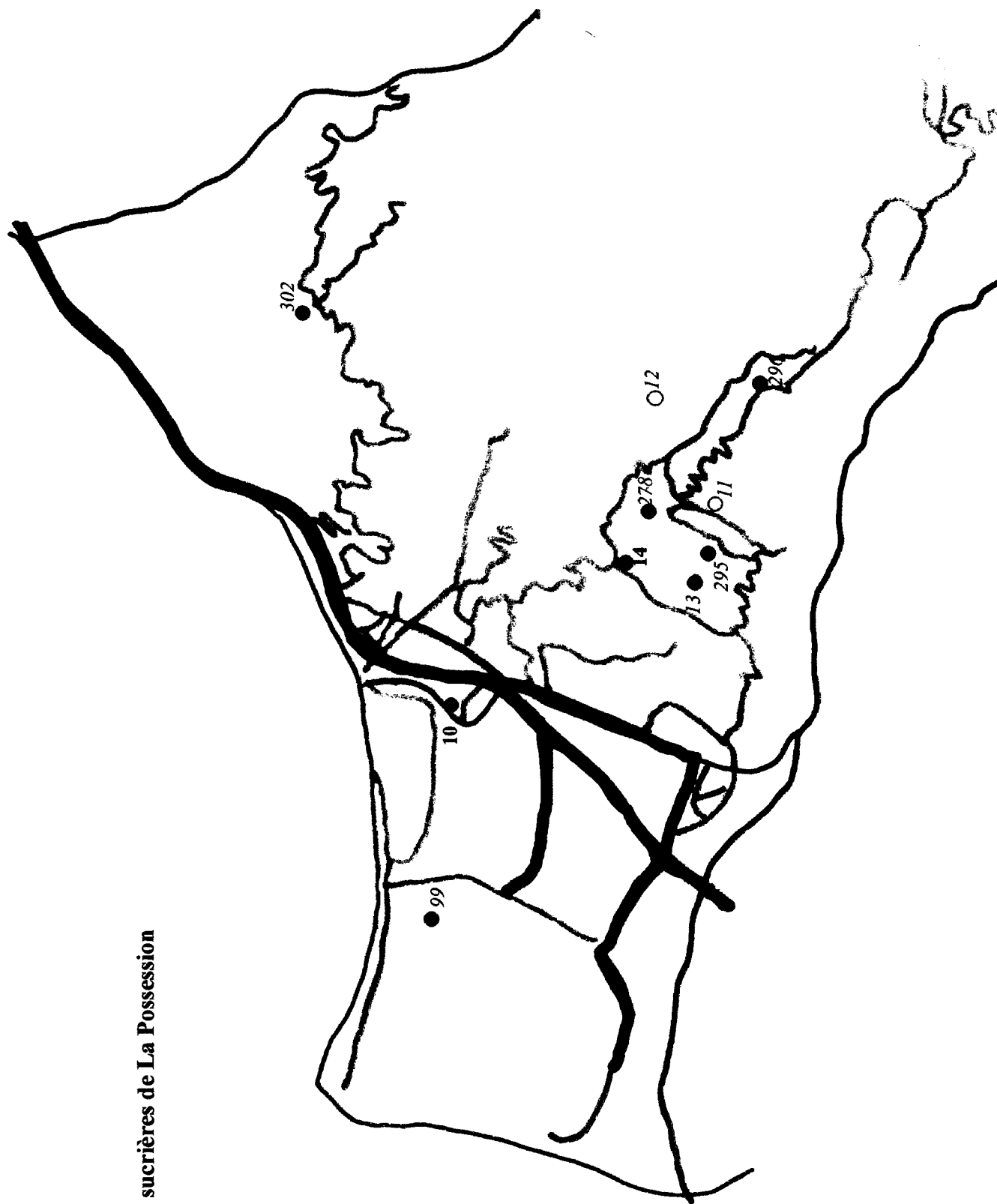
**Carte n° 8 : Usines sucrières de La Possession**

Usines créés entre :

- 1783 - 1817
- 1818 - 1825
- 1826 - 1830
- 1831 - 1835
- 1836 - 1840
- 1841 - 1848

Localisations

- 101 Certaine
- 101 Possible



Sur la plaine de l'étang Saint-Paul, « *vaste jardin anglais dans lequel on aurait multiplié les fabriques* »<sup>665</sup>, huit usines se sont implantées, attirées par l'eau<sup>666</sup> et le terrain plat (n° 83, 290, 82, 331, 88, 298, 277, auxquelles on ajoutera l'usine n° 93). Ces implantations ont été encouragées, au nord de l'étang, par les précoces travaux d'amener d'eau et d'irrigation réalisés par une poignée d'habitants, dont Bonnefoy et Lemarchand (cf. *infra*).

- Saint-Leu (carte n° 9) :

Malgré deux tentatives en 1821, les rares usines ne s'y montèrent qu'assez tard. Les localisations, pour l'essentiel au Nord du quartier, entre la Grande Ravine et la ravine de la Fontaine, sont étroitement liées au relief. Evitant la plupart du temps les terres basses et arides, les usines se montèrent au sommet du « rempart », à la lisière de fertiles terroirs, formant là aussi un ruban au débouché des plateaux canniers, entre 400m. et 500 m. Ce ruban sucrier, qui recouvrit la zone des précédentes habitations, avait pour axe le chemin de ligne, progressivement et difficilement élargi. Dans certains cas, la structure de l'habitation permit une double implantation, avec une usine dans les bas et une usine dans les hauts (n° 63). Les nombreuses ravines, la disposition radiale des habitations, expliquent encore la symétrie des localisations.

- Saint-Louis (carte n° 10) :

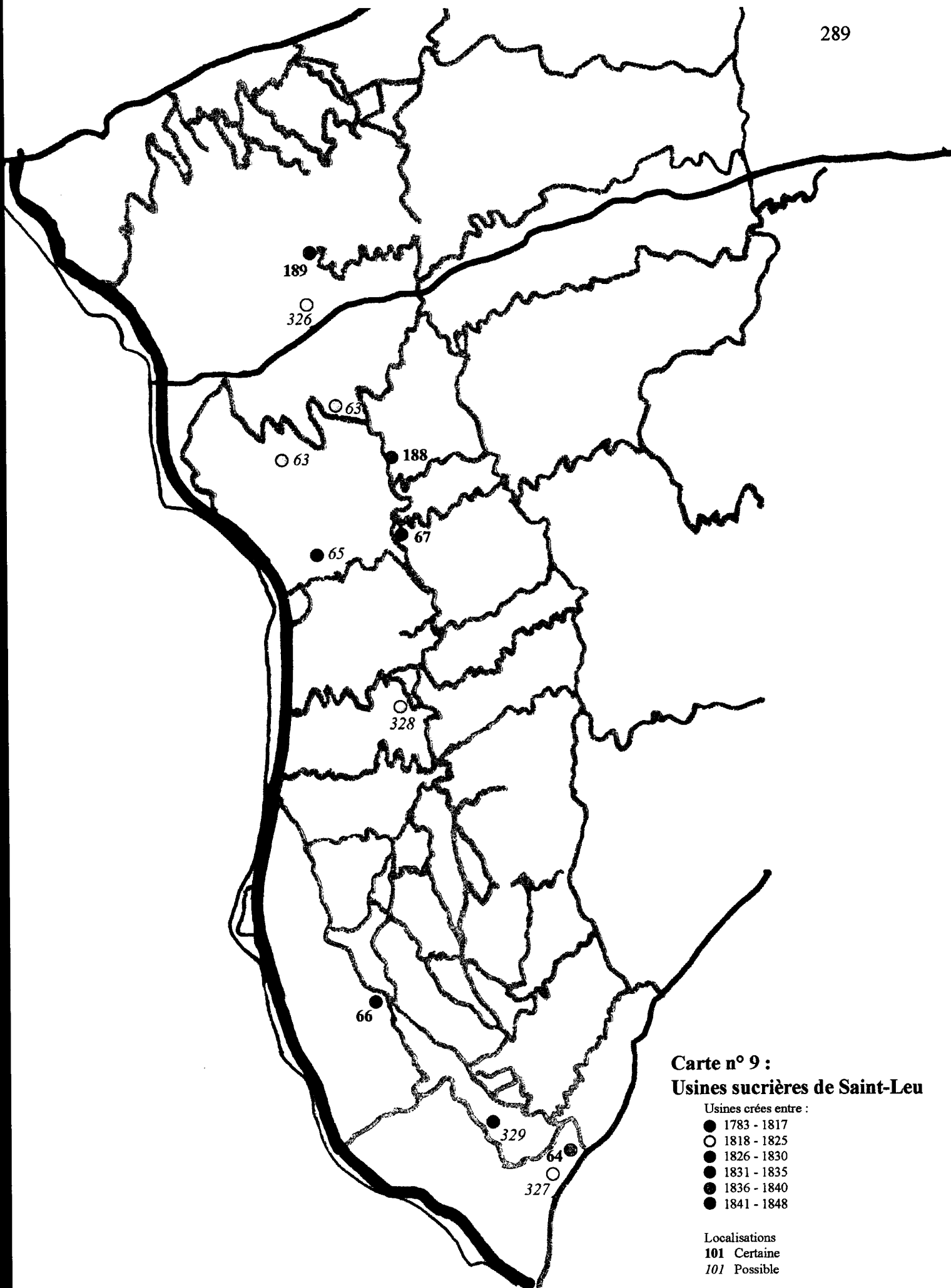
Cette commune comptait aussi l'Etang Salé. Malgré la ravine des Avirons, l'aridité frappait la zone, où l'on voyait un large espace couvert de dunes, pratiquement jusqu'à l'aplomb du Trou d'eau. Les habitations-sucreries s'implantèrent sur la plaine du Gol, où Billiard signalait déjà que « *quelques riches propriétaires...commencent à y propager la culture des cannes à sucre* », puis sur les vastes et fertiles pentes qui la dominaient, plus tard, car, à l'époque où écrivait Billiard, « *il n'y a que deux ou trois habitations considérables dans la montagne* »<sup>667</sup>. On peut clairement opposer à Saint-Louis les localisations basses (n° 8, 69, 71, 74, 68, 72), opérant très tôt une maîtrise de l'eau dérivée de la rivière Saint-Etienne, qui n'alla pas sans contentieux, et les localisations hautes (n° 238, 77, 76, 226, 78, 73). Certaines habitations furent disposées en réseau : c'est ainsi que le sucrier Chabrier, propriétaire de l'usine du Gol (n° 74), édifia au milieu des années 1830 deux autres sucreries qui la

---

<sup>665</sup> Billiard, *opus cit.*, p. 48.

<sup>666</sup> « *Ce n'est plus à la vue qu'une prairie entrecoupée de canaux dont le principal, que vous suivez le long du quartier [il s'agit du canal qui longe la « Chaussée Royale »], est entretenu par la ravine du Bernica* », Billiard, *opus cit.*, p. 49.

<sup>667</sup> *Ibidem*, p. 81.



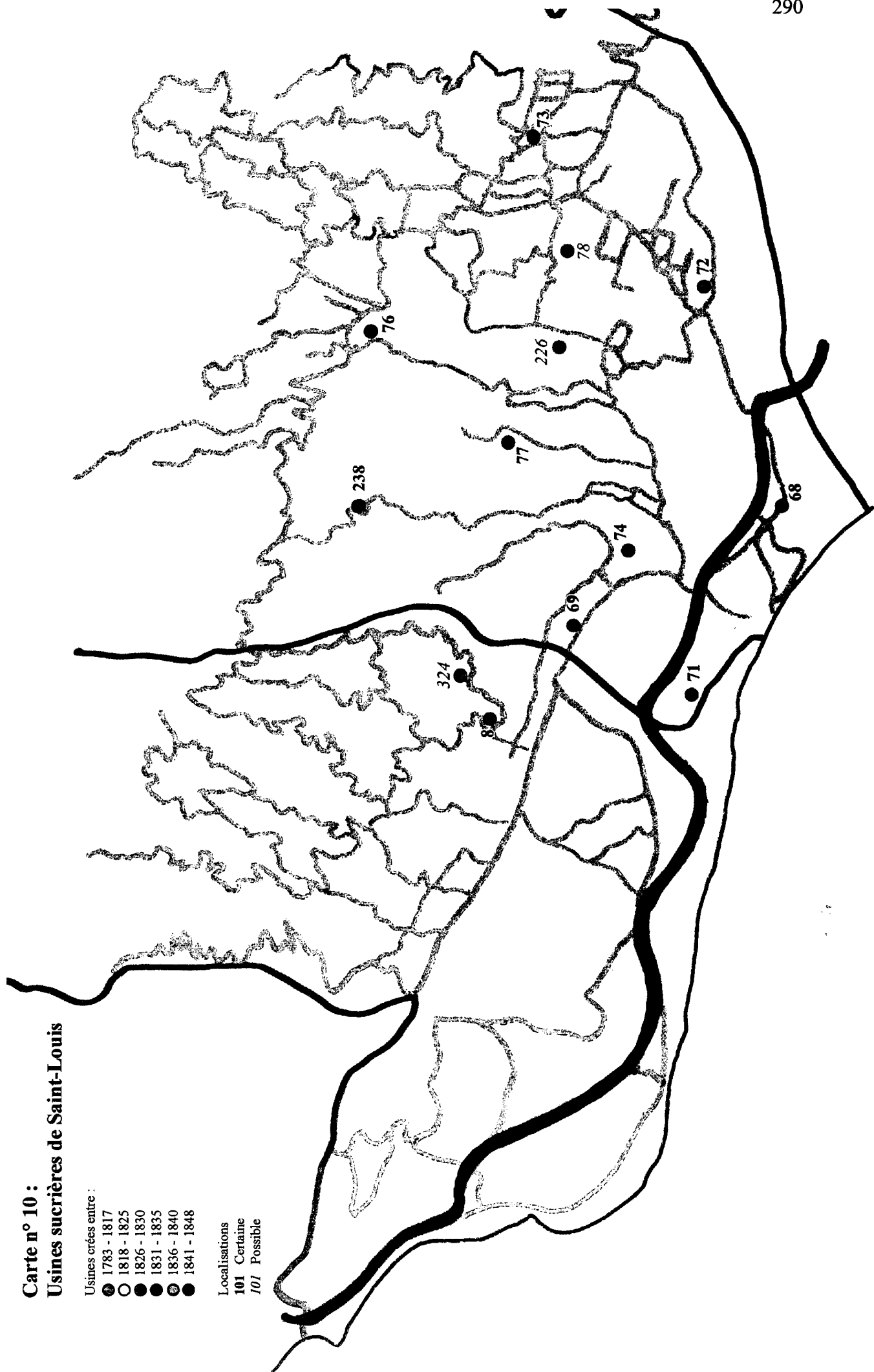
**Carte n° 10 :**  
**Usines sucrières de Saint-Louis**

Usines créées entre :

- 1783 - 1817
- 1818 - 1825
- 1826 - 1830
- 1831 - 1835
- 1836 - 1840
- 1841 - 1848

Localisations

- 101 Certaine
- /01 Possible



complétaient, celle de Bellevue, dans les hauts du Gol (n° 238), et celle du château du Gol, plus près de la mer (n° 71).

- Saint-Pierre (carte n° 11) :

Cette commune, où aucune sucrerie ne fonctionne plus aujourd'hui, fut le principal pôle sucrier de l'île après 1840. Nous disposons pour Saint-Pierre d'un plan de Selhausen, qui permet une localisation plus fine. Moins soumises à la division radiale des ravines que dans la partie Ouest, les usines évitent les parties basses, étroites savanes arides et indivises, et se localisent à mi-hauteur (200 m., 300 m.), sur ces « montagnes [qui] s'abaissent en pente très douce jusqu'à la plage de la rivière d'Abord »<sup>668</sup>, « terres riches de la deuxième Fournaise »<sup>669</sup>, et portaient de prospères cultures (céréales) avant de se tourner vers la canne. A l'Est de la Rivière d'Abord, elles se localisent plus bas. D'une manière générale, à partir de 1821, de nombreuses usines s'installent sur le canal Saint-Etienne, ou tout près de lui, comme l'avait imaginé Billiard<sup>670</sup>. La faible inclinaison des pentes a favorisé la dispersion relative des sucreries.

- Saint-Joseph (carte n° 12) :

Très peu d'usines dans ce quartier mal desservi par la voirie. Les habitations-sucreries, tardives, sont localisées à la fois près des rivières (n° 240, 249, 59), et au bord de la route royale. Toutes ces implantations se trouvent à la base de plateaux canniers.

- Saint-Philippe (carte n° 13) :

Une seule usine pour notre période (n° 102), située près de la route, sur les terres basses, non loin de la mer, ici aussi au débouché du plateau cannier.

L'examen des cartes nous laisse pour finir sur notre faim. On ne peut affirmer qu'une localisation type de l'habitation-sucrerie s'en dégage. « Il paraît vain, notait Defos Du Rau, d'essayer de trouver dans l'installation de l'homme sur le sol de La Réunion des lois caractéristiques »<sup>671</sup>. Toutefois, on peut dégager certains enseignements.

#### b) La cartographie révèle des bases de la localisation :

<sup>668</sup> Billiard, *opus cit.*, p. 82.

<sup>669</sup> Jean Defos Du Rau, *L'île de La Réunion...*, *opus cit.*, p. 330.

<sup>670</sup> « La culture de la canne commence à s'étendre à la Rivière d'Abord ; elle accroîtra les richesses de ce quartier. On favoriserait le développement de cette culture en ouvrant un canal pour amener à Saint-Pierre les eaux de la rivière Saint-Etienne ; ce canal fertiliserait la plaine qu'il aurait à traverser, et pourrait même servir au mouvement des usines qui s'établiraient sur ses bords », Billiard, *opus cit.*, p. 85.

<sup>671</sup> Jean Defos Du Rau, *L'île de La Réunion...*, *opus cit.*, p. 227.

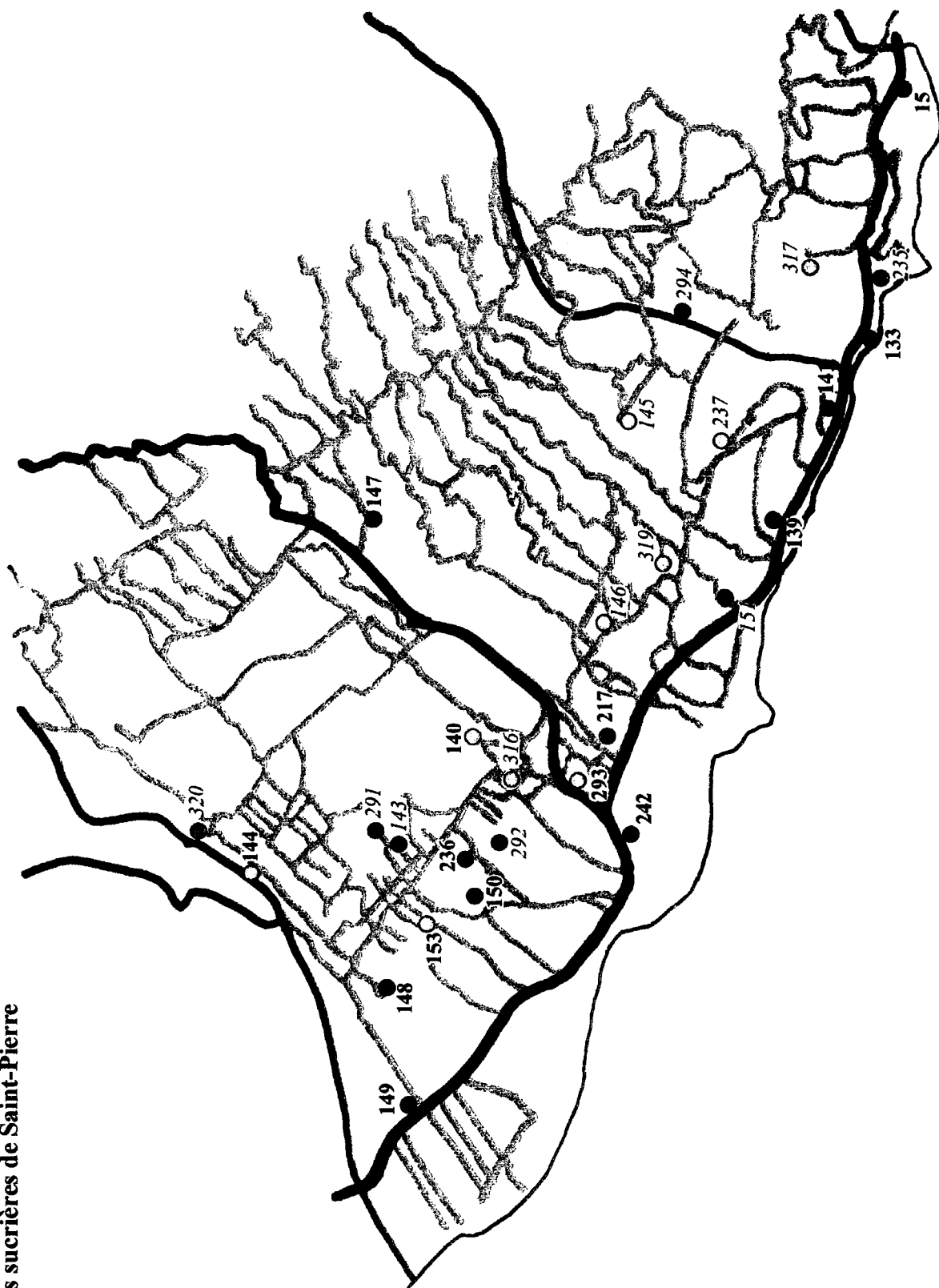
**Carte n° 11 : Usines sucrières de Saint-Pierre**

Usines créées entre :

- 1783 - 1817
- 1818 - 1825
- 1826 - 1830
- 1831 - 1835
- 1836 - 1840
- 1841 - 1848

Localisations

- 101 Certaine
- 101 Possible





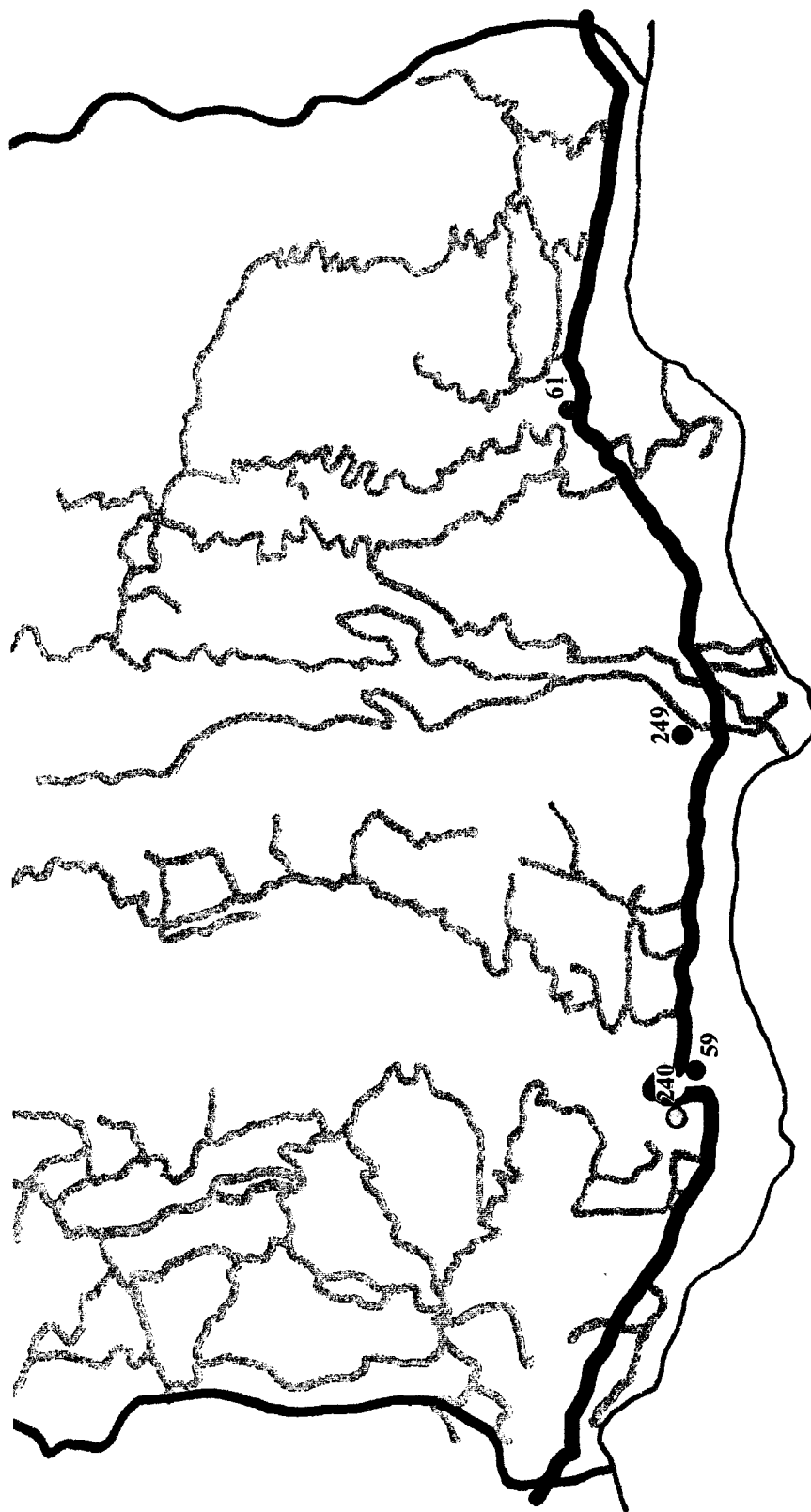
Carte n° 12 : Usines sucrières de Saint-Joseph

Usines créées entre :

- 1783 - 1817
- 1818 - 1825
- 1826 - 1830
- 1831 - 1835
- 1836 - 1840
- 1841 - 1848

Localisations

- 101 Certaine
- 101 Possible



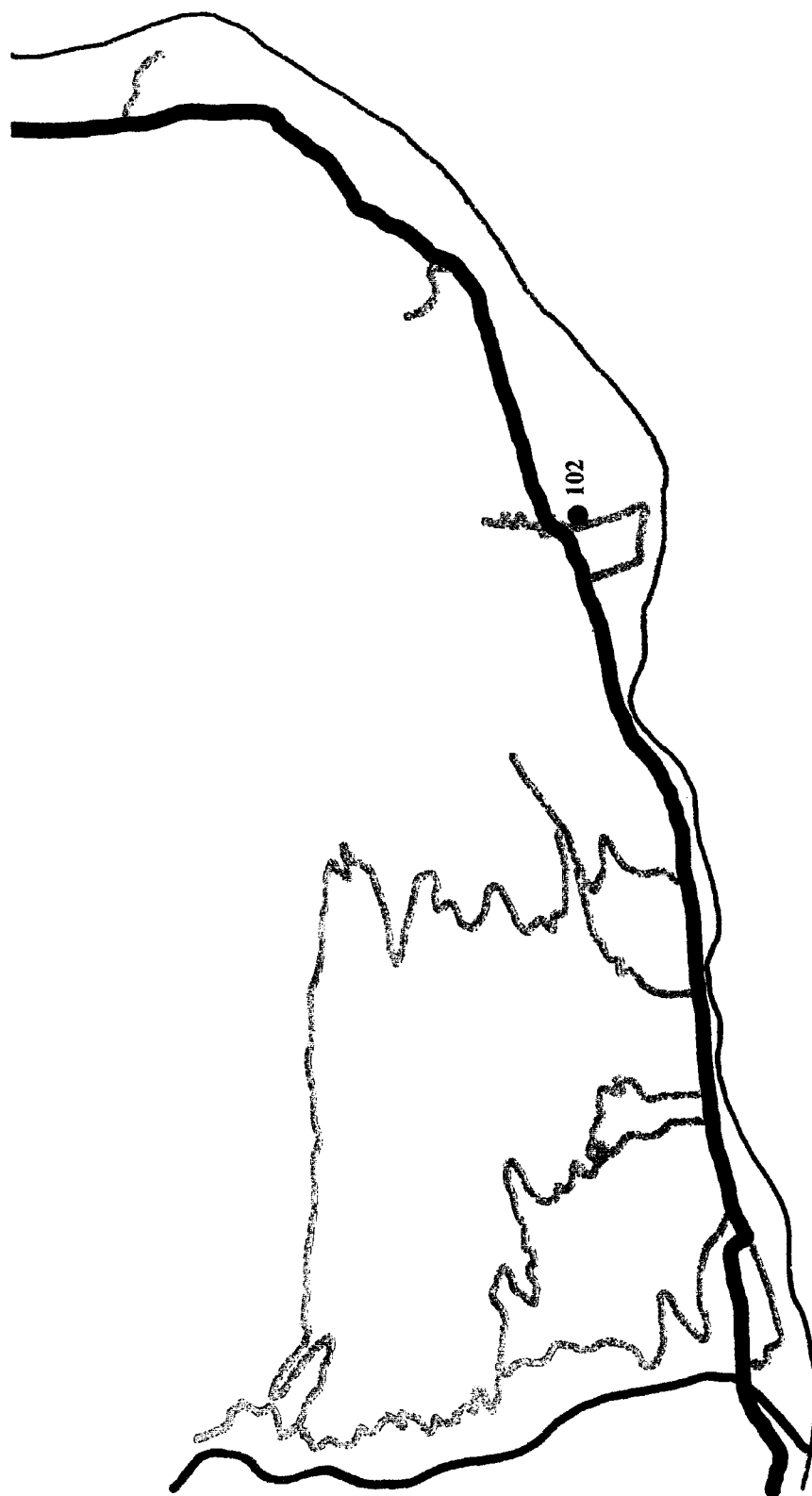
**Carte n° 13 : Usines sucrières de Saint-Philippe**

Usines créées entre :

- 1783 - 1817
- 1818 - 1825
- 1826 - 1830
- 1831 - 1835
- 1836 - 1840
- 1841 - 1848

Localisations

- 101 Certaine
- 102 Possible



La localisation semble avoir combiné l'héritage des localisations antérieures au sucre, la situation par rapport à la zone naturellement la plus favorable à la culture de la canne, la situation par rapport à la route et à l'eau.

Lorsque les habitations-sucreries sont rares, et que leur implantation n'est pas compliquée, ni entravée par la concurrence, dans les communes pauvres et périphériques où les sucriers potentiels sont rares, comme à Sainte-Rose, Saint-Joseph, Saint-Philippe, les habitations-sucreries se localisent au contact de la zone cannière et de la route, et les usines en bordure de route, avec le plateau cannier en arrière d'elles.

Dans les autres communes, les habitations-sucreries ont semble-t-il longtemps évité les localisations basses. En s'installant à mi-hauteur, les sucriers semblent avoir pris en compte le degré d'hygrométrie nécessaire à la canne. Les défrichements qui atteignent l'altitude de 500 m. sur la côte au vent, et jusqu'à 800 m. sur la côte sous le vent, expliquent que nombre de sucriers de l'Ouest soient situées plus haut que celles de l'Est. L'exemple de Saint-Leu montre clairement que les habitations étaient déjà situées à mi pente, et que les habitations-sucreries se localisèrent à cette même hauteur. L'implantation de sucriers, à l'origine, ne semble pas avoir bouleversé la situation traditionnelle des habitations, et reprendre les traditions de localisation des habitations antérieures, celles du café ou autres.

La présence de chemins de mi-hauteur, parallèles au rivage, qui délimitaient d'ailleurs souvent deux étages de concessions, a également attiré les habitations-sucreries : la proximité, plus, la contiguïté aux routes, route royale et chemins de ligne, n'a pas été négligée ; il semble que l'on a retenu la facilité d'accès et de desserte, dans une île montagneuse, comme un des critères d'implantation des sucriers. Le dépouillement des actes fait état de 86 habitations-sucreries qui font intervenir la route royale (« grande route », « grand chemin » : 42 mentions), des chemins de ligne, ou autres, comme élément de bornage (Tableau XIII). Rapportées aux 274 usines, ces 86 occurrences sont cependant loin de constituer la majorité (31,3 %, soit presque 1/3). Sur ces 86 habitations, 61 se trouvent dans le quart Nord-Est de l'île. Si ce critère fut donc loin d'être exclusif, ni nécessaire, il compta cependant. Un acte concernant l'usine François, puis Gabou (n° 26, Sainte-Suzanne) souligne qu'on « arrive sur cette habitation par deux chemins, celui de la rivière du Mât, et celui de Champ-Borne » ; un autre, ayant trait à l'habitation Desroches 2, « le Réduit » (n° 33, Saint-André), précise que « l'accès se fait par un chemin de charrettes qui prend de la route royale et du nouveau grand chemin des hauts de Saint André et monte jusqu'à l'établissement ; de là d'autres chemins sont pratiqués dans les champs de cannes et ont même des ponts sur quelques ravines » ; pour l'usine Zamudio (n° 41, Saint-Benoît), « un chemin (3,84 m de large) sera ouvert sur

TABLEAU XIII - Habitations-sucreries implantées en fonctions de la voirie

Commune	Nom hab. sucrerie	N°	Date	Élément de voirie
Sainte-Rose	Ganofsky	204	1825	grande route (S)
	Lory/Malavois	161	1828	grande route (S)
	Lory	158	1831	route royale (S)
Saint-Benoît	Marcand	7	1814	Grand Chemin (N)
	Périchon Se Marie	6	1816	ligne Eustache (N)
	Savariau 2	194	1818	chemin public (côté mer)
	Féry	2	1820	ligne Eustache (O)
	Juppin de Fondaumière	49	1823	chemin Bras Mussard
	Broutin	39	1825	grand chemin du Bras Canot à ligne 400 (N)
	Leclerc	210	1827	chemin de ligne
	Hubert Delisle 2	35	1829	chemin la Plaine, route royale
	Journel	227	1829	route royale
	Keating	233	1829	habitation traversée par route royale
	Leflem	40	1831	grand Chemin (E)
	Justamond	43	1833	chemin de ligne (N)
	Despeissis et Leclerc	38	1837	route royale (S)
	Melleraud	48	1842	chemin de sortie à route royale (E)
	Leclère	50	1848	chemin communal (O)
	Saint-André	Martineau/Reynaud	24	1817
Pignolet		23	1818	chemin Georgy Noël (S)
Florance 1		25	1820	chemin (O)
Ganofsky		313	1821	chemin de ligne (borne)
Desroches 1		22	1826	chemin (E)
Houbert/Gludic		18	1827	chemin public (E)
Dejean/Gabou		32	1828	chemin Champ Borne (O)
vve Dioré/Bellier/La Serve		20	1829	chemin Champ Borne (S)
Pierre Goudal		222	1830	chemin (E)
François		26	1834	chemin de rivière du Mât et Champ Borne
Sainte-Suzanne	Vincent/Vinson	31	1838	grande Route (N et O)
	vve Bellier Villentroy	21	1842	grand chemin public (S)
	Joseph Desbassayns	163	1812	route royale (N), chemin de ligne (S)
	Puissant	170	1822	grand chemin (bas)
	Lepervanche	172	1822	grande route (N)
	succ. Mézières Lepervanche	162	1824	chemin de ligne (N)
	Fréon	164	1824	grand chemin (haut)
	Leneuthic/Puissant/Dubois	176	1825	chemin de ligne (N)
	Roudic	185	1825	grand chemin de ligne (E)
	François	202	1825	grande route (O)
Sainte-Marie	Diomat	225	1825	grand chemin (N)
	Lepervanche	180	1826	grande route (N)
	vve Dioré	168	1828	grand Chemin (N)
	Rontaunay/Malavois frères	186	1834	route royale (N)
	Brun	182	1838*	grande route (N)
	Sicre et Fréon	108	1816	grand chemin (S)
	Josset	131	1821	chemin de ligne (haut)
	de Langlard	105	1824	chemin de ligne (bas), chemin des 23 (E)
	Delanux	128	1824	grande route (N)
	Dennemont	117	1826	route royale (N), chemin de ligne (S)
de Moinville	de Moinville	122	1826	chemin de ligne (N)
	Ph. A. Pajot	124	1826	chemin de ligne (N, S)
	Bruguier	127	1827	chemin de ligne (N, S)
	Gérard	214	1829	chemin de ligne (N)

	Rivière/Desgravelles	114	1832	chemin de ligne (N et O)
	Domenjod	212	1832	entrée chemin de ligne (E)
	Routier	219	1832	grande route (N)
	Advisse-Desruisseaux	103	1834	grand chemin (N)
	Joseph Béraud	229	1836	chemin public
	Martin Flacourt	111	1837	au bord de la grande route
	Leprince	126	1827*	route royale (N)
	Dureau	129	1829*	chemin des 50 (E)
	Mme Ricquebourg-Boiscourt	107		chemin de ligne (n et E)
<b>Saint-Denis</b>	Charles Desbassayns	53	1815	grand chemin (N)
	Rigault d'Aubréville	200	1826	grande route de Saint-Paul (S)
	Josset	54	1828	chemin (O)
	Ph. Aug. Pajot	57	1828	grande route de Saint-Paul (S)
	Jullienne	56	1835	chemin de ligne (base)
	Lapassadc	230	1836	route royale (N)
<b>Saint-Paul</b>	Retout	14	1821	vieux chemin de Saint-Denis à la montagne
	vve Desbassayns	81	1824	chemin de ligne (haut)
	Eléonor Hoarau	82	1825	route royale (haut)
	Langlois	13	1831	vieux chemin de Saint-Paul (bas)
	Desjardins vve Bosse	87	1834	chemin de ligne (haut)
	Baillif/Chevalier	246	1840	chemin de ligne (haut)
	frères Conil	83	1842	route royale (haut)
	Langlois d'Abléville	94	1848	chemin de ligne (bas)
<b>Saint-Leu</b>	Auber	188	1836	entre chemin de ligne et de ceinture
<b>Saint-Louis</b>	Couve	74	1817	route royale (bas)
	Deheaulme	69	1819	route royale (S, bas)
	Chabrier	71	1824	route royale (N, haut)
	Nairac/Appel	73	1845	chemin de ligne (N), de la Ouate (S, bas)
<b>Saint-Pierre</b>	Robin	150	1828	chemin de ligne (N), grande route (S)
	Antoine Orré	139	1837	route royale (haut)
	Leclerc/Deshayes/Lesport	235	1836	route royale (haut)
	Gueit	149	1837	route royale (bas)
	Lacaze 2	242	1840	route communale (E)
<b>Saint-Philippe</b>	Vergoz	102	1827	grande route (N)

*l'établissement et passera sur la plate-forme* » où l'on mentionne une sucrerie avec pompe à vapeur. En 1827, Ricquebourg Boiscourt ouvre un chemin d'accès entre le premier bras de la rivière des Pluies et la ravine à Cadet ; il avait interdit l'accès au chemin de Sainte Marie aux propriétaires au-dessus de lui, et avait été obligé à rouvrir ; il demande que le chemin soit prolongé sur une autre habitation parallèle à Deguigné et Hilarion Labérangerie, habitation destinée « à former un établissement considérable de sucrerie avec moulin à vapeur » ; cette habitation était jusqu'ici desservie par un « sentier coupé par plusieurs ravines qui le rendent souvent très escarpé et totalement impraticable pour les voitures » ; il sera forcé à renoncer à ce projet s'il n'est pas accepté ; il a d'ailleurs l'autorisation aimable et une lettre de Moreau et Hyacinthe Advise (n° 58). Les bâtiments de l'usine Flacourt ont été visiblement construits au bord de la grande route du quartier Sainte-Marie (n° 111).

Il n'est pas impossible que la contiguïté avec un chemin soit devenue un facteur de plus en plus nécessaire à la localisation d'une habitation-sucrerie. Et comment n'en aurait-il pas été ainsi ? On peut imaginer que nombre des fondateurs des premières usines, de ces petites usines « immédiates » ou « familiales », n'aient pas perçu qu'une sucrerie nécessitait des flux constants et abondants d'entrée et de sortie de biens, très supérieurs à ceux d'une cafétéria, d'une giroflerie, etc., et de ce fait nécessitait également accès facile et carrossable. Il fallait évacuer le sucre, amener aisément à la sucrerie les cannes de l'habitation, mais aussi celles des habitations voisines qui furent vite sous contrat d'approvisionnement ; faire livrer la part de nourriture des esclaves qui n'était pas produite sur l'habitation, ou les objets indispensables à leur entretien ou leur travail ; les multiples fournitures toujours essentielles au fonctionnement d'une habitation-sucrerie, à commencer par les matériaux nécessaires à la construction, la réparation des bâtiments, puis les chaudières, machines, pièces de rechange, etc., tout cela exigeait la proximité d'une route. Dès 1819, la correspondance de Joseph Desbassayns<sup>672</sup> énumère en d'interminables listes ces multiples articles dont son habitation de Bel-Air a le besoin. On comprend qu'à partir de 1826-1837, au moment où l'activité sucrière « déborde » du cadre de ces petites usines, les sucriers, qui peuplaient les conseils municipaux, aient été véritablement obsédés par l'ouverture, et l'entretien de la voirie ; c'est d'ailleurs à partir de ces dates que les mentions du tableau XIII sont les plus fréquentes.

On note ainsi, que lors des agrandissements successifs de l'habitation (cf. *infra*), sortes de remembrements, il n'est pas rare de voir que les nouvelles parcelles ajoutées sont, quant à elles, limitées par un chemin, et que de ce fait l'accès à l'habitation-sucrerie et sa desserte ont

<sup>672</sup> ADR 5 J 20, Copie de la correspondance de Joseph Desbassayns ..., citée.

été améliorés. C'est le cas pour les habitations marquées d'une astérisque (\*) sur le tableau récapitulatif : les habitations-sucreries Brun (n° 182), Leprince (n° 126), Dureau (n° 129), quelques autres. Sur l'habitation Rio, à Saint-André (n° 196), en 1823, aucun bornage ne correspond à un chemin ; en 1833, l'habitation-sucrerie, en difficulté, vendue, est bornée à l'Est par un chemin de ligne.

Il est possible, par ailleurs, d'expliquer que la route royale n'ait pas systématiquement servi de bornage à des habitations-sucreries qui auraient ainsi bénéficié d'une possibilité directe d'évacuer le sucre vers les magasins de dépôt ou les marines. C'est que la plupart du temps, en particulier sur la côte sous le vent, cette route royale (grande route, grand chemin) passe à une altitude trop basse, qui exclut alors la culture de la canne : les habitations s'installent alors sur un chemin. Mais passé Saint-Denis, là où la canne descend, la route a pu servir de base aux habitations-sucreries ( c'est le cas pour les usines des frères Desbassayns : n° 163, n° 53), et lorsque la route royale, comme c'est le cas plus à l'Est encore, s'éloigne du rivage, certaines habitations-sucreries furent implantées auprès d'elle. Sur les 42 habitations-sucreries bornées par la route royale, 29 se trouvent dans la zone allant de Sainte-Marie à Sainte-Rose (69 %). Dans le cas contraire, l'implantation des habitations-sucreries ne fut que rarement liée à la route : on citera le cas de l'usine du Gol, de quelques autres ; on peut faire la même remarque à propos des chemins de ligne.

La carence générale des voies de communication au début du XIX<sup>e</sup> siècle, moment où furent créées la majorité des sucreries, en particulier leur inaptitude à recevoir la circulation des charrettes de cannes, a été compensée par le tracé de routes et chemins qui ont rayonné vers les sucreries, qu'elles ont reliées au réseau routier. C'est ainsi que dans les hauts de Saint-Paul, le chemin de ligne qui, avant l'ouverture de la route Hubert Delisle, joignait Saint-Gilles à la Saline les Hauts, puis, au-delà de la Grande Ravine, Piveteau à Piton Saint-Leu, devint une sorte d'axe sucrier. Même si de ce point de vue, la situation est l'inverse de ce qu'elle sera avec la mise en place du réseau ferré du CFR à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, qui fera descendre les usines, la proximité des routes a de plus en plus influencé, sinon commandé, l'implantation des habitations-sucreries.

On peut faire une remarque de même nature à propos de l'eau. Les besoins en eau des sucreries furent en constante augmentation, à plus forte raison lorsque les moulins étaient actionnés par l'eau. Les implantations se sont-elles déterminées en fonction de la proximité de l'eau ? La réponse là aussi doit être nuancée (Tableau XIV). Un certain nombre d'habitations-sucreries durent leur implantation à la proximité de l'eau. Nous avons recensé 54 sucreries qui utilisaient un moulin à eau, soit seul, soit en association avec un autre moulin ; 28 de ces

TABLEAU XIV - Localisation par rapport à l'eau

Commune	N° usine	Nom de l'usine	Année de mention du moulin à eau	Localisation liée à l'eau
<b>Saint-André</b>	193	Savariau 1	1812	Riv. St Jean
	25	Florance 1	1813	Riv. Du Mât
	21	vve Bellier de Villentroy	1816	Riv. St Jean
	24	Martineau/Reynaud	1830	
	26	François	1830	
	32	Dejean/Gabou	1830	rav. Creuse
	268	Boulley-Dupar	1837	Riv. Du Mât
	31	Nouvelle Espérance	1838	
<b>Saint-Benoît</b>	190	Azéma 2	1812	Bras de Vincent d'Ô
	6	Périchon de Se Marie	1816	Riv. Du Mât
	2	Féry	1820	Bras de Vincent d'Ô
	4	Savariau 3 la Paix	1820	Riv. Des Roches
	227	Journel	1829	Riv. de l'Est
	233	Keating	1834	
	251	Azéma 1	1839	Bras de Poisson plat
<b>Sainte-Marie</b>	130	Charles Desbassayns	1815	Riv. Des Pluies
	132	Testart	1818	Riv. Des Pluies
	113	Gillot l'Etang	1822	Riv. Des Pluies
	118	Guillaume	1828	
	120	vve Méder	1836	
<b>Sainte-Rose</b>	288	Gamin	1834	rav. Des Bambous
	160	Chassériaux	1838	Riv. de l'Est
<b>Sainte-Suzanne</b>	182	Brun	1816	Riv. St Jean
	185	Roudic	1818	Ruisseau Bellier
	202	François	1825	Riv. Se Suzanne
	168	vve Dioré	1827	Riv. St Jean
	225	Diomat	1834	Riv. St Jean
	173	Gimart Grande Ravine	1838	
<b>Saint-Joseph</b>	240	Ringwald/Hoareau	1827	Riv. Des Remparts
	59	Delpit/Vergoz	1835	Riv. Des Remparts
	249	K/Véguen/Fontaine	1839	Riv. Langevin
<b>Saint-Louis</b>	69	Deheaulme	1817	
	74	Couve	1817	
	68	Rougemont	1819	Riv. St Etienne
<b>Saint-Paul</b>	10	Rivière	1812	
	92	K/Anval Aimé	1817	Riv. Des Galets
	11	Chauvet	1820	
	96	Lemarchand	1828	Riv. Des Galets
	331	Olive Lemarchand	1830	
	93	Mottet	1832	
	86	Lelièvre	1834	
	88	K/Anval Aimé	1834	Sources ?
	82	Eléonor Hoarau	1836	
99	Vuatelet	1839		
<b>Saint-Pierre</b>	293	Deheaulme	1820	rav. Blanche
	153	Anicet & J-René Orré	1823	Canal St Etienne
	150	Robin	1828	Canal St Etienne
	217	Denis K/Véguen	1828	Canal St Etienne
	236	Falaise	1828	Canal St Etienne
	242	Lacaze 2	1832	Canal St Etienne



	292	vve Robin	1833	Canal St Etienne
	148	Deshayes	1834	Canal St Etienne
	143	Cadet	1836	
	149	Gueit	1838	

sucreries (52 %) sont localisées dans le Nord-Est, où se trouvaient les rivières à débit pérennes les plus importantes (de Sainte-Rose à Sainte-Marie). Sur ces 54 sucreries, 37 ont été implantées volontairement à proximité d'une ravine d'une rivière, dont l'eau était acheminée par un court canal de dérivation, ou sur un canal, le canal Lemarchand à Saint-Paul, le canal Deheaulme/Couve à Saint-Louis, le canal de dérivation des eaux de la rivière du Mât qui alimente le moulin de l'habitation Jue (n° 310). Le canal Saint-Etienne, en particulier, a amené à Saint-Pierre la localisation d'un certain nombre d'habitations-sucreries sur son tracé. Demahy projette d'établir une sucrerie au dessous de ce canal d'irrigation. Il mentionne un projet de demande de concession d'eau de 1,5 pied dans le canal Saint-Etienne pour faire mouvoir convenablement le moulin de la sucrerie, le surplus servira à irriguer les terres (n° 148). Le terrain de l'usine Falaise, puis Simon (n° 236) est traversé par le canal Saint-Etienne, comme celui de l'usine Lacaze 2 « l'Etablissement » (n° 242), leur localisation s'est donc faite par rapport à l'eau.

L'eau est indispensable au fonctionnement des sucreries : par une lettre du 15 mai 1829 au Conseil de Contentieux administratif, Deguigné, à Saint-Leu, annonce qu'il « *vient de former un établissement de sucrerie à la Grande Ravine; l'éloignement de l'eau nuit essentiellement à cet établissement et à l'accroissement dont il est susceptible* » (n° 189)<sup>673</sup>. Cependant, la proximité de l'eau n'a rien de nécessaire, et l'on est plutôt étonné de l'ampleur des travaux hydrauliques qu'ont entrepris tout au long de la période les sucriers : manifestement, ils ont le plus souvent décidé de conduire l'eau à leur habitation, plutôt que de n'établir en sucrerie que les habitations proches de l'eau .

Les qualités pédologiques font également partie des critères de localisation : pour l'habitation-sucrerie n° 251 (Azéma 1, Saint-Benoît), on parle d'un « *sol de terre rouge, propre aux plantations* » ; au Chaudron (n° 53, Saint-Denis<sup>674</sup>), l'acte évoque un sol « *assez bon* », ou inversement un « *sol maigre, aride* », ce qui d'ailleurs n'a pas empêché qu'on y cultivât de la canne ; pour l'habitation-sucrerie Diomat (n° 225, Sainte-Suzanne), on cite les « *terres médiocres* » du haut de l'emplacement ; enfin, le rapport d'estimation de l'habitation-sucrerie Joseph Béraud (n° 229, Sainte-Marie) mentionne un « *sol de nature fertile* » et un « *sol de bonne qualité, agréablement situé, et propre à toutes les cultures coloniales* ». Les sucriers ont su reconnaître la qualité des terres, qui a permis l'implantation d'une succession

<sup>673</sup> Il est vrai, cependant, que la disposition généralement radiale des parcelles, fait que l'une d'elles est contiguë au cours de la ravine ou de la rivière, ce qui empêche l'accès direct à l'eau pour les autres habitations. Le législateur avait pourvu à cela en imposant le libre accès à l'eau, à intervalle régulier, par les « chemins d'eau ».

<sup>674</sup> Adjudication de la sucrerie du Chaudron à la veuve Fréon, 6/10/1833, ADR 4 Q 494, n° 860.

d'habitations-sucreries à mi-pente, sur la bande d'argile rouge qui s'étend de Saint-Paul à Etang Salé. De même, la planéité des terrains est parfois évoquée, et a donc pu servir de critère déterminant pour l'implantation des habitations-sucreries : pour l'habitation-sucrerie du Chaudron, on parle d'un terrain « *plat et joli* », « *plat et assez bon* », et ailleurs de terrains en pente douce (n° 229). Inversement, on disqualifie les terrains pierreux ou montueux, : on déplore pour l'habitation-sucrerie Azéma 1, l'une des deux premières sucreries de l'île « *le sol coupé de ravines, avec monticules... en pente* ». Le transport de la canne ne se fait plus, comme pour le café, « à tête de noir », mais par charrettes, lesquelles ne peuvent circuler sur des terrains trop escarpés. Fréquents sont, dans les actes, les injonctions de ne pas dépasser pour les chemins en pente (les « rampes »), des déclivités de plus de 6 % ou 7 %.

Dans le rapport d'expertise de la sucrerie Joseph Béraud à Sainte-Marie (n° 229) en 1836 par MM. Rubichon, Murmur, Duboisé, on trouve une sorte de synthèse de ces critères de localisation : « *cette habitation est heureusement située sur un chemin public, par une latitude favorable aux cultures, complantée en girofliers et cafiers (sic) qui donnent des produits annuels sans beaucoup de frais et d'un sol de nature fertile et facile à exploiter, mais les bâtiments y existant demandent de grandes réparations, les usines ne sont point en rapport avec le parti qu'on peut tirer de la culture de la canne à sucre, le moulin est insuffisant en raison de son moteur et l'on peut se procurer l'eau nécessaire à l'entretien d'un pareil établissement qu'au moyen de dépenses considérables* »<sup>675</sup>. Les experts mentionnent, mais à la va-vite, les atouts de l'habitation-sucrerie, qui devaient en être les critères de localisation : desserte, altitude moyenne, qualités du sol. Ils s'intéressent bien davantage, à travers l'expertise des bâtiments et matériels, à la rentabilité capitalistique de la sucrerie. Enfin, l'analyse des actes de mutation laisse deviner quelques autres éléments, qui pourraient être considérés comme critères objectifs de la localisation des habitations-sucreries, mais qui ne sont que très rarement mentionnés.

Les facteurs proprement géographiques ne sont donc pas aussi absents que le suggérait Defos du Rau. L'examen des sources laisse une impression ambiguë. Certains critères sont effectivement mentionnés. On a par ailleurs le sentiment que parfois de nombreux critères entraient en ligne de compte, et que le choix se déterminait par l'addition d'une série d'éléments positifs qui étaient reconnus *en et à* un lieu. Mais toutes ces traces se limitent à un petit nombre d'actes. Est-ce à dire que la plupart du temps, ces critères n'étaient pas pris en compte ? On aurait tendance à projeter sur ces sucriers du passé la rationalité qu'exige

<sup>675</sup> Adjudication de la sucrerie Joseph Béraud à Charles Béraud, 24 août 1836, ADR 4 Q 507 n° 2117.

aujourd'hui l'agriculture, et à dire que, même si les raisons de l'implantation des habitations-sucreries ne sont pas inscrites, les sucriers ne pouvaient s'établir au hasard : ils auraient eu comme une sorte de savoir, de connaissance « culturelle » de la terre, ils en auraient saisi les « codes », pour écrire comme Bourdieu, et auraient inmanquablement implanté leurs habitations-sucreries en un lieu où les conditions d'implantation étaient optimales.

Il faut sans doute faire litière de cette considération, à partir de trois remarques. En premier lieu, qu'il y eut une véritable frénésie de création individuelle, familiale, de sucrerie, entre 1817 et 1830. Le sucre parut à bon nombre de colons, à la fois habitués à l'idée de profits rapides, que dans le passé les exemples du café, des épices, voire des grains avaient ancrés dans les mémoires familiales et culturelles de l'île, et en manque d'une culture de spéculation qui remplaçât le café, ruiné en partie par les avalasses de 1806, l'opportunité de reconstituer une fortune écornée par les années de Révolution, et de restaurer un mode de vie et un rang qu'ils pensaient avilis : dans ce cas, ce qui importait était la conversion au sucre. Auraient compté pour peu les raisons de la localisation. D'ailleurs, seconde remarque, beaucoup de ces habitations « mises en sucre », végèterent, voire fonctionnèrent de façon épisodique, firent faillite, fermèrent, certes pour de nombreuses raisons, mais dont il ne faut pas a priori écarter le choix d'une implantation qui rendait la production sucrière peu rentable. Enfin, on a également parfois l'impression que les sucriers ont planté de la canne, et par contrecoup implanté leurs habitations-sucreries, en des lieux qui n'étaient absolument pas faits pour elles : on ne compte pas les îlettes<sup>676</sup>, par définition difficiles d'accès, les fonds de ravine (ravine à Marquet par exemple), les trop fortes pentes, les terrains arides ou caillouteux, les terres trop hautes mises en culture : c'est encore une fois le désir d'enrichissement qui primait.

On peu donc avancer que, à tout le moins jusqu'au milieu, ou à la fin des années 1820, la localisation des habitations-sucreries ne s'est pas toujours faite selon des critères bien établis et pertinents. Cette situation, qui correspondait en grande partie à de petites usines, changea par la suite. D'autres raisons intervinrent également, qui ne relèvent pas de critères géographiques ou spatiaux, comme disent les géographes. En particulier, la nature de la propriété. Dans un premier temps, les habitants ont fondé les usines sur les parcelles dont ils étaient depuis longtemps propriétaires, se satisfont alors de leurs habitations, et ne semblent que rarement se livrer à des opérations de remembrement, en préalable à l'ouverture de la

---

<sup>676</sup> N° 41, Commans fait planter l'îlette de la Boucherie, 28/02/1826, ADR 4 Q 459 n° 276 ; implantation de l'îlette à Benjoin pour la sucrerie Bel-Air, n° 68, 13/02/1819, n° 143, DFC Réunion C 17 ; usine n° 12, 4 Q 1362, n° 10020 ; n° 160, ADR 4 Q 516, n° 2905, etc.

sucrerie. Cette règle a prédominé jusque dans les années 1830, souffrant parfois, il est vrai, d'exception, comme dans le cas de l'usine du Chaudron, fondée par Charles Desbassayns en 1815 sur une habitation qu'il avait acquise tout exprès de Guy Léon en 1809. Mais le plus souvent, l'habitant choisit de créer une usine sur une partie de son habitation. Les acquisitions foncières successives, quant elles ont lieu, auront le plus souvent pour objet d'agrandir le « bassin cannier », par l'acquisition de terrains voisins déjà plantés en cannes, ou reconvertis en cannes ou bien de faire disparaître les enclaves.

Dans un second temps, après 1830, la soixantaine d'usines créées (sur 274, soit 20 %), l'a été le plus souvent sur des habitations acquises, parfois constituées par remembrement, spécifiquement en vue de la production sucrière. C'est le cas par exemple des établissements Ravine Glissante et Chassériaux à Sainte-Rose (n° 159, n° 160), de l'établissement de Champ-Borne (Saint-André, n° 20), le Mazargue à Saint-Paul (n° 83), Maison Rouge à Saint-Louis (n° 77), Grands-Bois, l'Anse, la Chapelle à Saint-Pierre (n° 141, n° 133, n° 320), l'Amitié, Chateaufieux, K/Véguen/Montbel Fontaine à Saint-Joseph (n° 59, n° 61, n° 249). Parmi ces créations, certaines s'accompagnent de contrats de livraison de cannes à l'usine (Chassériaux, n° 160), ou se font sur des terres louées (Maison Rouge, n° 77), ce qui suppose que les avantages de la situation ont été mûrement pesés par les usiniers.

c) Une réflexion originale sur la localisation :

Il y eut en effet une réflexion sur l'espace sucrier, et la localisation des usines, ou habitations-sucreries. En 1830, suite à l'arrivée à Bourbon, en pleine crise, de Wetzell, l'ingénieur mandaté pour améliorer ou réformer l'industrie sucrière par le Conseil Général, ce dernier décide que dans chaque commune soit édifiée, ou équipée, une sucrerie « modèle », qui puisse servir d'exemple aux sucriers pour qu'ils réforment leurs propres structures. Le Conseil Général publie le 11 mars 1831 une circulaire enjoignant aux conseils municipaux de chaque commune, de choisir l'usine « devant servir de modèle ». Cette sucrerie doit s'édifier en un « point central » de la commune. Ainsi se dévoile une réflexion minimale sur l'espace et la localisation des habitations-sucreries. Pour le Conseil Général, la situation centrale de l'usine est une caractéristique essentielle. Certes, on dira que cette situation est commandée par le rôle de « modèle » que doit remplir cette usine, sa centralité la mettant à même d'être le plus facilement visitée par les sucriers. Mais au-delà, se dévoile l'idée qu'une usine doit se trouver d'une certaine façon au centre d'un espace économique. Si cela préface les réflexions ultérieures sur les usines « centrales », un tel choix est aussi une manière d'envisager dans l'absolu l'implantation idéale de l'usine, qui ne correspondait pas à la réalité à Bourbon.

Et de fait, les conseils municipaux s'activent : le 19 mars 1831, le conseil municipal de Saint-Benoît retient l'usine de M. Hubert Delisle, « au centre du quartier » ; le même jour, celui de Saint-Paul choisit celle de la veuve Desbassayns, à Saint-Gilles les Hauts ; le 23 mars, à Saint-Louis est choisi l'établissement de M. Chabrier au Gol, le 29 mars, à Saint-Leu, celui de Villèle, le 6 avril à Saint-André, celui de Laserve, le 15 avril à Sainte-Rose, celui de MM. Gamin et Despeissis aux Cascades, le 16 avril à Saint-Joseph, « *quartier pauvre en établissements industriels* », un « *petit établissement qui vient de se créer sur la rive gauche de la Rivière des Remparts, à 100 gaulettes au dessus du chemin royal, appartenant à MM. Hoareau et Ringwald* »<sup>677</sup>. Dans tous les cas, en réalité, il s'agit des usines des sucriers les plus riches.

Wetzell, toutefois, s'insurge contre ce mode de désignation : « *J'ai toujours pensé avec le gouvernement local, écrit-il le 7 octobre de la même année au directeur de l'Intérieur, qu'il serait bon que chaque commune de la colonie possédât un établissement de sucrerie que l'on put citer aux autres comme modèle* »<sup>678</sup>, mais il discute la désignation des usines par les conseils municipaux. « *De quel droit le conseil municipal viendra-t-il désigner la sucrerie d'un particulier comme propre à des innovations, qui pourraient ne pas cadrer avec ses vues, ses projets ?* ». Ce qui doit guider le choix, c'est « *l'importance de l'établissement fondé sur une échelle plus ou moins grande, les vues particulières du propriétaire, les cuivres et matériaux qu'il aurait à sa disposition, ses ressources en ouvriers et moyens quelconques d'exécution, les ressources des ateliers d'entreprise* », tout autant que « *la nature des localités* », et « *la situation topographique de l'usine, attendu que le grand éloignement des distances serait un obstacle insurmontable à la continuité des travaux* »<sup>679</sup> : en un mot, le choix de Wetzell est plus pragmatique, et fait plus appel aux contraintes d'équipement que celui du Conseil Général : aux contraintes externes de localisation, il substitue des critères internes.

L'avis de Wetzell suppose donc une réflexion du sucrier sur son projet et ses capacités, démarche qui est tout à l'opposé de celles d'une partie des premiers sucriers qui, par l'absence de critères de localisation, semblaient n'avoir appliqué à la canne et au sucre que les éléments d'une réflexion minimale, non encore dégagée des anciennes activités agricoles sur le modèle desquelles ils pensaient toujours le développement sucrier. En foi de

<sup>677</sup> Extraits des registres de délibérations des conseils municipaux, conservé dans le fonds Wetzell, ADR 5 J 8.

<sup>678</sup> Lettre de Wetzell au directeur général de l'Intérieur, 7 octobre 1831, ADR 5 J 8.

<sup>679</sup> *Ibidem*.

quoi, Wetzell qui propose vingt usines, entre Saint-Denis et Saint-Benoît, en installera vingt-deux, dites « modèles », qui satisfont plus à des critères techniques que spatiaux.

## 2) Des cartes de localisation générale : représentation de l'espace du sucre à Bourbon :

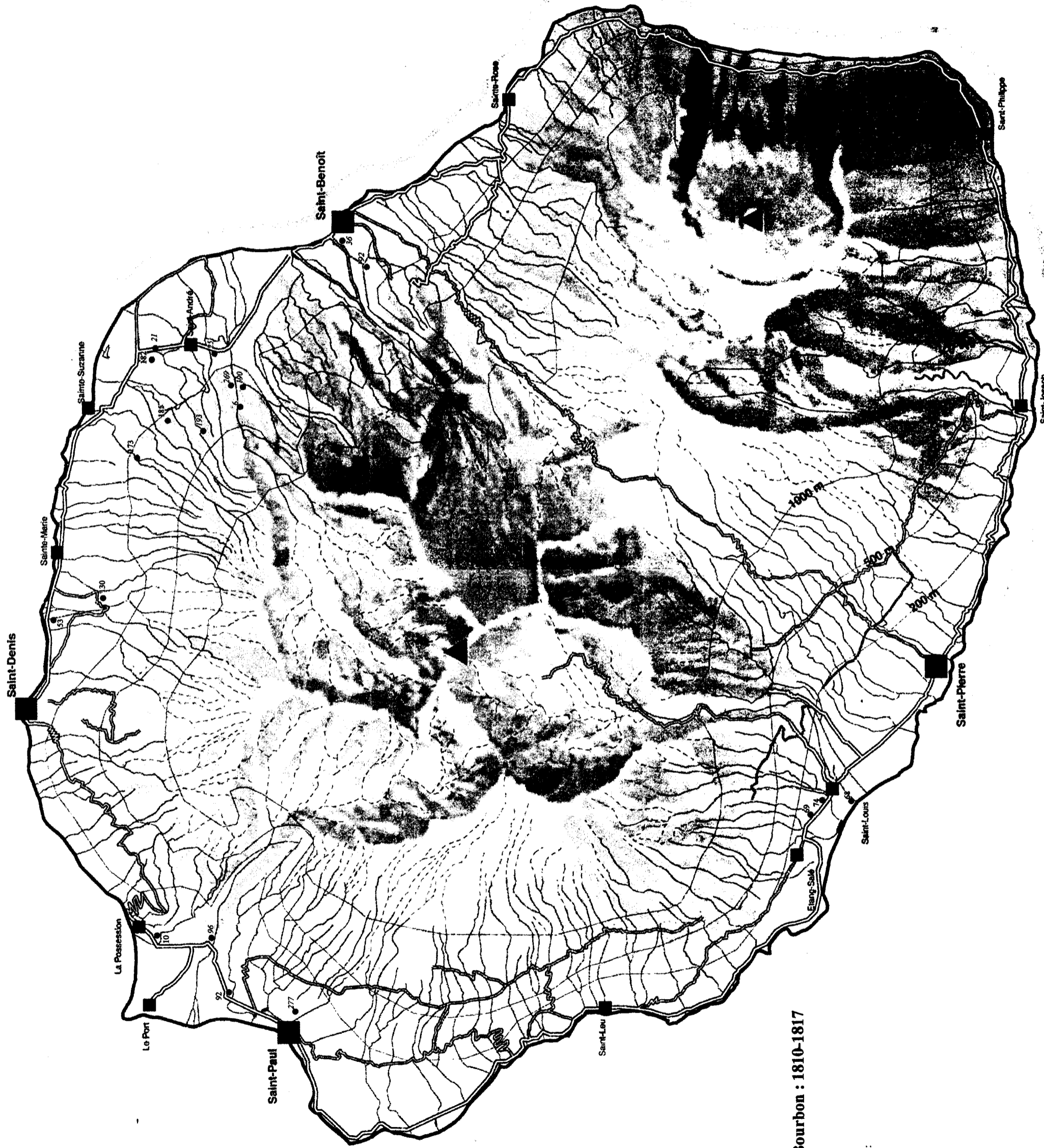
La dernière façon d'aborder le problème des critères de localisation, est d'examiner l'évolution dans le temps de l'implantation des habitations-sucreries, sur l'intégralité du territoire de l'île. Les localisations successives témoignent elles d'une évolution dans la nature des lieux retenus, la disparition d'habitations-sucreries renseigne-t-elle sur un type de localisation négatif, correspondant aux usines disparaissant, et à l'inverse, sur des caractéristiques géographiques de l'implantation des usines subsistant ?

Pour cela, nous avons construit six cartes générales de localisation, correspondant aux usines de la période 1810-1817 ; 1818-1825 ; 1826-1830 ; 1831-1835 ; 1836-1840 ; 1841-1848. Les bornes temporelles correspondent, en dehors des périodes conventionnelles de cinq ans (et le cours terme semble bien convenir à la croissance rapide du nombre de sucrieres), l'une, 1810, à la mise en place véritable de l'industrie sucrière à Bourbon, l'autre, 1848, à l'abolition de l'esclavage, jugée alors inéluctable.

Ces cartes permettent de localiser les usines par périodes, tant celles qui se créent, que celles qui disparaissent, et d'apprécier la densité des implantations.

La première carte (carte n° 14, 1810-1817 ; couleur rouge), montre les trois zones d'implantation des premières usines : le Nord-Est, le nord de la commune de Saint-Paul, Saint-Louis. Les localisations à mi-pente ont été retenues.

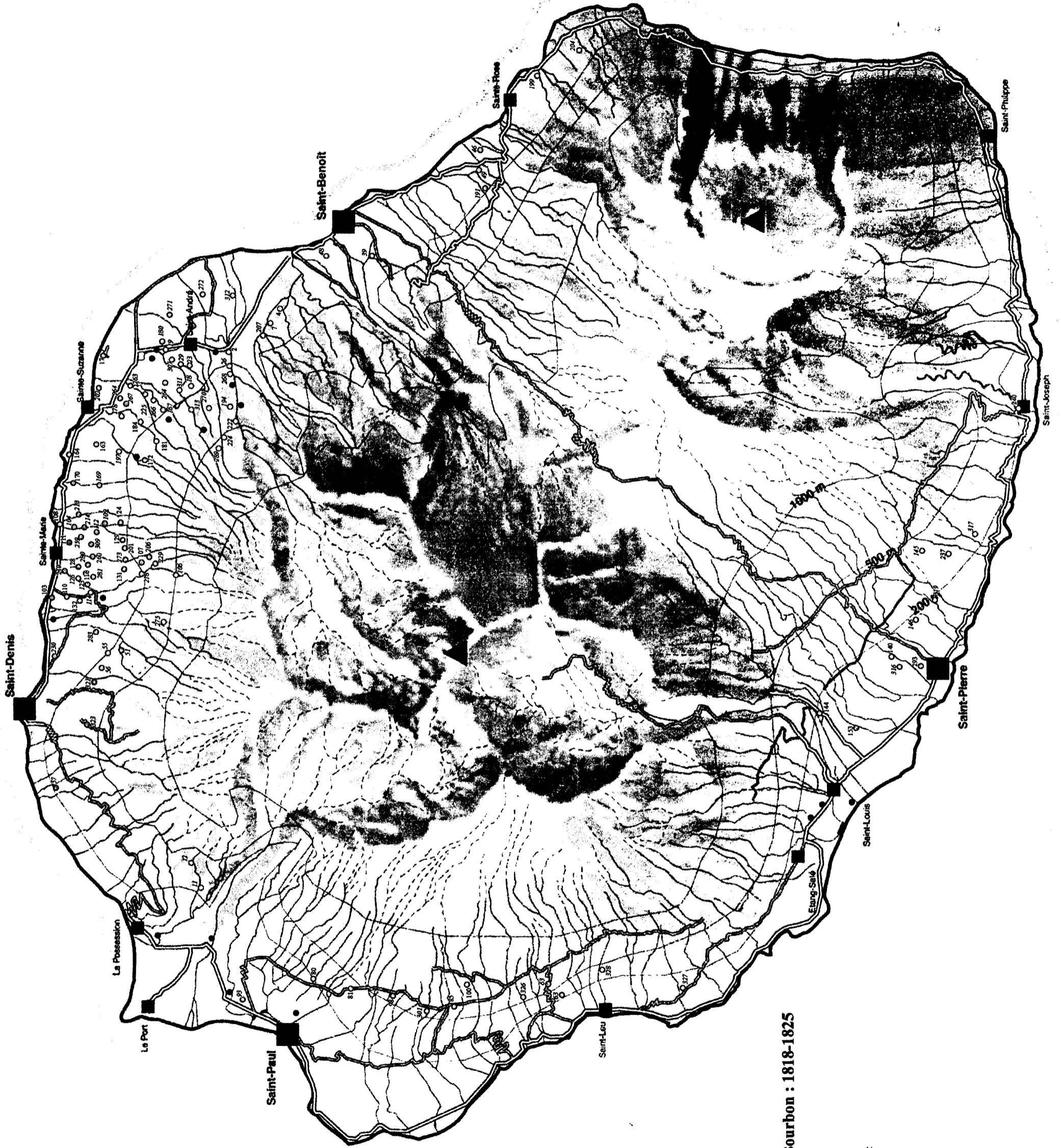
La seconde carte (carte n° 15, 1818-1825 ; couleur rose), montre « l'explosion » usinière, qui oppose deux types d'implantations et d'usines : l'implantation en nébuleuse, de Saint-André à Sainte-Marie, où tout l'espace est occupé, à l'exception des basses terres inondables (Champ-Borne). Dès cette époque, les hauts de l'Est sont convertis au sucre, et portent des habitations-sucreries. L'implantation en chapelet, de Saint-Paul à Saint-Pierre. De Saint-Paul à Saint-Leu, les usines, évitant l'aridité des terres basses, sont disposées le long de la zone de terres argileuses fertiles, reliées lentement par une route mise au gabarit des charrettes ; après Saint-Louis, où les savanes (zones de pacage souvent indivises) se rétrécissent, les usines descendent et se disposent à partir des années 1820 le long du canal Saint-Etienne. Il y a là un style visiblement différent : dans l'Est, les propriétaires se sont jetés sur le sucre, mettant en place des domaines concurrents et fragiles. Dans l'Ouest et le Sud, les propriétaires ont choisi des assises foncières plus larges, et une moindre densité des usines. Presque tout l'espace équipable en usines l'est, avec les lacunes de la Montagne Saint-Denis,



**Carte n° 14 :**  
**Les usines sucrières de Bourbon : 1810-1817**

- Localisation :
- 101 Certaine
  - 101 Possible
- Usines créées entre :
- 1783 - 1817
  - 1818 - 1825
  - 1826 - 1830
  - 1831 - 1835
  - 1836 - 1840
  - 1841 - 1848





**Carte n° 15 :**  
**Les usines sucrières de Bourbon : 1818-1825**

- Localisation :
- 101 Certaine
  - 101 Possible
- Usines créées entre :
- 1783 - 1817
  - 1818 - 1825
  - 1826 - 1830
  - 1831 - 1835
  - 1836 - 1840
  - 1841 - 1848

et des brûlés (Sainte-Rose, et surtout Saint-Philippe). Le Nord-Est est désormais la zone la plus active, la plus densément équipée d'usines souvent fort proches les unes des autres, disposant d'un bassin cannier étroit, ce qui a du poser le problème de rentabilité.

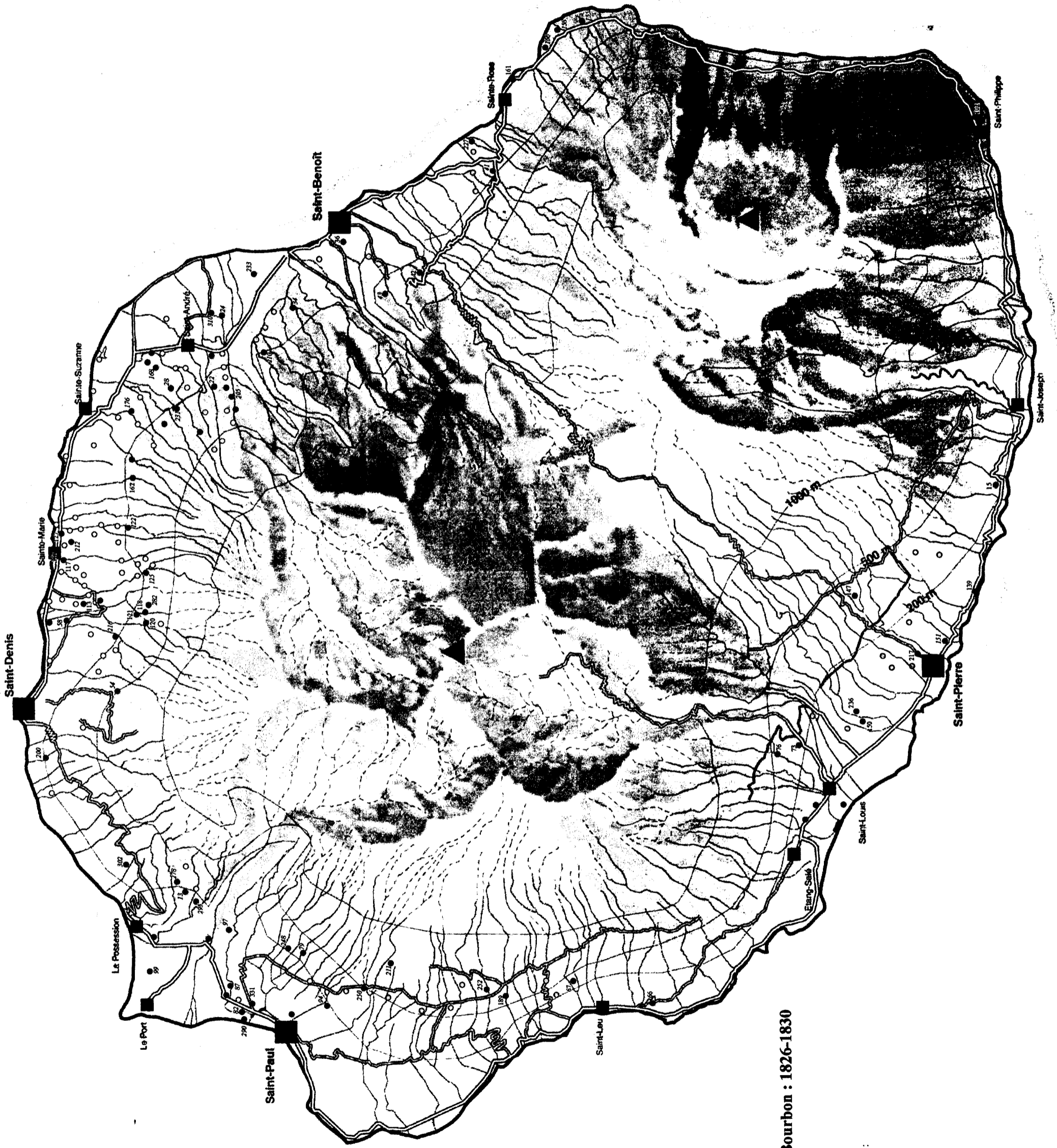
La troisième carte (carte n° 16, 1826-1830 ; couleur verte) présente les usines sucrières à la veille de la crise. Les deux types de localisations s'opposent toujours et se renforcent. Nébuleuse qui se densifie de Saint-André à Sainte-Marie ; chapelets qui se renforcent (Saint-Paul à Saint-Pierre). Les nouvelles implantations, renforcent la logique spatiale de chaque type de localisation.. Les premières fermetures et/ou faillites se lisent toutefois dans les zones les plus densément équipées (Sainte-Suzanne, Sainte-Marie). Les usines originelles (rouges) fonctionnent encore.

La quatrième carte (carte n° 17, 1831-1835 ; couleur bleue), permet de tirer trois enseignements. Les types d'implantation se maintiennent ; on lit cependant une densification dans l'Est, l'Ouest et le Sud, et inversement un éclaircissement dans le Nord-Est . Cependant, la crise ne se traduit pas par des disparitions massives : la centralisation ne s'ébauche pas, et sans doute faut-il y voir le résultat de l'action de Wetzell.

La cinquième carte (carte n° 18, 1836-1840 ; couleur mauve), montre une sorte de *statu quo*, comme un point d'équilibre. Les nouvelles usines (fort peu nombreuses) se créent autant vers Saint-André que vers Saint-Pierre, les zones de localisations sont les mêmes pour les nouvelles usines que pour les anciennes. Tout au plus peut-on signaler la poursuite du rééquilibrage entre la côte sous le vent et la côte au vent, par disparitions de quelques usines du Nord-Est, sans que ces disparitions ne touchent de manière significative les hauts plutôt que les bas, ou les zones de fortes densités plus que celles de moindres densités.

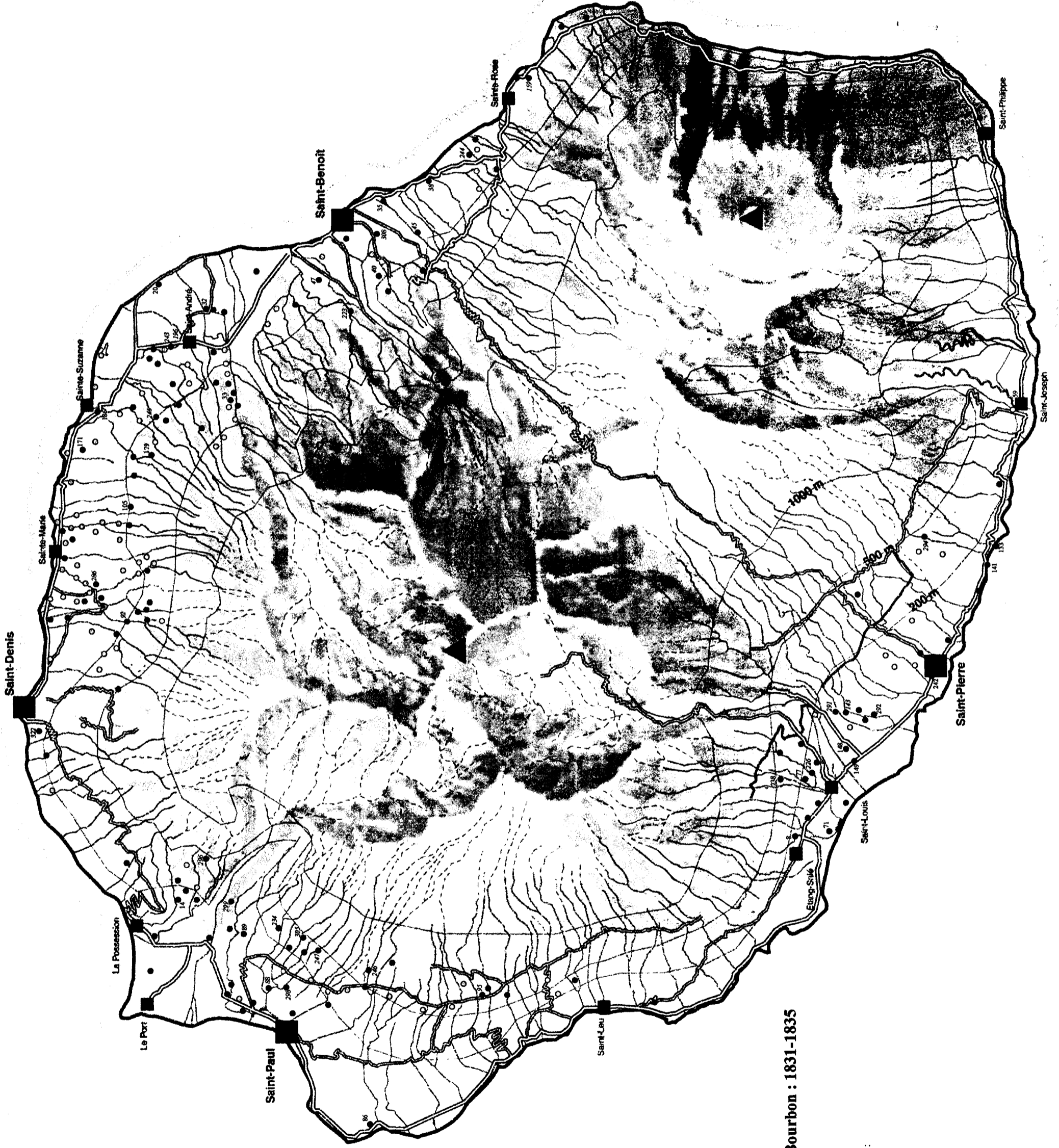
Mais la carte de la dernière période (n° 19, 1841-1848 ; couleur noire), offre une situation qui a partiellement changé. Les zones de localisations s'individualisent (Nord-Est, Ouest, Sud, disparition des usines de Saint-Denis), mais le nombre et la densité des usines ont baissé, au détriment, il faut bien le dire, des usines des hauts. On doit cependant souligner la résistance des fortes densités usinières dans le Nord-Est : le rééquilibrage amorcé semble s'être interrompu.

Au total, les cartes montrent d'abord trois phases : la faiblesse des implantations originelles ; une période de « boom », où les espaces « mis en sucre » acquièrent leurs caractéristiques générales (1818-1825) ; une période où s'esquisse un rééquilibrage, bientôt interrompu, et qui ne reprendra qu'après 1848. On peut voir ensuite que les critères pédologiques ont été pris en compte : absence d'usines sur les zones incultes ou arides, implantations et densification sur les bonnes terres. Il semble cependant que les usines aient



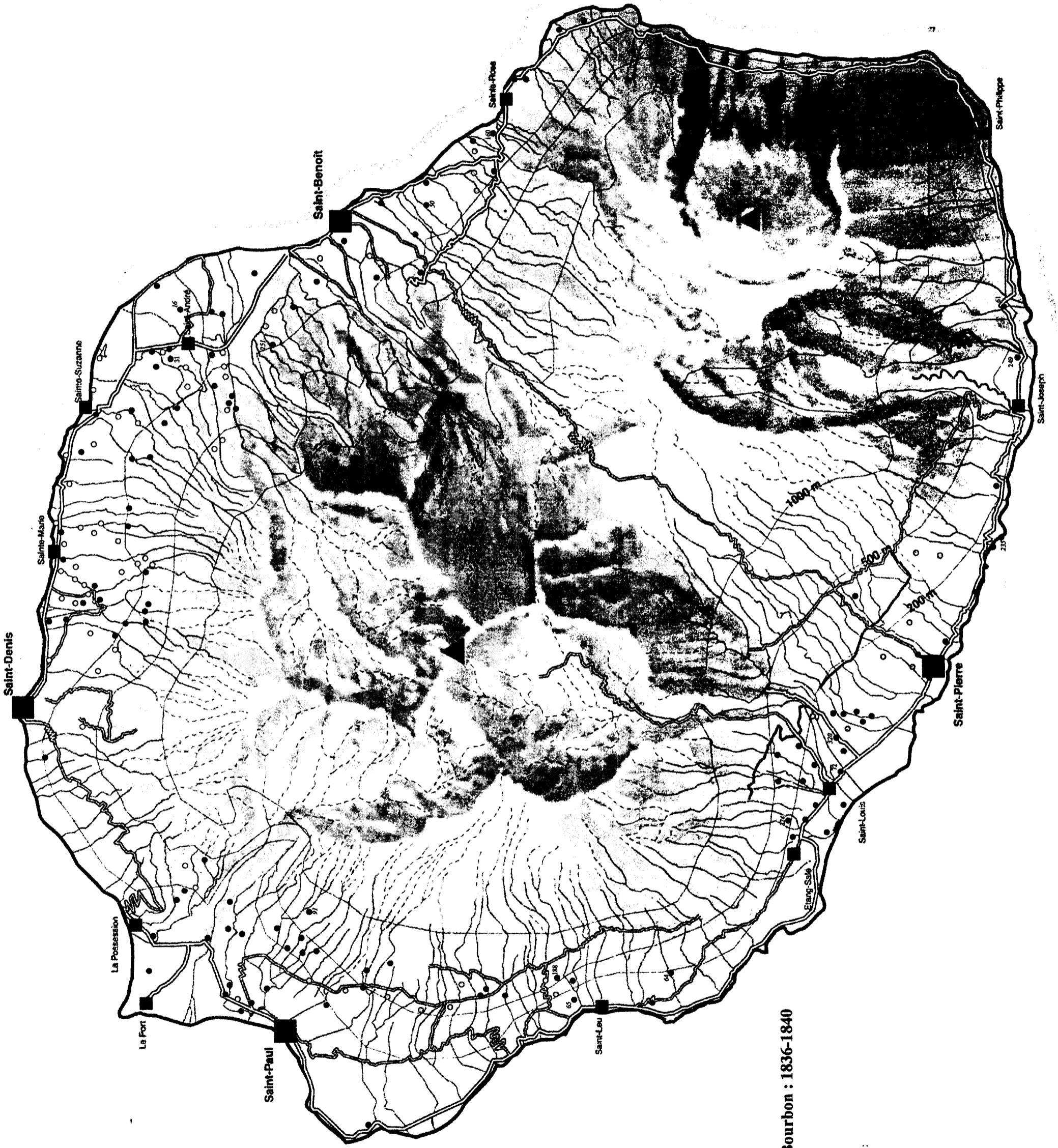
Carte n° 16 :  
 Les usines sucrières de Bourbon : 1826-1830

- Localisation :
- 101 Certaine
  - 101 Possible
- Usines créées entre :
- 1783 - 1817
  - 1818 - 1825
  - 1826 - 1830
  - 1831 - 1835
  - 1836 - 1840
  - 1841 - 1848



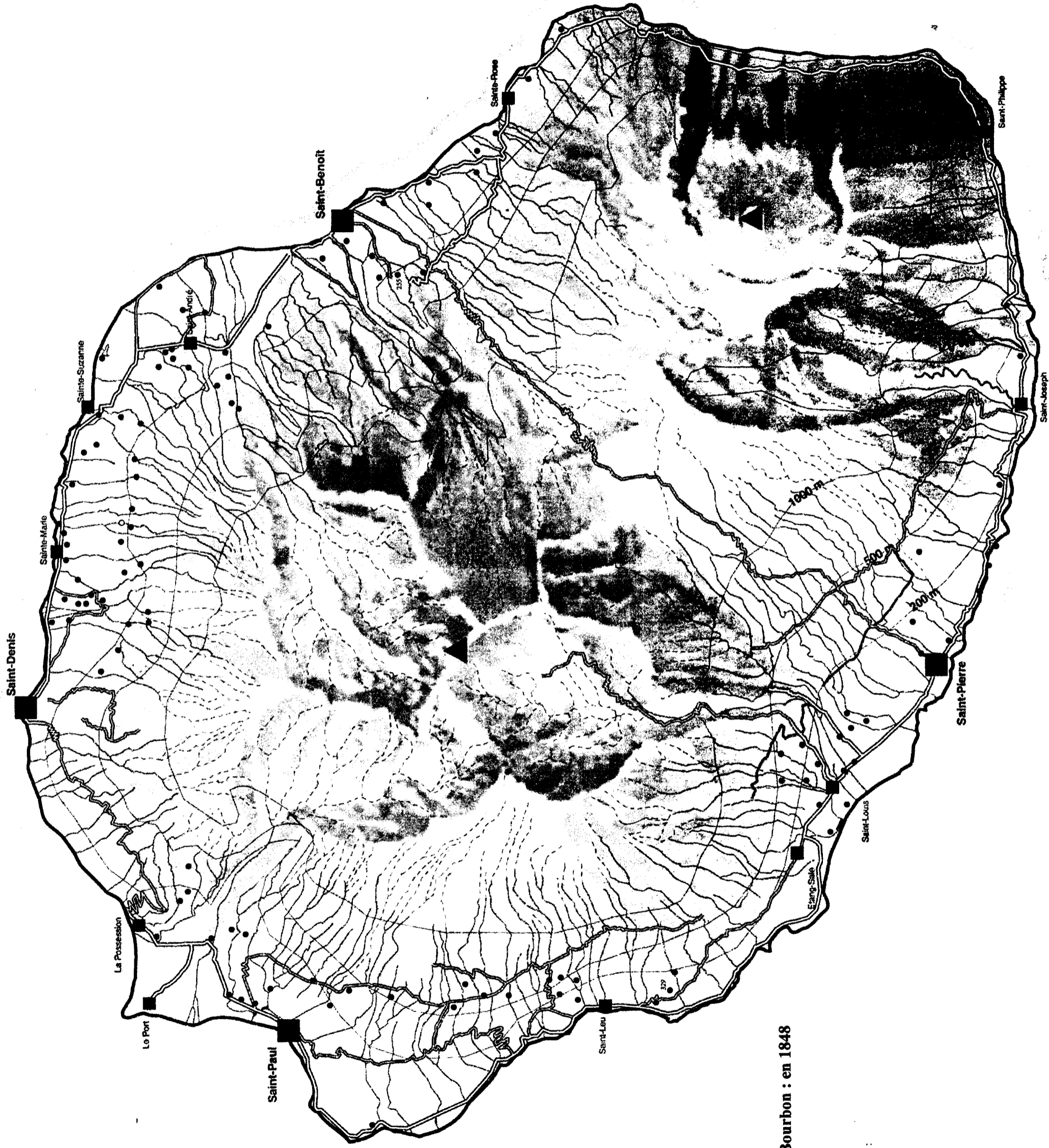
**Carte n° 17 :**  
**Les usines sucrières de Bourbon : 1831-1835**

- Localisation :
- 101 Certaine
  - 101 Possible
- Usines créées entre :
- 1783 - 1817
  - 1818 - 1825
  - 1826 - 1830
  - 1831 - 1835
  - 1836 - 1840
  - 1841 - 1848



**Carte n° 18 :**  
**Les usines sucrières de Bourbon : 1836-1840**

- Localisation :
- 101 Certaine
  - 101 Possible
- Usines créées entre :
- 1783 - 1817
  - 1818 - 1825
  - 1826 - 1830
  - 1831 - 1835
  - 1836 - 1840
  - 1841 - 1848



Carte n° 19 :  
 Les usines sucrières de Bourbon : en 1848

- Localisation :
- 101 Certaine
  - 101 Possible
- Usines créées entre :
- 1783 - 1817
  - 1818 - 1825
  - 1826 - 1830
  - 1831 - 1835
  - 1836 - 1840
  - 1841 - 1848

été installées, jusqu'en 1840, aux limites extrêmes des zones exploitables en sucre, et qu'il y ait eu une contraction entre 1841 et 1848. La localisation se rationalise après 1840, sans que les critères perceptibles d'implantation (créations ou fermetures) ne se modifient fondamentalement.

L'analyse globale de l'espace sucrier à Bourbon montre la mise en place d'une couronne, disposée à la périphérie de l'île, qui s'interrompt au niveau du Nord-Ouest (la Montagne), et du Sud-Est (le Brûlé de Saint-Philippe). Cette couronne s'étage entre 0 m. et 250 m. sur la côte au vent, entre 100 m. et 500 m. sur la côte sous le vent. Après 1848, avec l'utilisation du guano, les zones basses de la côte sous le vent seront colonisées par la canne. Entre 1810 et 1848, on distingue une nette évolution de l'espace sucrier à Bourbon. Il a d'abord gagné en continuité, constituant ces deux arcs sucriers, de Sainte-Rose à Saint-Denis, et de Saint-Paul (la Possession) à Saint-Philippe. Quelles que soient les raisons pour lesquelles certaines usines ont fermé (faillites, accident, concentration), l'espace a ensuite gagné en homogénéité : les zones où la densité en usines était très forte (Sainte-Marie) se sont allégées, celles où les usines étaient peu nombreuses (Saint-Paul, Saint-Louis) ont vu leur densité augmenter, sous la forme d'une bande, succédant à un chapelet ; celles où les usines étaient absentes (Saint-Leu) s'en sont dotées. Seul le Sud, que l'on qualifie absurdement de « sauvage » aujourd'hui, Saint-Joseph et Saint-Philippe, est resté pauvre en usines. La faiblesse capitaliste, les difficultés de desserte n'ont pu être compensées ; à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, cet espace sera marginalisé par l'absence de réseau ferré, dont les infrastructures coïncideront au contraire avec l'arc sucrier.

L'évolution de la localisation des usines ne correspond pas au modèle des lieux centraux<sup>680</sup>. L'évolution jusqu'en 1848 fait perdurer un modèle de maîtrise de l'espace caractérisé par un semis d'usines-centres, ayant « *le même niveau, la même population et situées à égale distance les unes des autres* »<sup>681</sup> (en tenant compte toutefois de la « loi des distances acceptables » et de celle de la « rugosité » de l'espace : pentes, ravines), ce qui semble être la situation à l'arrivée de Wetzell, et qu'il voulait et parvint à pérenniser ; on ne passe pas encore au modèle où les usines tendirent à s'espacer tout en « *s'agglutinant* », « en

680 Le modèle – géographique - des lieux centraux peut se formuler de la manière suivante : « *il exprime que dans un territoire donné, le nombre de lieux habités est en fonction inverse de leur position hiérarchique* » et que « *le nombre de centres d'un niveau donné est en fonction inverse de leur taille* », *Géographie Universelle, t.1 : Nouveaux mondes*, sous la direction de Roger Brunet, par R. Brunet et O. Dolfuss, Paris, Belin-Reclus, 1990, 551 p., p. 83-84 ; il fut exprimé pour la première fois par J. H. von Thünen (1783-1850 - *Die isolierte Stadt in Beziehung auf Landwirtschaft und Nationalökonomie*, 1826, 1850 et 1863), puis Jean Reynaud en 1841, avant d'être théorisé par W. Christaller en 1933 et par A. Losch en 1945.

681 R. Brunet et O. Dolfuss, *Géographie Universelle, t.1...*, opus cit., p. 85.

*entrant en synergie* »<sup>682</sup>, phénomène qui échoua alors avec l'échec des « usines centrales » (cf. *infra*), et ne se réalisa que plus tard (dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle, le chemin de fer jouant alors un rôle déterminant), lisible sur la carte de localisation des usines en 1915<sup>683</sup>. Même si les densités d'usines sont variables sur l'espace bourbonnais, on pourrait dire, en citant Denis Woronoff, que « *le trait dominant est bien l'ubiquité du travail industriel* »<sup>684</sup>, et que, indépendamment des zones inaccessibles par leur caractéristiques géomorphologiques, l'industrie sucrière s'était installée partout, sans doute même en des lieux où elle était mal viable, et c'est cette fourmillante réalité qui a disparu du paysage, mais aussi de la mémoire des Réunionnais.

## II) Les usines sur l'habitation :

Dans un article de 1987, consacré à la Jamaïque, B.W Higman<sup>685</sup> montre qu'il y eut dans cette île entre 1750 et 1880 une réflexion théorique (contemporaine de celle de Von Thünen - 1826<sup>686</sup>) sur l'organisation de la plantation et la localisation de l'usine, de la maison du maître, et de la zone d'hébergement des esclaves ou travailleurs sur l'espace de l'habitation. Cette réflexion, qui donna lieu à la production d'un grand nombre de plans, dégage deux principes : la localisation doit obéir aux exigences de l'économie de déplacement, ainsi qu'à celles du contrôle social. Bien que des distorsions apparaissent du fait du relief, il apparaît que les usines étaient le plus possible au centre des propriétés et comme celles-ci étaient majoritairement en cannes, elles se trouvaient donc au centre de l'espace en cannes ; même lorsque le moteur était l'eau, on faisait des efforts pour amener l'eau jusqu'au centre. De même, pendant la période de l'esclavage, chaque établissement sucrier installait à proximité un espace pour le camp des esclaves<sup>687</sup>. Après l'abolition de 1838, les cultivateurs s'écartèrent pour vivre dans des villages indépendants : l'économie de mouvement préside donc à cette localisation centrale des travailleurs, ainsi que le désir de surveillance ; quant à la maison de maître, elle était plus près des usines que des villages de travailleurs. La centralité de l'usine est donc la garantie du bon fonctionnement économique et social de l'habitation.

682 *Ibidem*.

683 Cf. J-F Géraud, *Archéologie industrielle...opus cit.*, carte des usines en 1879 et 1915, p. 60.

684 Denis Woronoff, *Histoire de l'industrie en France, du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Seuil, Points Histoire, rééd. 1998, 674 p., p. 144.

685 B. W. Higman, « The spatial economy of Jamaican sugar plantations : cartographic evidence from the eighteenth and nineteenth century », *Journal of historical geography*, DA 1987, vol. 13.

686 Von Thünen explique la position géographique de l'exploitation en fonction des coûts de transports ; dans la plantation de cannes, qui nécessite d'importants transports de cannes au moulin, l'unité de production de sucre a tout intérêt à se trouver au centre du terroir en cannes ; Cf. note n° 673.



A la Guadeloupe, Ch. Schnakenbourg règle en quelques lignes le problème de la localisation des usines sur l'habitation : « *Au centre de ce terroir [cultivé], qui constitue la raison même d'exister de l'habitation, les bâtiments forment un véritable petit village, groupé autour de la manufacture* »<sup>688</sup>. Il serait intéressant de voir dans quelle mesure ce modèle s'est appliqué à Bourbon et comment il évolua, ce qui éclairerait à la fois l'organisation de l'espace réunionnais, ainsi que la connaissance des mentalités.

Lorsqu'il réinstalle la sucrerie de sa tante Roudic, à Sainte-Suzanne, Lescouble s'interroge, avec ses amis et voisins, sur la localisation de l'usine. Lescouble est d'avis de l'installer « *au-dessus de la maison* ». S'élève alors une dispute avec son oncle. Lescouble justifie son choix, non pas par des critères de centralité, mais quasiment pour des raisons judiciaires : en effet, le moulin de l'usine fonctionnera à l'eau, et la situation qu'il propose au-dessus de la maison permettra de prendre l'eau, sans demander la permission de faire traverser ses terres par un canal d'amenée à son voisin Notaise (lui aussi sucrier), avec lequel Lescouble est déjà en procès. La discussion est tranchée par l'avis d'Isnard : « *Il veut comme nous pour la position du nouvel établissement. En conséquence, nous arrêtons à l'unanimité qu'il sera posé au-dessus de la maison. D'ailleurs de cette manière, toute espèce de discussion cesse avec Notaise parce que de là, on peut la rendre [l'eau] à son cours naturelle [sic], et c'est ce qu'il demande ou du moins c'est le prétexte dont il s'est servi dans son procès avec ma tante au sujet de l'eau* »<sup>689</sup>. Non seulement il y a bien réflexion sur le choix de l'implantation de l'usine, mais dans le cas présent, le choix ne consacre absolument pas des critères de centralité. Au-delà de cet exemple, peut-on dégager des critères qui expliqueraient la localisation des usines sur l'habitation ?

Nous avons retrouvé au cours de nos recherches un certain nombre de plans, infime partie de ceux qui, selon les actes, furent dressés par les arpenteurs, et qui permettent de situer l'usine par rapport à l'habitation, et de confronter la réalité de Bourbon au modèle jamaïcain. Puis nous étudierons l'évolution des localisations en partant de deux exemples précis, celui de l'habitation-sucrerie du Chaudron (Saint-Denis, n° 53) et celui de l'habitation du Gol (Saint-

687 *Ibid.*, « *Negro-houses* ».

688 Ch. Schnakenbourg, *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe (XIX<sup>e</sup> XX<sup>e</sup> siècles)*, opus cit., p. 31: il n'est pas sûr, cependant, que chez cet auteur l'expression « au centre » ne soit autre chose qu'une commodité de style.

689 Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit., p. 228.

Louis, n° 74), étudiée par Xavier Le Terrier<sup>690</sup>. Enfin nous élargirons notre réflexion à l'aide des éléments fournis par notre base de données.

#### A) Localisations des usines d'après les plans :

De trop rares plans représentent les usines sur les habitations, sans préciser toutefois les limites de ces dernières. En l'état, cependant, ces plans permettent d'extrapoler quelle était la localisation de l'usine sur le domaine. Nous partirons de 14 plans, répertoriés soit aux Archives Départementales de La Réunion, pour la plupart d'entre eux, soit dans le fonds Cartes et Plans de la BNF, site Richelieu.

##### 1) L'usine de Périchon de Sainte-Marie<sup>691</sup>, Saint-Benoît, 1819 (ill. 13) :

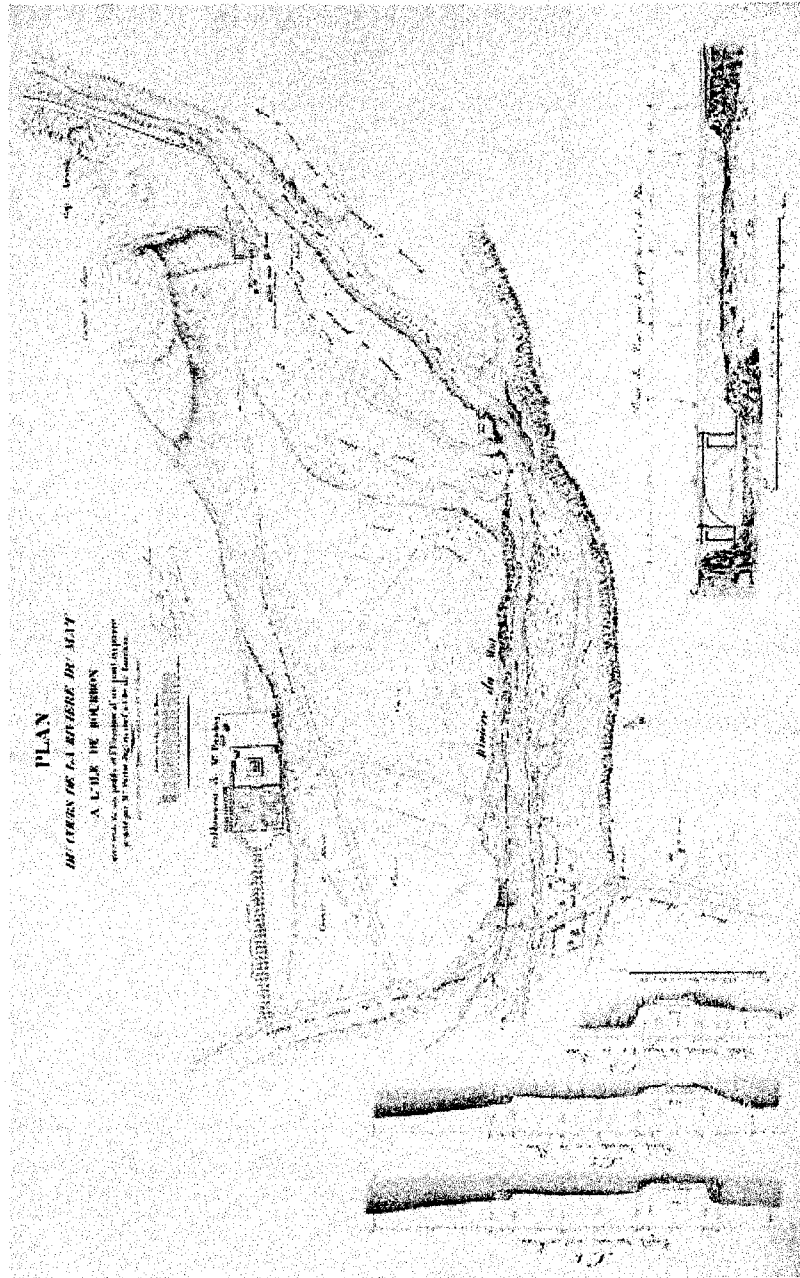
Le premier exemple est celui de l'usine de Périchon de Sainte-Marie, Rivière du Mât. Cette habitation est représentée sur le « *Plan du cours d'eau de la Rivière du Mât à l'île Bourbon, avec trois de ses profils et l'élévation d'un pont en pierre projeté par M. Partiot, ingénieur en chef, levé et dressé par Marçon, conducteur aux Ponts et Chaussées, mars 1819* », le tout signé Gaudin, 1820 (BNF). Le plan n'indique malheureusement pas les limites du parcellaire, mais la destination des espaces, et la situation, ainsi que la disposition de la sucrerie. Le plan montre une partie de l'habitation de Périchon, sur une terrasse à l'abri des inondations de la rivière du Mât, et proche du chemin de la rivière Saint-Jean à la rivière des Roches. On accède à l'emplacement par une belle et rectiligne allée de girofliers, témoignage de l'ancienne organisation culturelle ; au centre d'une plate-forme se trouve la maison, entourée de dépendances, et précédée d'un beau jardin « à la française ». Les terres semblent se disposer de part et d'autre de l'emplacement, et s'étendre également en arrière. L'habitation est désormais convertie à la canne, toutefois le terroir montre les divisions traditionnelles : les terres à cannes, précédées de terres à vivres, et de savanes ou prairies pour les bestiaux sur les terrains inondables proches de la rivière. Signe du dynamisme de l'habitation, la canne est partie à l'assaut des terres hautes en avant du Cap Arzule. Quelques chemins d'exploitation ont été tracés parmi les champs de cannes, sans que l'on puisse lire encore une rigoureuse organisation de la plantation.

<sup>690</sup> Xavier Le Terrier, *Etude d'archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion : l'usine du Gol des origines au début du XX<sup>e</sup> siècle (1816-1906)*, mémoire de maîtrise sous la direction du professeur Prosper Eve, université de La Réunion, 1998, 206 p.

<sup>691</sup> Ce paragraphe s'appuie sur l'article cité de R. Dauvergne.

Illustration 13

Plan du cours d'eau de la Rivière du Mât - Partiot - 1819.



Une des premières sucreries de Bourbon, près de l'eau, au débouché des terres en cannes.

La sucrerie n'est pas au lieu de l'emplacement originel. Elle a été installée au pied du cap. Périchon a voulu visiblement concilier plusieurs contraintes : mettre la sucrerie plus ou moins au centre de l'espace cannier (elle reçoit en effet les cannes de « devant » par le « grand chemin de la sucrerie, et celles des hauts, du cap, par un « couloir pour les cannes », ce que Lescouble appelle à la même époque une « glissade », qui en dit long sur la carence en chemins d'exploitation), et l'approcher de l'eau, amenée par un canal venant du bras des Lianes, jusqu'au moulin à eau.

Cet exemple de l'une des premières sucreries de Bourbon montre la capacité à penser un espace sucrier que l'on conçoit encore en termes de centralité. Mais l'économie de trajet a été partiellement sacrifiée aux nécessités du moteur à eau.

2) L'usine de Bel-Air, Saint-Louis, 1819 (ill. 14) :

Il s'agit ici du « *Plan figuratif du lit et du courant de la rivière Saint-Etienne, dans une étendue d'environ 600 gaulettes pour servir d'intelligence à la prise d'eau du canal Bel-Air ainsi qu'à la saignée qui conduit l'eau aux usines de Messieurs Deshaumes [pour Deheaulme, sic] et Robin, au quartier Saint-Louis* » (ADR), plan qui date de la fin des années 1810. L'usine de Bel-Air se trouve au centre de ce qui était alors une petite habitation, dont une bonne partie, plantée en cannes, était constituée par l'îlette à Benjoin, dans le lit de la rivière Saint-Etienne. L'usine a été établie un peu en arrière, à l'abri des crues, mais les terres à canne s'étendent aussi derrière elle. L'usine est donc en position centrale, et l'on n'a pas hésité à tracer un long et sinueux canal pour faire fonctionner le moulin à eau : comme nous le verrons plus bas, on a fait venir l'eau à l'usine, tout simplement parce que les habitants ne possèdent pas les terres en bordure de la rivière.

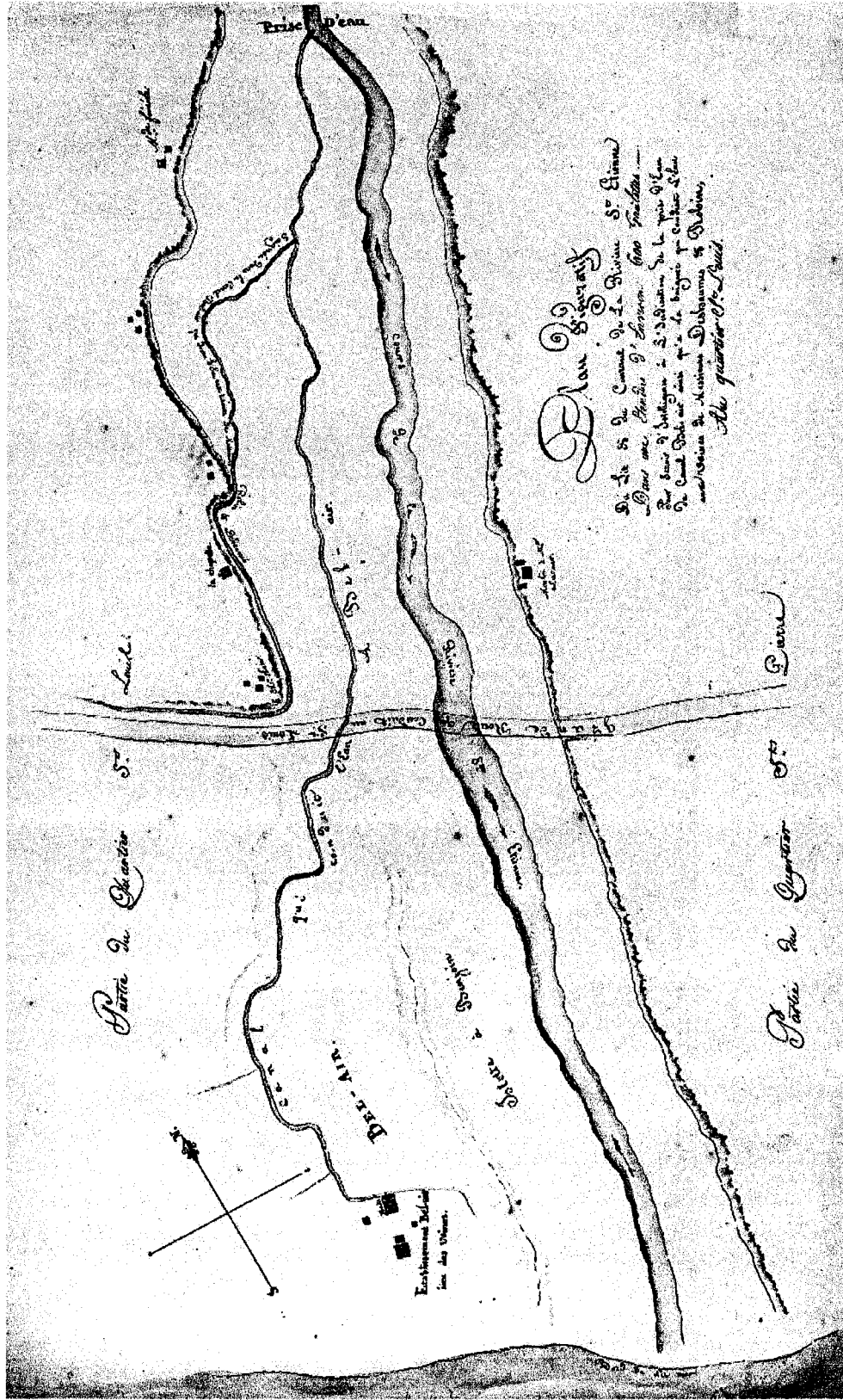
3) L'usine Grinne, Sainte-Suzanne, 1820 (ill. 15) :

Il s'agit ici du « *Plan figuratif de la ravine des Chèvres à la ravine Jean Billon et du chemin qui traverse les habitations et des distances de la grande route selon les décisions du Tribunal terrier* », vers 1820 (ADR). Les terres de Grinne sont constituées de trois ensembles, acquis successivement : deux habitations en lanière, et l'habitation originelle, quadrangulaire. L'usine de Grinne est située à peu près au centre de cette dernière habitation assez massive, mais forcément loin des autres terrains. La proximité de la route compense en partie cet éloignement de la sucrerie. Les achats de terre ont décentré la sucrerie (cf. infra).

4) Usines de Mmes de Villentroy, Dioré, et de Brun, Sainte-Suzanne, 1820 (ill. 16) :

Illustration 14

Plan figuratif du lit et du courant de la Rivière Saint-Etienne - 1818.



Une des plus anciennes usines de Bourbon (Bel-Air, Saint-Louis) au centre de l'habitation.

Illustration 15

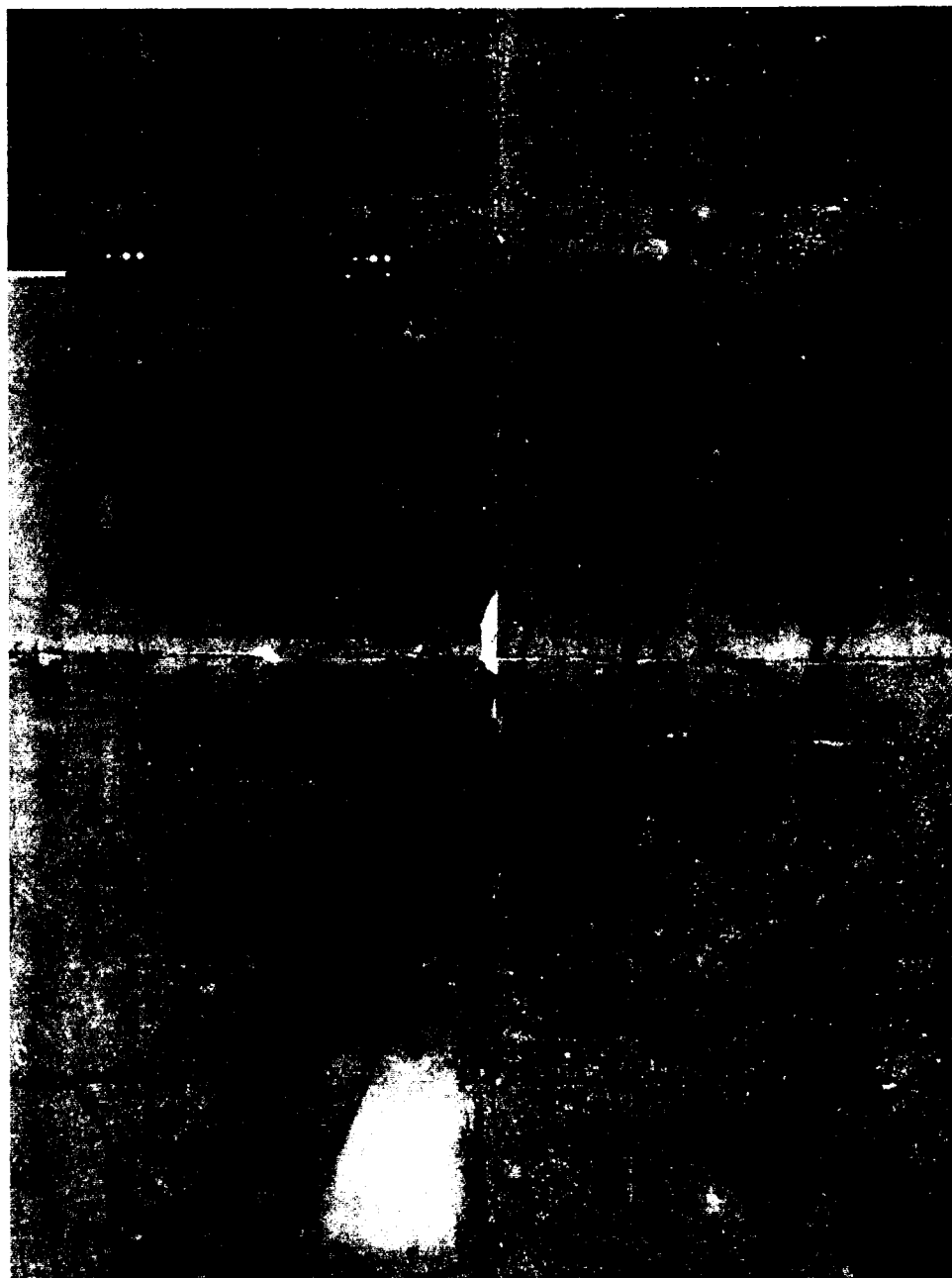
Plan figuratif de la Ravine des Chèvres - 1820.



L'usine Grinne, assez tôt décentrée par l'agrandissement de l'habitation.

**Illustration 16**

**Plan du cours de la Rivière Saint-Jean avec les habitations riveraines - 1820.**



Reprise de localisations anciennes, qui sont en même temps proches de l'eau et de la route.

Ce « *Plan du cours de la rivière Saint Jean avec les habitations riveraines* » (ADR), présente trois habitations-sucreries, parmi les premières fondées à Bourbon (1816-1820), jouxtant la rivière : au centre gauche, l'usine de Brun ; au centre droit, l'usine de Mme Dioré ; en bas à droite, l'usine de Mme Bellier de Villentroy. Là non plus, les limites des habitations ne sont pas visibles, toutefois, le plan permet trois remarques. D'abord, que les usines se sont installées visiblement en situation basse, près du chemin de Saint-Denis et de la rivière ; deux usines au moins tournent avec des moulins à eau (Brun, Bellier de Villentroy). Ensuite, que deux usines se sont installées près de l'emplacement originel : Dioré, Bellier de Villentroy ; dans ce cas, le sucre a récupéré une localisation antérieure. Enfin, on soulignera à partir de ce plan l'impression d'empilement des usines, véritablement très proches les unes des autres, et commandant des habitations dont elles ne semblent pas être le centre. Les critères de circulation et d'énergie ont primé sur ceux d'économie de déplacement et de transport.

5) Usine Gludic et Société (Houbert et Gludic), Saint-André, 1824 (ill.17) :

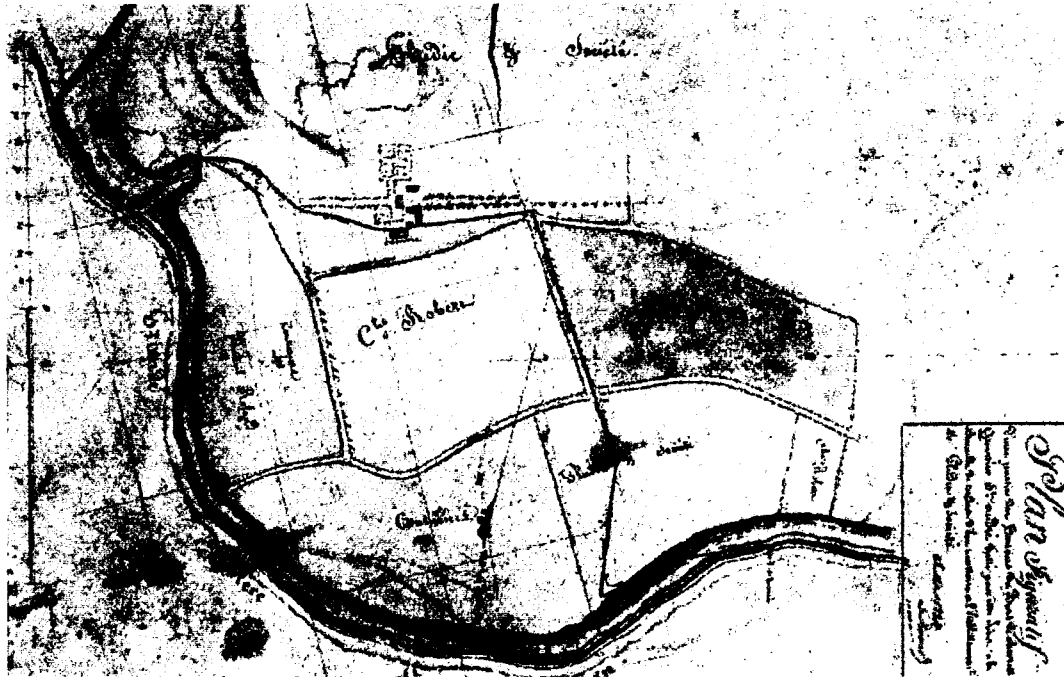
« *Plan figuratif d'une partie des terrains du Bras des Chevrettes quartier Saint-André, dressé pour être joint à la demande de conduite d'eau nécessaire à l'établissement de Mm. Gludic et Société, juillet 1824 (s.) Diomat* » (ADR). L'usine Gludic/Houbert s'est visiblement installée sur l'emplacement originel, non loin de la Grande rivière Saint-Jean ; on y accédait par une allée d'honneur. Cet emplacement était situé à la périphérie de l'habitation. Cependant, on aperçoit, de l'autre côté des habitations Ch. Robert et Rigbourg, une portion d'habitation appartenant à Gludic, transformant les deux précédentes en quasi-enclaves. L'agrandissement de l'habitation Gludic et Soc. se fait visiblement dans le but d'équilibrer l'habitation autour de l'usine, dont la localisation est cependant liée à la proximité de la rivière.

6) Usine Lory/Malavois, Sainte-Rose, 1827 (ill. 17) :

On ne distingue pas non plus d'habitation sur ce plan de 1827 (ADR), et pour cause. Pour cette usine, qui va être édifée sans terrain d'habitation (les terres au Sud sont à Gardye de Lachapelle), on comprend que les sucriers Lory et Malavois ont privilégié la proximité de la mer (autorisation de s'installer sur les pas géométriques, sans doute pour charger et décharger les pirogues approvisionnant les navires ancrés un peu plus au large), de la route, mais aussi celle de la ravine Glissante où les sucriers auront bientôt autorisation de faire une prise d'eau. La logique n'est plus celle des débuts, illustrée à la Jamaïque, mais une logique basée désormais sur l'utilisation des flux externes à l'habitation, et non plus internes.

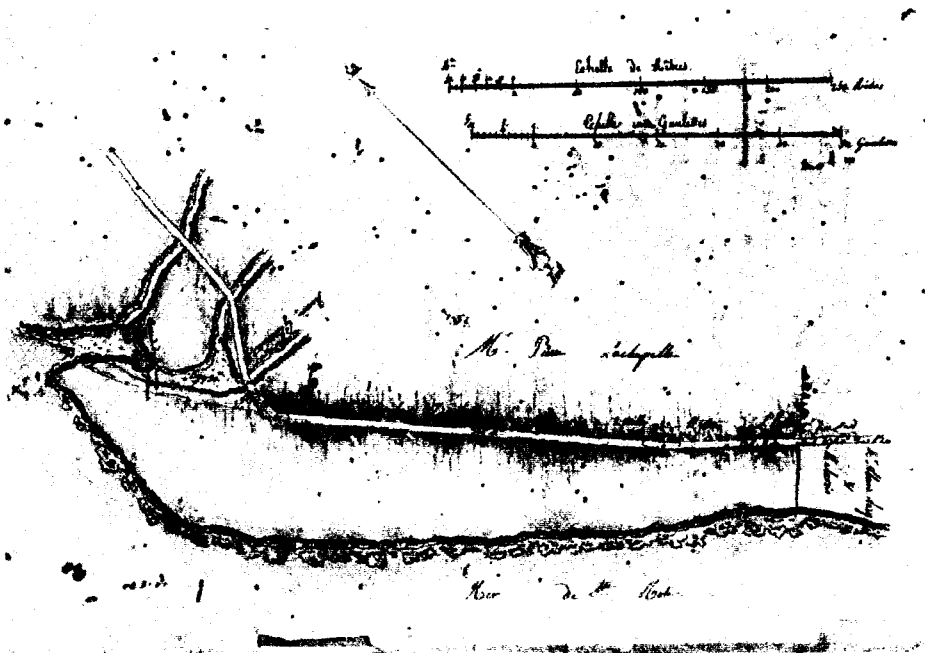


a) Plan figuratif d'une partie des terrains du Bras des Chevrettes - juillet 1824 - Diomat.



Localisation héritée des époques précédentes, mais proche de la rivière.

b) Plan de l'emplacement Lory / Malavois à Sainte-Rose - 1827.



La localisation délaisse la centralité et privilégie le bord de mer, pour l'expédition du sucre.

7) Usine de la société de la famille Lebidan, Mahavel, Saint-Pierre, 1827 (ill. 18) :

Ce plan (ADR) a été dressé à l'occasion d'une demande d'autorisation de prise d'eau dans le Bras de la Plaine, affluent de la rivière Saint-Etienne, sur laquelle nous reviendrons. L'usine a été créée de toute pièce par la famille Lebidan en 1827. Là encore les limites de l'habitation font défaut, mais on peut avancer que, même si l'usine a été édifiée à mi-chemin des bornes Nord et Sud de l'habitation, elle a été visiblement décentrée vers la rivière : autrement dit, aux critères anciens et internes de centralité, se sont substitués les critères d'approvisionnement en eau, liés donc eux aussi aux flux externes.

8) Usine Ringwald/Hoareau, Saint-Joseph, 1827 (ill. 18) :

Sur ce plan (ADR), joint à une demande de prise d'eau adressée au Tribunal terrier, est localisé l'endroit ( C ) où doit être établi le moulin. Il s'agit donc là aussi d'une création d'usine. Visiblement les demandeurs ont privilégié la proximité de la rivière des Remparts, à la limite de l'îlet Jacques Lauret, pour installer leur sucrerie, et faire fonctionner leur moulin. L'usine ne sera en aucune façon au centre d'une éventuelle habitation.

9) Usine K/Véguen Montbel Fontaine de Langevin, Saint-Joseph, 1829 (ill. 19) :

Certes, le « *Plan d'une portion de la ravine Langevin...* » (ADR) date de 1854, mais l'usine fut édifiée en ce lieu en 1829, sur des terres peu à peu « remembrées » par K/Véguen et Fontaine. Les sucriers ont tenté là aussi de concilier centralité, sur une habitation en longueur comme c'était le cas alors dans le Sud, et proximité de la rivière Langevin (et non ravine), pour faire mouvoir un moulin à eau. L'usine de Langevin eut d'ailleurs un moteur à eau jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

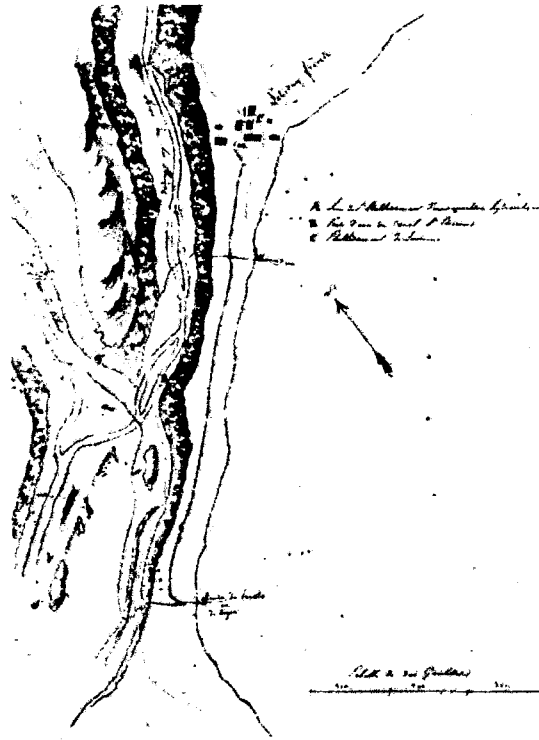
10) Usine veuve Caradec/Gustave Nas de Tourris, Sainte-Suzanne, 1830 (ill. 19) :

Le plan a été dressé à l'occasion d'un contentieux réglé par le Tribunal terrier (1830, ADR). La raison en est visible : Joseph Desbassayns avait bouché un chemin de traverse qui coupait en deux son habitation, mais permettait l'accès à l'usine Caradec/de Tourris. L'examen du plan montre en effet que les terres de Caradec et Tourris se présentent sous la forme de deux habitations contiguës (Desbassayns avait d'ailleurs essayé en vain d'acquérir l'une des deux en 1817...<sup>692</sup>). Si l'usine n'est pas au centre, elle a été installée à la jonction

---

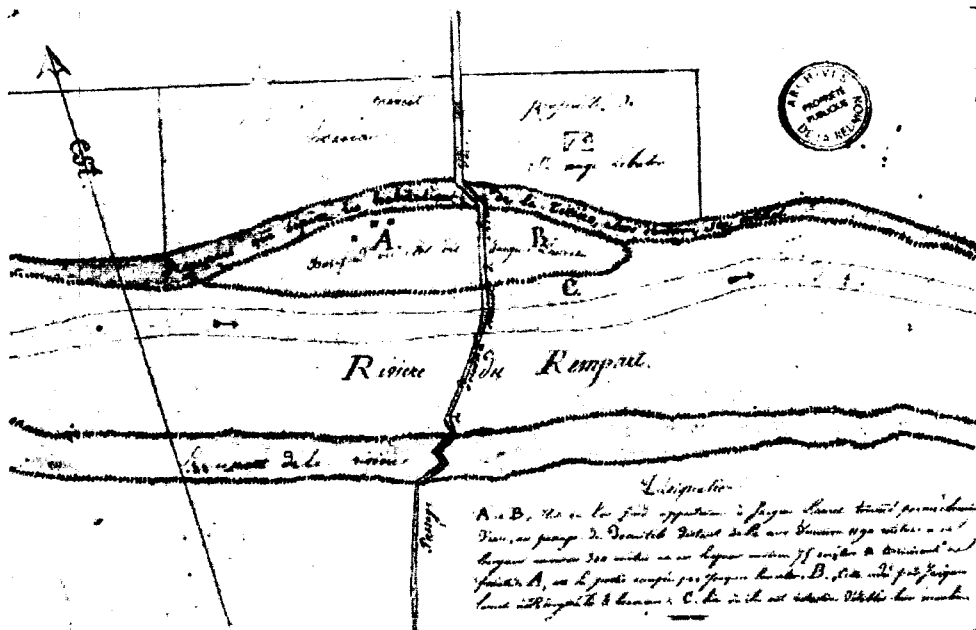
<sup>692</sup> ADR 3E 1135.

a) Plan de la prise d'eau de l'établissement Lebidan - Saint-Pierre - 1827.



Usine localisée au milieu de l'habitation, mais proche de la rivière.

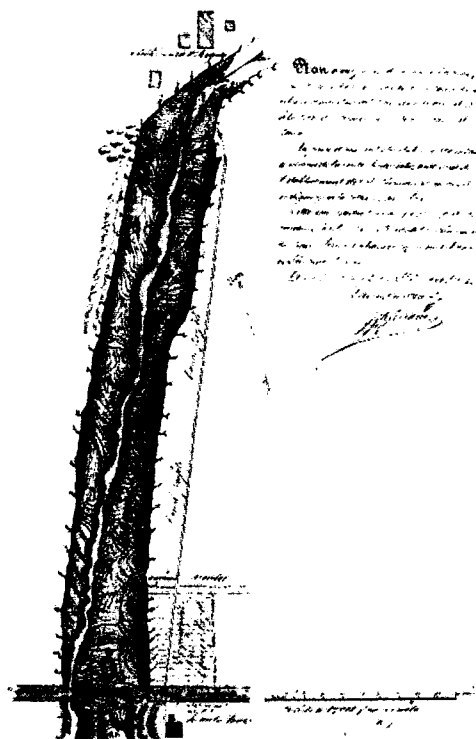
b) Demande de prise d'eau de Ringwald / Hoareau à Saint-Joseph - 1827.



La sucrerie doit être installée au bord de la rivière.

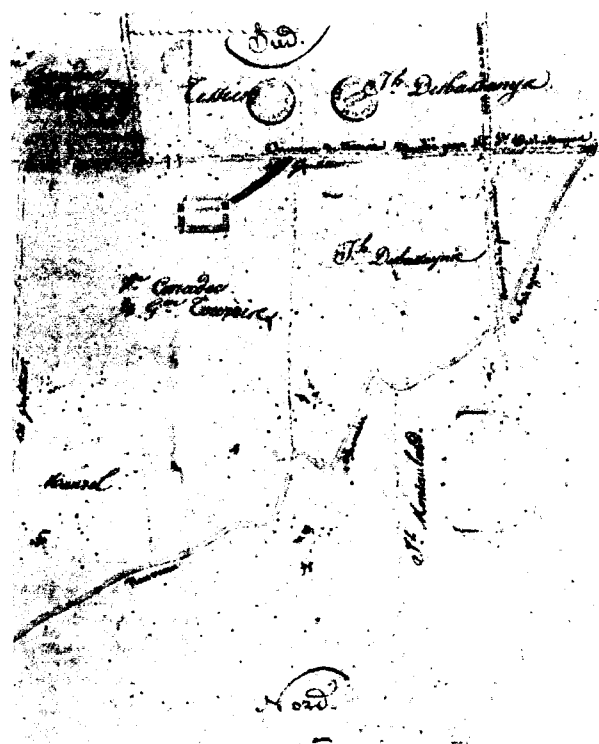
## Illustration 19

a) Plan de la Ravine Langevin - 1854 - Saint-Joseph.



L'usine fut installée à la fois vers le centre de l'habitation et près de la rivière.

b) Plan de l'usine Caradec / de Tourris - Sainte-Suzanne - 1830.



L'usine fut installée à la jonction de deux habitations.

des deux habitations, près du chemin. Cette position de charnière est une forme atténuée de centralité : là aussi, on a voulu concilier économie de déplacement, et facilité d'accès. On comprend que la décision de Joseph Desbassayns, qui remplace ce chemin central par un autre totalement périphérique, entraîne un conflit avec ses voisins.

11) Usine Joseph Fontaine, ravine à Marquet, Saint-Paul, 1834 (ill. 20) :

« *Plan pour servir à la demande en prise d'eau à la ravine à Marquet formée par les sieurs Rétout, Fontaine, Joseph Fontaine, et Dominique Laprade, propriétaires au quartier Saint-Paul* », 1834 (ADR). Ce qui nous retient sur ce plan, c'est l'usine de Joseph Fontaine dans la ravine à Marquet. Visiblement, Fontaine a voulu privilégier l'approvisionnement en eau. La notion de centralité n'a pas été prise en compte, tout au plus la situation de l'usine dans le lit de la ravine peut-elle faciliter la descente des cannes vers l'établissement.

12) Usine Vergoz/Delpit, Saint-Joseph, 1835 (ill. 20) :

« *Plan figuratif d'une îlette à la rivière des Remparts et de ses abords pour la demande d'une concession d'eau devant servir de moteur à une sucrerie à y établir* », 1835 (ADR). La sucrerie fut construite, et emportée en 1847 par une crue de la rivière des Remparts<sup>693</sup>. L'unique critère est celui de la proximité de l'eau, bien que Vergoz possède des terres proches.

13) Usines de Grands Bois et de l'Anse, Saint-Pierre, 1835 (ill. 21) :

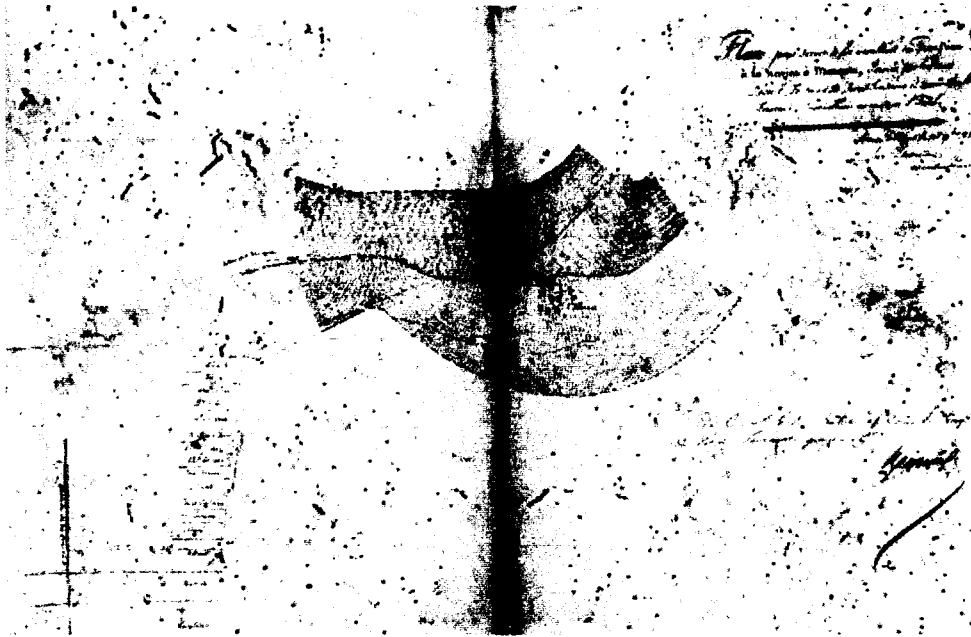
« *Plan figuratif des terrains connus sous le nom de l'Anse et des Grands-Bois pour servir à la demande, faite par les habitants qui y sont établis, d'une concession d'une partie de l'eau du ruisseau Charrié* », 1835 (ADR). L'usine de Grands-Bois est à gauche (Nord) et celle de l'Anse au milieu. Ces usines, tardives (début des années 1830), montrent clairement que l'on a choisi plutôt la proximité de l'eau et de la route plutôt que le centre de l'habitation. D'ailleurs, dans cette région, les concessions sont encore en grande partie en lanières perpendiculaires à la mer, et une usine a tendance, à partir des années 1830, à « commander » un plateau cannier au-dessus d'elle, plutôt qu'être en son centre.

14) Usines Boiscourt, Gillot, Testart, Dejean, Sainte-Marie et Saint-Denis, 1843 (ill. 21) :

---

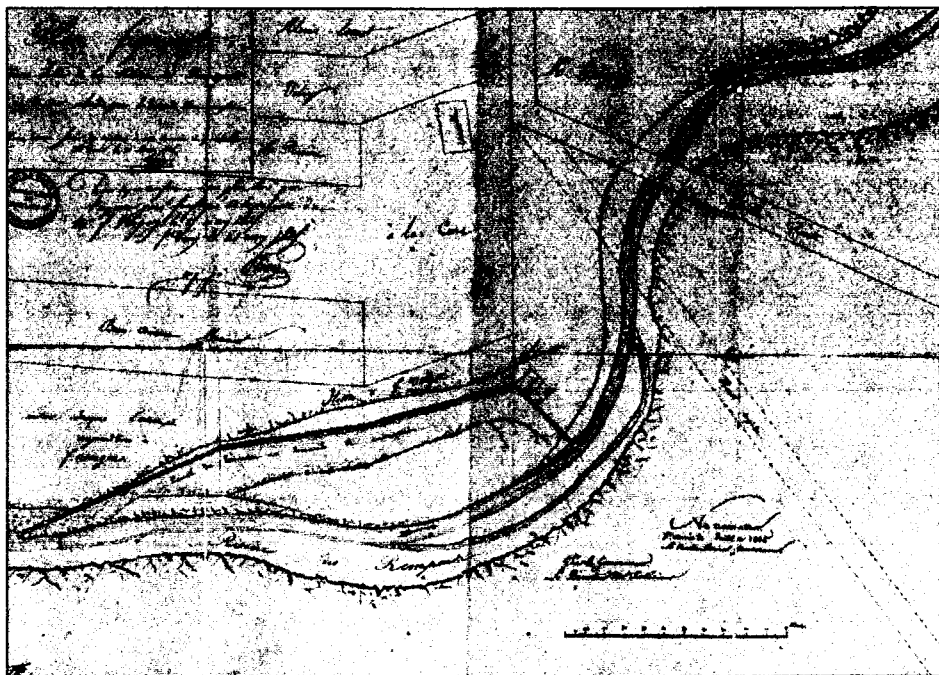
<sup>693</sup> Sucrerie « l'Amitié », lire la notice dans l'Album de Roussin.

a) Plan de demande de prise d'eau à la Ravine à Marquet - Saint-Paul - 1834.



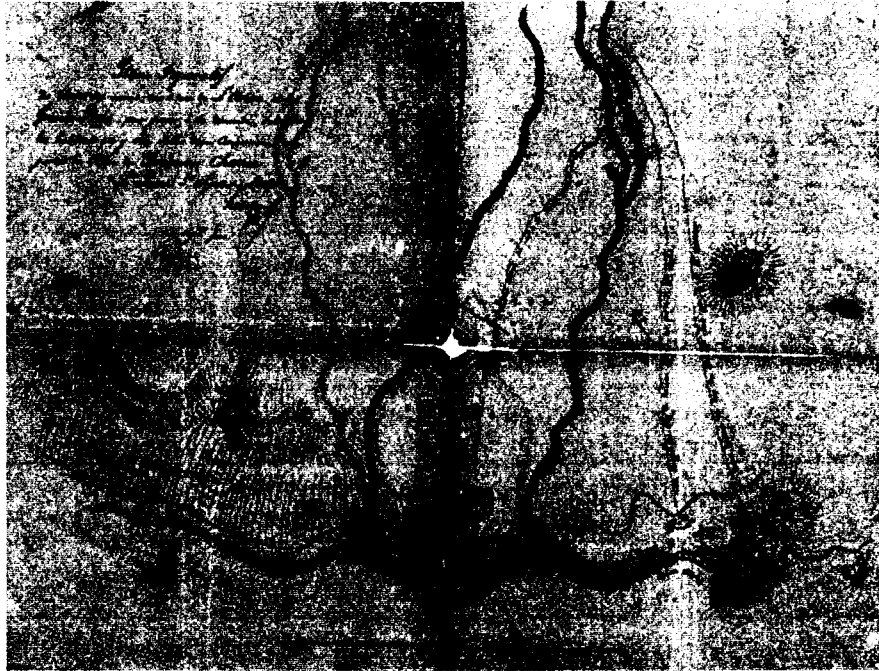
L'usine privilégie la proximité de l'eau, et non la centralité.

b) Plan figuratif d'un illette de la Rivière des Remparts - Saint-Joseph - 1835.



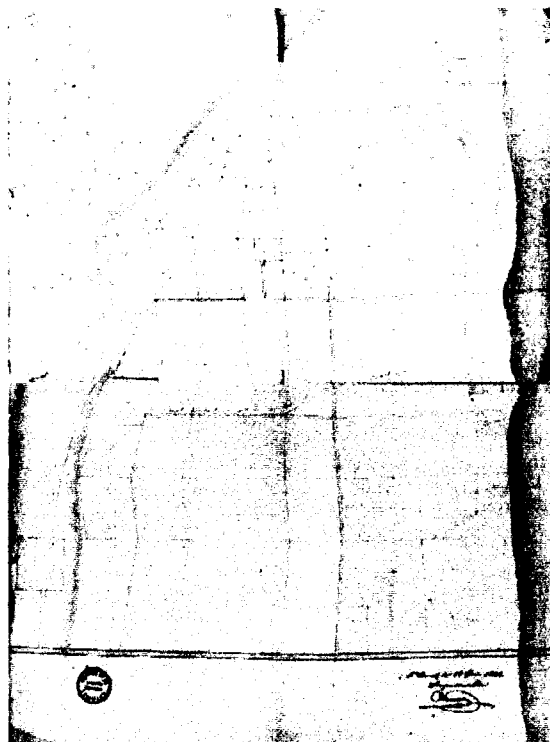
Le critère de localisation est la proximité de l'eau.

a) Plan figuratif des terrains de l'Anse et de Grands-Bois - Saint-Pierre - 1835.



Les usines n'ont pas privilégié la centralité sur l'habitation, mais la proximité de la route et de l'eau.

b) Plan de demande de prise d'eau - Sainte-Marie / Saint-Denis - 1840.



Centralité relative et proximité de la rivière.

Ce plan (ADR), lié aux demandes de prise d'eau, montre que les usines, même disposées au milieu des habitations, ont été approchées de la rivière. Le plan montre aussi la difficulté pour ces usines d'agrandir leur base foncière, et illustre, comme pour le plan 4, l'empilement des usines. Le morcellement du foncier amène à cette situation.

L'examen de ces quelques plans permet de mettre en évidence un certain nombre de points, que l'on ne saurait cependant généraliser. Dans certains cas, les usines ont pu être localisées au centre de l'habitation, mais cette situation n'est pas la plus fréquente. Au contraire, les habitants ont tenu compte des données physiques, hydrographiques, liées à l'accès. La situation géographique particulière de Bourbon (île montagneuse, entamée par des ravines) a pesé sur la localisation des usines. Par ailleurs, les sucriers ont fait semble-t-il assez tôt deux choix : agrandir les habitations, ce qui ne pouvait que décentrer les usines, et mettre au premier plan les nécessités d'accès à l'usine, ce qui a eu le même effet. Si bien qu'aux logiques internes à l'habitation (économie de mouvement et de transport), les sucriers ont préféré les logiques externes, garantes du développement de l'habitation et de l'usine, choix qui montre de la part des sucriers l'acceptation des critères capitalistes de la productivité, de la rentabilité, et de la concurrence. Ce choix du modèle capitaliste porte donc en lui la condamnation de l'esclavage, trop peu productif, mais nous y reviendrons.

#### B) Les modes d'évolution des localisations : le Chaudron et le Gol :

L'étude des habitations-sucreries du Chaudron (n° 53, Saint-Denis) et du Gol (n° 74, Saint-Louis) permettent de voir les détails de l'évolution de la localisation des usines par rapport à l'habitation.

##### 1) Le Chaudron :

Le domaine du Chaudron fut acquis en 1809, avec le siècle et correspond à ce que l'on peut appeler avec Danielle Barret<sup>694</sup> la « *propriété bourgeoise* ». De 1809 à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le domaine ne va cesser de s'agrandir, tout en restant indivis malgré les vicissitudes des mutations. A travers plusieurs générations de plusieurs familles, la même politique d'extension, correspondant à la logique du profit sucrier, se poursuit : autant que la production, la terre est devenue une richesse, la base du capital ; l'indivision du domaine montre le souci de préserver l'outil de production.

- La création par Charles Desbassayns :

<sup>694</sup>Danielle Barret, *Monographie d'une habitation coloniale...*, opus cit., p. 25.



Charles Desbassayns, né en 1783, est le septième des neuf enfants de Henri Paulin Panon Desbassayns et de Marie Anne Thérèse Omblin Gonneau Montbrun, la fameuse « Madame Desbassayns » de l'histoire et de la tradition réunionnaises. La vie de ce grand propriétaire et son destin politique sont suffisamment connus pour n'y pas revenir ici<sup>695</sup>.

Comme toute une partie de sa fratrie, originaire de Saint-Paul, Charles ne veut pas rester dans l'Ouest. A l'instar de son frère Joseph à Sainte-Marie, et de sa sœur Marie-Euphrasie, épouse de Jean Baptiste Pajot, qui possède une habitation entre la ravine de Patates à Durand et le premier bras de la rivière des Pluies<sup>696</sup>, Charles s'installe dans le Nord. Pourquoi cette région là précisément ? Peut-être en raison d'un tropisme familial ancien, car dès 1694 l'ancêtre Panon, dit « l'Europe » avait obtenu concession à Sainte-Marie. Mais le Nord-Est est aussi à l'époque la région pionnière en matière d'agriculture, et c'est là qu'ont lieu depuis les dernières années du XVIII<sup>e</sup> siècle, les premiers essais sucriers. Charles Desbassayns va donc s'installer au « quartier Saint-Jean » comme on dit alors (Est de Sainte-Marie, région de la rivière Saint-Jean)<sup>697</sup> avant d'acheter en 1809, à Guy Léon, deux terrains situés au Chaudron<sup>698</sup>, autrefois appelé le Pérou (nom dérivé de l'ancienne ravine du Pérou), pour le montant de cinq cent soixante quinze balles de café et quatre mille huit cent vingt cinq piastres payables en trois termes sans intérêt jusqu'en 1811. Guy Léon les avait acquis lui-même de la veuve Lapeyre, apparentée à la famille Azéma du Tilleul, un des premiers sucriers de Saint-Benoît : où l'on retrouve le sucre...

Le « terrain d'habitation » est borné au Nord par les pas géométriques, à l'Est par le premier bras de la rivière des Pluies (aujourd'hui la ravine du Chaudron) à l'Ouest par la ravine des Citronniers (aujourd'hui ravine des Patates à Durand), au Sud par le propriétaire ; au Sud-Ouest, s'ajoute le second terrain. C'est là l'origine du domaine du Chaudron, qui forme alors une superficie de soixante quinze ha.

L'acte n° 1 ne précise pas ce que l'on cultivait au Chaudron avant son achat par Charles Desbassayns. Pendant quelques années, celui-ci « n'y a aucun noir à demeure »<sup>699</sup>. Mais en 1813, il y a sur l'habitation du Chaudron vingt neuf esclaves dont quatre femmes

<sup>695</sup> Sur Charles Desbassayns (1782-1863), voir la notice le concernant dans l'*Album de La Réunion*, de Roussin, et *Dictionnaire biographique de La Réunion, opus cit.*, t. 1, pp. 53-54 ; sur les Desbassayns, voir A. de Villèle, « La famille Panon Desbassayns », *Bulletin de l'Académie de l'île de La Réunion*, 1927-1928, vol. 9, pp. 99-125.

<sup>696</sup> ADR L 167.

<sup>697</sup> ADR 4 Q 938 n° 231.

<sup>698</sup> Le nom de « Chaudron » vient de la grande cuvette en forme de chaudron d'où sort la ravine du même nom : IGN 4402 RT, (154,6/69,7).

<sup>699</sup> ADR L 155.

(essentiellement des « *Mozambiques* »)<sup>700</sup>. Entre 1813 et 1814, Charles fait des plantations de cannes. Son choix s'explique d'abord par la compréhension de la ruine du café (il a assisté aux cyclones de 1806 et 1807) ; par ailleurs, ses opinions qui sont celles de la bourgeoisie d'affaires libérale le poussent à rechercher une activité source de profit qu'il trouvera dans la culture spéculative de la canne et la production du sucre ; l'abrogation de l'édit de Decaen, ses amitiés mauriciennes (il a épousé Sophie Labauve d'Arifat, originaire de l'île de France, où il a visité des sucreries), des échanges peut-être avec un de ses voisins au Sud de sa propriété, Domenjod, qui a vécu à Saint-Domingue<sup>701</sup>, l'exemple enfin des planteurs de l'Est le poussent dans le même sens ; on remarquera toutefois que le choix de Charles Desbassayns est antérieur à la restitution de l'île à la France par la Grande Bretagne.

L'examen de la carte I.G.N (ill. 22) montre que le choix du site de l'usine elle-même correspond en gros au centre de la propriété d'alors. Comme l'acte d'achat ne fait pas mention de l'existence d'une demeure antérieure, on peut en conclure, qu'à l'image de ce qui s'est passé à la Jamaïque<sup>702</sup>, Desbassayns a installé son usine au centre du domaine pour réduire au maximum les trajets et leurs coûts, non loin également de la route royale, qu'il fera d'ailleurs empierrier jusqu'à Saint-Denis à ses frais, ce qui témoigne encore de sa lucidité économique et de sa sensibilité aux théories contemporaines sur la centralité. La présence d'une nappe phréatique, fournissant à l'origine l'eau nécessaire à l'établissement, attestée par deux puits mentionnés dans les actes (et retrouvés sur le terrain) ainsi qu'un peu à l'Ouest de la maison, l'existence d'un léger dénivelé qui fut mis à profit pour l'utilisation du moulin, ne purent que renforcer ce choix.

Cette compréhension de l'importance du rôle des réseaux d'acheminement, propre à la jeune pensée libérale, dans la gestion rentable d'un domaine, est attestée par Gaudin<sup>703</sup> qui montre le souci immédiat de tracer dans sa propriété des chemins d'exploitation, « *on y parcourt en tous sens*, nous dit l'acte d'adjudication dressé à la mort de Fréon, successeur de Desbassayns depuis 1822, *par des chemins bien faits qui rendent la communication prompte et facile, les charrettes pouvant aller partout* »<sup>704</sup>.

La famille Fréon resta propriétaire du Chaudron pendant vingt et un ans ; cette période correspond à un profond remaniement de l'usine ; elle devient un établissement pilote sous la

<sup>700</sup> ADR L 162.

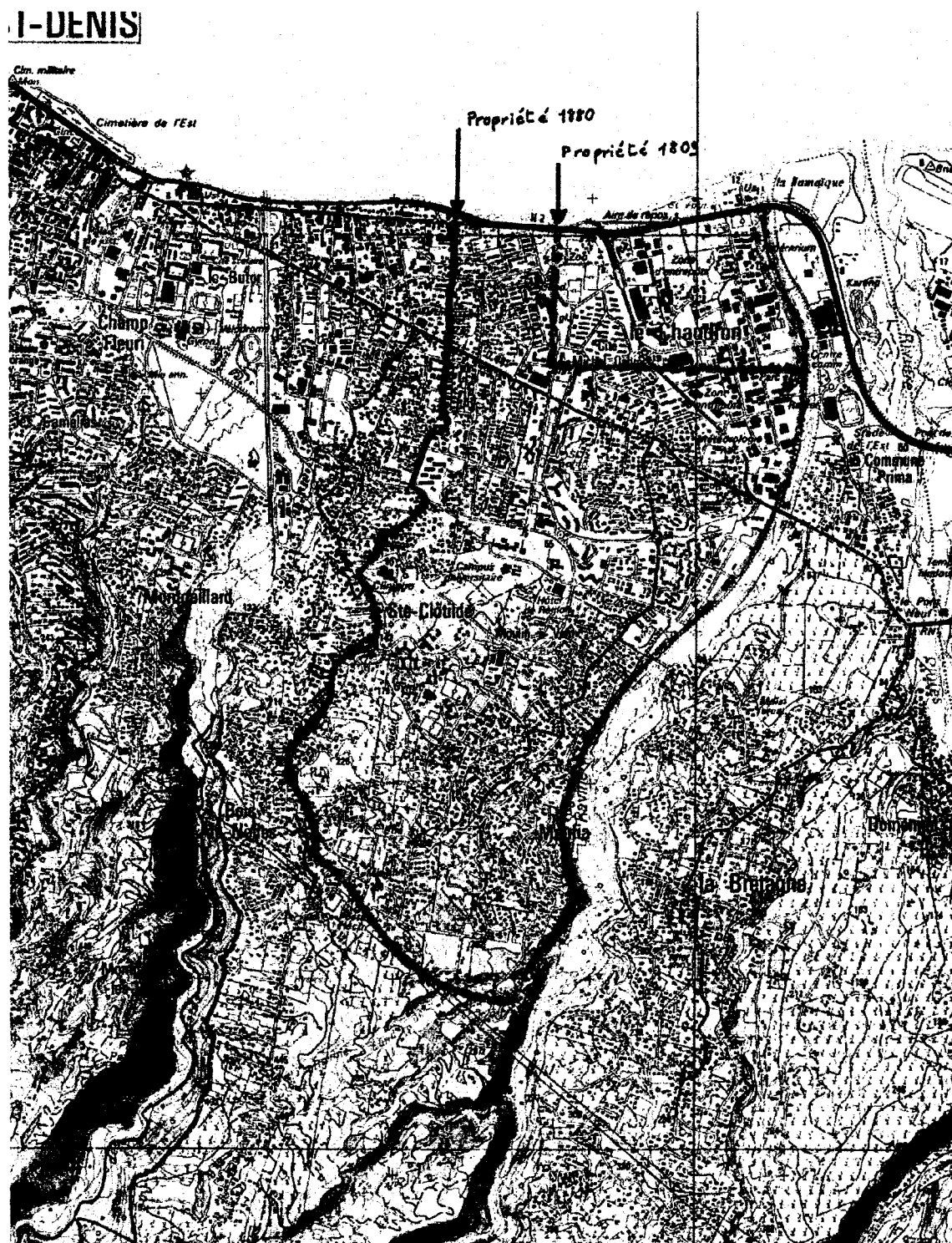
<sup>701</sup> Louis Jean-Baptiste Domenjod, né en 1789 à Saint-Domingue, arrivé à Bourbon en 1801 ; époux Duranger.

<sup>702</sup> Cf. W. A. Higman, art. cit.

<sup>703</sup> Gaudin, *Mémoire sur les établissements de sucrerie de l'Isle de Bourbon, et principalement sur ceux de MM. Charles et Joseph Desbassayns*, ADR 5 J 20.

<sup>704</sup> ADR 3 E 1701.

Carte I.G.N. - Saint-Denis.



Limites successives du domaine du Chaudron.

direction de Jean-Baptiste Gérard Laurent Gertrude Fréon (1778-1833). A sa mort sans descendance, l'usine resta encore quelques années dans la famille et fut partagée entre sa mère (1/4) ses sœurs Elisabeth Sicre de Fontbrune (3/8) et Euphrasie Eléonore Marchand (3/8) : l'ensemble est alors estimé trois cent soixante mille francs<sup>705</sup>. Puis de 1843 à 1905, malgré un certain nombre de mutations, le Chaudron demeura aux mains des Lory et apparentés.

- L'extension de la propriété du Chaudron :

De 1819 à 1848, la propriété du Chaudron, base agricole du fonctionnement de l'usine, ne va cesser de s'agrandir, passant de 71,29 ha à 250 ha (superficie x 3,5). Juste après avoir acquis le domaine, Fréon va l'agrandir en 1824 puis en 1829 (105 ha en plus ; à cette date la superficie représente 248 % de celle de 1822, date de l'achat) ; le nombre des terrains passe à six, avec un certain nombre d'enclaves de petits propriétaires entre eux. Ces achats montrent le dynamisme de Fréon, sa confiance dans le sucre, et témoigneraient aussi de la prospérité financière qui lui permet ces investissements, si, en réalité, il ne s'endettait. A partir de 1829 et jusqu'en 1843, la superficie reste stable sans doute pour deux raisons : la première crise sucrière des années 1830, qui pousse nombre d'usines à la fermeture, fait marquer le pas au Chaudron ; les difficultés liées à la succession de Fréon (décédé en 1833) et aux partages et cessions qui s'ensuivirent, gèlent les acquisitions foncières pour un temps. Avec les Lory, le domaine s'agrandit à nouveau, passant de 177 hectares à 250 ha en 1848<sup>706</sup>. Dès l'achat, le domaine se double d'un terrain de cinquante hectares que les Lory possédaient auparavant et qu'ils ajoutent au Chaudron ; jusqu'en 1846, les extensions se poursuivent avec l'acquisition de cinq terrains supplémentaires, dont trois de très petites dimensions, sans doute des enclaves.

Cette extension traduit l'adoption d'un modèle extensif (augmentation des terres en cannes), mais aussi intensif de production (renforcement de la capacité technique de l'usine), les deux choses allant de pair : une usine plus puissante pour traiter plus de cannes, et plus de cannes pour faire fonctionner une usine plus puissante. La canne représenta une part variable, mais toujours importante de la superficie. Le reste des terres était essentiellement cultivé en embrevades et en manioc, qui servaient à la nourriture du cheptel et des esclaves, puis des engagés<sup>707</sup>.

<sup>705</sup>ADR 4 Q 555 n° 6225.

<sup>706</sup> Le domaine s'agrandira encore jusqu'en 1876, pour atteindre alors 516 ha (7,2 fois la superficie originelle).

<sup>707</sup> Les chiffres de l'année 1852 (ADR 3 E 709 n° 156), montrent que cette année là, les diverses plantations de canne (première, seconde coupes) représentaient une surface de 158,55 ha, soit 49,35 % de la superficie. Le manioc pour la nourriture des travailleurs, couvrait 35,61 ha (11,83 %) et les embrevades pour les animaux 18,99 ha (6,30 %) ; « le reste des terres, précise l'acte, est en repos ou en jachère » (32,52 %). On ne saurait être

Le domaine du Chaudron s'est étendu selon trois logiques. La plus profitable consistait à s'étendre dans les bas, mais elle fut limitée : dans l'axe de la propriété la mer était proche, l'extension à l'Est était impossible (rivière des Pluies), à l'Ouest elle fut bornée par la présence d'autres propriétaires sucriers (Deguigné, Josset, Lapassade). Une seconde logique consistait à acquérir les enclaves qui existaient dans le domaine : ce fut fait progressivement, mais n'occasionna que de faibles gains de superficie. La troisième logique consista à s'étendre vers les hauts, ce qui fut fait pratiquement jusqu'à la cote 300. Cette extension qui, par la force des choses, prévalut, entraînait deux conséquences négatives : d'abord, les terres gagnées étaient particulièrement difficiles à exploiter, ensuite l'usine ne se trouva plus au centre du domaine, ce qui multiplia les transports de cannes jusqu'au moulin. Les différents propriétaires de l'usine tentèrent de remédier globalement à ces deux inconvénients en ouvrant, et ce dès l'époque de Charles Desbassayns, des chemins de charrettes, qui servaient sans doute à la fois de desserte et de coupe-feu. Le tracé, l'entretien de ces chemins coûtèrent certainement beaucoup, en particulier en journées de noirs, et augmentèrent d'autant, sans que l'on puisse le chiffrer, le prix de revient du sucre.

Sans doute la puissance financière des Desbassayns permit-elle de supporter ce surcoût, mais jusqu'à un certain point, puisque dès 1819, Charles Desbassayns empruntait 40 000 piastres [200 000 F] à son frère Philippe Panon Desbassayns, baron Richemont<sup>708</sup>, somme qui devait être « *employée à l'arrangement de ses affaires dans les établissements de sucrerie et guildiverie qu'il possède en cette île* »<sup>709</sup>, et qu'il garantit en hypothéquant les quatre habitations qu'il possédait, dont le Chaudron. Cet arrangement ne suffit pas, car lors de la vente du même Chaudron, en 1822, Charles « *transporte à Philippe Desbassayns de Richemont la somme de 18 584 piastres [92 920 F] à prendre sur le terme du prix de vente ci-dessus échéant le 31 décembre 1822* »<sup>710</sup>. Charles n'hésita pas à vendre cette sucrerie « pilote » du Chaudron, pour se concentrer sur des habitations sans doute plus rentables. Nous verrons plus bas les raisons qu'eut alors Fréon de l'acquérir. Il faut voir d'ailleurs, dans la surexploitation des terres par ce dernier (la surface en cannes y atteignit, en 1830, la part record de 64,5 % des terres !), la tentative de rentabiliser au maximum ce domaine devenu désormais moins rémunérateur.

---

étonné de ce dernier chiffre, quand on sait que la canne « énerve » la terre, comme le remarquait Thomas en 1828.

<sup>708</sup> ADR 3 E 1140.

<sup>709</sup> Entre autres son autre sucrerie de la rivière des Pluies, *ibid.*

<sup>710</sup> ADR 3 E 1148.

## 2) Le Gol, à Saint-Louis<sup>711</sup> :

Concédé à l'origine en un seul tenant, à Desforges Boucher<sup>712</sup> en 1719, le domaine du Gol a été maintes fois divisé, subdivisé et reconstitué en grande partie par la suite par un seul homme et ses héritiers : Jean-François Placide Fortuné Chabrier.

Tout au long du XVIII<sup>ème</sup> siècle, l'activité économique du Gol, qu'on appelle d'ailleurs à cette époque le « *pays des vivres* »<sup>713</sup>, est essentiellement la culture du café et la production de vivres. En effet, le premier acte de concession attribuant le « *Gaulle* » mentionne la culture du café, pratique conforme à la politique de systématisation du café à Bourbon au début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, encouragée par Desforges Boucher<sup>714</sup> lui-même. Arrivant au Gol, il devait mettre en valeur ses terres en friche. Il semble s'opérer tout au long du XVIII<sup>ème</sup> siècle, en plus du café, une diversification des cultures : on cultive du riz (d'ailleurs Boucher doit fournir annuellement à la récolte de son domaine, cent livres de riz blanc, deux moutons « *et les taxes ultérieures sur les fruits et denrées du commerce qui seront cultivés sur les présentes terres* »). A la mort de Boucher, le domaine fut partagé entre ses fils (1734), puis reconstitué une première fois en 1755, revendu en 1784 aux frères Couve et à Pascalis, qui le partagent en 1801. Il passe à partir de 1824 entre les mains de Chabrier puis de ses héritiers.

- La propriété initiale : jusqu'en 1834 :

Depuis son acquisition par Jean-Baptiste Couve lors du partage intervenu entre lui et Pascalis en 1801<sup>715</sup>, la propriété du Gol a subi plusieurs agrandissements. A l'origine, elle est bornée à l'Est par la ravine du Gol dans toute sa longueur ; à l'Ouest par la ravine des Papayes (ou Papayers), depuis le sommet des montagnes jusqu'à environ trois cents gaulettes (mille cinq cent mètres) de la route royale et de ce point jusqu'à la dite route par les terrains Ferrère

<sup>711</sup> Ce développement s'appuie sur le travail de maîtrise de Xavier Le Terrier, *Etude d'archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion : l'usine du Gol des origines au début du XX<sup>e</sup> siècle (1816-1906)*, opus cit.

<sup>712</sup> ADG, classeur 1 : Extrait du registre des concessions, contrat de concession attribuant à Desforges Boucher « *des parcelles de terrain situées à la Montagne de Saint-Paul à l'endroit appelé le Guillaume et d'un terrain vague et non défriché à l'étang du Gaulle* », le 27 novembre 1719.

<sup>713</sup> J. Barassin, *Histoire des établissements religieux de Bourbon au temps de la Compagnie des Indes, 1664-1767*, Fondation pour la recherche et le développement dans l'Océan Indien, Documents et recherches 9, Nouvelle Imprimerie Dionysienne, Saint-Denis, 1983, 218 p., pp. 69-88.

<sup>714</sup> Desforges Boucher (1671-1725), né à Brest. Après être parti aux Indes en tant que mousse, il fut fait prisonnier et réduit en esclavage. Libéré, il fut employé par le Gouverneur de Pondichéry puis par la Compagnie des Indes comme commis. Entre 1702 et 1709, il devient garde-magasin à Bourbon sur proposition de de Villiers, le gouverneur de l'époque. Il rédigea deux mémoires importants sur l'île et sa population, dont le fameux *Mémoire pour servir à la connaissance particulière de chacun des habitants de l'Isle Bourbon* en 1710. Candidat au poste de Gouverneur en 1718, il fut l'adjoint de Beauvollier de Courchant et Gouverneur de 1723 à 1725.

<sup>715</sup> ADG classeur 1 : 18 Prairial an IX, partage du domaine du Gol entre Jean-Baptiste Couve et Antoine François Marie Pascalis, par-devant Elie Philibert Chauvet, notaire public.

et Deheaulme, et ce de la grande route jusqu'à l'étang du Gol. Au Nord, elle est bornée par le sommet des montagnes, et au Sud par la mer.

Les fiches de recensement (fonds 6M) sont muettes sur la superficie, et la première indication est fournie par une obligation contractée en 1831 par Chabrier auprès de Eugène Panon Desbassayns Richemont<sup>716</sup> : l'habitation du Gol compte alors 237 ha en culture<sup>717</sup>. La propriété compte, des hauts vers les bas : une forêt ; plus bas une petite giroflerie et des terres à vivres ; la cafétérie ; en dessous un bois, un « *vaste terrain propre à faire des vivres* » mais non encore défriché ; puis la partie réservée aux cannes à sucre : de « l'établissement d'en haut » (c'est à dire la cafétérie et la giroflerie) à la sucrerie (en descendant), ce sont quarante cinq carreaux de cannes de vingt-cinq gaulettes carrées chacun (mais certains plus grands que les autres à cause de la configuration du terrain), ainsi qu'un carreau de quarante gaulettes sur vingt-cinq toujours planté en cannes. De cet endroit en descendant se trouve un terrain propre à la canne à sucre et comptant sept carreaux de la même dimension (soit quarante gaulettes sur vingt cinq chacun). De là à l'établissement de sucrerie, une « *grande étendue de terres en savanes où l'on pourrait planter beaucoup de cannes* ». De la sucrerie au bord de la mer on trouve neuf carreaux de cannes de cinquante gaulettes sur vingt-cinq. Si l'on fait le calcul, ce sont 50,93 hectares de terres allouées à la canne à sucre.

Ce chiffre représente 25,46 % de la surface exploitée du Gol. Nous sommes loin des chiffres notés pour la propriété du Chaudron où les cannes représentent respectivement 60 % et 46 % de la surface en 1824 et 1826<sup>718</sup>. A cette époque, la sucrerie est déjà décentrée vers les bas de l'habitation, dans la plaine, en bordure de la route royale, dans une zone qui reçoit facilement les eaux détournées par un canal de la rivière Saint-Etienne. Mais vu l'état des cultures de cannes, cette position basse laisse cependant la sucrerie au milieu du terroir en cannes.

- Les « augmentations » :

Entre 1831 et 1840<sup>719</sup>, l'habitation va connaître une double évolution. D'abord, dans les mêmes limites qu'en 1831, 175 ha sont défrichés : la surface en cannes atteint maintenant

<sup>716</sup> Pour 115000 F, ADR 3 E 772 n° 43 ; quelques mois plus tard, Chabrier contracte une autre obligation de 142 000 F au même, ADR 3 E 776 n° 105 .

<sup>717</sup> Sans doute 585 ha au total.

<sup>718</sup> Cf. J-F Géraud, *Archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion 1815-1915 : méthodologie, recensement, localisation. L'exemple du Chaudron*, Mémoire de DEA Lettres et Civilisation, sous la direction de Wanquet C., Université de La Réunion, 1995, p.99 bis, 225 p.

<sup>719</sup> ADG classeur 1 : Extrait des minutes du greffe du Tribunal de 1<sup>ère</sup> Instance de Saint-Pierre, le 4 juin 1840, adjudication à Chabrier de la communauté ayant existé entre lui et son épouse décédée.

142,5 ha, soit 38 % de la surface en culture. Par ailleurs en 1834<sup>720</sup>, Chabrier agrandit l'habitation du Gol par l'achat de l'habitation contiguë du Château du Gol qui appartenait à Deheaulme, et en 1840 par l'achat de l'habitation Ferrère (ou Gautier)<sup>721</sup>, elle aussi contiguë.

Ces achats, qui reconstituent pratiquement tout le domaine du Gol concédé à Desforges boucher en 1719 par la Compagnie des Indes, le rendent en même temps propriétaire des usines de ces sucriers. Lui-même crée dans les hauts, à Bellevue, une usine complémentaire.

En 1840<sup>722</sup>, l'habitation compte 355,5 ha en culture, dont 135,9 ha en cannes (38,3 %). Enfin le Gol est complété et unifié par Chabrier par l'achat des terrains de Mondon Lory, de Paul et Eugène Reilhac et celui de François Régi<sup>723</sup>. Les rares touristes de l'époque sont frappés par la taille de l'habitation et de l'usine du Gol, comme Théodore Pavie, qui évoque au début des années 1840 « *le colossal établissement du Gol, qui doit englober toutes les sucreries du canton* »<sup>724</sup>. Dans la logique de la fabrication du sucre, le remembrement de la plupart des terres de la région ne suffit pas à Chabrier, qui est obligé d'acheter, en 1846, des cannes « *provenant d'autres propriétés* ».

Comme au Chaudron, les logiques productivistes ont amené l'extension de l'habitation ; si cette extension a pu se faire en partie vers la mer, dans les bas, elle s'est faite surtout sur les pentes, en direction des hauts. Cette extension de la propriété a amené le décentrage relatif de l'usine originelle, qui ne se trouve plus, il s'en faut, au centre de l'espace cannier. Mais ce décentrage a été compensé par l'achat d'autres sucreries. La concentration n'est pas réalisée, car le maintien en fonctionnement de ces usines nouvelles évite d'allonger les transports de canne.

### C) Localisation générale des usines sur les habitations :

Les exemples du Chaudron et du Gol montrent, autant que l'on peut en juger, que les usines sont rarement restées au centre des habitations.

<sup>720</sup> ADG classeur 1 : Extrait des minutes du greffe du Tribunal de 1<sup>ère</sup> Instance de Saint-Pierre, le 4 juin 1840, adjudication à Chabrier de la communauté ayant existé entre lui et son épouse décédée, mentionnant l'acte de vente Deheaulme à Chabrier de la propriété du château, le 30 juillet 1834, au rapport de maître Jean-Baptiste François Gabriel Pothier, notaire royal.

<sup>721</sup> ADG classeur 2 : Vente dame Anaïs Ferrère à Chabrier de l'habitation Gautier, le 20 février 1840, au rapport de maître Paul Hilaire Baret.

<sup>722</sup> ADR 4 Q 1318 n° 4773 : adjudication de la succession Robin, épouse Chabrier, à Chabrier.

<sup>723</sup> ADG classeur 1 : Vente Eugène et Paul Reilhac (3 mars 1842) ; vente M et Mme François Régi (15 septembre 1842) ; vente Mondon Lory à Chabrier (8 octobre 1848).

<sup>724</sup> Théodore Pavie, « L'île Bourbon, sa situation actuelle », *Revue des Deux Mondes*, 1<sup>o</sup> fasc., 1844, pp. 373-409, rééd. Udir, 1996, 101 p., p.84.



1) Les stratégies d'agrandissement des habitations-sucreries à Bourbon :

A la différence de la Jamaïque étudiée par Higman, l'usine, placée peut-être à l'origine au centre du terroir cannier, n'y est pas demeurée, du fait de l'extension des habitations. Le traitement des données nous a permis de découvrir dans la majorité des communes des situations comparables (Tableau XV).

L'examen de ces quelques cas, qui seraient étayés par d'autres, montre que nombreuses sont les habitations qui se sont agrandies par achat de terrains ou d'habitations, si bien que même si l'usine a pu être d'abord placée au centre, sinon de l'habitation, du moins du terroir cannier, à Bourbon, elle n'y est pas restée. L'exemple de l'usine n° 24 montre sans doute la situation initiale la plus fréquente : les habitants, attirés par les profits du sucre, créent chacun leur propre sucrerie, sur des terrains parfois contigus (Buttié et Rivière).

La plupart du temps, ces habitations se sont agrandies, rarement sans doute de manière symétrique. Deux seules logiques semblent avoir été respectées : la suppression des enclaves ; l'achat, autant que faire se pouvait, d'habitations contiguës (n° 23, 196, 53, 58, 61, 75, 226, 13, 144, 237, 108, 109, 114, 116, 117, 126, 132, 201, 155, 158, 163, 182). Joseph Desbassayns commente ainsi la vente par son frère Charles du Chaudron à Fréon : « *Charles a vendu à Fréon son Chaudron 60 000 piastres [300 000 F] et 10 000 piastres [200 000 F] en quatre ans, s'est réservé la commune [un terrain] et la coupe de cette année. L'affaire est superbe pour lui, et tout le monde pense qu'elle est très mauvaise pour Fréon* »<sup>725</sup>. Fréon lui-même l'a cru, et Joseph Desbassayns lui a prouvé qu'elle était bonne : car Fréon a acheté la moitié de l'habitation de Mme Lecomte, on peut y manipuler les cannes au Chaudron ; plus 4000 gaulettes (9,5 ha) venant de Gay, près du Chaudron ; Fréon est donc propriétaire d'habitations contiguës dont la possession, aux yeux de Joseph Desbassayns, est un atout. Ajouter à cela les 36 000 gaulettes de cannes du Chaudron (85,3 ha) dont 13 000 (31 ha) de première coupe en 1823, qui font 390 milliers de sucre (195 t.), et 6000 de recoupe qui font 60 milliers (30 t.). Fréon peut planter 15 000 gaulettes (35,5 ha) car il a 100 noirs de Malherbe (gagés par ce débiteur) et 30 d'autres débiteurs. Or, 60 noirs sont suffisants au Chaudron pour faire 800 milliers de sucre (400 t.). Si bien qu'en 1823, il aura 600 milliers de sucre de revenu (300 t.) et toutes ses dettes seront payées. Au-delà de son irréaliste optimisme<sup>726</sup>, Joseph Desbassayns met en lumière, par l'agrandissement des habitations, préférentiellement par

<sup>725</sup> ADR 5 J 20, Copie de la correspondance de Joseph Desbassayns..., citée, lettre à son frère Montbrun, 10 mai 1822.

Tableau XV - "Augmentations" des habitations

commune	n° hab-sucrerie	nom	année	n° acte	"augmentation"
St-André	22		1844	4Q 558 n°6478	Vente d'une habitation formée de 2 terrains contigus et fermeture de l'usine.
	23		1828	4Q 468 n°3418	Pignolet (105 ha) achète à Hérard une habitation contiguë de 141 ha.
	24		1817		Buttié et Rivière possèdent 2 habitations-sucreries contiguës.
	196		1828	4Q 454 n°2103	Rio achète quelques terrains contigus, mais s'endette et revend.
St-Benoit	7		1827	4Q 462 n°2956	Les Gourel de St Perne ont constitué leur habitation d'achats de 1821 à 1827.
	215		1829	4Q 469 n°3518	Vetch & Cavfield ont leur habitation partagée par la rivière du Mat et la route !
St-Denis	53	Chaudron	1824	4Q 456	Fréon, acheteur du Chaudron, achète des hab. contiguës à d'Ortés et Riquebourg.
	58		1829	4Q 468 n°3441	Riquebourg achète à Moreau son habitation contiguë.
St-Joseph	61		1843	4Q 1331 n°6325	Les Isautier et Orré achètent à Delaunay des terrains contigus à leur habitation.
St-Louis	76		1846	vol 70 n°8936	Mmes Lambert et Laisné achètent aux Ethève un terrain contigu.
	226	Burnouf	1833	4Q 1294 n°1583	L'habitation-sucrerie Burnouf s'est agrandie d'un terrain contigu.
St-Paul	13		1844	4Q 1339 n°7328	Langlois fils agrandit son habitation par l'achat d'un terrain contigu.
	83		1842	4Q 1330 n°6552	L'habitation s'est constituée par achat de terrains contigus.
St-Pierre	144		1843	4Q 1332 n°6471	L'habitation est formée de plusieurs terrains contigus achetés successivement.
	151	Terre Rouge	1840	4Q 1319 n°4853	KVéguen vend un terrain en échange d'un autre, contigu à sa sucrerie du Tampon.
	237		1838	4Q 1307 n°3240	Orré achète à Hoareau un terrain contigu à son habitation-sucrerie.
St-Marie	108		1826-1831	4Q 460/488	En 1826 et 1831, Sicre achète deux terrains contigus à son habitation.
	109		1825	4Q 458 n°2600	L'habitation Vergoz est formée d'achats successifs de terrains contigus.
	114		1829	4Q 469 n°3517	L'habitation Rivière est formée d'achats successifs de terrains contigus.
	116		1827	4Q 476 n°3000	Alizard agrandit son habitation par l'achat d'une habitation contiguë (7 ha).
	117		1828	4Q 465 n°3207	Denneumont et Reynaud achètent à la veuve Dejean une habitation contiguë à la leur.
	117		1828	" " " " " "	" " " " " " aux Houpiart
	126		1827	vol 25 n°2901	Rontaunay & Tournis achètent une habitation contiguë à celle achetée en 1825.
	132		1829	4Q 469 n°3538	Testart achète à Mme Savignon 2 terrains contigus à son habitation.
	201		1828	4Q 467 n°3375	Martin Flacourt achète un terrain contigu à son habitation (accès à l'eau).
	214		1843	4Q 553 n°6080	Manès achète à Gérard l'habitation-sucrerie contiguë à la sienne (concentration).
St-Rose	155		1832	4Q 486 n°192	L'habitation vendue à Lenoir a été agrandie de terrains contigus.
	158		1832	4Q 487 n°333	Lory achète aux Royé un terrain contigu à son habitation.
St-Suzanne	163	Bel-Air	1827-1832		Joseph Desbassayns a acheté de nombreux terrains, dont plusieurs contigus.
	175		1827	4Q 459 n°2643	Ruben de Couder achète une habitation contiguë à celle achetée en 1822.
	182		1826	4Q 459 n°2638	L'habitation Brun est formée d'achats successifs de terrains contigus.

l'achat de terrains contigus, la stratégie de production extensive des sucriers, partant leur endettement.

Le résultat est le décentrage total de l'usine, ainsi Champierre de Villeneuve vend-il en 1831 à Margotteau « *l'établissement de sucrerie qui se trouve au bas de son habitation* »<sup>727</sup>, avec parfois des situations extrêmes (n° 233), comme celle de l'habitation de Vetch et Cawfield, constituée progressivement, qui se trouve au bout du compte coupée en deux par la route royale, ce qui n'est pas forcément un inconvénient, mais aussi par la rivière du Mât, ce qui est moins profitable. Le charroi en est augmenté d'autant ; le charroi, c'est-à-dire les frais de chemins, de mules, de harnais et de charrettes, si coûteuses avec leurs essieux en fer, l'emploi de noirs retirés aux champs et mis à la conduite des animaux, le temps perdu, dans une époque de l'année où l'incertitude du ciel oblige à la célérité. On a en mémoire ces « *charrettes pleines de cannes que l'on portait au moulin, embourbées jusqu'à l'essieu, [qui] ne pouvaient, malgré l'effort des mules et le jurement des nègres, avancer d'un pas* », évoquées par Théodore Pavie<sup>728</sup>. Si bien que parfois l'extension de l'habitation amène la ruine du propriétaire endetté, comme c'est le cas de Rio (196), et sans doute de beaucoup d'autres.

Dans certains cas, l'achat de parcelles, ou d'habitations-sucreries contiguës a eu pour effet les premières formes de concentration : c'est le cas de l'usine n° 22, n° 214, et d'autres sans doute. Cependant, cela n'a pas été alors la règle à Bourbon.

Le plus souvent, les habitations se sont étendues, du fait du relief de l'île, vers les hauts. On citera, parmi tant d'autres, le cas du sucrier Antoine Elie Eraste Lauratet, qui achète à Motais de Narbonne « *deux habitations conjointes dans les hauts de Sainte-Marie, plantées en girofliers, caféiers, maïs, avec une pilonnerie et deux pilons* »<sup>729</sup>. Ces terres des hauts n'ont été que partiellement des terres à cannes. En effet, l'extension vers les hauts a permis parfois l'acquisition d'indispensables « bois debout », réserves de bois d'ouvrage (charpente, menuiserie), ou de combustible ; cela a permis aussi de décaler vers les hauts les cultures de vivres, réservant à la canne les terrains des bas, plus faciles à exploiter et plus proches de l'usine. Toutefois, la plupart du temps, on a vu la canne s'élever, jusqu'à des altitudes où son rapport était médiocre, sur des terrains trop pentus, trop caillouteux, ou trop enclavés, comme cet îlet d'Aurère, au-dessus de la Possession où, en 1815, Olive Lemarchand « *ayant fait un*

<sup>726</sup> Que Billiard soulignait : « *M. Joseph Desbassayns : ce dernier, quoique un peu trop hardi dans ses entreprises...* », *op. cit.*, p. 101.

<sup>727</sup> Usine n° 48, « Mellerand », Saint-Benoît, ADR 4Q 533 n° 4396.

<sup>728</sup> Théodore Pavie, « L'île Bourbon, sa situation actuelle », *opus cit.*, p. 67.

<sup>729</sup> ADR 4Q n° 2993, 1826.

*défriché, comme on dit dans le pays, y planta du café, des cannes et du maïs ; le café n'y a pas prospéré* »<sup>730</sup>.

Parfois, les habitants sucriers ont voulu compenser cet éloignement des cannes des hauts de l'habitation, en dédoublant les sucreries. Les données dépouillées ne nous en fournissent cependant que de rares exemples. C'est le cas de l'habitation-sucrerie n° 51 (Foullon), où l'on mentionne une ancienne sucrerie en torchis, et une nouvelle dans les bas<sup>731</sup> ; de l'habitation n° 63 à Saint-Leu (de Villèle à Colimaçons), où l'on cite deux sucreries « *en haut et en bas* » de l'habitation, l'une équipée d'un moulin à manège, l'autre d'un moulin à vapeur<sup>732</sup> ; de l'habitation-sucrerie Robin (la Chatenay), n° 150, qui compte deux sucreries « *l'établissement d'en haut et l'établissement d'en bas* »<sup>733</sup> ; de l'établissement de Martin (de) Flacourt, à Sainte-Marie (n° 111)<sup>734</sup> ; à Saint-Benoît, l'extension de l'habitation-sucrerie n° 6 (Périchon de Sainte-Marie) associe la sucrerie originelle, dans les hauts, dite Bellevue, à la sucrerie de la rivière du Mât, sous la raison sociale de « Société de la rivière du Mât »<sup>735</sup>.

Dans quelques cas, l'extension des habitations oblige le sucrier à construire d'autres sucreries, pour traiter au plus près les cannes. Dans une lettre du 19 août 1819 à Otard, Joseph Desbassayns se plaint qu'il faille faire  $\frac{3}{4}$  de lieue pour porter les cannes au moulin ; deux ans plus tard, dans une lettre au même Otard, il annonce qu'il est désormais en train de construire un nouvel établissement de sucrerie, pour traiter ses cannes. Dans ce début de la période sucrière, les contraintes de lieu sont donc clairement perçues par les sucriers, et résolues par des choix extensifs, qui obèrent gravement leurs finances.

La structure de ces habitations en bande radiale est illustrée par un plan retrouvé aux ADR, le « *Plan figuratif des terrains compris entre la rive gauche de la ravine des Cafres et le bras de Mitan pour servir à la demande en concession d'eau, faite par monsieur Henry Orré* » (ill. 23 ; Saint-Pierre, 1838) ; ce plan montre le réseau serré et régulier des carreaux de cannes, qui montent jusqu'à mi-hauteur de l'habitation, auquel succède la zone du bois debout ; le tracé en rouge figure le canal qu'Orré se propose de construire. La sucrerie, qui n'est pas représentée, se trouvait au bas de l'habitation, rien moins qu'en position centrale !

<sup>730</sup> Auguste Billiard, *op. cit.*, p. 135.

<sup>731</sup> ADR 4Q 462 n° 2875.

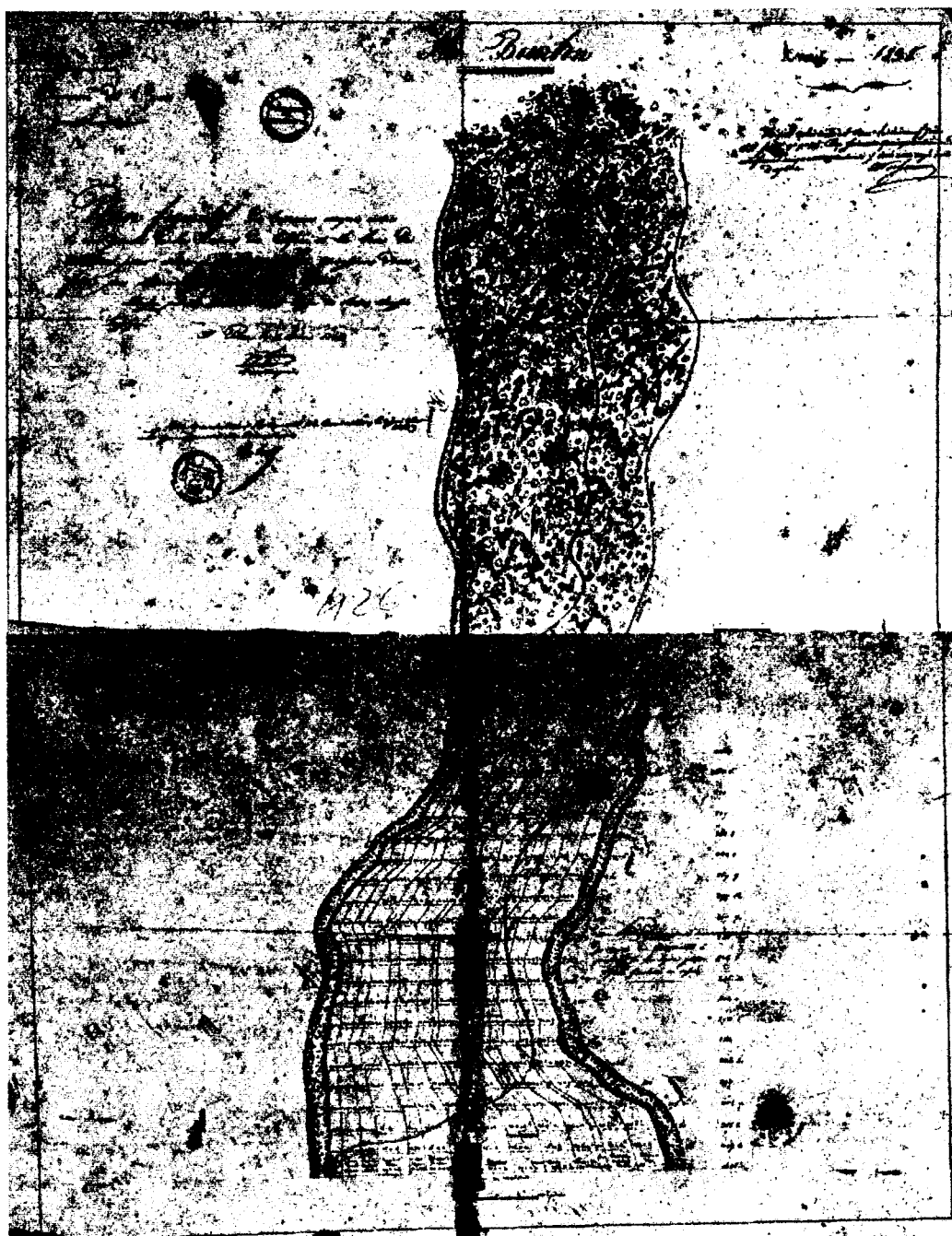
<sup>732</sup> ADR 4Q 1283, n° 107.

<sup>733</sup> ADR 4Q 1334 n° 6711.

<sup>734</sup> ADR 3E 84 n° 208.

<sup>735</sup> 4Q 577/578 n° 7976.

Plan figuratif des terrains de Henry Orré entre la Ravine des Cafres et le Bras de Mitan - Saint-Pierre - 1838.



Le plan figure l'habitation sucrière, allongée vers les hauts, où le bois debout fait suite aux carreaux de cannes. La sucrière était tout en bas.

L'extension des habitations est donc une nécessité, mais aussi une stratégie. Stratégie, car elle permet parfois de mettre l'habitation-sucrerie au contact de l'eau, si nécessaire (n° 201, quoique le plus souvent, on le verra, l'acheminement de l'eau, même à travers les terrains d'autrui, ne soit pas un problème), ou de voies de desserte. Stratégie, car on a parfois l'impression que certains sucriers achètent des terres, non seulement pour accroître, de manière extensive, leur production, mais aussi pour empêcher autrui de les acquérir, et, surtout, pour spéculer. Le meilleur exemple en est Joseph Desbassayns, au début des années 1820.

Dans sa fort précieuse correspondance déjà citée, tout entière consacrée au sucre, qu'il adresse à ses fournisseurs en France, en Grande-Bretagne<sup>736</sup>, ou aux membres de sa famille, Joseph Desbassayns témoigne de la frénésie sucrière qui s'est emparée de lui ; il explique à Otard (de Bordeaux), en 1819, qu'il peut augmenter sa production car « *il a assez de terre ; il a bien spéculé car le prix des terres a augmenté. Un terrain de 12 000 piastres a été vendu 35 000 piastres, sans établissement de sucrerie* » ; il s'est ainsi procuré un avantage sur les autres sucriers et « *sera le seul à Bourbon capable de faire un revenu annuel de 1200 milliers de sucre (600 t.)* ». Et de fait, entre 1812 et 1830, Joseph Desbassayns achète : en 1812, deux habitations à Desrieux (lieu-dit Grand Hazier) et un bois debout à Caradec et Tourris, ainsi que deux autres habitations, au même, lieu-dit Bel-Air<sup>737</sup> ; en 1819, un petit terrain à deux filles de Fanchon<sup>738</sup> ; en 1820, à son frère Montbrun<sup>739</sup>, les moitiés indivises du Grand Hazier, de l'habitation de la ravine des Chèvres, et l'habitation du Tamarin<sup>740</sup>, pour 200 000F.

Joseph Desbassayns table sur ses productions de sucre pour rembourser ; certes, celles-ci ne sont jamais à la hauteur des espérances, du fait tantôt de la sécheresse, ou de l'excès d'humidité, ou pour avoir négligé tel ou tel aspect de la fabrication. Cependant, dans une lettre qu'il adresse à son frère Montbrun le 10 mai 1820, il annonce qu'il a déjà remboursé 72 400 piastres (soit 362 000 F !). Qu'à cela ne tienne, Desbassayns poursuit sa course en avant, empruntant, passant commande, achetant terres et noirs. En 1827, il achète un petit terrain à Vincent Seusse, une habitation contiguë à la sienne à Auguste Puissant, avec

<sup>736</sup> ADR 1 J 20, Copie de la correspondance de Joseph Desbassayns ..., citée.

<sup>737</sup> 60 F, ADR 4Q 466 n° 3724

<sup>738</sup> ADR 4Q 447 n°1219.

<sup>739</sup> Cet achat sera à l'origine d'un imbroglio juridique et familial.

<sup>740</sup> ADR vol 14 n° 1643.

qui il est en affaire<sup>741</sup>, une habitation et un bois debout à Bruguières<sup>742</sup>, une vaste habitation à de Villeneuve<sup>743</sup> ; en 1828, à Brunet fils, un terrain de 2,8 ha enclavé dans ses biens, et une habitation-sucrerie rachetée à Toulguinat de Treffry, pour « 97 500 livres de sucre du cru, du terrain ou de celui de Joseph Desbassayns, rendu au dépôt de l'établissement de Sainte-Marie, ou à celui de Sainte-Suzanne s'il s'en forme un, en trois livraisons de 32 500 livres, de fin 1828 à fin 1830, plus 21 345 F payables en trois termes avec intérêt en 1831, 1832, 1833 »<sup>744</sup>. En 1832, Desbassayns achète à Chevalier de Fayard un terrain d'habitation à Bel-Air, contigu au sien<sup>745</sup> et à celui de Treffry, pour le prix de 105 000 F<sup>746</sup>.

Le résultat de ces spéculations hasardeuses est que Desbassayns s'est endetté au-delà de toute raison : en septembre 1832, débiteur de 1 294 645 F, il doit donner en gage 355 esclaves à ses créanciers, et remet aux mêmes, à titre d'antichrèse, les habitations de Bel-Air, de Sainte-Suzanne, de Sainte-Marie<sup>747</sup>.

## 2) La notion de « bassin cannier » et ses conséquences :

Très rapidement, les sucriers se sont rendu compte de la nécessité d'augmenter la production de cannes, non seulement pour accroître leurs profits, et donc pour se désendetter, mais encore pour résister aux fluctuations du prix du sucre et à la concurrence, d'autant plus que les incertitudes de la méthode de fabrication (nous y reviendrons) ne fournissaient des sucres constants ni en quantité, ni en qualité.

Si bien que d'une manière implicite s'est imposée aux sucriers la nécessité de disposer d'un « bassin cannier »<sup>748</sup> suffisamment vaste, d'autant plus qu'il fallait ménager des rotations dans les cultures, et renouveler régulièrement les plantations, par dessouchage. Cette notion a prévalu sur celle de centrage de l'usine. Certes, les sucriers avaient sans doute tenu compte de ce dernier choix, voire l'avaient privilégié, comme à la Jamaïque, mais les contraintes économiques, et, sans doute, la taille insuffisante des propriétés, en particulier dans le Nord-

<sup>741</sup> De 27,6 ha, prix : 600 milliers de sucre, ADR 4Q 464 n° 3068 ; dans une lettre à Prosper Lévesque, négociant à Nantes, datée du 8 septembre 1820, Joseph Desbassayns annonce qu'il « est associé à Puissant, propriétaire d'une habitation à côté de la sienne, et qui peut faire 400 milliers de sucre en 1821 ».

<sup>742</sup> 47500 F, 4Q 464 n° 3112.

<sup>743</sup> Pour 125 000 F, 30 000 F au comptant, le reste en 4 termes jusqu'à 1830, ADR 4Q 466 n° 3230.

<sup>744</sup> ADR 4Q 465 n°3216/3217.

<sup>745</sup> Ce terrain, planté en cannes transformées en sucre chez Desbassayns, avait été acheté en deux fois par Chevalier de Fayard, à d'Hortès du Tesson, pour 250 milliers de sucre, en 1829 et 1830, vol 29 n° 4258.

<sup>746</sup> ADR 4Q 488 n° 396.

<sup>747</sup> ADR 3E 724 n° 309.

<sup>748</sup> Terme actuel, qui désigne la zone de fourniture de cannes à l'usine, la plus proche possible, constituée soit de terres appartenant au sucrier, soit de terres dont il récupère, par contrat, les cannes.

Est qui avait vu une multiplication des usines, les avaient contraints très tôt à faire passer avant tout l'agrandissement des habitations. Très tôt, c'est-à-dire dès le début des années 1820, qui montrent l'existence d'un véritable « boom » sucrier, et l'occupation systématique, en particulier dans le Nord-Est, des terres en cannes, ainsi que la multiplication des usines.

La maîtrise d'un bassin cannier s'est faite soit par l'achat de terres, déjà plantées ou converties en cannes, donc par agrandissement de la base foncière. Soit par signature de contrats de livraison de cannes avec des planteurs non-sucriers du voisinage.

Les actes livrent un certain nombre de contrats de livraison de canne à tel ou tel sucrier (Tableau XVI). Le traitement des données a permis de mettre en évidence la progressive émergence de cette notion de « bassin cannier », qui fait passer au second plan la nécessité spatiale qui voulait que l'usine fût au centre du domaine.

Le tableau présente 70 occurrences, mais en réalité, comme certaines habitations-sucreries apparaissent à plusieurs reprises, seules 46 sont mentionnées. Cela peut paraître faible (46 habitations-sucreries sur 274, soit à peu près 17%), mais on soulignera deux points : d'abord, que pratiquement toutes les communes sont concernées (à l'exception de Saint-Philippe, qui ne comptait qu'une sucrerie), ensuite, que la vocation des actes de mutation de propriété (actes notariés, transcription ou inscription d'hypothèques) n'était pas de décrire en détail la structure de l'exploitation. Ces actes ne sont d'ailleurs jamais remplis d'une façon absolument semblable, et l'on a souvent l'impression que le notaire a volontairement abrégé l'acte. Cependant, lorsque la vente du bien s'accompagne de la cession de contrats de fournitures de cannes, ou de location de terrains, ces mentions sont portées.

Quoiqu'il en soit, ces mentions, pour rares qu'elles paraissent, renvoient à une réalité bien plus ample, et sont suffisamment nombreuses pour permettre un certain nombre de remarques sur l'émergence de cette notion de « bassin cannier », et ses implications.

En premier lieu, on remarquera qu'aucune allusion à d'éventuels contrats de livraison de cannes par des planteurs à des sucriers n'est antérieure à 1825. Sans doute y en eut-il bien quelques-uns, mais cette situation n'est pas un hasard, et s'explique par le fait que jusqu'à cette date, Bourbon connaît la phase de mise en place de l'économie sucrière, se traduisant par l'implantation rapide et désordonnée d'usines que l'on peut qualifier de « familiales », et que ces dernières ont fonctionné, à faible rendement et médiocre capacité, avec leurs réserves foncières. A partir de 1825 au contraire, les sucriers éprouvent le besoin de s'associer : la « mise en sucre » avait été précoce, dense, sur des habitations sans doute à l'origine assez réduites, du fait de ces deux caractéristiques. S'associer, c'était donc augmenter la capacité productrice, le profit, mais aussi rembourser les dettes, et résister à la concurrence. L'achat de



TABLEAU XVI - Les contrats de livraison de canne

Commune	n° hab.	Année	Propriétaire(s)/contractant(s)	Contrat de livraison de cannes
Sainte-Suzanne	17301	1819	Gimart	Gimart a épousé la fille de Greslan, d'après 4Q487 n°243, il s'agit d'un bail à ferme
Saint-André	2408	1825	Desjardins	Fanny Desjardins donnera à Florance la manipulation des cannes qu'elle plantera jusqu'à ce qu'elle édifie un établissement de sucrerie.
Sainte-Suzanne	17302	1825	Gimart	En 1824, Gimart achète 1/3 d'un immeuble à Sainte-Suzanne, l'habitation d'en haut dite Bagatelle ; Louis Lepervanche et Villier Adam possèdent les 2 autres tiers [recopié en 4Q56 n°7220] "vente de tous les terrains d'hab de la Grande Rivière compris dans le bail à ferme d'entre les époux Houbert et Gimart (Senneville, 1819)"
Sainte-Suzanne	18103	1826	Finance	Licitation des cinq héritiers Lepervanche contre Joséphine Bellier veuve François Mézières Lepervanche, de 2 habitations, Niagara et Montréal ; un bail à ferme consenti pour huit ans à Lepervanche et Vicomte Pierre Jean Benoît Dutrévou ; le 8/2/1830, 3 E 1064 n° 34, Lepervanche rachète à Dutrévou la 1/2 des droits indivis du bail à ferme.
Sainte-Marie	11503	1826	Bédier-Dubézier	Sophie Fortin épouse Lanchon est séparée de biens avec son mari ; l'habitation est formée de 3 terrains. Mme Lanchon se réserve la coupe des cannes de l'année, et plantera d'ici 1831 30000 gaulettes de cannes (soit 71,1 ha, 6000 gaulettes par an). Bédier Dubézier transportera dans son établissement et manipulera lesdites cannes jusqu'à emballage, puis livrera à Mme Lanchon 1/2 des sucres gardera l'autre 1/2 ; idem pour les sirops et mélasses mais il pourra tout garder pour lui s'il rembourse 1/2 de la valeur. Mme Lanchon fournira 1/2 des emballages (100/120 £ sucre). Bédier manipulera du 1 juin au 31 décembre sinon devra verser une indemnisation ; la 1/2 de la manipulation doit être terminée fin octobre ; Mme Lanchon indemniserà si elle ne plante pas les cannes prévues ; elle résidera sur l'habitation jusqu'à la 5 <sup>e</sup> coupe (1832), partagera la récolte de girofle et de café.
Saint-Benoît	4102	1826	Commans frères	[Cf. Vol 338 n° 2826 : il s'agit de l'habitation-sucrerie de Bras Mussard] En 1827, les frères Commans passent une convention avec Honoré Vassal fils et Jacques Deroland Deshommes [4Q 520 n°3148] "1) Commans donne à travailler à Vassal et Deshommes pour planter en cannes à sucre l'ilette de la Boucherie qui se trouve à peu près au centre de l'habitation de Bellerive. 2) Pour que les charrettes puissent parvenir à descendre la rampe de cette ilette, nous ferons faire un chemin praticable et pour ce travail, Vassal et Deshommes joindront tous leurs noirs aux autres. 3) Quand cette ilette sera entièrement planté en cannes, nous leur donnerons à travailler pour planter également en cannes d'autres terres tant qu'ils en auront besoin au-dessus de notre champ de cannes le plus élevé. 4) Nous nous engageons à fournir à Vassal et Deshommes toutes les têtes de cannes dont ils auront besoin pour planter, mais ils en feront  faire des paquets qui seront mis dans le chemin le plus à portée où nos charrettes les prendront pour les porter et déposer au pied de la rampe de l'ilette et sur le bord des autres terres qu'ils pourront planter. 6) Quand les cannes que Vassal et Deshommes auront plantées seront au meilleur point de leur maturité, nous nous engageons à les faire porter à notre moulin pour les faire exploiter. 7) Vassal et Deshommes seront soumis à faire couper les cannes, en former des paquets apportés par nos noirs au pied de la rampe du chemin de l'ilette ou sur le bord des autres champs que nous auront plantés où les charrettes les prendront pour les porter à la sucrerie. 8) Quand le sucre sera fabriqué et paré, il sera partagé par moitié, l'une pour Vassal et Deshommes, l'autre pour les frères Commans. 9) Vassal et Deshommes fourniront les saisies et sacs nécessaires pour sécher et emballer leurs portions de sucre et ensuite l'enlever à leurs frais.

				<p>10) Vassal et Deshommes déclarent n'avoir rien à prétendre sur des sirops provenant de leur part de sucre qui restera pour Commans frères qui promettent de fournir l'arack nécessaire à la dessiccation du sucre et d'en donner un coup aux noirs tandis que la coupe et l'exploitation du sucre auront lieu.</p> <p>11) Commans frères s'engagent à faire réparer gratuitement à leur forge les outils aratoires [sic], Vassal et Deshommes fournissant l'acier....."</p>
Saint-Louis	7501	1827	Hoareau/Lambert	Accord entre loueur et locataire, 3 E 1394 n° 474, 28/11/1827. Lambert établira une sucrerie avec pompe à vapeur de 4CV ou moulin à manège. Les sieurs Nativel, Hoarau et Payet s'engagent à planter des cannes (35 ha divisés par 3 = 11,85 ha chacun). Lambert en fera la manipulation. Le produit des manipulations ira par 1/2 aux planteurs, laquelle moitié sera répartie entre eux en fonction de la quantité de cannes qu'ils auront fournies, l'autre 1/2 au sucrier.
Saint-Benoît	3902	1828	frères Ruyneau de Saint-George	Partage entre Dejean et frères Ruyneau, du terrain adjudgé en 1825. Dejean obtient la portion de terrain entre l'ancien canal Broutin et les habitations Braud et Brunet, avec l'établissement du Bras Canot, ainsi que les baux de livraison de cannes des voisins Moreau, Jugant & Beraud.
Sainte-Suzanne	16906	1828	Panon Desbassayns	Demande de partage; nomination d'un expert: Prosper de Saint Perne ; acheté par Joseph Desbassayns moins 13500 gaulettes aux Puissant ; Joseph Desbassayns s'engage à planter en cannes les 2/3 du terrain dans l'espace de 2 ans sous peine de résolution de vente
Sainte-Marie	21201	1828	Alizart/Liévrin	Vente des terrains n° 2, 3, 4, 5 achetés en 1826 sur licitation des biens de la communauté entre Etienne Parent et Emilie Beauvillain qui forment l'habitation à Sainte-Marie. Font partie de la vente les conventions, traités, et autres actes semblables écrits ou non qui pourraient exister entre Dominjod et les propriétaires voisins, "relativement aux plantations de cannes à faire par eux et pour être manipulées par M. Dominjod".
Saint-André	3201	1828	Gabou	Les héritiers Dejean vendent aussi à Paul Quesnel Lavigne l'habitation de l'Etang, à Saint-André, près de Champ Borne, 25 ha de cannes, qui doivent être exploitées en 1829/30/31 par Xavier Bellier Montrose ; la coupe aura lieu après le mois de juillet jusqu'à la fin octobre ; partage des sucres avec Dejean.
Sainte-Suzanne	16203	1830	Dutrévou	Achat de l'autre 1/2 de la sucrerie Bagatelle ; Dutrévou vend en même temps son droit dans 1/2 indivise du bail à ferme de Niagara.
Sainte-Rosc	16106	1830	Rivière/Rivière	<p>Lory, Malavois, Paris et Lachapelle veulent faire en commun un état de sucrerie. Selon ASSP datant du 22/4/1828, figurant comme annexe au présent acte, Lory et Malavois s'obligent à fournir à Sainte-Rose sur le terrain que Paris leur vend, un établissement de sucrerie avec pompe à vapeur de 4 ou 6 CV plus accessoires pour la manipulation. Possibilité pour les constructeurs de la sucrerie de se servir des pierres et bois qui se trouvent sur l'habitation de Paris. Lachapelle et Paris s'engagent à faire des chemins d'extraction et des chemins d'exploitation dans les champs de cannes. L'entretien se ferait selon un système de rouaison. Lory et Malavois enverront un commandeur connaissant la manière de planter les cannes, qui en peu de temps enseignera aux noirs de Lachapelle et Paris comment planter les cannes.</p> <p>Lory et Malavois fourniront à Paris et Lachapelle les bateaux nécessaires aux transports des cannes. Les outils aratoires seront commandés par Lory et Malavois aux frais de Paris et Lachapelle. Lory et Malavois manipuleront les cannes portées par Paris et Lachapelle. ces derniers percevront la 1/2 du sucre produit. On vend aussi les droits du traité fait avec les voisins.</p>

Saint-André	1802	1830	Féry	Féry a acheté à Erambert et Montjol Gangnant, en 1828, une habitation de 3000 gaulettes (7ha) dans les hauts de Saint-André, Bras des Chevrettes, 6000F; les vendeurs s'engagent à faire trouer et planter en cannes (plans fournis par Féry de son champ ; les fera couper et mettre en paquets) tout le terrain d'ici novembre ; donneront un coup de gratte aux cannes plantées [4 Q 467 n° 3383].
Sainte-Rose	16107	1831	Lory/Malavois	Contrats de fabrication de sucres avec Pierre Lachapelle, Pinel, Desrieux, Paris & Laborie.
Saint-André	2001	1831	Bellier/Laserve/vve Dioré	Bertin cède un emplacement à Saint-Denis rue du Conseil ; mais contentieux avec Florance qui s'était engagé à faire une plantation de 6000 gaulettes (14,2 ha) de cannes qu'il aurait manipulées sur l'habitation de Leclerc vendue à Bertin ; comme l'affaire n'est pas terminée, Leclerc fera les plantation avec des têtes de cannes fournies par Bertin.
Saint-André	2302	1831	Lagourgue	G. Pignolet, époux de Françoise Notaise, possède un bail de 9 ans sur le terrain Lauret (terrain de 10ha enclavé dans le terrain vendu à Ursule Lagourgue).
Sainte-Marie	13108	1832	Melleraud ép. Hyacinthe Tabur	Malgré les 154 ha dont 99,5 de cannes, il existe un contrat entre les vendeurs et Focard de manipulation des cannes et de fabrication des sucres.
Sainte-Rose	15802	1832	Lory	Malavois et Lory ont obtenu un permis de s'établir sur les pas géométriques en octobre 1827. Malavois cède les 3/7 des baux passés avec les propriétaires voisins du terrain n° 5.
Saint-Pierre	13301	1834	Tiphaine/Chaulmet	Bache donne à Tiphaine et Chaulmet, qui projettent d'établir une sucrerie, l'usage de l'eau courante dont la source se trouve sur l'habitation Jacinthe Merlo à lui vendue le 13/12/1827. Bache plantera des cannes, les créateurs de la sucrerie devront construire le canal qui servira à alimenter la pompe à vapeur de la sucrerie et à l'usage de l'établissement.
Sainte-Suzanne	16808	1834	Abadie/Abadie/Lias	La Caisse d'Escompte et de Prêts a donné à bail l'habitation-sucrerie jusqu'e 1841 ; les preneurs s'engagent à payer les impôts, entretenir les bâtiments, ne pas céder les droits d'exploitation des cannes.
Sainte-Suzanne	18205	1834	Caisse d'Escompte et de Prêts	La CEP, vendeuse, pourra faire inspecter quand bon lui semblera les "livres, magasins, purgeries et travaux de l'habitation". Elle donne à bail et affirme aux vendeurs les terrains d'habitation et sucrerie contre paiement des charges et entretien, et 123 456 £ de sucre à payer entre 1835/36/37.
Saint-Benoît	23304	1834	Caulfield	Vente de la moitié de l'habitation Ma Pensée, et des baux de manipulation : pour les 7000 gaulettes du terrain Rivière et les 4500 gaulettes du terrain Cazette (1/4 du produit du sucre) pour 1835/36, le terrain Jean-Baptiste, les 2500 gaulettes de Mme Rolland, pour 1835/36.
Sainte-Rose	16110	1835	Adam	Prix 175 625 Livres de sucre qui viennent des 15000 gaulettes déjà plantées et des 7000 gaulettes que Mlle Adam plantera ; les cannes seront brassées à l'établissement des frères Lory à Saint-Rose, les sucres livrés à l'établissement Lory frères, après avoir été emballés par Adam, pour 1835/36/37.
Saint-Benoît	22302	1836	Defosses ép Despeissis	Irène Peindray d'Ambelle cède à Antoinette Despeissis, épouse séparée de biens de Defosses, une partie de son habitation à Bras Mussard ; Mme Deffosse s'engage à fournir chaque année la quantité de terres qu'Irène pourra planter en cannes ; ces cannes seront manipulées à l'établissement de Bras Mussard ; le produit de chaque coupe sera partagé en 2 ainsi que les sucres de sirop.
Saint-André	2414	1836	Gabou ép François Savariau	Les Savariau vendent le terrain d'habitation de Saint-André dans lesbas de la rivière du Mât, "moins cependant le moulin et les bâtiments dits de la sucrerie et de la purgerie, ensemble les formes et autres objets et accessoires faisant partie dudit établissement de sucrerie".
Saint-Leu	6603	1836	Deguigné	Cession à titre de bail jusqu'à fin 1846.
Saint-Benoît	3802	1837	Caisse d'Escompte et de Prêts	Vente des droits sur les cannes plantées et à planter par les voisins.

Sainte-Rose	16111	1837	Payet ép. Adélaïde Cléore Chassériau	Vente d'un bail de location de 12 000 gaulettes (28,4 ha) à défricher dans le haut de l'habitation, location à Ch. Féry, Paul de Richemont, V. Gallet.
Saint-Pierre	23501	1837	Lesport/Deshayes/Lecle rc	"Société dont l'objet sera la culture des cannes à sucre et l'exploitation des terres qui proviennent de la location qu'ils ont faite d'un terrain à M. Lesport père à la Petite île " et fabrication de sucre à partir de ces cannes et celles de planteurs étrangers.
Saint-Pierre	14803	1837	de Mahy (Demahy)	Le vendeur devra planter avec de "bons coeurs de cannes pris dans les hauts " la partie de l'habitation entre ses écuries et le chemin public ; l'année suivante, il devra planter la partie jusqu'au canal Saint Etienne.
Sainte-Suzanne	18206	1838	Quesnel	Les cannes plantées ou à planter sur un terrain de 2000 gaulettes seront brassées à l'établissement ci-devant Dioré que la Caisse a acquis, géré par Lias ; autres cannes seront à disposition de Quesnel.
Saint-Louis	6806	1838	Sénac	Le terrain d'habitation est divisé en 8 terrains, dont celui de Bel-Air, avec sucrerie ; cession de 4 terrains et d'un bail d'exploitation de cannes.
Saint-Pierre	14902	1838	Simon/Simon/Simon/Si mon	Vente d'un "fonds de terre", d'une sucrerie de droits sur les plantations des planteurs "attachés à l'étab de sucrerie" : Berthier, Make, Lebidan aîné, Ferrière, Bourayne, etc., ainsi que les droits aux baux avec A Motais, Lebidan aîné, Hoareau, Lesport (ASSP).
Sainte-Rose	16002	1838	Dunorick-Chassériau	Projet d'ouverture d'une sucrerie à la rivière de l'Est par Chassériau. Jean Exil Boyer consent à laisser ouvrir sur ses propriétés par les planteurs de cannes, selon les directions les plus convenables, soit en montant, soit en descendant, des chemins de charrettes, "en vue de favoriser l'établissement d'une sucrerie entre la rivière de l'Est et le petit brûlé de Sainte-Rose " ; le tracé sera fait par Chassériau ; le chemin partira de la route royale pour aller à l'établissement ; Boyer s'engage aussi, s'il plante des cannes, à ne les faire manipuler que par ce nouvel établissement, à condition que l'établissement accorde 1/2 sucres de vesou et 1/2 sucres de sirop ; Chassériau doit trouver d'ici mai des planteurs pour planter au moins 30000 gaulettes de cannes (71 ha). *id 4Q 515 n°2773 avec le droit de chemin/terres de Drosin Boyer. *id 4Q 515 n°2779 avec le droit de chemin/terres de Dominique Laxalde. *id 4Q 515 n°2780 avec le droit de chemin/terres de Rosemont Hoareau. *id 4Q 515 n°2781 avec le droit de chemin/terres de Denis Joubert. *id 4Q 515 n°2782 avec le droit de chemin/terres de François Laxalde. *id 4Q 515 n°2784 avec le droit de chemin/terres de Olive Duvergé, le chemin sera l *id 4Q 515 n°2785 avec le droit de chemin/terres de Beaufond Laxalde.  *et 4Q 515 n°2766 : Etienne accepte que Chassériau fasse passer sur ses terres de l'Ilette de la rivière de l'Est un canal, creusé ou pas, pour prendre l'eau et la conduire, par-dessus le rempart de droite, à l'établissement de sucrerie qu'il doit créer "à l'effet de faire tourner un moulin à eau à cannes " ; Etienne pourra user de l'eau, mais pas la dériver ; cela n'aura lieu que si Chassériau, d'ici mai, trouve des planteurs pour planter 30 000 gaulettes.
Sainte-Rose	16003	1838	Dunorick-Chassériau	5000 gaulettes à planter en cannes (pour 2 coupes) ; droit de "laisser enlever les pailles sèches nécessaires au chauffage de ses usines ", et faculté de faire les chemins de charrettes nécessaires à l'exploitation des cannes qui doivent être plantées.
Saint-Denis	5103	1839	Jouvancourt	Bail à ferme jusqu'au 11/07/1838.

Saint-Pierre	15103	1840	Simon/Simon/Simon/Simon	<p>K/Véguen vend la 1/2 indivise du fonds de terre de 5,5 ha avec sucrerie. Les Simon s'engagent à manipuler les cannes de Lesport frères, J Cadet, Gournay et autres planteurs qui seront sous contrat. En cas de vente de la 1/2 indivise, l'acquéreur devra être agréé par les planteurs ; l'établissement social de Terre Rouge ne concurrencera pas celui de K/Véguen au Tampon pour la manipulation des cannes ; K/Véguen ayant l'intention de faire passer "un volume d'eau considérable du canal de dérivation de la rivière Saint Etienne sur les terres de la rive gauche de la rivière d'Abord", la société ne contrariera pas ses vues. K/Véguen ne fera pas concurrence aux Simon pour l'exploitation des cannes à l'ouest de la ravine Blanche, s'ils veulent les faire manipuler à leur établissement de la ravine Blanche, à l'exception de celles du terrain de Guy de Ferrières que K/Véguen se réserve.</p> <p>Les Simon ne feront pas concurrence à K/Véguen pour les cannes plantées à l'Est de la ravine Blanche jusqu'à la rivière d'Abord, au dessous de la ligne Paradis que K/Véguen voudrait faire manipuler aux Casernes ; toute contestation sera réglée à l'amiable par des arbitres ; si leurs avis sont partagés, on fera choix d'un 3° arbitre.</p>
Saint-Pierre	15104	1840	Hoarau époux Margueritte Hoarau	<p>K/Véguen vend la 1/2 habitation et sucrerie possédée avec les Simon, qui acceptent ; en paiement, les Hoarau donnent à K/Véguen une habitation au Tampon, contiguë de celle qu'il y possède.</p> <p>Par ailleurs, K/Véguen signe avec Armanet &amp; Cudenet, qui viennent d'acheter une habitation à Terre Rouge, le contrat suivant : Armanet &amp; Cudenet s'engagent à planter des cannes qui seront manipulées par K/Véguen. Armanet &amp; Cudenet feront couper les cannes et les chargeront dans les charrettes de K/Véguen (60 charrettes/jour), qui iront les prendre par des chemins dont les pentes n'excéderont pas 6%. Armanet et Cudenet auront le droit d'assister à la fabrication des sucres, donneront les pailles sèches pour le chauffage et les têtes de cannes pour nourrir le charroi. Ils auront droit à la 1/2 des sucres de 1° et 2° jet, K/Véguen à l'autre 1/2 et aux sirops restant.</p>
Saint-Paul	9703	1840	Lambert/Turbez	Bail ASSP de location des terres et de l'usine vendue en 1845 [réf. 4Q 1334 n°7918].
Saint-Benoît	3910	1840	Deguigné ép M Ant Jules Dejean de la Batie	<p>Achat de la partie sans sucrerie que Jacques-Joseph Michel Deguigné a achetée aux frères Ruyné le 25/3/1838 [vol 79 n° 2862].</p> <p>Mme Dejean s'engage à planter chaque année 3000 gaulettes de cannes (7,1 ha).</p>
Saint-Pierre	23503	1840	Mahé	Contrat de vente de la sucrerie, et des droits sur les plantations faites ou à faire par les planteurs attachés à l'établissement.
Sainte-Suzanne	16810	1840	Lias	Bail à ferme ; Vincent et Vinson propriétaires de la Nouvelle Espérance, louent l'habitation-sucrerie, pour 72 500 F/an, payables en trois termes, fin octobre, fin novembre, fin décembre.
Sainte-Suzanne	16811	1840	Boyer de La Girodais	Lias vend à Boyer le terrain qu'il a acheté à la Caisse d'Escompte et de Prêts et loué à Vincent & Vinson ; Lias informe que l'usine a été donnée à bail à Vincent/Vinson ce qui est accepté par Boyer qui n'en prendra livraison qu'en 1845.
Sainte-Suzanne	16206	1840	Chassagne	Antoine Ulysse Chassagne, né à Bordeaux en 1802, arrivé en 1825, négociant, époux Cornuau, achète le bail pour le temps qui reste à courir (terrain d'habitation, établissement de sucrerie).
Saint-André	2002	1841	Gardye de Lachapelle	En 1841, Gardye achète un bout de terrain à Mellerand & Perrier pour l'exploitation de son établissement de sucrerie ; il leur prête 15 000 F pour qu'ils plantent 8000 gaulettes de cannes (19 ha) à brasser chez lui.
Saint-Paul	8301	1841	Conil/Lucman-Classun	Mme Desbassayns vend 2 terrains d'emplacement et loue une portion de terre marécageuse, de l'autre bord de l'étang ; Conil & Classun s'engagent à y planter des cannes, enlever ajoncs et roseaux, creuser des canaux d'assèchement.
Saint-Paul	8302	1841	Mathieu/Lucman de Classun	Vente des 2/5 dans 4 terrains avec sucrerie, achetés en particulier à la veuve Desbassayns ; vente des 2/5 des droits et prétentions sur les plantations de cannes faites ou à faire.

Saint-Pierre	14904	1841	Consorts Simon	Le vendeur se réserve : un bâtiment en maçonnerie servant de sucrerie/purgerie/magasins ; la sucrerie de sirop ; les batteries, cuillères, écumeurs ; les roues hydrauliques ; les moulins avec pièces et fondations ; la forge et accessoires ; les bois épars ; vend aussi ses droits sur les plantations de cannes de Burel, Ferrère, Reilhac, Bonenfant, Hoarau, Payet (contrats signés entre 1835/1837).
Saint-Pierre	15105	1841	Armanet/Cudenet	Vente des droits et prétentions sur les plantations de cannes de Elie Lesport, Madiran, Clovis Lesport, Gournay, J Cadet (contrats de 1839) ; ce terrain sera vendu à Burel en 1843, et pendant 9 ans, Burel restera planteur de l'établissement Armanet.
Saint-Pierre	1504	1842	Lau/Sividre/Boissel/Renaudière de Vaux	Pellier reste planteur de l'établissement vendu pendant 8 ans et entretiendra 37 ha de cannes ; les acquéreurs s'engagent à louer des terrains pour Pellier ; (usine sans terrain, travaillant avec des terrains loués).
Saint-Pierre	14603	1842	Orré	Le 12/04/1843, Charles René Orré vend l'habitation moins la sucrerie à Louis Chéremont Burel [4Q 1333 n° 6552] ; pendant 7 ans, Burel restera planteur de Orré, et aura droit à la des 1/2 sucres de vesou et de sirop.
Saint-Joseph	6105	1842	Isautier/Isautier/Orré	Joseph Orré s'engage à planter pendant 9 ans 35 ha de cannes à manipuler par l'établissement de sucrerie, et à ne pas en donner à d'autres établissements, entre Langevin et Basse Vallée, à bien les travailler, à ouvrir des chemins avec des pentes pas supérieures à 7%, à fournir sur ses terrains bois de chauffage et paille pour la nourriture et le chauffage, le tout à raison de 60 charrettes de cannes par jour ; l'établissement tirera au sort l'ordre de passage des cannes de J Orré, donnera la 1/2 des sucres de vesou et des emballages de ces sucres.
Saint-Joseph	6106	1842	Isautier/Isautier/Orré	Le 2/10/1843, les 3 sucriers achètent à Edme Delaunay et son épouse née Watings des terrains contigus (Delaunay était en contrat de livraison de cannes depuis 1841).
Sainte-Marie	12009	1842	Mmes Boyer de la Girodais/Dureau	Mmes Boyer de la Girodais et Dureau s'engagent à exécuter pour le temps qui reste les obligations de la société entre les Duvergé, les veuves Massé et les époux de Vernéty pour la culture de leur habitation, leur exploitation et la fabrication de leur sucre à la sucrerie des dames Massé à Moka, le fils Duvergé restant administrateur, et exécuter les engagements verbaux d'exploitation de cannes avec les voisins.
Saint-André	3204	1842	Bellier Montrose/de Tourris/de La Serve	En 1846, contrat avec Decotte : il plantera 6 ha de cannes, en échange Laserve fournira les têtes de cannes [4Q 577 n°7936] ; la coupe aura lieu entre 1/10 et 15/12, à frais communs ; Laserve donnera la 1/2 des sucres de 1° jet, 6% des sucres de 2° jet, la 1/2 des sucres de sirop.
Saint-Pierre	14405	1842	Choppy/Choppy	Vente de l'établissement et des droits de plantations : 12 propriétaires sous contrat depuis 1835, 1837, 1838, 1840.
Saint-Pierre	15202	1843	Burel	Burel restera planteur pendant 9 ans ; les vendeurs fourniront à Burel les journées de noirs pour donner un coup de gratte général ; il recevra la 1/2 des fumures de l'établissement Armanet & Cudenet et la 1/2 des sucres de 1°, 2°, 3°, 4° jets et des sirops non cristallisables. Coupe de Juillet à fin décembre.
Saint-André	2205	1844	Dioré	L'habitation se trouve dans les hauts de Saint-André, formée de 2 ter contigus ; Dioré s'engage à planter chaque année jusqu'à 1854, là où sur une autre propriété 16,6 ha de cannes blanches pour l'établissement sucrier de Bras des Chevettes de Lacomme & Soucaze, pas plus de 10 ha au-dessus de ce qui existe. En échange Lacomme & Soucaze paieront les frais de coupe, l'entretien des chemins, enverront les charrettes ; manipulation du 1/07 au 31/01 ; pour Dioré, 15 k sucre pour 216 l vesou et 10 F les 50 k de sucre de sirop.

Saint-Paul	1009	1844	Crémazy	Alexis Colomban Rivière de Chazalon s'engage à planter des cannes, et Crémazy à les manipuler ; 1/3 des sucres pour le manipulateur, 2/3 pour le planteur ; si la sucrerie est reconstruite, ce ne sera pas plus loin de chez Rivière qu'elle n'est. Si le propriétaire manipulateur introduit dans la localité des améliorations dans la fabric des sucres, soit par cuite à basse-température, ou de toutes inventions donnant un résultat avantageux, il devra en faire profiter le planteur.
Saint-Paul	10004	1844	Schneider	Laffon, Fitau, Caillot possédaient en commun une sucrerie. Laffon et Caillot sont décédés sans que la communauté ait été liquidée ; la société est gérée alors par les co-ayant droit mineurs (sauf les Desjardins) : location de terres, esclaves, affectation de revenus à les payer et à payer une partie des dettes. Les Caillot sont morts en laissant 5 héritiers dont Mme Desjardins. Par cet acte Mme Desjardins née Caillot cède ses droits (1/15) à Schneider (biens, baux, revenus, créances).
Saint-Pierre	23604	1845	Robin/Robin/Robin	Vente de 2 terrains, d'un établissement de sucrerie, et des droits sur les plantations faites par les planteurs attachés à l'établissements, et des droits sur les locations de terrains de 1842 à 1849 (Lesport, Cadet, veuve Herbecq, etc).
Saint-Pierre	14409	1845	Armanet/Cudenet	Vente des 4/9 indivis qui restent à Marin, et des droits sur les plantations Lenormand, Prudent, Reilhac, Payet, Merlo, Motais, Lebidan, Bret, et les droits sur les baux de R & H Lebidan (1835 à 1841).
Saint-Pierre	14905	1845	Giot/Giot/Giot	Vente de 5 terrains, de l'établissement de sucrerie, et des droits aux baux consentis par Motais, Lebidan, Urbain Marin, Hibon, Lesport fils et père, J Ady.
Saint-Benoît	3507	1846	Deguigné	Il s'agit du terrain de ravine Sèche de 57 ha. En 1847, Desile Pignolet s'engage à planter 4 ha de cannes qui seront manipulées par Deguigné : - Pignolet devra soigner les plantations " <i>en bon père de famille et selon l'usage du pays</i> " - employer assez de monde pour que les charrettes ne soient pas retardées - fournir les pailles vertes, sèches, les têtes de cannes à Deguigné moins ce qu'il faut pour la plantation et la nourriture des animaux. - Deguigné comptera à Pignolet 7,5 F pour 250 l de vesou ; le prix sera réévalué " <i>si une guerre viendrait à réduire chez tous les sucriers de la commune de Saint-Benoît les conditions de manipulation</i> ". - Pignolet ne laissera passer personne sur son habitation " <i>pouvant nuire et faire concurrence à l'établissement de Beaufond</i> ".

terres, élargissant la base foncière, n'est pas toujours satisfaisant, et les endette encore davantage, aussi se tournent-ils dès lors vers l'association avec des planteurs de cannes non sucriers, qui vont signer des contrats de livraison avec tel ou tel sucrier. On peut citer ainsi, en plus des exemples du tableau, le cas de l'habitation « La Vigne » (Saint-André), qui ne comportait pas, quoiqu'on en ait dit, de sucrerie jusqu'en 1848. Sur cette habitation, appartenant à Dejean, complantée de cannes et de girofliers, Dejean coupe les cannes et fournit les sacs qui correspondent à sa part de sucre ; Montrose Bellier prend les cannes, les transporte, les manipule, emballe et partage les sucres, et ce, précise l'acte, pour les années 1829, 1830, 1831<sup>749</sup>.

On notera aussi que les communes ne sont pas également représentées (graphe 22). Les communes du quart Nord-Est représentent plus de la moitié des contrats de fournitures de cannes (57 %), les autres communes étant beaucoup moins concernées à l'exception de Saint-Pierre. Par ailleurs, l'examen de la répartition dans le temps de ces contrats montre que le quart Nord-Est est dominant jusque vers 1834, et qu'ensuite, les contrats de livraison de cannes concernent pour l'essentiel les autres communes, en particulier Saint-Pierre. On peut tirer une double conclusion de cette situation. D'abord, c'est dans le Nord-Est que les sucriers ont en premier lieu éprouvé le besoin de s'associer des planteurs, venant compléter leur approvisionnement en leur livrant des cannes, ce qui témoigne à la fois du dynamisme de l'industrie sucrière dans cette région, mais aussi sans doute, de la relative exigüité des habitations, et paradoxalement, des difficultés à faire face aux contraintes économiques. La rareté des contrats dans le Nord-Est après 1835, témoigne peut-être du ralentissement du dynamisme dans cette région, mais aussi d'une stabilisation des capacités des usines, par faillites de certaines, et concentration.

A l'inverse, la multiplication des contrats dans le Sud, en particulier à Saint-Pierre (à elle seule, la commune concentre 25,3 % des contrats), illustre le dynamisme de cette commune : le moteur sucrier est désormais à Saint-Pierre à partir de la fin des années 1830. Comment expliquer la rareté des autres communes de la côte Ouest ? Tout simplement par la faible densité des usines dans ces communes, qui permet, même à Saint-Paul, la mise en place de vastes habitations dès le début. L'examen de la répartition des contrats montre donc lui aussi l'évolution de l'industrie sucrière à Bourbon.

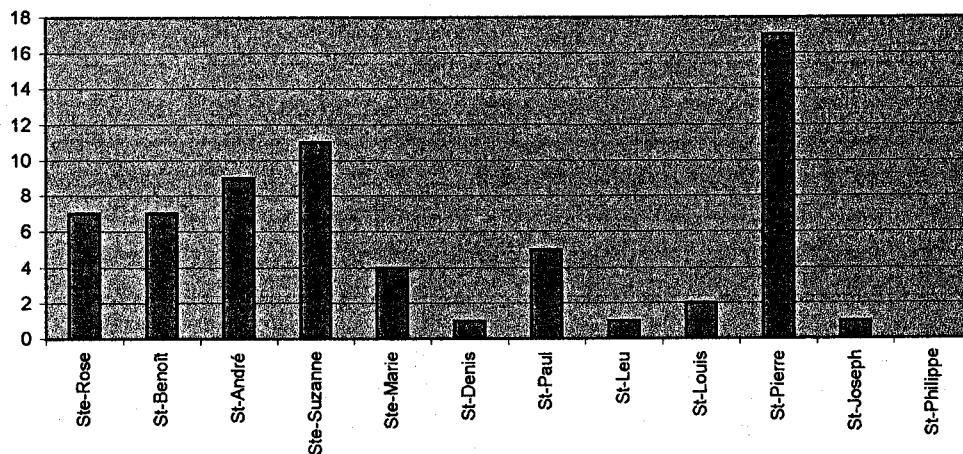
Que disent les actes sur les clauses de ces contrats ? En premier lieu, que les contrats sont soigneusement identifiés, par le nom des contractants, et cédés avec les habitations-

---

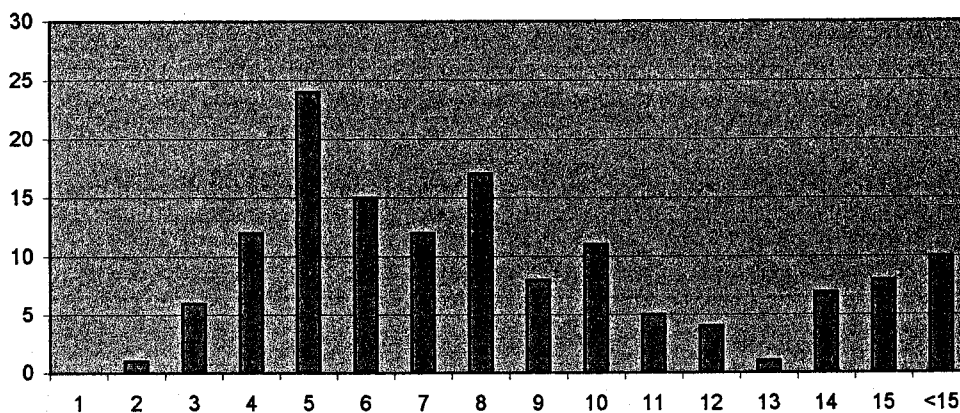
<sup>749</sup> ADR 4 Q 466 n° 3287, 1828.



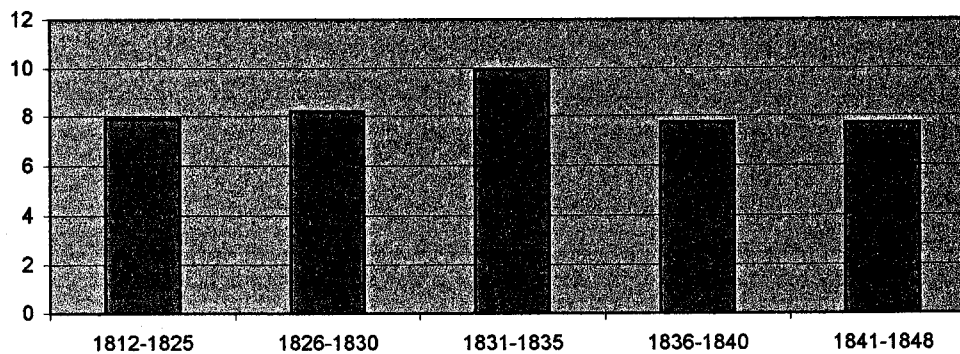
Graphe 22 - Habitations-sucreries ayant des contrats d'approvisionnement en cannes



Graphe 23 - Répartition des usines selon le nombre de bâtiments d'exploitation



Graphe 24 - Nombre moyen de bâtiment d'exploitation par usine et par période



sucreries que l'on vend, transmis de mutations en mutations de propriétés. Ils sont donc considérés comme indispensables au fonctionnement des usines : on parle ainsi de planteurs « attachés à l'établissement de sucrerie »<sup>750</sup>.

Ces contrats semblent avoir été signés pour une durée, qui, vu la rapidité des évolutions et des mutations de propriété à Bourbon, semble longue, en général 9 ans. L'usine reçoit le monopole d'achat sur les cannes du planteur, qui de son côté s'engage à ne pas livrer à d'autres établissements, et à ne pas faire de sucre de son côté. Le point le plus débattu semble avoir concerné la livraison des cannes à l'établissement sucrier, vu le prix de revient du charroi : celui-ci est fourni par l'usinier, mais le fournisseur s'engage à consacrer au chargement des charrettes suffisamment d'esclaves pour que la livraison ne traîne pas. Les actes ne disent rien sur les quantités de cannes à fournir (fixées seulement par la superficie plantée), ni sur le pesage des cannes, ni sur les jours de livraison. Le règlement se fait la plupart du temps en sucre, selon des proportions qui vont de la moitié du sucre fait avec les cannes livrées, aux deux tiers.

Le contrat s'accompagne le plus souvent de clauses collatérales ; de la part de l'usinier, il s'agit de la fourniture des plants de canne, du tracé des chemins, dont on précise le pourcentage de pente<sup>751</sup>, voire de l'envoi d'un commandeur pour enseigner la bonne façon de planter les cannes<sup>752</sup>. Ces points sont précisés avec un luxe de détails, qui relève à la fois des nécessités du discours juridique, mais permet aussi au propriétaire d'avoir satisfaction dans ses exigences de culture, et sans doute de planifier au mieux ses tâches, l'emploi de son matériel et de ses esclaves. En échange, le contrat est aussi profitable au planteur, car il lui ménage une part considérable des sucres, généralement la moitié. L'amélioration des techniques de production est également visible dans ces contrats, car dans un premier temps, on parle de livraison au planteur de sucre, en laissant de côté les sirops (n° 4201) ; puis, dans la deuxième moitié des années 1830, avec les améliorations introduites par Wetzell, on accorde au planteur la moitié des sucres obtenus en cuisant les sirops (n° 27, usine 22302) ; enfin, on lui consent également la moitié des sucres de 2°, 3° jets, etc. Toute amélioration dans la fabrication, qui augmenterait la productivité, doit profiter aussi au planteur<sup>753</sup>. Les planteurs, il faut bien le dire, qui se sont lancés à corps perdu dans la canne, ont profité à

<sup>750</sup> N° 36, usine 14902, Saint-Pierre, 1838.

<sup>751</sup> 6 %, ou 7 %, pour ne pas épuiser les animaux, dont le remplacement, assez fréquent, est fort onéreux ; cela montre aussi que ces planteurs associés occupent le plus souvent des terres des hauts, au-dessus des habitations-sucreries.

<sup>752</sup> N° 15, usine 16106, Sainte-Rose, 1830.

<sup>753</sup> N° 62, usine 1009, Saint-Paul, 1844.

l'installation de sucreries, et aux contrats de livraison ; il ne faut pas voir les sucriers comme des tyrans imposant leurs lois. L'autorité a compris cette situation, qui encourage la création de la sucrerie Lory, destinée, selon son propriétaire « à manipuler les cannes de tous les habitants depuis la rive gauche de la ravine Glissante jusqu'au-delà de l'église »<sup>754</sup>, par le commentaire suivant, soulignant « la haute utilité pour tout le canton puisque la sucrerie servira à la manipulation des cannes de tous les propriétaires voisins »<sup>755</sup>.

Avec le temps, les clauses deviennent de plus en plus précises, voire contraignantes pour les deux parties. L'usinier aura le droit de prélever également, en plus des cannes, les pailles sèches pour le chauffage des machines et batteries (il est vrai que le développement de l'industrie sucrière, les défrichements, posent avec acuité le problème du chauffage), mais aussi les têtes de cannes pour la nourriture des animaux de charroi<sup>756</sup> dont on précise aussi parfois le nombre de charretées (60/jour), et fournira les emballages, saisies ou sacs de vacoa<sup>757</sup>, souvent fabriqués à Saint-Philippe<sup>758</sup>. Les planteurs, de leur côté, ont le droit d'assister à la fabrication du sucre, pour en vérifier la qualité<sup>759</sup>, leur part dans la production de sucre peut même augmenter jusqu'aux 2/3 (n° 62, usine 1009, Saint-Paul, 1844) ; on va jusqu'à préciser qu'en cas de vente « l'acquéreur devra être agréé par les planteurs »<sup>760</sup>.

Le lien organique qui s'établit entre l'usinier et le planteur est si strict, qu'il a pu amener le juriste Delabarre de Nanteuil à se demander si « l'obligation prise par le propriétaire d'un établissement de sucrerie de manipuler les cannes d'un planteur, peut-elle être remplie par un tiers qui y est étranger, contre le gré du planteur ? »<sup>761</sup>, question qu'avaient posée à Saint-Pierre, au moment de la cession de l'usine Bréon Deheaulme (1833) à Deheaulme et Lacaze (1837), les dames Cadet et Leichnig, fournisseuses de l'établissement. Ces dames furent déboutées, et Delabarre ajoute un commentaire intéressant, notant que « dans l'état de développement que la fabrication du sucre présente à Bourbon, on ne peut que considérer que l'art de faire du sucre soit une qualité tellement inhérente à telles ou telles personnes, que celles-ci ne puissent être remplacées par d'autres ». Un planteur, ajoute

<sup>754</sup> Usine n° 161 « Lory/Malavois », ADR 4Q 465 n° 3193, 1828.

<sup>755</sup> ADR 20 K 01, 22 K 01.

<sup>756</sup> N° 41, usine 15104, Saint-Pierre, 1840.

<sup>757</sup> Nom vulgaire d'une espèce de pandanus (plante arborescente, à port de palmier, originaire de Malaisie, que l'on trouve dans les Mascareignes et à Madagascar) dont les feuilles sont tressées.

<sup>758</sup> N° 55, usine 6105, Saint-Joseph, 1842.

<sup>759</sup> *Ibidem*.

<sup>760</sup> N° 40, usine 15103, Saint-Pierre, 1840.

<sup>761</sup> Delabarre de Nanteuil, *Législation de l'île Bourbon, opus cit.*, « Exploitation de cannes », p. 622 sqq.

Delabarre « *a toujours le droit d'assister à la fabrication de son sucre, ou à la faire surveiller par ses régisseurs ou ses commandeurs*<sup>762</sup> ».

Ce lien entre usinier et planteur en vient même à présider à la fondation d'une sucrerie. C'est ainsi qu'à Sainte-Rose, commune où le nombre des usines est pourtant limité, Chassériau ne fonde son établissement (n° 37, usine 16002), qu'après s'être au préalable assuré par contrat la fourniture de 30 000 gaulettes de cannes (71,1 ha) par une série de propriétaires, et après avoir également négocié l'autorisation d'ouvrir des chemins, d'y passer, et d'y faire passer l'eau. A Saint-Leu, Adélaïde Laforgue, épouse de Pierre Hibon informe le Tribunal terrier, auprès duquel elle sollicite une autorisation de prise d'eau, « *qu'elle possède au quartier Saint-Leu, à la ravine du Trou, un beau terrain d'habitation propre à la culture de la canne à sucre. Que ce terrain est voisin de plusieurs autres propres à la même culture. Que toutes ces propriétés productrices autrefois de café ne donnent plus aujourd'hui que du maïs ; que frappés continuellement par des coups de vent, les propriétaires de ces terrains sont décidés à se livrer à l'industrie sucrière. Toutefois, pour que leur projet puisse s'exécuter, il faut qu'une pompe à vapeur s'établisse à proximité des propriétaires dont s'agit [sic], et c'est l'exposante qui s'est engagée à créer l'établissement nécessaire à l'exploitation des cannes à sucre. Mais elle a besoin des eaux de la ravine du Trou* »<sup>763</sup> ; la création de la sucrerie est donc fonction de la présence de planteurs qui se sont préalablement engagés à fournir Mme Hibon.

Ainsi émerge de manière implicite ce que l'on pourrait nommer la notion de « bassin cannier » : une habitation-sucrerie, une usine, ne vaut que si elle possède suffisamment d'approvisionnement en cannes, qu'elle ne peut se procurer par ses seules réserves foncières, en un mot si elle possède un bassin cannier. Cette extension de la zone d'approvisionnement des usines ne pouvait que les mettre en opposition, en concurrence les unes avec les autres. Les actes recensés en témoignent de deux façons. D'abord par les mentions, répétées, que les planteurs s'engagent, comme Boyer, « *s'il plante des cannes, à ne les faire manipuler que par ce nouvel établissement* » (n° 160). Ensuite, parce que les usiniers eux-mêmes ont tendance à délimiter leurs zones d'approvisionnement, et s'engagent à ne pas se faire concurrence : c'est le cas de K/Véguen et des Simon avec qui il est, un temps, associé (n° 40, usine 151 : K/Véguen ne fera pas concurrence aux Simon pour l'exploitation des cannes à l'Ouest de la ravine Blanche), c'est aussi le cas des sucriers Lory et Malavois, à Sainte-Rose en 1842, qui

<sup>762</sup> Les commandeurs sont des esclaves.

<sup>763</sup> ADR 22 K 09, 26/10/1836.

s'interdisent « de prendre des cannes pour leur sucrerie au-delà de la borne de Gardye Lachapelle »<sup>764</sup>.

Cette situation devait avoir une double implication, que de nombreux auteurs conseillent à l'époque, à savoir la dissociation entre l'usinier et le planteur<sup>765</sup>, autrement dit la mise en place « d'usines centrales ». Nous reviendrons sur ce débat, mais les actes concernant les contrats de fourniture de cannes témoignent de cette évolution d'une double manière. On voit certains usiniers vendre leurs usines, se débarrasser des charges de la fabrication, mais rester planteurs de l'usinier qui a racheté leur usine, par concentration. Lorsque les sucriers Armanet et Cudenet, en difficulté, vendent à Burel une partie de leur habitation, celui-ci s'engage à rester planteur pendant 9 ans ; les vendeurs fourniront à Burel les journées de noirs pour donner un coup de gratte général ; il recevra la moitié des fumures de l'établissement Armanet & Cie et la moitié des sucres de 1°, 2°, 3°, 4° jets et des sirops non cristallisables<sup>766</sup>. C'est aussi le cas de Pellier (n° 53, usine 15), etc. Par ailleurs, on voit également certains usiniers se défaire de leur habitation, et ne garder que l'usine : de Mahy vend son habitation aux consorts Simon, ses droits sur les plantations de cannes de Burel, Ferrère, Reilhac, Bonenfant, Hoarau, Payet (contrats signés entre 1835/1837) mais « se réserve un bâtiment en maçonnerie servant de sucrerie-purgerie-magasins ; la sucrerie de sirop ; les batteries, cuillères, écumeurs ; les roues hydrauliques ; le moulin avec pièces et fondations ; la forge et accessoires ; les bois épars »<sup>767</sup>. L'usine de la Nouvelle Espérance avait été fondée en 1838 par Vincent et Vinson sur ce principe d'une usine sans terre (n° 168) « avec la pensée d'en faire une fabrique centrale dans laquelle les petits planteurs devaient apporter leurs récoltes et fabriquer leur sucre, évitant ainsi des frais de manutention écrasants pour l'habitant qui ne possède pas un grand domaine »<sup>768</sup>, travaillant avec les cannes extérieures. La solution (nous y reviendrons) fit long feu, et dès 1840, Vincent et Vinson devaient louer des habitations-sucreries pour être sûrs d'être approvisionnés en cannes. En effet, souligne le docteur Yvan,

<sup>764</sup> Usine 158, « Lory », ADR 4Q 540 n° 4917.

<sup>765</sup> L'hypothèse n'était pas nouvelle, et dès 1817, Billiard écrivait : « Les sucreries semblent exiger un plus grand concours de moyens, lorsqu'on veut être à la fois cultivateur et manufacturier ; mais on peut diviser les forces pour la culture, et ne les réunir que pour la fabrication ; le fabricant n'a besoin pour cela que de s'entendre avec le cultivateur. Ces observations démontrent que les cultures dites coloniales ne s'opposent point à la division du travail, si favorable dans l'état de liberté [économique] et à l'émulation et à l'accroissement de la masse des produits », *opus cit.*, p. 181.

<sup>766</sup> Vente de terrain à Burel par Armanet et Cudenet, ADR 4 Q 1335 n° 6877, 24 août 1843.

<sup>767</sup> N° 51, usine 14904, Saint-Pierre, 1841.

<sup>768</sup> Docteur M. Yvan, *de France en Chine*, 1844, ADR..., p. 161.

les petits planteurs ne furent pas fiables dans leur approvisionnement, faisant pression sur les sucriers qu'ils sentaient à leur merci pour augmenter le prix des cannes livrées<sup>769</sup>.

L'étude de l'emplacement de l'usine sur l'habitation à Bourbon montre très clairement que les localisations ont changé. On est passé d'une localisation qu'on peut estimer autrefois centrale par rapport au terroir en cannes, à une situation qui devient périphérique par rapport à ce terroir. Les sucriers ont eu cependant assez peu de liberté dans le choix des localisations, du fait de la nécessité du substrat foncier. La terre force. Dans un premier temps cependant, les localisations prennent sens par rapport aux propriétés du sucrier. Ensuite, les remembrements et augmentations donnent un nouveau sens à la localisation de l'usine qui, sans avoir migré, se trouve décentrée. Les contrats de fourniture de cannes ne font que renforcer cet aspect. La dimension proprement spatiale s'efface devant la dimension économique. Cette évolution a été rendue inévitable par l'évolution économique de l'industrie sucrière dans l'île, qui s'accompagne de la prise en compte par les sucriers des contraintes financières, des notions de rentabilité et de concurrence.

Plus qu'à l'exemple jamaïcain, l'étude de la localisation des usines sur l'habitation renvoie à ces lignes de Chaptal : « *Le choix d'un emplacement plus ou moins convenable influe puissamment sur le succès d'une entreprise ; et l'artiste le plus habile luttera vainement contre les obstacles qui se reproduisent sans cesse, si sa localité est mal choisie. Il arrive souvent qu'un fabricant, séduit par la beauté des bâtiments [dans le cas de l'installation d'une usine dans des bâtiments préexistants, comme les bâtiments religieux] ou par un cours d'eau, y fixe ses usines ; mais a-t-il fait attention à la valeur du combustible, au prix de la main d'œuvre, à la facilité des débouchés ? A-t-il comparé les avantages et les inconvénients de sa position avec ceux des fabriques dont les produits sont analogues ? Toutes ces considérations doivent être pesées et calculées d'avance, car elles entrent comme élément, dans ses succès ou ses revers* »<sup>770</sup>.

Le capitalisme et son fonctionnement pénètrent peu à peu l'esprit des sucriers, et ce n'est pas un hasard si les exemples les plus clairs en sont donnés, en 1840, par celui qui sera, au début de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le sucrier le plus puissant de l'île, Gabriel de

<sup>769</sup> A la même époque, pareille mésaventure arriva à Périchon de Sainte-Marie qui tenta, à Salazie, de développer la sériciculture, créant dans le cirque une magnanerie et une filature qui devaient être approvisionnées par des éleveurs locaux ; Cf. Jean-François Géraud, *La soie à Salazie...*, *opus cit.*

<sup>770</sup> Chaptal, *De l'industrie française*, Antoine Augustin Renouard, Paris, 1819, 2 vol., vol. p. 232 : « De la conduite du fabricant et de son influence sur l'industrie », cité dans *Le mouvement social, l'espace de l'usine*, n° 125, oct. Décembre 1983, dir. Michèle Perrot, « De la manufacture à l'usine en miettes », pp. 3 à 12.

K/Véguen. A Bourbon l'espace de l'habitation, autant qu'un espace géographique, devient un espace économique.

### III L'espace usinier :

L'espace usinier est partie de l'espace sucrier : c'est l'espace qui est occupé par les bâtiments de l'usine, et qui, d'ailleurs, forme tout autant l'usine que les bâtiments. Cet espace correspond dans la terminologie coloniale et bourbonnaise de l'époque à ce que l'on appelle « l'établissement », c'est-à-dire la partie de l'habitation où se trouvent installés, établis, les bâtiments de résidence et d'exploitation. Sur les habitations, un « établissement » préexistait au sucre, correspondant aux époques agricoles antérieures. La mise en place des usines modifia ces établissements.

#### A) L'héritage des cultures antérieures :

Les habitations-sucreries se composent, comme toutes les habitations, de trois parties : la partie bâtie, la partie en culture, et la partie inculte. Nous avons déjà développé ce qui concerne la part respective de ces deux dernières parties, et la répartition des cultures<sup>771</sup>.

La canne, le sucre, vont prendre la suite des cultures spéculatives qu'a déjà connues Bourbon, café, coton, épices, et vont hériter, au-delà de pratiques et d'organisations culturelles, d'un espace bâti d'exploitation. L'espace bâti est en grande partie un héritage des époques et des activités antérieures, mais ces activités se limitaient au traitement, au conditionnement des produits agricoles, et non à leur transformation industrielle comme le fera la mise en place de l'industrie sucrière à Bourbon. Et la « mise en sucre » de l'île ne se limitera pas à l'introduction de modes de fabrication du sucre, elle fera changer d'échelle toutes les activités qui lui sont liées, de la culture à l'exportation.

L'habitation et son emplacement, ses bâtiments d'exploitation, ont été décrits, pour le début de notre période, par deux auteurs, Billiard et Betting de Lancastel, mais on pourra faire précéder ces descriptions par l'évocation que le comte G. Mareschal de Bièvre donne de l'habitation de Patu de Rosemont<sup>772</sup>, son parent, à partir de papiers de famille. Mareschal de

<sup>771</sup> « Les terres en cultures sont des champs de maïs, de manioc, de patates [vivres], de cannes à sucre, ou des plantations de café et de girofle...La même habitation comprend une, deux, ou trois de ces plantations, et les réunit quelquefois toutes », Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon*, opus cit., p. 146.

<sup>772</sup> Sur les Patu de Rosemont à l'époque, voir J. Ryckebusch, « Une famille bénédictine, les Patu de Rosemont », in *Saint-Benoît, un quartier réunionnais au fil des ans (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Association Historique Internationale de l'Océan Indien (AHIOI), 1990, Saint-Denis, 208 p., pp. 133-143.

Bièvre décrit « un vaste carré de terre rouge que bordaient de grosses pierres : c'était la 'plate-forme', aire soigneusement battue où s'opéraient les principales manipulations agricoles. Sur trois côtés de ce carré, les 'cases' d'exploitation, granges, écuries, poulailler, forge, dressaient leurs cloisons à claire voie, leurs toits en paille. Enfin, séparée de la 'plate-forme' par une haie de rosiers, s'élevait la maison d'habitation, entièrement bâtie en bois »<sup>773</sup>.

Billiard décrit une habitation « pré-sucrière », consacrée à la culture du café et du coton. Les bâtiments sont organisés autour de plates-formes, que l'on appelle aussi « argamasse »<sup>774</sup> : « L'argamasse est entourée par la grande case, le magasin à café, le magasin à maïs, le bâtiment des moulins à coton<sup>775</sup>, tous séparés les uns des autres ; dans un angle, la cuisine à monsieur, dans un autre, le pavillon des hôtes, dans un troisième, la case de la négresse de confiance ; sur une argamasse inférieure, les écuries, la cuisine et l'hôpital des noirs, d'autres petits bâtiments nécessaires à l'exploitation ; plus bas encore, les basses-cours et le camp des noirs, composé d'une cinquantaine de cabanes en bois couché. On remarque celles des commandeurs et des esclaves les plus laborieux ; elles ont un petit enclos pour élever des cochons ; quelques pieds de tabac sont cultivés autour de la maisonnette »<sup>776</sup>.

« Sur l'habitation, écrit de son côté Lancastel, existe presque toujours une maison de maître, ordinairement en bois...En avant, il existe presque toujours une plate-forme sur laquelle on fait sécher le café ou le girofle, et quelquefois le sucre. Non loin de là est le magasin, la cuisine, des écuries, des poulaillers, des parcs ou enclos pour les bœufs, les cochons ou les tortues ; un hôpital pour les esclaves malades ; tels sont à peu près les détails de tous les bâtiments que l'on voit dans une habitation. Leur nombre, leur étendue, et la manière dont ils sont construits dépendent généralement de l'importance de la propriété et de l'aisance du maître »<sup>777</sup>. De telles habitations ont été représentées par Jean Joseph Patu de

<sup>773</sup> Comte Mareschal de Bièvre, « La vie créole à l'île Bourbon pendant la Révolution », *Revue des Etudes Historiques*, 1930.6 année 96.

<sup>774</sup> L'argamasse, ou argamaste, désigne à Bourbon : soit un enduit imperméable et dur utilisé dans l'architecture de l'Inde (côte de Coromandel), et dont on recouvrait les toits en terrasse, fait de chaux de corail, d'étope, de sucre, de blancs d'œufs ; l'usage de cet enduit fut importé à Bourbon au XVIII<sup>e</sup> siècle, avec généralement les Indiens aptes à le faire, souvent « esclaves à talent » ; soit le toit en terrasse recouvert de cet enduit, on parlera alors de « toit en argamasse » ; soit une plate-forme recouverte de cet enduit, servant à l'origine au séchage du café, puis parfois à celui du sucre, ou de la bagasse.

<sup>775</sup> Il s'agit de moulins à égrener le coton.

<sup>776</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 60.

<sup>777</sup> Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon, opus cit.*, p. 146.



**a) Patu de Rosemont : Environs de la Rivière de l'Est - 1810.**



Dans les hauts de Saint-Benoît ; la maison d'habitation, à gauche, est précédée par une plate-forme ; au premier plan, des cases d'esclaves.

**b) Patu de Rosemont: id.**



Autre exemple de la maison d'une habitation consacrée au café.

Rosemont (1766-1818) qui peint Bourbon d'avant le sucre, Bourbon du café<sup>778</sup> : « Environs de la rivière de l'Est » (ill. 24), ou par Jean Baptiste Louis Dumas (1792-1849) : « Habitation de la côte Est de La Réunion »<sup>779</sup>.

Ces descriptions peuvent être accompagnées de celles, succinctes, que l'on trouve dans les actes, comme la description de l'ancienne habitation Pajot, acquise par Rontaunay, dotée d'un « emplacement de 160 m de côté, avec maison, godon, pavillon, cuisine, case, magasin, parc à cabris, pigeonnier, poulailler, et arbres fruitiers »<sup>780</sup>, et parmi d'autres, celle de l'habitation Béraud qui précise qu'il existe sur l'habitation « deux établissements, le premier avec maison, pavillon, magasin, cuisine, écurie, hôpital, forge, 30 cases à noirs », ce qui est le cœur originel de l'habitation, et « un autre établissement où a été montée la sucrerie »<sup>781</sup>. La structure originelle de l'emplacement de l'habitation s'est perpétuée, tout au plus a-t-elle été « réinterprétée » par le sucre.

Ces descriptions des bâtiments d'habitations pré-sucrières ont en commun de montrer que l'espace du travail non agricole est d'abord un espace vide, un espace extérieur. Plate-forme, argamasse, l'essentiel du travail de transformation et de préparation s'y produit. Cet espace extérieur et vide organise également les bâtiments, puisqu'ils se disposent d'ordinaire autour de lui. Il y a d'abord la nécessité d'un terrain plat, ce qui n'était pas toujours facile à trouver dans une île montagneuse comme Bourbon, en particulier dans les hauts<sup>782</sup>. Ces terrains plats ont été aménagés, parfois édifiés par les hommes, sous l'aspect d'une plate-forme, ou de plates-formes successives en terrasse. Ainsi l'habitation de Joseph Fontaine, à la ravine à Marquet : au centre se trouve une terrasse de 88 m E/O sur 45 m N/S, avec une maison de bois et bardeaux, deux pavillons de bois, une treille, une garenne, un hôpital ; au-dessus, une deuxième terrasse en pierre est l'argamasse d'une ancienne cafétéria (il reste de nombreux pieds de café) avec un magasin de bois avec cloche, une cuisine avec un four, une étable à vache, une balance avec fléau, dix-huit cases à noirs ; lorsque cette cafétéria s'est transformée

<sup>778</sup> On distingue, dans un de ces arrière-plans qui renseignent tant l'historien, sur la gravure « *Eruption du volcan de l'île Bourbon, 8 septembre 1812, 5 heures du soir, du bout du Piton Rouge* » deux habitations précédées des « argamasses » à café, ADR.

<sup>779</sup> ADR pour l'une et l'autre.

<sup>780</sup> ADR 4Q 538 n° 4709, 1841.

<sup>781</sup> Habitation-sucrerie « Joseph Béraud », n° 229, ADR 4Q 507 n° 2117, 1836.

<sup>782</sup> Aujourd'hui, alors que les sucreries ont disparu, ces terrains plats ont été récupérés souvent pour des écoles (en bas de Piton Rond à Sainte-Rose, par exemple), des plateaux sportifs (ceux du lycée Evariste de Parny, à Plateau Caillou, correspondant à l'usine de La Renaissance), voire des cités (au Portail, Saint-Leu).

en sucrerie, vers 1820, on a construit plus bas, près de l'eau, au fond de la ravine à Marquet, une dernière terrasse avec l'établissement de sucrerie<sup>783</sup>.

Ces plates-formes sont le cœur de l'espace de l'exploitation, et distribuent les bâtiments à leur périphérie. Ces bâtiments s'ordonnent en trois pôles : celui du maître (maison et dépendances), celui du travail lié à l'activité agricole proprement dite, celui de la main d'œuvre esclave. Le pôle du maître comprend la maison (grande case, en bois), dont une « salle à manger » est parfois détachée, un pavillon pour les hôtes de passage, la cuisine du maître, parfois un magasin à vivres, et les cases des esclaves de confiance, dits « domestiques », qui ont la plupart du temps des relations d'affection, voire de famille, avec le maître<sup>784</sup>. Le pôle de travail comprend les bâtiments liés à la, ou aux cultures : magasins à céréales, pilonnerie à café, sécherie à girofle, indigoterie, case du moulin à égrener le coton ou à moudre le grain, forge, ateliers parfois, basses-cours diverses. Le pôle de la main d'œuvre est formé du camp des noirs, ou cases à esclaves, parfois avec enclos, de l'hôpital, de la cuisine pour les noirs.

Cet espace organisé se rencontre sur les grandes habitations qui vont se transformer en habitations-sucreries, ou auxquelles se substitueront les habitations-sucreries : notre propos concerne en effet a priori les « grandes exploitations », et non celles des planteurs, encore moins celles des petits blancs. C'est cet héritage qui va être récupéré, « interprété », modifié par l'activité sucrière. En effet, quelles qu'aient été les activités liées précédemment à ces bâtiments, ils n'ont jamais à Bourbon accédé à la dimension de la « fabrique », qui, en Europe, a souvent précédé, et même « informé » l'usine qui prenait sa suite.

#### B) L'espace de l'usine :

Bourbon n'a pas connu la mise en place de la fabrique, cet « *établissement de faible ou de moyenne importance, souvent peu mécanisé ayant pour objet la transformation de matières premières ou de produits semi-finis en produits manufacturés* <sup>785</sup> », qui apparaît dans le contexte du textile. L'exclusif interdisait l'activité manufacturière aux colonies, les tentatives

<sup>783</sup> ADR 4 Q 1362, n° 10020.

<sup>784</sup> On renverra, sur ce point, à l'ouvrage déjà ancien de Gilberto Freyre, *Maîtres et esclaves, la formation de la société brésilienne*, Tel Gallimard, Paris, rééd. 1974, 551 p., notamment les pages 261-431, et pour Bourbon, au fort intéressant ouvrage de Prosper Eve, *L'amour à Bourbon à l'époque de l'esclavage*, 1998, Département de La Réunion-Océan Editions, 207 p., en particulier les pages 130-163. Prosper Eve toutefois insiste surtout sur la violence de et dans ces relations ; pour notre période, nous citerons les témoignages que donne Lescouble en son Journal, et, parmi d'autres, le cas de l'avocat bordelais Georges Lacaussade, uni à l'affranchie Fanny Desjardins, qui sera un temps une des femmes propriétaires d'une sucrerie dans l'île.

de développer la production de soie avaient échoué à Bourbon au XVIII<sup>e</sup> siècle, comme celles de répandre le coton ou d'implanter des indigoteries, même s'il y en eut de rares exemples. La seule activité de transformation n'avait été que la préparation du café, qui se limitait à un séchage, un décorticage, un emballage ne mettant, jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>786</sup>, que de rudimentaires instruments en jeu, comme les pilons maniés à bras d'hommes, et un savoir-faire fort étroit. Pas plus de proto-industrie ou d'industrie rurale à Bourbon que dans les autres colonies, avant le sucre. Par ailleurs, la présence du système esclavagiste empêchait l'existence d'une classe de paysans qui aurait trouvé un complément de revenus dans la pratique d'une activité artisanale à domicile, à temps partiel, comme, jusque dans les années 1840 encore, ces paysans d'Alsace cités par Alain Dewerpe, qui relaient le tissage du coton en déclin par celui de la laine, ou ceux du Nord, qui pratiquent la fabrication saisonnière du sucre de betterave, d'octobre à mars<sup>787</sup>.

Dans ces conditions, l'apparition de ce que les contemporains nomment sans hésitation la sucrerie ou l'usine à sucre, l'usine sucrière, même si elle s'insère dans une nébuleuse de bâtiments préexistants, n'en est pas moins spécifique, ne serait-ce que par ses activités et leur volume. Cette spécificité se traduit-elle par la mise en place d'un espace usinier ?

#### 1) De nouveaux bâtiments :

La fabrication du sucre qui a, dans une certaine mesure, « réinterprété » les bâtiments existants, a surtout d'emblée nécessité des bâtiments spécifiques. « *Un établissement de sucrerie*, écrit Lancastel, *comprend non seulement les dépendances de toutes les habitations, telles que magasin, cases à noirs, hôpital, etc., mais il se compose en outre d'un bâtiment pour le moulin et d'un autre pour la batterie, ordinairement réunie à la purgerie* ». Ce sont ces bâtiments dans leur ensemble qui portent globalement le nom, pour les contemporains, d'usine sucrière, et non la seule sucrerie. L'usine sucrière se définit donc par un ensemble d'activités étroitement liées qui sont hébergées par des bâtiments, à l'origine, distincts. Ces bâtiments sont, au minimum : le moulin, la sucrerie, la purgerie, le hangar à bagasse. D'emblée, dans cette description, l'accent est mis sur les bâtiments, la notion de travail et d'espace extérieurs disparaît.

---

<sup>785</sup> André Louat, Jean-Marc Servat, *Histoire de l'industrie française jusqu'en 1945, une industrialisation sans révolution*, Bréal, 1995, 304 p., p. 293. Nous reviendrons plus tard sur le débat de la proto-industrialisation ou de l'industrialisation dans les colonies.

<sup>786</sup> Certains actes relatifs à des cafétérias, rencontrés lors de nos recherches de sucreries, font état, à cette date, de quelques moulins à piler le café « à vapeur », et de ventilateurs.

Le traitement de la base de données a permis de recenser ces bâtiments énumérés dans les actes de vente des sucreries. Parmi ces bâtiments, sont certes cités les bâtiments traditionnels de l'habitation : les magasins, la forge, les cuisines, l'hôpital, etc. ; mais ces actes énumèrent aussi les bâtiments propres à l'industrie sucrière. Nous avons recensé 143 actes qui fournissent ces énumérations, qui nous ont permis de construire deux tableaux, fournis en annexes (ANNEXE 6).

Le premier tableau permettrait de voir les disparités par usines. Le graphe 23, établi à partir du tableau, montre qu'en général, le nombre des bâtiments d'exploitation, énumérés par les actes, tourne entre 4 et 8. Lorsque le nombre de bâtiment est réduit, c'est que le notaire s'est contenté de l'essentiel : le moulin, la sucrerie, la purgerie. On ne doit pas en conclure que les autres bâtiments n'existaient pas, mais que la description est restée sommaire, comme c'est le cas pour un grand nombre d'actes, l'acheteur, comme le mentionnent ces actes « *connaissant parfaitement le bien, qui ne nécessite pas plus ample description* » : combien de fois n'avons-nous pas relevé cette rageante remarque ! A l'inverse, lorsque le nombre de bâtiments dépasse cette moyenne, c'est pour deux raisons : soit le nombre de bâtiments traditionnels augmente (magasins en plus, « pavillons » non identifiés) ; soit le nombre de bâtiments sucriers se multiplie : un second moulin d'appoint, une deuxième sucrerie, en particulier une sucrerie de sirop, une seconde purgerie, d'autres hangars à bagasse, des appentis pour les basses-températures, toutes augmentations qui dénotent à la fois la croissance de la capacité de l'usine, et sa modernisation.

Cette première annexe aurait dû aussi permettre de mesurer, pour certaines usines, la variation du nombre de bâtiments d'exploitation ; le second volet du tableau en annexe 6 fournit le cas de 25 usines pour lesquelles nous avons plusieurs états descriptifs, à des dates différentes<sup>788</sup>. On aurait pu penser, de manière assez naïve, lire des évolutions claires, montrant par exemple avec le temps, l'augmentation du nombre de ces bâtiments. Mais cette constatation ne se vérifie que pour quelques usines : l'usine 25 (entre 1820 et 1834, passe de 5 à 8 bâtiments), l'usine 131 (entre 1821 et 1832 passe de 5 à 14 bâtiments) ; la plupart du temps, le nombre des bâtiments stagne, ou parfois même diminue<sup>789</sup>. Le graphe 24 présente

<sup>787</sup> Alain Dewerpe, *Le monde du travail en France, 1800-1950*, Paris Armand Colin, Coursus, rééd. 1998, 170 p., p. 37.

<sup>788</sup> Usines n° 7, 25, 39, 40, 41, 67, 68, 69, 78, 80, 89, 108, 116, 117, 120, 129, 131, 139, 149, 169, 193, 206, 214, 216, 231.

<sup>789</sup> Infirmité cette remarque de Chaptal, faite à juste titre au début du siècle, et valable aussi pour Bourbon : « *Une autre cause qui nuit beaucoup au succès des établissements en France, c'est la manie des constructions : ce reproche nous est généralement fait par les étrangers, et je pense qu'il n'est que trop fondé* », Chaptal, *De l'industrie française*, opus cit., *ibidem*.

une évolution en réalité un peu plus complexe : le nombre de bâtiments d'exploitation a augmenté jusqu'en 1835, puis légèrement baissé. L'explication en est simple : à partir de 1830, la fabrication du sucre, sous l'influence de Wetzell, se complexifie, par ajout d'une sucrerie et purgerie de sirop, parfois d'un bâtiment aux filtres, bientôt d'un bâtiment pour les rotateurs. Les nouvelles opérations sont alors abritées dans de nouveaux bâtiments, qui sont souvent construits à la va-vite, ou greffés sur les bâtiments existants. A partir de 1835, les sucriers pérennisent ces nouvelles installations qui ont démontré leur utilité, et reconstruisent parfois de grands édifices qui désormais intègrent tout ou partie de ces nouvelles opérations : le nombre de bâtiments, plus vastes, diminue.

Comment ces quelques bâtiments qui caractérisent l'usine sucrière, à la fois héritage du passé, et apport de la nouvelle culture, s'organisent-ils sur l'espace bâti ?

## 2) La délimitation de l'espace usinier :

Y a-t-il eu une délimitation spécifique de l'espace usinier ? Les habitants ont eu clairement conscience de la spécificité des bâtiments sucriers, et de l'unité technique qu'ils formaient : parmi d'autres, on citera, dès 1822, l'acte d'obligation passée entre le prêteur, Desbassayns de Richemont, et les emprunteurs, les consorts Mézières Lepervanche, pour l'habitation-sucrerie « Lepervanche-Niagara », qui distingue la « *maison principale avec magasins et dépendances et les bâtiments destinés à la manipulation des cannes* »<sup>790</sup>. Mais la recherche sur la base de données, d'une délimitation de l'espace usinier n'a fourni que des résultats décevants.

Nous n'avons en effet rencontré que 14 mentions qui peuvent faire allusion à un espace sucrier, conçu comme autre chose qu'une association de bâtiments. En réalité, les mentions évoquent surtout les « plates-formes » des anciennes habitations<sup>791</sup>, mises désormais au service de l'économie sucrière. Dans certains cas, on évoque des « murs de pierres », mais qui délimitent la totalité de l'emplacement. Force est de conclure que, si les habitants sucriers ont parfaitement identifié les bâtiments sucriers, dont l'ensemble prend le nom de « sucrerie » voire « d'usine », sur le terrain, cet espace ne s'est pas individualisé autrement que par les bâtiments eux-mêmes. La rupture amenée par les activités, et, on le verra, par les types de bâtiments, leur disposition, ne produit pas un type d'espace spécifique. Jusqu'à l'abolition de l'esclavage, l'espace de travail n'est pas délimité par autre chose que les bâtiments ; l'usine, à

<sup>790</sup> N° 181, ADR 3 E 1146, 02/02/1822.

<sup>791</sup> Qui n'abritent pas forcément les quelques activités extérieures liées au travail sucrier, comme le séchage de la bagasse, car le descriptif de l'usine 229 précise que ce séchage ne se fait pas sur la plate-forme.

TABLEAU XVII - Délimitation de l'espace usinier

Année	Commune	N° usine	N° acte	Propriétaire	Délimitation de l'espace de travail
1821	Saint-Paul	9003	4Q451 n°1662	Leblanc Demoivre	Vente par les époux de Villele de 7 lots : l'emplacement est entouré de murs à chaux et à sable.
1825	Saint-Benoît	3901	4Q465 n° 3164	Dejean de La Batie/ 2 Ruyneau de Saint Georges	1 terrain hab à Bras Canot (avec bat et sucrerie: "la grande plate-forme"; usine construite sur 3 plates-formes.
1828	Sainte-Marie	21202	4Q466 n°3257	Alizart/Liévrin	Alizart & Liévrin hypothèquent leur terrain dit "la Tour" (cf 10404) ; s'engagent à ne rien démolir de ce qui est sur la plate-forme avant le terme de 1832
1828	Sainte-Rose	16104	4Q465 n°3193	Lory/Malavois	Achat du terrain où se trouvera la sucrerie, morceau de terre au bas de l'habitation principale de Paris ; plan de l'arpenteur Marçon ; le terrain est borné à l'Ouest par une palissade et une haie d'arbres séparant du reste de l'habitation.
1831	Saint-André	2504	3E 666 n° 165	Margotteau	Habitation payable en 4 termes 4 ans après purgement hypothèques ; 3 derniers termes pourront être payés en sucre livrable sur la plate-forme de l'établissement.
1833	Saint-Benoît	4106	4Q491 n°702	Despeissis ép Deffosses	Un chemin (3,84 large) sera ouvert sur l'établissement et passera sur la /plate-forme.
1834	Saint-André	19309	4Q498 n°1179	Saint-Marc	Entrée principale sur le grand Bras par un pont ; grande plate forme avec bâtiments, mais la sucrerie est abandonnée ; la plate-forme est fermée par 2 ponts en bois qui bordent l'enclos, et "forment dans cette enceinte une cour de 22,4/16m.
1836	Saint-Denis	20002	4Q504 n°1875	Mme Rigault d'Aubreville ép André de Lafosse	Sur la plate-forme se trouve la maison et la sucrerie.
1836	Sainte-Marie	22901	4Q 507 n°2117	Béraud	Le carreau où se trouve l'emplacement et l'établissement fait 800 gaullettes (1,9ha) : l'emplacement est borné à l'Est par un verger, au Sud par un potager, à l'Ouest par des arbres et des bananiers, au Nord par la plate-forme en friche et des terrasses à fleurs ; à l'Est de l'établissement se trouve un espace inculte pour étendre bagasse et tout autour des "cultures diverses dépendant du logement des noirs".
1837	Sainte-Rose	16111	4Q 511 n°2446	Payet ép. Adélaïde Cléore Chassériau	Le sucre est livrable sur la plate-forme de l'établissement de Paul de Richemont à Sainte-Rose (Ravine Glissante).
1843	Sainte-Suzanne	17103	3E 687 n°120	Vve Caradec	L'usine est édifiée sur trois plate-formes.
1844	Saint-André	1807	4Q 557 n° 6368	Lacôme/Soucaze	Vend une partie du terrain acheté à la succession Gertrude Vitard de Passy en 1842, la portion avec la sucrerie (distrain du domaine de Bras des Chevrettes); borné à l'O/SO par le chemin d'exploitation jusqu'à la route coloniale, le mur de clôture camps des noirs, une ligne piquets.
1845	Saint-Benoît	3805	4Q 567 n°7249	Boyer	Ne font pas partie de la vente la pompe à vapeur, à Leroy, sa cheminée, à Leclerc, les pierres de la varangue à Féry, des encoignures de pierre du magasin détruit et les bois de la plate-forme et de la cuisine.
1848	Saint-Pierre	15110	4Q 1363 n°9931	Deshayes & créanciers	L'emplacement avec maison de maître est entouré d'un mur de pierre.

la différence de l'Europe, n'est pas cet « *espace clos* », évoqué par Michèle Perrot, combinant les héritages du couvent et de la fabrique, également absents dans l'île. Peut-être parce que le travail sucrier présente aux yeux des habitants, malgré ses exigences capitalistes, trop de points communs avec les activités antérieures ; ou peut-être parce que les travailleurs, les esclaves, par rapport à qui l'espace devrait se définir par sa clôture, sont perçus eux-mêmes comme faisant partie intégrante de cet espace, sortes de pièces dont Desbassayns s'efforce de mécaniser l'ouvrage.

C'est plus par la disposition des bâtiments sucriers, et leur évolution, que l'espace de travail sucrier va se constituer et s'identifier.

### 3) La disposition des bâtiments sucriers :

La disposition des bâtiments du sucre, par leur agencement, révèle-t-elle néanmoins une volonté de construire, d'articuler un espace de travail spécifique au sucre ? Les contemporains ont été frappés par la mise en place de l'architecture sucrière, mais se sont souvent contentés de descriptions peu analytiques, comme celle de Lancastel : « *ce bâtiment [de la batterie réunie à la purgerie] forme quelquefois une équerre, quelquefois il présente la figure d'un T ; quelquefois aussi la batterie et la purgerie sont placées l'une à la suite de l'autre. Ces différents modes de construction varient selon le goût du propriétaire et les accidents du terrain, mais presque toujours le moulin est séparé de la batterie* »<sup>792</sup>. Pour essayer de déterminer les critères et les modalités de l'organisation de « l'espace sucrier », il est nécessaire d'avoir recours à d'autres sources.

#### a) Sources :

L'étude de la disposition des bâtiments de l'usine ne peut se faire pour Bourbon qu'à partir d'un très petit nombre de sources.

Les plans d'époque sont rares à subsister, même si sans doute un grand nombre avait été dressé : il s'agit d'un plan de l'usine de Bel-Air, à Saint-Louis (1817), d'un autre des usines Brun, Dioré, de Villentroy (1817)<sup>793</sup>, du plan de l'usine Périchon (1820)<sup>794</sup>, des plans très détaillés des usines Desbassayns (Chaudron, Rivière des Pluies, 1822), de l'usine Houbert/Gludic (1824), de l'usine Lebidan (1827), de l'usine Caradec et Tourris (1830), de l'usine Fontaine, dans la ravine à Marquet (1835), des usines de Grands-Bois et de l'Anse

<sup>792</sup> Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon, opus cit.*, p. 146-147.

<sup>793</sup> ADR 22 K.

<sup>794</sup> BNF, dépôt Cartes et Plans, Ge SH 19° pf 218 div 2 f 23 n° 4.



(1835)<sup>795</sup>, des usines du Chaudron, à nouveau, Gillot, Testart, Dejean (1840), d'un plan issu du fonds Wetzell (mal identifié).

Les vues d'usines, plus rares encore, semblent avoir été jugées indécentes, comme s'il y avait eu une sorte de vergogne à les représenter : on citera tout au plus une gravure de l'usine de Ruyneau de Saint-Georges, à Sainte-Rose, extraite de l'Album d'Hastrel de Rivedoux<sup>796</sup>, une lithographie de l'usine de Mme Desbassayns à Saint-Gilles les Hauts (1847, Album de Roussin), et de la Nouvelle-Espérance, du même auteur<sup>797</sup>. Pour le reste, les usines apparaissent comme élément secondaire ou pittoresque de la représentation<sup>798</sup> : c'est le cas de l'usine des Cascades, de Roussin encore, et de celle de Charles Desbassayns, à la Rivière des Pluies, d'une aquarelle de Martial Potémont, non identifiée<sup>799</sup>, vers 1847, de deux autres de Caroline Viard, représentant l'usine Burel, à Manapany<sup>800</sup>, et celle de la rivière de l'Est, représentations auxquelles on adjoindra ce qui peut-être considéré comme des « traces » d'usines, images lointaines se mêlant à l'horizon : deux usines sucrières, en contrebas de la route, à l'Est de Saint-Denis, sur une lithographie de Cabassol (« *Vue de la rade de Saint-Denis, prise au-dessus du jardin du Roi* », 1839)<sup>801</sup>, une usine que l'on identifie par sa roue à eau (« *Vue intérieure de l'île prise dans les environs de Saint-Denis (île Bourbon)* »), fig. par A. Adam, d'après de la Touanne (vers les années 1840)<sup>802</sup>, trois usines à sucre en arrière de Saint-Denis (« *Saint-Denis* », de L. Le Breton, fin des années 1840)<sup>803</sup>, et jusqu'à l'usine « fantasmée » à l'arrière-plan du tableau de Garreau « *Allégorie de l'abolition de l'esclavage à La Réunion, 20 décembre 1848* »<sup>804</sup>.

La source principale demeure une fois encore les descriptifs contenus dans les actes notariés ou les transcriptions d'hypothèques, suffisamment précis parfois pour permettre de reconstituer le « plan », soit la disposition des bâtiments, et ce pour 32 usines.

795 ADR, 22 K.

796 ADR, exécutée en 1847, sur des dessins antérieurs d'une décennie. Etienne d'Hastrel de Rivedoux (1805-1874), reçu à Saint-Cyr, s'engagea dans la marine, et séjourna à Bourbon de septembre 1836 à octobre 1837. Les dessins de Bourbon parurent dix ans plus tard, à partir de 1847 ; cf. catalogue de l'exposition *Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848*, CNH-Somogy, 1998, 287 p., notice de Bernard Leveneur p. 269.

797 ADR.

798 Traitement différent de ce que l'on peut voir dans l'*Album* du marquis de Trévisé, gendre du sucrier K/Véguen, et qui fait de la représentation de quelques usines de son beau-père, comme un hommage, le centre de certains de ses dessins (ADR).

799 Musée Léon Dierx, Saint-Denis de La Réunion ; Potémont séjourna à La Réunion de 1848 à 1852, et l'usine fut édifée sans doute dans les années 1840.

800 ADR, 8 Fi 15.

801 BNF, 69 C 40633.

802 Musée Historique de Villèle, La Réunion.

803 BNF, 56 B 18167.

b) L'exemple détaillé du Chaudron :

- Les données archivistiques :

Nous débuterons par l'exemple du Chaudron, car c'est la seule usine qui, combinant des descriptifs et deux plans, dressés à deux dates différentes, permet une sorte de modèle d'analyse de l'espace de travail sucrier.

Nous possédons cinq actes descriptifs du Chaudron pour les années 1822, 1833, 1840, 1843, 1848 (Tableau XVIII). Ces actes posent un certain nombre de questions d'ordre méthodologique, relatives à leur fiabilité, dont les réponses valent pour tous les actes de cette nature.

Recensent-ils tous les bâtiments ? La plupart du temps, oui, car l'objet même de l'acte est la description du bâti. Toutefois, en 1843 l'acte ne cite pas l'intégralité des constructions du camp des noirs.

Les bâtiments sucriers sont-ils identifiables ? Le plus souvent ils sont clairement désignés. Les mesures sont-elles données ? Elles sont fournies d'abord en pieds et pouces puis à partir de 1843 en mètres ; l'inventaire de 1840 ne porte aucune mesure : Bourbon, un an avant la métropole, s'était vu imposer en 1839 l'obligation du système métrique, et l'on peut imaginer que les clercs ne maîtrisaient pas encore les conversions ; d'ailleurs, la concordance n'est pas parfaite, pour les bâtiments identifiés avec sûreté, entre les mesures en pieds et en mètres ; les mesures qui descendent pourtant jusqu'au centimètre ne semblent pas avoir été prises avec rigueur, il y a sans doute eu alternance entre les mesures intérieures et extérieures. Les bâtiments à étage sont signalés, mais la hauteur des bâtiments n'est pas donnée, pas même celle des deux cheminées, qui ne sont mentionnées qu'une fois.

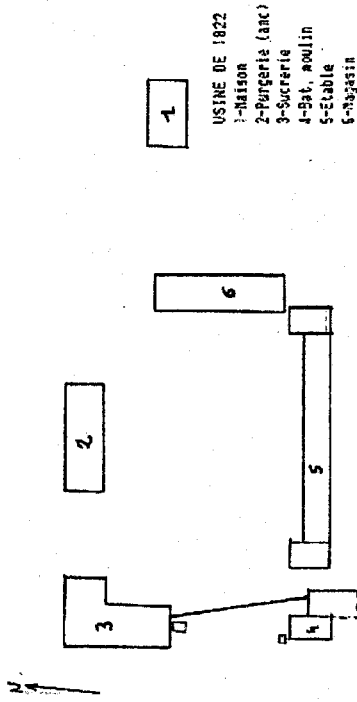
Le matériau est-il précisé ? Les actes précisent le matériau employé (paille, bois, pierres, pierres de taille), le mode de construction (pierres sèches, mortier à chaux et sable, crépi) ainsi que la nature de la couverture (paille, feuilles ; bardeaux ; tôle, fer blanc; argamaste, mastic ; tuiles).

La localisation des bâtiments les uns par rapport aux autres est-elle fournie avec précision ? Peut-on dresser des plans à partir de ces actes ? Nous touchons là la principale limite de ces documents. La localisation « absolue » sur l'habitation est très rarement donnée, la localisation relative des bâtiments les uns par rapport aux autres ne l'est pas toujours, et quand elle l'est, c'est le plus souvent de manière très floue : on énumère ainsi une cascade de bâtiments à l'Est de la maison, par exemple, sans les situer davantage. Dans le cas du

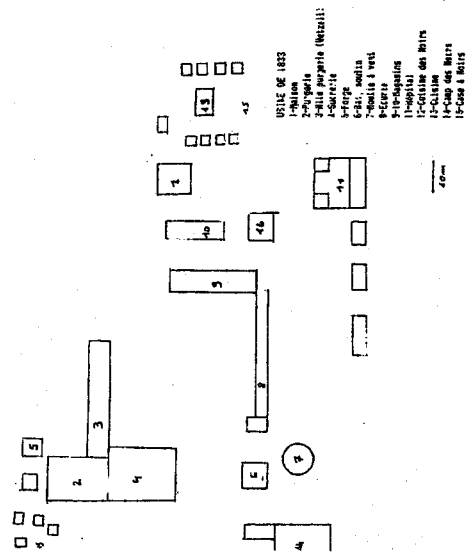
a) L'exemple de l'usine du Chaudron - 1822.

Les bâtiments de l'usine du Chaudron (n° 53)				Mesures
Date/l' TRANSACTION/Code	Nb. Bâtimnts	Résidences/ dépendances	Exploitation	
1822 Vente (3E 1148)	10	1	6	pieds
1833 Vente (3E 1071)	69	7	12	pieds
1840 Inventaire (3E 1695)	95	3	13	
1843 Adjudication (4Q 555)	41	6	20	mètres
1848 Inventaire (3E 698)	139	5	14	mètres

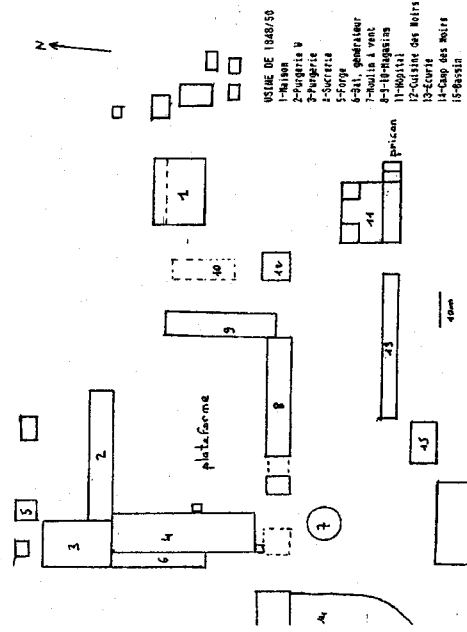
b) Plan de l'usine du Chaudron - 1822.



c) Plan de l'usine du Chaudron - 1833.



d) Plan de l'usine du Chaudron - 1848



Chaudron, il aurait été pratiquement impossible de dresser des plans précis, sans l'aide des 2 schémas de 1822 et 1840 : on peut simplement avoir (à partir des quelques bâtiments qui demeurent) une idée générale de l'implantation des bâtiments et des axes de leur extension, ou des précisions pointues sur la disposition de deux bâtiments l'un par rapport à l'autre (« *en équerre, ... faisant angle droit, ... attenant* » etc.).

Tels quels, les actes permettent néanmoins d'établir un certain nombre de résultats définitifs. Le nombre des bâtiments a augmenté jusque vers la fin des années 1840. Le total des bâtiments du maître (maison principale, pavillon, cuisine, écurie) reste à peu près constant. Celui des bâtiments d'exploitation, en particulier des bâtiments sucriers augmente, par extension des bâtiments de l'usine. C'est surtout l'augmentation du nombre des bâtiments liés à la main d'œuvre (hôpitaux, prison, cuisine, logements) qui fait varier le total des constructions : l'usine se présentait comme un cœur fumant de bâtiments industriels jouté d'une micro-agglomération de cases d'esclaves, et flanqué de la maison du maître : l'espace a été progressivement saturé de constructions.

L'étude des bâtiments de la sucrerie, de leur disposition, doit nous permettre de saisir l'évolution du plan de l'usine, de lire l'organisation générale de son espace et d'en comprendre la signification.

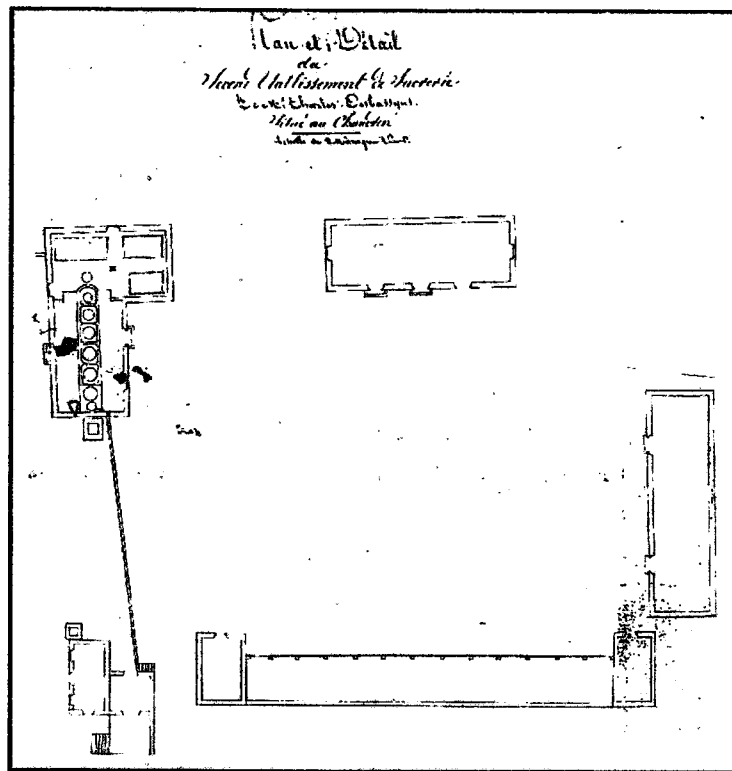
Deux approches étaient possibles : une approche analytique, qui aurait distingué l'étude de la maison de maître, celle des bâtiments d'exploitation, celle des logements de la main d'œuvre. Une telle approche, déconnectée de la réalité du terrain, aurait perdu toute signification. L'autre démarche, que nous avons retenue, est plus synthétique. Elle consiste à essayer d'opérer une restitution des usines dont nous avons le descriptif, ce qui permet de reconstituer des ensembles ayant leur cohérence, que nous pourrions comparer.

- Restitution des plans successifs de l'usine du Chaudron :

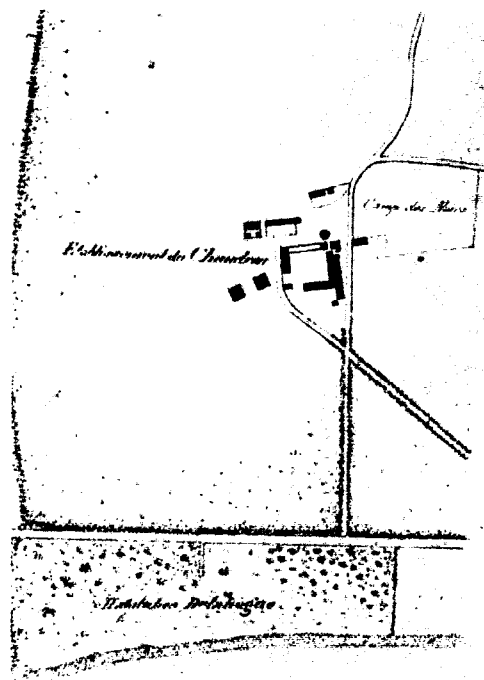
Il n'était pas possible de restituer chacune des usines décrites, du fait de la trop grande imprécision de certains actes. Il existe pour notre période deux plans du Chaudron : l'un, à grande échelle, dressé entre 1820 et 1822 à la demande du ministère de la Marine et des colonies, l'autre, à plus petite échelle, datant de 1840, établi pour illustrer une demande de prise d'eau (ill. 25). A partir de ces deux plans, nous avons pu restituer trois schémas : celui de l'usine de 1822, celui de l'usine de 1833, et celui de l'usine de 1840.

Les difficultés de réalisation sont venues bien évidemment de l'imprécision des indications de situation ; de l'incertitude ou de l'absence des mesures ; de l'incompréhension par les clercs de la logique technique ou industrielle. Il semble qu'ait prévalu une vague logique ambulatoire, pas toujours ordonnée de façon similaire, la description suivant l'ordre

a) Plan du Chaudron dressé à la demande du ministre de la Marine et des Colonies - 1820 / 1822.



b) Plan du Chaudron - 1840.



d'un regard circulaire, dont le point de départ a été la maison de maître, sauf pour 1822, où l'on part de l'usine.

Il y a aussi des erreurs manifestes. Le tout est aggravé par l'impossibilité de déterminer d'après les actes la fonction de certains bâtiments souvent dénommés « pavillons » (sont-ce des logements ? des remises ? des magasins ?) et donc d'en déduire la possible localisation.

C'est pourquoi nous n'avons pas pu représenter l'intégralité des édifices, et nous nous sommes limités à la représentation des bâtiments liés par la logique du sucre. Les plans ne sont donc que des hypothèses, qu'en théorie, la prospection sur le terrain devrait confirmer. Cette méthode est toutefois la seule à employer<sup>805</sup>. L'intérêt du domaine du Chaudron, c'est qu'il a été créé de toutes pièces, et ne récupère pas l'agencement d'une ancienne habitation.

L'usine de 1822 (ill. 26) : ce n'est déjà plus la première usine de 1815, dont la sucrerie était localisée dans le bâtiment 2, et qui fonctionnait avec le manège. L'usine de 1822 est un ensemble considérable, où les bâtiments sont disposés selon une logique claire de production. Ils affectent une disposition en carré, qui place la plate-forme, l'ancienne argamasse, au centre de l'espace sucrier (ill. 27) : le Chaudron reproduit donc l'organisation traditionnelle d'une habitation, qu'il « convertit » au sucre. Destinée à certaines manœuvres, au séchage de la bagasse, à celui du sucre, elle est en position centrale. Le modèle pré-sucrier a été ici « réinterprété » par la production de sucre et ses exigences. La nouvelle sucrerie (bât. 3), orientée Nord/Sud, et non plus Est/Ouest est en relation étroite, au Sud, avec le bâtiment du moulin, qui se trouve un peu plus haut qu'elle (bât. 4), pour que la différence de niveau permette au vesou de s'écouler naturellement vers la sucrerie par un canal porté par des piquets ; la purgerie, quant à elle, est dans le prolongement de la sucrerie, et reçoit aisément le sucre à enformer. Dans l'autre diagonale, le magasin (bât. 6), proche de la purgerie où le sucre égoutté sera entreposé, et fermant l'espace, l'étable (bât. 5), abritant les précieux bœufs de charroi. La disposition des bâtiments contribue à la rationalisation de la production, et concentre en un espace qui se clôt sur lui-même, les éléments les plus importants de la richesse du sucrier. La maison n'est plus en position centrale, et paraît au Chaudron étrangère à l'espace du travail.

---

<sup>805</sup> Une visite à Saint-Gilles les Hauts sur les vestiges de l'usine de Mme Desbassayns a montré le désolant paradoxe auquel on aboutit lorsqu'elle n'est pas appliquée. La magnifique restauration réalisée perd tout sens car la recherche archivistique n'a pas été menée. On se trouve en face d'un télescopage de murs et d'un empilement de niveaux que l'étude stratigraphique aurait peut-être évité, mais qu'un travail d'archives aurait sans doute permis de déchiffrer, comme il aurait orienté fouille et restauration. Au-delà, ce sont les recherches de l'historien qui sont hypothéquées, ce qui n'est pas grave, l'intérêt du touriste, ce qui doit l'être plus, et la compréhension du citoyen, ce qui l'est absolument.

**Illustration 27**

Plate-forme centrale de l'usine du Chaudron ; ancienne argamasse (cl. auteur).



L'usine de 1833 : elle s'est agrandie, en fonction des impératifs techniques. On perçoit nettement les deux axes d'extension, Nord/Sud et Est/Ouest. C'est alors un bâtiment mixte, construit en pierres et en bois, dont l'usage traduit peut-être l'urgence de la construction, et la nécessité de perdre le moins de temps possible face à la concurrence, et/ou, dans une logique identique au fond, le désir d'économie. Bien que la disposition générale en carré n'ait pas été modifiée, les extensions concernent la sucrerie, allongée et dotée d'une aile en équerre, intégrant désormais une purgerie, dans un souci de plus grande rationalisation. La reconstruction de la purgerie par Fréon n'a pas été faite à l'identique, mais en appliquant les nouveaux principes de l'ingénieur Wetzell<sup>806</sup>, hébergé d'ailleurs par Fréon, de 1830 à 1833, au Chaudron, dont il fera à la fois une usine modèle, et le laboratoire de ses expériences. Le bâtiment comporte également diverses dépendances de formes différentes, difficiles à localiser du fait de l'imprécision des actes<sup>807</sup>, en particulier l'appentis aux filtres, que Fréon n'avait pas voulu placer dans la sucrerie elle-même pour que l'on pût mieux circuler. La couverture de la sucrerie est mixte, partie en argamasse, sans doute celle où se trouve la batterie, partie en bardeaux ; les purgeries sont couvertes en tôle, celle de l'Est est construite partie en moellons et partie en pierre de taille, la première partie couverte en argamasse, et l'autre en bardeaux (en 1850, elle le sera en tuiles) : peut-être a-t-on alors réutilisé la sucrerie initiale (bât 2 de 1822) qu'on aurait prolongée jusqu'à la sucrerie, mais rien n'est moins sûr ; ce bâtiment contient les soixante quatorze formes de mille kilos chacune. Le bâtiment est éclairé à l'Est par une porte à deux battants, au Nord par cinq fenêtres à deux battants, au Sud par deux portes à deux battants et quatre fenêtres dont deux à un battant. Le grand nombre d'ouvertures s'explique par la nécessité d'assurer une aération constante pour accélérer le séchage et éviter la fermentation.

Indépendamment des modifications de la sucrerie/purgerie, d'autres bâtiments ont été ajoutés, en liaison avec l'espace sucrier, et contribuant à le rendre plus opératoire. Une forge en pierres a été construite au Nord (5) ; et surtout, un second moulin à cannes a été édifié (dès 1827), près du moulin à vapeur où arrivaient déjà les cannes, et débouchaient les chemins d'exploitation. Il s'agit d'un moulin à vent, qui utilise sans doute le canal à vesou (7) du moulin à vapeur. Ce moulin à vent concilie à la fois le souci de productivité (en augmentant la capacité à broyer les cannes – chose rendue nécessaire par les « augmentations » de Fréon – on augmente forcément la capacité sucrière), et le souci d'économie, puisque ce moteur utilise

---

<sup>806</sup> Selon les principes de Wetzell, le plancher qui se trouve sous ces formes est en pente ; le sirop recueilli dans un canal, en plancher, s'écoule naturellement jusqu'à un bac, système ingénieux où l'on reconnaît le souci d'économiser la main d'œuvre.



une énergie gratuite ; la situation de ce moulin, sur un léger relief, le fait profiter au maximum des vents d'Est assez régulièrement établis dans le quartier. Les bœufs de charroi, trop lents, ont été remplacés par des mules, car l'étable est devenue écurie, plus étirée et un peu plus étroite. Elle fait désormais la jonction avec le magasin à sucre (bât. 9, en pierre), qui s'est lui-même agrandi, ce qui contribue à refermer l'espace.

L'acte de 1833 permet de localiser par ailleurs des bâtiments qui ne sont pas proprement sucriers, mais donnent une représentation plus complète et plus logique de « l'emplacement » de l'habitation sucrière. La maison, qui s'est agrandie<sup>808</sup>, est entourée d'une nébuleuse formée d'un magasin (10), d'une cuisine « du maître », distincte de celle « des noirs », sans doute par crainte de l'empoisonnement, (obsession récurrente, et gratuite, des créoles de Bourbon), mais aussi des cases des esclaves domestiques, de confiance, souvent parents du maître. Enfin apparaît le « monde » de la main d'œuvre, qui dessine comme un arc autour de l'espace usinier. Quelques cases de noirs autour de la forge (15), sans doute celles des commandeurs ou esclaves techniciens ; le camp des noirs, proche de l'usine et du moulin, mais un peu en contrebas, comme caché (14)<sup>809</sup> ; la cuisine des noirs (12), en pierre couverte en bardeaux avec deux varangues<sup>810</sup>, et l'hôpital, sous le regard du maître (11)<sup>811</sup>.

L'usine de 1848 : elle s'est encore agrandie vers le Sud, subissant un profond remodelage. Désormais, le moulin n'est plus dans un bâtiment distinct, il a été intégré à la sucrerie. Cette nouvelle sucrerie est en pierre construite à chaux et sable ; elle est encore couverte en bardeaux. Le bâtiment est bien entretenu<sup>812</sup>. La façade Sud est éclairée par deux portes à deux battants, la façade Ouest par deux portes à deux battants, et celle de l'Est par quatorze fenêtres en demi-cercle, vitrées. Le souci d'éclairage et d'aération se comprend pour un bâtiment désormais encombré sur plusieurs niveaux, et duquel une épaisse vapeur doit être évacuée. La sucrerie (4) est reliée à la purgerie (2) par des rails où circulent deux chariots doublés de cuivre de mille kilos chacun. En quelques années l'usine a pris son visage moderne. Aux opérations manuelles compliquées des années 1830, s'est désormais substitué un travail

---

807 ADR 3E 1071.

808 Lescouble écrit dans son *Journal* qu'il en a dessiné les plans.

809 Il est alors constitué de trente six cases en planches couvertes en paille, entouré par une vaste enceinte de pierres sèches.

810 A Bourbon, et dans certaines colonies françaises, la varangue désigne une véranda ; « *la varangue*, note Billiard [*Voyage...*], est une galerie couverte ».

811 Il y a aussi des bâtiments pour l'encadrement, non localisés, car à cette date, l'établissement compte deux régisseurs : Joson Maunier, 37 ans, qui remplace Victor Martin, et Le Pelletier, 29 ans, qui a pris la suite de Montagne.

largement mécanisé : la machine va de pair avec l'usine, « *l'originalité de l'usine*, écrit Michèle Perrot, *c'est l'intégration de la technique. La machine modifie sa structure et sa morphologie, en même temps que les formes de travail et sans doute de discipline* »<sup>813</sup>. Le surcroît d'énergie nécessaire est produit par des générateurs, qui sont logés dans le bâtiment (6) en appentis contigu à la sucrerie, ce qui lui donne une forme de bâtiment bourgeonnant. A la source d'énergie unique ont succédé des sources multiples, et cette mutation est contemporaine de celle que connaît l'industrie européenne. Les cheminées sont désormais sur le flanc est de la sucrerie. Le nombre et la taille des magasins se sont accrus : c'est devenu une nécessité avec l'augmentation de la production. Dans le magasin (9) se trouve désormais un bureau planchéié et lambrissé dans lequel sont les registres, et la pharmacie réglementaire de l'habitation. L'encadrement s'est renforcé : cinq personnes<sup>814</sup>. Outre les cases qui parsèment encore la zone de l'usine, le camp des noirs s'est agrandi, et compte alors cent douze cases dont certaines sont en pierres couvertes en tuiles, d'autres en pierres couvertes en paille, d'autres enfin en bois couvertes en paille. L'hôpital est en pierres, couvert en tuiles. Il est divisé en trois pièces par des cloisons en planches, deux d'entre elles sont planchéiées. Largement éclairé, il est précédé d'une varangue<sup>815</sup>, et compte aussi un logement pour le garde-malade. Enfin, contiguë à l'hôpital est mentionnée une prison, comportant deux pièces avec un lit dans chacune.

Pour la première fois on cite à l'arrière de la propriété le bassin qui reçoit l'eau de la rivière des Pluies, et la distribue à l'établissement de sucrerie, au camp, puis aux jardins au Nord de la maison, présence significative de l'importance accrue des besoins des usines en eau, et de l'enjeu que cette dernière est devenue. La maison de maître témoigne elle aussi de la prospérité : elle s'est agrandie.

Ces descriptifs permettent quelques remarques sur l'espace de travail usinier au Chaudron. Le tableau XVIII montre l'évolution de la superficie des bâtiments de l'usine sucrière proprement dite, c'est à dire le moulin, la sucrerie, la ou les purgeries.

Même si l'organisation traditionnelle de l'habitation a été reprise, on remarque l'agrandissement considérable des bâtiments industriels, car l'essentiel du travail s'y passe. La

---

<sup>812</sup> ADR 4 Q 607 n° 9642.

<sup>813</sup> *Le mouvement social, l'espace de l'usine*, n° 125, oct. décembre 1983, dir. Michèle Perrot, « De la manufacture à l'usine en miettes », art. cité.

<sup>814</sup> ADR 6 M 1315 (1844).

sucrerie de 1848 est trois fois plus grande que celle des débuts. Cette croissance s'est faite en trois étapes, qui correspondent à autant de remodelages ou de reconstructions de l'usine. La première extension s'est faite avec l'achat par Fréon : on ne sait quand, mais on la constate à sa mort, donc entre 1822 et 1833, peut-être en 1827, date de construction du moulin, plutôt à partir de 1830, avec l'arrivée de Wetzell, qui va faire construire une nouvelle purgerie. La deuxième extension se situe en 1843 ; de peu d'ampleur, elle n'est pas liée à l'achat par les Lory, car nous avons le témoignage d'un certain Crosnier qui évoque « *l'usine nouvelle que Madame Sicre [la fille et l'une des héritières de Fréon] fait monter, [et qui] continuera à être élevée [après la vente aux Lory]* »<sup>816</sup>. Les extensions et remodelages de l'usine correspondent donc à la fois à l'acquisition par un nouveau propriétaire, qui dispose de nouvelles capacités financières, a de nouvelles idées, et un nouveau dynamisme ; mais aussi à l'évolution de la technologie et à son intégration.

L'évolution de la surface respective des bâtiments montre que dans un premier temps (jusque vers 1843) l'agrandissement de l'usine s'est fait surtout par l'extension des purgeries (dont la surface passe de 53 % à 62 % des bâtiments industriels, moulin exclu) ce qui témoigne de l'augmentation de production de sucre, consécutive aux améliorations de Wetzell (plus 25 % de production par le pressage des écumes). On notera avec intérêt que ces premières extensions de bâtiments offrent, comme dans de nombreuses autres usines, une sorte de transition entre le dedans et le dehors : beaucoup de murs sont à claire-voie, parfois les bâtiments se limitent à une couverture, sans murs. On objectera, avec positivisme, que c'est une nécessité dans une île au climat tropical, que cela facilite l'évacuation de la fumée, certes, mais cela véhicule aussi une conception transitoire de l'espace de l'usine, qui a du mal, jusqu'à l'abolition de l'esclavage, à se clore. Les choses changent en 1843, et la tendance s'inverse ; le bâtiment de la sucrerie s'agrandit par absorption du moulin et adjonction d'un bâtiment pour les générateurs : la puissance motrice de l'usine augmente, mais en même temps, l'usine cesse d'être une association de bâtiments, pour devenir un bâtiment, l'espace de travail morcelé se condense.

L'examen des descriptifs permet de souligner que l'espace de travail sucrier au Chaudron a été dès l'origine pensé selon un modèle rationnel, mais traditionnel, d'organisation et de division des tâches, et ce modèle n'a cessé d'être renforcé : nous sommes bien dans un contexte industriel. L'évolution des bâtiments est aussi la traduction de

---

<sup>815</sup> Les aménagements en ont été décrits sept ans plus tard par le commissaire Sers (après la loi de 1852) : ils se composaient de cadres de lit en fer recouverts en paille et de traversins, une infirmière y donnait alors des soins continus aux malades, ADR 12 M 14.

l'évolution technique : l'agrandissement des bâtiments, l'intégration des machines prouvent aussi ce caractère industriel. Cependant, jusqu'en 1848, l'usine, qui encadre toujours un espace central qui la complète, se développe encore selon un modèle « bourgeonnant », qui témoigne plus de la capacité d'adaptation des entrepreneurs sucriers, que de la capacité à repenser un modèle différent.

L'examen des plans d'usines qui nous sont parvenus confirme-t-il ces conclusions ?

c) Les plans disponibles :

Un certain nombre de plans d'usines peuvent être comparés à celui du Chaudron. Ces plans, le plus souvent dressés par des arpenteurs, à petite échelle, ne permettent ni l'identification des bâtiments, ni, à la différence du Chaudron, la détermination d'une évolution chronologique. Tels quels, cependant, ils fournissent d'intéressantes indications.

- Le plan de l'usine n° 68 « Rougemont/Bel Air » à Saint-Louis (1817) (cf. ill. 14, p. 258) : L'implantation des usines à Saint-Louis a produit dès l'origine des contentieux à propos de leur alimentation en eau. C'est à cette occasion que le plan a été dressé. L'établissement sucrier, très rudimentaire, se dresse non loin de la mer, au-dessus de l'îlet à Benjoin qui se trouve dans le lit de la rivière Saint-Etienne, au bout d'un canal qui serpente à partir de ladite rivière. On distingue un moulin à eau (roue), et une sucrerie (cheminée), distincte du moulin, mais placée dans son alignement : souci minimal de rationalisation de l'espace, pas d'espace central délimité.

- Plans des usines Brun, n° 182, Dioré, n° 168 (Sainte-Suzanne), vve de Villentroy, n° 21 (Saint-André), 1817 :

L'usine du docteur Brun (ill. 28) fonctionne avec un moulin à eau, qui reçoit l'eau de deux canaux et la rejette par un « coursier » ; les autres bâtiments ne sont pas identifiés, mais par leur forme allongée et leurs dimensions, ils tranchent avec l'architecture agricole traditionnelle. Ils sont disposés en enfilade, le long du canal : la sucrerie juste après le moulin et la purgerie à la suite. Brun, né à Paris en 1752 et arrivé en 1790, sans doute familier des bâtiments proto-industriels, a privilégié l'alignement, qui dispose les bâtiments dans la logique des étapes de la production.

L'usine de la veuve Dioré (ill. 28) ne semble pas fonctionner à l'eau (cependant un acte de 1827 mentionne un moulin à eau), nul canal n'est figuré jusqu'au moulin, identifié. Les bâtiments, qui ne sont pas nommés, affectent une disposition en nébuleuse, quatre d'entre eux

a) Plan du cours de la Rivière Saint-Jean - 1820.



Plan de l'établissement du docteur Brun, aux bâtiments alignés le long du canal.

b) Plan du cours de la Rivière Saint-Jean (détail).



Plan de l'usine de la veuve Dioré, disposition en nébuleuse des bâtiments.

étant proches, le cinquième (un hangar à bagasse ?), éloigné, au bord de la route. Il faut voir, dans ce type de disposition de bâtiments séparés, un double héritage du café : celui de bâtiments de taille moyenne, reprenant sans doute les formes et les dimensions de l'architecture du café (très différents des bâtiments de Brun, par exemple), et celui de constructions de bois éloignées les unes des autres, pour éviter les risques d'incendie, accrus encore par la nature des tâches liées à la fabrication du sucre (utilisation des feux éventuellement pour le moulin, assurément pour la batterie) ; on ne note cependant pas d'organisation autour d'un espace central.

L'usine de la veuve Bellier de Villentroy fonctionne également à l'eau (ill. 29). Le plan restitue en premier lieu une belle habitation antérieure à la période du sucre, où deux allées de girofliers débouchent sur l'avant et l'arrière de la maison, précédée de parterres ; on peut opposer très clairement l'organisation traditionnelle de l'espace de l'ancienne habitation, et la nouvelle organisation autour du moulin. Le moulin, au bord du canal, est relié à la sucrerie par un canal à vesou. Le bâtiment de la sucrerie est intéressant par sa forme allongée et ses dimensions considérables. Il semble bien qu'il ait contenu à la fois une sucrerie et une purgerie (logée dans la partie légèrement plus étroite). Il s'agit là d'un choix très différent de Mme Dioré, novateur aussi en ce qu'il amorce déjà l'intégration des bâtiments. On ne peut déterminer si les dépendances qui sont en arrière, de part et d'autres du canal, sont liées à l'activité sucrière, ou sont les dépendances originelles de l'habitation.

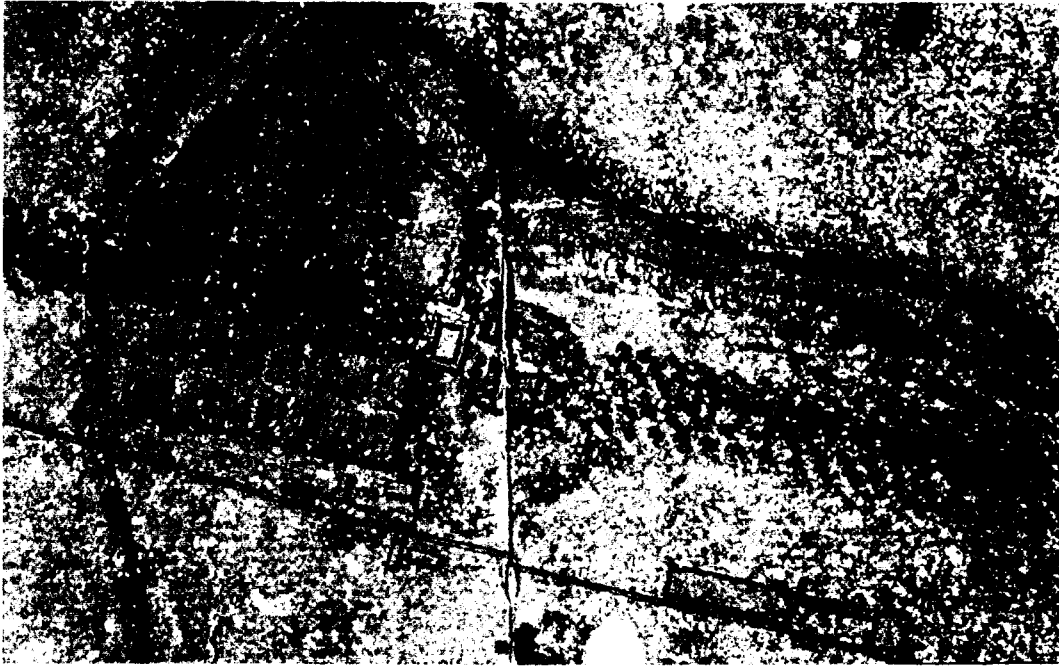
Sur ces plans s'opposent clairement une sucrerie qui reprend des schémas d'organisation traditionnels (Dioré), et deux usines, où l'ensemble sucrier, sans être délimité, se distingue, montrant un souci d'organisation des bâtiments en fonction des tâches spécifiques du sucre. Traditions familiales, cultures, influences, on ne peut déterminer les causes de cette différence.

- Plan de la sucrerie Périchon n° 6, Saint-Benoît, 1820 :

Plan remarquable, parce qu'il permet, encore plus clairement que pour la sucrerie Villentroy, d'opposer deux types d'espace : l'espace ancien de l'habitation (ill. 29), le nouvel espace du sucre (ill. 30). Une amorce d'organisation peut s'y lire dans l'enfilade des bâtiments, commandée par la nature du lieu et la logique des opérations : moulin, sucrerie, purgerie. On remarquera la maison principale, « délocalisée » pour avoir sous les yeux, ou ceux du régisseur, le travail du sucre ; et le hangar à bagasse mis à l'écart, de l'autre côté du canal, plus près de la rivière : ces bâtiments, où l'on entreposait la bagasse sèche (ou encore fermentant) étaient des lieux fréquents d'incendie.

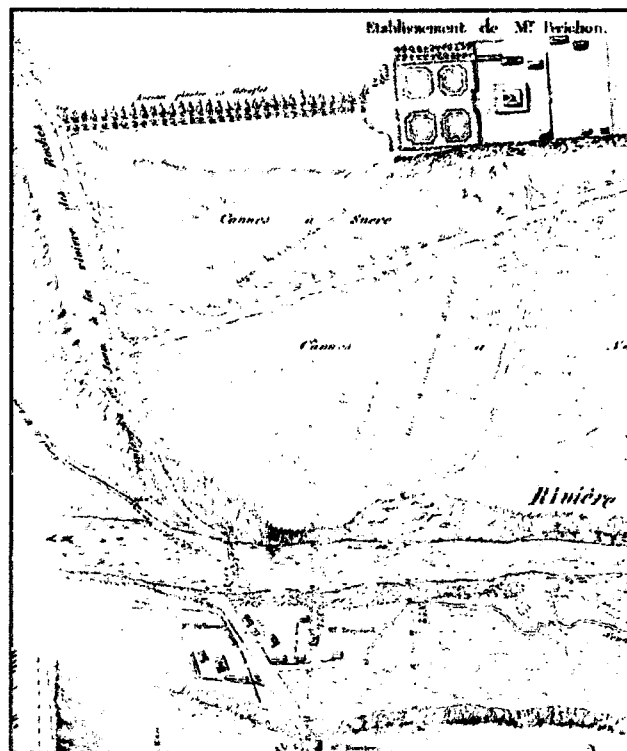
- Plan de la sucrerie Houbert/Gludic n° 18, Saint-André, 1824 (ill. 30) :

a) Plan du cours de la Rivière Saint-Jean - 1820.



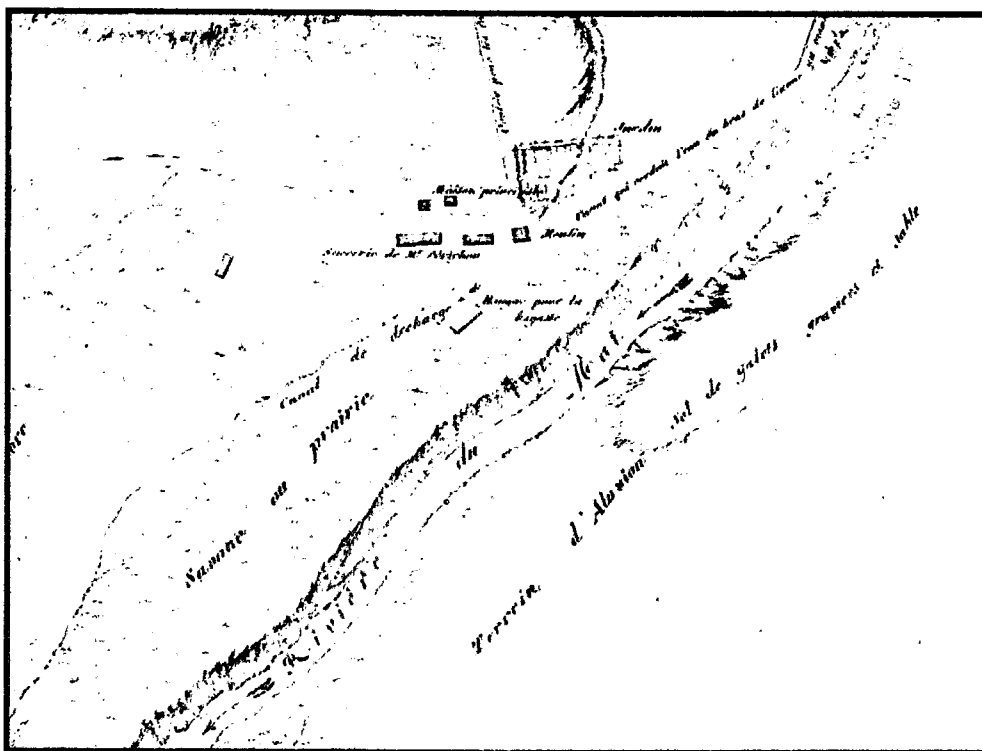
Plan de la sucrerie de Mme de Villentroy - alignement et intégration des bâtiments.

b) Plan de la Rivière du Mât - 1820.



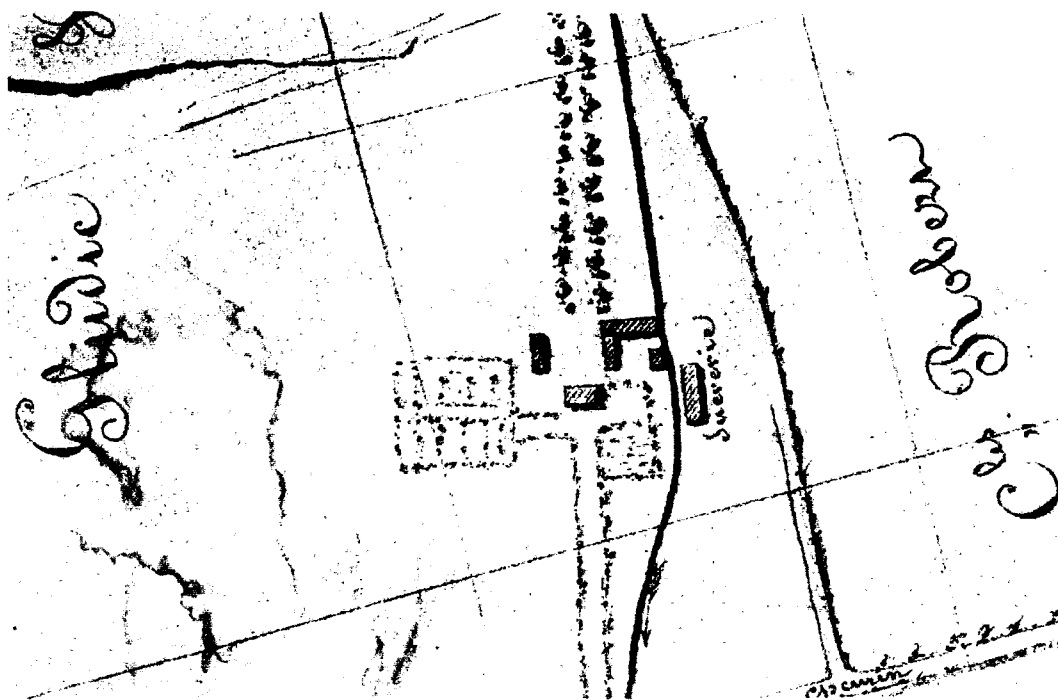
L'ancienne habitation Périchon : la maison est au centre d'une plate-forme, entourée de dépendances, précédée du jardin d'honneur.

a) Plan de la Rivière du Mât - 1820.



Sur l'espace sucrier délocalisé près de l'eau, s'alignent les bâtiments.

b) Habitation houbert Gludic - 1840.



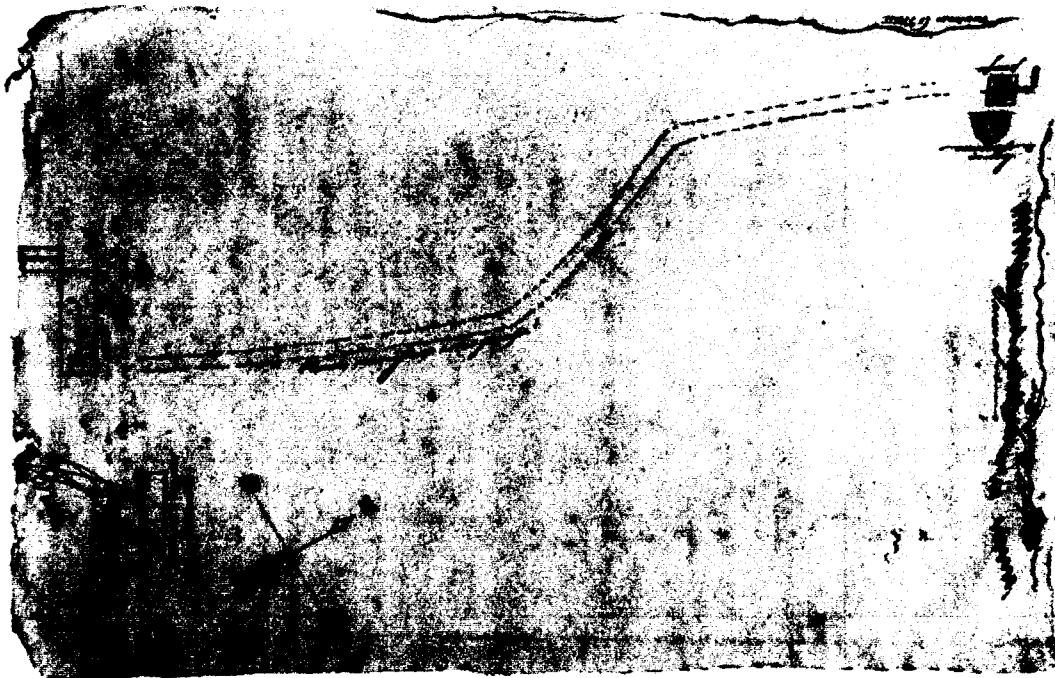
Articulation des bâtiments favorisant la rationalisation des opérations de fabrication.



Encore une sucrerie à moulin à eau (disposé au bord du canal). La sucrerie, dangereuse par l'utilisation du feu pour les batteries, est de l'autre côté du moulin, le long du canal ; le bâtiment en équerre est assurément la purgerie, agrandie ou prolongée d'un magasin. Dans un schéma peu organisé, comme celui de Dioré, évoquant le semis architectural du café induit par la crainte de l'incendie, mais sans le souci d'un espace libre central, la proximité des bâtiments « cardinaux » (moulin, sucrerie, purgerie), la présence d'un bâtiment en équerre, ébauchant une sorte d'espace intérieur, marquent le début de la rationalisation de l'espace sucrier : c'est un modèle spatial de transition.

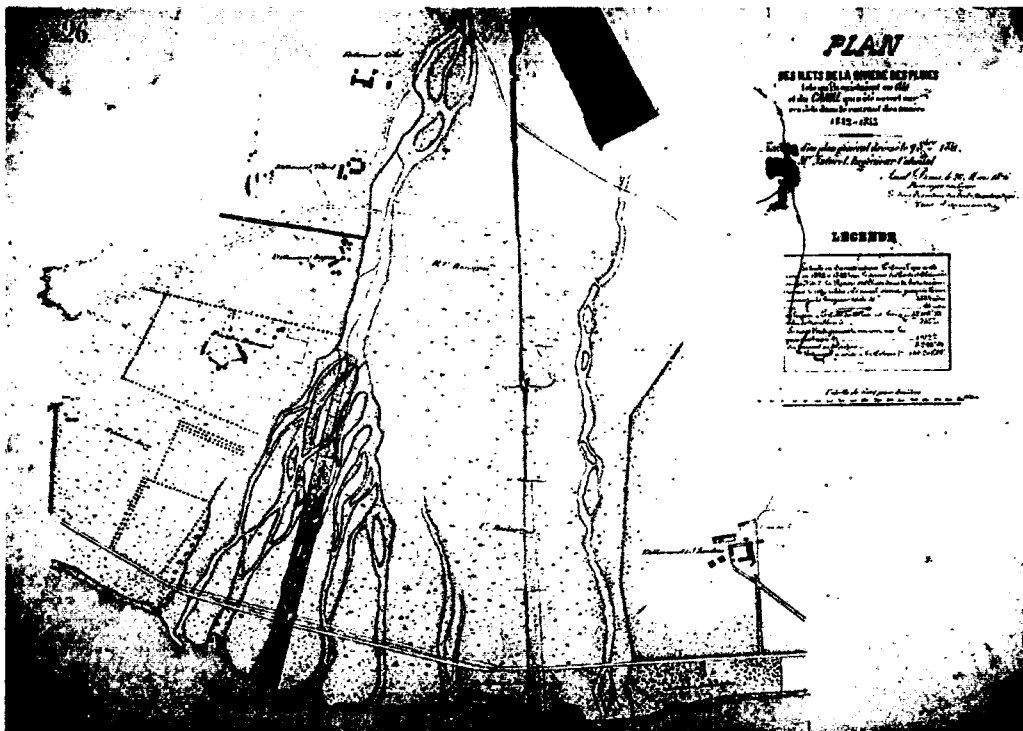
- Plan de la sucrerie Lebidan, (« Mahavel ») n° 144, Saint-Pierre, 1827 (cf. ill. 18 p. 261) :  
L'usine fut construite à cette date en société par les parents et les enfants ; on sollicita le droit de prendre de l'eau dans le Bras de la Plaine, non sans doute pour un moulin, mais pour les besoins généraux de la sucrerie. Le plan désigne globalement « l'établissement de sucrerie », sans qu'on puisse identifier les bâtiments ; visiblement leur éparpillement, en nébuleuse, s'explique par la crainte de l'incendie. Mais on peut lire aussi une organisation orthogonale qui suppose le respect de la logique des opérations, et la volonté d'économiser les déplacements. Tout équivalent d'un espace correspondant à l'argamasse a disparu. L'espace sucrier est traversé par un chemin, qui prend en enfilade l'habitation ; au-dessus du « rempart » du Bras de la Plaine, un grand bâtiment est peut-être le hangar à bagasse.
- Plan de sucrerie (fin des années 1820) (ill. 31) :  
Ce plan fut dressé à destination de l'autorité judiciaire, afin de visualiser les lieux de l'incendie d'un hangar à bagasse par un esclave : c'est ainsi que fut dressé ce plan, incomplet, de sucrerie. On observe très nettement deux pôles : celui des hangars, où les bâtiments sont alignés ; celui du sucre, où les bâtiments s'articulent, pour favoriser l'accomplissement rationnel des charges.
- Plan de la sucrerie Caradec/ de Tourris n° 171, Sainte-Suzanne, 1830 (cf. ill. 19 p. 261) :  
Le plan présente un bâtiment en forme de « U », chaque branche étant précédée d'un petit édifice ; ce plan particulier a toute chance de reproduire la réalité de l'époque. Mais le plan est-il partiel ou est-on en face d'un bâtiment unique ayant intégré le moulin, et surtout la purgerie ? Difficile à dire, d'autant plus qu'un acte de 1843 donne une description ne correspondant plus à ce schéma.
- Plan de la sucrerie Pierre Jacques Fontaine n° 12, Saint-Paul (ravine à Marquet), 1834 (cf. ill. 20, p. 262) :

a) Sucrerie, fin des années 1820.



Les hangars sont éloignés les uns des autres, pour éviter la propagation du feu, ce qui fut le cas ; sucrerie et purgerie, en revanche, s'articulent.

b) Plan des îlets de la Rivière des Pluies - 1840.



Etablissements sucriers, Gillot, Tétard, Dejean, le long de la Rivière des Pluies.

Ce plan fut aussi dressé suite à une demande de concession d'eau. La sucrerie est bien établie, comme le précise un acte, sur « *un plateau étant sur la pente de la rive gauche de la ravine à Marquet et connu sous le nom de concession à Elgard* », mais il est délicat d'interpréter le schéma, du fait de son échelle. Tout au plus remarquera-t-on que les bâtiments sont là aussi dispersés en nébuleuse (incendie), ce qui n'exclut pas une certaine disposition orthogonale, mais ne ménage pas d'espace central.

- Plan des sucreries de « Grands-Bois » (Choppy/Chaulmet) n° 141 et de « l'Anse » (Typhaine) n° 133, Saint-Pierre, 1835 (cf. ill. 21 p. 262) :

Ces plans dressés également à la suite d'une demande de concession d'eau, présentent deux types d'organisation de l'espace de travail sucrier assez différents. A « Grands-Bois » (au Nord, c'est-à-dire à gauche), la sucrerie désignée sous le nom de « sucrerie Choppy » n'est représentée que par un bâtiment unique, en forme d'équerre. Certes, on peut penser qu'une certaine intégration des tâches a été réalisée, en particulier entre la sucrerie et la purgerie, mais on peut aussi conclure que le plan est partiel. Constat différent pour « l'Anse » : on retrouve le bâtiment en équerre (moulin + sucrerie), doublé en parallèle, côté mer, d'un édifice de mêmes dimensions (purgerie) ; d'autres bâtiments sont au bord de la falaise, d'autres encore proches de la route. On relève donc une disposition assez rationnelle et rectiligne des bâtiments principaux, mais les sucreries du plan restent fidèles au schéma des bâtiments dispersés.

- Etablissements « Gillot » n° 113, « Tétard » (Testart) n° 132, « Dejean » n° 110, Sainte-Marie, 1842 :

Trois établissements qui représentent également trois types (trois étapes ?) dans l'organisation de l'espace sucrier. Gillot a semble-t-il privilégié l'intégration des activités dans un bâtiment qui affecte grossièrement la forme d'un « H », où l'on peut imaginer un pôle (une branche du « H ») sucrier, et un autre formé par la purgerie ; on remarquera aussi l'aspect « bourgeonnant » du bâtiment, caractéristique des améliorations apportées dans les années 1840, et associées aux bâtiments sous forme d'appentis. La forme générale du bâtiment délimite deux avant-cours, espaces de manœuvres ou de charroi.

Testart (Tétard) illustre un modèle intermédiaire. Le grand bâtiment à gauche, détaché des autres et disposé en biais, relèverait du modèle dispersé. Les 5 autres bâtiments dessinent au contraire une sorte de cour intérieure, comme celle du Chaudron établi à quelques centaines de mètres. L'acte 3E 1186 n° 4162 nous permet d'identifier les bâtiments, qui sont une sucrerie, un moulin, une purgerie, un magasin et un hôpital.

L'établissement Dejean, quant à lui, reflète la première forme d'organisation propre au sucre : dispersion des bâtiments, télescopage de deux axes perpendiculaires. Certes, on relève une enfilade qui suppose un enchaînement des activités, mais pas véritablement d'organisation de l'espace sucrier.

- Plan du fonds Wetzell, années 1840, non identifié (ill. 32) :

Nous présentons ce plan parce qu'il traduit un effort fait par Wetzell pour organiser une disposition rationnelle des bâtiments d'une petite sucrerie, le moulin, à gauche, étant aligné sur la sucrerie, qui débouche elle-même sur la purgerie.

L'examen de ces quelques plans permet de faire deux séries de remarques. En premier lieu, quelques sucreries, ainsi qu'un héritage, ont conçu leur espace de travail sucrier comme un ensemble complexe, association entre des bâtiments et un espace de manœuvre. L'espace intérieur se combine avec un espace extérieur plus ou moins intégré (le meilleur exemple étant le Chaudron), mais dont la finalité est très marginale dans la fabrication du sucre (manœuvres, séchage). En second lieu, les plans relèvent de la tentative de concilier deux nécessités : écarter les bâtiments les uns des autres, pour éviter les dangers du feu, surtout lorsque les dits bâtiments étaient en bois (ce qui situe l'organisation de l'espace de l'usine à sucre dans la tradition du café), sans les éloigner trop ; et édifier les bâtiments selon une certaine géométrie, qui tente d'établir la disposition la plus rationnelle des tâches. Cette volonté de rationaliser le processus de fabrication se fait finalement par intégration des opérations en un seul bâtiment, surtout encore par bourgeonnement d'appentis<sup>817</sup>, ce qui commence à unifier, instaurer un espace d'usine, et à disqualifier l'espace extérieur. Les traditions familiales de tel ou tel sucrier ont dû jouer, et nous n'avons pas la possibilité de mettre en lumière des évolutions au sein d'un même domaine.

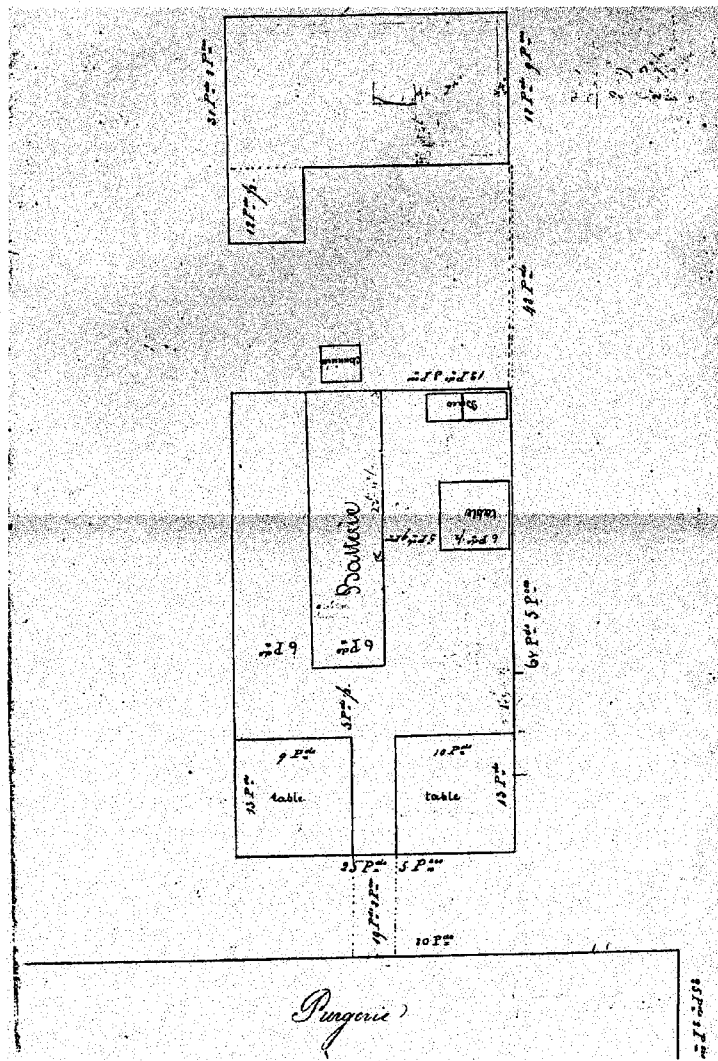
#### d) Les plans restitués :

Les plans restitués ont été établis à partir de descriptifs contenus dans les actes. Nous avons relevé 236 actes (sur 1362 fiches constituées) comportant une description, plus ou moins complète, d'usine ; parmi eux, seuls 30 d'entre eux sont assez précis pour permettre un essai de restitution du plan de l'espace de travail sucrier, tous postérieurs à 1832 (aucun des 45 descriptifs antérieurs à 1832 (19 %) ne permet de restituer un plan). Pour 28 de ces 30

<sup>817</sup> Qui s'explique aussi par la recherche du moindre coût, surtout dans les années 1840 obérées par l'approche de l'abolition de l'esclavage, dont on craint qu'elle ne déstabilise le système économique de l'île (c'est, on le

### Illustration 32

Fonds Wetzell, plan de sucrerie.



Alignement et mise en relation des bâtiments par l'ingénieur Wetzell.

usines, nous ne possédons qu'un descriptif, ce qui empêche d'avoir une idée de l'évolution du bâti, comme pour l'usine du Chaudron ; mais cette comparaison est possible pour trois usines : l'usine n° 10 (descriptifs de 1837 et 1847), l'usine n° 20 (descriptifs de 1833 et 1843), et l'usine n° 6, pour laquelle nous n'avons qu'un descriptif, celui de 1846, mais cette usine n'est autre que celle de Périchon, illustrée par un plan étudié précédemment (1820).

Comment expliquer la rareté des descriptions et leur manque général de précisions ? On rappellera que les préoccupations des notaires ou de leurs clercs, qui dressaient ces actes n'étaient ni archéologiques, ni architecturales, ni même historiennes. Les notaires n'avaient aucune « culture proto-industrielle ou industrielle », ils se contentaient de mentionner à la va-vite les biens fonciers, alors qu'ils s'attachaient à en décrire précisément les limites (qui ne nous disent plus rien en l'absence de cadastre), et les antécédents de propriété, demeurant fermés sinon à la dimension architecturale, car les bâtiments sont assez bien décrits, du moins à la dimension technique et à sa logique ; de là des descriptions qui se résument à une sorte de balayage visuel, sans que les liens entre les bâtiments et leurs fonctions ne soient perçus. Cependant, les choses changèrent au début des années 1830, sans doute parce que les notaires avaient pris conscience de la nouveauté et des spécificités des biens sucriers, parce que les usines s'étaient complexifiées, mais aussi parce que les difficultés économiques de l'heure, crise, faillites, multiplièrent les ventes et achats de ces mêmes biens : d'où la rédaction d'actes plus précis, permettant ces restitutions de plans.

Une fois encore, on doit constater que c'est le Nord-Est de Bourbon qui est le mieux représenté : 2 cas pour Saint-Benoît, 11 pour Saint-André, 4 pour Sainte-Suzanne, 7 pour Sainte-Marie, 1 pour Saint-Denis, soit 25 cas sur 30 (83 %), 5 cas pour le reste de l'île (3 à Saint-Paul, 2 à Saint-Pierre) ; 15 cas concernent les années 1833 à 1837, 15 les années 1842 à 1848.

- N° 21004, 1832, usine Leclerc/Féry<sup>818</sup>, Saint-Benoît (ill. 33 a) :

L'usine est édifiée à l'Ouest de la maison et de la plate-forme, en bordure du chemin de ligne. Les bâtiments dessinent une sorte d'équerre, commençant au Sud par la forge et le bâtiment de la pompe à vapeur (moulin), prolongée par la sucrerie, une ou deux purgeries formant équerre, sans que les bâtiments ne se joignent. Le hangar à bagasse, qui représente une menace d'incendie potentielle, est à l'écart, de l'autre côté du chemin, près du ruisseau. Les

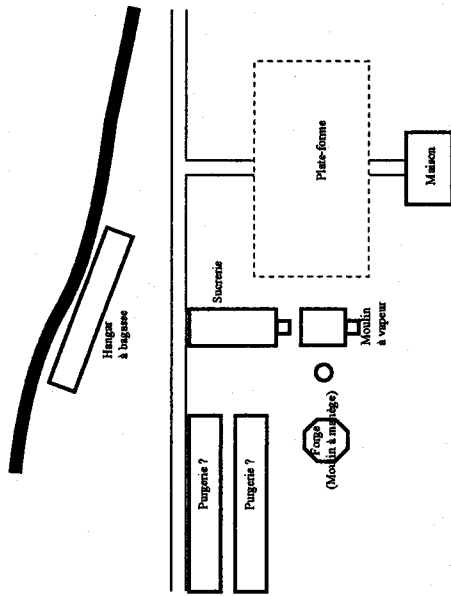
---

sait, tout le contraire qui se passa) par les difficultés techniques à construire de grandes « halles », comme cela se fait déjà en Europe, et par la culture du « bricolage architectural » des sucriers.

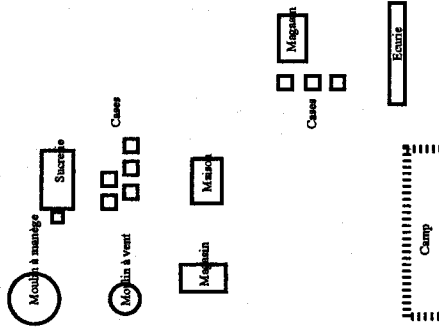
<sup>818</sup> Nous désignerons ici les usines par leur nom originel et celui du propriétaire de l'année concernée.

### Illustration 33

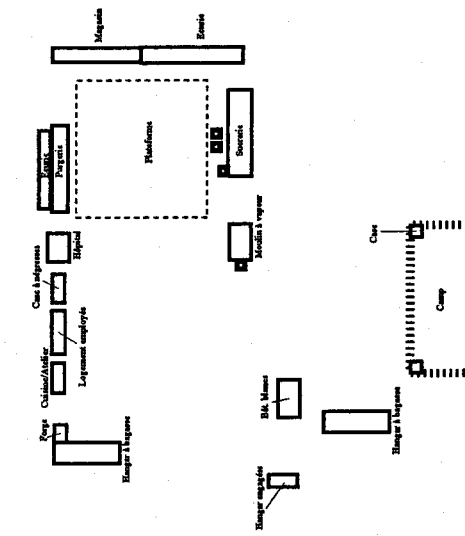
a) Plan restitué de l'usine 21004 - Saint-Benoît.



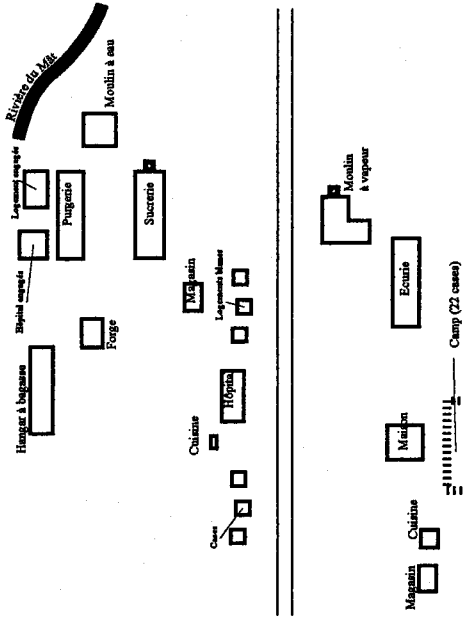
b) Plan restitué de l'usine 22201 - Saint-André.



c) Plan restitué de l'usine 2002 - 1833 - Saint-André.



d) Plan retracé de l'usine 2412 - 1833 - Saint-André.



édifices sont distincts, sans lien avec l'ancienne plate-forme, situés volontairement près de la route, bien qu'on ait préservé la logique de la fabrication ; l'espace n'est pas clos.

- N° 22201, 1832, usine Pierre Goudal/Desbassayns de Richemont, Saint-André (ill. 33 b) :  
L'ensemble de l'usine a été résolument séparé des anciens bâtiments, mal identifiés. Il y a donc un « pôle » sucrier au Nord de la maison, qui ne compte au vrai que trois éléments, les deux moulins (Mm moulin à manège, Mv moulin à vapeur) et la sucrerie, disposés logiquement dans le prolongement l'un de l'autre. Alors que le camp des noirs, installé au Sud, demeure dans la logique spatiale de l'ancienne habitation ; quelques « cases à noirs » ont été bâties auprès de l'usine. Il s'agit sans doute des logements de ce que nous appelons les « esclaves techniciens ».

- N° 2002<sup>819</sup>, 1833, usine vve Bellier-Dioré-de Laserve/Gardye de Lachapelle, Saint-André (ill. 33 c) :

Usine moderne au moment de sa fondation en 1830. On distingue le pôle sucrier, dessinant un « U » autour d'une plate-forme de séchage, ce qui traduit une volonté d'intégration des activités sucrières, dans une disposition traditionnelle, bien que les bâtiments restent séparés ; et le pôle de la main d'œuvre, où l'on signalera la présence de trois hôpitaux, dont deux pour les noirs, et un pour les engagés malabars, une « case à négresses », pour les accouchements, ainsi qu'un camp délimité par un mur de pierres sèches. Il faut voir dans ces dispositions générales de l'espace usinier, à la fois le désir d'organisation rationnelle, et le souci d'humaniser l'esclavage propre au mouvement Franc-Créole, qui n'était cependant pas abolitionniste.

- N° 2412, 1833, usine Martineau-Reynaud/Fanny Desjardins<sup>820</sup>, Saint-André (ill. 33 d) :  
Le plan montre aussi un espace « bipolaire ». Autour de la maison, les cases à noirs (camp ?), les écuries avec le logement des charretiers, un magasin. De l'autre côté du chemin, près de la rivière du Mât, l'ensemble sucrier, doté d'un moulin à eau (Me) : deux espaces distincts, révélateurs de deux époques du travail sur l'habitation. Les bâtiments d'usine, séparés, sont juste juxtaposés bien que disposés selon un schéma qui privilégie la proximité, et le déroulement rationnel des opérations : sucrerie dans le prolongement du moulin, purgerie en vis à vis, hangar à bagasse et forge proches. On remarquera, comme pour l'usine précédente,

---

<sup>819</sup> Il s'agit de l'usine qui prend à partir des années 1830 l'appellation de « Colosse », considérée (de manière un peu discutable) comme le premier essai, et le premier échec, d'usine centrale à Bourbon. Cette usine fut fondée en 1830/1831, et fit faillite aussitôt, aussi fut-elle rachetée par Gardye de Lachapelle ; l'échec financier fut une des causes qui, n'en déplaise à certains, jeta son fondateur, de Laserve dans l'opposition, créant l'Association des Francs-Créoles.



la présence d'un hôpital pour les noirs et d'un hôpital pour les engagés, et celle d'un moulin à vapeur, signe que la sucrerie se modernise et gagne en capacité.

- N° 10904, 1833, usine Vergoz/Desrieux, Sainte-Marie (ill. 34 a) :

Disposition qu'on pourrait qualifier de spéculaire, ou de « benthamienne », car les bâtiments et édifices les plus importants font une sorte d'arc sous l'œil du maître : au Sud, le hangar à bagasse et les écuries ; au centre, l'ensemble sucrier, pour lequel on a certes respecté l'ordre linéaire des opérations (moulin, sucrerie, purgerie), ce qui suppose cependant des manutentions ; au Nord, l'espace de la main d'œuvre, avec un autre hangar à bagasse.

- N° 2506, 1834, usine Florance 1/Desbassayns Montbrun, Saint-André (ill. 34 b) :

Un acte intéressant qui permet aussi (cf. infra) l'axonométrie du moulin à eau (proche de la rivière du Mât) et de la sucrerie. La disposition est pratiquement la même que pour l'usine précédente, avec un peu moins de rigueur dans la disposition des bâtiments : la maison n° 2 (maître ou régisseur a migré pour être au cœur du dispositif, et surveiller plus aisément. L'espace de travail a été rapproché de la rivière, le pôle sucrier (moins la purgerie que le rédacteur de l'acte a omis de mentionner<sup>821</sup>), dans l'axe de cette dernière, le camp à l'Est, l'hôpital et l'écurie se trouvant entre les deux. Moulin et sucrerie sont dans le prolongement l'un de l'autre, et la rationalisation de l'espace se concilie avec le souci de contrôle et de surveillance.

- N° 2602, 1834, usine François/Gabou, Saint-André (ill. 34 c) :

La maison est ici au centre de l'espace de travail, comme dans les anciennes habitations. Cependant, ce plan étonne car il semble assez peu fonctionnel : en effet, l'espace sucrier a été scindé. Au Nord de la maison, le camp, un hangar à bagasse, les purgeries, dont l'une se prolonge d'un hôpital. Au Sud, le moulin, la sucrerie, une guildiverie. On a sans doute l'explication de cette situation quand on sait que l'habitation François a été une des premières guildiveries « industrielles » de Bourbon. L'ensemble guildivier, qui avait sa logique (moulin, sucrerie qui servait à faire la mélasse, guildiverie, forge, écurie) avait donc été édifié d'abord, au Sud de la maison. Lorsque l'habitation s'est reconvertie dans la fabrication de sucre, la place manquait près de la sucrerie et du moulin, aussi a-t-on installé les purgeries de l'autre côté : cette disposition peu fonctionnelle (nécessité de transporter de la sucrerie à la purgerie le sucre juste cristallisé), favorisait cependant la surveillance. Le fait que cette organisation

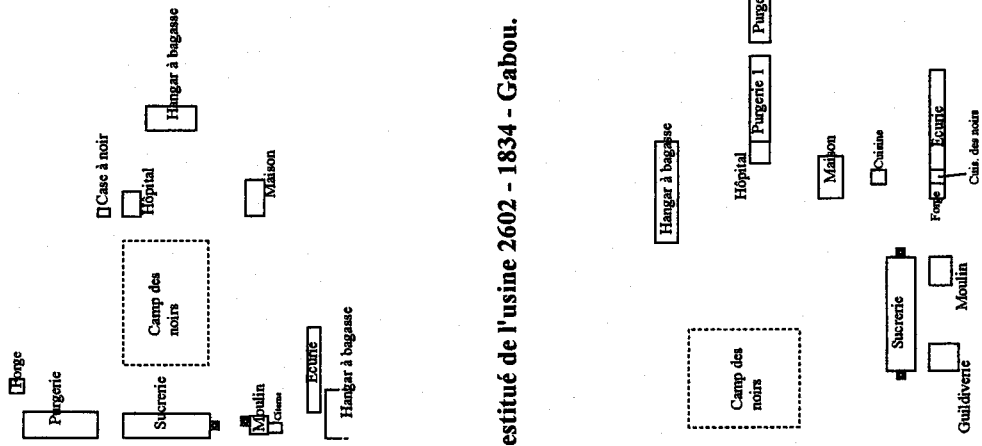
---

<sup>820</sup> Il s'agit d'une esclave affranchie du sieur Desjardins à Saint-Paul, compagne de l'avocat bordelais Lacaussade, mère du poète Auguste Lacaussade.

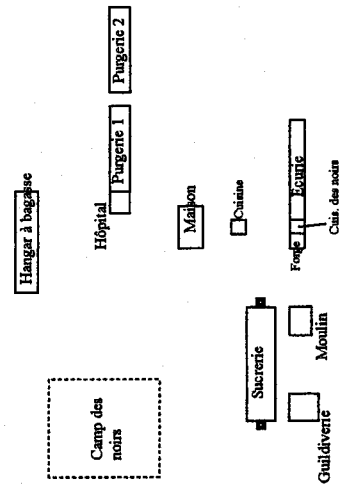
<sup>821</sup> Semblables oubliés, concernant tel ou tel bâtiment ne sont pas exceptionnels, en particulier sur les actes de Transcription des hypothèques, qui recopient les actes notariés.

Illustration 34

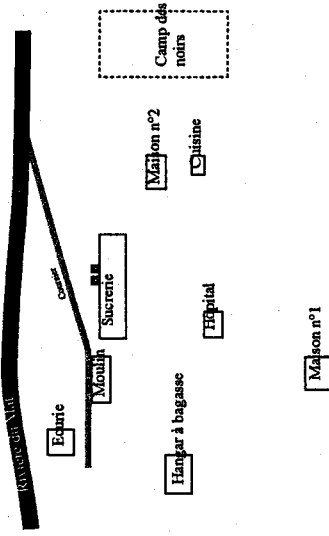
a) Plan restitué de l'usine 10904 - 1833 - Vergoz / Bédier / Desrieux.



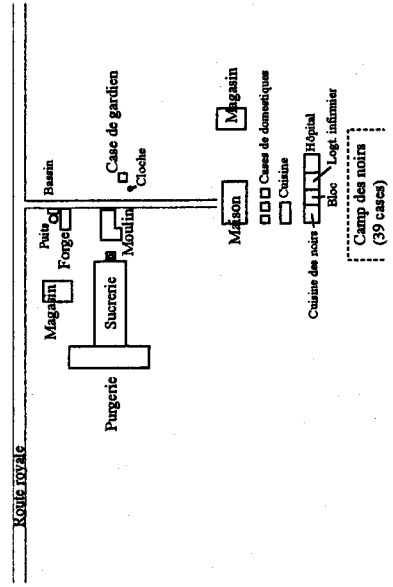
c) Plan restitué de l'usine 2602 - 1834 - Gabou.



b) Plan restitué de l'usine 2506 - 1834 - Florance.



d) Plan restitué de l'usine 11704 - 1834 - La Mare.



n'ait pas été modifiée depuis le début du siècle, montre le poids des choix organisationnels de l'espace de travail, mais illustre aussi un conflit de priorités entre la rationalité économique, et la nécessité de surveiller ; celle-ci traditionnelle, celle-là novatrice.

- N° 11704, 1834, usine Dennemont/Labalette-Desplanches, Sainte-Marie (ill. 34 d) :

Disposition doublement intéressante de cette sucrerie. Alors qu'à l'origine, les bâtiments d'exploitation étaient, selon la tradition, à l'arrière de la maison, orientés vers les champs, l'ensemble sucrier s'est installé devant la maison, près de la route royale et de l'avenue, choix qui privilégie les accès et la desserte, et non la centralité : le sucre construit ici un autre espace de travail, qui montre l'importance des flux. Par ailleurs, la disposition du moulin, de la sucrerie et de la purgerie, prouvent un désir d'intégration des activités. Le choix du sucre a identifié l'espace sucrier, au point que cette localisation a perduré, puisque l'usine en question est celle de « la Mare », à Sainte-Marie.

- N° 19308, 1834, usine Savariau 1/Saint-Marc, Saint-André (ill. 35 a) :

Une des premières sucreries<sup>822</sup> de Bourbon, endommagée sans doute par un cyclone et abandonnée lorsqu'elle est vendue à Saint-Marc : la cheminée de la sucrerie est « renversée », on ne mentionne plus de purgerie. Le sucre est venu se surimposer à la structure d'une ancienne habitation, sans en modifier l'organisation, sinon en plaçant de fait la maison au centre du dispositif. Et c'est vrai que l'essentiel du travail se passant désormais à l'usine, la surveillance du maître doit y être plus marquée, désormais, qu'aux champs. La maison, sur la plate-forme, était juxtée à l'arrière des dépendances, et sur un côté du camp des noirs. Le précoce et modeste ensemble sucrier s'est localisé sur la plate-forme, en avant de la maison, et près du grand Bras, pour les besoins du moulin à eau.

- N° 10303, 1835, usine Advisse Desruisseaux, Sainte-Marie (ill. 35 b) :

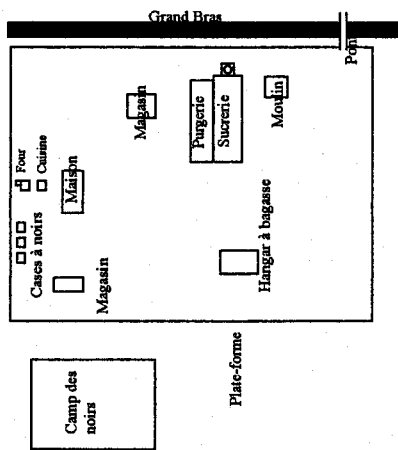
A l'inverse de la Mare, l'usine Advisse s'est implantée non pas en bord de route, mais à l'arrière de l'emplacement et de la maison, qui est lui-même au milieu des cannes (centralité ?) : les choix traditionnels ont été maintenus. L'espace de travail oppose à l'Est, les magasins, cuisine, remise, et à l'Ouest, l'ensemble sucrier, moulin, sucrerie, et pas moins de trois purgeries, séparés les uns des autres (incendie), sans être trop éloignés. Le bâtiment le plus intéressant est le moulin qui agrège une citerne, pour le fonctionnement de la pompe à vapeur, et un appentis à bagasse, pour le chauffage de la pompe, malgré le danger d'incendie. Manifestement, on a voulu ici limiter les manutentions.

- N° 20002, 1836, usine Rigault d'Aubréville, Saint-Denis (ill. 35 c) :

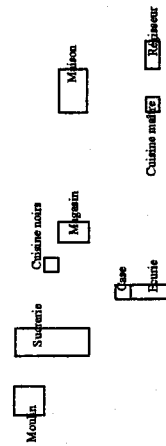
---

<sup>822</sup> Mentionnée, avec une guildiverie, sur un acte de 1812.

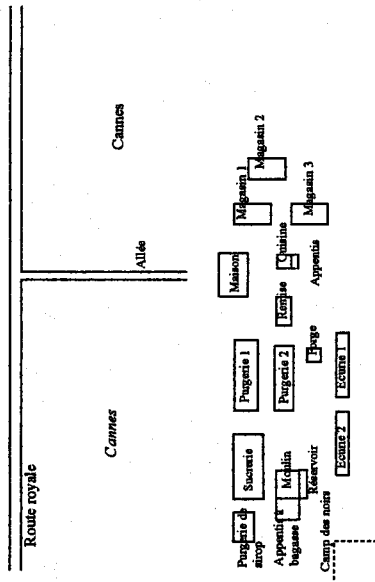
a) Plan restitué de l'usine 19308 - 1834 - Savariau.



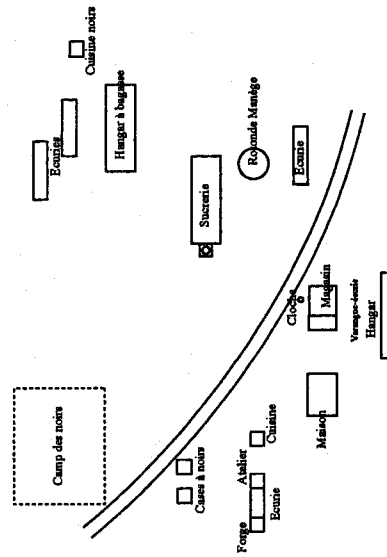
c) Plan restitué de l'usine 20002 - 1836 - Hamelin.



b) Plan restitué de l'usine 10303 - 1835 - Advise Desruisseaux.



d) Plan restitué de l'usine 20603 - 1836.



Très peu d'informations sur cette sucrerie à la Montagne, sinon que le moulin (à manège), la sucrerie étaient alignés avec la cuisine (à 13,4 m) (!). Pas d'interprétation possible d'un espace sucrier qui ne semble guère avoir été l'objet de réflexion, et où l'organisation traditionnelle (pré sucrière) n'a pas été modifiée.

- N° 20606, 1836, usine Morel de Chermont/Bruguiès, Sainte-Marie (ill. 35 d) :

Le plan, incomplet (il ne fait pas état de purgerie, mais des descriptifs antérieurs la mentionnent, sans la localiser), oppose nettement deux pôles. Le pôle pré sucrier, au Sud du chemin, qui associe les dépendances d'une habitation traditionnelle à la maison. Le pôle sucrier, divisé lui-même en deux ensembles : au Nord-Ouest, celui de la main d'œuvre, au Nord-Est, le pôle sucrier proprement dit : le sucre produit donc son propre espace. Son organisation est minimale : un manège près de la sucrerie, des bâtiments épars selon les habitudes anciennes de prévention contre les incendies, un souci minimum d'intégration et de rationalisation.

- N° 22901, 1836, usine Joseph Béraud/Charles Béraud, Sainte-Marie (ill. 36 a) :

Exemple type d'une usine familiale : fondée au plus tard en 1820, elle est toujours dans la famille seize ans plus tard. Les renseignements sont maigres : la maison est entourée des dépendances traditionnelles, selon le modèle ancien, l'ensemble sucrier, dont on dit qu'il est composé d'une sucrerie reliée à la purgerie et d'un moulin à vent, est « au-delà », en tout cas hors de la logique spatiale de l'ancienne habitation.

- N° 1007, 1837, usine Rivière/Rivière, Saint-Paul (ill. 36 b) :

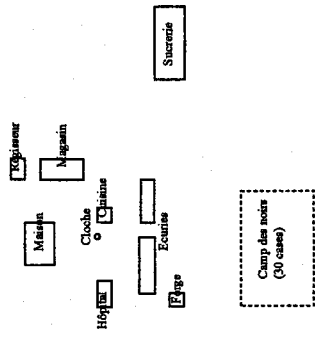
Il s'agit de la sucrerie du docteur Rivière, à la Possession, dont parle Billiard (future « Avenir »). Une des trois sucreries pour lesquelles nous avons deux actes. Bien que fondée dès 1813, elle a été plusieurs fois réaménagée, voire reconstruite. C'est le cas en 1837, mais l'acte permet de localiser la plate-forme traditionnelle, centrée sur la maison, quelques dépendances autour, et les fondations d'un moulin en construction en avant de la maison. En 1847, ce dernier ne sera d'ailleurs pas au même endroit. L'exemple donc d'un espace traditionnel, devenu très plastique par la conversion au sucre.

- N° 11102, 1837, usine Martin Flacourt, Sainte-Marie (ill. 36 c) :

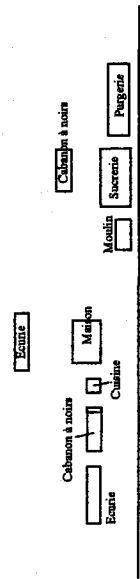
Le descriptif ne donne que de chiches indications, mais il permet de voir que la maison est face à la route principale, la localisation des dépendances, traditionnelle, et que les bâtiments sucriers sont « au bord de la route », qui équilibrent l'espace antérieur. Nouveauté, les esclaves ne sont plus logés dans un camp de cases individuelles, mais dans des cabanons

Illustration 36

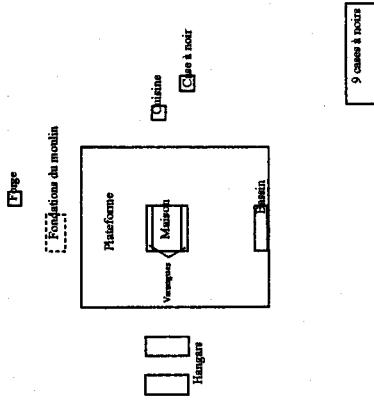
a) Plan restitué de l'usine 22901 - 1836.



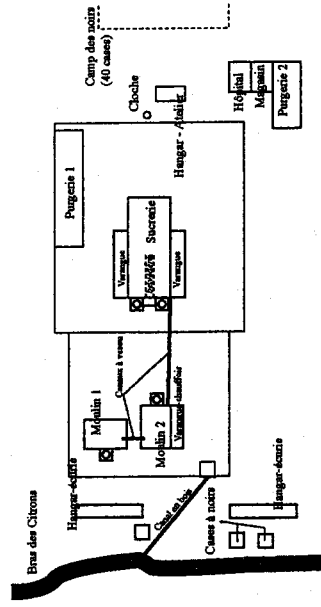
c) Plan restitué de l'usine 11202 - 1837 - Flacourt.



b) Plan restitué de l'usine 1007 - 1837.



d) Plan restitué de l'usine 3302 - 2838.



collectifs. Les schémas traditionnels sont aménagés, réinterprétés, mais pas modifiés. On souligne cependant que l'espace sucrier est bien « individualisé ».

- N° 3302, 1838, usine Desroches 2/Desbassayns Richemont, Sainte-Marie (ill. 36 d) :

Le descriptif évoque une sucrerie complexe (2 moulins avec caves, 2 purgeries, une sucrerie « bourgeonnante »). L'espace sucrier n'est plus distribué autour d'une plate-forme, mais il occupe lui-même deux plates-formes, ce qui est une façon de le définir. La disposition des bâtiments, en enfilade, respecte l'enchaînement des opérations, et traduit une forte volonté de rationaliser le travail. L'impression de complexité est donnée aussi par le luxe de détails qui caractérise désormais les descriptions (dernière décennie de 1838 à 1848), si bien qu'il est parfois possible de restituer l'organisation intérieure des bâtiments, en particulier la disposition des machines dans les sucreries.

- N° 16809, 1840, usine veuve Dioré/Lias, Sainte-Suzanne (ill. 37 a) :

Il s'agit de la sucrerie pour laquelle nous avons un plan, assez peu éclairant, en 1816. A priori, l'usine de 1840 semble n'avoir plus grand chose à voir avec celle de 1816, cependant, on retrouve globalement le même schéma de disposition des bâtiments, signe du poids des traditions « micro-locales ». Les bâtiments sucriers sont en effet à la fois séparés les uns des autres, tout en suivant une disposition en carré ou plutôt rectangle, qui ménage un espace de manœuvre et respecte en partie l'enchaînement des étapes de la fabrication : moulin, sucrerie, purgerie. Le bâtiment de la sucrerie est, dans un souci de rationalisation, accolé à la première purgerie, ce qui montre la gestation d'un type d'usine étendue, absorbant peu à peu l'intégralité des activités. La seconde purgerie, édifiée du fait de l'augmentation de la production consécutive aux réformes de Wetzell, n'a pu être intégrée.

- N° 1805, 1842, usine Houbert-Gludic/Martin Lamotte-Dejean, Saint-André (ill. 37 b) :

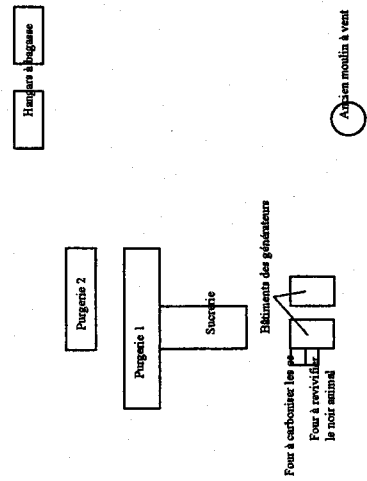
Nous disposons aussi pour cette usine d'un plan de 1824. Le schéma de 1840 paraît plus simple que celui de 1824. On semble retourné à l'époque des bâtiments éparpillés, par crainte du feu, mais si on y regarde de plus près, on s'aperçoit que la sucrerie a intégré à la fois le moulin et la purgerie. Il s'agit donc au contraire d'un ensemble novateur, les hangars à bagasse, dangereux, étant toujours éloignés ; la seconde purgerie, dite « en très bon état », qui devient la règle, a été construite ensuite, et n'a pu être réunie<sup>823</sup>.

- N° 3204, 1842, usine Dejean-Gabou/Bellier-de Tourris-de Laserve, Saint-André (ill. 37 c) :

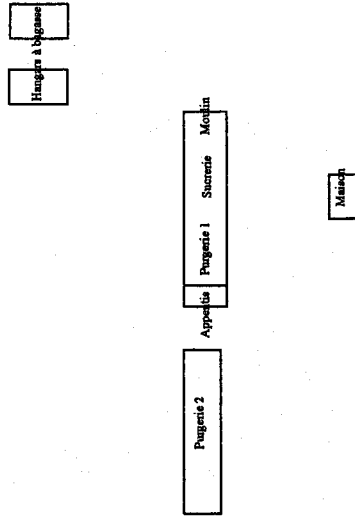
<sup>823</sup> Les purgeries connaissent d'ailleurs leurs dernières années ; 10 ans plus tard (1852), l'installation des premières turbines va les faire disparaître.

# Illustration 37

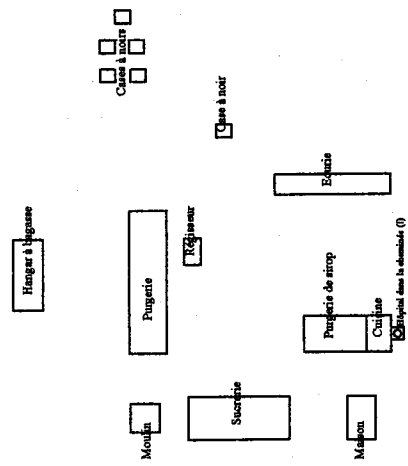
a) Plan restitué de l'usine 16803 - 1840.



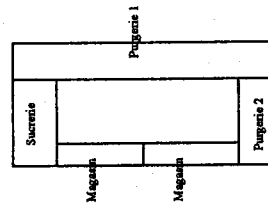
b) Plan restitué de l'usine 1805 - 1842.



c) Plan restitué de l'usine 3204 - 1842.



d) Plan restitué de l'usine 2003 - 1843 - Le Colosse.





Les indications de l'acte ne sont guère précises, mais permettent cependant d'esquisser un plan donnant une image assez conforme à celle du Chaudron, donc assez traditionnelle, et cohérente, de l'espace de travail. La maison, qui exerce un rôle de commandement et de surveillance, n'est plus au centre, mais dans un angle, comme au Chaudron, le pôle sucrier dans la diagonale supérieure (sucrierie et moulin dans l'alignement, purgerie en angle droit, hangar à bagasse à l'extérieur) ; le pôle de la main d'œuvre dans la diagonale inférieure. On reste perplexe devant un bâtiment complexe qui réunit une purgerie de sirop, une cuisine, et un hôpital « dans la cheminée de la purgerie » ! Cette cheminée était bien sûr désaffectée, mais cela pose un double problème : celui de l'exiguïté de cet hôpital, et celui de la nature de la purgerie, car les purgeries (même pour sécher le sucre) n'avaient pas de cheminée : il s'agit sans doute d'une ancienne sucrierie, reconvertie en purgerie « à sirop », c'est-à-dire destinée à traiter les sucres « de sirop » ; trop grande, une partie était devenue une cuisine, et la cheminée, l'hôpital. La disposition générale compose un espace synergique, où l'efficacité est rattachée davantage à la surveillance qu'à la rationalisation de l'espace elle-même.

- N° 2003, 1843, usine veuve Dioré-Bellier-de Laserve/Imhaus-Lachapelle, Saint-André (ill. 37 d) :

De nouveau l'usine du Colosse. L'usine a été restructurée par rapport à 1832, et présente désormais un ensemble totalement intégré, non sous la forme d'un seul bâtiment, mais d'un parallélogramme. Les bâtiments, sucrierie, purgerie, magasins, délimitent un espace intérieur. Le modèle du Chaudron semble être allé à son aboutissement ; à une exception près, toutefois, celle du moulin, renfermant une grosse machine de 10 CV, dont on ne sait où il est localisé.

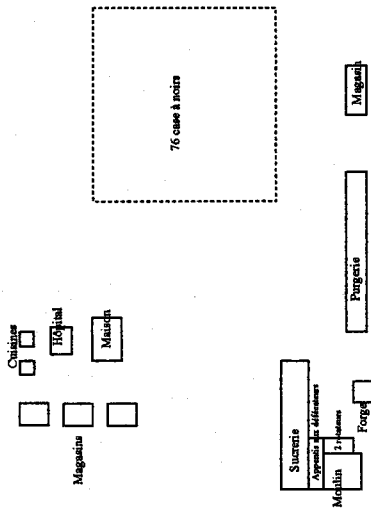
- N° 17103, 1843, usine de la veuve Caradec, Sainte-Suzanne (ill. 38 a) :

Nous avons le plan en « U » de la sucrierie de 1830. L'acte décrit une nouvelle usine, à l'écart du noyau ancien de l'habitation<sup>824</sup>, usine en pierre, alors que l'ancienne était partiellement en bois. L'intérêt est de montrer comment un nouveau type d'espace sucrier s'est édifié. Le moulin et la sucrierie qui étaient à l'origine distincts, ont été raccordés par un appentis abritant les « défécateurs », appareils qui traitent le vesou entre le moulin et les chaudières ; le moulin est jouté par un autre appentis contenant 2 rotateurs Wetzell. Ainsi se trouve constitué un complexe qui unit les procédés les plus performants de la fabrication d'un sucre pur et de qualité. Le bourgeoinement de la sucrierie, se traduisant par l'édification d'un

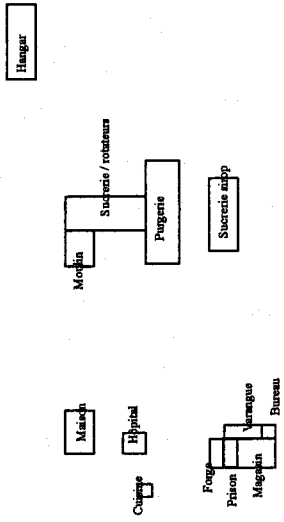
<sup>824</sup> Vestige du café, l'acte mentionne une ancienne « pilonnerie » en pierre, à arcades, couverte en bardeaux, devenue hangar à bagasse : « réinterprétation » par le sucre d'anciens bâtiments.

Illustration 38

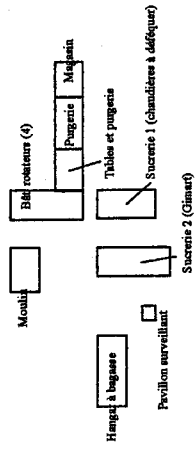
a) Plan restitué de l'usine 17103 - 1843.



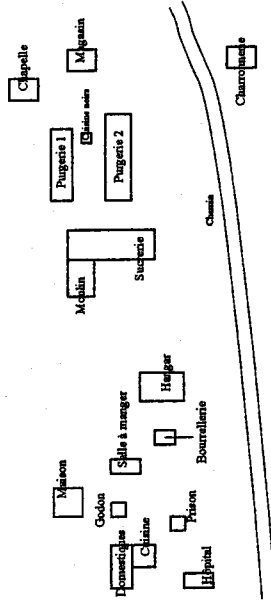
b) Plan restitué de l'usine 16311 - 1845.



c) Plan restitué de l'usine 25701 - 1845 - Grinne.



d) Plan restitué de l'usine 606 - 1846 - Rivière du Mât



appentis abritant une innovation technique, qui n'avait pas de place prévue dans le bâtiment originel, a donné lieu au raccordement de deux édifices distincts, construisant désormais un espace intégré plus rationnel. L'organisation de l'espace intérieur prime désormais sur l'aménagement d'un espace extérieur. Ce n'est cependant que le début de l'évolution, car la purgerie est encore indépendante. Cette solution nouvelle montre l'existence d'une réflexion sur l'espace de travail, privilégiant l'intérieur par rapport à l'extérieur.

- N° 16311, 1845, usine Joseph Desbassayns (« Bel-Air »), Sainte-Suzanne (ill. 38 b) :

L'usine de 1845 a intégré les derniers progrès techniques, en particulier les « rotateurs » ou « chaudières basse-température » de Wetzell (cf. infra). Ce progrès a permis à Joseph Desbassayns, à la pointe de la réflexion sucrière, de relier deux bâtiments autrefois séparés, le bâtiment de la pompe, ou moulin, et la purgerie. Le bâtiment des rotateurs, où le sucre se cuit désormais sans craindre la caramélisation, trouve tout naturellement sa place logique entre les deux. Une autre sucrerie, plus ancienne (?), se trouve plus au Sud, dans un bâtiment fort précaire : c'est peut-être la sucrerie de sirop ? Le hangar à bagasse est à l'écart. A l'Est, le pôle de la maison, hôpital, cuisine, forge, prison, et un bureau, dont il faut signaler la présence. Le pôle sucrier est donc spatialement individualisé, mais l'espace extérieur ne compte pas, par rapport à l'organisation des bâtiments. Pour cette sucrerie, comme pour quelques-unes des sucreries précédentes, l'innovation technique a été un puissant facteur de l'évolution de l'espace.

- N° 25701, 1845, usine Grinne/Joseph Desbassayns, Sainte-Suzanne (ill. 38 c) :

Cette usine créée par Grinne au début des années 1820 a été tôt rachetée par Joseph Desbassayns, dont l'habitation était voisine, et sans doute reconstruite. Elle fait donc partie de Bel-Air et a permis à Desbassayns de brasser les cannes des terres qu'il avait acquises en sus. On retrouve une disposition assez proche de Bel-Air, quoique moins aboutie. En effet, la sucrerie aux rotateurs se trouve aussi entre le moulin, auquel elle n'est toutefois pas rattachée, et la purgerie, attenante. Il y a par ailleurs non pas une autre, mais deux autres sucreries, l'une contenant les chaudières à déféquer, l'autre une batterie Gimart. Le hangar à bagasse est à l'écart, on ne mentionne plus de pôle de résidence, (la sucrerie appartenant à Desbassayns), simplement un pavillon, dit l'acte, pour le surveillant. Ce dernier vocable, au lieu de celui, usité également, de régisseur, montre que conformément à ce que nous savons par ailleurs de Joseph Desbassayns, révélé en particulier par sa méthode, la surveillance, souci majeur chez lui, a été considérée comme la clé de la réussite : planifier, décomposer, et surveiller l'exécution. On distingue aussi par ailleurs ce cheminement inabouti vers l'usine, grande bâtisse intégratrice, absorbant toutes les activités, et disqualifiant l'espace extérieur.

- N° 606, 1846, usine(s) Périchon/Lory, Saint-Benoît (ill. 38 d) :

Cette usine n'est autre que celle de 1820, pour laquelle nous avons un plan figuratif. Plus d'un quart de siècle a passé, et entre temps, l'usine des « bas » s'est complétée d'une usine des « hauts », dite « Bellevue » : c'est un des rares cas de ce genre. On a le sentiment que le plan rudimentaire de 1820 a été repris, marquant le poids des traditions locales, mais rationalisé. Le pôle de l'habitation, correspondant à la maison « délocalisée », s'est complexifié et enrichi d'un hôpital, d'ateliers, écuries, de pavillons. Le pôle sucrier conserve de 1820 la même disposition linéaire, en enfilade. Mais le moulin, toujours mû par l'eau, est désormais attenant à la sucrerie, et deux purgeries, séparées par un magasin à emballages, sont dans le même axe ; il y a même une des rares chapelles d'établissement<sup>825</sup>. L'espace a donc été rationalisé depuis 1820.

- N° 25801, 1846, usine Lory, Saint-Benoît (ill. 39 a) :

Cette usine présente un strictement schéma linéaire, comparable à celui de l'usine précédente : la sucrerie est intercalée entre les purgeries, ainsi que le moulin. Le magasin et l'écurie sont à l'écart. On notera seulement un effort de rationalisation, avec l'enfilade des bâtiments, et la « disparition » d'un espace de travail extérieur constitué comme tel.

- N° 1013, 1847, usine Rivière/Lebeaud, Saint-Paul (ill. 39 b) :

C'est là le plan le plus précis que nous ayons, car les distances qui séparent les bâtiments sont fournies en mètres. Le plan permet de voir d'abord l'étendue de « l'emplacement », qui englobe la prison à 200 m, et est en relation avec le four à chaux, au bord du rempart. On remarque aussi que le pôle sucrier, pour une raison qu'on ignore, a migré. Il s'édifiait au Nord de la maison, il est désormais au Sud. La maison reste le pivot de l'espace : au Nord, écurie, magasin, camp des esclaves, assez peu structuré. Au Sud, sur la plate-forme, et non autour, les trois bâtiments essentiels à la fabrication du sucre sont rapprochés mais distincts, respectant l'agencement d'une sorte de logique circulaire, allant du moulin à la purgerie. Les progrès techniques (défécateurs, cuite des sirops) ont donné lieu au « bourgeonnement » des édifices (appentis, varangue). Une organisation de l'espace sucrier sans audace, qui respecte les principes minima de la rationalité.

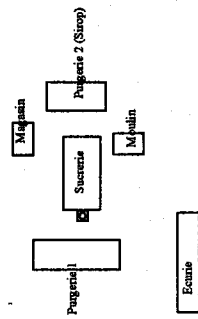
- N° 1408, 1847, usine Retout, Saint-Paul (ill. 39 c) :

---

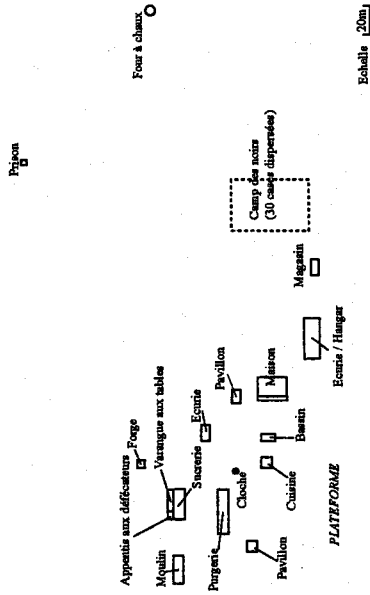
<sup>825</sup> Il est vrai que l'on est en 1846, date à laquelle certains propriétaires, conscients désormais du caractère inéluctable de l'abolition de l'esclavage, ont pu voir dans l'évangélisation des esclaves un moyen d'intégration et de contrôle de la population servile destinée à être affranchie. A la même époque, l'abbé Macquet évangélise les esclaves de Mme Desbassayns à Saint-Paul. On ne saurait réduire d'ailleurs, sous peine de caricature, les motivations des sucriers aux seuls calculs stratégiques, beaucoup, croyants, étaient pénétrés de la nécessité religieuse de l'évangélisation, on citera le cas de la vicomtesse Jurien de la Gravière, fille de Joseph Desbassayns.

### Illustration 39

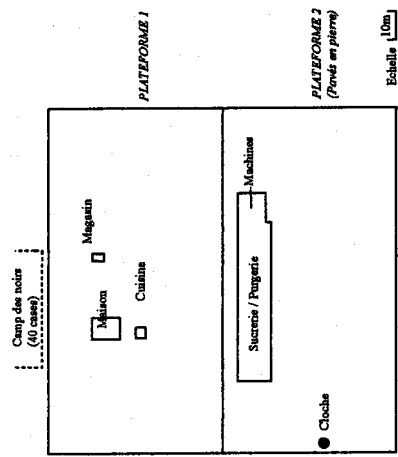
a) Plan restitué de l'usine 25801 - 1846 - Bellevue.



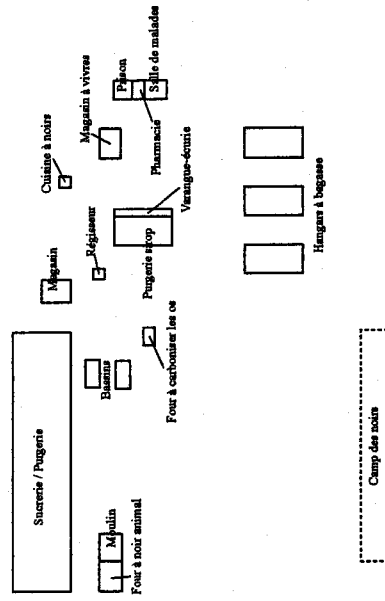
b) Plan restitué de l'usine 1013 - 1847 - Rivière.



c) Plan restitué de l'usine 1408 - 1847.



d) Plan restitué de l'usine 3103 - 1847 - Nouvelle Espérance.



Très peu d'indications sur un site longtemps conservé et récupéré aujourd'hui (Sainte-Thérèse). Selon l'acte de référence, cette usine a aussi été reconstruite (1844), car on signale ailleurs « *une cheminée en pierre et le tambour de l'ancienne machine* ». L'espace semble organisé autour de la maison, en position centrale, l'espace sucrier au Sud, le camp des noirs au Nord. Deux plates-formes matérialisent l'emplacement, l'une d'entre elles « *pavée en pierres* » est réservée au sucre. On y mentionne un vaste bâtiment qui fait office de moulin (Est), de sucrerie, de purgerie. Toutes les fonctions ont été intégrées, l'espace intérieur prime sur l'espace extérieur.

- N° 3103, 1847, usine Vincent-Vinson/Protet-Sauger-Vinson « Nouvelle Espérance », Saint-André (ill. 39 d) :

Considérée à l'époque de sa fondation comme une « usine centrale », elle ne le demeura pas. Le descriptif est fort intéressant car il permet de restituer la disposition intérieure des machines et appareillages. L'espace sucrier est un espace de transition : à première vue, il semble relever des espaces peu organisés, sur lequel cependant les bâtiments dispersés respecteraient la logique des opérations (moulin à peu de distance de la sucrerie, purgerie un peu plus loin). Mais en réalité, l'espace est écrasé par le gigantesque bâtiment de la sucrerie (96,1 m / 26, 2 m) qui intègre un puissant moulin, la section sucrerie, une purgerie, et même une étuve : voici enfin une usine, où l'espace de travail est désormais clos. Ce n'est pas un hasard si cette usine est équipée entièrement par des machines françaises de Derosne et Cail<sup>826</sup>, qui ont fourni en même temps des plans d'architecte : la technique guide désormais l'architecture, et la planifie. C'est l'intérieur (machines) de l'intérieur (usine) qui commande. L'autre moulin que l'on distingue au Sud du bâtiment est un moulin à eau servant à la production de noir animal<sup>827</sup>, la purgerie extérieure est une purgerie de sirop. La taille et la puissance de l'usine la font « déborder » de ses murs, et essaimer des activités que l'énorme édifice ne peut contenir. Cette usine sera encore agrandie vingt ans plus tard, comme le montre une lithographie de Roussin.

- N° 13201, 1847, usine Testart, Sainte-Marie (ill. 40 a) :

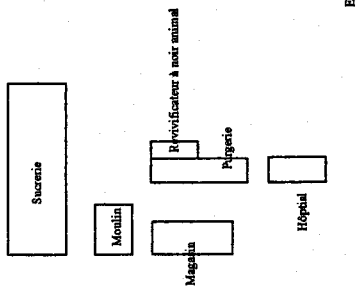
L'espace de travail est double. En premier lieu, celui qui est formé par l'ensemble des bâtiments de fabrication, disposant près l'un de l'autre la sucrerie, le moulin et la purgerie, à

<sup>826</sup> Louis Charles Derosne s'associa en 1825 avec J-F Cail, et fonda avec lui l'usine de Chaillot, d'où sortiront des matériels pour les sucreries et les chemins de fer ; Derosne publia en collaboration avec J-F Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies et des nouveaux appareils propres à améliorer cette fabrication* (imprimerie veuve Bouchard, Paris, 2 tomes, 1844). Sur Cail, voir R. Proust, *Un constructeur mécanicien, J-F Cail, 1804-1871*, Chef-Boutonne, Imp. Chasseray-Monconté, 1955, 32 p.

<sup>827</sup> Cf. infra.

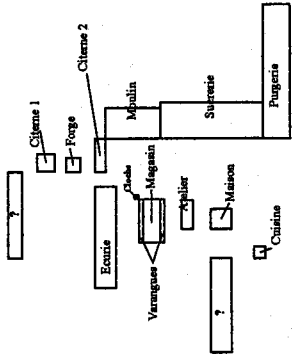
# Illustration 40

a) Plan restitué de l'usine 13204 - 1847 - Testart.



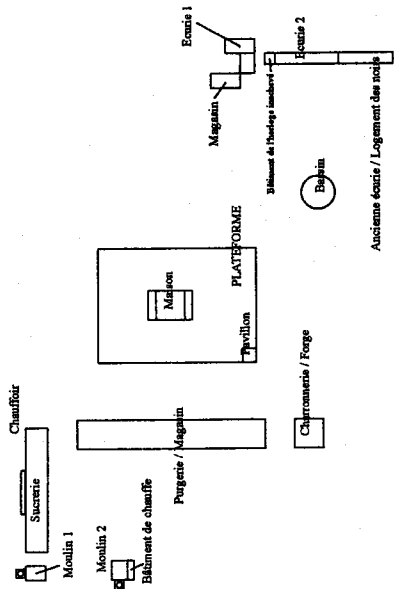
Echelle: 10m

b) Plan restitué de l'usine 1508 - 1848 - Manapany.



Echelle 10m

c) Plan restitué de l'usine 15110 - 1848 - Terre-Rouge 1.



laquelle est accoté le bâtiment de revivification du noir animal, permettant de réutiliser le charbon animal pour les filtres. En second lieu, un espace très secondaire de manœuvre entre les bâtiments. Bien qu'à cette époque, Testart utilise les machines les plus perfectionnées (Derosne et Cail, cf. infra), la structure de son usine, qui maintient la dispersion des fonctions, est ancienne.

- N° 1508, 1848, usine Burel/Leclerc « Manapany », Saint-Pierre (ill. 40 b) :

Exemple intéressant car l'usine de l'époque a été représentée par Caroline Viard, sur une aquarelle ; la comparaison avec le plan, contemporain, permet de saisir quelques distorsions dues à la relative imprécision des indications. Le plan montre un bâtiment qui s'est développé en angles droits successifs, pour tenir compte de la topographie, et qui intègre les principales phases de la fabrication. A l'écart, les activités annexes (atelier, cuisine), les écuries. L'enfilade a été privilégiée : un espace intérieur de travail se constitue, et bien que les autres bâtiments soient situés en regard de la sucrerie, aucun espace extérieur n'est véritablement délimité.

- N° 15101, 1848, usine K/Véguen/Deshayes « Terre Rouge », Saint-Pierre (ill. 40 c) :

Le dernier plan élaboré n'est pas le plus moderne. En effet, sur l'espace de l'emplacement centré sur la maison, séparant une zone, au Nord, consacrée aux écuries et au logement des esclaves, et l'espace de travail sucrier au Sud, les bâtiments restent épars comme sur les anciennes implantations. On a ici privilégié une disposition rationnelle, en « U », qui fait passer des moulins à la sucrerie et à la purgerie-magasin.

#### e) Les plans déduits des « images » :

L'examen d'un certain nombre de documents iconographiques représentant des usines permet de déduire leur plan, et de clore les remarques faites à propos de l'espace de travail.

Quelques images montrent des usines à l'arrière plan. Dans certains cas, le motif est si ténu qu'il ne peut donner lieu à analyse. C'est le cas des gravures de Cabassol (*Vue de la rade de Saint-Denis*, ill. 41 a) et Le Breton (*Saint-Denis*, Roussin d'après Le Breton, ill. 41 b) : où les établissements sucriers n'y sont distinguables, à la loupe, que sous la forme d'un bâtiment allongé terminé par une cheminée, sans doute la sucrerie. Cela n'apprend rien sur la disposition des bâtiments.

On s'attardera un peu plus sur la lithographie de Langlumé (ill. 42 a), qui laisse voir quelques bâtiments de la sucrerie, mais il est difficile de conclure quoi que ce soit de précis sur l'organisation de l'espace sucrier, sinon que cette partie de l'habitation est délimitée par



a) Vue de la rade de Saint-Denis - lith. de Cabassol - 1839 - Saint-Denis.



A l'arrière plan à droite, on distingue deux usines vers le Butor, bâtiments allongés terminés par une cheminée.

b) Saint-Denis - lith. de Roussin.



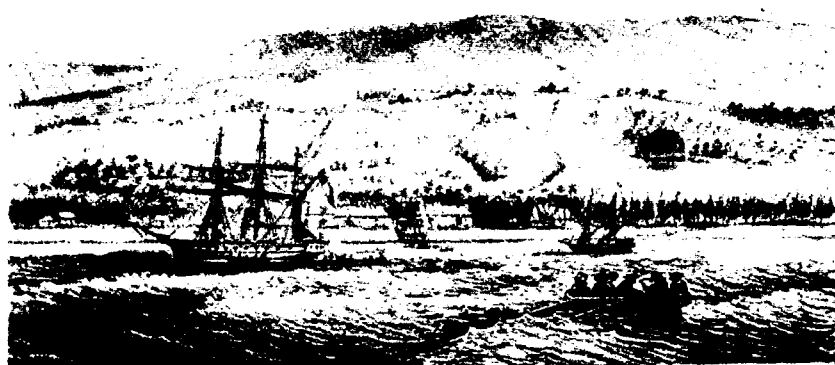
Vue prise de la mer ; un semis de quatre usines apparaît en arrière plan, sur les pentes du Butor et de Saint-François.

a) Vue intérieure de l'île prise entre les environs du jardin des plantes de la ville de Saint-Denis (île Bourbon), Bichebois A., fig. par Adam d'après de la Touanne, Langlumé lit. 1<sup>o</sup> 1/2 XIX<sup>o</sup> s. - Musée de Villèle.



Au premier plan, le maître au milieu d'esclaves en pantalon court et torse nu pour les hommes, la pioche à l'épaule. En arrière plan, une usine dont on distingue la roue à eau.

Marine du quartier Sainte-Suzanne - Roussin - 1847.



En arrière plan de la marine, à droite, le bâtiment allongé de l'usine de Bel Air, avec sa cheminée.

un mur, et que les bâtiments (moulin à eau, et sucrerie ?) sont attenants, illustrant donc ce souci de rationalisation.

La *Marine de Sainte-Suzanne*, litho. de Roussin (ill. 42 b), montre à droite le bâtiment allongé de la sucrerie de Bel-Air, à Joseph Desbassayns ; on remarque la proximité des bâtiments entre eux, pour favoriser l'accomplissement rationnel des tâches.

La *Vue de la rivière de l'Est* de Caroline Viard (ill. 43 a) montre, au fond à gauche, au débouché du pont, l'établissement de la Rivière de l'Est, fondé en 1838, par Pierre-Augustin Dunorick-Chassériau. L'espace de travail n'est plus qu'un espace intérieur, mais encore mal coordonné puisque c'est celui qui est construit par des bâtiments bourgeonnants, accolés les uns aux autres.

La *Vue de la Rivière des Galets*, litho. de Roussin, 1847 (ill. 43 b), montre au « fond » de l'image, et au centre, l'usine de la Rivière des Galets, à Lemarchand puis à Troussail (n° 96) : installée sur un îlet dans le lit de la rivière, l'image ne permet que de deviner l'alignement des bâtiments.

*Pont et sucrerie Desbassayns*, litho. de Roussin, 1847 (ill. 44 a) représente la seconde sucrerie de Charles Desbassayns, qu'il édifia en même temps que le Chaudron, et conserva après la vente de ce dernier à Fréon en 1822. Edifiée près de la rivière, au débouché du pont<sup>828</sup> construit par Desbassayns lui-même, l'usine des années 1840 (litho), montre à la fois la constitution d'un espace de travail interne par l'agglomération de bâtiments accolés les uns aux autres et communiquant entre eux (bâtiment bourgeonnant, souci de rationaliser les étapes de la fabrication), et l'existence d'une cour intérieure, ménagée par la disposition en U des bâtiments.

*Fond des Cascades, vue prise du pied du Piton Rouge* (Sainte-Rose), litho. de Roussin, 1848 (ill. 44 b) montre la sucrerie de Lenoir ; autour d'une plate-forme utilisée pour les manœuvres et le séchage, opération délicate dans cette région extrêmement humide de l'Est, deux bâtiments s'articulent à angle droit, la sucrerie (au toit surmonté d'une ventouse) et la purgerie ; en avant se remarque la grosse cheminée carrée, renforcée par des pièces de bois prises dans la maçonnerie. La disposition générale est traditionnelle.

---

<sup>828</sup> Premier pont construit par Charles Desbassayns pour relier sa sucrerie, rive droite de la rivière des Pluies, au chef-lieu. Le pont marie la pierre, moellons pour les culées et pierres sèches pour les rampes, et le bois pour le tablier où l'on voit les superstructures de rigidification (formes). Ce type de construction montre que le progrès des ouvrages d'art touchait Bourbon en même temps que la France ; l'usage du bois s'explique par son abondance dans les ravines proches où les madriers étaient taillés, ou par des réemplois. Mais ces tabliers étaient assez fragiles : malgré leur dureté les madriers pourrissaient assez vite, et l'ensemble ne résistait guère aux cyclones ou aux crues, bien que l'on prenne souvent soin, comme ici, de diviser les piles pour qu'elles offrent moins de résistance à l'eau. Cet ouvrage aurait été (ré ?) édifié en 1842 par l'ingénieur Naturel, emporté par une crue en 1844, et reconstruit.

a) Vue de La Rivière de l'Est - Alb. Caroline Viard.



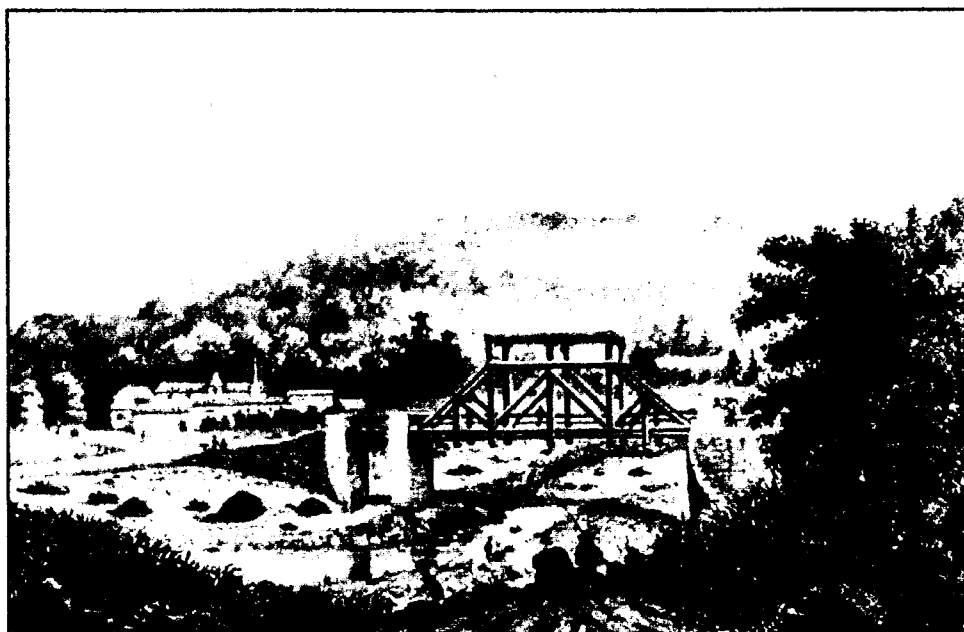
En arrière du personnage et du papayer, l'usine de la Rivière de l'Est, faite de bâtiments bourgeonnants, au débouché du pont.

Vue de la Rivière des Galets - Roussin - 1847.



Dans un îlet du lit de la Rivière des Galets, la silhouette confuse d'une usine étirée en longueur.

a) Pont et sucrerie Desbassayns, Rivière des Pluies - Roussin - 1847.



L'usine de la Rivière des Pluies est disposée à proximité immédiate de l'eau.

b) Fond des Cascades, vue prise du pied du Piton Rouge



A mi-chemin de la pente de l'Anse des Cascades (Sainte-Rose), sur une plate-forme aménagée, une sucrerie présentant une disposition classique.

*Ruines de la sucrerie Armanet & Cie, Saint-Joseph* (ill. 45 a) : cette sucrerie, nommée également *l'Amitié*, avait été édifée en 1835 dans le lit de la rivière des Remparts, puis était passée à Armanet et Cudenet en 1837 ; elle fut détruite non par le « coup de vent » lui-même, mais par une crue qui lui était liée. La lithographie de Roussin montre la proximité immédiate du bâtiment de la pompe à vapeur (à droite) et de la sucrerie, dont il ne reste que la haute cheminée de pierre et bois ; l'usine se dressait sur deux terrasses parallèles ; la première fut rasée par le flot, sur la seconde demeure un bâtiment allongé (magasin). La structure de l'usine est donc classique, associant des bâtiments distincts pour des étapes techniques qui ne sont pas encore réunies, et l'existence d'un espace de manœuvre et de translation d'un bâtiment à l'autre.

Quant au tableau de Garreau, *L'abolition de l'esclavage par Sarda Garriga*, il offre une image fantasmée de l'usine : alors que le premier plan associe la dimension technique et contrastée de l'activité sucrière (pelle et pioche du travail des champs, roue dentée de la machine qui fabrique) et la douceur du sucre représentée par les ruches (reprenant le « logo » de la sucrerie de la Nouvelle-Espérance), qui signifient aussi l'activité bruisante et incessante que l'on attend des nouveaux affranchis, l'arrière-plan profile une usine imaginaire, dont on voit le bout de la sucrerie, dotée d'une cheminée plus élancée que la normale, le toit surmonté d'un « belvédère » pour évacuer fumée et vapeur. Seule reste de ce fragment une impression de massivité.

Bien plus intéressantes sont les cinq dernières images où les représentations d'usines, motifs centraux, renvoient à des organisations fort différentes de l'espace sucrier.

*Le séga, danse des Noirs. Moulin à cannes de M. [Ruyneau] de Saint-Georges. Rivière de l'Est. Quartier Sainte-Rose*, lithographie d'Hastrel (1838, ill. 46 a) a sans doute pour but de donner une image à la fois rassurante et grotesque de l'esclavage, qui flatte la bonne conscience des maîtres, mais il représente aussi une sucrerie qui semble à première vue particulièrement obsolète. On peut parler d'espace sucrier en ce sens que convergent en ce lieu l'eau, la canne (« glissade » à l'arrière plan), et que s'y concentrent les bâtiments de la fabrication : le moulin, et immédiatement à côté, la sucrerie. On perçoit la solidarité effective de ces deux bâtiments en observant à l'arrière plan la canalisation rudimentaire, portée par des piquets, qui conduit le vesou du moulin à la sucrerie. La volonté de séparer ces édifices de bois correspond au désir d'éviter l'incendie. En dehors de cette rationalisation minimale dans la disposition des deux bâtiments, l'espace sucrier ne semble pas avoir subi d'organisation particulière.

a) Ruines de la sucrerie Armanet & Cie - Lith. Roussin - 1847.



Ce qui reste de la sucrerie l'Amitié (Rivière des Remparts, à Saint-Joseph) montre l'organisation d'un espace usinier traditionnel.

b) L'abolition de l'esclavage à Bourbon par Sarda Garriga - tableau de Garreau.



A l'arrière plan, une usine imaginaire.

a) Le séga, dans des noirs - lith. d'Hastrel - 1838.



Usine obsolète déjà au moment de sa représentation, illustrant le "degré zéro" de la rationalisation des activités.

b) Habitation Desbassayns - Roussin - 1847.



En contrepoint de la maison de maître, l'usine réédifiée sur les conseils de Wetzell à la fin des années 1830, est un bâtiment bourgeonnant, construisant un espace de travail articulé, mais qui reste segmenté.



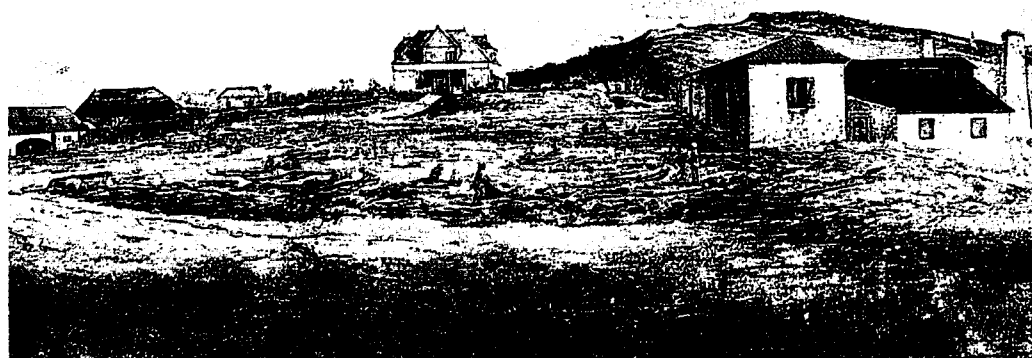
*Habitation Desbassayns*, à Saint-Gilles les Hauts, litho. de Roussin (ill. 46 b). L'image est centrée sur la maison édifée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle par Henri Paulin Panon Desbassayns. De part et d'autres se trouvent, à faible distance, des dépendances. L'ensemble sucrier, un peu plus éloigné, est néanmoins très proche de la demeure, sur un replat aménagé, favorable à la construction. Ce que nous dit l'image de l'espace sucrier, c'est qu'il est occupé par un bâtiment bourgeonnant qui intègre les activités.

*Cour d'une habitation à Bourbon*, fin des années 1840 (?), aquarelle de Potémont (ill. 47 a) représente l'emplacement d'une habitation malheureusement non identifiée, organisé selon le modèle ancien. Au centre, se trouve la maison de maître, précédée d'une vaste plate-forme, désormais au service du sucre ; des esclaves semblent y étendre des toiles et/ou de la bagasse. En arrière de la maison, en partie dissimulées par des arbres, on distingue les dépendances traditionnelles. Le sucre occupe les deux côtés de la plate-forme. A gauche, deux bâtiments dont le premier semble être un hangar avec une vaste porte voûtée, et le second, édifice de bois, précédé d'une varangue, est assez problématique, car on distingue à son extrémité un canal débouchant sur une roue : une ancienne sucrerie ? A droite, l'usine de pierre (nouvelle usine ?), où l'on identifie la sucrerie sommée d'un « belvédère » pour l'évacuation de la fumée, est terminée par une forte cheminée carrée de pierre ; en arrière, dépasse l'extrémité d'une seconde cheminée correspondant au bâtiment du moulin. Les activités du sucre semblent ici avoir été intégrées dans un bâtiment bourgeonnant. Le sucre a investi et réinterprété un espace ancien de travail agricole, et produit, à droite, un espace spécifique où les édifices, désormais, au lieu de rester séparés, s'agglutinent.

*Sucrerie à Manapani*, à Saint-Joseph, litho. de Roussin, 1847 (ill. 47 b), image à la perspective fautive, montre l'articulation des bâtiments, construisant un espace interne de fabrication, en avant d'une cour dont la partie gauche sert aux manœuvres des charrettes ; la prééminence va cependant à l'espace intérieur.

*Etablissement de sucrerie de la Nouvelle-Espérance*, à Saint-André, Roussin d'après Potémont, 1849 (ill. 48) : représentation de la première usine centrale de Bourbon, et des colonies, édifée à partir de 1838. Première réunion de toutes les activités dans un gigantesque bâtiment de presque 100 m de long, couvert partiellement en argamasse, desservi par une énorme cheminée concentrant les flux de fumée, qui instaure la clôture de l'espace de travail, désormais espace intérieur. L'avènement définitif de l'usine à Bourbon.

a) Cour d'une habitation - aquarelle de Potémont - 1848 (Musée L. Dierx).



A côté de l'ancienne plate-forme, qui ne joue plus qu'un rôle secondaire, l'agglutinement des bâtiments forme l'espace de travail.

b) Sucrierie de Manapani, lith. de Roussin - 1847.



Articulation de bâtiments qui s'enchaînent pour rationaliser la fabrication.

**Illustration 48**

**Etablissement et sucrerie de la Nouvelle-Espérance - 1849 - d'après Potémont - Lith. Roussin.**



**Un seul espace, intérieur, linéaire, pour toutes les activités : l'instauration véritable de l'usine à Bourbon ?**

### 3) Règles d'organisation de l'espace du travail sucrier :

L'examen de ces plans d'usines permet de dégager quelques idées directrices et de lire une évolution. A l'origine, les activités sucrières ont reçu du café un double héritage, en ce qui concerne ce que nous appelons « l'espace de travail sucrier » ou, pour faire court, « l'espace sucrier » : le travail du café se faisait en grande partie à l'extérieur (séchage, décorticage), un espace extérieur était donc indispensable (plate-forme, argamasse) ; les bâtiments néanmoins nécessaires au café, de petite taille, en bois, étaient distincts les uns des autres, pour limiter au maximum les risques de propagation des incendies (au début de l'ère du café, et jusque dans les années 1760, le danger émanant des marrons était fort et bien réel), et sans doute par la capacité à ne pouvoir construire que de petits bâtiments de bois, au lieu de vastes édifices : ce « schéma éclaté »<sup>829</sup> correspondait d'ailleurs à la tradition de la proto-industrie.

Les activités sucrières ont dans un premier temps récupéré elles aussi cet espace extérieur, converti au séchage de la bagasse, ou aux manœuvres. Une usine comme le Chaudron, dès 1815, s'est organisée autour de lui ; ce modèle a sans doute été suivi ici et là, jusqu'à la fin de notre période, puisque l'aquarelle de Potémont, qui le représente, date de 1847. S'il était utile à l'activité sucrière, il était beaucoup moins nécessaire que pour le café. L'examen des plans et des images a montré qu'il était rarement discernable, et avait tendance à disparaître en tant que tel. En effet, s'est rapidement imposée aux sucriers l'idée que le travail du sucre, pour l'essentiel, était un travail d'intérieur, et que l'espace intérieur l'emportait sur l'extérieur. Le sucre éloigne donc de la plantation, et rapproche de l'usine : ce privilège accordé à l'espace intérieur aligne en quelque sorte l'usine sucrière sur le modèle de l'usine européenne.

Le second héritage du café est celui des bâtiments distincts : la menace de leur incendie par les marrons avait auparavant amené la séparation des édifices. Cet héritage a lui aussi été récupéré, et transformé. La très grande majorité des plans d'usines montre l'existence de bâtiments dissociés les uns des autres. Mais à l'époque sucrière, quels que soient les fantasmes des maîtres<sup>830</sup> de l'époque, le danger des marrons est quasiment nul. On peut arguer qu'il s'agit là de pesanteurs culturelles, et que les sucriers ont fait comme leurs pères du temps du café. En réalité, cette disposition se maintient car les bâtiments, souvent de bois, sont toujours menacés par le feu, et même plus qu'avant, puisqu'on utilise le feu pour le chauffage

<sup>829</sup> Denis Woronoff, *Histoire de l'industrie en France...opus cit.*, p. 245.

<sup>830</sup> « Une fois analysés les émois des uns, les rêves des autres, les haines et les massacres assouvis en paroles, le bilan des conspirations s'avère maigre », écrit Hubert Gerbeau de la prétendue révolte servile de Saint-Benoît en 1832, « Pour une approche des complots du Vent : la révolte servile de Saint-Benoît en 1832 », *Saint-Benoît...*, *opus cit.*, p. 130.

des batteries, et de plus en plus pour celui des « pompes à feu ». Le danger du feu n'est donc plus que rarement externe, venant de malveillants, d'esclaves rebelles ou marrons, mais bien plutôt interne, intérieur à l'usine : il vient des machines, ou peut-être, des esclaves de l'établissement se livrant par le feu à un quasi-acte de « luddisme », qui les assimile à des ouvriers. Comme en Europe, s'impose donc l'idée que le travail industriel est dangereux, et que la sucrerie est également un lieu dangereux : une autre adéquation entre sucrerie et usine.

Cependant, ces deux héritages, « réinterprétés » par le sucre, ont également été modifiés par des contraintes qui lui sont propres. En premier lieu, l'importance extrême accordée à la fabrication, fait glisser la maison, jusque là en avant des dépendances et des cultures, souvent au centre de la nébuleuse de bâtiments, dans un souci de commandement et/ou de surveillance. En second lieu, il importe, dans la fabrication du sucre, de respecter l'enchaînement des opérations, qui fait passer les cannes au moulin, leur jus, le vesou, à la sucrerie et le sucre cristallisé à la purgerie. Deux raisons obligent à ce que cet enchaînement soit le plus rigoureux et le plus rapide possible. D'abord la difficulté à réussir du beau sucre : indépendamment des considérations techniques sur lesquelles nous reviendrons, il faut que le vesou soit cuit le plus rapidement possible, car il s'altère très vite, et il est nécessaire que le sucre cristallisé soit enformé<sup>831</sup>, dans la purgerie, sans délai. Il y a tant d'occasion de gâter la cuite sans y ajouter celles qui viendraient de lenteurs dues à une disposition défectueuse des bâtiments. Ensuite, on travaille un produit liquide (vesou), ou pâteux (sucre non égoutté) et l'allongement des transports ne pourrait que s'accompagner de pertes de ces précieux éléments. C'est pourquoi nous avons vu que toutes les usines privilégiaient l'enchaînement des opérations, soit par l'alignement des bâtiments, soit en les mettant en regard, soit en les disposant en équerre, etc. Ces solutions ménageaient à la fois la possibilité de désolidariser les bâtiments en cas d'incendie, et de maintenir une chaîne de fabrication rigoureuse. La séparation des bâtiments s'accompagne donc d'une disposition logique, et d'une proximité certaine : il y a bien « réinterprétation » de l'héritage du café par le sucre..

En troisième lieu, l'organisation de l'espace a été liée à l'innovation. Les sucriers de Bourbon, plus qu'aux Antilles à la même époque, ont essayé d'intégrer les innovations techniques. Au point que les sucreries de l'époque ont été en réalité des chantiers perpétuels où chaque année, dès la « roulaison » terminée, on modifiait, agrandissait, reconstruisait telle ou telle partie de l'usine. Mais ces modifications ou reconstructions devaient respecter ou même améliorer l'enchaînement logique des opérations, faire perdre le moins de temps et de

---

<sup>831</sup> Mis dans les formes, c'est-à-dire à Bourbon les caisses d'égouttage en bois.

matière dans des opérations qui se complexifiaient. Dans un premier temps, les usines se sont épaissies d'appentis, de varangues, d'édifices complémentaires donnant l'aspect d'un bâtiment bourgeonnant, usant de l'équerre ou de la rupture d'angle, pour respecter les contraintes de la micro-topographie, ou celles de l'architecture ; dans un second temps, les usines se sont transformées en gigantesques bâtiments intégrant toutes les activités du sucre, à l'image des usines européennes. Cette évolution a bien évidemment balayé le principe des bâtiments séparés, sauf pour l'un d'entre eux, le hangar à bagasse, qui présentait toujours un fort risque d'incendie, qui est resté à l'écart, et a fixé auprès de lui l'espace nécessaire au séchage.

Si bien que l'espace sucrier s'est profondément modifié. A un espace morcelé en extérieur et intérieur, lui-même distingué en plusieurs bâtiments, s'est substitué un espace essentiellement intérieur de plus en plus d'un seul tenant, l'espace extérieur devenant, dans tous les sens du terme « périphérique » : cet espace conserve son utilité de zone de manœuvre, mais il n'apparaît plus en tant que tel sur les plans. L'usine de 1848 ressemble de plus en plus à l'usine européenne. L'essentiel du processus industriel est concentré en un bâtiment, les ateliers complémentaires restant alentours. On aura garde cependant de dater l'apparition de l'usine à Bourbon uniquement de ces années-là. En effet, comme le vocable, usité dès les débuts du sucre, avant 1848, il y a bien usine à Bourbon, parce qu'il y a transformation industrielle, et que cette transformation se fait sur un espace spécifique, même s'il est morcelé en plusieurs types d'espace et plusieurs bâtiments.

On peut, au regard des plans, essayer de dater et de localiser cette évolution. Il semble qu'elle se soit produite au début des années 1830, et sans doute dans le quart Nord-Est de l'île, l'Ouest et le Sud ne montrant pas alors clairement, pas plus d'ailleurs vers les années 1840, d'évolution comparable. Cette mutation considérable est donc bien antérieure à l'abolition de l'esclavage. On ne perdra pas de vue non plus que la transformation n'a pas été générale, et que ce modèle usinier n'est sans doute encore que l'exception en 1848. Plusieurs « générations » d'usines coexistent en effet encore à la fin de notre période. Un des principaux facteurs d'évolution a donc été la technique de fabrication du sucre, son évolution, et son intégration. C'est ce point que nous allons désormais aborder.

Résumé en français :

Le caractère tardif de l'implantation de l'industrie sucrière à Bourbon/La Réunion (entre 1783-1810), la délimitation naturelle d'un espace insulaire permettent d'étudier la « mise en sucre » de l'île, autrement qu'à travers les seuls schémas macroéconomiques, et véritablement à hauteur d'usine. Pourquoi un roseau, jusque là utilisé pour l'alcool, a-t-il été employé pour le sucre ? En quoi l'absence de tradition sucrière a-t-elle influé sur les choix technologiques, favorisé le développement de l'industrie, comment fut abordée la question de l'innovation, mis en œuvre un modèle technique local qui alors s'exporte dans la zone, aux Antilles, au Brésil, jusque dans la presqu'île de Malacca ? Comment l'esclavage, par sa rigidité, a-t-il fini par entraver l'action des planteurs devenus entrepreneurs, et dont l'usine devient dès lors le « chaînon manquant » entre l'échec de la première abolition (1794 :1796) et la réussite de la seconde (20 décembre 1848) ?

Titre et résumé en anglais :

« From sugar-plantations to sugar-factories : sugar industrialization in Bourbon island (1783-1848) » :

The introduction of the sugar industry in Bourbon island being a relatively recent phenomenon to have taken place within the natural frontiers of an insular region makes it possible to study the actual sugar production in a manner that differs from the sole macroeconomic approach, and could truly be analysed at factory level. Why has a plant, that up till then had been farmed to produce alcohol, been subsequently used to produce sugar ? What incidence has the lack of a sugar-producing tradition had on technological options ? How has it favoured the development of that industry, tackled the problem of the innovation process, and implemented a local technical model that was to be exported within the region, to the Malayan Straits, and as far as the West Indies & Brazil ? In what way has slavery, on account of its inflexibility, finally impeded the action of the planters turned entrepreneurs whose factories have, from then on, become the « missing link » between the failure of the first abolition (1794-96) and the success of the second (1848) ?

Discipline :

HISTOIRE CONTEMPORAINE

Mots-clés :

Réunion histoire 1783-1848  
Canne à sucre  
Habitations-sucreries  
Usines sucrières  
Technologie du sucre de canne  
Moulins Réunion  
Machines à vapeur Réunion  
Esclaves du sucre



Intitulé et adresse de l'U.F.R. ou du laboratoire :

UFR d'histoire (FLSH), île de La Réunion

Année 2002

THÈSE  
pour le grade de  
DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION  
Discipline : Histoire

Présentée et soutenue publiquement par  
Jean-François GÉRAUD  
le 4 décembre 2002



Titre

DES HABITATIONS-SUCRERIES AUX USINES SUCRIERES.  
LA "MISE EN SUCRE" DE L'ILE BOURBON (1783-1848).  
Tome II



Directeur de thèse :  
- M. Claude WANQUET, Professeur émérite

JURY

M. CHASSAGNE Serge, professeur (Lyon II), Président  
M. ANDRIEUX Jean-Yves, professeur (Rennes II)  
M. COMBEAU Yvan, professeur (La Réunion)  
M. EVE Prosper, professeur (La Réunion)  
M. WANQUET Claude, professeur (La Réunion)





TH 225

exclu du pro

Université de La Réunion  
Faculté des Lettres et Sciences Humaines

Année 2002

THESE  
Pour le grade de  
DOCTEUR DE L'UNIVERSITE DE LA REUNION  
Histoire

Des habitations-sucreries aux usines sucrières, la « mise en sucre » de l'île  
Bourbon, 1783-1848.

Volume II

Jean-François GERAUD

## Fabriquer le sucre :

*« Dans mes travaux tendant aux progrès de la fabrication du sucre dans la colonie, il m'a été d'autant plus facile de rester indépendant de tout espèce de système que je les ai annoncés et qu'ils ont été considérés comme expériences. C'est aussi pour ce point de vue que vous avez acquis des droits impérissables à la reconnaissance du pays »*

Lettre de Wetzell à Fréon, 1831.

La fabrication du sucre à Bourbon revêt-elle un caractère industriel ou proto-industriel ? Si la production sucrière de l'île ne correspond pas aux critères que Franklin Mandels assigne à la proto-industrie, on pourrait avancer que la distinction de la production de sucre aux colonies, et à Bourbon en particulier, confiée, selon des techniques rudimentaires, à une main d'œuvre non qualifiée, et de son raffinage, réservé aux raffineries de France métropolitaine, selon des techniques plus élaborées mises en œuvre par une main d'œuvre qualifiée, établirait, à elle seule, une distinction entre une « proto-industrie » sucrière dans les colonies, et une « industrie » sucrière en France. En réalité, l'étude de la technologie locale infirme, à notre sens, cette proposition.

Le souci d'éclairer les origines de la technologie sucrière à Bourbon/La Réunion, a été assez précoce chez les auteurs du XIX<sup>e</sup> siècle, mais il n'a donné lieu à aucune explication véritablement cohérente. Dès 1822<sup>832</sup>, dans le rapport qu'il rédige à la demande du ministère de la Marine et des colonies, l'ingénieur Gaudin fournit quelques précisions, comme Thomas, à peu près au même moment dans sa *Statistique...* Puis la tradition est reprise par Malavois, qui a résidé à Bourbon entre 1815 et 1845, et produit des renseignements tout à fait intéressants<sup>833</sup>, par Maillard<sup>834</sup> en 1862, J. de Cordemoy<sup>835</sup> en 1870, Ed. Dubuisson<sup>836</sup> en 1889. Ces auteurs énumèrent une série de raisons, privilégiant l'anecdote et s'attachant à mettre en évidence une filiation contestable entre l'existence ancienne de fangourins ou flangourins, moulins manuels qui servaient à fabriquer du jus de canne et surtout de l'arack, et la production de sucre.

La production a évolué en fonction de contraintes extérieures et de choix internes. L'activité sucrière, l'industrie de la fabrication du sucre, nécessite à son origine la maîtrise de conditions techniques générales : ces conditions sont la maîtrise de l'eau, et la disposition d'une technologie de départ.

### Chapitre I Les contraintes techniques générales :

Dans quelle mesure ces conditions sont-elles en place à Bourbon au début du XIX<sup>e</sup> siècle ?

#### I) La maîtrise de l'eau :

L'industrie sucrière est une grande consommatrice d'eau : pour les besoins de la production d'énergie, qu'il s'agisse bien sûr des moulins hydrauliques, ou des machines à vapeur. Pour les usages techniques de l'usine. Pour l'alimentation des hommes et des animaux. Dans le cas de l'énergie, s'il s'agit d'un moulin hydraulique, l'usine a besoin d'un courant d'eau continu, acheminé au lieu du moulin et de la sucrerie par des canaux, puis

<sup>832</sup> Gaudin, *opus cit.*, ADR 5 J 20.

<sup>833</sup> M. Malavois, *De la culture de la canne et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion*, Paris, Librairie agricole et horticole J. Louvier, 1861, 97 p., archives du CNAM, 8° Ha 193 1861.

<sup>834</sup> Maillard, Notes sur l'île de La Réunion, *opus cit.*, ADR Bib. 79.

<sup>835</sup> Jacob de Cordemoy, *Rapport présenté sur le perfectionnement de l'industrie sucrière*, ADR 2 PER 407.

<sup>836</sup> Ed. Dubuisson, *L'île de La Réunion en 1889*, ADR Bib. 36 ou Bib. 1328, texte repris en 1892, *Les progrès dans l'usine*, ADR B. 671.

retenue dans des bassins et des citernes ; s'il s'agit d'un moulin à vapeur, la « pompe à vapeur », la machine à vapeur, a besoin d'une citerne pour s'approvisionner, suffisamment grande pour que la machine fonctionne régulièrement, et dont la capacité ne va cesser d'augmenter au fur et à mesure que la puissance des machines augmente et que les usages de la vapeur se diversifient. Pour fonctionner, l'usine a besoin d'eau pour tous les travaux de dilution, mais aussi et surtout de lavages fréquents, les restes de vesou ayant tendance à fermenter et à gâcher l'ouvrage à venir : il faut laver souvent les cylindres du moulin et la pièce où il est installé, souvent dallée ; rincer les chaudières et les ustensiles, laver l'usine et la purgerie, qui sont aussi carrelées. Avec la multiplication du nombre des machines (rotateurs, par exemple), les besoins en eau spécifiques à la fabrication s'élèvent. Enfin, pour satisfaire les besoins des quantités souvent croissantes d'esclaves, et pour abreuver les animaux dont le nombre est souvent très important<sup>837</sup> (chevaux ou mules du manège et du charroi, tous les autres animaux), la quantité d'eau nécessaire est en constante augmentation.

La croissance des besoins, le souci de productivité, disqualifient les anciennes habitudes : bien souvent, y compris pour le service des premières machines à vapeur, l'eau était acheminée à tête d'esclave, ou par charroi de mules, ce qui « occasionnait un détournement des noirs et des animaux préjudiciable à la prospérité de l'entreprise »<sup>838</sup>. Par le fait même de sa mise en place, l'industrie sucrière nécessite une alimentation en eau plus abondante, plus régulière, plus économique. Dès le milieu des années 1830, une usine où l'alimentation en eau est difficile, est fort dépréciée : c'est le cas de l'usine Joseph Béraud (n° 229), à Sainte-Marie, pour laquelle le rapport d'expertise de 1836 précise que « l'on peut [sic] se procurer l'eau nécessaire à l'entretien d'un pareil établissement qu'au moyen de dépenses considérables ».

L'île Bourbon, où s'opposent très nettement la côte au vent et la côte sous le vent, n'est que médiocrement dotée en rivières pérennes et retenues d'eau naturelles. Or l'activité sucrière, du point de vue de la nature des sols et de la topographie, a vocation à se diffuser tout autour de l'île, et par ailleurs, les déboisements à grande échelle qui accompagnent la mise en sucre de l'île, pour étendre les terres en canne, trouver du matériau pour les usines, du combustible pour les chaudières, diminuent, tous les contemporains en conviennent, des ressources hydrauliques déjà limitées et difficiles à utiliser. La conquête de l'eau est donc un

<sup>837</sup> Charles Desbassayns, dans ses *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, Recueil de documents et travaux inédits pour servir à l'histoire des îles françaises de l'océan indien, archives de La Réunion, janvier 1984, 38 p., insiste longuement sur la nécessité de faire boire à satiété les animaux, et de les baigner.

<sup>838</sup> Usine Houbert/Gludic, n° 18, Saint-André, 1824.

défi que l'industrie sucrière doit impérativement relever, pour se développer. Dans quels cadres s'est opérée cette conquête, quels problèmes a-t-elle connus ?

A) Le cadre réglementaire :

Quelles eaux les sucriers ont-ils pu utiliser ? Dans sa statistique, Lancastel répertorie 17 rivières, 4 étangs, auxquels il faut ajouter un certain nombre de sources, de bassins alimentés par des sources ou de l'eau pluviale, des nappes auxquelles on peut avoir accès par des puits : assez peu de chose en regard des disponibilités d'autres îles tropicales. Les installations laissées par le café et les autres activités agricoles antérieures sont très limitées. Il y a un effort d'équipement, donc d'investissement, considérable à entreprendre. Mais a priori, nul ne peut sans autorisation utiliser les eaux terrestres à Bourbon.

La colonie ne possède pas de rivière ou cours d'eau « flottables ou navigables » selon la terminologie d'Ancien Régime, et le Code Civil ne dit rien de la propriété des petites rivières. De ce fait, la législation coloniale concernant l'eau spécifiait les dispositions suivantes : l'habitant dont la propriété borde l'eau peut s'en servir pour irriguer ; celui dont la rivière traverse la propriété peut user de l'eau, voire la détourner pour ses besoins, à condition de la restituer à la sortie de sa propriété : l'eau fait partie du domaine public. Dès 1766, un arrêt du Tribunal terrier, toujours en vigueur, précisait que rien ne donnait aux riverains le droit d'utiliser l'eau sans autorisation, car à Bourbon, les bords de rivière (à la différence de la métropole) font partie du domaine colonial : toutes les rivières et ravines doivent avoir un chemin le long de leur rive, praticable en toute saison, (tracé non pas au bord de la rivière à cause des risques d'inondation, mais le long du « rempart », c'est-à-dire de l'encaissement du lit), et les propriétaires sont obligés d'ouvrir, toutes les 150 gaullettes (730 m), un chemin pour aller à l'eau, appelé à Bourbon « chemin d'eau ». Si la propriété de l'eau relève du domaine public, les bords et le lit des rivières relèvent du domaine colonial.

Les demandes de concession de prise d'eau relevaient à l'origine du Tribunal terrier. Le Tribunal terrier fut institué à l'Île de France et à Bourbon par l'ordonnance royale du 25 septembre 1766. Le tribunal était compétent pour les contestations sur les concessions, les demandes en réunion de terrains aux domaines, les demandes d'eau (conduite de l'eau, sa distribution, le droit de passage des canaux sur d'autres terrains que celui de l'usager, partage), les contestations sur l'ouverture des chemins particuliers et sur les servitudes pour les chemins, les contestations sur la pêche, la chasse, l'établissement des ponts, des bacs, l'ouverture des chemins royaux. Supprimé en 1793, il fut rétabli en 1803, aboli définitivement par l'ordonnance du 21 août 1825, ses attributions étant conférées au Conseil privé. Celui-ci

ne pouvait statuer sur la validité des titres de concession de prise d'eau, mais, érigé en Conseil du Contentieux Administratif (que nous avons abrégé en CCA), il connaissait des demandes de concession de prise d'eau et de saignées à faire aux rivières pour établir des usines, irriguer des terres et tous autres usages ; il pouvait procéder à l'interprétation des titres et régler l'usage de l'eau. A cette fin, il pouvait ordonner des visites sur les lieux, des mesurages de volume, et statuait au final, autorisant ou non la concession.

Tout habitant qui veut utiliser l'eau doit constituer un dossier de demande en concession (avec les raisons de la demande, le plan figuratif du canal de prise d'eau, l'indication du volume nécessaire, la liste des terrains traversés avec le nom des propriétaires) et l'adresser au Tribunal terrier ou au Conseil privé. Celui-ci la communique au maire, commis par l'instance judiciaire, pour prendre des informations (sur les convenances locales, l'intérêt des propriétaires riverains). La municipalité appose une affiche indicative, trois semaines durant, à la porte de l'église, invitant les propriétaires qui auraient des observations à faire à les communiquer à la mairie (au plus tard trois jours après l'expiration du délai) (ill. 49); le maire peut se transporter sur les lieux, réunir les propriétaires. Puis le maire formule un avis personnel, qui est transmis avec les pièces au greffier du Tribunal terrier ou du Conseil privé, lequel statue.

#### B) La politique de l'eau :

Les décisions prises par les instances judiciaires à Bourbon constituent une véritable politique de l'eau qui a conditionné le développement de l'industrie sucrière.

##### 1) L'évolution des demandes :

Les données ont été recensées à partir du fonds L (période 1789-1815, série L 381), de la série K (Textes officiels et archives des conseils : les sous-séries 20 K et 22 K archivent les décisions du Tribunal terrier et du Conseil privé), et des actes de mutation de propriété, qui contiennent parfois, mais assez rarement, et de manière souvent elliptique, des renseignements ayant trait à l'équipement hydraulique de telle ou telle usine ; ce dépouillement nous a permis de relever 200 occurrences (ANNEXE 7). La très grande majorité d'entre elles fait allusion, soit directement, soit indirectement, à des demandes de concession d'eau : dans le premier cas, nous avons retrouvé le texte de la demande, dont nous avons cité l'essentiel ; dans le second cas, les équipements décrits, et que nous avons mentionnés, renvoient implicitement à une demande de concession d'eau antérieure. Un certain nombre d'occurrences renvoie à la même usine, à des dates différentes, si bien que ce

Affiche de demande de prise d'eau.

*[The image shows a highly degraded and dark scan of a handwritten document in French. The text is illegible due to the quality of the scan. The document appears to be a formal request or petition, likely related to the caption below. It contains several paragraphs of cursive text, a signature, and a date at the bottom right.]*

L'abbé Mathieu, propriétaire sucrier à Saint-Leu demande l'augmentation de sa prise d'eau au canal Saint-Etienne, 6 janvier 1837 ; aucune opposition.

sont en réalité 117 usines qui sont concernées, soit à peu près 43 % (42,7 %) de l'ensemble. Cela ne signifie pas, bien entendu, que les autres habitations-sucreries, usines, n'eurent pas besoin d'eau, mais nous n'avons pas trouvé de mention les concernant. Le nombre d'usines concernées (117) permet, nous semble-t-il, de produire des remarques significatives.

Le tableau a permis dans un premier temps de dresser un graphe de fréquence et de localisation des demandes. La première constatation est que le nombre des demandes de concession d'eau, ou de jugements qui sont liés à l'approvisionnement des usines en eau, est stable jusque vers 1825, puis augmente assez fortement et régulièrement. On notera ensuite que dans un premier temps, jusque vers 1835, ce sont les communes du Nord-Est, de Saint-Benoît à Sainte-Marie, qui sont surtout concernées par ces demandes ; à partir de 1836, et jusqu'en 1848, ce sont surtout les communes de l'Ouest et du Sud qui produisent des demandes de concession de prise d'eau.

Les occurrences citées relèvent de deux types. Pour l'essentiel (135 occurrences), ce sont des demandes d'alimentation en eau ; dans une moindre mesure (38 occurrences), ce sont des notifications de partage des eaux. Jusqu'en 1848, les sucriers introduisent des demandes de concession de prise d'eau, mais leur nature, ou les raisons de ces demandes, se modifient. Un certain nombre de ces demandes sont émises par des sucreries utilisant un moulin à eau, ce qui semble assez naturel. Cependant, sur les 62 usines qui utilisèrent un moulin à eau, 29 seulement font cette demande (46 % des usines « à eau »), c'est-à-dire moins de la moitié. Ce qui veut dire que sur les 117 usines ayant introduit une demande de concession, 75 % demandent ces concessions pour d'autre raison qu'assurer la marche d'un moulin à eau.

Ces raisons, qui ne sont généralement pas précisées jusqu'en 1829, sont très certainement liées au fonctionnement de l'usine et à la fabrication du sucre elle-même. On notera dans ce cas, que de manière évidente, ces besoins-là ont collectivement augmenté à partir de 1830, précisément l'époque où l'ingénieur Wetzell, nous y reviendrons bientôt, bouleverse la méthode de fabrication, et accroît de manière drastique les exigences de qualité. A partir de 1829, deux raisons nouvelles sont précisées, en sus des précédentes qui se maintiennent, pour justifier ces demandes de concession de prise d'eau. La première, la moins souvent évoquée, est la nécessité d'irriguer des terroirs en canne qui se sont étendus, dans des secteurs où la culture en est peu productive. L'autre est invoquée bien plus souvent. Il s'agit désormais, pour un certain nombre d'usines, d'assurer le service d'une machine à vapeur. Ces machines sont installées en général sur la côte Ouest, le plus souvent dans des usines qui utilisaient jusque là des manèges, ou nouvellement créées dans des communes qui en étaient jusque là dépourvues, comme celle de Saint-Leu. Dans un certain nombre de cas, le sucrier



précise qu'il représente aussi les intérêts d'habitants voisins qui, dans l'éventualité de l'ouverture d'une usine, se sont lancés dans la culture de la canne. C'est Auber, à Saint-Leu, en 1835, qui a l'intention de monter un établissement de sucrerie pour ses cannes et celles de ses concessionnaires ; il veut extraire de l'eau pour le service d'une machine à vapeur ; Félix Vergoz à Saint-Joseph, en 1835 également, qui demande concession dans la rivière des Remparts : de nombreux habitants « *sont intéressés comme s'étant engagés à y fournir le produit de leur culture en canne à sucre* ». L'eau, la maîtrise de l'eau, sont incluses désormais par anticipation dans la création d'une entreprise. Avant de créer sa sucrerie à Sainte-Rose (près de la rivière de l'Est), Chassériau s'assure de l'accord des voisins pour la traversée de leurs terrains par son canal. A Saint-Leu, Maingard préfère abandonner son projet de création quand il connaît l'opposition de certains habitants. Désormais, l'accès à l'eau assure la viabilité de l'usine.

Le deuxième type d'occurrences est constitué de jugements de partage des eaux. Ces jugements de partage sont intervenus en quelque sorte en deux vagues. La première se situe entre 1812 et 1823, la seconde à partir de 1830, plus sûrement 1835. Dans le premier cas, ces partages interviennent suite à l'opposition entre sucriers et habitants non sucriers ; ce type de problème est réglé lorsque l'industrie sucrière s'est implantée dans le paysage, y compris le paysage économique. Dans le second cas, le partage doit plutôt concilier les intérêts des sucriers déjà installés, qui doivent se partager les ressources, ou accorder les besoins de sucriers déjà en place avec les exigences de nouveaux venus. Face à ces cas de figure, quelle a été la position du pouvoir colonial ?

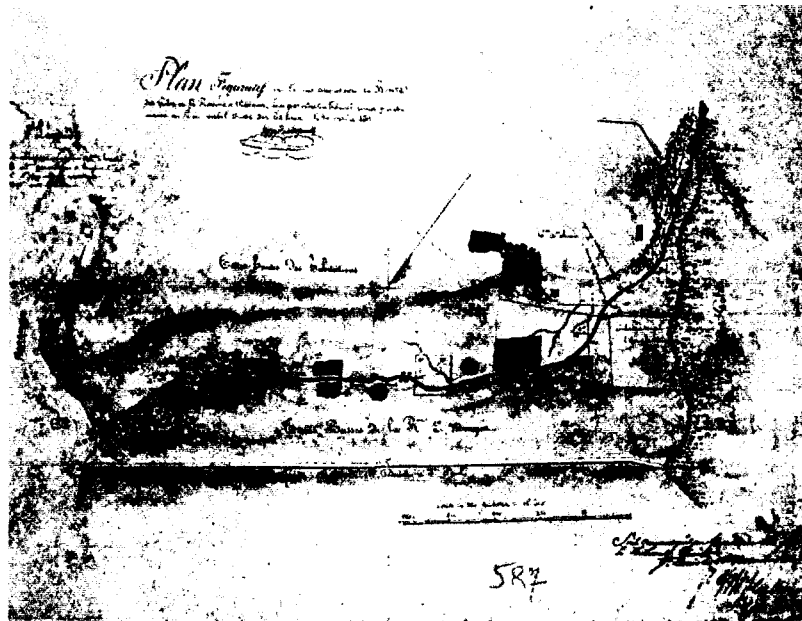
## 2) Les conflits de l'eau et la réponse des autorités :

Un certain nombre de conflits ont mobilisé les énergies, et leur exposé, outre le fait de renseigner sur les situations locales, ce qui n'est pas sans intérêt, met également au jour un certain nombre d'enjeux. Six de ces conflits se sont noués entre 1812 et 1823, soit au début de l'époque sucrière. Ils concernent les communes de Saint-Paul (secteur de la Possession), Saint-Louis, Sainte-Suzanne, Saint-André, Sainte-Marie.

- *Conflit du canal Rivière, la Possession 1812-1818* (ill. 50 a) :

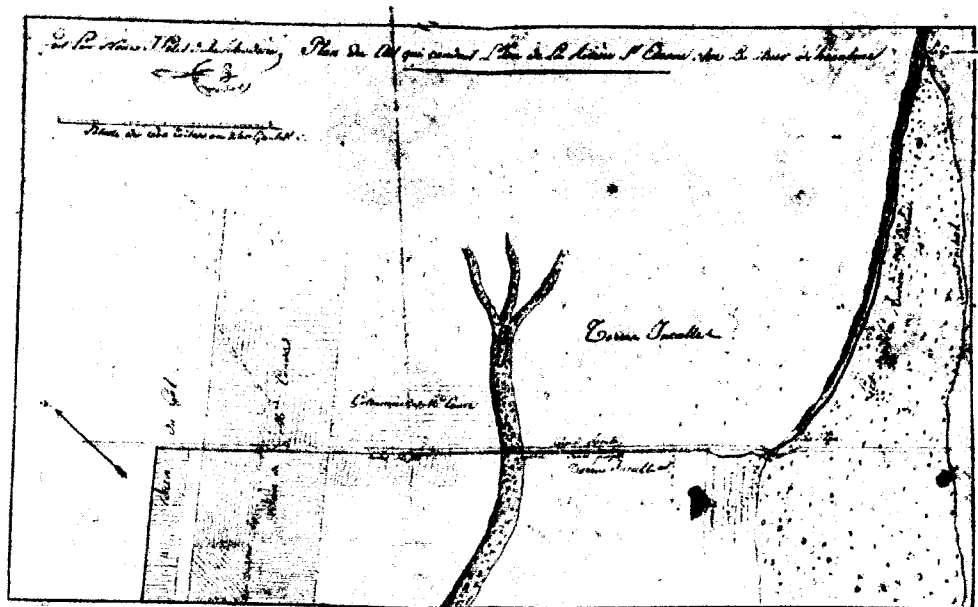
Le docteur Alexis Nicolas Colombar Rivière de Chazalon, né en 1762 à Montélimar, arrivé en 1783 ou 1784 à Bourbon, décide de se lancer dans la fabrication de sucre. Son premier soin est de tracer un canal qui mènera l'eau de la ravine à Marquet sur son emplacement. Mais profitant de son séjour temporaire à l'Île de France, ses voisins font des saignées dans le canal ; à son retour, Rivière, privé d'eau, décide un nouveau tracé, et demande l'arbitrage du

a) Plan figuratif des terrains compris entre la Rivière des Galets et la Ravine à Marquet - 1813.



Les lieux du conflit qui oppose le sucrier Rivière et les habitants ; les lettres A, B, C D désignent les changements proposés.

b) Plan du canal qui conduit l'eau de la Rivière Saint-Etienne chez le sieur Deheaulme - Petit de la Rhodière - 1816.



L'eau est amenée à la sucrerie par un canal de plusieurs kilomètres, qui doit traverser les terrains d'autres habitants.

Tribunal terrier qui dépêche sur les lieux l'arpenteur Choppy Dubosquet. Les habitants indécis (Chauvet, Archambaud, Retout) affirmant qu'il y a assez d'eau dans le canal de Rivière, c'est le juge qui se déplace. Comme suite à son rapport, le 27 août 1814, le Tribunal terrier ordonne de faire une saignée dans le canal pour arroser les terres basses de la ravine à Marquet et de la Possession, de rétablir le canal le long du rempart de la rivière, de lui faire traverser la ravine à Marquet avant d'aboutir chez Rivière. Il sera reconstruit de manière solide et durable, en évitant les canaux de bois si possible, ou en disposant des madriers sur des piles de maçonnerie. L'entretien sera commun, deux « hommes libres » seront payés, à frais communs, comme gardes, pour empêcher dégradations et salissures ; des passages pour les bêtes, recouverts de pierres plates, seront aménagés de place en place dans une haie de cassis qui ailleurs empêchera les animaux d'approcher. Le 31 octobre, après un mesurage, le Tribunal ordonne l'exécution. Mais les propriétaires refusent la décision, se montrent agités, si bien que le Tribunal terrier désigne un syndic chargé de la conciliation, Lamalétie. Celui-ci constate qu'Archambaud, véritablement enragé, a mis 18 « arrêts » dans le canal ; il le somme de les retirer. Archambaud déclare au contraire qu'il va les doubler, lui et son économiste (Maunier) s'arment de roches pour frapper les gardes, ordonnent aux noirs d'aller chercher les fusils. L'après-midi, Maunier revient avec une carabine, un sergent et un fusilier, frappe les gardes, s'empare d'eux, les fait conduire à la prison de Saint-Paul ! Le rapport de Lamalétie est envoyé au procureur du roi. L'affaire se termine par un nouveau partage. Cette affaire expose un cas initial d'opposition entre les intérêts d'un exploitant de moulin, un sucrier, et ceux d'agriculteurs traditionnels. L'affaire est réglée par la conciliation, le tribunal ne donnant pas raison absolue au sucrier. Le canal, initiative de Rivière, servira aussi les intérêts des habitants, à condition que les frais soient partagés. L'attitude d'Archambaud illustre assez le refus, le rejet de la nouveauté dérangeante que représente le sucre.

• *Conflit de la rivière des Galets 1814 :*

Le 24 novembre 1814, Lemarchand, Bonnefoy et les frères K/Anval Aimé demandent une prise d'eau dans la rivière des Galets ; il s'agit d'irriguer des terres arides. Cependant, en contradiction avec la règle, les demandeurs ne pourront « *restituer l'eau au courant dont ils l'ont retirée* ». Le Tribunal terrier les autorise néanmoins à faire une saignée sur la rive gauche de la rivière des Galets, à prendre toute l'eau nécessaire, et les dispense de la rendre. A l'endroit de la prise déterminé par le plan de Diomat, on édifiera un réservoir en maçonnerie avec une pierre percée dont l'ouverture sera égale à  $\frac{3}{12}$  du volume du canal principal. Les sieurs K/Anval se serviront de ces  $\frac{3}{12}$  pour irriguer, une saignée sera faite au maître canal jusqu'à leur moulin à blé, mais ne sera ouverte que lorsque ce dernier

fonctionnera. Au lieu de la division entre Bonnefoy et Lemarchand, une autre ouverture de 4/12 sera faite vers chez Bonnefoy. Les 5/12 restant, grossis des retours éventuels, iront chez Lemarchand, qui fera établir une fontaine publique sur son habitation du Bout de l'Etang. Dans ce cas, juste en face de la ravine à Marquet, les habitants se sont entendus. Lemarchand est déjà sucrier, les K/Anval et Bonnefoy sont en passe de le devenir. L'arbitrage est impartial, pour favoriser l'entreprise, le Tribunal terrier n'hésite pas à contrevenir à l'une de ses règles fondamentales. De plus, toute l'eau est engagée, et rien n'est laissé pour des entrepreneurs à venir. On notera la précision du partage du tribunal, le soin mis aux réalisations, pour éviter de toute façon les contentieux à venir.

• *Le conflit du Gol 1814-1818* (ill. 50 b) :

Le 29 janvier 1816, Jean Valfroy Deheaulme, qui possède des terrains au Gol, dans « *les plaines d'en bas* » et projette « *d'y établir une sucrerie, et pour l'exploitation des cannes, il lui faudrait des moulins qui ne peuvent être mis en jeu que par le moyen d'une prise d'eau à la rivière Saint-Etienne, distante d'environ une demi-lieue de son établissement* » demande l'autorisation de faire une prise d'eau et un canal maçonné, couvert là où il le jugerait nécessaire, un aqueduc, et le droit de pouvoir à tout moment le visiter et le nettoyer, grâce à un chemin de 4 pieds de large qui serait tracé le long du canal ; les saignées dans le canal seraient interdites, sauf pour les propriétaires ayant coopéré à la conduite de l'eau. Un plan est joint.

Le procureur d'Emery donne acte de la demande, et va la signifier aux habitants dont le terrain serait traversé. Le conservateur des Eaux et Forêts, Bonniot, se rendra sur les lieux pour juger du volume à accorder ; le Tribunal terrier prend le relais, et adjoint à Bonniot l'arpenteur Petit de la Rhodière.

Par P.V. du 9/10 avril Petit de la Rhodière détermine le gisement du canal qui doit conduire l'eau à l'établissement Deheaulme au Gol ; le canal doit parcourir une grande partie de la grand route et traverser quatre propriétés : celles de JB Legros, Daniel Fontaine, Antoine Legros et Wilfrid Mercier. Le 5 avril 1816, un P.V. de Nicolas Bonniot, Conservateur des Eaux et Forêts, choisit le site du Gouvernail pour faire passer l'eau dans l'ancien bras de la rivière Saint-Etienne puis détermine le volume d'eau nécessaire pour irriguer les terres et faire tourner deux moulins ; les quatre propriétaires concernés acceptent le passage du canal, en échange Deheaulme leur donne le droit de puiser de l'eau.

Mais le 26 juin 1816, Hyacinthe Murat chargé des intérêts de MM. Couve, propriétaires d'habitation à Saint-Louis, en mesure de former une sucrerie avec l'eau qu'on pourrait conduire sur le terrain en faisant une saignée, demande au Tribunal terrier le droit de

prendre à la rivière Saint-Etienne une prise d'eau pour le service de deux moulins et l'irrigation de 30 000 gaulettes de cannes pour une production de 400 milliers de sucre, eau qu'il conduira par un canal sur l'habitation Couve, à leurs frais particuliers, et sans s'écarter du règlement des eaux. Deheaulme fait opposition, et le 12 novembre 1816, Murat demande justice pour conserver à ses commettants leurs privilèges naturels, comme étant plus près de la rivière Saint-Etienne que Deheaulme. Murat craint que le tracé de Petit de la Rhodière ne barre le passage au canal Couve. Il demande donc à l'arpenteur de tracer la direction de deux canaux « *de manière qu'ils ne puissent se nuire mutuellement* », cela « *pour l'amélioration de la culture et le profit de la colonie* ».

Le Tribunal décide en conséquence que le Conservateur des Eaux et Forêts se déplacera, verra comment ménager les intérêts de chacun, et examinera si le même canal ne peut servir aux deux habitants, quitte à augmenter si nécessaire le volume d'eau accordé. Après visite sur les lieux, le Conservateur Bonniot établit une série de P.V. les 20, 21, 23, 24, 27 et 28 décembre 1816, et décrit dans son rapport les trois moyens envisagés pour réaliser le canal Couve : 1) édifier un canal commun à Couve et Deheaulme ; 2) tracer un second canal au-dessous de la route, qui traverserait neuf emplacements, la ravine du Gol, par un aqueduc juste au-dessous de l'église, endroit propre à la construction des moulins; 3) tracer un second canal longeant la route, avec une prise commune, les deux établissements ayant la même importance. En foi de quoi, le Tribunal accorde le 22 décembre la concession à Couve ; mais plusieurs riverains font opposition à la deuxième solution, malgré une proposition d'indemnité ou de rachat de terrain par Couve, et dès le 23, Deheaulme s'oppose à la première solution.

Par lettre du 9 janvier 1817 au Tribunal terrier, le procureur accepte que Deheaulme jouisse seul de son canal. Mais il considère que cette concession ne peut être considérée comme un privilège exclusif, sauf à priver d'eau tous les autres. Considérant « *que les concessions d'eau sont un bienfait du gouvernement qui tend à l'amélioration des terres et à l'augmentation des produits* », le Tribunal terrier décide que l'on creusera donc un second canal pour Couve, avec prise d'eau commune (Couve remboursera la moitié des dépenses de Deheaulme pour le canal) et saignée jusqu'à l'habitation Couve avec prise d'eau au « Gouvernail », rive droite de la rivière Saint-Etienne ; le volume initial de 20 pieds cubes sera porté à 60 pieds cubes. Le canal, commun dans la première partie de son cours, suivra le long du rempart un ancien bras, protégé par une digue à édifier, à frais communs ; puis il traversera les emplacements des propriétaires précités. Puisque les habitants persistent dans le choix de deux canaux, les eaux seront alors partagées ; le canal Deheaulme prendra la direction prévue par l'arpenteur, au-dessous de la route et parallèlement à elle, le Canal Couve

étant en dessous du premier ; pour franchir la ravine du Gol, on édifiera un aqueduc à l'endroit le plus favorable, si possible près de l'église. Un canal de retour à l'étang du Gol sera creusé. Pour les parties communes, les frais seront partagés, et chacun des deux habitants affectera le même nombre de noirs. Avant ou après l'aqueduc sur la ravine du Gol, du côté de l'église<sup>839</sup> si possible, on fera dans le canal une ouverture de la taille « *d'un canon de fusil* », pour amener l'eau au public sur le grand chemin. Le bon état des canaux sera surveillé par le Conservateur des Eaux et Forêts et le maire du canton. Chaque propriétaire appointera un garde.

Le conflit oppose ici deux sucriers qui, indépendamment des maladroites commises, se considèrent comme concurrents. L'autorité, quant à elle, rend un arbitrage de partage des eaux, qui accorde au dernier venu, le droit d'accéder à l'eau. La priorité n'est pas donnée à l'antériorité, mais bien au souci de favoriser le développement sucrier.

• *Contentieux veuve (Bellier) de Villentroy contre Brun et Abadie, Sainte-Suzanne, 1816-1818 :*

Le 18 novembre 1816, la veuve Bellier de Villentroy informe le Tribunal terrier de son intention d'édifier une sucrerie, qui fonctionnerait avec de l'eau extraite de la rivière Saint-Jean. Sur un plan établi par Bonniot, Diomat rend un avis positif : il note qu'en haut de l'habitation, vis-à-vis du moulin du docteur Brun (qui possède donc déjà une sucrerie), on peut extraire 4 pouces cubes et construire un canal en maçonnerie de 2 pieds de large sur 15 pouces de profondeur, sur une distance de 57,5 gaulottes (280 m) d'Est en Ouest ; de là, l'eau sera conduite pendant 170 gaulottes (827 m), dans des jumelles, au moulin, installé à l'endroit d'une dénivellation naturelle. L'eau est ensuite restituée par un canal de retour. Mais la dame Villentroy, informée par Brun que le trajet du canal de restitution, parallèle au lit, risquait d'être obstrué en cas d'avalaison, et que le reflux détruirait le moulin, causant un préjudice à la sucrerie, propose un nouveau tracé, qui est accordé.

L'affaire se complique, car Brun et Abadie (son gendre) pensent qu'ils peuvent avoir deux prises d'eau, et prendre toute l'eau de la rivière, « *les mécaniques de leur moulin [à palettes, ceci expliquant cela] étant faites contre les principes de l'art, exigent une quantité d'eau quadruple de celle nécessaire à un moulin ordinaire* ». La dame Villentroy ne peut plus disposer d'eau à l'endroit prévu ; elle demande la venue d'un conservateur des Eaux et Forêts, qui obligerait Brun et Abadie à refaire leur moulin. Le Tribunal terrier envoie l'ingénieur Partiot, autorise Brun et Abadie à consulter les riverains, nomme trois experts (Maingard,

<sup>839</sup> Il s'agit de la première église de Saint-Louis, au bassin des Anguilles, presque en face de l'actuelle usine du

Delaunay, Quesnel) pour partager les eaux en deux moitiés ; il autorise enfin la veuve à faire une digue ou un batardeau pour éviter la sécheresse. L'arbitrage du Tribunal terrier ménage tous les intérêts, ceux des sucriers installés, et ceux des nouveaux arrivants.

- *L'affaire Florance 1816 :*

En 1813, sous l'occupation anglaise, Jean Florance, dont l'habitation longe la rivière du Mât, avait édifié une guildiverie et un moulin à sucre, alimenté par une prise d'eau à 50 gaulettes au-dessus, rendue à la rivière par un canal de 80 gaulettes (390 m). Il demande que l'administration française lui garantisse ce privilège. Sur les lieux, le Conservateur des Eaux et Forêts, s'aperçoit que pour alimenter son moulin à sucre et sa guildiverie, Florance a en réalité détourné le cours actuel de la rivière du Mât vis-à-vis de l'établissement Féry, à l'aide de digues qui font couler l'eau dans l'ancien bras sur un espace de 200 gaulettes (975 m) ; à ce point, Florance a fait une prise d'eau de 10 pouces cubes, retenue par un canal en maçonnerie, au bout duquel se trouvent le moulin et les alambics ; l'eau est ensuite rendue à la rivière. Bien qu'ayant été détournée, ce qui est contraire aux règlements, le Conservateur juge que l'installation de Florance ne porte pas atteinte aux intérêts des habitants et que par ailleurs « *son établissement, par sa taille, est digne de la protection du gouvernement* ». En foi de quoi, le Tribunal terrier fait droit, et confirme Florance qui n'aura cependant le droit de ne prélever que le  $\frac{1}{4}$  du volume de l'eau. L'arbitrage favorise l'entrepreneur industriel, ses aménagements contreviendraient-ils au règlement.

- *Litige Testart 1820 :*

Testart a obtenu la concession de la moitié des eaux de la rivière des Pluies, mais elle est retenue par des propriétaires supérieurs qui ont édifié des viviers. Or il a beaucoup dépensé pour créer une usine qui de ce fait ne produit pas autant qu'elle devrait. Testart invoque le fait que les administrations des colonies ont toujours voulu favoriser l'agriculture, et que « *à Saint-Domingue, au quartier d'Archibonite, de petits propriétaires ont été privés d'eau pour favoriser un établissement de sucrerie inférieur par le motif que ces établissements rendaient la colonie et le commerce florissants* ». Le Tribunal terrier ordonne une descente de l'ingénieur pour déterminer le cours de la rivière des Pluies depuis l'éperon de Moka, la quantité d'eau que chacun prendra et restituera au canal. La proposition cynique de Testart, qui s'appuie, comme une jurisprudence, sur un exemple domingois, correspond tout à fait, on le verra, à l'attitude du pouvoir colonial.

• *Le cas de Mme Soulbien, veuve Dejean 1823 :*

La veuve Soulbien Dejean, propriétaire d'un terrain sur la rive droite de la rivière des Pluies, qui borne son habitation, y a fait construire une « usine de sucrerie » qui doit être mise en activité au moyen d'une machine à vapeur. Mais la machine ne peut fonctionner qu'avec un courant d'eau de 1 à 2 pieds cubes. Ce volume existe dans le bras de la rivière des Pluies, à quelques pas de l'établissement, à la sortie du canal par lequel Testart, voisin immédiat, reçoit un volume de 8 pieds cubes pour mouvoir le moulin à eau de son établissement de sucrerie. La veuve Dejean demande une concession de prise d'eau de 2 pieds, soit à la sortie du canal de dégagement de Testart, soit dans la rivière des Pluies en dessous de Testart. A ce point, Advise-Desruisseaux formule son opposition, se plaignant que son eau a baissé. Mais venu chez la veuve Dejean, il ne trouve encore que l'eau du réservoir amenée à tête de noir, et au canal Testart, aucune trace de travaux entrepris par la veuve Dejean. Après enquête, il se rend compte que l'eau a baissé à cause de barrages établis par les pêcheurs de bichiques<sup>840</sup>, et il est « *obligé d'envoyer toute sa bande pour détruire les digues établies par les pêcheurs* ». Informé de la demande de la veuve Dejean, Féréol Bellier, dont l'habitation est entre celle de Mme Dejean et celle d'Advise-Desruisseaux, demande à jouir de l'eau. Le Tribunal terrier rend un arrêt autorisant la veuve Dejean à prélever l'eau, la transmettre à Féréol Bellier, qui la transmettra à son tour à Advise-Desruisseaux. Pour éviter les pertes, le canal devra être construit à chaux et à sable revêtu de ciment.

Ce dernier conflit de la période de mise en place de l'économie sucrière illustre à la fois la diversité des besoins en eau (machine à vapeur, plus économe que le moulin à eau), le souci, entre sucriers, de ménager les intérêts réciproques, et l'effet d'entraînement de l'exemple : tant Féréol Bellier qu'Advise-Desruisseaux vont devenir des sucriers. Le Tribunal terrier, de son côté, prend les décisions qui assurent la diffusion des infrastructures sucrières.

Pendant quelques années, les contentieux vont s'espacer, l'essentiel des besoins ayant été satisfaits, ou des difficultés aplanies. On signalera seulement au passage l'autorisation accordée à Fréon, Alizart & Liévrin, Gërault, Manès père d'une concession de 12 pouces cubes dans la ravine du Charpentier, malgré les oppositions de Dureau, Martin-Flacourt, Delanglard, Chabanneau (1830). Tous sont sucriers, et désormais les difficultés opposent essentiellement les sucriers entre eux.

---

<sup>840</sup> Le bichique est un alevin, dont la pêche, traditionnelle à La Réunion encore aujourd'hui, se fait à l'aide de nasses en osier (« vouves »), installées en travers de petits canaux ménagés à l'embouchure des rivières ou ravines.



A partir de la fin des années 1830, le nombre des jugements de partage des eaux augmente à nouveau. Les problèmes de partage, qui ont parfois tendance à être réglés à l'amiable, comme en témoignent les relations entre Gabriel de K/Véguen et les frères Simon, pour l'établissement de Terre-Rouge, à Saint-Pierre (n° 151), se durcissent ; deux contentieux se développent, dont le second est emblématique d'une évolution radicale : à Saint-Louis à nouveau, entre Augustin de K/Véguen et les usagers du canal de la rivière Saint-Etienne de 1817 ; à Saint-Denis, à propos du Chaudron.

• *Augustin de K/Véguen contre Chabrier, Saint-Louis 1836-1838 :*

Demande d'Augustin de K/Véguen d'une concession d'eau de 8 pieds cubes dans la rivière Saint-Etienne, pour « *irrigation et service de diverses usines* », mais opposition de Chabrier et Gauthier<sup>841</sup>, qui accusent K/Véguen d'avoir fait une ouverture dans leur canal pour irriguer de grandes plantations faites depuis deux ans ; en outre, précisent-ils, sur la propriété de K/Véguen seules 35 000 à 40 000 gaulettes (83 à 95 ha) peuvent être irriguées, le reste est au-dessus du niveau de l'arrivée de l'eau ; enfin, ils contestent la direction du canal. Néanmoins, le conseil municipal donne son accord. La prise d'eau se ferait toujours au lieu dit « le Gouvernail » ; l'eau doit-elle être prise au même endroit que Chabrier et Gauthier ? Quelle direction donner au canal K/Véguen pour le rapprocher de la prise d'eau et éviter un canal commun trop long ? Il existe déjà une prise d'eau de 40 pouces accordée à Deheaulme et Couve par jugement du 22/01/1817. Les eaux coulent dans un canal commun jusqu'à la sortie du lit de la rivière, puis deux courants sont dirigés chez Chabrier et chez Gauthier. K/Véguen demande un canal commun, il possède une concession de 8 pieds cubes. Chabrier et Gauthier disent que K/Véguen peut prendre l'eau au-dessus ou au-dessous ; entre-temps, d'autres demandes sont faites : Gavary André, Claverie, Mathieu (Bel Air).

En 1838 intervient la décision définitive, qui donne concession à K/Véguen d'une prise d'eau de 576 pouces fontainiers<sup>842</sup> (7660 l/min) ; les travaux seront exécutés sous la direction des Ponts et Chaussées. Chabrier et Laisné (qui a racheté à Gauthier) qui avaient augmenté leurs prises sans faire régulariser ces augmentations doivent régulariser<sup>843</sup>. La rivalité entre

<sup>841</sup> Les propriétaires successeurs de Couve et Deheaulme.

<sup>842</sup> D'après les mesures de Mariotte, le pouce fontainier est égal à 14, ou 13,5 pintes d'eau à la minute, soit 12,55 l/s., Bernard Forest de Belidor, *Architecture hydraulique ou l'art de conduire, d'élever et de ménager les eaux*, L. Cellot, Paris, 1782, 412 p. 367.

<sup>843</sup> Le CCA arrête que K/Véguen devra construire 1 puits couvert de 0,48 m/1,25 m ; en amont, un canal de 5 m, en aval, un canal de 50 m, en maçonnerie ; un supplément de 7 pieds cubes est octroyé à Chabrier et Laisné ; le CCA autorise le puisage de l'eau et l'utilisation de 2 roues hydrauliques à palettes ; Chabrier et Laisné établiront aussi un puits et 2 canaux de 5 et 50 m ; « *la digue en galets et sable qui existe pour maintenir les eaux contre le rempart de la rive droite jusqu'à l'entrée des canaux K/Véguen et Chabrier et Laisné sera entretenue à frais communs* » ; 2 pieds cubes à Gavary, Claverie (qui seront déchus en 1842 car les travaux

sucriers est désormais beaucoup plus âpre, et certains d'entre eux passent outre les règlements : les sucriers se perçoivent dorénavant comme concurrents. Le Conseil privé rend un arbitrage qui est conforme à sa propre tradition, indépendant semble-t-il face au poids politique que représentent Chabrier ou K/Véguen. Son objectif, au-delà du respect d'une réglementation est encore d'assurer le développement le plus ouvert, quand il s'agit de « *mettre en valeur, au moyen d'irrigation, des terres considérables qui sont restées jusqu'ici improductives* ».

• *Le partage des eaux de la rivière des Pluies 1839-1843 :*

Requête de Vincent, l'un des propriétaires du Chaudron, pour prendre dans la rivière des Pluies la quantité d'eau nécessaire à l'irrigation du Chaudron ; opposition de Testart, Jules Lory, P. Dejean, JB Bellier : les terres à irriguer sont séparées de la rivière des Pluies par le terrain Desbassayns ; Vincent n'est pas riverain, il ne pourra pas rendre l'eau à cause de la disposition du Chaudron ; il ne pourra irriguer qu'une infime partie ; ce qu'il y a d'eau suffit à peine au fonctionnement des usines « *pendant l'exploitation des cannes à sucre* » si bien qu'on ne peut donner d'eau à Vincent « *sans ruiner les usines déjà établies* » ; on ne peut donc retenir le principe du « *partage égal des eaux entre les 2 rives* » (expertise de Me Manès). Vincent conteste sur le droit : même s'il n'est pas riverain, toute servitude établie pour l'utilité d'un fonds est inhérente à la masse, mais encore aux parties ; il ne pénalise pas les autres, car ils n'ont droit qu'à 1/7 de l'eau ; en outre, Vincent a le projet de « *former un centre de grande fabrication sur la propriété du Chaudron* », qui sera profitable aux habitants ; il établira une fontaine publique à Bois de Nêfles, jusque là entièrement dépourvu d'eau. Une première expertise en 1841 constate que les canalisations sont défectueuses, surtout au sortir de l'usine de Charles Desbassayns (rivière des Pluies, n° 130) où, sur 400 m, les eaux coulent sur un terrain vague, sans aucune canalisation ; il autorise provisoirement Vincent à faire une prise d'eau dans la rivière des Pluies, de 12 cm<sup>3</sup>/sec, pour l'irrigation et la création d'usine perfectionnée ; une fontaine publique sera implantée à l'endroit indiquée par le Génie, ainsi que des canaux ; un règlement d'eau sera établi, puis la concession sera définitive. Entre-temps, interviennent d'autres demandes de sucriers qui veulent profiter de l'opportunité : Gillot (n° 11306), Charles Desbassayns (n° 13002), la veuve Boiscourt. Si bien qu'en 1842 (Vincent a disparu), le CCA ordonne une nouvelle descente sur les lieux, et un nouveau

---

n'auront pas été exécutés) ainsi qu'à Mathieu, avec pertuis et canaux identiques (annexe de Schneider expliquant comment il a mesuré le volume eau jointe). Enfin, Augustin K/Véguen demande à ce que la prise d'eau soit faite plus haut, à l'îlet des Aloès, pour pouvoir irriguer des terres qu'il possède ; opposition de Chabrier ; le CCA autorise Augustin K/Véguen à porter plus haut la prise d'eau de son canal, à l'îlet aux Aloès, pour irriguer ses terres ; K/Véguen construira un canal en maçonnerie, d'un débit de 8 pieds cubes.

mesurage. Enfin en 1844 (le Chaudron est devenu la propriété des Lory depuis l'année précédente), le CCA rend un arrêt de partage des eaux <sup>844</sup>.

Ce contentieux, fort long, qui est le dernier important de la période, est exemplaire. Au-delà des enjeux d'un simple partage des eaux, se révèle une farouche concurrence entre sucriers. Vincent met bas le masque : s'il demande une augmentation de sa prise d'eau, ce n'est pas, comme il le laisse entendre au début, pour irriguer, mais pour établir le Chaudron en usine centrale, en le dotant, comme il vient de faire la Nouvelle Espérance, des derniers appareils Derosne & Cail, en particulier la cuite au vide, appareils gros consommateurs d'eau. Cet équipement, qui fait ses preuves à la Nouvelle Espérance, léserait doublement les usines traditionnelles de la rivière des Pluies, en consommant en effet plus d'eau, et en produisant plus de sucre plus vite. La ponction d'eau pourrait même interdire à terme aux autres sucriers de s'équiper de la même façon, les réserves de la rivière des Pluies n'étant pas inépuisables. Ce qui est aussi caractéristique de ce conflit, c'est que les sucriers ne fondent plus leur opposition sur les mêmes raisons que précédemment : ils attaquent désormais sur le plan strictement juridique, et c'est aussi sur ce plan que se défend Vincent. Il y a donc une démarche qui intériorise, mais également rend indispensables les règlements d'eau. La règle n'est plus quelque chose que l'on essaie d'éviter, c'est désormais le cadre nécessaire de l'activité sucrière industrielle. Ce n'est pas un hasard si, à peu près à la même époque, dans le Sud, K/Véguen présente une requête pour établir un règlement pour le canal Saint-Etienne, alors qu'il en est l'un des plus anciens usagers (n° 21703).

---

<sup>844</sup> Le CCA arrête que :

-les héritiers Fréon sont bien fondés ; l'eau sera détournée de la rivière des Pluies et sera jetée dans un canal qui passe au-dessus de l'éperon de Moka (bassin Pigeon) pour servir la rive gauche de la rivière des Pluies, et dans un autre canal partant de l'éperon de Moka, à 5 ou 6m au-dessous de la prise d'eau naturelle du sieur Desbassayns pour le service de la rive droite ; 2/5 soit 180 l/s pour la rive gauche ; 3/5 soit 270 l/s pour la rive droite.

-rive gauche : on édifiera un canal qui traversera le terrain Desbassayns jusqu'au 1° bassin de partage ; la veuve Boiscount aura 50 l/s pour irrigation et service de l'usine ; la moitié de cette eau devra être rendue ; le Chaudron, 60 l/s pour irrigation ; au dernier bassin de partage, 20 l/s seront distraits pour la guildiverie de Marion ; il sera établi une fontaine à Bois de Nèfles.

-rive droite : on édifiera un canal de 150 l/s pour Charles Desbassayns (usine rivière des Pluies) ; un premier bassin de partage sera établi en tête des canaux ; Desbassayns devra rendre 120 l. Un deuxième bassin sera établi au lieu où commence le canal de dérivation des frères Gillot ; le canal passera par les jardins Gillot, Violaine et Maingard, fournira 120 l/s, en restituera 60 ; il fournira de l'eau aux trois établissements de La Mare : Dupar/Auguste Routier (20 l.), Geslin/Mermier (40 l.), Desplanches ; un troisième bassin de partage sera établi au début du canal de dérivation vers l'établissement Testart (120 l/s, 80 l. restitués dans le canal général), id, 40 l/s à Dejean et son gendre JB Bellier (20 l. restitués), 15 l. à Jules Lory (8 l. restitués) ; 23 l. à Auguste Routier, représenté par l'acheteur Testart (15 l. restitués) ; pour les temps de sécheresse, on établira deux abreuvoirs et deux lavoirs. Les canaux seront de simples fossés découverts, ou établis en maçonnerie à chaux et à sable, ou en canaux fermés, ou en tuyaux en poterie ; les frais répartis ; le règlement prévoit la nomination d'un garde particulier de la rivière des Pluies, chargé du maintien du régime et de la police ; il dressera PV si infraction, et devra prêter serment.

Le contentieux a donc été le révélateur des prémices d'un changement capital dans la technologie sucrière. Face à cette situation, le Conseil privé a au fond conservé sa politique qui était également celle du Tribunal terrier, et celle des instances politiques françaises. En effet, bien qu'en 1791, le rapporteur de la loi sur les eaux ait souligné que les décisions devaient tenir compte au premier chef des intérêts de l'agriculture, avant ceux de l'industrie, il en alla en réalité exactement du contraire. Les nécessités stratégiques justifèrent d'abord que l'on privilégiait les industries sidérurgiques, mais rapidement, ce furent les intérêts de l'industrie au sens large qui primèrent ceux de l'agriculture. Denis Woronoff souligne<sup>845</sup> comment l'abolition des banalités et la mise sous tutelle de toutes les rivières et cours d'eau favorisèrent la création d'usines dont la plupart au début du XIX<sup>e</sup> siècle fonctionnent encore avec un moteur à eau, et donc d'une manière générale, l'industrie.

A Bourbon, les instances chargées de la gestion des eaux terrestres, et des arbitrages concernant le partage des eaux appliquèrent ces mêmes principes : les autorités semblent de plus en plus soucieuses d'autoriser le plus grand nombre de sucriers à produire. Aussi, vu la rareté des ressources, les partages officiels se multiplient-ils : cela suppose le mesurage du débit du courant d'eau, opération assez compliquée, souvent contestée, et qui est parfois de ce fait renouvelée. Jusqu'en 1848, jamais la création d'usine ne fut freinée par une quelconque restriction de l'accès à l'eau. Les sucriers l'ont progressivement compris, qui, après s'être contenté, comme en une « profération », d'obtenir une concession en arguant du désir personnel d'édifier un moulin à cannes, ont voulu apitoyer le gouvernement colonial par l'évocation de leur ruine, avant de mettre en avant, avec habileté, l'intérêt commun, par la mise en culture de zones improductives, par l'offre de fontaines publiques<sup>846</sup>, la possibilité d'améliorer les conditions sanitaires des noirs esclaves, pour finir par l'exaltation de la patrie coloniale : ce sont Lemarchand, K/Anval, Bonnefoy qui dès 1814 soulignent que l'autorisation de prendre de l'eau « peut ouvrir les yeux à l'industrie et la porter à s'exercer sur des terres généralement abandonnées » (n° 9600), ou Motais, vingt-cinq ans plus tard, qui rappelle que « l'industrie sucrière est en quelque sorte la seule dont les produits alimentent le fisc en fournissant à tous les besoins des deniers publics » (n° 14501). Ces opportunes

<sup>845</sup> Denis Woronoff, *Histoire de l'industrie en France, du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Seuil, Points histoire, 1994, rééd. 1998, 674 p., p. 198.

<sup>846</sup> Le pouvoir colonial encourage ces initiatives des sucriers, qui le dispensent de coûteux travaux d'adduction d'eau pour les populations, en accordant généralement une concession dans ces conditions ; ainsi, en 1835, le conseil municipal de Saint-Pierre reconnaît « l'immense avantage pour la commune de mettre les requérans [Choppy, Chaulmet, Tiphaine] à même de faire circuler cette eau jusqu'aux habitations des Grands-Bois » : il y a donc une sorte de marchandage entre le pouvoir colonial et les sucriers qui font clairement ici, quelles que soient leurs motivations, travail d'utilité publique.

considérations rejoignent celles que les instances chargées des problèmes d'eau ne cessent de professer : « *le gouvernement [colonial] doit toujours favoriser les entreprises de sucrerie comme tous les autres établissements qui contribuent à la prospérité de l'île* » (n° 14401, 1827) ; « *il importe de favoriser l'établissement des usines* » (n° 16104, 1827) ; le Conseil privé « *est favorable au développement de l'industrie dans la colonie* » (n° 3102, 1841).

Cependant, on peut distinguer une évolution dans les décisions prises par les autorités. Dans la première période, elles se contentent souvent de trancher, au profit des usiniers. A partir des années 1830, les autorités procèdent, sous la pression de sucriers, à des approches plus scientifiques par mesurages, mais imposent également tels ou tels travaux, conseillent et favorisent les équipements durables, ordonnent la surveillance systématique des travaux par les fonctionnaires des Ponts et Chaussées.

Dans ce domaine, les instances coloniales se sont immédiatement et exactement alignées sur les orientations de la nation, et l'industrie sucrière, de manière assez paradoxale puisqu'elle est la rivale de la sucrerie « indigène », resserre en profondeur les liens d'une assimilation avec la métropole. Cette politique positive de l'eau, quelles traces a-t-elle laissées, au niveau des aménagements et des usines, sur le sol de Bourbon ?

### C) Les infrastructures hydrauliques liées au sucre :

Sans conteste, le développement de l'économie sucrière a multiplié les équipements hydrauliques ; on dira plus justement qu'un certain nombre d'équipements hydrauliques sont apparus dans une île qui en était jusque là singulièrement dépourvue. On ne sait si l'économie du café avait mis en place de telles structures, il faudrait, dans la mesure du possible, faire pour cette plante un travail comparable au nôtre sur le sucre, infiniment plus difficile du fait de la plus grande rareté de documents notariés. Cependant, il ne semble pas que le café ait produit d'infrastructures hydrauliques conséquentes. On en voudra pour preuve que, à maintes reprises, lorsque les sucriers veulent améliorer leur desserte en eau, les prises d'eau qu'ils sollicitent doivent souvent se substituer à un approvisionnement par portage « à tête de noir », comme l'élargissement de chemins pour l'utilisation des charrettes, vient aussi prendre la place d'un portage humain : l'économie du café semble, de ce point de vue, s'être caractérisée par une très faible productivité et un archaïsme des modes de production, ainsi qu'un gaspillage de la main d'œuvre.

Le début de l'époque sucrière a coïncidé à Bourbon avec la mise en place de canaux de grande étendue, infrastructures collectives, et des systèmes individuels d'adduction d'eau. La mise en place de ces infrastructures ne traduit pas, on le verra, une maturité dans la maîtrise

de l'eau, mais bien plutôt la prise de conscience des nécessités économiques de la culture de la canne et de la production de sucre. Désormais, l'activité agricole ou agroalimentaire que représente le sucre s'intègre dans un système de production qui dépasse largement le cadre des pratiques culturelles.

1) Les infrastructures collectives :

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, un certain nombre d'érudits locaux ou de techniciens, conscients des progrès considérables qu'avait produits le développement des systèmes hydrauliques, avaient tenté d'en faire « l'historique ». Les travaux de Joseph de Coulhac de Mazérieux<sup>847</sup>, en 1869, d'Auguste de Villèle en 1880<sup>848</sup>, de Jules Hermann (1880)<sup>849</sup> qui pour une fois ne cède pas aux tentations, assez partagées, de l'histoire onirique, de Trouette (1889)<sup>850</sup> pour ne citer que ceux-là, insistent essentiellement sur leur rôle agricole en assimilant étroitement ces réseaux à des travaux d'irrigation. Ces réseaux concernent trois zones géographiques<sup>851</sup> : la zone de la rivière des Galets, celle de la rivière Saint-Etienne, celle de la rivière du Mât.

• *Le canal Rivière :*

Le premier de ces canaux, qui devint collectif par la force des choses, comme on l'a vu, est le canal Rivière, appelé aussi canal de la ravine à Marquet, bien qu'il prenne l'eau à la rive droite de la rivière des Galets : il date de 1812, et franchissait la ravine à Marquet sur des « pilotis » qu'on appelle parfois pompeusement aqueduc (ill. 51 a<sup>852</sup>). Le canal fut « creusé et pavé » par le docteur Rivière sur une partie de son cours, mais était le plus souvent fait de planches. L'eau servait à l'origine à l'irrigation, bien qu'un acte de 1833 mentionne un moulin à eau (n° 1004) ; mais un autre canal amenait l'eau de la ravine des Lataniers. Le canal, dont il ne reste rien, devait avoir sa prise d'eau au droit du lieu dit « Fond de Bac », sur la rivière des Galets (139/67,5), mesurer un peu plus de 4000 m, et franchir la ravine à Marquet au niveau de Grande Montagne.

<sup>847</sup> Joseph de Coulhac de Mazérieux « Rapport de la Commission de la Chambre d'agriculture sur l'irrigation appliquée aux cultures coloniales », *Bulletin de la Chambre d'agriculture de La Réunion*, 1869, pp. 3-6, ADR 2 PER 407.

<sup>848</sup> Auguste de Villèle, « L'irrigation à La Réunion », *Bulletin de l'Académie de La Réunion*, 1880, vol. 10, pp. 115-123, ADR 2 PER 362.

<sup>849</sup> Jules Hermann « Causeries sur l'irrigation et le reboisement », extrait du journal *Le Travail*, Lahuppe, 1880, 63 p., ADR PB 1829.

<sup>850</sup> Emile Trouette, « Notes sur l'île de La Réunion », *Revue historique et littéraire de l'île Maurice*, 3<sup>e</sup> année, n° 12, 1889, ADR 2 PER 206.

<sup>851</sup> Nous laisserons évidemment de côté le canal de dérivation de la rivière Saint-Denis, réalisé sous le gouverneur Cuvillier en 1837, pour fournir - mal - de l'eau à la ville.

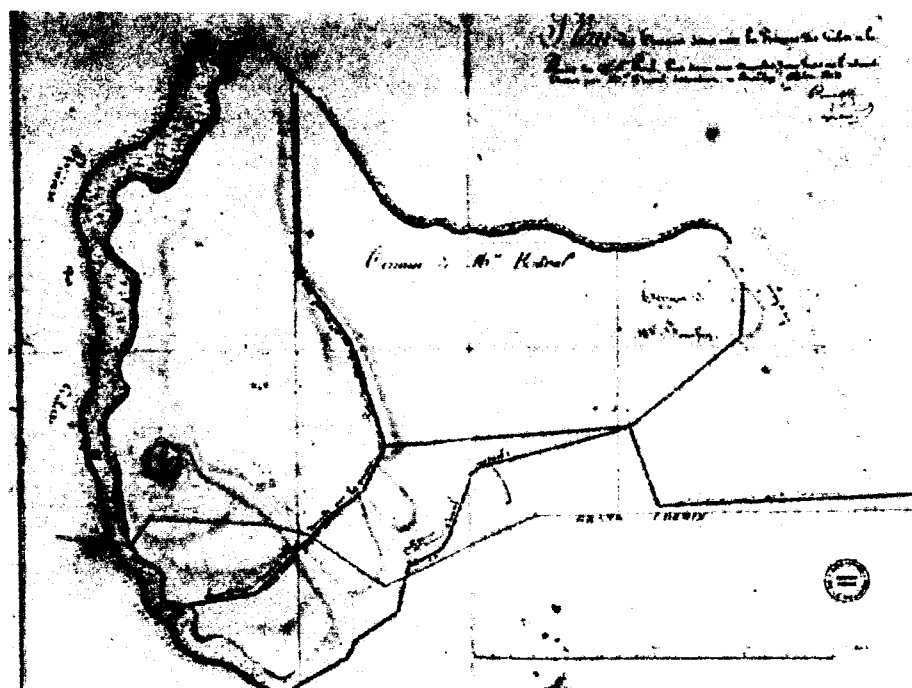
<sup>852</sup> Ce frêle aqueduc de bois franchissant la ravine à Marquet de la lithographie d'Hastrel n'était pas celui de Lemarchand, comme le suggère le dessinateur, mais celui du canal Rivière.

a) Pont et aqueduc de M. Marchand [sic] - 1838 - lith. d'Hastrel.



Cet aqueduc fragile, attribué à Lemarchand, était en réalité celui du docteur Rivière. Le bâti de bois, qui supporte un canal en bois calfaté, illustre l'effort d'équipement hydraulique des sucriers, pénalisés par la rareté des capitaux.

b) Plan des terrains situés entre la Rivière des Galets et la route de Saint-Paul - 1814.



Premier tracé du canal Lemarchand.

- *Le canal Lemarchand :*

On devrait parler des canaux Lemarchand. Il y eut un premier canal creusé en 1814 (ill. 51 b), par trois habitants qui avaient obtenu concession de prise d'eau : Lemarchand, K/Anval Aimé et Bonnefoy. L'objectif était l'irrigation d'une vaste plaine aride que l'on avait décidé de mettre en cannes. La prise d'eau de ce canal se trouvait sans doute un peu au-dessus du Piton Défaud. L'acte de 1818, accordant deux prises d'eau à Lacaille et un autre frère K/Anval un peu au-dessous de celle de Lemarchand, portées encore sur un plan de 1833, permet de déduire l'emplacement de la prise Lemarchand, au-dessus du Piton Défaud. Mais celle-ci semble avoir alors été faite trop bas, et le canal, dont nous avons paradoxalement conservé le tracé sur un plan de 1833 (ill. 52 a) devait s'éloigner progressivement de la rivière des Galets, décrivant une large boucle sur les terres basses (plus tard la plaine Chabrier), puis remontait vers la route royale, franchissant la ravine de la Plaine au droit de la future usine de Savanna, parvenant jusqu'à la « Grande Maison ». Il ne permettait l'irrigation que d'un périmètre trop restreint, laissant en dehors de l'irrigation les terres de la Plaine Défaud et du Grand Pourpier.

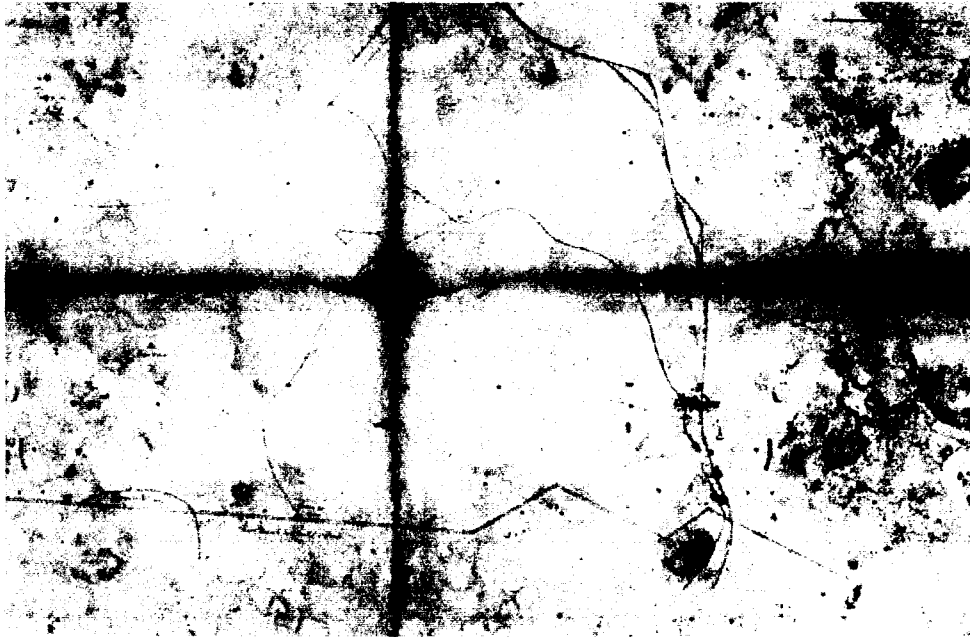
Certains habitants s'en aperçurent, et demandèrent en 1825 une prise au-dessus, se heurtant à l'opposition de Lemarchand (n° 29600) ; en 1826, Lacaille obtenait une prise à 50 m au-dessus de Lemarchand, malgré les droits de ce dernier (n° 8901). En 1829, après accord avec les concessionnaires de la rivière des Galets qui s'opposaient jusque là, Lemarchand obtenait une nouvelle prise plus haut (n° 9601) au niveau du cap Lopin (un peu au-dessus de l'îlet Savanna), et ouvrait le canal connu sous le nom de canal Lemarchand ; il conservait en partie l'ancien tracé, mais en y ajoutant un nouveau, qui suivait le rempart Sud de la ravine de la Plaine, débouchait sur un bassin de partage d'où les eaux irriguaient chez K/Anval, Desjardins, Bonnefoy et Lemarchand lui-même (Savanna n° 331) ; « *J'ai été examiner, écrit Wetzell dans son Résumé des travaux, conduit par M. Lemarchand, tous les travaux du canal qu'il a exécuté pendant les années 1830 et 31 pour amener l'eau de la Rivière des Galets sur ses terres en franchissant la ravine la Plaine, et sur celles de plusieurs autres concessionnaires par d'autres chemins. Les grandes et nombreuses difficultés que présentait cette entreprise d'une conception hardie ont été vaincues à grands frais par le talent d'un de ces hommes qui ont une volonté puissante* »<sup>853</sup>. Ce canal servit également à mouvoir au moins une roue de la sucrerie de l'îlet Savanna, qui semble avoir été fondée par Lemarchand avant

---

<sup>853</sup> *Résumé des travaux*, Wetzell, ADR 5 J 11, cf. transcription Annexe 8.

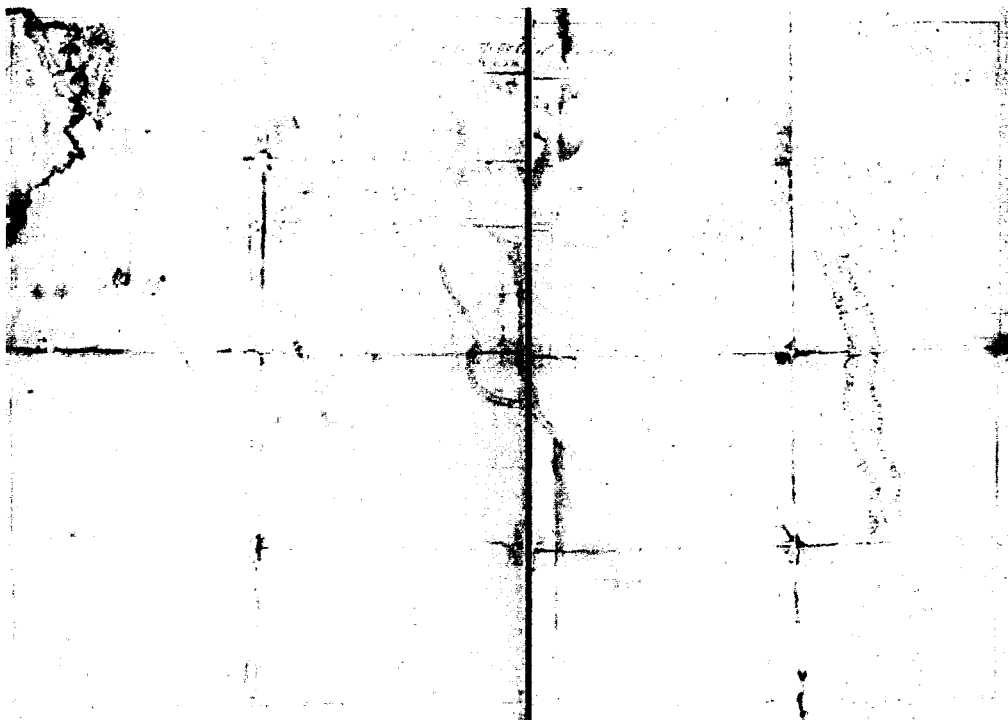


**a) Plan du canal Lemarchand - 1833.**



Le plan de 1833 conserve également le premier tracé du canal.

**b) Plan général du canal Saint-Etienne.**



de passer à Troussail, et la roue du moulin à blé des Conil (lieu dit Moulin à blé, à la fin du canal).

En 1833, le gouverneur Cuvilier louait « *l'entreprise hardie et dispendieuse faite par un seul particulier [qui] lui fait infiniment honneur. La prise d'eau est dans la rivière des Galets, il a fallu la conduire sur des flancs de montagnes accores et dans lesquelles on a pratiqué en deux endroits des passages souterrains [...] elle franchit une ravine profonde à l'aide de deux ponts aqueducs et va ensuite fertiliser des terres naturellement arides et en augmenter considérablement le produit* »<sup>854</sup>. Selon Mazérieux, 500 ha auraient été ainsi irrigués, d'après Trouette, cela aurait permis de faire 3000 tonnes de sucre.

- *Canaux Chabrier et K/Véguen à Saint-Louis :*

Nous avons déjà parlé de ces canaux, qui par la rivalité des sucriers devinrent collectifs ; le canal K/Véguen, ou canal des Aloès, a été à l'origine ouvert par Augustin de K/Véguen, avant que son frère Gabriel ne rachète son usine. La prise d'eau se situait à l'îlet aux Aloès, très haut par rapport à l'usine, à 4000 m de l'usine : son tracé est apparent sur la carte Lepervanche de 1878.

- *Canal Saint-Etienne, Saint-Pierre :*

Bory de Saint-Vincent avait noté combien le manque d'eau à Saint-Pierre freinait la croissance de la ville. L'idée du canal de la rivière Saint-Etienne n'était pas nouvelle, puisque déjà Auguste Billiard, fraîchement débarqué dans la colonie, l'évoquait en 1817 : « *on favoriserait le développement de cette culture [la canne] en ouvrant un canal pour amener à Saint-Pierre les eaux de la rivière Saint-Etienne ; ce canal fertiliserait la plaine qu'il aurait à traverser, et pourrait même servir au mouvement des usines qui s'établiraient sur ses bords. L'exécution d'un tel projet est facile, elle serait peu coûteuse ; la dépense serait couverte par le revenu des premières années : le gouvernement paraît s'en occuper, mais il n'a pas assez de confiance dans les habitants ; voulant tout faire par lui-même, il s'éloigne des administrés les plus intéressés à l'entreprise, et dont il aurait besoin de s'entourer* »<sup>855</sup>. Entre 1816 et 1818, Motais, Frappier de Montbenoît et Hoareau Desruisseaux avaient formé le projet de construire un canal de dérivation des eaux du Bras de la Plaine (rivière Saint-Etienne) jusqu'à Saint-Pierre. Retardée par l'opposition de certains possédants, l'entreprise fut débloquée en 1819 par le gouverneur Milius qui fit étudier le plan par l'ingénieur en chef et arrêta (22 octobre 1819) que les travaux fussent pris en charge par le gouvernement.

<sup>854</sup> Tournée du gouverneur Cuvilier, 1833, CAOM, carton 514.

<sup>855</sup> Auguste Billiard, *Voyage...*, opus cit., pp. 84-85.

La prise d'eau du Bras de la Plaine, en maçonnerie, se fit au-dessous de l'éperon de l'Entre-Deux, et l'ouvrage débuta le 7 juin 1821, employant 100 noirs de l'atelier colonial pendant cinq ans. Le canal maçonné (ill. 52 b) courait d'abord le long de l'escarpement du Bras<sup>856</sup>, puis fut creusé avec assez de difficultés dans un terrain pierreux. Deux aqueducs en charpente conduisaient les eaux du canal au-dessus de la ravine des Cabris, puis de la ravine Blanche. Un moment interrompus par l'épidémie de choléra, les travaux s'achevèrent à la rivière d'Abord le 12 septembre 1825, jour où l'eau coula pour la première fois : il coûta 400 000 F à la colonie. La rivière d'Abord était franchie en 1827 par un siphon (ill. 53 a), et le canal, après un parcours de 16 km, s'achevait à la ravine des Cafres : son tracé est visible, du moins jusqu'à Saint-Pierre, sur la carte Lepervanche. L'ouvrage, construit selon une pente de 13 cm/10 m, d'un débit de 12 à 15 pieds cubes par seconde (3 m<sup>3</sup>/s), passait au Nord-Est de la ville, coupait l'actuel boulevard Banks, remontait au Nord de la rivière ; il permettait de mettre en culture le quart des terrains de la commune, mais introduisait une sorte de ségrégation sociale au profit des propriétaires de la partie Ouest.

L'eau fut rapidement concédée aux habitants riverains, par des concessions de 1 pied cube (37 l/s), sortant par des pertuis de 162 mm/162mm. En août 1826, le gouvernement prend chez K/Véguen, aux Casernes, l'espace nécessaire pour un grand bassin de partage (20 jours de réserve alimentaire, et de quoi lutter contre les incendies, soit 3200 m<sup>3</sup><sup>857</sup>) en échange, le gouverneur Freycinet accorde à K/Véguen la première prise d'eau sur le canal, 1 pied cube ; en même temps, le gouverneur accorde au même K/Véguen une deuxième prise à la ravine des Cabris, à condition qu'il monte dans un délai de deux ans une sucrerie ; la sucrerie ne fut pas montée, et K/Véguen renonça le 17 avril 1827 à cette prise. Trois jours plus tard, le 20 avril 1827, le gouvernement faisait don du canal à l'administration municipale. Dès cette date, on édicta un règlement strict : interdiction de dégrader les berges, ponts, aqueducs, chemins de plantation ; de jeter rien de malpropre dans le canal ; de s'y baigner ; d'y faire boire les animaux ; de boucher ou poser des siphons. On mit en place deux gardes armés de fusil, mais l'entretien en était difficile et onéreux. Il fallait désensabler après les cyclones, entretenir les berges, réparer les fuites.

---

<sup>856</sup>Le marquis de Trévisé, époux d'Emma de K/Véguen, en donne en 1860 une illustration qui doit correspondre à la disposition originelle.

<sup>857</sup> Il possédait un déversoir pour évacuer le trop plein de ses eaux dans la rivière d'Abord ; ses bords étaient plantés d'une double rangée de cocotiers.

a) Le siphon, canal traversant la Rivière et Ravine d'Abord - lith. d'Hastrel - 1838.



Le franchissement de la Rivière d'Abord par le canal Saint-Etienne permet l'irrigation de la zone de Grands Bois et l'ouverture de nouvelles usines sur la commune de Saint-Pierre.

b) Canalisation en fonte de l'usine du Chaudron (Fawcett) - années 1830 - cl. auteur.



Cette canalisation, avec rivets, écrous et emboîtements, venue d'Angleterre, distribuait l'eau sur l'emplacement.

Le canal eut immédiatement un effet positif sur l'économie sucrière. Il valorisait des terres jusque là improductives. Jules Hermann rapporte qu'avant 1825, les 2500 ha<sup>858</sup> de terrains compris entre la rivière Saint-Etienne et la rivière d'Abord, des pas géométriques jusqu'au canal, n'étaient « *que broussailles, quelques lopins de terre avec de maigres cultures et de chétives cabanes* »<sup>859</sup>, la gaulette de terre ne valant que 25 centimes. Avec l'irrigation, la valeur des terres augmenta, la gaulette, louée 50 centimes, rapportait 80 livres de sucre, et son prix de vente passait à 10 F ! « *On crut, ajoute Hermann, à une éternelle prospérité et une longue série d'usines, en partie disparues aujourd'hui, prit naissance au-dessus du canal* »<sup>860</sup>. Le canal eut un effet d'entraînement sur l'activité sucrière. De nombreux habitants, à la suite de K/Véguen, obtinrent des concessions d'eau : dès 1826, les frères Choppy, Anicet Orré ; le 31 mars 1827, Laurent Philippe Robin (1 pied cube, soit 37 l/s), Jean Valfroy Deheaulme (1 pied cube), Honoré Lacaze (1 pied cube), les frères Robin (1 pied cube), les frères Orré (1 pied cube), Frappier de Montbenoît (1 pied cube) ; en 1829 Hyppolithe Lacaze (1 pied cube), en 1830 Deshayes (1 pied cube), d'autres suivirent. En 1829, le produit en sucre des habitations riveraines s'évaluait ainsi : L. Ph. Robin (usine) : 400 milliers (200 t.) ; K/Véguen (usine) : 250 milliers (125 t.) ; frères Robin (usine) : 250 milliers (125 t.) ; Anicet Orré (usine) : 230 milliers (115 t.) ; Ch. Motais (usine) : 200 milliers (100 t.) ; Lacaze (usine) : 90 milliers (45 t.) ; Bellerive Choppy (usine) : 45 milliers (22,5 t.) Roland Pellier (usine ?) : 30 milliers (15 t.) ; Bréon (usine ?) : 24 milliers (12 t.) ; Deheaulme (usine) : 20 milliers (10 t.) ; David : 54,8 milliers (27,5 t.) ; Lemoutler : 20 milliers (10 t.) ; Herbecq : 10 milliers (5 t.) ; Joseph Merlo : 8 milliers (4 t.) ; Petit de la Rhodière : 1 millier (0,5 t.)<sup>861</sup>. Enfin, il réalisait « *l'économie d'un grand nombre de bras employés précédemment à transporter l'eau au quartier et dans les habitations qui avoisinent le canal* »<sup>862</sup>.

- *Canal de dérivation de la rivière du Mât :*

Le 5 avril 1827, le gouverneur de Cheffontaines approuvait les plans du canal et son arrêté accordait à quelques propriétaires de la rive gauche de la rivière du Mât la concession de la moitié des eaux de la rivière, à partir du lieu dit l'Etiage, afin de creuser un canal, d'abord appelé canal Lancastel, puis canal de la rivière du Mât ou de Champ-Borne. Ce canal devait dériver les eaux de la rivière pour les amener à Champ-Borne, et offrir de considérables

858 Selon Trouette, seuls 1533 ha auraient été irrigués, Emile Trouette, « Notes sur l'île de La Réunion », *opus cit.*

859 Jules Hermann, « Causeries sur l'irrigation et le reboisement », *opus cit.*, p. 37.

860 *Ibidem.*

861 ADR 22 K 164.

862 Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 102.

avantages pour « l'irrigation des terres, pour le mouvement des usines et pour les habitants du Champ-Borne qui sont obligés de faire chercher à une grande distance de l'eau potable »<sup>863</sup>. Les travaux étaient dirigés par Lepervanche aîné, Quesnel, Robinet de Laserve, ce dernier particulièrement intéressé parce qu'il allait y édifier, un ou deux ans plus tard une usine (n° 20), en société avec François-Xavier Bellier-Montrose, et Louise Pignolet, veuve Dioré<sup>864</sup>. Les matériaux étaient fournis par les habitants du quartier.

Ce canal, fort utile comme le soulignent les gouverneurs lors de leurs tournées, exigea cependant des travaux extrêmement longs. En 1829, le gouverneur de Cheffontaines, de passage, inspecte le canal que les habitants font à leurs frais, et qui « présente de grandes difficultés en raison du roc vif que l'on est obligé de creuser »<sup>865</sup>, et relève les difficultés de la prise d'eau. L'année suivante, 1830, ce qui avait été creusé ayant été comblé par le débordement de la rivière lors du cyclone, le Conseil privé décida d'allouer 25 000 F pour la remise en état<sup>866</sup>. Les travaux reprirent (en 1833, bien que le canal fût en eau, on travaillait encore à la prise d'eau<sup>867</sup>), et ne s'achevèrent qu'en 1841. Un arrêté du 29 mai 1843 fixa le règlement et les redevances.

Le creusement de ces canaux eut lieu entre 1815 et 1830, lors de la phase de croissance rapide de l'économie sucrière. Habitants et autorités étaient animés par un dynamisme et un optimisme que la crise de 1830 et les difficultés du sucre devaient bientôt éteindre. En 1827, Betting de Lancastel énumère encore quelques projets d'équipements hydrauliques, qui ne virent pas le jour. Ces canaux ont sans conteste stimulé la production sucrière, par l'irrigation, par la force motrice fournie à quelques usines, et surtout par la possibilité offerte à certains habitants de se lancer dans le sucre, en fournissant le minimum d'eau nécessaire à sa fabrication, et en dégageant les bras esclaves, affectés jusque là à un parcimonieux approvisionnement, pour la canne. C'est donc plus par un effet de seuil, en rendant possible la sucrerie, que ces canaux furent utiles, et non par la quantité d'eau qu'ils dérivèrent, hormis le canal Saint-Etienne. La carte de l'île de La Réunion, dressée par Maillard entre 1845 et 1850<sup>868</sup>, ne fait d'ailleurs figurer que ce canal. Si les canaux collectifs agissent par cet effet de seuil, les installations individuelles eurent, a fortiori, la même conséquence.

---

863 *Ibidem*.

864 ADR vol. 46 n° 4948.

865 CAOM, carton 514, dos., n° 5965.

866 ADR 22 K 151, historique du canal de la rivière du Mât par le maire Loupy, 1839.

867 Tournée du gouverneur Cuvilier, 1833, CAOM, carton 514.

868 AN, Ge SH 19° pf 218 div. 2 p. 32.

## 2) Les installations individuelles :

Les actes mentionnent de nombreuses infrastructures édifiées par les sucriers à leur usage personnel. L'équipement de départ était assez pauvre. Dans la majorité des cas, les habitants-sucriers, ne s'approvisionnaient en eau, semble-t-il, que par portage, en envoyant des esclaves chargés de récipients, ou dans le meilleur, mais rare, des cas, conduisant une tonne attelée à des mules, quérir de l'eau à la ravine, source, rivière, ou bassin les plus proches, par les étroits « chemins d'eau » que tout habitant riverain devait, sinon entretenir, du moins laisser libre d'accès. Tache exténuante, contre-productive, signe de l'archaïsme des pratiques économiques à Bourbon, qui s'expliquait au fond par les besoins assez limités en eau.

Le sucre devait changer tout cela, mais progressivement. Les premiers équipements dont les sucriers ont usé, ou qu'ils ont édifiés pour assurer leur approvisionnement en eau ont dû être des puits. Un petit tableau (tableau XXI) montre toutefois que rares furent les sucreries à les utiliser (12 seulement). Le Chaudron, toutefois, fut du nombre : il n'est pas impossible que la décision d'achat de cette habitation improductive à Guy Léon ait été déterminée par l'existence de ce puits. Jusqu'en 1822, l'usine ne disposait en ressources propres que du puits, qui fut ensuite équipé d'un petit moulin à vent servant à l'exhaure de l'eau. Ce puits ne suffisait pas, et nous avons vu que Desbassayns envoyait tôt quelques esclaves chercher de l'eau dans des barriques pour le service de la machine à vapeur.

Le tableau montre également que les puits furent systématiquement équipés de pompes, parfois à vapeur, fonctionnant en quelque sorte comme des citernes naturelles. On devine que ces puits servaient, dans le système de restrictions généralisées que devait être une sucrerie à Bourbon, d'approvisionnement de complément<sup>869</sup> ; il se trouve cependant une sucrerie à Sainte-Marie (n° 126) pour laquelle on précise que les puits suffisent « *à la manipulation du sucre et aux besoins de l'établissement* » ; bien que l'usine possède 3 puits, ils sont placés sur les pas géométriques, et l'on peut émettre des doutes sur la qualité de l'eau que ces puits devaient fournir, et que Labalette, à quelques hectomètres de là, dénonce : « *La Mare est entièrement privée d'eau ; on n'en obtient que de puits qui creusés dans le voisinage de la mer, ne fournissent qu'une eau saumâtre, dont l'usage ne peut avoir lieu qu'avec de graves inconvénients pour la santé des noirs ; l'emploi que j'en fais encore pour l'alimentation de mes usines n'en présente pas moins, car je suis dans l'obligation de faire tous les ans des*

---

<sup>869</sup> Que l'on ne dédaignait pas : le 1<sup>o</sup> octobre 1831, le gouverneur prenait un arrêté autorisant le sieur Godart à extraire de Maurice et introduire à Bourbon une machine à forer les puits artésiens, *Bulletin Officiel de l'île de La Réunion*, ADR 8 K.

TABLEAU XXI - Puits sur habitations-sucreries à Bourbon

Année	N° usine	Puits	Descriptif eau
1822	5302	1	Puits en maçonnerie, pourtour scellé crampons de fer.
1827	10201		G A J F Vergoz achète le droit de confectionner un puits déjà commencé sur la base de la propriété et d'y adapter une pompe.
1830	13107	1	Puits en maçonnerie avec pompe et tuyau pour élever et conduire l'eau à la machine à vapeur.
1832	4104	1	Puits en mauvais état, de 3,84 m de diamètre, avec pompe.
1832	13108	1	1 puits à l'établissement, en maçonnerie, avec un bâtiment circulaire en maçonnerie avec manège, pour une pompe à double piston & tuyaux en fonte.
1832	15803	1	1 puits.
1832	21004	1	1 puits de 1,92 m <sup>2</sup> (?), entre le bâtiment de la pompe à vapeur et la forge octogonale, avec pompe en fer et petit canal "[où] les eaux coulant sur l'habitation viennent se jeter".
1833	5303	2	Puits avec moulin à vent pour monter l'eau, pompe et volant auquel est adossé un manège.
1833	10802	1	Près jardin, une machine à vapeur et manège qui élèvent l'eau d'un puits et d'un bassin et la conduisent à l'établissement.
1834	11703	2	A droite de l'avenue, 2 puits dont un maçonné avec pompe à vapeur pour conduire l'eau dans le bassin. 1840 [22 K 150] : " <i>La Mare est entièrement privée d'eau; on n'en obtient que de puits qui creusés dans le voisinage de la mer, ne fournissent qu'une eau saumâtre, dont l'usage ne peut avoir lieu qu'avec de graves inconvénients pour la santé des noirs ; l'emploi que j'en fais encore pour l'alimentation de mes usines n'en présente pas moins, car je suis dans l'obligation de faire tous les ans des réparations fort onéreuses qui sont la conséquence naturelle que je fais de l'usage d'une eau presque salée</i> ". D'où demande de concession d'eau de la rivière des Pluies.
1836	23002		Sur l'habitation entre le chemin communal de ceinture et la route royale, au bord du chemin se trouvent 2 puits en pierres sèches.
1841	12604	3	3 puits sur les pas géométriques, 2 en pierre, le 3 <sup>e</sup> non ; pompe en fer conduisant eau à la sucrerie par des tuyaux de fonte (sous bât) ; l'eau qui sort suffit à la manipulation du sucre et aux besoins de l'établissement.
1842	11706	1	Pompe à eau dans un puits pour remonter l'eau à la machine à vapeur et à l'établissement avec des canaux en fer et plomb.
1845	10202	1	1 puits creusé à la base du terrain Delcy Fin et en partie sur les pas géométriques, et pompe en fer pour le service du puits.



*réparations fort onéreuses qui sont la conséquence naturelle que je fais de l'usage d'une eau presque salée* »<sup>870</sup> (1830, usine n° 11703).

Les puits n'ont que rarement servi, peut-être un peu plus dans le Sud, vers Saint-Joseph et Saint-Philippe où la nature du terrain permettait l'existence de nappes phréatiques plus considérables. Ailleurs, il fallut chercher un approvisionnement plus régulier et plus abondant. Le tableau énumère à plusieurs reprises des canaux, souvent fort longs, qui montrent que l'on n'hésite pas à amener l'eau à l'usine, plutôt qu'installer l'usine au bord de l'eau. Ces canaux débutent par une prise d'eau, sur laquelle on a assez peu de renseignements ; il paraît cependant qu'elle devait être maçonnée, mais ce n'est qu'en 1830 que nous en avons un exemple : le canal de Gabou sera « *fermé en tête par une écluse de 1 m de large garantie par un épi circulaire en maçonnerie* » (n° 2602). En 1838, le Conseil privé impose à Augustin K/Véguen « *un pertuis couvert de 0,48 m/1, 25 m, avec en amont un canal de 5 m* ». Dans certains cas, c'est une pompe qui puise directement dans le canal ou la rivière : chez Desbassayns et Baillif à Saint-Paul, Lebidan, Urbain-Marin à Saint-Pierre, quelques autres.

Les canaux eux-mêmes sont de matériau très divers. Ce sont assez souvent des structures précaires, de terre ou de bois. Parfois, le canal n'est qu'une sorte de rigole creusée dans la terre, assez souvent mal entretenue. En 1826, on signale l'existence d'un canal dont l'entretien n'est pas coûteux « *l'eau roulant sur terre* » (usine n° 68, 1826). Ces canaux de terre n'ont pas représenté qu'une forme originale, ou archaïque du canal. En 1841 en effet, lors du contentieux sur le partage des eaux de la rivière des Pluies, une expertise constate en effet que les canalisations sont généralement défectueuses surtout au sortir de l'usine Desbassayns où, sur 400 m, les eaux coulent sur un terrain vague, sans aucune canalisation ; en 1842, un des deux canaux de l'usine n° 15 (Burel) est en terre ; on envisage la possibilité de construire des canaux en terre pour l'usine n° 118. Certains canaux du Chaudron, en 1843, peuvent être « *de simples fossés découverts* ». On reste perplexe en constatant que les sucriers, qui entament parfois de longues procédures pour obtenir des prises d'eau, ont pu négliger son acheminement.

Le plus souvent, cependant, les canaux sont en bois, en planches plus ou moins calfatées : c'est le cas pour l'usine n° 75 en 1829 ; pour l'usine n° 10, en 1837 (« *un canal en bois de divers morceaux [conduit l'eau], prenant dans les hauts de l'habitation à la ravine de l'Osier, distante du bassin de 824 m* ») et 1847 ; pour l'usine n° 139, en 1837, 1843 ; l'usine n° 33, en 1838, qui « *reçoit les eaux du Bras des Citrons par un canal en bois* » ; l'usine n° 149, en

<sup>870</sup> CAOM, HYP 347 n° 2946, 21 août 1830.

1841, qui reçoit l'eau du canal Saint-Etienne par un canal en bois ; l'usine n° 18 en 1842 ; l'usine n° 52 en 1846 ; l'usine n° 14 en 1847, et sans doute d'autres. Ce système, qui s'est maintenu toute la période, avait l'avantage d'être moins coûteux que la maçonnerie, plus rapide à établir, à l'aide d'un matériau que l'on trouvait sur l'habitation : pour l'usine n° 200, en 1836, on mentionne « *un canal en bambou, supporté par des pieux fichés en terre [qui] fournit l'eau à l'établissement* ». En 1834 à Saint-Leu, Desprès, s'oppose au passage du canal de Maingard sur son habitation « *parce que le canal serait construit...avec le bois qui s'y trouve, ce qui lui causerait un préjudice* » (n° 32501). Le bois n'avait pas que des avantages, les canaux, fragiles, fuyaient, puisque l'on signale des pertes nombreuses. Terre ou bois, dans ces deux cas, il s'agit de systèmes précaires, dont l'utilisation fut dictée par le manque de capitaux de l'usinier (surtout lorsqu'il s'agit de longs canaux), la nécessité de faire vite, ou des traditions locales ; ces réseaux ont totalement disparu aujourd'hui.

Dès le début de la période sucrière, cependant, on a utilisé la pierre ou la maçonnerie. En 1812, à l'usine n° 193, on signale un canal en maçonnerie ; on projette en 1820 sur l'usine n° 25 un canal en maçonnerie ; même chose en 1830 sur l'usine n° 24 et sur l'usine n° 72 en 1836 ; au Chaudron, sur l'usine n° 53, il existait plusieurs types de canaux. Nous avons retrouvé les restes de deux d'entre eux. L'un, maçonné et stucqué, dont il ne reste que le fond et l'amorce très brève des bords, amenait à l'usine l'eau de la rivière des Pluies. Le fond avait une largeur de vingt cinq centimètres. On ne peut déterminer la hauteur des rebords, ni si le canal était couvert. La maçonnerie est faite de mortier, de pierres auxquelles sont mêlés des morceaux de tuiles ; le fond est recouvert d'un enduit hydraulique (stucqué). Le canal débouche sur le bassin. Le souci de construire des canaux en maçonnerie révèle sans doute les disponibilités financières du sucrier, sa capacité à planifier son ouvrage, plus long à établir qu'avec le bois, le désir de faire œuvre durable, mais en réalité, on voit sur les habitations sucrières cohabiter canaux de pierre/maçonnerie et canaux de bois ou de terre. Les sucriers ont été parfois très conscients de l'importance de ces canaux, qu'il s'agisse d'irrigation ou d'approvisionnement : c'était le cas à l'usine du Gol, qui dépendait tellement de canaux âprement disputés, où les recensements, à partir des années 1830, mentionnent un esclave « chef de canaux ».

Dans certains cas, les canaux sont remplacés par de modernes canalisations, comme sur l'usine n° 247, en 1837, où l'eau parvient de la lointaine source Bottard par des tuyaux de fer, ou sur l'usine n° 144 en 1845 (230 m de tuyaux). La plupart du temps, c'est pour la distribution d'eau sur l'emplacement (acheminement de l'eau à l'usine, au camp des noirs, à la maison du maître) que les tuyaux de métal commencent à se substituer aux canaux. Le

système de distribution d'eau sur les emplacements est peu varié : il comporte un ou plusieurs bassin(s) ou citerne(s), alimenté(s) la plupart du temps par des canaux, rarement par des pompes « aspirantes et refoulantes », dont une est dite « à double piston » (sur l'usine n° 139 en 1837 ; sur l'usine n° 250 en 1842 ; sur l'usine n° 144 en 1845 ; sur l'usine n° 52 en 1846).

Le bassin ou la citerne semblent avoir été l'objet de l'attention du sucrier. Le petit tableau joint rassemble les rares occurrences (20) relevées dans les actes de mutation de propriété. On y voit que les citernes ou bassins sont la plupart du temps en maçonnerie ou pierre (16), très rarement en bois (2), une seule est en fonte, de chez Fawcett, au Chaudron ! La forme parallélépipédique évolue peut-être vers une forme cylindrique, ce qui montre une plus grande maîtrise de l'hydraulique. Quelques indications disent le soin apporté à ces réservoirs : l'un est mastiqué, l'autre doublé en plomb, un autre encore enduit de ciment romain. En revanche, aucun dispositif de filtration n'est prévu. La capacité, variant de 37 m<sup>3</sup>, à 366,96 m<sup>3</sup>, en général au moins 100 m<sup>3</sup>, semble augmenter ; la capacité et son augmentation ne sont pas liées à la localisation géographique (zones humides ou arides), mais à la puissance et à la modernisation de l'usine : les plus grosses capacités se rencontrent à la Nouvelle Espérance (31), et à l'usine juste modernisée de la Renaissance à Saint-Paul. De ces citernes ou bassins partent des tuyaux de fonte, de fer, rarement de poterie, qui distribuent l'eau au moulin, à la sucrerie, aux bâtiments, au camp. Un « *canal de fonte avec écrous et emboîtements* » est signalé dès 1830 à l'usine du Chaudron (usine n° 53) ; en 1834, sur l'usine n° 117, on mentionne les canaux en fer maçonnés dans un petit mur d'appui qui conduisent l'eau au moulin et à la sucrerie ; sur l'usine n° 126 en 1841 on mentionne des tuyaux de fonte sous le bâtiment, comme sur l'usine n° 250 en 1842 (les canaux sont enterrés). Il y eut donc des canalisations de métal dès le milieu des années 1830 sur les usines de Bourbon.

L'exemple de la sucrerie du Chaudron souligne l'importance capitale de ces bassins et réseaux d'adduction d'eau, et la cohabitation des canaux et des canalisations. L'eau de la rivière des Pluies parvenait à un bassin situé au sud des bâtiments, et qui n'est cité par les actes que dans les années 1840, lorsque le contentieux lié à la prise d'eau dans la rivière fut enfin réglé : « *à l'Ouest de l'écurie se trouve une pièce d'eau de treize mètres trois cent vingt cinq, dont les murs de soutènement en pierre avec mortier de chaux et sable sont élevés de terre d'un mètre cinquante. Ce bassin est revêtu à l'intérieur de ciment et reçoit les eaux du canal de dérivation de la rivière des Pluies* »<sup>871</sup> (1848) ; « *au-dessus de cette rotonde [le moulin à vent] est un magnifique bassin stuqué tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, comportant*

---

<sup>871</sup> ADR 3 E 698.

Tableau XXII - Bassins et citernes sur habitations sucreries à Bourbon					
Année	n° usine	Bassin	Citerne	Pompes	Descriptif eau
1828	4103	0	3	0	2 citernes en maçonnerie, 1 en bois
1829	21401	0	1	0	Citerne à eau, maçonnerie, couverte en charpente et planches et peinte.
1830	13107	1	0	0	Bassin en maçonnerie de 8 m sur 3,84 m et 2,56 m de profondeur servant de réservoir [78,64 m3].
1832	4104	0	1	1	Citerne de 5,76 m de diamètre/1,92 m de profondeur pour usage de la pompe à vapeur [50 m3].
1832	13108	1	0	1	1 bassin "sur plate-forme sucrerie" servant de réservoir de 8 m/3,84 m/3,84 m de profondeur, en maçonnerie [117,96 m3].
1832	21004	2	0	1	2 bassins dans le potager.
1833	5303	0	1	1	Citerne en fonte de chez Fawcett (3,84 m/0,96 m/1,28 m) avec canal en fonte avec écrous et emboîtements derrière le moulin [117,93 m3].
1833	10802	5	0	1	Près jardin, machine à vapeur et manège qui élèvent l'eau d'un puits et un bassin et la conduisent à l'établissement ; derrière le bâtiment du moulin, 4 grands réservoirs en pierre et maçonnerie mastiqués et pleins d'eau ; besoin de réparations.
1834	11703	1	0	1	Près de la route royale, pavillon à claire-voie en planches/bardeaux de 5,12 m/3,84 m qui renferme "un bassin en maçonnerie qui reçoit l'eau pour la conduire au moulin et à la sucrerie par le moyen de canaux en fer maçonné dans un petit mur d'appui" ; à droite de l'avenue, 2 puits dont un maçonné avec pompe pour conduire l'eau dans un bassin.
1837	1007	1	0	0	En face de la maison, à l'extrémité de la plate-forme, bassin en maçonnerie à chaux et à sable de 9,6 m/3,2 m/1,6 m de profondeur sert de réservoir aux eaux [49,15 m3].
1838	3302	0	1	0	Au S-O de la forge, 1 citerne de 3,84 m/3,84 m/2,56 m de haut, en madriers, reçoit l'eau du bras des Citrons par un canal en bois [37,15 m3].
1841	24601	0	1	1	Une pompe à vapeur établie par Baillif/Chevalier pour monter l'eau de la ravine Bernica jusqu'à la citerne.
1845	10202	0	1	1	1 citerne en maçonnerie ; 2 cuves pour les eaux pluviales.
1846	5202	0	0	1	L'eau vient de l'établissement des fils Deguignè par des canaux en bois ; elle tombe dans un bassin de pierre à chaux et à sable doublé en plomb, couvert en planches de 10,95 m/18,95 m avec pompe aspirante et refoulante.
1847	1013	1	0	0	Bassin à 13,9 m au S de la maison, à chaux et à sable, de 9,15 m/7,2 m ; eau reçue par un canal branché sur le canal d'irrigation de la Rivière des Galets.
1847	1408	0	1	0	Citerne de pierre de 10,7 m/4,5 m, qui reçoit l'eau qui vient du Dos d'Ane par canal en bois jusqu'à la machine.
1847	3103	2	0	0	Près du four à carbonniser les os =2 bassins de 13,6 m/8 m/1,3 m [141,44 m3 x2].
1847	6401	0	1	0	Citerne en maçonnerie de 10,5 m/4,9 m/1,6 m [82,32 m3].
1848	1205	0	4	0	4 grands bacs servant de citerne.
1848	1509	0	0	0	2 citernes, de 12 m/8 m au S du bâtiment 1, et de 11 m/3,5 m au bas de la forge.
1848	9410	0	1	0	Citerne de pierre crépie, à chaux et à sable garni de ciment romain, couverte en paille, de 16 m/6,95 m/3,3 m de profondeur [366,96 m3].
1848	14411	1	1	1	L'eau arrive à un bassin ovale au milieu de la cour de 10 m/9,8 m de profondeur (?) auquel est adossée une pompe aspirante et refoulante provenant d'une pompe à vapeur ; du bassin partent des tuyaux en fonte et en cuivre qui vont à la batterie, à la basse-température [rotateur Wetzell], aux écuries et ailleurs (prix 5000 F) ; une autre citerne dans un bâtiment de pierre de 6,5 m/3,9 m adossé au bâtiment de moulin.
1848	15110	1	0	0	Bassin circulaire en maçonnerie, recevant l'eau du canal Saint-Etienne, de 36 m de circonférence intérieure.

*quinze mètres trente cinq carré [c'est à dire formant un carré de quinze mètres trente cinq de côté : les dimensions ne sont pas les mêmes ; peut être le bassin a t-il été modifié, ou peut-être a t-il été reconstruit] et de profondeur un mètre vingt cinq, le tout dans le plus parfait état. L'eau arrive à ce bassin par un canal qui prend sa source de la rivière des Pluies ; elle passe partie sur terre, partie sur un canal qui est aussi stucqué. De ce bassin elle va à l'établissement de sucrerie, au camp des engagés, à divers jardins qui sont au Nord de la maison »<sup>872</sup> (1850).*

Lors de la visite/fouille sur le terrain, nous avons retrouvé ce bassin. Il était précédé par une structure dont ne parlaient pas les documents ; il s'agissait<sup>873</sup> d'un petit avant bassin de deux mètres sur quatre, en pierres de taille, attenant à l'angle Sud-Ouest du grand bassin ; cet avant-bassin était disposé en oblique, et orienté Sud-Est. Le canal remplissait ce premier bassin et un écoulement permettait à l'eau de gagner le grand bassin une fois le petit rempli. Cet avant bassin présentait la particularité d'avoir le fond, composé de très belles dalles de lave taillée, en pente douce du niveau du sol jusqu'à une profondeur que nous n'avons pu déterminer car il était en partie comblé, mais que l'on peut estimer à un peu plus d'un mètre ; sur le bord Nord de ce bassin se trouvait un anneau de métal. Il s'agissait certainement d'un bassin pour les animaux, pour les abreuver et sans doute aussi pour les laver. Les bêtes étaient attachées à l'anneau<sup>874</sup>. Nous avons également retrouvé le bassin, en bel état de conservation : c'était un carré de seize mètres de coté, dont les murs larges de cinquante centimètres dépassaient le niveau du sol de un mètre vingt ; des sondages nous avaient permis de retrouver le fond à un mètre cinquante du bord supérieur. Ce bassin était en pierres et mortier, avec des angles en magnifiques pierres de taille. Le sommet des murs, ainsi que l'extérieur et l'intérieur du bassin étaient recouverts de plusieurs couches d'enduit dont il restait des plaques étendues. Sa capacité donnée pour deux cent mille litres, excédait en réalité les trois cent mille. C'est de là que l'eau partait pour l'usine, le camp des noirs ou des engagés. Le canal n'existait plus au-delà de ce bassin, mais un sondage nous avait permis de retrouver à trente centimètres sous le niveau du sol l'orifice d'écoulement du canal, morceau de canalisation en fonte de vingt centimètres de diamètre.

Une partie de l'eau, celle qui était destinée à l'usine, empruntait une canalisation de fonte à laquelle l'acte 5303 fait allusion : son origine (Fawcett), ses caractéristiques (avec écrous et emboîtements), correspondent aux canalisations alors les plus modernes (ill. 53 b). L'autre

<sup>872</sup> ADR 4 Q 604 n° 9642.

<sup>873</sup> Nous employons le passé car depuis 1995, cette structure a été détruite.

<sup>874</sup> Les actes de 1880 et de 1897 nous apprennent que l'étable à vaches était à quelques mètres à l'Ouest de ce bassin, et le « parc à bœufs » un peu plus loin au Nord-Ouest.

partie de l'eau empruntait un canal qui distribuait l'eau sur l'emplacement à partir du bassin de stockage. En maçonnerie, mieux conservé qu'avant son entrée dans le bassin, il présente les mêmes caractéristiques, mais ses rebords sont entiers: ils ont vingt cinq centimètres de profondeur, dix centimètres de largeur, et sont sommés de petites tommettes de brique. Toute une partie du canal, au sortir de l'emplacement, vers la guildiverie Marion, et la mer, est construite en aqueduc, sur une base de pierres sèches. La taille, la qualité du bassin, et la nature du réseau de distribution montrent à la fois l'importance de l'enjeu qu'était la maîtrise de l'eau, les énormes besoins qui étaient dès cette époque ceux de l'industrie sucrière, mais aussi que ces enjeux étaient sérieux par les sucriers.

L'augmentation des besoins en eau à partir du milieu des années 1830 est surtout ressentie sur la côte sous le vent (plus pauvre en ressources hydrauliques que la côte au vent), en particulier dans les lieux où les usines se multiplient, la commune de Saint-Paul, et le Sud de la commune de Saint-Pierre. Là, les sucriers sont souvent contraints d'utiliser les bassins d'eau pluviale, ou de préférence ceux qui sont alimentés par des sources, qui sourdent parfois très haut dans les défrichés, ou à la limite des bois debout ; ces bassins sont ponctionnés, les sources doivent être canalisées, mais dans les deux cas, l'usager doit obtenir l'autorisation de l'administration. Les fonds 20 K, 22 K, aux ADR, gardent la trace de ces demandes d'un nouveau type, et des contentieux auxquels l'exploitation de ces ressources hydrauliques donna parfois lieu. Une fois l'autorisation obtenue, l'exploitation amène des travaux considérables. Il s'agit parfois de percer une évacuation au bassin, le plus souvent de construire un très long canal jusqu'à l'habitation (ill. 54 a, b, c).

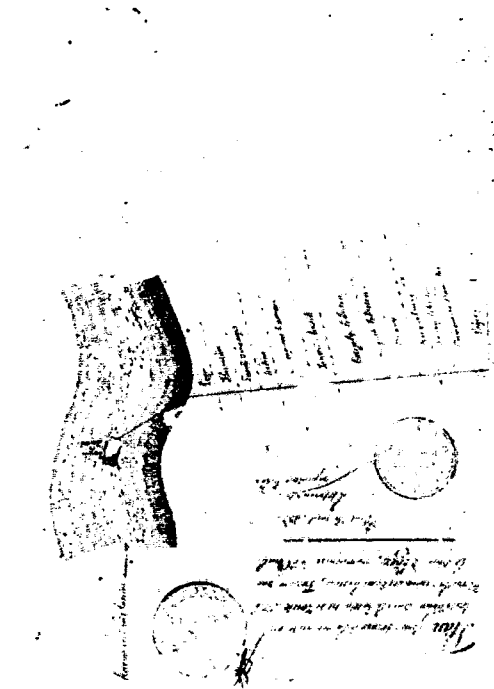
Ces installations restaient fort précaires, et montrent la part de vulnérabilité qui demeurait dans les conditions hydrauliques de la mise en œuvre de l'industrie sucrière à Bourbon. Les techniques hydrauliques utilisées à Bourbon sont particulièrement traditionnelles, voire périmées. La prééminence des canaux de terre et de bois, alors que dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle les canalisations de poterie, et de fonte, depuis la construction de la machine élévatrice de Marly, s'étaient répandues en France, montre bien, à travers la nécessité d'économies, l'archaïsme de l'adduction d'eau à Bourbon<sup>875</sup>. La faible quantité des ressources, et la faible productivité des réseaux d'approvisionnement, d'une grande fragilité, qui ont néanmoins rendu possible la mise en place de l'économie sucrière, prouvent également que c'est par un

---

<sup>875</sup> Le prix de revient de canalisations de poterie ou de fonte acheminées d'Europe aurait été prohibitif ; on en importa cependant pour le Chaudron, en faible quantité ; on fabriqua d'ailleurs des tuyaux en terre cuite à Bourbon, et le 26 juin 1840, le gouvernement colonial prit un arrêté qui donnait acte à Ch. Alexandre Thuret (l'ancien contremaître de Wetzell) d'une demande de brevet pour le perfectionnement dans la confection des tuyaux de terre cuite, ADR 8 K, *Bulletin Officiel de l'île Bourbon*, 1840.

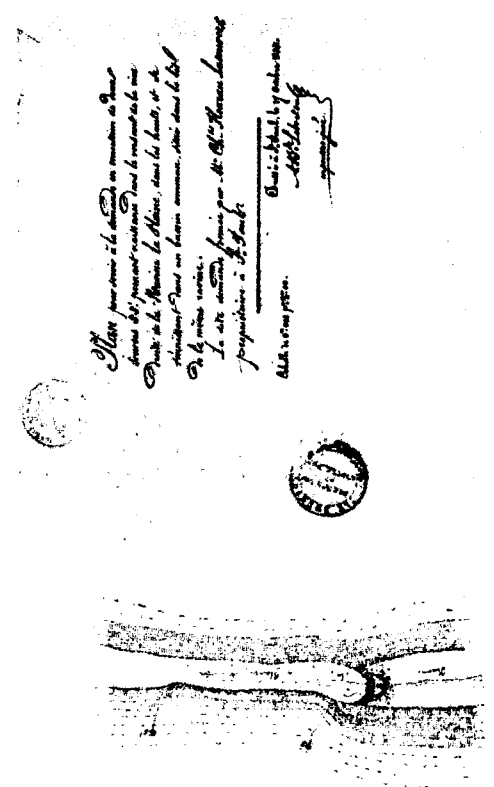
Illustration 54

a) Plan pour une demande de prise d'eau dans le bassin de Zoute - 1835.



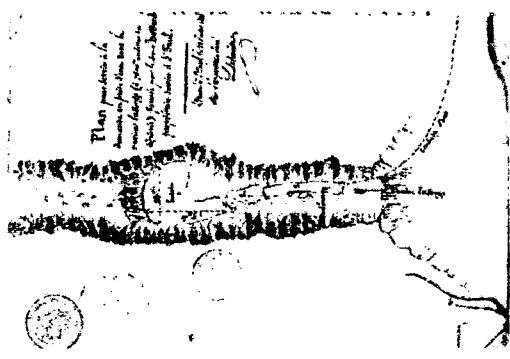
Léger, sucrier à la Saline, est contraint de prélever de l'eau dans le bassin de Zoute, ravine des Trois Bassins ; sa canalisation doit traverser 12 habitations avant de parvenir sur la sienne.

c) Plan pour servir à la demande en concession de deux sources de la Ravine La Plaine - 1844.



Le sucrier Hoareau Lassource (Savanna) demande à capter deux sources de la Ravine La Plaine (S et S') pour accroître les ressources de sa sucrerie.

b) Plan pour servir à la demande en prise d'eau dans la Ravine Laforge - Saint-Paul - 1838.



Bottard, sucrier à Saint-Paul, envisage de capter l'eau de bassins de la Ravine Laforge, à 7500m. au-dessus des défrichés.

effet de seuil que cet objectif fut atteint. Le peu d'eau que ces réseaux amenèrent, était cependant suffisant pour le fonctionnement d'une industrie dans laquelle les établissements restaient de petite taille, et où les besoins d'une main d'œuvre captive étaient a priori peu pris en compte, voire sous estimés. L'augmentation des exigences à partir de la seconde moitié des années 1830, et la pression sur les réseaux, entraîna la recrudescence des contentieux que l'administration géra par une réglementation de plus en plus précise et pointilleuse, sans écarter quiconque de l'accès à l'usage industriel de l'eau. Il serait intéressant de voir comment, de ce point de vue, évolua la situation des petits agriculteurs, dont le gouvernement local avait choisi, dès le début, de ne guère se soucier. Une telle situation n'aurait pu durer, et l'on peut estimer que les difficultés à s'approvisionner en eau fut une des raisons de la réduction du nombre des usines (on hésite à employer le terme centralisation qui a dans le contexte de l'époque, un sens différent) à partir des années 1840. Cet aspect précaire tranche tout à fait avec l'adoption générale d'une technologie de départ que l'on peut qualifier, pour l'époque, de technologie de pointe.

## II) Les conditions technologiques de départ :

Quelle qu'ait été l'évolution que connut Bourbon en matière de technologie sucrière, lorsque l'île se convertit au sucre, elle ne bénéficiait d'aucun passé ni d'aucune tradition en matière sucrière. Les premiers sucriers durent cependant fabriquer, presque du jour au lendemain, un sucre qui, en quantité et en qualité, devait leur permettre de subsister mais bien plutôt de s'enrichir, donc de supporter les chances de l'exportation et de la vente concurrentielle. En ce sens, les planteurs de Bourbon ne vont pas être des créateurs, mais des imitateurs d'une technologie sucrière qui n'a rien de local, ni même de régional ; ils vont importer, ou plutôt imiter, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, une technologie qui se situe au terme d'une chaîne de progrès techniques opérés sur le continent américain, principalement dans la zone caraïbe.

### A) Les modèles originels :

#### 1) Imitation d'un imitateur : le modèle technologique de l'île de France :

A priori le premier modèle devait être, et fut, le plus proche, celui de l'île de France, où l'on fabriquait du sucre depuis la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ce modèle technologique est introduit à Bourbon sans doute par Azéma du Tilleul, la famille Lory, originaires de l'île



de France, et par Charles Desbassayns qui fit un voyage à l'Ile de France où il comptait de nombreux amis<sup>876</sup>, et qui épousa d'ailleurs une jeune fille de cette île, Sophie Labauve d'Arifat, liée aux milieux sucriers. Desbassayns ayant fait ses plantations de cannes, au moment de passer à la production, « *n'ayant vu de sucrerie qu'à l'Ile de France* », entreprit une véritable enquête dans cette île auprès de ses amis sucriers, et y envoya Lesci Boucot, ancien sous-lieutenant reconverti dans la maçonnerie et la « direction de chantiers », « *avec des notes, des instructions et des lettres de recommandation adressées à plusieurs de mes amis avec prière de permettre à cet ouvrier de prendre toutes les mesures et proportions que je lui avais indiquées dans un plan de Batterie que j'avais fait par aperçu d'après l'ouvrage du père Labat, le seul que j'eusse alors sur cette matière* »<sup>877</sup> ; comme Desbassayns n'était pas prêt à construire au retour de Boucot, celui-ci dirigea le montage de la batterie de Montrose Bellier et Dioré selon les plans ramenés. Florance de son côté fit lui aussi construire sa sucrerie (la troisième) par une équipe d'ouvriers mauriciens. L'influence mauricienne est claire, elle était aussi inévitable, car Bourbon manquait alors d'ouvriers qualifiés, maçons, charpentiers aptes à construire les usines, et l'immigration de main d'œuvre de Maurice fait aussi pénétrer les modèles.

Or la technologie sucrière de l'Ile de France/Maurice, la phrase de Desbassayns le montre, n'est autre que celle du père Labat<sup>878</sup>, celle des Antilles françaises. Le sucre avait commencé à s'y faire, en Martinique par exemple, vers 1646, par l'intermédiaire des Jésuites<sup>879</sup>, d'abord producteurs en grand de tafia. Ces Jésuites devaient leur technologie à l'imitation des Portugais qui avaient œuvré au Brésil, et des Hollandais qui s'en étaient repliés et s'étaient installés, avec des Juifs marranes, à La Barbade, puis carrément en Martinique et Guadeloupe (1654), important avec eux un savoir-faire qui n'était plus de seconde main<sup>880</sup>. Les premières habitations, leur mode de travail, furent décrites par Jean-Baptiste Du Tertre<sup>881</sup> ; mais la question du sucre et de sa fabrication fut véritablement exposée par le père

<sup>876</sup> Thomas, *Statistique...*, *opus cit.*

<sup>877</sup> Charles Desbassayns, *Notes qui doivent accompagner les plans de sucrerie de Charles Desbassayns située au Chaudron, quartier de Saint-Denis et à la Rivière des Pluies, quartier Sainte-Marie. Lesdits levés sur la demande de S. E. le Ministre de la Marine et des Colonies par Monsieur Henry de Freycinet commandant et administrateur pour le roi de la Colonie de Bourbon, ADR 9 M 7.*

<sup>878</sup> Cf. note 25, p. 10.

<sup>879</sup> Vincent Huyghues Belrose, « Les jésuites premiers sucriers à la Martinique 1640-1670 », art. cité, p. 97.

<sup>880</sup> « *L'économie sucrière dans les Antilles doit tout aux Hollandais* », écrit d'une manière un peu rapide Jean Meyer, *Histoire du sucre, opus cit.*, p. 115.

<sup>881</sup> Dominicain et voyageur (1610-1687), après avoir été militaire ; envoyé à la Grenade, il échoua dans son projet de colonisation, et de retour à Paris, rédigea une *Histoire générale des Isles de S. Christophe, de la Guadeloupe, de la Martinique et autres dans l'Amérique*, Paris, Jacques Langlois, 1654, 481 p., et une *Histoire générale des Antilles habitées par les Français*, Paris, Thomas Zolty, 1667-1671.

Labat, dans son *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique : contenant l'histoire naturelle de ces pays, l'origine, les mœurs, la religion et le gouvernement des habitans anciens et modernes*, publié en 1722 ; très précis sur les données techniques permettant d'établir aux colonies les différents bâtiments et appareillages nécessaires à la fabrication, du moulin à la sucrerie et la purgerie, l'ouvrage fit longtemps autorité<sup>882</sup>. Charles Desbassayns avait eu en main ce « best-seller » sucrier<sup>883</sup>.

Le ministère, de son côté, semble avoir alors également proposé les Antilles comme modèle à la naissante industrie sucrière de Bourbon. Dès 1817, sur l'initiative du baron Portal, le gouvernement avait fait parvenir à Bourbon des plans d'usine, de purgerie, d'outillages utilisés à Antigua et à la Guadeloupe (retrouvés aux Archives de La Réunion : fonds Wetzell), ainsi que des recommandations techniques<sup>884</sup>, entre autres celle de multiplier les foyers (un sous chaque chaudière).

Enfin, les planteurs de Bourbon eurent aussi connaissance de ces modèles de façon beaucoup plus concrète, par les témoignages de curieux ou d'observateurs empiriques, et l'on citera ici J.F. Savariau, un des premiers sucriers, époux d'Euphrasie Azéma Dutilleul, et originaire de Nantes, grand centre de raffinage du sucre antillais<sup>885</sup>, comme d'autres pionniers du sucre : Le Houx (arrivé en 1798), Guilloteau (1815), Méven.

C'est donc le modèle de la Martinique et de la Guadeloupe qui était appliqué à l'Île de France. Or si l'on reconnaît à Bourbon l'antériorité de l'Île de France dans la manufacture du sucre, dès l'origine les planteurs critiquent son exemple à l'image de Desbassayns qui souligne « *combien les habitants de l'Île de France se trouvaient arriérés dans la fabrication du sucre à laquelle ils se livraient cependant depuis trente ans* ». Dans le même mouvement, Desbassayns rejette le modèle antillais. Certes, il reconnaît « *ne pas savoir ce qui se passe chez eux* », car il semble bien que, lors de leurs voyages aux États-Unis<sup>886</sup>, les frères Desbassayns n'aient pas eu l'occasion d'approcher les sucreries antillaises ; il rend même hommage aux sucriers antillais qui pourraient juger de haut les réalisations de Bourbon, pas

<sup>882</sup> Même l'ouvrage de Duhamel du Monceau, paru en 1764, *L'art de raffiner le sucre*, ne surclassa pas l'ouvrage de Labat : Duhamel insistait sur le savoir-faire du raffinage, opération interdite aux colonies, mais ne disait rien sur l'installation des sucreries ; H. L. Duhamel du Monceau (1700-1781), horticulteur et ingénieur, attaché au département de la marine.

<sup>883</sup> Quelques sondages opérés dans les inventaires après décès de sucriers, à l'époque, montrent l'absence de l'ouvrage, comme d'ailleurs aussi de tout autre ouvrage relatif à la sucrerie.

<sup>884</sup> L'envoi comprend une liasse avec quatre plans d'usines, de machines, d'outils concernant ces îles, un mémoire sur le terrage du sucre ; une liasse concernant les fourneaux de sucrerie ; une récapitulation de la méthode antillaise (17 mai 1817), ADR 7 M 34.

<sup>885</sup> Cf. Jacques Fierain, *Les raffineries de sucre des ports de France (XIX<sup>e</sup> début XX<sup>e</sup>)*, Thèse d'état, Nantes, 1974.

encore consacrées par l'expérience, mais il reprend à son compte l'opinion « *de quelques personnes [qui pensent] que les habitants de Bourbon les ont devancés dans la fabrication des sucres* »<sup>887</sup>. C'est qu'en réalité Desbassayns avait vu les limites des réalisations qui imitaient celles de ces deux colonies, et s'inspirait d'un autre exemple.

## 2) Le modèle dominguois :

Originaire lui aussi de la Caraïbe, mais très en avance sur la Martinique et la Guadeloupe, un autre modèle technologique joua un rôle bien plus déterminant à Bourbon : le modèle de Saint-Domingue. Jusqu'à son indépendance, à tout le moins 1791, cette île était le grenier à sucre de la France, et un parangon de réussite sucrière et économique ; la technologie sucrière y avait profondément évolué pendant le XVIII<sup>e</sup> siècle. Cet exemple de pointe était connu à Bourbon : Charles Desbassayns cite l'ouvrage de Dutrône Lacouture, publié en 1790<sup>888</sup>, (beaucoup plus récent que l'ouvrage du père Labat), qui envisage l'adaptation de pompes à feu au moulin. Mais surtout, Desbassayns explique que, lors des investigations qu'il fit faire à l'île de France, « *une des ces personnes s'intéressant à M. Jean Martin*<sup>889</sup>, *de Toulouse, me l'adressa ; avant la Révolution il avait séjourné dix ans à Saint-Domingue et était demeuré vingt-cinq ans à l'île de France où ses connaissances furent totalement méconnues. Je l'employai d'abord à la fabrication de mon sucre, et il ne me fut pas difficile de m'apercevoir que loin d'être aliéné, comme le prétendaient les habitants de l'île de France, il raisonnait très bien et la fabrication du sucre, et la construction des fourneaux. Il me fit connaître toute la suffisance des cultivateurs de l'île de France, qui n'avaient jamais voulu s'en rapporter à son dire pour améliorer leur système de batteries. Dans le courant de 1816 il fut employé à édifier trois autres sucreries chez des habitants qui ayant suivi l'impulsion que j'avais donnée, s'étaient disposés à faire du sucre* »<sup>890</sup>.

Ces quelques lignes soulignent d'abord, au-delà de la vanité des sucriers de l'île de France qu'il n'est pas inutile de rappeler, la rigidité de l'industrie sucrière antillaise, ancienne, figée sur des schémas traditionnels privilégiant l'expérience contre l'innovation, et la souplesse d'une île Bourbon sans tradition sucrière servie, on le verra, par des entrepreneurs

<sup>886</sup> En 1801, et dont Joseph ramena la pintade qu'il acclimata à Bourbon.

<sup>887</sup> Charles Desbassayns, *Notes... opus cit.*, ADR 9 M 7.

<sup>888</sup> Jacques François Dutrône Lacouture, *Précis sur la canne... opus cit.*, qui supplanta l'ouvrage du père Labat : « *En passant à Saint-Domingue, débute Dutrône, j'avois pour but d'approfondir l'Art du sucrier, afin de soumettre ses diverses opérations aux vrais principes de la science...* ».

<sup>889</sup> Nous avons retrouvé la trace de Jean Martin qui, sur sa feuille de recensement, se déclare « *mécanicien* ».

<sup>890</sup> Charles Desbassayns, *Notes..., opus cit.*

novateurs, où le modèle le plus performant se répand. Fut-il aidé dans sa diffusion par la présence, à Bourbon, de « réfugiés » de Saint-Domingue ? Il semble bien qu'il y ait eu, au moment de l'indépendance de l'île, arrivée à Bourbon de quelques résidents de Saint-Domingue, dont certains se lancèrent dans le sucre<sup>891</sup>. On citera ce F.L. Domenjod, justement le voisin de Desbassayns : né à Bourbon en 1767, il partit pour Saint-Domingue où il prit femme (Violette, née à Saint-Domingue) et où son fils naquit, avant de revenir en 1801, à l'âge de trente quatre ans, à Bourbon<sup>892</sup> ; ou les frères André René et Antoine Victor Martin-Lamotte, nés à Saint-Domingue en 1793 et 1794, arrivés tous deux en 1817, époux respectifs des sœurs Merlo, propriétaires des usines Libéria puis Houbert/Gludic « Bras des Chevrettes ».

La diffusion de ces modèles se fait très rapidement, vu l'enthousiasme des sucriers, les profits du sucre, mais aussi, nous disent certains témoignages, parce que les sucriers, et en particulier les Desbassayns, ouvrent largement leurs sucreries aux habitants afin qu'ils s'inspirent de leurs équipements : « *Après avoir fondé sa sucrerie, écrit Billiard, M. Charles Desbassayns se fit un plaisir d'initier les autres colons dans la connaissance de ses procédés. Son moulin, sa batterie, servirent de modèle ; les usines qui se sont multipliées depuis quelques années ont presque toutes été construites d'après ses conseils, et même sous sa direction* »<sup>893</sup> ; à qui, en 1822, fait écho Gaudin : « *on visitait les sucreries établies pour prendre modèle, dessiner et faire mieux* ». Quant à Joseph Desbassayns, il va se faire l'intermédiaire de toute une série d'habitants, qui veulent monter leur sucrerie, auprès des négociants bordelais ou nantais, voire des fabricants anglais<sup>894</sup>. N'y a-t-il pas là une sorte de « nationalisme sucrier » qui se construit ?

En fait, rapidement, la sucrerie réunionnaise va se poser elle-même en modèle. Une commission locale, où siégeaient Fréon et Bellier Montrose se prononça sur les conseils techniques envoyés par Paris et les rejeta : « *Les instructions envoyées sur la fabrication du sucre ne sont pas assez expliquées pour mettre à même de faire l'essai des procédés*

891 La perte - l'indépendance - de Saint-Domingue n'a pas généré de migration massive en direction de Bourbon, comme elle fit en Louisiane (Nouvelle-Orléans), et dans une moindre mesure à Cuba, à la Trinité, la Jamaïque, où d'ailleurs les réfugiés de Saint-Domingue, trop peu argentés pour se lancer dans le sucre, pourtant leur spécialité, s'orientèrent vers le café dont ils dynamisèrent la culture ; voir Jacques de Cauna-Ladevie, « La diaspora des colons de Saint-Domingue et le monde créole : le cas de la Jamaïque », *Revue Française d'Histoire d'Outre-Mer*, t. LXXXVI, 1994, pp. 333-359.

892 ADR L 207.

893 Auguste Billiard, *Voyage...*, *opus cit.*, p. 100 ; cette appréciation, reprise par la tradition bourbonnaise, contredit celle de Gaudin.

894 *Correspondance de Joseph Desbassayns à divers négociants, opus cit.*, ADR 1 J 20.

*indiqués ; ...les procédés sont entièrement différents de ceux en usage dans la Colonie »*<sup>895</sup>.

Bourbon prenait ainsi ses distances par rapport aux modèles extérieurs, et devenait modèle elle-même : la fabrication du sucre devait de ce fait connaître une mise en place rapide, et, malgré des différences de détail, en acquérir une forte uniformité, voire cohérence.

#### B) Imitation ou innovation :

Plus que sur la notion d'emprunt et d'imitation, la mise en place de l'industrie sucrière se fondait donc sur celle de rupture. Voilà ainsi posé la question de l'innovation fondatrice.

Dans un article de 1985, J.H. Galloway<sup>896</sup> s'interroge sur le rapport entre tradition et innovation dans l'industrie sucrière, de 1500 à 1800 dans le monde américain. Au-delà de leur description, l'auteur s'interroge sur la diffusion des innovations, qu'il explique par trois raisons : les innovations qui rapportent des bénéfices nets aux planteurs, sans considération de ressources ou de marchés, se diffusent rapidement ; la rareté des ressources ou leur épuisement les encourage ; enfin la concurrence entre les marchés joue dans le même sens. Il y aurait donc, dit l'auteur, un modèle cohérent, qui expliquerait ainsi qu'une colonie a pu être innovante à une époque et ne plus l'être à une autre, les conditions de ressources et de marché ayant changé. L'auteur montre que les planteurs des Barbades et des petites Antilles, qui avaient peu de ressources et affrontaient une dure concurrence, furent les plus inventifs ; que ceux de Cuba, traditionalistes jusqu'à la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, innovèrent ensuite du fait de la raréfaction de leurs ressources et de leur entrée sur le marché international. Que les planteurs du Pérou, et du Mexique, refermés sur un marché régional étroit, adoptèrent moins d'innovations que les sucriers français et anglais des Caraïbes. Enfin, que les producteurs du Brésil furent les moins innovants, du fait de leur retrait du marché international, et de leurs ressources abondantes.

Galloway énumère les innovations<sup>897</sup> qui eurent lieu en Amérique, principalement dans la zone Caraïbe : l'application de la fumure des terres et de l'irrigation ; l'augmentation de la taille des propriétés<sup>898</sup> ; l'adoption d'un nouveau modèle de moulin, qui substitue à l'ancien<sup>899</sup>,

<sup>895</sup> *Rapport de la commission*, ADR 7 M 68.

<sup>896</sup> J. H. Galloway, « Tradition and innovation in the american sugar industry - C 1500-1800 - an explanation », *Annals of the association of american geographers*, Washington-Usa DA 1985-vol. 75 n° 3 ; la langue anglaise distingue également les vocables innovation et invention.

<sup>897</sup> Au sens, pratique, de Schumpeter ; il s'agit, selon l'analyse de Jean Parent, d'innovations techniques dans la technologie sucrière, Jean Parent « Evolution des techniques et analyse économique », dans *Histoire des techniques*, sous la direction de B. Gille, Encyclopédie de la Pléiade, Gallimard, Paris, 1978, 1652 p., p. 1033.

<sup>898</sup> Ne dépassant pas 20 esclaves à Madère, elles atteignent 60 esclaves et plus au Brésil et à la Barbade.

le moulin fait de trois rouleaux verticaux<sup>900</sup> ; l'introduction d'une nouvelle qualité de canne, « *Otaïti or Bourbon cane* ». D'autres innovations reflètent le rôle des forces du marché et la raréfaction des ressources dans les stratégies d'exploitation du sol : l'utilisation de la bagasse (mill-trash) comme combustible<sup>901</sup> ; l'adoption du « train jamaïcain »<sup>902</sup> à la fin de XVII<sup>e</sup> siècle par les planteurs anglais, vers 1725 par les Français<sup>903</sup>, les Cubains et les Brésiliens ne suivant respectivement qu'après 1780 et 1800. Enfin, l'auteur cite l'invention de la doubleuse, qui guide les cannes entre deux cylindres, et évite le travail d'un ou deux esclaves, et l'introduction d'une nouvelle nourriture pour les esclaves (le fruit à pain, ramené par le Bounty de Polynésie, le riz introduit au Brésil et en Caroline du Sud).

Ces innovations apparaissent bien dans les petites îles où les ressources sont limitées et la concurrence rude. L'adoption de la fumure, par ces îles qui ne peuvent appliquer de rotations ou d'assolements, souligne leur rôle innovant, surtout celui de la Barbade, dont les planteurs sont les premiers à remplacer, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, les moulins à animaux par les moulins à vent. Ce modèle explicatif est-il pertinent pour Bourbon ?

D'emblée, l'île Bourbon bénéficie de ces progrès, car la « sucrerie de Bourbon » se met en place, semble-t-il, en fin de chaîne d'innovations. Mais l'industrie bourbonnaise est également innovante, car elle est aussi dans un contexte de raréfaction des ressources naturelles (exiguïté du territoire aggravée par les pentes ; déforestation) et humaines (esclavage onéreux et peu reproductif ; interdiction officielle de la traite en 1817), et confrontée à une double concurrence, générée par sa situation coloniale et la structure d'extraversion de son économie : celles des Antilles, et de la sucrerie française « indigène » comme on dit alors en parlant de la sucrerie betterave.

Par ailleurs, alors qu'aux Antilles, l'activité industrielle liée au sucre est un « marqueur » de l'Ancien Régime, à Bourbon, au contraire, le sucre coïncide avec la nouveauté et la modernité. Les colons montrent leur volonté de rupture par le rejet de l'anachronique

899 On coupait la canne en petits morceaux pour l'écraser dans les îles atlantiques ou méditerranéennes, la bagasse était ensuite passée à la presse ; l'augmentation de la production supposait la multiplication des moulins.

900 1613 au Pérou, 1618 au Brésil ; introduit vers 1640 par les Hollandais dans les Caraïbes et les Anglais aux Barbades ; l'adoption de ce moulin suppose l'abandon des presses.

901 Utilisation liée à l'emploi des moulins à trois cylindres broyeurs (rolles), du fait de l'augmentation des besoins et de la déforestation qui s'en suivit Utilisation à la Barbade en 1650 ; observée par Labat aux petites Antilles vers 1690, et adaptée généralement en 1719.

902 *Jamaïcan train* : au lieu d'un foyer sous chaque chaudière, on utilise un seul foyer dont la flamme et la chaleur sont conduites sous l'ensemble des chaudières par un canal, ce qui économise combustible et main d'œuvre.

903 En ce sens, la proposition de Portal (cf. p. 353) montre la difficulté, pour le ministère, à penser de manière logique une activité industrielle en dehors du « milieu » européen. Il y a d'ailleurs, nous y reviendrons, conflit,

proposition Portal<sup>904</sup> qui demandait de retourner aux foyers multiples ; par la nouvelle organisation culturelle mise au point par Joseph Desbassayns (encore en vigueur à la fin du siècle à La Réunion, et qui se répand ailleurs) qui recommande entre autres la fumure par enfouissement des restes végétaux verts ; par les réticences de Charles Desbassayns et le refus de son frère à communiquer le descriptif de leurs installations, qui pourrait peut-être stimuler les producteurs antillais<sup>905</sup> et bien sûr, par l'adoption « massive » de la machine à vapeur pour le moulin à cannes dès 1817.

Cette stratégie qui a des implications financières et doit accroître les bénéfices, n'est pas toujours bien maîtrisée : c'est ce que dénonce Fréon<sup>906</sup>, critiquant l'endettement excessif des sucriers et l'échelle disproportionnée des usines. On touche d'ailleurs là, à un aspect caractéristique de la mentalité des usiniers du début du XIX<sup>e</sup> siècle. Il est certain que les planteurs ont vu dans la canne l'occasion de s'enrichir beaucoup et vite : la notion de fortune est surévaluée à Bourbon, parce qu'au-delà de l'argent, elle procure des gratifications symboliques directes par la possession et la domination, chez ces roturiers ou nobles de médiocre lignage, d'importantes troupes d'esclaves, mais aussi paradoxalement parce qu'elle permet de quitter plus vite le système colonial, et de s'intégrer au monde européen et à ses hiérarchies que l'on juge plus véritables. Combien de sucriers ne quitteront-ils pas Bourbon, non pendant leur période d'activité, car il y a eu moins d'absentéisme à Bourbon qu'aux Antilles, mais une fois fortune faite, et réalisée par la vente, et jusqu'au propre frère de Charles Desbassayns, Joseph ?

Mais il ne suffit pas à Bourbon d'avoir été un foyer d'innovations techniques. Encore faudra-t-il se demander si elle l'est demeurée, si elle n'est pas devenue, comme Bordeaux, la terre des « occasions manquées »<sup>907</sup>, comment, et quel sens a pu avoir son rapport à l'innovation dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Pour cela, il nous faut désormais étudier l'évolution de la technologie sucrière à Bourbon jusqu'en 1848.

---

au ministère, entre le désir de promouvoir des innovations « d'en haut », et celui d'être le plus précisément informé sur les situations locales.

904 *Correspondances sur les cultures*, ADR 7 M 33.

905 Charles Desbassayns, *Notes...*, *opus cit.*, ADR 9 M 7.

906 *Rapport de la commission*, ADR 7 M 68.

907 L'expression est de Louis Papy, « Réflexions géographiques sur l'histoire de Bordeaux », dans *La pensée géographique contemporaine*, Rennes, 1972 ; Bordeaux était devenu le premier port français au XVIII<sup>e</sup> siècle, par l'ouverture sur les Antilles et l'Amérique, le commerce du sucre, du café, et des esclaves.

## Chapitre II : L'évolution de la technologie sucrière jusqu'en 1829 :

La technologie sucrière consiste en la fabrication de sucre à partir de la canne à sucre. Traditionnellement, on distingue deux étapes dans cette fabrication : la première est le broyage des cannes, qu'on appelle aussi « brassage », au moulin, qui se solde par l'extraction du jus de canne (on dit aussi que le jus est « exprimé »), ou vesou. La deuxième phase est celle de la fabrication du sucre, elle-même d'ordinaire scindée en deux moments : la cuisson, qui transforme progressivement le vesou, jus aqueux, en sirop se cristallisant, et l'égouttage, période pendant laquelle le sucre perd son excès d'humidité, et sèche. La première de ces opérations se déroule a priori dans la sucrerie, et la seconde dans la purgerie.

A Bourbon, ces opérations ont fait l'objet de débats constants et animés, d'expériences et d'aménagements permanents. La technologie sucrière paraît dans la colonie en perpétuelle évolution, si bien que l'on a été incapable d'en donner une image complète et raisonnée.

Comment cette technologie a-t-elle évolué, sous quelles influences et dans quel sens, c'est ce qu'il appartiendra de dégager après avoir examiné successivement le travail au moulin, et l'ouvrage dans la sucrerie et la purgerie.

### I) Le moulin :

Le moulin est l'élément fondamental de l'habitation sucrière. La production de sucre dépend à la fois de son existence, et de ses performances. Comme dans les autres colonies, le moulin est sans doute le principal investissement du sucrier. Les sucriers de Bourbon sont attentifs à ses capacités, son rendement, sa maintenance, mais plus encore qu'à sa technologie, ils se préoccupent de son moteur. A la différence des Antilles françaises, les moulins de Bourbon ont été un des principaux facteurs de la modernité de l'industrie sucrière locale. Pourtant, alors que les sucriers sont très disert sur la description de la fabrication du sucre, ils n'ont laissé que très peu d'indices sur celle des moulins eux-mêmes.

#### A) La technologie du moulin :

Nous entendrons dans un premier temps moulin au sens strict de « mécanisme de broyage », avant de nous intéresser aux « moteurs » des moulins.



## 1) Héritage :

Bourbon semble n'avoir eu qu'un héritage récent, médiocre et limité en fait de moulins. Les premiers furent construits à l'époque de La Bourdonnais, à Saint-Paul, puis à Saint-Denis, où ils servaient à écraser le blé.

## a) Le f(l)angourin :

En ce qui concerne la canne, le seul « moulin » que l'on possédait était le « frangourin », d'origine ou d'inspiration malgache, mû par un esclave, pour fabriquer vin de canne puis arack. La description de ces premiers et rudimentaires fangourins a été laissée par le R. P. Caulier en 1764 : « *Ce flangorin est un corps d'arbre cylindrique, lardé de deux ou trois broches par manicles, posé horizontalement de son moindre bout sur une traverse fourchue, et de l'autre sur une table ou madrier long et solide, avec cannelures pour l'écoulement du suc de là au chaudron qui est dessous.* »<sup>908</sup>. Cet appareil, bien qu'il broyât de la canne, ne peut être considéré comme l'ancêtre du moulin. Nous n'avons d'ailleurs trouvé que deux mentions de fangourins parmi les sucreries des débuts ; et bien que Gaudin écrive qu'en 1822, on en voyait encore sur plusieurs habitations, le fangourin satisfait des besoins personnels, en aucune façon des besoins industriels ; quant à la technologie des premiers moulins (broyage par cylindres verticaux), elle ne dérive en aucune façon du fangourin, qui n'est rien d'autre qu'une meule. Le moulin à sucre ne vient ni de Madagascar ni d'Afrique, mais d'Europe.

## b) Moulins verticaux en bois :

Ce type de moulin, qui aurait été inventé en 1449 par Pietro Speciale<sup>909</sup>, Préfet de Sicile, où on l'appelait *trapetto*, était ensuite passé au Brésil puis dans la zone caraïbe. Il avait permis la mise en place de l'industrie sucrière dans la zone caraïbe, tant française qu'anglaise. Facilement mû par un manège d'animaux et/ou d'esclaves, il avait évité que les gros planteurs, qui seuls avaient accès aux cours d'eau tels les « *Senhores de engenho* » du Brésil, dominant les « *lavradores de cana* », ne monopolisassent la production, et permis aux petits et moyens planteurs de se lancer également dans la production sucrière.

Ce moulin avait été longuement et précisément décrit déjà par le père Labat : le châssis de bois, renforcé par des entretoises, la table de bois portant le pivot recevant le grand tambour (ou rouleau, ou rolle), encadré par les deux petits tambours (bien que, précise Labat, ils aient tous désormais le même diamètre), les allettes guidant le jus dans la gouttière ; les tambours

<sup>908</sup> Albert Lougnon, *Recueil de documents...opus cit.*, janvier-mars 1938, p. 196.

de bois recouvert de fer ayant entre 16 et 22 pouces de haut, et de 15 à 18 pouces de diamètre<sup>910</sup>. Labat, qui en signalait les dangers pour les approvisionneuses<sup>911</sup>, surtout dans le cas de moulin à eau, soulignait aussi qu'il fallait les tenir constamment propres, pour que le vesou le soit aussi. La minutie de la description de Labat avait permis aux colons la construction d'un type de moulin qui avait subsisté jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle sans modification dans les colonies françaises : l'ouvrage de Dutrône Lacouture reprend, en la simplifiant, la description du père Labat<sup>912</sup>.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, ce moulin avait reçu un certain nombre de perfectionnements : sur la lourde table de bois, les cylindres sont dotés d'un mécanisme de débrayage et d'engrenages solides, généralement en métal ; la pièce appelée « doubleuse » (inventée vers 1760, à Bourbon « chambrière ») évite en principe que les esclaves aient la main ou le bras happé et broyé. Le service du moulin était souvent accompli par des femmes : une esclave alimentait le moulin en introduisant la canne entre le rolle central et un rolle latéral ; une autre esclave recevait la canne écrasée (bagasse) et la faisait repasser entre les autres rolles. La canne, puis la bagasse étaient ainsi broyées, ce qui était en réalité désavantageux, car la pression était inégale du fait de la moindre épaisseur de la bagasse, qui d'ailleurs réabsorbait une partie du jus de canne.

Ce moulin vertical connaissait d'autres limites : sur les 90 % de liquide que contient la canne, il n'en extrayait que 50 %, les 40 % restant demeurant dans la bagasse ; on avait essayé des rolles rainurés pour mieux broyer, mais la pression devenait inégale, et les rolles lisses furent préférés. La pression était fixée par la distance entre les rolles, qui étaient réglables, mais une fois le réglage fait pour la roulaison, on n'y pouvait plus toucher ; on essayait de les disposer le plus près possible, sans qu'ils se touchent, car le moulin pouvait se bloquer, et l'engrenage, pièce indispensable et fragile, casser. En outre, comme les cylindres étaient

<sup>909</sup> Noel Deerr, *The Evolution of the Sugar Cane Mill*, p. 3.

<sup>910</sup> J-B Labat, *Nouveau voyage*, *opus cit.* ; décrit aussi par Richard Ligon, *A true and exact History of the Island of Barbados*, trad. française dans *Recueil de divers voyages faits en Afrique et l'Amérique*, Paris, Louis Billaine, 1674, 262 p. ; voir également Alice Piffer Canabrava, *O açúcar nas Antilhas (1697-1755)*, Sao Paulo, Instituto de Pesquisas Econômicas, 1981, 257 p., pp. 117 sqq.

<sup>911</sup> Les sources, tant françaises qu'anglaises, soulignent la « dangerosité » de ces machines ; Labat précise qu'il arrive que les femmes esclaves qui alimentent les moulins, s'endorment, et sont happées par le moulin : « *en pareille occasion, écrit-il, le plus court remède est de couper le bras d'un coup de serpe, et pour cela on doit toujours tenir prêt sur le bout de la table une serpe sans bec, bien affilée, pour s'en servir au besoin. Il est plus à propos de couper un bras que de voir une personne au travers des rouleaux d'un moulin* », *opus cit.* Selon G. Debien, à la sucrerie Galbaud du Fort (Saint-Domingue), les esclaves marrons repris étaient mis au moulin, où ils couraient le risque d'être happés, *Une plantation de Saint-Domingue, la sucrerie Galbaud du Fort (1690-1802)*, Institut français d'archéologie orientale du Caire, 1941 [Archives Départementales de la Loire Atlantique, Nantes, IN 8 art 914].

<sup>912</sup> Dutrône Lacouture, *Précis sur la canne...opus cit.*, p. 101-102.

verticaux, la canne avait tendance à glisser vers le bas, à n'utiliser qu'un tiers de la surface des rouleaux, à provoquer vers le bas une surpression qui décalait tout le mécanisme : tout cela ralentissait le broyage, et par voie de conséquence limitait aussi la production de sucre, dépendante de la quantité de vesou<sup>913</sup>. L'autre faiblesse de ces engins était la fragilité des engrenages, en particulier des dents, qui étaient de bois ; Labat, déjà, recommandait d'en avoir toujours une trentaine de rechange.

c) Premiers moulins à sucre de Bourbon :

Nous ne disposons d'aucune indication sur le dispositif de broyage du moulin de Laisné de Beaulieu (première sucrerie de Bourbon), mais Gaudin renseigne sur le moulin de Montrose Bellier, qui édifia sa sucrerie en 1815 : le moulin était constitué de 3 cylindres verticaux de bois dur avec manchons de fer, disposés, de manière très traditionnelle, sur la même ligne les uns auprès des autres. Le cylindre du milieu recevait le mouvement de la roue (à eau) motrice et le transmettait aux deux autres par l'intermédiaire d'un grand rouet de 3 m. Lorsque l'eau ne manquait pas, le moulin fournissait 5 barriques de vesou à l'heure<sup>914</sup>.

Billiard parle de ces moulins à « *trois cylindres verticaux* »<sup>915</sup>, que mentionne encore Lancastel : « *les cylindres des moulins à manège sont presque toujours verticaux* »<sup>916</sup>. Des moulins de ce type, de construction française, furent donc utilisés à Bourbon, mais très vite, on disposa de moulins plus perfectionnés, importés d'Angleterre. Là encore, les progrès furent accomplis par Charles Desbassayns sur sa sucrerie du Chaudron. Il monta en effet un moulin à cylindres verticaux, qui venait de chez Henkell (fabricant anglais), mais qui disposait d'une amélioration notable, car les cylindres étaient en fer avec des croisillons de fer<sup>917</sup> également, le cylindre du milieu, plus petit, recevant la force ; mû par quatre mulets, il produisait quatre barriques de vesou à l'heure<sup>918</sup>. Il s'agissait ici, à la différence du moulin de Montrose-Bellier, de la disposition en « *rolles tiercés* » : le rolle central, un peu plus petit, faisait 4 révolutions pendant que les rolles latéraux en faisaient 3, ce qui permettait d'extraire plus de jus, mais aplattissait tellement la bagasse qu'elle ne pouvait plus repasser. Dans l'autre disposition, les

<sup>913</sup> Voir là-dessus Manuel Moreno Fragnals, *El Ingenio. Complejo economico social cubano del azucar*, (trad. anglaise : *The sugar mill*), La Habana : Editorial de Ciencias Sociales, 1978.

<sup>914</sup> Gaudin, *Mémoire sur les établissements de sucrerie de l'Isle de Bourbon...*, ADR 5 J 20.

<sup>915</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, p. 95.

<sup>916</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 147.

<sup>917</sup> Des cylindres de bois recouverts de fer avaient été utilisés dès 1780 à Saint-Domingue, où l'on ne tarda pas d'ailleurs à monter des cylindres entièrement en métal, décrits par Dutrône en 1790.

<sup>918</sup> Mille litres.

rolles étaient de même diamètre. Dans l'un et l'autre cas, les rolles tournaient trop vite pour extraire correctement le jus.

D'autres moulins de ce type furent utilisés. Mais nos recherches dans les actes ne nous ont permis de ne retrouver que quatre (!) mentions de moulins à cylindres verticaux, concernant trois types de moteur (Tableau XXIII). La rareté des mentions ne doit pas tromper. Nous rappellerons que l'objectif des actes n'est pas de fournir des renseignements techniques, et qu'ils les fournissent « de surcroît ». Si cette rareté empêche de quantifier le phénomène, on remarquera que, conformément à ce qu'écrit Lancastel, ce type de moulin concerne, dans deux cas, les moulins à manège. Nous ne saurions conclure que tous les moulins à manège avaient des moulins verticaux, ni que tant que ces moulins à manège existèrent, ils utilisèrent des cylindres verticaux. On soulignera également que ces moulins verticaux existaient encore en 1840, certains semble-t-il en bon état. Les sucriers ne se seraient donc pas tous convertis à la productive innovation du moulin à cylindres horizontaux.

Si l'on part du principe, discutable, que les moulins qui font état de bois dans leur composition sont les moulins à cylindres verticaux, on n'obtient pas de données beaucoup plus nombreuses (Tableau XXIV).

Il est donc difficile de mesurer l'importance du nombre de ces moulins, qui sont en quelque sorte l'héritage que les sucriers de Bourbon utilisèrent. Cependant, la faible efficacité de ces moulins, à Bourbon comme ailleurs, était relevée ; la diffusion de la canne d'Otaïti, dure et grosse, disqualifia ce type de moulin car elle cassait fréquemment les rolles et les engrenages, les réparations en étaient difficiles et longues, et retardaient tout le processus de fabrication. Alors qu'en Martinique, par exemple, ces moulins furent encore utilisés couramment, les sucriers de Bourbon, dès 1817, début de la période sucrière, recherchèrent des moulins plus performants.

## 2) L'évolution du moulin dans le monde et à Bourbon :

La principale innovation, dès 1817, consista à adopter le moulin horizontal à trois rolles. Il revint encore à Charles Desbassayns d'installer le premier, commandé chez un fabricant anglais, Fawcett & Littledale, dans sa nouvelle usine du Chaudron, où il était couplé avec une machine à vapeur.

Ce type de moulin horizontal, cependant, était apparu en Jamaïque en 1754<sup>919</sup> (ill. 55 a), mais le premier moulin dont les cylindres horizontaux, en bois dur, étaient disposés selon le

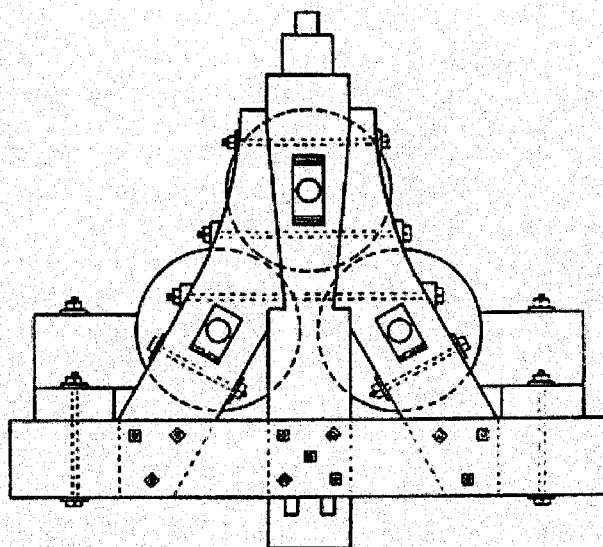
<sup>919</sup> Dessin de John Smeaton, pour un certain Grey, planteur à la Jamaïque, portant l'annotation : « *non executed* », Noel Deerr, *The Evolution of the Sugar Cane Mill*, p. 5.

TABLEAU XXIII - Les moulins verticaux à Bourbon					
Année	N° usine	Commune	Propriétaire	Moteur	Descriptif du moulin
1825	3901	St-Benoît	Dejean	manège	Manchons , dents en fer, arbre, barres, pièces de support en bois ; cylindres verticaux.
1831	9502	St-Paul	Couat	manège	Moulin en fer avec sa chapelle ; cylindres verticaux.
1836	22901	Ste-Marie	Béraud	vent	Cylindres verticaux de forte dimension, les cadres inférieurs de la chapelle, la servante, l'arbre, le grand et le petit rouet sont très bien liés et ajustés.
1840	24601	St-Paul	Ricquebourg	vapeur	3 cylindres debout en fer montés sur leur table et poteaux.

TABLEAU XXIV - Moulins en bois à Bourbon		
Année	N° usine	Descriptif moulins
1818	18501	Cylindres en bois cerclés de fer.
1823	19701	Mécanique d'un moulin à manège, son arbre et ses accolites en bois.
1824	16905	Manchons fonte, axes fer, alluchons bois.
1825	3901	Manchon, dents en fer, arbre, barres, pièces de support en bois.
1826	4301	Cylindres en bois latté fer, alluchons bois, axes fer.
1827	12102	Moulin en bois en mauvais état.
1828	6804	Moulin avec chapelle en bois, cylindres en fonte, il manque quelques pièces.
1828	11605	Moulin en fer, à manchons, servante (chambrière) en bois.
1828	16906	3 cylindres revêtus manchons en fonte, axe fer, alluchons bois.
1832	23601	Moulin à eau avec cylindres en fer, chapelle en bois, roue en bois de 22 pieds de diamètre.
1834	709	Un des piédestaux de la machine est cassé en trois, les pièces de bois sur lesquelles elle repose ont besoin d'être changées.
1839	9906	Une grande roue d'engrenages, l'arbre du moulin divisé en trois pièces de 3,8 m de long, chacune en bois de natte, n'ayant pas encore servi avec roue à auges en bois de natte toute neuve n'ayant pas encore servi avec roue à auges en bois de natte toute neuve n'ayant pas encore servi.

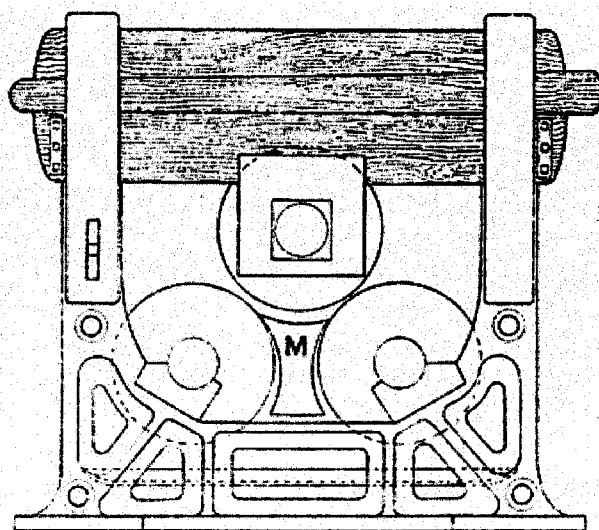
TABLEAU XXV - Mentions de moulins à sucre horizontaux à Bourbon					
Année	N° usine	Commune	Propriétaire	Sens	Descriptif
1820	1101	St-Paul	Chauvet	Horizontaux	Manchons en cuivre + tous les ustensiles, empoises en fonte + trois autres de rechange.
1822	5302	St-Denis	Desbassayns	Horizontaux	
1828	6804	St-Louis	Claverie	Horizontaux	Avec chapelle en bois, cylindres en fonte, il manque quelques pièces.
1832	3906	St-Benoît	Richemont Desbassayns	Horizontaux	
1832	6304	St-Leu	de Villèle	Horizontaux	Moulin à cannes en fer de 4 CV Fawcett et Cie de Liverpool + tous accessoires en bon état.
1839	9906	St-Paul	Vuatelet	Horizontaux	Une grande roue d'engrenages, l'arbre du moulin divisé en trois pièces de 3,8 m de long, chacune en bois de natte, n'ayant pas encore servi.
1840	10002	St-Paul	Laffon Fitau Caillot	Horizontaux	Cylindres et rouets en fer 7500 F, machines+chaudières 22 500 F.

a) Moulin à cannes de Smeaton - 1754.



Premier moulin à rolles horizontaux, imaginé pour la Jamaïque ; les rolles ne forment pas un triangle isocèle, disposition plus favorable au broyage.

b) Moulin à rolles en bois horizontaux de John Collinge.



Premier moulin adaptant une disposition des rolles en triangle isocèle, cette disposition se répandit très vite.

schéma d'un triangle isocèle fut réalisé en 1794, par John Collinge, de Lambeth, et de ce moment, il se répandit à Saint-Domingue et à l'Île de France : sans doute passa-t-il ensuite à Bourbon chez les premiers sucriers (ill. 55 b)<sup>920</sup>. Les cylindres (ou rolles) pouvaient être cannelés, mais dans ce cas ils s'usaient plus vite que les rolles lisses. Ce nouveau type de moulin, où les trois cylindres forment un triangle isocèle, avec deux cylindres en bas, présente plusieurs avantages : le bâti tient moins de place que celui des moulins verticaux et il est moins compliqué ; la disposition horizontale permet d'écraser plus de cannes, que l'on peut répartir sur toute la surface des cylindres ; partant, elle raréfie les occasions de blocage et de bris ; comme l'approvisionnement n'a pas à essayer de redresser les cannes, le moulin est moins dangereux pour ses servants, d'autant plus qu'on y adopte également le dispositif permettant à la canne broyée de retourner d'elle-même entre les cylindres (servante, doubleuse, à Bourbon plutôt chambrière). Ces moulins étaient équipés également d'un double système de sécurité : un débrayage, au cas où l'approvisionnement aurait été happé, et un système de contrepoids, qui permettait au rouleau de s'écarter s'il y avait un morceau de canne plus gros ou plus dur. Toutefois, les tourillons de fixation s'usaient plus vite, et le frottement des axes des cylindres sur leur appui affaiblissait un peu la puissance par rapport aux moulins verticaux. Les avantages, cependant, l'emportaient largement sur les inconvénients<sup>921</sup> ; au final, le moulin à cylindres horizontaux extrayait plus de vesou : en 1819, Joseph Desbassayns estimait le gain à 20 %<sup>922</sup>.

Nous n'avons trouvé également que très peu de mentions de moulins horizontaux dans les actes (Tableau XXV). Cependant, ce type de moulin dut cependant se répandre rapidement, car dès 1818, la correspondance commerciale de Joseph Desbassayns mentionne plusieurs commandes à l'industriel anglais Fawcett, par l'intermédiaire de Otard, négociant à Bordeaux,

<sup>920</sup> *Ibidem* ; Noel Deerr mentionne ainsi le Carnet de commandes (*order book*) de Fawcett & Preston, Londres, qui note, pour les années 1813-1817, 63 commandes de moulins horizontaux, contre 11 de moulins verticaux ; c'est en 1819, ajoute-t-il, que l'on trouve la première commande pour Maurice, par Charles Telfair, pour son habitation de Bel Ombre. Nous précisons que Telfair avait été devancé par Desbassayns, en 1817.

<sup>921</sup> Du moins le pensait-on à Bourbon ; « *Quelques colons*, écrit le pharmacien Dupuy des colons martiniquais en 1839 (!), viennent d'adopter récemment de bons et solides moulins en fer à cylindres horizontaux », cité par Pélégot, *Rapport adressé le 17 juin 1842 à M. l'amiral Duperré, ministre de la Marine et des colonies sur des expériences relatives à la fabrication du sucre et à la composition de la canne à sucre*, inséré dans les *Annales maritimes et coloniales d'août 1842* ; en Guadeloupe, en 1841 encore, Paul Daubrée ne décompte que 20 moulins horizontaux sur 550, *Question coloniale sous le rapport industriel*, Paris, Félix Maleteste et Cie, 1841, p. 21.

<sup>922</sup> Joseph Desbassayns, *Correspondance, opus cit.*, lettre à Lévesque, 16 décembre 1819.

de « *moulins horizontaux en fer* » pour Pignolet, Despeissis, Routier, Bellier, Charles Laserve<sup>923</sup>. L'évolution du moulin de 1810 à 1848 :

Il est difficile de savoir si ces moulins connurent une évolution pendant la période de notre recherche. Noel Deerr signale la réduction de la taille du support principal, pour renforcer la mécanique (ill. 56 a). Il semble que les principales modifications, jusqu'aux années 1850, se résumèrent en effet à faire du moulin une machine solide et résistante : généralisation de l'utilisation du métal ; renfort du support des axes, jusqu'à les rendre solidaires, pour éviter les ruptures (ill. 56 b), les constructeurs français imaginant de les intégrer à la structure du moulin (ill. 56 c)<sup>924</sup>.

Cependant, la disposition traditionnelle des cylindres fut critiquée par Christian, directeur général du Conservatoire royal des Arts et Métiers, en 1825. Selon lui, le système employé dans les colonies était défectueux sur deux points : les rouleaux (cylindres) ne pouvaient s'écarter les uns des autres pour laisser passer la canne que jusqu'à une faible limite au-delà de laquelle ils se brisaient, situation assez fréquente du fait que la matière (canne) qui passe entre les cylindres est loin d'être d'une grosseur constante ; le moulin proposé par Christian permettait de graduer la pression des cylindres à volonté. D'autre part, la position des rouleaux entre eux n'était pas la meilleure, car on perdait la pression naturelle de leurs poids : Christian proposait de les disposer les uns au-dessus des autres, (et donc de renoncer à la disposition en triangle) ce qui limiterait également le frottement et donnerait, disait-il, « *à un moulin mené par des bœufs la même vitesse qu'avec une bonne machine à vapeur* » ; un tel moulin coûterait 6 à 7000 F<sup>925</sup>. Le 23 mai 1825, le ministère offrit au gouverneur de Bourbon un moulin à sucre de système Christian<sup>926</sup>, sans que l'on sache si ce moulin fut expérimenté à Bourbon, ni s'il s'y diffusa. En réalité, comme les sucriers de Bourbon étaient plutôt acheteurs de matériel anglais, on peut imaginer que les moulins de l'île ne varièrent pas. Selon Noel Deerr, en effet, le moulin triangulaire avait reçu sa forme quasi définitive dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Faut-il voir une indication d'évolution des cylindres horizontaux d'un moulin à vapeur qui « *ont un peu plus de longueur que n'en ont les autres* », évoqués par Billiard en 1817<sup>927</sup>, aux

923 Copie de la correspondance de Joseph Desbassayns... *opus cit.*, lettre du 15 mai 1819 à Otard à Bordeaux, ADR 1 J 20.

924 Toutefois, Moreno Fragnals affirme qu'en 1830, la firme Fawcett, Preston & C<sup>o</sup>, mit au point un moulin perfectionné, dont les premiers exemplaires furent expédiés à Cuba, *El Ingenio... opus cit.*, p. 102 ; sans doute s'agit-il d'un moulin comparable à celui qui fut commandé par Chassériau, cf. infra.

925 CAOM, carton n° 359, pièce 2404.

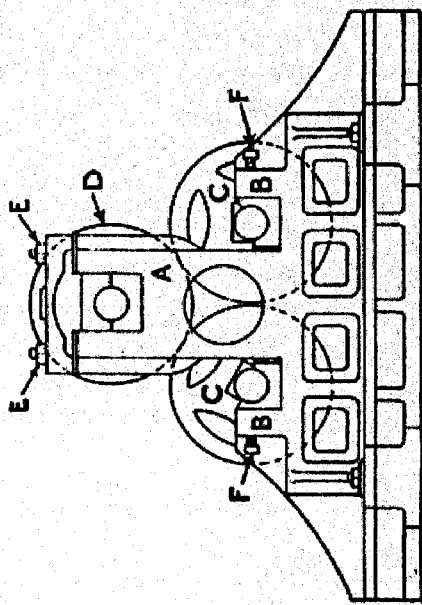
926 Christian était alors le directeur du Conservatoire des Arts et Métiers, CAOM, carton n° 359, pièce 2708.

927 Auguste Billiard, *Voyage... opus cit.*, p. 96.



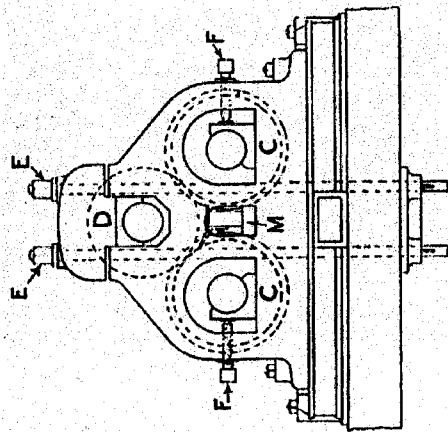
## Illustration 56

a) Moulin à cannes Jukes & Coulson - 1825.



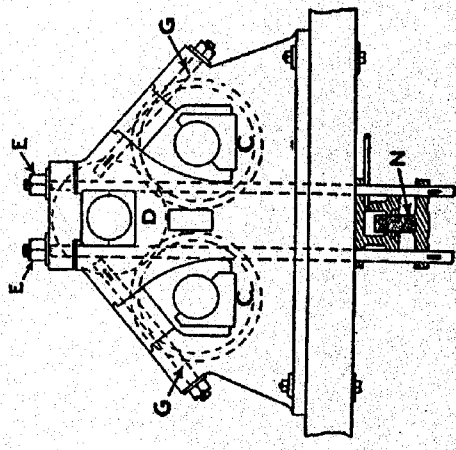
Moulin entièrement en métal, à cylindres creux ; le châssis est formé du pilier A et des supports B ; les roues inférieures ont leur axe dans des espaces entre les supports B et A, qui soutiennent eux-mêmes le 3<sup>e</sup> roule.

c) Moulin à cannes français des années 1830-1840.



Terme de l'évolution chez les constructeurs français : les tringles de renfort disparaissent dans un châssis monobloc ; la pression est réglée par (F), mais difficile à changer les roues inférieures.

b) Moulin à canne avec supports reliés.



Un progrès supplémentaire, qui consolide ce moulin, consiste à relier entre eux le support principal et les supports secondaires par des tringles de métal (G).

« énormes cylindres qui broient la canne et en expriment la dernière goutte » décrits par l'abbé Macquet<sup>928</sup> en 1846, à la sucrerie de Mme Desbassayns, à Saint-Gilles les Hauts ?

Il y eut également, dans la zone caraïbe, et sans doute du fait de l'archaïsme du broyage, en particulier aux Antilles (Bourbon était beaucoup plus moderne de ce point de vue), une réflexion sur les moyens d'accroître la capacité d'extraction du vesou par les moulins<sup>929</sup>. On imagina à la fois d'augmenter le nombre des cylindres des moulins, pour presser mieux, et d'humidifier la canne<sup>930</sup>, pour favoriser l'extraction et l'écoulement du jus<sup>931</sup>. Noël Deerr signale que les dessins des premiers moulins utilisant plus de trois rolles apparaissent en 1840 sous la plume de James Robinson, qui travaillait pour des commanditaires non identifiés de Maurice et de Bourbon : pour la première fois ce moulin intégrait un dispositif destiné à l'humidification, voire la macération des cannes (ill. 57 a). Le constructeur français Nilus conçut également un modèle à 5 rolles qui fut réalisé par la firme Brissonneau et La Haye avant 1848 et fonctionnait sur l'habitation Courcelles, en Guadeloupe<sup>932</sup>. Nos recherches ne nous ont pas mis, pour Bourbon, en face de moulin de ce type, mais il y a des présomptions assez fortes que quelques-uns d'entre eux furent utilisés, sans doute à l'usine du Gol, à la Nouvelle Espérance, peut-être au Chaudron (ill. 57 b).

Cependant, dans un ouvrage de 1844, Derosne et Cail, qui décrivent un nouveau type d'usine, utilisant leurs appareils, s'attardent sur le moulin : ils recommandent les moulins à 3 cylindres, plutôt que les récents modèles à 5 ou 6 cylindres, dans lesquels la canne a du mal à passer. Ils conseillent les moulins lents, accomplissant seulement 4 tours/minute, au lieu de 8 à 10 tours. Le fait de tourner plus vite ne presse pas mieux : il faut plutôt rechercher la

<sup>928</sup> Abbé Macquet, *Six années à l'île Bourbon*, Alfred Cattier, Tours, 1892, 230 p., p. 77.

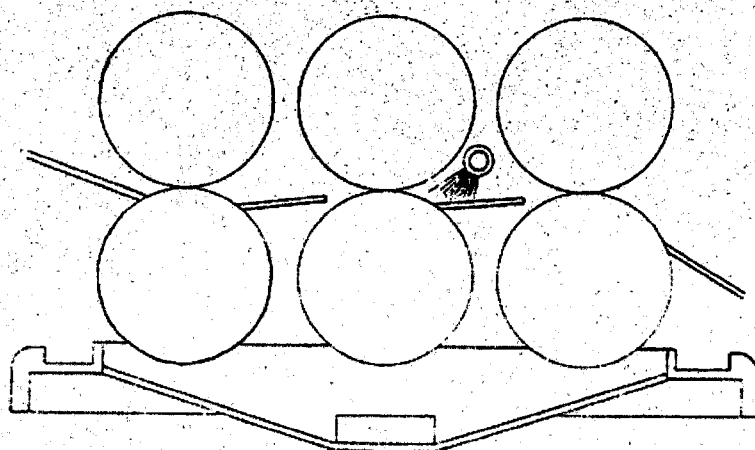
<sup>929</sup> Aux Antilles, cette réflexion fut liée à la problématique des usines centrales, qui fut initiée à Bourbon. Cette réflexion fut menée aux Antilles à la demande du ministère de la Marine et des colonies par Pélégot, qui en transmet les résultats à l'amiral Duperré, ministre de la Marine et des colonies (cf. note 907). Le rapport fournit les résultats obtenus par l'étude comparative de 44 moulins en Guadeloupe, comprenant des moulins à manège, à eau, à vent, à vapeur, usant de cylindres horizontaux et verticaux ; les moulins horizontaux à eau extraient 61,8 % du jus, les moulins à vapeur 60,9 %, les moulins à vent 59,3 % ; avec des cylindres verticaux, encore nombreux en Guadeloupe, les pourcentages tombent à 59,2 % pour les moulins à eau, 58,5 % pour les moulins à manège, 56,4 % pour les moulins à vent. Daubrée discuta ensuite les implications économiques du rapport (id. note 907).

<sup>930</sup> On recommandait l'utilisation d'un 4<sup>e</sup> cylindre pour immerger les bagasses dans l'eau ; ou d'appliquer le procédé de macération de Mathieu de Dombasle (qui disqualifiait le moulin). On proposa aussi de dessécher la canne, à l'étuve ou au soleil, puis de la traiter en France ou sur les lieux. Cette « fausse bonne idée », reprise par de Jabrun, amena la création à Paris de la Société d'exploitation des cannes à sucre desséchées, utilisant le procédé Pelletan, qui fut un fiasco technique, voir Ch. Schnakenbourg, *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe, opus cit.*, pp. 192-199. Wetzell discuta ce point à La Réunion après 1850.

<sup>931</sup> Le premier brevet fut déposé par Robinson en 1840, et le premier essai réalisé à la plantation La Mella, près de Limonar, à Cuba, appartenant à Don Wenceslao Urrutia (1843).

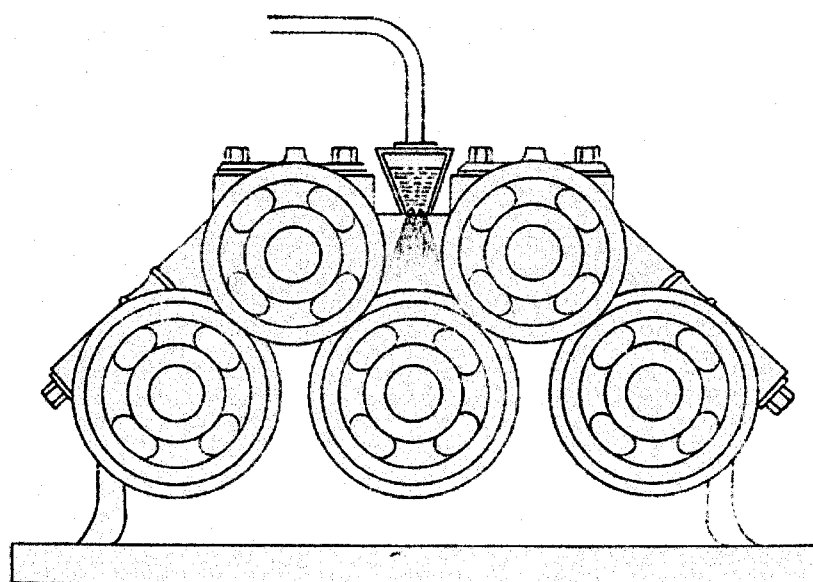
<sup>932</sup> Noël Deerr, *The history of sugar, t. 2*, Chapman & Hall Ltd, 1950, 636 p., p. 544.

a) Moulin Robinson - 1840.



Ce moulin à six rolles, construit à quelques exemplaires pour des propriétaires non identifiés de Maurice et Bourbon, incarne le premier essai d'imprégnation et de macération de la bagasse, pour mieux en extraire le jus.

b) Moulin français Nillus (avant 1848).



Moulin à cinq rolles utilisé en Guadeloupe, sans doute aussi à Bourbon (Le Gol, Nouvelle-Espérance, Chaudron, Saint-Gilles les hauts?).

continuité dans la pression : des expériences faites à Bourbon avec 3 cylindres lents ont permis d'extraire jusqu'à 74 % de jus du poids de la canne<sup>933</sup>.

Nous avons, d'ailleurs, retrouvé aux Archives Départementales de La Réunion la facture d'un moulin à sucre commandé en 1838 par Chassériaux, sucrier à Sainte-Rose, par l'intermédiaire de la maison Le Roy frères<sup>934</sup>, à Fawcett & Preston, Liverpool. Le document décrit un moulin horizontal triangulaire, avec un bac de fond concave, des mécanismes de sécurité sur les cylindres, une table où pourrait être adaptée une « chambrière », etc., le tout démonté, avec notice de remontage (ill. 58). C'est, vers la fin de notre période, la description d'un moulin pratiquement semblable à ceux des années 1820 : à quelques exceptions près, c'est ce type de moulin qui devait prévaloir à Bourbon, et la mutation des dispositifs de broyage s'opéra pour l'essentiel après 1848.

Quels sont les problèmes particuliers qui se sont posés à Bourbon ? Sur un point général, nous avons quelques réflexions que leur ont consacré, brièvement, Malavois, et Wetzell.

Selon Malavois<sup>935</sup>, le problème essentiel est celui de la solidité : « *le plus souvent, c'est l'axe du cylindre au bâti qui casse* » ; par ailleurs, le moulin doit être d'une puissance supérieure aux besoins présumés, car le sucrier doit souvent faire une quantité de sucre qui n'était pas prévue. Wetzell, qui a consacré une réflexion et une énergie intenses aux problèmes sucriers, n'a abordé, et d'ailleurs rarement, la question des moulins que sous l'angle de la productivité et de son calcul. Seuls deux points le retiennent : celui du rapport entre le moulin et le moteur qui le meut<sup>936</sup>, et celui du rendement du moulin, évalué au Chaudron en 1831, sans que Wetzell ne songe à l'améliorer<sup>937</sup>.

### 3) Recensement des moulins de Bourbon :

Peut-on avoir une idée précise des moulins équipant les usines de Bourbon ? De ce point de vue, nous pouvons faire état de deux sources. Tout d'abord, le *Journal* de Lescouble, au contact des réalités journalières de la fabrication de sucre, qui fournit un certain nombre de

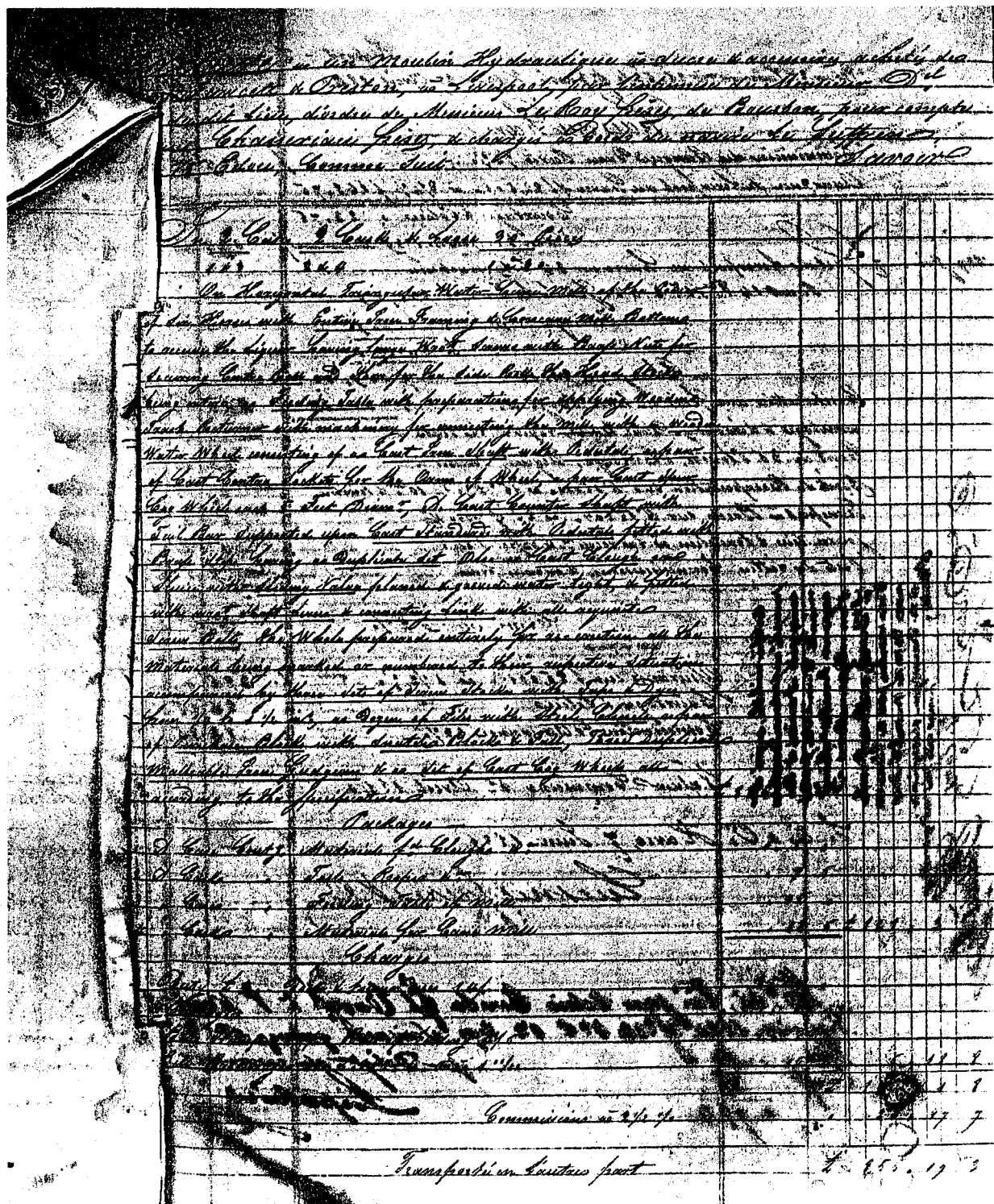
<sup>933</sup> Ch. Derosne et JF Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies...*, opus cit., t. 2, p. 12.

<sup>934</sup> Il s'agit d'un moulin hydraulique anglais de 6 CV (Fawcett & Preston), que la maison Leroy commande elle-même à Quesnel au Havre ; arrivé en 1840, prix 23 872 F + 669 F de transport réglés au capitaine du Suffren (3E 1079 n°160, 13/01/1840) ; on soulignera la longueur des délais de livraison, qui exige une planification assez précise des sucriers.

<sup>935</sup> Médard Malavois, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion*, opus cit., p. 45.

<sup>936</sup> C'est surtout à propos de l'usine du Gol, en 1845, que Wetzell s'intéresse aux moulins : la roue à eau doit à la fois mouvoir le moulin, et quatre pompes pour irriguer ; le moulin risque d'absorber toute la puissance hydraulique, ou bien, si on veut l'éviter, comme tout le système doit être intégré à la sucrerie, il faudra construire un appareillage qui tiendra trop de place, ADR 5 J 14.

Facture d'un moulin à trois cylindres Fawcett & Preston.



Les frères Chassériau achètent un moulin à trois cylindres traditionnel, acheminé par le Suffren (1840-1848).

renseignements sur les moulins. A partir de 1822, Lescouble réinstalle dans les hauts la sucrerie de sa tante Roudic, à Sainte-Suzanne. L'acheminement du moulin est une tâche herculéenne : « *J'ai été voir Hisnard au Chaudron ; il m'a dit avoir fait l'acquisition d'un moulin en fer pour ma tante* » (10/6/1822, p. 222) ; « *rendu chez Lecontour pour prendre possession de mon moulin à cannes* » (15/6/1822, p. 224) ; « *fait réparer le passage de la petite rivière par des noirs pour faire passer le moulin* » (17/6/1822, p. 224) ; « *Roudic a prêté ses noirs pour le transport du moulin ; transporté un cylindre jusqu'à la petite rivière Saint-Jean ; embourbé ; le cylindre n'est arrivé qu'à 5 heures, rampe de la rivière montée* » (19/6/1822, p. 225) ; « *transport des cylindres, des croix de fer, des tables et empoises, fait par un traîneau* » 20-23-26/6/1822, p. 225) ; « *suite du transport et franchissement de la rivière avec des bœufs* » (id. p. 227)<sup>938</sup>.

Par ailleurs, le dépouillement de la base de données fournit un ensemble de notations qui illustrent assez précisément la situation des moulins à Bourbon (Tableau XXVI). En premier lieu, on soulignera que jusqu'au début des années 1830, les descriptions de moulin sont assez sommaires, et que les machines décrites font appel au bois et au métal. On retrouve cette attitude (est-ce celle des seuls notaires ou également des sucriers ?) de distance vis-à-vis de ce qui est technique, soit parce que cette dimension n'est pas encore pleinement intégrée, soit parce que tous les moulins sont semblables, et donc ne méritent pas description. Progressivement, après cette date, les références au bois disparaissent ; les moulins sont désormais « en fer », et les actes insistent là-dessus : un bon moulin est en fer. Les descriptions sont beaucoup plus précises, mentionnant les points faibles des appareils (axe, tourillons) et précisent souvent : l'état du moulin, sa puissance estimée (qui augmente : 4 CV en 1834, 6/8 CV en 1837, 12 CV en 1848), la présence de pièces de rechange. Les impératifs de la productivité sont beaucoup plus pressants pour les sucriers, la production de sucre dépend étroitement de la capacité et de l'état du moulin, de la possibilité de le réparer : les descriptifs, par leur plus grande précision, reflètent les préoccupations des sucriers, mais présentent aussi un parc de moulin dont l'évolution accompagne la montée en puissance de l'industrie locale. Cependant, rien ne laisse supposer de mutation radicale dans le mécanisme

<sup>937</sup> ADR 5 J 2 (liasse sur le rapport entre le moulin et son générateur), 5 J 3 (production du moulin du Chaudron), 5 J 20 (questions sur la dimension des cylindres, la vitesse de rotation, la capacité de fourniture).

<sup>938</sup> Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon, opus cit.* ; en dehors de ces épisodes, Lescouble cite un certain nombre d'incidents techniques arrivés dans son voisinage, mais aucun après 1831, ce qui montre que la qualité de ces machines avait dû, avec le temps, s'améliorer considérablement : « *Ardouin est à réparer le moulin ; je crois qu'il a donné trop de jeu à ses rolles, ce qui occasionnera des secousses au moulin* » (22/05/1822, p. 217) ; « *cylindres moulin décoincés, réparés (1 jour)* » (6/8/1824, p.

TABLEAU XXVI - Recensement des moulins de Bourbon d'après les actes

Année	N° de l'usine	Descriptif moulins
1812	19301	Mû par roue à eau de 9,6 m de diamètre gisant dans un canal en maçonnerie ; il existe aussi une mécanique au-dessus du moulin, fonctionnant avec les animaux, quand l'eau se fait rare, en mauvais état.
1818	18501	Cylindres en bois cerclés de fer.
1819	6902	Le moulin n'est pas monté mais peut l'être car toutes les pièces y figurent.
1820	201	2 moulins
1820	1101	Manchons en cuivre + tous les ustensiles, ampoises en fonte + trois autres de rechange.
1820	16303	Machine avec tous ses accessoires.
1821	13203	Moulin à brasser les cannes.
1822	10901	Axes en fer, traits pour chevaux.
1823	11502	Axe en fer, coussinets en cuivre.
1823	19701	Mécanique d'un moulin à manège, son arbre et ses accolites en bois.
1824	16905	Manchons fonte, axes fer, alluchons bois.
1825	3901	Manchon, dents en fer, arbre, barres, pièces de support en bois cylindres verticaux.
1825	17803	Moulin en fer en assez mauvais état.
1826	4301	Cylindres en bois latté fer, alluchons bois, axes fer.
1826	12402	Moulin de fabrication anglaise.
1826	20604	Moulin avec manchons en fer.
1826	21301	Moulin à manchons, axe et alluchons en fer.
1827	12102	Moulin en bois en mauvais état.
1827	16802	Moulin principal avec coussinets en fer avec roue à godets + 1 petit moulin en bois pour moulerie et pilonnerie.
1827	20605	Moulin avec manchons en fer.
1828	6804	Moulin avec chapelle en bois, cylindres en fonte ; il manque quelques pièces.
1828	11605	Moulin en fer, à manchons, servante en bois.
1828	16906	Moulin à 3 cylindres revêtus manchons en fonte, axe fer, alluchons bois.
1830	8002	Moulin à cylindres en fer.
1830	12005	Moulin en fer nouvellement confectionné (à vent) avec couronne de rechange ; le moulin à manège est aussi en fer.
1830	22702	Moulin à cylindres en fer.
1831	2504	Piédestal de moulin cassé.
1831	9502	Moulin en fer avec sa chapelle cylindres verticaux.
1832	1002	1 moulin de fabrication anglaise
1832	13108	Machine donne 12/15 barriques/heure.
1832	23601	Moulin à eau avec cylindres en fer, chapelle en bois, roue en bois de 22 pieds de diamètre.
1833	19602	Moulin à cylindres en fer.
1834	709	"Un des piédestaux de la machine est cassé en trois, les pièces de bois sur lesquelles elle repose ont besoin d'être changées".
1834	21502	Moulin en fer, roue à eau en fer.
1834	22502	Moulin en fer avec grande roue de 24 pieds (7,68circ) en bois, besoin petites réparations.
1835	5304	Le moulin du moulin à vent a une force 4CV.
1835	19104	Moulin en très mauvais état.

1836	6805	Moulin : cylindres en fer.
1836	12006	Moulin d'une force de 4CV.
1836	22901	"Cylindres verticaux de forte dimension, les cadres inférieurs de la chapelle, servante, arbre, grand et petit rouet très bien liés et ajustés".
1837	5901	Moulin de 6 CV avec 2 couronnes de rechange ; commande d'un moulin à sucre de 8 CV.
1837	14901	Moulin en fer force de 4 CV.
1838	1502	Moulin avec pièces de rechange.
1838	6806	Moulin d'une force de 4 CV ; chapelle en fer, grand et petit rouet.
1838	14902	Moulin en fer à l'exception d'une partie de la roue hydraulique ; couronne, axe de rechange, palan, clés de diverses dimensions.
1838	23602	Moulin en fer de 6 CV.
1839	9906	Une grande roue d'engrenages, l'arbre du moulin divisé en trois pièces de 3,8 m de long, chacune en bois de natte, n'ayant pas encore servi + roue à auges en bois de natte toute neuve n'ayant pas encore servi.
1839	25101	Moulin à 3 cylindres en fer ; sous les cylindres table en plomb pour recevoir le vesou ; encaissement de la chapelle du moulin en fort bois.
1840	6907	Moulin à eau en fer de Fawcett & Preston, avec roue hydraulique en bois et 2 chapelles cassées et réparées.
1840	7103	Moulin en très bon état et marchant bien, le tambour enveloppé en entier.
1840	7408	Moulin à cannes de 6 CV + moulin à maïs.
1840	10002	Cylindres et rouets en fer=7500 F ; machines + chaudières=22500 F.
1840	15003	Moulin en fer.
1840	15103	Moulin dont la pompe est au Tampon chez K/Véguen mais la descendra pour la prochaine rouaison.
1840	16809	Moulin à eau en fer.
1840	16810	Moulin à eau en fer.
1840	24202	Moulin avec roue hydraulique et canal ; boîte d'accouplage ; bac doublé en cuivre.
1840	24601	Moulin à 3 cylindres debout en fer à l'extérieur montés sur leur table et poteaux.
1841	804	Moulin avec cylindres de 6CV.
1841	5903	Moulin avec roue de la force de 6 CV.
1841	8302	Moulin avec tambour de 6 CV.
1842	2203	Moulin avec pompe sur soubassement de pierre de taille, cylindres sur pièces de bois de 3° échantillon.
1842	3204	Moulin à 3 cylindres, supporté par tourillons en fonte sur table de fonte portant sur encadrement de forts madriers de bois.
1842	8304	Moulin avec tambour moulin Fawcett de 6 CV.
1842	11302	Moulin à eau, le plus ancien de 5 CV (1815) ; moulin à vapeur de 4 CV.
1842	11806	Moulin avec roue en bois, mauvais état.
1842	12008	1 moulin à vent, moulin en fer avec couronne de rechange ; 1 moulin à manège avec moulin en fer avec couronne de rechange.



1842	12009	Moulin en fer avec couronne.
1843	2003	Moulin avec accessoires et pièces de rechange.
1843	9203	Moulin à eau mauvais état 2500 F ; (ancien moulin à blé, bâtiment de 6,4 m /6,1 m, pierre/bardeaux 250 F.
1843	14406	Machine neuve avec moulin.
1843	15006	Moulin à eau de 8 CV.
1843	17103	Moulin et pièces de rechange : 3 couronnes de cylindre, citerne, axe de cylindre supérieur, piston à ressort.
1844	1807	Moulin avec machine établie sur soubassement de pierres de taille ; cylindres sur pièces de bois de fort échantillon.
1844	10004	Ancien moulin à manège avec chapelle et roue en fer.
1845	13204	[1852=moulin à eau en fer à cyl horizontaux de 10CV].
1845	14003	Moulin en état de travailler.
1845	14905	Moulin en fer avec axe de rechange et palans et clés.
1845	23604	Moulin en fer de 6 CV.
1846	606	Moulin en mauvais état ; moulin à eau de 8 CV, tout en fer sauf roue hydraulique en bois.
1847	3103	2 moulins : -dans la sucrerie Derosne de 12 CV -dans un bâtiment spécial hydraulique Fawcett de 6 CV.
1847	6401	Moulin avec tambour en tôle+pièces de rechange : 1 pointe du grand rouet, 3 couronnes, 1 chambre d'air, 3 soupapes cuivre ; prix=10 000 F.
1847	13205	Moulin à eau de 8 CV tout en fer .
1847	14906	Moulin en fer avec axe de rechange, palan, clefs.
1848	17305	Moulin en fer, mû par grande roue en bois ; au moulin sont attachées 2 tables, une pour les cannes l'autre pour bagasse.

de broyage. Si changement il y a eu, il est resté limité à quelques unités. Mais l'absence d'innovation technique dans le mécanisme de broyage pendant la période a été largement compensée par une évolution spectaculaire en ce qui concerne les moteurs des moulins.

#### B) L'énergie, les moteurs des moulins :

Le problème du moteur des moulins s'est posé à Bourbon de manière immédiate et impérieuse. La sucrerie traditionnelle, en zone caraïbe, fonctionnait avec des moteurs naturels : l'eau, le vent, ou des manèges à animaux. D'emblée, Bourbon s'inscrit en dehors de ce schéma : il n'y a pas de cours d'eau pérenne en dehors d'une zone étroite à l'Est de l'île, encore le débit de ces « courants d'eau », comme on les appelle, est-il faible ; par ailleurs, le régime des vents n'est ni assez établi, ni assez fort sur l'ensemble du territoire pour permettre la diffusion des moulins à vent comme en Guadeloupe ; or, l'activité sucrière est amenée à se déployer sur l'ensemble de l'île. De ce fait, le choix du moteur de la sucrerie, technologie d'importation car il n'y eut pas d'adaptation locale, a été un élément qui a conditionné tout le développement de l'industrie sucrière locale : il a mis l'industrie de Bourbon face à un choix innovant. Quels sont les types de moteur que l'on a rencontrés à Bourbon, et comment leur répartition a-t-elle évolué ? Quelles étaient les caractéristiques et avantages de chaque moteur ?

#### 1) Evolution générale des types de moteur :

Trois sources précisent les types de moteur des moulins de Bourbon : les statistiques générales, les statistiques municipales, et les recensements individuels. Mais les catégories de moteur retenues ne se recoupent pas absolument. Les statistiques générales diffèrent : Thomas distingue six catégories de moulins : le feu (vapeur), l'eau, l'air, les bœufs, les chevaux et les mulets, les bras. On peut regrouper les catégories 4 et 5 en une seule, « animaux », ou « manège ». Cette division a été reprise par Maillard, en 1862, qui énumère, en « actualisant » les dénominations, le nombre des moulins depuis 1815 : vapeur, eau, vent, chevaux, bras. Betting de Lancastel, quant à lui, ne retient que quatre catégories : eau, vent, manège, vapeur. Ce qui pose problème est donc cette catégorie de « bras », autrement dit de moulins mus par la force des esclaves.

En dehors de ces statistiques générales, quelques données ponctuelles peuvent être utilisées, qui concernent d'ailleurs les moulins à vapeur : Gaudin, qui cite 13 moulins à

---

313) ; « *accident au moulin de Bruno ; la chapelle s'est rompue ; a été réparée par Arthur Pignolet* » (9/10/1831, p. 1000).

vapeur en 1822, l'amiral Rosamel, qui en cite 94 pour 1836. Les statistiques municipales, quant à elles, disponibles (quoique de manière lacunaire) à partir de 1817, retiennent les quatre catégories (eau vent, manège, vapeur). Quant aux feuilles de recensement individuel, elles ne détaillent les catégories de moulins qu'à partir de 1835. Le tableau XXVII rassemble ces données chiffrées qui nous ont permis d'établir trois graphes (graphes 26 a, b, c).

Le premier utilise pour les moulins à vapeur et l'année 1823 les chiffres fournis par Thomas ; le second, les chiffres de Maillard. Le troisième est construit à partir des données des statistiques municipales.

Bien que les séries de données soient discontinues, nous avons préféré le mode de la courbe à celui de l'histogramme : les essais de représentation par histogramme donnaient des graphiques peu lisibles. Nous avons présumé d'une évolution régulière entre les données fournies, ce qui n'est certainement pas le cas, mais permet une représentation suffisamment vraisemblable. D'ailleurs, l'incertitude des données entre Thomas et Maillard montre bien que l'on reste pour ce domaine, en l'état de nos connaissances, dans une approximation qui n'empêche cependant pas de dégager les tendances et évolutions principales.

On remarquera la part relativement faible des moulins à esclaves, et leur disparition précoce (1830 ?), car peu rentables ; en 1827, note Thomas, seuls quelques petits propriétaires emploient encore des moulins à bras.

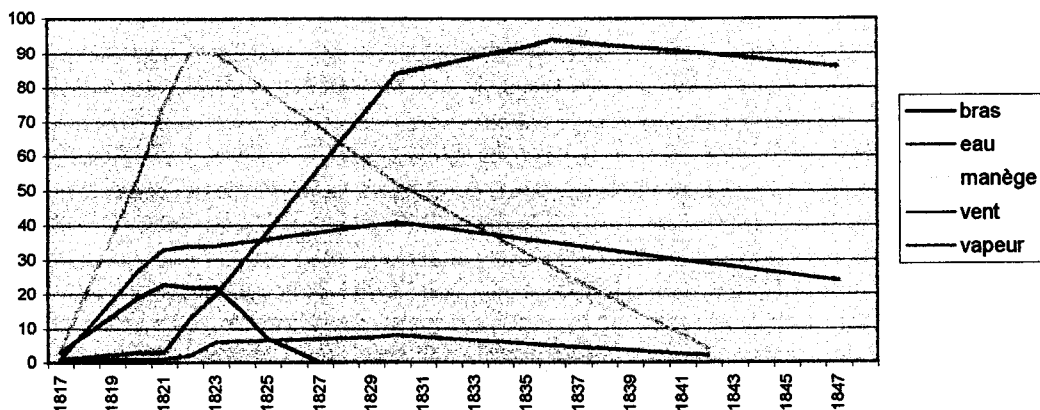
On note ensuite que la diversité des sources d'énergie initiale, laisse progressivement la place à deux moteurs : la vapeur et l'eau. La croissance rapide des courbes des moteurs jusqu'en 1825 traduit le premier boom du sucre ; après 1830, on entre dans une autre forme de croissance. La baisse rapide du nombre des manèges, qui n'est pas compensée par une augmentation correspondante des moteurs à vapeur, témoigne de la crise du début des années 1830, accompagnée de disparitions d'usines.

Les graphes montrent clairement ce que l'on peut appeler deux époques de la sucrerie : la sucrerie du manège, et celle de la vapeur ; celle-ci se substitue très vite à celle-là, après un délai de 4 à 5 ans, extrêmement bref si l'on songe aux longues années qu'il a fallu dans les Antilles françaises pour que la vapeur relaie les sources d'énergie traditionnelles. Ce sont d'abord les moteurs traditionnels, les moins onéreux, qui ont été utilisés en premier : eau, et manège à animaux (les bœufs trop lents sont rapidement éliminés au profit des chevaux ou mulets) : la technologie de ces mécaniques est bien maîtrisée, disponible. La rapidité de la croissance de la courbe des moulins à eau rappelle que c'est dans le Nord-Est que les usines se multiplièrent d'abord ; mais le faible nombre des rivières à écoulement pérenne et suffisant à Bourbon - qui aurait nécessité des travaux hydrauliques d'importance et donc des

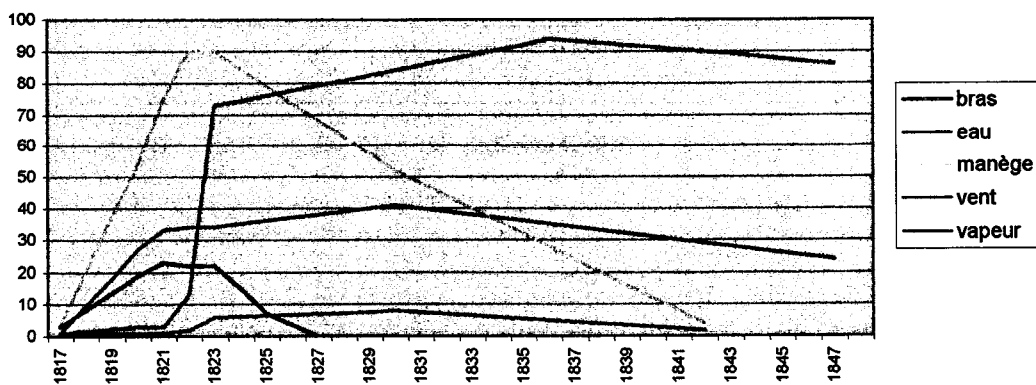
Evolution des différents types de moulin à sucre à Bourbon

TABEAU XXVII	Bras	Eau	Manège	Vent	Vapeur
1817	3	1	4	1	1
1820	19	27	54	1	3
1821	23	33	75	1	3
1822	22	34	90	2	13
1823	22	34	90	6	20 - 73
1830	4	41	52	8	84
1836					94
1842		29	4	2	90
1847		24			86

Graphe 26 c - Evolution du nombre de moulins par type (Thomas)



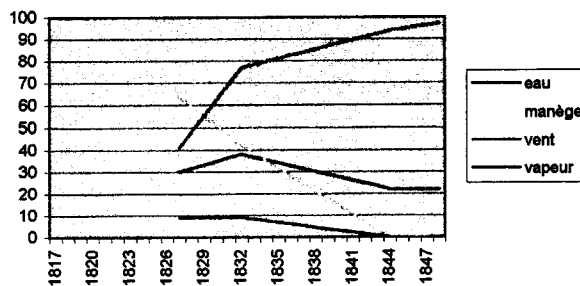
Graphe 26 b - Evolution du nombre de moulins par type (Maillard)



Statistiques municipales

	1827	1832	1844	1848
eau	30	38	22	22
manège	64	42	0	0
vent	9	9	0	1
vapeur	41	77	94	97

Graphe 26 a- Evolution du nombre de moulins par type (statistiques municipales)



investissements supérieurs à ceux de moulins à vapeur - explique la stagnation assez rapide des moulins à eau, qui sont cependant loin de disparaître à la fin de la période (à peu près 22 %).

Le moulin à vent fut lui aussi assez peu employé, contrairement à la zone Caraïbe, et il se caractérisait à Bourbon par une technologie rudimentaire. L'investissement considérable que représentaient ces moulins, les difficultés de construction et la fragilité qu'ils offraient en cas de cyclone expliquent sans doute leur faible développement. Manèges et moulins à vent disparaissent vers 1840.

Le fait majeur reste évidemment le développement spectaculaire du nombre des moulins à vapeur, qui illustre le caractère pionnier de la sucrerie à Bourbon. La vapeur est pourtant selon l'expression de Denis Woronoff « *une énergie sale, qui nécessite un personnel qualifié et qui est source d'accidents* »<sup>939</sup>. A bien des titres, Bourbon semblait en contradiction avec la vapeur. En France, la vapeur ne se développa que lentement, et les machines à vapeur servirent presque systématiquement au début du XIX<sup>e</sup> siècle comme machines d'appoint. Or l'île s'est converti presque d'un coup à la vapeur, bien plus vite que Maurice et les Antilles : en 1822, d'après Maillard, les moulins à vapeur, cinq ans après la première machine, représentaient déjà 11,9 % ; en 1823 (Maillard), ou en 1827 (Thomas), la vapeur dépasse le manège, et devient le premier moteur ; en 1836, écrit l'amiral Rosamel, « *sur cent quarante quatre moulins employés à la fabrication du sucre, quatre vingt quatorze sont à vapeur* »<sup>940</sup>, ce qui fait 65,2 %, pratiquement les deux tiers, les moulins à vapeur sont désormais les moulins les plus employés dans la colonie. En 1842, la vapeur représente 72 % des moteurs ; 78 % en 1847. Très vite donc, les sucriers ont été conquis : entre la fin de 1821 et le début de 1822, soit en quelques semaines, note Gaudin, treize machines sont arrivées et ont été montées, dont deux de huit chevaux ; plus qu'un phénomène de mode, il y a eu calcul de la part des colons, comme le note le maire de Sainte-Suzanne en 1827 : « *la cherté des animaux et la difficulté à les nourrir a fait diminuer le nombre des manèges ; le moulin à vapeur est en définitif ce qu'il y a de mieux sous tous les rapports* »<sup>941</sup>.

Ces courbes et ces schémas permettent de mesurer à la fois la rapidité de l'équipement sucrier de l'île, son avance technologique, de déduire l'importance des infrastructures, et de

<sup>939</sup> Denis Woronoff, *Histoire de l'industrie en France, du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Seuil, Points histoire, 1994, rééd. 1998, 674 p., p. 204.

<sup>940</sup> Amiral Rosamel, *Notices statistiques sur les colonies françaises, opus cit.*, ADR Bib 679.2.

<sup>941</sup> ADR 6 M 1312.

sentir aussi l'étonnante souplesse du phénomène sucrier, près aujourd'hui de s'effacer de notre sol comme il s'éloigne de nos mémoires.

Nous fournissons par comparaison un graphe établi à partir des statistiques municipales, données a priori plus proches de la réalité locale, immédiates, puisqu'elles permettaient en principe la constitution des statistiques générales ; nous ferons les mêmes réserves, quant à la discontinuité des données, que pour les graphes précédents. L'intérêt de ce graphique, qui laisse cependant dans l'ombre les années de mise en place de l'industrie sucrière, par défaut de statistique, est de mettre en évidence la continuité de la croissance des moulins à vapeur jusqu'en 1848. Si le déclin des manèges semble un peu moins rapide, ils n'en disparaissent pas moins au début des années 1840. Le nombre des moulins à eau, au lieu de diminuer, se stabilise à partir de 1844. Le tournant dans l'industrie sucrière s'opère au début des années 1830, et inversement, en ce qui concerne cette branche capitale de l'économie, la date de 1848 ne semble pas correspondre à une quelconque rupture (sur la répartition des moulins par type, voir annexe 12).

Cette évolution dans les techniques de broyage, et les bâtiments, correspond à une mutation en profondeur de l'industrie sucrière.

## 2) Les types de moulins : technologie et édifices :

Nous étudierons les moulins dans l'ordre dans lequel ils furent utilisés à Bourbon : les moulins à esclaves ou à « bric-à-brac », les moulins à eau, les moulins à manège, les moulins à vent, les moulins à vapeur ; mais l'examen des moulins de Bourbon ne saurait se passer d'une description de leur technologie.

### a) Moulins à bras ou montés en « bric-à-brac » :

- Rareté :

La statistique de Thomas mentionne des moulins « à bras » ou en « bric-à-brac ». Il n'en décompte aucun pour 1820, 23 en 1821<sup>942</sup>, 22 en 1823<sup>943</sup>, 7 en 1825. Lancastel, pour 1827, n'en mentionne aucun. Dans le premier cas, les moulins auraient été mus uniquement par des esclaves, dans le second cas, alternativement par des esclaves et des animaux. Cependant, toutes les autres sources statistiques ignorent ce type de moulin. Est-ce un oubli, volontaire, par une sorte de honte, car ce type de mécanisme, particulièrement barbare, assimile

<sup>942</sup> 5 à Saint-Denis, 8 à Sainte-Marie, 1 à Saint-Benoît, 2 à Saint-Pierre, 1 à Saint-Louis, 2 à Saint-Leu, 4 à Saint-Paul.

<sup>943</sup> 10 à Sainte-Marie, 5 à Saint-Pierre, 3 à Saint-Louis, 4 à Saint-Paul.

véritablement l'homme à l'animal, est-ce du fait de leur disparition rapide, est-ce pour finir, parce que ce type de moulin n'aurait pas existé ?

Ce type de moulin a bien existé, mais les actes recensés ne nous en fournissent que deux exemples, pour une période antérieure à celle de Thomas. Il y avait un moulin à esclaves en 1815 sur l'usine 118 (Sainte-Marie), sans que l'acte ne fournisse aucune autre précision. Il s'agit de l'habitation Guillaume de René Tellot, saisie au décès de ce dernier à la demande du commerçant Fabry, et adjugée au gendre de Tellot, Etienne Méven. Il y eut également un moulin en « bric-à-brac », en 1814, sur l'habitation 106, Hibon/Josset, à Sainte-Marie ; l'acte précise simplement que le moulin était dans un hangar de bois couvert en paille ; ce moulin était associé à une guildiverie.

Ces moulins-là appartiennent au passé. Il y a de grandes incertitudes sur leur disposition. Alice Canabrava écrit qu'ils furent les premiers moulins à sucre, au Brésil, et sans doute dans la zone caraïbe, citant la description par Gattina e Carli, d'une grande roue actionnant une presse de fer qui broie la canne<sup>944</sup>. Ces mécaniques correspondent à la première époque de l'activité sucrière, et ne se sont pas rencontrées à Bourbon. En 1782, Bernard Forest de Belidor donne une description d'autres « moulins à bras »<sup>945</sup> : le mécanisme est actionné par une manivelle tournée par deux hommes ; cette manivelle fait tourner une lanterne<sup>946</sup> qui met en mouvement une roue actionnant la meule par l'intermédiaire d'une autre lanterne. Ce genre de moulin, à grain, était utilisé par l'armée lors de sièges. Ont-ils été imités dans les colonies ? L'existence d'une « manivelle » est signalée sur l'usine n° 4, en 1820 (Savariau 3) : est-ce ce type de moulin qui est désigné par Thomas sous le nom de « moulin à bras », ou l'antique fangourin qui aurait survécu ? On a du mal à imaginer que le fangourin du début du XVIII<sup>e</sup> siècle n'a pas été amélioré.

- Des manèges à bras ?

Mais il n'est pas non plus impossible que ces « moulins à bras » aient été des moulins à manège, mus par des esclaves (ce serait alors les « moulins à bras »), ou par une alternance d'esclaves et d'animaux (désignés dans ce cas à Bourbon sous le nom de « bric-à-brac »). En

<sup>944</sup> Alice Piffer Canabrava, *O açúcar nas Antilhas (1697-1755)*, opus cit., chap. 4, *O equipamento dos engenhos, A força motriz*, p. 120 et note 22, p. 146. Denis de Gattina et Michael Angelo e Carli, *A voyage to Kongo in 1666 and 1667*, trad. anglaise dans *New General Collection of Voyages and Travels*, London, Thomas Astley, 1746.

<sup>945</sup> Bernard Forest de Belidor, *Architecture hydraulique ...*, opus cit., pp. 311-312.

<sup>946</sup> La lanterne est un engrenage : cylindrique, généralement en bois, il est formé de deux plateaux horizontaux et parallèles (appelés aussi tourteaux), réunis par une série de tiges rondes, laissant entre elles un certain intervalle et faisant office de dents d'engrenage ; ces tiges sont appelées fuseaux ; entre les fuseaux, s'engrènent les dents du rouet, appelées alluchons ; d'ordinaire, les fuseaux s'usent plus vite que les alluchons (voir note 803).

effet, ce genre de moulin n'est évoqué par Thomas qu'à partir de 1821, et il n'en mentionne aucun en 1820 : ils ne correspondent donc pas à une ancienne tradition. Les sucriers ne disposant pas d'un nombre suffisant d'animaux, dont le coût était très élevé, dans l'urgence, ou la frénésie de produire du sucre, purent retenir cette solution. Ce type de moulin aurait été mis en mouvement par 6 esclaves, ou, dans le cas d'un « bric-à-brac », 6 esclaves ou 2 chevaux. Lorsque le moulin fonctionnait avec des esclaves, il fallait les relever toutes les heures ; avec des chevaux, toutes les deux heures. Gaudin, dans son rapport de 1822 évoque ces bric-à-brac, « *manèges mus par des noirs ou quatre mulets* », produisant quatre barriques de vesou par heure. Ferdinand Pajot, ajoute-t-il, qui fonda une sucrerie en 1817, avait un bric-à-brac de 6 noirs et 2 chevaux.

Dans les deux cas, la production et la productivité étaient très faibles, et renvoyaient à une époque où les quantités de cannes broyées et de vesou exprimé étaient aussi fort limitées. Le cadre en était la petite habitation, et même si les produits ne se limitaient pas à la consommation personnelle, et étaient en partie commercialisés, cela n'avait rien à voir avec les exigences qui furent celles du sucre dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Des structures de ce type étaient condamnées à une rapide disparition, et une telle solution ne pouvait être que transitoire. En effet, d'une part, leur localisation se resserre un peu : alors qu'en 1821, elle concerne un arc qui va de Sainte-Marie à Saint-Pierre, en 1823, à part Sainte-Marie, où il y eut une sorte d'inflation d'usines, on ne rencontre plus ce genre de moulin que dans les zones où l'industrie sucrière était alors moins dynamique, l'Ouest et le Sud. Des autres communes du Nord-Est, ils avaient disparu, sans doute reconnus comme trop peu productifs. D'autre part, leur nombre diminue très vite : en 1825, il n'en restait plus que 7.

b) Les moulins à eau :

• Les origines :

Ils furent les premiers à être utilisés à Bourbon, pour la sucrerie : au début de l'époque sucrière, Billiard évoque rapidement « *un courant d'eau, lorsqu'on est assez heureux pour en avoir un...au moyen d'une roue, communique le mouvement aux cylindres* »<sup>947</sup>. Il y avait eu dans le passé quelques moulins à eau construits dans l'île. Assez tardivement, puisque leurs réalisations, défectueuses, remontaient à La Bourdonnais, qui fait état dans sa correspondance d'un moulin à Saint-Paul, et d'un moulin à Saint-Denis. Quelques autres suivirent, liés à la mise en place de boulangeries, et qui ferait l'étude à Bourbon de ces activités aurait des

<sup>947</sup> Auguste Billiard, *Voyage...opus cit.*, p. 96.



chances de faire également l'étude du développement des moulins. L'énergie hydraulique a été, en France, « *l'énergie de la première révolution industrielle* »<sup>948</sup>, les moteurs à eau ont fait fonctionner la majorité des machines et installations jusque vers 1860 (même s'il s'agit essentiellement de meunerie), et l'on peut dire que le moteur hydraulique, au début du XIX<sup>e</sup> siècle est synonyme de modernité. En ce sens, le recours à l'eau par les sucriers de l'Est de l'île n'est pas un réflexe archaïque, mais le signe d'un équipement tout à fait contemporain<sup>949</sup> et de l'industrialisation, alors que la mise en place de manèges à animaux indique au contraire un repli vers la tradition, celle, paralysée et paralysante, des Antilles sucrières.

Henri Paulin Panon Desbassayns s'était intéressé de près, lors de ses deux séjours à Paris, aux moulins et aux pompes qu'ils actionnaient. Les relations de ses deux voyages en France, de 1784 à 1786, et de 1790 à 1792, le montrent curieux des progrès techniques<sup>950</sup>. A Paris, il s'intéresse aux évolutions d'une voiture sans chevaux, place de la Victoire, visite de nombreuses manufactures (Sèvres, Savonnerie, Gobelins, Forges de Langres et de Neuville)<sup>951</sup>. Il ne manque pas de décrire les machines qu'il a examinées souvent de fort près, en particulier les pompes et pompes à feu : celle de Chaillot<sup>952</sup> « *qui donne de l'eau à Paris et qui joue par le moyen du feu. L'on y sert du charbon de terre* »<sup>953</sup>, la machine déjà ancienne de Marly, celles de Nîmes, de Garches. Si Desbassayns père était si attentif à ces mécaniques, c'est qu'il en avait un besoin impérieux pour son habitation de Saint-Gilles les Hauts. Lors de l'édification de sa demeure, (connue comme « maison de Mme Desbassayns »<sup>954</sup> à Saint-Gilles les Hauts, actuel Musée de Villèle), on manqua d'eau pour le mortier, et Panon Desbassayns père dut aller faire chercher de l'eau beaucoup plus bas à la ravine Saint-Gilles. Il imagina alors de faire élever cette eau par une pompe hydraulique : « *Sur les conseils de*

<sup>948</sup> Serge Benoît, cité par Denis Woronoff, *opus cit.*, p. 198.

<sup>949</sup> Le nombre des roues à eau, en France, augmente jusqu'en 1860.

<sup>950</sup> Il s'agit de la pompe à feu des frères Périer, installée en 1781, voir Charles Ballot, *L'introduction du machinisme dans l'industrie française*, Lille-Paris 1923, rééd Slatkine Reprints, Genève, 1978, 575 p., pp. 383-418.

<sup>951</sup> Il y a certes là une tradition familiale : Panon Desbassayns, descendant de ce charpentier surnommé l'Europe, qu'Antoine Boucher (*Mémoire pour servir à...opus cit.*, pp. 9-10) jugeait particulièrement ingénieux, transmet cette curiosité à ses enfants (mis en pension à Sorèze, où les pères valorisent l'enseignement scientifique) qui l'accompagnent dans ses visites.

<sup>952</sup> Henry Paulin Panon Desbassayns, *Petit journal des époques pour servir à ma mémoire, 1784-1786*, imp. IGR, Saint-Gilles les Hauts, Musée historique, 1990, 445 p., et *Voyage à Paris pendant la Révolution, 1790-1792*, Paris, Librairie Académique Perrin, 1985, 415 p.

<sup>953</sup> H. P. Panon Desbassayns, *Petit journal...*, *opus cit.*, p. 27.

<sup>954</sup> Desbassayns père, qui avait servi en Inde pendant la guerre de 7 ans, avait été fortement impressionné par l'architecture résidentielle, et de retour à Bourbon, fit élever, en dur, trois demeures quasiment identiques (avec l'aide de quelques esclaves indiens « à talent » ramenés), la demeure de Saint-Gilles les Hauts, aujourd'hui « Villèle », celle de Maison Blanche, celle de la « Chaussée royale » à Saint-Paul.

son consignataire à Lorient, M. de La Gironde, écrit Auguste de Villèle<sup>955</sup>, il s'adressa à M. Fawcett de Liverpool, auquel il indiqua la distance de sa demeure projetée de l'endroit un peu au-dessus du Bassin Bleu où il voudrait prendre mécaniquement de l'eau de la ravine Saint-Gilles sur la rive droite de laquelle il se trouvait. Quelques temps après, il commandait une roue hydraulique en tôle de fer qui, placée à l'extrémité d'un canal, installé dans cette gorge resserrée, actionnait une pompe aspirante et refoulante [sic]. La fourniture de tout ce matériel ne tarda pas trop à arriver ; on se mit de suite à l'œuvre et bientôt l'eau tombait sans arrêt jour et nuit dans deux citernes en fonte qui l'emmagasinaient. C'est la première installation de ce genre que nous savons avoir été tentée et réalisée à l'île Bourbon<sup>956</sup> ». Bien qu'il ne s'agisse pas d'un moulin, la technologie de la roue en fer préfigure celle qui sera utilisée plus tard.

A la même époque, on signalera le moulin à eau installé dans la première sucrerie de Laisné de Beaulieu à Saint-Benoît, qui était entraîné par une archaïque roue à eau horizontale. Cette roue horizontale est une sorte de singularité. En effet, à partir de l'Antiquité, son usage avait disparu de France et depuis le Moyen Age, dit-on, tous les moulins à eau connus sont des moulins à roue verticale<sup>957</sup>. Cette roue horizontale a cependant les avantages d'être peu chère, d'avoir une technique simplifiée car elle est à arbre vertical, et dépourvue d'engrenages (or les cylindres des moulins à canne étaient alors verticaux), ce qui facilite le fonctionnement du moulin, mais elle a un rendement médiocre. Dès le moulin hydraulique de Savariau, on mentionne une roue verticale : il s'agit ici d'une roue à godets de sept mètres de diamètre communiquant, selon un mécanisme très classique, par l'intermédiaire d'une roue d'un mètre fixée sur un arbre, le mouvement au moulin.

- La technologie du moulin à eau :

Cette technologie était connue<sup>958</sup>, sinon mise en pratique à Bourbon, depuis longtemps. Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, ce type de moulins s'était répandu au Brésil<sup>959</sup>, et aux Antilles. Labat, qui raisonna sur tout, en donne une description minutieuse. La première difficulté était d'amener l'eau au moulin, et de confectionner des canaux. La transmission du mouvement, quant à elle,

<sup>955</sup> A. de Villèle, *La famille Panon Desbassayns*, Bulletin de l'Académie de l'île de La Réunion, 1927-1928, pp. 99-125.

<sup>956</sup> C'est nous qui soulignons.

<sup>957</sup> F. Russo, *Introduction à l'histoire des techniques*, Librairie scientifique et Technique Albert Blanchard, Paris, 1986, 533 p., p. 140 ; selon cet auteur, les roues horizontales esquissées par les dessinateurs-ingénieurs de la Renaissance ne furent pas réalisées.

<sup>958</sup> Depuis les progrès de la mécanique des fluides dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, et les expériences de Smeaton et de Borda entre 1752 et 1767.

<sup>959</sup> Alice Piffer Canabrava, *opus cit.*, pp. 120-133.

ne posait pas de problème : une petite roue dentée était assujettie sur la grande, et « s'engrainait » sur un volant horizontal, qui transmettait le mouvement au cylindre central d'un moulin vertical. Les progrès furent limités jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, l'hydraulique, dans sa pratique, était affaire de tradition. On se limita à élargir l'emploi du fer ; on utilisait du fer pour les parties essentielles, l'axe par exemple, mais pour la plupart des autres pièces on employait du bois dur. Une des difficultés principales de ce genre de moulin était le contrôle du débit de l'eau, sinon les roues tournaient trop vite, et la canne, plutôt qu'écrasée, était cassée sans que son jus fût exprimé ; une autre difficulté était de pouvoir arrêter le moulin en cas d'accidents. Labat envisage un système de vanne et de contrepoids pour bloquer l'arrivée d'eau, mais comme la roue continue à tourner sous le poids des godets pleins d'eau, et à broyer celui qui aurait été happé, il pratique une ouverture en aval, qui permet de faire arriver l'eau sur la roue à contresens, et amorce ainsi un mouvement inverse. Le problème persista pendant tout le XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>960</sup>.

D'un point de vue technologique, l'utilisation des moulins à eau à Bourbon est une sorte de paradoxe. Certes, l'Est de l'île, où ils furent employés, était la région la plus propre à l'utilisation d'une énergie gratuite et, semble-t-il, suffisante, par l'existence de cours d'eau pérennes. Mais, on l'a vu, l'eau n'était amenée au moulin, la plupart du temps, que par un long canal, souvent à l'origine en bois ou en terre, où les pertes étaient abondantes. Par ailleurs, la mise au point et le réglage d'un tel moulin étaient extrêmement complexes<sup>961</sup> : la roue verticale relève de l'art du charpentier, et non de l'habileté du bricoleur. Lescouble témoigne de ces difficultés : à partir du 8 janvier 1824, il commence à travailler à la roue du moulin à eau de sa tante. Le montage de la roue dure jusqu'au 10 février : il a fallu monter les côtés, disposer les godets, arranger le berceau de la roue, tracer les rainures sur les godets, poser les boulons sur la roue, disposer le canal, le coursier, les calfater. Le 17 février, Hardouin, le charpentier, est venu dresser la roue, il termine le soir. A partir de là, les ennuis commencent : il faut réparer le canal, refaire la charpente qui supporte le tourillon extérieur de la roue ; plus tard, réparer les écrous et les godets de la roue, etc. Les voisins ne sont pas mieux lotis : Lescouble va chez Montrose Bellier réparer la prise d'eau, puis chez Beaumont réparer sa roue, mal ajustée ; il poursuit ce genre de dépannage jusque vers 1828 date à laquelle, semble-t-il, les machines à vapeur ont remplacé une partie des moulins à eau<sup>962</sup>. Les

<sup>960</sup> Alice Piffer Canabrava, *O açúcar nas Antilhas (1697-1755)*, opus cit., p. 127.

<sup>961</sup> « Aussi convenablement qu'elle ait été faite, la machine de bois ne pouvait être qu'une mauvaise machine » écrit Bertrand Gille, *Histoire des techniques*, opus cit., « La révolution industrielle », p. 693.

<sup>962</sup> Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit., pp. 281-540, passim.

points faibles ne manquaient pas sur les moulins à eau : c'était le dessin du bief, celui des pales, ou godets, et bien entendu la transmission. Ce type de roue à godets convenait d'ailleurs mieux au moulin vertical, car employée avec un moulin horizontal, la roue tournait souvent trop vite. Des notes de la main de Wetzell montrent cependant que l'on était tout à fait conscient, dans l'île, des problèmes qui se posaient : citant la *Mécanique industrielle* de Christian, l'ingénieur insiste sur la vitesse de la roue (1 m/s), la disposition de la roue par rapport à la parabole décrite par la chute d'eau, qui doit toucher le fond de l'auget, et non sa paroi, la taille des augets, qui doivent par ailleurs être pleins au moins à moitié<sup>963</sup>.

Malgré son coût et sa fragilité, le moulin à eau fut utilisé à Bourbon, comme aux Antilles, parce que, outre le fait qu'il ne coûtait rien en énergie, son rendement était élevé, on l'estimait au double de celui d'un moulin à manège. C'est pourquoi les sucriers n'hésitaient pas, le cas échéant, à creuser de longs canaux pour alimenter leur moulin hydraulique. Comme le montre le recensement suivant, ce fut un moteur assez employé à Bourbon.

- Recensement des moulins à eau de Bourbon (Tableau XXVIII) :

Le recensement réalisé à partir des actes de mutation donne 49 usines sucrières ayant, à un moment ou à un autre, utilisé des moulins à eau.

Ce tableau amène un certain nombre de remarques. Bien que le nombre maximum de moulins à eau fourni par les statistiques générales soit de 38, ce sont en réalité 62 usines sur les 274 usines qui ont été fondées à Bourbon (soit 22,6 %) qui ont utilisé un moteur à eau ; certains de ces moulins continuent à fonctionner jusqu'à la fin de notre période. Cette distorsion illustre les limites des statistiques générales dont nous disposons : elles ne fournissent que le nombre de moulins à eau fonctionnant en même temps. Mais nos dénombrements montrent que le nombre d'usines ayant utilisé des moulins à eau est beaucoup plus important.

- Répartition géographique :

La répartition géographique des moulins est significative : 59 se trouvent dans les cinq communes du Nord-Est, 14 à Saint-Paul, 30 sur Saint-Louis et Saint-Pierre. L'Est profite de la présence de rivières naturelles, Saint-Paul des ravines descendant du plateau et du canal d'Olive Lemarchand ; les deux communes du Sud installent ces moulins sur les deux canaux issus de la rivière Saint-Etienne. Ailleurs, les mentions font pratiquement défaut. La répartition chronologique des mentions les montre assez rares jusqu'en 1830, et concernant surtout le quart Nord-Est (17 ; 11) ; de 1830 à 1840, le nombre de mentions augmente (62) et

---

<sup>963</sup> ADR 5 J 4.

TABLEAU XXVIII - Les moulins à eau des sucreries de Bourbon

Année	N°	Matériau	Couverture	Long.	Larg.	Descriptif moulins	Descriptif bâtiment moulin
1812	19301	Bois	Bardeaux	8	5,76	Mû par roue à eau de 9,6m de diamètre gisant dans un canal en maçonnerie Il existe aussi une mécanique au-dessus du moulin, fonctionnant avec les animaux, quand l'eau se fait rare, en mauvais état.	S= 1 ouverture sans porte par en bas et en haut pour arriver aux cylindres par une porte à 2 battants, où l'on monte au moyen d'1 escalier en charpente de 12 marches O et N= 1porte E= roue à eau
1812	19001	Pierre	Bardeaux	16,6	10,24	Pièces de rechange; moulin installé dans le bâtiment sucrerie et le magasin d'arack.	
1817	7401					1 moulin à eau inachevé.	
1818	18501	Bois	Bardeaux	7,04	5,12	Cylindres en bois cerclés de fer.	Bâtiment à étage qui contient la mécanique du moulin et un alambic de 120 veltes, chapiteau et serpentín, et un autre alambic se trouvant dans la cour.
1819	2501					Moulin à eau, canal en maçonnerie.	
1819	6902					Le moulin n'est pas monté mais peut l'être car toutes les pièces y figurent.	
1820	401					"Moulin à eau, manivelle, usines... construits de ses propres moyens et deniers".	
1820	1101	Pierre	Bardeaux			Manchons en cuivre + tous les ustensiles, empoises en fonte + trois autres de rechange.	
1821	13001					1 moulin à eau [+1 moulin à vapeur].	
1823	6903					"Vend les instruments pour un moulin à manège et à eau".	
1826	6803	Bois et pierre	Bardeaux	3,84	3,84	Moulin à blé (+boulangerie).	Bas en maçonnerie (2,5m), haut en planches, charpente en pavillon 1 porte bas côté mer, 1 en haut côté montagne, roue côté Rivière Saint Etienne
1827	16802	Bois	Bardeaux	9,6	7,68	Moulin principal avec coussinets en fer avec roue à godets + 1 petit moulin en bois pour moulure et pilonnerie.	6,4 m de haut
1828	9902					Sucrerie avec moulin à eau.	
1828	11803					1 moulin à eau.	
1828	15002					moulin à eau de force de 6 CV	
1829	268					1 moulin à eau.	
1830	2410					Moulin à eau en fer + pompe vapeur de 4 CV.	
1830	22702					Cylindres en fer.	
1831	2603					1 moulin à eau.	
1831	7406					1 moulin à eau.	
1831	15303					1 moulin à eau.	
1831	18204					1 moulin à eau.	
1832	2505					1 moulin à eau.	
1832	23601					Moulin à eau avec cylindres en fer, chapelle en bois, roue en bois de 22 pieds de diamètre (7,2 m).	

1832	9303					1 moulin à eau.	
1832	23601					1 moulin à eau.	
1832	16805					1 moulin à eau.	
1832	33102					1 moulin à eau.	
1833	1004	Pierre	Bardeaux	7,04	6,4	1 moulin à eau (roue à eau)	1 porte au Sud
1833	2103					1 moulin à eau.	
1833	15303					1 moulin à eau.	
1833	16807	Bois	Bardeaux	0	0	1 moulin à eau.	
1833	2412	Pierre	Argamasse	7,04	7,04	Moulin Fawcett/Preston, 4CV, avec roue en bois à l'extérieur diamètre 7,04 m; associé à une pompe à vapeur.	Le bâtiment pas achevé qui possède le moulin est en pierre, 10,24 m/10,24 m et 5,76 m de haut.
1833	12908	Pierre/ maçonne	Bardeaux	8,16	7,2	1 moulin à eau.	La roue, le volant et les accessoires sont à Charles Pajot car ceux de l'établissement sont en réparation.
1833	3402	Pierre	Bardeaux	8,64	8	1 moulin à eau.	
1833	206					1 moulin à eau.	
1834	602					2 moulins, 1 eau, 1 vapeur.	
1834	2413					sucrerie à eau	
1834	18205					1 moulin à eau.	
1834	22502					Moulin en fer avec grande roue de 24 pieds (7,68 m de circonférence) en bois, besoin petites réparations.	Dans la sucrerie.
1834	2506	Bois et pierre	Bardeaux	14,4	5,76	1 moulin à eau.	Bâtiment à étage, bas en bois (2/3) et maçonne (1/3); haut en bois; côté N il y a 2 roues de 19,2 et & 14,4 m de circonférence, correspondant à 2 moulins à sucre à l'intérieur; les roues sont sur un petit mur qui forme canal d'amenée; pont en bois à l'étage qui donne sur monticule à l'Est, en pierre, il y a une varangue qui sert de cuisine à noirs; un ruisseau est formé des eaux perdues du moulin.
1834	8601					1 moulin à eau avec cylindres horizontaux en fer.	
1834	16808					Sucrerie avec moulin à eau.	
1834	2413					1 moulin à eau.	
1834	21502	Pierre	Argamasse	6,4	6,4	Moulin en fer; roue à eau en fer.	
1834	14801					1 moulin à eau.	
1834	15506					1 moulin à eau.	
1834	2604	Bois	papier goudronné	9,6	4,8	1 moulin à eau.	Soubassement en pierre de 4 pieds=1,28 m; le côté Ouest est complètement ouvert; canal amène l'eau de la Rivière du Mât.
1835	404	Bois	Bardeaux	5,12	5,12	Moulin à eau monté sur charpente, roue de 11,52 m de circonférence attenant au bâtiment servant aux cylindres.	
1835	11804					1 moulin à eau.	
1836	1100					1 moulin à eau, 1 moulin à vapeur.	
1836	8204					1 moulin à eau.	
1836	9602					1 moulin à eau, 1 moulin à vapeur.	

1836	12006	Bois et pierre	Feuilles	4,8	4,48	Moulin de 4 CV ; l'eau vient de la Rivière des Pluies par un canal.	"Bâtiment ouvert".
1836	6805	Bois et pierre	Bardeaux	5,12	5,12	roue à eau supportée par un mur moulin : cylindres en fer	.
1836	14303					1 moulin à eau.	.
1837	5901	Bois et pierre		25	7,68	Moulin de 6 CV avec 2 couronnes de rechange ; commande d'un moulin à sucre de 8 CV.	RDC en maçonnerie étage en planches bâtiment séparé en 2 par le coursier avec moulin de 6CV monté à l'intérieur
1837	6905					Moulin à vapeur Fawcett & Preston et roue hydraulique en bois, 2 chapelles cassées et réparées.	.
1837	2605					Etablissement de sucrerie à eau.	.
1837	22704					1 moulin à eau.	.
1838	11804					1 moulin à eau.	.
1838	12007					1 moulin à eau.	.
1838	14902	Pierre	Bardeaux	8	8	Moulin en fer à l'exception d'une partie de la roue hydraulique, couronne, axe de rechange, palan, clés de diverses dimensions.	.
1838	9304					Sucrerie à eau.	.
1838	11306					"Plusieurs usines nécessitent les fonctions de 2 moulins à eau et 2 moulins à vapeur"	.
1838	6806	Pierre		8	4,8	Force de 4 CV ; chapelle en fer, grand et petit rouet ; roue en bois de 7,04 m de diamètre "placée sur des murs de soutènement en pierre à chaux & à sable, avec jumelle en bois de 730 pieds de long (233m), pour la conduite des eaux qui servent à alimenter le-dit moulin".	Toiture pas achevée.
1838	16002					Autorisation de passage d'un canal "à effet de faire tourner un moulin à eau à carnes".	.
1838	17303					1 moulin à eau.	.
1838	20202					1 moulin à eau.	.
1838	31401					1 moulin à eau.	.
1839	9906	Pierre	Bardeaux	7,68	6,4	Une grande roue d'engrenages, l'arbre du moulin divisé en trois pièces de 3,8 m de long, chacune en bois de natte, n'ayant pas encore servi + roue à auges en bois de natte toute neuve n'ayant pas encore servi.	Ouest 1 porte ; au Sud et au Nord : fenêtre + valet.
1839	15507					1 moulin à eau.	.
1839	24900					1 moulin à eau.	.

1839	25101	Bois et pierre	Bardeaux	4,8	4,8	3 cylindres en fer ; sous les cylindres, table en plomb pour recevoir le vesou l'eau n'arrive pas au moulin, car il manque des éléments au canal encaissement de la chapelle du moulin en fort bois	
1840	9907					1 moulin à eau.	
1840	14805					2 moulins à eau	
1840	24202		Feuilles			Moulin avec roue hydraulique et canal ; boîte d'accouplage ; bac doublé en cuivre.	
1840	712					1 moulin à eau.	
1840	5201					1 moulin à eau, 1 moulin à manège, 1 moulin à vapeur.	
1840	8603					1 moulin à eau.	
1840	14704					1 moulin à eau.	
1840	15003	Bois	Planches			Moulin en fer	Soubassement en pierre.
1840	6907	Bois et pierre	Bardeaux			Moulin à eau en fer de Fawcett & Preston, avec roue hydraulique en bois et 2 chapelles cassées et réparées.	
1840	7408	Pierre	Bardeaux	22,4	7,68	Moulin à cannes de la force de 6 chevaux [+ moulin à maïs].	
1840	15103					2 moulins à eau sur 2 habitations	
1840	16809					Moulin à eau en fer.	
1840	29202					1 moulin à eau, 2 moulins à vapeur	
1840	29301					1 moulin à eau.	
1841	14904	Bois	Lattis			2 moulins à eau	2 bâtiments avec chacun 1 moulin avec roue hydraulique.
1841	5903					Roue de la force de 6 CV.	
1842	11302					Moulin à eau, le plus ancien de 5 CV (1815) ; moulin à vapeur de 4 CV.	
1842	3204	Bois	Bardeaux			Grande roue de 6,5 m de diamètre et 1m de large ; godets espacés de 25 cm ; l'axe est supporté par un dé en pierre de 1,5 m/1,5 m garni à l'intérieur de cercles en fer, traversé à l'extérieur d'un arbre en fonte qui s'enfonce dans un tourillon de fonte avec forts écrous ; l'eau arrive par un canal de bois et pierre de 432 m qui prend de la Rivière du Mât ; l'extrémité de l'arbre est supportée par un tourillon avec une petite roue dentelée en fonte qui fait mouvoir la grande roue à dents qui sert de volant, où s'adapte arbre principal de la machine à la suite duquel prennent 3 engrenages qui font mouvoir 3 cylindres ; le moulin supporté par tourillons en fonte sur table de fonte portant sur encadrement de forts madriers de bois.	Soubassement de la maçonnerie avec angles pierres de taille.



1842	12009					Moulin en fer avec couronne	
1842	4805					1 moulin à eau.	
1842	7602					1 moulin à eau.	
1842	11806					Roue en bois, mauvais état.	
1842	13002					Moulin à eau de 5 CV et à vapeur de 4 CV.	
1842	14805					2 moulins à eau.	
1842	15005					1 moulin à eau.	
1842	21703					1 moulin à eau.	
1842	23305	Pierre	Argamasse				Bâtiment de moulin à eau désaffecté ; moulin absent.
1842	2104					1 moulin à eau.	
1843	600					2 moulins, 1 eau, 1 vapeur	
1843	15907					1 moulin à eau.	
1843	9203	Pierre	Paille	8,1	6,6	Moulin à eau mauvais état 2500 F ; ancien moulin à blé 6,4 m/6,1 m, pierre bardeaux 250 F.	
1843	207					1 moulin à eau.	
1843	3102					3 moulins à vapeur, 1 moulin à eau.	
1843	8205					1 moulin à eau.	
1843	15006					moulin à eau de la force de 8 CV	
1843	9908					1 moulin à eau.	
1843	2508					1 moulin à eau.	
1843	17304					1 moulin à eau.	
1844	5905					1 moulin à eau.	
1844	3205					1 moulin à eau.	
1845	23604					Moulin en fer de la force de 6 CV.	
1845	14905	Pierre	Bardeaux	8	8	Moulin en fer avec axe de rechange et palans et clés.	
1845	13204					Moulin à eau (et moulin à vapeur) [1852 moulin à eau en fer à cylindre horizontaux de 10CV].	
1846	606	Bois	Mastic	9,95	7,6	Moulin à eau en mauvais état ; moulin à eau de la force de 8CV, tout en fer sauf roue hydraulique en bois [1 moulin à vapeur].	
1846	3103					3 moulins à vapeur, 1 moulin à eau.	
1847	3104	maçonne	Asphalte	8	38	2 moulins : -dans la sucrerie moulin Derosne de 12CV -dans bâtiment spécial hydraulique Fawcett de 6 CV dans le bâtiment du moulin se trouve un atelier de fabrication et de revivification du noir animal avec four, moulin à broyer les os, blutoirs, ventilateurs, vases servant de creuset et étouffoirs le tout mû par communications avec le moulin à eau.	
1847	3205					1 moulin à eau.	



1847	13205	Pierre	Asphalte	17	13	Moulin à eau de 8 CV tout en fer + pompe à vapeur de 6 CV "l'un et l'autre employés à extraire le jus de canne".	
1847	26802					1 moulin à eau.	

tend à s'équilibrer sur l'ensemble des communes concernées par ce genre d'équipements : c'est la belle époque de la technologie de l'eau, devenue désormais plus fiable, et permettant de faire face à la nécessaire augmentation de la production, en réduisant les frais de fonctionnement. Mais cette période est transitoire : de 1841 à 1848, le nombre de mentions diminue, les moteurs à eau se raréfient, soit du fait de fermetures d'usines, soit de leur remplacement par les moteurs à vapeur ; pendant cette dernière phase, Saint-Pierre devient la commune où le moteur à eau est le plus utilisé, ce qui illustre le glissement du centre de gravité sucrière de l'île du Nord-Est au Sud-Ouest.

Le tableau ne mentionne le plus souvent qu'une occurrence par usine, mais dans certains cas, plusieurs mentions permettent de déterminer la longévité du moteur à eau, et de voir éventuellement ses évolutions : 33 usines présentent plusieurs mentions de moulin à eau. Les sucriers de Bourbon pensaient qu'un moulin à eau était amorti en 8/9 ans. Nous pouvons répartir les usines dont on peut suivre l'évolution en deux catégories. Celles qui ont gardé l'eau pour moteur plus de 9 ans ; celles qui l'ont utilisé moins de 9 ans

Dans la première catégorie on trouve l'usine n° 69, qui garde le moteur à eau depuis les origines, de 1819 à 1840, soit 21 ans : cet établissement de Saint-Louis, l'un des premiers, utilisait l'eau détournée de la rivière Saint-Etienne par le canal Deheaulme/Couve /Chabrier : associé à un manège, le moulin à eau venait d'un des meilleurs fabricants anglais, Fawcett ; il subit des réparations, mais continua à fonctionner ; l'usine fut rachetée en 1840 par Chabrier.

L'usine n° 130 est la première usine de Charles Desbassayns, à l'origine guildiverie, transformée en sucrerie à eau, dont le moulin était mû par la rivière des Pluies ; dès 1821, le moulin à eau est doublé par un moulin à vapeur ; technologie anglaise (Fawcett), tradition chez les Desbassayns. Cependant, la nécessité d'augmenter la production obligea Charles Desbassayns à demander un accroissement de sa prise d'eau en 1840, demande qui suscita un contentieux entre riverains, et demanda un délai, dommageable pour l'usinier, avant d'être satisfaite. Bien que l'énergie de ce type de moulin ait été gratuite, la faiblesse du débit des rivières, la multiplication des utilisateurs, fit donc que l'usage de ce moulin manqua de plus en plus de souplesse. Les inconvénients pouvaient dépasser les avantages dans les années 1840.

L'usine n° 11 est celle de Chauvet à la ravine à Marquet (16 ans) : le moulin, dans un solide bâtiment (pierre/bardeaux), composé en partie de métal, est associé à un moulin à vapeur seize ans plus tard.

L'usine n° 4 (Saint-Benoît), une des usines de Savariau, comporte dans un bâtiment de bois une roue de taille moyenne ; l'ensemble ne semble pas avoir évolué en 15 ans.

L'usine n° 99 est celle de Vuatelet, dans la région de l'actuelle commune du Port ; le moulin à eau, cité dès 1828, est refait à neuf en 1839, mais en bois, et non en fer (bois dur : natte), accompagné d'une roue performante à auges ; il fonctionne encore en 1843.

Le moulin de l'usine n° 150, l'une de celles de Robin à Saint-Pierre, a été refait en fer en 1840, et voit sa puissance augmenter de 6 CV à 8 CV (de 1828 à 1843).

A ce premier groupe qui atteste une certaine fidélité à un type de moteur, d'ailleurs entretenu et parfois renouvelé, on peut associer les usines n° 118 (mais le moulin à eau se dégrade) ; n° 168 (performant au début, et qui semble avoir été entretenu) ; n° 268 (13 ans) ; n° 68 (le bâtiment a été refait et agrandi, le moulin sans doute changé en 1836) ; le bâtiment refait encore en pierre, agrandi –peut être après avoir été détruit par un cyclone- le moulin installé est alors presque entièrement en fer, bien équipé) ; à partir de l'usine n° 236, on rencontre des moulins de la deuxième génération, plus solides, utilisant davantage le métal (1832-1845, grande roue, moulin en fer) ; n° 6 (associé dès le début à un moulin à vapeur, puissant mais dégradé), roue en bois ; n° 148 (se double) ; n° 25 (belle description d'un puissant dispositif à 2 roues dans un bâtiment imposant, dont la varangue sert de cuisine aux noirs) ; n° 2 (10 ans).

Les autres usines pour lesquelles nous avons les traces d'une évolution, montrent la plupart du temps des moulins dont la solidité (fer) et la puissance se renforcent. Une parfaite description de l'agencement du moulin est donnée par l'usine n° 3204, en 1842.

- Caractéristiques techniques des moulins à eau de Bourbon :

Le tableau fournit quelques indications sur les dispositions techniques en usage à Bourbon. Le moulin n'est jamais installé sur la rivière elle-même, mais toujours sur un canal. Il y a plusieurs raisons à cela. Le régime de ces rivières est trop variable en période cyclonique pour que le moulin soit à l'abri d'une brutale montée des eaux. L'usine L'Amitié, à Saint-Joseph, fut détruite par la crue de la rivière des Remparts du 26 au 31 janvier 1847<sup>964</sup>. Une autre raison est que le sucrier n'a pas toujours son habitation à côté de la rivière. Enfin, l'usage d'un canal permet de régulariser le débit, et d'en accroître la puissance par la confection d'un bassin, car il n'y a qu'un moyen d'augmenter la puissance de l'eau, c'est d'en accroître sa masse. Ces canaux sont souvent fort longs, de plusieurs centaines de mètres, creusés dans la terre, construits en bois, plus rarement en maçonnerie ; les pertes étaient considérables, que l'on essayait de limiter : ainsi le négociant Armanet (par ailleurs sucrier) proposait-il à la

---

<sup>964</sup> *Annales maritimes et coloniales*, 1847, t. 3, pp. 573-580, « Désastres causés à Bourbon par les inondations et coups de vent des mois de janvier et février 1847, ADR 2 PER 406.

vente « *du bitume marno-siliceux* » pour rendre étanche les canaux, et se prévalait de travaux réalisés chez les sucriers de Saint-Pierre et de la côte Ouest<sup>965</sup>.

Bourbon n'a pas utilisé la technique de la roue par en dessous, à pales, dont le rendement, faible (25-30%) est fonction de la vitesse du courant : la débilité des courants d'eau l'interdisait, et ce genre de roue, s'il avait fonctionné, eut été trop rapide pour un moulin. Les roues montées au XIX<sup>e</sup> siècle à Bourbon sont des roues en dessus, qui fonctionnent par le poids de l'eau (gravité) qui remplit l'un après l'autre les augets (dits godets à Bourbon). Ces roues lentes, majestueuses, parfaitement adaptées au broyage de la canne, étaient plus économes d'eau, avaient un rendement supérieur (de 60 %), non seulement aux roues par en dessous, mais aussi aux roues à pales ou aubes planes, même si le montage des augets de bois, à l'origine, était plus difficile que celui des pales. C'est ce type de roue qui est représenté sur la lithographie d'Hastrel (cf. ill. 46 a).

A Bourbon, la puissance des moulins à eau augmente, passant de 4 CV à 8 CV, ce qui est très comparable à la puissance des machines à vapeur en service dans l'île. Cependant, on reste perplexe devant la dimension des roues : toutes dépassent, parfois de beaucoup, 7 m de diamètre, ce qui semble un peu trop large, et devait faire tourner les roues un peu trop vite pour qu'elles puissent le plus correctement extraire le jus des cannes. Selon Alice Canabrava, la roue d'un moulin à sucre n'aurait pas dû dépasser 6,6 m de diamètre<sup>966</sup>. Le montage des moulins associés à ces roues reprend les traditions connues : parallèle à la roue, un volant, ou couronne (1/3 du diamètre de la roue), à l'intérieur du bâtiment du moulin, garni de dents (alluchons), s'engrène le plus souvent sur une lanterne orientée verticalement (encore en 1839, n° 9906). Mais ce dispositif, de bois dur, fut ensuite remplacé par un volant denté de fonte, s'engrenant dans une autre roue dentée, communiquant le mouvement à un arbre de métal, lequel faisait mouvoir les cylindres du moulin par des engrenages (n° 3204, 1842). D'une manière générale en effet, pour ces roues qui sont à l'origine de bois avec un axe en fer, on utilise de plus en plus le fer pour les pièces fragiles comme les engrenages, puis progressivement pour la roue elle-même : d'ordinaire, les augets sont en tôle, les rayons en fer, la couronne, les tourillons, l'arbre sont en fonte. Cette évolution est tout à fait contemporaine de celle qui se produit en France au même moment. Dans le domaine des moteurs à eau, Bourbon n'a pas été en retard par rapport à la France métropolitaine, elle semble même en avance pour la présence, dès 1834, d'une roue en fer (usine n° 233, Saint-Benoît).

<sup>965</sup> *Feuille Hebdomadaire de Bourbon*, juillet 1846, ADR 1 PER 5/19.

- L'architecture du moulin à eau :

L'architecture des moulins à eau ne présente aucune caractéristique particulière, comme le soulignait Lancastel, d'autant plus que les actes donnent de moins en moins de précisions sur les bâtiments, et très peu sur les canaux d'amenée d'eau et les coursiers. Les roues sont toujours montées à l'extérieur du bâtiment, sur un des côtés, rarement les deux ; à une seule reprise (usine n° 59, 1837), la roue est au milieu du bâtiment, selon l'usage en Europe, mais non aux Antilles ni à Bourbon (sauf ce cas), du fait de l'étroitesse du « courant d'eau ». Les bâtiments, qui sont en fait des pavillons, sont en général assez soignés, et devaient être solides à cause des vibrations des roues : cependant, ils se partagent entre des bâtiments traditionnels en bois/bardeaux (correspondant à la description de Lancastel), et des bâtiments en pierre/bardeaux, qui deviennent un peu plus nombreux après 1835<sup>967</sup>. Leur superficie moyenne tourne autour d'une quarantaine de m<sup>2</sup> jusqu'au milieu des années 1830, puis passe aux alentours de 60 à 70 m<sup>2</sup> ; dans certains cas, le bâtiment approche les 200 m<sup>2</sup>, lorsqu'il y a plusieurs moulins ou lorsqu'il est intégré à la sucrerie ; le cas est peu fréquent, les moulins à eau, très encombrants, ont été très rarement intégrés aux bâtiments des sucreries.

Il existe un document iconographique représentant un moulin à eau de Bourbon. Il s'agit du moulin de l'usine de Ruyneau de Saint-Georges à la rivière de l'Est, représenté par d'Hastrel. Bien que la date de parution soit 1848, on sait que les dessins furent tracés 10 ans plus tôt, soit 1838. Le moulin représenté est particulièrement rudimentaire, voire obsolète. Il s'agit d'un pavillon de bois, très quelconque ; on ne distingue pas le mode d'ancrage de la roue dans le mur du local qui abrite les rolles. La roue, à l'arrêt sur l'image, d'assez grande taille, est prise dans un fin bâti de bois, renforcé légèrement par une perche oblique. Il s'agit d'une très simple roue par en dessus, à augets, vaguement discernable. On ne distingue pas le canal de fuite. L'ensemble donne une impression de bricolage *grodwa*<sup>968</sup>, pour utiliser un vocable créole, d'un équipement qui doit avoir déjà plusieurs années. A l'inverse, nous proposons une restitution axonométrique d'un moulin à eau complexe, celui de l'usine n° 25 (Florance, Saint-André), adjudgée en 1834 à Desbassayns Montbrun. Il s'agit d'un bâtiment à étage de 14,4 m sur 5,78 m, dont le bas est en bois pour les 2/3 et en maçonnerie pour le dernier 1/3 ; le haut est en bois, la couverture en bardeaux. Sur le côté Nord se trouvent deux roues de

<sup>966</sup> Alice Piffer Canabrava, *O açúcar nas Antilhas (1697-1755)*, opus cit., qui cite Usher, p. 126.

<sup>967</sup> La diffusion de la pierre est un phénomène qui touche toute l'architecture de la canne ; elle correspond à l'accroissement de l'aisance des sucriers, au souci de préserver des bâtiments et appareils coûteux des incendies et coups de vent, et illustre la constitution dans la mentalité des sucriers d'une image de l'activité sucrière, durable, proche de l'industrie. Les bâtiments de pierre sont beaucoup plus proches de l'usine que les bâtiments de bois.

19,2 m et 14,4 m de circonférence, correspondant à deux moulins à sucre à l'intérieur ; les roues sont fixées sur un petit mur qui forme canal d'amenée ; un pont en bois à l'étage donne sur le monticule d'où vient le canal, faisant chute ; côté Nord, en haut, se trouvent 3 fenêtres et une porte ; côté Sud, 1 porte et 3 fenêtres ; le côté Est, en pierres, se prolonge d'une varangue servant de cuisine à noirs ; côté Ouest, 1 porte et 2 fenêtres. Un ruisseau est formé des eaux perdues du moulin (ill. 59 a).

A partir des années 1840, le moulin à eau, dont le développement suit également une technologie importée<sup>969</sup>, a atteint son maximum d'efficacité ; dans l'île, il semble alors progressivement associé à d'autres moteurs : dans les années 1820, on signale à deux reprises l'association avec un moulin à manège ; à partir de 1830, l'association se fait plutôt avec les moulins à vapeur, mais ces associations sont rares jusqu'en 1840 (4 exemples), et un peu plus nombreuses après (10 exemples, dont 5 entre 1845 et 1847). Les moulins à eau ont joué à Bourbon un rôle infiniment moins important qu'aux Antilles. Ils n'en représentent pas moins un choix qui s'est maintenu, dont la technique s'est actualisée jusqu'aux années 1840. Ce n'est qu'à partir de cette date, alors que, dans une fuite en avant, les sucriers accroissaient leur capacité productive, que ces moulins onéreux à l'achat, mais dont la puissance était peu susceptible de croissance, ont commencé à disparaître.

#### c) Les moulins à manège à animaux :

A Bourbon, ces moulins n'apparurent qu'après les moulins à eau, alors qu'aux Antilles, ce fut l'inverse.

- Une technologie simple, un moulin pratique :

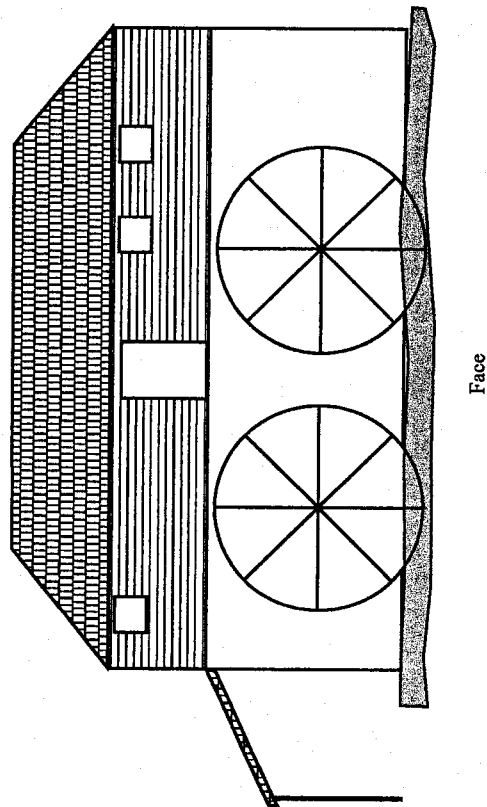
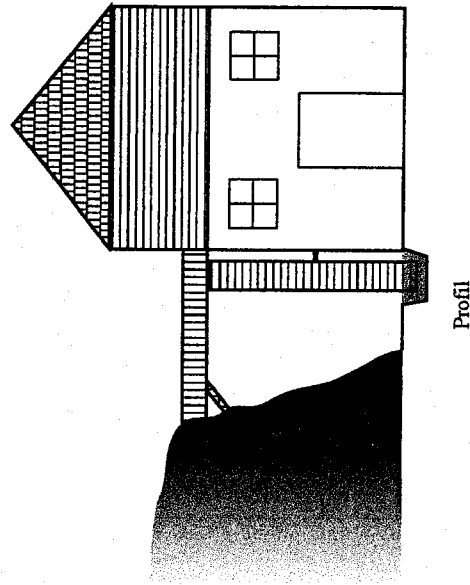
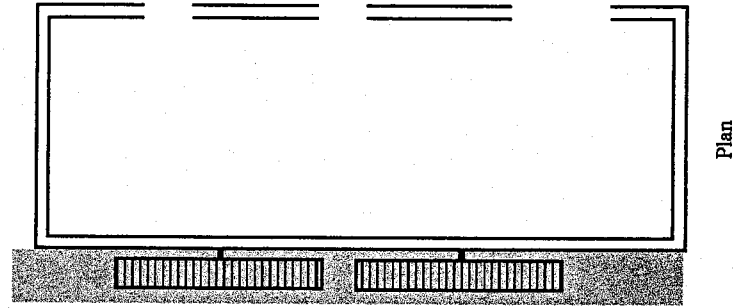
Le moulin à manège a l'avantage d'utiliser une technique très simple. Labat avait également décrit avec précision ce moulin, répandu au Brésil, et en Caraïbe, en particulier en Martinique, et il n'est pas sûr qu'il a véritablement varié entre le début du XVIII<sup>e</sup> siècle et le début du siècle suivant. Ce moulin à manège s'était répandu aux Antilles françaises, et son utilisation culmina en 1742 en Martinique (355 moulins, soit 63 %) et en 1750 en Guadeloupe (270 moulins, soit 73 %). Les animaux étaient attachés, par un collier ou simplement des cordes, à deux bras de bois opposés, qui prenaient par des collets sur l'arbre du rolle central, lequel entraînait les rolles latéraux par des roues dentées. L'appareil était stabilisé par quatre poteaux

<sup>968</sup> Terme créole qui signifie sommaire, primitif, rudimentaire.

<sup>969</sup> Il semble cependant que, comme en France, les roues aient été réalisées, du moins les roues en bois, par des artisans, libres ou esclaves, locaux, et qu'elles aient donc fait une place certaine à l'expérience, l'habileté, le savoir-faire de ces ouvriers. D'où sans doute une assez grande diversité dans le détail, et dans les qualités de telle ou telle réalisation. Lescouble en témoigne.

Illustration 59

Axonométrie du moulin à eau de l'usine n° 25 - 1834.



Installation et bâtiment complexes d'un moulin à eau à deux roues.



reliés fermement aux collets ; la stabilité de l'appareil, qui devait être « fermement lié », était un des problèmes majeurs, mais facile à résoudre de ce type de moulin (ill. 60). Le jus exprimé tombait sur une table, et de là coulait d'ordinaire à la sucrerie par un canal à vesou.

A Bourbon, le premier de ces moulins fut mis en place au Chaudron en 1815, chez Charles Desbassayns, parce qu'il ne disposait pas d'eau pour faire tourner son moulin : le manège avait 4 bras de 5 m, à chacun desquels était attaché un mulet. On utilisa plutôt à l'origine des chevaux (les bœufs étaient trop lents), qui furent ensuite remplacés par des mules, plus rapides que les bœufs, moins coûteuses que les chevaux. On les attachait en principe par paire, rarement par groupe de trois à chacun des deux mâts. Un esclave, qui devait être habitué à les conduire, les guidait en leur faisant prendre le petit trot ; deux ou trois autres esclaves les nourrissaient, et préparaient les relais, car les mules trottaient pendant une heure, généralement pendant deux.

Ce type de moulin utilisait naturellement au début des cylindres verticaux, mais il fut aussi équipé de cylindres horizontaux. Selon Moreno Friginals, un moulin à manège équipé de cylindres verticaux en fer, était aussi productif, jusqu'au début des années 1840, qu'un moulin à vapeur<sup>970</sup>. Il avait cependant un inconvénient majeur : le coût très élevé que représentait l'investissement en mules, qui devaient être renouvelées au bout de 5 à 7 ans<sup>971</sup>. Les sucriers tournaient cette difficulté en n'attachant qu'un nombre restreint d'animaux au moulin, ce qui contribuait cependant à les épuiser, et aggravait leur mortalité. Les mules étaient « du pays », ou étaient dites du Poitou ou de Buenos Aires.

- Recensement des manèges de Bourbon (Tableau XXIX) :

Ce moulin se répandit rapidement à Bourbon, Billiard le décrit en 1817, « *rotonde couverte d'un toit de joncs et de feuilles de palmiers. Trois cylindres verticaux placés à côté les uns des autres y sont mis en mouvement par un manège de mulets* <sup>972</sup> ». C'est ce moulin, en fait, qui permit le décollage rapide de l'industrie sucrière, comme l'indique le recensement :

Le recensement montre moins d'écart avec les statistiques générales : celles-ci décomptaient 90 moulins à manège, ayant fonctionné en même temps, notre recensement en dénombre au total 98, soit seulement 8 de plus. Sur les 274 usines qu'a comptées Bourbon, pratiquement 38 % ont utilisé le manège (35,76 %).

- Répartition géographique :

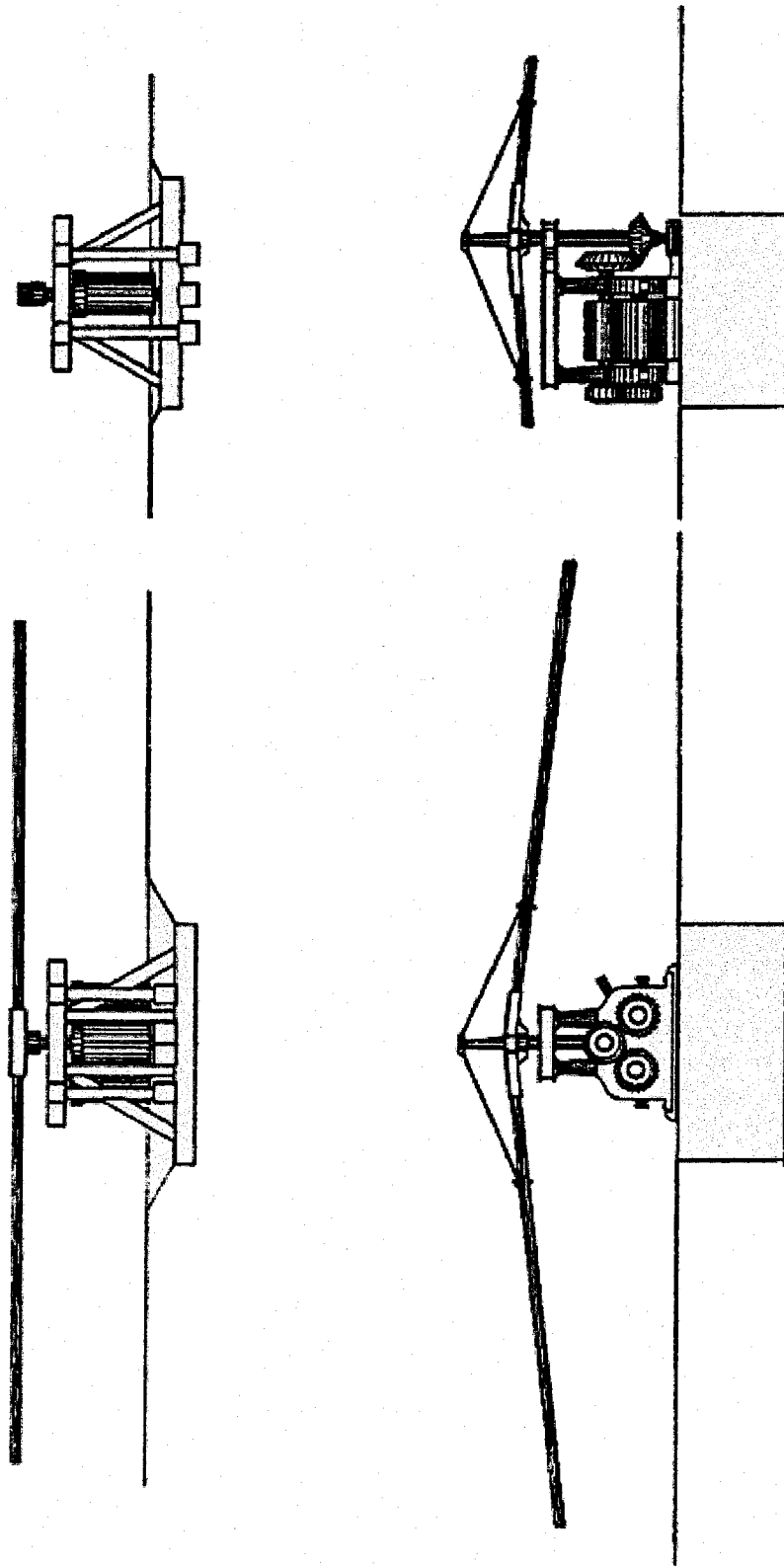
<sup>970</sup> Manuel Moreno Friginals, *El Ingenio... opus cit.*, p. 102.

<sup>971</sup> Les mules étaient également utilisées pour le charroi de cannes sur l'habitation, ou de sucre jusqu'aux marines d'embarquement ou aux magasins de dépôt de sucre.

<sup>972</sup> Auguste Billiard, *Voyage...opus cit.*, p. 96.

## Illustration 60

Moulins à manège Fawcett - début du XX<sup>e</sup> siècle.



Exemple de 2 moulins à manège Fawcett ; celui du haut, plus simple, est adapté à un moulin à cylindres verticaux ; celui du bas, à un moulin plus performant à cylindres horizontaux.  
Fawcett vendit ces moulins dans les colonies anglaises, françaises et espagnoles.

TABLEAU XXIX - Les moulins à manège des sucreries de Bourbon

Année	N° usine	Commune	Descriptif moulins	Long.	Larg.	Couv.	Descriptif bâtiment moulin, divers
1818	2300	St-André	1 moulin à manège				
1818	22200	St-André	1 moulin à manège				
1818	14000	St-Pierre	1 moulin à manège (chevaux)				
1819	4801	St-Benoît	1 moulin à manège				Ecurie à 12 places pour chevaux de manège
1819	27101	St-André	1 moulin à manège				
1819	27201	St-André	2 moulins à manège (chevaux)				
1820	2901	St-André	1 moulin à manège				
1820	10801	Ste-Marie	1 moulin à manège (chevaux)				
1820	12401	Ste-Marie	1 moulin à manège (chevaux)				
1820	14601	St-Pierre	1 moulin à manège				
1820	31901	St-Pierre	1 moulin à manège (chevaux)				Moulin à manège "en société" car 4° cheval en société au moulin
1821	703	St-Benoît	1 moulin à manège	14,4	5,7	Bardeaux	Séparé du moulin, un bâtiment octogone en charpente pour mettre un manège de 40 pieds (12,8m) de diamètre
1821	22401	St-André	1 moulin à manège				
1821	26901	St-André	1 moulin à manège				
1821	16401	Ste-Suzanne	1 moulin à manège (chevaux)				
1821	19700	Ste-Suzanne	1 moulin à manège (chevaux)				
1821	22500	Ste-Suzanne	1 moulin à manège (chevaux)				
1821	26501	Ste-Suzanne	1 moulin à manège (chevaux)				
1821	26701	Ste-Suzanne	1 moulin à manège (chevaux)				
1821	32601	St-Leu	1 moulin à manège				Selon Chateaufieux, Lossandière monta une sucrerie à manège (mulets) à Petite Ravine ; mais le commandeur mourut (accident ?), la sucrerie disparut dans un incendie, et Lossandière arrêta le sucre.
1821	32801	St-Leu	1 moulin à manège				Selon Chateaufieux, F. Dennemont monta une sucrerie à manège (mulets) à Ravine des Poux ; après la seconde récolte, Dennemont vendit le moulin et "l'usine" à J-B de Villèle.
1822	10901	Ste-Marie	1 moulin à manège (chevaux), axes en fer, traits pour chevaux				
1822	11301	Ste-Marie	1 moulin à manège				
1822	28300	St-Denis	1 moulin à manège				

1823	19701	Ste-Suzanne	Mécanique d'un moulin à manège, "son arbre et ses accolites en bois".			Feuilles	Rotonde au dessus sucrerie (pour l'écoulement du vesou).
1823	11502	Ste-Marie	1 moulin à manège à 8 chevaux, axe en fer, coussinets en cuivre			Paille	Rotonde
1823	20601	Ste-Marie	1 moulin à manège				Rotonde
1823	21400	Ste-Marie	1 moulin à manège				
1823	9300	St-Paul	1 moulin à manège				
1823	6903	St-Louis	1 moulin à manège				Vend les "ustensiles" pour un moulin à manège et à eau.
1824	16905	Ste-Suzanne	1 moulin à manège, manchons de fonte, axes de fer, alluchons de bois				Rotonde
1824	10602	Ste-Marie	2 moulins à manège				
1824	12801	Ste-Marie	1 moulin à manège				
1824	13103	Ste-Marie	1 moulin à manège à mulets				
1824	21800	Ste-Marie	1 moulin à manège				
1824	27401	Ste-Marie	1 moulin à manège (chevaux)				
1825	3901	St-Benoît	1 moulin à manège, manchon, dents en fer, arbre, barres, pièces de support en bois			Paille	Rotonde, avec trottoir en pierres sèches de 40,32 m de circonférence, canal qui conduit le vesou à la sucrerie, en dessous de la maison, sur la contre plateforme, au NO du hangar.
1825	17803	Ste-Suzanne	Moulin en fer en assez mauvais état.				Rotonde.
1825	12603	Ste-Marie	1 moulin à manège				
1825	10902	Ste-Marie	1 moulin à manège en fer				
1825	28001	Ste-Marie	1 moulin à manège (chevaux)				
1825	28301	St-Denis	1 moulin à manège				
1825	10001	St-Paul	1 moulin à manège				
1825	6303	St-Leu	1 moulin à manège				Acheté à Dennemont, remonté chez Villèle.
1825	32701	St-Leu	1 moulin à manège avec 14 bons mulets habitués				
1826	4301	St-Benoît	Cylindres en bois latté fer, alluchons de bois, axes de fer, canal jusqu'à la sucrerie	40		Paille	Rotonde de 40 pieds de diamètre (12,8 m) sur trottoir de pierres sèches, au S ouverture pour cannes, canal en planches jusqu'à la sucrerie, au N de la maison.
1826	17804	Ste-Suzanne	1 moulin à manège				
1826	11604	Ste-Marie	1 moulin à manège				Rotonde.

1826	12402	Ste-Marie	1 moulin de fabrication anglaise					Rotonde.
1826	20604	Ste-Marie	1 moulin à manège avec manchons en fer	13,4				Rotonde.
1826	21301	Ste-Marie	1 moulin à manège à manchons, axe et alluchons en fer			Paille		Rotonde.
1826	5101	St-Denis	1 moulin à manège			Paille		2 rotondes: une désaffectée en haut, "découverte en mauvais état" et "une rotonde couverte en paille dans laquelle il y a un moulin à manège en fer", en bas de l'habitation.
1826	20001	St-Denis	1 moulin à manège					
1827	20605	Ste-Marie	1 moulin avec manchons en fer	12,8				Rotonde.
1827	21101	St-Paul	1 moulin à manège	12,8	12,8	Feuilles latanier		8 chevaux et 4 mulets ; rotonde.
1827	7501	St-Louis	1 moulin à manège					Lambert doit établir une sucrerie avec manège ou pompe à vapeur.
1828	19103	St-Benoît	1 moulin à manège					A l'abandon.
1828	16906	Ste-Suzanne	3 cylindres revêtus manchons en fonte, axe fer, alluchons bois					Rotonde.
1828	10702	Ste-Marie	1 moulin à manège					
1828	10802	Ste-Marie	1 moulin à manège, 1 moulin à vent					
1828	11605	Ste-Marie	1 moulin en fer, à manchons, servante en bois			Paille		Rotonde.
1828	12000	Ste-Marie	2 moulins à manège					
1828	12500	Ste-Marie	1 moulin à manège					
1828	21202	Ste-Marie	1 moulin à manège					
1828	22901	Ste-Marie	1 moulin à manège					
1828	27502	Ste-Marie	1 moulin à manège (chevaux)					
1828	5404	St-Denis	1 moulin à manège					
1828	8101	St-Paul	1 moulin à manège					
1828	27801	St Paul	1 moulin à manège à chevaux					
1828	1500	St-Pierre	1 moulin à manège					
1828	14001	St-Pierre	1 moulin à manège					
1829	26801	St-André	1 moulin à manège (chevaux)					
1829	11401	Ste-Marie	1 moulin à manège					
1829	12103	Ste-Marie	1 moulin à manège					
1829	21302	Ste-Marie	1 moulin à manège à manchons, axe et alluchons en fer					
1829	21601	St-Denis	1 moulin à manège			Paille		Rotonde.
1829	7902	St-Paul	1 moulin à manège					

1829	8102	St-Paul	1 moulin à manège (Bernica)				
1829	8701	St-Paul	1 moulin à manège (chevaux)				
1830	12005	Ste-Marie	ancien moulin à manège, en fer ; moulin à vent en fer nouvellement confectionné avec couronne de rechange				
1830	8002	St-Paul	1 moulin à manège avec cylindres en fer			Feuilles	Rotonde.
1830	21102	St-Paul	1 moulin à manège (chevaux)				8 chevaux à manège + harnais.
1830	24800	St-Paul	1 moulin à manège (chevaux)				
1830	13300	St-Pierre	1 moulin à manège				
1831	5504	St-Denis	1 moulin à manège				Rotonde.
1831	9502	St-Paul	1 moulin à manège en fer avec sa chapelle	12,8		Feuilles	
1832	22201	St-André	1 moulin à manège, 1 moulin à vent en haut à l'Ouest de la maison			Bardeaux	Moulin à manège, dans un bâtiment de 80 pieds (25,6 m) de circonférence, pierre/paille, 2 ouvertures en bas=portes, 3 fenêtres en haut.
1832	13108	Ste-Marie	Ancien moulin à manège.				
1832	5505	St-Denis	1 moulin à manège				Rotonde, 24 mulets ou chevaux.
1832	9601	St-Paul	1 moulin à manège				
1832	6304	St-Leu	1 moulin à manège en bas avec moulin à cannes en fer de 4 CV Fawcet et Cie de Liverpool + tous accessoires en bon état ; 1 moulin à vapeur sur l'établissement du haut.			Paille	Rotonde de 12,8 m de diam.
1833	19602	St-André	1 moulin à manège, cylindres en fer			Paille	Rotonde.
1833	1201	St-Paul	1 moulin à manège				Rotonde de 200 F.
1833	803	St-Louis	1 moulin à manège, 1 moulin à vent			Aloès	
1834	24502	Ste-Suzanne	1 moulin à manège (mules)				
1834	12104	Ste-Marie	1 moulin à manège				
1834	24600	St-Paul	1 moulin à manège, 1 moulin à vapeur				

1834	6305	St-Leu	1 moulin à manège en bas, 1 moulin à vapeur en haut				
1834	7801	St-Louis	1 moulin à manège				Rotonde.
1835	19104	St-Benoît	1 moulin à manège, 1 moulin à vent				En très mauvais état.
1835	12106	Ste-Marie	1 moulin à manège				
1835	28205	Ste-Marie	1 moulin à manège (mules)				
1835	9503	St-Paul	1 moulin à manège (mules)				
1835	9702	St-Paul	1 moulin à manège				
1835	21103	St-Paul	1 moulin à manège				8 chevaux de manège
1835	25201	St-Paul	1 moulin à manège				
1835	30002	St-Paul	1 moulin à manège				
1835	22602	St-Louis	1 moulin à manège (mules)				
1836	20606	Ste-Marie	1 moulin à manège	16		Paille	Rotonde "non achevée ni fermée, destinée à y placer un moulin à manège pour manipuler les cannes" au NE de la maison.
1836	1301	St-Paul	1 moulin à manège				
1836	7903	St-Paul	2 moulins à manège				14 mulets.
1836	8501	St-Paul	1 moulin à manège				
1836	9203	St-Paul	1 moulin à manège				
1836	29902	St-Paul	1 moulin à manège				
1836	30103	St-Paul	1 moulin à manège				
1837	4902	St-Benoît	1 moulin à manège				
1837	5201	St-Denis	1 moulin à manège de la force de 4 CV				
1837	32301	St-Denis	1 moulin à manège				
1838	3403	St-Benoît	1 moulin à manège	8,64	8	Bardeaux	Besoin de réparations ; rotonde de 9,6 m de diamètre.
1838	19105	St-Benoît	1 moulin à manège ; 1 moulin à vent				A réparer.
1838	12006	Ste-Marie	1 moulin à manège ; 1 moulin à vent				
1838	12203	Ste-Marie	1 moulin à manège				
1838	6704	St-Leu	1 moulin à manège				
1839	7904	St-Paul	1 moulin à manège				
1839	8103	St-Paul	1 moulin à manège				
1839	24802	St-Paul	1 moulin à manège (mules)				
1839	30501	St-Paul	1 moulin à manège				
1840	28302	St-Denis	1 moulin à manège				
1840	32302	St-Denis	1 moulin à manège				
1840	10002	St-Paul	1 moulin à manège avec cylindres et rouets en fer=7500 F				Rotonde en assez mauvais état.
1841	1205	St-Paul	1 moulin à manège				

1841	1302	St-Paul	1 moulin à manège	.	.	.	.
1841	24801	St-Paul	1 moulin à manège	.	.	.	.
1841	6306	St-Leu	1 moulin à manège en bas, 1 moulin à vapeur en haut	.	.	.	.
1841	6503	St-Leu	1 moulin à manège	.	.	.	.
1842	12008	Ste-Marie	1 moulin à manège avec moulin en fer et couronne de rechange ; 1 moulin à vent avec moulin en fer et couronne de rechange	.	.	.	.
1842	24702	St-Paul	1 moulin à manège	.	.	.	.
1846	11005	Ste-Marie	1 moulin à manège	.	.	.	.



La répartition géographique des moulins à manège oppose encore 5 communes du Nord Nord-Est, qui rassemblent 83 mentions sur 139 (à peu près 60 %), l'Ouest, pour sa part en détenant 43 (30 %) ; le Sud n'a semble-t-il que très peu utilisé les manèges, pour l'essentiel à Saint-Pierre. Au-delà de cette répartition à larges traits, en réalité s'opposent de manière spectaculaire deux communes qui ont surtout utilisé des manèges : Sainte-Marie (41 mentions, soit 29,4 % des mentions) et Saint-Paul (36 mentions, soit 25,9 %). Chacune de ces communes utilisa les manèges pour des raisons différentes : Sainte-Marie, du fait de l'inflation des usines que la commune connut, le manège étant le plus rapide et le plus simple moyen de produire du sucre, le coût des mules étant sans doute, on l'a vu, compensé par une surexploitation des animaux ; Saint-Paul, commune très étendue, du fait des difficultés d'accès à l'eau, et d'un démarrage sucrier plus tardif.

Mais ici, la répartition géographique s'éclaire de la répartition chronologique. On s'aperçoit en effet, que dans une tendance générale à la baisse (46 mentions entre 1818 et 1825 ; 39 entre 1826 et 1830 (soit 61 % jusqu'en 1830) ; 24 entre 1831 et 1835 ; 22 entre 1836 et 1840 ; 8 entre 1840 et 1848), les régions utilisant les manèges se succèdent : entre 1818 et 1830, le Nord et l'Est mentionnent 61 manèges (dont 31 à Sainte-Marie) contre 24 à l'Ouest et au Sud (11 à Saint-Paul). Mais de 1831 à 1848, les équilibres s'inversent : il n'y a plus que 21 mentions pour le Nord et l'Est (baisse des 2/3), alors que l'Ouest et le Sud mentionnent 32 manèges, ce qui fait d'ailleurs une augmentation par rapport au premier chiffre. On peut lire dans cette évolution un certain retard technique, ou capitalistique de l'Ouest et du Sud, qui s'accommodent encore des manèges, alors qu'ils disparaissent au Nord et à l'Est, remplacés par les moulins à vapeur. Enfin, on signalera qu'à la différence des moulins à eau, les manèges disparaissent de manière presque complète après 1840, preuve qu'il s'agit d'un moyen technique désormais obsolète, le rendement de ce moteur ne pouvant que difficilement augmenter (le fait d'attacher des animaux supplémentaires ferait tourner le moulin plus vite, mais, outre que le prix de revient du manège augmenterait de manière insupportable, la canne n'en serait pas mieux broyée, l'expression du jus dépendant de la pression, et non de la vitesse de rotation des cylindres qui, souvent, tournaient trop vite). Si bien qu'à Bourbon, l'opinion de Moreno Fragnals pourrait être nuancée : il est peu probable que les manèges et les moulins à vapeur aient fait jeu égal.

Comme pour les moulins à eau, 26 usines présentent plusieurs occurrences de moulin à manège, ce qui permet d'avoir une idée de la longévité des choix techniques. A la différence des moulins à eau, la longévité semble beaucoup plus courte, seules 9 usines ont utilisé les

manèges pendant 10 ans ou plus<sup>973</sup>. Le manège de l'usine n° 222 a été doublé d'un moulin à vent en 1832 ; celui de l'usine n° 283 s'est dégradé ; ceux des usines n° 206 et n° 63<sup>974</sup> ont au contraire été entretenus, et reconstruits en 1836. L'usine n° 191 a connu une évolution particulière : le moulin à manège, à l'abandon en 1828, a été doublé par un moulin à vent en 1835, mais a continué à servir, bien qu'étant décrit comme « *en très mauvais état* », et « *à réparer* ». Sur l'usine n° 120, le manège était un choix délibéré car en 1828, il y avait en avait deux ; il fut également doublé par un moulin à vent en 1830, où il est dit « ancien », mais en 1842, il semble avoir été refait, à tout le moins entretenu.

Peu de moulins à manège ont été doublés par d'autres moteurs. Cela n'arrive pas avant 1828<sup>975</sup>, et ne concerne au total que 7 moulins. Le doublement se produit au début des années 1830 (entre 1830 et 1834), lorsque les sucriers sont forcés d'augmenter leur capacité du fait du marasme. Il est significatif que dans 5 cas, le moulin à manège est doublé par un moulin à vent, qui utilise une source d'énergie gratuite, mais intermittente, ce qui en dit long sur les capacités financières de ces sucriers. Dans les deux autres cas, le manège est doublé par une pompe à vapeur, encore faut-il, ici, souligner qu'un des deux cas est celui de l'usine Villèle (n° 63), où la configuration de l'habitation, perpendiculaire au rivage et très allongée, imposait la mise en place de deux moulins. On peut avancer que si un nombre aussi limité de moulins à manège a été doublé, c'est qu'ils ont été carrément remplacés par des machines à vapeur, du moins quand la sucrerie ne fermait tout bonnement pas.

Les indications techniques sont maigres, car ces mécaniques simples étaient parfaitement connues. On fera cependant deux remarques. En premier lieu, c'est que ce sont les chevaux qui ont été employés à l'origine à ces manèges, et non les mules, et ce jusqu'en 1830 ; à cette date, les mentions de chevaux disparaissent, et les manèges sont entraînés par des mules, parfois des mulets. Quels que soient les animaux employés, ils devaient faire l'objet d'un dressage spécial, et étaient conduits par un esclave spécialiste. On soulignera aussi, comme pour les moulins à eau, et à la même date, que le fer prend de plus en plus de place dans ces mécaniques, et qu'à partir de la fin des années 1830, les mentions de la présence de pièces de rechange apparaissent : les sucriers sont devenus soucieux de la maintenance, ils doivent éviter autant que possible une interruption de leur travail, ils ont

<sup>973</sup> Les usines n° 222 à Saint-André (1818-1832) ; n° 140 à Saint-Pierre 1818-1828) ; n° 283 à Saint-Denis (1822-1840) ; n° 206 à Sainte-Marie (1823-1836) ; n° 63 à Saint-Leu (1825-1841) ; n° 191 à Saint-Benoît (1827-1838) ; n° 120 à Sainte-Marie (1828-1842) ; n° 81 à Saint-Paul (1828-1839) ; n° 79 à Saint-Paul (1829-1839).

<sup>974</sup> L'habitation de Villèle (n° 63) est une des rares habitations de Bourbon à compter deux établissements, l'un dans les hauts (vapeur), l'autre dans les bas (manège).

intégré, sous la pression des circonstances, les impératifs de la productivité et de la concurrence, ils les ont intégrés de manière pratique, et non théorique.

- Architecture : la « rotonde » :

L'architecture des manèges, caractéristique, n'est évoquée, voire décrite, que jusqu'au début des années 1830 : les mentions s'espacent ensuite, car cette architecture simple était également bien connue. Il s'agit dans la majorité des cas d'une « rotonde », d'un bâtiment rond (ou octogonal) qui abrite le moulin. Cette structure légère, la plupart du temps en bois et couverte de paille, feuilles, aloès (choka), rarement de bardeaux (3 fois), semble avoir souffert des « coups de vent » et de l'usure : les dernières mentions font état de dégradations et de réparations nécessaires. Une de ces structures est en pierres. A deux reprises on évoque une disposition qui devait cependant être générale : un « trottoir de pierres sèches » sur lesquels les animaux trottaient en rond (ill. 61). Les mesures des rotondes sont données le plus souvent par leur diamètre, qui varie de 9,6 m à 12,8 m (40 pieds), parfois par la circonférence (de 25,6 m à 40 m). Ces manèges, comme on le signale, étaient situés d'ordinaire au-dessus des sucreries, et le vesou, extrait des cannes, tombait sur une table d'où il s'écoulait, par un canal, directement jusqu'à la sucrerie. Ces édifices restent très rudimentaires, voire rustiques, et ils renvoient à ceux du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle antillais. On ne trouve pas trace à Bourbon des progrès que connurent ces moulins dans la zone caraïbe, en particulier l'édification de bâtiments à deux niveaux, celui du bas servant à l'alimentation des rolles en cannes, celui du haut à la traction animale<sup>976</sup>.

La diffusion rapide du moulin à manège a permis l'essor immédiat de l'industrie sucrière à Bourbon, par sa rapide mise en place, sa technique simple, son architecture simplifiée. Il pouvait être installé partout, n'ayant même pas les besoins en eau de la machine à vapeur. Il avait aussi un autre avantage : à la différence du moulin à eau, en cas d'accident, il pouvait être arrêté immédiatement. Restait son coût à l'entretien, et le fait que sa puissance ne pouvait être que difficilement augmentée : il illustre une étape archaïsante de la sucrerie de Bourbon, qui disparaît presque entièrement à la fin des années 1830.

d) Les moulins à vent :

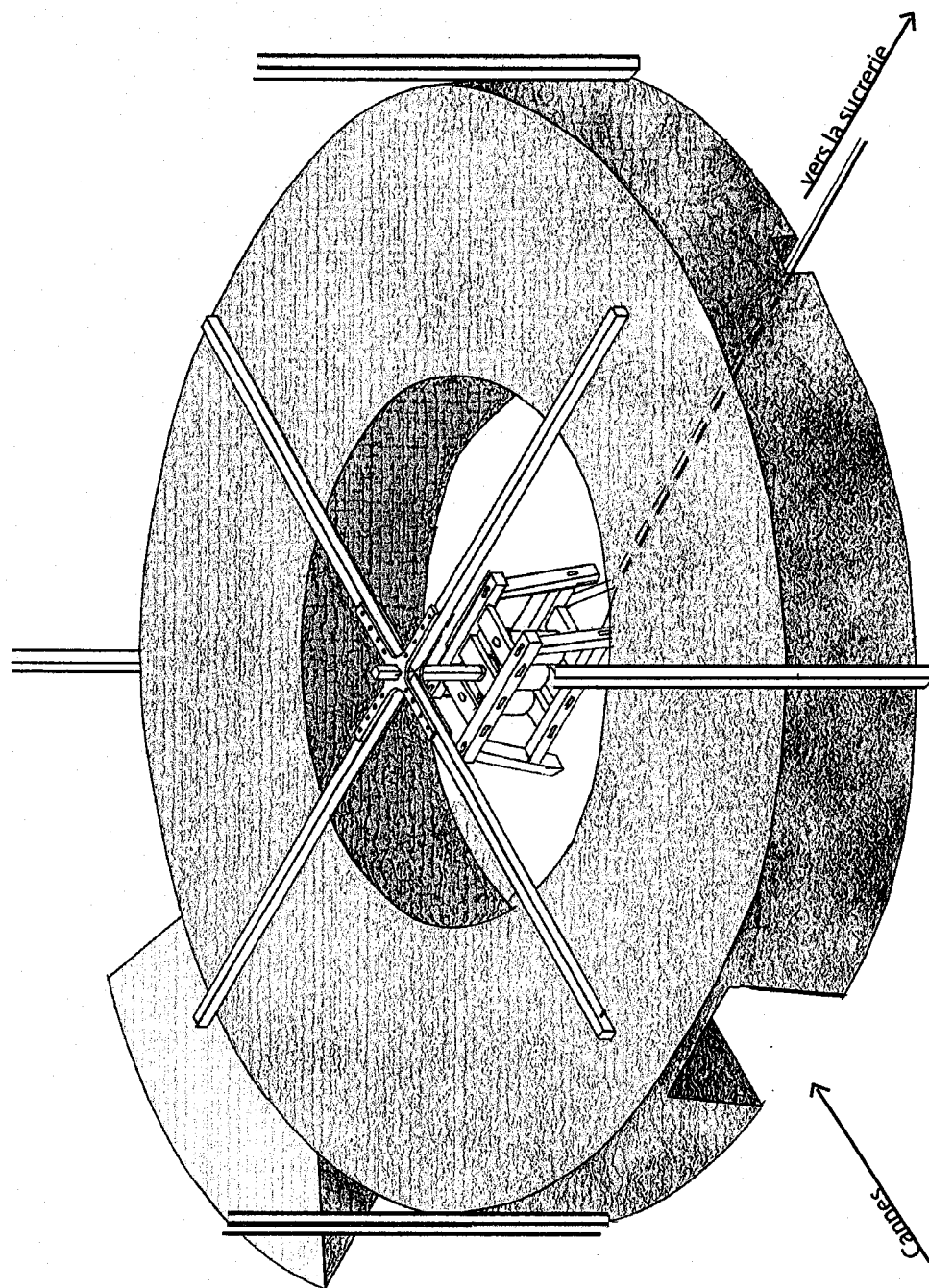
---

<sup>975</sup> Un des actes concernant l'usine n° 108 précise que le manège, installé au bord de la mer, fait fonctionner une pompe, et non un moulin à sucre.

<sup>976</sup> Voir là-dessus : Denise et Henri Parisi « Le siècle du sucre à Saint-Martin français », *Bulletin de la société d'histoire de la Guadeloupe*, n° 99-102, 1994, p. 114 ; Danielle Bégot, Mireille Mousnier, « Usines et habitations-sucreries de Guadeloupe et de Martinique (XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) : bilan de trois années d'un inventaire régional », *L'archéologie industrielle en France*, CILAC, n° 16, décembre 1987, p. 38.

## Illustration 61

Restitution d'un moulin à sucre à manège de Bourbon.



Sous la rotonde, les animaux trottent sur un "trottoir de pierres sèches" ; les cannes sont amenées par une ouverture ; le vesou s'écoule jusqu'à la sucrerie par un canal en planches (n. 39, n° 43).

Ce type de moulin joua dans la zone caraïbe un rôle essentiel dans le développement de l'industrie sucrière. A Bourbon, il ne fut que d'un usage rare et d'une utilité souvent secondaire.

- Sucre et moulin à vent :

Les premiers moulins à vent pour la canne furent installés à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle dans les Antilles anglaises et françaises, mais en petit nombre : le père Labat n'en mentionne que deux, et ne fournit pas de description<sup>977</sup>. Ils ne se répandirent qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, sur les côtes Est exposées au vent et dans les régions sèches, assez peu en Martinique sauf au Sud, plus largement à Grande Terre et Marie Galante en Guadeloupe<sup>978</sup>. Leur diffusion traduisit en réalité une entreprise de modernisation des moulins ; se substituant souvent aux manèges (que l'on conservait cependant en second moulin, ou moulin de secours), les moulins à vent permirent alors d'améliorer la production sucrière, et de rivaliser avec le Brésil.

La technologie de ces moulins n'était pas plus complexe que celle des moulins à manège. Le dispositif de broyage était relié par un grand axe vertical à l'axe de rotation des ailes sur lequel il s'engrenait selon les mêmes principes que les manèges. En Guadeloupe, où ces moulins ont été étudiés par le père Barbotin<sup>979</sup>, le moulin se terminait par une charpente orientable qui glissait, sous la poussée de 5 ou 6 hommes, sur un chemin de bois que l'on graissait : cela permettait d'orienter les ailes selon les vents dominants (moulin à calotte ; ill. 62 a et b).

Rien de comparable à Bourbon, où les rares moulins à vent sont construits « selon la coutume du pays », dit un acte, « placés dans une vaste tour en pierre, construite en forme de cône tronqué », comme le précise Lancastel<sup>980</sup> : il est établi qu'aucun des moulins ne fut équipé de cette charpente mobile<sup>981</sup>, comme il est normal pour des constructions qui ne jouèrent le plus souvent que le rôle de moteur d'appoint.

- Un exemple bourbonnais :

<sup>977</sup> Sauf pour un modèle de moulin à ailes de bois verticales, qu'il appelle « portugais », c'est-à-dire utilisé par les Portugais au Brésil.

<sup>978</sup> En 1729, il y avait 10 moulins à vent en Martinique pour 448 moulins ; en 1748, 349 moulins à vent à la Barbade sur 398, 209 à Antigua ; en 1760, selon Burke, les moulins étaient le plus souvent à vent aux Antilles anglaises, Alice Piffer Canabrava, *opus cit.*, p. 131 ; en 1826, la Martinique n'utilise que 6 % de moulins à vent, mais la Guadeloupe 42,4 % (soit 252), Danielle Bégot, Mireille Mousnier *art. cit.*, p. 18.

<sup>979</sup> RP Maurice Barbotin, *Les moulins de Marie Galante*, Publications de la société d'histoire de la Guadeloupe, 1975, 26 p.

<sup>980</sup> Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon*, *opus cit.*, p. 147.

<sup>981</sup> Malgré la maquette du Muséum de Stella qui renvoie, comme d'ailleurs les autres, à des procédés de broyage et de fabrication du sucre bien plus antillais que bourbonnais, ni moulin à calotte tournante, ni non plus à cabine tournante !

## Illustration 62

a) Moulin à vent d'Antigua - 1823 - Clark.



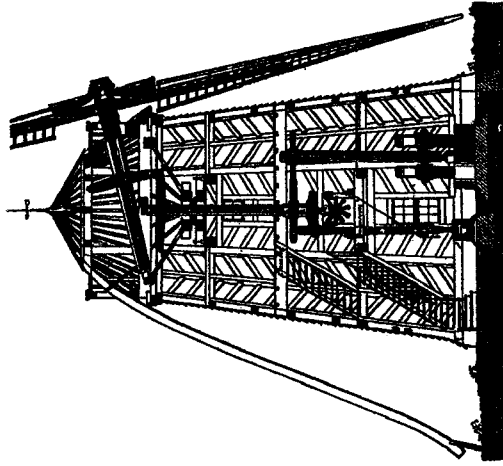
Moulin à sucre à vent et à calotte tournante, qui permet l'orientation des ailes.

c) Moulin à vent du Chaudron - 1827 (cl. auteur).



Ce moulin fut construit en tant que moteur d'appoint, alors que l'usine disposait depuis dix ans d'une machine à vapeur. Le moulin ne possédait pas de calotte tournante.

b) Moulin à vent de Halette - 1830.



Coupe d'un moulin à vent à calotte tournante du constructeur français Halette, qui produisit du matériel sucrier.

Le seul témoignage un peu fourni sur les moulins de Bourbon concerne celui du Chaudron (ill. 62 c). Alors que l'usine du Chaudron utilisait la vapeur depuis dix ans (1817), le nouveau propriétaire, Fréon, ajouta un moulin à vent<sup>982</sup>, un cartouche portant la date 1827 sur le moulin, et le témoignage des actes le confirment. L'acte de vente de 1833 le cite pour la première fois et le situe : « *derrière la pompe à feu est un moulin à vent monté dans un bâtiment de forme ronde* »<sup>983</sup> ; l'inventaire de 1840 parle « *d'une tour en maçonnerie contenant un moulin à vent complet pour brasser les cannes en assez bon état* » ; l'acte d'adjudication de 1843 n'en parle pas<sup>984</sup>, mais il est cité sur la feuille de recensement de Thomy Lory (un des propriétaires du Chaudron) en 1844 : sans doute a-t-il été irrémédiablement dégradé par le terrible cyclone de cette année-là<sup>985</sup>. L'inventaire de 1848 ne parle déjà plus que « *d'une tour d'un ancien moulin à vent en mauvais état, ayant à sa base, quinze mètres environ de diamètre* »<sup>986</sup>.

Ce moulin à vent, l'un des rares qui aient été construits à Bourbon (au plus 8 disent les statistiques générales, 9 selon les statistiques municipales) avait ses ailes orientées dans le sens des vents d'Est dominant. C'est qu'à la différence des Antilles, le moulin à vent du Chaudron n'est qu'un moteur d'appoint, et ne servait que par vent favorable. Situé à quelques mètres du bâtiment à pompe, il est alors doté d'un moulin à canne dont le vesou emprunte les mêmes canalisations que celui du moulin de la pompe à feu.

Ce moulin a dû néanmoins représenter un investissement considérable, et poser un certain nombre de problèmes techniques, en particulier pour le montage des pierres en tronc de cône. Il n'y a pas grand mystère à comprendre pourquoi Fréon le fit édifier : le moulin à vent représentait la seule possibilité d'économiser la pompe (son combustible surtout), voire

982 Contrairement à ce qu'écrit un dictionnaire récent, le moulin à vent a suivi la vapeur au Chaudron, et non l'inverse (Christian Barat, René Robert, *Dictionnaire illustré de La Réunion*, Diffusion culturelle de France, 1991), affirmation reprise par Sudel Fuma qui écrit : « *C'est pourquoi les propriétaires suppriment les moulins à vent en les remplaçant par des moulins à vapeur* », Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre, opus cit.*, p. 34.

983 ADR 3 E 1071.

984 ADR 4 Q 555 n° 6225.

985 *L'ami de la religion et du roi : journal ecclésiastique politique et littéraire*, vol. 121, avril-juin 1844, Paris, librairie ecclésiastique d'Ad. Le Clère et Cie, pp. 525-526.

986 ADR 3 E 698. L'inventaire de 1850 qui le décrit comme un « *bâtiment en forme de rotonde, construit en pierre et couvert en bardeaux* », précise qu'il sert désormais « *d'écurie et le haut de pigeonnier* » ; ni l'acte de 1877, ni celui de 1896 ne le mentionnent ; il est évoqué une dernière fois par l'acte de vente de 1905 : « *un ancien moulin à vent en pierres dont la couverture est en mauvais état ; adaptée à cette construction se trouve la cloche* », vol 758 n° 9766 ; la tour du moulin demeure encore aujourd'hui, tour tronconique de pierres, montées sans crépi, de neuf mètres de haut et d'un diamètre à la base de neuf mètres. Cette tour à moitié prise dans la végétation, très dégradée et sans couverture, est percée de trois portes dont deux sont voûtées et bouchées. La date de construction, 1827, peut être lue sur un cartouche gravé sur la clef de voûte de la porte Ouest ; un autre cartouche, d'une porte basse et rectangulaire, renforcée par une travée de fonte, orientée au Nord-Est, porte un

d'augmenter la capacité ; dans cette dernière hypothèse, qui n'était pas la principale, le remplacement de la Fawcett 6 CV par une pompe plus puissante n'était pas envisageable pour un sucrier déjà endetté par l'achat de l'habitation et des terrains voisins ; le manège ne réussissait pas non plus cette gageure (prix des mules, à l'achat, à l'entretien, au remplacement), quant à la force motrice de l'eau, elle était trop rare à Bourbon. La machine à vapeur pouvait reposer quand le vent soufflait ; le moulin à vent suppléait aux pannes éventuelles de la pompe. En 1829, Lescouble, en visite au Chaudron, note que «*le moulin à vent allait et fournissait parfaitement. On n'a pas eu besoin de la machine à vapeur, qui va aussi parfaitement*»<sup>987</sup>. Dans tous les cas l'édification du moulin a correspondu à un impératif de productivité.

Comme la pompe, l'existence du moulin amène une qualification de la main d'œuvre servile ; ainsi rencontre-t-on dans les recensements au Chaudron jusqu'en 1850 un ou deux esclaves voiliers, chargés de coudre ou réparer les ailes du moulin. Le moulin n'a fonctionné qu'une quinzaine d'années : sans doute fut-il endommagé par un cyclone, mais il n'était plus indispensable, car on l'aurait réparé.

- Recensement des moulins à vent de Bourbon :

Indépendamment de l'exemple du Chaudron, les actes nous fournissent des données complémentaires sur ce type de moulin (Tableau XXX). Comme pour les autres types de moteurs, le dépouillement des actes laisse voir une distorsion entre le chiffre des statistiques officielles et celui de notre enquête. Au-delà du nombre de 9 moulins à vent, qui est celui des installations ayant fonctionné en même temps, ce sont en réalité 14 moulins à vent au moins qui furent construits et utilisés à Bourbon. Ce nombre ne représente cependant que 5,1 % de l'ensemble des moulins.

Ces moulins apparaissent pour l'essentiel à la fin des années 1820<sup>988</sup>, période où les sucriers semblent pris dans le dilemme de Fréon : faire des économies d'entretien d'animaux (usine n° 120, 1830 : le moulin se substitue au manège), de combustible, tout en augmentant la capacité, pris qu'ils sont par l'enthousiasme, bientôt le mirage, de la canne. La localisation de ces moulins est sans surprise<sup>989</sup> : pour l'essentiel sur la côte au vent (8 de Sainte-Marie à Saint-Benoît), auxquels on ajoutera les moulins situés dans les zones touchées aussi par les

---

signe mystérieux. Il s'agit sans conteste d'un, ou du plus vieux bâtiment de ce type à La Réunion, et à ce titre, il mériterait d'être restauré.

<sup>987</sup> Lescouble, *Journal, opus cit.*, 12/08/1829, p. 819.

<sup>988</sup> A l'exception du moulin de l'usine Sicre et Fréon, n° 108, qui semble avoir été, dès l'origine, un moulin à vent.



TABLEAU XXX - Les moulins à vent des sucreries de Bourbon

Année	N° usine	Commune	Descriptif moulins	Long.	Larg.	Matériau	Couv.	Descriptif bâtiment moulin
1820	10800	Ste-Marie	1 moulin à vent	.	.	.	.	.
1824	22200	St-André	1 moulin à vent	.	.	.	.	.
1825	10702	Ste-Marie	1 moulin à vent	.	.	.	.	"Sucrerie alimentée par l'eau de la rivière des Pluies prise au pied d'un cap qui se trouve à l'endroit où la ravine à Cadet se jette dans la rivière, au moyen d'un moulin à vent placé sur le cap dont s'agit" (22 K. 150).
1827	10404	Ste-Marie	1 moulin à vent de 4CV	7,68	7,68	Pierre	.	Tour du moulin à vent de 11,52 m de haut, en pierres piquées à chaux et à sable ; épaisseur des murs 0,64 m.
1828	17605	Ste-Suzanne	1 moulin à vent	.	.	.	.	.
1828	10801	Ste-Marie	1 moulin à vent	.	.	.	.	.
1828	19103	St-Benoît	1 moulin à vent	.	.	.	.	Très mauvais état
1830	12005	Ste-Marie	Moulin en fer nouvellement confectionné (moulin à vent) avec couronne de rechange.	.	.	Pierre	.	Une tour d'un nouveau moulin à vent ; ancien moulin à manège.
1832	22201	St-André	1 moulin à vent	.	.	Pierre	Bardeaux	Moulin à vent à 4 ailes, rond, en bas 2 ouvertures, en haut 1fenêtre au N ; l'usine a été endommagée par le cyclone.
1833	10405	Ste-Marie	1 moulin à vent	.	.	.	.	Alizart et Liévrin, les vendeurs, font enlever le moulin à vent.
1833	10802	Ste-Marie	1 moulin à vent ; axes en fonte dont un cassé.	.	.	Pierre	Bardeaux	Moulin à vent en pierres, rond ; ailes à remplacer.
1833	5303	St-Denis	Moulin à vent 0 3cylindres de 0,96 m / 8 pouces, en fer.	8,32	8,32	Pierre de taille	Bardeaux	Usine du Chaudron ; moulin à vent (1827) de 9,6 m de haut, roue et engrenages de rechange, bon état, ailes et voiles rechange.
1833	21602	St-Denis	1 moulin à vent	.	.	Bois	Feuilles	.
1835	5304	St-Denis	Moulin du moulin à vent de 4CV.	.	.	.	.	.
1833	803	St-Louis	1 moulin à vent	.	.	Bois	Aloès	Moulin à vent, pierres/bardeaux, avec ses ailes ; 1 porte vers la mer, 1 porte vers la montagne ; 2) moulin à manège.
1835	19104	St-Benoît	1 moulin à vent	.	.	.	.	"Eléments d'une sucrerie qui consistent en un moulin à manège, un moulin à vent avec mécanique du pays et quelques usines, mais le tout en très mauvais état et ne pouvant être considéré, ainsi qu'il a été dit, que comme éléments ou matériaux à utiliser pour une sucrerie".

1836	22901	Ste-Marie	1 moulin à vent à "cylindres de forte dimension, les cadres inférieurs, la chapelle, la servante, l'arbre, le grand et le petit rouet très bien liés et ajustés";			Pierre	Paille	"Moulin à vent en bois (sa mécanique), nouvellement mis en état de manipulation, construit solidement et selon la forme ordinaire, tour de dimension proportionnée au moulin, dégradée à la partie Est, mais contraint à cette dégradation pour faciliter l'élévation des ailes du moulin, auxquelles il n'avait pas été donné une inclinaison suffisante"; "le moulin est insuffisant en raison de son moteur".
1836	23002	St-Denis	1 moulin à vent			Pierre		"Tour solidement construite où il y avait un moulin à vent qui a été enlevé".
1838	19105	St-Benoît	1 moulin à vent					A réparer ; un moulin à manège.
1838	10803	Ste-Marie	1 moulin à vent					(Un autre moulin à vapeur, au moins depuis 1835).
1840	10804	Oui		6,4	5,12		Bardeaux	Il y a aussi une tour contenant anciennement un moulin à vent, avec cylindres canelés servant à broyer le noir animal.
1840	23003	St-Denis	1 moulin à vent					
1840	15306	St-Pierre	1 moulin à vent					
1842	10703	Ste-Marie	1 moulin à vent					(Et un moulin à eau)
1842	12008	Ste-Marie	1 moulin à vent, moulin en fer avec couronne de rechange.			Pierre		(1 moulin à manège).
1843	5306	St-Denis	1 moulin à vent	9,3	8,25	Pierre	Bardeaux	9,5 m de haut ; au N 1 fenêtre, au S 1 porte à deux battants, à l'E 1 fenêtre, à l'O 1 porte et 2 fenêtres.
1846	10704	Ste-Marie	1 moulin à vent					

alizés, Saint-Denis (3 moulins), Saint-Pierre et Saint-Louis (1 moulin dans chacune de ces communes) ; il est significatif qu'aucun n'ait été repéré sur la côte sous le vent de Saint-Paul à Saint-Leu. Sept de ces moulins à vent ont doublé d'autres moulins, à manège ou à vapeur pour l'essentiel<sup>990</sup>.

Pour cinq moulins nous avons plusieurs mentions qui permettent d'étudier leur longévité, et de remarquer qu'ils furent en usage jusqu'aux années 1840, rarement la fin de cette décennie. Si le moulin représentait un investissement considérable, une fois bâti, en pierres, il devenait rentable du fait de la gratuité de son énergie, le vent, du moins, tant qu'ils lui résistaient. Certains moulins en effet semblent s'être rapidement dégradés, sans doute sous l'effet de « coups de vent », c'est-à-dire de cyclones, et l'on a répugné à les réparer (n° 191 par exemple) : les réparations devaient être onéreuses, mais le bâtiment d'un moulin à vent désaffecté était souvent récupéré pour un autre usage (écurie au Chaudron, broyage du noir animal sur l'usine n° 108).

Les actes ne fournissent presque aucun élément sur les mécanismes qui sont dits « du pays ». On ne note qu'une mécanique en bois (n° 229, 1836), système qui fut cependant employé en Europe encore au début du XIX<sup>e</sup> siècle, et, entraînant des pertes d'énergie dans les transmissions, limitait la productivité du moulin<sup>991</sup>. Mis en place à la fin des années 1820 ou au début des années 1830, les moulins à vent de Bourbon comportent déjà un certain nombre de pièces de métal, fer ou fonte, surtout en ce qui concerne les pièces essentielles et fragiles (axe, couronne<sup>992</sup>). On remarque parfois la présence de pièces de rechange. A deux reprises, on mentionne quatre ailes, ce qui caractérise les moulins simples. On citera également un « moulin à vent » installé au-dessus d'un puits du Chaudron, pour faire monter l'eau : il s'agit d'une structure évidemment différente, de petite taille, peut-être en métal.

- Architecture :

En ce qui concerne l'architecture, elle semble uniforme : le moulin est une tour, dont la hauteur varie entre 9,5 m et un peu plus de 11 m. A l'exception d'un moulin à Saint-Denis, ils sont tous construits en pierre, ce qui était une nécessité vu la hauteur, le type de mécanique, et les efforts que la structure subissait (cela d'ailleurs aggravait le coût), et sont couverts généralement en bardeaux (sauf un, en paille). Aucune mention de charpente sommitale mobile, mais le rappel que l'axe, pour offrir une meilleure efficacité au vent, était incliné ;

---

<sup>989</sup> A l'exception du moulin Boiscourt (n° 107), les moulins à vent ne sont pas forcément sur des hauteurs, le régime des vents au moment de la coupe étant établi dans les bas.

<sup>990</sup> Usines n<sup>os</sup> 8, 53, 107, 108, 120, 191, 222.

<sup>991</sup> Maurice Daumas, *Histoire générale des techniques, opus cit.*, t. 3, p. 3.

l'inclinaison semble d'ailleurs, dans un cas (n° 229), avoir été déterminée de manière empirique. On peut conjecturer que la solution qu'ils représentaient ne fut que temporaire, soit que les usines qui les employaient aient fait faillite, soit qu'ils aient été en fin de compte remplacés par d'autres moteurs.

Les moulins à vent sont donc restés des réalisations rares. Leur utilisation, même temporaire, montre en tout cas la souplesse des conceptions des usiniers, et leur sensibilité, à partir de la fin des années 1820, aux impératifs du capitalisme : économie, rentabilité, productivité, à l'image des entrepreneurs de la bourgeoisie européenne. Il n'en reste pas moins que ces moulins sont des sortes d'intrusions dans une configuration technologique locale<sup>993</sup>, et ne font pas véritablement partie de la culture technique de Bourbon, à la différence de la machine à vapeur.

### C) La rupture du moulin à vapeur :

Avec les moulins à vapeur nous abordons une question qui touche une des originalités profondes de l'industrie sucrière à Bourbon : l'adoption, assez précoce, et la diffusion rapide de la machine à vapeur.

#### 1) Rappel sur la vapeur et le sucre : les premiers essais de moulins à vapeur en Amérique :

Il n'est pas inutile d'éclairer les rapports qu'ont entretenus, dès la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, la machine à vapeur et le sucre. Contrairement à ce qu'on lit ici et là, Bourbon n'a pas été la première colonie à utiliser, pas même à expérimenter la machine à vapeur pour entraîner un moulin à cannes. De précoces tentatives eurent lieu au début de la révolution industrielle, à la Jamaïque, dans le boom sucrier que connaissait alors l'île, à partir de 1768. La première fut l'œuvre de John Stewart, alias Robert Rainey, qui avait pris en 1766 un brevet pour une machine à vapeur<sup>994</sup>, et qui la convoya par bateau et l'installa sur *Greenwich plantation* (ill. 63). Le moulin à vapeur aurait fonctionné peu de temps, et n'entra pas dans les

<sup>992</sup> Pignon denté en forme de couronne.

<sup>993</sup> Il y eut quelques autres moulins à vent à Bourbon, en particulier à Saint-Pierre, où les deux moulins souvent cités sur les pas géométriques, appartenant à K/Véguen, étaient des moulins à blé ; la plupart du temps, cependant, les moulins à blé, parfois même à maïs, étaient des moulins à eau.

<sup>994</sup> Brevet n° 859 pour une « *Machine which performs its operations by the Power of such common Fire Engines as are used for raising water out of mines, which he apprehends will answer all the purposes of Wind, Water and Horse Mills* » (machine qui exécute ses opérations par le pouvoir de pompes à feu aussi ordinaires que celles qui servent à évacuer l'eau des mines, qui, pense-t-il, pourra remplir tous les rôles des moulins à vent, à eau, et à chevaux) ; en 1767 Stewart édita un prospectus présentant un moulin à vapeur spécialement conçu

Prospectus de John Stewart pour un moulin à cannes à vapeur - 1767.

A  
**D E S C R I P T I O N**  
 OF A  
**Machine or Invention**  
**To Work MILLS,**  
 By the Power of a FIRE - ENGINE,  
 But particularly useful and profitable in  
 Grinding SUGAR - CANES,

As it will Grind more than a Wind-Mill, and a Cattle Mill usually do, without any Expence of Fuel, more than is consumed in boiling the Sugars. By which it appears, there may be saved upwards of £600 Yearly, in every Estate which employs Eight or Ten Coppers; besides many other Advantages.

And in New Estates may be saved from £1200, to £1500, in the first Expence of Building the Mills, and purchasing the Cattle, &c. Beside many other Advantages.

Which ENGINE, MACHINE, and SUGAR-MILL, may be set up to Work in Twelve or Fifteen Days Time.

TO WHICH IS ANNEXED

A Plan of a Fire Engine, the said Machine,  
and a Sugar Mill and a Boiling House.

With an **A P P E N D I X.**

Which shews, in a few PAGES,

The Utility of the said Invention, and Answers and Explains every Objection or Doubt of it answering the Design which the Writer has heard of.

Also a calculation of the Power of Cattle in Grinding Canes, and the Power of FIRE ENGINES in the same, with References to the said Description.

By the King's Patent to JOHN STEWART.

Title page of Stewart's pamphlet (1767)

mœurs. En 1769, Dugald Clark (plantation *St. Thomas in the East*, Jamaïque) prit aussi un brevet pour un moulin à canne à vapeur équipé de trois cylindres verticaux, puis ce fut Wickes Skurray en 1773, et Josias Robins, qui monta un moulin à vapeur sur l'établissement de John Cozens<sup>995</sup>, mais ces tentatives furent sans lendemain.

Un essai avait eu lieu aussi à Saint-Domingue, dès 1768, sur la plantation Galbaud du Fort : un colon, Bineau, mit au point une pompe à feu « *pour donner le mouvement au moulin par elle-même, sans devoir faire usage de la force de quelque bétail que ce soit* »<sup>996</sup>, mais l'essai définitif devant l'intendant fut repoussé de deux mois<sup>997</sup>.

La première utilisation durable eut lieu, selon une relation de Alexandre de Humboldt, en 1797 à Cuba où le naturaliste séjournait, sur la plantation « Seibabo » du comte Jaruco y Mopex. L'entreprise ne fut pas très concluante, mais cela incita les planteurs cubains à s'intéresser de près à cette innovation, et les constructeurs anglais à mettre au point et exporter des machines vers les colonies<sup>998</sup>. Les carnets de commande de certains constructeurs anglais en témoignent. A partir de là, des moulins à vapeur furent expédiés dès 1803 à Trinidad, 1805 en Guyane britannique, 1805 à Tobago, et à la Jamaïque où rien ne s'était produit depuis 1768, 1812 à la Grenade, 1813 à Sainte-Croix, au Brésil, à Sainte-Lucie, au Surinam. Cette même année 1813, une machine Boulton & Watt fut expédiée à la Martinique, alors sous occupation anglaise, à Rivière Salée, chez le comte de Maupou. Mais dans cette colonie française, cette première tentative ne fut pas concluante, du fait des difficultés de maniements et des dangers représentés par la machine utilisée par des mains peu expertes. Bourbon est donc loin d'avoir frayé le chemin dans ce domaine.

## 2) La problématique de la machine à Bourbon :

C'est à propos de la machine à vapeur qu'il convient de poser la problématique de la machine à Bourbon : le recours aux machines n'y était pas chose nouvelle. Certes, la mise en place des moulins, on l'a vu, avait été tardive et laborieuse. Mais vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le mouvement s'accélère avec l'adoption de la culture du coton : on importe des machines à

---

pour écraser les cannes (*grinding sugar-canes*), cité par Noel Deerr, *The Early Use of Steam Power in the Cane Sugar Industry*, p. 11, et *The History of Sugar...*, *opus cit.*, p. 550.

<sup>995</sup> *Ibidem*, p. 552.

<sup>996</sup> Gabriel Debien, *Une plantation de Saint-Domingue : la sucrerie Galbaud du Fort (1690-1802)*, *opus cit.*, Voir note 801.

<sup>997</sup> *Ibidem* ; selon Deerr, le régisseur, Parison, aurait été très dubitatif devant ce report (à juste titre semble-t-il), et recommandait plutôt à la propriétaire d'acheter à la première occasion « *au moins neuf ou dix mules* ».

<sup>998</sup> Selon Humboldt, il y aurait eu à Cuba en 1808 déjà 25 moulins à vapeur, cf. *Voyage aux régions équinoxiales du nouveau continent*, cité par John Deerr, I, p. 312 de l'édition anglaise.

égrener, des presses à coton, l'utilisation de machines semble désormais naturel à ces hommes convaincus par l'Encyclopédie de l'intérêt du progrès des techniques.

Qui plus est, l'utilisation de machines à vapeur avait été envisagée par l'abbé Rochon<sup>999</sup>, familier de l'océan Indien, qui recommande l'adoption de machines à vapeur dans les colonies, en particulier pour les sucreries : « *Si cette force motrice était adaptée par les colons dans les moulins qui servent à pressurer la canne, combien de milliers d'esclaves, voués à des fatigues extrêmes, seraient soulagés par ce moyen.* ». En réalité, dans ce passage, l'abbé se place dans une perspective anti-esclavagiste, qui est en même temps conforme aux intérêts du libéralisme : « *L'esclave ne brisera pas ces ingénieuses machines [allusion aux actes de luddisme qui accompagnèrent en Angleterre l'adoption de la machine à vapeur] qui équivalent à un grand nombre de bras; il ne repoussera pas ce qui tend à alléger le poids de ses chaînes* » ; « *L'intérêt des colons se concilie avec les principes de justice et d'humanité... Ce nouvel ordre des choses doit sans doute éteindre progressivement la servitude.* ».

Le choix de la mécanisation pouvait paraître ambigu, comme le montre aussi le cas de Henry Paulin Panon Desbassayns. A Paris, son intérêt, déjà évoqué pour les progrès s'arrête à des considérations très pratiques qui l'empêchent de franchir certaines limites. Ainsi refuse-t-il les deux machines à égrener le coton équipées de cylindres de fer qu'on lui présente. La raison qu'il oppose finalement à Alavet (« *Je trouve cela trop considérable, c'est pourquoi je ne donne pas là-dedans, d'autant que le fer se rouille dans les colonies, et qui pourrait dans mon pays réparer cette machine compliquée ?* »<sup>1000</sup>) éclaire le rapport des planteurs aux machines avant le sucre : les considérations de prix, ainsi que celles de maintenance freinent l'équipement, malgré les menaces qui déjà pèsent sur l'avenir de l'esclavage, laissant entrevoir des problèmes de main d'œuvre.

### 3) Le choix des fils Desbassayns : une rupture :

Ces perspectives furent tout à fait étrangères à Charles Desbassayns qui, le premier, installa une machine à vapeur et son moulin sur son habitation du Chaudron. en 1817 : le choix de Charles Desbassayns<sup>1001</sup> opère donc une rupture dans la tradition agricole de Bourbon, et l'installe dans la pratique industrielle. Alors qu'en France, le moteur industriel est

<sup>999</sup> Alexis Marie Rochon (abbé) (1741-1817), astronome et physicien, sa principale mission, en 1768, consista à reconnaître les écueils de la mer des Indes et à déterminer la route la plus sûre pour se rendre aux îles de France et de Bourbon ; *Voyage à Madagascar et aux Indes orientales*, Paris, Prault, 1790, 322 p., pp. 114-115 et p. 109, ADR Bib 26.

<sup>1000</sup> Panon Desbassayns, op. cité b) p. 150.

<sup>1001</sup> L'idée en était venue conjointement aux deux frères Joseph et Charles.

antérieur au moteur à vapeur, que les premiers moteurs industriels sont les moteurs hydrauliques de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ou du début du XIX<sup>e</sup> siècle, et que l'industrialisation n'oppose pas hydraulique et vapeur, à Bourbon au contraire, moteur industriel et moteur à vapeur coïncident.

La date de 1817 est désormais établie, les documents, déjà utilisés par Sudel Fuma, sont formels<sup>1002</sup>. Ce sont des raisons financières qui poussèrent Charles Desbassayns, selon ses dires, à équiper son usine d'une machine à vapeur, faisant faire d'un coup un saut qualitatif énorme à la sucrerie de Bourbon. Desbassayns calcule en effet qu'il lui faut soixante quinze mulets pour ses deux moulins du Chaudron et de l'usine de la rivière des Pluies, actionnant de surcroît des mécaniques peu productives ; à cent cinquante piastres le mulet, le coût devient prohibitif : « *bien mieux valait-il abandonner le système des moulins à manège et le remplacer par une machine à vapeur dont l'effet serait plus sûr, et qui emploierait moins de noirs pour le service du moulin* »<sup>1003</sup>. Comme l'a remarqué J.H Galloway<sup>1004</sup>, c'est la pénurie qui favorise ici l'innovation ; on pourrait ajouter à ce genre de raisons objectives, que l'accès à l'eau, énergie captive, était très restreint à Bourbon. Mais il faudrait aussi insister sur l'aptitude mentale à s'affranchir de la routine, propre au clan Desbassayns dans ce domaine tout au moins, stimulée encore par la réceptivité à l'influence anglaise, entretenue par les relations paternelles, qui ont sans doute rendu ce choix beaucoup plus facile à Bourbon, affranchie de structures préexistantes et de toute tradition sucrière, qu'aux Antilles. On ne saurait ramener le choix de Desbassayns à une dimension comptable ni à la seule recherche du profit.

Tout autant que la date, l'origine de la pompe est intéressante : Charles Desbassayns a en effet employé une machine à vapeur anglaise de marque Fawcett qui se trouvait déjà dans l'île : « *M. Charles, écrit Gaudin, en ayant trouvé une à Bourbon qu'on y avait envoyée par spéculation sans doute, s'empressa de la monter et prima ainsi son frère qui n'avait pas encore reçu la sienne* ». Or, ce que semble ignorer Gaudin, la famille Desbassayns était déjà, du temps du père de Charles, en relation avec la maison Fawcett : le consignataire de Henri Paulin Panon Desbassayns, Varnier de La Gironde<sup>1005</sup>, avait communiqué à Desbassayns père, qui souhaitait installer une pompe hydraulique à Saint-Gilles les Hauts, le nom de Fawcett.

1002 Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre, opus cit.*, p. 31.

1003 Gaudin, *Mémoire sur les établissements...*, *opus cit.*

1004 J.H. Galloway, *Tradition and innovation...*, art. cité.

1005 Jean-Baptiste Varnier (de) Lagironde, né à Paris, arrivé à Bourbon en 1793, commissaire civil à Saint-Louis.



Les deux hommes firent affaire<sup>1006</sup>. Or, le carnet de commande de Fawcett, Preston & Co., qui recense 80 machines expédiées vers les colonies entre 1813 et 1817, en porte 2 pour La Réunion ; ce nom indique qu'elles furent expédiées lors de l'occupation anglaise, donc avant 1815. Charles Desbassayns avait commandé à Henkell un moulin vertical en fer, le premier qu'il installa au Chaudron sur la première sucrerie qu'il venait d'ouvrir. La firme Fawcett dut en avoir vent, et expédia une machine à vapeur avec moulin à Bourbon, que Charles récupéra ; son frère, Joseph, qui en avait commandé une, fut livré un peu plus tard, c'est là la seconde Fawcett expédiée.

Fawcett ne fut d'ailleurs pas le seul à s'intéresser à Bourbon. Le carnet de commandes de Boulton & Watt, qui fabriqua et exporta entre 1803 et 1820 117 moulins à canne à vapeur, mentionne l'expédition à Bourbon, en 1817, d'un moulin et machine à vapeur au « comte » Desbassayns<sup>1007</sup> (ill. 64 a et b). Ce comte Desbassayns n'est ni Charles, ni Joseph, mais leur frère, Desbassayns Montbrun<sup>1008</sup>, qui possédait une sucrerie à Bel-Air, voisine de celle de son frère Joseph, à qui il la vendit en 1820<sup>1009</sup> par une tractation confuse, sur laquelle Joseph tente de se justifier<sup>1010</sup>, et qui dressa un temps les frères les uns contre les autres.

L'histoire de cette première machine, si l'on peut dire, ne s'arrête pas là. La chambre de Commerce de Nantes, informée, demanda à Fawcett, en 1817, de lui envoyer un moulin à vapeur. En même temps, le consul français à Liverpool se rendait à l'usine Fawcett pour inspecter un des modèles destinés à Bourbon. Il loua sa construction, très supérieure à l'ancien dispositif vertical. La machine à vapeur de 6 CV faisait mouvoir un nouveau moulin horizontal, et écrasait deux fois la canne ; le prix se situait entre 300 et 500 £. Le consul, pour conclure, notait que les usines Fawcett méritaient une visite des mécaniciens français « *qui sans doute pourraient nous épargner le regret de voir nos colonies rester tributaires de l'industrie anglaise* »<sup>1011</sup>. A la suite de l'envoi en Martinique, et de la recommandation du

<sup>1006</sup> Voir p. 374.

<sup>1007</sup> Noel Deerr, *The Early Use of Steam Power, opus cit.*, p. 15-16.

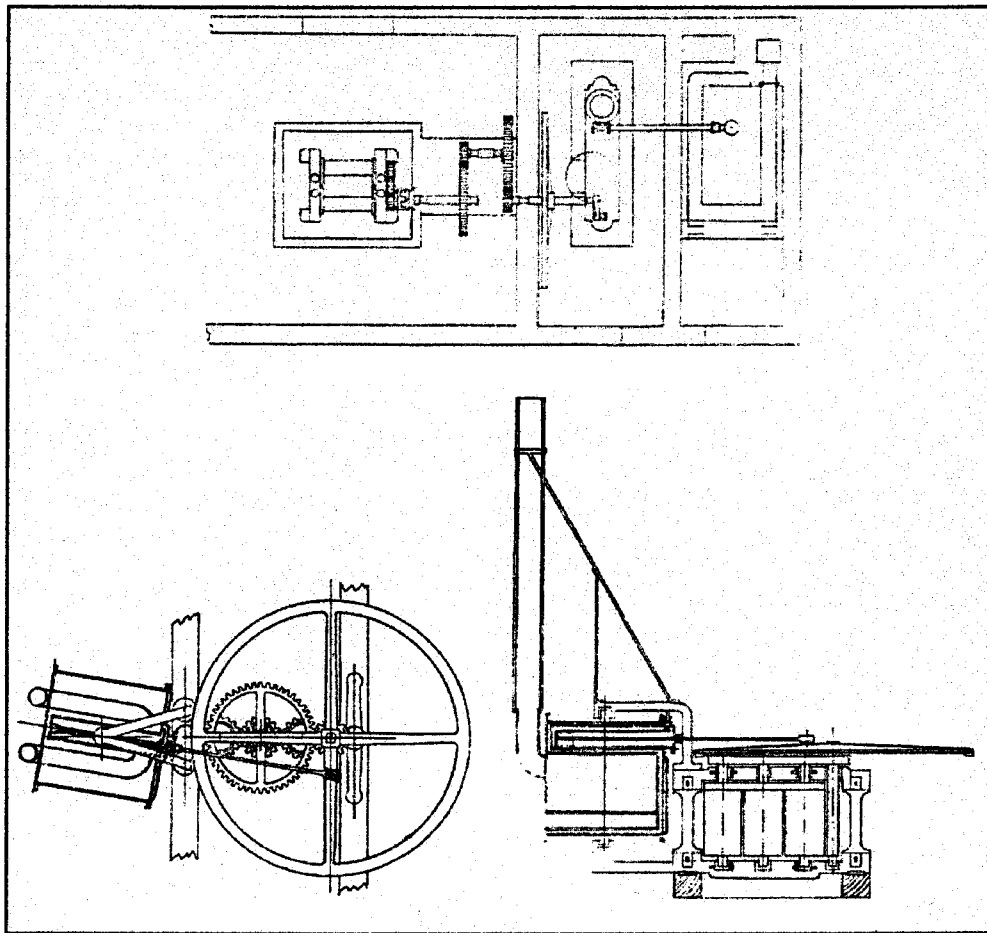
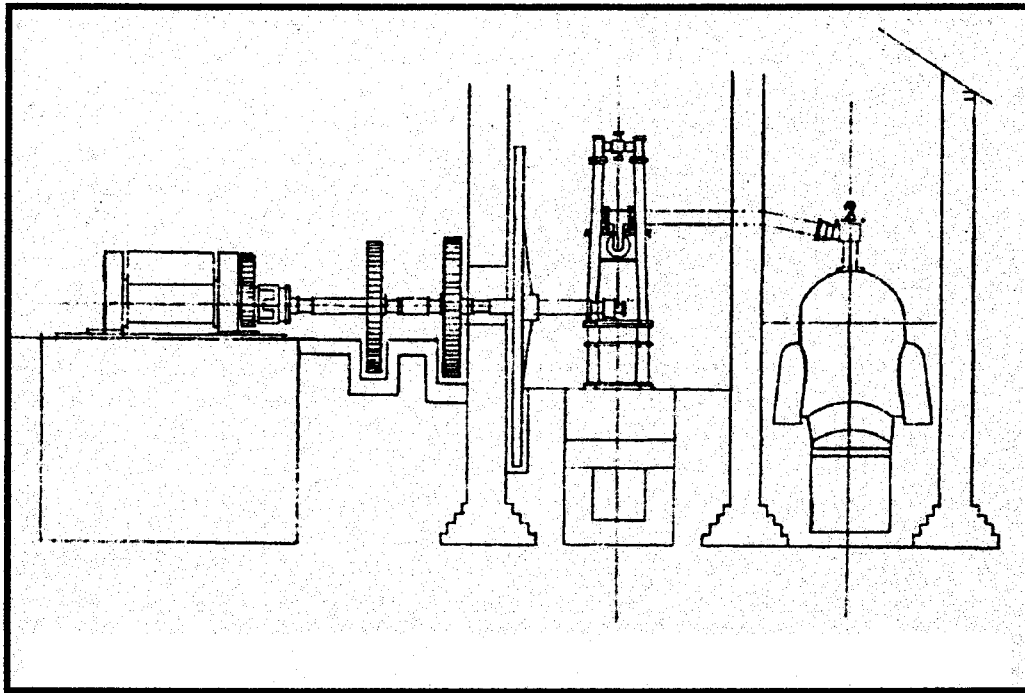
<sup>1008</sup> Montbrun était l'aîné de Charles et de Joseph (mais il y avait deux autres garçons, Julien et Philippe, alias Richemont), il avait fait ses études à Sorèze, avec Julien et Richemont, où ils avaient fait la connaissance de Bolivar ; en 1801, c'est Montbrun qui conduisit Charles et Joseph à New York, où Desbassayns père, pour placer une partie de ses bénéfices du coton, acheta une concession.

<sup>1009</sup> Achat à son frère Montbrun, pour 2 millions de F, de 3 terrains d'habitations avec sucrerie : la moitié indivise du Grand Hazier, l'habitation du Tamarin, la moitié indivise de l'habitation de la ravine des Chèvres, + 126 esclaves. Le paiement le 1/07/1825; ou 1/2 1/07/1826, et 1/2 1/08/1827, avec intérêt de 9%; comme la somme est livrable en 1825, l'intérêt sera payable en sucre, soit 200 milliers, de 1821 à 1824, d'octobre à décembre ou même à mai, compte tenu « de la difficulté de la dessiccation des sucres », ADR vol. 14 n° 1643.

<sup>1010</sup> Copie de la correspondance de Joseph Desbassayns..., *opus cit.*, lettres à Martin de La Croix, 11/01/1821, à son frère Montbrun, 10/02/1821 et 10/05/1821, ADR 1 J 20.

<sup>1011</sup> CAOM, Martinique 20 (169), lettres du 25 avril 1817 et 30 juillet 1817, citées par Dale W. Tomich, *Slavery in the circuit of sugar...*, *opus cit.*, p. 160.

Vue de profil et de dessus d'un moulin Boulton & Watt - 1817.



Le petit moulin à trois rolles est mû par une machine à vapeur avec un réservoir sous la machine : à Bourbon en 1817.

consul, la chambre de Commerce de Nantes demanda au ministère de la Marine et des colonies de bien vouloir lui procurer le dessin de la machine, qui entre temps était partie pour Bourbon. C'est là l'origine des plans et du rapport Gaudin de 1822 !

#### 4) La diffusion des machines à vapeur à Bourbon : réseaux de diffusion :

Le choix de Desbassayns ne pouvait suffire : encore fallait-il qu'il fût imité, et il le fut. C'est en effet la rapidité de diffusion de la machine à vapeur qui est spectaculaire. Les graphes étudiés plus haut le montrent. Selon Gaudin, il y aurait eu déjà, à la fin de 1821, 13 machines à vapeur montées, et d'autres arrivaient ; selon Thomas, il y en avait 20 en 1823, toutes dans le Nord-Est<sup>1012</sup>, 94 en 1836 d'après l'amiral Rosamel, alors que la Martinique, la même année, n'en comptait que 12, et seulement 20 en 1845 !

Lescouble témoigne aussi de la diffusion des machines et moulins à vapeur : la première mention apparaît le 15 juin 1822 : « *Rendu chez Lecontour pour prendre possession du moulin à cannes ; ... Guéri [Geary] doit venir chez lui pour monter la pompe à vapeur* » ; puis le 19 juillet 1825 : « *Nous avons visité en passant la machine à vapeur de Focard et celle de Fréon au Chaudron* ». Les mentions se multiplient entre 1827 et 1828, ainsi le 23 juillet 1827 : « *William, le mécanicien, monte la machine à vapeur de Mme Fréon* » ; le 8 août 1827 : « *William a achevé de monter le moulin à vapeur [il a donc fallu 17 jours] ; on y a mis le feu, tout va parfaitement* » ; le 8 octobre 1827 : « *Bruno de S[igoyer] et Levavasseur à Saint-Denis pour acheter une machine à vapeur* » ; le 31 juillet 1828 : « *La machine à vapeur de Bruno va très bien* »<sup>1013</sup>. Le plus frappant, dans le témoignage de Lescouble, c'est le manque d'étonnement qu'il manifeste devant les machines, comme si les esprits avaient déjà été préparés, à les recevoir, les utiliser. Machines et moulins à vapeur prennent immédiatement leur place dans les paysages de Bourbon, le paysage rural de l'île, le paysage mental des sucriers : aucune réticence comme on le relève aux Antilles.

L'absence de tradition technique à Bourbon, qui découvre en même temps le sucre et la vapeur, l'absence du blocage que devait représenter, aux Antilles, la routine et la morgue de propriétaires souvent absentéistes, n'ont pas joué à Bourbon. Cette diffusion s'est faite par l'intermédiaire de véritables réseaux qui s'organisent dans l'île dès 1818-1819.

<sup>1012</sup> 3 à Saint-Benoît, 2 à Saint-André, 4 à Sainte-Suzanne, 8 à Sainte-Marie, 2 à Saint-Denis, Thomas, *opus cit.*, p. 30.

## a) Le réseau Desbassayns :

C'est encore le clan Desbassayns que l'on retrouve au cœur de l'un de ces premiers réseaux. La correspondance de Joseph Desbassayns nous éclaire : dès 1819, Joseph Desbassayns, passant par le négociant Otard, à Bordeaux, puis Prosper Lévesque, à Nantes (car Otard est trop cher), commande du matériel de sucrerie à Fawcett & Littledale, Liverpool ; quelques mois plus tard, il s'adresse à Avanzini, le représentant de la maison Nodler, Bonmary, Lafond et Cie, pour des commandes de machines à vapeur, cette fois, toujours chez Fawcett : une machine à vapeur de 4 CV avec la marque CZ (Commans et Zamudio, ses commanditaires), une machine identique pour Despeissis (marque D), pour Dary de Lanux (marque DR), pour Joseph de Villèle avec un moulin à canne (marque JV), pour Bernard Pajot (marque PJ), etc. En décembre 1819, non satisfait, il remplace la maison Nodler par Lévesque, à Nantes. Desbassayns détourne même les commandes qui devaient aller sur d'autres maisons, comme celle de Baudin, et sert d'intermédiaire pour tout matériel de sucrerie : un moulin à eau, pour Xavier Bellier, « *un parent et ami* », un moulin à manège de 4 CV pour Pignolet. Au début l'affaire était avantageuse, car les machines servaient de fret aux navires qui repartaient de Bourbon chargés de son sucre. Puis, Desbassayns en est venu à garantir les signatures de ses commanditaires. Pour montrer sa bonne foi à Avanzini, il envoie copie des engagements qu'il fait prendre à tous les particuliers « *qui voudront faire venir des usines d'Angleterre sous sa garantie* ». Il faut simplement que la livraison soit faite à temps, avant le début de la coupe, en juillet, et surtout que le matériel ne soit pas livré à Maurice ! Une sorte de frénésie s'empare de Joseph Desbassayns, que son parent Elie Pajot attribuera pudiquement, quelques années plus tard, à son (bref !) voyage aux Etats-Unis où « *on peut admettre qu'il s'appropriâ un peu de cette hardiesse dans les entreprises et de cette foi dans les calculs, qui caractérisent les Anglo-saxons* »<sup>1014</sup>, mais qui traduit en réalité la propension à prendre en affaires des risques inconsidérés qui le mèneront à la liquidation, en 1831.

Desbassayns s'explique clairement, à deux reprises, sur ses motivations : dans une lettre du 15 mai 1819 à Otard, où il expose qu'il veut « *habituer les habitants à envoyer leurs denrées en France, recevoir des denrées, et secouer le joug des négociants, plus marchands que négociants* » ; dans une autre lettre, plus détaillée, et désabusée, à Otard, du 8 février

<sup>1013</sup> Lescouble, *Journal, opus cit...*, pp. 124, 445, 635, 636, 638, 646.

<sup>1014</sup> Elie Pajot, *Notice biographique sur le baron Joseph Desbassayns*, imp. A. Roussin, Saint-Denis, 1867, 14 p., p. 5. Les choses ne tardèrent pas à mal tourner, avec certaines commandes qui lui restèrent sur les bras (Pignolet n'a pas voulu son moulin, car il a finalement opté pour une machine à vapeur), les récoltes évidemment moins belles que ce qu'on attendait, les sucres qui se vendaient mal, obligeant Desbassayns à changer sans arrêt d'acheteur, fournissant d'abord Lévesque, à Nantes, puis presque exclusivement Otard, à Bordeaux, mais lui demandant de baisser ses tarifs.

1821 : « *Les négociants de Bourbon n'ont point d'argent, le peu qu'ils ont ils l'emploient à acheter des denrées lorsqu'elles ne sont pas trop en demande pour les revendre ensuite à un prix très élevé. Les capitalistes sont en très petit nombre ; ils placent leur argent à 18 %, en escomptant des billets de négociant ou de marchand à 2 ou 3 mois. L'habitant ne peut emprunter à ce taux, et ne jouit pas du crédit qu'il devrait avoir : il ne prend pas d'engagement qu'il ne puisse payer avec son revenu. Pour moi, plus que les autres, je suis en butte à tout ce qui est négociant ou marchand : la raison, c'est que c'est moi qui ai incité les habitants à envoyer leurs denrées en Europe. En 1821, tous les habitants ont envoyé les sucres, très peu sont restés à acheter à Bourbon, les prix ont donc été maintenus, d'où la colère des négociants contre moi, d'autant plus que j'ai empêché de faire des bénéfices sur les demandes d'usines faites en Grande-Bretagne, car les habitants ont par moi les objets au prix d'achat* ». La colère des négociants à son égard vient aussi de ce que par son entremise, une maison de commerce est venue s'établir à Bourbon. En foi de quoi, il propose à Otard, pour être indépendant des courtiers, de lui adresser tous les sucres, soit à Bordeaux, soit dans d'autres ports. En échange, qu'il puisse tirer des traites de 35 000 F sur 100 milliers de sucre ! Desbassayns sert donc d'intermédiaire actif et persuasif auprès des fournisseurs anglais. Les machines ne sauraient être que de chez Fawcett « *et pas d'autres personnes, en particulier pas de France où ces objets sont détestables* »<sup>1015</sup> ; la maintenance ne pose pas de problème, car Desbassayns a fait venir le mécanicien Geary, qui s'établira dans l'île. Lescouble rapporte également qu'il était chez Fréon lorsque celui-ci reçut la visite de Labauve [d'Arifat]<sup>1016</sup> et de Ducoudrai [sic] de Nantes<sup>1017</sup> : « *Labauve, écrit Lescouble, le dispose à retourner en Angleterre pour porter des machines à autrui. Maingar père le pousse aussi* ».

b) L'action du gouvernement local :

Ce qui est plus étonnant, c'est de voir que le gouverneur Milius agit de même. Le gouvernement local en effet pousse à la roue : le 17 août 1819 est pris un arrêté qui dispense de droits les « *usines, machines, mécaniques* »<sup>1018</sup>. En 1820, il rédige une lettre de

<sup>1015</sup> Joseph Desbassayns, *Correspondance, opus cit.*, Lettre à Otard, 19 août 1819.

<sup>1016</sup> Installé à Maurice, beau-frère de Charles Desbassayns.

<sup>1017</sup> Il s'agit de Paul Ducoudray-Bourgault (de la maison nantaise du même nom, qui eut des usines à Bourbon), né à Nantes en 1803, arrivé à Bourbon en 1824, et installé comme commerçant, Lescouble, *Journal, opus cit.*, 22 juillet 1827, p. 636.

<sup>1018</sup> Delabarre de Nanteuil, *Législation de l'île Bourbon*, 1844, art. *Douanes*. Sans doute faut-il interpréter dans ce sens la non-application à Bourbon des ordonnances royales de 1810, 1815, 1828, 1835 sur les ateliers ou manufactures dangereux, insalubres ou incommodes, ainsi peut-être que des ordonnances royales de 1823, 1828, 1829, 1830 sur les consignes de sécurité pour le fonctionnement des machines à vapeur : il s'agissait de ne pas trop contraindre les propriétaires.

recommandation en faveur de Puissant<sup>1019</sup> qui veut introduire des pompes à feu à Bourbon. Puissant a le projet d'en ramener huit : « *l'introduction de ces usines, écrit le gouverneur Milius<sup>1020</sup>, doit soutenir le revenu public de la colonie, par la grande augmentation des forces productives et l'économie dans l'emploi des noirs dont bien peu d'habitants ont assez* ». Cette lettre fait suite à une note remise par Puissant qui n'est pas sans intérêt. Après avoir souligné l'intérêt des moulins à vapeur, qui pressent si bien la canne que la bagasse, au sortir des cylindres, est prête à être brûlée, puis avoir écarté le problème de l'alimentation en eau des machines, secondaire, car ces dernières n'ont pas de condenseur<sup>1021</sup>, Puissant insiste sur le fait qu'elles ne posent pas de problèmes de maintenance, assurée d'abord par deux ouvriers anglais qui étaient restés deux ans, et qu'à l'heure où il écrit, deux autres sont là, et qu'enfin elles peuvent permettre de faire face au manque de bras<sup>1022</sup>, la France ayant accepté depuis 1817 la prohibition de la traite. Leur coût, élevé, est amortissable, car une telle machine dure 20 ans, alors qu'un manège doit être renouvelé tous les quatre ou cinq ans. « *Je crois de mon devoir, conclut Puissant, de parler de la supériorité des machines anglaises sur celles françaises* », et Bourbon manque trop de mécaniciens pour qu'on puisse acheter français.

On comprend aisément les raisons de Puissant, qui devait toucher une commission. Plus originales sont les raisons du pouvoir qui sont doubles : d'abord, sans doute, le souci de l'intérêt général ; mais une forme de cet intérêt général est aussi, aux yeux du gouverneur Milius, la lutte contre la traite : rappelons que Milius fut un des rares gouverneurs de Bourbon à tenter de faire effectivement respecter sa prohibition<sup>1023</sup>. Quoiqu'il en soit, la convergence d'intérêts privés et publics favorisa, dès le début des années 1820, l'introduction massive de machines à vapeur. On peut en effet parler d'introduction massive si l'on examine les résultats du recensement que nous avons mené dans les actes notariés ou hypothécaires.

1019 Antoine Augustin Puissant fut habitant sucrier, voisin de Joseph Desbassayns et son associé, avant de lui vendre son habitation. Puissant fut l'envoyé du gouverneur-baron Milius, M. Puissant, chargé en 1821 de commander un pont en fer pour la rivière Sainte-Suzanne, à l'ingénieur anglais sir Marc Isambard Brunel ; le pont se retrouva finalement sur la rivière du Mât.

1020 *Recommandation du gouverneur en faveur de Puissant (Sainte-Suzanne)*, 2 septembre 1820, CAOM, carton 359, dossier 2705.

1021 Charles Desbassayns, qui en a une sur son habitation du Chaudron éloignée de l'eau de  $\frac{3}{4}$  de lieue, se contente d'envoyer chercher quelques barils d'eau par ses noirs, et fait pourtant 250 tonnes de sucre par an, *ibidem*.

1022 Que l'on commence à invoquer avec une grande hypocrisie, car dans le même temps, la traite clandestine débarquera à Bourbon plusieurs milliers de noirs, jusqu'en 1831.

1023 Sur le gouverneur Milius, voir Prosper Eve « Le respect de l'autorité de l'Etat à Bourbon : le cas du gouverneur Milius », *Revue Historique des Mascareignes*, n° 1, juin 1998, pp. 99-111 ; on ne saurait donc parler de collusion entre le pouvoir et les sucriers, un passage de la correspondance de Joseph Desbassayns montre la véritable aversion des grands colons pour le gouverneur.

## c) Les négociants :

Les négociants bourbonnais emboîtent d'ailleurs rapidement le pas, et dès 1820, la presse fourmille d'offres de machines qui vont des moulins à manège, moulin à vent reçu en kit par la maison Rontaunay et Cie « *avec des ailes, voiles, et prêt à être édifié* », aux machines à vapeur<sup>1024</sup>, proposant tout l'attirail du matériel de sucrerie. Très vite les maisons métropolitaines elles aussi comprennent l'intérêt du marché bourbonnais, chasse gardée de l'industrie anglaise ; elles ouvrent dans leurs ateliers des branches spéciales destinées à l'équipement du marché colonial, qu'elles prospectent en multipliant l'envoi de notices dont la presse se fait largement l'écho. Pour exemple, on citera, en 1829, Halette, de la firme artésienne Halette et Tournelle, qui écrit à Wetzell : « *M. Sosthène de Chateauxvieux, jeune industriel très distingué qui doit, je pense, faire un voyage à Bourbon très prochain pour M. Desbassayns aîné, député de Bourbon, connaît bien tous mes appareils* »<sup>1025</sup>.

## 5) Recensement et caractéristiques des machines à vapeur à Bourbon :

Le recensement des machines à vapeur dans les actes porte témoignage de cette « frénésie » de la vapeur, si propre, parmi les colonies sucrières françaises, à Bourbon (Tableau XXXI).

## a) Le nombre des machines :

Aucune archive officielle, des douanes ou autres, ni à La Réunion, ni au CAOM d'Aix, ne semble avoir conservé la trace systématique d'importation de machines dans l'île, pour la période antérieure à 1848 : tout au plus trouve-t-on, au CAOM, ou aux archives du CNAM, trace de quelques demandes d'autorisation d'entrée de machines, moins d'une dizaine. On en conclura que l'importation de telles machines était soumise à autorisation, mais ces autorisations ont aujourd'hui disparu, en tout cas nous ne les avons pas retrouvées. Bien plus, à l'autre bout de la chaîne si l'on peut dire, le dépouillement de fonds au départ des ports de France, l'examen des quelques connaissements de navires conservés, en partance de Nantes, ou de Bordeaux, vers Bourbon, ne nous a pas davantage livré la moindre indication : jamais nous n'avons trouvé trace de machine, sur des documents, il faut le dire, assez rares pour la période allant de 1815 à 1848<sup>1026</sup>.

<sup>1024</sup> ADR 1 PER 5/1...*Feuille Hebdomadaire de Bourbon*, passim.

<sup>1025</sup> De Chateauxvieux vient en effet d'être recruté comme régisseur par Charles Desbassayns, ADR 5 J 14.

<sup>1026</sup> Les dépouillements opérés par nos soins en juillet 2000 aux Archives départementales de la Loire Atlantique, et aux Archives municipales de Nantes, aux Archives départementales de la Gironde, et aux Archives

TABLEAU XXXI - Les moulins à vapeur des habitations-sucreries de Bourbon, 1817-1848

Année	N°	Commune	Moulin	CV	Descriptif moulins	Long.	Larg.	Matériau	Couv.	Descriptif bâtiment moulin, divers
1819	702	St-Benoît	1 moulin à vapeur							
1820	16303	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur	6 CV	Machine avec tous ses accessoires	0	0			
1821	13001	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							
1822	4101	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV						
1822	17003	Ste-Suzanne	1 pompe à vapeur Fawcett et Littledale Liverpool	6 CV		0	0			
1822	5302	St-Denis	1 moulin à vapeur Fawcett	6 CV		0	0	Pierre de taille	Bardeaux	En équerre avec cheminée
1823	17004	Ste-Suzanne	1 pompe à vapeur Fawcett et Littledale Liverpool							1 moulin de même marque
1825	1702	St-André	1 moulin à vapeur							
1826	4102	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0	Pierre		Bon état; machine sert depuis 4 ans (1822)
1826	16202	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0			La pompe à vapeur a été démontée de l'usine Grande Montée
1826	18103	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur			7,68	7,68	Bois	Bardeaux	Pavillon à étage
1826	11001	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	4 CV		9	8	Pierre	Bardeaux	Bâtiment en équerre
1827	15502	Ste-Rose	1 moulin à vapeur			0	0			
1827	704	St-Benoît	1 moulin à vapeur			0	0			
1827	4702	St-Benoît	1 moulin à vapeur							
1827	21003	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0			
1827	1801	St-André	1 moulin à vapeur			0	0			
1827	1404	St-Paul	1 moulin à vapeur							
1827	7501	St-Louis	1 moulin à vapeur							1 alambic
1827	705	St-Benoît	1 moulin à vapeur	6 CV						"Sucrerie à monter avec pompe à vapeur de 4 CV ou manège"
1828	4103	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0	Pierre	Bardeaux	"Doit être achevée de monter"
1828	10903	Ste-Marie	1 moulin à vapeur anglais	4 CV		0	0		Bardeaux	Très bon état; 40000F
1828	11002	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							
1828	12403	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							





1831	2302	St-André	1 moulin à vapeur				0	0				
1831	2603	St-André	1 moulin à vapeur									
1831	3905	St-Benoît	1 moulin à vapeur				0	0				
1831	4001	St-Benoît	1 moulin à vapeur	6 CV	Montée sur foyer		11,52	7,68				
1831	4804	St-Benoît	1 moulin à vapeur	6 CV			0	0				
1831	11204	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	4 CV	Pompe à vapeur montée-pièces de rechange		0	0				
1831	23401	St-Paul	1 moulin à vapeur									
1831	14402	St-Pierre	1 moulin à vapeur				0	0				
1831	15101	St-Pierre	1 moulin à vapeur				0	0				
1831	21801	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	4 CV			0	0				Avec batterie estimée 100.000 F.
1831	23201	Oui	1 moulin à vapeur				0	0				
1831	23401	St-Paul	1 moulin à vapeur				0	0				
1832	15504	Ste-Rose	1 moulin à vapeur				0	0				
1832	16107	Ste-Rose	1 moulin à vapeur				0	0				
1832	3906	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV			0	0	Pierre			
1832	4104	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV			8	8	Pierre	Bardeaux		A ce bâtiment tient une espèce de hangar ; 1 cheminée.
1832	4703	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV			0	0				
1832	21004	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV			9,6	8	Pierre			1 porte au Nord et une grande ouverture sans porte ; au Nord varangue en bois/bardeaux "servant à couvrir les fourneaux de la pompe à vapeur" ; 1 grande cheminée au Sud.
1832	1705	St-André	1 moulin à vapeur				0	0				
1832	1902	St-André	1 moulin à vapeur	6 CV	Pompe à vapeur montée		7,68	7,68	Bois	Bardeaux		
1832	22001	St-André	1 moulin à vapeur				0	0				
1832	22401	St-André	1 moulin à vapeur				0	0				
1832	16308	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur				0	0				
1832	17006	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur				0	0				
1832	18503	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur	4 CV			0	0	Pierre			
1832	12907	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	4 CV			0	0	Pierre	Bardeaux		2 sacs d'étoupe pour pompe, des robinets, 1 cylindre à vapeur.



1833	12908	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	4 CV		8,16	7,2	Pierre/maçonne	Bardeaux	La roue de volant et accessoires sont à Charles Pajot car ceux de l'établissement sont en réparation ; la case du chauffeur est pourrie ; 1 cheminée en pierres de taille.
1833	21902	Ste-Marie	1 moulin à vapeur			0	0			
1833	5303	St-Denis	1 moulin à vapeur Fawcett et Littledale double cylindre	6 CV	La machine vapeur est en bon état mais sert depuis longtemps	8,32	8,32	Pierre de taille	Bardeaux	Moulin à vapeur, citerne en fonte, et cheminée ronde de 5,76 m, à base en fonte et tôle.
1834	605	St-Benoît	1 moulin à vapeur							1 moulin à eau
1834	709	St-Benoît		6 CV	"Un des piédestaux de la machine est cassé en trois, les pièces de bois sur lesquelles elle repose ont besoin d'être changées"	0	0	Pierre	Bardeaux	
1834	4304	St-Benoît	1 moulin à vapeur			0	0			
1834	2203	St-André	1 moulin à vapeur							
1834	17101	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur	4 CV						
1834	10302	Ste-Marie	1 moulin à vapeur			9,6	6,08		Bardeaux	
1834	11703	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	6 CV		11,52	8,96	Pierre	Tôle fer blanc	1 cheminée en pierre de taille au Nord, tient au bâtiment.
1834	11704	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	6 CV		0	0	Pierre	Fer blanc	Le bâtiment forme un T
1834	12802	Ste-Marie	1 moulin à vapeur			0	0			
1834	6305	St-Leu	1 moulin à vapeur							1 moulin manège
1834	7801	St-Louis	1 moulin à vapeur							Acheté à Desrieux 8385 piastres (41925 F).
1834	13301	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1835	15907	Ste-Rose	1 moulin à vapeur							
1835	2002	St-André	1 moulin à vapeur							
1835	2304	St-André	1 moulin à vapeur			0	0			
1835	4305	St-André	1 moulin à vapeur							
1835	22401	St-André	1 moulin à vapeur							





1838	3302	St-André	1 moulin à vapeur	6 CV		9,6	9,6	Bois	Bardeaux	Varangue bois à l'Est de 2,56/2,56 m sert de chauffage ; autre varangue toujours à l'Est de 6,4/4,48 m, avec cabinet au-dessus ; soubassement en pierre formant cave pour recueillir le vesou ; 2° bâtiment de pompe en bois/bardeaux de 11,2/8 m pour la pompe de 4 CV ; cheminée en pierres à l'Ouest avec soubassement en pierres formant cave pour le chauffage ; canal en bois de 4,8 m N/S conduit le vesou jusqu'au 1° bâtiment
1838	16205	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur	4 CV	pompe à vapeur, + pièces de rechange	0	0			
1838	16404	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur							
1838	17103	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur							
1838	17404	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur							
1838	17902	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur							
1838	24503	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur							
1838	10806	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							1 moulin à vent
1838	10907	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							
1838	12304	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							
1838	12404	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							
1838	12503	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							
1838	12606	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							
1838	21903	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							
1838	28203	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	4 CV						
1838	28602	Ste-Marie	1 moulin à vapeur							
1838	1008	St-Paul	1 moulin à vapeur			0	0			
1838	9405	St-Paul	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0			
1838	1502	St-Pierre	1 moulin à vapeur	4 CV	Pièces de rechange	7,84	8,96	Pierre	Bardeaux	Très bon état
1838	6102	St-Joseph	1 moulin à vapeur	10 CV		0	0			
1839	17007	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur			0	0			
1839	23103	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur	6 CV		0	0	Bois	Bardeaux	
1839	10507	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0			
1839	8502	St-Paul	1 moulin à vapeur							
1839	9703	St-Paul	1 moulin à vapeur							





1840	7103	St-Louis	1 machine à vapeur Fawcett et Cie portative	6 CV	Très bon état et marchant bien, le tambour est enveloppé en entier	0	0	Pierre	Bardeaux	Fait partie du même bâtiment que la sucrerie
1840	7408	St-Louis			Pièces de rechange pour machines à vapeur					
1840	7706	St-Louis	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0	Pierre	Bardeaux	
1840	23801	St-Louis	1 moulin à vapeur "Guéry"	6 CV	Pompe en service depuis quelques années.	9,6	8	Pierre	Bardeaux	
1840	1504	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1840	13303	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1840	13904	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1840	14002	St-Pierre	1 moulin à vapeur Fawcett et C <sup>o</sup>	4 CV	En état de fonctionner	0	0			Prix 15000 F
1840	14102	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1840	14501	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1840	14602	St-Pierre	1 moulin à vapeur à balancier	4 CV	La machine à vapeur dure depuis 1822, mais le cylindre de la machine à vapeur à été renouvelé en 1836.	8,96	4,8	Pierre	Bardeaux	Cheminée en pierres de taille surmontée d'un tuyau en tôle et en cuivre de 3,84 m de hauteur de 40 cm de diamètre
1840	14704	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1840	15103	St-Pierre	1 moulin à vapeur	4 CV	La pompe est au Tampon chez K/Véguen mais il la descendra pour la prochaine rouaison ; 1 masse, 3 couronnes, des clefs, 3 soupapes pompe à eau, ciseaux, huilier, 3 couronnes de cylindre, 1 arrache soupape	8,64	6,4	Pierre	Bardeaux	Possédé de moitié avec K/Véguen
1840	21702	St-Pierre	1 moulin à vapeur		Pièces de rechange					
1840	23503	St-Pierre	1 moulin à vapeur	6 CV	Pièces de rechange	11,36	10,38	Pierre	Bardeaux	Bâtiment en équerre
1840	23702	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1840	29202	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1840	32001	St-Pierre	1 moulin à vapeur							

1841	15803	Ste-Rose	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0				
1841	3911	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0				
1841	4705	St-Benoît	1 moulin à vapeur			0	0				
1841	18606	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur			0	0				
1841	12604	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	6 CV		10	8,8	Pierre	Bardeaux tôle	Bâtiment en équerre carrelé en carreaux en pierre	
1841	8101	St-Paul	1 moulin à vapeur Fawcett et Cie	4 CV						Vente de 2 machines à vapeur la pompe Fawcett de 4 CV, et la pompe pour monter l'eau de la pointe du Bernica	
1841	8302	St-Paul	1 moulin à vapeur	3 CV	Tambour de 6CV	0	0	Pierre			
1841	8704	St-Paul	1 moulin à vapeur								
1841	9203	St-Paul	1 moulin à vapeur								
1841	6306	St-Leu	1 moulin à vapeur							1 moulin à manège	
1841	6400	St-Leu	1 moulin à vapeur								
1841	6604	St-Leu	1 moulin à vapeur								
1841	18902	St-Leu	1 moulin à vapeur								
1841	804	St-Louis	1 moulin à vapeur Fawcett et Cie	10 CV	Cylindres de 6 CV	11,84	10,24	Pierre	Bardeaux	Bon état 55000 F ; l'ancien moulin à vent est devenu forge	
1841	6104	St-Joseph	1 moulin à vapeur								
1842	15508	Ste-Rose	2 moulins à vapeur								1 moulin à eau.
1842	15908	Ste-Rose	1 moulin à vapeur								
1842	16112	Ste-Rose	1 moulin à vapeur								
1842	713	St-Benoît	1 moulin à vapeur	6 CV		0	0				
1842	4805	St-Benoît	1 moulin à vapeur	6 CV		0	0				
1842	4903	St-Benoît	1 moulin à vapeur	4 CV		10	8	Pierre	Bardeaux	Avec pompe à eau et accessoires ; 1 cheminée de 12 m.	
1842	1805	St-André	1 moulin à vapeur	6 CV		10	12	Pierre	argamasse+bois	Bâtiment carrelé et planchéié ; 2 cheminées en maçonnerie et bois.	
1842	2203	St-André	1 moulin à vapeur Fawcett et Cie	6 CV	La pompe est sur un soubassement de pierres de taille, les cylindres sur des pièces de bois de 3° échantillon	13,8	11,2	Pierre	Bardeaux	7 ouvertures dont 4 portes ; 2 appentis, un sur poteaux, l'autre en pierre ; 1 cheminée en maçonnerie sur chandelier de pierres de taille servant de corniche.	
1842	10804	Ste-Marie	2 moulins à vapeur								
1842	11002	Ste-Marie	1 moulin à vapeur								
1842	11706	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	6 CV							

1842	12804	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	4 CV			0				2 moulins à eau (le plus ancien, 5 CV, 1815).
1842	11302	Ste-Marie	2 moulins à vapeur	4 CV			0				
1842	11706	Ste-Marie	1 moulin à vapeur Fawcett et Preston	6 CV	La pompe a besoin de réparations		0	0	Pierre	Tôle/fer blanc datant de 15 ans	Clefs, marteaux, vases à huile, poulies, chaîne en fer ; 1 cheminée à l'Ouest en pierres de taille.
1842	12604	Ste-Marie	1 moulin à vapeur								
1842	13002	Ste-Marie	1 moulin à vapeur	4 CV							1 moulin à eau
1842	8304	St-Paul	1 moulin à vapeur	4 CV	Tambour moulin Fawcett de 6 CV ; la pompe et le moulin sont dans la sucrerie		0	0			Vente aussi d'une ancienne pompe à vapeur, du moulin à canne, et 7 chaudières
1842	8908	St-Paul	Fawcett et Cie	4 CV			8,44	5,19	Pierre	Bardeaux	
1842	25001	St-Paul	1 moulin à vapeur Fawcett	4 CV			9,1	7,5	Pierre	Bardeaux	17 500 F
1842	805	St-Louis	1 moulin à vapeur								
1842	7303	St-Louis	2 moulins à vapeur								
1842	7602	St-Louis	1 moulin à vapeur	4 CV			0	0			
1842	1504	St-Pierre	1 moulin à vapeur	4 CV	Pièces de rechange pour pompe, commandées en France		0	0			
1842	13906	St-Pierre	1 moulin à vapeur								
1842	14405	St-Pierre	1 moulin à vapeur	6 CV			0	0	Pierre	Bardeaux	
1842	14502	St-Pierre	1 moulin à vapeur								
1842	14603	St-Pierre	1 moulin à vapeur		"Pompe à vapeur avec rechange nouvellement reçu"		0	0			
1842	6106	St-Joseph	1 moulin à vapeur	6 CV			0	0			
1843	15907	Ste-Rose	1 moulin à vapeur	6 CV			0	0			
1843	606	St-Benoît	1 moulin à vapeur								1 moulin à eau
1843	3911	St-Benoît	1 moulin à vapeur								
1843	4706	St-Benoît	1 moulin à vapeur				0	0			
1843	4806	St-Benoît	1 moulin à vapeur	6 CV			0	0			
1843	4904	St-Benoît	1 moulin à vapeur								

1843	2003	St-André	1 moulin à vapeur	10 CV	Avec accessoires et pièces de rechange	8	5	Pierre	Bardeaux	
1843	2204	St-André	1 moulin à vapeur			0	0			1 cheminée
1843	17103	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur	4 CV	Pièces de rechange : 3 couronnes de cylindre, citerne, axe de cylindre supérieur, piston à ressort.	15	7	Pierre	Bardeaux	2 ventouses ; moulin lié au bâtiment des défécateurs ; à l'Est, 2 chaudières de cuite à basse température avec rotateurs
1843	18606	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur							
1843	5306	St-Denis	1 moulin à vapeur	6 CV		9,3	8,25	Pierre	Bardeaux	1 cheminée en pierres de taille ; 1 moulin à vent.
1843	9503	St-Paul	1 moulin à vapeur	4 CV						
1843	25203	St-Paul	1 moulin à vapeur							Vente à l'encan.
1843	13904	St-Pierre	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0	Pierre	Bardeaux	
1843	14406	St-Pierre	1 moulin à vapeur	6 CV	Machine neuve avec moulin	0	0	Pierre	Bardeaux	
1843	15006	St-Pierre	1 moulin à vapeur							
1844	714	St-Benoît	1 moulin à vapeur à rotule	6 CV	Pompe à vapeur de 6CV, pompe à rotule et son générateur	0	0			
1844	4707	St-Benoît	1 moulin à vapeur			0	0			
1844	4807	St-Benoît	1 moulin à vapeur	6 CV		0	0			
1844	1807	St-André	1 moulin à vapeur	6 CV	Machine établie sur un soubassement de pierres de taille ; les cylindres sur des pièces de bois de fort échantillon	13,85	11,2	Pierre	Bardeaux	Crépi chaux et sable
1844	18607	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur			0	0			
1844	12303	Ste-Marie	1 moulin à vapeur			0	0			
1844	12605	Ste-Marie	1 moulin à vapeur			0	0			
1844	1405	St-Paul	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0	Pierre	Bardeaux	
1844	10004	St-Paul	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0	Pierre	Bardeaux	1 ancien moulin à manège avec chapelle et roue en fer.
1845	3805	St-Benoît	1 moulin à vapeur							Pompe à Leroy, cheminée à Leclerc.
1845	4007	St-Benoît	1 moulin à vapeur	6 CV						
1845	4708	St-Benoît	1 moulin à vapeur							



1846	5202	St-Denis	1 moulin à vapeur	4 CV		8,95	7,9	Pierre	Bardeaux	Au Nord, grande ouverture ; à l'Ouest, appentis de pierre, à chaux et sable avec 1 basse température pour le sirop, avec baquet ; au Nord, autre appentis dépierré à chaux et sable ; 1 cheminée au Nord, Ronde, en pierres de taille, de 15 m.
1846	1302	St-Paul	1 moulin à vapeur	4 CV		0	0	Pierre	Bardeaux	Prix de la pompe 20000 F
1846	7905	St-Paul	1 moulin à vapeur							
1846	10006	St-Paul	1 moulin à vapeur							
1846	24804	St-Paul	1 moulin à vapeur							1 moulin à manège
1846	6304	St-Leu	2 moulins à vapeur							
1846	6401	St-Leu	1 moulin à vapeur							
1846	6704	St-Leu	1 moulin à vapeur							
1846	18902	St-Leu	1 moulin à vapeur							
1846	17008	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur							
1847	15508	Ste-Rose	1 moulin à vapeur			0	0			
1847	15805	Ste-Rose	1 moulin à vapeur							
1847	608	St-Benoît	1 moulin à vapeur							1 moulin à eau
1847	716	St-Benoît	2 moulins à vapeur							
1847	3603	St-Benoît	1 moulin à vapeur			0	0			
1847	4206	St-Benoît	1 moulin à vapeur			0	0			
1847	1707	St-André	1 moulin à vapeur	10 CV						
1847	3103	St-André	1 moulin à vapeur Derosne et Cail	12 CV	2 moulins: -dans la sucrerie, Derosne de 12 CV -dans un bâtiment spécial, pompe hydraulique Fawcett de 6 CV	8	38	maçonnerie	Asphalte	1 pompe hydraulique Fawcett de 6 CV ; dans le bâtiment du moulin, atelier de fabrication et revivification du noir animal, four, moulin à broyer les os, blutoirs, ventilateurs, vases servant de creuset et étouffoirs
1847	28902	St-André	1 moulin à vapeur							
1847	18609	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur			0	0			
1847	12404	Ste-Marie	1 moulin à vapeur			0	0			Le tout mû par communications avec le moulin à eau

1847	13205	Ste-Marie	1 moulin à vapeur Fawcett	6 CV	*moulin à eau de 8CV tout en fer + pompe à vapeur de 6CV "l'un et l'autre employés à extraire le jus de canne"	17	13	Pierre	Asphalte	
1847	5205	St-Denis	1 moulin à vapeur			0	0			
1847	25401	St-Denis	1 moulin à vapeur							
1847	1013	St-Paul	1 Guéry-pompe	4 CV		19	0	Pierre	Bardeaux	La fenêtre du Nord sert de glissoire à la bagasse
1847	1408	St-Paul	1 moulin à vapeur Mazeline frères	8 CV		0	0			Le bâtiment de moulin fait partie d'un même bâtiment avec sucrerie et purgerie, mais la partie où est le moulin est plus étroite, 7,2 m au lieu de 10,8 m.
1847	8103	St-Paul	1 Guéry-pompe	4 CV	Tambour en fer de 10 CV pour la pompe	0	0			
1847	8306	St-Paul	1 moulin à vapeur Fawcett	4 CV	Tambour de la pompe 6 CV ; pompe à vapeur, moulin à cannes avec accessoires moins tambour ; peut-être un matériel précédent	0	0			Dans la sucrerie/purgerie
1847	9408	St-Paul								Ancien établissement, fermé, avec pompe à vapeur
1847	10007	St-Paul	2 moulins à vapeur	8 et 4 CV		0	0			
1847	6402	St-Leu	1 Guéry-pompe	4 CV	Tambour en tôle + pièces de rechange: 1 pointe du gd rouet, 3 couronnes, 1 chambre d'air, 3 soupapes cuivre ; prix=10 000 F.	10,5	8,8	Pierre	Bardeaux	Crépi
1847	6808	St-Louis	1 moulin à vapeur Fawcett	6 CV		0	0			
1847	25301	Oui	1 moulin à vapeur			0	0			
1848	25501	St-Benoît	1 moulin à vapeur	6 CV		0	0			
1848	1707	St-André	1 moulin à vapeur			0	0			
1848	17009	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur							
1848	17104	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur			0	0			

1848	17305	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur	4 CV	1 moulin en fer, mù par une grande roue en bois enfermée dans un bâtiment en bois/bardeaux de 8,55/1,95 m ; au moulin sont attachés 2 tables, une pour les cannes l'autre pour la bagasse	3,95	3,55	Bois	Bardeaux	Bâtiment du moulin sur soubassement de pierre ; à l'Ouest 2 ouvertures sans porte ; le bâtiment de la pompe fait 21,98/7,75 m, en pierre/planches ; les ouvertures sont à encadrement de pierre avec linteau bois
1848	23104	Ste-Suzanne	1 moulin à vapeur							
1848	21404	Ste-Marie	1 moulin à vapeur			0	0	Pierre	Bardeaux	Bâtiment " ayant reçu la pompe à vapeur", désaffecté, avec pièces de bois pour recevoir la machine
1848	1205	St-Paul	1 moulin à vapeur Fawcett	4 CV		0	0			Pas de bâtiment pour abriter la pompe, seulement une cheminée de 7,95 m, en pierres de taille, qui sert de chauffoir.
1848	9603	St-Paul	1 moulin à vapeur							
1848	6809	St-Louis	1 moulin à vapeur			0	0			
1848	7603	St-Louis	1 moulin à vapeur							
1848	1509	St-Pierre	1 moulin à vapeur Mazeline	12 CV	2 pompes -1 Mazeline de 12CV avec générateur et bouilleur de 50 CV -1 petite pompe de 4CV	12	17	Pierre	bitume	
1848	14411	St-Pierre	1 moulin à vapeur Fawcett et Preston	6 CV	2 tambours pour pompe de 6 et 4CV	10,3	7,8	Pierre	Bardeaux	Au bâtiment du moulin est adossé un bâtiment qui comprend la citerne et un autre bâtiment avec les basses températures avec 3 côtés à claire-voie, en bois/bardeaux, de 19/7,9 m avec varangue abritant 3 tables à sucre de sirop en bitume ; prix 30000 F.
1848	15110	St-Pierre	1 moulin à vapeur	4 CV	"Moulin en fonte à vapeur de 4 CV ; moulin fonte et à vapeur de 6 CV"	9	7	Pierre		Bâtiment couvert en planches servant de chauffoir du moulin ; 1 cheminée à l'Ouest, carrée, en maçonnerie et encadrement de bois de 3 m/3 m.



Si bien que nous avons dû nous tourner, une fois de plus, vers les actes de mutation de propriété, qui mentionnent les machines, sans en fournir évidemment, cela n'était pas de leur propos, une description précise. Le tableau a été élaboré en recoupant les mentions de machines à vapeur contenues dans les actes de mutation, et dans les feuilles de recensements individuels. Les actes offrent deux types de mentions : soit, le plus souvent, des mentions simples : « pompe à vapeur », ou « machine à vapeur », soit des mentions un peu plus détaillées, faisant état de la puissance, de la marque, quelquefois du type. Quant aux feuilles de recensement, à partir de 1834, elles spécifient simplement la mention : « moulin à vapeur ». La majorité des occurrences, le tableau le montre, se contentent d'indiquer la présence d'un « moulin à vapeur ».

Ces indications sont toutefois fort précieuses. Elles permettent en effet de mesurer l'importance du recours à la vapeur à Bourbon : à partir de 1829, le nombre de moulins à vapeur cité dans les actes augmente de façon spectaculaire (sur 310 mentions de moulins, 201 concernent des moulins à vapeur), et la substitution aux anciens moulins s'amorce ; à partir de 1843, la substitution est quasiment totale (sur 77 mentions de moulins, 62 sont des moulins à vapeur). Au-delà des 384 occurrences que le tableau propose, l'examen permet de voir que 148 usines utilisèrent 156 machines à vapeur<sup>1027</sup>. Autrement dit, que ce ne fut pas 97 machines à vapeur, comme l'indiquent les statistiques générales, qui furent importées à Bourbon, mais au minimum 156, soit 60 % de plus. Une fois de plus, les statistiques donnent le nombre de moulins à vapeur fonctionnant en même temps, mais pas le nombre total de machines ou de moulins à vapeur. On objectera que si 145 usines ont utilisé des machines à vapeur, cela n'empêche pas que certaines d'entre elles ont pu utiliser la même, qu'elles auraient rachetée à une usine ayant fermé ses portes. Et en effet, nous avons deux cas de ce genre : l'usine Gérard, de Sainte-Marie, vend sa machine à Thibault qui la loue à Auber (Saint-Leu) ; la veuve Desbassayns vend sa machine à vapeur à Conil (Saint-Paul). Mais, dans ce dernier cas, la veuve Desbassayns vend sa machine pour la remplacer par une autre, plus puissante : or, nous ne comptons qu'une machine pour Mme Desbassayns. D'autre part, les actes, qui précisent ces éventualités, ne nous proposent pas de cas similaires : ils durent être fort limités. En effet, les machines étaient utilisées pendant de très longues durées par les usiniers, et le marché de la machine d'occasion devait être assez réduit.

---

municipales de Bordeaux, menés avec l'aide précieuse des directeurs de ces services et de leur personnel, la consultation des quelques fonds archivés au Port autonome de Bordeaux, n'ont, à notre déception, rien donné.

<sup>1027</sup> 9 usines utilisent en effet deux machines à vapeur : usine n° 18, en 1831 ; n° 74, en 1835 ; n°s 73, 108, 113, 155, en 1842 ; n° 63, en 1846 ; n°s 7 et 100 en 1847 ; une usine utilise 3 machines à vapeur : usine n° 31, en 1846.

Il faut donc accepter cette estimation minimale de 156 machines. Ce chiffre, et les chiffres fournis par les statistiques, tant générales que municipales, peuvent être avec profit comparés avec les données de la France métropolitaine, étudiées par Jacques Payen<sup>1028</sup>. Jacques Payen utilise un compte-rendu de 1836 qui fournit, selon une logique qui nous est un peu étrangère aujourd'hui, un tableau de l'âge des machines à vapeur existant à cette date. Si l'on compare (Tableau XXXII) les 97 machines à vapeur répertoriées à Bourbon en 1836, installées peu à peu depuis 1820, totalisant à peu près 465,6 CV, avec les 1383 machines subsistant depuis 1820 en France, totalisant 18020,22 CV, on se rend compte que le nombre des machines de l'île représentent 7 % du total national, pour 2,58 % de la puissance. Ces chiffres permettent de formuler deux remarques : l'équipement en machines à vapeur à Bourbon, en 1836, est très largement supérieur à une moyenne départementale<sup>1029</sup> qui s'établirait à 16 machines par département, pratiquement 6 fois plus, alors que les Antilles seraient alors bien en deçà de cette moyenne. Même si ce chiffre est abstrait, il montre qu'il y eut un véritable mouvement de machinisme et d'industrialisation dans la colonie, qui contredit l'image d'un espace exclusivement agricole. Quant à la puissance développée par ces machines, 465,6 CV, elle est un peu plus de deux fois (2,22) supérieure à ce qu'aurait été une moyenne départementale située à 209,53 CV. La comparaison avec le nombre des machines, 7 fois supérieur à la moyenne, et la puissance, seulement 2 fois supérieure, laisse clairement entrevoir, on y reviendra, que les machines de Bourbon sont en général de faible puissance. La puissance moyenne des machines à Bourbon est en effet de 5 CV, alors qu'elle est de 13 CV en France.

Si l'on rapporte ces chiffres à ceux de 1846, on s'aperçoit que le nombre de machines à Bourbon est de 97 pour 4395 (2,2 %) ; la proportion a diminué, mais par rapport à une moyenne départementale de 51 machines, le nombre de machines de Bourbon est encore quasiment le double ; pour la puissance, les 500 CV de Bourbon ne sont plus, en regard des 54 467 CV de France, que 1 % de la puissance totale (0,91 %), et sont désormais inférieurs à une moyenne départementale française qui se situerait à 633 CV. La situation remarquée en 1836 s'est confirmée : fort équipement en nombre, mais de machines de faible puissance. Cette situation n'en place pas moins Bourbon très loin devant les autres colonies sucrières françaises, sous le rapport de la mécanisation, de la motorisation même, en un mot de l'industrialisation.

<sup>1028</sup> Jacques Payen, *La machine à vapeur fixe en France : technologie de l'énergie à vapeur en France dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle*, éd. du CTHS, Paris, 1985, 216 p.

<sup>1029</sup> La France compte alors 86 départements.

TABLEAU XXXII - Comparaison du nombre de machines à vapeur par département français et à Bourbon

Départements	1836	Départements	1848
Nord	200	Nord	821
Seine	173	Seine	754
Loire	169	S.-Inf.	446
S.-Inf.	108	Loire	313
<b>Bourbon</b>	<b>94</b>	Rhône	248
Rhône	44	S.-et- Loire	179
Aisne	40	Gard	178
S.-et- Loire	37	Ht-Rhin	148
Gard	35	P.-de-Calais	130
Marne	33	Loire-Inf.	122
		<b>Bourbon</b>	<b>97</b>
		Somme	88
		Marne	79
Total	839		3506
incluant Bourbon	<b>933</b>		<b>3603</b>
% Bourbon	10,07%		2,69%

L'affinement de l'analyse permet encore d'intéressantes conclusions. En effet, Jacques Payen propose une sorte de géographie de la vapeur, en calculant le nombre de machines à vapeur par département, de 1834 à 1852<sup>1030</sup>. Nous avons, dans le tableau XXXII, reproduit ces chiffres en y intégrant ceux de Bourbon. En premier lieu, Jacques Payen mentionne 31 départements dans lesquels, et ce jusqu'en 1847, le nombre de machines à vapeur est compris entre 0 et 5 au maximum, rarement 10 : il va sans dire que Bourbon est bien au-delà de ces départements. Jacques Payen souligne ensuite que de 1834 à 1848, la majorité des machines à vapeur françaises s'est concentrée dans un groupe de 9 à 12 départements, la plus grande partie d'ailleurs dans un ensemble de 4 départements : le Nord, la Seine, la Loire et la Seine-Inférieure. Or si l'on intègre Bourbon à ce tableau, nous remarquons que l'île fait, jusqu'en 1848, partie de ces groupes de 9, puis de 12 départements ; en 1836, avec ses 94 machines, elle se situe au cinquième rang, ayant 2 fois moins de machines que le Nord (2,12), mais presque 3 fois plus que la Marne (2,84) ; en 1848, toutefois, elle n'occupe plus que le onzième rang, ayant plus de 8 fois moins de machines que le Nord (8,46), et seulement 1,22 fois plus que la Marne. Dans le même temps, son poids est passé de 10 % à 2,7 % (2,692 %). Cette situation et son évolution traduisent l'usage de la vapeur à Bourbon : précoce, l'équipement en machines à vapeur croît ensuite moins vite qu'en France. D'une part, les machines sont utilisées longtemps ; d'autre part, une fois équipées, jusqu'en 1848, les usines n'augmentent pas leur équipement, demeurant dans la configuration générale d'une machine par établissement. Enfin, le relais n'est pas pris par d'autres activités industrielles qui auraient utilisé également des machines à vapeur.

En France, ces machines sont employées respectivement jusqu'en 1838 dans les filatures, les mines, « *les fabriques et raffineries de sucre* », les forges et laminoirs, les ateliers de construction de machines<sup>1031</sup> : cette situation souligne la modernité de l'industrie sucrière à Bourbon. De ce point de vue, la situation industrielle y est comparable à ce qu'elle est en France, et très différente de celle des Antilles<sup>1032</sup>. Il faut souligner que cette situation d'industrialisation s'est produite à Bourbon, de manière un peu paradoxale, pourrait-on penser, au cœur d'un système esclavagiste. L'industrialisation s'est construite dans un contexte de main-d'œuvre captive, bien avant la mise en place d'une dynamique d'abolition,

<sup>1030</sup> Jacques Payen, *La machine à vapeur...opus cit.*, pp. 30-34.

<sup>1031</sup> *Ibidem*, p. 34.

<sup>1032</sup> A la Martinique, il n'y avait que 12 moulins à vapeur en 1836, 20 en 1845 ! Les colons semblent alors avoir été paralysés par leurs traditions techniques : on ne peut envisager la perte en capital que représenterait l'abandon des mules, on s'accroche au moulin vertical, d'autant plus que Macomb suggère d'adapter la vapeur

pas même dans une logique d'interruption de la traite, puisque l'on sait qu'à Bourbon cette interdiction ne fut pas respectée avant 1831. Le machinisme n'est pas une réponse à la perspective, ni à la réalité de l'abolition. Il la prévient, peut-être même la favorise-t-il.

b) Marques, puissances, types :

• *Marques* :

Nous possédons la marque de 29 machines sur 156, nous pouvons la déduire pour une autre, nous avons des indications pour trois autres, mais rien sur la très grande majorité, soit 111 machines à vapeur. Sur les 30 notations précises que nous possédons, 22, sans doute 23 concernent des machines anglaises. L'importation des machines anglaises fixes prédomina en France jusque dans les années 1830<sup>1033</sup>. A Bourbon, la situation n'était donc pas extraordinaire, si ce n'est que la machine anglaise fut quasiment une religion. L'exemple prestigieux donné par les Desbassayns, l'influence de Keating, ancien gouverneur de Bourbon pendant l'occupation, et établi sucrier à Saint-Benoît<sup>1034</sup> ne sont pas étrangers à ces choix, que la proximité avec l'île Maurice, ainsi qu'une certaine anglomanie locale, augmentée par l'occupation anglaise de 1810 à 1815, n'ont pu que favoriser. Ce choix n'a pas été sans attiser quelques passions patriotiques : le rapporteur des décisions du Conseil du contentieux administratif écrit de Fréon, en 1830 : « *M. Fréon, qui professe ce principe que des essais, même coûteux, même sans résultat avantageux, mais dont l'objet est de favoriser l'industrie nationale et d'établir d'utiles innovations, sont le plus bel emploi qu'on puisse faire de sa fortune, a fait venir d'Europe et a monté sur son établissement une machine à vapeur basse pression, de fabrique française, la première de ce genre installée à Bourbon. Il a soustrait Bourbon au tribut anglais* »<sup>1035</sup>.

Mais cette religion est toutefois positive. Les colons, qui condamnent sans appel les mécaniques françaises<sup>1036</sup>, et se tournent vers l'Angleterre<sup>1037</sup>, comme Joseph Desbassayns

aux moulins existants ; le gouverneur Donzelot prête une oreille attentive à ces propositions, voir D. W. Tomich, *Slavery in the circuit of sugar...opus cit.*, p. 160.

<sup>1033</sup> *Ibidem*, p. 71 *sqq.* ; selon Jacques Payen, « *l'indépendance nationale dans le domaine des machines fixes paraît avoir été effectivement acquise dans la période 1837-1842* ».

<sup>1034</sup> Henry Seehy Keating (1777-Cheltenham, 1847), que détestait Lescouble, fut fort impliqué dans le sucre : il racheta en 1819 l'usine de Le Houx (n° 7), qu'il revendit par moitié en 1827 puis 1830 ; il créa l'usine de l'habitation Ma Pensée (n° 233), revendue en 1830, vécut un temps à Salazie, puis rentra en Angleterre.

<sup>1035</sup> ADR 22 K 04, 1830 ; remplaça-t-elle la pompe installée en 1827 qui, selon Lescouble, avait eu tant de mal à fonctionner ?

<sup>1036</sup> Ce genre d'appréciation, sans doute fondé, est ancien ; déjà Bellecombe écrivait à Crémont : « *Tous les outils venus de France sont généralement mauvais ; on serait tenté de croire qu'on a ramassé exprès dans les ateliers des ports tout ce qu'il y a de défectueux et de rebus pour l'envoyer dans ces isles* », ADR C 56.

dont l'anglôphobie passionnée est peut-être une francophobie (« *les machines françaises sont détestables* »), ou, plus mesuré, Billiard : « *il faut l'avouer, toutes les machines à sucre qui viennent d'Angleterre ont une supériorité incontestable sur celles qui sortent de nos ateliers ; cette observation est vraie, surtout pour les machines à vapeur ; celles qu'on applique aux sucreries de Bourbon sont toutes de fabrication anglaise ; elles sont traitées avec le même soin, elles ont la même précision que le mouvement d'horloge le plus régulier. Les cylindres, les engrenages, les chaudières qui proviennent de nos fonderies, en comparaison de ceux que font nos voisins, ne sont que des instruments ébauchés ou dégrossis* »<sup>1038</sup>, nuancent bientôt leur avis, tel Dejean qui indique où se situe l'enjeu des sucriers. A la question de la Commission d'enquête sur les sucres de 1829<sup>1039</sup> : « *d'où viennent les machines ?* », Dejean répond : « *d'Angleterre* » ; question : « *Est-ce que vous n'auriez pas pu vous les procurer en France ?* » ; réponse : « *On en a fait l'essai : mais les pompes à vapeur de France ne sont pas arrivées aussi complètement propres à un service immédiat que celles d'Angleterre. Il y manque presque toujours certaines pièces, et lorsqu'on veut les mettre en œuvre, on éprouve de grands embarras. A de telles distances des lieux de fabrication, on ne peut s'exposer à de si grands inconvénients [sic]* ». Ce qui compte désormais, plus que les performances, somme toute identiques, c'est la finition des machines et surtout leur maintenance. Il ne suffit pas de produire beaucoup de sucre, ni même de le bien produire, il faut produire en continu. Le visage moderne de l'industrie, fût-elle agroalimentaire, celui d'une industrie « de masse », car l'industrie agroalimentaire a été, finalement, la première industrie « de masse », c'est la capacité à pouvoir maintenir un volume constant de production. La finition des machines anglaises le permet, ce n'est pas encore le cas des machines françaises, pense-t-on.

Les Desbassayns ne sont pas les seuls à importer ces mécaniques anglaises : en août 1820, Scipion Mourgue (parent des Desbassayns, il est vrai) demande, et obtient, l'autorisation d'introduire en franchise une machine à vapeur avec un moulin à sucre accessoire acquis à Liverpool en avril<sup>1040</sup>, sans doute de marque Fawcett. L'arrêté du 17 août

<sup>1037</sup> A juste titre, semble-t-il : selon Maurice Dumas « *non seulement les machines construites [en France] jusqu'en 1815 étaient fort peu nombreuses, mais encore elles étaient d'un genre tout à fait démodé* », *Histoire générale des sciences...opus cit.*, p. 73 ; l'arrivée et la naturalisation du collaborateur de Watt, Edwards, celles de Aitken et Steel, et les recherches et travaux propres aux Français modifièrent lentement la situation bien que, selon Dumas, « *vers 1830, on devait construire environ 50 machines à vapeur par an en France* ».

<sup>1038</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 98.

<sup>1039</sup> *Enquête sur les sucres -1829, opus cit.*, p. 79.

<sup>1040</sup> CAOM, carton 359, n° 2703 ; il n'est pas sûr que la machine a été destinée à la sucrerie : Lancastel rapporte que Mourgue est propriétaire d'un établissement de forge et de fonderie à Saint-Denis, et qu'une machine à vapeur de 2 CV y fait mouvoir les soufflets de forge et les roues des tourneurs, Lancastel, *opus cit.*, p. 158.

1819 avait en effet dispensé de droits les usines, machines, mécaniques, et cette situation dura jusqu'en 1847 ; le pouvoir prenait donc la mesure de l'intérêt des sucriers, auxquels il était déjà lié<sup>1041</sup> : on a vu le gouverneur Milius soutenir la démarche de Puissant.

A Bourbon, ces machines provenaient presque exclusivement de la firme Fawcett & Littledale (dès 1817), qui devient Fawcett & Preston (1833), et Fawcett & C°, à partir de 1840 ; un acte de 1828 (usine n° 10903), qui cite « *un moulin anglais* », doit concerner aussi une machine Fawcett. Les actes nous permettent de recenser 22 machines Fawcett, référencées en 1817, 1822, 1830, 1833, 1837, 1839, 1840, 1842, 1845, 1847, ce qui montre sans doute à la fois la longévité de ces mécaniques, et la fidélité des sucriers à la marque. On sait comment ce constructeur de Liverpool, qui exporta vers les colonies<sup>1042</sup>, gagna le marché de Bourbon grâce à l'opportune et précoce clientèle du clan Desbassayns. L'efficacité de ses machines explique sans doute que le grand spécialiste anglais du petit moteur, Maudslay (*table-engine*) ne semble pas avoir été importé à Bourbon. Une autre mention, pour 1838, évoque un « moulin anglais de Birmingham » de 3 CV : peut-être est-ce une machine Boulton & Watt, sise à Birmingham (usine n° 29, Saint-André). En réalité, on peut penser que Fawcett exporta bien davantage, et qu'il édifia à Bourbon une situation de quasi-monopole : dans une lettre de 1839, Wetzell propose de demander gratuitement à Fawcett & Preston des presses hydrauliques pour tester les chaudières, puisque cette firme « *fournit les machines* »<sup>1043</sup>.

Les machines françaises sont utilisées plus tard<sup>1044</sup>, ce qui est conforme à ce qui se passe en France. Le pouvoir avait essayé de les promouvoir : en 1828, le gouvernement local proposait de favoriser l'importation de machines françaises pour la fabrication de sucre<sup>1045</sup>, et l'arrêté du 7 août 1829, relatif à l'importation des usines, machines et mécaniques de fabrication étrangère ou de fabrication française, légiférait en ce sens. L'article premier tentait

1041 Les deux « habitants notables » membres du Conseil privé (loi de 1825) étaient alors Charles Desbassayns, et Jean-Baptiste Laurent Gérard Gertrude Fréon, tous deux sucriers.

1042 Fawcett s'appropriä en particulier le marché de Cuba. Après la tentative sans lendemain du comte de Mopex, la vapeur s'installa dans l'industrie sucrière cubaine à la suite de l'achat par le sucrier Juan Madrazo (Matanzas), en décembre 1816, d'une machine Fawcett ; l'exemple de Madrazo fut aussitôt suivi par Perez de Urria, Penalver, et Diago, qui dans un premier temps avait associé une 12 CV à un moulin vertical, avec peu de résultats ; il commanda alors, toujours à Fawcett, un moulin horizontal : ainsi, l'association de la machine à vapeur et du moulin horizontal fit la puissance de l'industrie sucrière cubaine, Fawcett devint alors « *le roi des fabricants de moulins* », vendant 15 moulins horizontaux, et 50 machines 8-12 CV, voir Manuel Moreno Fraginäls, *El Ingenio...opus cit.*, p. 102-103.

1043 ADR 5 J 13.

1044 Il y eut cependant une machine française à Belle-Eau, chez Mme Fréon en 1827 (cf. Lescouble).

1045 Rapport du Conseil privé suggérant que « *dans la vue d'encourager l'importation de machines et mécaniques de fabrique française, il convenait de les exempter de leurs droits à compter du 1° janvier et de soumettre à un droit de 6 % les objets de même nature provenant d'Angleterre* », 1828, CAOM, carton 359 d. 2709.

de freiner l'importation de machines « étrangères », c'est-à-dire anglaises : « *les usines servant à la fabrication du sucre, les machines et mécaniques, tendant à diminuer ou faciliter le travail de l'homme, continueront à être admises dans la colonie, bien que provenant de fabrication étrangère, lorsqu'elles seront introduites par des bâtiments français. A dater du 1<sup>o</sup> janvier 1830, elles seront assujetties au paiement d'un droit d'entrée de 6%* »<sup>1046</sup>. L'article 2 se proposait de favoriser les machines françaises : « *Les machines et mécaniques de fabrication française importées par bâtiments français seront, à dater du 1<sup>o</sup> janvier 1830 exemptées de tout droit à l'entrée. Dans cette disposition ne seront pas comprises les chaudières et autres usines qui continueront à être soumises aux droits ordinaires* ». Mais le ministère lui-même, à la même époque, faisait parvenir à Bourbon une machine anglaise Taylor et Martineau<sup>1047</sup>.

Alors qu'en France, les importations de machines à vapeur anglaises se tarissent après 1835, à Bourbon, malgré l'achat de quelques machines françaises, les importations de machines Fawcett se poursuivent tout au long de la période. Certes, un acte de 1833<sup>1048</sup>, pour l'usine n° 108, à Sainte-Marie, évoque un « *moulin à vapeur français* », sans autre précision. Mais pour les autres mentions, il faut attendre 1845, et ces moulins sont plus puissants ; coup sur coup, sont cités trois moulins Mazeline frères : deux en 1845 (à Saint-Philippe, usine n° 102 ; à Saint-Pierre, Manapany, usine n° 15 : un moulin de 8 CV), un en 1847, à Saint-Paul (usine n° 14), un moulin de 8 CV. A la même époque (1847), est cité un moulin Derosne & Cail : il s'agit d'une grosse machine de 12 CV qui équipe la sucrerie récemment fondée de la Nouvelle Espérance (n° 31). Nous aurons l'occasion de revenir sur cette sucrerie, et longuement sur la firme Derosne & Cail, mais d'ores et déjà, on peut affirmer que le moulin fut acheté en 1837<sup>1049</sup> par Auguste Vincent, propriétaire-fondateur de la Nouvelle Espérance avec le docteur Vinson ; Vincent était le gendre de Mme Fréon et à ce titre co-propriétaire de l'usine n° 108, à Sainte-Marie, et de l'usine du Chaudron (n° 53) à Saint-Denis, usines où il installa également, sans doute en 1841, des « usines » Derosne & Cail, fonctionnant avec des machines de 12 CV. Ce n'est donc pas un moulin Derosne & Cail qu'il y eut alors à Bourbon, mais au minimum trois.

<sup>1046</sup> *Bulletin Officiel de l'île Bourbon*, ADR 8 K 15, p. 135.

<sup>1047</sup> Cf. *infra*, p. 444 et note n° 1125.

<sup>1048</sup> Déjà là en 1830, voir p. 370 ; nous ne savons malheureusement pas quelle était cette machine française, les machines basse-pression étant rares, peut-être une Albert et Martin, ou une Manby Wilson (Jacques Payen, *opus cit.*, pp. 86 et 104).

<sup>1049</sup> CAOM carton 359 d. 2711.



Reste le cas des « Guéry-pompes », comme les nomment quelques actes. A quatre reprises (1840, usine n° 238, Saint-Louis, 6 CV ; 1847 : usines n° 10 et 81, Saint-Paul, respectivement 4 et 10 CV ; usine n° 64, Saint-Leu, 4 CV), à quoi il faut ajouter une mention du fonds Wetzell, en 1842, citant « *une Guéry pompe chez M. Lachapelle [usine n° 20, Saint-André] (10 CV)* »<sup>1050</sup>, il est fait état de « Guéry pompe ». L'acte de Saint-Louis précise que la « *pompe est en service depuis plusieurs années* ». Il nous a été impossible d'identifier ce constructeur. Jacques Payen ne le cite jamais, les recueils de machines, tant ceux d'Armengaud, que ceux de Leblanc ou de Figuiet ne l'évoquent pas davantage. Une hypothèse, sans doute hasardée, serait qu'il s'agisse d'une fabrication locale. En effet, lorsque Joseph Desbassayns reçut les pompes à vapeur qu'il avait commandées à Fawcett, elles étaient accompagnées d'un mécanicien anglais du nom de Geary. Ce mécanicien s'établit dans l'île, et Lescouble le mentionne souvent, sous le nom de Guéri. Or à deux reprises, les mentions qui évoquent les Guéry pompes, citent un « tambour en tôle » ou « en fer », et non en fonte. Il n'est pas impossible que ces Guéry pompes aient été des machines montées en partie à Bourbon, par le mécanicien Geary. Après 1848, on trouve d'ailleurs mention à deux reprises de machines « du pays », sans dire malheureusement si ce sont des « Guéry ».

• *Puissance et type :*

Nous avons la mention de la puissance des pompes à vapeur pour les 2/3 des machines, 104 sur 156 (66,66 %). Si l'on examine les puissances dans l'ordre chronologique où elles apparaissent, on remarque que pour 28 machines, la puissance est de 6 CV ; la première Fawcett était de 6 CV, celles de la même marque qui furent commandées par Joseph Desbassayns étaient de même puissance, si bien que Charles Desbassayns peut écrire que « *toutes celles montées jusqu'à la fin de 1821 avaient été de la force de 6 CV* »<sup>1051</sup> ; mais à partir de 1822, on importe des machines de 4 CV. Nous avons recensé 64 machines de 4 CV ; 2 machines de 8 CV sont citées, en 1847 ; 7 machines de 10 CV sont mentionnées, en 1831, 1837, 1838, 1841, 1842, 1843, 1847 ; enfin, on évoque 3 machines de 12 CV, en 1845, 1847, 1848, et on mentionnera également une machine de 3 CV (de Birmingham, sans doute Boulton & Watt).

Il s'agit donc de machines de faible puissance, ce que de Cordemoy appellera en 1869 « *les petits moulins Fawcett* ». Ces machines ont pour l'essentiel servi à faire tourner les

<sup>1050</sup> ADR 5 J 2.

<sup>1051</sup> Charles Desbassayns, *Notes... opus cit.*, p. 17, ADR 9 M 7.

moulins, et leur puissance était jugée suffisante<sup>1052</sup>. Il n'y eut pas véritablement à Bourbon de réflexion sur les moteurs. Wetzell lui-même, qui a tant réfléchi, et écrit sur la sucrerie locale, ne s'y intéresse que rarement, uniquement pour calculer le rapport à établir entre la machine et le moulin. Il ne pousse jamais à l'augmentation de puissance, bien au contraire, puisqu'il ira, on le verra, jusqu'à récupérer la vapeur de décharge de la machine. Par ailleurs, on remarque que les sucriers sont remarquablement fidèles au choix de puissance qu'ils ont fait. La plupart du temps, une usine qui s'est équipée à l'origine d'une machine de 6 CV, gardera la même puissance jusqu'en 1848 ; même remarque pour une usine ayant au début une machine de 4 CV. Cette permanence s'explique à notre sens pour trois raisons : d'abord, parce que les sucriers ont fait un choix raisonné de puissance, associé à un moulin choisi dès le début parmi les mécaniques les plus performantes, et le système ainsi conçu donne satisfaction. Ensuite, parce qu'un moulin à vapeur coûte cher, et, les témoignages ne manquent pas, les machines fonctionnent fréquemment entre 15 et 20 ans. La Fawcett 6 CV de Charles Desbassayns, installée en 1817, fonctionna jusqu'en 1861 ! Enfin, pour les sucriers, on le verra, et l'influence de Wetzell jouera énormément en ce sens, les enjeux ne se situent pas tant au niveau de la puissance, qu'à celui de la qualité du sucre : c'est à cet objectif que les investissements vont préférentiellement, plus qu'à l'achat de plus grosses machines. La « problématique » de la puissance de la machine ne se posera qu'en toute fin de période et après 1848. L'intérêt principal de la machine à vapeur demeure, pendant la période, de coûter moins cher que les mules, et de produire un travail régulier.

Cela ne veut pas dire que les sucriers ne doublèrent pas leur moulin à vapeur : c'est ainsi qu'éventuellement ils purent gagner de la puissance. D'après nos données, ils le firent le plus souvent en laissant fonctionner, en sus du moulin à vapeur, un autre moulin antérieur, quoique l'exemple du Chaudron, où la vapeur avait précédé le moulin à vent, montre l'inverse. Il s'agissait d'ailleurs au Chaudron, tout autant d'économiser le combustible, que d'augmenter la puissance, ce qui devait cependant être indispensable vu l'augmentation de la taille de l'habitation. Quoiqu'il en soit, c'est à partir de 1830 que l'on relève des associations de machines à vapeur avec d'autres moulins, et ces associations semblent liées à la crise. Mais nos données ne nous en fournissent que 20 exemples : dans 12 cas, il s'agit d'une association

---

<sup>1052</sup> Toutefois, en 1841, à la Guadeloupe, Daubrée estime que la force des moulins, 6/7 CV est insuffisante, et qu'il faudrait plutôt des moulins de 10/12 CV, qui apparaissent à Bourbon essentiellement à la fin des années 1830, mais en petit nombre, Daubrée, *Question coloniale...*, opus cit., p. 21.

avec un moulin à eau<sup>1053</sup> ; dans 4 cas, d'une association avec un manège<sup>1054</sup> ; enfin dans 4 cas, avec un moulin à vent<sup>1055</sup>.

On relève cependant quelques rares cas d'augmentation de la puissance spécifique des machines, seulement trois, à la vérité. L'usine n° 83 passe d'une machine de 3 CV en 1841, à une machine de 4 CV en 1842 ; l'usine n° 15 passe de 4 CV en 1842, à 12 CV en 1845 ; l'usine n° 14 passe de 4 CV en 1844 à 8 CV en 1847. Dans le même ordre d'idées, les sucriers semblent avoir préféré se doter d'un second, voire d'un troisième moulin à vapeur : l'usine n° 18 se dote d'un second moulin de 6 CV en 1831 ; l'usine 74, le Gol, en 1835, possède 2 moulins à vapeur, son propriétaire, Chabrier, étant assoiffé de puissance et d'une modernité parfois intempestive ; en 1842, les usines n°s 73, 108, 113, 155 ont 2 moulins, mais pour une brève période, qui se termine avant 1848 ; seules les usines n°s 7, 100, 31 et 53 semblent faire en 1847 le choix durable mais coûteux de 2 machines à vapeur.

C'est qu'en vérité, l'augmentation de puissance n'a plus alors pour seul but de renforcer la capacité de broyage, mais de fournir de l'énergie supplémentaire pour des usages qui ne sont plus ceux du moulin, en particulier pour les nouveaux appareils et dispositifs qui apparaissent dans les sucreries déjà depuis l'extrême fin des années 1830, mais plutôt la moitié des années 1840. Il est alors d'autres moyens d'augmenter la puissance sans acheter une machine, c'est l'installation de générateurs, c'est-à-dire de simples chaudières produisant la vapeur qui va faire fonctionner telle ou telle machine (Tableau XXXIII). Les données ne nous fournissent que 10 exemples d'usines s'étant équipées de générateurs ; à l'exception de l'usine n° 223 de Saint-Benoît (1833), les générateurs font leur apparition à partir de 1840. Il est toutefois assez étonnant de noter que, bien que la taille des habitations sucrières augmente, et donc la surface en cannes, que le potentiel de cannes à broyer augmente aussi par l'augmentation du nombre des contrats de livraison, la capacité de broyage n'ait pas augmenté davantage. Si la production a augmenté par usine, ce que nous examinerons plus tard, cela signifie que les moulins étaient suffisants, et qu'ils avaient tourné jusque là en sous capacité.

Au total, on conclura que l'industrie sucrière, en général, s'est accommodée de machines de faible puissance, jusqu'en 1848. Au début des années 1840, une tendance à l'augmentation de la puissance énergétique apparaît, mais, bien que cette tendance préfigure l'évolution ultérieure, elle est encore très marginale en 1848. Le petit tableau XXXIV montre

<sup>1053</sup> Usines n°s 24 et 31, 1830 ; n° 6, 1834 ; n°s 11 et 96, 1836 ; n° 58, 1837 ; n° 52, 1840 ; n°s 155, 113, 130, 1842 ; n°s 31, 132, 1846.

<sup>1054</sup> Usine n° 63, 1832 ; n° 246, 1836 ; n° 52, 1840 (association également avec un moulin à eau) ; n° 248, 1846.

<sup>1055</sup> Usine n° 53, 1827 ; n° 108, 1838 ; n° 58, 1840 ; n° 6, 1841.

TABLEAU XXXIII - Générateurs

Année	N° usine	Commune	Nb. Génér.	Puissance	Localisation et descriptif
1833	22302	St-Benoît		0	
1840	10803	Ste-Marie	2	35 CV	Dans la 2° pièce du bâtiment formant un T avec la 2° purgerie.
1840	7408	St-Louis	1	4 CV	Dans la sucrerie
1840	15003	St-Pierre	1	6 CV	Bâtiment de 11,68 m/7,68 m, pierre/bardeaux ; en service depuis 9 ans
1844	714	St-Benoît	1		Générateur de la pompe à rotule
1845	14409	St-Pierre	2	6 et 4 CV	Les générateurs sont dans le bâtiment du moulin
1847	3103	Ste-Marie	4	40 CV	Les générateurs sont dans la sucrerie
1847	13205	Ste-Marie	1	42	Les générateurs sont dans la sucrerie/purgerie, avec bouilleurs et accessoires
1847	1408	St-Paul	1	24	Les générateurs sont dans la sucrerie/purgerie, avec bouilleurs et accessoires
1848	1509	St-Pierre	1	50	Les générateurs sont dans la sucrerie avec bouilleur

TABLEAU XXXIV - Stratégies d'économie/augmentation de puissance

Vap/EAU	Association		Augmentation de puissance	2 moulins	Adjonction de générateurs
	Vap/manège	Vap/vent			
6		6			
11				7	7
			14		14
			15		15
24				18	
31				31	31
52					
		53			
58		58		63	
			83	74	74
96					
				100	
113				108	108
115				113	
130					
132					132
					144
				155	
	246				
	248				223

Les nombres: 6, 11, 24 etc. sont les numéros d'usines sucrières.

qu'à la fin de la période, il y a 26 usines (sur 117, soit 22,2 %) qui semblent engagées dans une stratégie d'augmentation de puissance.

Cette relative stabilité dans le domaine des machines à vapeur permet de dégager un certain nombre de caractéristiques, qui devaient être partagées, en ce qui concerne leur type. Il semble qu'on rencontre alors à Bourbon deux types de machines à vapeur : les traditionnelles *machines à cylindre vertical*<sup>1056</sup>, les plus récentes *machines oscillantes*<sup>1057</sup>, et l'on a la trace que d'une machine à cylindre horizontal avant 1848<sup>1058</sup>. Sans faire la théorie ni l'historique de la machine à vapeur, on soulignera que, dès le début, la majorité des machines à vapeur à *cylindre vertical*, utilisées à Bourbon, appartiennent à la catégorie des machines à moyenne pression et haute pression<sup>1059</sup>, sans condensation (Joseph Desbassayns, dans ses lettres de commande, précise « *non condensing* »), ce qui permettait une économie de combustible. C'est en fait le système de Watt<sup>1060</sup>, et non celui de Hornblower ou de Woolf (ill. 65) qui est utilisé. La vapeur agit alternativement sur chaque face du piston, puis, après détente, est rejetée hors de la machine, détail dont nous verrons l'intérêt plus tard. Dans le cylindre vertical, le piston, en acier, monte et descend selon le principe du double effet, et sa tige actionne le balancier auquel il est relié d'une manière stable par un parallélogramme articulé, dit « parallélogramme de Watt » ; ce mouvement vertical du balancier est transformé en mouvement rotatif par une bielle fixée d'un côté au balancier, et de l'autre à un énorme volant. Sur les modèles importés à Bourbon, l'autorégulation se fait par régulateur à boules, les soupapes sont en place, les bâtis (colonnes) sont désormais en fonte ; par ailleurs, les joints

1056 Dans la machine à cylindre vertical la tige du piston est actionnée par un balancier dans un cylindre vertical.

1057 « Le principe consistait à rendre le cylindre lui-même oscillant en le faisant supporter par deux tourillons autour desquels il pouvait pivoter ; ainsi la tige du piston prenait une inclinaison à chaque coup ce qui permettait de supprimer une articulation dans la liaison avec la manivelle », Maurice Daumas, *Histoire générale des techniques*, opus cit., t. 3, p. 65.

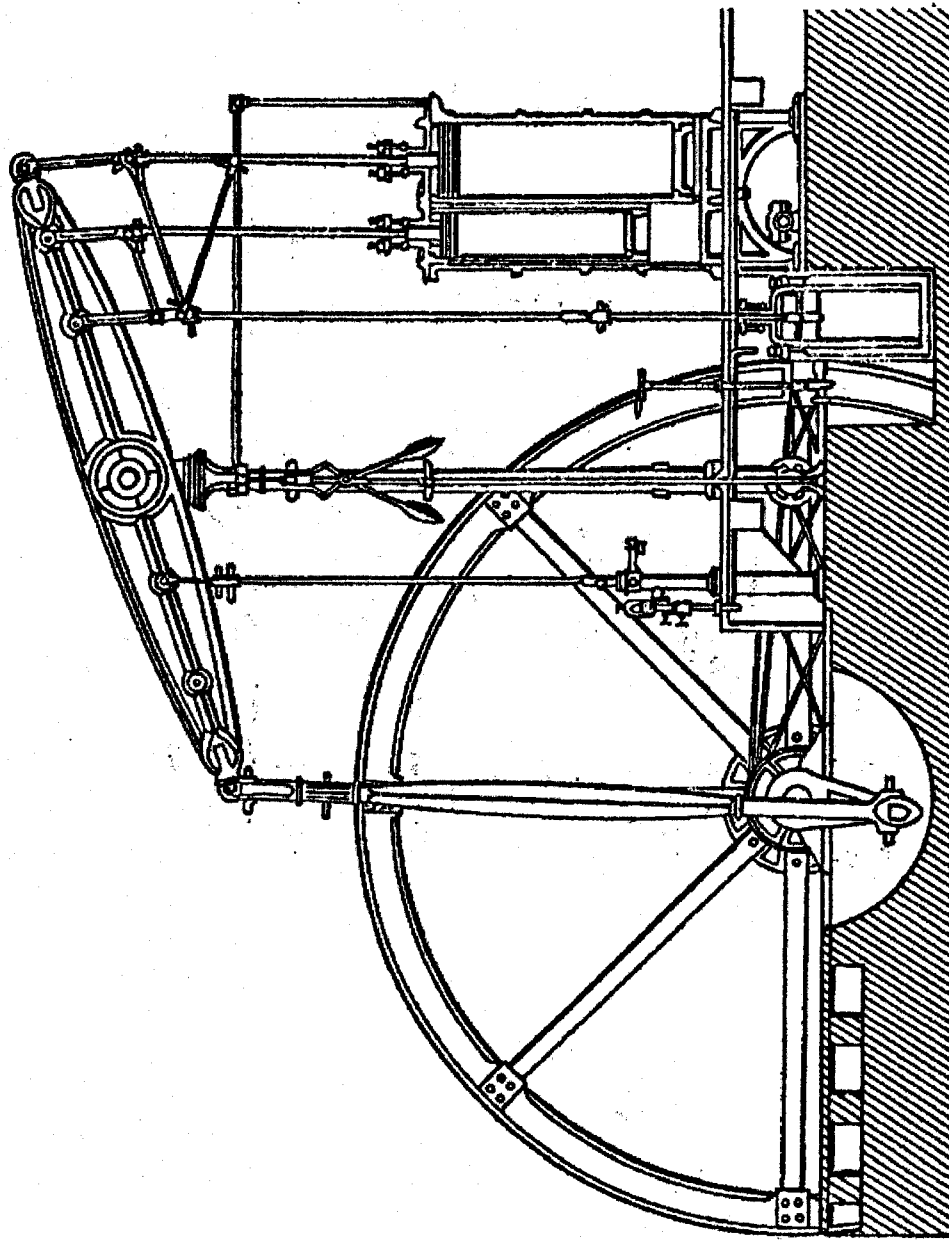
1058 Dans ces machines (1825, malgré le premier modèle de Symington en 1802), le cylindre est placé en position horizontale ; Maurice Daumas rappelle que leur usage en tant que machines fixes dans les usines ne se développe que dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, *Histoire générale des techniques*, dir. Maurice Daumas, PUF, Paris, 1968, 5 tomes, t. 3, p. 65.

1059 Les machines à basse pression ont une pression inférieure à 2 atmosphères. Elles se caractérisent par leur régularité, leur sécurité, leur durée ; mais elles sont grandes, lourdes, consomment beaucoup de combustible, produisent beaucoup d'eau par condensation. Les machines à moyenne pression sont supérieures à 2 atmosphères ; celles qui ont détente et condensateur consomment 1/3 de combustible de moins, demandent plus de soin dans l'ajustage des clapets ; avec détente et sans condensateur, elles demandent moins d'eau, mais plus de charbon. Enfin les machines à haute pression travaillent entre 2 et 10 atmosphères, sans condensation : elles sont plus légères, moins volumineuses, mais utilisent plus de combustible et demandent une plus grande surveillance. C'est ce type de machines qui fut essentiellement employé à Bourbon.

1060 Dont les brevets tombent dans le domaine public après 1800, *ibidem*, p. 51.

Illustration 65

Machine de Woolf à double expansion.



ont été améliorés, ce qui évite les pertes de puissance, et les chaudières<sup>1061</sup> sont de forme cylindrique (chaudières « françaises » ou « de Lancashire »). Le problème principal consiste à éviter que le cylindre ne refroidisse, ce qui amènerait la condensation de l'eau à l'intérieur. C'est pourquoi, comme sur les machines Fawcett, le cylindre est mis le plus souvent sur le générateur. Ces machines utilisaient de l'eau, qu'elles puisaient dans une citerne par une pompe : même si les besoins étaient assez limités, ils n'en existaient pas moins, surtout sur les machines sans condenseurs, et les progrès portèrent dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle sur cette alimentation en eau.

Les plans de 1822 de la machine du Chaudron, dessinés par l'arpenteur Marçon, peu versé en mécanique ce qui explique quelques inexactitudes, donnent une illustration qui semble néanmoins globalement correcte de la machine à vapeur Fawcett de 6 CV et du moulin horizontal, qui furent importés à de nombreux exemplaires dans l'île (ill. 66 a et b). Il s'agit d'une pompe à feu simplifiée, de la fabrique de Fawcett et Littledale à Liverpool, d'une force de six chevaux. Le piston vertical monte et descend entre soixante dix et quatre vingt fois par minute ; onze coups de piston font faire un tour au cylindre supérieur du moulin à canne qui fait donc à peu près sept tours à la minute<sup>1062</sup>.

Les sources archivistiques sont fort discrètes sur cette fameuse machine. L'acte de vente de 1822 mentionne simplement une « machine à vapeur de la force de six chevaux »<sup>1063</sup> ; celui de 1833, plus laconique, mentionne en passant « un moulin à vapeur »<sup>1064</sup>, l'inventaire de 1840 « une pompe à vapeur de la force de six chevaux »<sup>1065</sup>, l'acte de vente de 1843 « la pompe »<sup>1066</sup>, l'inventaire de 1850 « un moulin de la force de six chevaux »<sup>1067</sup>. La machine Fawcett, qui n'était plus la seule machine à vapeur du Chaudron, fonctionna jusqu'en 1861 avant d'être revendue.

Le dessin présente une machine composée d'une énorme chaudière horizontale en fer fondu boulonné (dans laquelle un homme peut pénétrer pour réparation par une plaque portant la marque), supportée par des coussinets de fer reposant sur des madriers ; le tout est ancré sur un massif de maçonnerie (en bas de l'illustration) ; dans la chaudière se trouve un tube à deux

1061 Dénommées dans les actes « tambour(s) », ce sont les générateurs intégrés à la machine, où se produit la vapeur, qu'il ne faut pas confondre évidemment avec les chaudières de la sucrerie, où se cuit le vesou.

1062 Une machine de ce modèle, estampillée « Fawcett » « 1817 », partiellement détruite, mais accompagnée de son moulin de métal existe encore aujourd'hui -pour combien de temps ?- sur la propriété de M. Adam de Villiers, La Roseraie, à Sainte-Rose (La Réunion) (ill. 67 a).

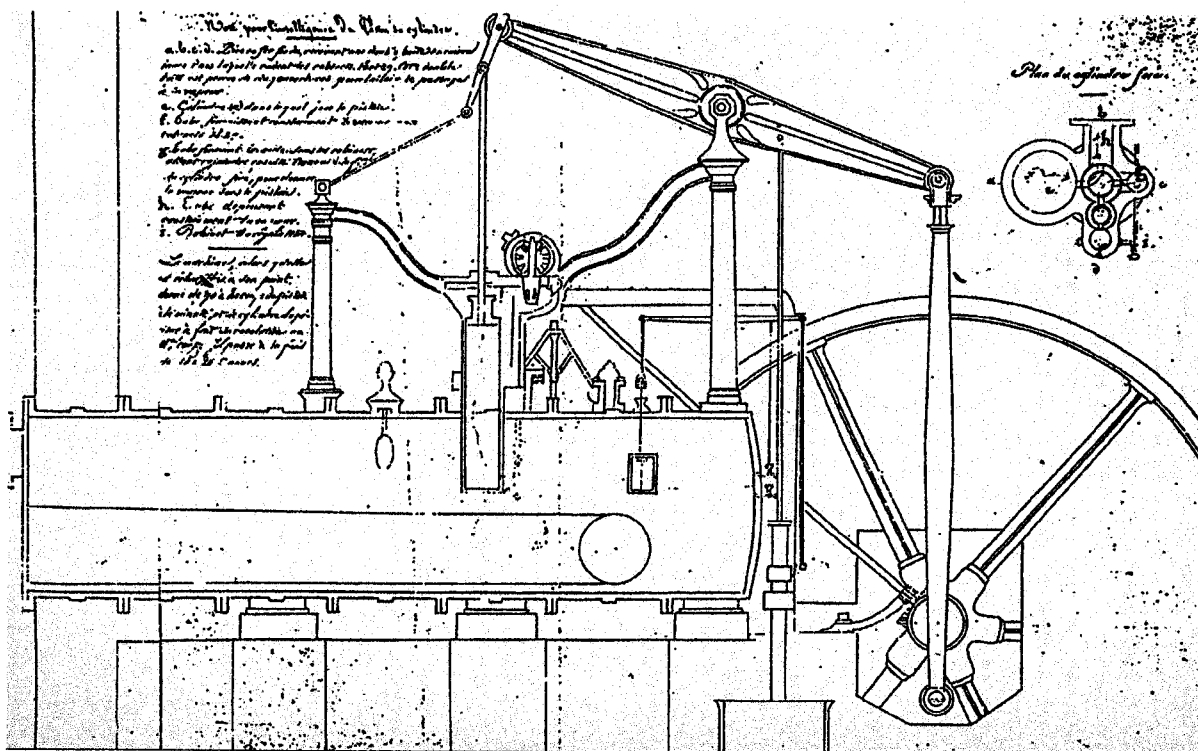
1063 ADR 3E 1148.

1064 ADR 3 E 1071.

1065 ADR 3 E 1695.

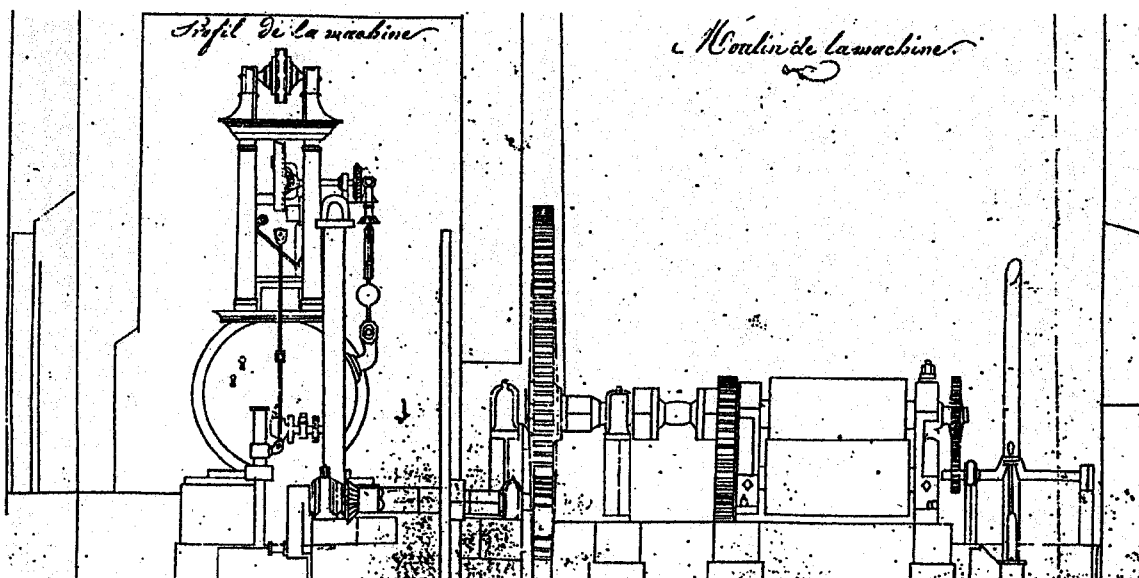
1066 ADR 4 Q 455 n° 6225.

a) Machine à vapeur du Chaudron - profil.



Profil d'une machine classique de 6 cv Fawcett & Preston (1815 ; montée en 1817).

b) Machine du Chaudron vue de face et montage du moulin horizontal.



Tout ce dispositif fut mis en place par Charles Desbassayns en 1817 : révolution du moteur à vapeur à Bourbon.



branches qui véhicule la chaleur ; à l'une de ses extrémités, se trouve le foyer (bois, charbon de terre, bagasse), à l'autre, par où sort la fumée, un diaphragme règle le tirage. On aperçoit sur le dessus de la chaudière et à droite, le cylindre de fer foré dans lequel joue le piston en acier poli, relié au balancier qui communique le mouvement à la bielle, laquelle actionne l'immense volant en fer fondu ; l'ensemble est supporté par des colonnes de même matière (d'ordre dorique : néo-classicisme oblige !) ; l'axe oblique, mû par le mouvement du volant, ouvre et ferme alternativement les robinets qui font mouvoir le piston. Sous la chaudière et à droite on voit la citerne d'où l'eau est élevée par une pompe aspirante et foulante dont la tige est attachée au balancier.

Un robinet actionné par un flotteur règle le niveau de l'eau dans la chaudière, qui doit rester constant. Le chauffeur de la machine est à gauche (foyer) ; le conducteur à droite : les deux robinets que l'on aperçoit lui permettent de vérifier le niveau de l'eau. La romaine en fer, graduée jusqu'à soixante treize livres, lui permet de mesurer la pression ; une soupape s'ouvre lorsque la pression atteint cinquante livres ; un régulateur à lanterne agit sur un robinet qui lui permet d'arrêter le mouvement. Cette machine du tout début du siècle comme d'autres semblables, qui équipèrent progressivement les sucreries, d'une technologie robuste, ne connut pas « *d'accident grave* » écrit Desbassayns<sup>1068</sup>. Elle consommait peu de combustible, essentiellement les mâchures de cannes ; la bagasse (cannes entières dont le jus a été exprimé) étant, avec la paille, réservée plutôt à la batterie.

La firme Fawcett qui domina le marché local jusqu'en 1848 produisit sans doute d'autres modèles que celui de 1817 (même si les améliorations ne portèrent jusque dans les années 1850 que sur des points de détail) comme par exemple cette 8 CV de 1835, qui présente cependant de nombreux points communs avec le modèle de 1817 (ill. 67 a). Mais les actes ne nous permettent pas de juger si ces nouvelles machines furent introduites ; ils ne contiennent quasiment aucune donnée technique sur les modèles en usage, hormis, à quelques reprises, le nom et la puissance<sup>1069</sup>.

Paradoxalement, nous sommes un peu plus renseignés sur les moulins français, rares à Bourbon, et représentés par des modèles de Mazeline et Derosne & Cail. Mazeline frères, au Havre, étaient célèbres comme chantiers navals, « *cependant, on y a exécuté des machines à vapeur fixes pendant quelques années* », note Jacques Payen, qui les range dans la catégorie

<sup>1067</sup> ADR 4 Q 604 n° 9642.

<sup>1068</sup> ADR 9 M 7.

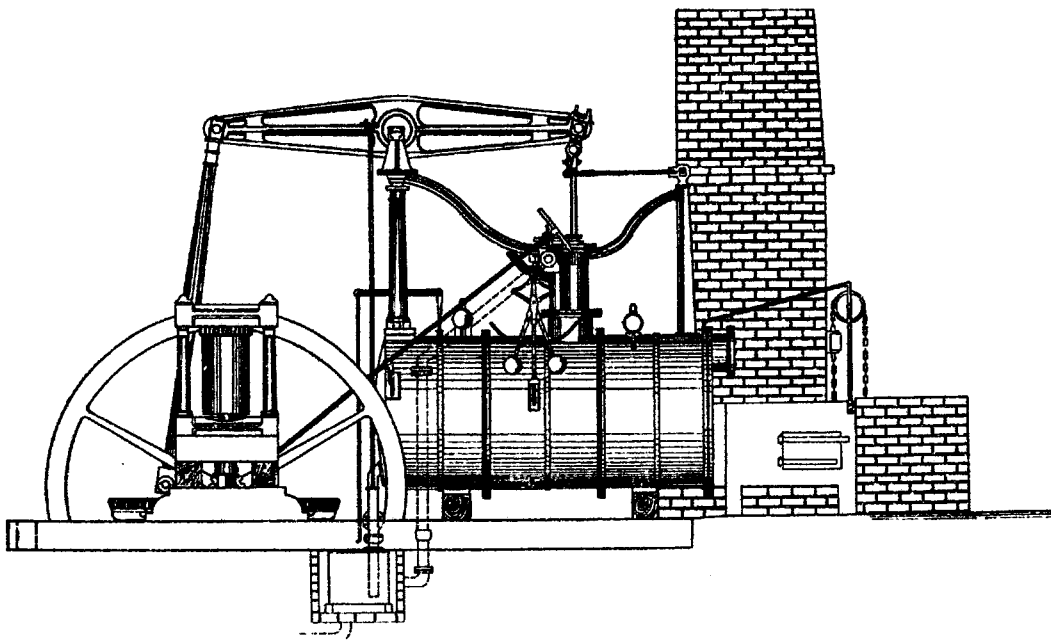
<sup>1069</sup> On ne sait pas davantage si les machines « compactes » de Maudslay, où le balancier était remplacé par deux glissières, furent introduites à Bourbon.

a) Machine à vapeur de la Roseraie.



Sur le dessus de la machine, les restes du cylindre. A droite le moulin, portant la mention 1817.

b) Machine de Fawcett de 8 cv - 1835.



Machine couplée à un moulin vertical désuet (vertical). Selon Moreno Fragnials, Fawcett produisit les meilleures machines pendant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

des constructeurs moyens et petits après 1830<sup>1070</sup>. En 1841, la maison Mazeline prit un brevet pour un moulin à sucre à vapeur de 6 cylindres avec machine « adhérente », c'est-à-dire incorporée, et fabriqua aussi des moulins à 3 cylindres avec même type de machine ; ces machines étaient répandues après 1847 dans les Antilles, en Espagne méridionale, l'une se construisait à Cayenne : on peut donc ajouter Bourbon à cette liste (usines n° 15, 102, 14). L'île, qui expédiait du sucre au Havre, était tout naturellement en rapport avec ses industriels. Cependant, la faible diffusion de la marque dans l'île s'explique sans doute par la fidélité traditionnelle à Fawcett.

L'autre type de machine que l'on rencontre à Bourbon, en nombre bien plus restreint que les machines à cylindre vertical, est celui des machines « oscillantes ». Les actes font mention de machines et moulins Derosne & Cail. On peut conjecturer ce que furent ces machines, si l'on prend en compte l'information selon laquelle on utilisait en 1844, pour l'usine n° 7, à Saint-Benoît, un moulin à vapeur de 6 CV à rotule : ce moulin « à rotule » est une machine oscillante<sup>1071</sup>. Or Jacques Payen rappelle que la construction de machine à vapeur fixe avait commencé chez Derosne & Cail, de manière « *peu brillante* » en 1836, par la machine de Ch. Faivre, dite « à rotule » dont Derosne avait acheté le brevet. Selon Derosne, cette machine se passait de balancier, d'engrenages, de parallélogramme, de tiroirs<sup>1072</sup>, et le cylindre se terminait par une demi-sphère oscillant dans une calotte sphérique, d'où le nom de « machine oscillante »<sup>1073</sup> (ill. 68).

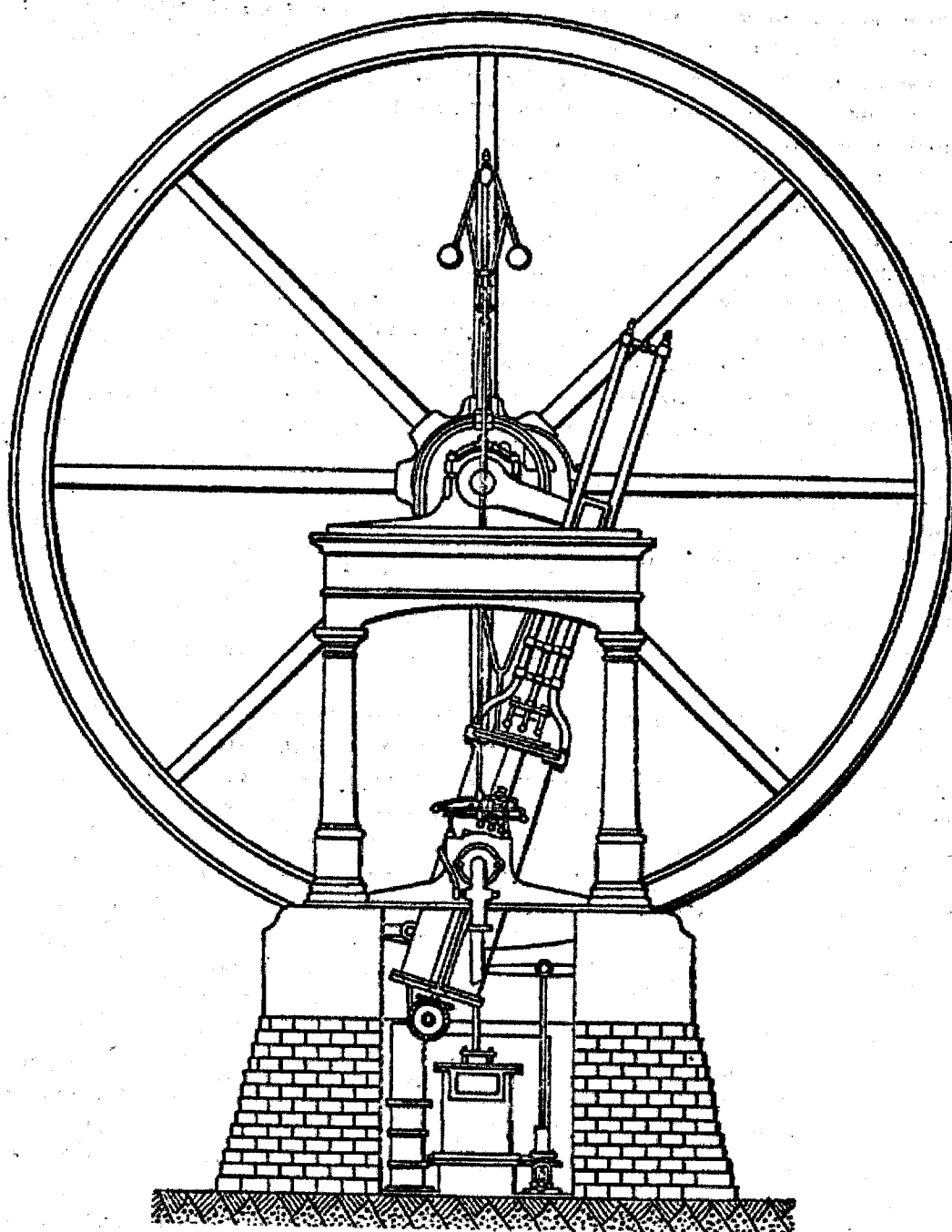
Ces machines bon marché occupent peu de place, elles ont l'avantage, selon le prospectus de Derosne, de ne pas nécessiter de spécialiste pour les monter, n'ont pas besoin de reposer sur un massif de maçonnerie, mais demandent juste une charpente de bois et un mur pour supporter l'arbre de moulin ; elles communiquent directement le mouvement à l'arbre du moulin à sucre. La vapeur non condensée peut être utilisée à des évaporations et des chauffages, et la détente de la vapeur est réglable par un régulateur. A ces avantages techniques, s'en ajoutaient d'autres qui n'étaient pas minces : « *Ces machines, par suite de leur simplicité extrême, peuvent être mises entre les mains des ouvriers les plus inhabiles, sans crainte d'accident...elles peuvent être mises avec sécurité dans les mains des nègres aux colonies, sans avoir besoin d'entretenir à grands frais un mécanicien pour les*

1070 Jacques Payen, *La machine à vapeur...opus cit.*, p. 147.

1071 Cf. note n° 1048.

1072 *Notice sur la machine à vapeur à rotule inventée par M. Ch. Faivre, et construite par MM. Derosne & Cail*, 1839, microfiche BNF.

Machine oscillante construite par Cavé - 1830 env. d'après Jullien..



La distribution se fait par l'axe d'oscillation du cylindre.

*soigner* »<sup>1074</sup>. Selon Derosne & Cail, ces machines équipent déjà en France 39 sucreries, et non des moindres puisqu'on y trouve celle de Crespel-Dellisse, une machine est à Java.

Cependant, Louis Figuier<sup>1075</sup> note « *qu'on s'était engoué en France, pendant quelques années, de ce genre d'appareils* », alors qu'il présentait un défaut majeur, à savoir que le point d'appui de l'appareil, au lieu d'être inébranlable, et de garantir la solidité de l'appareil, était dans la machine à rotule le tourillon autour duquel s'exécutait le mouvement continu, creux de surcroît pour l'admission de la vapeur, d'où une usure, et des ruptures fréquentes. Si bien qu'on abandonna assez vite cette technologie, qui n'avait d'ailleurs pas été imitée à l'étranger. Mais ces machines ne laissèrent pas les sucriers de Bourbon indifférents. On trouve un prospectus de leur fabricant dans le fonds Wetzell<sup>1076</sup> et Vincent en acquit trois, sans doute les machines de la Nouvelle-Espérance (1837-38), et celles du Chaudron et de l'usine n° 108, ramenées en août 1841. Le choix de Vincent renseigne assez sur le manque de compétences techniques du personnage, attiré sans doute par des arguments à courte portée.

Quant à la machine à cylindre horizontal, il s'agit d'une machine Taylor et Martineau, expédiée, avec d'autres appareils, par le ministère, en 1827 (ill. 69).

Il ne semble pas qu'il y ait eu d'autre type de machine à Bourbon, sans doute les « Guéry-pompes » s'apparentaient-elles à des machines à cylindre vertical. Quant aux quelques générateurs dissociés des machines que mentionnent les actes, ils sont de deux types (cf. tableau XXXIII). Les générateurs simples, qui sont ni plus ni moins des cylindres mis directement au contact du feu, et produisant de la vapeur dans la partie supérieure, avec les inconvénients du système : un chauffage très inégal de l'appareillage, et donc une usure différentielle, avec des risques d'explosion. C'est pourquoi on utilisa, y compris à Bourbon, à partir des années 1840, des générateurs à bouilleurs, dans lesquels ce n'est plus le cylindre lui-même qui est mis au contact des flammes, mais des cylindres de faible diamètre, toujours pleins d'eau, et en communication avec le réservoir principal. Toutefois, ce type d'appareil se limite, on l'a vu, à quelques unités avant 1848.

---

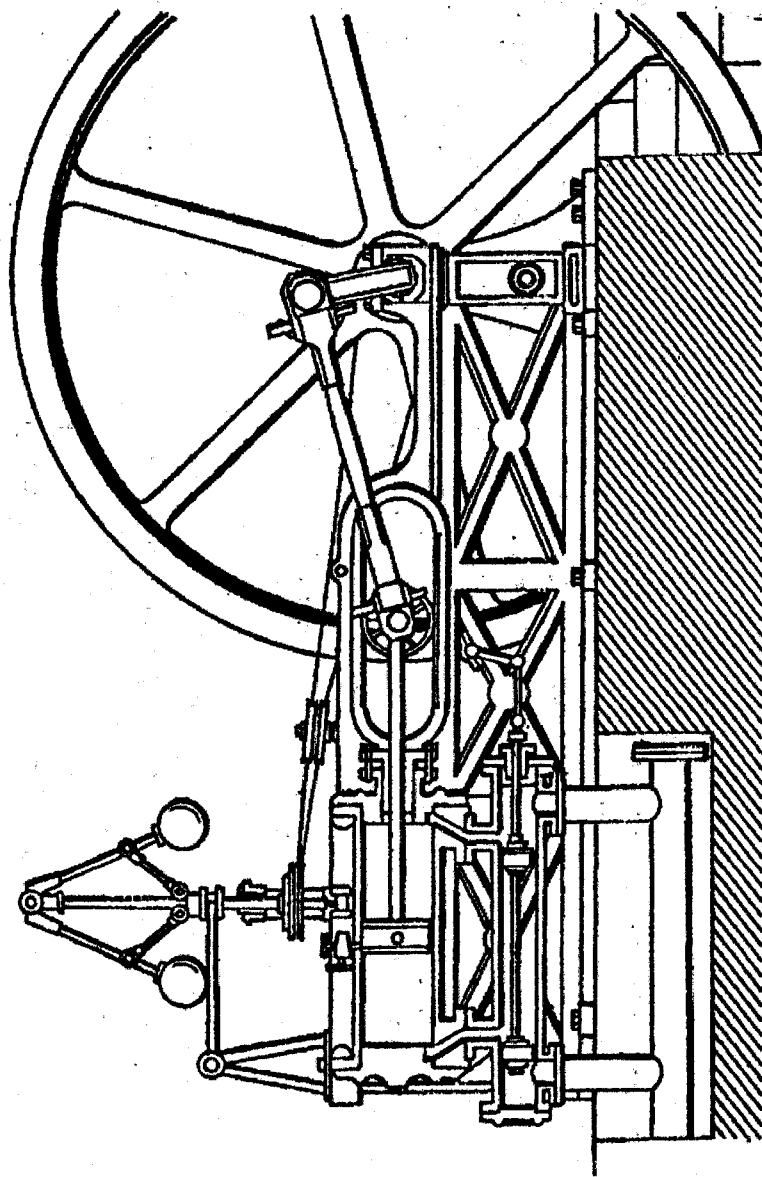
<sup>1073</sup> Jobard, 1841, t. 1 : la machine oscillait « *sur une demi-sphère roulant dans une calotte sphérique percée à la base de deux ouvertures rectangulaires correspondant à l'entrée et à la sortie de la vapeur, ce qui tient lieu des glissières et des robinets distributeurs des autres machines* », cité par J. Payen, *opus cit.*, p. 154.

<sup>1074</sup> *Ibidem*, p. 2.

<sup>1075</sup> Louis Figuier, *Les applications nouvelles de la science à l'industrie et aux arts en 1855*, Masson, Langlois et Leclerc, Paris, 1856, 383 p., p. 17.

## Illustration 69

Machine à cylindre horizontal Taylor et Martineau.



Cette machine fut envoyée à Bourbon en 1827.

c) Architecture (graphe 27) :

Certes, en une occasion, on signale que la pompe à vapeur est en plein air : en 1848, sur l'usine n° 12, à Saint-Paul, il n'y a « *pas de bâtiment pour abriter la pompe, seulement une cheminée qui sert de chauffoir* » ; cette disposition ne devait être que transitoire, pour lancer au plus tôt la manipulation ; mais la plupart du temps, l'importance et le coût de la machine rendaient indispensable de l'installer dans un solide bâtiment. Lancastel n'est guère précis sur le bâtiment qui abrite la machine à vapeur : « *lorsque le moulin est mû par une machine à vapeur, le bâtiment est en pierre* »<sup>1077</sup>, bien évidemment pour éviter les risques d'incendie, résister aux trépidations, et sans doute aussi protéger la machine : c'est donc un investissement considérable qui s'ajoute au prix de la machine.

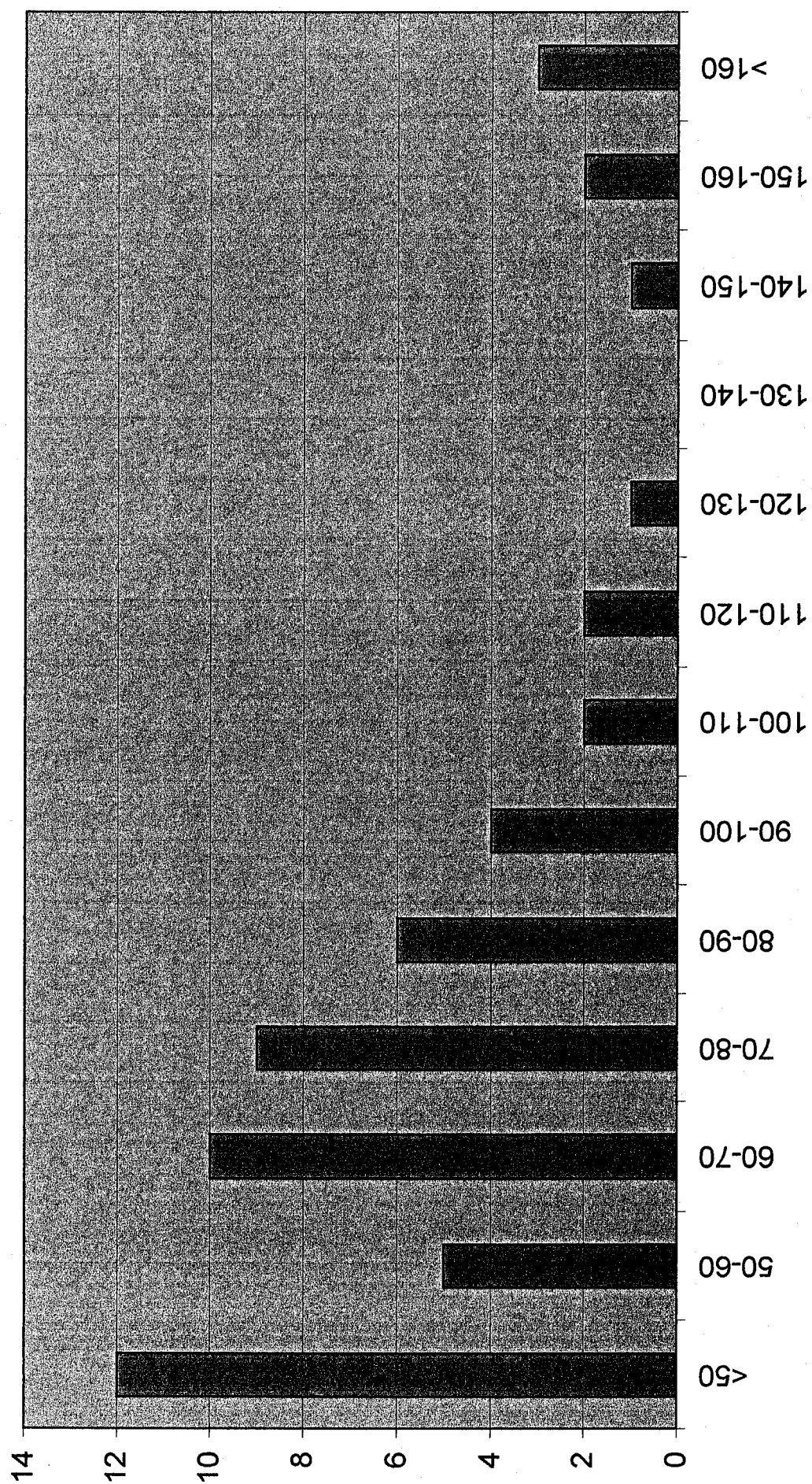
Sur 373 mentions de moulins, nous avons des précisions sur le matériau de construction pour 93 d'entre eux. Une minorité des bâtiments à vapeur ont été édifiés en bois, 9, dont 7 couverts en bardeaux, et 2 en mastic (1846, Saint-Benoît). Ces bâtiments ne correspondent pas à des édifices anciens, puisqu'ils sont recensés entre 1832 et 1848. Un très petit nombre de bâtiments, 5, possède une ossature en bois et pierre, tous couverts en bardeaux, entre 1830 et 1845. La très grande majorité des bâtiments de moulins (77), sont en pierre, 3 d'entre eux en pierre de taille, les autres en « maçonnerie », comme on dit, c'est à dire en blocage avec mortier ; sur ces 77 bâtiments, 62 sont couverts en bardeaux, 3 en tôle de fer blanc (1834), 4 en argamasse ou bitume. Pour les bâtiments pour lesquels nous avons plusieurs occurrences de date, on remarque, dans deux cas, que le bâtiment n'évolue pas (usine n°20, 1833-1843, et usine n° 214, 1829-1843), demeurant en pierre/bardeaux ; dans un cas (usine n° 15), on passe d'un bâtiment en pierre/bardeaux (1838) à un bâtiment en pierre/bitume (1848).

Nous avons les dimensions précises de 58 de ces bâtiments de moulin à vapeur : 12 d'entre eux sont carrés, les autres rectangulaires. Sans reprendre en détail les mesures qui se trouvent en annexe, on peut répartir ces bâtiments par superficie. Les superficies varient entre 32 m<sup>2</sup> et 300 m<sup>2</sup>. Le graphe montre que, si 12 bâtiments ont une superficie inférieure à 50 m<sup>2</sup> (en réalité entre 40 et 50 m<sup>2</sup>), la majorité des bâtiments de machine/moulin à vapeur tourne entre 60 et 100 m<sup>2</sup>, et cela, sans spécification de date, ni de commune : cette superficie relativement vaste, correspondant à des bâtiments globalement de 8/9 m sur 7/8 m, s'explique par deux nécessités. Celle de séparer machine et moulin ; celle de laisser suffisamment de place aux esclaves qui approvisionnent le moulin en cannes. Les choix semblent relever du

---

<sup>1076</sup> ADR 5 J 4.

Graphe 27 a - Superficies des bâtiments de machines/moulins à vapeur



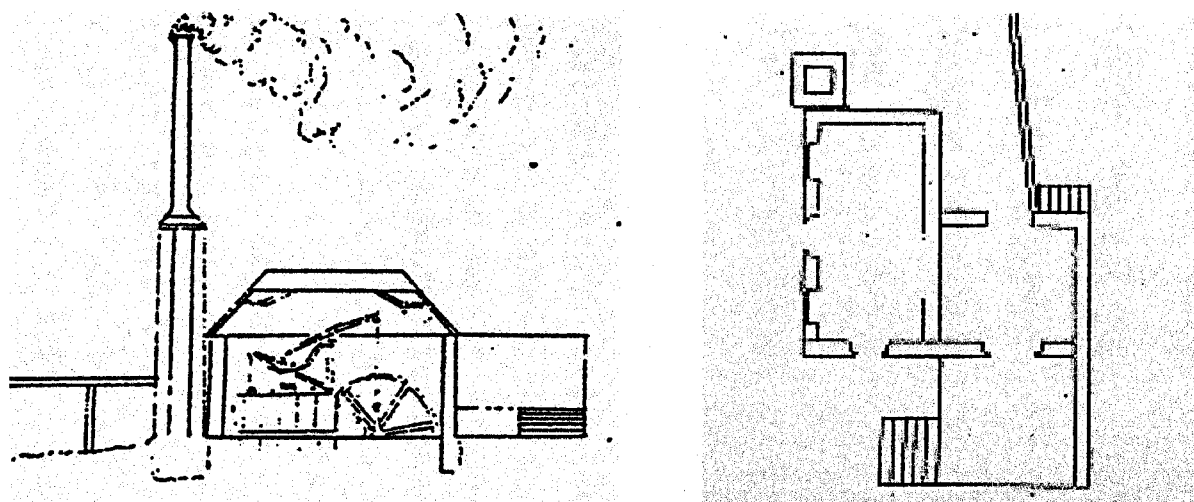


bon vouloir du maître. On notera seulement que les très grands bâtiments ont tous été construits après 1840, et que leur dimension s'explique par d'autres usages que le broyage de la canne, en particulier la fabrication du noir animal, qui peut nécessiter la présence du feu ou du moulin. Plus intéressant est un autre cas de figure : celui du moulin intégré dans le même bâtiment que la sucrerie, ce qui rationalise davantage, on le comprend, la production. Or, les actes ne nous livrent que cinq exemples : l'usine n° 38, dès 1837 (Saint-Benoît) ; l'usine n° 71 en 1840 (Saint-Louis) ; l'usine n° 83 en 1842 (Saint-Paul) ; les usines 31 (Nouvelle Espérance) et 14 (Saint-Paul) en 1847. Cette situation, qui se généralisera dans la période suivante, ne fait encore que s'ébaucher, à partir des années 1840, sans que l'on puisse d'ailleurs y trouver une quelconque logique géographique.

Nous ne possédons que 25 mentions des cheminées de ces bâtiments de moulin, la majorité de ces indications se situant après 1830. Pour 18 d'entre elles, nous avons des renseignements sur leur matériau : 12 sont en pierres de taille, une est en brique et pierre de taille (n° 131, Sainte-Marie, usine Josset, puis Tabur : cette cheminée est dite « pyramidale »), et à partir de 1842 on cite 3 cheminées en maçonnerie, dont 2 en maçonnerie et bois, c'est-à-dire avec un bâti de bois, aux angles en particulier, ayant pour but d'empêcher que la cheminée ne se fende sous l'action de la chaleur, voire du feu. Si ce dernier type de cheminée dut se répandre, cela se fit après 1848 ; le nombre restreint de références dans notre corpus ne montre que le début de cette évolution. On signalera qu'au Chaudron, le moulin à vapeur est doté d'une cheminée en métal (fonte et fer), démontable, et sur l'usine n° 146, à Saint-Pierre (1840), la cheminée, dont la base est en pierre de taille, est « surmontée d'un tuyau en tôle et en cuivre de 3,84 m de hauteur et de 40 cm de diamètre ». Pour le reste (forme : 2 rondes, et 1 carrée ; hauteur : 5,76 m, 7,95 m, 8 m, 9,6 m, 15 m), les données sont trop partielles pour faire un état des lieux, encore moins pour déterminer une évolution.

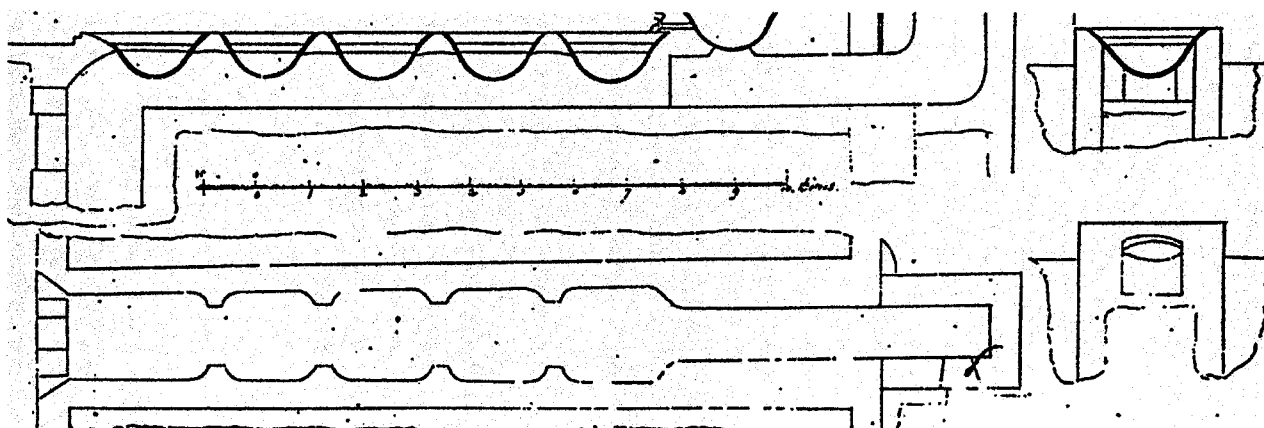
Nous n'avons qu'une image spécifique de bâtiment de moulin à vapeur, et le plan de ce bâtiment. Datant de 1822, c'est en fait le bâtiment de pierre construit en 1817 par Desbassayns pour abriter sa pompe à vapeur, au Chaudron (usine n° 53 ; ill. 70 a et b). En coupe, c'est un petit « pavillon en pierre, précédé d'une cheminée à base de pierre et étroit conduit de tôle » ; en arrière du bâtiment, on accède au niveau de travail par quelques marches. En vue de dessus, le bâtiment est constitué de deux pièces parallèles et décalées : celle de gauche abrite la machine Fawcett ; l'autre, décalée vers la droite, contenait le moulin. Un plan d'alimentation en bagasse se trouve un peu en arrière auquel on accède par 5 marches

## Bâtiment de la machine et du moulin à vapeur - Chaudron - 1817.



Le bâtiment, un peu à l'écart de la sucrerie, est précédé d'une cheminée en pierre et métal. Deux pièces décalées, à gauche pour la machine, à droite pour le moulin ; on voit le départ du canal à vesou.

## Les dispositifs de Desbassayns au Chaudron.



La batterie de 5 chaudières, avec le clarificateur et son robinet, au-dessus de la "grande" (à droite).

d'escalier, ce qui devait être malcommode. Un canal à vesou part du moulin jusqu'à la sucrerie, quelques mètres plus loin et légèrement en contrebas. La machine à vapeur a donc induit un bâtiment construit spécifiquement pour elle et son moulin, légèrement différent des bâtiments de moulin traditionnels. Cependant, la forme architecturale de deux pièces juxtaposées, bien que communiquant, est assez rudimentaire.

On soulignera enfin que l'usage de la pierre facilite l'entretien de la pompe et du moulin, qui doit être lavé souvent pour éviter toute fermentation (certains de ces bâtiments sont crépis, l'usine n° 18 à Saint-André, 1842, possède un bâtiment «*carrelé et planchéié*») ; la pierre fait enfin ressortir la signification symbolique de ce qui sera longtemps la seule « machine » de l'usine, qui fait le statut de l'usinier et de l'industrie. Il est difficile de décrire l'agencement intérieur de ces bâtiments, largement ouverts par des portes sans vantaux et de vastes fenêtres : ces ouvertures s'expliquent à la fois pour l'installation originelle de la machine, puis l'évacuation de la vapeur et la chaleur, et l'accès facile à la canne, ou le retrait aisé de la bagasse (l'un de ces bâtiments possède une «*glissoire*» pour la bagasse). Quelques-uns d'entre eux sont en équerre (4) ; un des bâtiments rencontrés possède une structure complexe : deux édifices réunis, l'un pour la pompe, et l'autre pour le moulin, possèdent chacun une cave, l'une qui sert de chauffoir à la pompe, l'autre de réceptacle à vesou, lequel coule ensuite par un canal jusqu'à la sucrerie (n° 33, Saint-André, 1838). Quant au montage de la machine et du moulin, les actes sont également peu prolixes, mais les quelques éclaircissements qu'ils fournissent devaient valoir pour tous les moulins : «*la pompe est sur un soubassement de pierres de taille, les cylindres sur des pièces de bois de 3° échantillon*» (1842, usine n° 22, Saint-André) : un fort ancrage est indispensable du fait des vibrations.

Enfin, l'indispensable approvisionnement en eau de la machine se fait soit par une citerne, soit par un canal. Dans l'usine n° 108, en 1833, la varangue du moulin est jouxtée par «*4 réservoirs en pierre et maçonnerie mastiqués pour l'eau*» ; au Chaudron (n° 53, 1833) à côté du moulin se trouve une «*citerne en fonte*», qui vient également de chez Fawcett ; à Saint-Pierre (n° 140, 1845), on signale «*à côté du moulin, une citerne garnie en plomb*» ; dans l'usine n° 103, en 1835, on précise que «*l'eau vient par canal de la rivière des Pluies jusqu'à un grand réservoir au Sud*», et la même année, pour l'usine n° 89, à Saint-Paul, on précise que la pompe à vapeur «*est alimentée par un filet d'eau conduit à l'établissement par un canal en bois*». Ce dernier ne doit pas être confondu avec le canal, cité à plusieurs reprises, qui conduit le vesou directement dans les bacs ou chaudières de la sucrerie, comme sur l'usine n° 33, à Saint-André (1838), où l'on parle d'un «*canal en bois de 4,8 m orienté N/S, qui conduit le vesou jusqu'au premier bâtiment [la sucrerie]*».

Le bâtiment du moulin à vapeur est donc un des premiers bâtiments spécifiques mis en place par l'économie sucrière. Il innove, en ce sens qu'il accroît, généralise l'usage de la pierre, s'adjoint une de ces innombrables cheminées qui « vomissent une noire vapeur » comme l'écrit l'abbé Macquet ; en ses formes, il reproduit encore souvent le « pavillon » si fréquent sur les habitations pré-sucrières. La nouveauté que représentait la machine à vapeur, n'a pas généralisé de forme architecturale originale, si ce n'est le bâtiment en équerre, dont le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il ne s'est pas imposé. Dans cette absence de typologie architecturale forte, on remarque de multiples variantes locales, dues à l'ingéniosité des sucriers, pour adapter le bâtiment à une micro topographie, ou aux idées qu'ils se faisaient sur la question.

#### 6) La maintenance des machines :

Un des problèmes essentiels induits par la généralisation de la machine à vapeur fut sans doute, à des milliers de kilomètres de l'Europe, la question de leur maintenance.

##### a) Les mécaniciens :

Le montage, le réglage, la mise en marche de ces machines fragiles étaient fort délicats, et fut en général le fait de mécaniciens. Joseph Desbassayns, lorsqu'il installa sa machine, avait fait venir le mécanicien anglais Geary, ce dont il se félicite : « *Nos moulins à vapeur ont fait merveille, mais cette année surtout où le mécanicien a remédié à certains inconvénients* »<sup>1078</sup>. Il n'est pas sûr qu'à l'origine les firmes avaient envoyé d'elles-mêmes des mécaniciens, mais un certain nombre de mécaniciens, informés des débouchés, vinrent dans l'île. Ce furent d'abord des mécaniciens anglais ; en dehors de Geary, on citera Williams, le mécanicien de Fréon, William Calvert, né dans le Yorkshire en 1806, arrivé en 1829, Carlisle, créancier d'Adrien Bellier à Bois Rouge (1831), ainsi que Fawler<sup>1079</sup>, qui travaille pour les Sicre à Sainte-Marie (usine n° 108). Ces mécaniciens anglais, experts en machines anglaises, faisaient prime, et souvent s'établirent dans l'île, comme Calvert qui épousa une fille Lamotte, famille de sucriers.

Un mécanicien français était déjà à Bourbon, Jean Martin, le conseiller de Charles Desbassayns<sup>1080</sup>. D'autres vinrent, parfois à titre officiel, comme Leblanc. En juillet 1822,

<sup>1078</sup> Copie de la correspondance de Joseph Desbassayns..., opus cit., lettre du 19 août 1819 à Otard, à Bordeaux.

<sup>1079</sup> Archives privées Sicre de Fontbrune.

<sup>1080</sup> Voir p. 353 et note n° 882.

envoyé par le ministère sur le *Lybio*, Leblanc devait, sous les ordres du gouverneur, installer les machines et instruments modèles que le ministère faisait réaliser pour Bourbon, répandre des dessins et programmes, pour un traitement annuel de 4000 F. ; il était le premier mécanicien français à monter à Bourbon des pompes à vapeur. A partir de là, les choses s'obscurcissent. Leblanc vint sans doute, puisqu'une lettre de 1827 précise qu'il fut « *autrefois attaché à la colonie* », en tout cas, une lettre de 1826 du ministère au directeur de l'Intérieur décrète que Leblanc sera attaché à Bourbon, et demande de juger combien de temps il y restera avant d'être expédié à Cayenne. Mais le gouverneur s'aperçut que le traitement de Leblanc n'avait pas été prévu au budget, et donc que le mécanicien ne pouvait venir. Sur ces entrefaites, le ministère apprend que Leblanc est à Bourbon, venu à ses frais, et « *trouve ses intérêts particuliers satisfaits par la pratique de ses connaissances au profit particulier des habitants qui ont des usines* ».

Toutefois, on se rend compte que vu la demande, un autre mécanicien serait très utile, et le Conseil privé, où la voix des sucriers, on l'a vu, est influente, demande au ministère l'allocation d'un second mécanicien, qui viendrait s'établir, aux frais du ministère bien entendu<sup>1081</sup>. En réponse, le ministère suggère que pour faciliter les travaux de Leblanc et de tout autre mécanicien, le gouvernement local doit faire l'avance de « *l'acquisition de plusieurs moulins tirés de France* », les mettre à la disposition des habitants qui les réclameraient et demanderaient des délais pour les rembourser. Mais quand il s'agit pour la colonie de déboursier, changement de ton chez le directeur général de l'Intérieur qui envoie une note au gouverneur : « *La colonie est arrivée à une grande aisance ; les spéculations agricoles ont pris une telle activité qu'elles touchent en quelque sorte au point aventureux* »<sup>1082</sup>, et cet état de choses est particulièrement dû au bénéfice que représente la fabrication du sucre. Les établissements nouveaux se sont presque tous pourvus d'usines, et il en reste peu à commander pour la colonie, si bien que l'intervention du gouvernement n'est pas nécessaire, et qu'il est donc inutile de soutenir Leblanc<sup>1083</sup> : le débat, entre un financement public et une rétribution libérale, qui repose au fond sur une définition différente de l'intérêt général, s'était ouvert avec Leblanc ; il n'était que temporairement clos, et allait s'ouvrir de nouveau, avec quelle acuité, à propos de Wetzell.

<sup>1081</sup> ADR 16 K 1 (2), PV de la séance du 6 février 1827 : Charles Desbassayns demande « *que l'allocation faite pour le traitement d'un mécanicien soit maintenue... afin d'attirer ici un homme que l'accroissement des sucreries, des moulins et machines à vapeur rendra fort nécessaire. On a été longtemps obligé d'employer des mécaniciens anglais : il serait bon de pouvoir se passer d'eux* ».

<sup>1082</sup> On ne peut que reconnaître la clairvoyance du directeur, qui semble sentir venir la crise.

<sup>1083</sup> *Machines agricoles*, ADR 7 M 58.

Ce second séjour de Leblanc ne reçut pas l'approbation unanime des sucriers : le 2 avril 1828, Dejean de la Batie éprouvait le besoin d'envoyer la lettre suivante à la *Feuille Hebdomadaire de Bourbon* : « *J'ai appris avec peine et avec étonnement que des rapports peu fidèles discréditent le premier français qui, dans cette colonie, ait été appelé à installer des machines à vapeur...M. Leblanc, en installant chez moi une machine à vapeur, a pleinement justifié ma confiance et rempli les engagements qu'il avait contractés* », et Dejean termine en louant ses connaissances en mécanique et ses talents pratiques<sup>1084</sup>. La méfiance vis-à-vis de Leblanc, quels que soient ses fondements, prévint peut-être les sucriers, plus tard, contre Wetzell. En 1837 à nouveau, Leblanc écrivait à Desbassayns : il avait étudié les nouvelles méthodes employées dans le sucre de betterave, et proposait de les appliquer à Bourbon<sup>1085</sup> ; lui-même était inventeur de deux appareils pour purger de leur sirop les sucres des colonies au fur et à mesure de leur fabrication. Mais ses offres d'emploi restèrent sans réponse.

Si pour finir Leblanc ne revint plus, d'autres mécaniciens firent le voyage de Bourbon, comme André Bellouguet, né à Maurice, installé à Saint-Paul en 1836, ou F. Athénas, né en 1818 à Vezay (Loire-Inférieure), débarqué en 1840, dont le mariage avec une demoiselle Gimart montre la réussite sociale, d'autres sans doute. On réservera une mention spéciale pour les mécaniciens Valory et Franchet, arrivés en 1838. En effet, ces deux techniciens vinrent à la demande de la firme Derosne & Cail, à laquelle Auguste Vincent venait d'acheter un moulin et une série d'appareils dont nous parlerons plus bas. La réussite de l'opération, et l'enjeu que représentait le marché de Bourbon, largement encore aux mains des Anglais, avaient poussé la firme française à consentir cet effort. On ne sait si Franchet resta dans l'île, Valory, quant à lui, y demeura plusieurs années, collaborant, à l'occasion, avec Wetzell.

Ces mécaniciens étaient surchargés d'ouvrage : montage des pompes à vapeur, maintenance, réparations<sup>1086</sup>. Le 22 mai 1822, Lescouble va voir Lecontour « *qui attend Guéri pour monter sa machine à vapeur* » ; le 15 juin, presque un mois plus tard, alors que la manipulation va commencer, Geary n'est toujours pas passé<sup>1087</sup>. Le montage d'une machine

<sup>1084</sup> *Feuille Hebdomadaire de Bourbon*, 2 avril 1828, ADR 1 PER 5/7.

<sup>1085</sup> Ce que fera, peu de temps après, Vincent à la Nouvelle-Espérance.

<sup>1086</sup> « *Nous avons eu tout plein d'événements à ce maudit moulin, un cylindre s'est fendu il a été réparé par...Fawleur ; on le remet en place et de travers, c'est l'axe qui casse ; on change l'axe, c'est le cylindre qui re [sic] ; enfin Fawleur est venu travailler lui-même et démonter les cylindres du moulin à vent pour les mettre à la pompe à vapeur et voilà tout marche. Il n'en faut pas moins faire venir des cylindres et une chapelle pour la pompe à vapeur ce qui nous coûtera 3000 piastres, et après cela il ne restera plus rien de la misérable pompe française* », lettre d'Elisabeth de Fontbrune à ses fils et belle-fille Henri et Armande, 29 novembre 1837, Archives privées Sicre de Fontbrune.

<sup>1087</sup> Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon...*, opus cit., pp. 217, 222.

est d'ailleurs assez long : Williams, le mécanicien de Fréon, y passe dix-sept jours en août 1827 ; c'est aussi un travail délicat. Le 20 avril 1829, Lescouble séjourne dans l'autre sucrerie de Fréon, au Chaudron : « nous avons fait plusieurs essais de la nouvelle machine à vapeur qui ne marche pas ; Fréon a fait venir le mécanicien anglais de Malavois qui l'a examinée, et va calculer les effets et trouver les raisons ». Le 6 juillet, Lescouble va témoigner devant le juge de paix, avec Malavois et Vinet, que la machine de Fréon ne marche toujours pas ; démontée et remontée par Geary, elle fonctionne enfin<sup>1088</sup>.

Ces mécaniciens ne suffisant pas à l'ouvrage, on tenta de diffuser des connaissances mécaniques. Elles firent l'objet d'un enseignement au Collège Royal : les notes de cours du professeur Mathurin Duverger (1825-1850) traitent de l'application de la vapeur au raffinage du sucre, des problèmes de soudure, des filtres Taylor<sup>1089</sup>, du sang desséché<sup>1090</sup>, des chaudières Howard (cuite dans le vide), des machines à vapeur en général<sup>1091</sup>. Le 11 septembre 1840 est créée une Ecole des Arts et Métiers dans le but de former « des chefs d'atelier et des ouvriers exercés dans la pratique éclairée des arts industriels »<sup>1092</sup>. Certains sucriers acquièrent peu à peu eux-mêmes une certaine compétence de mécanicien, des mécaniciens bourbonnais se formèrent, on citera Cologon, de Sainte-Marie, Armand Adam, mais au premier rang desquels il faut placer les esclaves-mécaniciens, dont nous traiterons plus bas.

b) Les risques :

La machine à vapeur était d'une nouvelle complexité pour les sucriers, elle était aussi dangereuse. En France, après le décret très général de 1810 et l'ordonnance de 1815 sur les manufactures et ateliers insalubres, une législation préventive s'était progressivement mise en place sous Louis XVIII, à partir de 1823, et suite à un certain nombre d'explosions de machines. Cette législation avait accompagné, en fait, la diffusion des machines à moyenne et haute pression, car jusqu'alors, les machines à basse pression n'avaient pas été considérées comme dangereuses. Successivement parurent cinq textes entre 1823 et 1825 (appelés

<sup>1088</sup> *Ibidem*, pp. 776, 805.

<sup>1089</sup> Voir p. 461 et note n° 1183.

<sup>1090</sup> Ajouté au vesou en cours de cuite, il facilitait son épuration (cf. *infra*).

<sup>1091</sup> Mathurin Duverger expose clairement les différences entre les machines de Newcomen, Watt, Hornblower, Woolf, les discute, ce qui montre les qualités scientifiques de son enseignement, *Notes de cours de Mathurin Duverger*, ADR 1 J 10.

<sup>1092</sup> Delabarre de Nanteuil, *opus cit.* ; l'école comptait 120 élèves, soumis à un régime militaire, renouvelés par 1/6 d'année en année ; les études duraient 6 ans, comportant entre autres du dessin de machines ; l'école pouvait

globalement ordonnance de 1823), un texte en 1828 sur les machines à haute pression, deux ordonnances en 1829, sur les machines, et 1830, sur les chaudières, suivies d'instructions d'application, et après plus de dix ans d'essor industriel, les grandes ordonnances de la Monarchie de Juillet sur tous types de machines à vapeur, en 1843<sup>1093</sup>.

Les instructions d'application de 1824 montrent que si les machines peuvent présenter des défauts, beaucoup d'accidents viennent de l'incompétence des chauffeurs : « *Il est du devoir de tout propriétaire, notait l'instruction de 1824, de ne confier la conduite de sa machine qu'à un ouvrier dont l'intelligence et la capacité soient bien reconnues...L'attention doit porter sur le foyer, la chaudière et les tubes bouilleurs, la pompe alimentaire et le niveau de l'eau dans la chaudière ; la soupape de sûreté, le manomètre* »<sup>1094</sup>. Après avoir normalisé la conduite de la machine, on s'était intéressé à la mesure des pressions et à l'épaisseur des chaudières pour lesquelles, à la suite des réflexions de Girard, partisan des machines à haute pression, la loi de 1823 pour la première fois impose une table. Ces dispositions furent en vigueur jusqu'en 1843, date à laquelle elles furent plus actualisées que bouleversées. Selon Jacques Payen, pour l'année 1865, le nombre des accidents avait été de 5 pour 10 000. Nous n'avons pas de statistiques pour les périodes antérieures, mais on peut conjecturer que les explosions y avaient été un peu plus nombreuses, comme en témoigne, conservée aux archives du CNAM, une littérature consacrée à l'élucidation des causes de ces explosions<sup>1095</sup>.

A Bourbon, la législation précédente ne s'appliquait que dans la mesure où elle touchait, à leur fabrication en France, les matériels exportés dans l'île. Les dispositions législatives en tant que telles n'avaient pas été adoptées. Les sucriers ne reculaient pas à faire conduire leurs machines par des esclaves, comme on le verra, ce qui en dit long sur les capacités qu'ils leur reconnaissaient malgré tout. Bourbon n'était cependant pas à l'abri d'accidents. On connaît dans l'île au moins un cas d'explosion de chaudière. Une lettre du directeur de l'Intérieur envoie à Wetzell les comptes-rendus d'enquête sur l'explosion du tambour de pompe à vapeur de Mme Jue, au Champ-Borne, et demande à l'ingénieur les

---

faire « *les ouvrages, machines, usines et outils des particuliers si autorisés* » ; l'école fut fort utile, mais fut dissoute en 1855 après une révolte des élèves.

<sup>1093</sup> On consultera avec intérêt l'ouvrage de C. A. Tremtsuk, écrit cependant l'année précédant les ordonnances de 1843, *Recueil de décrets, décisions réglementaires sur les machines à feu fixes ou locomotives, à haute et basse pression et sur les bateaux à vapeur*, Bordeaux, Th. Lafargue imp., 1842, 288 + 96 p., et l'analyse de toute cette législation dans Jacques Payen, *La machine à vapeur fixe en France...opus cit.*, pp. 9-24.

<sup>1094</sup> Cité dans C. A. Tremtsuk, *opus cit.*

<sup>1095</sup> Parmi d'autres, on citera M. Voizot, *Mémoire sur les explosions des chaudières à vapeur contenant quelques moyens propres à les prévenir*, Bachelier, Paris, 1833, 107 p., ou baron Eugène Du Mesnil, *Des explosions de la chaudière à vapeur*, Carilion-Goeury et V. Dalmont, Paris, 1841, 37p., etc.



mesures pour les prévenir<sup>1096</sup>. Dans sa réponse, Wetzell souligne que d'après la déposition du conducteur, l'esclave Prosper, l'explosion est due à une surcharge des soupapes, bloquées pour tirer un plus fort rendement de la machine. Le mécanicien Calvert réclame alors que soit publiée une interdiction formelle de cette pratique. Wetzell réplique qu'une telle interdiction, purement formelle, ne suffirait pas, et rappelle la législation en vigueur en France : les chaudières dans lesquelles la pression est supérieure à 2 atmosphères (moyenne ou haute pression) doivent être testées à 5 fois leur pression normale avant d'être vendues, et frappées d'une marque avec le degré de pression prévu ; elles doivent comporter deux soupapes, l'une à disposition de l'ouvrier, l'autre hors de sa portée, que l'on ne peut modifier qu'avec une clé ; la partie supérieure de chaque chaudière doit comporter deux rondelles fusibles, l'une en cas de température supérieure de 10° à la normale, l'autre de 20° ; les machines doivent être régulièrement inspectées par des ingénieurs des mines ou des Ponts et Chaussées ; enfin, les instructions imprimées doivent être affichées dans les ateliers. L'ingénieur, tout à fait au courant des dangers et du dispositif législatif (antérieur à celui de 1843, car nous sommes en 1839), propose des dispositions locales qui toucheraient, rappelons-le une majorité de machines, parce qu'anglaises : soustraire une des deux soupapes à l'ouvrier ; tester obligatoirement toute chaudière réparée, ainsi que toute chaudière de plus de 6 ans ; mettre deux presses hydrauliques de test à disposition, qui seraient fournies gratuitement par Fawcett & Preston, qui pourvoient l'île en machines ; organiser une surveillance par les ingénieurs et les conducteurs des Ponts et Chaussées ; imposer une forte amende en cas de contravention. Les mesures, on le soulignera, concernent bien plus les matériels et les sucriers, que les conducteurs de machines. On ne sait si ces mesures furent appliquées, ni si d'autres accidents se produisirent. Les documents consultés n'en portent pas trace, et on n'aurait garde d'affirmer que les sucriers, *bien entendu*, assoiffés de profit, faisaient rendre le maximum à leur machine, et multipliaient les risques. On a bien plutôt l'impression que, vu l'énorme investissement que représentait une machine à vapeur, les sucriers l'économisaient, la ménageaient, et la faisaient durer le plus longtemps possible, comme en témoignent les actes.

L'examen des travaux hydrauliques pour maîtriser l'enjeu que représentait l'eau, l'évolution des types de moulins et de moteurs, consacrant le choix précoce, puis généralisé de la vapeur, soulignent les caractéristiques de la mise en place de l'industrie sucrière à Bourbon. Cette industrie fut une rupture, et a été vécue comme telle. Pas de traditions, ici,

<sup>1096</sup> Lettre du directeur de l'Intérieur à Wetzell, 26 octobre 1839, ADR 5 J 9.

qu'il fallait ménager, pas de culture industrielle obsolète et paralysante. D'emblée, les sucriers conçoivent la « sucrerie » comme une industrie, leurs choix l'enracinent dans la modernité. Cette situation tranche fortement avec celle des autres colonies sucrières françaises, du moins jusqu'au début des années 1840. Que le prix en fut l'endettement, puis la crise, nul n'a de doutes là-dessus. Il reste qu'il y eut ici un choix qui instaurait les conditions de l'industrie en terre coloniale, et l'usine. Ces conditions et choix techniques ont-ils, au final instauré l'industrialisation.

## II) Travaux et bâtiments jusqu'en 1829 :

Le travail à la sucrerie est proprement le travail de fabrication du sucre. C'est du jus de canne, ou vesou, qui arrive à la sucrerie ; c'est du sucre cristallisé qui en sort, qu'il ne restera plus qu'à faire égoutter dans un autre bâtiment, la purgerie. Les principes de la fabrication du sucre sont simples : il faut d'abord épurer le vesou (décantation, défécation), puis évaporer l'eau jusqu'à obtenir un sirop qui se cuit en sucre, faire cristalliser ce dernier. A l'origine, ce travail s'opère dans un certain nombre de chaudières, disposées l'une à la suite de l'autre, en « batterie », et chauffées à feu nu, et s'achève sur les « tables à sucre ». La défécation du vesou s'accomplit par adjonction de lait de chaux dans le vesou ; les résidus albuminoïdes les plus lourds précipitent, les plus légers montent à la surface sous la forme d'une écume qu'il faut enlever très vite ; l'opération se passe dans la, ou les deux premières chaudières. L'évaporation et la cuisson s'accomplissent progressivement dans les deux ou trois autres chaudières, d'un diamètre de plus en plus petit ; il faut éviter la caramélisation du sucre qui est encore à l'état pâteux. L'ensemble de ces deux opérations prend à peu près une demi-heure ; le transvasement d'une chaudière à l'autre se fait à la cuillère de bois. Lorsque l'on a obtenu du sucre pâteux, on le jette à cristalliser sur des tables à sucre, où le sucre est répandu sur une faible épaisseur.

Le travail à la purgerie, quant à lui, est beaucoup plus simple, et ne semble pas à l'origine avoir été l'enjeu de dispositions bien particulières. La purgerie est le bâtiment où le sucre achève de s'égoutter, pendant trois semaines, avant d'être définitivement séché, emballé et expédié. D'autres bâtiments complètent les structures d'exploitation.

## A) Installations et procédés originels à la sucrerie :

Le travail de la sucrerie a été à Bourbon l'objet d'intenses expérimentations, réflexions, communications. Les sucriers de Bourbon sont placés devant un triple défi que ne connaissent pas les autres colonies sucrières françaises : l'absence de tradition et de savoir-faire ; la

nécessité de produire un sucre de bonne qualité, de meilleure qualité qu'aux Antilles à cause de la longueur du voyage par mer qui le dégrade ; l'obligation de produire dans un contexte de concurrence : beaucoup, et au meilleur prix. Les solutions et les choix, multiples, parfois d'application micro-locale, traduisent la créativité des entrepreneurs locaux. Quelle(s) méthode(s) de fabrication a-t-on utilisées à Bourbon ? Quels furent les enjeux de la fabrication ? Quels choix furent-ils opérés ? On peut, dans ce contexte, distinguer deux étapes dans la fabrication du sucre à Bourbon, pour la période : celle qui précède l'installation et l'action de Wetzell (1810-1829) ; celle qui correspond au séjour de Wetzell, dont l'action « révolutionna » l'industrie sucrière à Bourbon (1830-1848).

Nous possédons quelques témoignages qui sont autant de descriptions synthétiques de la façon dont on procédait à Bourbon, au début du XIX<sup>e</sup> siècle pour fabriquer la sucre.

#### 1) Les installations :

Il y eut quelques installations particulièrement rudimentaires chez Laisné de Beaulieu (batterie de 3 chaudières, d'après Gaudin), chez Bellier (cuite dans 2 petites chaudières montées chacune sur un fourneau), réalisations sans doute inspirées de Maurice, comme le suggère Gaudin, qui ne fournirent que de médiocres résultats. Dès la construction de la deuxième et de la troisième sucrerie, en 1815, celles de Savariau et de Montrose Bellier et Dioré, « *on se guida, écrit Gaudin, sur ce qui se faisait à Saint-Domingue avant la révolution* », en suivant l'ouvrage de Dutrône. On n'appliqua pas exactement ses principes puisque si les chaudières, en cuivre, étaient disposées sur un fourneau unique très allongé qui les supportait (4 chez Bellier, donc moins qu'à Saint-Domingue), la batterie restait encore adossée à un mur latéral. L'ensemble fut médiocre car la cheminée était manquée. On utilisa alors les plans ramenés par Lesci Boucot de Maurice, où l'avait envoyé Charles Desbassayns, car celui-ci n'était pas encore prêt, et la batterie de Montrose fut refaite : on remplaça les chaudières de cuivre par des chaudières de fer, on recouvrit le glacis et le laboratoire<sup>1097</sup> de plomb.

A ce moment là, car tout se passe en l'espace de quelques mois, on mit en place certaines modifications dans l'appareillage et la disposition des installations, qui donnèrent satisfaction, furent aussitôt imitées par les autres sucriers, et définirent la sucrerie de Bourbon. Ces modifications pour l'essentiel furent dues aux frères Desbassayns, et furent également

---

<sup>1097</sup> Le laboratoire est l'ensemble formé par le(s) fourneau(x) et chaudières.

inspirées de Saint-Domingue : Charles Desbassayns en rend compte dans ses *Notes*, ainsi que Gaudin.

Les sucriers prenaient un soin tout particulier à l'édification de leur batterie : la réussite de leur entreprise sucrière dépendait d'une bonne ou d'une mauvaise batterie. La première disposition caractéristique consista à dégager la batterie du mur latéral où elle s'accotait d'ordinaire, pour l'adosser en position axiale à l'un des murs du fond de la sucrerie : cette disposition, due à Joseph Desbassayns, et qui se généralisa (cf. plan du Chaudron de 1822), favorisait l'accès, par les deux côtés, aux chaudières, ce qui permettait, lors de la formation des écumes, de les enlever rapidement et d'éviter l'ébullition, et facilitait l'opération de transvasement d'une chaudière à l'autre, qui se faisait manuellement à l'aide de grandes cuillers.

A partir du mur du fond, à l'extérieur duquel se trouve la cheminée, les chaudières, formant un « équipage »<sup>1098</sup> se succèdent en ligne et par taille décroissante : la « grande », (la moins chaude, qui reçoit le vesou d'un bac où il s'était partiellement décanté), la « propre » (où le vesou achève de se purifier), le « flambeau » (où le sucrier vérifie que l'épuration est correcte), le « sirop » (où le vesou se transforme en sirop très épais) et enfin la « batterie » (où le sirop, proche du point de cuite, produit un boursoufflement en surface que l'on évite en le battant avec le dos d'une écumoire, d'où le nom de batterie, selon certains ; cette chaudière s'appelle aussi la « cuite », elle est au-dessus du foyer, et subit la température la plus chaude ; le sirop achève de s'y cuire en sucre) ; la grande contient de 1200 à 1500 litres, la cuite, ¼ de cette contenance. Bien que les sucriers eussent préféré des chaudières de cuivre à rebord, les commerçants ne leur envoyaient en général que des chaudières en potin<sup>1099</sup> sans rebord.

Les chaudières avaient été à l'origine placées chacune sur un foyer unique, ce qui permettait de moduler le feu sous chacune d'elles. C'était une des raisons pour lesquelles l'équipage était appuyé à un mur latéral : à l'extérieur de ce mur, s'adossait la « galerie », appentis où se trouvaient le foyer et le cendrier du fourneau de chaque chaudière : le chauffeur et le combustible étaient à l'abri. Dès 1725, selon Dutrône<sup>1100</sup>, on disposa les chaudières sur un foyer unique, à l'exemple des Anglais, par souci d'économie. Cette disposition avait été adoptée à Bourbon, malgré l'anachronique proposition Portal<sup>1101</sup>. On ne

<sup>1098</sup> Selon Dutrône, la partie supérieure du laboratoire (ensemble des fourneaux et des chaudières) est nommée vulgairement « équipage » : c'est à proprement parler l'ensemble des chaudières, Dutrône Lacouture, *Précis sur la canne... opus cit.*, p. 108.

<sup>1099</sup> Alliage de laiton, ou d'étain et de plomb.

<sup>1100</sup> Dutrône Lacouture, *Précis sur la canne... opus cit.*, p. 129, § 93.

<sup>1101</sup> Proposant, en 1817, un foyer sous chaque chaudière, ce qui était un retour en arrière dans la sucrerie.

construisait qu'un fourneau par équipage, et le foyer, placé sous la 5<sup>e</sup> chaudière<sup>1102</sup>, s'allongeait en un conduit de maçonnerie horizontal, jusqu'à la cheminée. Les chaudières, en ligne au-dessus du conduit, étaient chauffées par la flamme du foyer qui, aspirée par le tirage de la cheminée, circulait dans ce conduit. Ce choix d'un foyer unique avait permis à Joseph Desbassayns de disposer sa batterie contre le mur du fond, suivant en cela Dutrône.

Cette disposition avait cependant un inconvénient : le foyer, placé sous la dernière chaudière (la « batterie » ou « cuite »), voyait, du fait du tirage, sa flamme s'étirer et chauffer en avant, non pas la 5<sup>e</sup> chaudière, mais la 4<sup>e</sup>, le « sirop », qui entraînait en ébullition avant la 5<sup>e</sup>, et gâchait la cuite du sucre. Joseph Desbassayns remédia à cela en ramenant en avant le foyer et construisant un « avant-feu », placé en avant de la 5<sup>e</sup> chaudière ; Desbassayns dut tâtonner pour trouver la bonne distance où situer cet avant-feu. Cette disposition, qui allongeait la longueur de la batterie et le conduit, affaiblissait le tirage ; on le ranima en diminuant la largeur des passages des cloisons entre les chaudières. Joseph Desbassayns lui-même reconstruisit sa batterie sur ce modèle, comme il le dit dans sa correspondance commerciale. Cette disposition originelle, qui représenta bientôt la tradition bourbonnaise, était nommée batterie « à l'Adrienne ».

La disposition particulière des chaudières sur le fourneau, leur rapport avec la cheminée, jouaient un rôle déterminant sur la cuite du sucre et ce que l'on appelait « l'allure » de la batterie. Charles Desbassayns y réfléchit particulièrement et opéra des choix qui se généralisèrent. Il disposa les chaudières de façon à ce que la flamme en chauffe aussi les côtés, et pas seulement le fond, en donnant une forme incurvée au carrelage du conduit, pour forcer la flamme à suivre la forme de la chaudière, en cas de chaudière hémisphérique. Les chaudières pouvaient être soutenues en dessous par des piles, ou des murs droits. Les piles consolidaient le support, mais étranglaient la flamme qui les attaquait, se dégradait, et entraînaient de longues et nombreuses suspensions de travail pour les réparer. Les murs droits étaient donc préférables. Cependant, le contact des arceaux de support et des murs était délicat à réaliser. Plus encore, la matière qui formait ces arceaux devait être choisie avec soin : les arceaux en brique de Nantes ne tenaient que 8 jours, à cause de la dégradation due au feu ; la pierre volcanique à petit grain, avec ou sans olivine (comme en Auvergne), était également friable au feu. Il fallait utiliser de la pierre volcanique en fibre.

L'élévation des chaudières au-dessus des pavés des fourneaux variait de 21 à 24 pouces pour la cuite (53 cm à 61 cm) à 16 ou 18 pouces (40 cm à 45 cm) pour la grande lorsqu'il y

<sup>1102</sup> A l'usine de la rivière des Pluies, toutefois, en 1817, Billiard précise que « *le fourneau sur lequel les chaudières sont disposées s'allume au dehors* », *opus cit.*, p. 97.

avait 5 chaudières, et 18 s'il n'y en avait que 4. Le mur de soutien de la batterie devait s'élever de 2 à 5 pouces (5 cm à 12 cm) au-dessus du rebord des chaudières, formant un glacis ; il était recouvert d'un madrier ; entre chaque chaudière se trouvaient d'autres madriers allant d'un bout à l'autre de la batterie : ces madriers avaient 3 pouces de large (7,6 cm) au milieu, au point où les chaudières étaient le plus rapprochées. Il fallait le moins d'espace possible entre les chaudières, pour chauffer avec le plus d'économie ; le mieux eût été 4 pouces (10 cm), mais comme il fallait en dessous une voûte (arceau) large au moins d'une brique pour les soutenir, on ne pouvait les disposer à moins de 10 pouces (25 cm) l'une de l'autre. On mastiquait en pente douce du bord de la chaudière jusqu'au madrier, augmentant la contenance des chaudières en suivant leur évasement. Sur le glacis en légère pente de la cuite jusqu'à la grande, à l'intersection des madriers, on pratiquait des gamelotes<sup>1103</sup> qui, communiquant entre elles par un canal, arrêtaient les écumes qui auraient débordé, leur sirop quant à lui retournant à la grande, pour ne pas gêner par son mélange le contenu des autres chaudières. Maçonnerie et madriers étaient recouverts de cuivre.

L'avant-feu, de la porte du foyer jusqu'à 4 pouces (10 cm) en avant du rebord de la dernière chaudière (« cuite »), est long de 3 à 4 pieds (0,97 m à 1,3 m), avec 4 pieds de large (1,3 m), et une hauteur de 2 pieds (0,65 m). Une voûte de 12 pouces (30,4 cm) de cintre en forme le dessus, appuyée sur les deux petits murs, et le fond est le gril sur lequel s'opère la combustion de bagasse. Desbassayns avait abandonné les grils traditionnels en gueuse, et conseillait de les réaliser en fer plat, reposant sur deux barres de fer carré ; pour permettre à un homme de nettoyer régulièrement le gril<sup>1104</sup> et le cendrier<sup>1105</sup>, sans gêner le chauffeur, Desbassayns avait pratiqué une porte latérale dans le foyer. La combustion s'opère en avant de la cuite, et la flamme, entraînée par le tirant de la cheminée, frappe directement la cuite.

Au Chaudron, les deux chaudières les plus proches du feu étaient en fer battu, les trois autres en cuivre. Les chaudières de cuivre étaient les meilleures. La fonte était moins bonne conductrice, sa matière « surtout des chaudières françaises » en était insuffisamment polie favorisant la formation de caramel, elle cassait, et les réparations entraînaient plus encore dans les joints la production de caramel, qui donnait une coloration préjudiciable au sucre. Les grandes et les propres, quasiment de secondes grandes, avaient en général un diamètre de 70 à 76 pouces (1,77 m à 1,93 m), une profondeur de 20 pouces (50,8 cm) ; la diminution de taille

<sup>1103</sup> Ce sont ici de petites cuves creusées dans le madrier.

<sup>1104</sup> Pour éviter la formation d'un mâchefer, provenant de la fusion des cendres, qui empêcherait l'air de passer ; l'opération se faisait avec un mince fourgon, instrument servant à remuer le combustible dans le feu, au bec ici en angle droit.

<sup>1105</sup> Partie inférieure du foyer, où s'accumulaient les cendres, qui devait être profond.

était ensuite rapide, et les cuites étaient en général petites, pour éviter le caramel qui se serait produit dans des chaudières trop longues à vider.

Billiard donne une des rares descriptions des chaudières de cette époque : « *les chaudières à sucre employées à Bourbon sont généralement en fonte des fonderies de France, de forme hémisphérique ; elles ont l'inconvénient d'être lentes à s'échauffer, et d'interrompre quelquefois les travaux, en éclatant tout à coup ; les chaudières en cuivre sont beaucoup plus rapidement pénétrées par le calorique, mais elles ne tardent pas à être rongées par l'action du feu ; celles qui sont formées de plusieurs pièces de fer battu se détruisent également au feu, mais elles y résistent beaucoup plus longtemps ; elles sont préférables aux deux précédentes ; elles ont d'ailleurs sur les chaudières en fonte l'avantage de pouvoir être raccommodées ; au lieu d'en être arrondi, le fond en est aplati, de manière qu'une plus grande surface absorbe une plus grande quantité de chaleur. Ce genre de chaudières est celui qu'on emploie à la Jamaïque ; ce n'est point la France qui en fournit de telles à l'île Bourbon* »<sup>1106</sup>.

La taille du passage laissant s'échapper les gaz et la fumée dans la cheminée devait être proportionnelle à celui des fourneaux, aller en diminuant de la grande jusqu'au début du conduit de la cheminée, et ne pas présenter d'étranglement violent. Le diamètre des fourneaux et le calibre du canon de la cheminée étaient déterminés par le diamètre de la grande : le fourneau avait un diamètre de 10 pouces supérieur à celui de la grande. Le calibre de la cheminée devait être un peu inférieur à la moitié du diamètre de la grande : pour une grande de 60 pouces, le calibre de la cheminée devait être de 27 à 28 pouces de côté à la base (68/69 cm), rester le même jusqu'à 12 ou 13 pieds de haut (3,9 m ou 4,2 m), et de là jusqu'au sommet, à 27 ou 29 pieds (8,74 m ou 9,4 m), diminuer de 10 lignes par pied, pour finir par une ouverture sommitale de 16 à 17,5 pouces (40/44 cm). L'exhaussement des cheminées les rendait plus fragiles, les fondations se fissuraient alors sous leur poids, ou leur conduit se lézardait sous l'action du feu : dès ce moment, on remplaça les pierres de taille des angles par des bâtis de bois liés de distance en distance par de fortes traverses.

Au Chaudron, Charles Desbassayns avait imaginé quelques dispositifs qui furent aussi adoptés (ill. 69 b). Au-dessus de la grande, il avait installé une chaudière équipée au fond d'un robinet, pour l'écoulement du vesou dans la grande ; ses bords étaient droits, son fond convexe en dehors pour faciliter l'écoulement du vesou, n'était que légèrement soumis à la flamme, ce qui évitait l'ébullition : c'était le clarificateur. Il avait aussi imaginé un entonnoir

<sup>1106</sup> Auguste Billiard, *Voyage...*, *opus cit.*, p. 98.

avec conduit en bois armé conduisant le sucre, au sortir de la cuite, dans les rafraîchissoirs. Au début, le sucre séjournait dans ces rafraîchissoirs jusqu'à ce qu'il soit en majeure partie cristallisé, puis était versé dans les formes, alors qu'il était encore chaud, ce qui produisait d'abondantes mélasses. A partir de 1817, à l'image de ce qui se passait à Maurice, sitôt sorti de la cuite, le sucre fut jeté sur une grande table peu profonde (table à sucre) ; il était alors fortement agité, ce qui favorisait la cristallisation, et produisait moins de mélasse, mais plus d'un sucre, plus blanc, plus lourd, avec il est vrai un grain trop écrasé. La batterie de Desbassayns se présente donc comme une synthèse d'éléments les plus performants (empruntés à Maurice, et à Saint-Domingue) mais passée au crible d'un empirisme personnel (avant-feu, arceaux de pierres volcaniques etc). C'est le processus même d'une démarche innovante qui est ici mis en lumière.

Son frère Joseph, quant à lui, ajouta une sixième chaudière aux cinq traditionnelles, mais ne fut pas suivi par les sucriers ; il en ajouta même une septième, mais ce fut un échec.

Ces dispositions locales étaient très différentes de celles que préconisait le père Labat (disposition latérale des chaudières, plusieurs fourneaux sous une galerie, pas d'avant-feu, chaudières de cuivre) et s'inspiraient de Dutrône Lacouture (Chapitre X « *Exposition des nouveaux moyens d'extraire le sel essentiel de la Canne-sucrée* »), sans atteindre à sa complexité, adaptée aux très grandes habitations de Saint-Domingue.

Le détail des dispositifs décrits par Charles Desbassayns, et qu'il avait mis en place sur ses batteries du Chaudron et de la rivière des Pluies a sa nécessité : la fabrication de sucre dans sa quantité, dans sa régularité, dans sa qualité, dépend de la qualité de la batterie. Charles Desbassayns l'affirmait lui-même à juste titre : « *s'il était vrai, comme quelques personnes voudraient nous le faire croire, que les habitants de Bourbon les [les sucriers des Antilles] ont devancés dans la fabrication des sucres, je crois que, sans compter l'avantage que présente assez généralement leur système de culture, leur esprit d'observation et la ténacité qui les caractérise, on peut affirmer qu'ils doivent leurs progrès rapides (puisque déjà ils fabriquent de 10 à 11 millions de sucre) à l'avantage d'avoir eu des batteries très actives presque dès leur début* »<sup>1107</sup> : une mauvaise batterie, précise Desbassayns, exige « *une double recharge d'hommes pour le service des usines, ralentit les travaux des champs et le charroi* » ; une batterie active, avec le même nombre d'hommes, produit en 15 heures plus de deux fois plus de sucre ; une mauvaise batterie épuise « *davantage les hommes et détruit bien plus les*

---

<sup>1107</sup> Charles Desbassayns, *Notes qui doivent accompagner...*, p. 10.



*animaux que le travail accéléré et de moins de durée, mais toujours gai et animé qu'appelle une batterie active »<sup>1108</sup>.*

Au-delà de ces considérations de productivité, les dispositions de Charles Desbassayns, copiées par de nombreux autres sucriers avec son assentiment, se répandirent à Bourbon, et constituèrent, en l'espace de quelques mois, la « sucrerie » de Bourbon, avec ses caractéristiques spécifiques. Bourbon a l'avantage de montrer, dans un espace vierge de toute tradition sucrière, la mise en œuvre rapide et globale d'une industrialisation. Cette mise en place qui déplace ou réinterprète les modèles, ce serait une erreur de n'y voir que le fruit d'un empirisme. Si empirisme il y eut, ce fut celui d'esprits scientifiques : Charles Desbassayns, ne l'oublions pas, avait été l'élève du chimiste Vauquelin ; cet empirisme, adapté aux capacités locales, organisé autour des objectifs que Desbassayns souligne, économie et simplicité, produisirent dès l'origine un ensemble cohérent. Par comparaison avec les colonies sucrières de la France, et sa voisine Maurice<sup>1109</sup>, Bourbon développe désormais la fabrication de sucre de canne la plus moderne et la plus exigeante. La volonté d'expérimenter se retrouvera tout au long de notre période, chez des esprits n'ayant pas, il s'en faut, la dimension scientifique de Desbassayns, caractérisant le développement de l'industrie sucrière locale.

La mise au point d'une batterie performante, s'accompagne d'une méthode de fabrication du sucre : nous avons pour le début de la période deux descriptions contemporaines, et se recoupant, des procédés de fabrication utilisés par les sucriers de l'île.

## 2) Les premières méthodes de fabrication du sucre :

### a) Billiard :

La première description est fournie par Billiard, en 1818, à l'occasion de la visite d'une des sucreries de Charles Desbassayns : *« Les quatre chaudières de la batterie sont pleines ; dans la première ou la grande, le vesou est à peine tiède ; dans la seconde il commence à se couvrir d'écumes. La canne, ainsi que tous les végétaux, renferme un mucilage qui, s'il n'était enlevé, rendrait le sucre gras et visqueux ; le talent du sucrier consiste à bien connaître la quantité de mucilage contenue dans les cannes de son exploitation ; les sucriers n'étant pas tous bons chimistes, ne raisonnent pas également bien leur opération. Après avoir*

<sup>1108</sup> *Ibidem.*

<sup>1109</sup> Dans ces mêmes notes, Desbassayns souligne que dès 1818, les sucriers de Maurice ont imité les dispositions de la batterie du Chaudron, et les ont diffusées dans leurs 84 usines.

*fait, si on le juge à propos, une épreuve<sup>1110</sup> séparée, on répand dans la seconde chaudière une certaine quantité de chaux en poudre, qu'on mêle avec le vesou ; la chaux se combine avec le mucilage, comme la soude se combine avec l'huile ; il en résulte un savon qui s'élève en écume, et que les noirs placés de chaque côté de la batterie enlèvent sans cesse avec de grandes écumoirs. Vous voyez pourquoi la seconde chaudière s'appelle le flambeau, c'est celle où l'on s'éclaire sur la quantité de mucilage avec lequel les principes sucrés se trouvent mélangés ; vous voyez aussi pourquoi le vesou prend le nom de sirop en passant dans la troisième chaudière ; les écumes continuent à monter à la surface du liquide, d'où elles sont enlevées comme à la seconde chaudière...Le sirop qui commence à s'épaissir passe à la cuite, dans laquelle il bouillonne jusqu'à ce qu'il soit prêt à se grumeler, en l'exposant à un air plus froid. Aussitôt qu'on est arrivé au dernier degré de cuisson, on transvase en toute hâte le sirop épaissi dans une chaudière froide, placée à l'extrémité de la batterie ; on le reprend avec plus de loisir, pour le répandre sur une grande table à rebords, où il se concrète, et d'où on le transportera dans les formes qui occupent un bâtiment voisin »<sup>1111</sup>.*

b) Fréon :

Pratiquement contemporaine, la description du sucrier Fréon<sup>1112</sup>, que la commission de 1819 avait chargé d'examiner les éventuelles modifications à apporter à la fabrication du sucre à Bourbon. Après avoir souligné que les instructions envoyées par le ministère n'étaient pas assez explicites, mais que l'on envisageait avec intérêt l'emploi des filtres et celui du charbon animal et végétal, ce qui signifie donc qu'ils n'étaient pas employés, Fréon entreprend la description du procédé de fabrication : « *Le vesou sortant du moulin passe dans deux réservoirs dont chacun est d'une capacité égale à celle de la grande chaudière. Les réservoirs ont pour objet de laisser reposer le vesou au moins une demi-heure pendant que se fait l'opération de l'énivrage [adjonction de chaux qui favorise la décantation du vesou]. L'effet de cette pratique est de produire une légère fermentation qui facilite la séparation des parties hétérogènes et les précipite. Le vesou ainsi purifié passe dans la grande chaudière par un robinet placé à 3 pouces au-dessus du fond du réservoir, de manière à ce que les matières précipitées ne sortent point par l'ouverture. Un second robinet placé plus bas sert au curage du réservoir qui doit avoir lieu deux fois au moins par jour sans quoi les dépôts disposeraient*

<sup>1110</sup> Test sur un échantillon pour savoir si la proportion de chaux est correcte.

<sup>1111</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, pp. 98-99.

<sup>1112</sup> Par ailleurs membre du Conseil privé avec Charles Desbassayns.

le vesou à la fermentation acide qu'il faut éviter. Pour plus grande précaution il convient de doubler de plomb le fond des réservoirs.

L'énivrage est composé de chaux vive et de cendre. Il est difficile de fixer les proportions qu'il convient de mettre dans ces deux matières et dans la quantité de mélange nécessaire à la défécation du vesou. En général la dose est de deux ou trois veltes<sup>1113</sup> de chaux mêlée avec moitié de cendre pour trente veltes de vesou. Mais l'expérience seule peut diriger dans cette pratique. Tout dépend de la qualité des cannes et de celle de la liqueur. Si les cannes que l'on exploite ont été brûlées par le soleil, on diminue la quantité de chaux et on augmente proportionnellement celle de la cendre en ayant soin de ne pas jouer sur les quantités de peur de donner au sucre un mauvais grain et une couleur grise.

M. Fréon pense que l'énivrage doit être mis de préférence dans les réservoirs ainsi qu'il le pratique toujours, mais lorsque le bouillonnement dans la grande, la propre, le flambeau ou la batterie lui font reconnaître qu'il n'en a pas mis en suffisante quantité dans les réservoirs, il jette dans la chaudière une lessive composée de trois parties de cendre et d'une partie de chaux vive qu'il ne verse qu'après l'avoir décantée et par petites portions d'une demi-pintee environ sauf à répéter s'il est nécessaire. Dans le cas où la dose serait trop forte une ou deux veltes de vesou froid jeté dans la propre au moment de l'ébullition corrigent cet excès.

Au reste l'énivrage doit toujours s'appliquer en tâtonnant et être modifié selon la qualité des cannes et l'époque de leur exploitation. On ne fait passer le vesou de la grande chaudière dans la propre qu'après lui avoir enlevé la première écume ce qui se fait lorsqu'elle commence à se fondre et à éprouver un mouvement intérieur occasionné par le bouillonnement, si l'on poussait le vesou avant d'avoir enlevé l'écume on arrêterait le travail déjà commencé dans le sirop et il ne se nétoierait [sic] plus que difficilement et imparfaitement.

Il y a cependant une qualité de vesou qui nécessite un procédé différent dans la fabrication du sucre c'est celui qui provient de cannes venues dans des terres neuves ou très riches. Il a en général un œil verdâtre et produit un sucre gras, pâteux, d'une qualité inférieure. Pour lui faire perdre ces mauvaises qualités, il faut forcer la quantité de cendre et diminuer celle de chaux puis lorsqu'il a été bien écumé et versé dans la propre on y ajoute une certaine quantité de sucre de fond de forme bien sec. La proportion suivie avec succès par M. Fréon est d'une trentaine de livre de ce sucre sur une quantité de 120 veltes de vesou.

---

<sup>1113</sup> Mesure de capacité de 7 à 8 litres.

*L'évaporation du vesou continue sa marche dans la propre, dans le flambeau, enfin dans la batterie où il est amené au point de cuisson généralement connu pour le sucre. Le sirop passe ensuite dans une rafraîchissoire [sic] pour quelques instants après quoi il est jeté sur une table proportionnée à la grandeur des formes. Lorsqu'il y en a une quantité suffisante on le transporte dans la purgerie »<sup>1114</sup>.*

A la différence de la construction de la batterie, la méthode de fabrication du sucre semble approximative. Les descriptions sont sommaires, le principal problème auquel les sucriers de Bourbon semblent être confrontés est celui de la décantation par adjonction de chaux, en particulier le dosage de celle-ci : ici, les tâtonnements sont invoqués, l'empirisme règne.

La méthode esquissée à grands traits s'inspire-t-elle de celle du père Labat, ou de Dutrône, les deux références françaises en matière de fabrication de sucre ? Ce que décrivent Billiard et Fréon est infiniment moins détaillé que ce qu'expose le père Labat. Doit-on en conclure que les sucriers étaient parfaitement au courant de la méthode longuement exposée par le père Labat, et qu'ils ne mettent en exergue que le problème de la chaux ? Fréon semble laisser de côté deux étapes que Labat décrit : la filtration du vesou par le passage au « blanchet », filtre primitif de drap, omission qui se justifie puisque ce passage, Labat le précise, ne concerne que ceux qui travaillent en « sucre blanc » ; or, depuis 1698, les raffineurs français ont réussi à faire interdire par le pouvoir royal le raffinage aux sucriers coloniaux ; l'autre étape est l'adjonction d'une « lessive » (faite de cendres, de chaux et d'herbes, introduite dans la 3<sup>e</sup> chaudière) servant aussi à l'épuration du vesou, et que ni Billiard ni Fréon ne mentionnent telle quelle : tout au plus Fréon se réserve-t-il de rajouter de la chaux et des cendres dans la 3<sup>e</sup> chaudière si le vesou ne lui semble pas assez épuré. La méthode de Labat, si elle a été suivie, a été simplifiée.

Dutrône quant à lui, critiquait l'application de la méthode de Labat (qu'il appelait une simple narration du travail, et non une analyse) en ce que, reposant sur de perpétuelles estimations empiriques, elle amenait en réalité le mélange constant, dans les chaudières successives, du vesou à des degrés très différents de purification. Ce mélange ne produisait jamais un sirop homogène et, au final, gâtait la cuite, et le sucre. Pour l'éviter, Dutrône estimait qu'il aurait fallu une attention constante du raffineur à sa batterie *« or il est impossible d'exiger d'un raffineur une pareille tâche... [et] il est impossible que le nègre ne*

---

<sup>1114</sup> ADR 7 M 68.

*se néglige pas et qu'il ne profite point de toutes les occasions qu'il trouve de se reposer* »<sup>1115</sup>. Dutrône proposait donc une méthode revisitée : elle supposait une nouvelle disposition de la batterie, substituant aux dénominations traditionnelles des batteries celles de chaudières à déféquer 1 et 2, chaudière à évaporer, chaudière à cuire ; la purification du vesou associait la chaleur, l'usage de la chaux, la filtration. Le mesurage de la chaux, point important, était donné par une balance « hydrostatique », inventée par un Anglais, et introduite depuis 1787 ou 1788 à Saint-Domingue. Dutrône évitait le mélange de vesou en le faisant transiter au sortir de la première puis de la seconde à déféquer, après filtration, dans deux bassins à décanter d'où il était ensuite transvasé dans les chaudières suivantes. Il est évident que la méthode décrite par Billiard et Fréon ne s'inspire en rien de celle de Dutrône, beaucoup plus élaborée que celle utilisée dans l'île.

En réalité, on pourrait porter sur la méthode utilisée alors à Bourbon le jugement sans illusion de Dutrône : « *L'art du sucrier, tel qu'il a existé jusqu'à ce jour, se borne au simple souvenir des moyens appliqués à l'exploitation de la Canne, pour en extraire le sel essentiel, & à l'habitude de faire l'application de ces moyens. Mais cet Art, considéré sous ces deux points de vue seulement, est une routine aveugle au-dessus de laquelle il était impossible qu'aucun Raffineur pût s'élever* »<sup>1116</sup>. Autant la mise au point de la batterie s'est faite à Bourbon par une recherche, fut-elle humble, une réflexion, l'intégration de l'innovation, autant la fabrication semble avoir alors été le refuge de la tradition, où la seule règle est l'empirisme. Cela s'explique en grande partie par le fait que si les sucriers pouvaient avoir un fond de connaissance en physique, appliqué à des domaines connus comme le bâtiment, la maçonnerie, voire la mécanique, ils étaient semble-t-il au contraire, pour la plupart d'entre eux, beaucoup plus ignorants en chimie, comme le souligne d'ailleurs Billiard ; ignorants tant en connaissances chimiques, qu'en raisonnement, et même en capacité à percevoir le champ où pouvait s'exercer la chimie : ce dernier semble être alors à Bourbon exactement celui de la routine ou de l'empirisme<sup>1117</sup>.

On peut donc faire état d'un décalage entre la dimension mécanique de la fabrication du sucre, maîtrisée par la mise au point de la batterie de Desbassayns, généralement imitée, et la dimension chimique, incertaine. Face à l'augmentation de la production, et à l'extension de

<sup>1115</sup> Dutrône Lacouture, *Précis sur la canne...opus cit.*, p. 141, § 101.

<sup>1116</sup> *Ibidem*, p. 149.

<sup>1117</sup> Dutrône faisait il est vrai le même grief aux sucriers de Saint-Domingue ; sans doute peut-on le généraliser à tous les sucriers des colonies françaises, à tout le moins.

la culture de la canne, ce décalage va s'aggraver, et confronter les sucriers à un certain nombre de problèmes techniques qui exigent l'évolution des pratiques.

#### B) Le travail à la purgerie :

Le travail à la purgerie a présenté à Bourbon deux caractéristiques originales par rapport aux Antilles. En premier lieu, on n'utilisa pas d'étuves à Bourbon<sup>1118</sup>. En second lieu, on s'attacha à l'égouttage et à la dessiccation des sucres, à la différence des sucriers antillais qui les expédiaient encore humides en France dans de grandes barriques, les boucots. Le principe du travail est simple : le sucre cristallisé est mis dans des formes, qui ne sont pas à Bourbon les troncs de cônes en terre cuite, mais de grandes caisses de bois percées de trous, par où l'excédent de sirop s'égouttait<sup>1119</sup> ; ce sirop était recueilli dans des petites citernes stuquées, puis utilisé le plus souvent pour la distillation.

Desbassayns n'est guère prolix sur le travail de la purgerie. Il note qu'on a abandonné la méthode qui consistait à faire séjourner le sirop dans des rafraîchissoirs, jusqu'à cristallisation, avant de le déposer dans des caisses (formes) en forme de pétrin de 7 à 20 pieds cubes : le procédé produisait trop de mélasse, et la caisse donnait trois sortes de sucre. En 1817, à l'imitation de Maurice, on introduisit les « tables à sucre ». Après un bref séjour dans le rafraîchissoir (10 minutes), le sirop était « jeté » sur ces tables, dotées de rebords de quelques centimètres, et dont la superficie était proportionnelle à la contenance de la cuite, et le nombre au maximum de cuites que l'on pouvait tirer dans la journée. Le sucre y était alors battu (ce qui sera bientôt abandonné), puis une fois cristallisé, le sucre était déposé dans les formes à la purgerie, « enformé ».

<sup>1118</sup> Les étuves étaient aux Antilles des bâtiments où l'on produisait une chaleur artificielle pour accélérer la dessiccation du sucre. On n'en trouve que deux exemples à Bourbon, aux deux extrémités de la période : à l'usine n° 163, vendue par Desbassayns Montbrun à son frère Joseph Desbassayns en 1820, au Grand Hazier, Sainte-Suzanne, on signale une étuve de pierre de 6,4 m/6,4 m ; cette étuve n'existe plus dans la seconde description que nous avons de cette sucrerie en 1845. L'autre mention, en 1847, concerne, à l'inverse, une usine récente, la Nouvelle-Espérance, fondée en 1838 : à l'extérieur du grand bâtiment, se trouve une étuve. Desbassayns précise que le sucre ne peut être mis à sécher à l'étuve, car il est en poudre, et non en pain compact comme dans la caraïbe.

<sup>1119</sup> Officiellement, on ne « terrait » pas le sucre à Bourbon, comme aux Antilles (terrer le sucre consiste à verser sur le sucre des formes une bouillie d'argile et d'eau, assez épaisse ; l'eau contenue dans l'argile, filtrant à travers le sucre, en dissout une portion et forme un sirop saturé de sucre pur, qui prend la place du sirop coloré, et chasse celui-ci hors de la forme), et les imprimés officiels de statistiques, qui prévoient l'entrée « sucre terré » restent toujours vides ; mais le « livre d'ordre » de Charles Desbassayns mentionne à plusieurs reprises la préparation de l'argile de la terre glaise, afin de terrer le sucre, comme tâche confiée aux esclaves : « *Nous pourrions encore l'installer [l'esclave Blaise] à battre la terre glaise et à la faire sécher pour le sucre* » et « *il faut chercher de l'occupation aux malades du Vacoa à fendre de la terre à piler pour terrer du sucre* », *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle...opus cit.*, pp. 13-14 ; on devait donc terrer le sucre sur quelques établissements, mais de manière très marginale.

Ces formes sont encore parfois à l'ancienne, en cône ou pétrin, mais Desbassayns conseille les formes en « caisses carrées », car elles tiennent moins de place dans la purgerie, les pertes y sont inférieures à celles des « pyramides tronquées » (pétrins), et le sucre y est plus blanc, car la chaleur s'y conserve plus longtemps et favorise l'écoulement des sirops. Le cadre des caisses doit être fait en bois robuste pour ne pas rompre, les parois sont en planches ajustées. Ces caisses (formes) ont 3,6 m de long, 1,14 m de large, 1,47 m de profondeur (6 m<sup>3</sup>), et sont divisées en compartiments qui contiennent 4400 £ et 3500 £ de sucre ; le fond des caisses est régulièrement percé de trous d'un pouce de diamètre, fermés par une tige de bois au moment de « l'enformage » ou « empli » des formes. Ces bâtons sont retirés 24 ou 36 heures après l'enformage, et le sirop s'égoutte alors. Chaque jour, on a soin de passer une cheville en fer dans le trou pour qu'il ne se bouche pas. Après trois semaines d'« égoût », le sucre est extrait des formes, à la houe ou à la pioche, et mis à sécher au soleil sur des nattes ou « saisies », « *travail long et désagréable* » précise Desbassayns.

Outre ces grandes formes, il faut en avoir de plus petites, pour pouvoir enformer exactement le produit du jour. Les sirops « d'égoût » sont recueillis dans des bassins de maçonnerie ou de terre glaise, ou d'anciennes barriques à vin enterrées. Les sirops étaient alors utilisés à la fabrication de rhum, mais Desbassayns reconnaît que « *nous sommes on ne peut plus ignorants sur la fabrication de bon Rhum* ». Billiard se contente de dire qu'après le séjour sur les tables à sucre et la cristallisation, le sucre est transporté dans les formes, où il s'égoutte, dans la purgerie. Quant à Fréon, tout aussi bref, il précise que le sirop emplit à la purgerie des formes qui peuvent contenir de un à plusieurs milliers de sucre. Les chevilles empêchant l'écoulement des sirops sont retirées entre 12 h, 15 h, ou 18 h après l'enformage, et le sucre est « dépoté » de 10 à 20 jours plus tard, mis au soleil, emballé. Visiblement, les sucriers n'ont guère réfléchi sur la qualité du travail à la purgerie ; son amélioration par Wetzell, pourtant, permettra de substantiels gains en produit.

### C) Problèmes et évolution de la fabrication jusqu'en 1829 :

#### 1) Permanences ?

En 1827, Lancastel offre une description de la fabrication du sucre qui n'a pas varié : « *On doit immédiatement procéder à la cuisson du vesou pour éviter qu'il ne fermente ; on en remplit les différentes chaudières, ce qui s'appelle charger la batterie ; on chauffe vivement le fourneau avec la bagasse sèche, en ayant soin de dépurifier le vesou avec de la chaux ; l'albumine se coagule et monte à la surface sous forme d'écume ; on l'enlève successivement.*

*L'ébullition doit être continuée jusqu'à ce que le sirop ait acquis plus ou moins de consistance, ce qui s'appelle plus ou moins serrer la cuite : en la serrant trop le sucre prend une couleur peu agréable et se dépure difficilement. Lorsque le sirop offre des granulations et qu'il est jugé bon, on tire la cuite, c'est-à-dire qu'on enlève, au moyen de profondes cuillers, ce sirop très rapproché qu'on jette dans un large canal ; il est ainsi porté sur une grande table carrée, entourée d'un rebord qui a 6 à 8 pouces d'élévation ; on le laisse s'y refroidir sans l'agiter, et sa cristallisation s'opère dans cet état ; lorsqu'elle est complète on porte le sucre dans les formes de la purgerie »*<sup>1120</sup>. Lancastel semble avoir décrit la sucrerie « modèle » de Charles Desbassayns à la rivière des Pluies : la seule évolution marquante est l'abandon du battage du sucre sur les tables.

Quant au séchage du sucre, il précise que « *la purgerie est le bâtiment dans lequel le sirop se sépare du sucre cristallisé ; on y voit deux ou plusieurs rangs de formes : les formes sont des caisses carrées ou coniques dans lesquelles on place le sucre brut pour le dépurer ; au-dessous des formes est un canal en bois ou en maçonnerie stuquée, qui reçoit le sirop et le conduit à un réservoir, d'où il est retiré pour entrer dans les distilleries ; il est préférable avant cette opération de faire encore du sucre dit 'de sirop', et de ne faire du rum [sic] qu'avec la mélasse échappée à cette seconde cuisson »*<sup>1121</sup>. Ces témoignages montrent donc la permanence des méthodes depuis les années 1815, le début de l'exploitation sucrière.

Il semble bien que, dans la frénésie sucrière qui se répand, les usiniers n'ont pas bien dominé les principes de la fabrication, et qu'ils mettent en œuvre des procédés disparates, tenant souvent de l'empirisme et du bricolage. Auguste Vinson témoigne de cette hétérogénéité : « *comme toutes les industries naissantes, celle de la fabrication du sucre fut longtemps à Bourbon à l'état d'imperfection. Ce qui le prouve, c'est le défaut d'uniformité dans les premiers moyens employés. On voyait pour ainsi dire tous les systèmes marcher de front et se heurter »*<sup>1122</sup>. Dans sa Correspondance, Joseph Desbassayns donne l'exemple de ces tentatives décousues pour accroître ou améliorer sa production. Endetté auprès de ses fournisseurs, Joseph Desbassayns n'a de cesse de les convaincre d'une inéluctable augmentation de ses revenus : ainsi monte-t-il « *une batterie sur un nouveau plan* », essaie-t-il « *des caisses nouvelles pour purger le sucre* », utilise-t-il « *le charbon animal* », change-t-il la taille de ses chaudières, dont il augmente le nombre, etc.<sup>1123</sup> : on a l'impression qu'aucune

<sup>1120</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 149.

<sup>1121</sup> *Ibidem* p. 148.

<sup>1122</sup> A. Vinson, « Eloge de Gimart », *opus cit.*, p. 267, ADR 2 PER 320.

<sup>1123</sup> Joseph Desbassayns, *Copie de la correspondance, opus cit., passim.*



manipulation ne débute sur les mêmes bases que la précédente, et même plus, que dans une même saison, les dispositions peuvent varier. Sans expliquer véritablement ses modifications, il semble que Desbassayns opère des changements dans ses dispositifs de fabrication selon des intuitions, liées il est vrai à une observation constante : on ne saurait trouver meilleur exemple de cet empirisme des sucriers. Au bout du compte, toutefois, les mirifiques profits espérés ne sont jamais atteints.

Lescouble, qui a lui-même fabriqué du sucre entre 1822 et 1825, rapporte ses résultats très inégaux d'un jour sur l'autre, ses tâtonnements incessants pour réussir une cuite. La campagne de 1824, chez sa tante, commence mal : « *invitation chez oncle Roudic pour faire l'ouverture du sucre ; trop de pluie ; une pauvre cuite commencée et abandonnée* » ; Lescouble reste les deux jours suivant chez sa tante, mais le sucre n'est pas beau, car les cannes, coupées depuis douze jours, ont fermenté : on ne parvient à tirer que cinq cuites. Le 21 juillet, la chauffe de la batterie débute à 7 heures ; le début du travail du sucre est difficile, car le vesou vient encore de vieilles cannes de 3 ans. Lescouble multiplie les essais de purification ; il s'arrête à un mélange de peu (?) de chaux, avec beaucoup d'eau : 8 cuites sont tirées d'un sucre assez beau. Le 14 septembre, mauvais temps, pourtant Lescouble tire 9 cuites de bon sucre. Mais le 15 octobre 1824 : « *Sucre préparé la veille ; 11 cuites ; 5 premières affreuses ; 6 dernières meilleures avec mucilage de fruit de cacao et un peu eau de chaux* ».

## 2) De nouvelles difficultés qui marquent les limites d'un premier système sucrier :

L'optimisme que manifestait Charles Desbassayns en 1822 n'est plus de saison. Trois problèmes semblent s'être posés aux sucriers : celui du traitement de cannes venant de nouveaux types de terroirs, du fait de l'extension des terres en canne. Celui, général et immédiat, de la productivité des installations sucrières, rapporté au désir de survie des petits sucriers, et au coût, voire à la raréfaction de la main d'œuvre esclave. Celui de la qualité du sucre exporté.

### a) Des vesous d'un nouveau type :

Dès le début des années 1820, la canne accélère son expansion. Des terres sont gagnées, rarement sur le café, plutôt, nous l'avons vu, sur le girofle, sur les bois, sur les friches. Or, de nombreuses terres conquises par la canne sont différentes des terroirs originaux, par leur altitude et leurs caractères pédologiques. On peut estimer qu'une bonne partie des terroirs ainsi occupés sont en réalité peu propres, pour ne pas dire impropres à la canne que l'on s'acharne à y récolter. Non seulement les rendements s'en ressentent, mais encore la qualité

des vesous : ceux-ci dépendent étroitement de la nature des sols. Les sucriers perçoivent la difficulté liée à cette situation : les principes succincts de raffinage, appliqués indifféremment aux vesous de tout type, ne donnent pas de résultats homogènes. Une quantité notable de sucre, désormais, est fort médiocre : le problème qui se pose est celui de la purification de ces vesous de qualité fort différente, et par voie de conséquence celui du dosage de la chaux. Les sucriers ne surent alors résoudre cette difficulté que par un surcroît d'empirisme, le savoir-faire de tel ou tel industriel plus habile permettant ici ou là de limiter les conséquences de cette situation. L'extension de la canne avait donc généré des problèmes industriels spécifiques.

b) Améliorer la productivité : la batterie Gimart :

Etroitement lié au problème précédent est celui de la productivité. En effet, l'extension des terres en canne joue immédiatement sur la productivité. D'une part, il permet à des habitants, devenus désormais planteurs, d'envisager par la production de sucre, de s'enrichir. Or, un certain nombre de ces apprentis sucriers qu'évoquent Gaudin ou Maillard, n'ont pas les capacités pour produire en grand du point de vue financier, ce qui veut dire concrètement qu'ils n'ont pas les réserves foncières, ni le stock d'esclaves qui permettrait une production viable : si les esclaves sont à la culture, plus précisément à la coupe, ils ne sont pas à l'usine. Cette situation devient préoccupante dès le début des années 1820. D'autre part, la majorité des sucriers qui sont engagés dans une dynamique d'extension de leurs terres en cannes, doivent consacrer à leur culture un nombre croissant d'esclaves, dont l'achat et l'entretien est une dépense considérable : les capacités d'augmentation de main d'œuvre sont étroitement limitées pour des sucriers déjà endettés auprès de commerçants-usuriers, ou de la Caisse d'Escompte et de Prêts créée dès 1822. L'augmentation des terres en cannes détourne vers la culture et la coupe une partie de la main d'œuvre, que l'on doit remplacer pour la fabrication du sucre. De ce fait, tout ce qui peut économiser la main d'œuvre est bien venu. C'est dans ce contexte qu'a lieu l'invention et la mise au point de la batterie Gimart.

C'est en 1824 que Gimart inventa la fameuse batterie qui porte son nom. Bien que les opérations de la défécation, de l'évaporation, et de la cuite se fissent déjà sur un même feu, elles s'opéraient dans des chaudières distinctes, et ce processus présentait deux limites : d'abord, il était très délicat de faire marcher à la même vitesse ces trois étapes de la fabrication, et il fallait retarder souvent la cuisson par addition d'eau, qu'il fallait après faire évaporer ; ensuite, il fallait du temps, et des bras, pour transvaser le contenu d'une chaudière dans l'autre, à l'aide de cuillères de bois. Au total, la manœuvre de la batterie traditionnelle

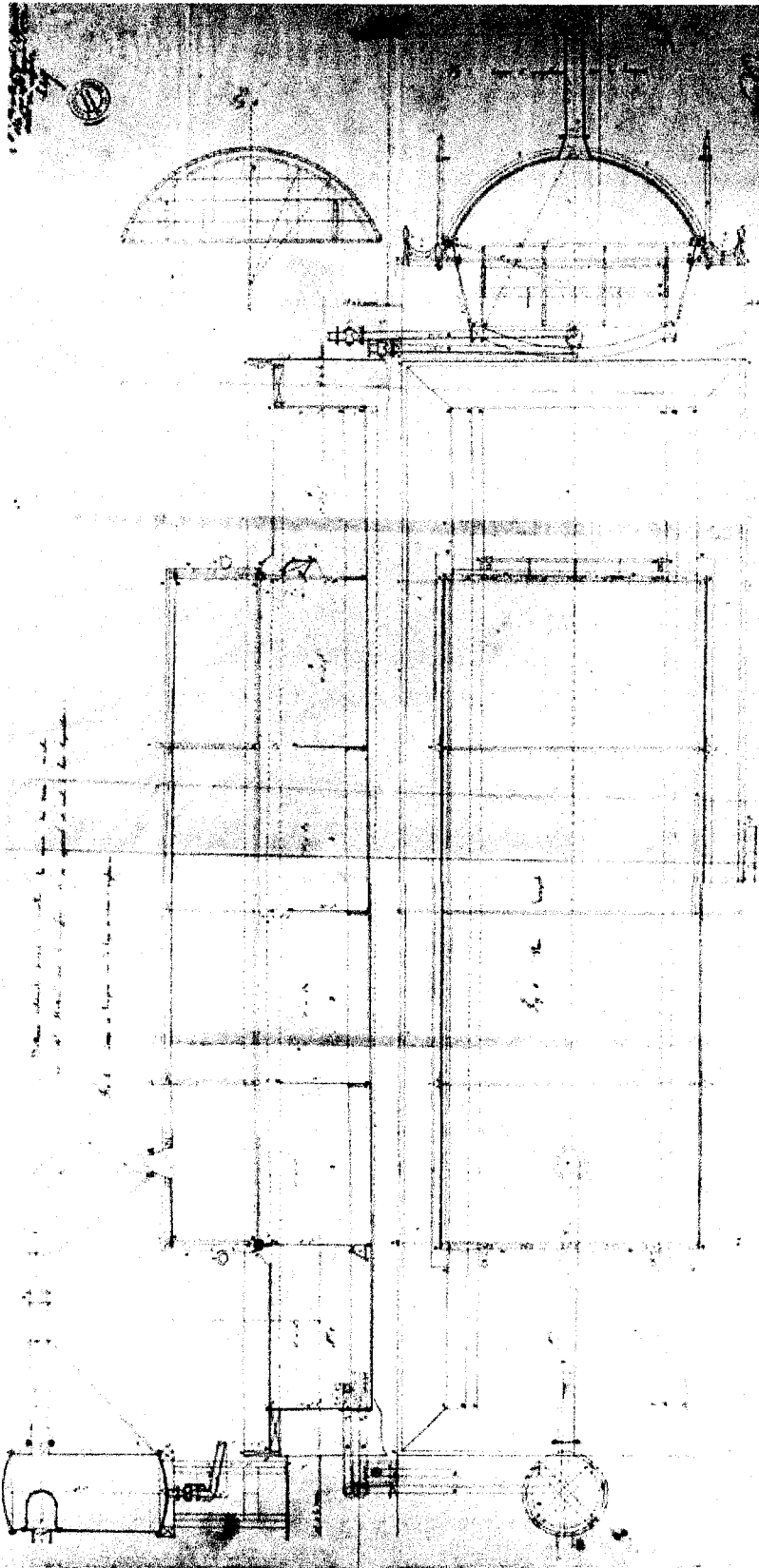
exigeait 18 hommes, une énorme quantité de combustible, et le plus souvent, on ne « tirait », comme l'on dit à l'époque, que peu de cuites par jour, souvent pas plus de trois, voire de deux. Or Gimart ne possédait que peu d'esclaves, cultivait une habitation dans les hauts de Sainte-Suzanne, dont les terres étaient ingrates. Autant d'obstacles à sa fortune. Gimart, véritablement obsédé par la faible productivité de la batterie Adrienne traditionnelle, cherchait le moyen de produire davantage ; enfin une nuit, rapporte son biographe Vinson, il se réveilla en sursaut en s'exclamant, comme Archimède, « *J'ai trouvé !* », et se précipita dans sa sucrerie pour commencer la réalisation de la batterie qu'il venait enfin de concevoir.

L'idée de Gimart était de réunir les trois opérations, jusqu'alors séparées, de la défécation, de l'évaporation, et de la cuite. Mise au point après de nombreux tâtonnements, la batterie « Gimart » était composée d'une seule chaudière rectangulaire en cuivre<sup>1124</sup>, très allongée (elle atteignit parfois neuf mètres), et divisée en six, sept, ou huit compartiments par des diaphragmes, moins hauts que les bords, qui permettaient un débordement facile du vesou, en cours de concentration, d'un compartiment dans l'autre (ill. 71) ; l'ébullition opérait d'elle-même le passage d'un bac à l'autre<sup>1125</sup>, ce qui évitait le transvasement à la cuiller d'une chaudière à une autre, ce que Wetzell appelle la « *manœuvre barbare des cuillères* ». En établissant la continuité des opérations opérées toujours sur le même feu, comme avec l'Adrienne, la Gimart présentait un triple progrès : elle permettait de « tirer » beaucoup plus de cuites ; elle économisait le combustible ; elle limitait la main-d'œuvre car désormais cinq hommes suffisaient quand il en fallait dix-huit dans la batterie précédente. Economie de combustible, de main d'œuvre, dans une société où la traite était officiellement interdite et où l'abolition se profilait inéluctablement, production accrue, la Gimart, permettant l'installation,

1124 La représentation de batterie que l'on trouve dans le manuscrit du *Journal* de Lescouble n'est pas celle d'une batterie Gimart. Nous en avons retrouvé une beaucoup plus précise dans le fonds Wetzell, que nous joignons, et que nous avons déjà publiée en juin 1998, dans notre article « Joseph Martial Wetzell (1793-1857) : une révolution sucrière oubliée à La Réunion », *Revue Historique des Mascareignes*, n°1, juin 1998, AHIOI, 269 p., p. 155, illustration reprise dans J-F Géraud, « Archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion, des origines à l'abolition de l'esclavage (1783-1848) », actes du colloque de l'APIC *Le patrimoine industriel de l'agro-alimentaire en Champagne-Ardenne, et ailleurs...*, CRDP Champagne-Ardenne, 7-8 novembre 1998, p. 147 ; une représentation d'une batterie Gimart à 8 bacs, employée dans la sucrerie de Nossi-Bé (Madagascar), installée par Brissonneau frères, avait été publiée dans J-E. Armengaud, *Publication industrielle des machines, outils et appareils les plus perfectionnés et les plus récents employés dans les branches de l'industrie française et étrangère*, Armengaud aîné, a. Morel, Paris, 1863, tome XIV, 40 planches, planches 31-32.

1125 Bizarrement, le principe de la batterie Gimart a eu du mal à être compris par les historiens ; sans doute parce que le « grand ancêtre », Defos du Rau, ne l'a pas compris, en écrivant « *Gimart met au point les batteries de chaudières alimentées par un seul foyer* » ce qui était le cas bien avant Gimart (Defos du Rau, *opus cit.*, p. 149) ; Sudel Fuma n'est pas plus précis : « *les trois opérations...ne sont plus séparées et se font en même temps sous le même feu* » (Sudel Fuma, *Une colonie...*, *opus cit.*, p. 66) ; un ouvrage récent (2001) écrit encore de Gimart qu'il « *met au point les batteries de chaudières alimentées par un seul foyer* », ce qui créditerait Gimart d'une invention anglaise du XVIII<sup>e</sup> siècle déjà appliquée à Bourbon ! Sur ce point précis, qui peut sembler secondaire, on perçoit clairement la congélation d'un savoir produit il y a 40 ans, et qui n'a pas été réactualisé.

## Batterie "close" Wetzell.



Wetzell a fermé une batterie Gimart qu'il utilise couramment à partir de la fin des années 1830 ; on distingue parfaitement le corps oblong de la batterie, divisé ici en six compartiments.

ou la survie, de nombreuses micro-sucreries au moment du boom sucrier des années 1820, semblait une réponse pertinente aux exigences du contexte bourbonnais.

L'invention est saluée par Lancastel : « *M. Gimart, habitant de Sainte-Suzanne, a inventé une batterie où le vesou entre dans la première chaudière et passe successivement dans les autres, sans qu'il soit besoin de le transvaser : cette invention doit produire une économie de tems, de bras et de combustible ; de plus une meilleure qualité de sucre, parce que le vesou pris à la surface est toujours mélangé de l'écume dont il se trouve entièrement dépouillé dans le système de M. Gimart* »<sup>1126</sup>.

Il y eut un véritable engouement pour la batterie Gimart. L'inventeur se mit à faire le tour de l'île pour installer gratuitement sa batterie, « *conduisant avec lui son atelier et se mettant bénévolement à la disposition des sucriers* »<sup>1127</sup>, ce qui reprend la tradition de Charles Desbassayns, ouvrant largement sa sucrerie aux sucriers visiteurs, pour qu'ils s'inspirent de ses réalisations. Lescouble mentionne à plusieurs reprises les batteries Gimart, que lui-même d'ailleurs, ainsi que Fréon, montent chez les sucriers. En 1829, il réalise une décoration qu'il installe au-dessus de la « Gimart », comme on dit désormais, de Bruno de Sigoyer : sur un médaillon couronné d'olivier et encadré de deux serpents baissant la tête, on lit : « *à Gimart, gloire, reconnaissance* » ; en 1830, le gouverneur Duval d'Ailly, en tournée, signale l'introduction de la Gimart chez le sucrier Abadie, à Sainte-Suzanne : « *les batteries se trouvent disposées de manière à ce que le vesou s'écumant complètement de lui-même pendant la cuisson, il procure un sucre d'une qualité bien supérieure à celui obtenu par les procédés suivis jusqu'à ce jour. Il est d'une blancheur éblouissante et ne le cède en rien à ceux du Brésil et de la Havane* »<sup>1128</sup> ; « *des hommes spéciaux, ajoute Vinson, venus de France ou d'Angleterre, se sont pris d'enthousiasme devant cet appareil à la fois si simple et si ingénieux* »<sup>1129</sup>, « *on vit toutes les sucreries adopter la batterie à la Gimart* » conclut Vinson<sup>1130</sup>.

Mais la batterie Gimart n'avait pas que des avantages : testée à Maurice, elle y fut très vite abandonnée. En effet, la séparation des opérations, avec la batterie Adrienne, donnait des vesous d'une grande limpidité et de beaux sucres ; dans la batterie Gimart, le double courant

<sup>1126</sup> Betting de Lancastel, *opus cit.*, p. 150.

<sup>1127</sup> En 1827, pour toute récompense, Gimart (ill. 72) recevait une médaille du ministère de la Marine et des colonies, A. Vinson, *Eloge de Gimart*, art. cit., p. 269 ; toute sa vie, ajoute Roussin, il espéra en vain la Légion d'Honneur !

<sup>1128</sup> CAOM, carton 514.

<sup>1129</sup> A. Vinson, *Eloge de Gimart*, art. cit., p. 269.

<sup>1130</sup> *Ibidem*, p. 270.

mélange les jus, le vesou est beaucoup moins clair, le sucre, finalement, moins beau, donc d'un moindre rapport. Comme l'écrit de Cordemoy « *c'était un progrès pour la simplification du travail, mais un pas en arrière pour la qualité et la quantité du produit* »<sup>1131</sup>. Si bien qu'après un premier enthousiasme, la batterie Gimart fut délaissée par de nombreux sucriers à Bourbon comme en témoigne Wetzell : « *qui ne sait que la batterie de M. Gimart, adoptée d'abord avec ardeur, tomba peu de temps après dans un entier discrédit ; les bras n'allaient pas assez vite pour la démolir* »<sup>1132</sup>.

c) La qualité du sucre :

Un certain nombre d'allusions fait état d'un sucre généralement médiocre produit par Bourbon. Cette médiocre qualité tient alors à une « dessiccation » insuffisante, et à une couleur peu attractive. Les sucriers de Bourbon étaient pourtant avertis de la longueur du trajet du sucre transporté par bateau, notoirement plus long que celui du sucre antillais. Aussi prenait-on soin de le bien égoutter dans les purgeries, et d'éviter ce que faisaient les sucriers des Antilles, l'expédier, encore humide, en boucauts. A Bourbon le sucre, extrait des formes, était encore mis à sécher au soleil, puis emballé dans des sacs de vacoa. Néanmoins, à cause d'un vesou de moins bonne qualité, de l'empirisme de la fabrication, la qualité du sucre, qui devient souvent « gras », s'est dégradée. Quant à la couleur peu attractive, elle était due à un défaut de purgation, en particulier en ce qui concernait les vesous des cannes des nouvelles terres.

Pourtant, certains sucriers avaient essayé d'améliorer la couleur du sucre, en l'éclaircissant, voire en le blanchissant, malgré l'interdiction royale qui réservait cette pratique à la métropole. On ne sera pas étonné de retrouver la famille Desbassayns derrière cette tentative. Sans doute Joseph Desbassayns annonce-t-il à Otard qu'il vient de faire une découverte qui permet de « *rendre le vesou aussi clair et limpide que l'eau, si bien que le sucre brut est aussi beau que le sucre terré* »<sup>1133</sup>, l'essentiel n'est pas là, car Desbassayns reconnaît la difficulté à appliquer en grand sa découverte. L'essentiel réside dans l'autorisation qu'a reçue son frère Charles, de Derosne<sup>1134</sup> en personne, de faire connaître son

<sup>1131</sup> J. de Cordemoy « Rapport présenté sur le perfectionnement de l'industrie sucrière », *Bulletin de la chambre d'agriculture*, ADR 2 PER 407 - 1870.

<sup>1132</sup> *Feuille Hebdomadaire de l'île Bourbon* - 25 octobre 1833, ADR 5 J 20. Gimart cependant travailla vingt ans à sa batterie, la refit douze fois sur des plans nouveaux ; on l'utilisa de nouveau à partir du début des années 1830, associée à d'autres appareils.

<sup>1133</sup> Joseph Desbassayns, *Correspondance...*, *opus cit.*, lettre du 28 janvier 1823 à Otard, ADR 1 J 20.

<sup>1134</sup> François Derosne (1774-1855) avait fait connaître la propriété décolorante du charbon. Son frère, Louis Charles Derosne (1780-1846, chimiste et mécanicien français, c'est essentiellement de lui qu'il est question dans

secret<sup>1135</sup>. Le « secret » est celui qui est exposé par Derosne lui-même dans une brochure destinée aux Colonies<sup>1136</sup>, et qui est en fait l'application à la canne des procédés utilisés pour la betterave.

Le procédé Derosne consiste à améliorer la qualité du sucre, en améliorant l'épuration du vesou par l'emploi du charbon, ou « noir » animal et d'une matière clarifiante importée d'Europe : du sang préparé. L'adjonction de sang, desséché et reliquéfié, favorise la production d'écumes, le charbon permet la décoloration du sucre, améliore son goût. Derosne propose de légères modifications à introduire dans les équipages traditionnels, ou bien un système complet de sa fabrication.

La première procédure, améliorer l'épuration du vesou, consiste à mêler au vesou et à la chaux (lait de chaux), du sang préparé<sup>1137</sup>, dans la proportion de 1/1000 ; on chauffe, on laisse monter les écumes, enlevées par une écumoire, sans bouillir ; le vesou et le reste d'écume en suspension sont versés dans un bac pour déposer ; en quelques minutes, un dépôt se forme ; la partie claire décantée est recueillie, le dépôt est mis sur un blanchet, ou filtre ; le liquide ainsi obtenu est mélangé avec la partie décantée, dans une chaudière, et l'on ajoute alors le charbon animal (2 % du vesou) ; on fait bouillir quelques minutes, puis on laisse déposer la plus grande partie du charbon. Le liquide recueilli est mis à évaporer jusqu'à 28° de l'aréomètre Baumé<sup>1138</sup> ; on lui ajoute alors la moitié du charbon animal<sup>1139</sup> précipité dans

---

notre travail), proposa en 1812 l'application du noir animal à la clarification ; il inventa entre autres divers procédés pour blanchir le sucre brut au moyen de l'alcool à 33 ° (1808), appliqua le charbon à la purification des sucres (en 1791 le chimiste russe Lowitz avait montré que la poudre de charbon végétal permettait d'enlever les odeurs aux substances animales putrides et de décolorer les substances organiques ; dès 1805, Guillon, raffineur à Orléans, avait utilisé le charbon en poudre ; le procédé avait été amélioré en 1810 à Paris ; en 1811, Pierre Figuier, professeur à l'école de pharmacie de Montpellier, montre que ces actions sont plus énergiques avec le charbon animal [Jacques Fierain, *Les raffineries de sucre des ports en France (XIX<sup>e</sup> siècle - début XX<sup>e</sup> siècle)*, thèse Lille III, Honoré Champion, Paris, 1976, 738 p., p. 78] ; en 1812, le procédé fut appliqué avec succès au sucre de betterave par son frère François Derosne, et Louis-Charles le diffusa) ; il mit au point la fabrication du noir animal par la carbonisation des os (1813), perfectionna l'appareil distillatoire continu (brevet acheté à Cellier Blumenthal, 1817), l'emploi du sang desséché à une basse température pour clarifier les sirops sucrés (il obtint alors le monopole du sang des abattoirs de Paris pour faire fonctionner ses fabriques), et divers appareils liés à la production de sucre.

1135 *Ibidem*, lettre à Perchaie, 28 juin 1824.

1136 Charles Derosne, *Mémoire sur la fabrication du sucre dans les colonies par de nouveaux procédés*, Paris, Imprimerie royale, 1824, ADR PB 539.

1137 Derosne avait proposé en 1812 l'application du noir animal à la clarification ; puis avait obtenu le monopole du sang des abattoirs de Paris pour faire fonctionner ses fabriques ; il avait monté un établissement où le sang était évaporé en grand et desséché ; nous reproduisons en annexe la description qu'en donne Mathurin Duvergé, ADR 1 J 10.

1138 L'aréomètre est un instrument qui permet de connaître la densité des liquides ; l'aréomètre inventé par le pharmacien Baumé était un tube de verre renflé au milieu, terminé en bas par une boule creuse contenant du mercure, et en haut par une tige cylindrique graduée ; l'instrument ne donnait pas la densité des liquides, mais la simple indication qu'un liquide était un peu plus, ou beaucoup plus dense que l'eau. Tel quel, il suffisait à mesurer la qualité des vesous et des sirops.

la précédente opération, une nouvelle solution de sang (la moitié de la quantité précédemment employée) ; on porte à ébullition, on verse à nouveau sur des filtres ; on achève la cuisson du sirop filtré. La modification des équipages traditionnels consiste donc en l'ajout d'une chaudière à clarifier, et d'une série de filtres de toile ou de laine. L'équipage spécial conçu par Derosne comprenait une chaudière à clarifier, une chaudière à bascule<sup>1140</sup>, un équipage évaporateur, des filtres.

Derosne avait mis au point ses procédés fin 1819 à Paris avec des vesous expédiés de la Martinique et de la Guadeloupe, conservés selon ses indications. Reproduite devant une commission ministérielle nommée par le ministère de la Marine et des colonies, les résultats avaient permis d'obtenir un sucre dont le prix de vente avait été augmenté de 25 F par quintal de sucre, argument bien propre à séduire les sucriers des colonies, en particulier ceux de Bourbon. Toutefois, le chimiste Lambert, envoyé par le ministère en Guadeloupe avec du charbon animal, du sang préparé, une chaudière à bascule, un équipage évaporateur, avait échoué. L'échec était imputable à la mise en œuvre du procédé, selon Derosne, et non au procédé lui-même.

Derosne accepte que les Desbassayns utilisent son « secret » et le diffusent, à condition que les sucriers lui achètent du sang séché pendant 10 ans. Le prix du sang, celui du charbon animal majoraient singulièrement le prix de revient du sucre : l'augmentation du prix de revient était-elle couverte par celle du prix de vente, du fait de la meilleure qualité du sucre ?

Joseph Desbassayns passa commande de 3 milliers de « matière albumineuse »<sup>1141</sup>, c'est-à-dire de sang séché. En 1825, le ministère qui avait accepté que Derosne expédiât à Cayenne et à la Martinique deux appareils de sucrerie, demanda en contrepartie la même chose pour Bourbon : un nouvel équipage serait concédé à un sucrier contre remboursement, avec un lot de charbon animal et de sang séché. L'équipage complet comprendrait des chaudières Derosne, des pompes, fourneaux, cuites à bascule, bacs de filtres montés ; le gouvernement colonial le reçut et en accusa réception<sup>1142</sup>.

1139 Le charbon animal peut-être revivifié (c'est-à-dire qu'on lui rend par chauffage dans un four spécial ses qualités originelles) au moins une fois.

1140 La chaudière à bascule avait été inventée en 1810 par Astier, pharmacien de l'armée impériale, et le raffineur Guillon : elle permettait d'éviter en partie la caramélisation des sirops en accélérant le vidage de la chaudière ; les bascules étaient d'ordinaire en cuivre rouge, ovales, de grand diamètre et faible profondeur, avec un bec, et basculaient sur leur axe avec des chaînes glissant sur une poulie.

1141 Joseph Desbassayns, *Correspondance...*, *opus cit.*, lettre à Perchaie, 28 juin 1824, ADR 1 J 20.

1142 CAOM c. 359 dossier 2708, 20 mai 1825.



L'Etat, à sa façon, voulait donc contribuer également au progrès sucrier, tant aux Antilles qu'à Bourbon d'ailleurs. Sans faire l'historique de la politique sucrière du ministère ou du gouvernement, on peut signaler deux autres initiatives, qui montrent la volonté d'augmenter la productivité. En 1826, le ministère envoyait la mission Plagne aux Antilles. Plagne, pharmacien en chef de la Marine, devait étudier l'amélioration de la fabrication du sucre : il devait tester, en particulier, des appareils de cuite dans le vide, innovations récentes mais peu fiables. La mission fut un échec<sup>1143</sup>, et les résultats n'en furent connus qu'en 1840.

Dans le même ordre d'idées, en 1827, le ministère expédiait au gouvernement de Bourbon un « *appareil pour l'évaporation du jus de cannes d'après le procédé Taylor et Martineau* »<sup>1144</sup>. L'ensemble, qui permet la concentration du jus et sa cuite par la vapeur, procédé inusité à Bourbon, est composé de « *deux [chaudières] évaporatoires carrées à déféquer en fer battu, mesurant de chaque côté 2 pieds 9 pouces anglais, en profondeur de 2 pieds et garnis à leurs fonds de 14 tuyaux de cuivre communiquant entre eux. Une petite machine à vapeur de la force de 1 CV avec sa pompe et ses tuyaux. Une chaudière à vapeur en fer battu au centre pour le passage de la flamme, avec ses robinets, bouchons, grilles. La commission ayant reconnu que tout était intact et bien conditionné a été d'avis de la recevoir et d'en charger en recette le Garde-Magasin* ». Joseph Desbassayns, informé, demanda qu'il soit installé sur sa sucrerie pour l'expérimenter.

En général, l'administration locale, les gouverneurs, étaient très attentifs à la bonne marche de l'industrie sucrière, qu'ils considèrent jusque dans les années 1830 comme un atout pour Bourbon. Les tournées d'inspection qu'ils accomplissent sont l'occasion de visiter de nombreuses sucreries, dont ils soulignent avec satisfaction la belle organisation et le bon fonctionnement<sup>1145</sup>. C'est pourquoi le directeur général de l'Intérieur donna son accord à

1143 ADR 5 J 7 : l'échec tint à ce que Plagne avait voulu tester aux Antilles des appareils Taylor et Martineau, de cuite dans le vide, innovations récentes mais peu fiables : « *ce n'est pas dans les pays éloignés, note Wetzell, qu'il convient de faire ces sortes d'essais, nécessairement très dispendieux ; il faut y importer une industrie toute faite et n'y proposer que des procédés sanctionnés par l'expérience* ». Wetzell appliquera, on le verra, ces sains principes à Bourbon, où d'ailleurs le gouvernement avait envoyé des appareils similaires à ceux utilisés par Plagne, et qui avaient pourri dans les magasins de l'état.

1144 ADR 16 K 2 ; Noel Deerr décrit ainsi cet appareil : « *The heating element of the Taylor pan is described as consisting of a series of double concentric straight tubes connected to a common header, which could be rotated about its long axis, thus raising the tubes and allowing the pan to be cleaned. The header was divided lengthwise into two chambers, one of which received the steam, the condensate being withdrawn from the other chamber. The inner tubes, which were open at both ends, were attached to the steam chamber, and the outer tubes, which were closed at the end remote from the header, were attached to the condensate chamber. The steam passed through the inner tubes and returned through the annular space between the inner and outer tubes. The objection to the Taylor pan was its complicated structure and that the inner tubes, adding to the weight and first cost, added nothing to the heating surface*, Noel Deerr, *The history of sugar*, opus cit., p. 557.

1145 En 1827, de Cheffontaines, de passage à Sainte-Suzanne, indique que « *les usines y sont belles, on y compte plusieurs pompes à vapeur, le produit du sucre est considérable et d'une belle qualité* », à Quartier-

condition que Desbassayns fasse établir un plan de la machine. Le gouverneur, pourtant, précisa que le ministère devait envoyer des instructions pour en expliquer l'utilisation, et qu'il fallait attendre l'arrivée de Plagne pour en disposer. Fréon, conseiller privé, fit valoir que Watson, le mécanicien anglais de Desbassayns, avait monté de semblables machines en Angleterre, qu'il pouvait donc monter celle là, et que d'ailleurs il avait déjà assisté Plagne. Si la machine n'était pas montée de suite, elle ne pourrait être expérimentée pour la coupe, et les commandes n'arriveraient pas avant 1829, soit deux ans plus tard. Charles Desbassayns, le frère de Joseph, lui aussi conseiller privé, remarqua que le ministère avait demandé d'attendre Plagne parce qu'il ne savait pas que quelqu'un pût monter une telle machine à Bourbon ; s'il l'avait su, il n'aurait pas annoncé l'arrivée d'instructions. L'Ordonnateur renchérit en rappelant que d'ailleurs, Plagne était chimiste et non mécanicien, et qu'il aurait donc besoin de Watson. Mais le gouverneur ne céda pas, et ne voulut pas transgresser les ordres. Ces appareils « *pourrèrent dans les magasins de l'Etat* », selon Wetzell, car Plagne ne vint pas<sup>1146</sup>.

On discerne donc, à la fin des années 1820, une sorte de tension autour des problèmes sucriers, qui montre la lucidité d'une partie des usiniers. Les sucriers de Bourbon sont à une sorte de « tournant » : on les sent à la fois avides de matériel nouveau et performant, mais en même temps en manque d'un spécialiste qui pourrait rénover leurs méthodes, désir informé, ou relayé par le ministère. Les Desbassayns, en particulier, formulent cette demande, en partie satisfaite : Leblanc a séjourné à Bourbon ; Plagne aurait dû venir. Ce fut aussi le cas de Dubrunfaut<sup>1147</sup>, spécialiste du sucre, dont le séjour à Bourbon était souhaité par Charles Desbassayns<sup>1148</sup>, qui demanda au Conseil Général de le faire venir pour deux ou trois ans, et

---

Français, la sucrerie de Bellier (à Bois Rouge) est « *admirable* », à Saint-Louis « *plusieurs beaux établissements de sucrerie sont en pleine activité dans les bas, celui de M. Chabryer [sic] situé au château du Gaul [sic] mérite d'être mentionné* », à Saint-Leu, il admire la sucrerie de Villèle, à Saint-Gilles, celle de Mme Desbassayns. Ce genre de compte-rendu se retrouve dans les tournées jusqu'en 1839 ; à cette date, ils disparaissent, et de Hell, au contraire, critique la routine des sucriers, et annonce la création du Comité d'agriculture ; en 1846, Graeb critique l'extension de la canne, et l'insuffisance des cultures vivrières. On est passé de l'optimisme des années 1820-1830, où le sucre était encore perçu comme une activité nouvelle et riche de perspectives, à la constatation maussade de l'extension de la canne, de la part d'esprits qui ont pris la mesure des limites de la prospérité sucrière.

1146 ADR 16 K 2, pp. 98<sup>bis</sup>-99.

1147 Auguste-Pierre Dubrunfaut (Lille 1797-Paris 1881), industriel-chimiste, auteur de nombreuses découvertes relatives à l'industrie du sucre et de la distillation des alcools (*Traité complet de l'art de la distillation, etc.*). Il devient dans les années 1820 le grand expert de la question des sucres, et publie de nombreux ouvrages sur ces deux sujets.

1148 Dans le domaine sucrier comme en politique, les Desbassayns fonctionnent « en réseau » : à Bourbon, les initiatives sont prises soit par Joseph, soit par Charles, soucieux de modernisme et de production ; madame Desbassayns mère, quant à elle, représente le pôle modérateur, sensible aux impératifs d'économie et de rentabilité, elle a aussi la maîtrise du capital. En France, l'action est menée par Philippe, qui veut promouvoir à Bourbon les progrès de la métropole -ainsi recruta-t-il pour le domaine de Charles à Rivière des Pluies le jeune sucrier de Chateaufieux, qui par la suite épousa la nièce de Charles, puis finança-t-il le passage de Wetzell- et par Eugène Desbassayns, chimiste de renom.

de le payer sur la base de 25 000 à 50 000 francs annuels, financés par un prélèvement de quelques centimes sur chaque balle de sucre. Dubrunfaut ne vint pas, car il avait exigé l'achat fort onéreux d'une usine complète de fabrication par la vapeur<sup>1149</sup>, ce que la colonie refusa ; sans doute l'expert ne se souciait-il pas d'abandonner sa position privilégiée en métropole. C'est dans ce contexte qu'il faut donc situer la venue de Joseph Martial Wetzell, dont l'action, de 1830 à 1857, devait si profondément modifier l'industrie sucrière à Bourbon, et ailleurs.

#### D) Etat des infrastructures jusqu'en 1829 :

Il y eut une première étape de l'industrie sucrière avant la venue de Wetzell, en 1830. Cette étape correspond à la fois à la mise en place de l'industrie sucrière, mais aussi aux limites atteintes par ce premier système sucrier. Quels exemples locaux la recherche en archives permet-elle d'identifier ?

#### 1) Les sucreries :

L'examen des actes permet de faire un tour d'horizon très rapide de la réalité des usines et de leurs équipements, car, pour cette période qui va de 1810 à 1829, notre base de données ne nous a fourni que 36 descriptions de sucreries. Ces 36 descriptions concernent 31 usines, 5 d'entre elles sont en effet citées deux fois. Les communes représentées sont encore une fois en grande majorité celles du Nord-Est, de Saint-Benoît à Saint-Denis<sup>1150</sup> (32 descriptions), seulement 3 d'entre elles concernant Saint-Louis, et 1 Saint-Paul (tableau XXXV).

Les descriptions montrent que ces bâtiments sont encore en majorité des bâtiments de bois/bardeaux, malgré les risques d'incendie que présentent ces édifices (14 sur 22). La pierre intervient dans 8 constructions, couvertes néanmoins en bardeaux. On remarquera que la distribution du bois ou de la pierre n'obéit ni à une logique chronologique (sucrerie de pierre dès 1821), ni à une logique de taille (il y a de très grandes sucreries de bois). Le choix du bois ou de la pierre a dû être déterminé soit par des commodités locales, soit par des disponibilités financières, ou encore par des raisons personnelles, y compris de l'ordre du symbolique, qui nous sont inaccessibles<sup>1151</sup>. Nous ne sommes donc pas en face d'une évolution linéaire et simple.

<sup>1149</sup> ADR 5 J 8.

<sup>1150</sup> Saint-Benoît, 5 ; Saint-André, 4 ; Sainte-Suzanne, 10 ; Sainte-Marie, 11 ; Saint-Denis, 2.

<sup>1151</sup> Dans un cas (n° 214, 1827), la sucrerie est en aloès et torchis : il ne s'agit pas d'une sucrerie en perte de vitesse, mais d'un établissement qui est en train d'être « modifié » ; la sucrerie a été édifiée à la va-vite pour pouvoir assurer la manipulation.

TABLEAU XXXV - Les sucreries à Bourbon 1810-1829

Année	N° usine	Commune	Long.	Larg.	Sup.	Matériau	Couv.	Chem.	Descriptif sucrerie	Bac à décanter	Adrienne	Descriptif batteries	Pompes batterie	Tables à sucre
1812	19301	Saint-André	0	0	0	Bois	Bardeaux	1	Dans le toit deux ouvertures en forme de cheminée pour l'évacuation de la fumée, la cheminée se trouvant à l'Ouest, est actuellement en reconstruction. La sucrerie est pour le moment inactive et stagnante. Un bâtiment en bois couvert en feuilles servant d'usine pour la distillation, une colonne à distiller, 6 caves de moyenne grandeur servant à la fermentation du vesou		Adrienne	4 chaudières de différentes grandeurs scellées dans un massif de maçonnerie	0	0
1816	604	Saint-Benoît	0	0							Adrienne	2 chaudières en potin	0	0
1818	18501	Sainte-Suzanne	11,52	4,8	55,3	Bois	Planches		On y trouve 2 grandes formes, 5 dame-Jeanne, 1 pèse liqueur, 4 cuillères et 3 écumoires en cuivre		Adrienne	3 chaudières en cuivre : la grande : 1,08 m de diamètre ; le flambeau : 0,97 m de diamètre ; la cuite : 0,81 m de diamètre pour pour 46 cm de profondeur ; à la suite de la batterie se trouve le rafraichissoir en bois.	0	1
1818	19303	Saint-André	0	0	0		Bardeaux		Bâtiment servant de sucrerie	Oui		8 caves à vesou	0	0
1819	6902	Saint-Louis	35,2	8	282	Bois et pierre	Bardeaux	1	Corps central en U, en pierre et ailes en bois ; la cheminée se trouve derrière le corps central, au milieu.		Adrienne	8 chaudières en potin, montées en scellées.	0	0
1820	2502	Saint-André	32	11,5	368	Bois	Bardeaux				Adrienne	Chaudières	0	0
1820	16303	Sainte-Suzanne	0	0	0						Adrienne	Jeu complet de chaudières à sucre	0	0

1821	703	Saint-Benoît	16	8	128	Pierre	Bardeaux		Bâtiment rectangulaire avec varangue derrière, purgerie (avec cuve pour les sirops) et varangue devant		Adrienne	"Chaudières", rafraichissoirs, tables à refroidir, cuillères, écumeurs, formes à sucre, charniers, lampes et autres accessoires dépendant de la sucrerie ; alambic de 25 veltes avec chapiteau et serpentín en cuivre, réfrigérant, cuves à vesou, barriques, bassines et autres accessoires de guildiverie.	0	3
1822	1704	Saint-André	0	0	0						Adrienne	Deux batteries	0	0
1822	5302	Saint-Denis	23,6	8,3	196	Pierre moellons	Bardeaux		Mortier terre, en équerre.	Oui	Adrienne	5 chaudières en cuivre	0	0
1822	10901	Sainte-Marie	0	0	0						Adrienne	4 chaudières en cuivre	0	0
1823	11502	Sainte-Marie	12,8	7,2	92,2	Bois	Bardeaux				Adrienne	Batterie de 3 chaudières en cuivre, avec revêtement de cuivre, dans la sucrerie.	0	0
1823	19701	Sainte-Suzanne	9,6	5,12	49,2	Bois	Bardeaux		Varangue de 2,5 m sur toute la longueur		Adrienne	3 chaudières en cuivre	0	0
1824	6802	Saint-Louis	0	0	0				1 table à sucre ; ustensiles de sucrerie : 4 cuillères et 6 écumeurs cuivre, 4 corbins, 1 tamis cuivre ; 2 alambics 15 veltes à la main, 4 cuves 28 veltes, 1 baquet, 4 barriques, 1 fourgon.			0	1	
1824	12801	Sainte-Marie	0	0	0								0	0
1824	16905	Sainte-Suzanne	0	0	0	Bois	Bardeaux		"Bâtiment où se trouve une batterie"		Adrienne	4 chaudières en cuivre de diverses dimensions	0	0
1825	17803	Sainte-Suzanne	0	0	0						Adrienne	4 chaudières	0	0
1826	11001	Sainte-Marie	16	8	128	Pierre	Bardeaux				Adrienne	citerne à sirop	0	0
1826	12402	Sainte-Marie	32	7	224	Pierre	Bardeaux		Le même bâtiment contient la batterie et sert de purgerie avec formes.		Adrienne	4 chaudières	0	0
1826	16202	Sainte-Suzanne	16	7	112					Oui	Adrienne	5 chaudières	0	3
1826	18103	Sainte-Suzanne	11,2	7	78,4	Bois	Bardeaux				Adrienne	5 chaudières en fonte	0	0

1826	20604	Sainte-Marie	10,8	7,68	82,9	Bois	Bardeaux				Adrienne	4 chaudières	0	0
1827	704	Saint-Benoît	0	0	0						Adrienne	Chaudières, rafraîchissoirs, tables à refroidir, cuillers, écumeurs.	0	3
1827	10404	Sainte-Marie	11,2	7,68	86	Pierre	Argamasse		Argamasse qui sert à faire sécher le sucre		Gimart	Batterie en cuivre et suivant le nouveau plan de Gimart	0	0
1827	12102	Sainte-Marie	0	0	0						Adrienne	3 chaudières à sucre	0	0
1827	16802	Sainte-Suzanne	32	8,32	266	Bois	Bardeaux		La purgerie fait partie du même bâtiment que la sucrerie, en équerre.		Adrienne	5 chaudières, 1 rafraîchissoir, 3 cuillers, 6 écumeurs	2	2
1827	20605	Sainte-Marie	10,88	7,36	80,1	Bois/plancher	Bardeaux				Adrienne	Batterie 4 chaudières	0	0
1827	21101	Saint-Paul	0	0	0						Adrienne	Batterie de 3 "bassines", 2 bassines non montées ; "couloir" ; 6 cuillers, 6 écumeurs	0	1
1828	4103	Saint-Benoît	19,2	0	0	Pierre "maçonne"	Bardeaux		Equerre avec purgerie		Adrienne	5 chaudières en batterie	0	0
1828	5405	Saint-Denis	71	7,8	553,8	Pierre	Bois/mastic		Bâtiment à belvédère à jalousie et claire-voie ; reste de la couverture en mastic.		Gimart	Batterie de 23 m à 7 bacs, avec pré'parateur, avant-cuite, cuite en cuivre.		
1828	6804	Saint-Louis	9,6	6,4	61,4	Bois	Bardeaux				Adrienne	Batterie de 4 chaudières disposées en plan, garnies en plomb	0	0
1828	11605	Sainte-Marie	0	0	0				Sert aussi de purgerie.		Adrienne	Batterie de 4 chaudières avec ustensiles, 1 table, 20 formes.	0	0
1828	16906	Sainte-Suzanne	0	0	0	Bois	Bardeaux		"Bâtiment dans lequel se trouve une batterie".		Adrienne	Batterie composée de 4 chaudières en cuivre de diverses dimensions.	0	0
1828	17605	Sainte-Suzanne	0	0	0						Gimart		0	0
1829	21401	Sainte-Marie	12,8	5,12	65,5	Torchis	Aloès	1	Sur poteaux en terre	Oui	Adrienne	4 chaudières en poin recouvert de cuivre, grand et moyen baquet	0	3

Les sucreries sont toutes des bâtiments rectangulaires : l'échelle des longueurs, qui varie de 10 à 71 m, est beaucoup plus ouverte que celle des largeurs, de 5 à 11,5 m, mais la majorité des bâtiments a entre 10 et 15 m de long, et entre 5 et 8 m de large ; on remarque une minorité d'établissements géants, comme la sucrerie de Desrieux, de 71 m de long (n° 54). Les superficies des sucreries varient certes de 49 m<sup>2</sup> à 554 m<sup>2</sup> (soit 11 fois plus grand), mais en général, les bâtiments ne dépassent que rarement 110 ou 120 m<sup>2</sup>, ce qui est modeste ; encore dans cette catégorie faut-il distinguer un groupe de très petites unités, dont la superficie tourne autour de 50 m<sup>2</sup>. Il s'agit donc d'édifices massifs plutôt qu'allongés, rectangulaire du fait de la disposition de la batterie, plutôt petit, car ils ne comptent pas encore d'autres dispositifs que la batterie et les tables à sucre. La taille de certains bâtiments, plus longs et plus vastes, s'explique souvent parce qu'ils intègrent la purgerie (n° 124, n° 168), mais dans un cas (n° 54), par l'adoption d'une immense batterie Gimart de 23 m à 7 bacs : la mutation technique a donc une immédiate répercussion sur l'édifice. Pour un seul bâtiment, nous avons la mention de ce que l'on appelle à Bourbon un belvédère, c'est-à-dire la surélévation d'une partie du toit pour permettre l'évacuation de la vapeur et de la fumée.

L'examen des équipements, et en particulier des « équipages » est assez éclairant. Les dispositifs, qui ne sont pas décrits avec une grande précision, montrent une diversité toute relative. On trouve encore jusqu'en 1827 d'archaïques équipages qui ne comptent que 3 chaudières (3 cas) ; le plus souvent, les équipages sont de 4 chaudières, et cela dès 1812 (11 cas) moins souvent de 5 chaudières (5 cas) : si l'adjonction d'une 5<sup>e</sup> chaudière représentait un progrès effectif dans la possibilité d'épurer le vesou, on remarquera que ce progrès n'était pas universellement répandu<sup>1152</sup>, et qu'il n'y eut pas là non plus de logique chronologique, qui aurait poussé inexorablement les sucriers à passer de 3 à 4 puis à 5 chaudières. La disposition en batterie scellée ne fait pas discussion, les matériaux employés (les mentions sont rares) sont le cuivre, le potin, la fonte : dans un cas, on mentionne du potin recouvert de cuivre ! Dans la grande majorité des cas, il s'agit de batterie « Adrienne », très traditionnelles (29 cas), on ne trouve que 3 mentions de Gimart (1827). Cela ne saurait remettre en cause ce que l'on écrit sur la diffusion rapide des Gimart : il ne nous semble pas que l'on doive induire de leur rareté qu'elles avaient déjà été démontées, comme le disait Wetzell, mais plutôt que la rareté

<sup>1152</sup> On objectera que les sucreries vendues pourraient être les moins rentables, et donc les moins modernes ; les choses ne sont évidemment pas aussi simples, les usines ayant pu être vendues à la suite d'un décès, ou du fait de l'endettement du sucrier, précisément pour moderniser son établissement. On dira aussi que les cas cités ne sont représentatifs que du Nord-Est, et que peut-être ailleurs, la situation était différente ; sans doute, mais elle devait alors être moins brillante, car le Nord-Est était encore zone pionnière en matière de sucre. Il faut accepter que les actes ne nous fournissent que ces exemples-là, et accepter aussi que notre propos se borne à faire « dire » aux usines tout ce qu'elles peuvent dire, fût-ce partiel, d'où la nécessité et l'intérêt d'un dépouillement exhaustif.

des actes ne nous permet pas de vérifier ce « raz de marée » que l'on évoque souvent. Aucune mention de foyer, d'avant-feu, ou de dispositif de chauffe.

Rares mentions de bacs à décanter (3 exemples), de rafraîchissoirs (4 exemples, surtout à partir de 1827), de tables à sucre (8 exemples), en revanche, on mentionne souvent cuillers et écumeurs. En conclusion, les actes décrivent des installations qui sont en général traditionnelles, voire un peu obsolètes, ce qui confirme ce que nous savons de la médiocrité du sucre qui était alors produit à Bourbon.

## 2) Les purgeries :

Pour la période 1812 à 1829, nous ne possédons que 34 informations, concernant 29 purgeries, certaines d'entre elles étant citées plusieurs fois (tableau XXXVI). Les communes sont encore préférentiellement celles du Nord-Est de l'île, un peu élargi<sup>1153</sup>. L'éventail des dates, cependant, est plus resserré que pour les sucreries, car nous n'avons pas de description avant 1820, et la plupart des indications correspondent à la période 1824-1829.

D'une manière générale, les purgeries sont plus rapidement décrites que les sucreries. Elles sont en majorité en pierres couvertes en bardeaux (9 exemples), en bois couvertes en paille, feuilles (5 exemples) ; on rencontre aussi deux purgeries, parmi les plus précocement citées, en torchis (dont une couverte en feuille), et une purgerie en ampondres<sup>1154</sup> et couverte en feuilles : si l'on trouve parmi elles des édifices précaires comme ces derniers, les purgeries en général sont construites solidement, chose nécessaire car elles doivent abriter le sucre de longs jours, et le garantir autant que faire se peut contre l'humidité. Toutefois, comme pour les sucreries, le choix du matériau n'obéit ni à une logique chronologique, ni à une logique géographique : on ne lit pas une inéluctable évolution du torchis à la pierre, car les édifices de pierre, y compris de pierres de taille, sont présents dès 1822 (il est vrai qu'il s'agit alors de l'ancienne sucrerie du Chaudron).

Comme les sucreries, les purgeries sont des bâtiments rectangulaires, en général un peu moins longs que les sucreries (de 9 m à 42 m ; la majorité entre 10 et 15 m), et un peu moins larges (de 4 m à 10 m ; la majorité entre 6m et 8 m) ; au total, pour l'époque, ce sont des bâtiments un peu moins grands que les sucreries, les superficies variant entre 36,8 m<sup>2</sup> et 399,3 m<sup>2</sup>. On remarque que sucrerie et purgerie ont souvent une largeur standard de 23 ou 24 pieds, correspondant à une certaine normalisation de l'architecture, modules hérités de l'âge

<sup>1153</sup> Sainte-Rose, 1 ; Saint-Benoît, 6 ; Saint-André, 1 ; Sainte-Suzanne, 8 ; Sainte-Marie, 10 ; Saint-Denis, 5 ; Saint-Paul, 1 ; Saint-Louis, 1 ; Saint-Pierre, 1.

<sup>1154</sup> Gainses des feuilles de certains palmiers à Madagascar et dans les Mascareignes.



TABLEAU XXXVI - Les purgeries à Bourbon 1812-1829

Année	N°	Commune	Pur.	Long.	Larg.	Sup.	Matériau P 1	Couv. P 1	Long. P 2	Larg. P 2	Sup. P 2	Matériau P 2	Couv. P 2	Descriptif
1820	16303	Sainte-Suzanne	1	38,2	6,4	244,8			0	0				Purgerie garnie de formes à sucre ; [étuve pierre 6,4 m/6,4 m].
1821	703	Saint-Benoît	2	0	0				12,8	5,4	69,1	Bois charpente	Bardeaux	Purgerie n° 2 planchée en haut avec varangue à l'Est.
1822	1704	Saint-André	2	0	0				0	0				A chaux et à sable, dans l'ancienne sucrerie de 1817.
1822	5302	Saint-Denis	1	20,5	0		Pierre de taille	Bardeaux	0	0				
1822	10901	Sainte-Marie	0	0	0				0	0				
1822	17003	Sainte-Suzanne	1	0	0				0	0				
1823	20601	Sainte-Marie	1	14,8	6,72	99,4	Torchis		0	0				Garnie de moules et ses fosses [sic] pour recevoir les sirops.
1824	5101	Saint-Denis	2	9,6	3,84	36,8	Torchis	Feuilles	0	0				L'ancienne purgerie sert d'hôpital.
1824	6802	Saint-Louis	0	0	0				0	0				12 formes.
1824	12801	Sainte-Marie	0	0	0				0	0				Formes.
1825	3901	Saint-Benoît	1	41,6	9,6	399,3	Pierre	Bardeaux	0	0				Au Nord, 1 fenêtre ; au Sud, 1 grande porte ; à l'Est, 1 porte et 4 fenêtres ; à l'Ouest, 4 fenêtres.
1825	17803	Sainte-Suzanne	1	0	0			Paille/ bardeaux	0	0				
1826	4102	Saint-Benoît	0	0	0				0	0				Dans la purgerie
1826	5102	Saint-Denis	1				Pierre							[Ancienne sucrerie désaffectée en torchis] et dans les bas, nouvelle purgerie en pierre.
1826	11001	Sainte-Marie	2	25,6	7,68	196,6	Pierre	Bardeaux	9,6	5,44	51,8	Pierre	Paille	
1826	16202	Sainte-Suzanne	2	38,4	6,4	245,7			25,6	6,4	163,8			2 rangées de formes dans toute la longueur ; 300 milliers de sucre en 1826, 600 milliers en 1827.
1826	18103	Sainte-Suzanne	1	13,4	6,4	85,7	Bois	Bardeaux	0	0				Formes pour 30 milliers de sucre.
1826	20604	Sainte-Marie	1	12,8	6,4	81,9	Bois	Feuilles	0	0				

1827	10404	Sainte-Marie	1	11,2	7,68	86	Pierre	Argamasse	0	0				Peut contenir 80 milliers de sucre en forme, mais n'a qu'une forme de 30 milliers, de 10,88 m/1,28 m/1,6 m [22,6 m <sup>3</sup> ].
1827	15502	Sainte-Rose	1	0	0				0	0				
1827	16802	Sainte-Suzanne	2				Pierre	Bardeaux	16	6,4	102,4	Bois	Bardeaux	La purgerie 1 fait partie du même bâtiment que la sucrerie ; la purgerie 2 communique avec purgerie 1 ; c'est un bâtiment à étage de 3,2 m de haut, dont le haut sert de magasin.
1827	20605	Sainte-Marie	1	12,8	6,4	81,9	Bois/ planches	Feuilles	0	0				
1827	20901	Sainte-Suzanne	0	0	0				0	0				
1827	21003	Saint-Benoît	0	0	0				0	0				Formes.
1827	21101	Saint-Paul	1	12,8	4,8	61,4	Bois couché	Bardeaux	0	0				8 formes de 5,96 m/0,96 m ; réservoir à mélasse attenant à la purgerie, en planches couvert en bardeaux.
1828	4103	Saint-Benoît	1	32	0		Pierre	Bardeaux	0	0				Garnie de formes ; prix avec la sucrerie : 30 000 F.
1828	5405	Saint-Denis	1	32,8	7,8	255,8								Formes pour 15 000 £ de sucre.
1828	10903	Sainte-Marie	1	25,6	7,68	196,6		Bardeaux	0	0				Purgerie en projet, avec formes mises en place et puisard devant recueillir le sirop.
1828	11605	Sainte-Marie		0	0				0	0				20 formes.
1828	15002	Saint-Pierre	1	0	0		Pierre		0	0				La purgerie forme équerre avec la sucrerie.
1828	17605	Sainte-Suzanne	1	0	0				0	0				
1828	19103	Saint-Benoît	1	0	0		Bois	Paille	0	0				Très mauvais état.
1829	21401	Sainte-Marie	1	14,4	7,36	105,9	Pierre	Bardeaux	0	0				Formes nouvelles et anciennes.
1829	21601	Saint-Denis	1	12,8	6,4	81,9	Empondres.	Feuilles	0	0				

du café. Un exemple évoque l'abondance de portes et fenêtres, nécessaire pour faciliter l'égouttage et le séchage du sucre dans les formes (n° 39, 1825).

On soulignera cependant que, de manière plus visible que pour les sucreries, on distingue un groupe de purgeries beaucoup plus vastes que les autres, dont la superficie atteint ou dépasse 200 m<sup>2</sup>, apparaissant après 1825 ; on rapprochera cela du fait qu'à partir de 1821, mais de manière plus évidente de 1824, on voit apparaître sur les sites usiniers une seconde purgerie. C'est là le signe que la production de sucre a augmenté, non par gains de productivité, mais par extension des terres, et mise en place de contrats d'approvisionnement en cannes que les sucriers signent avec les planteurs voisins. En effet, si l'augmentation de la production ne modifie pas forcément la sucrerie, elle nécessite immédiatement une plus grande surface de purgerie pour égoutter le sucre, d'où la construction d'un second édifice, ou celle d'un plus grand édifice. Cette évolution n'est pas encore générale en 1825, mais elle s'amorce.

Les informations sur l'équipement intérieur des purgeries sont très lacunaires. Si les formes sont citées 12 fois, on n'évoque qu'une fois leur disposition en rangées parallèles (n° 162), leur nombre n'est précisé que trois fois (12, 8, 20), et leurs mesures ne figurent qu'à deux reprises, pour une forme « géante » de 10,88 m/1,28 m/1,6 m, et pour des formes de 5,96 m/0,96 m. Dans tous les cas, il s'agit à l'évidence de ces grandes caisses de bois que nous évoquions plus haut ; aucune trace de formes en terre, même si, nous le verrons, il y en eut de très rares<sup>1155</sup>. De même, on ne mentionne qu'à deux reprises les « fosses » ou « puisard » où le sirop dégouttant des formes est recueilli.

L'impression que l'on retire à travers l'examen de cet échantillon de bâtiments, aussi étroit qu'il soit, est celle d'une industrie sucrière encore très diverse, voire hétéroclite, d'où la touche personnelle du bricolage de tel ou tel propriétaire n'est pas absente. Celle aussi d'une industrie sucrière qui, à partir des acquis de départ, est restée modeste, et n'a pas suivi la voie de l'innovation et du progrès constants : peut-être pour des raisons financières, qui ne sont pas forcément liées au manque de capital, mais à son investissement préférentiel dans la terre, les esclaves, le cheptel. Tout se passe comme si les sucriers, sur une base relativement efficace en 1815-1817, avaient ensuite produit en limitant l'investissement dans le technique, et l'exemple des Desbassayns ne doit pas tromper. La « sucrerie » se développe encore comme une activité agricole traditionnelle, plus que comme une activité industrielle, ou agro-industrielle. A ce compte, la technologie s'érode, les exigences du sucrier se suspendent, les

<sup>1155</sup> On trouve en effet ici et là, dans l'inventaire de magasins, la mention de formes en terre qui ne furent sans doute pas utilisées, en tout cas de manière significative.

défis de la qualité ne sont plus relevés, d'où ce que nous avons appelé la « tension » sur le sucre, à la fin des années 1820, que la crise de 1830 rendra tragique : fin 1829, Charles Desbassayns envisage la venue d'un chimiste spécialiste à Bourbon (Dubrunfaut, en l'occurrence), pour rénover l'industrie sucrière locale, désormais affaiblie « à cause des pertes énormes en quantité et qualité qui sont la suite de la manière vague et incertaine avec laquelle nous opérons dans notre manipulation »<sup>1156</sup>.

### 3) Les autres bâtiments liés au sucre :

Les actes mentionnent un certain nombre de bâtiments liés au sucre, et constitutifs de l'espace sucrier. Ces bâtiments sont la forge et autres ateliers, les magasins, les hangars à bagasse. Pour la période 1812-1829, on dénombre 51 occurrences d'usines possédant ces types de bâtiments, concernant en réalité 43 unités. Une fois encore, le Nord-Est est sur représenté (44 exemples), en particulier la commune de Sainte-Marie (13 cas)<sup>1157</sup>.

Nous avons répertorié 21 forges, plutôt en bois (7 exemples) qu'en pierre (4 exemples), mais on n'observe pas d'évolution chronologique du bois à la pierre ; pour les autres, nous n'avons pas d'indication de matériau. Ces forges sont alors, en général, des installations qui préexistaient au sucre, servant aux usages des habitations (entretien et réparation des outils aratoires, etc.), et qui ont pris une importance nouvelle avec la mise en place de l'économie sucrière. Dans un certain nombre de cas (7), on détaille l'outillage : essentiellement soufflet, enclume, étau. L'impression qui demeure est celle de bâtiments encore assez peu soignés, équipés de manière rudimentaire (tableau XXXVII).

Les actes recensent 46 magasins. A l'origine, les habitations possédaient toutes de ces « pavillons » servant à entreposer les denrées (les « vivres »), le café, ou à remiser certains objets. Les actes semblent ne pas témoigner d'une grande fiabilité dans ce domaine, sans doute parce que les magasins sont un type de bâtiment inévitable. Sur les 46 exemples, dans 29 cas l'acte ne cite qu'un magasin, dans 8 cas, deux magasins, et dans un cas, trois magasins. Le moins que l'on puisse dire, c'est que la capacité de stockage semble alors assez limitée. Ces magasins sont pour l'essentiel des structures de bois, en planches montées en chanfrein, parfois « soufflées »<sup>1158</sup> en bardeaux, très rarement en « bois couché » (troncs d'arbres débités et empilés), ou en « pilotis », c'est-à-dire en petits poteaux ; on ne rencontre que 4 magasins

<sup>1156</sup> Demande de Charles Desbassayns au Conseil Général de l'île Bourbon, 26 décembre 1829, ADR 5 J 9.

<sup>1157</sup> Sainte-Rose, 2 ; Saint-Benoît, 9 ; Saint-André, 5 ; Sainte-Suzanne, 10 ; Sainte-Marie, 13 ; Saint-Denis, 5 ; Saint-Paul, 2 ; Saint-Louis, 4 ; Saint-Pierre, 1.

<sup>1158</sup> Les planches sont alors recouvertes de bardeaux.

TABLEAU XXXVII - Bâtiments liés au sucre 1812-1829

Année	Commune	N°	Forge	Ateliers	Descriptif Magasins	Hangars	Autres bâtiments :
1812	Saint-André	19301		0		1 hangar bois/feuilles	
1812	Saint-Benoît	19001		0	3 magasins ; magasin 1, pierre/bardeaux, très bon état ; magasin 2, bois/bardeaux, lambrissé, planchéié, varangue ; magasin 3, bois bardeaux, varangue ; tous ces magasins sont autour maison, forment l'espace domestique.		1 guildiverie 14,4 m/6,4 m, pierre/bardeaux, 2 alambics sur 2 fourneaux avec serpentins dont rechange, 14 cuves à vesou en fer, barils.
1814	Sainte-Marie	10600	1 forge en bois, de 5,8 m /4,8 m	0	1 magasin en bois/bardeaux, planchéié, lambrissé, bordé en planches.		
1815	Sainte-Marie	11801	1 forge, enclume, outils.	0	1 magasin en bois/bardeaux, mauvais état.		3, en charpente, dont un avec clocher et cloche.
1816	Saint-Benoît	604		0	1 magasin en bois/feuilles.		
1817	Saint-Paul	9202		0			1 bâtiment de guildiverie de 5,76 m/5,12 m, en bois couvert en paille, avec 11 cuves à fermentation, outils, 1 alambic de 60 veltes, 1 hangar à fermentation de 12,8 m/4,8 m, en bois couvert en paille.
1818	Saint-André	19303		0			1 pavillon servant de guildiverie en mauvais état.
1818	Sainte-Suzanne	18501		0	1 magasin bois/planches.		
1819	Saint-Denis	5601		0	1 magasin bois/bardeaux		
1819	Sainte-Rose	15601		0	1 magasin bois/bardeaux planchéié avec varangue.		
1819	Saint-Louis	6801		0			Guildiverie avec 1 alambic, 1 chaudière, 1 moulin, 4 cuves, 1 forge sans soufflet, 1 mortier servant d'enclume, [1 moulin à blé, 1 blutoir].
1819	Saint-Louis	6902	1 forge en pierre de 20 m/8,3 m	2 ateliers : n°1, cv bardeaux, charronnerie ; n°2, cv bardeaux, menuiserie	2 magasins bois/bardeaux.		
1820	Saint-André	2502	Non	0	1 carcasse de magasin bois/bardeaux.		
1820	Sainte-Suzanne	16503	Non	0		1 hangar de 38,2 m/6,4 m.	

1820	Saint-Paul	1101	1 forge en pierre de 0 20 m/8,3 m ; 2 soufflets, 1 enclume, 4 tenailles, 3 petits marteaux.	0			1 hangar en paille.	1 guildiverie en pierre couverte en bardeaux de 13,4 m/7,04 m, 1 appenti adossé ; dans la guildiverie, 12 cuves à fermentation, 1 alambic de 38 veltes et son réfrigérateur.
1821	Saint-Benoît	703	1 forge de 5,7 m/3,8 m, outils de forgeron, charpentier, et les instruments arratoires [sic] destinés à l'exploitation du fonds.	0		2 magasins, n° 1 cv bardeaux, avec varangue devant, varangue ouverte derrière ; n° 2 bois/bardeaux, haut divisé en caissons, pour les vivres.	2 hangars, n° 1 en paille, de 35,2 m/8 m, n° 2 en paille de 11,5 m/8 m.	Cloche/petit clocher charpente/bardeaux.
1821	Saint-Benoît	4603		0		2 magasins cv en bardeaux, 1 des magasins lambrissé.	1 hangar bois/feuilles de 9,6 m/5,7 m.	
1821	Sainte-Marie	13102	Non	0		1 magasin couvert en bardeaux.		
1822	Saint-André	1601	1 forge de 3,8 m/3,8 m.	0		2 magasins bois/bardeaux, le 1° avec varangue, lambrissé.		
1822	Saint-André	1704		0		1 magasin à vivres, l'autre à sucre, et plusieurs autres magasins.		
1822	Saint-Denis	5302		0		1 magasin en pierre de taille couvert en argamasse, 1 "étuve".		
1823	Sainte-Marie	12301		0		1 magasin couvert en bardeaux.		
1823	Sainte-Marie	20601	1 forge.	1		2 magasins bois/bardeaux ; le premier est planchéié haut et bas, tous les deux ont une caisse.		1 hangar en charpente 11,52 m/4,8 m, en torchis couvert en paille.
1823	Sainte-Suzanne	19701		0		1 magasin bois/bardeaux, toit en tapenague, varangue.		
1824	Saint-Denis	5101		0		2 magasins en mauvais état ; le 1° bois/feuilles, dans le haut de l'habitation ; le 2° en bois/bardeaux.		1 guildiverie de 16 m/4,8 m en pierres/aloes, avec alambic à la Baglioni.
1824	Sainte-Marie	12801	1 forge.	0				
1824	Sainte-Suzanne	16905	1 forge en bois.	0		2 magasins en bois/bardeaux et bois couché/paille.		

1825	Saint-Benoît	3901	1 forge en bois de charpente et planches en chanfrein de 9 m/5,1 m.	1 atelier de 9,6 m/6 m en bois/bardeaux, pour la menuiserie.	1 magasin en bois avec soufflage en bardeaux sur les côtés Est et Ouest.	1 hangar bois-paille/paille de 24 m/9,6 m.	Près de la cuisine, case domestique à toit en tapenague en bois/paille de 3,84 m/3,2 m (planches chanfrein) ; calbaon pour les servantes en bois/bardeaux (madrriers à plats joints) de 7,6 m/3 m ; case de gardien en madriers/bardeaux de 6 m/3,2 m ; case à noir en madriers couchés/paille de 3,8 m/3,2 m ; enceinte carrée de pierres sèches de 3,2 m/3,2 m avec four à chaux, sous charpente ; latrines en charpente/bardeaux de 2,5 m/2,5 m.
1826	Saint-Benoît	4102	Non	0	1 magasin bois/bardeaux, mauvais état, 3500 F ; 1 magasin en pilotis, mauvais état, 50 F.		1 pavillon charronnerie ; 1 guildiverie : bas en pierre, haut en bois, cuves, alambic Baglioni : 3000 F.
1826	Saint-Benoît	4301	1 forge en maçonnerie/charpente de 7,7 m/5,1 m.	0	1 magasin bois/bardeaux.	1 hangar de 19,2 m/6,4 m couvert en paille.	1 guildiverie de 8,32 m/7,68 m en planche/bardeaux, avec cheminée de 3,2 m, varangue fermée à l'Est, traversée par canaux d'eau et de vesou.
1826	Sainte-Marie	11001	1 forge en limousinage de 5,8 m/4,5 m ; 1 soufflet, 3 étaux, 3 tenailles, 1 tranche, 1 chasse, 12 limes, 2 enclumes, 1 perçoir, 3 forets.	0	1 magasin bois/bardeaux.		1 bâtiment en "limousinage" (maçonnerie de moellons/mortier) couvert en planches de 4,5 m/4,5 m servant de citerne à sirop.
1826	Sainte-Marie	11604	1 forge.	0	1 magasin couvert en bardeaux.		
1826	Sainte-Marie	12402		0	1 magasin pierre/bardeaux, 1 "machine à piler le café".		
1826	Sainte-Marie	20604	1 forge, enclume, étau, soufflet.	0	2 magasins bois/bardeaux.		
1826	Sainte-Suzanne	16202		0	1 magasin à sucre et à vivres.		
1826	Sainte-Suzanne	18103		0	1 magasin en bois/orehis en mauvais état.	1 hangar couvert en feuilles.	

1826	Saint-Louis	6803	0	0	1 magasin en bois non couvert.	1 boulangerie de 19,2 m/4,8 m, en pierres de taille, maçonnerie/bardeaux en tapenade, 8 ouvertures devant côté montagne ; 1 guildiverie de 6,4 m/5,76 m, en pilotes, planches en chanfrein, tapenade, couverte en paille/planches.
1827	Sainte-Marie	20605	0	0	2 magasins en bois-planches/bardeaux.	
1827	Sainte-Rose	15502	0	0		1 guildiverie.
1827	Sainte-Suzanne	16802	1 atelier de charbonnerie.	1 forge de 4,8 m/4,8 m, en bois, en mauvais état ; 1 soufflet, 1 enclume, 1 étau, 7 marteaux, 3 tenailles, 1 grosse lime.	1 magasin bois/feuille, 1 magasin bois/bardeaux.	
1827	Sainte-Suzanne	20901	0	0	1 magasin pierre/bardeaux.	1 bâtiment en pierres/bardeaux, servant de magasin et de guildiverie "ensemble les usines et autres accessoires qui constituent ordinairement un semblable établissement".
1828	Saint-Benoît	4103	0	1 forge en bois divisée en trois, 2000 F.	1 magasin couvert en bardeaux avec 2 varangues sur la moitié, en très mauvais état.	Petit magasin en mauvais état estimé avec l'hôpital ; 1 guildiverie avec alambic à la Gimart, 16 cuves, bon état, 5000 F.
1828	Saint-Benoît	19103	0	1 forge en bois de 8,3 m/3,8 m, avec soufflet monté, enclume, étau, 2 marteaux.	1 magasin bois/bardeaux avec varangue ouverte, planchéié, lambrissé.	
1828	Saint-Denis	5404	0	Non		2 séchées de 19,2 m en planches.
1828	Sainte-Marie	11605	0	1 forge dans un bâtiment servant aussi de cuisine à noirs.		



1828	Sainte-Suzanne	16906	1 forge en bois très mauvais état, en partie découverte.	0	1 magasin bois/bardeaux, 1 magasin bois couche/paille.		
1828	Sainte-Suzanne	17605		0	Des magasins.		
1828	Saint-Louis	6804		0	1 magasin pierre/bardeaux.		1 bâtiment ayant servi de guildiverie de 7,68 m/7,04 m, en planches, couvert en planches et en paille ; 1 bâtiment de 5,12 m/5,12 m, en bois et pierre, couvert en bardeaux, contenant un moulin à farine ; 1 autre bâtiment de 3,84 m/3,84 m, en bois couvert en paille, contenant petit moulin à farine.
1828	Saint-Pierre	15002	1 forge.	0	1 magasin en bois.		
1829	Saint-Denis	21601		0	1 magasin bois/paille.		Bâtiment servant de logement en palmiste/paille de 9,6 m/4,8 m.
1829	Sainte-Marie	21401	Non	0	1 magasin bois/bardeaux.		

de pierre. D'ordinaire, les magasins sont couverts en bardeaux (42 cas), rarement en feuilles ou paille (4 cas), une fois en argamasse, pour un magasin de pierre. La destination n'est précisée que dans 5 cas (3 magasins à vivres, 2 à sucre). Même si ce genre de bâtiment n'a que peu intéressé les notaires, il reste que les magasins semblent le plus souvent avoir été construits avec soin, mais la mise en place de l'économie sucrière ne semble pas avoir modifié le type de magasin existant déjà.

Il n'en est pas de même pour les hangars à bagasse, constructions nouvelles, relevant typiquement de l'économie sucrière. Or les actes recensent très rarement ce genre de structure, en ne proposant que 9 exemples. On ne saurait en conclure que les autres habitations ne possédaient pas de hangar. Mais il s'agit encore, à l'évidence, de bâtis très précaires (4 en paille/paille, 3 en bois/feuilles, 2 en bois/paille), qui pouvaient n'être édifiés qu'au moment de la « roulaison », malgré leur taille souvent respectable (plus de 200 m<sup>2</sup>). Parmi les autres bâtiments, on soulignera la présence de 13 guildiveries, et de 2 « sécheries » en planches (usine n° 54).

Les cas qui permettraient de considérer l'évolution éventuelle de ces bâtiments, en fournissant plusieurs occurrences pour la même usine, n'autorisent aucune remarque : pendant la quinzaine d'années, et plus, qui sépare 1812 de 1829, aucune évolution, ni amélioration ne sont visibles. Tout au plus peut-on signaler la désaffectation d'une guildiverie. Cela confirme ce que nous signalions : pendant cette période, passée les premières années de mise en place, l'activité sucrière s'est comme endormie sur ses procédés et ses structures originelles. La rareté des capitaux n'a pu sans doute que renforcer cette situation. C'est donc une activité devenue routinière qui va être touchée, et « dérangée » par la crise de 1830.

### **Chapitre III : La crise des années 1830 et les réponses à la crise :**

#### **I) Une crise soudaine et destructrice :**

Bourbon est touchée par la crise en 1830. Cette crise a profondément marqué l'esprit des contemporains, et gravement atteint l'industrie sucrière locale, qui sut cependant trouver les ressources nécessaires pour se reconstruire. Nous avons choisi d'étudier la crise ici, car elle joue véritablement un rôle moteur dans les modifications que vont connaître les procédés et les infrastructures de l'industrie sucrière de Bourbon.

## 1) Les origines de la crise :

La situation sucrière de Bourbon est désormais problématique. Certes au début du siècle, l'île a joué un rôle leader : l'absence d'une tradition sucrière paralysante comme au Brésil, en Caraïbe ou même à Maurice a permis le dépassement des modèles par l'adoption des machines à vapeur pour le broyage, de la batterie Gimart, ou d'autres innovations plus limitées ; Wetzell reconnaît d'ailleurs ces travaux « *honorables au point de devenir, pour d'autres colonies, des objets d'imitation. Loin d'être restée en arrière, l'île Bourbon au contraire est allée plus loin qu'on aurait pu raisonnablement l'espérer, si l'on tient compte des éléments qu'elle avait à sa disposition, et des obstacles inhérents à son éloignement de l'Europe* »<sup>1159</sup>.

Mais l'île désormais soumise à la concurrence du sucre de betterave, à une taxation qui la pénalise, vend mal des produits onéreux et de qualité souvent médiocre<sup>1160</sup>. Pour les sucriers, la première réponse a été d'augmenter la production, par achat de terres, d'esclaves, s'endettant au-delà de toute raison : une bonne partie des liquidités, jamais abondantes à Bourbon, partant secrètement dans la traite illégale des noirs, il fallait trouver de l'argent. La création de la Caisse d'Escompte en 1822<sup>1161</sup>, qui se transforme en 1826 en Caisse d'Escompte et de Prêts de l'île Bourbon<sup>1162</sup>, facilita l'endettement des sucriers (taux de 12 %), sans pour autant que ces derniers n'améliorent la qualité de leur sucre. Enfin, la fin de l'année 1829 est marquée par un terrible cyclone, qui porte atteinte aux cultures de canne, détériore en partie le réseau des chemins, met bas ou endommage un grand nombre de bâtiments sucriers. En 1830, la crise éclatait. Les difficultés financières, l'arrêt de la traite illégale en 1831, aggravaient encore la situation.

## 2) La dimension financière de la crise :

Le président de la Caisse d'Escompte et de Prêts (CEP), Robert, par ailleurs trésorier de la Colonie, constate cette année là que « *la création de la CEP a fait germer les éléments*

1159 ADR 5 J 7, *Note sur les améliorations à introduire dans la fabrication du sucre à l'île Bourbon*, par M. Wetzell, janvier 1830.

1160 Les sucres fermentent pendant le long voyage jusqu'en France.

1161 Formée pour 5 ans, au capital de 750 000 F, met en circulation des bons de caisse pour une valeur de 250 000 F ; les principaux actionnaires en sont des sucriers : Houpiart père, Ch. Desbassayns, Desbassayns de Richemont, Pierre Gamin, Ricquebourg-Boiscourt, Houpiart-Dupré, Victor Houpiart, Philibert Chauvet, Langlois, Germeuil Chauvet, Manès père, Fréon, Desroches, Barrabé, Joseph Lory, Désiré Houbert, Jules Rontaunay, F. Manès, Laurent Robin fils, et la veuve Desbassayns.... Sur la Caisse d'Escompte et de Prêts, voir Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre*, *opus cit*, pp. 186-190.

1162 Autorisée par une ordonnance royale de 1826, société anonyme au capital de 800 actions de 1000 F, pour une durée de 20 ans à partir de 1826 ; les mêmes actionnaires s'y retrouvent.

de prospérité inhérents à cette colonie ; l'extention [sic] donnée à l'agriculture, l'essor [sic] qu'a pris le commerce, le développement enfin de toutes les branches d'industrie sont dues en grande partie aux bienfaits de cette institution ». Cependant, la facilité à trouver des capitaux auprès de la Caisse « a pu contribuer à faire entreprendre des opérations hasardeuses ou mal combinées »<sup>1163</sup> ; or la Caisse prête, mais ne conseille pas ; « déjà aveuglés par la richesse de son sol, ajoute Robert, la plupart de ses habitants l'avaient considérée comme une mine inépuisable et avaient spéculé sur des revenus impossibles », « quelques chutes avaient été des avertissements incompris de ceux qui s'étaient lancés dans des entreprises gigantesques »<sup>1164</sup>, et leur ruine provoqua un malaise général ». Là dessus, trois ouragans successifs frappent l'île au commencement de l'année, endommagent ou détruisent certaines sucreries<sup>1165</sup>, et rendent insolubles beaucoup de créances, qui, ne pouvant être remboursées, amènent des faillites nombreuses, et la méfiance (graphes 28 et 29)<sup>1166</sup>. La nouvelle de la révolution de 1830, connue alors à Bourbon, interrompt le cours des denrées, les maisons de commerce, dont l'assise repose sur la vente de sucre, sont ébranlées (la maison Gamin, par exemple). Contrairement à ce qu'écrit Brunet<sup>1167</sup>, on adopta alors tacitement un « atermoiement »<sup>1168</sup> général, les taux furent réduits à 9 %, mais cette « grande opération a engagé la caisse dans le système hypothécaire »<sup>1169</sup>.

En 1831, Robert évoque l'année passée comme « l'année la plus désastreuse que la colonie ait essuyée depuis un grand nombre d'années ». Les capitalistes, qui avaient prêté à des taux usuraires « n'ont plus pensé qu'à faire rentrer leurs capitaux par tous les moyens », les capitaux se retirent. La Caisse d'Escompte et de Prêts reste seule à alimenter la place, mais son capital est insuffisant. Elle s'aperçoit que le mandat qu'elle tient « n'est plus en rapport avec la nature des transactions que les circonstances commandent entre l'établissement et les

1163 *Opérations de la Caisse d'Escompte. Rapports et comptes-rendus, pièces justificatives, annexes aux PV des délibérations du Conseil d'Administration*, ADR 8 M 71.

1164 Joseph Desbassayns ; la veuve Dioré, Bellier, Robinet de Laserve à Champ-Borne.

1165 Comme celle de Gabou, n° 26, Saint-André, et d'autres.

1166 Voir les graphes 28 et 29 qui juxtaposent, pour le premier, les ventes, licitations et adjudications d'usines sur l'ensemble de la période ; et qui, pour le second, ces données par commune. Si l'on remarque que les années 1830 à 1832 constituent une sorte « d'acmé », on relève une instabilité dès les années 1825, et la situation reste mouvante de 1837 à 1848 ; en 1840, d'ailleurs, toutes les créances de la CEP ne sont pas encore closes.

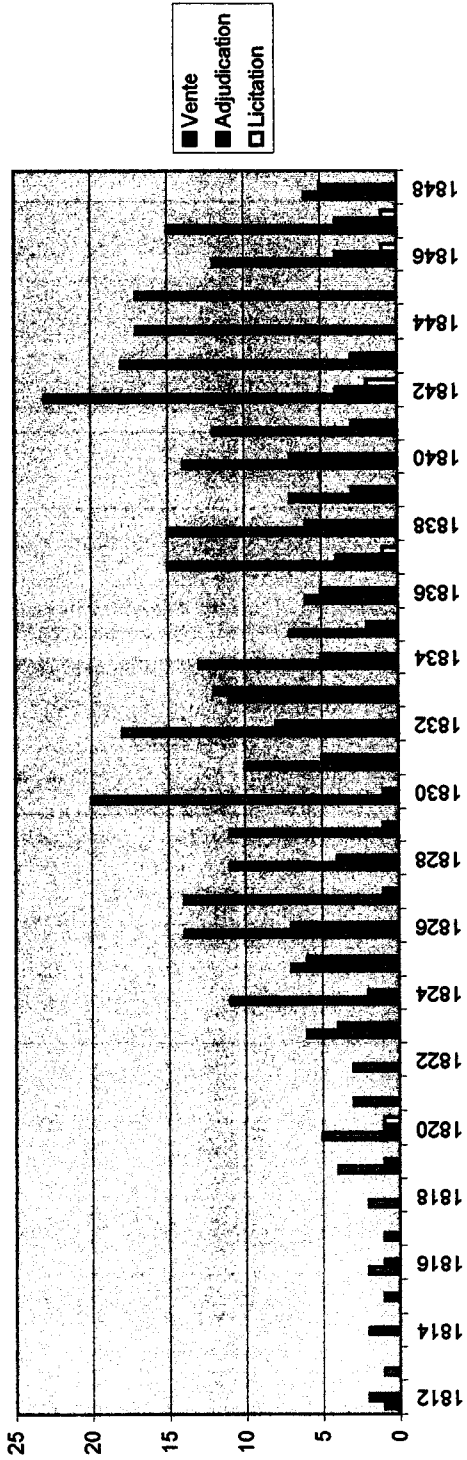
1167 Louis Brunet, *Histoire de l'Association générale des Francs-Créoles de l'île Bourbon*, Saint-Denis, Drouhet, 1884/85.

1168 C'est ce qu'écrit Malavois, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion*, opus cit. p. 7 : « Les coups de vent se succédèrent en 1830, 1831, 1833 et 1834... Une masse de propriétés changèrent de mains ; il y eut, sans intervention légale, un atermoiement presque général ; on accorda des délais à ceux qui avaient quelque chance de se relever, on déposséda ceux qui n'en avaient pas ; le prix des choses retomba alors à ce qu'il était avant le temps des exagérations ».

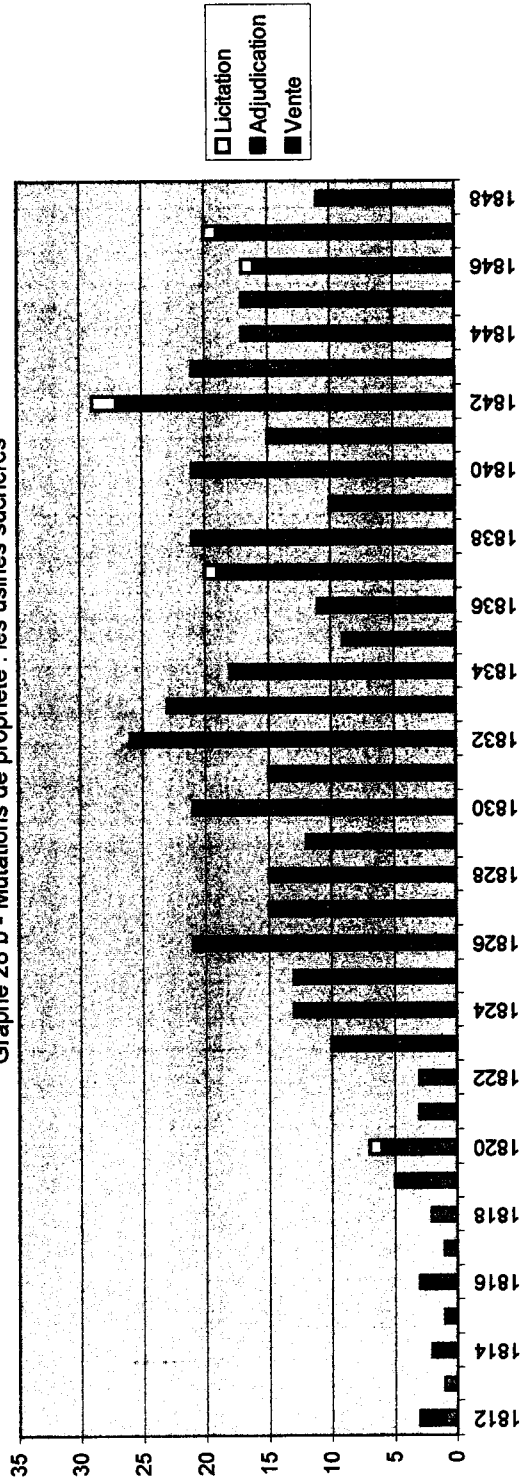
1169 C'est-à-dire dans le système des prêts hypothécaires.

Graphe 28 a et b - Mutations d'habitations-sucreries de 1812 à 1848

Graphe 28 a - Mutations de propriété : les usines sucrières



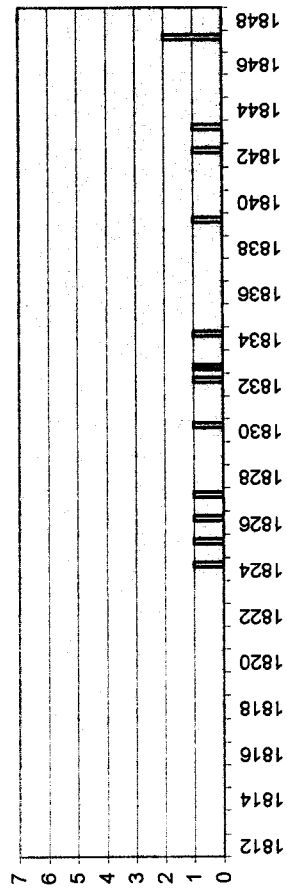
Graphe 28 b - Mutations de propriété : les usines sucrières



Graphes 29 a à d - Mutations d'habitations-sucreries par commune

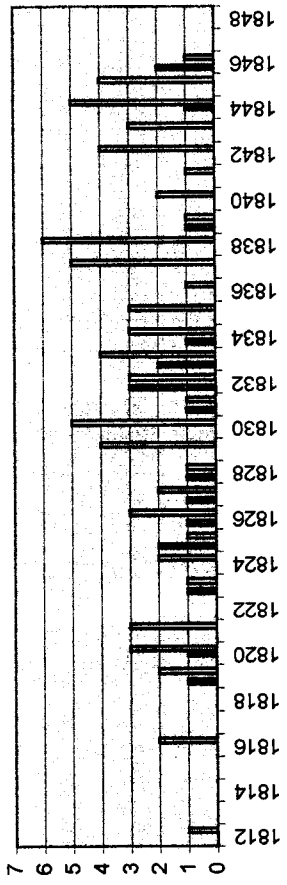
29 a - Sainte-Rose

■ Adjudication ■ Licitation □ Vente



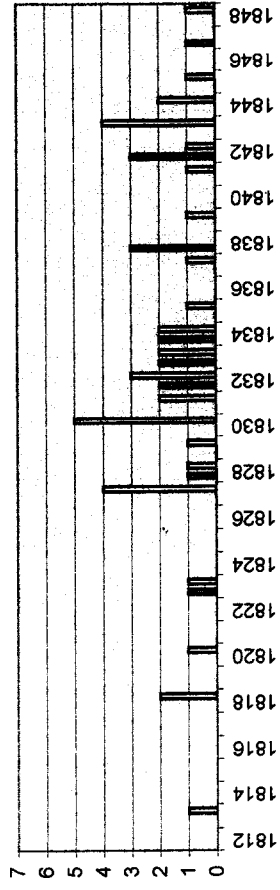
29 b - Saint-Benoît

■ Adjudication ■ Licitation □ Vente



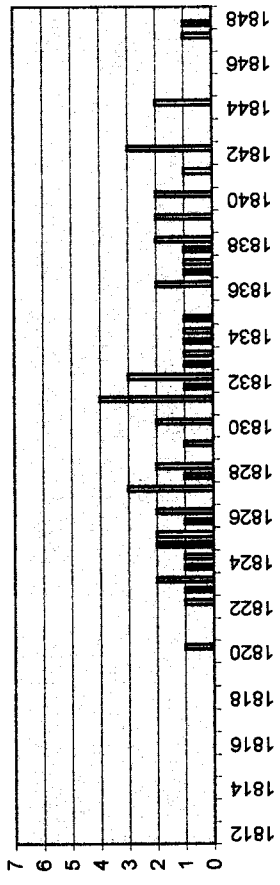
29 c - Saint-André

■ Adjudication ■ Licitation □ Vente



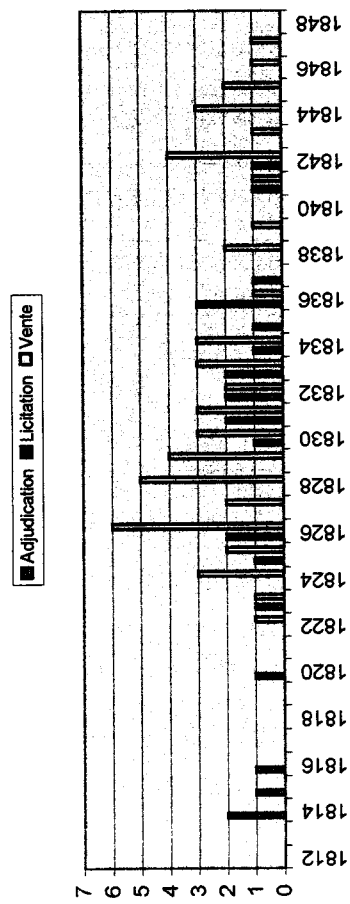
29 d - Sainte-Suzanne

■ Adjudication ■ Licitation □ Vente

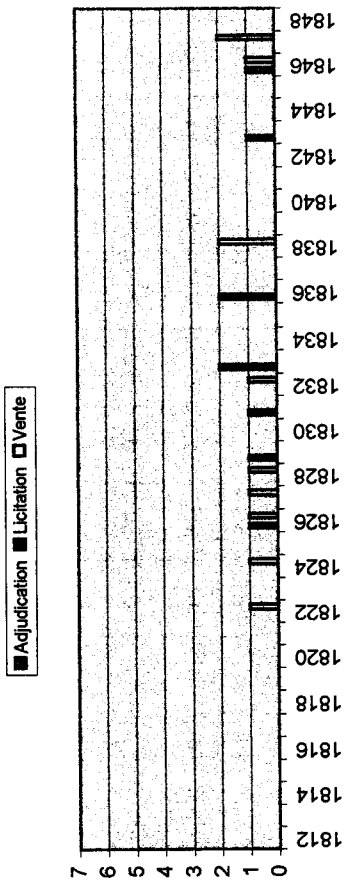


Graphes 29 e à h - Mutations d'habitations-sucreries par commune

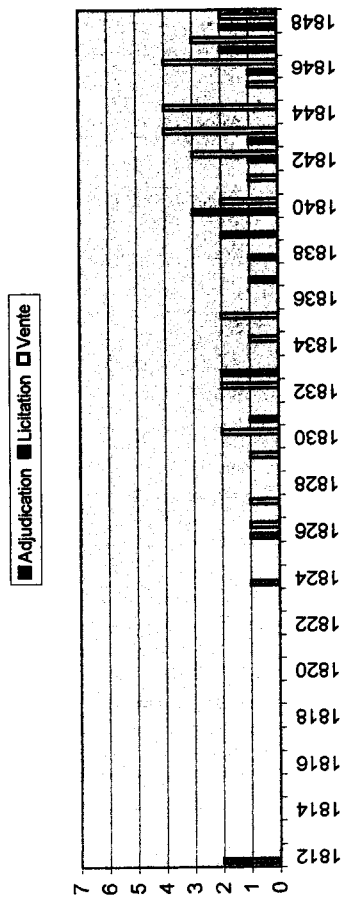
29 e - Sainte-Marie



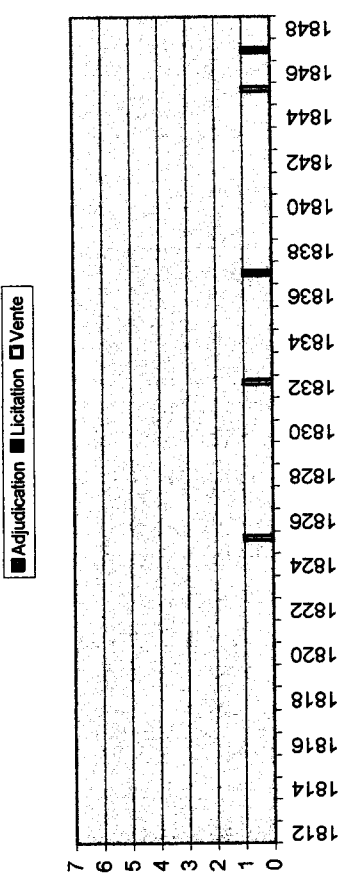
29 f - Saint-Denis



29 g - Saint-Paul

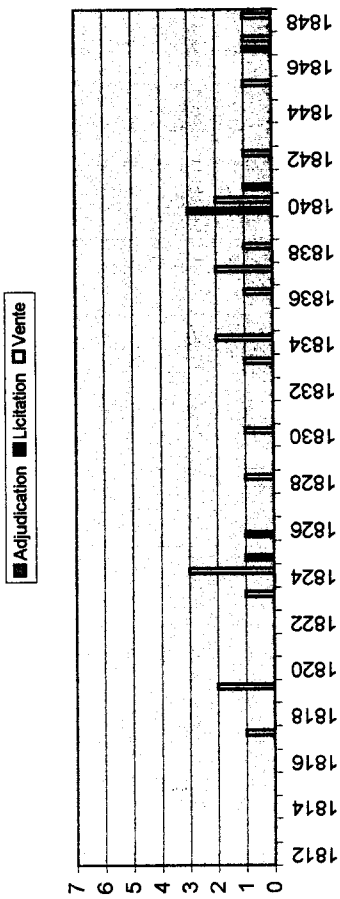


29 h - Saint-Leu

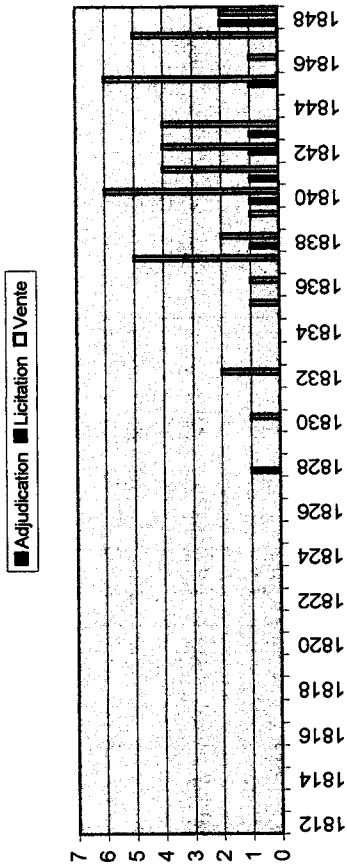


Graphes 29 i à l - Mutations d'habitations-sucreries par commune

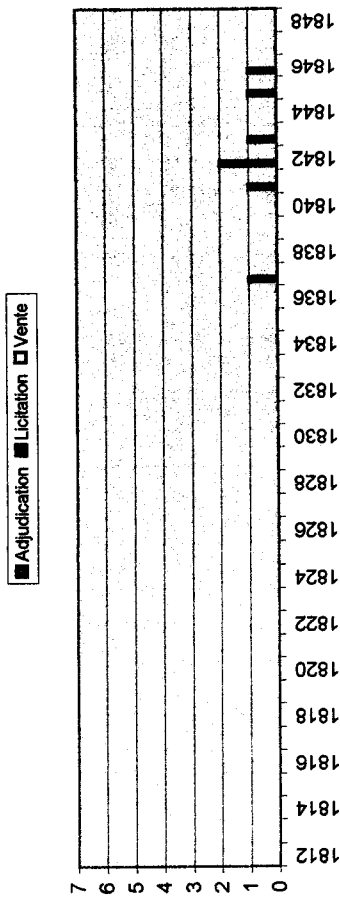
29 i - Saint-Louis



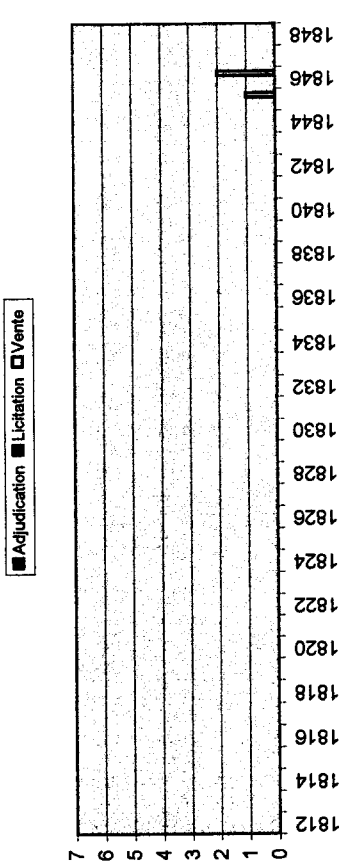
29 j - Saint-Pierre



29 k - Saint-Joseph



29 l - Saint-Philippe





*débiteurs* », si bien que la Caisse suspend en avril ses opérations. Comme aucun délai n'est fixé pour le remboursement des débiteurs, afin de préserver les droits des créanciers<sup>1170</sup> et pour faciliter le remboursement, la Caisse entame sa liquidation<sup>1171</sup>, en tentant de trouver un arrangement avec les plus gros débiteurs, avant de s'occuper des petits, qui seront d'ailleurs sacrifiés, ce qui ralentit le processus. Deux ans durant, la Caisse liquide « *sans dévier* », malgré les « *cris, les calomnies* », des sucriers, des Francs-Créoles en particulier. Mais bientôt, selon Robert « *l'opinion range ces derniers énergumènes parmi ceux qui veulent un crédit sans confiance, et une banque sans capitaux* »<sup>1172</sup>.

Au plan industriel, la crise eut un double effet sur l'industrie sucrière et les sucriers de Bourbon. Elle fit disparaître ou changer de mains un certain nombre d'usines. Elle amena les sucriers à prendre conscience de la nécessité de réformer leurs pratiques industrielles. Ils vont s'y atteler de deux manières, qui semblent opposées, mais purent aussi être complémentaires : en appliquant les principes de Wetzell, ou en choisissant d'investir dans la technologie européenne la plus en pointe, celle de la betterave que l'on applique aux usines de Bourbon.

## II) Les réponses techniques à la crise :

### A) Les principes et l'œuvre de Wetzell :

L'arrivée dans l'île de l'ingénieur Wetzell n'a rien d'original en elle-même : aux Antilles, Dupuy, Plagne, avaient séjourné ; Plagne, Dubrunfaut auraient dû venir à Bourbon. A la source de démarches de ce genre, on trouve la volonté du ministère d'optimiser la production de sucre colonial<sup>1173</sup>, le désir, chez les sucriers, de moderniser et ainsi rentabiliser leurs équipements et leurs pratiques, à travers ce qui est, au fond, un transfert de technologie,

1170 Il n'est pas impossible que, parmi ces créanciers acharnés au remboursement, aient figuré Charles Desbassayns et sa mère, dont l'influence avait été singulièrement rabaissée par la révolution de 1830, néfaste aux Bourbons dont ils étaient, par frère et beau-frère (de Villèle) interposés, les plus fermes soutiens. Du moins la rumeur publique le leur imputa-t-elle à grief, mais les Desbassayns n'étaient pas les seuls créanciers, et sur les 800 actions de la Caisse, ils n'en possédaient que 85.

1171 Arrêté du 23 décembre 1831.

1172 *Opérations de la Caisse d'Escompte...*, opus cit., passim ; nous ne suivrons pas Sudel Fuma, qui juge le bilan de la Caisse négatif, même si Duval d'Ailly, mis en cause par le fait même d'avoir gouverné au moment du fiasco, s'est défaussé en suspectant l'honnêteté des administrateurs. La Caisse a fourni des liquidités et permis l'investissement ; il est clair, par ailleurs, lorsque l'on se penche sur les réalisations qu'elles permirent, de voir que les choix des propriétaires furent souvent surdimensionnés ou irréalistes. Il ne faut pas non plus négliger le rôle des conditions atmosphériques, dont il semble difficile de rendre la Caisse responsable. Quant aux Francs-Créoles, et n'en déplaise à Brunet, ce n'est pas un mouvement politiquement pur : Robinet de Laserve, Bellier, la veuve Dioré avaient réalisé dans leur usine de Champ-Borne des investissements inappropriés ; leur échec est imputable d'abord à leur légèreté, ou leur incompétence, comme on voudra ; il y a là une des causes de la naissance du mouvement.

1173 Ce serait une erreur d'imaginer que l'Etat ait pris fait et cause pour la betterave contre la canne.

en l'occurrence de la technologie « betteravière » à la canne à sucre. L'originalité de l'œuvre de Wetzell tiendra en fait à la durée de son séjour, et à la nature des choix techniques qu'il opéra.

### 1) Un polytechnicien dans le sucre :

#### a) La formation sucrière :

C'est donc dans ce contexte où devaient désormais prévaloir des considérations d'amélioration de la qualité de la production, et d'économie, autrement dit de rentabilité, comme si les sucriers découvraient, de la manière la plus cinglante, les impératifs du capitalisme, que débarquait Wetzell<sup>1174</sup>.

Joseph Martial Wetzell<sup>1175</sup>, né en 1793, ancien élève de l'Ecole Polytechnique<sup>1176</sup>, avait séjourné à Bourbon comme professeur d'hydrographie, puis de mathématiques au lycée de 1815 à 1819<sup>1177</sup>. Rentré en France pour des raisons de santé, on perd sa trace jusqu'en 1827. A cette date, on sait qu'il entreprit de se former à l'industrie sucrière. Des chimistes, des pharmaciens de la Marine partaient pour les colonies, appuyés par le gouvernement, appelés par les colonies, pour réformer une industrie sucrière dont la concurrence du sucre indigène (betterave) commençait à révéler crûment la médiocrité, la faible compétitivité, pour ne pas dire l'arriération : Wetzell eut sans nul doute le désir de les imiter et de retourner à Bourbon, où il avait vécu l'enfance de la sucrerie.

De 1827 à 1829, Wetzell compléta sa formation théorique en chimie, en suivant en particulier en 1828 le cours de Clément sur le sucre<sup>1178</sup>, en nouant des contacts suivis avec

<sup>1174</sup> Sur les circonstances embrouillées du recrutement de Wetzell, et ses démêlés ultérieurs avec le Conseil Général, puis le Conseil colonial, nous renvoyons à notre article cité note 46.

<sup>1175</sup> La source principale de la connaissance de la vie et de l'œuvre de Joseph Martial Wetzell est le fonds Wetzell, consultable aux Archives départementales de La Réunion, à Saint-Denis. Ce fonds fut identifié par Wetzell lui-même qui demandait, par testament, que soit remis à son ami Dejean de la Batie ses rapports et mémoires concernant la fabrication du sucre à La Réunion, ainsi que les plans de sucreries et dessins d'appareils, pour le remercier de lui avoir fait rendre justice par le Conseil colonial en 1836. Par la suite, ce fonds parvint « par voie extraordinaire » aux archives de La Réunion, moins une bonne partie des plans, disparue. Constitué de vingt quatre boîtes de carton sur un rayonnage de deux mètres quarante, le fonds est répertorié aux côtes 5 J 1 à 5 J 24. Il a connu une ébauche de classement à la logique d'autant moins rigoureuse qu'elle semble avoir été brouillée par de nombreuses et dommageables manipulations.

<sup>1176</sup> Promotion 1812.

<sup>1177</sup> Il faut voir dans ce premier séjour à Bourbon, au moment où l'industrie sucrière se mettait en place, la raison de son retour, quatorze ans plus tard

<sup>1178</sup> ADR 5 J 20, *Feuille Hebdomadaire de l'île Bourbon*, 27 novembre 1833 ; Nicholas Clément-Desormes (1779-1842) : physicien et chimiste français qui réalisa son œuvre avec son beau-père et ami Charles Desormes (travaux sur l'oxyde et le sulfure de carbone, la fabrication de l'acide sulfurique, etc.) ; il fut nommé en 1819 professeur au Conservatoire des Arts et Métiers.

Crespel-Dellisse, Blanquet, Oudard, Joest, de Jabrun, Pecqueur<sup>1179</sup>, Derosne, Dubrunfaut, tous hommes, souvent du Nord comme lui, qui à titre de chimistes, mécaniciens, fabricants, raffineurs, étaient en rapport avec l'industrie du sucre. C'est surtout avec les deux derniers qu'il travailla : il assista aux expériences parisiennes de Derosne sur la machine à double effet, entretint une correspondance avec Dubrunfaut. A travers les multiples notes manuscrites de cette période studieuse<sup>1180</sup>, on voit la sensibilisation de Wetzell aux dernières innovations, et l'intérêt constant qu'il porte aux questions de la défécation, de la filtration (utilisation de la chaux, du charbon animal, du sang, des divers filtres Taylor et Dumont<sup>1181</sup>), de concentration et de rendement maximum en sucre cristallisable, tous problèmes qu'il eut à résoudre dès son arrivée à Bourbon.

Ces connaissances théoriques sont complétées par des aperçus pratiques : Wetzell multiplie les visites de raffineries du Nord, qu'il accompagne de comptes-rendus précis. Il se rend à la fabrique de Roclaincourt, chez Houdart près de Douai, chez Blanquet et Harpignies à Famars (où il note un manège de quatre bœufs qui meut la râpe, et la cuite opérée dans un appareil Taylor), chez Dronsart et Feneusse à Bouchain (chaudières à bascule et à levier, filtres Taylor, « *disposition bien combinée* »), chez Crespel-Dellisse à Arras (moulin mû par la vapeur, défécation et concentration opérées par les appareils de Spiller), en tout dans quatorze fabriques. Dans le même temps il s'intéresse aux machines, celles de la fabrique Halette Tournelle & Cie à Arras, aux presses à levier continu à percussion de Révillon, aux machines à cuire dans le vide de Howard (1812-1813) et de Roth (utilisée en 1828 à la raffinerie Leclerc de Péronne). Au-delà, Wetzell réfléchit à l'établissement des sucreries, aux problèmes de main d'œuvre, de dépense, de produit annuel, de souscription nécessaire à l'accumulation du capital initial. C'est donc une approche globale, et en ce sens très moderne que Wetzell a de la question du sucre ; et sans doute sa compétence est-elle reconnue, puisque deux mois avant son départ pour Bourbon, on lui offre la direction d'un important établissement de raffinerie dans le Nord, offre qu'il décline. Wetzell est donc parfaitement au courant des technologies en pointe dans l'industrie du sucre de betterave.

<sup>1179</sup> Onésiphore Pecqueur, né en 1792 dans le Pas-de-Calais, mort en 1852 : mécanicien et industriel ; en 1824, est chef d'atelier du Conservatoire des Arts et Métiers ; invente une machine à vapeur à rotation directe pour la fabrication du sucre, et une chaudière à bascule qui écoule par des tuyaux l'eau de dissolution dont il faut débarrasser le jus de betterave, sans arrêter le feu ni découvrir la chaudière et fonde en 1844 une raffinerie de sucre à Paris ; sur Pecqueur, voir baron Charles Dupin, *Discours aux funérailles de M. Pecqueur*, Société d'encouragement pour l'industrie nationale, imp. Vve Bouchard-Huzard, Paris, 1852, 16 p.

<sup>1180</sup> ADR 5 J 22, *passim*.

<sup>1181</sup> Sur les filtres Dumont, voir p. 461 et note n° 1182.

b) Les objectifs et la stratégie de Wetzell :

Wetzell pose d'entrée le problème de la productivité sucrière à Bourbon : il faut dit-il « *retirer d'une quantité de vesou, d'une part la plus grande quantité et la meilleure qualité de sucre cristallisable, de l'autre la moins grande quantité possible de mélasses, c'est à dire de sucre incristallisable* »<sup>1182</sup>. Gardons en mémoire cette déclaration, elle résume toute l'œuvre technique de Wetzell.

L'erreur des sucriers, pense Wetzell, a été de vouloir résoudre le problème de la concurrence en négligeant l'aspect chimique. Si en effet ce genre d'erreur a été commis, c'est à cause du défaut de réflexion scientifique sur le contexte industriel et la question des sucres en particulier. Aux amateurs, doit se substituer l'expert, « *l'homme aux connaissances spéciales* », qui n'a « *d'autre mobile que la recherche du vrai, duquel seul d'ailleurs dépendent les intérêts bien compris des hommes voués par état aux perfectionnements industriels* »<sup>1183</sup>. Comme en Europe à la même époque, cet expert c'est l'ingénieur, nouvelle figure du monde industriel ; à Bourbon, de par sa formation de polytechnicien, Wetzell est cet expert.

Il est venu « *porter à Bourbon, où il avait déjà laissé quelque souvenir, le fruit de nombreuses études et recherches sur la manipulation des sucres* »<sup>1184</sup>. Dans un premier temps, Wetzell pense adapter à Bourbon les avancées de l'industrie betteravière, objectif voulu tant par le gouvernement que par les sucriers. Dans une note adressée dès son arrivée aux sucriers, il prévoyait de rentrer en France un an plus tard, pour se renseigner sur les derniers progrès, recruter des ouvriers spécialisés, monter une usine de production de charbon nécessaire à la filtration<sup>1185</sup> : le transfert de technologie établirait un lien de dépendance avec la France.

Or le voyage est annulé et les perspectives se modifient : dès 1831, l'ingénieur insiste sur le fait que sa « *mission devait consister bien moins à créer qu'à modifier* »<sup>1186</sup> ; point n'est besoin d'une technologie de pointe, il faut d'abord utiliser au mieux l'équipement local, et que les appareils, solides et simples d'exécution, demandent « *peu de soin et d'intelligence de l'ouvrier* »<sup>1187</sup> : au lieu d'aligner la sucrerie locale sur l'industrie betteravière, il faut

1182 ADR 5 J 7, note citée, introduction.

1183 ADR 5 J 1, *Feuille hebdomadaire de Bourbon*, 24 octobre 1838.

1184 ADR 5 J 20, *Feuille Hebdomadaire de Bourbon*, 25 décembre 1833.

1185 ADR 5 J 7, Note citée, § moyens d'exécution.

1186 ADR 5 J 8, quatrième cahier.

1187 ADR 5 J 7, Note citée.

s'appuyer sur les ressources locales et les optimiser. La position de Wetzell a donc changé du tout au tout.

Cette action se fera par la pratique et l'exemple (ANNEXE 8 : Résumé des travaux). Il est vrai que cette méthode lui est en partie imposée par le Conseil Général qui lui interdit toute publication « *pour conserver le plus possible à la colonie le fruit d'expériences et de travaux dont elle allait seule faire les frais* »<sup>1188</sup> : la concurrence avec les autres colonies sucrières est désormais pleinement prise en compte. Devant le succès des premières expériences menées au Chaudron, confirmé par la visite louangeuse du gouverneur Duval d'Ailly au bout de quelques mois, le Conseil Général veut aussi ériger en exemple les résultats et ordonne au conseil municipal de chaque commune de désigner la sucrerie qui bénéficierait de ces améliorations.

Pour l'ingénieur, cependant, chaque établissement est un cas particulier, ne pouvant être aménagé avec profit qu'après une analyse de la situation originelle, qui permet l'installation la plus performante et la moins onéreuse possible : Wetzell entreprend donc de se déplacer. Dès 1832, il estime que « *trente usines ont reçu chacune une organisation spéciale appropriée aux circonstances de localité, aux objets utilisés et à la dépense possible* »<sup>1189</sup> ; en 1835, ce sont quarante deux sucreries (sur les cent cinquante qui restent alors) qui ont été remaniées par ses soins, utilisant cent soixante cinq appareils ou dispositifs dont il a supervisé la mise en place<sup>1190</sup>. A partir de 1836, alors qu'il est délié de tout engagement officiel, commence le temps des grandes tournées à travers l'île : celles-ci s'enchaînent au début des années 1840, lorsqu'il installe ses fameuses chaudières à basse-température. Du 1<sup>o</sup> au 22 décembre 1843, il visite dix-neuf établissements de Sainte-Marie à Sainte-Rose<sup>1191</sup> ; du 2 février au 28 juin 1844, il parcourt la côte sous le vent (Saint-Paul, Saint-Leu, Saint-Louis), puis retourne dans l'Est du 26 novembre au 8 décembre de la même année et reprend la route de l'Ouest et du Sud dès le 25 janvier 1845. Dans certains cas il s'installe, comme à l'usine du Gol chez Chabrier à Saint-Louis pour neuf mois en 1845.

---

<sup>1188</sup> ADR 5 J 9, lettre du 23 avril 1835 ; seules sont permises au chimiste les notes manuscrites, qu'il rédigera sa vie durant sur diverses questions, qui le délivrent des soucis de l'édition et lui permettent de gagner du temps.

<sup>1189</sup> ADR 5 J 8 ; rappelons que La Réunion comptait alors encore près de cent quatre-vingts usines.

<sup>1190</sup> ADR 5 J 8, *ibid.*

2) La refonte de la « sucrerie » de Bourbon par Wetzell :

On peut schématiquement ordonner l'œuvre sucrière de Wetzell en deux moments, qui d'ailleurs se prolongent. Dans un premier temps, l'ingénieur privilégie l'approche chimique de la question ; dans un deuxième temps, il s'intéresse davantage à l'approche mécanique. Mais ces deux temps correspondent à l'objectif annoncé en 1830 : il y a donc continuité et cohérence de l'action.

a) Au Chaudron jusqu'en 1834 : l'enjeu chimique :

C'est au Chaudron, qui depuis 1822 appartient à Fréon<sup>1192</sup>, qu'il travaille sur l'aspect chimique de la question. Pour l'essentiel, les progrès avaient jusqu'alors porté à Bourbon sur la partie matérielle de l'usine : il s'agissait de produire dans le moins de temps possible le plus de sucre possible, en économisant main d'œuvre et combustible. Deux innovations surtout avaient permis d'atteindre ce but, croyait-on : la modification des fourneaux par Adrien Pignolet, mais surtout, en 1824, l'invention de la batterie Gimart. Pourtant Wetzell fut d'emblée critique vis-à-vis de cette invention qui avait été largement adoptée : « *Sans connaître M. Gimard [sic], écrit-il dès 1830, je suis peut-être de tous ceux qui ont vu sa batterie celui qui ait le mieux apprécié et le plus souvent répété combien le problème de la continuité y est ingénieusement résolu. Mais je dirai en même temps qu'appliquer la continuité à la concentration du vesou sans que celle-ci ait été précédée d'une défécation avec repos, c'est bâtir sur un mauvais fond* ».

En un mot, le vesou sur lequel on travaille à Bourbon n'est pas assez épuré, décanté : de ce fait, quelque méthode que l'on utilise, les sucres obtenus ne peuvent être que de médiocre qualité. A Bourbon en effet, « *ni filtration, ni décantation, on y défèque comme à l'origine des sucreries* »<sup>1193</sup>. On pratique une défécation tumultueuse avec la chaux en proportion plus ou moins forte (moins toutefois qu'aux Antilles, ce qui laisse dominer l'acidité des vesous, donne un sucre plus beau, mais qui se conserve moins), puis on passe aussitôt à la concentration : « *c'est à ce vice radical, note Wetzell, propagé de Saint-Domingue aux autres colonies françaises que doit être attribué d'abord [...] l'infériorité de*

1191 ADR 5 J 11 : pour l'exemple : Rontaunay, Sicre, Louis de Tourris, Jo Desbassayns, Malavois, Xavier Bellier, Adam, Imhaus, Norbert Deheaulme, Lias et Lacôme, Delisle, Pignolet frères, l'établissement de Beaufond, Chassériau, Mme Lory, Mme Greslan, Mme Lenoir, Lory à Ravine Glissante.

1192 Il l'a racheté à Charles Desbassayns ; Fréon meurt en 1833, mais la sucrerie du Chaudron reste aux mains de ses héritiers jusqu'en 1843, date à laquelle elle passe aux Lory.

1193 ADR 5 J 20, *Feuille hebdomadaire de Bourbon*, 4 décembre 1835.

leurs sucres, relativement à ceux des colonies anglaises et espagnoles »<sup>1194</sup>. Or pour l'ingénieur, il faut avant tout travailler sur des vesous purs : « Je vois le succès d'une exploitation de sucrerie consister dans la manipulation des sirops ; le succès de cette manipulation dépendre de celle du vesou et de l'organisation des purgeries ; le succès de la manipulation du vesou avoir pour pierre fondamentale une bonne défécation ; la défécation n'être jamais bonne et complète que par la décantation, et enfin la fabrication de Bourbon pêcher par la base puisque la généralité de ses établissements ne pratique pas la décantation »<sup>1195</sup>. L'analyse, qui met en lumière la filiation de colonie à colonie, le poids originel du modèle domingois, montre aussi chez Wetzell la volonté de s'affranchir de ce modèle archaïque par intégration de certains progrès de l'industrie betteravière, et révèle la logique globale d'une action qui semblait impossible aux sucriers.

Au Chaudron, Wetzell formule une « théorie chimique » dont Plagne n'avait jeté que les bases aux Antilles, et qui place la question de l'épuration du vesou au centre du procédé de fabrication sucrière. Par une série d'expériences, il définit la composition chimique du vesou, sélectionne les agents chimiques les plus propres à le purifier, et les moins onéreux dans leur utilisation, objectif jamais perdu de vue ; il mesure leur dosage et leur efficacité pour la décantation des vesous ( dont la nature varie en fonction des sols, de l'âge des cannes, du climat, du délai écoulé avant sa manipulation) et dans le long terme ; il cherche à estimer les pertes en sucre lors de la manipulation, à évaluer le temps d'évaporation avant que la chaleur ne décompose le sirop. Il met en place une méthode de purification du vesou qui associe la décantation et la filtration.

Wetzell est en effet l'introducteur des procédés de filtration du vesou dans l'île (ill. 72 b ; 73 a et b ; 74 a et b). Cette filtration, utilisée ordinairement dans l'industrie du sucre de betterave, était absente à Bourbon. Wetzell en fait un chaînon indispensable de la fabrication, bien qu'elle complique cette dernière, qu'elle en allonge la durée, et qu'elle en renchérisse le coût, tous aspects qui heurtent les habitudes des sucriers. Dans un premier temps, Wetzell recommande les filtres Taylor<sup>1196</sup>, qui utilisent des poches en toile, puis les filtres Dumont<sup>1197</sup>,

1194 ADR 5 J 20, *Ibidem*.

1195 *Ibidem*.

1196 Les filtres Taylor, inventés en réalité par Howard, mais utilisés pour la première fois à la raffinerie de sucre de Taylor, sont mis au point entre 1815 et 1824 : ils sont contenus dans une caisse doublée à l'intérieur de cuivre, dans la partie inférieure de laquelle sont opérés des trous en dessous desquels pendent des sacs de toile ; le sirop arrive dans les caisses et passe dans les sacs ; dans un petit espace (vertical), ces filtres assurent une grande surface de filtrage

1197 Les filtres Dumont (1828) sont cylindriques, plus hauts que large ; le double fond est perforé et garni de noir (animal, c'est-à-dire de charbon) en grain ; l'utilisation des deux filtres se justifie car le filtre Dumont n'est

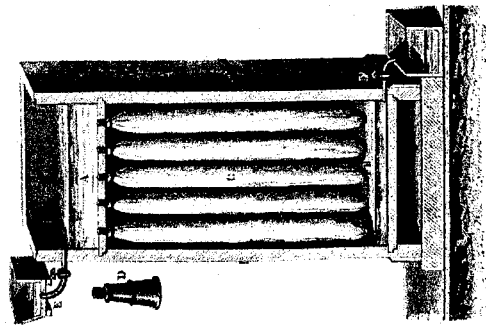
Illustration 72

a) Gimart.

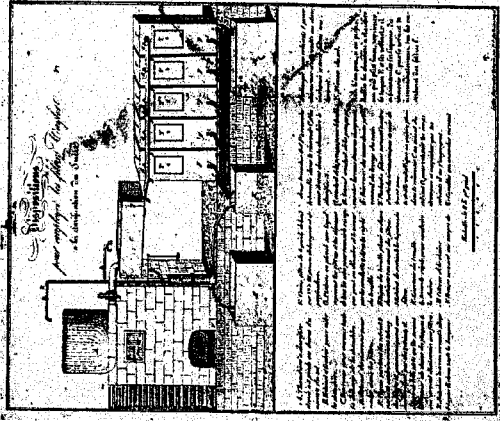


Louis Stanislas Xavier Gimart (Beauvais, 1780 - Bourbon, 1846). Arrivé en 1810, commerçant puis sucrier à Sainte-Suzanne ; inventa en 1824 la première version de ses fameuses batteries.

c) Filtre Taylor.



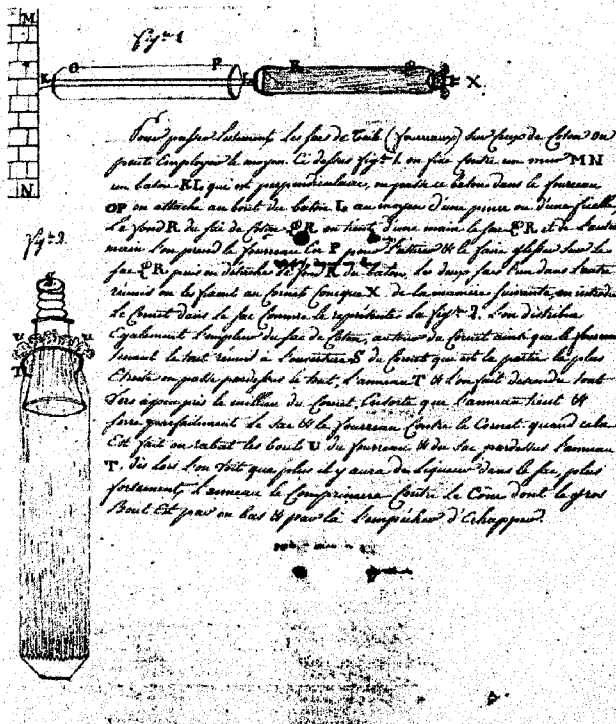
b) Filtre Taylor.



La filtration fut introduite et utilisée systématiquement à Bourbon par Wetzell.

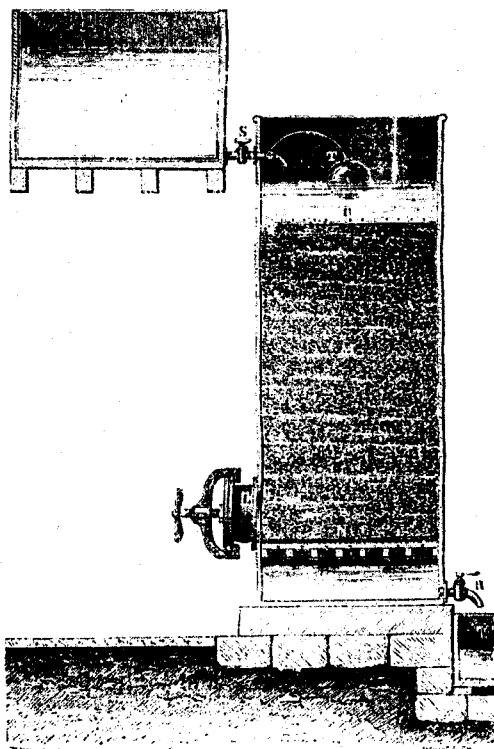


a) Montage d'un filtre Taylor.



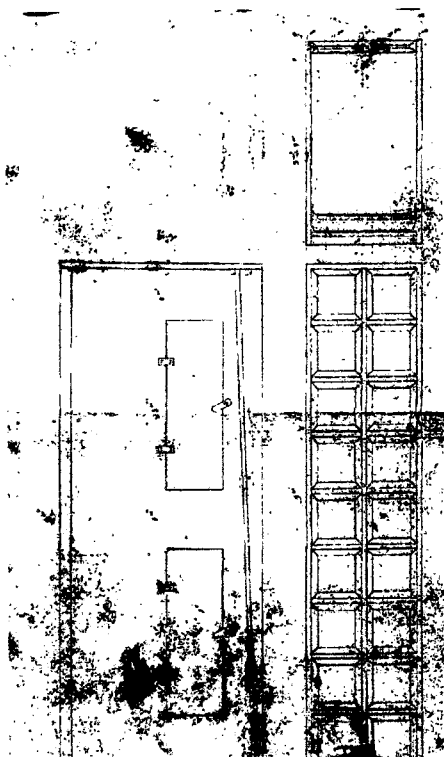
Bricolage imaginé par Wetzell pour changer commodément les sacs des filtres Taylor : il n'y a pas de petites économies de temps !

b) Filtre Dumont.



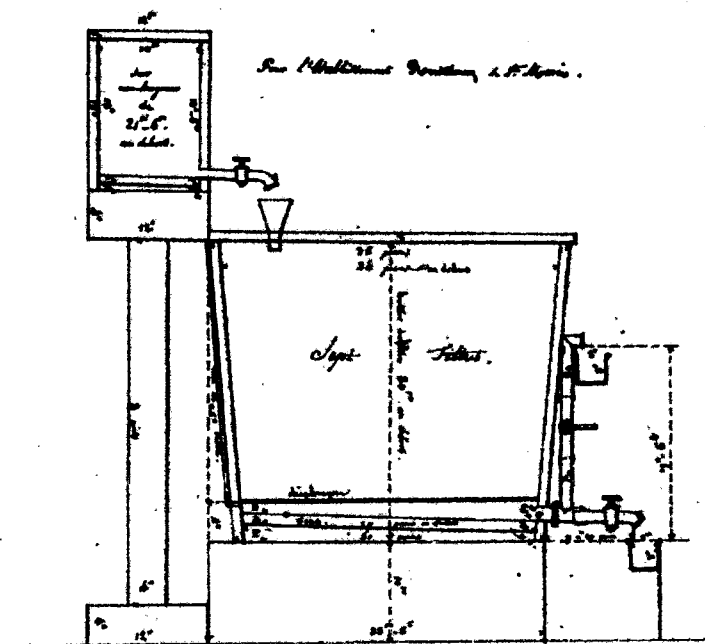
La tour du filtre Dumont.

a) Batterie de filtres Dumont.



Montage local d'une tour et d'une batterie de filtres Dumont à Bourbon. Vue de dessus. Dessin de Wetzell.

b) Montage de filtres chez Rontaunay à Sainte-Marie.



sortes de tours dans lesquelles le vesou passe à travers des couches successives de noir animal (charbon obtenu par la carbonisation des os d'animaux). Ce produit, très coûteux et importé à l'origine, avait la double propriété de filtrer et de blanchir le sucre<sup>1198</sup> ; il présentait cependant l'avantage de pouvoir être « revivifié », ce qui lui redonnait ses qualités originelles et permettait de le réutiliser<sup>1199</sup>. Wetzell incitera plus tard les sucriers à carboniser les os, et mettra au point un four à carboniser les os et à revivifier le noir animal. L'ingénieur propose aussi la combinaison de ces filtres, et invente un système qu'il appelle « filtres paniers », ou « filtres décanteurs à surfaces concentriques », formés de quatre paniers garnis de toile. Enfin il s'oblige à « rattacher toutes les opérations de la nouvelle fabrication à l'emploi d'un seul feu et de la batterie coloniale »<sup>1200</sup>.

Toutes ces expériences qui prennent du temps, mais aux résultats desquelles des sucriers sont invités à assister, substituent la rigueur scientifique aux tâtonnements de l'empirisme ; articulants ces résultats sur le donné colonial réutilisé, Wetzell débouche sur un système qui rénove complètement la sucrerie de canne à Bourbon, et qui ne comprend pas moins de treize procédés qui sont :

- 1 l'emploi d'une presse aux écumes qui permet de les utiliser, alors qu'elles se perdaient jusque là (5 % de sucre en plus) ;
- 2 la défécation des vesous par la chaleur et la chaux<sup>1201</sup>, exactement mesurée<sup>1202</sup> (introduite d'abord dans un caléfacteur<sup>1203</sup>, où la chaleur et une faible dose de chaux séparent albumine et principes gras ; ensuite dans trois bacs à décanter où une nouvelle dose de

---

pas parfait, voir M. S. Hotessier, propriétaire à la Guadeloupe : *Notice sur les améliorations à introduire dans la fabrication du sucre exotique*, Bouchard-Huzard, Paris, 1840, 48 p., p. 34.

<sup>1198</sup> La propriété décolorante du charbon avait été mise en évidence dès 1811 par Figuier.

<sup>1199</sup> La revivification du noir consiste, une fois retiré des filtres, à le laisser fermenter pendant plusieurs jours pour détruire les matières végétales et visqueuses qu'il a retenues. Puis il est lavé à plusieurs reprises avec de la lessive ou une dilution d'acide chlorhydrique. Il est ensuite torréfié dans un « four ». On abandonna la technique qui consistait à chauffer le noir jusqu'au rouge, car il perdait une partie de son pouvoir ; il fallait l'amener au « rouge naissant » en l'agitant. Deux types de four existèrent : le premier était un cylindre de tôle, incliné, garni d'une vis sans fin que le noir parcourait. Arrivé dans la partie inférieure, il était recueilli dans des vases de tôle que l'on couvrait pour éviter le contact avec l'air. Une autre variante de four existait, où étaient disposées des plaques de fonte sur lesquelles on faisait passer les noirs. Il était d'usage d'établir ces fours à proximité du foyer ; 7 000 livres pouvaient ainsi être revivifiées par jour, d'un produit onéreux, importé, et parfois frelaté. Wetzell lui-même fit breveter un modèle de four.

<sup>1200</sup> ADR 5 J 8, *Rapport n°4 sur la fabrication du sucre à l'île Bourbon-4° cahier*.

<sup>1201</sup> La chaux de Bourbon est impure, ne contenant que 60 % de Ca O., pour 90 à 95 % de Ca O. pour une bonne chaux, E. Hugot, *La sucrerie de cannes, opus cit.*, p. 253 ; on trouve d'ailleurs de la chaux aux importations.

<sup>1202</sup> Wetzell imagine une trousse de bocaux témoin, contenant chacun une solution différente de chaux, qu'il fait circuler parmi les sucriers.

<sup>1203</sup> Chaudière où débute la clarification.

chaux précipite le reste d'albumine) ; utilisation de papiers réactifs pour connaître le dosage de chaux adéquat ;

- 3 l'utilisation de deux « grandes » indépendantes pour éviter le « *désordre du transvasement inopportun de vesou* » et mieux réguler les opérations ;
- 4 le refroidissement gradué du sucre, et non brusque, pour obtenir une meilleure granulation (dans les établissements où l'on peut recuire journallement le sirop) ;
- 5 la modification des purgeries anciennes, pour améliorer la purgation et sauver davantage de sirop ;
- 6 l'édification de purgeries équipées de nouvelles formes rectangulaires à claire-voie et de planchers en pente pour recueillir mieux les sirops, recuits en sucres de 2<sup>o</sup> jet (économie de place, de construction, de temps, de matière favorisant le blanchiment) ;
- 7 la cuite de ces sirops dans une grande chaudière à la suite de la grande batterie, ce qui permet de repasser de suite les sirops en chaudière ; mise en place dès 1831, sans exemple dans aucune colonie (économie de main d'œuvre, de matériel, de combustible) ;
- 8 l'utilisation d'une pompe roulante à bascule, voyageant au-dessus des chaudières pour leur transvasement (invention du contremaître de Wetzell, Alexandre Thuret) ;
- 9 l'emploi de chaudières à bascule (utilisées en Europe, pour le sucre de betterave, et dont Wetzell reconnaît n'être pas l'inventeur), mises en rapport avec les chaudières fixes de la batterie coloniale, ce qui permet le sabrage des écumes, et l'utilisation sur le même feu, soit pour la clarification des vesous, soit pour la cuite des sirops (dès 1830) ;
- 10 la filtration du vesou décanté, soit par les filtres Taylor, Dumont (importés par Wetzell), ou les systèmes Wetzell ou Thuret (la filtration, qui met en place des procédés coûteux dont les sucriers ne veulent pas toujours faire la dépense, a survécu à la crise de 1830, et semble acquise en 1835) ;
- 11 la clarification au noir animal fin, ou en grain ; déjà connue en France, mais Wetzell est le premier qui ait fait marcher cette opération de front avec les autres activités dans la continuité, sur le foyer unique de la batterie coloniale et non sur un foyer distinct, batterie mise en rapport avec les filtres par un jeu de pompes ;
- 12 l'utilisation de batteries de six, sept, huit chaudières sur le même foyer, ce qui économise le combustible, en utilisant la chaleur sur une plus grande étendue ;
- 13 le blanchiment du sucre par clairçage, méthode importée par Wetzell, qui nécessite une bonne purgerie.

Ces treize procédés définissent la « batterie coloniale », pour reprendre le vocable de Wetzell, ou la « batterie Wetzell ». La manœuvre de cette batterie est la suivante, telle qu'elle

est décrite pour le Chaudron : lorsque le vesou introduit dans la « grande » (la chaudière à décanter) atteint 55 °, l'homme préposé à ce travail verse la chaux ; à 65 °, l'homme et son vis-à-vis écument, puis le premier ajoute la première moitié du sang ; on écume de plus belle.

A l'aide d'une pompe mobile, on envoie alors le contenu de la « grande » dans le décanteur situé au-dessus de la batterie, entre la « grande » et la « propre » (pendant ce temps, une deuxième charge arrive dans la grande, et ainsi de suite). On vide alors le décanteur, doté de deux robinets superposés dans la « propre » (chaudière évaporatrice), à l'aide du robinet supérieur (le robinet inférieur sert à la vidange du dépôt) ; lorsque la densité dans la « propre » mesurée à l'aréomètre est suffisante (30°) on en pompe le contenu dans la première à clarifier (« flambeau ») : il y reçoit la seconde moitié du sang et la première moitié du charbon (facultatif) ; on écume, puis à l'aide de cuillers de bois on fait passer le contenu du « flambeau » dans la seconde chaudière à clarifier (« sirop trouble ») où l'on répète la manoeuvre du charbon tout en écumant ; on vide alors le contenu de cette chaudière grâce à une pompe dans un réservoir (le charbon s'y dépose en partie) et de là dans la caisse aux filtres Taylor, d'où il passe dans la citerne à « clairce » (à deux compartiments) ces appareils se trouvant dans un appentis ; de là, une pompe renvoie la clairce dans un rafraîchissoir, qui est dans la sucrerie au-dessus de la première chaudière à cuire (« avant cuite » ou « sirop clair ») dans laquelle il est bientôt transvasé : quand la clairce s'est réduite par évaporation, on la verse dans la seconde chaudière à cuire (ou « cuite ») ; lorsqu'au bout d'un quart d'heure la cuite est terminée, on bascule son contenu (90°) dans le chaudron rafraîchissoir.

L'ensemble des opérations, ce qu'on appelle « une cuite » dure (« est tirée en ») trente minutes ; on peut descendre à vingt huit minutes, écrit Wetzell « *en brûlant de la bagasse pure et sèche, mais les noirs ne résistent pas à l'intensité de la vapeur* »<sup>1204</sup>.

Dans le même temps, les écumes des chaudières et les dépôts des différents bacs sont introduits dans des sacs en toile, entassés sous la vis de la presse (procédé 1) et pressés ; « *au Chaudron, la presse et la table préparatoire sont placées de telle sorte que le vesou qui en découle se rend directement dans la grande* »<sup>1205</sup>.

Sans en modifier les principes, Wetzell perfectionna ultérieurement le système du Chaudron ; il y rajouta bientôt une seconde bascule (pour la clarification) puis une troisième bascule (pour la cuite des sirops). La qualité des sucres fut très supérieure à ceux de la batterie Gimart, ainsi que leur quantité ; l'adoption de ce système par de nombreux sucriers le prouve. Outre l'obtention d'un sucre de meilleure qualité et blanc, Wetzell estime que son système

<sup>1204</sup> ADR 5 J 7.

amène un gain de production de 25% à 33%, et ce, pour un surcroît de dépenses de 5675 F, au lieu des 22 230 F (ou 29 507 F. si installé) que coûterait, pour un même résultat, l'achat d'un appareil Derosne à double effet. Wetzell a donc atteint son objectif : améliorer la qualité des sucres au moindre coût possible.

En quoi consiste l'apport de Wetzell ? Il a d'abord importé, adapté (« approprié », comme il dit), quelques procédés utilisés dans la betterave en France. Il a ensuite travaillé sur la purification du vesou, segment de la fabrication sucrière qui lui semblait à juste titre défectueux (en particulier par les procédés 1, 2, 3). Cela a pu se faire en décomposant strictement les étapes de la fabrication : décantation, défécation, clarification, concentration, cuite, purgation. Le temps qu'il accepte de perdre pour améliorer la qualité, il le regagne en partie en facilitant les enchaînements, rapprochant les chaudières, utilisant des chaudières à bascule et des pompes, ainsi qu'en décrivant avec minutie la marche à suivre, de la part du sucrier et des travailleurs (description des gestes techniques) ; la quantité, il l'augmente par le travail des sirops, et celui des écumes, pressées, et dont le jus est recuit. Le sucre obtenu, plus abondant, plus blanc, se conservant mieux, bénéficie d'un prix de vente plus élevé qui garantit les revenus des sucriers.

Cependant, la linéarité des opérations n'est pas bouleversée, et Wetzell, qui privilégie avec astuce l'articulation et l'empilement, tourne le dos au machinisme et à l'automatisme qui court-circuite les enchaînements ; il met en œuvre une technologie simplifiée qui laisse lire en filigrane la faiblesse capitaliste des sucriers. On n'utilise pas plus d'esclaves, car la conjoncture est à la raréfaction de la main d'œuvre, on n'exige pas d'eux des tâches plus complexes car leur qualification, qui est réelle, reste faible. Mais le progrès est si considérable que dès 1835, quarante deux sucreries ont adopté ces procédés<sup>1206</sup>.

Ces procédés, proposés aux sucriers, seront adoptés par un certain nombre d'entre eux (cf. plus bas), en tout ou en partie, et contribueront à améliorer de manière spectaculaire la quantité et la qualité de production du sucre. Ce succès a pourtant un revers : Wetzell est accusé par Derosne d'avoir usurpé son système de clarification par le noir animal<sup>1207</sup>, ce qui n'est pas faux, malgré les arguties de Wetzell. Mais surtout « *ces sucres magnifiques ont entraîné en avril 1833 une modification de la loi avec l'introduction d'une nouvelle classe de*

<sup>1205</sup> ADR 5 J 7.

<sup>1206</sup> ADR 5 J 8, *Tableau des nouveaux procédés mis à disposition par M. Wetzell*, avril 1835.

<sup>1207</sup> ADR 5 J 8, *Fabrication du sucre, 4<sup>e</sup> cahier*. Derosne fit en 1828 connaissance avec Wetzell, qui fut à Bourbon son client et son rival. Wetzell se défend en disant qu'il n'a pas plagié Derosne, car il n'a pas reproduit deux fois le même ensemble : chaque usine équipée l'a été différemment.

*sucre surtaxés dits bruts blancs, obtenus tels sans terrage* »<sup>1208</sup> : à travers la recherche de la blancheur du sucre, Wetzell en réalité raffinait sans le dire, objectif, à vrai dire, que l'on poursuivait aussi dans les autres colonies sucrières françaises. Sous la pression des raffineurs de France, qui s'étaient réservé le monopole du raffinage et du blanchiment, la stratégie qui consistait à raffiner sans dire le nom, pour augmenter le prix, devient caduque. Fabriquer du sucre blanchi ne produirait plus les profits escomptés, d'autant plus que les raffineurs se heurtent à des difficultés d'approvisionnement en coûteux charbon animal : ainsi arrive-t-il que le charbon fourni soit de mauvaise qualité, ou pis, qu'il ait déjà été utilisé pour la clarification du sucre de betterave en France, et frauduleusement vendu comme neuf à Bourbon.

b) A Saint-Gilles les Hauts : l'enjeu mécanique des basses températures :

L'adoption des procédés Wetzell prouve la justesse de ses vues, mais les réticences encore de sucriers montrent leurs difficultés à sortir des vieilles ornières et à penser globalement la sucrerie, bien que la qualité des sucres obtenus soit un argument de poids. Quant à la nouvelle loi sur le blanchiment qui surtaxe ces sucres-là, Wetzell souligne que blanchir n'est qu'une opération secondaire : « *Les sucres blancs obtenus au Chaudron en 1830 ont égaré l'opinion. Ils lui ont montré la blancheur comme l'objet spécial, comme le grand résultat des nouveaux procédés, alors qu'elle ne faisait que constater la puissance de ces procédés* » ; ce qui importe, c'est la qualité des sucres, c'est de filtrer les vesous : « *un sucre a toutes qualités, bonnes ou mauvaises, avant d'être blanchi* »<sup>1209</sup>.

Aussi, sans abandonner cette voie qui fournit un sucre de grande qualité, tant vaut-il chercher à augmenter la quantité produite en diminuant ou supprimant tout résidu, en particulier la mélasse : c'était là le second objectif de Wetzell. La théorie est simple : il suffit de chauffer assez le vesou pour que toute l'eau s'évapore, et que tout ce qui est cristallisable soit cristallisé. La pratique est très aléatoire, car on risque, en chauffant trop, de colorer le sucre (rougir), de caraméliser le sirop, et de perdre la cuite : il faut donc évaporer sans trop chauffer.

Or, les sucriers disposent, depuis quelques années, d'un moyen, accessible depuis peu à Bourbon, pour cuire sans chauffer trop : il s'agit de la cuite « au vide » (cf. infra p. 482

<sup>1208</sup> ADR 5 J 6, lettre à Dejean de la Bâtie, délégué de Bourbon en France, 24 novembre 1841.

<sup>1209</sup> ADR 5 J 20, *Feuille hebdomadaire de Bourbon*, 4 décembre 1833. Wetzell reprend en fait une formulation de Dutronc Lacouture : « *quant à la blancheur, elle ne doit être considérée que comme un accident dont on sera toujours le maître, lorsqu'on sera arrivé à l'extrême pureté pour laquelle on ne doit rien négliger* », Dutronc Lacouture, *opus cit.*, p. 147-148.

sqq.). Mais Wetzell condamne ce procédé, et la cuite au vide lui paraît d'autant moins adaptée qu'il est alors en train de concevoir, dans le droit-fil de son projet, une autre solution au problème exposé plus haut. En 1834, il annonce que par un « *procédé à la fois simple et manufacturier, [il a] recueilli en sucre équivalent à la bonne 4°, sans résidu aucun, toute la matière solide d'un vesou* »<sup>1210</sup> clarifié au noir animal, puis évaporé dans la batterie. Soucieux de ses droits, et pressentant les enjeux futurs, Wetzell espère que son procédé se montrera « *tout à fait distinct de ceux exploités ou proposés partout ailleurs* ».

Le procédé de Wetzell consiste à concentrer un vesou parfaitement épuré en utilisant la basse température, qui évitera la caramélisation. La difficulté réside alors dans l'évaporation complète de l'eau, pour éviter la formation de mélasse. L'ingénieur résout le problème en multipliant les surfaces chauffantes et évaporantes. La mise au point de l'appareil réalisant ce principe prit trois ans, et déboucha sur trois grands types d'appareils.

Cette mise au point est étroitement liée au soutien de la famille Desbassayns, et à l'utilisation de l'établissement de Saint-Gilles les Hauts, appartenant à la vieille madame Desbassayns, intéressée de près à l'amélioration de ses productions. Dès 1834, Wetzell expose son idée à Charles Desbassayns, qui depuis 1822 supervise les établissements de sa mère<sup>1211</sup>. En 1835, un autre frère Desbassayns communique à Wetzell qu'un certain Scheultz aurait fait en 1833 des travaux sur la cuite à basse température, mais sans avoir pris de brevet, ni personne d'autre<sup>1212</sup>. En octobre 1836, Wetzell projette la réalisation d'un « *concréteur* » à basse température ; à la même époque, Charles Desbassayns annonce l'arrivée à Maurice d'un « *cristalliseur-concréteur* » Scheultz, arrivée confirmée par Lory à Wetzell. Ce dernier, d'après le prospectus de l'appareil, entame ses propres calculs ; tout en critiquant l'appareil, très lent, à ses yeux « *plutôt le produit du hasard [sic] que du génie de l'inventeur, car on ne peut obtenir de ce dernier aucune des explications scientifiques que font naître l'emploi du procédé* »<sup>1213</sup>, l'ingénieur possède désormais des bases dont il va tenir compte. En 1837, la vieille madame Desbassayns autorise la réalisation et l'essai du procédé à Saint-Gilles les Hauts.

1210 ADR 5 J 1 : Indicateur Colonial ; 20 août 1836.

1211 ADR 5 J 6, Lettre de Wetzell à Dejean, 24 novembre 1841 ; Wetzell produit un certificat de Charles Desbassayns. La discussion entre lui et Charles Desbassayns avait eu lieu à l'occasion de la rédaction d'un *Mémoire sur les moyens de perfectionnement de l'industrie sucrière à Bourbon*.

1212 ADR 5 J 14, Lettre à Charles Desbassayns, 7 mai 1835.

1213 ADR 5 J 1.



C'est toute une génération d'appareils (ill. 75 b) qui sort des expérimentations de l'ingénieur<sup>1214</sup> (ANNEXE 9 : Les machines de Wetzell). Le plus simple n'est formé que d'une chaudière demi-cylindrique à double fond où le sirop, reçu au point de cuite, est amené à l'état « concret » par l'agitation de râteaux de bois puis de spatules maniés par des ouvriers : ce « degré 0 » de la basse température, qui n'est d'ailleurs que l'application astucieuse de ce principe plutôt qu'une véritable invention fut expérimenté en 1837 chez madame Desbassayns. La véritable innovation se trouve dans les autres « modes » de l'appareil, comme dit Wetzell ; ils associent deux éléments essentiels : la chaudière demi-cylindrique de cuivre, peu profonde, de 1 m. sur 2 m., qui reçoit le vesou, maintenu en principe à la température de 63° ; au-dessus, et dans l'axe longitudinal de la chaudière, un tambour cylindrique garni de baguettes, de rotin à l'origine, est animé d'un lent mouvement de rotation ; le tambour plonge légèrement dans le sirop, et par cette agitation favorise l'évaporation alors que la partie du liquide qui est entraînée retombe en gouttelettes refroidies qui empêchent la température de s'élever au-dessus de 60/63°. Les deux principes sont réunis mécaniquement : basse température et évaporation.

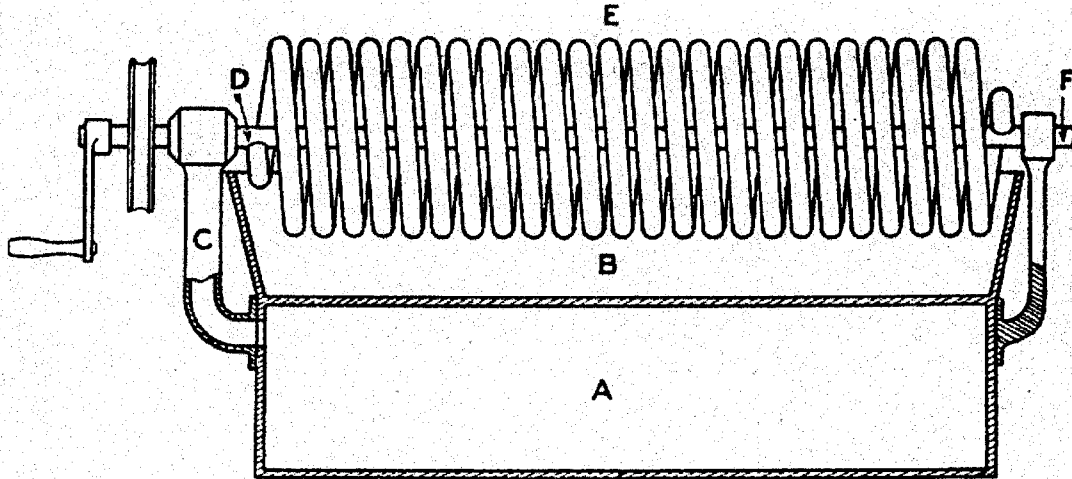
Cet appareil fut décliné. Une première machine de ce type distinguait les surfaces chauffantes (double fond de la chaudière où circulait la vapeur, dans un jeu d'orgues de douze tubes) et évaporantes (cylindre rotateur garni de rotins) : l'appareil, quatre fois plus puissant que l'évaporateur simple, fut aussi expérimenté en 1837 chez madame Desbassayns, puis début 1838 chez son fils Charles à la Rivière des Pluies, et à Sainte-Suzanne chez Rontaunay et Malavois. La seconde machine confondait surfaces chauffantes et évaporantes : la cuvette, dépourvue de double fond était à bascule ; un tambour garni ou non d'onglets et chauffé lui-même intérieurement par la vapeur, entraînait une mince couche de sirop ; le tambour pouvait être remplacé par un rotateur à tubes -dit « à lanterne »- où circulait la vapeur chauffante. Cet appareil, construit en février-mars 1839 par les ateliers Lory et Pitel à Saint-Denis, fut essayé en mars 1839 chez Joseph Lory, à Bellevue<sup>1215</sup>. Pour ces deux derniers types d'appareils, le rotateur pouvait être mû manuellement (manivelle), ou entraîné par la machine à vapeur, grâce à un jeu de poulies et de courroies<sup>1216</sup>.

<sup>1214</sup> Selon Noel Deerr, le rotateur de Wetzell n'aurait été que l'adaptation locale, et réussie, d'une machine semblable inventée en 1827 par l'Anglais Cleland (« Cleland coil evaporator »). Nos recherches ne nous ont pas permis d'établir une filiation effective entre ces deux appareils ; Noel Deerr, *The history of sugar, opus cit.*, p. 558 (ill. 75 a et b).

<sup>1215</sup> Les frères Lory étaient six, sucriers associés ; l'un d'eux, Adolphe, possédait l'atelier de mécanique cité. Les frères Lory achetèrent l'usine du Chaudron à la fille Fréon, épouse Sicre, en 1843.

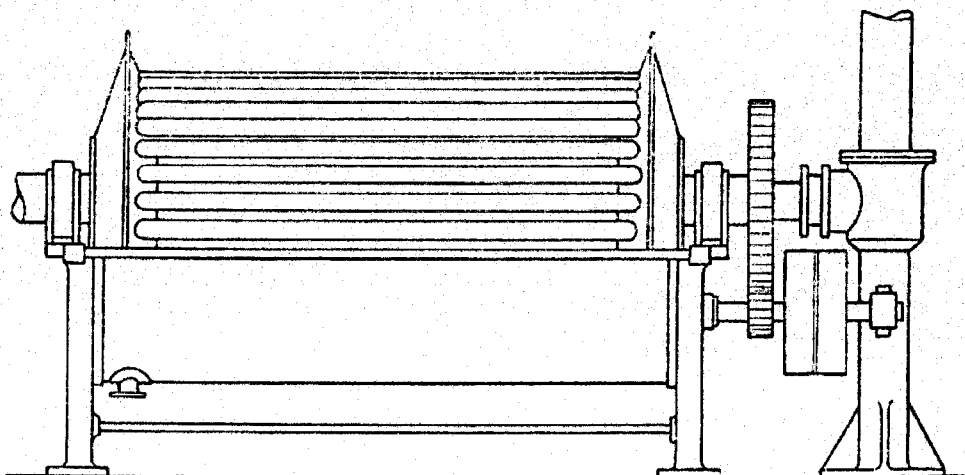
<sup>1216</sup> Cf. Annexe 8 : Les machines de Wetzell.

a) L'évaporateur Cleland - 1827.



D'après Noël Deerr, il existerait une filiation entre la machine de Cleland et celle de Wetzell ; le point est discutable.

b) L'évaporateur Wetzell.



Wetzell proposa aussi deux innovations pour le chauffage des basses températures : soit la chaleur provenait de la vapeur de décharge -jusque-là perdue- de la machine du moulin. Dans ce cas, Wetzell proposait une adaptation pour utiliser la vapeur détendue ou la vapeur comprimée ( système essayé en novembre 1838 chez Rontaunay et Malavois)<sup>1217</sup>. Soit la chaleur était fournie par la vapeur du vesou dégagée lors des précédentes opérations, recueillie en fermant la batterie sur une étendue suffisante, et guidée dans le double fond ou le cylindre de chauffe (système expérimenté chez madame Desbassayns en 1837).

Dans ce cas, Wetzell utilisait une batterie de son invention qui reproduisait, il faut le dire, la batterie Gimart, qu'il avait critiquée, mais qui sortait de l'oubli. En 1833, en effet, suite aux progrès amenés dans l'épuration du vesou par les dispositions de Wetzell, on s'était remis à utiliser la batterie Gimart, non plus pour déféquer ni pour décanter, mais uniquement pour cuire. On supprima alors le bac défécateur de la Gimart<sup>1218</sup>, l'appareil fut réduit à 7 chaudières, et même à 6 ; de nombreux sucriers préféraient ce nombre, car il y avait moins de jus engagé dans l'appareil, qui, moins long, chauffait mieux en faisant pratiquement autant de travail<sup>1219</sup>.

Avec les rotateurs, la Gimart reçut le vesou parfaitement déféqué, décanté et filtré au préalable selon les principes de Wetzell, pour l'évaporer et le concentrer partiellement à 25 ou 30 ° de l'aréomètre. A ce moment, le vesou devenu sirop était envoyé, par une sorte de soupape, dans les Wetzell qui le cuisaient (sans aucun frais de combustible, grâce à la vapeur recueillie au-dessus de la Gimart close) à une température comprise entre 60 ° et 63 °.

Le 7 septembre 1839, l'ingénieur demanda brevet pour ces machines appelées désormais basses-températures, rotateurs, rotateurs-évaporateurs, chaudières Wetzell ou tout simplement « Wetzell ». Elles sont un parfait exemple de cette technologie robuste, simplifiée, et bon marché que l'ingénieur souhaitait pour l'île et les colonies en général : « *au lieu d'exiger des établissements gigantesques à l'alimentation desquels le sol accidenté de*

1217 ADR 9 M 11 : Fonds des brevets ; en même temps Wetzell a conçu un four à carboniser les os et revivifier le noir animal sous forme de vases cylindriques que l'on peut enfourner ou défourner à flamme courante ; ces cylindres tournent, ce qui permet une carbonisation égale ; expérimenté en 1837.

1218 M. Malavois, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion, opus cit.*, p. 59.

1219 Leonard Wray indique en 1848 que la Gimart est employée à Bourbon, à Maurice, dans la province de Wellesley, Leonard Wray, *Manuel pratique du planteur de canne à sucre (exposé complet de la culture de la canne à sucre et de la fabrication du sucre de canne selon les procédés les plus récents et les plus perfectionnés)*, avril 1848, Paris, Dusacq, Librairie agricole de la maison rustique, trad. Ysabeau, 1853, 624 p., p. 419 ; perfectionnée en 1857 (*Revue Coloniale*, 1857-6, 2<sup>e</sup> série, t. 17, p. 311-312), Vinson précise en 1858 que c'est le seul système employé à Bourbon ; Ed. Dubuisson, vice-président de la Chambre d'agriculture et sucrier à Saint-Leu reconnaît en 1889 (texte repris en 1894) que l'on utilise encore pour cuire des batteries Gimart ou Wetzell, Ed. Dubuisson, « L'île de la Réunion en 1889 ; les progrès dans l'usine » *Bulletin de la Chambre d'Agriculture*, 1889, ADR Bib 36 ou 1328.

*Bourbon ne semble se prêter qu'accidentellement, elles se plient à toute échelle d'exploitation* »<sup>1220</sup> ; la chaudière Wetzell, qui ne consomme pas de combustible, n'emploie qu'un homme ; « *l'appareil de Wetzell est excellent, écrit Leonard Wray, aussi simple que commode, pour concentrer le sirop qui sort des lignes de chaudières* »<sup>1221</sup> ; « *l'inventeur de ces chaudières, précise Malavois, attachait un grand prix à la simplicité de la construction, à la facilité de conduite de ses appareils et à ce qu'ils ne soient exposés à aucun accident dangereux* »<sup>1222</sup>. Ces appareils connurent une longévité certaine : en 1869, soit trente ans plus tard, J. de Cordemoy affirme que rendent encore de très grands services, surtout dans les établissements où l'eau est rare, ces appareils qui ont marqué l'atmosphère réunionnaise : « *et l'on reconnaît de loin, surtout le soir, le voisinage de ces usines par l'odeur pénétrante et embaumée que dégage la cuite* »<sup>1223</sup>.

Mais au moment de leur invention, le succès fut indéniable. En 1841, trente-quatre établissements utilisaient déjà les procédés Wetzell, dont vingt et un la cuite à basse température, complète ou incomplète, c'est-à-dire 27,2 % des cent vingt usines de la colonie, mais 39 % du sucre produit cette année-là (12 000 t. sur 30 606 t.). Ces établissements sont situés en majorité sur la côte sous le vent, de Saint-Paul à Saint-Joseph, mais surtout à Saint-Pierre : désormais le centre de gravité sucrier de l'île s'est déplacé du Nord-Est vers le Sud-Ouest. Ce succès se confirme, car en 1858, Imhaus souligne que le système Wetzell associé à la batterie Gimart améliorée est employé par la très grande majorité des sucriers importants (cinquante deux usiniers sur les soixante deux présents à l'Exposition de 1858, soit 84 %).

1220 ADR 5 J 6 : lettre à Dejean de la Batie, citée.

1221 Leonard Wray, *opus cit.*, p. 443.

1222 M. Malavois, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion, opus cit.*, p. 69.

1223 ADR 2 PER 407, *Bulletin d'agriculture. Rapport présenté sur le perfectionnement de l'industrie sucrière*. Moment de la technologie sucrière à Bourbon, ces rotateurs bénéficièrent de l'imperfection des chaudières au vide et de la conjoncture économique favorable : de 1850 à 1863, La Réunion connut une réussite sucrière remarquable qui permit aux petits et moyens sucriers de prospérer ; ces sucriers-là furent les clients de Wetzell. L'inversion de la conjoncture après 1863 imposa un effort de modernisation et d'investissement que ne purent supporter que les plus aisés des usiniers, lesquels se tournèrent désormais vers un outillage plus performant mais plus onéreux. Quelques mois après la mort de Wetzell, Imhaus (ADR B 989, *Notice sur les principales productions naturelles et fabriquées de cette île*) ne trouve plus qu'un avantage aux rotateurs : leur économie de combustible et d'installation. Quant à la supériorité de leur sucre, elle est abolie par les progrès des chaudières à vide qui utilisent l'injection. Imhaus affirme d'ailleurs que des aménagements dans la construction des usines et l'utilisation de la bagasse pourraient permettre de se passer des Wetzell. Quelques années encore, et en 1869 Joseph de Mazérieux (ADR 2 PER 407-1869, *Note sur l'industrie sucrière*) condamnera les chaudières Wetzell. L'hommage qu'il leur rend ne saurait cacher « *qu'elles laissent encore beaucoup à désirer* » : la façon dont elles reçoivent la vapeur fait qu'elles chauffent irrégulièrement ; comme elles sont montées en ligne, les premières ont tendance à caraméliser et les suivantes ne chauffent pas assez ; enfin le contact maintenu avec l'air amène toujours la production de glucose qui peut rendre le sucre gluant. La crise qui impose une recherche effrénée de productivité modifie les logiques : la survie de l'industrie sucrière passe désormais par la concentration que rejetait Wetzell, et dont Mazérieux, comme Cordemoy, sont des partisans déterminés.

Ce succès fut toutefois difficile à obtenir. En premier lieu parce que Wetzell trouva devant lui l'obstacle de la chaudière au vide, que malgré ses objurgations certains sucriers importèrent, à commencer par Sicre et Vincent, clients de la maison Derosne et Cail. Mais conformément aux prévisions de l'ingénieur, ces machines fragiles s'avèrent peu performantes car on y retirait du vesou moins de sucre qu'avec une « Wetzell »<sup>1224</sup> ; manquaient aussi les techniciens capables de monter, d'agencer dans l'espace de l'usine et la ligne de fabrication, d'entretenir de telles machines. Wetzell tira d'ailleurs parfois profit de cette situation, comme en 1846 au Gol, où il fut sollicité pour essayer de tirer parti d'une « usine »<sup>1225</sup> commandée mal à propos et qui rouillait au bord de la mer : « *Il établira au moyen d'une analyse mécanique et industrielle un examen comparé entre ces éléments et ceux de l'usine actuelle du Gol [...] proposera des solutions pour utiliser soit l'usine Derosne, soit l'actuelle* »<sup>1226</sup>. C'est donc à l'ingénieur qu'on fait encore appel, ce qui renforce sa position d'expert.

Le second obstacle vint de certaines malfaçons dans la réalisation ou le montage que connurent les premières basses températures. Wetzell, qui ne veut encourir aucun reproche, multiplie les déplacements. En 1840, chez Paul de Richemont (Sainte-Rose) qui prétend avoir été déçu par les rotateurs, où Wetzell s'aperçoit d'erreurs de montage ; chez Chassériau (Sainte-Rose), où la sortie de vapeur est trop étroite ; chez de Tourris (Sainte-Marie), où la température est trop basse ; chez Malavois (Sainte-Marie), où la rotation est trop lente, etc. L'enjeu est d'importance, car Wetzell a pris brevet et exige sur toute livraison une rétribution qui varie entre cent et six cents livres : les machines rapportèrent, car selon Dejean, Wetzell quintupla sa fortune, et l'ingénieur peu avant sa mort l'estimait dans son testament à plus de trois cent mille francs. Toutefois un certain nombre d'acquéreurs se firent tirer l'oreille, et la correspondance de Wetzell est émaillée de lettres de rappel courroucées.

La vigilance de l'ingénieur dut être d'autant plus grande qu'il eut affaire à des contrefacteurs, et c'est là le troisième obstacle qui freina le succès. Dès 1838, Wetzell apprend que le sucrier Retout à la Possession « *a mis en place une basse température et prétend avoir eu le premier l'idée de chauffer par la vapeur de décharge de la machine du moulin* »<sup>1227</sup> : en

<sup>1224</sup> On y cuisait alors à grande eau, ce qui obligeait à recuire plusieurs fois les sirops et altérait le produit. Dans les années 1850, on abandonna la cuite à grande eau pour les injections ; désormais les chaudières au vide prévalurent sur les Wetzell pour la qualité du sucre, mais non pour le coût. Certains ateliers de l'île, comme l'atelier Lory et Pitel, fabriquaient des chaudières au vide.

<sup>1225</sup> Le mot usine est ici usité dans une acception ancienne : ensemble d'appareils ou de machines.

<sup>1226</sup> ADR 5 J 15, Protocole d'accord entre Wetzell et Théodore Deshayes, directeur de la société Chabrier et Deshayes, 1 août 1846.

<sup>1227</sup> ADR 5 J 2, lettre au gouverneur, 11 août 1839.

réalité Retout qui avait visité l'usine Rontaunay et Malavois équipée de rotateurs avait simplement remplacé l'agitateur rotatif par un agitateur alternatif. Après une longue polémique, on rendit justice à Wetzell. En 1844, il prévient Vergoz contre deux simples ouvriers non agréés qui prétendent monter à bas prix des Wetzell ; en 1846 il polémiqua dans la presse avec Bérard dont il dénonce la contrefaçon (ill. 76 a et b), et qui lui retourne l'accusation : n'a-t-il pas imité l'appareil Scheultz ?

Enfin, soulignons que le succès des « Wetzell » dépassa largement le cadre de la colonie<sup>1228</sup>.

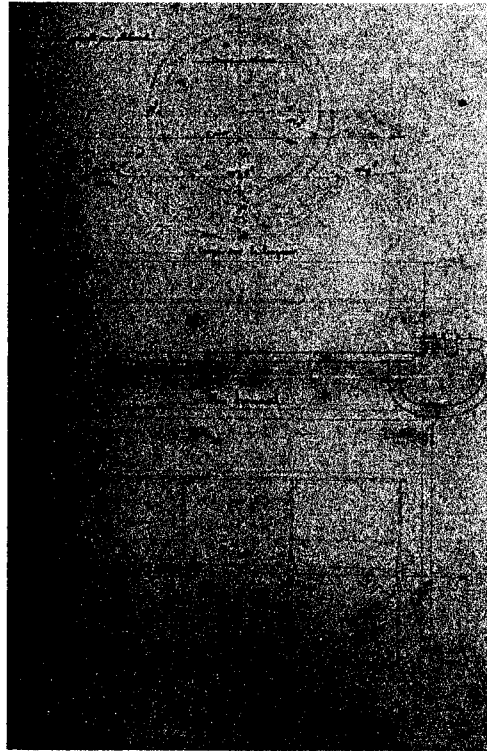
Si l'on fait le bilan scientifique de l'œuvre de Wetzell, on remarquera qu'il a abordé la fabrication du sucre essentiellement avec ses capacités de chimiste, sous l'angle du chimiste. On peut même dire que ses rotateurs ne visent qu'à pallier les carences dans la chimie du sucre. Si les résultats sont probants, il faut souligner que Wetzell a, par ses choix, réduit la fabrication du sucre à une activité principalement chimique, et qu'il a en quelque sorte disqualifié la dimension mécanique, ou physique, de cette branche. D'où un déficit de machines, une stérilisation de la réflexion dans ce domaine. La voie ouverte à sa façon par Gimart n'a pas été suivie, pire, toutes les initiatives mécaniques ont été présentées et traitées par Wetzell, chimiste lui-même, comme un pis-aller, une carence dans l'analyse chimique. Celle-ci pourtant, compte tenu de l'outillage conceptuel de l'époque, avait ses limites, et ce manque d'adaptation mécanique jette inexorablement les sucriers audacieux, comme Vincent, dans les bras des fabricants métropolitains, précisément ce qu'avait voulu éviter Wetzell.

### 3) L'industrialisation selon Wetzell :

A travers les questions de la technique et du travail, Wetzell vécut aussi deux profondes transitions locales qui entretiennent entre elles des liens de nécessité : celle de

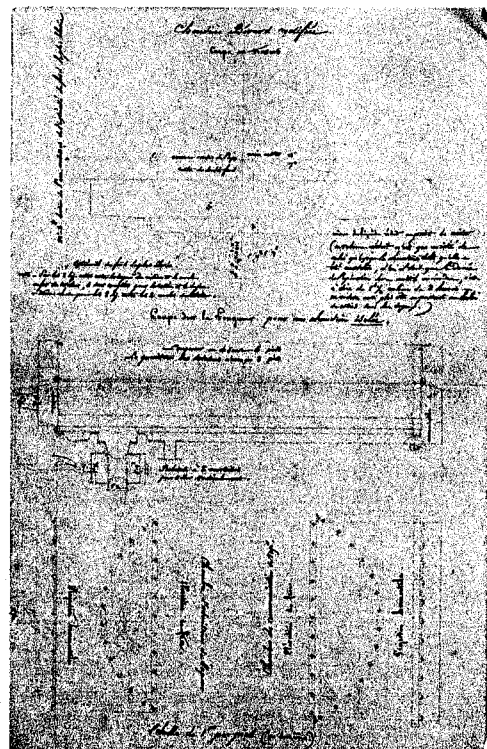
<sup>1228</sup> C'est à Maurice, sur l'insistance de Washington Terrasson, son ancien condisciple à Polytechnique, que Wetzell commença à commercialiser ses rotateurs. Après l'échec d'une association avec Terrasson, dû à la routine des sucriers mauriciens, Wetzell se tourna en 1843 vers Hugnin, mais se heurta encore à des difficultés. Cependant, des « Wetzell » étaient installées à Madagascar chez de Lastelle et Rontaunay, à Mayotte, récemment colonisée, chez Ciret, aux Antilles, au Brésil avec Hamelin, à Pulo-Pinang, province de Wellesley avec les frères Grangier (ADR 5 J 16 ; 5 J 3 ; 5 J 17). En 1848, Léonard Wray s'attarde longuement sur les « Wetzels » : « Cette espèce d'appareil a été introduit (!) il y a quelques années à l'île Bourbon, d'où il est passé à l'île Maurice, dont les planteurs l'ont adopté, puis enfin dans la province de Wellesley [presqu'île de Malacca, Straits Settlements] où il est généralement en usage. On le nomme cuve de Wetzal ou appareil de concentration, du nom de M. Wetzal qui le premier en a propagé l'emploi à l'île Bourbon...L'appareil de Wetzal est excellent, aussi simple que commode, pour concentrer le sirop que sort des lignes de chaudières...L'appareil de concentration a été introduit dans la province de Wellesley au commencement de 1845 par M. Donadieu qui en avait reçu les dessins de Bourbon [ce dernier aurait en réalité copié les plans de Wetzell (ADR 5 J 22)], où j'ai entendu dire que l'appareil avait été inventé par un chimiste français, M. Wetzal ; il était alors en usage dans cette île depuis un an ou deux », Léonard Wray, *Manuel pratique ...opus cit.*, pp. 419, 443 ; selon Noël Deerr, les Wetzell furent utilisées à Maurice jusqu'en 1902, à l'usine Argy, Noël Deerr, *The history of sugar, opus cit.*, p. 558.

a) Un exemple de contrefaçon des rotateurs.



Chaudière exécutée par Bérard.

b) Wetzell : la chaudière Bérard.



Chaudière Bérard rectifiée.

l'industrialisation et celle de l'abolition de l'esclavage ; l'œuvre de l'ingénieur eut, sciemment ou non, une incidence sur ces deux transitions.

a) L'organisateur :

Il est remarquable de noter que l'arrivée de Wetzell à Bourbon prend place dans un mouvement visible à partir des années 1820 pour l'ensemble de l'industrie française, l'arrivée, au cœur des entreprises industrielles, des ingénieurs. Ces ingénieurs, encore peu nombreux, mais dotés d'une formation hautement qualifiée, sont issus des trois filières d'excellence que sont l'Ecole des ponts et chaussées (1747), l'Ecole des mines (1783), et l'Ecole polytechnique (1794). Ces ingénieurs sont recrutés par l'industrie minière (27 %), l'industrie chimique (22 %) et les compagnies de chemin de fer (18 %) <sup>1229</sup>, le reste se partageant entre les raffineries de sucre, les verreries et les papeteries. Dans ces branches et dans ces entreprises, les polytechniciens, pour nous en tenir à eux, ont eu davantage à rationaliser la production qu'à innover : il s'agissait d'organiser des processus peu cohérents, de mettre en place des principes de gestion, tâches qui les accaparent. Dans de rares cas (Guimet et le « bleu outremer », Martin et le four du même nom), se réalise « *une adéquation parfaite du savoir technique et de la responsabilité industrielle* » <sup>1230</sup>.

Wetzell a eu cette double charge à Bourbon, mais avec une originalité : c'est toute l'industrie sucrière de l'île qu'il a eu à cœur de rationaliser et de moderniser : il a en quelque sorte conçu l'industrie sucrière de Bourbon comme une entreprise unique, qui requérait son attention et ses compétences. C'est pourquoi on le voit soucieux de diffuser les améliorations et innovations, et il faut dire que son attitude est encouragée par une sorte de « nationalisme » industriel ou économique local qui fait envisager le développement industriel de l'île comme une garantie de sa survie, et de son identité. Faire de Bourbon une île sucrière, c'est s'affirmer face aux autres colonies à sucre, et face à la métropole betteravière. Jusqu'en 1838, le recours aux transferts de technologie reste assez limité.

b) Le productiviste :

La volonté de produire, plus et mieux, sous-tend la conception de l'industrialisation chez Wetzell. L'ingénieur vint à Bourbon pour y réformer l'industrialisation, objectif atteint : cette foi en l'industrie révèle l'industrialisme de l'ingénieur. Et la démarche de Wetzell : l'emploi systématique des chiffres et des calculs, arithmétique ou algébrique, pour démontrer et donner

<sup>1229</sup> Denis Woronoff, *Histoire de l'industrie en France...*, opus cit., p. 242.



une rigueur scientifique à la moindre de ses propositions ; la présence constante du fabricant souhaitée ; la division du travail, allant parfois, comme chez Adam Smith, jusqu'à la parcellisation ; la hantise des temps morts et la répétition des mouvements simples ; l'usage de machines, enfin, apparentent clairement Wetzell aux productivistes, dont Claude-Lucien Bergery<sup>1231</sup> est un exemple accompli<sup>1232</sup>. Bergery, mathématicien, élève comme Wetzell de l'école Polytechnique, fait partie de ces polytechniciens et pédagogues, influencés par J-B Say, mais surtout par Charles Dupin, qui s'attachent à faire l'éducation industrielle de la France. Cette volonté de rendre cohérente l'industrie sucrière de Bourbon, ce désir d'informer et d'éduquer les sucriers sur les enjeux et les réalisations industrielles que Wetzell manifeste en permanence, sont la marque du productivisme de l'ingénieur : il y a donc transposition des méthodes, mais aussi de l'idéologie dominante dans le domaine industriel « en temps réel », serions-nous tenté de dire, à Bourbon. La colonie est traversée par les mêmes courants que la métropole, réduisant ainsi les écarts entre les deux espaces.

c) Le promoteur d'une industrie autocentrée :

Mais au-delà des applications technologiques diffusées avec acharnement, les choix de Wetzell instaurent une industrialisation qu'on peut qualifier dans un premier temps de « bourbonnaise » ou « réunionnaise » : cette industrialisation repose sur deux principes directeurs qu'il suivit avec opiniâtreté.

Le premier, et parce qu'il arrive dans un contexte de difficulté et de crise, est de rechercher l'économie. Wetzell met en place une théorie de l'investissement : il faut limiter la dépense (ce que les sucriers semblaient avoir du mal à comprendre), car toute dépense n'est pas source de progrès. Il faut donc tenir compte de l'existant, faire fonds sur les ressources locales, s'adapter aux contraintes coloniales : on est là aux antipodes de l'attitude de Plagne. Le second principe découle du premier, c'est la nécessité de l'analyse rationnelle et scientifique de la situation ponctuelle : partir de l'usine et de ses contraintes, et non de la machine et de ses illusions (selon Wetzell).

Ces principes eurent de profondes incidences techniques. Ils donnèrent naissance à une technologie originale et relativement simplifiée pour être peu onéreuse. Les appareils devaient

---

1230 *Ibidem*, p. 243.

1231 Claude-Lucien Bergery, *L'économie industrielle ou science de l'industrie, économie industrielle de l'ouvrier et du fabricant*, 3 volumes, Mme Thiel, Metz, 1829-1831. On rapprochera Bergery des thèses de Dunoyer, *L'industrie et la morale considérées dans leurs rapports avec la liberté* (1825), *Nouveau traité économique et social* (1830), *La liberté du travail* (1843).

en effet présenter une garantie de solidité et de simplicité. Dans le droit-fil de cette logique, Wetzell choisit de faire réaliser les appareils nécessaires dans l'île, et d'en importer le moins possible. Il revendiqua souvent cette démarche, comme en 1834 : « *De tous les appareils relatifs à l'emploi de nouveaux procédés, ceux qui n'ont pas été confectionnés chez les habitants l'ont été dans les ateliers de la colonie* »<sup>1233</sup>, et en 1843 : « *En ce qui concerne la cuivrierie, la fonderie, l'entretien des machines, les hommes d'exécution ne sont pas tellement communs dans notre île, que l'ingénieur ne soit pas naturellement porté à saisir l'occasion d'occuper ceux qui se montrent intelligents, laborieux et capables : telle a toujours été ma disposition. Mais s'il est juste que le mécanicien, le chaudronnier, le fondeur, l'ajusteur vivent de leur état, il ne l'est pas moins sans doute que l'ingénieur qui fait naître pour eux les causes de travail vive du sien* »<sup>1234</sup>. C'est donc tout un système industriel local que Wetzell souhaitait promouvoir, du concepteur aux exécutants : l'ingénieur jeta les bases de ce que l'on peut appeler une industrialisation autocentrée, et d'une coopération régionale, voire « Sud-Sud ».

Il y eut certes des raisons objectives à son attitude : la compréhension que l'éloignement rendait problématique la maintenance d'un outillage exogène pas encore au point, dont le coût obérerait d'ailleurs la trésorerie fragile des sucreries qu'il fallait maintenir, sauf à opérer, comme dans les années 1830 en Guadeloupe, une concentration des usines - on disait alors « centralisation » -, que Wetzell combattait car elle contredisait précisément sa mission, mais aussi parce que le compartimentage du relief de Bourbon, laniéré par des ravines, et mal corrigé par la déficience des infrastructures de communication, la rendait problématique. La fourniture d'appareils simples et bon marché pouvait faire survivre ces moyens sucriers, en légitimant d'ailleurs le rôle et l'autorité de l'ingénieur.

Mais il y a aussi un sens politique à sa démarche : tout en prenant acte des contraintes externes du capitalisme commercial, en particulier de la concurrence du sucre de betterave et du « pacte colonial » obligeant à la recherche d'une plus grande productivité, Wetzell voulut sortir du schéma de dépendance technique qui assujettissait l'industrie de Bourbon au machinisme européen. Il proposa un machinisme indigène, adapté aux conditions locales, mais aussi coloniales, et exportable dans la zone<sup>1235</sup>. Certes ce choix permit aux sucriers locaux, en particulier aux usiniers sans grande capacité d'investissement, à la tête de petites

---

<sup>1232</sup> Michèle Perrot, « Travailler et produire : Claude-Lucien Bergery et les débuts du management en France », *Mélanges d'histoire sociale offerts à Jean Maitron*, Les Editions Sociales, Paris, 1976, 286 p., pp. 177-191.

<sup>1233</sup> ADR 5 J 20, *Feuille Hebdomadaire de Bourbon*, 1<sup>o</sup> janvier 1834.

<sup>1234</sup> ADR 5 J 3, réponse aux frères Grangier, janvier 1843

unités, de survivre, en échappant pour un temps à la concentration : et au fond, c'est le mandat qu'il avait implicitement reçu des Desbassayns et de la colonie. Mais ne faut-il pas voir plus loin, et supposer que Wetzell, par les cercles francs-maçons auxquels il appartenait, fut proche des Francs-Créoles, théoriciens alors d'une sorte d'autonomie locale, et que ses positions industrielles, affirmant une relative autonomie technique capable même de rayonner dans un ensemble régional, étaient comme un écho des propositions politiques de Laserve<sup>1236</sup> ?

d) La question de la main d'œuvre :

Si l'on ne savait que Bourbon connaissait alors l'esclavage, il serait difficile de l'inférer des écrits de Wetzell, tant y sont rares en effet les références à ce système. Les quelques allusions rencontrées sont très neutres : le mot esclave n'est presque jamais employé, Wetzell préférant souvent même au vocable « noir » qui désigne traditionnellement les esclaves, les mots de travailleurs, d'ouvriers. Les jugements portés sur les esclaves ne sont pas entachés de racisme, ni même de mépris ; quant à la nonchalance qu'il souligne parfois, forme de résistance passive, et qui choque plus l'homme du Nord industriel que le blanc, il la met souvent en rapport avec la dureté des conditions de travail dans l'usine dont il est conscient, sa durée, mais surtout la vapeur omniprésente et la chaleur. Aussi trouve-t-on d'autres

---

<sup>1235</sup> Voir note 1219.

<sup>1236</sup> Les relations entre Wetzell et les Francs-Créoles, absolus contemporains, ne sont jamais explicitées. Il est possible qu'à l'origine, Wetzell ait pu paraître, malgré son appartenance maçonnique, qui en faisait un « confrère » des Francs-Créoles, tous Francs-maçons, l'homme des Desbassayns. Fut-il l'objet d'abord de la haine des Francs-Créoles, car au moment où il débarquait à La Réunion, se produisaient les difficultés financières de la Caisse d'Escompte et de Prêts, suivie de l'agitation franc-créole, dirigée contre le « clan » Desbassayns ? Il fut bientôt attaqué au Conseil Général puis Colonial, et à cette époque, les Francs-Créoles haïssaient ces « aristocrates », les accusant à la fois de tirer profit de la Caisse, et d'être coupables, par l'abandon qu'en avait fait de Villèle à son beau-frère Philippe Desbassayns, d'une mainmise sur l'administration des Colonies et de Bourbon en particulier : le député aurait élaboré « *un système gouvernemental où il impose des hommes à sa dévotion [comprendre : Achille Bédier, Ordonnateur] dans toutes les branches du service, où sa volonté pénètre dans tous les détails et brise toute résistance* » (Louis Brunet, *Histoire de l'Association générale des Francs-Créoles de l'île Bourbon*, Saint-Denis, Drouhet, 1884-1885, p. 8). Wetzell put être englobé dans cette haine du clan Desbassayns. Toutefois les « positions sucrières » des Francs-Créoles, si elles existèrent comme telles, semblent difficiles à cerner. Le *Salazien* (leur journal) qui s'intéresse à deux reprises aux questions sucrières, se contente de critiquer la taxation, rejoignant en cela Wetzell et les autres sucriers. D'autre part, le choix de l'ingénieur de rejeter la concentration était favorable aux Francs-Créoles ; enfin, Wetzell fut défendu au Conseil colonial par Pajot et surtout Malavois, élus francs-créoles ; par ailleurs, les choix technologiques de l'ingénieur purent montrer une certaine proximité avec les options des francs-créoles. Et d'ailleurs l'attaque au Conseil avait-elle été menée avec maladresse par les nouveaux élus qui voulaient rompre avec les pratiques du clan Desbassayns, ou par les gros sucriers qui souhaitaient la concentration ? Il demeure que l'hostilité dont la famille Desbassayns fit l'objet, comme aussi l'affaiblissement ultérieur de son influence, peuvent expliquer le rejet de ceux qui pouvaient passer pour ses partisans, et l'oubli progressif dans lequel tomba le chimiste.

notations, tout aussi rares, qui montrent le souci qu'il eut de n'aggraver point ces conditions<sup>1237</sup>.

Doit-on en conclure que ce silence excluait la remise en cause de l'esclavage ? L'évolution libérale et industrielle du capitalisme allait, on le sait, comme mécaniquement vers l'abolition : n'était-il pas plus rentable de substituer, à un stock d'esclaves vieillissant et peu formé, charge pesant de la naissance à la mort sur la comptabilité d'une habitation-sucrerie, des masses de travailleurs engagés, plus flexibles selon la conjoncture, dont l'étrangeté culturelle justifiait qu'on ne les intégrât point, et en premier lieu par un salaire restant déterminé seulement par un minimum vital, et dont on pouvait espérer que la concurrence amènerait le minimum de qualification requis ? Les modifications techniques introduites par Wetzell présupposent-elles la prise en compte de l'inéluctabilité de l'abolition ?

Ces modifications interviennent toutes avant 1848, et la réponse doit être nuancée, si l'on tient que la productivité, la flexibilité du nombre, et la spécialisation du travailleur, puissent être des critères de la nécessité de la liberté. L'exigence de productivité fut constante chez Wetzell : le nombre des opérations est augmenté, mais la production plus encore, tout en veillant à ne pas trop accroître le nombre des travailleurs : cela est obtenu en perfectionnant les enchaînements, soit par la mécanisation des transferts (multiplication des pompes), soit par l'ergonomie (agencement des machines), soit par un quasi-minutage du travail (description très précise des étapes du fonctionnement de la batterie) : pour ce dernier point, on peut dire que Wetzell exigeait que le travail fourni soit de meilleure qualité, s'il ne demandait pas véritablement de qualification supérieure.

En effet l'ingénieur rejette les machines complexes, car il est conscient, à juste titre de la difficulté de leur maintenance. Les améliorations et les machines qu'il propose se caractérisent toutes par leur simplicité d'utilisation par les travailleurs-esclaves, demandant « *peu de soin et d'intelligence de l'ouvrier* »<sup>1238</sup>, et cette insistance laisse entendre que l'ingénieur n'attendait guère d'évolution dans la qualité de sa main d'œuvre. Enfin on peut rappeler que le refus de la concentration allait forcément dans le sens de la stabilisation de la main d'œuvre, dont Wetzell par ailleurs se montrait économe.

<sup>1237</sup> Wetzell veut persuader de la simplicité de ses réalisations : « *la pratique en est facile et peu fatigante pour les noirs* » ; « *l'aréomètre devient inutile entre les mains des noirs* », ADR 5 J 7 ; la répétition de ce genre de notations montre l'obstacle que représente pour l'ingénieur l'absence de ce que l'on appellerait aujourd'hui une culture technique chez la main-d'œuvre esclave (soulignant ainsi une limite économique de ce système), absence que les innovations introduites par Wetzell vont contribuer à atténuer ; cf. J-F Géraud, *Archéologie industrielle...opus cit.*, pp. 143-145.

<sup>1238</sup> ADR 5 J 7 : Note sur l'amélioration...citée.

Si bien que quelles qu'aient pu être ses idées personnelles sur l'abolition - et pourquoi ne pas lui faire le crédit d'être libéral on en a des indices, même s'il travaillait pour des sucriers qui ne l'étaient point<sup>1239</sup> - on peut suggérer que les innovations qu'il introduisit n'allaient pas forcément dans le sens d'une accélération de l'abolition. Comme si là encore, en avait-il conscience, Wetzell avait voulu pérenniser une situation.

#### B) Les réponses à la crise : le machinisme :

Dans le temps où Wetzell tentait de donner une réponse rationnelle et économique à la crise, quelques sucriers, sortis de la tourmente, faisaient un choix différent : celui d'acquérir, quel qu'en fût le prix, les machines les plus performantes qui faisaient le succès de l'industrie du sucre de betterave. On privilégia donc l'investissement mécanique, attitude que dénonçait Wetzell, qui pensait que les sucriers ne voyaient pas que les innovations du machinisme européen n'étaient pas adaptées à la « sucrerie coloniale », qui veut « *avant tout simplicité, construction et entretien aux moindres frais, économie de bras et de combustible* »<sup>1240</sup>. Cette attitude qui provoque « *des déceptions qui font couler des fortunes colossales par les entreprises mêmes qui semblaient devoir les doubler* »<sup>1241</sup>, Wetzell ne cessa de la dénoncer jusqu'à sa mort, car pour le chimiste « *la fièvre d'engouement est contagieuse plus encore à Bourbon que certaines connaissances y sont plus rares* »<sup>1242</sup>.

#### 1) De la cuite à feu nu à la cuite à la vapeur :

- Le problème de la concentration du sirop et de sa cuite se heurtait à deux difficultés : éviter une température trop forte qui produisait du caramel, colorait la cuite et la gâchait ; et, ce qui était lié à ce premier point, pouvoir arrêter le feu le plus vite possible sous les chaudières, lorsque le point de cuite était atteint, pour éviter encore la caramélisation et la perte de la cuite. L'usage ancien de foyers individuels sous chaque chaudière le permettait. La recherche d'économie avait fait préférer, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, l'utilisation

<sup>1239</sup> le Conseil colonial avait, en 1841, refusé de donner son avis sur le mode d'abolition de l'esclavage préférable pour la Colonie, tentant par là de retarder cette échéance ; encore faudrait-il y regarder de plus près : K/Anval dès 1844 à Saint-Paul n'avait-il pas expérimenté le travail libre en employant cinquante engagés chinois et indiens ne conservant que trente esclaves, et les frères Méven qui avaient pris sa succession n'avaient-ils pas exclu d'emblée dans l'établissement tout travail esclave, employant cent soixante engagés dès 1846 ? Il est vrai qu'un tel exemple était rare, et les Méven dénonçaient « *la prévention qui dans la colonie accueille avec défaveur toute novation, alors qu'elle a pour but de rompre avec un passé mauvais, mais qui a pour lui le temps, les habitudes, et auquel se rattachent tant d'intérêts divers* », lettre au maire de Saint-Paul, ADR 5 J 16.

<sup>1240</sup> ADR 5 J 6.

<sup>1241</sup> ADR 5 J 3, lettre aux frères Grangier, janvier 1845.

d'un foyer unique, et posait donc ce problème. Or avec un foyer unique, il ne pouvait être question d'arrêter le feu pour éviter la caramélisation, toutes les chaudières auraient alors été éteintes, le remède eut été pire que le mal. Le principe même du transvasement, déjà lent en lui-même, renforçait le risque de caramélisation, car dans l'opération, il arrivait un moment où la faible quantité de sirop restant dans la chaudière recevait une chaleur maximale, et devait presque automatiquement caraméliser, sauf à avoir commencé à transvaser avant le point de cuite, ce qui était une autre manière de mettre en danger la cuite. Dans tous les cas de figure, il fallait une très grande attention et un grand savoir-faire pour choisir le bon moment : l'expérience montrait que cela ne suffisait pas toujours.

- On avait cherché la solution à ce problème tout en maintenant l'application de la cuite à feu nu. On peut citer ainsi l'adaptation de « grandes » jumelles, idée mise en œuvre par Charles Desbassayns. La répartition de la charge de vesou en deux « grandes », où il était décanté, permettait de mieux moduler la cuisson, en envoyant successivement les charges. La solution de Gimart était aussi, à sa manière, en évitant, par débordement, de transvaser, une solution apportée au problème. Wetzell, quant à lui, avait aussi proposé des solutions qu'il combinait : l'usage d'une chaudière à bascule (la « grande »), ou de plusieurs, celui de pompes mobiles au-dessus des chaudières (invention de son contremaître Thuret), et bien sûr l'emploi des rotateurs permettaient, tout en conservant le système « à feu nu », plus simple et plus économique, de raccourcir le transvasement, et de limiter les risques de caramélisation.
- Une autre solution portait la marque des progrès dans la technologie de la vapeur : il s'agissait de chauffer les chaudières non plus « à feu nu », mais en utilisant la vapeur, produite par un générateur. La vapeur comprimée, dans ce cas, chauffait le contenu de la chaudière, qui restait « à air libre », par un double fond ou un serpentín ; cela ne baissait pas la température pour la cuite, mais le risque de caramélisation était limité car le chauffage pouvait être immédiatement interrompu par la simple manœuvre d'un robinet. En métropole, Onésiphore Pecqueur<sup>1243</sup> fut un des premiers à songer à utiliser la vapeur pour chauffer les chaudières : il réussit ainsi, en 1834, à réaliser un dispositif qui réutilisait jusqu'à quatre fois la chaleur produite par le combustible pour concentrer en sirop le jus

1242 ADR 5 J 2, lettre au gouverneur, 1<sup>o</sup> août 1839.

1243 Charles Dupin, *Discours aux funérailles de M. Pecqueur, opus cit.* ; selon Noel Deerr, la chaudière Pecqueur dérivait de l'appareil de Taylor, Noel Deerr, *The history of sugar, opus cit.*, p. 557.

de betterave ou de canne<sup>1244</sup>. Les chaudières à déféquer, ou défécateurs, étaient des appareils hémisphériques en bas et cylindriques en haut : l'hémisphère inférieur était formé de deux enveloppes concentriques entre lesquelles circulait la vapeur ; le cylindre empêchait les écumes de déborder ; deux robinets étaient disposés pour l'entrée et la sortie de vapeur, un autre pour évacuer l'air du double fond, un dernier pour faire écouler le jus déféqué (ill. 77 a). Ces chaudières à déféquer étaient suivies de chaudières à concentrer, ou évaporateurs, fonctionnant sur le même principe : elles avaient la forme d'une baignoire, dont le fond était recouvert de 6 serpentins reliés à l'arrivée et à la sortie de vapeur ; ces serpentins formaient une grille mobile que l'on pouvait facilement détacher et laver ; ces chaudières, à bascule, comportaient aussi un robinet d'écoulement d'air et un robinet d'écoulement de jus.

Deux systèmes Pecqueur au moins furent importés à Bourbon : au Gol, où Chabrier semble n'avoir conçu l'industrie sucrière que comme l'amoncellement d'appareils récents, Wetzell évoque en 1838 la présence de chaudières Pecqueur, qu'il apprécie, et auxquelles il propose d'adapter ses rotateurs<sup>1245</sup> ; un acte de 1840<sup>1246</sup> signale aussi dans la cour de la « *partie haute de l'établissement [du Gol]* », devant un bâtiment de bois contenant les « *diverses pièces en cuivre de la batterie à vapeur Halette*<sup>1247</sup> », « *une chaudière Pecqueur avec tous ses accessoires, toute neuve* ». A Savanna en 1839, Olive Lemarchand a ramené de France un système complet de chaudières que Pecqueur lui a vendues « *pour cuire le jus de canne au moyen de la vapeur* ». Lemarchand, qui sollicite l'aide de Wetzell, décrit « *à 20 ou 25 pieds au-dessus du générateur se trouvent les chaudières de défécation, ces dernières sont faites avec des grilles-peignes... 8 ou 10 pieds au-dessous des chaudières de défécation sont placées les chaudières Pecqueur destinées à*

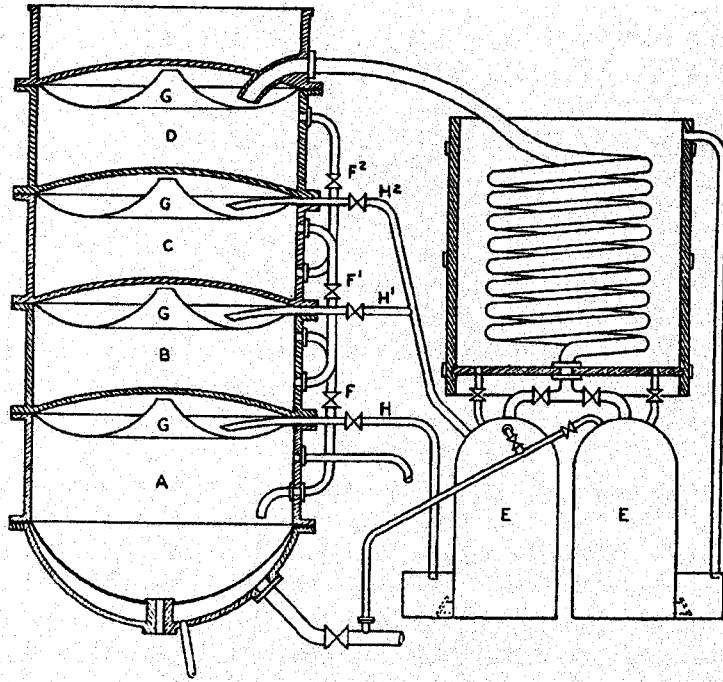
1244 *Manuel pratique pour la fabrication du sucre de cannes appliqué aux appareils à vapeur de M. O. Pecqueur (ingénieur mécanicien, Légion d'Honneur) par un ancien fabricant de sucre colonial*, Paris, Rignoux, 1845, 70 p.

1245 Favorable à l'usage ponctuel de la vapeur comprimée, Wetzell est hostile son utilisation générale dans un établissement : « *je crois mal adapté à la fabrication coloniale tout système complet par la vapeur comprimée : il coûte trop cher d'achat et d'installation ; il a trop de chances d'accident ; il dépense trop de combustible* », lettre à Charles Desbassayns, 12 mars 1844, ADR 5 J 15.

1246 Adjudication de la succession de Mme Chabrier, née Robin, à son époux Jean-François Placide Fortuné Chabrier, ADR 4 Q 1318 n° 4773, 4 août 1840.

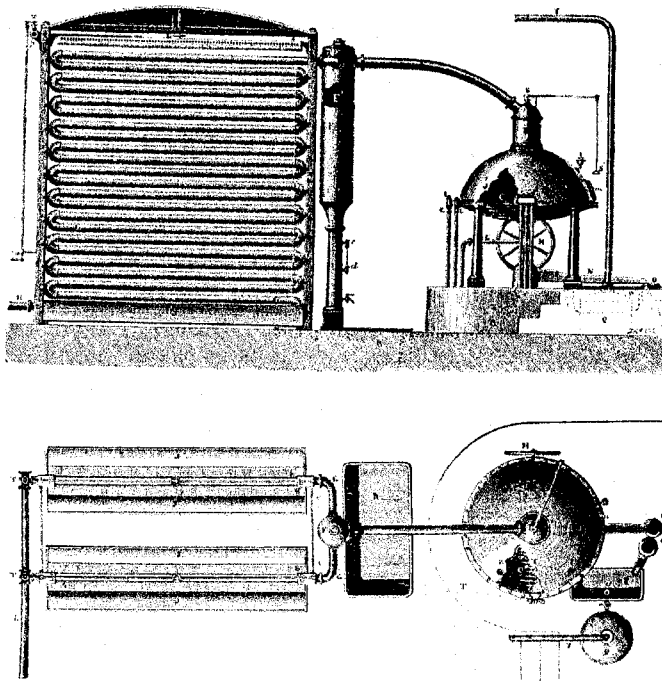
1247 Constructeur de machines établi à Arras, (Halette et Tournelle), voir J. Payen, *La machine à vapeur... opus cit.*, pp. 998-100 ; fut en relation avec Wetzell, lui aussi artésien : en 1830, le constructeur envoie à Wetzell le calque d'un moulin à canne à cylindres horizontaux, lui demande de lui faire parvenir ses remarques, et souhaite avoir communication du prix des moulins anglais importés dans l'île ; quelques semaines plus tard, Halette informe Wetzell de la mise au point d'un concentrateur à circulation continue, l'appareil dont il est ici question ; la firme accepte de vendre ces machines aux colonies ; Sosthène de Chateaufieux, recruté par les Desbassayns, connaît bien les appareils Halette, ADR 5 J 14. Noel Deerr appelle cette batterie « *the coil or serpentine of Halette* », Noel Deerr, *The history of sugar*, opus cit., p. 557.

a) Chaudière Pecqueur.



Appareil à déféquer ; on aperçoit le double fond où circule la vapeur.

b) Appareil de Howard à cuire dans le vide.





*l'évaporation ; 12 pieds au-dessous de celles-ci, c'est-à-dire au rez de chaussée existera l'appareil pour cuire dans le vide, et au pied de cet appareil se rendront d'eux-mêmes les sucres sortant de la purgerie »*<sup>1248</sup>.

Wetzell, de son côté, s'était mis au goût du jour, en « appropriant », comme il disait, ses rotateurs au chauffage par la vapeur comprimée, mais surtout par la vapeur de décharge de la machine, ou par celle dégagée dans une batterie, close pour l'occasion, lors de la décantation et de l'évaporation. Il polémiqua comme à son habitude pour faire reconnaître comme invention ce qui n'est que la spécification d'une disposition plus générale.

- L'utilisation de la vapeur pour le chauffage à air libre présentait un défaut important : la lenteur du chauffage. On y remédia en limitant les charges à chauffer, en travaillant sur de petites quantités de sirop, mais cela baissait de manière catastrophique le rendement, et allait à l'encontre du résultat recherché. On imagina alors des appareils où le sirop ne passait qu'en lame mince, pour accélérer le chauffage, mais sans véritable succès ; les résultats furent un peu plus probants avec l'utilisation de serpentins, dans des bassines rondes ou carrées. Il faut dire un mot de deux appareils qui eurent une diffusion un peu plus large, dont on fut informé à Bourbon et sur lesquels on disputa. En premier lieu, l'appareil de Brame-Chevallier dans lequel une machine soufflante, insufflait par des trous aménagés dans le fond de la chaudière, un courant d'air chaud à travers une couche de sirop qui bouillait<sup>1249</sup> ; mais le travail de purgation d'un tel sucre se faisait mal, et l'appareil fut abandonné au bout de deux campagnes, non sans avoir suscité des partisans parmi les sucriers peu techniciens de Bourbon. Le second appareil est la colonne Champonnois, proposé en 1834 par Derosne qui en avait racheté le brevet. Il s'agissait de grands cylindres de cuivre de 6 m de haut et de 0,6 m de diamètre, renfermant la vapeur chaude, sur la surface desquels coulait en fine couche le sirop, la minceur de la couche permettant un chauffage rapide. En moins d'une minute, selon Derosne et Cail, le jus passait d'une faible densité au point de cuite. Mais le rendement était inférieur à l'appareil à double effet. En réalité, ces choix supposaient bien sûr de nouveaux appareillages, des machines ou générateurs en sus, une dépense de combustible supérieure ; leur utilisation dans les colonies, et à Bourbon en particulier, n'aurait permis aucune économie, et aurait même excédé de beaucoup les possibilités en bagasse. Il fallait se résigner à utiliser les appareils de Wetzell, ou envisager la cuite au vide.

<sup>1248</sup> Lettres du 17 février et du 2 mars 1839, ADR 5 J 2.

## 2) La « cuite au vide » :

a) Laborieuse gestation d'un procédé<sup>1250</sup> :

Le procédé breveté par Howard<sup>1251</sup> en 1809 à Londres et à Paris en 1813 permettait, en abaissant la pression atmosphérique (vide) dans la chaudière de cuite, d'abaisser le point d'ébullition, donc d'évaporer plus en chauffant moins (ill. 77 b) ; les risques de rougissement et de caramélisation disparaissaient, dans le temps où l'absence de contact avec l'air empêchait la formation de glucose. Le système toutefois n'était pas sans faiblesses. La machine utilisait beaucoup d'eau, nécessitant un approvisionnement constant et abondant ; la force motrice, dépensée pour condenser la vapeur (pompe) était mal employée ; dans le détail, les joints n'étaient pas étanches ; pour terminer, la machine dépensait plus de chaleur, donc de combustible que prévu : on avait en effet confondu quantité et température de vapeur. Le procédé de Howard avait été suivi, très peu de temps après (1809), par le procédé Davy, qui ne fut réalisé qu'à un exemplaire, et pillé par d'autres constructeurs.

En 1830, à Paris, Roth fit à son tour breveter un système, de plus grande contenance que celui de Howard, qui présentait de grands inconvénients, et ne pouvait être utilisé que par les raffineurs<sup>1252</sup>. En juillet 1833, Pelletan<sup>1253</sup> et Delabarre expérimentaient un système analogue à Choisy le Roy dans la sucrerie de Mallet, avec la participation des frères Perrier, banquiers ; l'essai ne déboucha sur rien à cette époque<sup>1254</sup>. Quelques semaines après Pelletan et Delabarre, ce qui éclaire les enjeux du problème, l'ingénieur Degrand prit un brevet pour condenser la vapeur d'une chaudière close avec un courant d'air et d'eau, qui était une sorte de synthèse des procédés antérieurs, mais péchait également sur le principe de la cuite au vide. L'appareil fut adapté par Rimbault, recommandé aux Perrier qui l'adoptèrent pour

<sup>1249</sup> *Annalen der Physik*, 1834, « Abdampfungen durch heisse Luft », pp. 95-96, trad. Zazou.

<sup>1250</sup> Voir là dessus l'intéressante *Dissertation sur l'évaporation des liquides sucrés*, 4 juin 1845, de Degrand, Paris, L. Mathias (Augustin), Librairie scientifique et industrielle, 27 p.

<sup>1251</sup> On trouvera en annexe 10 une description du système de cuite au vide Howard, et des systèmes dérivés, empruntée à l'ouvrage de Delabarre et Chaumé, *Améliorations chimiques et mécaniques apportées dans la fabrication et le raffinage des sucres de cannes et de betteraves*, Chomé, Mathias, Guiraudet, Paris, 1847, 84 p.

<sup>1252</sup> Il fut néanmoins amélioré, et en 1844, Emile Pipon signale l'existence d'un appareil Roth à Bourbon, *le Cernéen*, 12 février 1844.

<sup>1253</sup> Pierre Pelletan, né à Paris en 1782 et mort à Bruxelles en 1845. Professeur de chimie, puis médecin et professeur de physique médicale. Echoue dans ses spéculations industrielles et passe en Belgique où il enseigne au Conservatoire des Arts à Bruxelles.

<sup>1254</sup> Les Perrier, avec qui un traité avait été signé, firent fonctionner l'appareil pendant 8 mois, mais ne payèrent rien ; Delabarre et Pelletan démontèrent l'appareil, puis le vendirent à Caladera, de Milan, après perfectionnement.

remplacer le Pelletan, démonté. Les Perrier le firent fabriquer par Derosne qui, après avoir perdu un procès en contrefaçon contre Degrand<sup>1255</sup>, s'arrangea financièrement avec ce dernier, et le propagea, dénaturé, sous la raison sociale Derosne & Cail.

b) La tentation du vide à Bourbon :

C'est en 1833 que les sucriers de Bourbon semblent prendre connaissance de la cuite au vide, à la suite de la publication d'un article de Masson-Four<sup>1256</sup>. Beaucoup sont aussitôt fascinés par cette innovation qui semble d'un coup apporter la solution, quasi magique, à leurs difficultés : sans qualifications techniques spécifiques, qui leur font défaut, et sont d'ailleurs rares dans l'île, du fait de la pénurie de techniciens, la production pourrait atteindre à la qualité. Par la plume de Chabanneau, la *Feuille Hebdomadaire de Bourbon* entame une campagne en faveur de la cuite au vide. Wetzell réagit. Il est contre. Ses arguments portent<sup>1257</sup>.

Piqué au vif par l'insinuation qu'il aurait ignoré ou tu sciemment le progrès « absolu » que représenterait ce genre d'appareil, Wetzell réplique par un historique qui établit son ancienne connaissance de cette innovation<sup>1258</sup>, et les critiques qu'elle a suscitées depuis longtemps : excessive consommation d'eau, réalisation difficile, prix trop élevé. Selon Wetzell, seul M. Léon, raffineur, aurait en 1827 utilisé, sans succès, le système Howard. Si Wetzell n'en a rien dit, c'est du fait de la fragilité de ces chaudières dont les derniers essais en France n'ont pas été convaincants ; de tels défauts seraient plus graves encore à Bourbon, et l'échec de la mission Plagne aux Antilles l'atteste.

Puis attaquant le rédacteur au plan scientifique, il prouve successivement que ces chaudières fonctionneraient moins bien à Bourbon, car le refroidissement de l'eau pour le vide y serait plus lent ; que l'économie de combustible serait illusoire<sup>1259</sup> ; qu'il n'y a nulle économie de temps ni de main d'œuvre ; qu'en revanche, il y a surcroît de dépense, car une chaudière au vide coûte 4500 piastres (22 500 F., soit trois fois le prix d'une batterie à cinq

<sup>1255</sup> Note de E. Degrand contre divers contrefacteurs de son brevet du 2 novembre 1833 ; en 1833 se posa le problème de la priorité de l'invention entre Derosne et Degrand ; Derosne prétendait avoir des brevets antérieurs ; à la deuxième expertise, eut lieu l'arrangement où les questions de droits furent réglés, par un accord commercial entre les deux parties, qui ménagea un bénéfice de 300 000 F. en 10 ans à Degrand. Au bout de ce terme, Degrand relança le procès et le perdit.

<sup>1256</sup> ADR 5 J 20, *Feuille Hebdomadaire de Bourbon*, 30 octobre-6 novembre 1833.

<sup>1257</sup> ADR 5 J 20 : la polémique, amorcée le 30 octobre 1833 par la reproduction d'un article de Masson-Four, dure jusqu'au 29 janvier 1834, et se termine à l'avantage de Wetzell.

<sup>1258</sup> ADR *Feuille Hebdomadaire de Bourbon*, 13 novembre 1833.

<sup>1259</sup> Même avec un point d'ébullition plus bas, la même quantité de chaleur est absorbée : travaux de Désormes et Clément.

chaudières), et il en faudrait en moyenne deux par usine ; et que surtout le vide n'est pas un système global qui peut amener le succès d'une fabrication si l'on s'obstine, comme encore trop souvent à Bourbon, à travailler sur des vesous mal déféqués donnant des sucres gris, gluants, qui fermentent. La fabrication coloniale peut encore progresser en appliquant le « système Wetzell », qui repense l'ensemble, préfère la refonte, au placage d'une innovation ; il n'est pas impossible que la mise au point des rotateurs ait été la réponse de Wetzell, non seulement aux défis et déficits de la fabrication locale, mais aussi à la perspective de l'introduction de cuites au vide.

Certains sucriers, parmi les plus actifs, se sont-ils équipés de cuites au vide ? Nous n'avons que peu de certitudes : Chabrier, au Gol (usine n° 74, Saint-Louis), en fit sans doute l'acquisition en 1833 : l'affaire fut un échec, et Wetzell l'invoqua auprès de Fréon pour le détourner de faire un tel achat pour le Chaudron ; Fréon y renonça. Charles Desbassayns s'intéressa à l'appareil Pelletan (ill. 78), dont nous proposons un dessin retrouvé dans les papiers de Wetzell : mais il ne semble pas que Desbassayns, qui disait le préférer à la chaudière Howard, l'ait véritablement utilisé. Le fonds Wetzell nous livre aussi le descriptif d'un système ramené de Bordeaux par Vergoz, en 1837, pour l'usine n° 59, à Saint-Joseph : 2 générateurs de 30 CV, 5 chaudières à déféquer, 8 chaudières à évaporer, 8 filtres Dumont avec un réservoir commun pour recevoir le produit des filtres, « *1 chaudière à cuire dans le vide, diamètre 5 pieds (1,64 m)* », prenant 450 livres de jus à chaque chauffe, d'une durée de 20 minutes<sup>1260</sup>.

Nous n'avons pas d'autre renseignement sur les cuites au vide de cette première période. L'absence de cuite au vide à cette époque, à tout le moins leur rareté, s'explique par les effets positifs des innovations de Wetzell, qui disqualifient des appareils encore très onéreux, rudimentaires, fragiles et peu productifs. Ce n'est qu'après la mise en place d'appareils à double effet Derosne et Cail que l'on commença dans l'île à utiliser des « cuites au vide ».

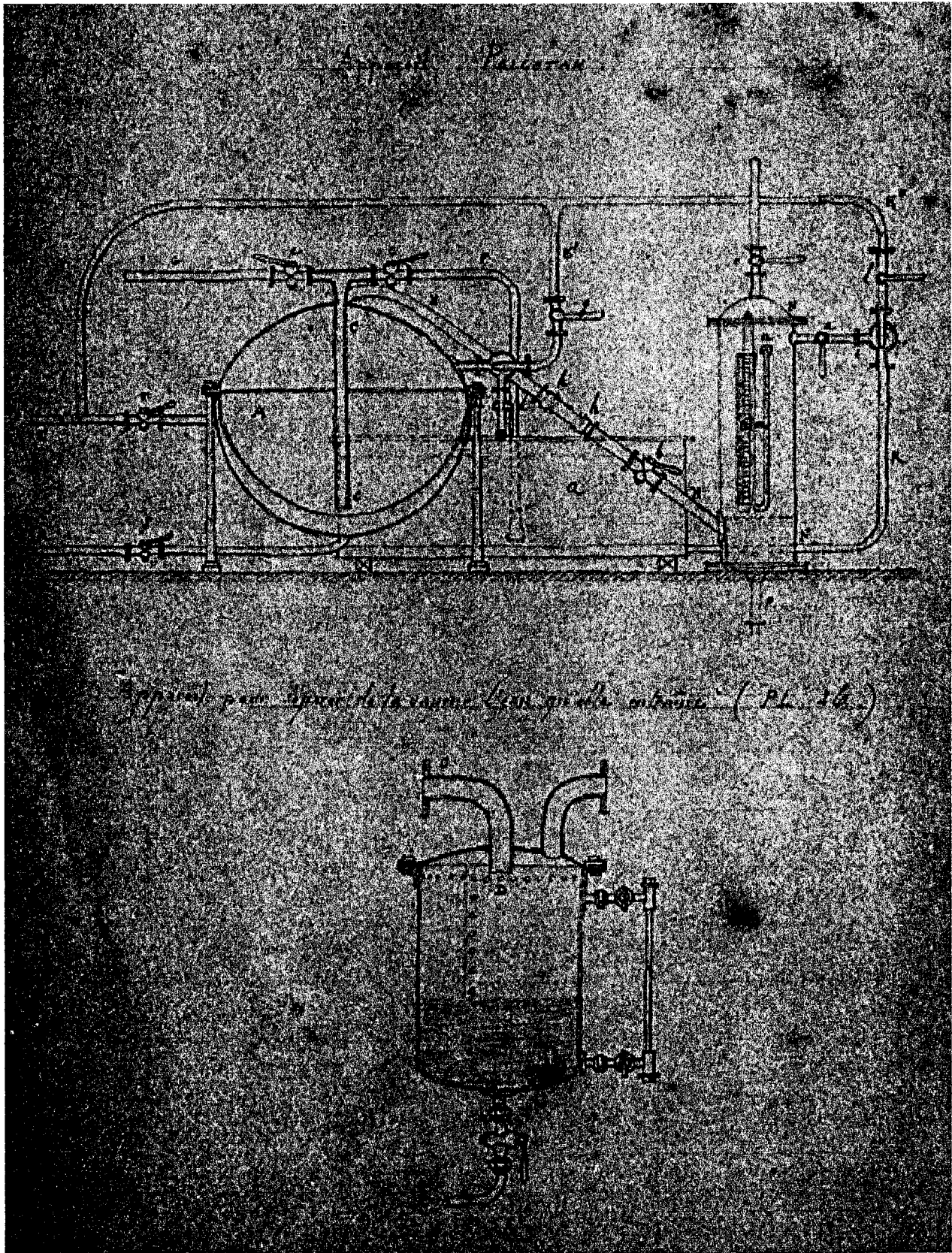
### 3) Les « usines centrales » et les appareils Derosne et Cail :

L'association de ces deux éléments a peut-être de quoi surprendre à première vue : en réalité, les deux sont étroitement liés.

---

<sup>1260</sup> ADR 5 J 4.

Appareil Pelletan - dessin de Wetzell.



On distingue la chaudière sphérique avec son "semi" double fond, le condenseur, à droite, relié à la chaudière par un gros tuyau ; en bas, un "appareil pour séparer de la vapeur l'eau qu'elle entraîne".

a) La technologie Derosne et Cail :

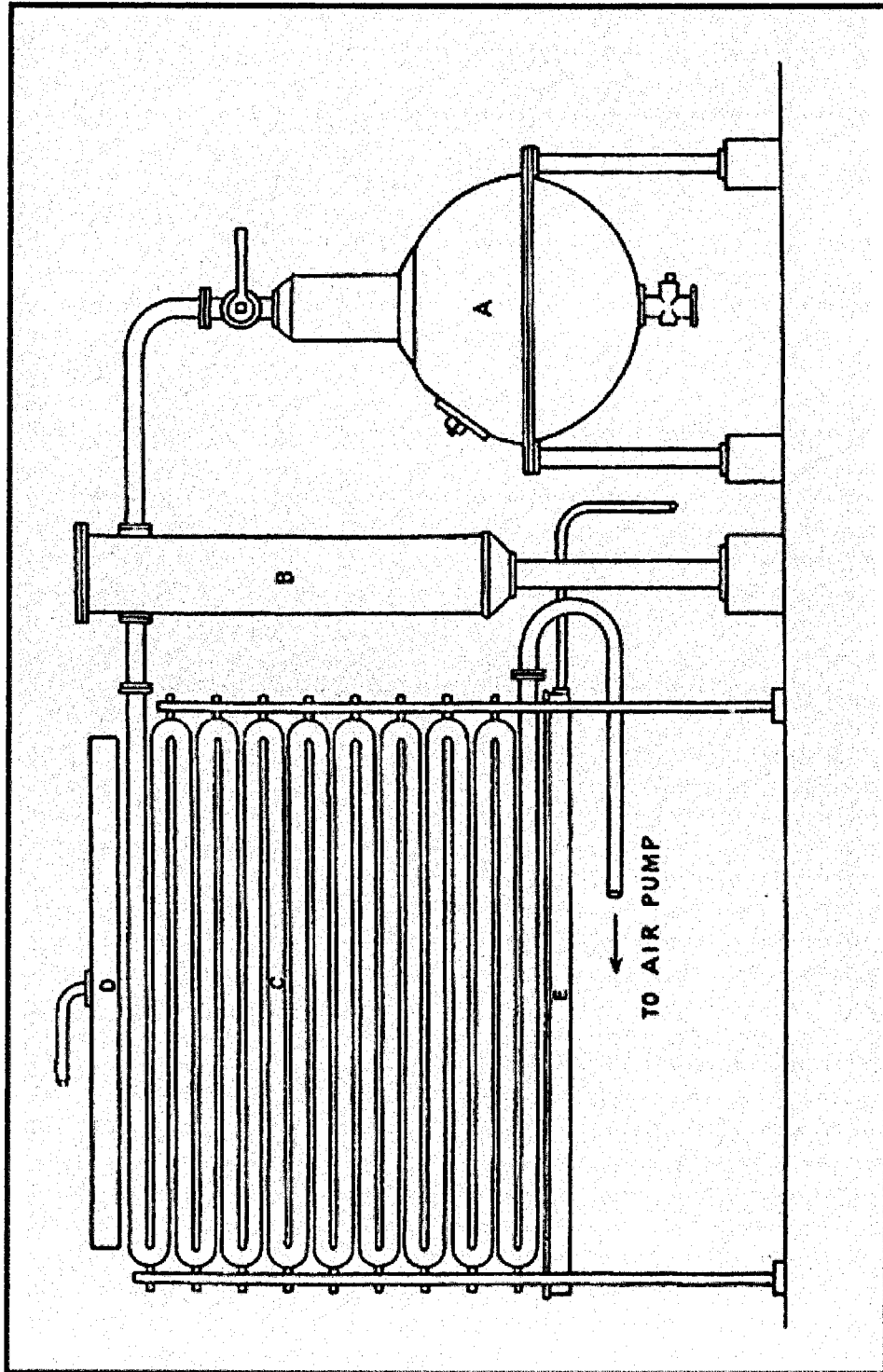
- Les constructeurs Derosne et Cail<sup>1261</sup> ont mis au point un « *systeme entièrement rationnel et manufacturier* », essayé dès 1834, adopté ensuite par un certain nombre de sucriers, et non des moindres, qu'on en juge : Morny (député), à Bourdon (Puy de Dôme), Crespel-Dellisse (Arras), Harpignies-Blanquet et Cie, à Valenciennes, etc. Il s'agit de ce que les fabricants appellent les appareils dans le vide à double effet. Dans un premier temps, Derosne et Cail avaient construit l'appareil Howard, mais le faisaient fonctionner avec une vapeur plus chaude (150 °), une pression moins basse (0,002 atmosphère) : leurs appareils étaient plus petits que l'appareil Howard, la cuisson plus rapide, mais avec une perte de sucre cristallisable, et le sucre obtenu devenait pâteux au contact de l'air.
- Dans un second temps, Derosne et Cail construisirent l'appareil Degrand (ill. 79), qui le définissait comme un appareil à double effet, alors que l'appareil Howard, auquel il succédait, était dit « à simple effet ». En quoi consistait ce double effet ? Au lieu de condenser, comme dans l'appareil Howard, la vapeur émise par la chaudière close, l'appareil Degrand la condense par vaporisation d'une masse d'eau ou de jus sucré qu'on fait couler sur la surface extérieure de tuyaux dans lesquels on dirige la vapeur à condenser. La vaporisation est activée par un courant d'air rapide soufflant sur l'eau ou sur le jus sucré qui mouille les tuyaux. Au contact avec l'air qui souffle sur les tuyaux, la vapeur de la chaudière s'évapore. Cet appareil est dit à double effet car il évapore du sirop dans la chaudière close, et il évapore du jus sucré sur le condenseur. L'appareil Howard, quant à lui, est à simple effet car la vapeur qui chauffe le sirop dans la chaudière close ne sert qu'à la seule évaporation de ce sirop. L'avantage de l'appareil Degrand est de pouvoir être installé partout, alors que l'appareil Howard a besoin d'une température ambiante pas trop élevée (il est donc peu indiqué pour les colonies), et de plus grosses quantités d'eau.

Toutefois, en fabriquant l'appareil Degrand, Derosne, « *qui n'était pas doué du génie d'invention, mais qui en revanche joignait à une prodigieuse activité l'art de tirer parti des idées des autres* »<sup>1262</sup>, y apporta des « améliorations » qui en fait le dénaturèrent, en supprimant le courant d'air réfrigérant, et en ajoutant un condenseur à injection d'eau entre le condenseur et les pompes à air qui rendait l'appareil plus cher et moins efficace, car il « engraisait » les sucres. Mais Derosne et Cail obtiennent une certification de Dumas, membre de l'Institut et du jury central de l'exposition des produits de l'industrie

<sup>1261</sup> Voir notes 819 p. 312 et 1126 p. 445.

Illustration 79

Appareil Degrand dit "à double effet".



française : Dumas, qui décrit un appareil « où sont venus se confondre des procédés tirés des brevets de M. Derosne et de M. Degrand », le juge « simple, exact, bien construit », souligne qu'il a été placé dans 39 fabriques en France, le juge intéressant pour les colonies, et lui fait décerner la médaille d'or ! Le système est installé en 1836 chez Say et Etienne, puis se répand.

- Nous possédons une description de cet appareil pour l'usine du Chaudron, où il fut installé en 1843. L'établissement possède désormais des chaudières à cuire dans le vide, avec leurs pompes et leurs condenseurs. Une pompe aspirante enlevait l'air ; la vapeur évaporée était condensée dans une colonne additionnelle par injection d'eau, ce qui diminuait la pression dans la chaudière. Les chaudières avaient une forme cylindrique, terminée par deux calottes hémisphériques, le sirop (à vingt-huit degrés de l'aréomètre) entraînait par différence de pression par un tuyau latéral et recevait la chaleur de la vapeur échappée des machines, qui circulait dans un double fond ou un serpentín ; la communication avec le condenseur se faisait par le haut de la coupole, le déchargement par la partie inférieure ; les colonnes d'injection recevaient un double courant d'eau qui condensait la vapeur ; le produit était évacué par une pompe aspirante.
- L'appareil présentait enfin un avantage supplémentaire, c'est qu'il était d'un maniement simple, et économisait la main d'œuvre : « un seul homme, écrit la notice de 1844, peut cuire et évaporer tous les produits d'une fabrique. Tout transport à bras, tout transvasement, tout écumage est supprimé. Tout le travail de cuisson et d'évaporation se fait dans une seule chaudière qui aspire d'elle-même, par l'effet du vide, les jus ou sirops contenus dans les réservoirs. Le travail de l'ouvrier se borne à la manœuvre de quelques robinets »<sup>1263</sup>, observation faite également par le procureur Barbaroux : « la fabrication proprement dite a lieu par l'appareil Derosne. On sait que, par ce procédé, elle ne consiste guère qu'à ouvrir à propos et à fermer des robinets pour faire passer le vesou d'un appareil dans un autre, jusqu'à sa concentration complète, opérations qui se font par l'effet d'un simple jet de vapeur »<sup>1264</sup>. C'est ce type d'appareil<sup>1265</sup> que Vincent acheta, installa à Bourbon, et contribua à populariser dans le dispositif de « l'usine centrale ».

<sup>1262</sup> Delabarre et Chaumé, *Améliorations chimiques et mécaniques apportées dans la fabrication et le raffinage des sucres de cannes et de betteraves*, Chomé, Mathias, Guiraudet, Paris, 1847, 84 p.

<sup>1263</sup> Ch. Derosne et J-F Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies...opus cit.*, p. 21.

<sup>1264</sup> Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », *Revue Maritime et Coloniale*, 1844, pp.189-197, p. 196.

<sup>1265</sup> CAOM, Réunion, carton C. 359, d. 2. 711.



b) Vincent et l'usine centrale :

- Dès 1817, Billiard avait souligné l'intérêt de séparer l'activité agricole du planteur et l'activité industrielle du sucrier. Les charges et les risques auraient été ainsi répartis, et les compétences distinguées. Ce principe n'était pas nouveau en soi, et illustre en particulier le concept de division du travail cher aux libéraux et aux productivistes. Cette situation existait déjà partiellement, du fait de l'existence de nombreux planteurs ne possédant pas d'usine, et livrant leurs cannes à des usiniers. Mais tous les usiniers possédaient des terres en cannes, qu'ils avaient tendance à accroître, et traitaient d'abord leurs propres cannes. Il n'exista pas, jusqu'en 1830, d'usine sans terre, n'ayant à se consacrer qu'à la production du sucre, à des investissements en bâtiments, matériel, et au peu d'esclaves nécessaires à la fabrication du sucre.

On cite parfois « l'établissement de Champ-Borne », appartenant à la veuve Louise Dioré, Xavier-Marie Bellier Montrose, Nicol(e) Robinet de Laserve, associés depuis 1831<sup>1266</sup> comme étant une usine centrale. Ce n'est pas le cas : le cahier des charges de l'adjudication de l'usine<sup>1267</sup>, saisie à la demande de créanciers, fait état du terrain de l'usine (2,8 ha), mais associe à la saisie trois terrains d'habitation, 132 esclaves, 60 mulets, 34 charrettes. Il ne s'agit pas d'une structure correspondant à une usine « centrale ».

- En réalité c'est Auguste Vincent qui est le père de la notion, et de la réalité, de l'usine centrale à Bourbon. Jean Baptiste Auguste Vincent naquit à Saint-Paul en 1806, épousa Eléonore Euphrasie Sicre de Fontbrune, et devint ainsi le gendre d'une des héritières de l'usine du Chaudron (Elisabeth « Betsi » de Fontbrune, née Fréon), et celui du propriétaire de l'usine de « Belle Eau »<sup>1268</sup>. Au Chaudron, chez son « oncle » Fréon, où il résidait, Vincent, qui s'intéressait à la situation agro-industrielle de Bourbon<sup>1269</sup>, fut sensibilisé aux problèmes du sucre, aux enjeux de la fabrication, aux défis de la productivité.

En 1835, la donation par la vieille madame Fréon, d'un quart indivis du Chaudron<sup>1270</sup>, montre l'influence croissante qu'il prend, influence consacrée par la responsabilité officielle de la gestion du Chaudron, contre le versement du 1/8 brut des revenus de

<sup>1266</sup> ADR 4 Q vol. 46, n° 4948, 6 juin 1831 : constitution de société entre la veuve Dioré, Bellier et de Laserve (Me Manès) ; le procureur Barbaroux, dans un rapport de 1844, la considère comme la première usine centrale.

<sup>1267</sup> ADR 4 Q 492 n° 760, 20 juin 1833.

<sup>1268</sup> Archives privées Sicre de Fontbrune.

<sup>1269</sup> Il fut membre de « l'antenne » du Comité d'agriculture, à Sainte-Suzanne.

<sup>1270</sup> ADR 4 Q 501 n° 1458, 6 février 1835 (Me Desrieux).

l'établissement, à partir du 1<sup>o</sup> février 1837<sup>1271</sup>. La double fréquentation de Fréon, expérimentateur infatigable et sans doute prodigue, et de Wetzell, ouvrit son esprit à la nécessité de moderniser les techniques de fabrication du sucre. Mais Vincent choisit une voie diamétralement opposée à celle de Wetzell. C'est à partir de ce moment que Vincent imagine progressivement ce qui va devenir « l'usine centrale », et non en 1835 comme l'affirme Sudel Fuma<sup>1272</sup>.

Il ne s'agit pas d'une usine centralisée, ce qui supposerait un phénomène de rachat, débouchant sur une concentration par fermeture d'unités peu rentables. Ce processus, La Réunion l'a connu, déjà, mais de façon assez peu discernable, dans les années 1825-1835, mais surtout elle le connaîtra, et de manière spectaculaire, à partir de la crise sucrière de 1863. L'usine centrale selon Vincent est quelque chose de différent, et naît en trois étapes. Dans un premier temps, Vincent choisit d'augmenter la production de l'usine de sa belle-mère, Mme Sicre, et pour y parvenir, de transposer telle quelle la technologie du sucre de betterave à cette usine de sucre de canne. Il y installe donc les dernières machines : la cuite au vide, et la machine à double effet. La réussite de l'opération, en quantité et en qualité, lui fournit des arguments pour, dans un deuxième temps, « *déterminer les propriétaires des petites sucreries qui l'entouraient à cesser leur fabrication et à lui céder leurs cannes, en leur offrant des prix beaucoup plus avantageux que ceux qu'ils pouvaient obtenir de la manipulation de leurs cannes par eux-mêmes et par leurs anciens procédés* »<sup>1273</sup>. L'usine de Mme Sicre se trouve ainsi débarrassée d'une certaine concurrence, tout en augmentant sa capacité d'approvisionnement de cannes. Dans un troisième temps, au lieu de régler une situation usinière « après coup », comme il vient de le faire, Vincent va en quelque sorte « modéliser » sa démarche, et l'appliquer à une usine qu'il va créer de toutes pièces, l'usine de la Nouvelle-Espérance.

Il faut donc : 1) ne pas acheter de terres, créer une usine sans terre ; 2) assurer le fonctionnement de l'usine par d'avantageux contrats de livraison de cannes ; 3) installer, avec les économies ainsi faites (pas de terres, pas d'esclaves, sinon pour l'usine elle-même) les appareils si coûteux de Derosne et Cail, dont la production, importante en quantité et en qualité, permet également de rétribuer largement les planteurs

1271 Archives privées Sicre de Fontbrune.

1272 Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre, opus cit.*, p. 84.

1273 *Journal du Havre*, 3 juin 1841.

fournisseurs<sup>1274</sup>. C'est là l'usine centrale, dont la définition théorique semble inattaquable, qui sera créée à partir de 1838/1840, avec Vinson, à la Nouvelle-Espérance<sup>1275</sup>. Il n'y a donc là aucune visée sociale, Vincent n'est pas le successeur des Francs-Créoles, et la sollicitation des planteurs sans usine n'est pas sollicitude : la logique est celle du capitalisme, dont les principes imprègnent désormais la démarche des sucriers. Sur ce plan là aussi, Vincent est l'anti-Wetzell : le choix de Vincent est celui d'un véritable capitaliste, mobilisant d'importants investissements, et qui tourne le dos aux obsessions de Wetzell, en particulier l'économie<sup>1276</sup>. Les idées de Vincent ne sont pas nées en même temps, elles ont procédé l'une de l'autre, mais n'ont pu se réaliser que par l'utilisation de la technologie sucrière de Derosne et Cail, fabricants de ces appareils.

c) L'homme de Derosne :

- Depuis de longues années, Derosne seul, puis Derosne et Cail, profitent de l'essor du marché sucrier et jouent sur les deux tableaux, la betterave et la canne. Leur credo est que la technologie de la betterave est transposable à la canne, que « *la plupart des planteurs de cannes suivent d'informes procédés, reste d'une routine aveugle* »<sup>1277</sup>, alors qu'en France les progrès les plus marquants se révèlent dans la fabrication du sucre de betterave. Les colonies, suggèrent Derosne et Cail qui ont tout à y gagner, doivent faire ces indispensables progrès, car elles ne pourront durablement prospérer en ne comptant que

<sup>1274</sup> En 1844, le docteur Yvan évoque cette première usine centrale créée, la Nouvelle-Espérance « *avec la pensée d'en faire une fabrique centrale dans laquelle les petits planteurs devaient apporter leurs récoltes et fabriquer leur sucre, évitant ainsi des frais de manutention écrasants pour l'habitant qui ne possède pas un grand domaine* », docteur M. Yvan, *de France en Chine*, 1844, ADR..., p. 161. Mais bien plus qu'à une sollicitude à l'égard des petits planteurs, le procédé renvoie à la notion de « bassin cannier ».

<sup>1275</sup> L'idée sera reprise par Derosne et Cail, qui en font crédit à Vincent, dans une brochure ; Paul Daubrée, en Martinique, s'en emparera, avec une orientation différente : il faut une absolue séparation entre l'agriculteur et l'industriel, se réunir à 6 ou 8 planteurs, appeler un investisseur métropolitain ; cependant « *certains colons tiendront à continuer eux-mêmes la fabrication de leur sucre et qui se croiraient amoindris s'ils étaient uniquement relégués aux exploitations agricoles* », Paul Daubrée, *Question coloniale...*, opus cit., p. 21 ; cette idée est reprise à son tour par A. Guérout « *si au contraire une usine s'établissait par groupe de 5 ou 6 habitants, les avances à faire seraient beaucoup moins considérables, et les capitaux de la métropole, notamment des ports de mer, pourraient venir en aide à [cette] réforme. Alors les planteurs, n'ayant plus à s'occuper que de culture, y consacraient tous leurs soins et l'industrie, opérant sur une grande échelle, pourrait appeler à son aide les ingénieurs, les contremaîtres de la métropole, les appareils perfectionnés, toutes les ressources, enfin, tant en personnel qu'en matériel interdites à un pays où l'agriculture et l'industrie, confondues dans les mêmes mains, se font respectivement obstacle* » (A. Guérout, *De la question coloniale...*, opus cit., p. 78) : ainsi, au nom du principe libéral de division du travail, organise-t-on la pénétration des marchés coloniaux, et leur prise en main par le capitalisme de la métropole ; on notera un silence bizarre, dans ce programme, sur l'esclavage.

<sup>1276</sup> Il faut, écrivait Wetzell à Charles Desbassayns, du fait du manque de bras et de l'élévation du coût du travail « *restreindre autant que possible le capital engagé dans le matériel d'une sucrerie* », lettre du 12 mars 1844, ADR 5 J 15.

<sup>1277</sup> Ch. Derosne et J-F Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies...opus cit.*, p. 1.

sur des aménagements tarifaires et législatifs. Elles peuvent tirer profit des procédés betteraviers, qui ont justement permis à la « sucrerie indigène », comme on appelle alors la sucrerie de betterave, de remonter la pente après le marasme de la fin des années 1820. *« Nous regardons comme coupables, insistent Derosne et Cail, toutes insinuations, trop souvent répétées, que les colonies doivent persévérer dans les moyens qui leur ont été légués par leurs aïeux, que le progrès est trop compliqué pour elles, et qu'elles doivent enfin se tenir dans une condition inférieure quant à l'industrie ; tous ceux qui parlent ainsi aux colonies nous semblent des tuteurs intéressés à tenir leur pupille dans l'enfance, et à lui ôter toute idée de secouer les langes et de marcher par lui-même »*<sup>1278</sup>.

- Au-delà des considérations générales, la charge vise aussi Wetzell, que connaissait Derosne, au courant de la mise au point des rotateurs. L'industriel exécute en quelques lignes méprisantes ces appareils, qui sont tout ce qu'il redoute : *« Nous devons aussi dire quelques mots d'un appareil concentrateur à rotation que l'on a essayé dans diverses colonies, et qui n'est plus employé aujourd'hui que dans quelques sucreries de Bourbon, colonie où réside son inventeur ; cet appareil qui, bien que travaillant à air libre, a la prétention d'évaporer les sirops à basse-température, se compose d'une chaudière demi-cylindrique, ouverte, dans laquelle le sirop est chauffé à la vapeur, et d'un cylindre rotateur dont la surface est formée de simples bâtons. Ce cylindre rotateur plonge dans la cuvette où est le sirop chauffé. Les bâtons se chargent de ce sirop, et le mouvement de rotation expose ainsi ces bâtons couverts de sirop au contact de l'air, qui favorise la vaporisation ; un dernier perfectionnement a remplacé les bâtons du cylindre rotateur par des tuyaux de cuivre dans lesquels on fait circuler de la vapeur. Les défauts de cet appareil sont faciles à apercevoir : ainsi que le faisait l'appareil à insufflation d'air du sieur Brame Chevallier dont nous avons parlé plus haut, cet appareil nuit considérablement à la cristallisation nerveuse du sucre en l'agitant au moment de la cuisson ; le grain du sucre, par ce mouvement continu de brassage dans lequel on l'entretient au moment de la cuite, se trouve brisé. La mélasse (ou sirop) se trouve tellement incorporée aux cristaux, que la purgation de ce sucre est extrêmement difficile, et nous pouvons ajouter même qu'elle ne se fait jamais complètement. Les sucres cuits par cet appareil, d'après le témoignage de plusieurs colons, présentent un grain fin, gras, c'est-à-dire contenant de la mélasse, et susceptible d'attirer l'humidité »*<sup>1279</sup>. La dépréciation est évidente, et la mauvaise foi, car les rotateurs furent largement employés

<sup>1278</sup> *Ibidem*, p. 3-4.

jusqu'à la fin des années 1860, à La Réunion, mais aussi à Maurice, à Madagascar, à Mayotte<sup>1280</sup>. Il ne faut pas s'y tromper : le caractère hautain et ironique de l'analyse, dissimule mal l'anxiété des fabricants et l'importance des enjeux. Derosne et Cail savent parfaitement la menace que représente la technologie Wetzell, simple, fiable et bon marché, par rapport à leurs coûteux appareils. Il leur est indispensable de gagner le marché colonial.

- En 1837, Vincent séjourne en métropole, où il visite de nombreuses sucreries, passe, dans une fabrique du Nord, la seule équipée des appareils Derosne et Cail, « *une campagne entière pour y suivre les procédés qui ont fait la réussite des établissements de cette contrée* »<sup>1281</sup>, et visite les usines de ces fabricants<sup>1282</sup>. « *Après s'être fait expliquer toutes les opérations qu'il vit successivement s'exécuter sous ses yeux, il s'en rendit promptement compte, et acquit immédiatement la certitude qu'il n'y avait rien dans les nouveaux procédés qu'il ne pût appliquer avec le plus grand avantage à sa propre fabrication. Sa conviction établie, il prit sur-le-champ la détermination d'introduire le nouveau système dans une sucrerie qu'il possédait à Sainte-Marie, à Bourbon [l'usine de sa belle-mère Sicre, n° 108]* »<sup>1283</sup>.

L'arrivée de Vincent est providentielle pour les industriels parisiens : elle va leur permettre de prendre pied sur le marché de Bourbon, et de là sur le marché colonial, en se prévalant de cet exemple. Prodigue de capitaux à l'accumulation desquels il n'avait eu aucune part, car ils lui venaient de sa femme, sans doute en mauvais termes avec Wetzell, comme du reste avec une bonne partie du milieu sucrier<sup>1284</sup>, Vincent va investir dans les appareils Derosne. Il « *laissa à la maison Quesnel, du Havre, les pleins pouvoirs pour signer en son nom un traité ébauché avec MM. Derosne et Cail, de Paris, pour que ces derniers eussent à lui expédier les appareils et machines nécessaires pour travailler sa récolte de cannes de 1838 à 1839, et en outre lui procurer le personnel indispensable pour établir les nouveaux appareils et les mettre en activité* »<sup>1285</sup>. Deux mécaniciens

1279 *Ibidem*, p. 137.

1280 En 1873, encore, Louis Figuier écrit « *les colons qui ne disposent pas de capitaux suffisants pour se procurer de grandes chaudières évaporant dans le vide, dont se sert la sucrerie de nos jours, se servent des chaudières Wetzell [sic], qui sont très économiques et produisent une évaporation rapide, grâce à un artifice ingénieux que nous allons décrire* », *Les merveilles de l'industrie ou Description des principales industries modernes - Industries chimiques*, Juvet, Furne, 1873, 731 p., p. 47.

1281 Ch. Derosne et J-F Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies...opus cit.*, p. 6.

1282 Archives privées Sicre de Fontbrune.

1283 Journal *Le Globe*, 3 juin 1841.

1284 Archives privées Sicre de Fontbrune.

1285 Journal *Le Globe*, 3 juin 1841.

fournis par la firme, Valory et Franchet, montent rapidement les appareils qui comprenaient entre autre l'appareil au vide « à double effet » (ill. 80) : « depuis les premiers jours d'octobre que l'appareil est en marche, il n'a pas arrêté...Maintenant, tout le monde est au courant de l'appareil, de sorte que nous ne nous en occupons plus »<sup>1286</sup>.

Une description du fonctionnement de ces appareils, pour les usines Sicre à Sainte-Marie, et de la Nouvelle-Espérance, est fournie par Emile Pipon, mandaté par le Comité des Planteurs de l'île Maurice pour enquêter sur les progrès sucriers à Bourbon « notre sœur aînée sous le rapport de l'avancement de l'industrie sucrière »<sup>1287</sup>.

d) La conquête du marché bourbonnais ?

- Et de fait, jusque là « échaudés par les tentatives précédentes qui ont échoué [car] implantées à l'état d'idées, et non de procédés pratiques », ou craignant « de ne pouvoir faire réparer ou de ne savoir à qui s'adresser », les sucriers s'intéressent aux nouveaux appareils. Ils sont d'abord rassurés sur la seconde de leurs craintes car, selon Derosne et Cail, « nos mesures sont prises pour envoyer avec la première expédition dans chaque colonie un noyau d'ouvriers d'élite. Après avoir fait la première installation, ils s'établissent dans la colonie ; ils reçoivent un salaire des usiniers qui les emploient, plus une commission »<sup>1288</sup>. Cette disposition illustre bien l'enjeu que représente Bourbon pour les industriels. A Bourbon, une fois l'ouvrage terminé, les mécaniciens Valory et Franchet s'établissent dans le pays, et gagnent d'autres marchés. En premier lieu, les Desbassayns. Charles (plus que Joseph, dont l'habitation du grand Hazier est sous le coup d'une antichrèse), en voisin propriétaire à la rivière des Pluies, confie en octobre dans une lettre à son frère, à Paris : « J'ai vu l'appareil de M. Derosne, monté chez M. Vincent...L'appareil est très parfaitement monté...cela marche parfaitement, j'ai été agréablement surpris de trouver qu'il consommait moins de combustible que je ne l'avais imaginé. M. Vincent est si content de son appareil qu'il a fait des marchés considérables avec des sucriers ses voisins qui, par suite, ont démonté leur sucrerie »<sup>1289</sup>. Les produits de Vincent, supérieurs en quantité<sup>1290</sup>, car il obtient, selon Derosne et Cail, 45 % de sucre

1286 Article du journal *Outremer*, 6 août 1840, transcrit par Derosne et Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies...opus cit.*, p. 7.

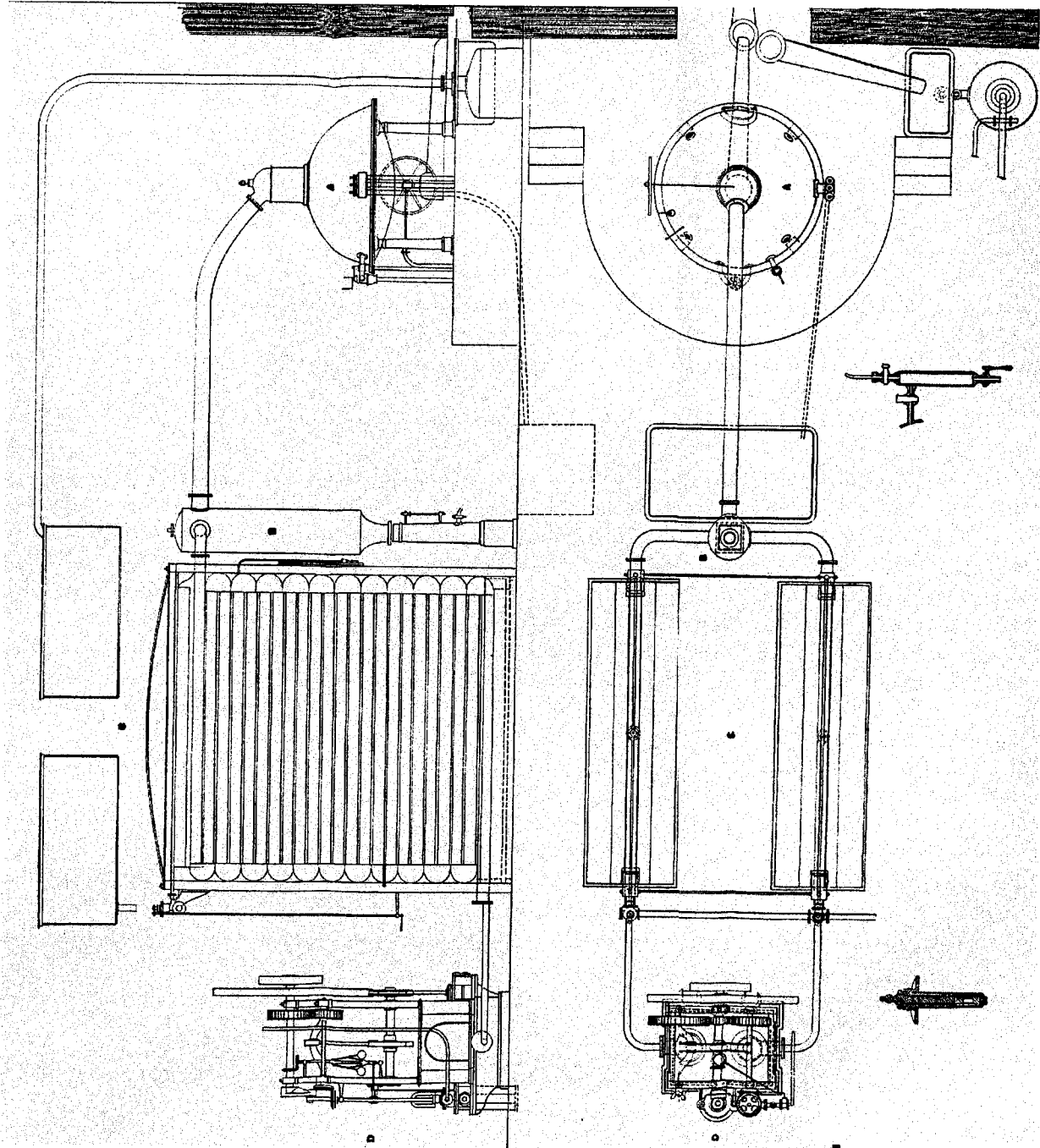
1287 « Rapport sur les nouveaux procédés employés pour la fabrication du sucre » présenté au Comité des planteurs de l'île Maurice par Emile Pipon, qui estime aussi le prix des appareils *Le Cernéen*, 12 février 1844.

1288 Article du journal *Outremer*, *De la fabrication du sucre aux colonies...opus cit.*, p. 8.

1289 *Ibidem*, p. 9.

1290 Vincent aurait produit 550 t de sucre en 1838-1839, 900 t en 1839-1840, 1000 t en 1840-1841, *ibidem*, p. 4.

Appareil Derosne et Cail "double effet" - Moreno Friginals.



Vue de profil et de dessus d'un appareil double effet Derosne ; à droite, la chaudière au vide ; à gauche, le serpentin, vertical, pour l'évaporation. Cet appareil fut monté par Vincent en 1838 chez Mme Sucre, et en 1840 à la Nouvelle Espérance.

de plus que les autres sucriers, font prime sur le marché par leur qualité, comme le souligne Quesnel, consignataire au Havre de Vincent, et se vendent même, sans raffinage, au prix record de 100 F les 100 k<sup>1291</sup>. En décembre, Charles Desbassayns écrit à son frère : « *Les propriétés ne se vendent pas ; toutes les opérations que l'on fait ont pour but de réunir de grandes exploitations et avoir des sucreries pouvant fabriquer le produit de plusieurs sucreries existantes. A ceux qui démontent leur sucrerie, Vincent donne 16,5 k de sucre par barrique de vesou à 50 F les 100 k par barrique, plus le charroi des cannes ; à ceux qui ne démontent pas et plantent seulement les cannes, il donne 15 k ; à tous, s'ils charroient, il donne 20 k ; ces conditions sont valables pour 4 ans.* »<sup>1292</sup>. Bien qu'utilisateur des appareils Wetzell qu'il a promus, Desbassayns approuve ces « *entreprises utiles au pays* ».

- En 1840, Valory et Franchet informent Derosne et Cail qu'ils ont signé trois marchés de deux appareils, l'un pour un appareil de 6,5 pouces de diamètre pour Chabrier, du Gol, l'autre pour Godard, Roustan et Cie, mais pas avant 1842 (usine n° 45, à Saint-Benoît), et un troisième pour Vinson : « *depuis quelques temps, écrit Paul Charles Auguste Sicre, beaucoup d'habitants rêvent à avoir des appareils comme celui de Sainte-Marie, ce qui donne à Vincent bien des visites. Vinson s'est décidé à en avoir un, la place est achetée, c'est la maison sur le bord de la rivière Saint-Jean, en face de d'Hauterive. Vincent en a fait la demande, probablement, comme il n'y a que lui qui s'y entende, il s'en occupera pour la faire ; alors il prendra un intérêt. La manière dont elle est placée lui assure beaucoup plus de cannes qu'il ne pourra faire, tous les engagements à cet égard sont pris* »<sup>1293</sup>. Vincent, en réalité, sera l'associé de Vinson pour cette usine qui sera la première « usine centrale » de la Nouvelle-Espérance. Vincent de son côté, décide de doubler son installation de Sainte-Marie, et pour l'ensemble de ces commandes, il retourne en France ; le 17 mai 1841, les appareils, ainsi que Vincent, sont sur le navire le Globe.
- Le 13 septembre 1841, Vincent disparaissait, au sens propre. Parti de Sainte-Marie dans la soirée pour gagner en voiture le Chaudron, il n'y parvint jamais<sup>1294</sup>. « *Un fait de quelque*

1291 *Ibidem* p. 5.

1292 *Ibidem*, p. 10.

1293 Archives privées Sicre de Fontbrune.

1294 Deux ans plus tard, en 1843, l'esclave qui conduisait sa voiture avoua qu'après avoir été sévèrement réprimandé (Vincent avait en effet la réputation d'un homme dominateur et sûr de lui, dur, envers ses esclaves comme en affaires), il avait le soir arrêté la voiture, étranglé Vincent avec un complice, puis gagné le Chaudron où il avait fait disparaître le corps dans le four à chaux (?) de l'établissement. Le docteur Yvan fait remettre en



importance dans l'historique de l'application de nos procédés, écrivent Derosne et Cail, fut la disparition inopinée de M. Vincent peu de jours après son arrivée à Bourbon avec les nouveaux appareils dont il venait de faire l'acquisition... La malveillance et la routine, toujours actives, se saisissent de cet événement pour imputer sa disparition à un dérangement d'affaires. Mais ses affaires étaient saines, et l'usine entreprise avec Vinson se terminait... Elle devait faire 2400 t en 1844 »<sup>1295</sup>. On imagine aisément que la disparition d'un tel propagandiste, dont l'audace et le succès matériel semblaient valider les choix, ait porté un coup à l'implantation de Derosne et Cail, d'autant plus que, malgré leurs dires, Vincent était très lourdement endetté.

Vincent, toutefois, et même *post-mortem*, était encore utile aux deux fabricants<sup>1296</sup> : la brochure imprimée accompagna Derosne à Cuba<sup>1297</sup>, en 1843, où il supervisait l'installation de ses appareils<sup>1298</sup> (ill. 81). La même année, le tremblement de terre à la Guadeloupe, qui détruisit une bonne partie des infrastructures sucrières, favorisa la mise en place de la centralisation façon Vincent, le gouvernement lui-même poussant les

---

cause cette version par l'un de ses interlocuteurs, qui juge que Vincent mourut dans un duel secret, son corps étant ensuite, une fois lesté, jeté à la mer.

<sup>1295</sup> Derosne et Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies...opus cit.*, p. 25.

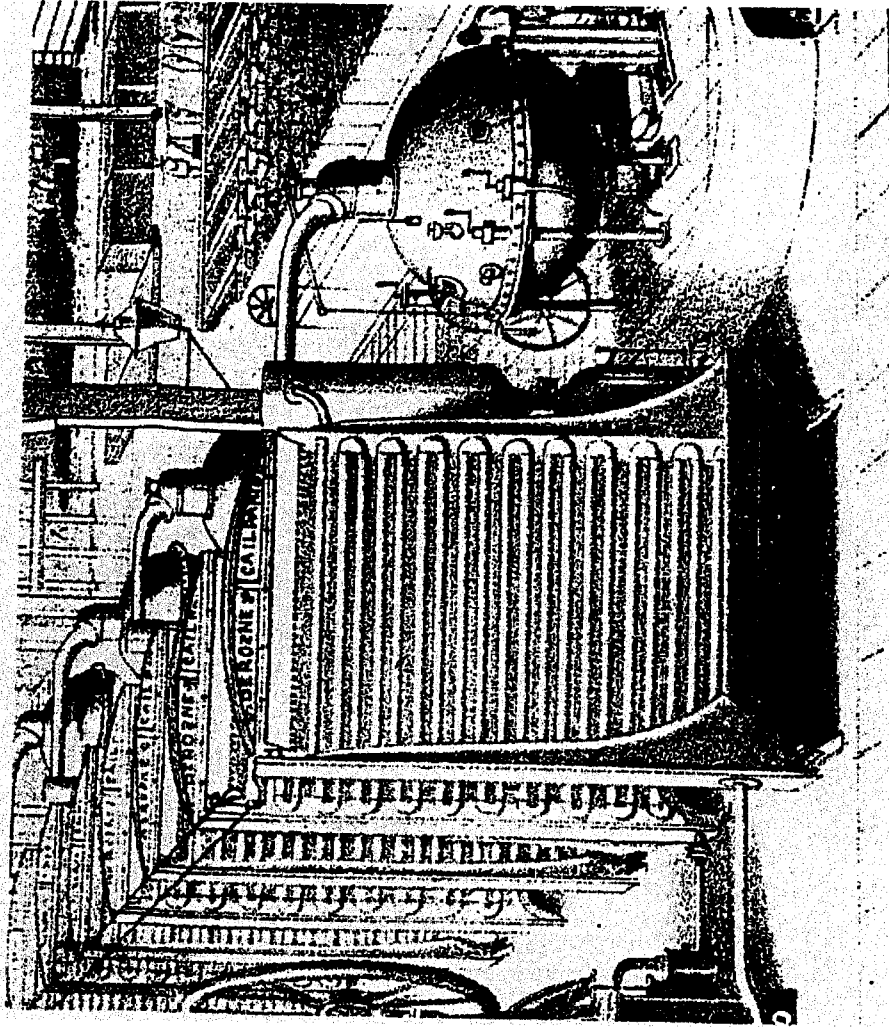
<sup>1296</sup> Dès 1841, le journal *Le Globe* rapporte que « les succès obtenus par M. Vincent à Bourbon... [qui emploie] les appareils et procédés de MM. Derosne et Cail, ont déjà eu du retentissement sur les colonies étrangères. L'ancien roi de Hollande, Guillaume, d'après les renseignements qui lui ont été fournis sur les résultats de la nouvelle fabrication, a voulu qu'elle fut introduite à Java... Un grand établissement formé à La Havane, par M. de Arietta, doit avoir commencé à travailler depuis près d'un mois. Les appareils et machines nécessaires viennent d'être expédiés à un riche propriétaire du Mexique, M. le marquis de Castagnos, pour élever une sucrerie non loin de San-Bles (?). Des négociations sont entamées pour former de grands établissements au Bengale, à Surinam, Demerari, etc. », 3 juin 1841.

<sup>1297</sup> Elle fut traduite en espagnol en 1844 par Casaseca : *De la elaboracion del azucar en las colonias y de los nuevos aparatos destinados a mejorarla*.

<sup>1298</sup> « En realidad, écrit Moreno Fraguinals, el tren al vacio era la unica solucion posible a la gran produccion azucarera. Esto lo vieron pronto los grandes hacendados y en el ano de 1841 Wenceslao de Villaurrutia compro el primero para instalarlo en su ingenio « La Mella » de Limonar. La experiencia de Villaurrutia se hizo a costa de un prestamo de 9000 pesos proporcionado por la Junta de Fomento y no fue completa pues adquirio solo parte de los aparatos. Establecio asi un systema vicioso de descachazar y melar en los trenes comunes, pasando despues la meladura al gran aparato de concentracion al vacio. La gran fabrica francesa que vio abrirsele el fabuloso mercado de Cuba a sus implementos azucareros actuo como las modernas empresas y regalo a Villaurrutia el resto de la maquinaria. Y como en la Isla no se tenia aun los recursos tecnicos necesarios, el propio Derosne se traslado a La Habana y dirigio personalmente la instalacion » [« En réalité, la batterie de cuite au vide était la seule solution pour mettre en œuvre la production sucrière à grande échelle. Les grands hacendados s'en aperçurent rapidement, et en 1841, Wenceslao de Villaurrutia acquit la première et l'installa à son usine La Mella à Limonar. L'essai de Villaurrutia se solda par un prêt de 9 000 pesos accordé par la Junta de Fomento, qui ne permit l'achat que d'une partie des appareils. Il mit ainsi en place un système peu satisfaisant d'évaporation et décantation dans une batterie traditionnelle, passant ensuite le sirop dans les appareils à concentration au vide. La grande entreprise française, qui voulait ouvrir le fabuleux marché cubain à ses appareils sucriers, agit comme les entreprises modernes, et fit don à Villaurrutia du reste des appareils. Et comme, dans l'île ne se trouvaient pas les ressources techniques nécessaires, le directeur Derosne se déplaça à La Havane et supervisa en personne l'installation ».], Moreno Fraguinals, *El Ingenio*, Editorial de Ciencias Sociales, Ciudad de La Habana, Cuba, 1972, 350 p., p. 219.

Illustration 81

Batterie d'appareils Derosne et Cail "double effet" - Moreno Fragonals.



Cette batterie de "double effet", identiques à ceux de Vincent, fut montée en 1843 par Derosne à Cuba.

planteurs à adopter cette solution<sup>1299</sup>. Des appareils Derosne furent installés, le nom de Vincent, qui n'était plus inconnu, ses résultats, largement diffusés par les industriels parisiens, leur acquirent encore des clients<sup>1300</sup>. A Bourbon, sur le moment, son beau-frère Henry Sicre, un des copropriétaires du Chaudron, choisissait « *de modifier son usine sur le même pied, en abandonnant un système de chaudières [Wetzell] qu'il avait cru devoir monter il y a peu de temps* »<sup>1301</sup>, mais dès 1843, la famille Sicre et Fréon vendait le Chaudron aux Lory, alors que le système Derosne était en cours de montage.

- En 1848, toutefois, le système Derosne commençait juste à s'implanter dans l'île. Nous avons la certitude que six usines avaient adopté les appareils Derosne et Cail, c'est-à-dire la cuite au vide à double effet (Tableau XXXVIII). Encore, en ce qui concerne l'usine du Gol (n° 74), il faut souligner que l'appareil rouilla de longs mois au bord de la mer où il avait été déchargé, sans être monté, et que Chabrier eut recours à Wetzell, qui imagina un dispositif compliqué pour mettre en relation tous les appareils, y compris ses rotateurs ! Par ailleurs, sans en avoir de preuve directe, nous savons que le système au vide de Derosne et Cail était également installé dans trois autres usines : chez Lemarchand à Savanna, chez Lory à Sainte-Rose (n° 159, établissement Ravine Glissante), chez Chassériaux à Sainte-Rose (n° 160, Rivière de l'Est). Enfin, en 1844, le procureur général Barbaroux, évoquant « *les établissements purement industriels* » où l'on met en œuvre « *la séparation de la culture d'avec la fabrication* », mentionne, outre la Nouvelle-Espérance, l'établissement de Champ-Borne, qu'il appelle le Colosse, un établissement de Bernica, et celui de Trois-Bassins (nommé La Réunion)<sup>1302</sup> : il s'agit « d'usines centrales », utilisant la technologie Derosne et Cail. Au total, sur les 117 usines que comptait l'île en 1848, et en dix ans, seules douze usines avaient adopté les appareils Derosne et Cail. Bien que ces machines aient commencé à être fabriquées dans l'île par les ateliers Lory et Pitel, le résultat était assez limité. Un certain nombre d'obstacles s'opposaient alors à leur diffusion.

1299 Le 6 juin 1843, le ministre demande un rapport détaillé sur la fabrication du sucre à Bourbon et l'organisation et les résultats des usines dites « centrales », CAOM, Réunion, C. 359 d. 2. 711 ; nomination d'une commission pour faire un rapport sur la fabrication du sucre (formée de Wetzell, Vinson, J-B de Villèle, O. Lemarchand, Gibert des Molières, Richard, Gimart, Marcadieu), délibération du Conseil privé du 15 avril 1844, CAOM, Réunion C. 359 d. 2. 715.

1300 « *Il est notoire qu'à Bourbon, M. Vincent a fait du sucre brut d'une qualité égale à celle du plus beau sucre raffiné. Pour arriver à ce remarquable résultat, il n'a fait qu'emprunter à la fabrication du sucre de betterave ses meilleures méthodes de travail* », E. Pélégot, *Rapport adressé le 17 juin 1842 à M. l'amiral Duperré...*, opus cit., p. 90.

1301 *Ibidem*.

TABLEAU XXXVIII - Les appareils Derosne et Cail à Bourbon

Année	Commune	Numéro de l'usine	Appareils Derosne au vide :
1837	Saint-Joseph	5901	Le vendeur met les acquéreurs en ses lieu et place pour une commande de matériel faite en France (chez Ducoudray Bourgault, à Nantes) : 1 moulin à sucre de 8CV, 1 machine à purger par le vide.
1840	Sainte-Marie	10803	[Sucrerie nommée alors "la Confiance"]. Inventaire demandé par la veuve Elisabeth Sicre de Fontbrune, et JBA Vincent, tuteur d'enfants nés du mariage avec Eléonore Euphrasie Sicre de Fontbrune : 2 moulins à vapeur, 2 appareils dans le vide pour la fabrication du sucre, à double effet de Derosne et Cail de 2,08 m de diamètre, accompagnés de 3 rangées de condenseurs de 23 tuyaux chacune, mus par 80 CV de force.
1843	Saint-Denis	5304	1 appareil à double effet Derosne et Cail.
1845	Sainte-Marie	13204	1 générateur de 42 CV, 1 pompe alimentaire de 2 CV, 2 condenseurs, 1 cuite dans le vide ; 12 filtres Dumont en cuivre ; 4 défécateurs.
1845	Saint-Louis	7403	1 appareil à double effet Derosne et Cail.
1847	Saint-André	3103	La sucrerie comprend générateurs et moulin, batteries (évaporatoire, cuite au vide, pompes) et filtres, tables, purgerie.
1847	Sainte-Marie	13205	Appareil de chauffe : 4 générateurs de 40 CV ; galerie à défécation : 8 chaudières à déféquer ; galerie de filtration : 28 filtres Dumont ; 2 chaudières à évaporer dans le vide et 1 chaudière à cuire dans le vide ; condenseurs des 3 chaudières et 2 pompes pneumatiques.

e) L'opposition aux usines centrales :

- Le premier de ces obstacles était évidemment un obstacle d'ordre financier : le prix excessivement élevé de ces appareils. Le journal *Outre-Mer* le souligne, tout en suggérant la solution initiée par Vincent : « *L'absence de capitaux, dont généralement on fait un grief aux colonies...devra céder devant l'esprit d'association dont la colonie de Bourbon va donner l'exemple* ». Plusieurs planteurs, pas assez riches, tendent à se réunir « *pour former un grand établissement où se trouveront brassées leurs cannes ensemble* » ; cette évolution, qui distingue planteur et sucrier, a déjà eu lieu pour la betterave<sup>1303</sup>. Cet aspect de la question est repris par les fabricants eux-mêmes, qui ne dissimulent pas la cherté de leur matériel : « *que les propriétaires, dont les moyens ne sont pas assez étendus, se rendent donc purement agricoles* »<sup>1304</sup> : pour l'instant, les habitants n'ont pas d'argent pour acheter les appareils « *d'un prix trop élevé* »<sup>1305</sup>, et sont par ailleurs trop endettés ; s'ils améliorent leur situation, les fabricants peuvent espérer plusieurs commandes par an ; en attendant, on espère l'association de sucriers moyens.

Les fabricants, irréductibles optimistes, minorent cet aspect des choses : pour eux, la question d'argent serait couverte en une campagne ; il faut par ailleurs « *supprimer tout ce qui existe dans les habitations actuelles [en matière d'équipement] ; les objets qui seront vendus viendront en déduction* ». Le prix pour une usine avec moulin à canne et moulin à vapeur, fabrication et revivification de noir animal, outils pour atelier de réparation et pièces de rechange serait, pour une capacité de 400 t, de 100 000 F ; pour une capacité de 750 t à 1000 t, de 150 000 F ; pour une capacité de 2000 t (celle de Vincent), de 300 000 F<sup>1306</sup>. Poursuivant, comme Pérette, leurs estimations, les fabricants montrent que la production, cuite au moyen de la bagasse, donc sans frais d'acquisition de charbon, rapporterait pour 560 t, 508 000 F, dont on déduirait 30 000 F pour le prix du charbon animal (filtres), et bien sûr 300 000 F, prix de l'appareil, ce qui laisserait un bénéfice de 178 000 F ! Heureux planteurs ! Derosne et Cail passent sous silence le coût de la main d'œuvre esclave, ou, si elle n'existe pas, du fait de mise en place d'une usine centrale, la

1302 Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », *opus cit.*, p. 195.

1303 Journal *Outre-Mer* du 6 août 1840, cité par Derosne et Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies...opus cit.*, p. 6.

1304 *Ibidem*, p. 11.

1305 *Ibidem*, p. 13.

1306 Journal *Outre-Mer* du 6 août 1840, cité par Derosne et Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies...opus cit.*, p. 16-17.

part du bénéfice qui reviendrait aux planteurs fournisseurs. La réalité montre qu'en dix ans, de 1838 à 1848, très peu de planteurs acquirent à Bourbon la technologie Derosne, infiniment moins installée que les appareils Wetzell.

Wetzell, quant à lui, qui avait tant argumenté –à juste titre !- contre l'erreur qu'aurait constituée l'adoption de la cuite au vide en 1833, reste cette fois silencieux, malgré la charge dont il fait les frais de la part de Derosne et Cail. Il faut dire qu'il est tout occupé à commercialiser ses rotateurs, et qu'il est engagé dans de grandes tournées annuelles sur tout le territoire de Bourbon. Le chimiste ne se prononce pas contre ces appareils, et accepte au contraire de les adapter, de les intégrer dans les dispositifs existant, comme au Gol, un exemple parmi quelques autres. La critique essentielle vint d'ailleurs.

- La critique principale vint de Armand Fidèle Georges Durefort de Ferrières, qui avait été lui-même sucrier à Sainte-Marie. En une série d'articles, parus dans la *Feuille Hebdomadaire de Bourbon*, du 4 janvier 1843 au 20 décembre de la même année, il formule une critique pertinente de la technologie Derosne et Cail<sup>1307</sup>. Dans un premier temps, de Ferrières rappelle la baisse des rendements sucriers de la terre, passés de 40 ou 50 livres de sucre la gaulette, à 10 livres, 25 dans les meilleurs des cas. Cette baisse est due à l'épuisement des sols, et de Ferrières conseille de reprendre les assolements d'autrefois. S'il convient de conserver la culture de la canne, il n'est pas sage de l'étendre encore, et de Ferrières propose de relancer le coton, les magnaneries, l'aloès dans les hauts. Mais cette baisse des produits a amené une baisse des revenus, et un endettement général des sucriers : ces derniers doivent éviter toute source de dépenses.

Dans un second temps, de Ferrières s'attaque à l'usine centrale, dont Daubrée, aux Antilles, vient de systématiser l'idée. Prônant la division du travail, Daubrée souligne que les industriels du sucre, dégagés désormais des contraintes de la culture, « *pourraient appeler à [leur] aide les ingénieurs, les contremaîtres de la métropole, les appareils perfectionnés, toutes les ressources, enfin, interdites à un pays où l'agriculture et l'industrie confondues dans les mêmes mains se font respectivement obstacle* »<sup>1308</sup>. La centralisation, prévoit de Ferrières, amènera ainsi une division des terres ; il faudra un minimum de 20 à 30 planteurs à une usine pour fonctionner, et une immense quantité de terres associées pour une usine qui fabriquerait de 2 à 4 millions de sucre (1000 à 2000 t de sucre). Or à Bourbon, l'utilisation de la peu coûteuse batterie Gimart rend inutile cette

<sup>1307</sup> *Feuille Hebdomadaire de Bourbon*, 1843, ADR 1 PER 5/19.

<sup>1308</sup> *Ibidem*, 20 décembre 1843.

évolution : 112 sucreries, sur 120, ont adopté la Gimart. Derosne ignore l'existence de la Gimart, et parle aussi de formes en terre, alors qu'on les a oubliées à Bourbon : « *Même dans leur enfance, écrit de Ferrières, ces vieillards n'ont jamais suivi la méthode vicieuse des Antilles : ils ont toujours embarqué leurs sucres épurés, jamais en barriques, et non purgés* » ; Derosne ne connaît donc pas le donné local. Il ignore par conséquent, et il en fait gloire à son triple effet, que la batterie Gimart évite les transvasements, qu'on n'y épure qu'une seule chaudière, que le bâtiment nécessaire pour l'abriter est de petite capacité, et qu'elle économise également les bras et le combustible. De ce fait, la Gimart peut être installée partout, même dans les hauts, alors que l'usine centrale ne s'installera que dans les bas, laissant les hauts à la déréliction industrielle, tout en étant freinée, en bas, par les terrains entrecoupés de ravines.

En un mot, les analyses de Daubrée et de Derosne, formulées à partir du donné archaïque de la sucrerie antillaise, valables pour les Antilles, ne sont pas pertinentes pour la spécificité bourbonnaise, et ne sont pas non plus « sociales », en ce sens qu'elles entraîneraient, outre le surendettement de sucriers, la disparition de beaucoup d'autres, et la ruine d'une bonne partie de l'île, celle des Hauts. L'obstacle principal est donc dans l'adéquation de l'association Gimart + Wetzell à la fabrication de sucre, cette association, spécifique, car d'origine locale, permettant aux moindres frais le fonctionnement de l'industrie sucrière, et la pérennisation de l'activité de sucriers de moyenne importance.

- Les essais d'usines centrales tournent d'ailleurs court, du moins pour le moment, à Bourbon. Les Sicre, on l'a vu, et malgré l'achat d'un « double effet » Derosne pour le Chaudron, la reconstruction de l'usine, et la promesse de profits, la cèdent aux Lory, et se recentrent sur l'usine familiale de Sainte-Marie (n° 108).

Au Gol, où est parvenu en 1845 un « système Derosne et Cail » qui n'a pas été monté, Wetzell signe en 1846 une convention avec Théodore Deshayes, le directeur de l'éphémère société Chabrier et Deshayes : « *M. Wetzell prendra connaissance des éléments de l'usine Derosne et Cail, qui semble inférieure aux besoins de la manipulation de 25 milliers de sucre (12,5 t) en 24 heures. Il établira au moyen d'une analyse mathématique et industrielle un examen comparé entre ces éléments et ceux de l'usine actuelle du Gol, y compris l'ancien et le nouveau moulin ; il proposera des solutions pour utiliser soit l'usine Derosne, soit l'actuelle ; il exécutera le plan choisi par M.*

Deshayes »<sup>1309</sup>. En 1847, la nouvelle usine fonctionne, et Deshayes demande à Wetzell des renseignements sur les sucres de Sicre, Lory, Vinson. Mais en 1848, la société Deshayes et Chabrier est dissoute, et Wetzell livre son appréciation sur la sucrerie, utilisant « *l'envoi inopportun d'une usine Derosne et Cail, pas assez puissante, et violant les conditions coloniales, en particulier d'économie de combustible* »<sup>1310</sup>, qu'il a dû utiliser pour rentabiliser l'achat. Le résultat, outre cette usine hétéroclite, a été, selon Chabrier, « *sa ruine* », et la séparation d'avec Deshayes.

A Sainte-Rose, à l'établissement Lory de Ravine-Glissante, la mise en place d'une machine à « double effet » Derosne et Cail n'a pas suffi, et le régisseur, Gardin, écrit à Wetzell que « *l'usine que vous connaissez mieux que moi offre tous les inconvénients des usines édifiées sans plan. Tous les appareils y sont jetés pêle-mêle* »<sup>1311</sup>.

Enfin, à la Nouvelle-Espérance, prototype des usines centrales, la situation n'est pas brillante. Le jugement du docteur Yvan, qui la visite en 1844, est ambigu mais sévère : « *La Nouvelle-Espérance est une immense sucrerie où l'on se sert d'ustensiles rejetés en France comme défectueux depuis dix ans. Il faut bien le dire, un appareil hors d'usage dans les raffineries du Havre et de Marseille est encore, aux yeux des colons, un instrument perfectionné ; et ceux qui fonctionnent à la Nouvelle-Espérance sont de beaucoup supérieurs aux antiques moulins, aux vieilles marmites dont l'usage s'est perpétué jusqu'à ce jour sur beaucoup d'habitations* »<sup>1312</sup>. Le pire est que contrairement à ce que l'on espérait « *l'usine fut fondée, mais les planteurs ne vinrent pas ou firent la loi. Vinson et ses associés*<sup>1313</sup> furent obligés d'acheter des terres à un prix onéreux<sup>1314</sup>... *L'entreprise sucrière de la Nouvelle-Espérance fut un désastre complet* »<sup>1315</sup>. Pour finir, l'usine de l'Amitié, à Saint-Joseph, où fonctionnaient des machines Derosne et Cail, est

<sup>1309</sup> Protocole d'accord entre Th. Deshayes et M. Wetzell, convention sous seing privé, 1<sup>o</sup> août 1846, ADR 5 J 15.

<sup>1310</sup> Lettre de Wetzell à Chabrier, 5 novembre 1848, ADR 5 J 15.

<sup>1311</sup> Lettre de Gardin à Wetzell, 25 février 1850, ADR 5 J 15.

<sup>1312</sup> Docteur M. Yvan, *de France en Chine, opus cit.*, p. 160.

<sup>1313</sup> Dès 1840, la maison Le Goff avait fait 334 781 F. d'avance à Vincent et Vinson ; à la même époque, et à la veille de partir pour France, Vincent donnait procuration à Sauger, qui était donc son associé, et propriétaire pour 1/3 ; en 1847, à la demande d'un héritier Vinson, P. Auguste Vinson fils, l'usine fut vendue en licitation, par la société Vincent-Sauger et la succession Vinson, et adjugée, pour chacun 1/3, à Vinson père, Sauger, Protet, ADR 4 Q 580 n<sup>o</sup> 8190.

<sup>1314</sup> En 1844, les associés avaient acheté 102 000 F. aux Crémazy une habitation dans les hauts de Sainte-Suzanne ; en 1847, ils achetaient les 308 ha de La Vigne et de Bellevue, ainsi que 102 esclaves, auxquels s'ajoutaient les engagements de 62 travailleurs (28 Chinois, 34 Malbars), ADR 4 Q 561 n<sup>o</sup> 6804.

<sup>1315</sup> Vinson, « Le docteur A. Vinson », *Bulletin de l'Académie de l'île de La Réunion*, 1927-1928, pp. 40-42.



emportée par une crue de la rivière des Remparts<sup>1316</sup>, mais cet événement ne peut bien sûr être imputé aux machines ! Le bilan de la centralisation, sous l'égide des appareils Derosne et Cail, doit donc être nuancé à la fin de notre période d'étude, en 1848. Un rapport de 1848 précise que « *la centralisation, en s'opérant sur divers points, a obtenu d'heureux résultats* »<sup>1317</sup>, mais le mouvement est tout juste initié en 1848. Comme le souligne le biographe du docteur Vinson « *L'innovation venait trop tôt, et ne fut pas comprise. La colonie n'était pas préparée à cette idée* »<sup>1318</sup>.

### C) Les « bricolages » locaux :

On peut classer parmi les réponses à la crise, les nombreux aménagements imaginés par les sucriers, techniciens, mécaniciens locaux. Ces dispositifs méritent quasiment l'appellation de « bricolage » dans son sens anthropologique de travail dont la technique est improvisée, adaptée aux matériaux, aux circonstances.

#### 1) Les brevets :

##### a) Garantir l'innovation :

Les sucriers de Bourbon ont eu une démarche comparable *mutatis mutandis* à celle des techniciens autodidactes anglais de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et du début du XIX<sup>e</sup> siècle. Dès le début de la période se détachent les figures de quelques « touche-à-tout » que sont Lescouble, Pignolet, Périchon de Sainte-Marie, d'autres sans doute. Si certains d'entre eux ont eu une formation scientifique, comme Charles Desbassayns, elle est le plus souvent difficile à apprécier. La plupart se sont contentés des cours du Lycée qui ouvre ses portes en 1815, où quelques-uns suivent d'ailleurs les cours de mathématique de Wetzell, comme Patu de Rosemont, qui édifie une sucrerie à Bras Mussard, en 1830<sup>1319</sup>. Cependant, la familiarité avec les choses du sucre, l'habitude, prise tôt, de « faire ses classes » dans les sucreries, et de recevoir des informations et des conseils d'usinières, amènent les sucriers à réfléchir sur les problèmes qui se posent à l'échelle de leur établissement, et à imaginer des solutions.

<sup>1316</sup> La crue eut lieu du 26 janvier au 7 février 1847 : les eaux, en débordant, envahirent l'établissement de l'Amitié, îlot au milieu du torrent impétueux. Les bâtiments résistèrent d'abord, montrant la solidité de leur construction. Le 2 février, la crue est plus forte encore, et les courants couvrent instantanément toute la sucrerie, qui s'écroule le 7, entre 3 h et 4 h du matin, sous les yeux du propriétaire : la forge, les murs disparaissent, il ne reste plus que la cheminée, *Annales Maritimes et Coloniales*, 1847, pp. 573-580, ADR 2 PER 406.

<sup>1317</sup> ADR 57 M 2.

<sup>1318</sup> Vinson, « Le docteur A. Vinson », *opus cit.*, p. 42.

<sup>1319</sup> Lettre de Patu de Rosemont à Wetzell, 18 mai 1830, ADR 5 J 14.

A partir de 1830, et de l'arrivée de Wetzell, cette attitude se généralise, et les sucriers, au-delà de la volonté de trouver une solution locale à tel ou tel problème, cherchent à déposer des brevets : confiants dans leur capacité d'invention, ils ont sans doute le désir de passer à la postérité (il n'est pas jusqu'à K/Véguen, qui donne plus l'image d'un négociant, d'un homme d'affaire que d'un technicien, qui ne dépose un brevet !), mais, encouragés par l'exemple de Wetzell, ils espèrent faire argent de leur trouvaille, ce qui peut être envisagé vu le développement spectaculaire de l'industrie sucrière, à Bourbon et dans les colonies. Le droit leur permettrait de préserver leur propriété.

En France, les dispositions organisant le vieux « privilège royal » (XVI<sup>e</sup> siècle), restreint à 15 ans par la déclaration de 1762, furent modifiées par la loi du 7 janvier 1791<sup>1320</sup>, qui concédait un droit de monopole pour 5, 10 ou 15 ans pour une invention ou l'importation d'une invention faite à l'étranger<sup>1321</sup>, sans examen préalable, mais sous la condition que l'invention soit exploitée avant 2 ans.

A Bourbon, la loi de 1791 ne fut d'abord pas appliquée sans qu'on en sache la raison. Puis, le gouvernement local l'appliqua en 1831, mais pour un an<sup>1322</sup>, pensant que le Conseil colonial prendrait le relais, ce qu'il ne fit pas, pas plus qu'il ne prit de décret en la matière, estimant que la métropole légiférerait, pour les colonies, sur cette question ; mais rien ne vint. En 1835, la colonie envoya au roi un projet d'ordonnance qui développait la loi de 1831, qui resta sans réponse. A partir de ce moment, et devant les demandes locales, le gouvernement colonial, sans accorder de brevet, prit acte des demandes, qui seraient échangées contre des brevets lors de la parution du décret, et en tiendraient lieu jusque là.

Les démarches de l'autorité traduisent la demande locale de législation sur la « propriété intellectuelle », donc l'existence d'une réflexion sur les problèmes sucriers ; elles révèlent aussi l'intérêt que le gouvernement local porte à l'amélioration de l'industrie, qu'il ne voit donc pas qu'en termes tarifaires, et sa conviction que les progrès voire les innovations peuvent se produire dans le contexte local.

<sup>1320</sup> Cette loi employait pour la première fois l'expression « brevet d'invention » au lieu du vocable « patente ».

<sup>1321</sup> Ce point fut abandonné par la loi du 5 juillet 1844 car on y voyait un frein au transfert de technologie.

<sup>1322</sup> Arrêté du 20 juin 1831, qui met en place des brevets « pour exploiter dans la colonie une découverte ou une invention utile ».

b) « Inventions » et perfectionnements liés au sucre :

L'étude du fonds 9 M permet de relever ces nombreuses améliorations ou innovations, plus qu'inventions<sup>1323</sup>, que les sucriers, mécaniciens, techniciens ou autres ont faites, et qui devaient marquer un progrès dans la sucrerie locale. Il y eut pendant la période 29 demandes de brevets liés à l'activité sucrière formulées auprès du gouvernement local. La majorité de ces demandes a été faite entre 1840 et 1847. A lui seul Wetzell déposa cinq demandes (n<sup>os</sup> 9, 16, 18, 19, 23) (Tableau XXXIX).

Seize de ces demandes sont accompagnées d'un dossier que nous avons retrouvé. Ce dossier est d'abord composé d'une description technique, qui révèle l'idée essentielle de la création, mais ne dit rien des démarches de l'inventeur, ni de son « savoir-faire », et reste donc incomplète. Ces descriptions sont accompagnées de dessins, qui ne représentent que des objets techniques, et non des processus<sup>1324</sup>. L'association de ces deux éléments constitue une « objectivation » de la pensée technique relative aux inventions en question. Force est de constater d'une manière générale la relative indigence de ces documents. Aussi le terme de « chercheurs » ou de « recherche » que Sudel Fuma applique à leurs travaux<sup>1325</sup> est exagéré : ces « inventions » sont plus le résultat de tâtonnements et de transpositions que d'une recherche proprement dite. On mettra nettement à part, cependant, tant les dessins que les notices de Wetzell, qui, par leur qualité d'exécution et de description, illustrent l'excellence de la formation du polytechnicien, mais en même temps fournissent des aperçus sur la démarche de l'ingénieur. Faut-il rappeler que ses inventions furent les seules à s'imposer dans l'île, et même au-delà ?

L'examen rapide de ces dossiers renseigne sur les problèmes rencontrés, les ébauches de solution, et au-delà, les représentations techniques de ces réformateurs du sucre. Si une fois encore on met à part Wetzell, leurs spéculations concernent trois domaines qui font problème à Bourbon : la décantation/purification du sucre (n<sup>os</sup> 1, 2, 5, 7, 12, 13, 26, 27), les problèmes liés à la cuisson et au combustible (n<sup>os</sup> 7, 8, 11, 15, 25, 28), les problèmes liés à la purgation (n<sup>os</sup> 21, 24, 28, 29) (ill. 82, 83, 84). En réalité, ces préoccupations qui sont celles de la sucrerie locale, suivent également celles de la sucrerie de betterave. Après l'accent mis sur les problèmes de décantation (années 1830), vient l'intérêt pour le débat sur le mode de la cuite

<sup>1323</sup> Nous reprenons ici la distinction utilisée par Schumpeter.

<sup>1324</sup> Voir François Russo, *Introduction à l'histoire des techniques*, opus cit., pp. 209-210.

<sup>1325</sup> Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre...*, opus cit., p. 75.

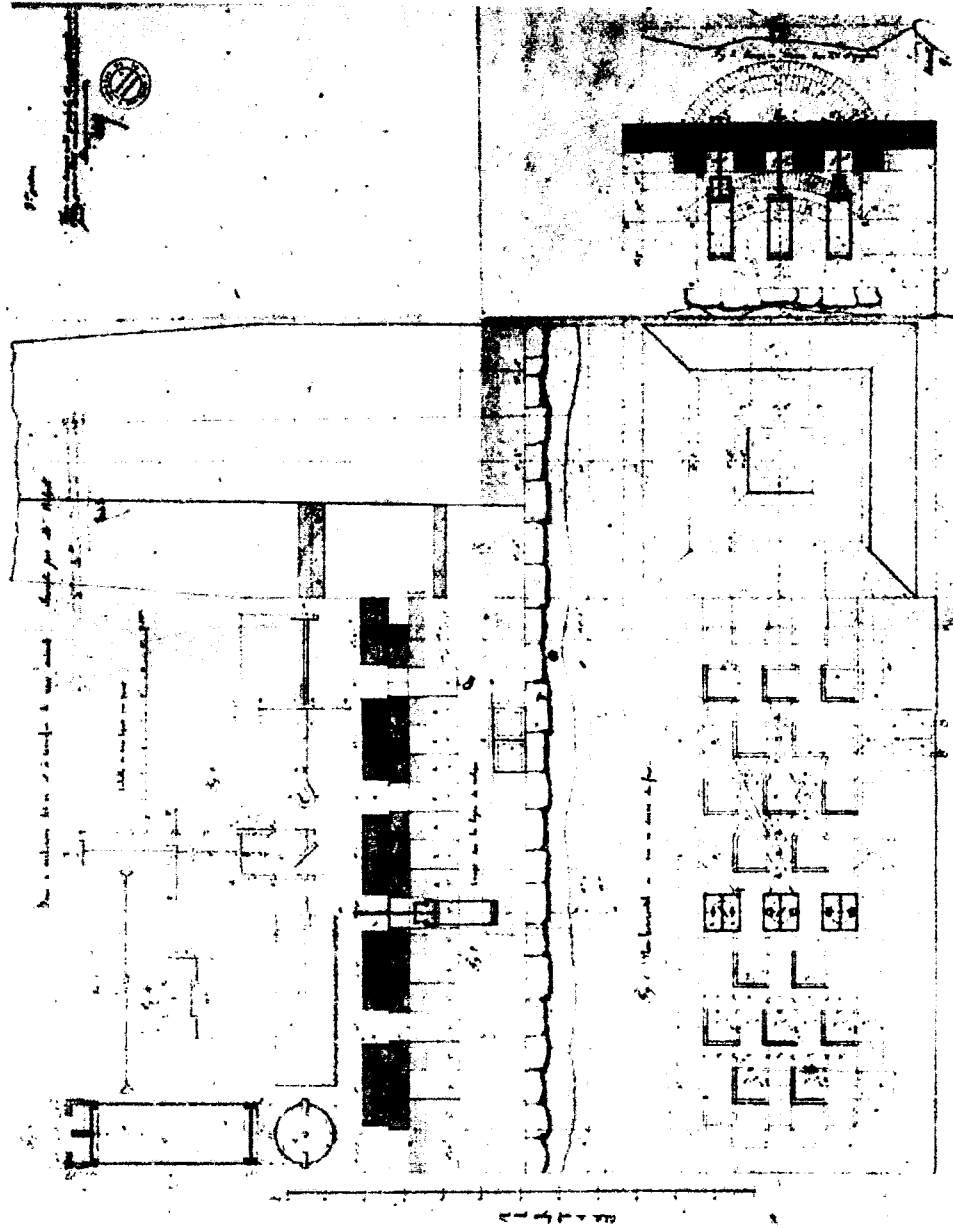
TABLEAU XXXIX - Les brevets liés au sucre à Bourbon jusqu'en 1848 :

N°	Date	Inventeur	Objet :
1	12 novembre 1832	Sardou	Construction de batteries "rectifiées".
2	21 juillet 1835	Malavois	Décantation à froid du jus de cannes, par emploi de chaux et de terre (glaise).
3	8 août 1835	Berchon	Fabrication d'huiles à brûler (éclairage).
4	6 septembre 1838	Mortimer Caringo	Perfectionnement d'un piston métallique.
5	15 décembre 1838	Lavaux	Application de la vapeur à l'accélération de la filtration.
6	15 décembre 1838	Miaillard	Plate-forme à sécher le sucre et chaudière à cuire le sucre à basse température.
7	26 mars 1839	John Canu	Procédé applicable aux pompes et batteries pour économiser le chauffage des sucreries et faciliter la décantation des vesous
8	11 novembre 1839	Colomban	Perfectionnement apportés à la machine à cuire le sucre de l'invention de M. de Beaujeu.
9	4 janvier 1840	Wetzell	Brevet d'invention de divers appareils : appareil pour cuire les solutions de sucre par la vapeur non comprimée et à basse température (63 °), 1° système ; appareil évaporateur-concréteur ou séchoir à vapeur, appareil pour cuire les solutions de sucre par la vapeur non comprimée et à basse température (63 °), 2° système ; batterie coloniale propre à recueillir la vapeur du vesou pour son application au chauffage des appareils de cuite ; application au même chauffage de la vapeur de décharge des machines qui font mouvoir les moulins à cannes ; four à carboniser les os et à revivifier le noir animal en utilisant le feu d'une batterie ou celui d'un moulin et en remplissant des conditions particulières.
10	4 janvier 1840	Verneau et Monroy	Autorisation d'exploiter à Bourbon les brevets d'invention et de perfectionnement obtenus en France pour des appareils servant à la fabrication du sucre.
11	26 juin 1840	Watson	Cylindre à godets propre à activer la cuisson du sucre par la vapeur.
12	26 juin 1840	Rivière	Moyen propre à extraire le vesou des écumes et à le soustraire aux chances ordinaires d'altération. (Les écumes sont versées au fur et à mesure de leur production dans un filtre placé sur la batterie).
13	7 avril 1841	Richard	Perfectionnement des filtres Taylor.
14	31 août 1841	Petit-Breuilh de Vieilleville	Perfectionnement des turbines hydrauliques.
15	18 mai 1842	A. Castéra Ladevèze	Système à air comprimé pour moteur devant remplacer les machines à vapeur sans l'emploi d'aucun combustible.
16	31 août 1842	Wetzell	Chaudière à cuire les solutions de sucre à basse température dit rotateur à lanterne.
17	8 septembre 1842	Furcy Désiré Mangueret	Améliorations apportées à la confection des moulins à eau.
18	31 mai 1843	Wetzell	Perfectionnement apporté au premier mode de son système de cuite du sucre à basse température.
19	7 décembre 1843	Wetzell	Appropriation de ses appareils de cuite du sucre à basse température au chauffage par la vapeur comprimée, dans le cas où on voudrait employer cette vapeur.

20	17 avril 1844	Berchon	Invention d'une charrue à faire les trous de cannes et à gratter les sillons de cannes.
21	17 avril 1844	Fouque	Machine pneumatique devant servir à purger, blanchir et sécher le sucre à sa sortie des tables sur lesquelles on le dépose lorsqu'on vide la cuite.
22	17 juillet 1844	Wetzell	Perfectionnement, au point de vue colonial, de la défécation des vesous à feu nu, soit que l'on emploie, soit que l'on n'emploie pas les bacs à décanter (batterie à déféquer).
23	13 novembre 1844	Victor Trollé	Procédé ayant pour but l'application de la pression atmosphérique à la purgerie des sucres, et l'air sec à leur séchage.
24	21 février 1846	Bérard	Invention d'une chaudière à serpentins à basse température, à compression et à échappement fonctionnant dans les mêmes serpentins.
25	21 octobre 1846	Rivière	Pourvoyeur mécanique d'un moulin à cannes.
26	28 octobre 1846	Bérard	Améliorations à la batterie Gimart.
27	20 novembre 1846	G. de K/Véguen	Invention pour faciliter la cristallisation des sirops.
28	5 mai 1847	Georges Grenard	Invention d'un combustible pour chauffer les fourneaux de sucrerie ; perfectionnement de l'extraction du sucre de cannes.
29	30 juin 1847	Périchon de Sainte-Marie	Appareil à sécher le sucre purgé par un courant d'air chaud à effet continu.

Illustration 82

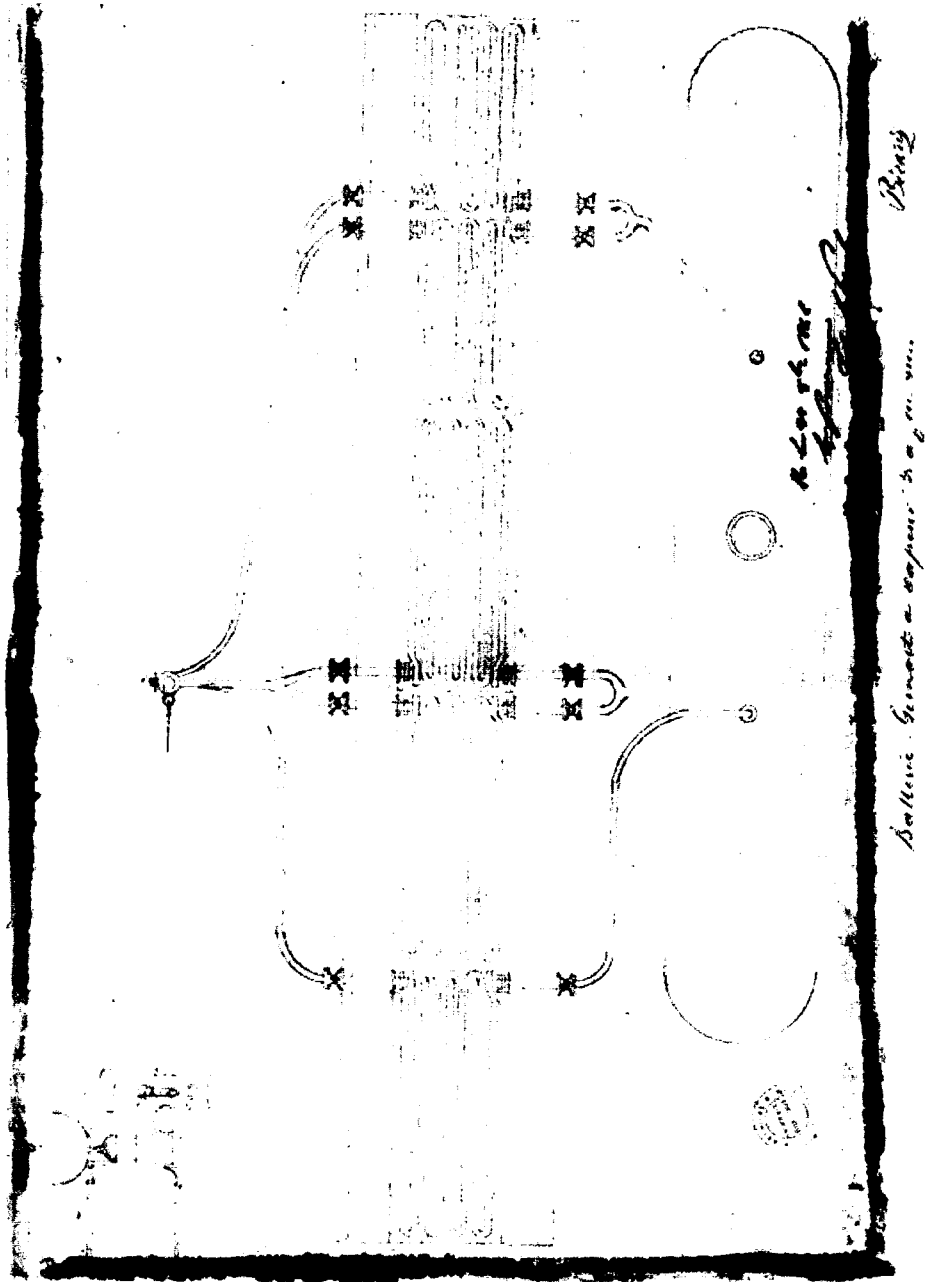
Four à carboniser les os et à revivifier le noir animal de Wetzell (1840).



Vue en coupe sur la ligne du milieu, en coupe en travers et en plan horizontal de ce four qui utilise le feu de la batterie du moulin.

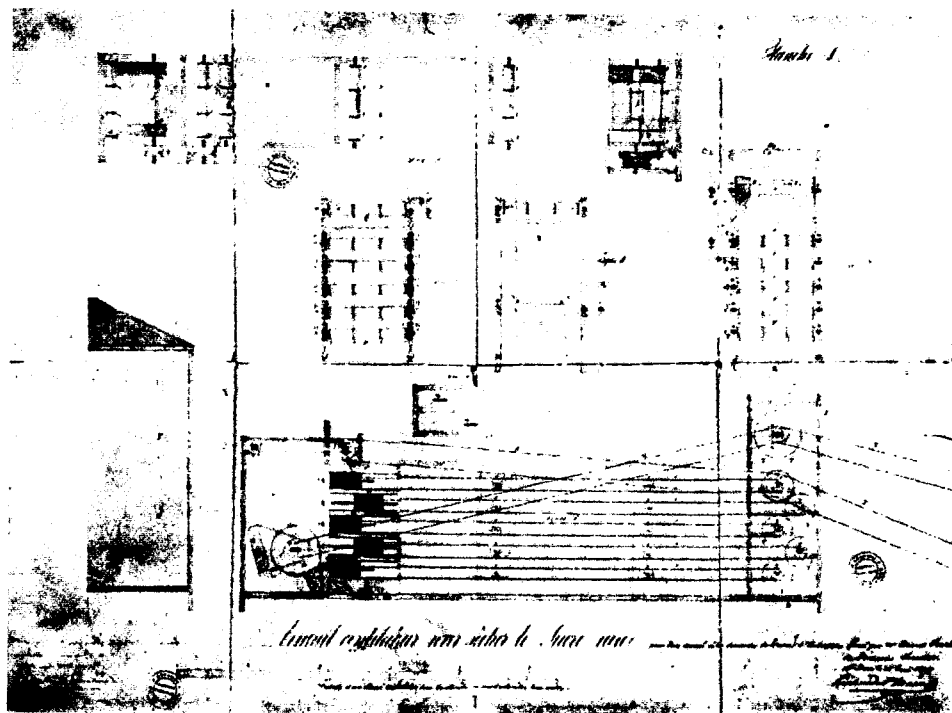
Illustration 83

Adaptation du chauffage à la vapeur à la batterie Gimart, par Bérard - 1846.



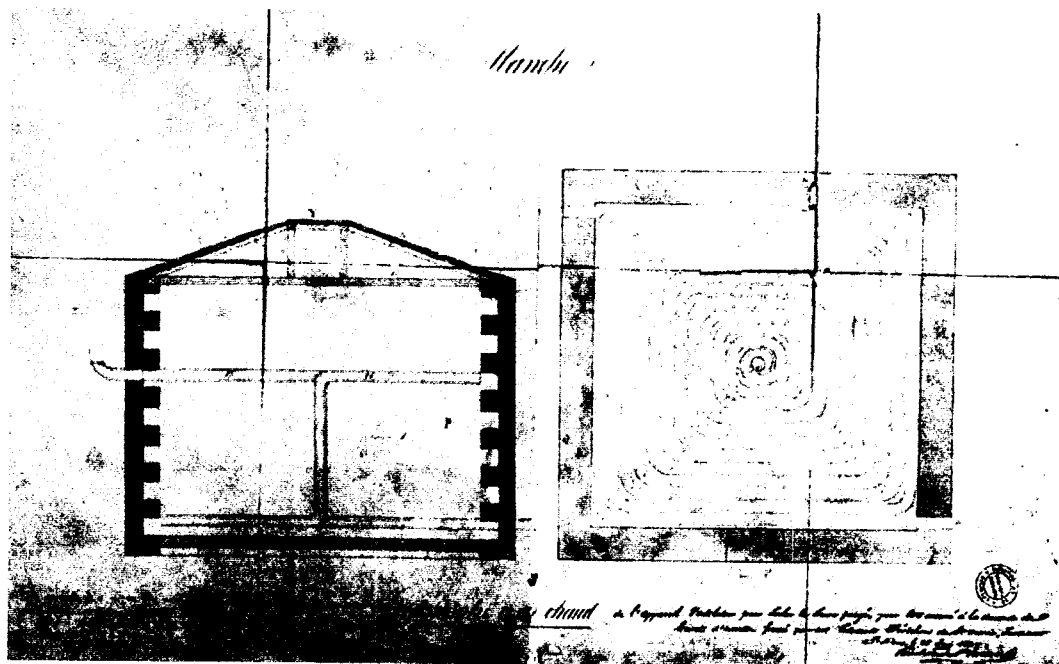
Les bacs de la batterie Gimart, vus en dessous, sont chauffés dans leur fond par un serpentin où circule la vapeur produite par le générateur (bas de l'image).

a) Appareil ventilateur pour sécher le sucre purgé.



Ce dispositif, imaginé par Périchon, facilite le séchage du sucre. Périchon réinvestit le savoir sur la ventilation, acquis dans l'édification de sa magnanerie, dans l'activité sucrière.

b) Chambre à air chaud de l'appareil ventilateur.





(fin des années 1830, début des années 1840), puis la réflexion se porte sur les problèmes de purgation, préfigurant l'adoption de l'innovation fondamentale de la turbine à purger<sup>1326</sup>.

Dans ces trois cas, on s'intéresse essentiellement à la qualité du sucre, problème crucial à Bourbon, du fait de son éloignement. La réflexion technique délaisse l'aspect global de l'activité sucrière pour se concentrer uniquement sur le processus de fabrication du sucre, dont, hormis Gimart et dans une certaine mesure Wetzell, elle néglige aussi l'aspect mécanique : quelle différence avec la Louisiane où, au même moment, Norbert Rillieux<sup>1327</sup>, qui, par sa formation, offre de nombreux points de ressemblance avec Wetzell, met au point le révolutionnaire appareil à triple effet ! Les applications des inventeurs locaux ne constituent pas une innovation, tout au plus une série d'aménagements<sup>1328</sup> ou de transpositions, rarement convaincants. Manque de recul, de compétences qui soient au niveau de complexité auquel est parvenue la fabrication, manque de perspective, cette évolution traduit en réalité que la sucrerie bourbonnaise est en train de s'aligner sur la sucrerie de betterave métropolitaine.

## 2) Le travail sur les outils :

Les sucriers n'ont pas mis leur savoir-faire qu'au service d'innovations souvent inefficaces ou demeurées confidentielles. Ils l'ont utilisé également à l'amélioration des outils et instruments usuels de la sucrerie. On est frappé de voir d'ailleurs comme une sucrerie peut-être une sorte d'organisme vivant. Cette caractéristique est certes favorisée par le fait que le travail de fabrication n'y dure que six mois, et que le reste de l'année, les sucriers et les esclaves ont la possibilité de réparer, ou de transformer ce qui ne convenait pas, « à chaud », si l'on peut dire, encore tout pénétrés des constats qu'ils ont pu faire pendant la manipulation. C'est ainsi que les bâtiments sont en perpétuelle modification, allant de la réparation, à

<sup>1326</sup> Importée et adaptée en 1852 par Duboisée Ricquebourg à Sainte-Marie.

<sup>1327</sup> Norbert Rillieux (1806-1894, Paris), fils de Vincent Rillieux, français installé en Louisiane, et d'une affranchie, Constance Vivant ; son grand-père fut un compagnon de La Fayette, son père un ingénieur réputé, qui l'envoya poursuivre ses études à Paris en 1825 ; après avoir été chargé de cours en mécanique à l'Ecole Centrale, il retourna en Louisiane en 1834 ; là, cette même année, il eut l'idée d'associer trois cuites au vide de modèle Howard, dont le premier exemplaire avait été installé en 1831 en Louisiane par George, pour la Louisiana Refining Company of New Orleans ; une série de brevets, pris entre 1843 et 1846, mettent au point les formes successives du fameux « triple effet », dérivé des travaux de Howard, Cleland, Pecqueur, Degrand et Derosne. Rillieux avait communiqué sous le sceau du secret ses plans à un ingénieur allemand, Andraea, qui étudiait la navigation à vapeur sur le Mississippi. Cet Andraea les envoya à un confrère allemand, Tischbein, qui, ne les comprenant pas, les revendit à Derosne et Cail ; ce dernier ne les utilisa, une fois modifiés, qu'à partir de 1850, après le décès de Derosne (1846). Quant à Rillieux, au moment de la guerre de Sécession, en 1861, il préféra regagner la France où, tout en continuant à perfectionner son appareil, il se lança dans l'égyptologie, avec Champollion le jeune.

<sup>1328</sup> On voit même des travaux qui « perfectionnent » des innovations locales (n° 23), ou qui mettent au point ce qui n'est au vrai qu'un plagiat (n° 21) : dans ce cas précis, Wetzell intenta à Bérard un procès qu'il gagna.

l'aménagement et jusqu'à la reconstruction. De ce fait, un travail constant sur les outils, qui relève plus de l'appropriation que de l'innovation, a lieu en continu. Or, d'une usine à l'autre, les contraintes « micro-locales », et les traditions personnelles de tel ou tel sucrier, ce que l'on peut appeler leur « culture technique », sont si diverses, que le résultat de cette activité donne l'image d'une industrie totalement diversifiée dans le détail des modes d'application et de fonctionnement.

Il semble à priori difficile de répertorier ces multiples adaptations. Mais il se trouve que le fonds Wetzell, qui fourmille d'une correspondance sur les détails de la fabrication de tel ou tel sucrier, mentionne parfois dans le détail ces efforts d'adaptation de l'outillage aux contraintes propres à chaque usine. On peut même affirmer que la présence, la disponibilité, les compétences de Wetzell n'ont fait que renforcer cet état de fait.

Il n'est pas ici question de faire un recensement exhaustif de ces adaptations, mais d'en fournir quelques exemples. La modification des outils concerne pour l'essentiel les batteries (disposition, longueur, hauteur, nombre de chaudières) ; l'adaptation des filtres (formes, installation) ; la mise au point de récipients intermédiaires (bacs à décanter ou à déféquer, seuls ou jumeaux), citernes à clairce ; des pompes diverses pour transvaser ; des outils de purgerie, cristallisoirs et formes en bois, tôle galvanisée<sup>1329</sup>, etc. Le *Résumé des travaux*, pour l'année 1831, montre ces modifications spécifiques à telle ou telle usine (annexe 8). Dès 1832, Wetzell affirmait que 30 usines avaient reçu chacune une organisation spéciale appropriée aux circonstances de localité, aux objets utilisés, et au coût ; « *les modifications, conclut-il, ont été beaucoup plus variées que je n'aurai jamais pu le prévenir* »<sup>1330</sup> (nous ne donnerons que l'exemple de la batterie dessinée spécialement pour de Ferrières, ill. 85). Dans les années qui suivirent, et jusqu'à la fin de notre période, cette tendance se poursuivit et s'amplifia, distinguant, dans le détail, l'organisation et l'outillage de chaque sucrerie.

### 3) L'innovation sucrière et sa diffusion à Bourbon :

#### a) Le statut de l'innovation à Bourbon :

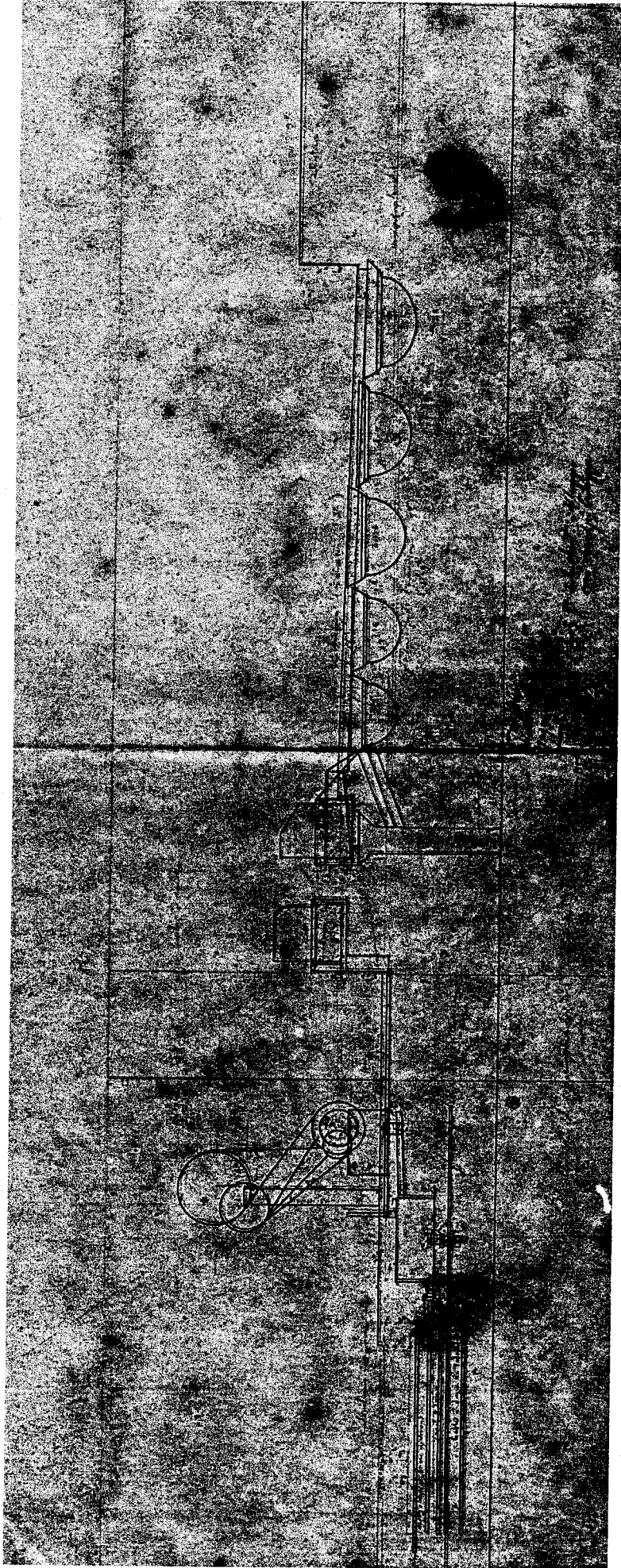
Comment concilier progrès et contraintes locales, comment industrialiser un espace périphérique ? A cette question, les acteurs du sucre ont donné deux réponses : l'importation de la technologie betteravière, et la volonté d'innover.

<sup>1329</sup> On s'inspira pour ces dernières des formes en tôle peinte qui se généralisèrent dans les raffineries de France à partir de 1840.

<sup>1330</sup> Wetzell, 4<sup>e</sup> cahier sur la fabrication du sucre, ADR 5 J 8.

**Illustration 85**

**Batterie de Ferrières, par Wetzell.**



Le plan, difficilement lisible, et retracé en noir, montre à droite la batterie spécialement conçue pour le sucrier, et à gauche les poulies et courroies faisant mouvoir les rotateurs.

Suivant Marx, dans une société d'entreprises privées, le mobile du profit est la source essentielle, sinon unique, du progrès technique. Mais pour Schumpeter, le progrès technique est étroitement lié à l'existence d'un groupe d'hommes, les entrepreneurs. A Bourbon, il y a bien un groupe d'entrepreneurs attachés à l'augmentation de leurs profits ; selon Malavois, leur rapport à l'innovation, au début des années 1830, est ambigu : « *l'incertitude et la défiance des innovations existaient chez tous les sucriers ; on faisait des essais partout ; on était dans l'enfance du progrès dont l'efficacité devait un peu plus tard se révéler et marquer l'ère de prospérité dans laquelle La Réunion devait entrer. C'était en 1833* »<sup>1331</sup>. Ces hommes cependant s'engagent dans les réflexions sur des pratiques innovantes, se caractérisant par des demandes de brevets, ou une adaptation du matériel et de l'outillage sucriers. Mais en réalité, les deux seules innovations sont la batterie Gimart et les basses-températures ou rotateurs Wetzell.

L'action de Wetzell a d'ailleurs modifié la situation. Si elle semble doper le courant innovateur, paradoxalement, elle va le confisquer. Disqualifiant « a priori » la réflexion sur le mécanique, ou le mettant sous la dépendance de l'amélioration chimique de la fabrication du sucre, Wetzell va également supprimer la marge entre l'innovateur et l'imitateur. Celle-ci existe, et, comme l'innovation est rarement parfaite, les imitations permettent la poursuite de l'innovation. On le voit avec la mise au point progressive de la cuite au vide débouchant sur le triple effet. Mais Wetzell va affirmer que sa propre innovation (rotateur) est parfaite, il évacue tout apport possible de l'empirisme, et il traque sans pitié, au nom du droit, ceux qui l'imitent, les Retout, les Bérard, etc. Le droit est ici utilisé comme un frein à la dynamique innovante. Enfin, Wetzell agit comme une sorte d'autorité supérieure, ou extérieure, qui pèse sur les choix des usiniers.

Mais cette technologie choisie reste comme en deçà de l'évolution technique européenne, car l'innovation n'y est pas pensée dans les termes de la logique du profit, mais dans ceux de la survie locale d'une industrie autonomisée. Décritant, pour les raisons qu'on a vues, la machine qui court-circuite les enchaînements, Wetzell reste l'homme de la décomposition des opérations et de la linéarité de la fabrication ; l'homme du primat de l'analyse sur la synthèse, des mathématiques sur la physique, de la chimie sur la mécanique, du mécanisme des Lumières sur le machinisme de l'ère industrielle.

Avec l'invention des rotateurs, on peut dire que l'œuvre technique de Wetzell arrive à son terme. Il est désormais le père d'un système logique et cohérent qu'il nomme « système

---

<sup>1331</sup> M. Malavois, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion, opus cit.*, p. 59.

Wetzell » ou « batterie coloniale », et qui articule les progrès réalisés dans la purification du vesou, (domaine chimique essentiellement) avec ceux qu'il a faits dans la cristallisation sans déchets par ses rotateurs (domaine mécanique) : l'objectif défini en 1830 est donc atteint, dans le respect de la contrainte financière. Sa réflexion technique qui se poursuit cependant jusqu'à sa mort, se formule désormais dans le cadre de la défense de son système et de la critique, au nom de la dépense, des innovations qui pourraient le rendre caduc.

L'innovation échappe d'ailleurs à cette époque à l'initiative privée, celle des entrepreneurs comme celle des ingénieurs. C'est ainsi que l'on voit la maison Derosne & Cail acquérir successivement les brevets de Degrand et ceux de Rillieux. Cependant, l'innovation de Wetzell est restée considérable, car l'ingénieur s'est acharné à la diffuser, jouant sur sa simplicité, son adéquation aux conditions locales, son faible coût. Si bien que « *la fonction moyenne pour l'ensemble des centres de production* »<sup>1332</sup> est modifiée.

b) Un exemple : la diffusion des innovations de Wetzell :

Le fonds Wetzell permet de mesurer cette diffusion, car, soumis au contrôle du Conseil Général puis du Conseil colonial qui dans un premier temps le rémunéraient, Wetzell a pris soin de noter les travaux de modernisation et d'équipements qu'il a réalisés. On peut dans un premier temps évaluer les contacts de Wetzell avec les sucriers :

- Le tableau suivant permet de mesurer l'influence de Wetzell et sa capacité à diffuser les innovations dont il avait fait le choix (Tableau XL).

Ce tableau a été établi en relevant dans la correspondance de Wetzell les mentions des interventions de l'ingénieur ; les observations portent sur la période 1830-1848 ; les colonnes trois et quatre précisent le nombre et le pourcentage de sucriers visités par commune ; la dernière colonne évalue le nombre de visites que reçut en moyenne chaque sucrier visité.

On voit d'abord que l'œuvre de Wetzell concerna à peu de choses près deux sucriers sur cinq, ou peut-être un sur deux si l'on tient compte des imprécisions du sondage : tout en restant admiratif devant la tâche accomplie par un homme qui à lui seul supervisa les transformations d'entre soixante à quatre vingt usines, on peut comprendre que les autres sucriers qui ne bénéficièrent pas des lumières si profitables de Wetzell aient pu se sentir exclus du progrès et de la prospérité. L'examen fait paraître d'assez nettes disparités

---

<sup>1332</sup> Jean Parent « Evolution des techniques et analyse économique », dans *Histoire des techniques*, sous la direction de B. Gille, Encyclopédie de la Pléiade, Gallimard, Paris, 1978, 1652 p., p. 1036.

TABLEAU XL - Diffusion des innovations: contacts de Wetzell avec les sucriers

Communes	Contacts professionnels	Nombre de sucriers visités	%	Nombre de visites/sucrier
St Denis	8	3 sur 8	37,5	2,6
Ste Marie	53	10 sur 27	37	5,3
Ste Suzanne	38	10 sur 15	66	3,8
St André	14	5 sur 15	33	2,8
St Benoît	17	7 sur 20	35	2,4
Ste Rose	10	5 sur 5	100	2
St Paul	12	4 sur 32	12,5	3
St Leu	4	2 sur 2	100	2
St Louis	13	6 sur 8	75	2,1
St Pierre	12	10 sur 22	45	1
St Joseph	1	1 sur 1	100	1
St Philippe	0	0	0	0

TABLEAU XLI - Sucreries ayant installé des procédés Wetzell en 1831

Communes	Nom des sucreries	Nombre de sucreries	Communes	Nom des sucreries	Nombre de sucreries
St-Denis	Fréon-Chaudron	1	Ste-Rose	Lory frères	1
Ste-Marie	Charles Desbassayns	1	St-Pierre	K/Véguen	1
	Gamin/Hugot	1	St-Louis	Chabrier	1
	Rontaunay/Tourris	1		Gautier	1
	Desplanches	1	St-Paul	Vve Desbassayns	1
	Sicre et Fréon	1		Lemarchand	1
Ste-Suzanne	Rontaunay/Malavois frères	1	<b>Total</b>		<b>27</b>
	Mme vve Fréon	1			
	Benjamin Bédier	1			
	Joseph Desbassayns	2			
	Mme Dioré	1			
	Victor Deheaulme	1			
St-André	Xavier Bellier	1			
	Société de Champ-Borne	1			
St-Benoît	Joseph Lory	2			
	Vetch	1			
	Lincoln/Jallot	1			
	Hubert Delisle	1			
	Despeissis et Leclerc	1			

Cette liste "ne comprend pas tous les établissements qui ont adopté les perfectionnements sans s'adresser à M. Wetzell, ni ceux qui ont adopté les perfectionnements indépendants [sic] des filtres, du charbon, des chaudières à bascule, tels que : les 2 grandes indépendantes l'une de l'autre, la granulation du sucre, les purgeries à plancher et à réservoir sur cuves pour assurer la recette des sirops, la cuite des sirops à la suite de la batterie ; or ce sont ces perfectionnements qui augmentent la production". (Wetzell, ADR 5 J 6).

géographiques. Le tableau montre que ce sont surtout les sucriers de la zone au vent qui furent le plus en contact avec l'ingénieur (45 %), et en particulier ceux des communes les plus proches de sa première base du Chaudron (Sainte-Marie, Sainte-Suzanne) ; mais ils le furent surtout pendant la première décennie (1830-1840). Inversement les sucriers de la zone sous le vent furent un peu moins visités (35 %), mais pas dans les proportions que leur éloignement géographique aurait pu laisser attendre, et ils furent plus nombreux à l'être après 1840.

L'absence totale de contact s'explique par des raisons financières, les sucriers qui ne contactèrent pas Wetzell n'ayant pas les moyens d'investir dans des innovations ni de rétribuer l'ingénieur : ils étaient sans doute à la tête d'unités trop archaïques et de faible capacité. L'avantage que l'on relève en faveur de la côte au vent, et même du Nord-Est, jusqu'en 1838, s'explique en partie par la proximité géographique : Wetzell, pressé de faire ses preuves, assista en priorité les sucriers les plus proches, qui étaient aussi ceux qui l'avaient encouragé à venir (Desbassayns, Rontaunay), ou les vieux amis du premier séjour, ou les relations maçonniques ; utilisant au maximum l'existant, il installa en personne les innovations successives, dans la zone qui était à l'époque encore la plus dynamique. Ailleurs, certains sucriers durent imiter les procédés Wetzell, somme toute faciles à installer, d'autant plus que l'accord de 1836 déposait l'ingénieur de tout droit d'auteur. Après 1838, c'est tout un système qu'il propose, la « batterie coloniale », qui articule le premier ensemble d'innovations avec ses rotateurs ; le Sud-Ouest, et particulièrement Saint-Pierre, en passe de devenir la zone sucrière la plus dynamique, devient le client principal.

Si l'on essaie de mettre des noms sur les sucriers qui furent le plus en relation avec Wetzell, on trouve, au-dessus de la moyenne des sucriers visités ayant entre deux et trois contacts avec l'ingénieur, un petit groupe qui en eut en moyenne deux fois plus : Deguigné, Lemarchand, Delisle, Deheaulme, Chabrier, de Tourris ; ensuite, le groupe des amis, objets de soins plus répétés : Malavois, les Lory, Dejean et Rontaunay ( huit à dix fois) ; enfin, l'homme qui le fit nommer à la Chambre d'Agriculture, entretint avec lui la correspondance la plus abondante, qui était comme le « patron » au sens romain de l'ingénieur dont il respectait plus que tout autre le savoir, pour s'être lui-même penché sur les questions sucrières, Charles Desbassayns.

Par ailleurs, le fonds Wetzell permet aussi d'identifier les aménagements que l'ingénieur mit successivement en place. L'examen des comptes-rendus permet de dresser

un certain nombre de tableaux par lesquels on mesure la diffusion des innovations de l'ingénieur (tableaux XLI à XLVII).

- Dès 1831, soit un an à peine après son arrivée, 27 sucreries ont adopté des procédés Wetzell ; ce nombre passe à 40 en 1833. Cela représente à peu près 1/5 à 1/4 des sucreries, localisées essentiellement dans le Nord-Est, les sucreries, précise Wetzell où existaient des stocks de cuivre permettant les aménagements proposés.
- Les modifications concernent trois types d'aménagement : la disposition de la batterie, dont le nombre de chaudières en général augmente, car les procédés de décantation et de défécation sont améliorés ; la mise en place de filtres ; l'aménagement des purgeries (planchers en pente, meilleur ramassage des sirops). Ces installations traduisent les choix de l'ingénieur (améliorer la qualité du sucre, récupérer ce qui était négligé : les écumes, les sirops), et fournissent une réponse à l'attente des sucriers. Leur coût est très inférieur à l'importation de machines qui auraient pu avoir le même effet : les agencements de Wetzell se montent à 5675 F, alors que la batterie Derosne, telle qu'elle a été expérimentée aux Antilles, reviendrait à Bourbon à 29 507 F, plus de cinq fois plus cher !
- A partir de la fin des années 1830, une nouvelle série d'innovations mises au point par l'ingénieur se diffuse : il s'agit de la technologie des rotateurs. En 1841, plus d'une vingtaine de sucreries sont équipées de ces rotateurs ; ce nombre ne va cesser d'augmenter, sans que nous puissions le mesurer avant 1848 ; nous avons cependant un élément de comparaison, car en 1856, sur 120 sucreries que compte l'île, 103 utilisent l'association de la batterie Gimart et des basses températures (rotateurs) Wetzell<sup>1333</sup>.

Il y a donc eu diffusion de l'innovation et modernisation de la sucrerie à Bourbon ; cette diffusion est responsable de l'amélioration de la qualité du sucre, et en grande partie de l'augmentation de sa production, dans un contexte qui est quasiment un contexte de crise. En 1841, ce sont, au minimum, près de 40 % des sucres qui sont produits par les différents procédés Wetzell. Les sucreries qui utilisent ces procédés feront partie des établissements les plus performants lors des deux décennies suivantes. L'œuvre de Wetzell n'a donc pas eu qu'une portée conjoncturelle.

Dans la mesure où l'on peut en partie définir l'industrialisation comme « *l'application à la production industrielle de techniques nouvelles, plus mécanisées, et la division plus grande*

---

<sup>1333</sup> Imhaus, « Notice sur les principales productions naturelles et fabriquées de cette île », extrait de la *Revue coloniale*, août 1857, octobre-novembre 1858, p. 53.



TABLEAU XLII - Sucreries où des filtres ont été installés par Wetzell jusqu'en 1833 (celles qui les ont conservés malgré la nouvelle loi = C )			TABLEAU XLIII - Sucreries ayant installé des procédés Wetzell jusqu'en 1833		
St-Denis	Fréon-Chaudron C	1	St-Denis	Fréon-Chaudron	1
Ste-Marie	Charles Desbassayns C	1	Ste-Marie	Charles Desbassayns : R. des Pluies, Beaumont	2
	Charles Routier	1		Gamin/Hugot	1
	Desplanches	1		Rontaunay/Tourris	1
	Tabur (ex Gamin/Hugot)	1		Desplanches	1
	Sicre de Fontbrune C	1		Sicre et Fréon	1
Ste-Suzanne	Rontaunay/Malavois frères C	1		Charles Routier (interrompus)	1
	Mme vve Fréon C	1		Joseph Tourris	1
	Benjamin Bédier	1	Ste-Suzanne	Rontaunay/Malavois frères	1
	Joseph Desbassayns	1		Mme vve Fréon	1
	Abadie (ex Mme Dioré)	1		Benjamin Bédier	1
St-André	Protet (ex Xavier Bellier)	1		Joseph Desbassayns	1
	Lachapelle (ex Société de Champ-Borne)	1		Mme Dioré	1
	Victor Deheaulme	1		Margotteau	1
St-Benoît	Joseph Lory : Bellevue, le Moulin C, C	2		Gimart	1
	Cawfield (ex Vetch et Cawfield) C	1	St-André	Xavier Bellier	1
	Hubert Delisle	1		Société de Champ-Borne	1
	Despeissis et Leclerc	1		Victor Deheaulme	1
Ste-Rose	Lory frères C	1		Patu Bras Panon	1
St-Pierre	K/Véguen	1	St-Benoît	Joseph Lory : Bellevue, le Moulin	2
St-Louis	Chabrier	1		Vetch	1
	Gautier	1		Lincoln/Jallot	1
St-Paul	Vve Desbassayns C	1		Hubert Delisle	1
Total		24 10		Dejean de la Batie	1
				Despeissis et Leclerc	1
				Desroches	1
			Ste-Rose	Lory frères	1
				Gamin/Lenoir	1
				Desbassayns de Richemont	1
			St-Joseph	Delpit/Vergoz	1
			St-Pierre	K/Véguen	1
			St-Louis	Chabrier	1
				Gautier	1
				Lambert	1
			St-Leu	de Villèle	1
			St-Paul	Vve Desbassayns	1
				Lemarchand	1
				Dominique Laprade	1
			<b>Total</b>		<b>40</b>

[L'ordre des communes est celui exposé par Wetzell]

TABLEAU XLIV - Les interventions de Wetzell de 1831 à 1833

Années	Communes	Destinataire	Appareils, dispositifs, procédés
1831	St-Benoît	Lory	Batterie de 5 chaudières dont 2 à bascule.
	Ste-Suzanne	Rontaunay/Malavois	Disposition générale de la sucrerie avec mise en rapport de 2 batteries, une de 5 chaudières (évaporatrices, dont 1 bascule), une de 3 chaudières pour la cuite (1 bascule) ; gabarits détaillés pour revêtements des batteries précédentes.
	Ste-Marie	Rontaunay/Tourris	Disposition de la sucrerie + plan du fourneau de la grande batterie ; plan du laboratoire (partie supérieure de la batterie) dont les 2 premières sont à bascule (1 cuite, 1 clarification), détail des chaudières et des canaux qui les entourent.
	Ste-Marie	Charles Desbassayns	Plan pour l'établissement de 2 chaudières à bascule de la batterie.
	Ste-Marie	Gamin/Hugot	Plan de batterie modèle pour sucrerie.
		Malavois	Gabarits des revêtements pour la bascule de la grande batterie évaporatoire.
		Benjamin Bédier	Batterie à 5 chaudières dont 2 bascules pour une nouvelle sucrerie.
1832			<i>1° projet d'un nouveau système de caisses à purger le sucre avec fond à claire-voie et plancher incliné pour recevoir les égoûts des sirops.</i>
	Ste-Marie	Charles Desbassayns	Nouveau système de filtres-paniers à surfaces concentriques mis en rapports directs avec les filtres Dumont ; aperçu d'une première disposition.
	Ste-Suzanne	Rontaunay/Malavois	Plan complet de la nouvelle grande batterie de 8 chaudières dont 3 à déféquer, 3 à bascule (1 pour la manipulation des sirops).
	St-Benoît	Vetch	Plan de la disposition des filtres Taylor ; batterie de 7 chaudières dont 2 bascules.
		Lory	Plan d'une grande batterie de 8 chaudières dont 3 bascules, 3 à déféquer et pompe mobile.
	Ste-Rose	Lory frères	Plan d'une batterie de 7 chaudières dont 2 à déféquer, 2 bascules, 1 fixe pour le sirop ; filtres.
	Ste-Suzanne	Dioré	Plan d'ensemble pour l'installation de filtres Taylor ; plan d'une citerne à claire-voie nouveau modèle (2 compartiments pour nettoyage, nouvelle enveloppe extérieure pour mieux déceler les fuites et mieux réparer) ; plan du réservoir d'alimentation des filtres.
		Benjamin Bédier	Plan de la batterie de sirop faisant suite à la grande batterie pour la sucrerie, 2 chaudières en cuivre, dont 1 fixe préparatoire, et 1 de cuite à bascule, lesquelles feront conjointement fonction d'une grande après que les sirops seront cuits ; la grande batterie est d'ailleurs composée de 5 chaudières dont 2 bascules en cuivre et 3 fixes en potin ; 1 cuite à bascule pour les sirops.
		Rontaunay/Malavois	Plan d'un double système de filtres Taylor et Dumont mis en rapport avec la nouvelle grande batterie pour la filtration du vesou et les sirops de purgerie
	St-Paul	Vve Desbassayns	Plan d'une batterie de 6 chaudières pour la nouvelle sucrerie de la veuve Desbassayns à Saint-Gilles : 1 cuite à bascule à fond plat, 1 sirop ou chaudière à clarifier à fond plat se vidant latéralement par un robinet, 3 grandes chaudières de fonte, une 6° à bascule et à fond peu cintré pour cuire les sirops ; des canaux pratiqués sur les bords et à l'extrémité de la batterie conduisent les écumes par une pente naturelle au même réservoir ; 2° installation de filtres Wetzell et Dumont.
		Olive Lemarchand	Plan d'une grande batterie de 9 chaudières dont la 9° pour l'eau chaude, 3 grandes à déféquer, 1 bascule à la quatrième place pour cuire les sirops avec pompe mobile sur les 3 grandes, purgerie à formes rectangulaires et plancher incliné.
	St-Louis	Chabrier	Plan d'une grande batterie de 6 chaudières et bac à double fond chauffée par la vapeur comprimée : 1 cuite à bascule par devant, 1 sirop à bascule sur le côté, 4 chaudières en potin, 1 bac à deux compartiments chauffé par la vapeur comprimée et pouvant faire fonctionner 2 grandes. Plan d'installation provisoire des filtres Taylor en rapport avec la batterie précédente. Les chaudières seront commandées aux fonderies du Vaucluse.
1833	St-Louis	Chabrier	Profil général pour l'installation de filtres Wetzell et Dumont ; plan d'une batterie de 3 chaudières à déféquer par la vapeur sortant du moulin.

L'examen de ces plans montre la volonté d'adaptation des équipements à chaque usine, en tenant compte de contraintes et de la volonté des sucriers ; les batteries dépassent couramment les 5 chaudières ; on remarque l'usage, dès 1832, de la vapeur comprimée pour le chauffage, et dès 1833, de la vapeur de détente du moulin à vapeur.

TABLEAU XLV - Interventions de Thuret, contremaître de Wetzell, selon les plans de Wetzell, de 1831 à 1833			
Année	Commune	Destinataire	Appareils, dispositifs, procédés
1831	Ste-Marie	Fréon	Plan pour l'établissement de 2 chaudières à bascule et des appareils de filtres Taylor.
		Rontaunay/Tourris	Plan de batterie de 5 chaudières dont 2 à bascule.
		Duportail/Desplanches	Plan de batterie avec cuite à bascule et filtres Taylor.
	Ste-Suzanne	Benjamin Bédier	Profil de batterie à 5 chaudières dont 2 à bascule, plus filtres (nouvelle sucrerie).
	St-André	Bellier Montrose	Plan de l'établissement d'une cuite à bascule et de l'installation de filtres.
		Etab. de Champ-Borne	Plan de l'établissement d'une cuite à bascule et de l'installation de filtres.
		Hubert Delisle	Plan de l'extrémité de la batterie et des appareils de filtres.
	St-Benoît	Despeissis/Leclerc	Plan de l'installation de filtres.
	Divers		Plans de grills à bascule.
1832	St-Denis	Fréon (Chaudron)	Plan d'une nouvelle batterie de 7 chaudières dont 3 bascule ( 1 cuite à sirop, comme chez Mme Fréon en 1831), une 8° à eau chaude pour le lavage des filtres ; purgerie à plancher incliné pour les sucres de sirop.
	Ste-Marie	Charles Desbassayns	Plan d'une nouvelle batterie de 7 chaudières, dont 2 à bascule, les 2 dernières à fond plat pour la manipulation des sirops ; double appareils de paniers-filtres à surface concentriques essayés pour la première fois et mis en rapport avec les filtres Dumont, pour vesou et sirop ; plan d'une cuve à bascule pour recevoir un jeu de 4 paniers.
		Sicre/Fréon	Plan d'une nouvelle batterie de 9 chaudières (9° à eau), dont 3 grandes, 1 bascule à cuire les sirops, 2 autres à bascule ; double appareil de filtres Taylor et Dumont pour les sirops.
	St-Louis	Gautier	Plan d'une batterie de 8 chaudières dont 1 à eau, 1 à bascule ; une installation de filtres Taylor ; disposition des tables à sucre et de l'ensemble des bâtiments.
		Lambert	Plan d'une batterie ordinaire de 5 chaudières.
	Ste-Rose	Lenoir (Cascades)	<i>(Plan non utilisé d'un bâtiment latéral par rapport à la sucrerie pour les filtres-paniers et Dumont pour filtrer le vesou et les sirops)</i>
1833	St-Benoît	Desroches	Plan de l'installation de 6 filtres Taylor ; plan d'une batterie de cuite de 6 chaudières.
	Ste-Marie	Joseph Tourris	Plan d'une double installation de filtres Dumont et Wetzell pour une grande sucrerie
		Desplanches	Plan d'une double installation de filtres Dumont et Wetzell pour une grande sucrerie
	St-Benoît	Maingard/Levavasseur	Plan d'une double installation de filtres Dumont et Wetzell pour une grande sucrerie
	St-Louis	Gautier	Plan d'une double installation de filtres Dumont et Wetzell pour une grande sucrerie
	St-Louis	Chabrier	Plan d'une double installation de filtres Dumont et Wetzell pour une grande sucrerie
	St-Pierre	K/Véguen	Plan d'une double installation de filtres Dumont et Wetzell pour une grande sucrerie

Les plans exécutés montrent l'importance extrême apportée à la filtration ; on retrouve ici le choix de Wetzell : travailler d'abord sur un vesou parfaitement décanté et filtré.

TABLEAU XLVI - Diffusion de procédés Wetzell entre 1830 et 1835								
Communes	Sucreries	Procédés						
		6	7	8	9	10	11	12
St-Denis	Fréon (Chaudron)	1	1		3	1	1	1
Ste-Marie	Ch. Desbassayns (R des Pluies)	1	1		3	1	1	1
	Ch. Desbassayns (Beaumont)	1	1			1		
	Desplanches	1		1	1			
	Rontaunay/Tourris	1			2			
	(Gamin/Hugot) Tabur	1	1		3	1		1
	Martin Flacourt			1	1			
	Sicre (et Fréon)	1	1	1	3	1	1	1
	Vinet			1				
	Dureau aîné			1				
	Vve Fréon (mère)		1	1	3	1	1	1
Ste-Suzanne	Rontaunay/Malavois frères	1	1	1	3	1	1	1
	Benjamin Bédier		1		3	1		1
	Gimart	1	1					
	(Vve Dioré) Abadie	1	1		1	1		
	Deheaulme		1		1	1		1
St-André	(Xavier Bellier) Protet		1		1	1		1
	Abadie	1	1					
	(Soc. de Laserve) Lachapelle					2	1	
	Sigoyer/Levavasseur		1		1			
St-Benoît	Lincoln/Jallot				1			
	André Féry	1						
	Deroland	1	1					
	Desroches	1						
	Joseph Lory Bellevue	1	1	1	3	1		1
	Joseph Lory Moulin	1	1			1		1
	(Vetch & Cie) Cawfield	1	1	1	3	1		1
	Margotteau			1	1			
	Hubert Delisle					1		
	Dejean de la Batie	1		1	1			1
	Despeissis et Leclerc					1		
Ste-Rose	Lory frères	1	1		2	1		1
	Desbassayns de Richemont	1						
St-Pierre	K/Véguen Casernes			1		1		1
	Desmahys	1						
St-Louis	Chabrier	1		1	3	1	1	1
	Gautier		1	1	1	1		1
	Lambert	1						
St-Leu	de Villèle	1	1					1
St-Paul	Vve Desbassayns	1	1		3	1	1	1
	Dominique Laprade	1						
	Olive Lemarchant	1	1	1	2			1
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>27</b>	<b>23</b>	<b>15</b>	<b>49</b>	<b>23</b>	<b>8</b>	<b>20</b>

Ce tableau permet de mesurer la diffusion des aménagements de Wetzell ; l'ingénieur a retenu la diffusion de la seconde série de modifications, qui visent à travailler sur un vesou épuré et à éviter la caramélisation (cf. liste des procédés p.463-464).

TABLEAU XLVII - Procédés Wetzell en 1841		
Communes	Nom de la sucrerie	Fab. annuelle en t.
<b>Défécation avec décantation spéciales</b>		
Ste-Marie	Rontaunay/Vve Tourris	225 t
St-Benoît	Vve Jos. Lory (Bellevue)	200 t
	Dejean de la Batie	200 t
Ste-Rose	Paul de Richemont	250 t
St-Pierre	Demahy	275 t
	Duliseau Orré	200 t
	Hyp. Lacaze	300 t
	Ch. Motais	400 t
	Roland Pellier	250 t
St-Louis	Chabrier	600 t
	K/Véguen (2 étab.)	450 t
St-Leu	de Villèle	150 t
<i>Total</i>		<i>3500 t</i>
<b>Cuite basse température (rotateurs) complète ou non</b>		
Ste-Marie	Ch. Desbassayns	400 t
Ste-Suzanne	Rontaunay/Malavois	400 t
St-Benoît	Vve Lory & Paul de Richemont (Moulin)	550 t
	Ed. Manès/Laroquète	600 t
	Daniel	150 t
St-Joseph	Orré (ex Chateauvieux)	375 t
	E. Gautier	750 t
	K/Véguen	225 t
St-Pierre	K/Véguen	350 t
	Urbain-Marin	300 t
	Anicet Orré	400 t
	Ch. Orré	400 t
	Furcy Desgranges	400 t
	V. Robin	200 t
	Armanet	550 t
	Typhaine	300 t
St-Louis	Murat frères	225 t
St-Leu	de Villèle	125 t
St-Paul	Vve Desbassayns (2 étab.)	375 t
	Classun/Mathieu	100 t
Divers autour de l'île		1500 t
<i>Total</i>		<i>8575 t</i>
<b>Total général</b>		<b>12 075 t</b>

Le sucre produit selon les procédés Wetzell (12 075 t) représente 39,45 % du sucre de Bourbon ; le sucre produit en utilisant les seuls rotateurs (8575 t) représente 28 % du sucre de l'île.

*du travail* »<sup>1334</sup>, l'examen de l'évolution des moteurs et moulins d'un côté, des appareils et techniques de fabrication de l'autre, permet d'affirmer qu'il y a bien eu industrialisation, par le sucre, à Bourbon, de 1783 à 1848.

D) Le recensement des installations de 1830 à 1848 :

1) Les sucreries :

De 1830 à 1848, le dépouillement des actes fournit des données pour 124 sucreries (tableau XLVIII). Ces 124 occurrences concernent en réalité 78 usines, car 34 d'entre elles ont fourni plusieurs descriptifs, ce qui permet l'étude de l'évolution technique de quelques unités, parfois sur toute la période retenue. Désormais, à l'exception de Saint-Philippe (qui ne compte qu'une sucrerie), toutes les communes sont citées. Les communes de l'Ouest et du Sud fournissent même la majorité des occurrences (68), celles du Nord-Est seulement 56<sup>1335</sup>. Cela tient à deux faits : depuis 1832, il faut le souligner, les hypothèques inscrites ou transcrites sur les biens situés au Sud de Saint-Paul font l'objet d'un enregistrement spécifique, aux bureaux de Saint-Paul ; jusque là, les mutations de propriété des communes du Sud étaient sous-enregistrés. D'autre part, le dynamisme sucrier, comme nous l'avons souligné, bascule du Nord-Est à l'Ouest et au Sud. Les descriptifs, surtout à partir du milieu des années 1830, gagnent en longueur et en précision. Même si l'objet d'un acte de mutation n'est pas de fournir une description technique, force est de constater que la réalité sucrière a gagné en importance aux yeux des profanes.

La période des années 1830 à 1848 est bien une période de mutation du bâtiment, et de l'activité, de la sucrerie. Mis à part le cas d'une sucrerie en feuilles et paille (n° 250), la pierre se généralise : les usines de bois ne représentent que 19 cas, celles de bois et pierres 8 cas, et les sucreries de pierres sont très largement majoritaires : 65 cas. La couverture reste encore la plupart du temps en bardeaux (71 cas), qui permet une pente plus forte que la tôle (déjà utilisée) et résiste donc mieux aux vents cycloniques. On rencontre encore quelques cas de couvertures précaires (Aloès, ou choka : 2 ; paille : 3 ; feuilles : 5), mais ces couvertures ne coiffent pas toujours des bâtiments vétustes, mais parfois, de manière temporaire, des sucreries dont le toit a été emporté par un cyclone (n° 222, 1832 ; n° 163, 1845), ou encore inachevées (n° 61, 1839). Les évolutions qui vont se produire dans la décennie suivante,

---

<sup>1334</sup> Patrick Verley, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette (Carré Histoire), 1994, 255 p., p. 10.

TABLEAU XLVIII - Les sucreries à Bourbon 1830-1848 :

Année	N°	Commune	Sucrerie	Long.	Larg.	Sup.	Matériau Sucrerie	Couverture	Description des bâtiments	Dispositif des batteries
1830	16106	Sainte-Rose	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux		Batterie Adrienne avec accessoires, cuillères, écumeurs, tables et une chaudière de rechange.
1830	4001	Saint-Benoît	1	14,4	7,68	110,59			Avec varangue de 4,16 m de large.	Batterie Adrienne + deux chaudières de rechange ; 8 cuillères de batterie en cuivre ; 8 écumeurs de batterie en cuivre ; 1 caisse garnie en plomb servant de bac ; 1 caisse en bois ; 6 petites lampes en fer blanc pour la batterie ; 2 fanaux avec deux vitres ; 2 petits fanaux en fer blanc ; 2 tables à sucre
1830	22702	Saint-Benoît	0	0	0	0				L'acte parle d'une batterie Adrienne, ne parle pas de sucrerie.
1830	11703	Sainte-Marie	1	19,2	8,32	159,74	Pierre	Bardeaux	1 cheminée en pierres de taille à l'extérieur à l'Ouest ; varangue au Sud.	Batterie "coloniale" Wetzell ; chaudière à bascule en cuivre ; les autres en fonte.
1830	12005	Sainte-Marie	1	12,8	7,04	90,112	Pierre	Bardeaux		1 chaudière de 0,85 m de diamètre 1 de 0,96 m de diamètre 1 de 1,1 m de diamètre 1 de 1,2 m de diamètre et 4 autres chaudières de rechange de même dimension ; 2 grands bequets pour recevoir le vessou garni en plomb avec robinets en cuivre, 4 cuillères et écumeurs en cuivre. Batterie sur le modèle de Pignolet.
1830	13107	Sainte-Marie	1	25,6	5,76	147,46	Pierre	Bardeaux	Sucrerie percée de 7 portes, faisant l'équerre à l'Ouest avec une allonge argamassée servant de purgérie. 1 cheminée	
1830	8002	Saint-Paul	1	7,68	4,8	36,864	Bois et pierre	Bardeaux		Batterie Adrienne avec bequet.
1830	6703	Saint-Leu	1	20,16	8,32	167,73	Bois		Estimée à 250 frs	Batterie Adrienne.
1831	709	Saint-Benoît	2	18,56	8,32	154,42	Pierre	Bardeaux	Sucrerie n°1 batterie à refaire ; sucrerie n°2, bâtiment en pierre/bardeaux. □ 1477	2 batteries Adrienne : n°1 de 6 chaudières, n° 2 batterie de 5 chaudières.
1831	4804	Saint-Benoît	1			0				Renonce au système de filtre Taylor et rétablit la chaudière à bascule Wetzell pour 1832. Deux batteries Adrienne.
1831	1705	Saint-André	1	0	0	0	Pierre			
1831	2504	Saint-André	1	0	0	0	Bois et pierre	Bardeaux	Bâtiment faisant sucrerie/purgérie, maçonnerie en terre, toit à refaire.	Batterie Adrienne à refaire et à changer en totalité.
1831	11204	Sainte-Marie	1	0	0	0				Batterie Gimart.
1831	9502	Saint-Paul	1	16,6	6,4	106,24	Bois	Aloès.	"Fourches en terre"	Batterie Adrienne de 4 chaudières en potin.
1832	3906	Saint-Benoît	1	0	0	0			Hangar en planches.	Une batterie Adrienne ; un bac à décanter ; 2 réservoirs en fonte et à robinet ; batterie à sirop de 2 chaudières.

1832	1902	Saint-André	2	19,2	8	153,6	Bois et pierre	Bardeaux	Deux sucreries. Le bâtiment de la sucrerie principale est en mauvais état ; adossé au premier, un autre bâtiment en pierre couvert en mortier en très mauvais état et exigeant des réparations promptes, de même longueur sur 7,04 m de large.	1 batterie Adrienne, 1 batterie Gimart ; baquets en plomb pour recevoir le vesou.
1832	22201	Saint-André	1	12,8	0	0	Pierre	Paille.	Vieux bâtiment, en mauvais état, "devait servir de sucrerie à l'établissement, renferme encore des chaudières" ; 1 cheminée à l'extrémité Ouest.	"Renferme encore des chaudières".
1832	12907	Sainte-Marie	1	35,2	8,32	292,86	Pierre			Deux batteries à cinq chaudières ; des robinets ; 15 grandes feuilles de cuivre ; 4 chaudières de recharge.
1832	13108	Sainte-Marie	1	25,6	5,76	147,46	Pierre	Bardeaux	Bâtiment à 7 portes et attenant, un bâtiment argemassé pour recevoir les sirops cuits.	Batterie "coloniale" Wetzell, différents filtres, pompes en cuivre, presse perfectionnée ; 2 tables à sucre.
1832	6304	Saint-Leu	2	12,8	7,68	98,304	Bois	Bardeaux	La 1 <sup>o</sup> sucrerie fait 3,84m de ht. Bâtiment qui a souffert des coups de vent. La 2 <sup>o</sup> sucrerie se trouve au bas de l'habitation (lieu dit Palissade), en maçonnerie de 19,2m sur 7,68 m (de dedans en dedans), et 4,8m de ht avec charpente en bois couvert aloès.	Batterie Adrienne de 4 chaudières, avec baquets en bois, cuillers, et écumeuses, presse à écumes avec ses claies et ses sacs, le tout prêt à servir immédiatement ; 3 tables à sucre.
1832	14702	Saint-Pierre	1	30,04	0	0	Bois	Bardeaux	Bâtiment en U ; la sucrerie fait partie du même bâtiment que la purgerie, et se trouve dans une aile du bâtiment.	5 chaudières, dont 4 en fer battu, 1 en cuivre, de 40 à 60 p. de diamètre, "montées en batterie" couverte en plomb ; 6 cuillers en cuivre, 6 écumeuses, 2 baquets ; 1 presse à écumes ; 2 tables à sucre et 1 à sirop.
1832	23601	Saint-Pierre	1	0	0	0	Pierre			Batterie Adrienne, baquet doublé en plomb ; 6 cuillers, 6 écumeuses ; 1 table à sucre.
1833	1201	Saint-Paul	1	19,2	6,4	122,88			Bâtiment de 2,24m de haut, estimé à 3000 F.	Batterie Adrienne ; 1 bac à décanter ; 1 <sup>o</sup> chaudière : 0,86 m de diamètre ; 2 <sup>o</sup> : 1,08 m ; 3 <sup>o</sup> : 1,215 m ; 4 <sup>o</sup> : 1,40m ; 5 baquets de 5 barriques estimés à 200 F. 8 cuillers en cuivre et 8 écumeuses en cuivre estimés à 250 F. 5 tables à sucre.
1833	3402	Saint-Benoît	1	19,2	7,36	141,31	Pierre	Bardeaux	1 cheminée en pierres de taille.	Batterie Adrienne
1833	19602	Saint-André	1	0	0	0			Bâtiment "non entouré" (sans murs).	Batterie Adrienne
1833	10802	Sainte-Marie	1	28,8	8	230,4	Pierre	Bardeaux	Bâtiments en bon état ; "magasin servant de sucrerie" ; charpente à réparer, diverses "saillies" formant tambour pour filtres.	Batterie "coloniale" Wetzell à 9 bacs de cuivre et 1 pompe pour les charger ; 1 presse à écumes ; 3 tables à sucre.
1833	12908	Sainte-Marie	1	34,56	8	276,48	Pierre/maçonnerie	Bardeaux	Toiture à réparer ; varangue de 2,88 m sur 4,48 m avec guildiverrie (10 cuves et alambic à la Baglioni) ; la sucrerie contient 40 formes en construction.	Batterie Adrienne ; 2 chaudières cassées : la grande et la cuite ; 4 tables à sucre dont 2 en mauvais état.



1833	5303	Saint-Denis	2	21,76	17,28	376,01	Bois et pierre	Bois/argamasse.	Bâtiment en équerre, attenante à ancienne sucrerie/purgerie, diverses dépendances sur le corps principal; ancienne purgerie/sucrerie est un bâtiment en pierre couvert en tôle de 20,16 m sur 14 m.	Batterie "coloniale" Wetzell de 7 chaudières en cuivre; 2 bascules, 3 à pompes, 2 simples; dans le "rafraichissoir" (?), 2 chaudières en cuivre et 1 en fonte; dans un magasin, 8 chaudières en fer battu, de 0,64 m à 1,28 m de diamètre; 8 tables à sucre.
1834	10303	Sainte-Marie	1	16	8	128	Bois et pierre	Bardeaux		Bac à vesou doublé de plomb; batterie "coloniale" Wetzell; chaudières "bien placées en bon état"; cuillères, écumeurs; presse à écume; 2 tables à sucre.
1834	11704	Sainte-Marie	1	25,6	0	0	Pierre	Bardeaux	Bâtiment avec varangue; 2 morceaux d'engrenage pour la pompe, 4 fers à souder, 1 flotteur pour la pompe à vapeur, 1 marteau pour la sucrerie, 3 lampes en fer blanc.	Batterie "coloniale" Wetzell; 2 chaudières à bascule, 18 claies en rotin pour la presse aux grosses écumes, 1 chaudière en cuivre servant de cuite, dix chaudières à sucre en fer dont 2 hors de service, 1 garniture de chaînes pour les chaudières à bascule, 6 cuillères à sucre, 6 écumeurs; 1 pompe, 2 clefs en fer pour la pompe.
1834	7801	Saint-Louis	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux		Batterie Adrienne avec 2 chaudières de rechange, cuillères, écumeurs.
1835	5304	Saint-Denis	0	0	0	0				Batterie "coloniale" Wetzell: 1 bac à décanter doublé en plomb avec 2 robinets en cuivre, chaudières à bascule surmontées de 3 pompes mobiles en cuivre; 3 baquets doublés en cuivre; 4 pompes à sirop; 2 presses à écumes; 12 filtres; 3 tables à sucre.
1835	5602	Saint-Denis	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux		Batterie Adrienne avec tables à sirop, cuillères, écumeurs et presses à écumes.
1835	8906	Saint-Paul	1	0	0	0			La "sucrerie" est un hangar en mauvais état.	Batterie Adrienne; deux chaudières sont cassées.
1836	17901	Sainte-Suzanne	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	1 cheminée de 7,68 m.	Batterie Adrienne avec 6 cuillères en cuivre, 8 écumeurs en cuivre, un bac doublé en plomb, 2 tables à sucre.
1836	11205	Sainte-Marie	1			0				Batterie de 5 chaudières en rotin françaises ou anglaises; 1 pompe à eau froide avec les tuyaux de rechange; une verge de pompe à eau chaude; 3 palans anglais en fer; un revêtement de batterie en bon état en cuivre pour 5 chaudières, actuellement en place; 6 cuillères et 6 écumeurs en cuivre.
1836	22901	Sainte-Marie	1	12,8	6,4	81,92	Bois	Bardeaux	Un bâtiment relié à la purgerie. La cheminée a besoin de réparations.	Batterie Adrienne "faite sur les anciens modèles" a besoin de réparations, ainsi que les tables à sucre.
1837	3908	Saint-Benoît	1	26,5	0	0	Pierre	Bardeaux		Batterie Adrienne
1837	22704	Saint-Benoît	0	0	0	0				Batterie Adrienne.
1837	11102	Sainte-Marie	1	19,84	8,96	177,77	Pierre	Bardeaux	Une sucrerie; une sucrerie de sirop, bâtiment situé à l'Est de la purgerie, en bois couvert en bardeaux, de 8,64 m sur 7,68 m contenant deux vieilles chaudières en cuivre et une table à sucre.	Batterie "coloniale" Wetzell; 4 chaudières en fonte et celle de la cuite en cuivre, la chaudière de la cuite à bascule, 1 pompe à vesou en cuivre et à bascule, 2 bacs à vesou, 2 tamis à vesou, une presse à écume, 2 tables à sucre.
1837	6905	Saint-Louis	0	0	0	0				Batterie Adrienne de 8 chaudières en fonte dont 2 pour une nouvelle installation, 1 de fonte, fondue, 1 de fer battu, fondue & raccommodée.
1837	13901	Saint-Pierre	1	26	9,6	249,6	Pierre	Bardeaux	Bâtiment servant de sucrerie et purgerie.	Batterie Adrienne, cuillères.

1837	14901	Saint-Pierre	1	0	0	0	0	0	Bâtiment servant de purgerie, sucrerie, sucrerie de sirop.	Batterie Adrienne, chaudières montées, cuillères, 1 presse à écumes.
1837	23501	Saint-Pierre	1				0		Commande en Europe d'un jeu de 6 chaudières avec pièces de rechange et accessoires.	
1837	5901	Saint-Joseph	1	16,64	12,8	212,99		Pierre	Sucrerie avec varangue abritant les tables à sucre.	Batterie Adrienne en cuivre, 8 chaudières ; 13 écumeurs, 4 cuillers en cuivre ; commande d'une "machine à purger par le vide" à Ducoudray Bourgeault à Nantes.
1838	3403	Saint-Benoît	1	19,2	6,4	122,88		Pierre		Une batterie Adrienne dans la sucrerie ; une batterie pour la fabrication des sucres de sirop ; 1 presse à écumes ; 1 table à sucre.
1838	6806	Saint-Louis	1	16	6,4	102,4		Pierre		1 bac à décanter, 1 batterie Adrienne à revêtement de cuivre ; 2 tables à sucre.
1838	1502	Saint-Pierre	1	19,84	8,32	165,07		Bois	Bâtiment en équerre avec purgerie.	Batterie Adrienne avec accessoires, bon état.
1838	14902	Saint-Pierre	2	25	8	200		Bois	2 sucres : 1 en équerre avec la purgerie ; 1 sucrerie à sirop ; bâtiment en pierres-bois couvert en bardeaux, servant de sucrerie et de purgerie de sirop "auquel est adapté en plein air une batterie de sirop à 1 seule chaudière".	"Baquet à décanter doublé en plomb", cuillers et écumeurs, chaudières de rechange pour cuite en fer battu ; pelles en fer ; 8 tables à sucre.
1838	23602	Saint-Pierre	1	0	0	0		Pierre	Bâtiment servant de purgerie et sucrerie.	2 batteries.
1838	6102	Saint-Joseph	1	0	0	0				Batterie Adrienne.
1839	25101	Saint-Benoît	1	13,76	6,4	88,064		Bois	Cheminée et bâtiment en assez bon état.	Batterie Adrienne ; 1 chaudière "avariee dans la partie du bord qui est en cuivre" ; 2 tables à sucre.
1839	1805	Saint-André	1	33	14	462		Pierre	Bâtiment servant de moulin-sucrerie-purgerie, avec cheminée sur chandelier de pierre avec corniche.	5 chaudières à l'Adrienne, 1 à sirop ; 8 tables à sucre.
1839	23103	Sainte-Suzanne	1	0	0	0		Bois		Batterie Adrienne.
1839	7802	Saint-Louis	1	16	0	0		Pierre	La sucrerie-purgerie est composée de 2 bâtiments de même dimension ; 1 cheminée.	Batterie Adrienne plus un autre jeu de chaudières identique.
1839	9906	Saint-Paul	1	0	0	0		Feuilles	Il existe un hangar appuyé à deux arbres servant d'abri au matériel de sucrerie.	Conduit en bois servant à conduire le vesou jusqu'à la batterie ; 2 caisses carrées garnies de plomb servant à recevoir le vesou du moulin ; batterie Adrienne ; une pompe en cuivre de 1,6 m environ de hauteur, une presse à écumes en bois.
1839	6103	Saint-Joseph	1	0	0	0		Pierre	Sucrerie inachevée.	Batterie Adrienne.
1840	10803	Sainte-Marie	1	0	0	0			Sucrerie dans la 3° partie du bâtiment formant un T avec la 2° purgerie.	5 chaudières à déféquer à double fond, sphériques pouvant contenir 12 hl à double effet de Derosne et Caill de 2,08 m de diamètre, accompagnées de 3 rangées de condenseurs de 23 tuyaux chacune, 8 pompes, 1 chaudière au vide.
1840	8907	Saint-Paul	1	16	0	0		Bois	La sucrerie est un "hangar" avec une cheminée de 5,76 m en pierres de taille.	Batterie Weizell de 5 chaudières ; 1 presse à écumes, 2 tables à sucre.

1840	10002	Saint-Paul	1	19,2	7,68	147,46		Bardeaux		Dans la sucrerie, batterie Adrienne à 4 chaudières à revêtement de cuivre, plus 1 chaudière pour le sucre de sirop ; il y a aussi 8 chaudières de fonte (dont 6 sont encore à St Leu ?) avec une machine à vapeur de 4 CV ; 12 écumeurs et 12 cuillères en cuivre ; 3 tables à sucre.
1840	6907	Saint-Louis	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux/feuilles.	La sucrerie sert aussi de purgerie et de guildiverie.	
1840	7103	Saint-Louis	1	72	7,04	506,88	Pierre	Bardeaux	Batterie "coloniale" Wetzell : un bac à défilquer le vesou en fer, contenant 10 barriques, avec ses robinets et à double fond, de la marque Fawcett et Cie ; chaudières en fonte doublées en cuivre, la bascule avec ses chaînes, le tout en bon état ; 2 pompes ; 4 tables à sucre.	
1840	7408	Saint-Louis	2	32	7,68	245,76	Pierre	Feuilles/bardeaux	2 sucreries, l'une avec un bâtiment adapté à la sucrerie, en maçonnerie couvert en argamasse, de 12,8 m sur 6,4 m contenant 7 tables à sucre ; l'autre sucrerie en tuf couverte en bardeaux et en argamasse de 35,2 m x 9,6 m, pour les sucres de sirop.	
1840	7706	Saint-Louis	1	0	0	0	Bois	Bardeaux	1 sucrerie et 1 bâtiment en bois servant de sucrerie de sirop.	
1840	23801	Saint-Louis	1	27,84	8	222,72	Pierre	Bardeaux	1 sucrerie et 1 bâtiment en bois couvert en bardeaux servant de sucrerie et de purgerie de sirop, avec une seule chaudière.	
1840	14602	Saint-Pierre	1	22,4	9,28	207,87	Bois	Bardeaux	Batterie "coloniale" Wetzell de 5 chaudières en potin, revêtement de la batterie en plomb, bac en cuivre servant de défécateur ; 1 presse à écumes ; 3 tables à sucre.	
1840	15003	Saint-Pierre	1	19,36	8,48	164,17	Bois	Bardeaux	Batterie "coloniale" Wetzell de 5 chaudières en potin recouvertes en cuivre, presses à écumes.	
1840	15103	Saint-Pierre	1	33	9,6	316,8	Pierre	Bardeaux	Batterie Adrienne de 6 chaudières à vesou ; 1 chaudière à sirop ; 2 baquets en madriers dont 1 doublé en plomb ; 1 baril pour la chaux vive ; 6 cuillères et 6 écumeurs de batterie en cuivre ; 20 bailles pour enformer le sucre ; 4 sabres en bois [pour sabrer les écumes] ; 2 bailles pour cendrier ; 5 lampes, 1 fanal, 4 porte-flambeau ; 1 huilier ; 1 presse à écumes ; 12 sacs de toile à voile pour la presse.	
1840	23503	Saint-Pierre	1	44,16	8,16	360,35	Pierre	Bardeaux	2 batteries Adrienne de 5 chaudières ; 6 vieilles chaudières en fonte ; 2 feuilles de cuivre ; rouleau de plomb laminé.	
1840	24202	Saint-Pierre	2	0	0	0	Pierre maçonnerie	Bardeaux	Batterie Adrienne de 5 chaudières dans la sucrerie ; 1 presse à écumes ; 4 tables à sucre ; 1 chaudière dans la sucrerie de sirop et 1 table à sucre.	

1841	12604	Sainte-Marie	1	22,5	10,13	227,93	Pierre	Bardeaux	Bâtiment possédant une cheminée carrée en pierre de taille, de 11 m de haut, large à la base de 2,4 m, et en haut de 1,6 m ; séparée de la purgerie par une cloison moitié pierre moitié claire-voie ; 1 sucrerie à sirop, en pierre crépie, attenante à la sucrerie et communiquant avec porte, de 13,4 m sur 4,1 m.	2 baquets à vesou ; 1 batterie "coloniale" Wetzell ; 3 bacs à décanter ; 1 clarificateur ; canaux, écoumoires, cuillères ; 2 presses à écumes ; 4 tables à sucre ; dans la sucrerie de sirop, une chaudière à cuire, 18 formes ; 2 bassines (sirop mélassé, sirop sucre 1° jet ; chaudière rafraîchissoir).
1841	8302	Saint-Paul	1	35,4	6,8	240,72	Bois	Bardeaux	Un seul bâtiment sert de sucrerie/purgerie.	Batterie Adrienne ; 2 grands bacs à déféquer en cuivre ; 3 bacs à déféquer en bois ; cuillers et écoumoires.
1841	804	Saint-Louis	1	62	11,84	734,08	Pierre	Bardeaux	Un bâtiment en équerre de 62 m de développement sert de sucrerie/purgerie (40000 F).	1 bac à décanter, 1 batterie Adrienne de 5 chaudières et une batterie de 2 chaudières à sirop ; 1 pompe ; 2 tables à sucre.
1841	5903	Saint-Joseph	1	58	8,4	487,2	Pierre	Bardeaux	Un seul bâtiment contient le moulin, la sucrerie, ainsi que 30 formes en maçonnerie pour purger le sucre.	1 bac à décanter, 2 batteries dans la sucrerie, dont 1 Adrienne de 5 chaudières, et 1 de 2 chaudières pour le sucre de sirop ; défécateur en cuivre ; écoumoires, cuillères.
1842	4903	Saint-Benoît	1	16	15	240	Bois	Bardeaux.	Sucrerie avec varangue.	Batterie Gimart, plus "basse température en cuivre surmontée d'une chaudière en cuivre", robinets.
1842	2203	Saint-André	1	38,5	0	0	Pierre	Bardeaux.	Bâtiment pavé en partie et planchéié, avec 14 ouvertures avec encadrement de bois, 10 contreforts au Nord et 9 au Sud, possédant 1 cheminée "sur très petit chandelier rasant le sol", en bois et pierres.	Bac en bois, batterie Adrienne, pompe en cuivre pour transvaser le vesou d'une batterie dans une autre ; batterie de sirop avec une chaudière ; 8 tables à sucre.
1842	11706	Sainte-Marie	1	21,9	7,3	159,87	Pierre	Bardeaux.	Bâtiment de sucrerie en équerre avec la purgerie, 1 cheminée côté Nord ; 1 sucrerie de sirop en appentis à la purgerie ; 2,7 m/3,6 m avec cheminée et chaudière en fer pour cuire le sirop et 12 formes vieilles pour sirop en mauvais.	1 bac à décanter ; 3 bacs Gimart à réparer ; 3 bacs en fer ; 2 de 7 barriques ; 1 de 3 barriques ; 3 cuillers en cuivre, 6 écoumoires ; un thermomètre, un pèse-sirop, un réverbère ; 1 presse à écumes, 30 sacs pour les écumes.
1842	12008	Sainte-Marie	1	13,3	7,33	97,489	Pierre	Bardeaux.		1 bac à décanter le vesou doublé en plomb avec robinet en cuivre ; 1 batterie Adrienne de 4 chaudières de 88 cm, 99 cm, 1,14 m, 1,25 m de diamètre et 4 chaudières de rechange semblables ; 4 cuillères et 4 écoumoires.
1842	8304	Saint-Paul	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux.	Bâtiment pas achevé.	Bac à décanter, batterie Gimart plus 4 évaporateurs et chaudière à déféquer les sirops ; 1 pompe à élever les sirops ; 2 basses températures à rotateurs Wetzell ; 5 tables à sucre.
1842	8908	Saint-Paul	1	18,18	5,19	94,354	Bois	Aloès		Batterie Adrienne "ronde" ; 2 couloirs à sucre ; cuillers, écoumoires ; 1 presse à écumes ; 6 tables à sucre.
1842	24702	Saint-Paul	1	13	7,8	101,4	Pierre		Sucrerie sans charpente.	Batterie Adrienne de 3 chaudières raccordées.
1842	25001	Saint-Paul	1	12,3	11,4	140,22	Aloès	Paille	Sucrerie très précaire, avec varangue en planches.	Bac à décanter ; batterie Adrienne de 5 chaudières dont 1 en cuivre avec revêtement (2500 F) ; 1 défécateur en cuivre de 2,6 m/1,6 m ; 1 chaudière cassée ; 6 cuillères et 6 écoumoires ; 5 tables à sucre.
1842	7602	Saint-Louis	1	0	0	0				Batterie Adrienne.

1842	14002	Saint-Pierre	1	17	10	170	Bois	Bardeaux.	Prix 7500 F.	1 batterie Adrienne de 4 chaudières anglaises + 1 défécateur ; cuillers et écumoires ; aussi 8 chaudières estimées 1500 F ; 1 bec d'âne, 2 bardeaux d'huile de pompe.
1842	14405	Saint-Pierre		22,7	9,1	206,57	Pierre	Bardeaux.	1 sucrerie, 1 sucrerie à sirop, en pierre/bardeaux, de 9,7 m/9,7 m ; un autre bâtiment pour le sucre de sirop avec 1 chaudière.	3 bacs à décanter, batterie Adrienne, caféfacteur, pompe à vesou ; 2 chaudières dans la sucrerie de sirop.
1842	14603	Saint-Pierre	1	19,6	9,5	186,2				Bacs à décanter doublés en cuivre ; grande batterie Adrienne "avec son revêtement de cuivre tout neuf" ; bac en fer pour vesou ; 1 pompe ; 1 batterie de chaudières basses-températures Wetzell.
1842	6106	Saint-Joseph	1	0	0	0				Bac à décanter, 2 "chaudières, basse température".
1843	2003	Saint-André	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	La sucrerie forme le côté Nord du parallélogramme.	Bac à décanter ; batterie Gimart de grandes dimensions et petite batterie Adrienne à cuire ; grande batterie "coloniale" Wetzell ronde avec cuite à basecule et pompe roulante ; 1 jeu de filtres.
1843	17103	Sainte-Suzanne	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	Bâtiment possédant 12 ouvertures formant.	Batterie Gimart à 7 compartiments ; 4 défécateurs dans un appentis ; 2 "rotateurs" Wetzell à l'extrémité Est du bâtiment du moulin ; 1 pompe ; 4 tables à sucre ; cuillers, écumoires, 6 rateaux à sucre ; dehors, 6 vieilles chaudières.
1843	8205	Saint-Paul	1			0				Batterie de 4 chaudières, 2 tables à sucre.
1843	9203	Saint-Paul	1	100	6,5	650	Pierre	Bardeaux/paille.	Prix 2000 F.	Batterie Adrienne, prix 3500 F.
1843	13904	Saint-Pierre	1	26	9,7	252,2	Pierre	Bardeaux	Un seul bâtiment forme la sucrerie/purgerie.	Batterie Adrienne ; cuillers.
1843	14406	Saint-Pierre	2	22,7	9,7	220,19	Pierre	Bardeaux	1 sucrerie ; 1 sucrerie de sirop en pierre/bardeaux de 9,7 m/9,7 m ; un autre bâtiment pour la fabrication de sucre de sirop avec 1 chaudière.	3 bacs à décanter, 4 chaudières, 1 caféfacteur ; 1 pompe ; 2 chaudières dans la sucrerie de sirop.
1844	714	Saint-Benoît	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	La sucrerie contient la pompe à vapeur.	Bac à décanter ; 2 presses à écumes, 4 jeux de filtres, four à revivifier le noir animal.
1844	4807	Saint-Benoît	1	0	0	0				Batterie Gimart.
1844	1807	Saint-André	1	38,5	8,3	319,55	Pierre	Bardeaux	Sucrerie moitié pavée et moitié planchée ; 1 réservoir à vesou en bois/sousbassement de pierre ; 1 bac à décanter ; 2 batteries : 1 Adrienne de 6 chaudières ; 1 batterie de sirop d'une chaudière ; 1 pompe en cuivre ; 8 tables à sucre.	
1844	1405	Saint-Paul	1	0	0	0				Batterie Adrienne.
1844	10004	Saint-Paul	1	0	0	0	Bois et pierre	Feuilles		1 Batterie Gimart et 10 chaudières en fonte.
1844	10005	Saint-Paul	1	0	0	0	Bois et pierre	Bardeaux/bois/feuilles kader.		1 batterie Adrienne ; 1 Gimart ; 1 basse température "Wetzell" ; bacs à déféquer, tables à sucre et écumoires.
1844	5905	Saint-Joseph	0	0	0	0				Batterie Adrienne, tables, formes, bacs dans la sucrerie.
1845	4808	Saint-Benoît	1	0	0	0				1 batterie Gimart de 8 chaudières.

1845	16311	Sainte-Suzanne	2	0	0	0	0	0	0	Paille	1° sucrerie, torchis/kader ; 2° sucrerie, sucrerie de sirop.	2 tuyaux de cuivre conduisant le vesou à une 1° chaudière d'1 batterie Adrienne ; dans la sucrerie, batterie Adrienne de 5 chaudières à déféquer avec robinets en cuivre ; batterie Gimart à 8 bacs ; 4 chaudières en fonte pour l'eau chaude, les écumes, rafraîchissoir, la clairece ; dans 1 bâtiment attenant à la pompe, 4 basses températures avec leur rotateur, bac en cuivre de 6 barriques servant de réservoir à clairece ; dans 1 magasin, 2 couronnes, 1 servante en fer, 2 cylindres à vapeur avec piston et accessoires, 4 cylindres à cannes en mauvais état, 2 cylindres supérieurs, 1 volant complet ; du cuivre ; 5 barriques de chaux ; sur la plate-forme, 3 vieux cylindres à vapeur, 1 vieille chapelle, 1 pompe en cuivre destinée à pomper la clairece avec tuyau en cuivre conduisant le vesou partant du défécateur à la basse température ; 16 tables à sucre.
1845	25701	Sainte-Suzanne	3	0	0	0	0	0	0	Bardeaux	Sucrerie en 3 éléments : sucrerie ; sucrerie pierre/bardeaux avec batterie Gimart ; sucrerie pierre/mastio avec 4 basses températures Wetzell.	Sucrerie 1 à batterie Adrienne de 5 chaudières en cuivre à déféquer avec fourneaux séparés ; sucrerie 2 avec batterie Gimart à 7 bacs, presse, chaudière en fonte fournissant l'eau au chauffeur de la sucrerie, défécateurs, chaudière en cuivre servant de rafraîchissoir pour la pompe, chaudière à clairece, conduit de cuivre conduisant le vesou des défécateurs à la batterie Gimart, conduit en cuivre conduisant le vesou aux 4 basses températures de cuivre avec rotateur et pompe, dans la sucrerie n° 3 ; 16 tables à sucre.
1845	11004	Sainte-Marie	1	0	0	0	0	0	0	Pierre		4 chaudières en batterie Adrienne ; 2 chaudières une pour le sucre batterie, 1 pour le vesou ; 8 cuillères et 8 écoumoires ; 30 seaux ; 4 demi barriques ; 3 tables à sucre.
1845	13204	Sainte-Marie	0	0	0	0	0	0	0			1 cuit au vide.
1845	1508	Saint-Pierre	0	0	0	0	0	0	0			3 bacs à décanter ; 3 bacs à déféquer Mazeline ; 2 batteries Gimart ; 4 basse température Wetzell.
1845	14003	Saint-Pierre	1	0	0	0	0	0	0			1 bac à décanter garni en plomb ; 1 batterie Adrienne ; 1 chaudière en cuivre pour la basse température, en mauvais état ; 1 défécateur ; 15 chaudières non montées ; 240 k de cuivre, 190 k de plomb laminé.
1845	14409	Saint-Pierre	3	22,7	9,7	220,19	9,7	251,94	278,62	Pierre	3 sucreries ; la 1° est une sucrerie "Gimart" la 2° adossée à la 1°, en planches ; la 3° adossée à la purgerie en planches.	Sucrerie n° 1 : batterie Gimart avec 3 bacs à décanter et pompe à vesou ; sucrerie n° 2 avec 3 bacs à vesou, chaudières à déféquer le vesou et écumes ; sucrerie n° 3 avec 5 rotateurs en cuivre et machine à vapeur avec cylindre horizontal.
1845	23604	Saint-Pierre	1	25,92	9,72	251,94	9,72	251,94	278,62	Pierre		Batterie Adrienne de 5 chaudières en place et 2 chaudières non montées avant servi à la cuite des sirops.
1846	606	Saint-Benoît	1	30,45	9,15	278,62	9,15	278,62	278,62	Pierre	Sucrerie à 3 varangues, 2 au Nord et 1 au Sud ; bâtiment en bon état ; mais la cheminée "de batterie" et la couverture en mauvais état.	Bac à décanter en bois, doublé en plomb, séparé en 2, en mauvais état ; batterie en cuivre système Wetzell ; 1 pompe ; 4 filtres Taylor avec cornet et réservoir doublé en cuivre ; 14 filtres Dumont en mauvais état ; 1 filtre à écumes, 1 presse à écumes ; 3 basses températures avec rotateur en cuivre ; 7 tables à sucre.

1846	5202	Saint-Denis	2	19,3	7,72	149	Pierre & terre	Bardeaux	1° sucrerie avec une cheminée au Sud ; sucrerie de sirop dans l'appentis du moulin, de 19,3 m/14,35 m, en pierre et terre, à chaux et à sable, couvert en bardeaux.	Batterie Gimart ; au bout de la chaudière Gimart, côté Sud, se trouve un baquet doublé en plomb, recevant par un canal en bois le vesou du moulin ; un robinet en cuivre amène le vesou dans la grande ; 1 pompe ; 1 rotateur (basse température Wetzell), avec baquet, pour le sucre de sirop dans l'appentis ; sous la batterie se trouve une bouche à feu où l'on arrive par un escalier de pierre crêpi chaux et à sable ; 4 tables à sucre.
1846	1302	Saint-Paul	1	15,6	6,5	101,4	Bois	Feuilles	Batterie Adrienne, prix 1000 F ; près du bâtiment du moulin, 3 chaudières de rechange, 600 F.	
1847	3103	Saint-André	1	96,1	26,2	2517,8	Pierre	Asphalte	Le bâtiment de sucrerie comprend générateurs et moulin, batteries, purgerie (avec des formes pour 250 t de sucre) et à l'extrémité Ouest, étuves, ateliers ; une cheminée de 6 m/6 m, se trouve à l'Ouest de la sucrerie.	Appareil de chauffe formé de 4 générateurs de 40 CV ; galerie à défécation ; 8 chaudières à déféquer ; galerie de filtration ; 28 filtres Dumont ; 2 chaudières à évaporer de vide (Derosne et Cail), 1 chaudière à cuire dans le vide ; condenseurs des 3 chaudières et 2 pompes pneumatiques ; 8 tables à sucre.
1847	13205	Sainte-Marie	1	0	0	0	Pierre	Asphalte	L'usine a un développement de 120 m.	1 générateur de 42 CV ; 1 pompe alimentaire de 2 CV ; 2 condenseurs ; 12 filtres Dumont en cuivre ; 4 défécateurs ; 1 cuite dans le vide.
1847	1408	Saint-Paul	1	66	10,8	712,8	Pierre	Tuiles	La sucrerie contient le moulin et la purgerie.	2 bacs alimentaires en bois doublé de cuivre ; 5 défécateurs hexagonaux à serpentins ; batterie Gimart à 7 bacs ; 3 basses températures Wetzell avec rotateurs ; pompe à sirop aspirante et refoulante, en cuivre ; citerne à eau en cuivre pour alimenter le générateur.
1847	8103	Saint-Paul	1	39	7,8	304,2	Pierre		La sucrerie contient aussi le moulin et la purgerie.	"Batterie en cuivre, usine à la Wetzell".
1847	8306	Saint-Paul	1	59	11	649	Pierre maçonnerie	Bardeaux		2 bacs à vesou en cuivre ; batterie Gimart ; batterie "coloniale" Wetzell ; 2 pompes ; à élever le vesou, à élever les sirops ; écumeuses ; 3 basses-températures Wetzell ; 4 tables à sucre.
1847	10007	Saint-Paul	1	0	0	0				Bacs à déféquer ; batterie Gimart ; 2 chaudières à basse température Wetzell.
1847	6401	Saint-Leu	1	29,95	9	269,55	Pierre	Bardeaux	Hauteur 2,5 m ; prix de la sucrerie 1050 F.	3 chaudières Adrienne en fonte de 1m d'évasement pour recuire les écumes (300 F) ; 1 système Wetzell avec presse (2500 F) ; 1 batterie à sirop dans la sucrerie avec 1 chaudière en potin avec revêtement de cuivre (550 F) ; 8 barres de grill (50 F) ; 1 presse 150 F ; 2 bacs à vesou en bois pays, ourlés en fer, avec 2 robinets en cuivre 80 F ; 2 tables à sucre.
1848	17305	Sainte-Suzanne	1	15,95	6,55	104,47	Bois et pierre	Bardeaux	Sucrerie avec appentis ; au Nord, couloir de bois de 8 marches accédant à l'appentis ; appentis abrite les tables ; (il existe un autre bâtiment appelé sucrerie mais contient 9 formes ; 1 cheminée en pierre de taille.	Baquets en bois pour recevoir le vesou ; bac à décanter ; 8 chaudières Gimart en cuivre avec recouvrement en cuivre ; 4 tables à sucre.
1848	1205	Saint-Paul	1	30,5	8,9	271,45	Bois	Feuilles	Le même bâtiment abrite la sucrerie et la purgerie.	Batterie Adrienne.

1848	1509	Saint-Pierre	1	40	11	440	Pierre	Bitume	Bâtiment de 6 m de haut sur une partie de la longueur et 4 m ailleurs.	3 bacs à décanter ; 3 bacs à déféquer de Mazaline ; 2 batteries Gimart ; 4 basses températures de Wetzell.
1848	14411	Saint-Pierre	1	11	4	44	Pierre	Bardeaux	Bâtiment commun à la sucrerie et la purgerie. Prix de la sucrerie/purgerie, et machines : 65 000 F ; sucrerie de sirop dans un bâtiment adossé au bâtiment du moulin.	Dans la sucrerie/purgerie 4 bacs à vesou doublés de cuivre ; batterie Gimart avec pompe à écouler et pompe à vesou à 2 pistons ; dans la sucrerie de sirop (en équerre avec purgerie) caléfacteur, 2 bacs à vesou doublés en plomb, 2 chaudières à écume doublées en cuivre ; dans un bâtiment adossé au moulin, 5 basses températures à double fond et rotateurs, avec machine à vapeur de 2 CV pour les rotateurs ; 7 tables à sucre.
1848	15110	Saint-Pierre	1	44,8	9,3	416,64	Maçonnerie	Bardeaux	Bâtiment de la sucrerie construit sur la pente du terrain, avec 2 tapénaes à claire-voie ; les ouvertures du bas forment voûte et chauffoir ; 1 cheminée carrée en pierre et bois.	1 baquet en planches recouvertes de cuivre recevant le vesou qui sort du moulin ; 3 bacs à décanter en planches recouvertes de cuivre ; 1 baquet en fonte de 1,33 m/1,33 m ; 1 grand baquet en bois et cuivre adapté au tapénae Nord de la batterie ; 6 écumoirs et 3 cuillers en cuivre ; batterie Gimart à 8 bacs ; 4 basses températures avec "évaporateur cylindrique" et rotins ; 8 tables à sucre attenantes ; 1 pompe à sirop qui amène le sirop aux basses températures ; 1 chaudière en cuivre pour déféquer les écumes.



diffusant les couvertures non pas tellement d'argamasse ou de bitume (3 cas), mais de tuiles (1 cas), exigées par les compagnies d'assurance, pour limiter les risques d'incendie en limitant l'emploi du bois, ne se dessinent pas encore véritablement. Néanmoins, cette évolution qui substitue la pierre au bois semble légèrement en avance dans le Nord-Est : 33 sucreries en pierre s'y rencontrent, contre seulement 4 sucreries de bois ; alors que dans l'Ouest et le Sud, on compte 32 sucreries de pierre, mais encore 15 sucreries de bois. Le dynamisme sucrier de l'Ouest et du Sud se fait encore dans des usines un peu archaïques ; le Nord-Est, qui commence à perdre sa prééminence, renouvelle davantage ses outils de production.

Les sucreries demeurent des bâtiments résolument rectangulaires, mais leur taille augmente. L'échelle des longueurs, qui dans les années précédentes allait de 10 m à 70 m, atteint désormais les 100 m, et la longueur moyenne passe de 17,8 m à 28 m ; l'échelle des largeurs varie moins, de 5 à 27 m, et la largeur moyenne ne passe que de 7,3 m à 8,6 m. Quant à la superficie elle varie de 100 m<sup>2</sup> à 2500 m<sup>2</sup>, la superficie moyenne passant de 138,5 m<sup>2</sup> à 268,15 m<sup>2</sup>. La superficie moyenne des sucreries double pratiquement parce qu'elles s'allongent : le phénomène est encore plus perceptible après 1834 (L = 31 m ; l = 9 m ; Sup = 308 m<sup>2</sup>), et 1840 (L = 33,6 m ; l = 9,18 m ; Sup = 337 m<sup>2</sup>). On notera que les usines semblent désormais un peu plus vastes dans l'Ouest et le Sud. Sur 20 sucreries dont la superficie est supérieure à la moyenne (268 m<sup>2</sup>), 13 sont localisées dans le Sud et l'Ouest, même si la plus vaste des sucreries, la Nouvelle-Espérance, se trouve à Saint-André. Bien que le Nord et l'Est semblent moderniser davantage les outils de production (constructions de pierre dominante, technologie de pointe), la capacité semble plutôt dans le Sud et l'Ouest. La réponse par l'investissement est peut-être, dans le Nord et l'Est, une réponse à la moindre capacité de production.

Cette augmentation de la taille des usines résulte d'abord de l'augmentation de la capacité de production des usines, en particulier de l'allongement des batteries, ou de l'ajout d'appareils, que l'on doit en grande partie à l'action de Wetzell. Cependant, il semble que l'allongement de la sucrerie n'ait pas été la première solution choisie pour agrandir les usines : bien au contraire, les sucriers ont préféré économiser sur le bâti, et gagner de la place en dotant leurs sucreries de structures précaires, « varangues »<sup>1336</sup> ou appentis, abritant la sucrerie de sirop, les filtres, voire les rotateurs Wetzell, les « double-effets » Derosne, les

1335 Saint-André : 10 ; Saint-Benoît : 15 ; Saint-Denis : 4 ; Sainte-Marie : 20 ; Sainte-Rose : 1 ; Sainte-Suzanne : 6 ; Saint-Joseph : 6 ; Saint-Leu : 3 ; Saint-Louis : 11 ; Saint-Paul : 23 ; Saint-Pierre : 25.

1336 Cf. note 804.

cuites au vide. Le tableau XLIX permet de tirer quelques enseignements, malgré le petit nombre d'exemples fournis par notre base de données :

- Les appentis ou autres bâtiments « adossés » apparaissent vers 1833, donc au moment où se diffusent les innovations de Wetzell, chez des sucriers dont la trésorerie, du fait de la crise, est en difficulté.
- Les appentis ou varangues représentent une sérieuse économie de bâtiment, puisqu'ils bénéficient d'un long mur (sucrerie, purgerie), et s'adossent à une structure solide.
- Ces bâtiments peuvent être des bâtiments techniques, abritant des filtres, des sucreries de sirop, des tables à sucre, des purgeries complémentaires liées à ces sucreries, et, vers la fin de la période, des rotateurs ; ils servent également souvent d'écuries aux mules dont le nombre augmente du fait de l'agrandissement des habitations-sucreries..
- La localisation contre les sucreries, purgeries, bâtiments de moulin montre le souci d'une plus grande rationalisation dans le travail.
- Ainsi se met en place l'usine type des années 1835-1848 : un bâtiment bourgeonnant, fait d'ajouts multiples, peu coûteux, présentant l'avantage d'avoir pu être édifiés rapidement, sans la dépense, ni la perte de temps et de profit d'une reconstruction d'usine. Les reconstructions, sur un plan différent, semblent liées, à la fin des années 1830 et durant les années 1840, à l'adoption de la technologie de la betterave.

Néanmoins, dès la fin des années 1830, un nouveau type d'usine, « monocorps », ayant la forme d'un grand bâtiment, relativement étroit et allongé, voit le jour à Bourbon. Deux raisons expliquent cette évolution. La première raison est une raison purement technique. La vapeur sort du « splendide isolement » qui ne lui faisait mouvoir que le moulin, et désormais commence à être utilisée pour chauffer des chaudières (vapeur comprimée ou non, au lieu du chauffage à feu nu), à faire fonctionner des pompes, des rotateurs, voire d'autres chaudières, au vide ou double-effet. De ce fait, il est indispensable que le moulin soit intégré à la sucrerie, ou que les générateurs y soient installés. Sans atteindre à l'encombrement si dangereux des usines européennes de l'époque, les courroies apparaissent (rotateurs), les canalisations commencent à courir sur le sol ou les murs (vapeur). Pour éviter les déperditions de chaleur ou de puissance, il est nécessaire de mettre en place les appareils dans la proximité immédiate des sources de chaleur ou d'énergie. Ainsi voit-on, dans les usines reconstruites au début des années 1830, l'absorption du moulin, de la purgerie, par la sucrerie : 29 bâtiments, de 1830 à 1848, sont décrits comme des sucreries intégrant la purgerie, quelquefois aussi le moulin ; ces bâtiments se multiplient à partir de 1837, et se

TABLEAU XLIX - Bâtiments bourgeonnants des sucreries

Année	N°	Bât. des générateurs	L	I	Mat.	Couv.	Nb.	Descriptif	Appentis	L	I	Mat.	Couv.	Destination	Descriptif Appentis	Varangues, pavillons non identifiés
1830	13107															1 en bois/Bardeaux servant de logement ; un bâtiment neuf en pierre de 19,2m sur 5,76 m servant de sucrerie et purgerie de sirop.
1831	4001															Varangue à la sucrerie ; varangue à la purgerie servant d'écurie.
1832	3906								1			Pierre				
1832	12907								1						Contient des formes, un alambic Bagioni de 18 veltes.	Varangue à la purgerie, contient des formes à sucre.
1832	13108															1 bâtiment argamassé attenant à la sucrerie pour recevoir les sirops cuits ; un bâtiment argamassé attenant à la purgerie pour le blanchiment des sucres fins.
1832	14702															Bâtiment à deux ailes de 93 pieds avec varangue couverte.
1833	2002								1							2
1833	10802								2					Filters	"formant tambour"	1
1833	12908															Varangue à la sucrerie avec guildiverie ; varangue à la purgerie (12,8 m/5,2 m) avec formes ; varangues au magasin ; l'une est une écurie, l'autre une geôle.
1833	22302															Varangue à la sucrerie et à la purgerie (écurie).
1834	2604															2 petites varangues à la purgerie : ateliers.
1834	11703								1					Pour protéger le chauffage du moulin.		
1834	21502								4					Servant de purgerie, local à tables, magasin à sucre, guildiverie.	Appentis adossés au bâtiment principal.	
1835	8906															La varangue du magasin sert de purgerie.
1835	10303								2			Bois	Bardeaux	Pour la bagasse.	[2° appentis derrière la cuisine].	



1847	1013									1	3,6	5,4	Bois	Bardeaux	Défecteurs.	Adossé à varangue.	
1847	3103																Varangue le long de la purgerie sert d'écurie à mules.
1848	14411									1	19	7,9	Bois	Bardeaux	Basses températures.	Le bâtiment est adossé au bâtiment de la pompe ; il comprend les basses températures et 4 grandes tables à sucre en bitume avec varangue et 3 tables à sucre en bitume.	
1848	17305									1	12,95	4,85	Torchis	Bardeaux	4 tables à sucre.		

trouvent dès lors majoritairement dans le Sud (Saint-Pierre, Saint-Joseph), ou l'Ouest (Saint-Louis, Saint-Paul).

Ce choix architectural, qui conduit souvent à une disposition « en ligne » des machines, renforce aussi la rationalisation de la production, et une usine centrale (et unique encore dans ses dimensions) comme celle de la Nouvelle-Espérance (Saint-André), l'illustre parfaitement : les usines construites ou reconstruites dans les années 1840, sans atteindre son gigantisme, s'inspirent peu ou prou d'elle ; c'est ainsi qu'au Chaudron, la superficie de la sucrerie passe de 173,8 m<sup>2</sup> en 1822 à 630 m<sup>2</sup> en 1850. Néanmoins, on soulignera que l'usine géante de la Nouvelle-Espérance, dont la superficie dès 1840 est de 2517 m<sup>2</sup>, n'a pas fait d'émule : l'usine qui en taille vient après la Nouvelle-Espérance n'atteint que 734 m<sup>2</sup>.

Une fois la cuite achevée, le sucre est envoyé sur une ou des tables à sucre qui se trouvent toujours dans la sucrerie. Ces tables à sucre, où s'opère la cristallisation, sont faites en madriers de sapin de 5 cm d'épaisseur, parfois recouverts d'asphalte bitumé, assemblés par boulons (ill. 86). Elles ont une superficie qui varie entre 10 et 12 m<sup>2</sup>, et la plupart du temps, des rebords de 30 cm de haut, bien que l'on rencontre des tables profondes de 1 m, réservées d'ordinaire au sucre de sirop. Le sucre se prend en masse, en blocs, comprenant cristaux et mélasse ; comme il n'y a pas de trou d'écoulement pour la mélasse, lorsque la cristallisation est opérée, on concasse les blocs formés sur les tables avec une bêche ou un instrument tranchant, en faisant des morceaux aussi petits que possible, puis on les transporte dans les formes de la purgerie<sup>1337</sup>.

On remarquera aussi, en liaison directe avec le travail de Wetzell en vue de l'augmentation de la production, l'apparition de secondes sucreries, qui sont les sucreries de sirop, où sont recuits, souvent dans une chaudière installée à la suite de la batterie pour économiser le chauffage, le sirop recueilli en pressant les écumes, ou celui qui a été collecté dans les purgeries nouvellement aménagées sur les conseils de l'ingénieur ; on n'aura garde de sous estimer ce procédé, qui permet d'augmenter d'au moins 33 % la production de sucre. Nos données mentionnent l'existence de 17 de ces secondes sucreries, qui s'accompagnent parfois d'une troisième sucrerie, où sont mises en place les chaudières basses-températures de Wetzell. Le procédé de fabrication du sucre gagne donc en complexité, et en importance dans les infrastructures.

L'examen des batteries, appareils, dispositifs de fabrication du sucre, souligne aussi cet aspect. Il révèle certes un certain nombre de permanences, mais aussi de différences par

<sup>1337</sup> BNF, *Observations Rohlf's, Seyrig et Cie sur la déclaration de trois colons des îles Sainte-Marie et de La Réunion relative au mode de purgation des sucres dans les colonies*, FUL-FM 14 J 51, Note N.

Illustration 86

Table à sucre - Wetzell.

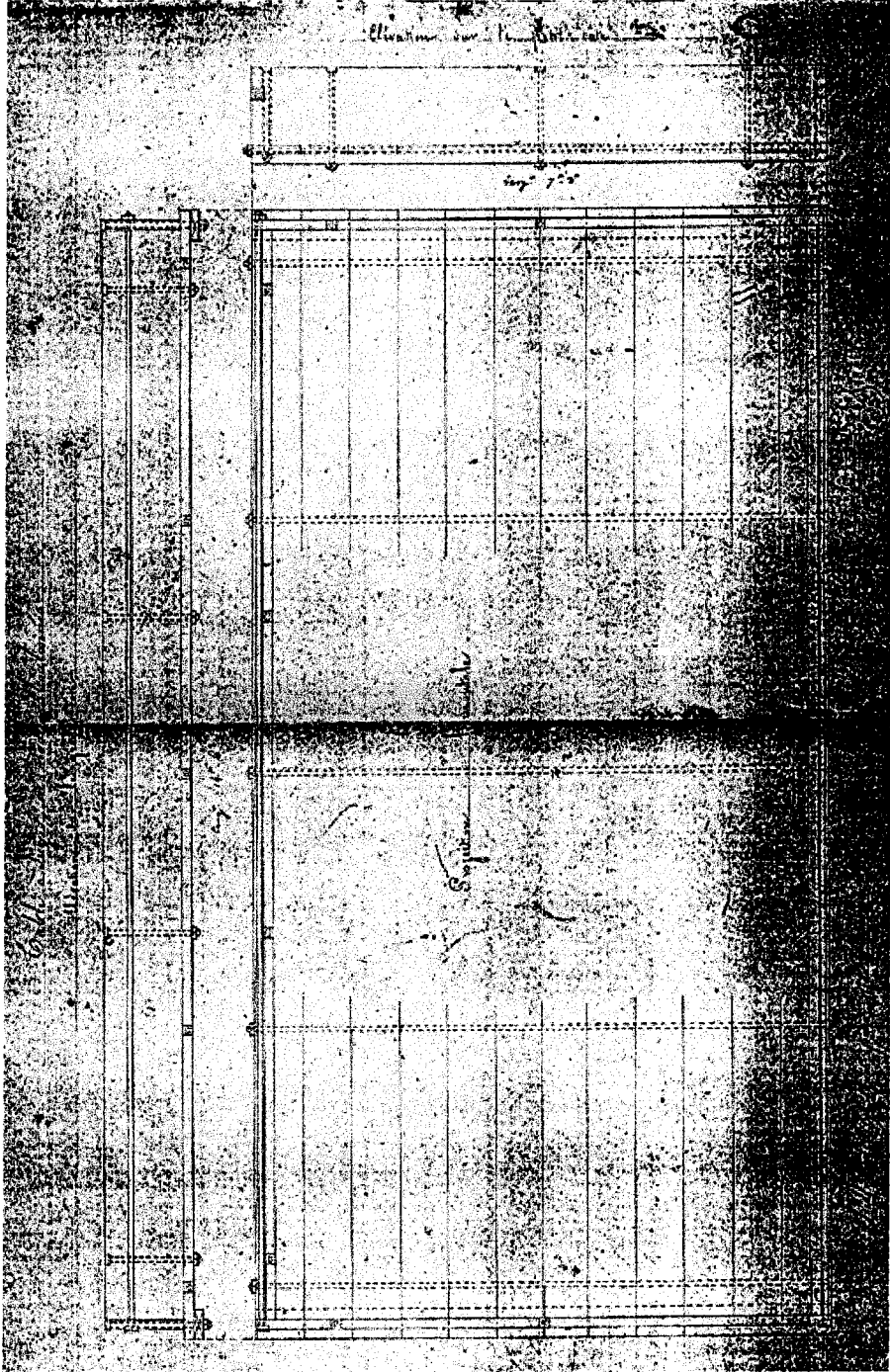


Table à sucre en madriers boulonnés.

rapport à la période précédente. La batterie traditionnelle, dite « Adrienne », reste la plus utilisée (70 mentions), mais elle comporte désormais, la plupart du temps, 5 chaudières, voire plus. Il faut voir dans cet allongement de la batterie une influence de Wetzell, car ces récipients supplémentaires servent à améliorer la décantation, ou à recuire les sirops ; la chaudière affectée à cette fonction trouve le plus souvent sa place après la « grande ». Dans le même ordre d'idées, on commence à utiliser des bacs spéciaux pour la défécation (défécateurs, certains chauffés par des serpentins) : les données nous en offrent 10 exemples à partir de 1840. La batterie Wetzell, dont nous avons vu la diffusion plus haut, est mentionnée à partir de 1831 à 17 reprises, ce qui est relativement peu. Dénommée « batterie coloniale », elle modifiait la disposition traditionnelle, en associant un matériel nouveau, utilisé en métropole dans les sucreries de betterave, où Wetzell l'avait observé jusqu'en 1829 : bac à décanter, chaudières à bascule, qui remplacent les dernières chaudières fixes, pompe roulante au-dessus des chaudières pour les transvaser plus vite (invention de son contremaître Alexandre Thuret), presse(s) à écumes, filtres (8 mentions, ce qui est peu<sup>1338</sup> ; un acte indique qu'un sucrier renonce aux filtres Taylor), soit Taylor (tissus), soit Dumont (noir animal), soit Wetzell (filtres « paniers » à surfaces concentriques).

Quant à la batterie Gimart, à 7 ou 8 bacs, elle est mentionnée à 18 reprises ; bien que la première mention remonte à 1831, on la rencontre essentiellement à partir de 1840. Il s'agit désormais de la batterie Gimart modifiée, qui est associée aux basses températures de Wetzell à 11 reprises. A partir de 1842, les actes font mention explicite (17 reprises) des chaudières à basse température Wetzell, installées quelquefois seules, le plus souvent en « batterie » de 2 ou 4 chaudières ; il arrive que ces chaudières soient installées dans un appentis, ou bâtiment à part, mais le plus près possible de la sucrerie, souvent relié à cette dernière. Enfin, en ce qui concerne les transferts les plus récents de technologie, nous trouvons mention de 2 appareils Derosne à double effet, et de 5 cuites au vide, qui apparaissent en 1837, mais surtout à partir de 1840.

Les données recourent bien évidemment ce qui avait été étudié plus tôt, mais permettent surtout de reconnaître les combinaisons d'appareils et de machines qui ont été, semble-t-il, réalisées couramment à Bourbon, et définissent jusqu'à l'abolition de l'esclavage, ce que l'on

---

<sup>1338</sup> « Les colons, expose Malavois, n'aiment pas la filtration en général, et, à mon avis, ils ont parfaitement raison. Les sucres qui arrivent des colonies sur les marchés d'Europe y sont vendus suivant leur classement, et le classement a pour base la nuance de la denrée. Or, la filtration simple pourra bien rendre le sucre plus pur, mais ne lui donnera pas une plus belle nuance » ; en un mot, les colons investissent et travaillent pour les raffineurs, surtout avec le filtre Taylor, moins avec le filtre Dumont au charbon, mais le coût du charbon reste élevé, d'où la construction de fours à carboniser les os et revivifier le noir animal ; M. Malavois, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion, opus cit.*, p. 63.



peut appeler, pour reprendre un terme cher à Wetzell, les « modes » bourbonnais de fabrication du sucre. On peut ainsi distinguer trois modes. Le mode traditionnel, qui utilise encore la batterie Adrienne, en soignant la décantation/défécation, et recuisant le sirop des écumes, dispositif qui perd du terrain à partir de 1840. Le mode plus particulier à Bourbon, qui représente la « quintessence » de la fabrication « coloniale », distinguant clairement les opérations de décantation, défécation, et cuite ; fait d'un empilement d'appareils, il associe : un certain nombre de bacs, ou de chaudières, où le vesou est décanté et déféqué, parfois tamisé par des jeux de filtres, les écumes passant à la presse pour en retirer du sirop ; puis les batteries Adrienne ou Gimart, où le vesou commence à évaporer ; les chaudières à basse température Wetzell, où il achève de cuire, sans risquer la caramélisation, et en limitant la production, quasi obsessionnelle, de « mélasse ». Ce mode semble être le plus répandu à partir de la seconde moitié des années 1830. Il existe enfin un troisième mode, qui utilise la technologie de la betterave : le vesou décanté et déféqué passe dans un appareil Derosne et Cail à double effet, et achève la cuite dans une cuite au vide, souvent de marque Derosne ou Howard : ce dispositif, on l'a vu, est rare en 1848, et ne se répandra pas véritablement dans les vingt années suivantes.

Le mode le plus caractéristique est le second. Il porte la marque du progrès, en privilégiant la qualité du produit, prolonge et complexifie les pratiques traditionnelles, sans opérer une rupture radicale avec elles. Il est par ailleurs le moins onéreux du point de vue de son « rapport qualité/prix ». Il porte la marque, dans sa disposition générale et certains de ses appareils, de Wetzell. C'est ce dispositif qui est encore décrit en 1861 par Malavois<sup>1339</sup> comme caractéristique de la fabrication du sucre à Bourbon.

## 2) Les purgeries :

De 1830 à 1848, la base de données fournit des renseignements pour 296 purgeries, en réalité 147 usines, car certains établissements sucriers fournissent plusieurs occurrences, ou possèdent plusieurs purgeries. Désormais, comme pour les sucreries, toutes les communes sont représentées, et l'on peut faire pour la répartition géographique des purgeries les mêmes remarques que pour celle des sucreries (tableau L).

Les actes fournissent pour les purgeries des données plus nombreuses et plus précises que pour les sucreries : la purgerie vaut en tant que bâtiment, par ses mesures, sa taille, en un mot sa capacité, plus que par ses équipements, simples et peu variables d'un établissement à

<sup>1339</sup> *Ibidem*, pp. 45-71.

TABLEAU L - Purgeries de Bourbon 1830-1848

Année	Commune	N°	Purgeries	Purgerie 1						Purgerie 2						Descriptif purgerie(s)
				L P1	I P2	Sup.	Mat P1	Couv P1	Formes P 1	L P2	I P2	Sup.	Mat P2	Couv P2	Formes P 2	
1830	Saint-André	2408	1	0	0	0			0	0	0			0	1 purgerie.	
1830	Saint-André	2410	1	0	0	0			0	0	0			0	1 purgerie.	
1830	Saint-Benoît	4001	1	44,8	7,68	344			59	0	0			0	Purgerie avec varangue servant d'écurie.	
1830	Saint-Benoît	22702	1	0	0	0			0	0	0			0	Purgerie avec "formes pour 60 milliers de sucre".	
1830	Sainte-Marie	11703	1	44,8	8,96	401	Pierre	Bardeaux	0	0	0			0	au Nord=1 F ; Est=6 F ; O=6 P dont 1 dans la sucrerie.	
1830	Sainte-Marie	12005	1	19,2	5,76	111	Bois	Feuilles	20	0	0			0	Purgerie avec formes pouvant recevoir 2 milliers de sucre chacune.	
1830	Sainte-Marie	12403	1		0	0			0	0	0			0	1 purgerie.	
1830	Sainte-Marie	13107	1	48	7,36	353			0		0			0	Purgerie percée de 12 portes, comprend une allonge au retour d'équerre à l'Est, argamassée, de 13,44 m sur 4,16 m.	
1830	Sainte-Rose	16106	1	0	0	0	Bois	Bardeaux	0	0	0			0	Purgerie qui contient les formes à sucre.	
1830	Saint-Leu	6703	1	39,4	8,32	328	Bois		0	0	0			0	Purgerie en partie en torchis, estimée à 1000 F.	
1830	Saint-Louis	7502	1	32	9,6	307	Bois	Bardeaux	0	0	0			0	1 purgerie.	
1830	Saint-Paul	8002	2	10,56	6,4	67,6	Bois	Bardeaux	24	10,88	2,56	27,9	Bois	Bardeaux	12	1 purgerie.
1831	Saint-André	1705	1	0	0	0	Pierre		0	0	0			0	1 purgerie.	
1831	Saint-André	2504	1	0	0	0	Bois et pierre	Bardeaux	0	0	0			0	Sucrerie/purgerie dans le même bâtiment.	
1831	Saint-Benoît	709	1	28,16	7,68	216	Pierre	Bardeaux	70	0	0			0	1 purgerie.	
1831	Saint-Benoît	4002	1	32	4,8	154	Bois	Bardeaux	0	0	0			0	Sur la face Nord, tout du long, un appentis servant d'écurie.	
1831	Saint-Benoît	4804	1	0	0	0			0	0	0			0	1 purgerie.	
1831	Saint-Denis	5504	1	0	0	0			0	0	0			0	Sucrerie/purgerie dans le même bâtiment ; formes.	
1831	Sainte-Marie	11204	2	0	0	0			0	0	0			0	1 purgerie normale, 1 autre à sirop.	
1831	Saint-Louis	7406	1	0	0	0			0	0	0			0	1 purgerie.	
1831	Saint-Paul	9502	1	17,28	7,68	133	Bois	Feuilles	10	0	0			0	Purgerie en pilotis ; formes de 3,84 m/0,96 m.	

1832	Saint-André	1902	1	19,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Bâtiments en deux ailes dont une fait 19,2 m environ, l'autre de 32 m, faisant l'équerre avec l'autre ; contient des formes et des caisses à sucre en très mauvais état avec nécessité de les refaire entièrement.
1832	Saint-André	2505	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Sucerie/purgerie dans le même bâtiment.
1832	Saint-Benoît	3906	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	à 2 étages rattachés attenant
1832	Saint-Benoît	4104	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Sucerie/purgerie dans le même bâtiment à équerre.
1832	Saint-Benoît	4703	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 purgerie.
1832	Saint-Denis	5505	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 purgerie, formes.
1832	Sainte-Marie	10302	2	16,64	5,76	95,8	16,64	5,12	85,2	0	0	0	0	0	Purgerie 1 neuve ; purgerie 2 vieille.
1832	Sainte-Marie	12907	1	21,12	8,96	189	0	0	0	0	0	0	0	0	Purgerie avec varangue, contient des formes à sucre.
1832	Sainte-Marie	13108	2	48	7,36	353	0	0	0	0	0	0	0	0	1° purgerie : établissement avec 2 dégorgeoirs pour les sirops ; attenant, 1 bâtiment argamassé pour le blanchiment des sucres fins ; 2° purgerie : maison Libibat.
1832	Sainte-Marie	16309	1												Purgerie sur l'établissement du Grand Hazier.
1832	Sainte-Marie	21901	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 purgerie.
1832	Sainte-Rose	15504	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 purgerie.
1832	Sainte-Rose	15803	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Purgerie à étage servant de magasin, avec gondole en planche garnie de toutes ses formes, grande chaudière pour citerne et balance avec poids.
1832	Sainte-Suzanne	16308	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 purgerie.
1832	Sainte-Suzanne	16805	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 purgerie avec ses formes.
1832	Sainte-Suzanne	18503	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 purgerie.
1832	Saint-Leu	6304	2	22,4	5,12	115	24	5,12	123	12	0	0	0	0	Purgerie 1 possède des bassins stucqués pour recevoir le sirop, avec 2 tables et 12 formes.
1832	Saint-Paul	33102	1												1 purgerie.
1832	Saint-Pierre	14702	1	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	La purgerie contient des bassins pour sirop, 40 formes pour plus de 20 milliers de sucre.

1832	Saint-Pierre	23601	1		0	0	0	10											1 purgerie.
1833	Saint-André	2002	1		19,2	3,52	67,6	0	Pierre	Mastic									Ecurie adossée à la purgerie.
1833	Saint-André	2412	1		19,2	5,76	111	0	Pierre	Argamasse									1 purgerie.
1833	Saint-André	19602	1		0	0	0	10	Palissade	Paille									1 "purgerie palissade".
1833	Saint-Benoît	3402	1		32	7,36	236	51	Pierre	Bardeaux									1 purgerie.
1833	Saint-Benoît	4303	1		0	0	0	0											1 purgerie.
1833	Saint-Benoît	22302	1		44,8	11,2	502	0	Bois	Bardeaux									1 varangue au Nord de la purgerie sert d'écurie ; au Nord=7P varangue ; au Sud=8F+1P(+3F combles) ; à l'Est=1P ; à l'Ouest=1P.
1833	Saint-Denis	5303	2		38,4	7,68	295	68	Moellons/P terre de taille.	Argamasse/ Bardeaux		20,16	14	282	Pierre	Tôle	55		1° purgerie, sucres de sirop avec pompe en cuivre, conduits en bois, 2 grands foudres servant de réservoirs où prend la pompe ; 2° purgerie est une purgerie/sucrerie (ancienne sucrerie) avec 2 pompes en cuivre.
1833	Saint-Denis	21602	1		0	0	0	0		fer blanc									Purgerie attenante à la sucrerie, garnie de ses formes.
1833	Sainte-Marie	10405	1																1 purgerie.
1833	Sainte-Marie	10802	2		38,4	6,72	258	50	Pierre	Bardeaux		26,8	7,36	197	Pierre	Bardeaux	50		1 purgerie normale, glacié à réparer ; 2° purgerie, purgene de sirop, glacié, plus vieux, imparfait.
1833	Sainte-Marie	10905	1		19,2	6,4	123	0	Pierre crépie chaux	Bardeaux		0	0	0					Est=3 P ; Sud=1 P ; Nord=1F+1 contrefort ; Ouest=2 contreforts (piliers).
1833	Sainte-Marie	12908	1		22,4	8,32	186	48	Pierre/maç onne	Bardeaux		0	0	0					Varangue de 12,8 m/5,12 m ; 32 formes dans la purgerie pour 20 milliers sucre (1 forme=1833 kg) ; sous la varangue, 16 formes (1 forme=764 kg) ; conduits et puisardis des sirops en mauvais état.
1833	Sainte-Rose	15906	2		21,12	6,4	135	0	Pierre	Bardeaux		38,4	7,68	295	Pierre	Bardeaux	0		n°1 : Est=2 P+2 F ; S=1 P ; n°2 : Nord=2 P+2 F, Sud=2 P+2 F, Est=1 P+1 F.
1833	Sainte-Suzanne	16807	1		0	0	0	0	Pierre	Argamasse		0	0	0					1 purgerie.
1833	Saint-Louis	803	1		32	9,6	307	0	Bois	Aloès		0	0	0					Côté montagne=4 P ; Est=1 F ; Ouest=1 F ; côté mer (derrière) : appentis servant d'écurie de 10 loges, couvert en aloès.
1833	Saint-Paul	1201	1		19,52	5,12	99,9	18		Feuilles		0	0	0					Formes pouvant contenir 72 milliers de sucre, purgerie estimée à 1750 F.

1834	Saint-André	2604	2	38,4	4,8	184	Bois et pierre	Bardeaux	0	51,2	4,8	246	Bois et pierre/torchis	Paille	0	n°1 : Sud=3 P+4 F; hôpital accolé au bout Ouest ; n°2 : couverture de paille non achevée ; Ouest=1 F, S=5 P+6 F ; à l'extérieur, à l'Est et à l'Ouest, 2 petites varangues couvertes en paille servant d'atelier.
1834	Saint-Benoît	4503	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1834	Sainte-Marie	10303	3	12,8	5,12	65,5	Bois	Bardeaux	16	19,52	5,76	112	Bois	Bardeaux	26	Purgerie n°1 : 12 grandes formes et 4 petites formes, et 2 citernes ; purgerie n°2 : 18 grandes et 8 petites formes, et 2 citernes ; 3° purgerie de sirop en pierres sèches couverte de gonils et terre, qui glaise tombe en ruine+2 chaudières, derrière la sucrerie.
1834	Sainte-Marie	11704	1	54,4	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0	0	0			0	1 purgerie.
1834	Sainte-Marie	12802	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1834	Sainte-Rose	15506	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1834	Sainte-Suzanne	18205	2	0	0	0			0	0	0	0			0	Des purgeries.
1834	Sainte-Suzanne	22502	1	0	0	0	Torchis	Bardeaux	3	0	0	0			0	1 purgerie.
1834	Saint-Louis	7801	1	0	0	0	Bois	Bardeaux	0	0	0	0			0	Contient les formes.
1835	Saint-André	2304	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1835	Saint-Denis	5304	2	0	0	0			55	0	0	0			78	Grande purgerie : 3 pompes à sirop, 2 cuves ; purgerie à sirop : 1 table à sucre+ 1 pompe à sirop+2 cuves à sirop.
1835	Saint-Denis	5602	1	16	6,4	102	Pierre	Feuilles	0	0	0	0			0	Garnie de formes.
1835	Saint-Denis	5702	1				Pierre	Paille	12							1 purgerie.
1835	Saint-Paul	8906	1	8	12,48	99,8	Bois	Bardeaux	39	0	0	0			0	Magasin 1 : sert de purgerie avec varangue.
1836	Saint-André	2414	1													Formes et autres objets.
1836	Saint-Benoît	4504	2													2 purgeries.
1836	Saint-Denis	23002	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1836	Sainte-Marie	12006	1	11,2	2,56	28,7	Pierre	Paille	0	0	0	0			0	1 purgerie.
1836	Sainte-Marie	22901	1	11,2	9,6	108	Bois	Bardeaux	27	0	0	0			0	Purgerie reliée à la sucrerie par un prolongement du toit formant hangar sous lequel se trouve le trou du chauffefer ; formes de 1,92 m et de 1,6 m.
1836	Sainte-Suzanne	17901	1	32	6,4	205	Pierre	Bardeaux	38	0	0	0			0	1 purgerie.

1836	Sainte-Suzanne	23102	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"Purgerie de grande dimension, avec formes, tables, instruments"; écurie attenante à la purgerie.
1836	Saint-Louis	6805	1	20,8	5,12	106												1 purgerie.	
1837	Saint-Benoît	3801	1	32	9,6	307												Varangue couverte sur toute la longueur, servant d'écurie et dépendances.	
1837	Saint-Benoît	3802	1	0	0	0												1 purgerie.	
1837	Saint-Benoît	3908	1	19,2	0	0												1 purgerie.	
1837	Saint-Benoît	22704	1	0	0	0												1 purgerie.	
1837	Sainte-Marie	11102	1	25,6	7,68	197												Purgerie divisée en trois parties dont l'une sert de magasin, une autre de purgerie contenant une pompe à sirop, et une dernière partie sert de purgerie de sirop, 18 formes en bois dans la purgerie de sirop.	
1837	Sainte-Suzanne	2605	1	0	0	0												1 purgerie.	
1837	Saint-Joseph	5901	1	40	7,84	314												Formes en maçonnerie.	
1837	Saint-Leu	6704	1	38,4	7,68	295												"ancienne purgerie en pilotis, en forme d'argamasse (?), sans être bordé".	
1837	Saint-Pierre	13901	1	0	0	0												Sucrerie/purgerie dans le même bâtiment; formes.	
1837	Saint-Pierre	14901	2	0	0	0												2 purgeries.	
1838	Saint-André	3302	2	61,76	8	494												Les 2 purgeries forment équerre; n°1 = le côté Nord repose sur un mur de pierre de 1,6 m; le côté Sud repose sur un mur de pierre de 2,56 m; Sud=4 P+3 F; Est=1 P+2 F; Ouest=2 P; n°2 sert d'hôpital, de magasin, de purgerie; Nord=3 P+4 F; Est=1 P+2 F.	
1838	Saint-André	19405	1	12,8	6,4	81,9												L'établissement ne compte plus qu'une purgerie.	
1838	Saint-Benoît	3403	1	32	7,36	236												1 purgerie.	
1838	Saint-Benoît	3803	1															1 purgerie.	
1838	Sainte-Suzanne	17808	1	23,36	7,36	172												1 bâtiment non identifié "contient des formes à purger le sucre".	
1838	Saint-Joseph	6102	2	0	0	0												1 purgerie avec ses formes en bois pour 5 milliers de sucre.	

1838	Saint-Louis	6806	1	19,84	6,4	127	Bois et pierre	Bardeaux	34	0	0	0	0	1 purgerie.
1838	Saint-Pierre	1502	1	24	7,68	184	Bois	Bardeaux	0	0	0	0	0	1 purgerie en pilotis bordé en planches, formant équerre avec la sucrerie.
1838	Saint-Pierre	14902	2	35,2	8	282	Bois	Bardeaux	0	0	0	0	0	1 purgerie normale, formant équerre avec la sucrerie, avec formes, balance et poids, 80 saisies à sucre en rabanne.
1838	Saint-Pierre	23602	1	0	0	0	Pierre		0	0	0	0	0	Sucrerie/purgerie.
1839	Saint-André	1805	2	0	0	0				37,2	9,15	340	Bardeaux	1 seul bâtiment fait moulin, sucrerie, purgerie 1 et 2, très bon état ; n° 1 : formes en planches avec encadrement de bois ; séparées par un couloir carrelé en pierres ; 5 réservoirs à sirop ; n° 2 : 16 formes séparées par couloir carrelé en pierre, en planches avec encadrement de bois, au dessus de 2 bassins stuqués.
1839	Saint-Benoît	25101	1	10,5	5,76	60,5	Bois	Bardeaux	26	0	0	0	0	Purgerie avec varangue tout du long.
1839	Sainte-Marie	10507	1	0	0	0			0	0	0	0	0	1 purgerie.
1839	Sainte-Rose	15507	1	0	0	0			0	0	0	0	0	1 purgerie.
1839	Sainte-Suzanne	23103	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0	0	0	0	1 purgerie avec "formes, tables et autres instruments et accessoires".
1839	Saint-Joseph	6103	2	0	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0	0	0	0	Purgerie n° 1 : formes pour 226 milliers de sucre ; purgerie 2° inachevée.
1839	Saint-Louis	7802	1	19,2	6,4	123	Bois	Bardeaux	52	0	0	0	0	1 purgerie.
1839	Saint-Paul	8003	1	9,6	4,8	46,1	Bois	Bardeaux	0	0	0	0	0	1 purgerie.
1839	Saint-Paul	9906	3	16	4,8	76,8		Feuilles	0	12,8	5,76	73,7	Bois	Purgerie n° 1 : hangar avec purgerie de sirop ; 1 troisième purgerie identique à la seconde.
1839	Saint-Paul	25201	1	0	0	0			0	0	0	0	0	1 purgerie.
1839	Saint-Pierre	14404	1	0	0	0	Pierre		0	0	0	0	0	1 purgerie.
1840	Saint-Benoît	712	2	0	0	0			0	0	0	0	0	Purgerie n° 2 : purgerie de sirop.
1840	Saint-Benoît	4205	1	0	0	0			42	0	0	0	0	1 purgerie.

1840	Sainte-Marie	10803	2	22,4	5,12	115	Pierre	Bardeaux	49	38,4	5,76	221	Pierre	Bardeaux	0	Purgerie 1 en mauvais état, a besoin de réparations ; purgerie 2 a besoin de réparations urgentes ; purgerie 3, au centre de la purgerie 2 et formant un T avec celui-ci, partie en bardeaux, partie en argamasse, contient 42 formes à sucre, 2 réservoirs à sirop, des tables à sucre.
1840	Sainte-Suzanne	16809	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1840	Sainte-Suzanne	16810	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1840	Sainte-Suzanne	16811	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1840	Saint-Louis	6907	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0	0	0			0	1 purgerie.
1840	Saint-Louis	7103	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	68	0	0	0			0	1 purgerie.
1840	Saint-Louis	7408	1	48	9,6	461	Bois	Bardeaux	58	0	0	0			0	Purgerie avec varangue et façade en claire-voie ; purgerie à sirop : 30 formes de 12 pieds de long sur 2 pieds de large en bon état.
1840	Saint-Louis	7706	1	0	0	0	Bois	Bardeaux	42	0	0	0			0	Purgerie à étage.
1840	Saint-Louis	23801	2	25,6	7,68	197	Bois	Bardeaux	16	0	0	0	Bois	Bardeaux	8	Purgerie 2 : purgerie de sirop.
1840	Saint-Paul	8907	1	12,48	8	99,8	Bois	Bardeaux	0	0	0	0			0	Purgerie avec varangue fermée et grenier ; adossé à la purgerie et à l'Est, 1 escalier et 1 palier en bois en forme de triangle, sous le dit escalier, une citerne servant à recevoir le sirop provenant de la purgerie ; au Nord= 2 P, Sud=1 F, Est et rez de chaussée 2 P+1 F, une porte à la citerne, 2 P au grenier, Ouest=1 P+2 F.
1840	Saint-Paul	10002	2	38,4	7,68	295	Bois	Bardeaux	32	19,2	5,78	111	Pierre	Kader	20	Purgerie 1 avec varangue adossée servant d'écurie ; purgerie 2 : purgerie de sirop.
1840	Saint-Paul	24601	1	9	8,3	74,7	Bois	paille	0	0	0	0			0	3 varangues au Nord, Sud, Est ; sert en partie de magasin.
1840	Saint-Pierre	14602	1	21,76	10,56	230	Bois	Bardeaux	33	0	0	0			0	1 purgerie.
1840	Saint-Pierre	15003	2	27,52	11,52	317	Bois	Bardeaux	25	21,76	0	0			0	Purgerie 1 sert aussi de magasin à sucre ; la purgerie 2, en équerre, servait anciennement de purgerie et de sucrerie.



1840	Saint-Pierre	15103	1	69	7,68	530	Pierre	Bardeaux	97	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	La purgerie forme un U avec la sucrerie et un magasin ; contient des formes en bois de diverses dimensions, 2 truées, 8 rateaux en bois, 20 saisis de vaccos, 1 arrosoir.
1840	Saint-Pierre	23503	1	32,48	9,58	311	Pierre	Bardeaux	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 purgerie en équerre avec la sucrerie.
1840	Saint-Pierre	24202	2	0	0	0	Pierre	Feuilles	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2 purgeries, la seconde avec un magasin à vivres à l'étage.
1841	Sainte-Marie	12604	1	39,4	8	315	Pierre	Bardeaux	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	A l'Ouest=5 P ; Est=5 F.
1841	Saint-Joseph	5903	1	40	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	La purgerie contient des formes en bois.
1841	Saint-Louis	804	1	0	0	0			46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46 formes pouvant contenir de 4 à 5 milliers de sucre.
1841	Saint-Paul	8302	1	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Sucrerie/purgerie dans le même bâtiment.
1841	Saint-Pierre	14904	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Sucrerie/purgerie dans le même bâtiment.
1842	Saint-André	2104	1	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 purgerie.
1842	Saint-André	2203	1	66,4	7,4	491	Pierre	Bardeaux	104	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Formes de même taille sur des charpentes en bois sous laquelle sont des bassins stuqués conduisant le sirop à une chaudière placée au milieu ; 14 ouvertures ; à l'Est, se trouve un abat-vent de 4,5 m sur toute la longueur du bâtiment, qui est "entouré en planches" avec baquet à sirop.

1842	Saint-André	3204	2	52	6,2	322	Pierre	109	36	4,5	162	Bois et pierre	Bardeaux	19	
															Purgerie 1 à l'Ouest, avec 7 contreforts en pierre, le haut en pierres de taille ; en avant, plate-forme de séchage avec des murs de 2,4 m sur toute la longueur de la purgerie ; 9 ouvertures sur la façade, dont 1 grande porte à 2 battants ; charpente en superbe bois soutenu par des poteaux ; 2 rangées de formes, 1 à l'Est, l'autre à l'Ouest, séparées par un passage dans toute l'étendue ; à l'Est, 63 formes de 2,95 m/0,95 m ; en dessous, plancher destiné à recevoir les "égoutés", qui par un canal en planches se jettent dans 3 réservoirs, le tout soutenu par des poteaux ; à l'Ouest, 46 formes plus grandes, trapézoïdales, en dessous, plancher et encadrement, mais 1 seul réservoir ; purgerie 2, purgerie de sirop, dans un vieux bâtiment en mauvais état ; formes de 1000kg ; le bâtiment sert aussi de cuisine à noirs et d'hôpital dans la cheminée (!)
1842	Saint-Benoît	713	1	0	0	0		0	0	0	0			0	
1842	Saint-Benoît	4505	2	0	0	0	Bois	Bardeaux	0	0	0	Bois	Bardeaux	0	*très grande purgerie *purgerie plus petite
1842	Saint-Benoît	4805	1	0	0	0		0	0	0	0			0	
1842	Saint-Benoît	4903	1	23	10,5	242	Bois	Bardeaux	45	0	0			0	Allonge en maçonnerie ; étage avec magasin.
1842	Sainte-Marie	11706	1	44,4	8,25	366	Pierre	Bardeaux	60	0	0			0	Purgerie en équerre avec la sucrerie ; Nord=1 F ; Est=7 F ; Ouest=6 P ; 16 formes neuves ; 32 formes vieilles en mauvais état ; 12 formes vieilles pour le sucre de sirop, en mauvais état ; apprentis pour la sucrerie de sirop.
1842	Sainte-Marie	11806	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0	0			0	formes...
1842	Sainte-Marie	12008	1	20	10	200	Bois	Feuilles	20	0	0			0	*contient réservoir pour les sirops
1842	Sainte-Marie	12009	1	20	6	120	Bois	Feuilles	0	0	0			0	1 purgerie.
1842	Saint-Joseph	6106	1	0	0	0		0	0	0	0			0	1 purgerie.
1842	Saint-Louis	7602	1	0	0	0		0	0	0	0			0	Formes, et batterie de sirop.



1844	Sainte-Marie	12303	1																1 purgerie.
1844	Saint-Paul	1405	1																La purgerie contient des formes.
1844	Saint-Paul	10004	1																La purgerie contient des formes.
1844	Saint-Paul	10005	1																1 purgerie.
1845	Saint-Benoît	4808	1																1 purgerie.
1845	Sainte-Marie	11004	2																Petite purgerie : 18 formes de 1500 k et 6 de 500 k ; grande purgerie : 9 formes de 1500 k ; magasin à l'étage de la grande purgerie.
1845	Sainte-Suzanne	16311	1																114 formes : 76 de 1800 k ; 38 de 1500 k.
1845	Sainte-Suzanne	25701	1																Le même bâtiment sert de magasin, local à tables, purgerie.
1845	Saint-Leu	6305	1																1 purgerie.
1845	Saint-Louis	7303	1																La purgerie contient une chaudière pour sucre de sirop.
1845	Saint-Philippe	10202	1																Purgerie avec varangue ; cabinets aux extrémités.
1845	Saint-Pierre	14003	1																La purgerie sert aussi de magasin.
1845	Saint-Pierre	14409	1																1 purgerie.
1845	Saint-Pierre	14905	1																La purgerie contient des formes ; bâtiment en équerre avec la sucrerie.
1845	Saint-Pierre	23604	1																La purgerie contient des formes et accessoires.
1846	Saint-Benoît	606	2																Purgerie 1 : toiture neuve, 2 rangs de formes, le bas sert de purgerie, le haut de magasin, avec balance et poids ; accès par escalier au Sud ; en bas Sud=3 P+2 F ; Est=1 F ; Ouest=1 P ; haut Sud=1 P+4 lucarnes ; purgerie 2 : toiture neuve, en bas, purgerie, en haut, magasin ; bas Nord=3 P+4 F ; Est=1 P ; Ouest=1 P ; haut Nord=1 P+4 lucarnes ; Sud=1 P.

1846	Saint-Benoît	607	2	26,89	8,4	226	Bois	Bardeaux	0	32,49	9,15	297	Pierre	Bardeaux	0	Même établissement [; dans le magasin : huile de lin, suif, vin, 125 k de clous, 150 k de vieille ferraille, 31 pinces fer, 40 massettes fer, 40 piques, 7 harpons, fer et acier en barre (500 k), 30 m de toile de chanvre pour les sacs de la presse, 4 seaux fer blanc, 2 moulins à maïs, étoupe, 8 manteaux à noirs, 10 gilets à noirs, rouleau de plomb laminé (150 k), vieux plomb, cuivre et vieux cuivre, 120 pioches neuves.]
1846	Saint-Benoît	20503	2	40,5	7,25	294	Bois	Bardeaux	0	18,4	6,8	125	Bois	Bardeaux	0	Purgerie 1 Nord=1 F; Sud=1 F; Est=3 P+3 F; Ouest=2 F; rangée de formes à sucre en mauvais état; purgerie 2: purgerie de sirop Nord=2 P; Est=1 F; Ouest=1 F; rangée de formes en bon état.
1846	Saint-Benoît	25801	2	40,9	7,25	297	Bois	Bardeaux	0	18,4	6,8	125	Bois	Bardeaux	0	Purgerie 1: 1 rang de formes en mauvais état; purgerie 2, purgerie à sirop: 1 rang de formes en bon état.
1846	Saint-Denis	5202	2	19,45	7,65	149	Pierre	Bardeaux	30	8,55	6,57	56,2	Bois	Paille	14	Purgerie 1: 30 formes en bois de 1000 k; perron de pierre à 3 marches (hors d'eau); Ouest=2 P; au-dessus, magasin avec caisse de 1 m, 2 escaliers de 19 marches au dessus de chaque porte; purgerie 2: 14 formes en bois dur et réservoir de pierre-terre crépi à chaux et à sable de 3,25 m/3,25 m/3,25 m (34,3 m <sup>3</sup> ) avec couverture en planches; [attenant: 2 écuries, au Sud et au Nord].
1846	Saint-Paul	1302	1	16,25	5,35	86,9	Bois	Feuilles	6	0	0	0			0	prix de la purgerie 850 F; prix des formes 750 F.
1847	Saint-Benoît	3603	1													1 purgerie.
1847	Saint-André	3103	2	0	0	0	Maçonnerie	Asphalte		16,7	10,6	177	Bois	Bardeaux	0	Purgerie 1 longée par une varangue servant d'écurie à mules; purgerie à sirop dans un magasin.
1847	Sainte-Marie	12404	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1847	Sainte-Marie	13205	1	33	8	264	Bois	Asphalte	0	0	0	0			0	1 purgerie "garnie de ses formes".
1847	Sainte-Rose	15508	1	0	0	0			0	0	0	0			0	1 purgerie.
1847	Saint-Leu	6401	1	35	8,9	312	Pierre	Bardeaux	28	0	0	0			0	Dimensions des formes: 2,23 m/1,4 m/1 m, au total 1400 F; prix du bâtiment: 2000 F.
1847	Saint-Louis	6808	1	0	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0	0	0			0	1 purgerie.

1847	Saint-Paul	1013	1	31,4	6,75	212	Pierre	Bardeaux	0	0	0	0	0	Au Nord=1 F ; Sud=1 F ; Est=3 F ; Ouest=2 P ; batterie à sirop dans un appentis adossé à l'Ouest, de 3,5 m/2,5 m, en pierre.
1847	Saint-Paul	1408	1	0	0	0			0	0	0	0	0	Moulin/sucrerie/purgerie dans le même bâtiment.
1847	Saint-Paul	8103	1	19,5	7,8	152	Pierre		0	0	0	0	0	1 purgerie.
1847	Saint-Paul	8306	0	0	0	0			28	0	0	0	0	1 purgerie.
1847	Saint-Paul	9408	1											1 purgerie.
1847	Saint-Paul	10007	2	0	0	0			0	0	0	0	0	2 purgeries.
1847	Saint-Pierre	14906	1	36	12	432	Bois et pierre	Bardeaux	0	0	0	0	0	Sucrerie/purgerie dans le même bâtiment en équerre.
1848	Saint-Benoît	25501	1	0	0	0			0	0	0	0	0	1 purgerie.
1848	Sainte-Suzanne	17305	2	9,75	4,85	47,3	Bois et pierre		0	10,85	6,85	74,3	8	Purgerie 2 : purgerie à sirop ; sous chaque forme en bois dur se trouve une table qui conduit le sirop par un canal à la citerne.
1848	Saint-Paul	1205	1	0	0	0			0	0	0	0	0	Sucrerie/purgerie dans le même bâtiment.
1848	Saint-Paul	9410	1	66,5	8	532	Pierre	Asphalte	0	0	0	0	0	Purgerie de 5 m de hauteur, crépi à chaux et à sable ; prix 2000 F.
1848	Saint-Pierre	1509	1	41	9	369	Pierre	Bitume	0	0	0	0	0	Au milieu de la plate-forme ?
1848	Saint-Pierre	14411	2	10	8	80	Pierre	Bardeaux	24	78	10	780	38	Bâtiment en équerre ; purgerie n°1, purgerie de sirop en bas, magasin en haut ; 24 formes bois, bassines, prix 6000 F ; purgerie n°2, faisant équerre avec la sucrerie ; 26 formes de bois, 12 formes de pierre glacées en bitume, 2 bassines à sirop, 1 pompe double en cuivre (dite Gimart).
1848	Saint-Pierre	15110	1	66,8	9,3	621	Pierre	Bardeaux	0	0	0	0	0	Formes en maçonnerie ; la purgerie sert aussi de magasin.

l'autre. Inversement, la taille de la sucrerie, importe moins, en terme de capacité, que ses appareils et dispositifs.

Du point de vue de l'architecture, on peut faire les mêmes remarques pour les purgeries que pour les sucreries : la pierre (65 purgeries) s'est en partie substituée au bois (46 purgeries), mais cette évolution n'est pas véritablement une évolution chronologique ; en effet, on trouve mention, même après 1840, de purgeries en bois, alors que plusieurs cyclones ont dévasté l'île ; les réparations ou reconstructions n'ont pas toujours, loin de là, remplacé le bois par la pierre. Toutefois, la proportion de purgeries en pierre est inférieure à celle des sucreries : à l'inverse de ces dernières, l'absence de feu dans le bâtiment ne rend pas prioritaire l'usage de la pierre ; seuls les sucriers aisés inaugurent cette pratique, qui présente à terme les avantages d'une bâtisse plus chère à la construction, mais plus rentable à l'entretien et plus solide à l'usage. Les toitures, quant à elles, sont majoritairement en bardeaux (83), contre 9 en argamasse, mastic, bitume, asphalte ou autre stuc, et 14 en paille : ces dernières n'attestent pas forcément une purgerie archaïque, mais souvent, au contraire, un bâtiment reconstruit de manière transitoire, après un cyclone, un « coup de vent », voire un incendie par exemple. Comme pour la période précédente, on a le sentiment d'un effort pour construire solidement ces bâtiments.

L'évolution décelée dans la période précédente s'accuse de 1830 à 1848 : la superficie moyenne passe de 145,1 m<sup>2</sup> à 242,4 m<sup>2</sup>, ce qui fait une augmentation de 67 %. La longueur des bâtiments varie désormais entre 9 m et 70 m, la majorité des sucreries ayant plus de 20 m de long, et la moitié pratiquement plus de 30 m ; les largeurs, quant à elles, restent les mêmes que précédemment. Cela tient au fait que la disposition des formes, sur deux rangées parallèles, n'a pas subi de modification. Les superficies, cependant, connaissent une augmentation considérable, les  $\frac{3}{4}$  des purgeries ayant plus de 100 m<sup>2</sup>, et la moitié plus de 200 m<sup>2</sup> ; quinze purgeries dépassent 400 m<sup>2</sup>. Il y a donc eu un allongement général des purgeries, développant leur capacité : cela traduit une augmentation de la production de sucre, qui a occasionné un mouvement de reconstruction de ce type de bâtiment.

On peut faire sur les purgeries des remarques analogues à celles faites sur les sucreries : les purgeries de l'Ouest et du Sud sont très légèrement plus étendues que celles du Nord et de l'Est. La superficie moyenne des purgeries du Nord-Est est de 228 m<sup>2</sup>, celle des purgeries de l'Ouest et du Sud est de 250 m<sup>2</sup> ; par ailleurs, sur les 44 purgeries dont la superficie est supérieure à la moyenne, on trouve 23 purgeries de l'Ouest et du Sud, pour 21 purgeries du Nord-Est, pourtant plus nombreuses. Mais si l'on considère que le matériau employé est un critère de modernité, et que la pierre dans ce domaine est plus « moderne »

que le bois, on s'aperçoit que sur les 48 purgeries de bois, 29 sont dans l'Ouest et le Sud contre 21 dans le Nord-Est ; et que sur 64 purgeries de pierre, alors que seulement 25 sont dans le Sud et l'Ouest, 39 se trouvent dans le Nord-Est. Là encore, si la capacité semble être dans l'Ouest et le Sud, la modernité, l'investissement sont plus importants dans le Nord-Est. Cette augmentation de la production de sucre est due à l'extension des terres en cannes, à la mise en place de contrats de livraison de cannes par les habitants voisins, mais également à l'augmentation de la productivité ; la quantité de sucre mise à égoutter dans les purgeries a augmenté, et l'extension des bâtiments a été une nécessité.

Sans atteindre à la précision (relative) des descriptions de sucrerie, les actes examinent de manière un peu plus complète les purgeries. A plusieurs reprises, on énumère avec exactitude les ouvertures, nombreuses pour faciliter le séchage du sucre. Plusieurs actes mentionnent également des « dégorgeoirs à sirop », « bassins stuqués », « réservoirs », « citernes », ou « foudres », tous récipients fixes servant à recueillir par des canaux ou conduits de bois le sirop s'égouttant des formes, transvasé ensuite par des pompes de fer ou de cuivre. Ce sirop est alors recuit dans la sucrerie, généralement dans une 6<sup>e</sup> chaudière mise à la suite des autres, ou dans une sucrerie de sirop, puis enformé de nouveau, produisant un sucre de deuxième jet, etc. Les actes mentionnent également les formes, le plus souvent en bois (bois dur), de section carrée ou trapézoïdale, mais à deux reprises en maçonnerie, et une fois en terre (1846 !). Les dimensions des formes, rarement fournies, permettent cependant de distinguer les « petites » formes (500 k, 700 k, 1000 k), des « grandes » (1500 k ou 1800 k, voire plus). Wetzell distingue aussi les formes destinées à donner du sucre brut, légèrement blanchi et dépoté en grand : le sucre qu'elles contiennent ne devra pas dépasser 18 pouces d'épaisseur. Quant aux formes qui fourniront du sucre blanchi couche par couche, l'épaisseur de sucre ne devra pas dépasser 12 à 14 pouces ; dans les deux cas, le sucre reposera sur une claire-voie soutenue par des traverses, la claire-voie se composant d'un grillage de gaulettes ou de bambous, recouvert d'un paillason soit en vétiver soit en bambou soit en petites tringles de bambou<sup>1340</sup>.

Wetzell avait préconisé un réaménagement des purgeries, pour obtenir un sucre de meilleure qualité : il conseillait la construction de pierre, une meilleure « recette » (récupération) des sirops par l'assemblage d'un plancher en pente, pour faciliter l'écoulement des sirops « d'égoût ». Il est difficile de lire dans les descriptifs les traces de ces améliorations, dont nous savons la réalité, ici ou là, par sa correspondance, ou son *Résumé des*

---

1340 ADR 5 J 4.



*travaux* (annexe 8). Tout au plus trouve-t-on mention d'arrangements intérieurs évoquant ceux qu'il préconisait : deux rangées de formes<sup>1341</sup>, soutenues par une charpente en bois, nommée « gondole », au-dessus d'un plancher, qui dirige les sirops vers les réservoirs ; entre les formes, un couloir carrelé en pierre<sup>1342</sup>. Le travail à la purgerie commence à être lentement mécanisé, par la mise en place de pompes, pour évacuer le sirop, et, rarement, l'installation d'une chaudière pour recuire le sirop.

Le nombre des secondes purgeries, qui apparaissent dans les années 1820, augmente légèrement : nous avons recueilli 31 mentions de ce type de bâtiment. Leur construction a pu correspondre à l'augmentation de la production, ou bien à un souci de réaménagement selon les principes de Wetzell : 20 de ces secondes purgeries sont en effet localisées de Sainte-Rose à Saint-Denis, dans la région où l'ingénieur a le plus séjourné, et où son influence a été la plus grande. Treize d'entre elles sont identifiées nommément comme « purgeries à sirop », bâtiments où sont purgés les sucres obtenus par recuite des sirops, ceux des écumes ou ceux de la purgerie. Quelques-unes, dans un souci de rationalisation, sont articulées avec la sucrerie, ou la première purgerie ; un certain nombre de ces purgeries a des fonctions multiples, parfois d'hôpital, le plus souvent de magasin, à l'étage : l'augmentation de ce type de bâtiment souligne la diversification des activités sur le site sucrier. L'évolution des purgeries d'un même établissement, rendu possible pour 25 usines sucrières, ne montre qu'une augmentation de superficie, donc de capacité (Tableau LI).

### 3) Les bâtiments liés au sucre (Tableau LII) :

Comme pour la période 1812-1829, les actes de la période 1830-1848 fournissent des renseignements sur ces bâtiments (forges et ateliers, magasins, hangars et autres) ; désormais, les mentions sont à la fois plus nombreuses et plus détaillées. Nous possédons de telles mentions pour 155 actes, correspondant à 105 usines, réparties sur les douze communes<sup>1343</sup>, avec un léger avantage encore aux communes du Nord-Est (81 cas) sur celles de l'Ouest et du Sud (74 cas), bien que les communes les plus citées se trouvent dans cette dernière zone

<sup>1341</sup> Nous ne possédons que cinq dimensions, incomplètes : 1,92 m/1,6 m ; 2,23 m/1,4 m/1 m ; 2,95 m/0,95 m ; 3,84 m/0,96 m ; 3,93 m/0,65 m.

<sup>1342</sup> Comme les sucreries, généralement, les purgeries sont carrelées, et nous avons vu que lors de la vente d'une purgerie, le vendeur se réservait le carrelage, signe de l'importance et du coût de ce revêtement.

<sup>1343</sup> Sainte-Rose, 4 ; Saint-Benoît, 22 ; Saint-André, 18 ; Sainte-Suzanne, 10 ; Sainte-Marie, 20 ; Saint-Denis, 7 ; Saint-Paul, 27 ; Saint-Leu, 4 ; Saint-Louis, 15 ; Saint-Pierre, 24 ; Saint-Joseph, 3 ; Saint-Philippe, 1.

TABLEAU LI - Evolution des purgeries 1830-1848

N°	Commune	Année	Première purgerie					Seconde purgerie					Sup. tot.		
			L.	I.	Sup.	Mat.	Couv.	L. P. 2	I. P. 2	Sup. P. 2	Mat.	Couv.			
1502	Saint-Pierre	1838	24	7,68	184,32	Bois	Bardeaux				0				184,32
1509	Saint-Pierre	1848	41	9	369	Pierre	Bitume				0				369
2002	Saint-André	1833	19,2	3,52	67,584	Pierre	Mastic				0				67,584
2003	Saint-André	1843	20	8	160	Pierre	Stuc				540	Pierre			700
3402	Saint-Benoît	1833	32	7,36	235,52	Pierre	Bardeaux				0				235,52
3403	Saint-Benoît	1838	32	7,36	235,52						0				235,52
4001	Saint-Benoît	1830	44,8	7,68	344,064						0			Bardeaux	344,064
4002	Saint-Benoît	1831	32	4,8	153,6	Bois	Bardeaux				0				153,6
5303	Saint-Denis	1833	38,4	7,68	294,912	Moellons/Pierre de taille	Argamasse/Bardeaux				282,24	Pierre			577,152
5306	Saint-Denis	1843	20,5	20,1	412,05	Pierre	Tôle				293,485	Pierre			705,535
5901	Saint-Joseph	1837	40	7,84	313,6	Pierre	Bardeaux				0				313,6
5903	Saint-Joseph	1841	40	0	0	Pierre	Bardeaux				0				0
6703	Saint-Leu	1830	39,4	8,32	327,808	Bois					0				327,808
6704	Saint-Leu	1837	38,4	7,68	294,912	Bois	Bois				0		Bardeaux		294,912
6805	Saint-Louis	1836	20,8	5,12	106,496	Pierre	Bardeaux				0				106,496
6806	Saint-Louis	1838	19,84	6,4	126,976	Bois et pierre	Bardeaux				0				126,976
6808	Saint-Louis	1847	0	0	0	Pierre	Bardeaux				0				0
7801	Saint-Louis	1834	0	0	0	Bois	Bardeaux				0				0
7802	Saint-Louis	1839	19,2	6,4	122,88	Bois	Bardeaux				0				122,88
8002	Saint-Paul	1830	10,56	6,4	67,584	Bois	Bardeaux				27,8528	Bois	Bardeaux/tôle		95,4368
8003	Saint-Paul	1839	9,6	4,8	46,08	Bois	Bardeaux				0				46,08
8906	Saint-Paul	1835	12,5	8	100	Bois	Bardeaux				0				100
8907	Saint-Paul	1840	12,48	8	100	Bois	Bardeaux				0				100
8908	Saint-Paul	1842	14,29	6,29	89,8841						105,3976	Bois			195,2817
10002	Saint-Paul	1840	38,4	7,68	294,912	Bois	Bardeaux				110,976	Pierre			405,888
10004	Saint-Paul	1844	0	0	0	Bois	Bardeaux				0				0
10005	Saint-Paul	1844	39	6,5	253,5	Bois	Bardeaux				0				253,5
10302	Sainte-Marie	1832	16,64	5,76	95,8464						85,1968				181,0432
10303	Sainte-Marie	1834	12,8	5,12	65,536	Bois	Bardeaux				112,4352	Bois			177,9712
10802	Sainte-Marie	1833	38,4	6,72	258,048	Pierre	Bardeaux				197,248	Pierre			455,296
10803	Sainte-Marie	1840	22,4	5,12	114,688	Pierre	Bardeaux				221,184	Pierre			335,872

11703	Sainte-Marie	1830	44,8	8,96	401,408		Pierre				0								401,408
11704	Sainte-Marie	1834	54,4	0	0		Pierre				0								0
11706	Sainte-Marie	1842	44,4	8,25	366,3		Pierre				0								366,3
12005	Sainte-Marie	1830	19,2	5,76	110,592		Bois				0								110,592
12006	Sainte-Marie	1836	11,2	2,56	28,672		Pierre				0								28,672
12008	Sainte-Marie	1842	20	10	200		Bois				0								200
12009	Sainte-Marie	1842	20	6	120		Bois				0								120
12907	Sainte-Marie	1832	21,12	8,96	189,2352						0								189,2352
12908	Sainte-Marie	1833	22,4	8,32	186,368		Pierre/Maçonne				0								186,368
13107	Sainte-Marie	1830	48	7,36	353,28						0								353,28
13108	Sainte-Marie	1832	48	7,36	353,28						0	0			Pierre	Bardeaux			353,28
14404	Saint-Pierre	1839	0	0	0		Pierre				0								0
14405	Saint-Pierre	1842	55,2	9,6	529,92		Pierre				0								529,92
14406	Saint-Pierre	1843	55	9	495		Pierre				0								495
14409	Saint-Pierre	1845	55,2	9,74	537,648		Pierre				0								537,648
14411	Saint-Pierre	1848	10	8	80		Pierre				78	10	780		Pierre				860
14602	Saint-Pierre	1840	21,76	10,56	229,7856		Bois				0								229,7856
14603	Saint-Pierre	1842	19,8	10,9	215,82						0								215,82
14902	Saint-Pierre	1838	35,2	8	281,6		Bois				0								281,6
14904	Saint-Pierre	1841	0	0	0		Pierre				0								0
14905	Saint-Pierre	1845	36	12	432		Bois et pierre				0								432
14906	Saint-Pierre	1847	36	12	432		Bois et pierre				0								432
15003	Saint-Pierre	1840	27,52	11,52	317,0304		Bois				0								317,0304
15006	Saint-Pierre	1843	28	10	280		Bois				0								280
15103	Saint-Pierre	1840	69	7,68	529,92		Pierre				0								529,92
15110	Saint-Pierre	1848	66,8	9,3	621,24		Pierre				0								621,24
23102	Sainte-Suzanne	1836	0	0	0		Pierre				0								0
23103	Sainte-Suzanne	1839	0	0	0		Pierre				0								0
23602	Saint-Pierre	1838	0	0	0		Pierre				0								0
23604	Saint-Pierre	1845	19,44	9,72	188,9568		Pierre				0								189

La comparaison des purgeries d'établissements sucriers ne montre pas sur la période de tendance claire ; on ne voit pas de passage systématique du bois à la pierre, qui est parfois abandonnée au profit du bois ; on distingue un peu mieux une augmentation de la superficie. Il semble en réalité, que pour les 25 établissements concernés, l'évolution ait été conditionnée par les capacités financières des sucriers.

TABLEAU LII - Bâtiments liés au sucre 1830-1848

Année	Commune	N°	Forge	Ateliers	Descriptif Magasins	Hangars	Autres bâtiments :
1830	Saint-André	707	1 forge.	0			
1830	Saint-André	21004	1 forge de 26 m dans un bâtiment en bois, octogonal (ancien manège) de 25,6 m de "circonférence".	0			1 bâtiment en planche/bardeaux, en avant de la maison et à l'Ouest, de 8 m/4,48 m, avec varangue, avec au coin 1 cloche de 0,96 m circonférence.
1830	Saint-Benoît	4001	1 forge.	0			
1830	Saint-Benoît	22702	1 forge.	0			
1830	Sainte-Marie	11703	1 forge de 7,4 m/5,1 m, en pierre.	0	2 magasins en pierre/bardeaux.		
1830	Sainte-Marie	13107	1 forge.	0	1 magasin en pierre.	2 hangars, de 27,2 m/7,68 m et 15,4 m/5,76 m.	Un bâtiment neuf en pierre de 19,2 m sur 5,76 m servant de sucrerie et purgerie de sirop.
1830	Saint-Leu	6703		0	1 magasin en bois/bardeaux.		
1830	Saint-Louis	7502	1 forge en bois de 5,1 m/4,5 m.	0	1 magasin en bois/bardeaux.		
1830	Saint-Paul	8002	1 forge en bois de 8 m/2,5 m.	0	1 magasin en bois/bardeaux.		1 bâtiment de 9,6 m/2,56 m en bois/bardeaux contenant 2 tables à sucre.
1830	Saint-Paul	9302	1 forge en bois.	0	1 magasin en bois/bardeaux.		
1831	Saint-André	1705		0			1 guildiverie en pierre.
1831	Saint-André	2504		0	1 bâtiment en bois/bardeaux sert de logement et de magasin.	1 hangar en pierre.	
1831	Saint-Benoît	709		0			
1831	Saint-Benoît	4002		0	2 magasins pierre/bardeaux.	1 hangar de 48 m/4,8 m, couvert en paille, 1 hangar de 2,4 m/8 m, couvert en paille.	
1831	Saint-Benoît	4804	1 forge.	0			
1831	Saint-Denis	5504		0	1 magasin pierre/bardeaux.		
1831	Saint-Paul	9502	1 forge de 3,8 m/3,2 m, en pilotis.	0	1 magasin bois/feuilles.		
1832	Saint-André	2505	1 forge bois/pierre, de 9,6 m/3,8 m, servant aussi de cuisine.	0	1 magasin bois/bardeaux.	1 hangar de 32 m/6,4 m en bois rond/paille.	1 guildiverie en bois couché/maçonnerie, couverte en argamasse, de 12,8 m/6,4 m.

1832	Saint-Benoît	3906	1 forge en bois.	1 atelier de menuiserie.	1 magasin en bois.		
1832	Saint-Benoît	4104	1 forge en bois de 12 m/4 m.	0	1 magasin bois/bardeaux en "très mauvais état tombant en ruine".		1 guildiverie avec varangue, bas en pierre, haut en bois, couverte en bardeaux, 8 m/8 m, avec alambic de 25 veltes ; 1 four couvert en pierre de 2,56 m/2,56 m.
1832	Sainte-Marie	10302	1 forge de 5,8 m/4,8 m, en pierre.	0	2 magasins.		
1832	Sainte-Marie	12907		0	1 magasin en pierre.		
1832	Sainte-Marie	13108	1 forge.	1 atelier bois/bardeaux de 9,6 m/10m, chaudronnerie.	1 magasin pierre/argamasse.	2 hangars de 27,2 m/7,68 m et 15,4 m/5,76 m.	1 bâtiment argamassé attenant à la sucrerie pour recevoir les sirops cuits ; 1 bâtiment argamassé attenant à la purgerie pour le blanchiment des sucres fins.
1832	Sainte-Rose	15504	Non	0			1 guildiverie.
1832	Sainte-Rose	15803	1 forge, enclume, étai, soufflet.	0			
1832	Saint-Leu	6304		0	2 magasins bois/bardeaux à étage et varangues.		
1832	Saint-Paul	1002		0	1 magasin en pierre.		
1832	Saint-Pierre	14702	1 forge en bois.	0	1 magasin en pierre/bardeaux.		
1833	Saint-André	2002	1 forge de 3,8 m/2,9 m en pierre.	1 atelier de charpentier.	1 magasin pierre/mastic.	2 hangars de 14,4 m/4,8 m, en paille/paille.	
1833	Saint-André	2412	1 forge de 6,4 m/4,5 m en bois et pierre.	0	2 magasins, en bois/feuille de latanier, et en pierre/paille de vétiver.	1 hangar de 19,2 m en poteaux/planches ; 1 hangar de 16 m/4,8 m, tout en paille de vétiver.	
1833	Saint-Benoît	4303		0			1 guildiverie.
1833	Saint-Benoît	22302		0	1 magasin bois/bardeaux.	1 hangar de 25,6 m/9,6 m en paille/paille.	

1833	Saint-Denis	5303	1 forge de 7,7 m/7,4 m, en pierre, 2 enclumes à bigorne, 1 établi, étaux (outils en assez mauvais état).	0		2 magasins en bois/bardeaux (carreaux de marbre, papier, café ; bois, ocre jaune, goudron, tôle, cordage pour bardeaux) ; 1 magasin en bois et pierre (cuivre, sang de bœuf, noir animal, clous) ; 1 magasin en bois et pierre (sacs de gramme, maïs, farine manioc).		
1833	Saint-Denis	21602	Non	0		1 bâtiment mi logement, mi magasin, couvert en fer blanc.		
1833	Sainte-Marie	10802	1 forge en pierre avec 2 petites varangues, 1 seul feu, en mauvais état.	1 atelier de 7,7 m/4 m, couvert en mastic.		3 magasins bois/bardeaux en mauvais état, 1 magasin en pierre/argamasse, pour le sucre.	1 hangar de 6,4 m/4,8 m, en pierre/tôle.	
1833	Sainte-Marie	10905	1 forge de 3,8 m/3,2 m en torchis.	0			2 hangars couverts en paille.	
1833	Sainte-Marie	12908	1 forge de 6,4 m/4,8 m en pierre/maçonnerie.	0		1 magasin en bois/bardeaux avec varangue en maçonnerie servant d'écurie, et une autre varangue à l'extrémité en bois/bardeaux servant de geble.	1 hangar de 11,2 m/4,87 m en bois.	
1833	Sainte-Rose	15906	1 forge dans un bâtiment de bois de 3,5 m/3,8 m, servant aussi d'écurie.	0		2 magasins en pierre/bardeaux et bois/bardeaux.	2 hangars en bois de gaullette couverts en paille de 67,2 m/6,4 m et de 76,8 m/6,4 m.	
1833	Sainte-Suzanne	16807	1 forge en bois.	0			1 hangar en piquets/paille.	
1833	Saint-Louis	803		0		2 magasins, en pierre/aloés et en bois-feuilles/paille.	1 hangar couvert en futaie.	
1833	Saint-Paul	1004	1 forge en pierre de 4,5 m/3,2 m.	0		2 magasins, pierre/bardeaux et bois/bardeaux ; varangues ; grenier.		
1833	Saint-Paul	1201		0		1 magasin bois/feuille de 3,84 m de haut, estimé à 500 F.		
1834	Saint-André	2506		0			1 hangar de 12,8 m/6,4 m en piquets/paille.	

1834	Saint-André	2604	1 forge.	2 ateliers couverts en paille.	1 magasin en bois-torchis/bardeaux, en mauvais état, avec soubassement de pierre.	1 hangar de 41,6 m/8 m en paille/paille.	1 guildiverie, près de la sucrerie de 19,2 m/9,6 m, en pierres-bois/papier goudronné.
1834	Saint-André	19309	1 forge.	0	2 magasins en pierre/paille et bois/bardeaux.	1 hangar de 11,2 m/11,2 m en piquets/paille.	
1834	Saint-Benoît	4304	1 forge.	0	3 magasins en bois/bardeaux.		1 guildiverie.
1834	Sainte-Marie	10303	1 forge en pierre ; 1 soufflet.	0			
1834	Sainte-Marie	11704	1 forge en pierre.	1 pavillon servant de sellerie.	1 magasin en pierre/bardeaux, pour les vivres.		1 pavillon bordé en claire-voie dans lequel se trouve le baquet à vesou ; 1 autre pavillon, dans lequel est placé un baquet en maçonnerie pour l'eau.
1834	Sainte-Suzanne	22502		0	3 magasins en bois, le 1° couvert en paille, les magasins 2 et 3 en très mauvais état, sans couverture.		
1834	Saint-Louis	7801	1 forge en bois.	0	2 magasins en bois/bardeaux.		
1835	Saint-Benoît	404	1 forge en bois de 4,5 m/4,5 m?	0		1 hangar de 8 m/4,8 m, en paille/paille.	
1835	Saint-Paul	8906	1 forge en pierre de 4,8 m/6,4 m.	0	2 magasins en bois bardeaux, le 2° en très mauvais état.		
1836	Saint-Denis	20002		0	1 magasin en pierre/bardeaux.		
1836	Saint-Denis	23002		0	1 magasin en bois/bardeaux.		
1836	Sainte-Marie	20606	1 forge dans 1 bâtiment de 16 m/3,2 m, en torchis/paille, divisé en quatre : atelier, remise, cuisine à noirs, forge.	1	1 magasin en bois/bardeaux avec 2 varangues, 1 au Nord avec cabinets, l'autre à l'Ouest.	1 hangar de 16 m/3,84 m en bois.	
1836	Sainte-Marie	22901	1 forge en torchis.	0	2 magasins, bois/bardeaux et pierre/bardeaux ; le n° 1 avec varangue et plusieurs pièces.		
1836	Sainte-Suzanne	17901		0	1 magasin en pierre/bardeaux.		
1836	Sainte-Suzanne	23102		0	1 magasin bois/bardeaux.		
1836	Saint-Louis	6805		0	1 magasin bois/bardeaux.		
1837	Saint-Benoît	3908	1 forge en bois.	1 atelier bois/bardeaux, de charpentiers.	1 magasin bois/bardeaux à étage.		

1837	Sainte-Marie	11102	1 forge en pierre, de 8 m/4,3 m, en 0 mauvais état, contenant une enclume.	0		2 magasins, pierre/bardeaux et bois/bardeaux ; le deuxième magasin contient la chambre du régisseur, une pompe à incendie en mauvais état, 3 fanaux de sucrerie, une chaudière en cuivre, 3 dame-jeanne, 2 robinets de bacs à vesou en cuivre.		
1837	Saint-Joseph	5901	1 forge en pierre de 8 m/8 m, avec foyer, soufflet anglais "circulaire", enclume, étau avec vis à torsade.	0			1 hangar de 32 m/7 m en feuilles vacoas/vétyver.	
1837	Saint-Leu	6704		0		1 magasin bois/bardeaux, "en pilotis, avec varangue sur pilotis côté mer".		
1837	Saint-Louis	6905	1 forge avec balance avec ses poids et cuivres achetés à Lory pour installer la batterie.	0				
1837	Saint-Paul	1007	1 forge en mauvais état dans un hangar en paille.	0				
1837	Saint-Pierre	14703	1 forge.	0				
1837	Saint-Pierre	14901	1 forge.	0				
1838	Saint-André	3302	1 forge en bois de 3,8 m/2,9 m.	1	1 atelier en bois/paille de 22 m/8 m.	Magasin à sucre dans la purgerie n°2.	1 hangar de 25,6 m/8 m en paille/paille.	
1838	Saint-André	19405	1 forge en pierre de 6,4 m/5,1 m.	0			1 hangar en poteaux/paille.	
1838	Saint-Benoît	3403	1 forge en pierre de 3,8 m/3,8 m.	0		1 magasin bois/bardeaux avec varangues.		
1838	Sainte-Suzanne	17808	Non	0		1 magasin couvert en bardeaux, en mauvais état.		
1838	Saint-Louis	6806	1 forge en bois de 4,8 m/4,8 m, avec soufflet, enclume.	0		2 magasins en bois/bardeaux, 1 en bois/planches, à charbon (animal ?).		
1838	Saint-Pierre	1502	1 forge en bois de 4,8 m/4,5 m.	0		1 magasin en bois/bardeaux.	1 hangar paille/paille.	



1838	Saint-Pierre	14902	1 forge "avec bâtiment et outils nécessaires", approvisionnement de fer, 2 rouleaux de plomb.	0			*1 magasin bois/bardeaux dans un bâtiment à étage; en bas, écurie, remise à voiture, magasin à harnais; le haut est divisé en 2.		
1839	Saint-André	1805	1 forge en bois, de 6,3 m/4,4 m, avec soufflet, enclume, étai.	0			1 magasin en pierre/paille, avec harpage en pierre de taille, 2 pavillons d'angle, en partie planchéié.	2 hangars de 21 m/7,2 m, en piquets/paille.	
1839	Saint-Benoît	25101		0			1 magasin bis/paille.	1 hangar de 25,6 m/6,4 m en piquets/paille.	
1839	Sainte-Suzanne	23103		0			1 magasin pierre/bardeaux.		
1839	Saint-Joseph	6103		0			2 magasins en pierre/bardeaux, à sucre, et à vivres.		
1839	Saint-Louis	7802	1 forge en bois de 5,1 m/4,2 m.	0			1 magasin bois/bardeaux.		
1839	Saint-Paul	8003		0			1 magasin bois/bardeaux.		
1839	Saint-Paul	9906		0			1 magasin pierre/bardeaux, avec 2 ouvertures au Sud, garnies de barreaux en fer, disposées horizontalement avec volets en forme de sabords, au Nord, 1 porte à double battants et deux fenêtres garnies de barreaux.		
1840	Saint-Benoît	712	1 forge en pierre.	0			2 magasins en pierre, le 2 <sup>e</sup> magasin à vivres.		
1840	Sainte-Marie	10803		0				1 hangar de 48 m/9,8 m.	
1840	Saint-Louis	6907		0			1 magasin bois/bardeaux.		
1840	Saint-Louis	7103		0			1 magasin bois/bardeaux.	1 hangar de 25,6 m/6,4 m, en pierre/bardeaux.	3 pavillons en pierre/Bardeaux en face du château de 6,4 m sur 4,8m

1840	Saint-Louis	7408	1 forge en bois de 8 m/4,8 m ; une deuxième forge de 14,4 m/6,4 m avec tous les objets nécessaires à son exploitation.	1 atelier de 26 m/6 m, en bois/bardeaux.	4 magasins en bois/bardeaux ; le 1°, magasin aux fers, fait partie du bâtiment du moulin ; 1 autre magasin de 16 m/3,84 m, pour le noir animal et les briques de Nantes ; 1 autre magasin de 16 m/6,4 m pour le charbon de terre ; 1 autre magasin de 12,8 m/6,4 m pour le sucre.	1 bureau de 11,2 m/4,46 m, à étage et en tuf avec galerie en bois, couvert en bardeaux, avec une horloge et une cloche.
1840	Saint-Louis	7706	1 forge en bois avec soufflet, enclume, 4 marteaux, 4 paires de tenailles et 5 limes.	0	1 magasin en bois/bardeaux.	
1840	Saint-Paul	1102	1 forge en pierre de 7 m/5,8 m.	0	1 magasin en pierre/bardeaux, avec grenier et varangue, en mauvais état.	
1840	Saint-Paul	8907	1 forge en oierre, avec varangue, de 6,3 m/3,2 m.	0	3 magasins en bois/bardeaux, le 2° avec grenier ; le bas du magasin 3 sert de bureau.	
1840	Saint-Paul	10002	1 forge en bois de 5,8 m/5,1 m, avec soufflet, 2 étaux, marteaux, tenailles, enclume et accessoires.	0		
1840	Saint-Paul	24601	1 forge en bois de 5,4 m/3,8 m.	0	2 magasins, bois/bardeaux et bois/paille.	1 hangar de 11,2 m/4,8 m en bois/paille.
1840	Saint-Pierre	14602	1 forge de 6,1 m/3,8 m, avec un étai, un vieux soufflet, une enclume, 2 marteaux, 1 fer à souder.	0	1 magasin bois/bardeaux.	
1840	Saint-Pierre	15003	1 forge de 26 m/3,8 m, avec foyer à chaux et à sable, 1 soufflet en mauvais état, une filière, un taraud, 2 gros marteaux, 4 paires de tenailles, 1 vilbrequin avec foret, des limes.	0	2 magasins bois/bardeaux, le 2° sert aussi d'écurie.	

1840	Saint-Pierre	15103			0			3 magasins, 2 en pierre/bardeaux (à sucre, à vivres et servant de cuisine), 1 en bois/bardeaux contenant les harnais.		
1840	Saint-Pierre	23503	1 forge.		0			1 magasin en bois.		
1840	Saint-Pierre	24202	1 forge.		0			3 magasins, en pierre /bardeaux (sucre), en pierre/vétiver, en bois/bardeaux (vivres).		
1841	Sainte-Marie	12604	1 forge de 8,1 m/4,6 m, avec soufflet et accessoires		1 atelier bois/bardeaux de 6 m/5 m, pour harnais et ustensiles.			2 magasins, pierre/bardeaux (relié à la purgerie par mur) et limousinage/bardeaux.		
1841	Saint-Joseph	5903	1 forge en pierre, de 6 m/6 m, avec foyer, soufflet anglais "circulaire", enclume, étau.		0			1 hangar de 32 m/7 m, couvert en feuilles.		
1841	Saint-Louis	804	Forge et outils dans l'ancien moulin à vent.		0			2 magasins en bois/bardeaux et pierre/bardeaux, le second servant aussi de cuisine et d'hôpital.		Bâtiment en maçonnerie, mi ancienne guildiverie, mi écurie ; la partie guildiverie est couverte en bardeaux, la partie écurie est couverte en feuilles.
1841	Saint-Pierre	14904	1 forge en bois.		0			1 magasin dans la purgerie/suorerie.		
1842	Saint-André	2203	1 forge en pierre de 14 m/9,8 m, avec 2 foyers, soufflet, 2 enclumes, étau dans la moitié du bâtiment, l'autre moitié servant de cuisine à noirs.		0			2 magasins bois bardeaux.	2 hangars, de 23 m/6 m en piquets/paille, et de 21 m/6 m en piquets/paille.	
1842	Saint-André	3204	1 forge en pierre.		0				1 hangar poteaux/paille de 38,6 m/9 m.	
1842	Saint-Benoît	713	1 forge en pierre.		0			2 magasins en pierre (sucre et vivres).		
1842	Saint-Benoît	4505	1 forge en pierre.		0			1 magasin bois/bardeaux.		
1842	Saint-Benoît	23305			0			2 magasins pierre/bardeaux, le 2° avec cave.		

1842	Sainte-Marie	11706	1 forge dans un hangar ouvert en très mauvais état, avec enclume, soufflet, 2 marteaux à 2 mains, 2 petits marteaux, 2 limes, 2 ciseaux à froid, 2 paires de tenailles.	1 atelier de 5,3 m/4 m, en bois/bardeaux, sert de sellerie.	2 magasins pierre/bardeaux, le n°1 avec varangue, sert aussi de remise ; le n°2 contient : robinets, pompe à incendie, vieille pompe aspirante en bois, 2 chaudières en fer et 1 cuivre, vieux cuivre et ferrailles, sonde à sucre, balance et poids, 63 rabanes à sécher le sucre, 600 emballages de vacoas, charbon, chaud, bois, rabet, galère, valet, scies, haches, compas, truelles, niveau, règles, marteau de maçon, massettes, 50 grattes ou pioches, 40 pics.		
1842	Saint-Louis	7602	1 forge.	0	1 magasin qui sert aussi d'hôpital.		
1842	Saint-Paul	8304	1 forge.	0			
1842	Saint-Paul	8908	1 forge en pierre de 6,5 m/4,6 m, avec soufflet, enclume, marteaux et pièces de rechange pour pompe.	0			
1842	Saint-Paul	24702		0	2 magasins bois/bardeaux.		
1842	Saint-Paul	25001		0	1 magasin bois/bardeaux.		
1842	Saint-Pierre	1504	1 forge.	0			
1842	Saint-Pierre	14405	1 forge en piquets, avec foyer, soufflet.	0	1 magasin en pierre à étage.		
1842	Saint-Pierre	14603	1 forge.	0	1 magasin avec cave.		
1843	Saint-André	2003	1 forge en pierre, de 4 m/3 m, avec 2 enclumes et outillage.	1 atelier de charronnerie en bois/bardeaux de 6 m/5 m.	2 magasins pierre/bardeaux.		
1843	Saint-Denis	5306		0	3 magasins, 1 bois/bardeaux et 2 pierre/bardeaux, le n°3 à étage, en haut, le logement du régisseur.	1 hangar de 50,3 m/10m, paille/paille.	*nbreux pav non identifiés, en bois et en pierre *bureau:5,4/4,8, pierre/argamasse

1843	Sainte-Marie	21404		0	1 magasin pierre/bardeaux, divisé en 2 pièces, planchéié.				"Pilonnerie", atteste une ancienne cafétéria : dans un hangar en pierre à arcades couvert en bardeaux ; près de la maison, 3 pavillons en bois : magasin à fruits, repasserie, remise.
1843	Sainte-Suzanne	17103	1 forge de 7 m/7 m, en pierre, avec soufflet, étau, enclume, tenailles, vilbrequin, marteaux, filière, limes, ciseaux.	0	2 magasins bois/bardeaux, très vieux, 2 magasins neufs en pierre/bardeaux (sucre, vivres).				
1843	Saint-Paul	9203		0	1 magasin pierre/paille.				
1843	Saint-Pierre	14406	1 forge en piquets avec soufflet, outils anglais.	0	1 magasin à étage en pierre.				
1843	Saint-Pierre	15006	1 forge.	0	3 magasins bois/bardeaux, dont un sert aussi d'écurie.				1 guildiverie sur l'établissement du haut.
1844	Saint-André	1807	1 forge en pierre crépie de 14 m/9,9 m, avec 1 soufflet, 2 enclumes, 1 étau, sert aussi de cuisine.	0	2 magasins bois/bardeaux.			2 hangars de 23 m/6,85 m et 21 m/6,3 m, couverts en paille.	
1844	Saint-Benoît	714	1 forge en pierre.	0	2 magasins pierre/bardeaux (sucre, vivres).				
1844	Sainte-Marie	12303		0	1 magasin à sucre.				
1844	Saint-Paul	1405	1 forge avec soufflet, enclume, étau, établi, marteaux, tenailles, 4 pioches et grattes, 1 barre à mine.	0					cabanon
1844	Saint-Paul	10005	1 forge.	0					
1845	Sainte-Marie	11004	1 forge en pierre avec soufflet, 2 enclumes, 2 étaux, 2 marteaux, 2 tenailles, 5 filières, 2 limes, 2 fers à souder.	0	3 magasins : à vivres, à sucre (sucre, sacs de cacao, rabannes), à outils (agricoles, de charpentiers).				
1845	Sainte-Suzanne	16311	1 forge en pierre avec ciseaux à froid, marteaux de devant, étau, enclume, tour, 40 pioches à manioc, 100 piques, 190 pioches, 60 sabres à cannes, outils de charpentier et bardotier.	0	2 magasins, pierre/bardeaux ( charbonnerie, sellerie, forge, cuisine noirs), pierre/paille.			2 hangars pierre/paille.	A l'extrémité de la varangue du magasin se trouve un bureau.
1845	Sainte-Suzanne	25701		0	1 magasin pierre/paille.			1 hangar pierre/paille.	

1845	Saint-Louis	7303	1 forge en bois de 4,2 m/3,9 m.	0	1 magasin bois/bardeaux.		1 sécherie en pierre.	
1845	Saint-Philippe	10202	1 forge en pierre.	0			*case en pierre de 3,9/3,9□	
1845	Saint-Pierre	14003	1 forge.	0	2 magasins bois/bardeaux.		*pav planchéié lambrissé	
1845	Saint-Pierre	14409	1 forge en pierre servant aussi d'atelier de charonnage.	0	1 magasin pierre/bardeaux à étage, 1 magasin dans le bâtiment de l'hôpital.		*1, bois/bardeaux; 9,74/3,89	
1845	Saint-Pierre	14905		0	1 magasin bois/bardeaux.		1 grand bâtiment pierre/bardeaux servant d'abri ("asilum") général.	
1845	Saint-Pierre	23604	1 forge.	0	1 magasin bois/bardeaux.			
1846	Saint-Benoît	606	1 forge en bois de 7,3 m/5 m, en mauvais état, avec soufflet, 2 enclumes, 2 étaux, 4 marteaux, 2 tenailles.	2 ateliers : en bois/paille (13 m/5 m, charronnerie) ; bois/bardeaux (9,6 m/6,3 m, bourellerie).	2 magasins à vivres en pierre/bardeaux (riz, maïs).		A l'Est de la purgerie 1 se trouve une chapelle en bois/bardeaux de 13,19 m/6,55 m ; dans un hangar, 2 charnues complètes, 5 barriques de chaux hydraulique, 5 barriques de chaux de Nantes, 30 pots en fer fondu destinés à faire du noir animal, 3750 k de noir animal dans 30 futailles, 180 formes en terre.	
1846	Saint-Benoît	20503		0	1 magasin pierre/bardeaux.			
1846	Saint-Benoît	25801		0	1 magasin pierre/bardeaux à étage, planchéié haut et bas			
1846	Saint-Denis	5202	1 forge de pierre de 6,8 m/5,5 m, "équipée".	0	2 magasins bois/bardeaux, 1 pierre/bardeaux.			
1847	Saint-André	3103		3 ateliers.	3 magasins (pierre/asphalte, bois/bardeaux, pierre/bardeaux : à vivres) ; dans l'extrémité Ouest de la sucrerie, une étuve avec atelier de réparations en bas, magasin à l'étage.	1 hangar de 180 m/10 m.	Derrière la sucrerie, un four à carbonniser les os, en pierres et briques réfractaires, de 5 m/4,5 m.	
1847	Sainte-Marie	13205		0	1 magasin pierre/asphalte ; sur le côté gauche de la purgerie, 1 bâtiment de 11 m/8 m avec un revivificateur de noir des établissements Derosne & Cail.			
1847	Sainte-Rose	15508	1 forge.	0				

1847	Saint-Leu	6401	1 forge en bois de 7,7 m/4,5 m avec soufflet, 2 enclumes, 3 étaux, 2 pinces, 1 tenaille, 1 lime, 2 filières, 8 écumeurs en cuivre, 7 cuillères en cuivre.	0	0	4 magasins à la cour principale.		
1847	Saint-Louis	6808		0		1 magasin pierre/bardeaux dans la sucrerie, 1 magasin bois/bardeaux avec toit en tapenac, et cloche de 30 cm de diamètre.		
1847	Saint-Paul	1013	1 forge de 6,7 m/5 en bois et pierre.	0		1 magasin en pierre/bardeaux.	1 hangar pierre/tuiles.	Entre la cuisine et le bâtiment n°4 se trouve une plate-forme qui sert de sécherie avec potence en bois et cloche à l'extrémité Ouest ; 1 four à chaux.
1847	Saint-Paul	1408		0		1 magasin pierre/bardeaux.		
1847	Saint-Paul	8103		0		2 magasins en pierre.		
1847	Saint-Paul	8306	1 forge en bois.	0		1 magasin couvert en bardeaux, pour le sucre.	1 hangar couvert en paille.	
1847	Saint-Pierre	14906				1 "atelier général" en bois/bardeaux		
1848	Sainte-Suzanne	17305	1 forge en pierre de 7,6 m/5,5 m (soufflet).			3 magasins (2 bois/paille, 1 bois et pierre, servant au sucre).		
1848	Saint-Paul	1205		0			1 hangar de 8,9 m/8,2 m, en bois/feuille.	
1848	Saint-Paul	9410		0		1 magasin pierre/asphalte, crépi à chaux et à sable.		
1848	Saint-Pierre	1509	1 forge en bois de 5 m/4,5 m.			2 magasins bois/bardeaux ; le n°1 sert aussi pour les outils, le n°2 porte "la cloche de l'établissement"/		

1848	Saint-Pierre	14411	1 forge en pierre de 7,4 m/7,4 m, avec un feu et tous les accessoires de forge ; comprend aussi 2 petits magasins à varangue avec atelier de charonnage, avec une autre varangue avec pompe à incendie et tuyaux en cuir.		2 magasins, bois couché/bardeaux, pierre/bardeaux.		Il existe une sécherie faite de 500 planches à 1m du sol (café, girofle ?).
1848	Saint-Pierre	15110	1 forge en pierre	2 ateliers (bois/bardeaux, charronnerie, sellerie et remise).	2 magasins pierre/bardeaux, le magasin 2 avec cuisine.		Le bâtiment de l'horloge est inachevé.



(Saint-Paul, 27 cas, Saint-Pierre, 24 cas). Dans certains cas, la pluralité des occurrences et leur étalement dans le temps permettront d'essayer de déterminer une évolution<sup>1344</sup>.

Pour cette période, les actes mentionnent 103 forges. Les forges en pierre sont désormais légèrement plus nombreuses (36) que les forges en bois (30) ; on recense 2 forges en bois et pierre, et quatre unités précaires (torchis). On ne constate pas d'évolution chronologique, selon laquelle les forges en pierre auraient remplacé les forges en bois : en effet, tout au long de la période, se rencontrent ces deux types de matériau ; en revanche, on distingue assez nettement une opposition géographique. En général, les forges en bois se rencontrent dans l'Ouest et le Sud, alors que les forges en pierre sont localisées plutôt au Nord-Est. Il y aurait eu, encore à cette époque, une sorte d'avance technique dans le quart Nord-Est de l'île. Dans 26 cas, l'outillage est décrit : jusqu'en 1840, la description est conventionnelle, et se contente de mentionner enclumes (21 cas), soufflets (19 cas), étaux (14 cas) ; après 1840, les descriptions s'étoffent par la citation de marteaux (12 cas), tenailles (8 cas), limes (6 cas), filières (4 cas), ciseaux à froid (3 cas), fer à souder, vilebrequin, pinces, tour. Ces données très lacunaires indiquent sans doute que l'équipement des forges s'est complété, on passe de la réparation des outils aratoires (mentionnés dans quelques cas), à celle des autres appareils et ustensiles de sucrerie. La maîtrise de la maintenance est désormais une condition nécessaire à la bonne marche de l'usine. La multiplication de l'outillage et de l'équipement métallique, l'augmentation de la production, son caractère plus intensif expliquent enfin la plus grande sensibilité des notaires à la description de ces ateliers.

D'autres ateliers, précisément, font leur apparition. Les actes, il est vrai, ne mentionnent que 18 exemples, ce qui est peu. Ces ateliers n'ont dû être individualisés par les propriétaires que progressivement, le travail correspondant devant se faire à l'origine sur la plate-forme. Vers 1832 les premiers ateliers sont mentionnés, la majorité d'entre eux n'apparaissant qu'à partir de 1840 ; ils se trouvent surtout dans le Nord-Est (14 cas) et rarement dans l'Ouest et le Sud (4 cas, pas avant 1840). Cette répartition confirme ce que nous soulignons, d'une industrie sucrière plus productrice dans l'Ouest et le Sud, mais plus technique dans le Nord-Est : les bâtiments décrits sont d'ailleurs le plus souvent des constructions soignées, en bois/bardeaux (11 cas), exceptionnellement en bois/paille (3 cas). De même, leur destination ne correspond qu'en de rares cas aux activités traditionnelles des « esclaves à talent » : 1 atelier de menuiserie, 3 ateliers de charpenterie. Le plus souvent, ils

---

<sup>1344</sup> Usines n<sup>os</sup> 7 (1830-1841) ; 8 (1833-1841) ; 10 (1832-1847) ; 12 (1833-1848) ; 15 (1838-1848) ; 20 (1833-1843) ; 53 (1833-1843) ; 68 (1836-1847) ; 89 (1835-1842) ; 117 (1830-1842) ; 144 (1842-1848) ; 149 (1837-1847).

sont destinés aux activités dont l'essor est lié à celui de la production sucrière, non pas le travail du métal (1 atelier de chaudronnerie), qui devait se faire à la forge, mais le travail lié à la multiplication des charrettes pour les transports de cannes, surtout, de sucre ou autres : 4 charronneries, 3 selleries, 2 bourrelleries, 1 atelier pour les harnais. La mention de ces ateliers, rare, n'en est que plus importante, car elle traduit le renforcement de la division du travail à l'usine et de la conscience que l'on en avait.

Le nombre des magasins augmente ; 120 actes portent mention de magasins, 69 pour un seul magasin, 34 pour deux magasins, 12 pour trois magasins, 5 pour quatre magasins, soit un total de 193 magasins. La majorité de ces magasins est construite en bois (103) : s'il demeure quelques structures précaires (1 magasin bois/torchis, 3 magasins bois/feuilles, 5 magasins bois/paille), l'essentiel est en bois/bardeaux (94) ; les magasins de bois sont présents jusqu'en 1848, mais moins nombreux après 1840. On dénombre 3 magasins alliant le bois et la pierre dans la construction, et 77 magasins de pierre : peu d'entre eux ont une couverture précaire (2 en pierre/feuilles, 5 en pierre/paille), la plupart d'entre eux sont couverts en bardeaux (63), 6 sont couverts en asphalte, argamasse, ou mastic. La structure de ces magasins est encore simple, et n'a pas véritablement changé : 2 seulement possèdent des caves, 4 un grenier, 8 comportent un étage, 9 possèdent une varangue. Leur destination est rarement précisée : dans 10 cas, on cite des magasins à vivres, dans 10 cas, des magasins à sucre ; on cite également un magasin à fers, 1 magasin à « *noir animal et briques de Nantes* », 1 magasin à harnais, 4 magasins servant de remises. Dans un seul cas, on souligne que le magasin est muni de fenêtres « barrotées », pour éviter les vols, ce qui cependant devait être la règle. On peut faire pour les magasins les mêmes remarques que pour les autres bâtiments : on compte 44 magasins en bois dans le Nord-Est contre 52 dans l'Ouest et le Sud ; à l'inverse 30 magasins en pierre dans le Nord-Est contre seulement 19 dans l'Ouest et le Sud. Le passage du bois à la pierre est en cours, et il se fait plus tôt, ou plus volontiers, ou plus vite dans le Nord-Est que dans l'Ouest et le Sud. D'une certaine façon, la modernité sucrière est en avance dans la région du Nord-Est de l'île.

Les hangars à bagasse ne sont une fois encore que rarement mentionnés : seuls 39 actes les signalent. Dans 30 cas, il s'agit d'un hangar unique, et dans 9 cas, on cite 2 hangars, soit un total de 48 hangars. Pour l'essentiel, il s'agit de structures légères : 9 hangars en paille/paille, 2 en feuilles/paille, 1 en « fataque<sup>1345</sup> », 10 en « piquets »/paille (dont du « bois de gaulette »), 9 en « poteaux »/paille. Rares sont les hangars plus solides : 3 en

<sup>1345</sup> Le « fataque » désigne des herbes séchées, sans doute de la famille du jonc, poussant autour des étangs, ici l'étang du Gol.

bois/planches, 5 en pierre/paille, 1 en pierre /bardeaux, 1 en pierre/tuiles. La très grande majorité des hangars mentionnés sont situés sur la côte au vent (40, dont 19 sur la commune de Saint-André), le reste sur la côte sous le vent (8, dont 4 à Saint-Joseph, et 3 dans les hauts de Saint-Paul). Manifestement, les hangars cités sont localisés dans les régions les plus pluvieuses ; cela ne signifie pas forcément qu'il n'en existait pas ailleurs, mais qu'il s'agissait sans doute de structures plus temporaires, ne méritant pas toujours la description.

Enfin, en dehors des multiples « pavillons » non identifiés qu'énumèrent mécaniquement les actes, dont notre base de données porte mention, mais que nous n'avons pas cité ici, on peut signaler un certain nombre de bâtiments annexes. Certains renvoient au passé, comme cette « pilonnerie », ces 3 « sécheries » (café, girofle ?), ou ces 8 guildiveries. D'autres au contraire annoncent une évolution : 2 bureaux, 2 bâtiments pour l'horloge et la cloche, 1 chapelle.

Nous indiquons la possibilité d'étudier une évolution pour certaines usines sucrières. Cette évolution est très lente. Dans certains cas, d'ailleurs, après un laps de temps de 10 ou de 13 ans, on retrouve le même nombre et le même type de bâtiments (usine n° 149 par exemple). La transformation principale que l'on note est l'augmentation du nombre des magasins sur un site (n°s 10, 15, 20, 68, 89, 144, 150) ; à trois reprises, on constate une reconstruction de la forge de bois en pierre (n°s 10, 18, 144) ; dans un cas, le nombre des magasins retombe de 3 à 2 par disparition d'un magasin de bois (n° 151). Au total, peu de choses, qui laisse entendre que, dans le domaine des bâtiments annexes, en dehors des constructions étroitement liées à la production (sucrerie, purgerie), les sites sucriers n'ont que lentement évolué dans cette période 1830-1848. Les mutations de l'ensemble de l'espace viendront plus tard.

Cependant, dans le domaine des bâtiments de production, la situation évolue plus rapidement. Y a-t-il eu normalisation de ces bâtiments, et émergence d'une usine type ?

#### 4) Une usine sucrière type ?

##### a) La normalisation des bâtiments de production ?

Indéniablement, on relève dans la fabrication de sucre à Bourbon un effort constant de rationalisation, et l'œuvre de Wetzell va en ce sens. La méthode de travail a tendance à s'unifier, et, au début des années 1860, un ancien sucrier de Bourbon, comme Malavois, parle des procédés et démarches que l'on appliquait à Bourbon, comme s'il y avait eu une seule façon de travailler à Bourbon, comme s'il y avait eu une « sucrerie » de Bourbon.

On peut donc se demander si progressivement, on n'a pas uniformisé les bâtiments de production, au moins les deux plus caractéristiques, la sucrerie ou la purgerie. Nous avons donc opéré un classement des mesures de ces bâtiments, en respectant les coupures chronologiques retenues. Dans un premier temps, nous avons classé les bâtiments en fonction de leur superficie, dans un second temps, en fonction du rapport, que nous avons calculé, entre la longueur et la largeur.

- Période 1812-1829 :

Sucreries : il est difficile de déterminer un type de sucrerie ; selon le premier mode de classement, on peut relever deux modèles comparables, celui d'un bâtiment de 10-12 m sur 7-8 m (5 exemples) et celui d'un bâtiment de 16 m sur 8 m. Le classement selon le rapport longueur/largeur montre que les bâtiments sont rectangulaires, les rapports les plus fréquents étant compris entre 1,5 et 2,5 fois. Il n'est pas possible, de ce fait, de conclure à une « normalisation » du bâtiment de la sucrerie à l'époque.

Purgeries et secondes purgeries : l'examen permet, selon le premier type de classement, de dégager trois modèles : les purgeries de 13 m sur 6,4 m (autour de 82 m<sup>2</sup>), celles de 25,6 m sur 7,68 m (autour de 196 m<sup>2</sup>), et celles de 38 m sur 6,4 m (autour de 245 m<sup>2</sup>) ; la forme rectangulaire des purgeries est un peu plus marquée que celle des sucreries, le rapport longueur/largeur étant rarement inférieur à 2, atteignant parfois 6.

- Période 1830-1848 :

Sucreries : les données sont ici beaucoup plus nombreuses. L'examen permet de dégager un certain nombre de types de sucrerie que l'on peut classer à partir de leur superficie et de leurs dimensions : il est possible de relever ainsi jusqu'à 6 types cohérents. Les sucreries de 13-16 m sur 6,5-7,5 m (autour de 80 à 106 m<sup>2</sup>) ; celles de 19-20 m sur 7,5-9,5 m (autour de 150-180 m<sup>2</sup>) ; celles de 22 m sur 9 m (autour de 205-220 m<sup>2</sup>) ; et trois types moins partagés : les sucreries de 30 m sur 9 m (270-280 m<sup>2</sup>), celles de 39 m sur 8 m (305-320 m<sup>2</sup>), celles de 62-66 m sur 11-12 m (710-730 m<sup>2</sup>). On peut ainsi opposer les sucreries moyennes (longueur <20 m, largeur <10m) et les grandes sucreries (longueur >20m, largeur >10 m). L'examen des dates ne fait pas correspondre un modèle et une période précise, mais semble néanmoins réserver la construction des grandes sucreries à la période des années 1840. L'examen des sucreries selon le rapport longueur/largeur montre que 31 d'entre elles ont un rapport compris entre 2 et 3 (47 %), et que 24 (36 %) ont un rapport longueur/largeur supérieur à 3, allant rarement au-delà de

5<sup>1346</sup> : il y a donc, par rapport à la période précédente, un indéniable allongement des sucreries.

Purgeries et secondes purgeries : leur examen, selon le premier critère de classement, ferait apparaître pas moins de sept types ! Celles de 9-10 m sur 5 m ; celles de 12,5 m sur 8 m ; celles de 19-22 m sur 6-8 m ; celles de 21-27 m sur 7-9 m ; celles de 30-40 m sur 7-9,5 m ; celles de 40-45 m sur 7,5-9 m ; celles de 55-70 m sur 7,5-9 m. L'examen des purgeries du point de vue du rapport longueur/largeur montre que la très grande majorité des purgeries sont deux ou trois fois plus longues que larges, et un éventail des rapports réparti de manière beaucoup plus régulière que pour les sucreries, allant jusqu'à 8 ou 9. Les purgeries se sont aussi allongées, plus que les sucreries<sup>1347</sup> (graphes 30 a, b, c).

L'analyse précédente permet trois séries de remarques. En premier lieu, il n'y a pas véritablement de normalisation des bâtiments. On ne distingue ni « un » type de sucrerie, ni « un » type de purgerie. Deux raisons l'expliquent, d'abord la variabilité des conditions locales, dans une activité industrielle pour laquelle on ne cesse de souligner, en particulier avec Wetzell, qu'elle doit s'adapter au contexte local, presque à la micro-topographie, ou à la subtile fragmentation de l'éco-système en unités micro-locales, attitude renforcée par le primat donné à la chimie du sucre ; ensuite, la très grande latitude donnée aux choix du propriétaire-entrepreneur, guidé par ses analyses alimentées à sa compétence ou son incompetence, sa culture agricole et industrielle, son individualisme.

Seconde remarque, on soulignera cependant la dominante rectangulaire des bâtiments de production, accusée encore pour les purgeries ; et les bâtiments, plus longs que larges, ne cessent de s'allonger, en simplifiant le propos, avec le temps. A partir d'un module utilisé dans l'économie caféière, assez massif, presque carré, les bâtiments de production, d'exploitation, deviennent de plus en plus rectangulaires<sup>1348</sup>. Ce qui est loin d'être une règle, comme le souligne Léonard Wray : à la Jamaïque, il est rare de trouver deux plantations dont les bâtiments d'exploitation ont les mêmes dispositions ; ce type de construction, selon l'auteur, est l'héritage du passé et de l'esclavage, empêchant la gestion rationnelle de la main d'œuvre. A Bourbon, à Maurice, et dans les détroits malais, écrit-il, les bâtiments au contraire

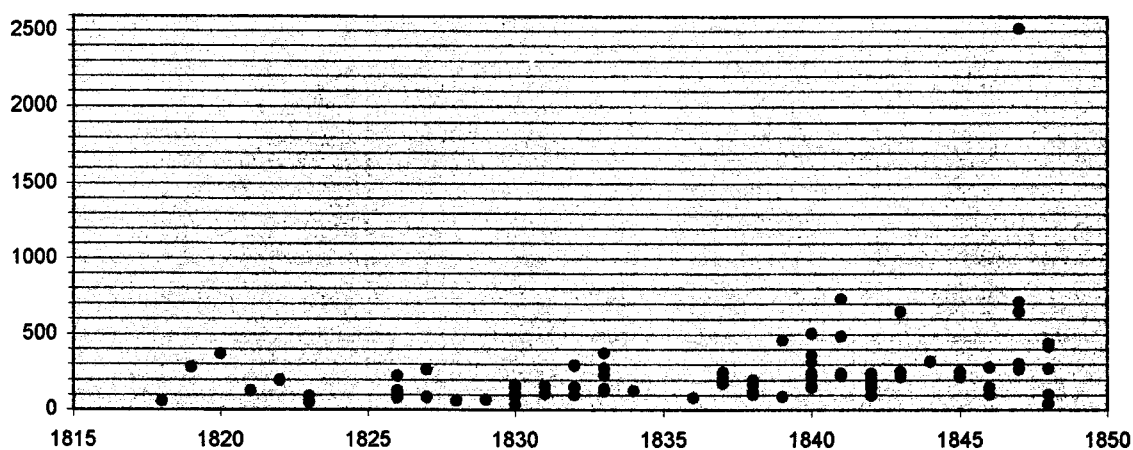
<sup>1346</sup> De rares sucreries dépassent ce rapport, l'une d'elle va jusqu'à 15, mais il s'agit dans ce cas de sucreries intégrant la purgerie, voire le moulin.

<sup>1347</sup> Les secondes purgeries reproduisent d'assez loin, il faut le dire, ce qui est manifeste pour les premières purgeries, car les destinations de ces bâtiments ne sont pas rigoureusement les mêmes que celles des premières purgeries.

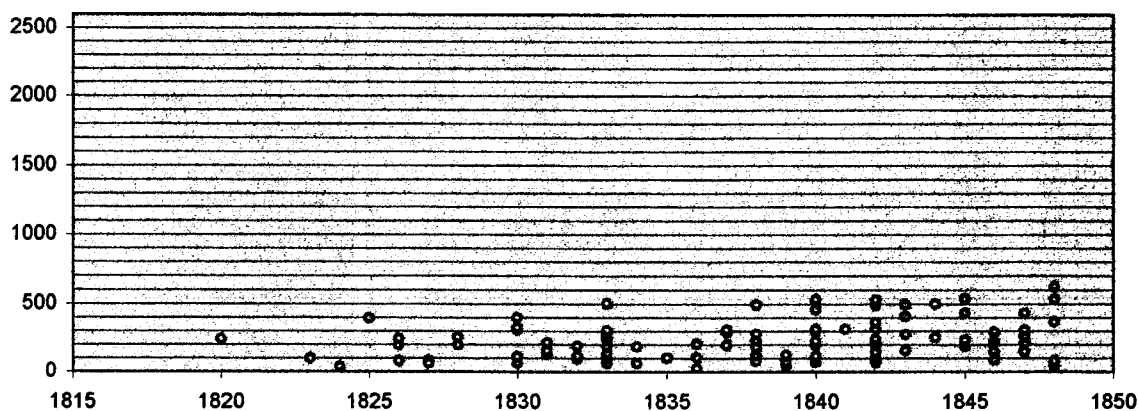
<sup>1348</sup> On trouve encore ici ou là, jusqu'au début des années 1830, quelques bâtiments, sucreries ou purgeries, plutôt carrés.

Graphe 30 - Taille des sucreries et purgeries à Bourbon 1812-1848 (m<sup>2</sup>)

Graphe 30 a - La taille des sucreries de Bourbon de 1812 à 1848

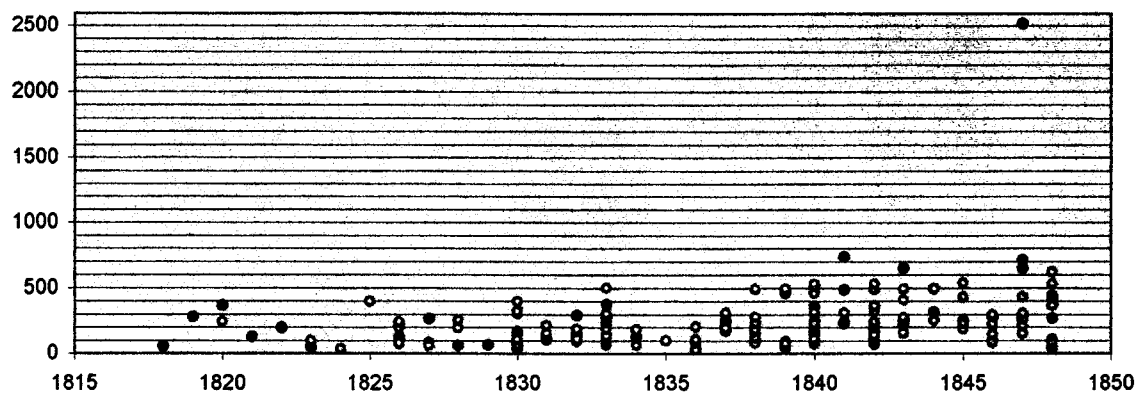


Graphe 30 b - La taille des purgeries à Bourbon de 1812 à 1848



Graphe 30 c - Comparaison de la taille des sucreries et purgeries à Bourbon 1812-1848

● sucreries ○ purgeries



Les graphes montrent que la taille de ces deux bâtiments n'est pas nécessairement liée à la chronologie, mais davantage sans doute aux capacités financières des sucriers ; cependant, une augmentation de leur taille est visible, surtout à partir du début des années 1830.

sont longs et étroits, permettant une disposition plus rationnelle des appareils et un travail plus productif de la main d'œuvre<sup>1349</sup>.

Mais, troisième remarque, l'allongement des bâtiments n'a pas la même signification, selon qu'il s'agit des purgeries ou des sucreries. C'est sciemment que nous commençons par les purgeries, car leur allongement obéit à une règle simple : celle de l'accroissement de la capacité de l'unité sucrière. Jusqu'en 1852, date à laquelle les turbines à sucre sont introduites à La Réunion, rendant caduques ces longues et coûteuses purgeries, plus l'établissement produit de sucre, plus la purgerie est longue. Les variations suivent bien évidemment le niveau de production de l'usine, et le rapport des largeurs entre elles (2,33) est bien inférieur au rapport des longueurs entre elles (7,6). La purgerie est un bâtiment qui, dans sa largeur, a peu varié, car la disposition des formes n'y change guère, mais qui s'est allongé au gré des besoins. L'allongement des sucreries relève d'une autre logique. Il correspond certes à la complexification de la fabrication, qui se traduit par une succession des machines ; mais le schéma spatial reste linéaire, et la conception même de la fabrication est pensée comme une succession d'étapes identifiées, connues et maîtrisées, mais qui ne sont pas véritablement repensées. Cette disposition marque par elle-même les limites des processus d'innovation ; le morcellement des activités que l'on voit désormais en métropole ou en Europe, ne serait-ce que par la multiplication des sources d'énergie, n'est pas encore acquis à Bourbon, où la source d'énergie, le moteur, reste encore la plupart du temps unique. Qui plus est, cette linéarité et cette homogénéité de l'espace usinier, supposent une homogénéité et une linéarité du temps de production. Les rythmes des étapes de la fabrication restent solidaires les uns des autres, un retard sur une étape met en cause tout le processus. La chimie n'a pas été utilisée afin de permettre, par un travail sur la conservation du vesou par exemple, le décalage des phases du travail, mais par la finesse de ses exigences, elle a rendu moins tolérable encore les décalages temporels entre les moments de la fabrication du sucre. Cette conception générale des bâtiments de production n'empêche cependant pas une forte transformation de l'espace interne de l'usine, qui engendre véritablement, dès la seconde moitié des années 1830, la progressive mise au point d'une usine nouvelle.

---

<sup>1349</sup> Leonard Wray, *Manuel pratique du planteur de canne à sucre...*, opus cit, p. 443.

b) Vers une nouvelle usine sucrière :

Ce sont en effet les bâtiments de sucrerie qui portent le plus la marque de modifications. Il est possible d'identifier quatre temps dans l'évolution de l'usine sucrière à Bourbon ; trois de ces temps sont imputables à Wetzell.

Le premier temps repérable est consécutif aux premières modifications introduites par Wetzell, qui touchent à la fois la sucrerie et la purgerie. Pour la sucrerie, Wetzell allonge la chaîne de fabrication en allongeant la batterie avec l'adjonction de chaudières, et l'élargit, par la mise en place de l'activité parallèle des filtres et de la presse à écumes ; ces modifications contribuent également à occuper en hauteur l'espace de l'usine : le vidage accéléré des chaudières suppose la mise en place de pompes circulant au-dessus de la batterie, la mise en place des filtres Taylor ou Dumont, qui sont des sortes de tours, servis par des monte-jus, fait opérer l'activité sur deux plans au moins. Le volume de l'usine se remplit pour faciliter les enchaînements et utiliser la pesanteur ; l'ingénieur fournit ainsi une échelle des hauteurs pour le Chaudron (ill. 87) ; cette échelle, de sa main, à laquelle nous avons fait correspondre les appareillages évoqués, montre cette « épaisseur » que prend l'espace de la fabrication, et la précision des niveaux<sup>1350</sup>. A l'usine de Saint-Gilles les Hauts, chez madame Desbassayns, Wetzell aménage même une sorte de belvédère, qui est un troisième niveau, pour que le propriétaire, ou le régisseur, puisse surveiller la fabrication ; le plan de cette usine est le seul que nous ayons pour cette période (ill. 88).

L'action de l'ingénieur se porte aussi sur les purgeries, qu'il remanie ; avec un plancher en pente, et une nouvelle disposition des formes, l'ingénieur recherche un double résultat : améliorer la « recette » des sirops, amender les conditions de travail et de circulation, partant d'hygiène et de séchage. Nous avons retrouvé aux archives départementales de La Réunion le plan que Wetzell dressa pour la nouvelle purgerie de Fréon au Chaudron. (ill. 89). Ce plan, dont la lecture malaisée nécessite l'utilisation d'une loupe, montre à gauche la sucrerie proprement dite, à droite la purgerie qui la prolongeait, un peu plus étroite, et, en position perpendiculaire, la nouvelle purgerie. On distingue les six rangées de formes, disposées deux à deux, perpendiculairement à l'allée centrale (90 cm) et aux murs ; en deux endroits, du côté droit, se trouvent des pompes, pour évacuer le sirop recueilli en dessous. Le souci d'agencement raisonné est ici évident.

---

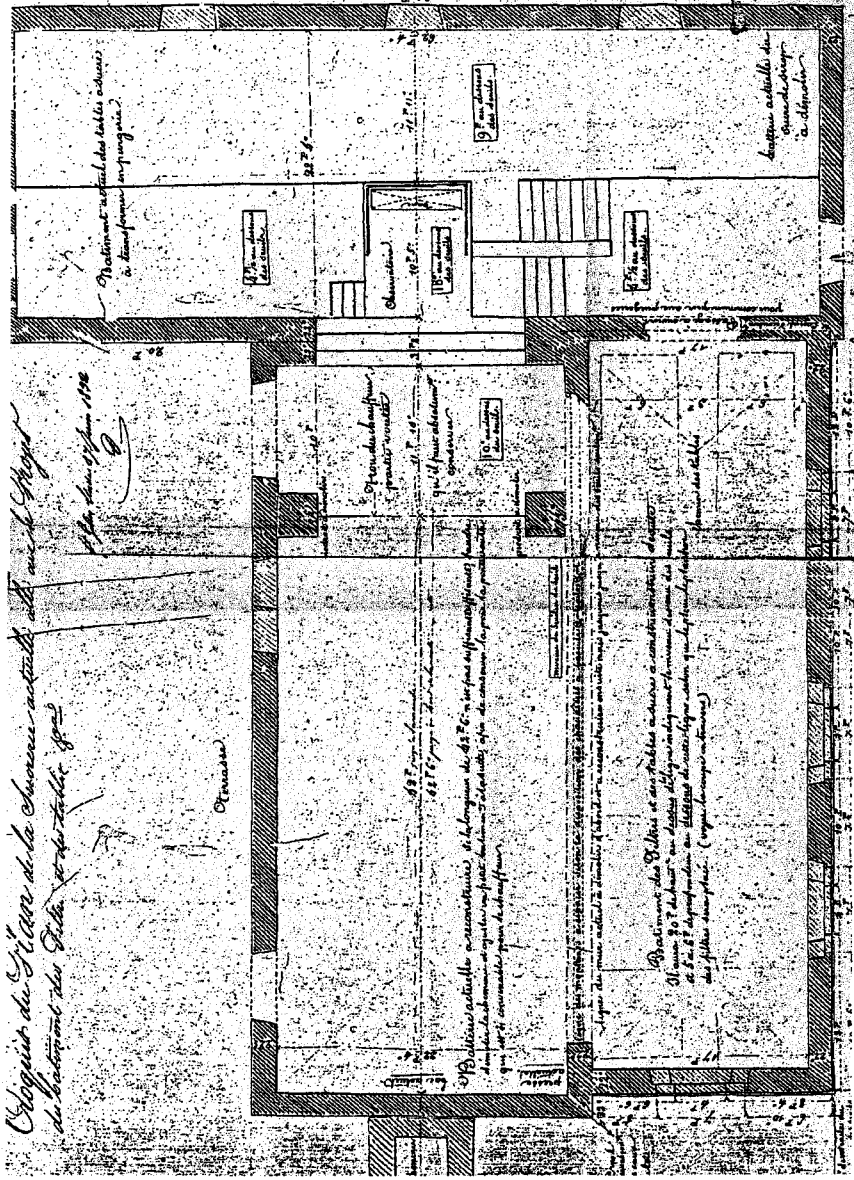
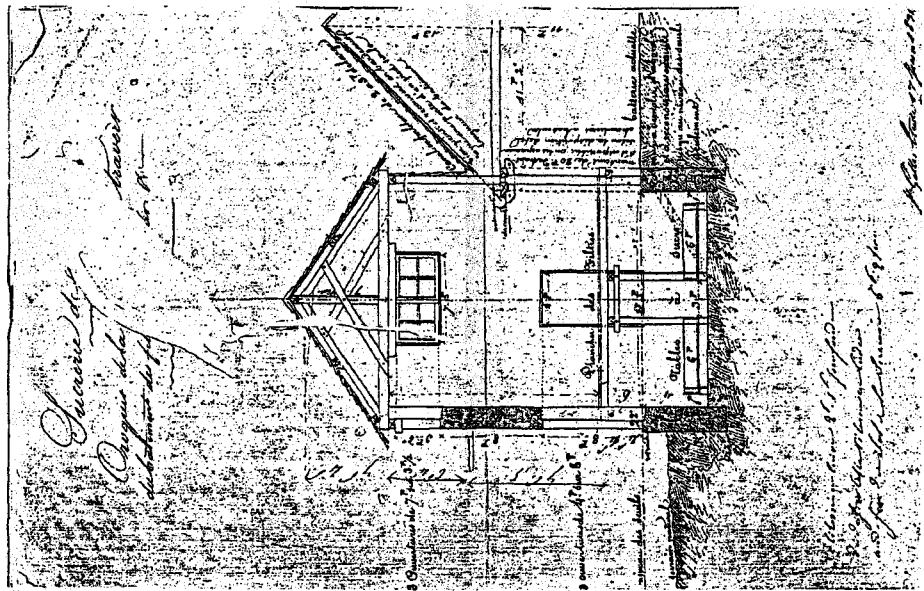
<sup>1350</sup> L'inventaire concernant le Chaudron de 1840 nous apprend que le nombre des chaudières de la batterie est passé à huit, et qu'il y a deux autres chaudières à bascule en dehors de la sucrerie (appentis au bâtiment neuf) sans doute pour la cuite des sirops ; l'une des purgeries contient cent vingt formes, six réservoirs à sirop et quatre pompes pour l'élever et l'envoyer aux chaudières Wetzell, ADR 3 E 1091.





# Illustration 88

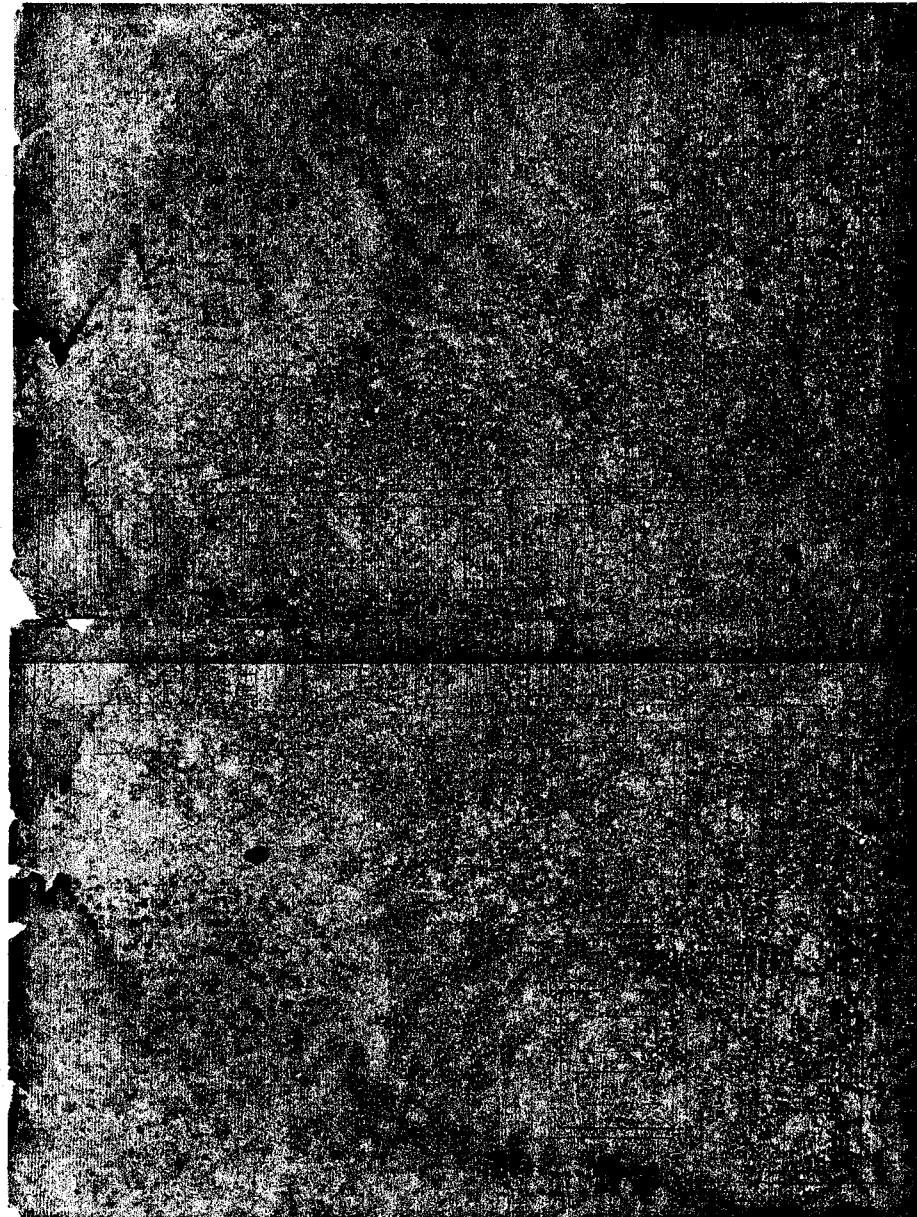
Plan de l'usine de Mme Desbassayns à Saint-Gilles les Hauts - 1832.



A gauche, sur deux niveaux, le bâtiment abrite les filtres et les tables à sucre, au sous-sol ; Elles sont directement en liaison avec le bâtiment de la sucrerie à droite. A droite, le nouveau plan fait fonctionner en parallèle la batterie (haut) et les filtres (bas) ; les deux bâtiments donnent sur la purgerte ; un observatoire permet de superviser le travail.

## Illustration 89

Plan de la nouvelle purgerie du Chaudron réaménagée par Wetzell, 1832.



Les bâtiments sont ordonnés selon deux axes : en bas, dans l'axe horizontal, la sucrerie et l'ancienne purgerie ; au milieu, dans l'axe vertical, la nouvelle purgerie ; elle débute à la fin de la batterie ; on distingue les deux rangées parallèles de formes, disposées perpendiculairement au mur ; des puisards sont indiqués, sous le plancher en pente, pour recueillir le sirop qui s'égoutte des formes.

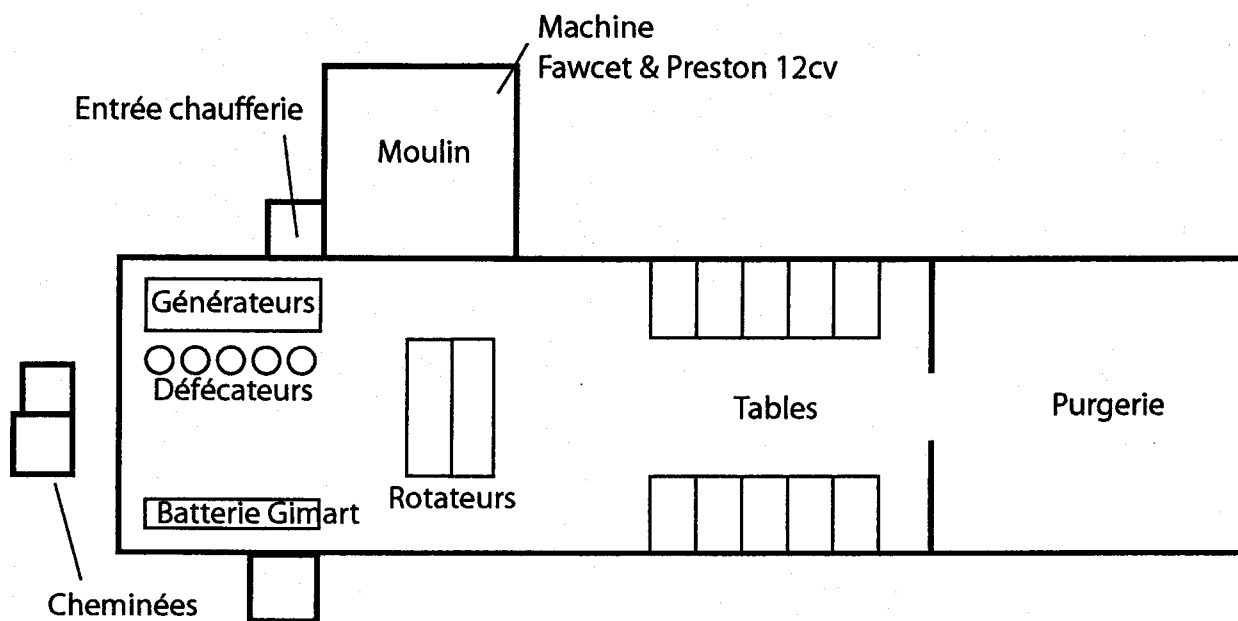
Le second temps correspond à la mise au point des rotateurs, ou basses-températures ; d'ordinaire, ceux-ci sont installés dans la sucrerie, placés dans l'alignement des chaudières et montés en ligne, de telle sorte qu'ils puissent utiliser l'énergie du moulin transmise par courroies ou la vapeur des batteries closes ; le rapport à l'énergie se fait donc de manière plus rationnelle, pour écarter gaspillage et déperditions, et la disposition des machines s'ordonne selon la logique des opérations, pour éviter pertes de temps et préserver l'ergonomie<sup>1351</sup>.

Cette démarche de Wetzell est illustrée aussi à travers deux plans d'usine qu'il proposa à Ciret lorsque celui-ci édifia la première sucrerie de Mayotte (1848)<sup>1352</sup> ; nous avons joint ces deux plans. Le premier plan (ill. 90 a) intègre sucrerie et purgerie dans un bâtiment qui affecte grossièrement la forme d'une croix : à partir de la zone du moulin, à droite, le vesou repart vers la droite, où il passe successivement dans des défécateurs, où se produit la première décantation, et dans une batterie Gimart, où débute l'évaporation. Les défécateurs sont chauffés par la vapeur de générateurs (chauffoir à droite), la batterie Gimart possède aussi un chauffoir. Puis le sirop arrive aux basses températures, installées dans l'axe du moulin pour en utiliser la force, qui fera tourner leur axe, et la vapeur, qui les chauffera ; de là, le sirop évaporé et cuit est jeté sur les tables à sucre, puis le sucre cristallisé est enformé dans la purgerie. La disposition « rayonnante » à partir du moulin privilégie l'articulation moulin/rotateurs ; on remarque la pluralité des sources de chauffage, même s'il n'y a qu'un moulin, assez puissant (12 CV) ; cette disposition raccourcit également la distance entre le poste producteur d'énergie ou de chaleur et les dispositifs qui l'utilisent (chaudières, rotateurs), limitant les pertes en chaleur et énergie, illustrant ce souci, jusque dans le détail, de l'efficacité et de l'économie de l'ingénieur. On note aussi le primat « wetzellien » accordé à la qualité et à la pureté du sirop (défécateurs, batterie Gimart, mais pas de filtres, sans doute difficiles à alimenter à Mayotte), et la nette identification des opérations dont la logique semble immuablement constituée. La circulation et le service des machines sont aisés, ce qui

1351 Pour Wetzell, d'ailleurs, l'activité sucrière ne se limitait pas à la cuite, mais formait un tout. Il s'est intéressé aux procédés de fabrication ; mais aussi au matériau et à la forme des machines ; au combustible ; et même à l'éclairage, point capital puisqu'une partie du travail se faisait la nuit : il faut préférer, note-t-il, les lampes bougies, supérieures aux lampes à l'huile de coco, qui fige pendant la saison froide ; les six bougies de l'Etoile qui fournissent neuf heures trente six minutes d'éclairage, sont supérieures aux lampes Fournier, ADR 5 J 4.

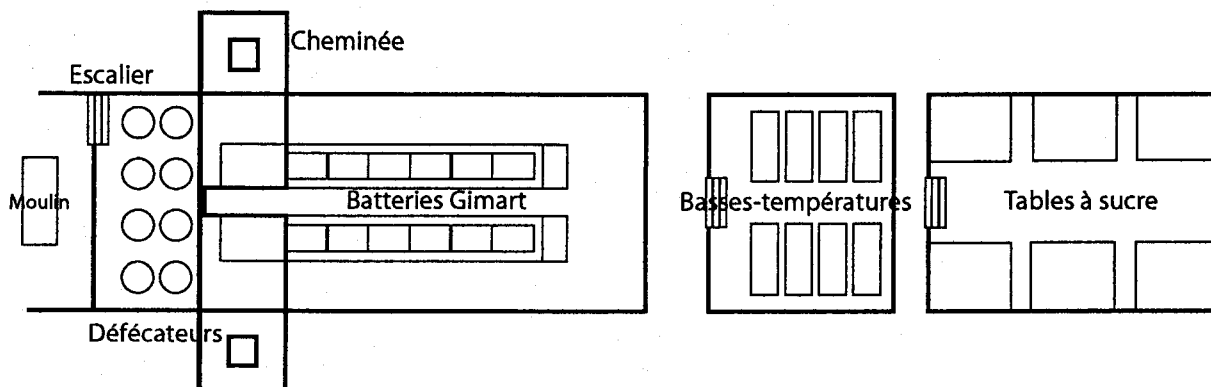
1352 Ciret sollicitait Wetzell, dénonçant les personnes « *qui savent comment une usine doit être établie, mais qui ne sont pas en état, quand rien n'est placé, de tout agencer de manière à ce que toutes les pièces soient convenablement mises pour tenir le moins de place possible, tout en laissant une circulation facile* », lettre de Mayotte, du 27 mars 1848, ADR 5 J 17 ; sur le sucre à Mayotte, voir Jacques Fierain « Sucre et sucreries à Mayotte. La compagnie des Comores, 1845-1876 », *Enquêtes et documents*, tome XVI, 1989, Centre de Recherches sur l'histoire du monde atlantique, et *Les usines sucrières à Mayotte au XIX<sup>e</sup> siècle*, travail ronéoté de 49 p., sans nom d'auteur, ni lieu, ni date.

a) Premier plan proposé à Ciret à Mayotte - 1848.



Distribution rationnelle des étapes de la fabrication, autour du moulin, désaxé, mais en position centrale.

b) Deuxième plan proposé à Ciret à Mayotte - 1848.



Position classique des opérations en ligne et utilisant la pesanteur.

était loin d'être acquis dans de nombreuses sucreries de l'époque, l'ergonomie de l'ensemble est clairement établie.

La seconde proposition, (ill.90 b) qui concerne toujours Ciret à Mayotte, propose un plan légèrement différent pour une usine ayant une capacité très supérieure à la précédente, et ne mentionnant pas la purgerie. En réalité, ce plan est plus simple, puisqu'il dispose toutes les opérations à la file, mais sur quatre plans séparés par des escaliers, qui tiennent compte sans doute de la topographie, mais utilisent aussi la pesanteur pour le fil de la fabrication, évitant l'usage de pompes. La disposition « en ligne » montre l'usage multiple que l'on fait désormais de la vapeur, qui sert aussi au chauffage des chaudières et au fonctionnement des rotateurs. Le premier plan est celui des moulins. Par gravité, le vesou coule ensuite au second plan qui est celui de la défécation (8 défécateurs) et du début de l'évaporation (2 Gimart parallèles à 7 compartiments !). De là, le sirop s'écoule jusqu'au troisième plan, celui de 8 basses températures, disposées « en batteries », chacune dans le prolongement d'une Gimart. Le sirop cuit est enfin envoyé sur les tables à sucre. La simplicité et la logique de la disposition des appareils, qui traduit une claire perception du processus de fabrication et de ses enjeux<sup>1353</sup>, établissent des schémas dont la compréhension et la réalisation, simples, assurent un fonctionnement et une production tout aussi simples. On comprend que cette technologie ait été si parfaitement adaptée au contexte colonial.

Le troisième temps correspond à l'adoption de la technologie betteravière par Vincent, en 1838-1840, à l'origine de la création de l'usine de la Nouvelle Espérance. Le dépouillement d'un acte de 1847<sup>1354</sup> a permis, par sa précision de représenter l'aménagement intérieur de cette usine alors unique. L'usine, représentée par Roussin (cf. ill. 48), ne fut pas imitée à l'époque, bien que d'autres prétendissent au statut d'usine centrale, car aucune de ces dernières ne fut aussi vaste. La volonté de novation, le désir de faire changer d'échelle à la fabrication, se lit même dans les détails : l'usine de Vincent et Vinson est la première à se

<sup>1353</sup> Qui n'était pas évidente pour tout le monde : la clarté des installations de Wetzell, qui nous semblent « aller de soi », ne se rencontrait pas chez tous les sucriers, qu'on songe à l'appréciation de Gardin, p. 494 et n. 1210 ; de même, Wetzell écrivait à Ciret : « *Ayant probablement jugé la construction d'une sucrerie coloniale chose beaucoup plus simple qu'elle n'est en effet, vous construisez votre bâtiment sans plan arrêté d'avance et risquez comme tant d'autres qui ont reconnu trop tard leur erreur, d'éprouver plus d'un mécompte... Vous paraissez aussi partager la croyance erronée que des hommes dits à Bourbon mécaniciens sont des hommes auxquels on peut confier non seulement la mise en place de tous les appareils, mais encore la conception, et l'organisation d'un établissement quelconque sur une échelle donnée* », or cela relève de l'ingénieur, précise Wetzell « *comme le montre le désastre récent de l'établissement de Ravine Glissante [Sainte-Rose, n° 159]* », lettre à Ciret, 11 mai 1848, ADR 5 J 17.

<sup>1354</sup> Adjudication de l'usine de la Nouvelle Espérance par la société Vincent-Sauger et la succession Vinson à Alexandre Protet, Frédéric Sauger, Auguste Vinson père, le 20 avril 1847, ADR 4 Q 580 n° 8190.

doter d'un « logo », d'un symbolisme assez académique il faut le dire<sup>1355</sup>, associant une police de caractères « noble » (*sucrerie* en gothique) et une police moderne (*Nouvelle Espérance*), une imagerie conventionnelle (abeilles et ruche) « tropicalisée » par un palmier, et une devise en latin : « *In unum, undique collecta, reponunt* » [« *recueillis de tous côtés, ils sont remis en un seul lieu* »], qui insistait autant sur le caractère « central » de l'usine, alimentée comme les abeilles faisaient la ruche, par les planteurs, que sur la fabrication d'une substance sucrée par les hyménoptères (ill. 91 a et b)<sup>1356</sup>.

L'usine est une immense halle de 96 m sur 28 m (ill. 92), en pierre, couverte en asphalte, où les appareillages se succèdent, utilisant tous la chaleur ou la force de la vapeur : d'abord la cellule des moteurs, avec les 4 générateurs de 40 CV et le moulin ; puis la cellule de l'épuration du vesou avec une « galerie à déféquer » de 8 chaudières et une galerie de 28 filtres Dumont au noir animal ; ensuite la cellule de la cuite, avec ce qui faisait l'originalité de l'usine, 2 chaudières « double effet » à évaporer dans le vide de marque Derosne et Cail et 1 chaudière à cuire dans le vide (Howard ?) avec leurs 3 condenseurs et 2 pompes pneumatiques ; enfin la zone de cristallisation/purgation, avec 8 gigantesques tables à sucre pour la cristallisation de 60 000 k de sucre, et des formes pour 250 000 k (entre 120 et 140 formes !) ; le bâtiment se terminait par une étuve, et un atelier de réparation. L'organisation souligne la conception linéaire des opérations, schéma simple, dont il n'est pas sûr qu'il était le plus économique ni le plus efficace, déjà dépassé à Saint-Domingue à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ou à Cuba au même moment. On note la volonté de rationaliser les opérations réunies désormais en un même lieu.

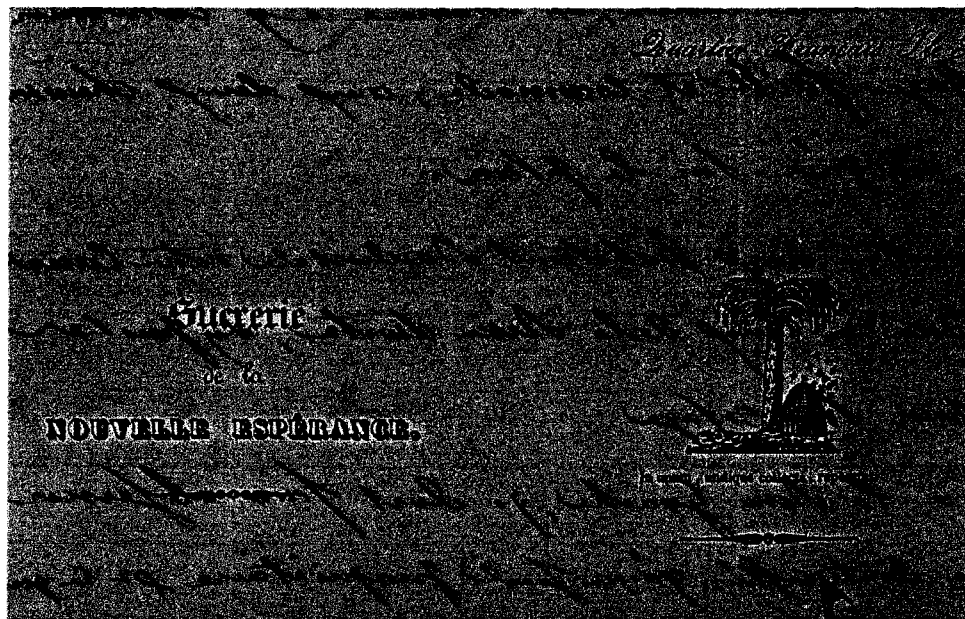
Le quatrième temps relève aussi de l'action de Wetzell, et concerne l'usine du Gol à Saint-Louis (ill. 93) remaniée entre 1847 et 1849. Il s'agissait de réparer une erreur d'appréciation de Chabrier, aggravée par le différent qu'il avait eu avec son régisseur et associé, Deshayes, dont il se sépara alors. Comme Wetzell, mandaté par Deshayes, avait mis au point en 1845 une « *nouvelle usine au maximum de complication par l'emploi du noir animal et par celui de la vapeur comprimée [chaudières Pecqueur] appliquée à la défécation, à la cuite, et à l'élévation du sirop* »<sup>1357</sup>, Chabrier, impressionné par les dispositifs de Vincent à la Nouvelle-Espérance, avait voulu équiper sa sucrerie du Gol des mêmes appareils, et avait commandé, et fait livrer, une machine Derosne et Cail, mais dont la capacité était insuffisante

<sup>1355</sup> Au moment où, ailleurs, les premiers logos représentent déjà, d'une manière stylisée, les usines.

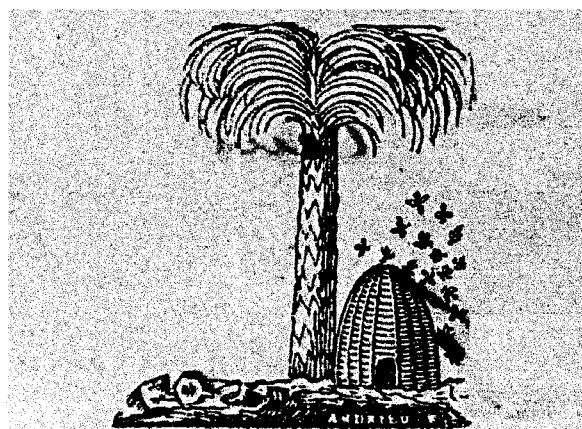
<sup>1356</sup> On notera, par parenthèse, que le même motif de la ruche et des abeilles pour figurer le sucre (!) se retrouve à l'arrière plan du tableau de Garreau célébrant Sarda Garriga proclamant l'abolition de l'esclavage à Bourbon (20 décembre 1848).

<sup>1357</sup> Lettre de Wetzell à Deshayes, 7 novembre 1848, ADR 5 J 15.

a) Logo de l'usine de la Nouvelle Espérance - 1840.



b) Logo de l'usine de la Nouvelle Espérance (détail).

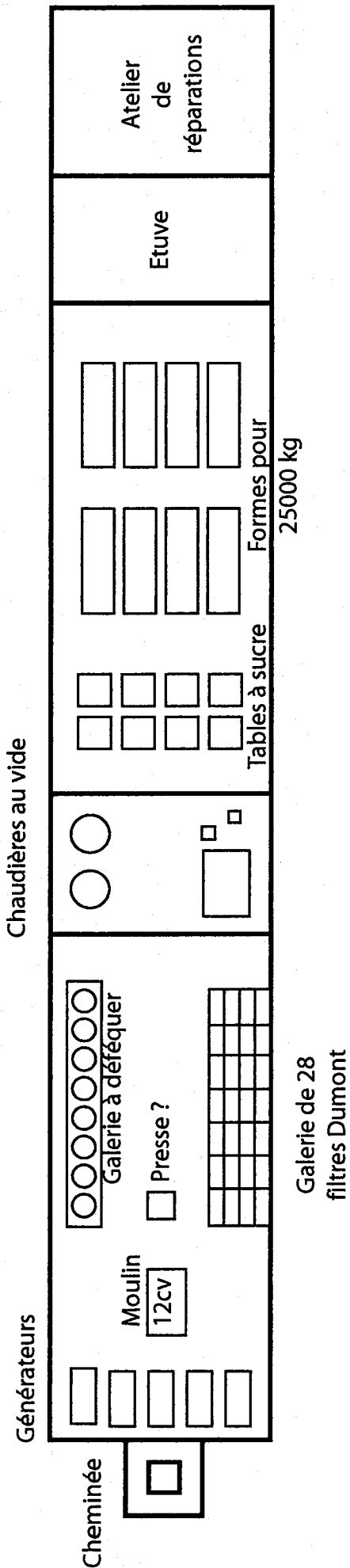


In unum , undique collecta , reponunt.



# Illustration 92

Disposition des machines à l'usine de la Nouvelle Espérance - 1840.



L'immense bâtiment de la Nouvelle Espérance intègre moulin, sucrerie, purgerie et dispose les appareils dans la suite logique des opérations de fabrication.

**Illustration 93**

**Original du plan de Wetzell pour le Gol - 1849.**

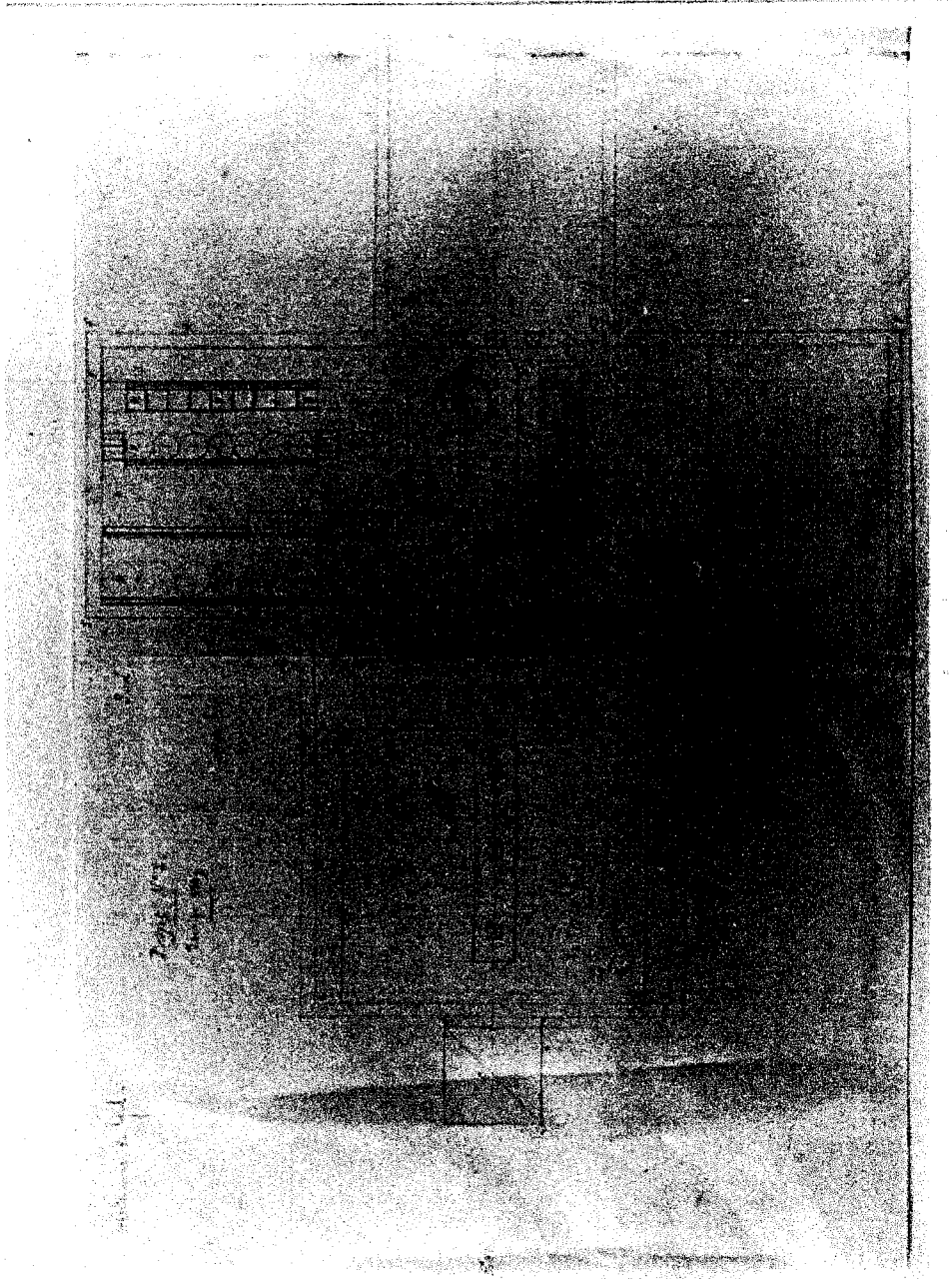
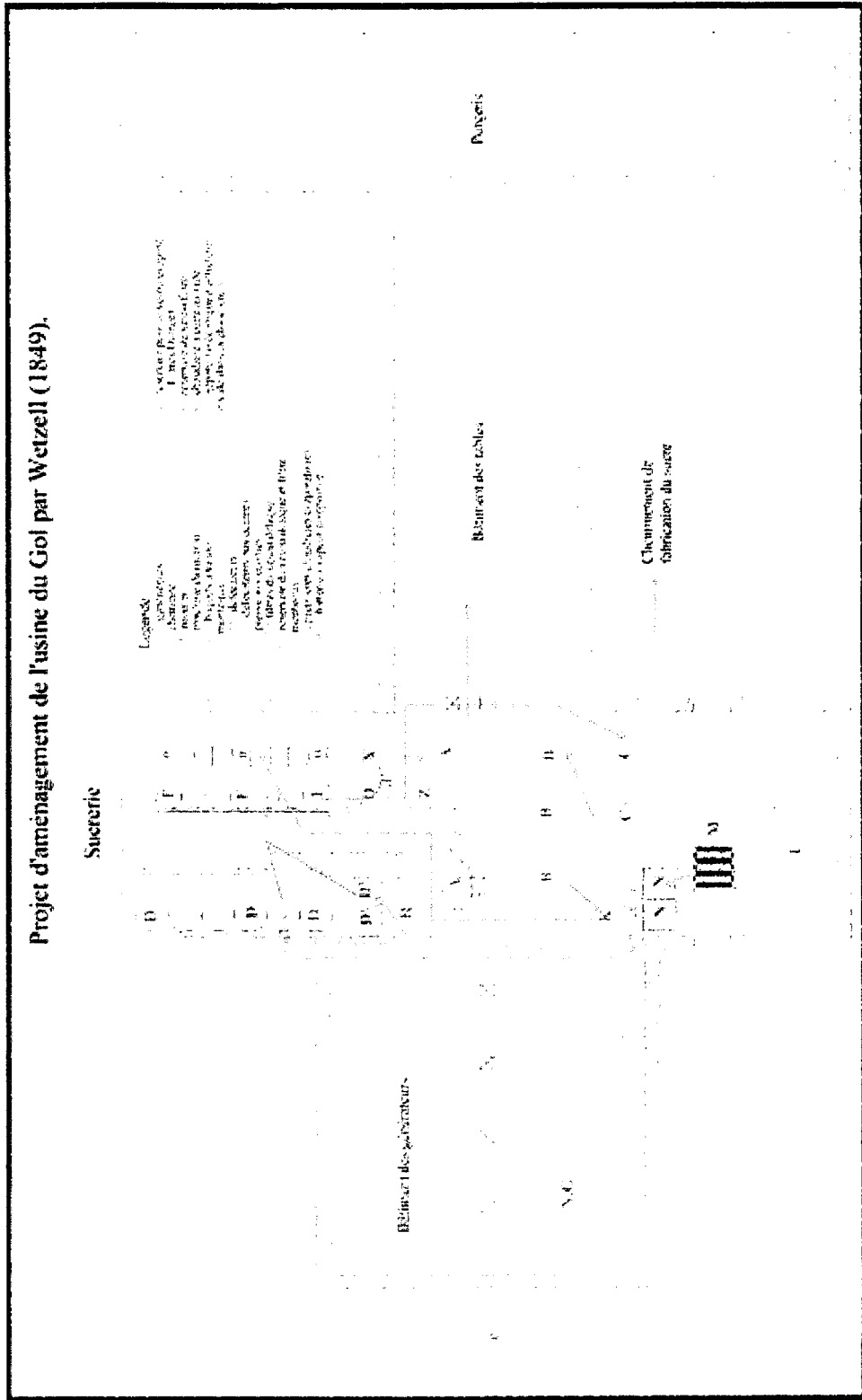


Illustration 93

Plan de l'usine du Gol - 1849 - retracé (Xavier Le Terrrier).



et qui, aux dires de Wetzell, violait « *les conditions coloniales, en particulier l'économie de combustible* »<sup>1358</sup>. On sollicita pourtant Wetzell pour essayer, en utilisant les ressources de l'usine, de mettre sur pied un dispositif qui puisse « *rentabiliser l'achat en l'intégrant à une nouvelle installation, tout en complétant la puissance le plus économiquement possible, et en produisant un ensemble rationnel* »<sup>1359</sup>. Le plan proposé est celui qui fut réalisé, et qui opère, sinon une synthèse, du moins une « appropriation », comme disait l'ingénieur, des différentes machines entre elles. Wetzell en profita pour tester un de ces derniers procédés « *réintroduire au fur et à mesure le sirop dans la masse du vesou pour obtenir la même qualité de sucre, les sirops repassant au filtre* »<sup>1360</sup>.

Le plan alterne les bâtiments selon des axes perpendiculaires (ce qui permet de limiter la dépense en chaleur et énergie) et parallèles (défécateurs, filtres, alors que les opérations de défécation et de filtration se succèdent), ce qui a le même effet : le bâtiment des générateurs, qui se substituent désormais à la traditionnelle machine à vapeur ; la sucrerie ; le bâtiment des tables à sucre ; la purgerie. Les inconvénients d'une construction démesurément allongée, avec ses fragilités spécifiques (celle de la couverture, par exemple, en temps de cyclone), et ses possibilités de gaspillage, sont neutralisés. La sucrerie présente un schéma mécanique complexe qui allie les contraintes de l'existant et les objectifs de Wetzell, superposant les plans de travail : celui de la défécation, plus bas celui de la filtration, un peu plus haut celui de l'évaporation, encore un peu plus haut celui de la cuite au vide. Après le moulin ( M ), commence le circuit de la défécation et de la purification du vesou, dans des baquets ( N ), des défécateurs ( D ), les filtres Taylor ( F ) (on notera au passage le pressage des écumes ( R ) typiquement « wetzellien ») ; puis vient la première cuisson, dans les batteries évaporatoires ( C ) et dans la batterie à vapeur comprimée ( B ), peut-être les chaudières Pecqueur. De là, et c'est l'innovation de Wetzell, obsédé par la qualité du sucre, mais ce qui complique le processus, le sirop repasse aux filtres, Dumont cette fois (filtres au noir, o ), avant de terminer dans la fameuse machine au vide Derosne et Cail ( V ). La recherche de la qualité amène en fait Wetzell à faire des choix contre-productifs, tout à l'opposé de ce qui se dessine dans les sucreries centrales comme celle de la Nouvelle Espérance, ou ce que proposait Wetzell lui-même à Ciret. Cette ultime évolution de la pensée « usinière » de Wetzell n'était pas viable, et le Gol ne préfigurant pas non plus les futures usines de La Réunion.

---

1358 *Ibidem.*

1359 *Ibidem.*

1360 Lettre de Wetzell à Charles Desbassayns, 1848, ADR 5 J 15.

Si l'ingénieur a trouvé des solutions architecturales intéressantes et novatrices (axes des bâtiments), ses conceptions mécaniques tombent dans l'empilement et le bricolage, aboutissant à une parcellisation des étapes du travail, qui tourne le dos à l'automatisme, que représentent déjà à Bourbon les cuites au vide et les double effets, et qu'illustrent en Amérique le « triple-effet » de Rillieux. Il ne pouvait en être autrement puisque Wetzell avait à régler une situation dont, contrairement à son habitude, il n'avait pas contrôlé tous les paramètres, mais il est vrai aussi que la pensée technique de Wetzell, privilégiant, selon une optique ancienne, la qualité du produit, par le travail chimique, ne pouvait satisfaire aux exigences quantitatives du marché sucrier. Il est intéressant de remarquer que ce plan du Gol est contemporain des solutions proposées à Ciret dont le Gol n'offre plus la simple clarté. Désormais, le choix s'offre entre des usines simples, à la technologie robuste et bon marché, et à la capacité limitée, et les usines « géantes » comme la Nouvelle Espérance<sup>1361</sup>.

L'évolution scandée par ces moments permet de dégager certains points forts. Il y a bien recherche de l'adéquation de l'usine aux contraintes locales et aux exigences du marché du sucre. Cette recherche trouve une traduction « plastique » quasi immédiate dans l'évolution du bâtiment de la sucrerie. D'une manière générale, on lit la volonté d'augmenter la production (taille des usines) et sa qualité (complexification des appareils et procédés). Mais les contraintes simples des années 1820 : beaucoup, vite, le moins cher possible, sont désormais transcendées. Les sucriers ont au moins appris que ces contraintes pouvaient être contraires, et que le choix premier était celui de la qualité. Wetzell a réussi cet équilibre fugitif de marier les nécessités d'une industrie naissante avec les exigences d'une industrie à sa maturité : économie et qualité, qui se traduisent dans le bâti par un effort de rationalisation, de simplicité, d'ergonomie ; cet effort, toutefois, n'est pas maîtrisé par les sucriers, mais par un ingénieur polytechnicien. Les barrages de l'incompétence, de la tradition, de l'arrogance et

---

<sup>1361</sup> A la fin de sa vie, Wetzell lui-même eut le pressentiment du nécessaire dépassement de son œuvre, dépassement qu'il ne parvint pas à penser, accroché qu'il était à ses choix : « *Les convictions qui me sont restées de mes anciens travaux, celle, postérieure, que l'organisation de nos usines appelle depuis plusieurs années déjà la substitution d'un système unitaire à ce qui n'est que l'assemblage incohérent et décousu de choses anciennes et nouvelles, et encore une régénération de mes appareils de cuite en vue de leur mise en rapport direct avec les turbines et de l'entière suppression des tables et des formes...* ». Il condamne la machine à triple effet dérivée de Rillieux dont Cail a acheté les plans (elle produit en continu, recevant le vesou et sortant le sucre en cristaux), trop compliquée et trop chère, mais est acquiescente aux turbines, mises au point par Rolhfs et Seyrig en 1847-1848, et introduites en 1852 par Joseph Dubois à La Mare, qui rendent purgation et purgeries inutiles. Wetzell y voit une façon de compléter utilement son système d'évaporateurs, sans le remettre en cause. Les turbines permettraient de « *supprimer les tables [à sucre] et tout le tripotage qui consiste à triturer la matière prise sur table [...]* nuisible au sucre en le graissant par son empatement avec le sirop ». Cette combinaison dernière permettrait de « *laisser, avant de mourir, un établissement modèle* », qui mettrait le point d'orgue à son œuvre dont il serait la somme. Wetzell tenta de relever ce dernier défi à l'usine de la Rivière du Mât que venait d'acquiescer Rontaunay, sans y parvenir.

de l'orgueil aussi sans doute, freinent l'application de solutions qui nous semblent évidentes après coup. La pensée de Wetzell se traduit dans les plans proposés à Ciret, mais elle ne répond plus à la nouvelle exigence, celle de la quantité.

Néanmoins deux diversités empêchent la standardisation appelée par ailleurs par Wetzell. Celle des conditions et des aptitudes locales qui contrecarrent l'uniformisation des bâtiments, diversité dont l'œuvre de Wetzell évite qu'elle ne soit abolie par la nécessité de la rentabilité : en entravant la concentration, Wetzell permet à de nombreuses sucreries de se maintenir jusqu'à l'abolition de l'esclavage. Celle des capacités financières des sucriers et de leurs choix industriels qui ouvrent l'usine sur une assimilation aux modèles français et européen. Dans ce dernier cas, l'architecture et l'équipement, importés, plient la réalité à des modèles qui sont ceux d'un capitalisme déjà mondialisé et mondialisant.

C'est dans ce contexte que se pose le problème des hommes de l'usine : ceux qui décident et font les choix, les entrepreneurs, et ceux qui travaillent dans l'absolue soumission, mais sont ainsi la singularité de ce modèle économique, les esclaves.

---

**Résumé en français :**

Le caractère tardif de l'implantation de l'industrie sucrière à Bourbon/La Réunion (entre 1783-1810), la délimitation naturelle d'un espace insulaire permettent d'étudier la « mise en sucre » de l'île, autrement qu'à travers les seuls schémas macroéconomiques, et véritablement à hauteur d'usine. Pourquoi un espace, jusque là utilisé pour l'alcool, a-t-il été employé pour le sucre ? En quoi l'absence de tradition sucrière a-t-elle influé sur les choix technologiques, favorisé le développement de l'industrie, comment fut abordée la question de l'innovation, mis en œuvre un modèle technique local qui alors s'exporte dans la zone, aux Antilles, au Brésil, jusque dans la presqu'île de Malacca ? Comment l'esclavage, par sa rigidité, a-t-il fini par entraver l'action des planteurs devenus entrepreneurs, et dont l'usine devient dès lors le « chaînon manquant » entre l'échec de la première abolition (1794-1796) et la réussite de la seconde (20 décembre 1848) ?

**Titre et résumé en anglais :**

« From sugar-plantations to sugar-factories : sugar industrialization in Bourbon island (1783-1848) » :

The introduction of the sugar industry in Bourbon island being a relatively recent phenomenon to have taken place within the natural frontiers of an insular region makes it possible to study the actual sugar production in a manner that differs from the sole macroeconomic approach, and could truly be analysed at factory level. Why has a plant, that up till then had been farmed to produce alcohol, been subsequently used to produce sugar ? What incidence has the lack of a sugar-producing tradition had on technological options ? How has it favoured the development of that industry, tackled the problem of the innovation process, and implemented a local technical model that was to be exported within the region, to the Malayan Straits, and as far as the West Indies & Brazil ? In what way has slavery, on account of its inflexibility, finally impeded the action of the planters turned entrepreneurs whose factories have, from then on, become the « missing link » between the failure of the first abolition (1794-96) and the success of the second (1848) ?

**Discipline :**

**HISTOIRE CONTEMPORAINE**

**Mots-clés :**

Réunion histoire 1783-1848  
Canne à sucre  
Habitations-sucreries  
Usines sucrières  
Technologie du sucre de canne  
Moulins Réunion  
Machines à vapeur Réunion  
Esclaves du sucre



**Intitulé et adresse de l'U.F.R. ou du laboratoire :**

**UFR d'histoire (FLSH), Ile de La Réunion**

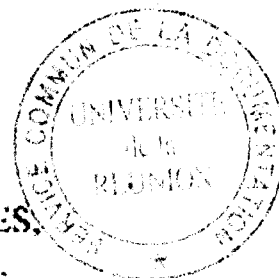
Année 2002

THESE  
pour le grade de  
DOCTEUR DE L'UNIVERSITE DE LA REUNION  
Discipline : Histoire

Présentée et soutenue publiquement par  
Jean-François GERAUD  
le 4 décembre 2002

Titre

DES HABITATIONS-SUCRERIES AUX USINES SUCRIERES,  
LA "MISE EN SUCRE" DE L'ILE BOURBON (1783-1848).  
Tome III



Directeur de thèse :  
- M. Claude WANQUET, Professeur émérite

JURY

M. CHASSAGNE Serge, professeur (Lyon II), Président  
M. ANDRIEUX Jean-Yves, professeur (Rennes II)  
M. COMBEAU Yvan, professeur (La Réunion)  
M. EVE Prosper, professeur (La Réunion)  
M. WANQUET Claude, professeur (La Réunion)





TH 226  
Exclu du pro

Université de La Réunion  
Faculté des Lettres et Sciences Humaines

Année 2002

THESE  
Pour le grade de  
DOCTEUR DE L'UNIVERSITE DE LA REUNION  
Histoire

Des habitations-sucreries aux usines sucrières, la « mise en sucre » de l'île  
Bourbon, 1783-1848.

Volume III

Jean-François GERAUD

## Femmes et hommes du sucre

*« Il n'y avait dans le cœur des esclaves ni bonne volonté ni espérance ; on le voyait, ils n'attachaient aucune pensée d'avenir à ce labeur forcé, dont le résultat ne devait rien ajouter à leur bien-être ».*

Docteur Yvan, *De France en Chine*<sup>1362</sup>.

Les liens entre hommes et techniques sont perpétuels et comme consubstantiels, technique et technologie sont mises en œuvre par des hommes, et ne fonctionnent pas de manière autonome.

Il faut d'ailleurs se garder de ne percevoir les hommes que comme des entités sur lesquelles pèserait une technologie dommageable ; il faut cesser d'avoir l'idée préalable d'une victimisation de l'homme par la technique, ou le travail : le but du travail, de la technique, n'est pas d'asservir l'homme, mais d'autoriser une production obéissant à certains critères.

L'angle d'approche que nous avons choisi, partir des usines sucrières, les sources retenues, actes de mutation de propriété (notariés ou hypothécaires), ne favorisent pas cette dernière étude : en effet, de tels actes ne fournissent que de maigres renseignements sur les

---

<sup>1362</sup> Docteur M. Yvan, *de France en Chine, opus cit.*, p. 161.

hommes. Renseignements de l'ordre de l'état civil pour les propriétaires, de l'ordre numérique pour les esclaves, a priori les résultats s'annonçaient limités, d'autant plus que rares étaient les sources qui auraient pu compléter notre approche.

En effet, si les archives d'entreprises sont rares et récentes en métropole, elles le sont plus encore à Bourbon/La Réunion, et pour notre période, disons-le tout net, elles n'existent pas. Aucun fonds de cet ordre n'est déposé aux archives départementales. Il y aurait eu cependant matière, puisque les sucriers étaient astreints à tenir certains registres, ou livres (un journal de la sucrerie ; un registre des « entrées et sorties » avec les mouvements de récoltes de la sucrerie ; un registre des comptes des planteurs)<sup>1363</sup>. Or aucun de ces registres n'a été déposé aux archives de La Réunion, il n'est pas sûr non plus qu'ils aient été conservés, et s'ils l'ont été, il est quasiment impossible de savoir entre les mains de quel descendant des familles autrefois propriétaires ces registres peuvent éventuellement se trouver.

Lors de notre étude du Chaudron, nous étions entrés en contact avec M. Maureau, actuel propriétaire et descendant des acquéreurs de 1918, mais il ne détenait aucun registre, ni papier officiel. Cependant, dans le cadre de notre recherche, nous avons eu la chance d'être en contact avec M. Nicolas de Fontbrune, descendant de la famille qui posséda le Chaudron de 1822 à 1843, mais si M. de Fontbrune a pu nous communiquer des copies de lettres de famille évoquant, au détour de relations privées, la réalité sucrière, il ne possède aucun de ces registres. Cette situation, qui n'est donc pas originale, traduit simplement le désintérêt, voire le dédain avec lequel on a considéré le travail du sucre. On ne désespérera pas cependant de retrouver un jour certains de ces documents : il y faudrait une prospection des archives familiales, on pourrait même dire un démarchage des familles héritières, si du moins on parvient à les identifier.

La rareté de la matière n'empêche cependant pas d'aboutir à un certain nombre de conclusions qui éclairent d'une manière plus précise la situation des hommes du sucre.

---

<sup>1363</sup> Un acte nous apprend qu'on tenait au Chaudron quatre registres (ADR 36 709 n° 156) : un registre de manipulation servant à inscrire le mouvement de l'usine et les produits de cannes de l'habitation pour chaque année de fabrication ; un registre cartonné « entrées et sorties des sucres » qui notait les entrées jour par jour en magasin des produits du sucre de l'habitation et les envois faits au magasin de dépôt ; un petit registre cartonné « entrées et sorties des vivres » où étaient notées jour par jour les distributions faites au personnel de l'établissement de vivres et autres denrées consommées ; (à ces registres, s'ajoutera après l'abolition de l'esclavage un petit registre cartonné, qui constatait l'absence illégale des engagés de l'établissement et les sommes définitives à payer aux engagés chaque mois, déduction faites des retenues à leur charge, 1865). Ces registres étaient-ils tenus dans toutes les sucreries ? En tout cas, ces archives privées ont été perdues pour le Chaudron comme pour les autres établissements sucriers.

## I) Les propriétaires :

Alors que la production de café avait été une nécessité imposée aux habitants par la Compagnie des Indes, le sucre est un choix opéré par les habitants. Cette simple différence porte d'emblée une lumière particulière sur ceux qui furent à l'origine de l'industrie sucrière dans l'île : ces propriétaires, ces maîtres, ces sucriers furent-ils des entrepreneurs ?

Les actes fournissent un certain nombre de renseignements sur les propriétaires. Moins cependant qu'aux Antilles, en particulier pour Saint-Domingue. On ne trouve pas trace dans les archives ayant trait à Bourbon, de ces si nombreuses et si intéressantes correspondances échangées entre les régisseurs et les maîtres, absentéistes de leur domaine, vivant le plus souvent en France<sup>1364</sup> : à Bourbon, la plupart du temps, et même s'ils n'hésitent pas à accomplir parfois « le voyage de France », à « partir pour France »<sup>1365</sup>, les propriétaires sont généralement résidents. Rares sont ceux qui quittent la colonie en y laissant leurs biens à l'administration d'un régisseur, comme fit Joseph Desbassayns, malade il est vrai, installé en France quelques années avant sa mort (1850). Sans doute le voyage est-il plus onéreux, plus long que pour les Antilles, et par là même plus dangereux, mais il semble bien que le choix de résider ait été délibéré, comme si ces propriétaires, attachés par d'autres liens à l'île, avaient aussi médité les exemples antillais et dominguois, et s'étaient fait honneur de rester sur place, le temps d'une exploitation plus fructueuse. En tout état de cause, cette attitude a empêché l'échange de ces correspondances utiles à l'historien.

## A) L'état civil :

Comment ces propriétaires sont-ils devenus des entrepreneurs, tout en demeurant des maîtres ? Le recensement systématique des propriétaires nous a permis de relever les noms des propriétaires des usines.

## 1) Un interminable catalogue :

Plus de neuf cents actes étudiés (911) fournissent les noms des propriétaires des usines, à la vente et à l'achat. Ces noms sont fournis à deux reprises : dans la présentation des contractants, quelle que soit la nature du contrat passé ; dans l'énumération des antécédents de propriété, lorsqu'il s'agit d'une mutation de propriété, vente, adjudication, licitation, etc. Ces

<sup>1364</sup> On citera, parmi les innombrables travaux d'historiens nourris et fécondés par ces prolifiques sources, ceux de Jacques Cauna, Gabriel Debien, Josette Fallope, M. Reible, Françoise Thésée, etc. dont la lecture a stimulé notre réflexion.

<sup>1365</sup> Pour des raisons personnelles, ou pour des commandes de matériel, ou des contrats de vente de sucre, comme ce fut le cas pour Desbassayns, Rontaunay, Vincent, etc.

dernières informations n'ont permis que la possibilité de recoupements, puisque nous avons entrepris de dépouiller l'intégralité des registres de transcription des hypothèques.

Les données qui ont été entrées dans notre logiciel concernaient les noms et prénoms des contractants, qui sont fournis par les actes. L'analyse, en distinguant les acheteurs des vendeurs, nous a permis de dresser un gigantesque tableau de 1440 entrées (60 pages) que nous produisons en annexe 10.

Pour l'ensemble des 274 usines de la période, nous avons décompté 1440 actes de mutation de propriété ; cela signifie qu'en moyenne, chaque usine aurait connu un peu plus de cinq changements de propriétaire (5,25), partiel ou total, pendant la période, soit, de 1812 à 1848, un changement de propriétaire à peu près tous les sept ans<sup>1366</sup>. Même si elle n'a pas véritablement de sens, car les usines recensées n'ont pas toutes duré 36 ans, et que d'autres part, certaines ont connu un nombre de changement de propriétaire supérieur à cinq, alors que d'autres connaissaient le même propriétaire pendant la durée de leur existence, une telle moyenne a le mérite de mettre en lumière la propension des usines à changer de mains à Bourbon, et la mobilité de la propriété des habitations-sucreries ou usines à Bourbon pendant cette période de la « mise en sucre » de l'île.

Au-delà de cette moyenne, le dépouillement le plus rigoureux des actes a permis d'identifier 620 propriétaires d'usines, ce qui excède également le nombre des usines (274) et confirme que les usines ont changé de mains, comme cela était inévitable. Cependant, un examen plus précis permet aussi de classer les propriétaires selon le nombre des usines qu'ils ont possédé, en tout ou partie. Si l'on décompte une majorité de propriétaires qui ne possédèrent qu'une usine, en tout ou en partie (66,9 % des propriétaires, soit 415), un peu plus d'un tiers (33,1 % soit 205 propriétaires) possédèrent, en tout ou en partie, plusieurs usines (graphe 31 a et b) : la plupart de ces derniers propriétaires furent engagés dans 2 usines (21,6 %, 134 propriétaires), un nombre assez considérable dans 3 usines (43 propriétaires, soit 6,93 %), beaucoup moins au-dessus : 17 dans 4 usines (2,74 %)<sup>1367</sup>, 6 dans 5 usines (0,96 %)<sup>1368</sup>, 2

---

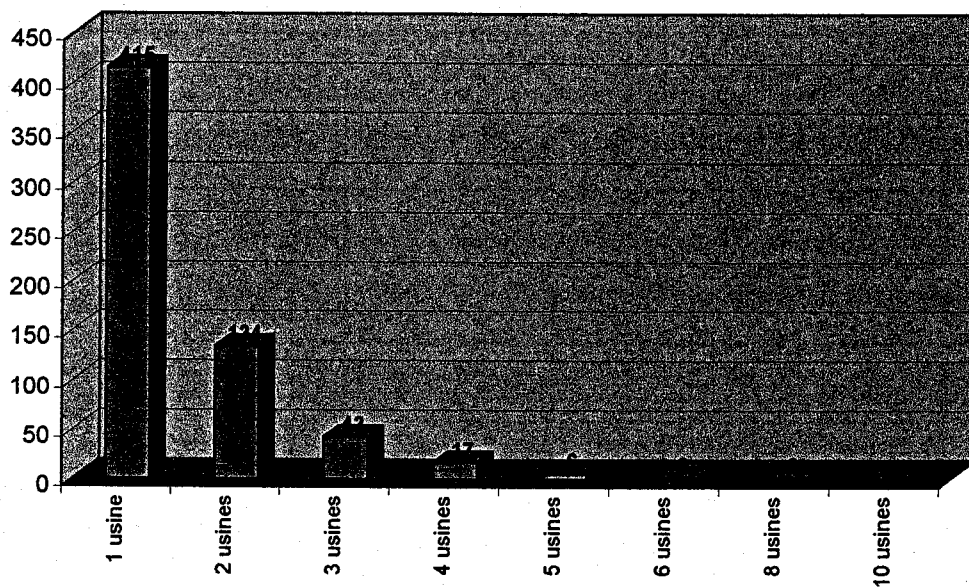
<sup>1366</sup> Il semble bien que l'on observe à Bourbon des mutations de propriété sucrière beaucoup plus nombreuses qu'aux Antilles. De Jabrun, interrogé par la commission Portal lors de l'Enquête sur les sucres de 1829 (citée) assure que les mutations de propriétés sucrières sont très rares, et que vendent les propriétaires qui ne peuvent rembourser ; de Bellac, directeur des douanes en Guadeloupe, confirme que les ventes sont rares, et que les expropriations se font au profit de la famille : « *un étranger a beaucoup de peine à s'attacher les nègres et à s'en faire obéir, parce qu'ils conservent toujours le souvenir de leur ancien maître* », *Enquête sur les sucres - 1829*, citée.

<sup>1367</sup> Parmi lesquels Advise Desruisseaux, Armanet, Bellier, Chabrier, Dejean, Desroches, Gamin, Th. Lory, Nabère, de Peindray d'Ambelle, Savariau.

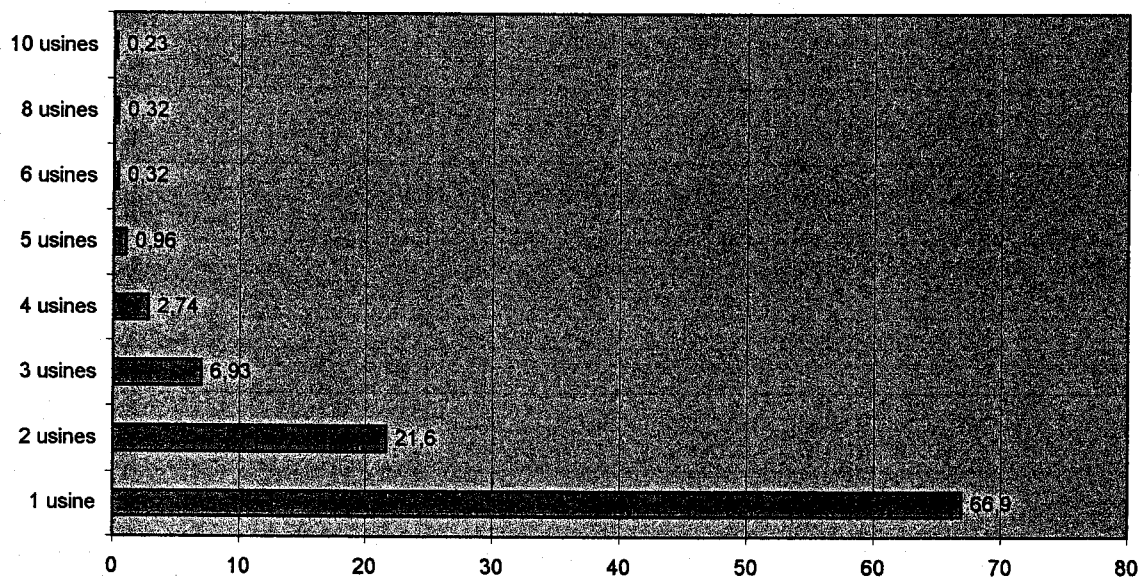
<sup>1368</sup> Cudenet, Deheaulme, Joseph Desbassayns, Despeissis, Pignolet (Martin Defrêne), Sauger.

Graphe 31 a et b - Usines et propriétaires à Bourbon 1810-1848

Graphe 31 a - Nombre de propriétaires selon le nombre d'usines possédées



Graphe 31 b - % de propriétaires selon le nombre d'usines



dans 6 usines (0,38 %) <sup>1369</sup>, 2 dans 8 usines (0,32 %) <sup>1370</sup>, 1 dans 10 usines (0,16 %) <sup>1371</sup>. Les propriétaires ne furent donc pas enfermés dans une conception étroite de la propriété des biens de production, familiale ou patrimoniale, mais furent ouverts au contraire à des logiques économiques qui permettaient l'élargissement de la propriété. Cet élargissement, il faut le reconnaître, a pris souvent la forme de fractions de droits d'héritage, mais aussi de parts, de prises de participations dans telle ou telle autre usine. Ce comportement, typiquement capitaliste, tranche sans doute avec la situation foncière de l'époque du café.

Une telle situation eut un corollaire nettement perceptible : si des propriétaires eurent plusieurs usines, à l'inverse, nombre d'usines eurent en même temps plusieurs propriétaires. Il n'est pas toujours aisé de voir à partir de quand une habitation-sucrerie commence à être possédée par plusieurs propriétaires ; l'examen des actes permet cependant de voir que le phénomène ne semble pas avoir véritablement débuté avant 1827, date à laquelle la production sucrière est désormais ancrée dans l'économie de Bourbon, mais aussi où les premières difficultés se font sentir en ce qui concerne la rentabilité des structures du fait de leur multiplication, des variations des prix, et de la qualité médiocre du sucre. Selon les communes, les dates varient : 1827 à Saint-Joseph ; 1831 à Sainte-Rose et Saint-Pierre ; 1834, mais plutôt 1842 à Sainte-Suzanne ; 1835 à Saint-Denis ; 1838 à Sainte-Marie ; 1839 à Saint-Denis ; 1841 à Saint-Benoît ; 1842 à Saint-Paul ; 1846 à Saint-Leu. Même si le phénomène semble initié par les conséquences de la crise du début des années 1830, il s'amplifie dans les années 1840 : de 1840 à 1848, 55 % des usines sucrières ont plusieurs propriétaires. Si bien que pour une forte part, la propriété des usines sucrières à Bourbon, à partir de 1835, est morcelée entre un grand nombre de possédants, qui possèdent des parts plus ou moins grandes, les revendent, en achètent d'autres.

On remarquera que d'une manière qui peut sembler paradoxale, c'est dans les communes périphériques, Saint-Joseph et Sainte-Rose, que ce mouvement prend naissance : loin d'être paradoxale, cette situation en éclaire au contraire les raisons. C'est dans les communes où l'industrie sucrière était la plus tardive, où les capitaux étaient les plus rares, et où les risques étaient les plus grands, que la « multipropriété » des usines apparut : il s'agit bien encore d'une compréhension claire des nécessités économiques, qui semble s'imposer, nous l'avons déjà souligné, au début des années 1830. La multipropriété, si elle facilite

---

<sup>1369</sup> André Féry, Pignolet (F. Auguste).

<sup>1370</sup> Caisse d'Escompte et de Prêts, G. de K/Véguen.

<sup>1371</sup> Jules Gautier de Rontaunay.

l'investissement, et partage les bénéfices, divise aussi les risques et les pertes, dans un temps où les exigences de qualité de la production imposent une augmentation des investissements.

2) Un groupe protéiforme :

a) Une large origine extérieure :

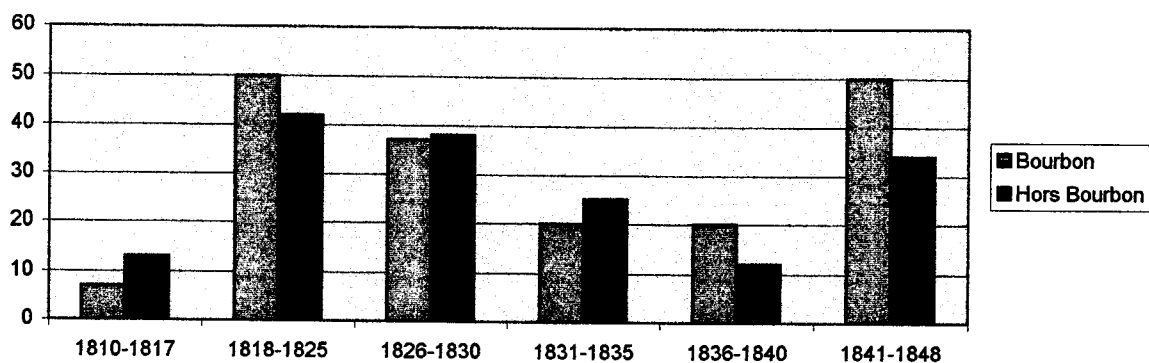
Nos remarques s'appuient sur les sucriers dont nous avons l'origine exprimée. L'origine géographique des sucriers est diverse : ces entrepreneurs sont loin de n'avoir été que des habitants de Bourbon, les sucriers sont, dans une très large mesure, originaires de l'extérieur de Bourbon (graphe 32 a, b, c). Pour une bonne part, donc, l'activité sucrière est une activité importée par des entrepreneurs extérieurs. Cela est vrai des débuts de l'industrie sucrière, étrangère aux traditions locales, et qui est mise en place en grande partie par des hommes extérieurs à la colonie, les Savariau (Nantes), Florance, etc. Dans la deuxième période (1818-1825), le nombre de sucriers locaux augmente, malgré un apport toujours fourni d'extérieurs à la colonie : cette augmentation est le fait de l'engouement, sans doute dans un cadre familial, et à travers des installations médiocres, pour la sucrerie, des habitants locaux, qui ont désormais compris les perspectives intéressantes que propose l'industrie sucrière ; elle est le palliatif qu'ils espéraient à la déroute (relative) du café, des vivres et des épices. Puis pendant dix ans, alors que l'industrie sucrière de Bourbon est dans la tourmente, nombre de sucreries changent de main, dans le cadre de mutations « extra-familiales », comme nous l'avons souligné : ces mutations se font donc largement au profit d'entrepreneurs extérieurs à Bourbon (graphe 33 a, b, c). Les actes, qui mentionnent également souvent la date d'arrivée dans la colonie, montrent que, la plupart du temps, l'entrepreneur extérieur est déjà dans la colonie depuis un certain nombre d'années, le temps, le plus souvent, de s'y bien marier et/ou d'y acquérir un « état » (les deux choses étant liées le plus souvent). A partir de 1835, alors que l'apport extérieur reste significatif, le nombre des sucriers « créoles » augmente, d'une façon légitime si l'on peut dire : d'une part, parce que les descendants des premiers sucriers extérieurs, nés à Bourbon, et qui reprennent les usines, sont désormais Bourbonnais car « créoles » au sens littéral, nés dans l'île. Ensuite, parce que, comme on l'a vu, les mutations « extra-familiales » cèdent le pas aux mutations intra-familiales, qui associent d'ailleurs souvent plusieurs propriétaires, parfois même de la même fratrie. L'examen attentif des actes montre aussi que le délai entre l'arrivée à Bourbon et l'installation comme propriétaire se raccourcit, à quelques mois même, comme si certains débarquaient dans l'île avec ce projet déjà arrêté.



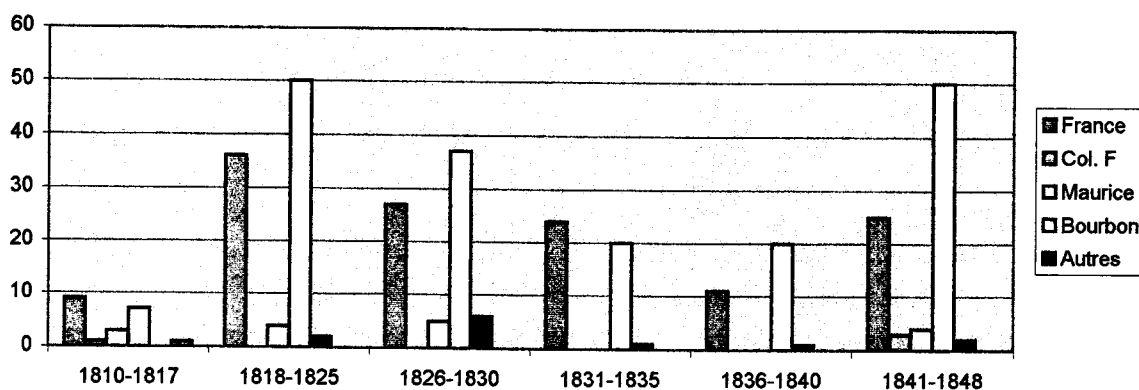
TABLEAU et Graphe 32 - Origines géographiques des sucriers à Bourbon

	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
Bourbon	7	50	37	20	20	50
Hors Bourbon	13	42	38	25	12	34
	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
France	9	36	27	24	11	25
Col. F	1					3
Maurice	3	4	5			4
Bourbon	7	50	37	20	20	50
Autres		2	6	1	1	2

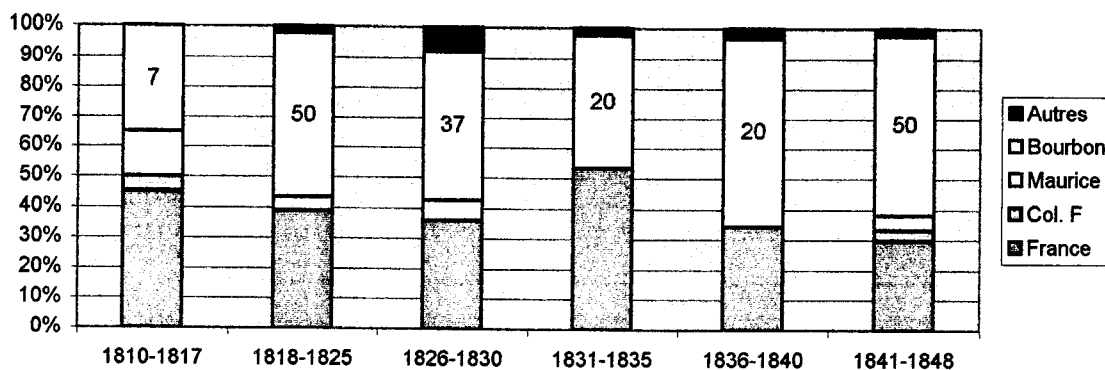
Graphe 32 a - Origine géographique des sucriers de Bourbon



Graphe 32 b - Origine des sucriers à Bourbon



Graphe 32 c - Origine des sucriers à Bourbon (%)

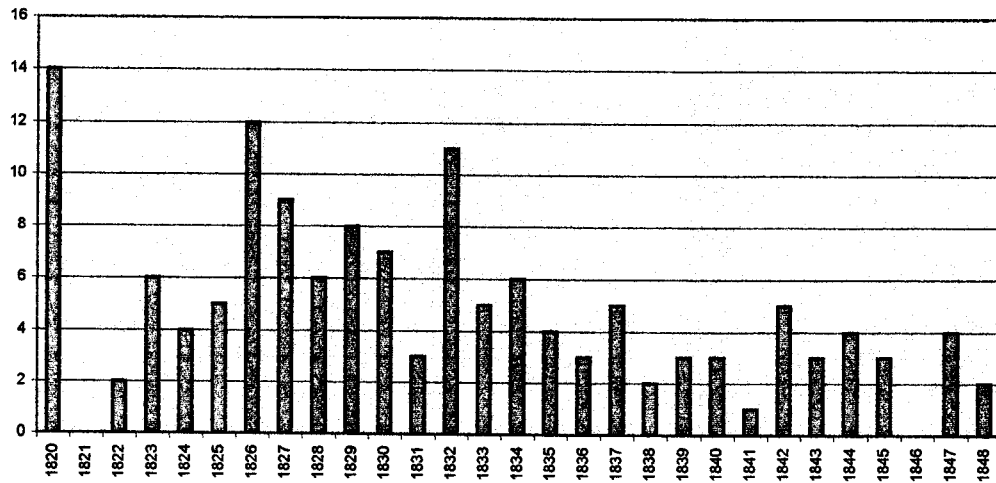


Graphe 33 - Les mutations de propriété de sucreries à Bourbon

Graphe 33 a - Types de mutations



Graphe 33 b - Nombre de mutations extra familiales



Graphe 33 c - Types de propriétés



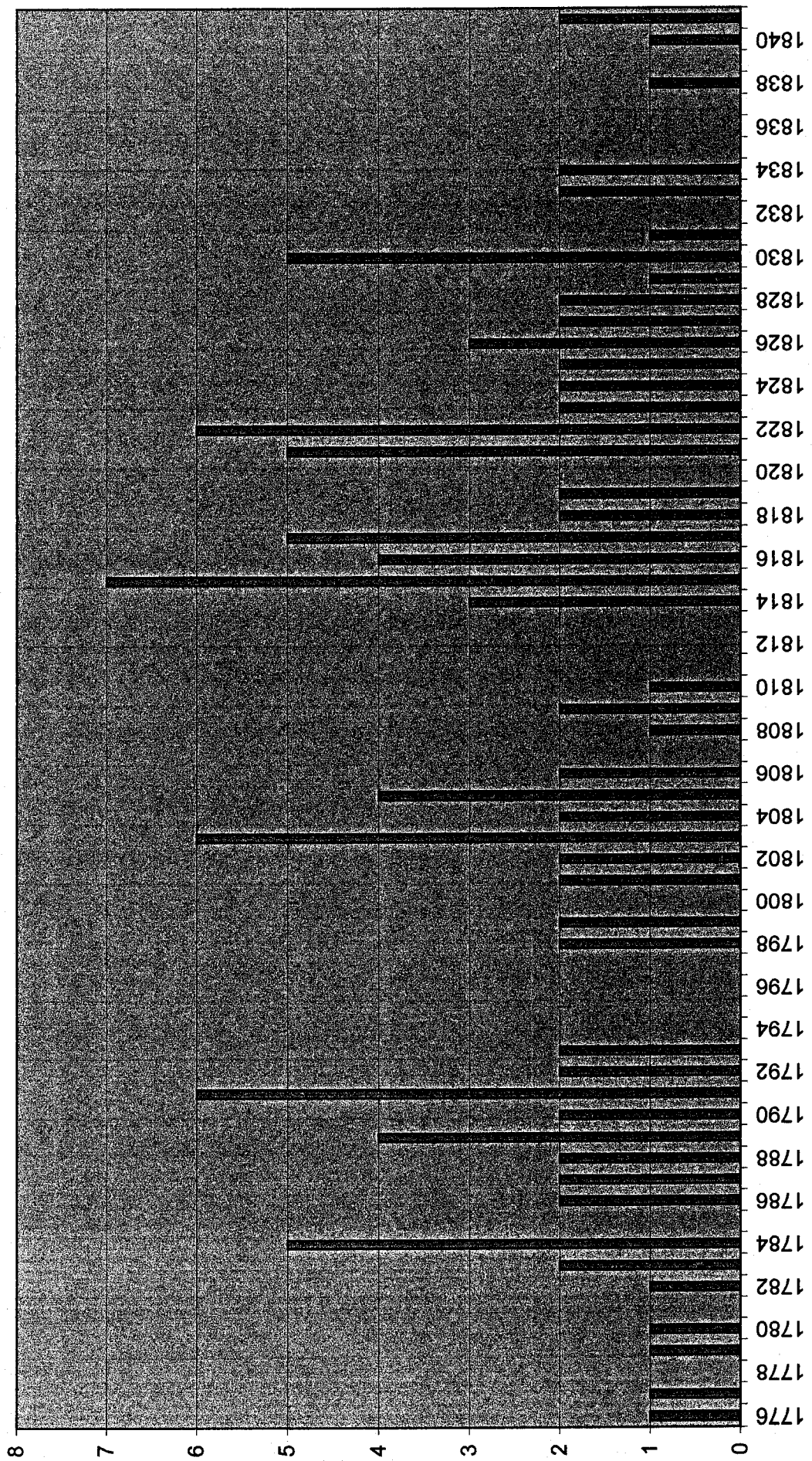
Une étude plus précise montre qu'en majorité (graphe 32 b), ces entrepreneurs extérieurs viennent de la France métropolitaine (80 %), par un flux pratiquement constant, qui débute à la fin des années 1770, et se termine en 1841. Cette migration connaît trois phases (graphe 34) : 1776-1792 ; 1798-1810 ; 1814-1834/1840. L'incidence de la Révolution ne se marque pas de manière spécifique, l'essentiel des arrivées (de 1814 à 1830) semble plus lié à la fin de l'Empire, et à la mise en place de l'activité sucrière. Un certain nombre d'arrivées semble obéir à des logiques familiales (des frères émigrent, comme pour le cas des frères de Villèle, parfois à plusieurs années d'intervalle, c'est le cas des frères Goudal), ou des logiques « géographiques » (même origine) : on distingue ainsi, outre les dix migrants parisiens, 7 migrants issus de Bordeaux, 6 de Bagnères de Bigorre, 4 de La Rochelle : on peut envisager des effets, non pas de réseau, mais d'information. Ces migrants sont majoritairement originaires du « grand Ouest » (Ouest et Sud-Ouest, 46) et surtout de ses ports (25), puis de Paris (12), du Sud-Est (10) et du centre Est ou de l'Est (7) ; la nouveauté, en terme de migration, est l'apport du Sud-Ouest (19), jusque là plutôt sous représenté dans les migrants vers Bourbon. Ce sont donc les régions françaises les plus ouvertes à l'influence coloniale (ports de l'Ouest), et nouvellement déprimées par les effets récents du Blocus Continental (façade Ouest), qui alimentent cette migration.

Les autres migrants ne forment qu'un groupe résiduel (20 %), dans lequel la première place est occupée par les arrivants de l'Île de France/Maurice (9,75 %), où l'industrie sucrière débuta près de trois quarts de siècle avant Bourbon. La saisie de l'Île de France par les Anglais (1810/1815) ne semble pas avoir eu d'effet sur l'immigration, les liens entre cette colonie, française jusqu'en 1810, liens familiaux en particulier (le beau-frère de Charles Desbassayns, Labauve d'Arifat, est de l'Île de France, par exemple, les Routier, ont une parentèle à Bourbon, etc.), suffisent à expliquer, autant que la proximité, cette migration, qui s'essouffle cependant dans les années 1830. On notera au passage que l'abolition de l'esclavage à Maurice (1835) n'a pas généré de départs vers Bourbon, où le système perdure jusqu'en 1848.

En dehors de l'Île de France/Maurice, l'immigration coloniale est très peu significative, sinon Lepervanche père, du Canada (Montréal)<sup>1372</sup>, et les Martin-Lamotte, de Saint-Domingue. Enfin, une douzaine d'entrepreneurs sucriers viennent d'ailleurs que du monde colonial, mais il s'agit pour l'essentiel de Français descendants de fonctionnaires en poste dans les territoires conquis temporairement par Napoléon, Gênes, Naples, Milan, Bade,

<sup>1372</sup> Lepervanche donna à deux de ses habitations-sucreries, parmi les premières de Bourbon, des noms évoquant sa patrie délaissée : Montréal, précisément, et Niagara, sur la commune de Sainte-Suzanne.

Graphe 34 - Migrants de France devenus sucriers



etc., auxquels s'ajoutent une poignée de britanniques (Keating, Vetch, Caulfield ou Cawfield), en relations les uns avec les autres, soldats et administrateurs qui ont découvert l'île au moment de la domination anglaise (1810-1815), s'y sont installés (Keating, Vetch), ou y ont acquis des biens en association (Vetch et Caulfield).

Les sucriers de la première génération sont donc pour une large part étrangers à Bourbon. L'industrie sucrière est en conséquence également redevable, dans sa mise en place et son premier essor à ces hommes, sans doute plus au fait des avantages que pouvait représenter la fabrication de sucre. Cet apport extérieur a contribué, à notre sens, au rapide développement d'une activité qui était jusque là étrangère aux traditions culturelles locales. L'activité de ces entrepreneurs a contribué aussi à faire saisir plus rapidement les perspectives de la « sucrerie » et a sans doute joué, nous le verrons, sur la forme que l'industrie sucrière revêtit dans l'île.

b) Sexe et âge des sucriers :

- Les sucriers sont des hommes :

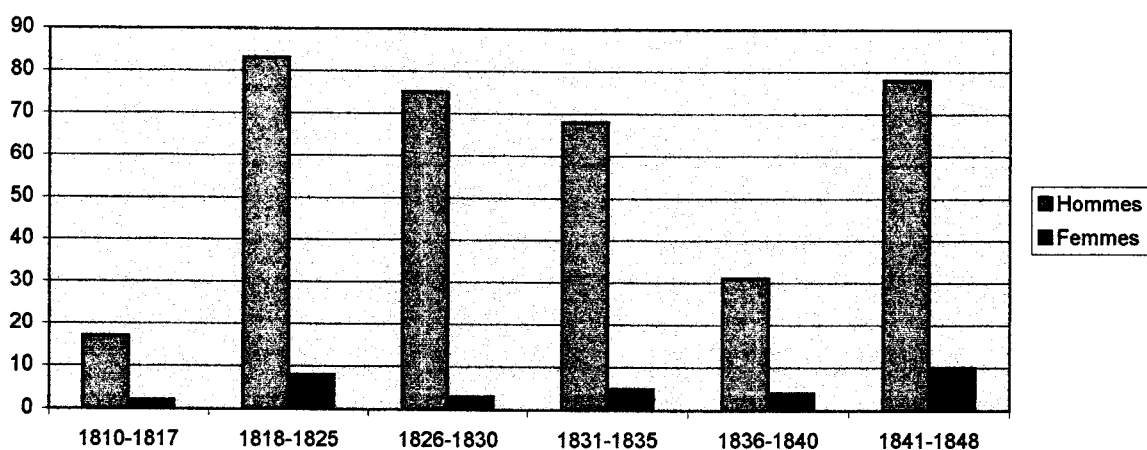
Nous avons été frappé, lors de la rédaction de notre DEA, par le rôle que semblaient jouer dans l'industrie sucrière de l'île, des femmes devenues chef d'exploitation, directrices d'habitations-sucreries, en un mot, si l'on nous passe ce néologisme, « sucrières ». Nous avons même envisagé la possibilité de l'existence d'un « modèle féminin », dans lequel des veuves auraient possédé des usines et employé des femmes esclaves pour l'essentiel. Il n'en est rien.

L'examen des actes (tableau et graphe 35 a et b) fournissant des détails d'état civil (nous insistons là-dessus) montre que les hommes sont très largement majoritaires, représentant la plupart du temps plus de 90 % des sucriers. Les femmes toutefois ne sont pas absentes. En proportion, leur nombre est le plus élevé entre 1810 et 1825, puis à partir de 1835. Cette répartition correspond dans chaque cas au changement de génération. Les sucriers épousant en général des femmes plus jeunes qu'eux, celles-ci récupèrent, pour un temps, l'établissement au décès de leur époux. Les femmes entrepreneurs sont la plupart du temps des veuves, pour 56 % (la veuve Dioré, la veuve Bellier de Villentroy pour les années 1816-1820, la veuve Fréon en 1833, la veuve Dejean, etc.) qui gèrent le patrimoine qui reste indivis. A Saint-Pierre, la veuve Robin se trouve ainsi à la tête de trois usines dans les années 1840. Cette situation n'empêche pas ses enfants de créer à leur tour leur propre usine. Il est d'autres

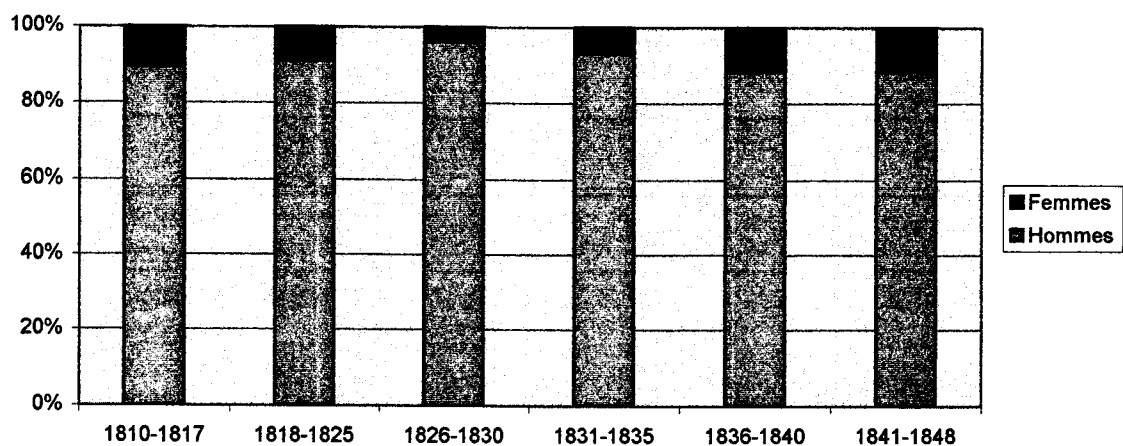
TABLEAU et graphe 35 - Répartition des sucriers par sexe

	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
Hommes	17	83	75	68	31	78
Femmes	2	8	3	5	4	10

Graphe 35 a - Répartition des sucriers par sexe



Graphe 35 b - Répartition des sucriers par sexe



cas de figure, qui relèvent également de l'indivision<sup>1373</sup>, et associent dans la propriété de l'usine des frères et sœurs : qu'il s'agisse là encore d'héritage, où l'on voit Mlle Périchon associée à son frère (usine n° 6), ou d'achat (Mlle Simon et ses frères) ; ou qu'il s'agisse de séparation de biens, généralement pour des raisons financières, ou de reprises matrimoniales<sup>1374</sup> ; nous présentons à titre indicatif le relevé des exemples de ces dernières rencontrés dans les actes, qui concernent essentiellement les années de crise (1831-1834), et montrent que dans ces cas, la séparation de biens pour raison financière<sup>1375</sup> a pu contribuer, rarement il est vrai, à la cession d'usines sucrières (tableau LIII).

- Un âge qui s'abaisse lentement :

Au début de la mise en place de l'industrie sucrière à Bourbon, on remarque que la moyenne d'âge des sucriers est élevée (tableau et graphe 36 a et b) : de 1810 à 1817, même si le groupe d'âge de 31 à 40 ans est le plus représenté, presque 60 % des sucriers ont plus de 40 ans, 40 % plus de 50 ans. De 1818 à 1825, cette situation se renforce : désormais, ce sont pratiquement 70 % des sucriers qui ont plus de 40 ans, et plus de 40 % qui ont plus de 50 ans. Pendant cette première période, non seulement l'âge moyen est élevé, mais il augmente.

Cette situation a une explication naturelle qui prend la forme d'un constat : l'industrie sucrière est un choix qui a été fait en l'espace de quelques mois sans doute par les habitants. Ce choix est le double choix qui a animé les habitants depuis l'ère du café : la survie et l'enrichissement. Les propriétaires habitués aux cultures de spéculation, café, coton, épices, et même grains, vivres, n'ont aucune difficulté à adopter une autre culture spéculative. Le réalisme des propriétaires, leurs habitudes culturelles, les préparent à la conversion à une nouvelle culture spéculative quel que soit leur âge. Même les propriétaires âgés s'y convertissent. Parmi ces propriétaires âgés, on avancera que ceux qui ne sont pas originaires de Bourbon, et viennent de France métropolitaine par exemple, installés depuis déjà de nombreuses années, ont pu plus facilement encore se convertir à la canne et au sucre : leur arrivée à Bourbon dénote un esprit aventureux où le souci de faire fortune devait primer, leur culture « métropolitaine » et leur milieu d'origine devaient les préparer mieux encore aux nouveautés culturelles. C'est pourquoi il n'est pas étonnant de voir des propriétaires parfois fort âgés tenter l'expérience du sucre. Il faut ajouter que les modalités de la mise en place de

<sup>1373</sup> A la différence des colonies françaises d'Amérique, l'indivision n'était pas la règle à Bourbon ; l'édit du 24 août 1724 aurait réglementé le partage des habitations des colonies. La coutume de Paris, en usage à Bourbon, supposait le partage égal des successions, sauf si les héritiers admettaient l'indivisibilité ; dans ce cas le reprenneur devait désintéresser ses frères et sœurs, et s'endettait souvent lourdement.

<sup>1374</sup> La reprise matrimoniale est ce que chacun des époux a droit, par lui ou ses représentants, de prélever avant partage sur la masse des biens de la communauté lorsqu'elle est dissoute.

Tableau L.III - Les reprises matrimoniales

Année	Numéro de l'usine	Transaction	Complément transaction
1811	12001	Reprises matrimoniales	Adjugé en 1806 aux frères Florence contre Louis Médér (Me Chassérau) ; transmis en 1808 à Louis Médér et aux époux Duvergé par les Florence (Me Michault). L'habitation saisie le 7/11/1814 sur Louis Médér est adjugée à sa femme Marie Catherine Josset (hypothèque légale pour reprise de dot et reprise matrimoniale) au prix de 3000 piastres (15000 F). Sa fille en héritera.
1831	3905	Reprises matrimoniales	Mariage (Marc Antoine Jules Dejean de la Batie et Marie Joseph Cerise Deguigné) le 16/09/1823 sous le régime de la communauté ; la mariée avait apporté 9375 F et 3 esclaves, 1 jument, de l'argenterie, du linge (ses hardes, selon la terminologie juridique) et une dot de 250 balles de café (110F/balle) ; en cas de renonciation à la communauté, l'épouse pourrait reprendre ce qu'elle y aurait apporté ; la reprise se monte à 40718 F. Pour se libérer Dejean de la Batie cède à sa femme un terrain d'habitation à Bras Canot, de 2500 gaulettes, avec dépendances, établissement de sucrerie avec pompe à vapeur, usines et accessoires. "Les affaires de M. Dejean de la Batie étant tellement mauvaises qu'elle a été forcée de demander sa séparation de biens d'avec lui pour ne pas mettre sa dot en péril, comme aussi de renoncer à leur communauté pour s'en tenir à ses reprises matrimoniales".
1831	21801	Reprises matrimoniales	Séparation de biens entre Lauratet et son épouse née Rathier-Duvergé ; pour régler les reprises et le préciput, Lauratet vend l'habitation qu'il possède dans les hauts de Sainte-Marie, avec sucrerie, formée de 2 terrains d'habitation. Il conserve la jouissance de l'emplacement attenant à l'habitation, et celle de 10 noirs.
1832	16702	Reprises matrimoniales	Reprises matrimoniales : par contrat de mariage en 1811, Mathilde Bertin (épouse Campenon) avait apporté l'équivalent de 7409,89 piastres (=37049 F) ; en 1831, la séparation de biens est prononcée, d'où reprises matrimoniales : 7409 piastres plus les intérêts, soit 8154 piastres (40770F) ; Campenon abandonne son habitation de Ste Suzanne ; Mme Bertin versera 2000 piastres (10000 F) à Mme Dumont, car l'habitation n'était pas entièrement payée.
1833	803	Reprises matrimoniales	Clarisse Archambault née en 1798, demeure à La Possession ; séparée de biens de son mari, elle a fait, au titre de reprises matrimoniales, une inscription aux hypothèques sur les biens de son mari en 1831 (en particulier l'usine).
1842	16006	Reprises matrimoniales	En 1833, Romain Royé vend à Grâce Payet, sa femme (reprises matrimoniales) un terrain d'habitation avec 24 esclaves.
1846	6807	Reprises matrimoniales	Marie Louise Sénac a épousé en 1845 Mathieu Antoine Paignon ; en 1846 a lieu la liquidation des reprises matrimoniales et l'émancipation de Mme Paignon ; d'où saisie de son mari (l'habitation et l'usine de Bel-Air possédées en indivision avec Sénac, son beau-père) car il doit 79862 F au titre des reprises ; la saisie et la vente correspondent aux reprises matrimoniales (séparation de biens), pas payées.

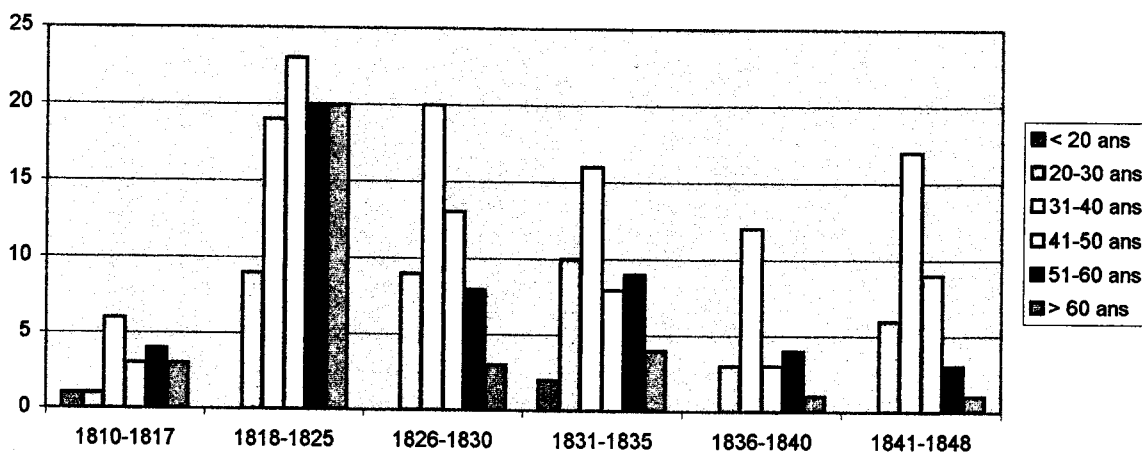




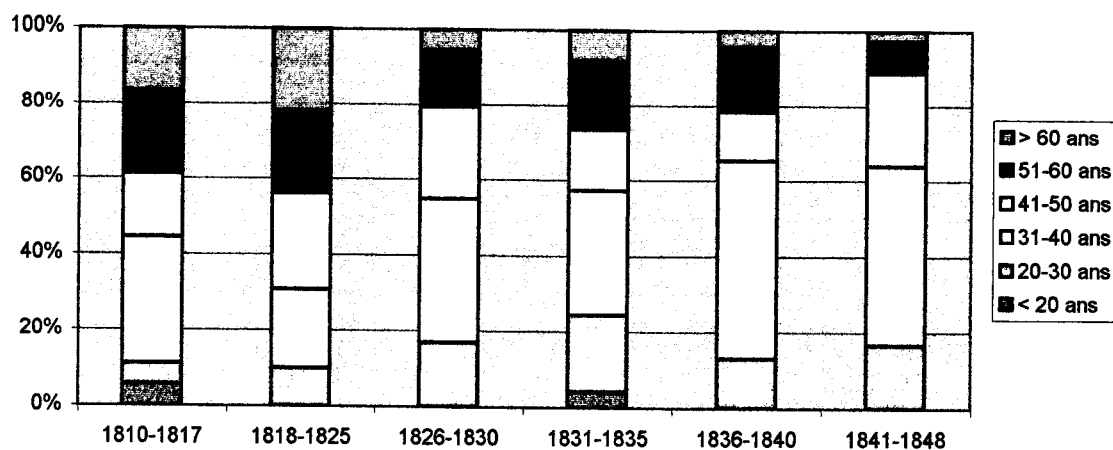
TABLEAU et graphe 36 - Age des sucriers

	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
< 20 ans		1			2	
20-30 ans		1	9	9	10	3
31-40 ans		6	19	20	16	12
41-50 ans		3	23	13	8	3
51-60 ans		4	20	8	9	4
> 60 ans		3	20	3	4	1

Graphe 36 a - Age des sucriers



Graphe 36 b - Age des sucriers à Bourbon (%)



l'industrie sucrière, où la canne n'est souvent cultivée que sur une partie de l'habitation, en concurrence avec d'autres cultures traditionnelles, et où l'usine, dans une configuration quasi proto-industrielle, n'immobilise pas beaucoup de capitaux, n'avaient pas grand chose pour effaroucher des habitants habitués à d'autres cultures. Cette situation se renforce après 1817 parce que c'est le même type de propriétaire qui s'engage dans le sucre, sans doute à l'imitation de ses contemporains qui y ont réussi. La génération de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle est encore maîtresse de la terre. L'exemple de Bourbon est particulièrement intéressant car il dissocie jeunesse et esprit d'entreprise : les propriétaires âgés pouvaient être des novateurs, et l'exemple de Joseph Hubert, ou de la vieille Mme Desbassayns, devenue sucrière en 1824, le montre à l'envie.

A partir de 1826, les choses changent, et l'âge des propriétaires s'abaisse. Dès la période 1826-1830, les moins de 40 ans sont désormais majoritaires ; à partir de 1836, ils dépassent les 60 % des sucriers. Néanmoins, le groupe des sucriers de moins de 30 ans ne s'accroît pas véritablement, c'est surtout celui de 30 à 40 ans qui se développe. Deux raisons expliquent cette évolution. La première est évidemment le changement de génération, qui voit disparaître assez rapidement ces premiers sucriers et leurs descendants leur succéder. Néanmoins, comme la durée de vie des pères a été assez longue, ce n'est qu'à partir d'un certain âge que les fils et filles leur succèdent. Par ailleurs, la migration amène à Bourbon des hommes qui n'attendent pas autant que leurs aînés pour se lancer dans le sucre. Alors que les migrants de la première génération (de sucriers) avaient abordé dans une île sans sucre, les nouveaux arrivants arrivent eux dans une île devenue l'une des plus dynamiques colonies sucrières : sans doute est-ce le désir de se lancer dans l'activité sucrière qui en a attiré plus d'un. Ainsi, alors que Gimart, arrivé en 1810 ne s'oriente vers le sucre qu'en 1818, ou Lacôme, arrivé en 1830, ne devient sucrier qu'en 1844, Imhaus et Soucaze, arrivés en 1841 « sautent le pas » en 1843 et 1844.

Ce changement de génération n'a sans doute pas été sans effet sur l'industrie : même si les habitants âgés n'avaient pas hésité à innover en devenant sucriers, l'essoufflement que l'on a souligné dans le dynamisme de la sucrerie, à la fin des années 1820, peut être imputé, en partie, à l'âge. Le renouvellement d'une génération amène, ou favorise, le renouvellement des techniques.

---

1375 C'est aussi, dans la France de l'époque, une des principales raisons à la séparation de biens.

## B) La création d'entreprises sucrières :

Le contexte de la plantation coloniale n'empêche pas que l'on assiste, avec la mise en sucre de l'île, à une création d'entreprises sucrières, même si le mot n'est pas utilisé à l'époque.

### 1) L'origine sociale des sucriers :

La première remarque que l'on peut faire (graphe 37 a et b) est que les habitants n'ont pas été les seuls propriétaires sucriers de l'île, il s'en faut de beaucoup. En général, la proportion d'habitants parmi les sucriers varie entre 50 % et 60 %, n'atteignant 70 % que pendant la période 1818-1825. L'industrie sucrière, activité agroalimentaire, a largement débordé le monde de la plantation, et sa mise en place ne saurait être considérée comme l'expression privilégiée d'une population enracinée dans la propriété et la tradition.

#### a) Le poids de la terre :

Il y a cependant un poids important des propriétaires terriens à l'origine de la création de sucreries. De 1810 à 1848, ils forment pratiquement toujours 50 % des sucriers. Le taux dépasse 60 % de 1810 à 1817 et atteint même 66 % de 1818 à 1825, ce qui correspond à ces propriétaires âgés qui se lancent en partie, puis de plus en plus complètement dans le sucre, expliquant la multiplication des petites usines familiales des débuts, qui illustre cette « *ubiquité du travail industriel* » qui était de règle dans la France des années 1780, comme l'écrit Denis Woronoff<sup>1376</sup>, et forme une partie de ce que cet auteur appelle aussi pour la métropole, terme que l'on peut adopter pour Bourbon, cette « *plèbe patronale* ». A partir de 1826, le taux baisse notablement, car une partie des mutations de propriétés se fait au profit de non-habitants, puis il remonte jusqu'en 1840, car ces mêmes nouveaux propriétaires, se font désormais recenser comme habitants. Dans la période 1841-1848, la proportion des habitants diminue à nouveau, car une partie des usines change de mains au profit d'entrepreneurs qui ne viennent pas de la terre.

Au vrai, c'est cette situation qui pourrait faire problème, tranchant avec le contexte général de l'industrialisation, dans lequel, d'après Ashton cité par Patrick Verley, les fondateurs d'entreprises « *vinrent de toutes les classes sociales et de toutes les régions du pays* »<sup>1377</sup> ; Louis Bergeron a cependant établi, pour l'industrie sucrière, l'alliance

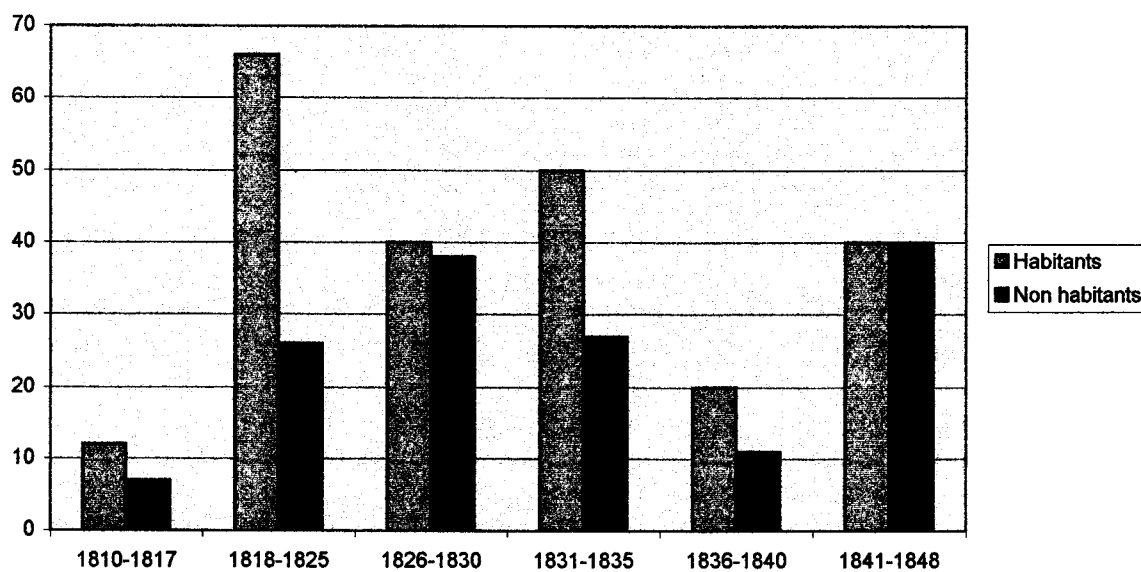
<sup>1376</sup> Denis Woronoff, *Histoire de l'industrie en France, du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours, opus cit.*, p. 324.

<sup>1377</sup> Patrick Verley, *La révolution industrielle opus cit.*, p. 264.

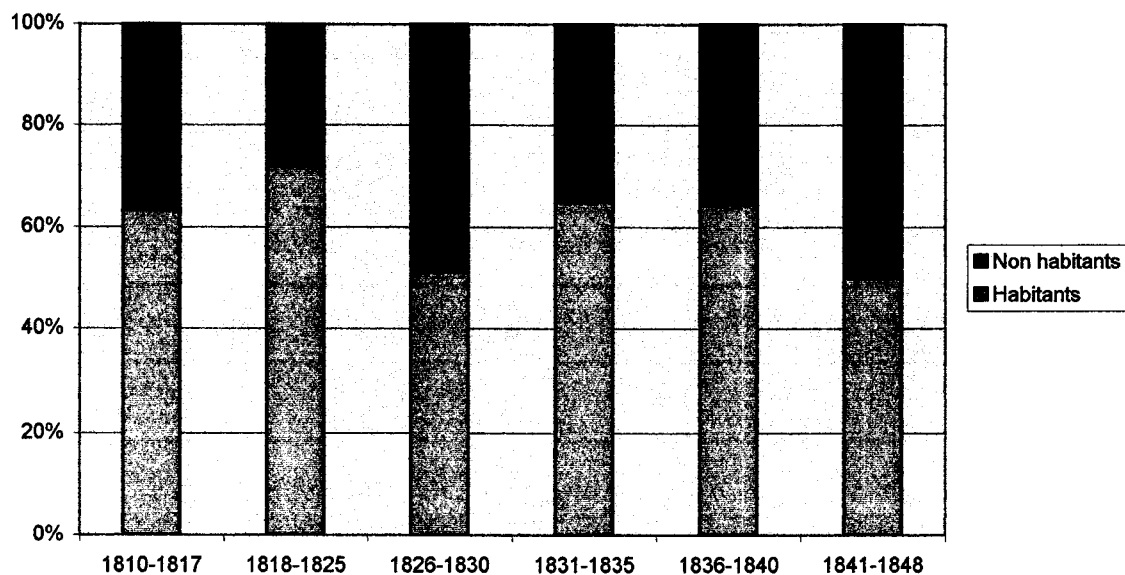
TABLEAU et graphe 37 - Répartition des sucriers par type d'activité

	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
Habitants	12	66	40	50	20	40
Non habitants	7	26	38	27	11	40

Graphe 37 a - Répartition des sucriers par type d'activité



Graphe 37 b - Répartition des sucriers par type d'activité (%)



indispensable de la terre et de l'usine<sup>1378</sup>. Les cas de création de sucreries par location préalable de terres sont très rares à Bourbon : on peut citer, au milieu des années 1830, celui de Desprès qui loue les terres d'Auber à Saint-Leu et, à la même époque (1834), celui de Lefebvre et de Virginie Pillet de Troissy qui louent à la veuve Murat une partie de l'habitation de Maison Rouge pour monter une sucrerie, que la veuve Murat aura la possibilité de racheter, ce qu'elle fera d'ailleurs. L'activité sucrière étant une activité agro-alimentaire, transformant un produit agricole de plantation, la terre est indispensable, et sa propriété fournit une double partie du capital de départ, par le fonds, mais aussi par la main d'œuvre car la possession de la terre implique la plupart du temps celle d'esclaves. En outre, ce qui est loin d'être négligeable, la propriété de la terre permet aussi, on le verra, les prêts hypothécaires, ce que ne permet pas sa location. Le poids des propriétaires terriens dans le sucre montre que les valeurs industrielles que sa production suppose ne sont donc pas fondamentalement opposées aux valeurs et traditions créoles de l'époque.

Les sucriers qui ne viennent pas de la terre sont issus d'horizons assez divers (graphe 38 a et b).

b) Les commerçants :

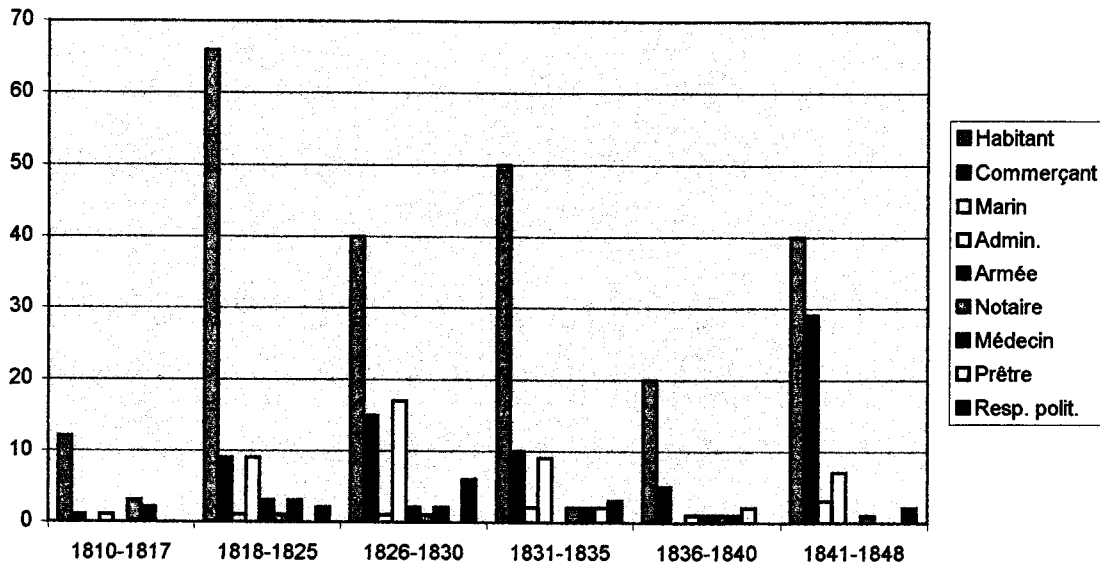
Contrairement à ce qui s'est passé en Europe dans la dynamique de l'industrialisation, à Bourbon, les gens du commerce ou du négoce n'ont pas joué de rôle déterminant dans la mise en place de l'activité industrielle. Aux origines (1810-1817), leur proportion est très faible (5 %) ; le capital commercial n'est donc pas décisif ; alors qu'ailleurs, on voit les négociants devenir techniciens, car la maîtrise des compétences techniques du début est moins difficile que celle des compétences commerciales et de ses réseaux, ce n'est pas le cas à Bourbon. A l'exception de Denis de K/Véguen (père de Gabriel), marchand de Saint-Pierre qui devint habitant puis sucrier à partir de 1828 (Casernes, Terre Rouge), les commerçants, auxquels on peut agréger les marins (capitaines de navire comme Gabou, Protet, etc.) ne sont pas véritablement des fondateurs de sucrerie ; ils jouent plutôt le rôle de repreneurs ou d'investisseurs, et ils ne commencent à ce titre à jouer un rôle dans la propriété qu'à partir de 1818, surtout de 1826 ; leur introduction dans la propriété sucrière et son capital est liée aux difficultés de ces années, à la première vague de cessions d'usines, et correspond aussi à un afflux de migrants, car beaucoup d'entre eux, mais pas tous, sont extérieurs à Bourbon. A partir de cette date, la proportion des commerçants et négociants augmente, atteint 20 % de

<sup>1378</sup> Louis Bergeron, « Permanences et renouvellement du patronat » dans *Histoire des Français, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, dir. Yves Lequin, Armand Colin, Paris 1983, t.2.

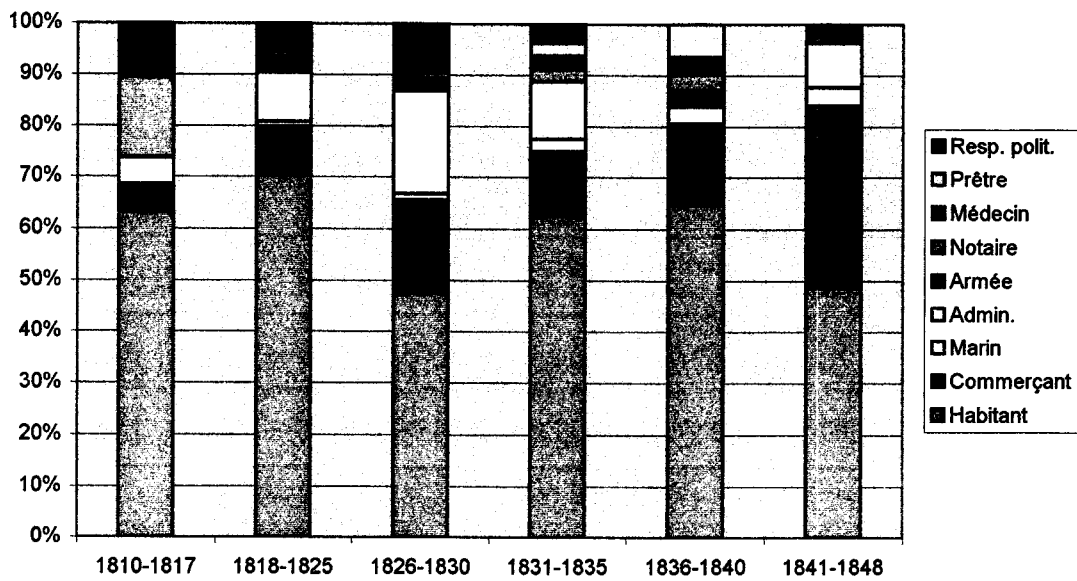
Graphe 38 - Répartition des sucriers par activité

	Habitant	Commerçant	Marin	Admin.	Armée	Notaire	Médecin	Prêtre	Resp. polit.
1810-1817	12	1		1		3	2		
1818-1825	66	9	1	9	3	1	3		2
1826-1830	40	15	1	17	2	1	2		6
1831-1835	50	10	2	9		2	2	2	3
1836-1840	20	5		1	1	1	1	2	
1841-1848	40	29	3	7		1			2

Graphe 38 a - Répartition des sucriers par activité



Graphe 38 b - Répartition des sucriers par activité (%)



1826 à 1830 (ces commerçants se convertissant ensuite au sucre), et puis 30 % de 1841 à 1848 : on assiste donc à un glissement des commerçants vers les activités productives qui illustre, avec un décalage à Bourbon, une situation assez traditionnelle au début de l'industrialisation.

c) Les autres origines :

L'origine des sucriers à Bourbon ne se limite pas à la terre et au négoce. On peut distinguer un groupe, que nous avons dissocié entre armée et administratifs, fonctionnaires, nommés par la métropole à Bourbon. Ce groupe n'est pas négligeable : lui aussi intervient dans la fondation de sucreries lors de la deuxième période (1818-1825), et son importance augmente et reste forte jusqu'en 1848 ; le recul que l'on observe de 1836 à 1840, qui signifie que peu de « fonctionnaires » ont alors créé des sucreries ou sont entrés dans leur capital, disparaît après 1841. Ces fonctionnaires, comme les commerçants d'ailleurs, sont loin d'être tous des métropolitains. L'existence de ces groupes témoigne de la réelle vigueur d'un dynamisme « entrepreneurial » de ce qu'il faut appeler une bourgeoisie. Son engagement dans le sucre, qui montre le statut privilégié, au niveau local, de ces fonctionnaires, rend aussi compte du dynamisme de ce groupe pendant la Monarchie de Juillet.

On citera pour mémoire la présence de quelques médecins, anciens chirurgiens ou officiers de santé devenus terriens (Brun, Abadie, Rivière, Ormière, Bonnefoy, Laffon), et celle de deux prêtres, contre l'activité desquels d'ailleurs la hiérarchie s'est prononcée (l'abbé Simon, en particulier, curé de Saint-Pierre), mais en revanche, l'absence de techniciens ou d'ingénieurs.

2) La transmission des entreprises :

a) Les mutations, leurs rythmes et leurs cadres :

Les graphes (graphe 28 a et b) permettent de distinguer les rythmes de ces mutations. Sur un plan général, le nombre des mutations commence à prendre une importance significative à partir de 1823. Par la suite, les mutations connaissent trois vagues : la première est celle des années 1824-1828, qui correspond à la fois au décollage industriel, mais aussi aux premiers ajustements et aux premières difficultés. Puis vient une seconde vague de mutations, qui correspond à la crise de 1830 et ses conséquences, lisibles jusqu'en 1834/1835. Dans ces deux cas, les mutations suivent les difficultés, et sont accompagnées de fermetures d'usines dont nous avons parlé plus haut. La troisième vague de mutations de

propriété s'étend de la fin des années 1830 jusqu'en 1846, culminant en 1842 (très forte chute du prix du sucre en 1841 et 1842). Si l'on laisse de côté les facteurs conjoncturels (cyclones), on peut avancer que ces mutations ne traduisent pas véritablement une crise, mais au contraire ont pour objectif de l'éviter : en effet, la division de la propriété a pour but de diviser les risques, tout en facilitant la mobilisation d'un capital dont l'importance a désormais augmenté. On notera également que les adjudications diminuent pendant cette période, et que, contrairement à ce que l'on aurait pu attendre, le nombre des ventes n'augmente pas avec l'approche, jugée inéluctable, de l'abolition de l'esclavage, comme si, malgré tout, les usiniers n'y avaient pas vu une remise en cause de leur propriété.

L'examen par commune montre comme il fallait s'y attendre des situations fort diverses (graphes a à l). Sans entrer dans le détail, on notera d'abord que les mutations de propriété ont été plus nombreuses dans les six communes du Nord-Est, que dans celles de l'Ouest et du Sud, preuve que l'industrie y a été plus active, la recherche du profit plus déterminée, les difficultés aussi plus vives, comme l'indique le nombre élevé des adjudications ; on soulignera aussi que dans ces communes, la décennie des années 1830 est la plus active de ce point de vue. Dans les autres communes, le nombre total des mutations de propriétés est plus faible, et semble décalé après 1830, peut-être un peu à cause du sous enregistrement des actes avant 1832, date de la création de la section d'enregistrement à Saint-Paul, mais aussi sans doute parce que l'industrie sucrière a été longtemps plus rudimentaire, et donc moins dynamique, et parce que la densité d'habitations-sucreries y étant moindre, et les superficies plus vastes, les exploitations sucrières ont été plus stables, comme le montre aussi la part moins grande des adjudications. Dans l'ensemble des communes, on voit le nombre des mutations augmenter dans les années 1840, par le fractionnement de la propriété.

Certaines de ces mutations semblent s'être faites dans le cadre familial : du père au fils le plus souvent, mais aussi du fils au père ; de l'époux à l'épouse, en cas de décès, de mauvaises affaires, de reprises matrimoniales ; de frère à sœur ; ou, dans un sens plus large, de cousin à cousin, beau-frère à beau-frère : il est parfois difficile d'établir les liens exacts de parenté, il y aurait fallu une étude généalogique qui aurait excédé de beaucoup le cadre de notre travail. Cependant, ces mutations que nous avons appelées « intra-familiales » ne représentent pas plus du 1/3 des mutations de propriété (graphe 33 a).



## b) Pérennité familiale ?

L'examen des actes permet de voir si les usines restent dans la famille, se transmettent, ou non. On a cru remarquer, à partir de l'exemple anglais, que les entreprises industrielles avaient du mal à se transmettre au-delà de la troisième génération (syndrome Buddenbrooks)<sup>1379</sup>, en particulier après 1840 : l'entreprise, assimilée abusivement à un organisme vivant, connaîtrait une naissance, une croissance puis un déclin, les derniers propriétaires subissant une érosion de l'esprit d'entreprise, d'autant plus forte qu'il laisserait la place à une invincible attirance pour un mode de vie « noble », exigeant un désengagement du monde industriel, où la richesse procurée par l'usine n'était pas toujours jugée « propre ». Cette analyse a toutefois été largement infirmée.

A Bourbon, il est difficile, dans un laps de temps aussi court (une quarantaine d'années), d'espérer percevoir les trois générations. On peut néanmoins voir si les usines restent dans la famille au changement de génération, ou non. Les actes, qui permettent d'établir des filiations pour 198 usines, montrent que 53 % d'entre elles ne dépassent pas une génération, un propriétaire ; 44 % se transmettent à une seconde génération dans la famille, et en général cette transmission se fait entre 1825 et 1830 ; passée cette date, la plupart du temps, l'usine sort, assez vite, de la famille. Dans 3 % des cas, l'usine reste trois générations dans la famille, ce qui est très peu.

Le plus souvent, au début des années 1820, l'usine, à la mort du propriétaire, passe à sa veuve, qui elle-même la transmet à ses enfants. Dans un certain nombre de cas, la transmission se fait du père au fils ; il est difficile, en l'état, de mesurer le nombre de transmissions qui se font à des collatéraux : gendres le plus souvent (Savariau vend à Gabou, Mme Fréon à son beau-fils Vincent), neveux (Adrien Lagourgue, neveu d'Ursule Lagourgue, Dominique Cabanne de Laprade, neveu de la veuve Bosse, Nabert et Cazeaubon, neveux de Jean-Jacques Cazeaubon, etc), par méconnaissance des généalogies. Mais fréquemment, la transmission s'arrête après cette deuxième génération, et presque toujours assez rapidement.

On remarque cependant, surtout après 1830, qu'un certain nombre de ventes « extra-familiales » ne sont qu'un relais. Après quelques années passées en d'autres mains, l'établissement sucrier fait retour à son ancien possesseur. La consultation du tableau établit ce phénomène (9,59 %, usines n° 33, 38, 39, 40, 54, etc.) dont on donnera ici quelques exemples : le major Keating récupère en 1834 le bien vendu en 1832 à Gourel de Saint-Perne (n° 7) ; les Retout retrouvent en 1847 l'usine cédée en 1844 à Crémazy (n° 14) ; Fanny

<sup>1379</sup> Patrick Verley, *La révolution industrielle opus cit.*, p. 267.

Desjardins en 1833 l'usine vendue en 1828 à Reynaud de Belleville et Martineau (n° 24), etc. S'agit-il du désir de récupérer un bien patrimonial, lucratif, qui est devenu comme un marqueur de l'identité familiale, signe d'une « noblesse », et source de revenus tout à la fois ? Ou bien y a-t-il eu entente préalable entre les contractants pour qu'après avoir apuré les dettes, l'ancien propriétaire récupère son bien ? Les actes, bien entendu, ne le précisent pas.

Une autre façon d'aborder le problème de la pérennité des usines, est de l'envisager sous l'angle des mutations de propriété. La majorité des mutations (66,4 % graphe 33 a) sont des mutations « extra-familiales », dans lesquelles l'habitation-sucrerie ou l'usine est vendue à un étranger à la famille, incapable désormais de conserver le bien. Mais ces mutations extra-familiales, toujours selon notre décompte, semblent avoir concerné essentiellement le début de la période<sup>1380</sup>, de 1823 à 1834 ; passée cette date, elles sont beaucoup moins nombreuses. Dans les premiers temps de l'industrie sucrière, les usines en difficulté ont été cédées telles quelles à des étrangers à la famille. L'usage, qui la plupart du temps imposait l'indivision, pour ne pas détruire l'outil de production, a favorisé ce type de vente. Par ailleurs, nombre d'usines qui avaient été montées dans une logique appartenant au passé, celle du café, avec peu de terres, d'esclaves, de capitaux, dans l'optique d'obtenir un produit n'exigeant au fond pas plus d'élaboration que le café, n'ont plus été rentables dès le milieu des années 1820. Certaines ont fermé, d'autres ont été vendues.

On peut rapprocher la diminution – relative - des ventes « extra-familiales » qu'on observe après le pic de la crise (1832), plus largement à partir de 1837/1838, de ce que nous soulignons plus haut : la multiplication des propriétaires. Les deux faits sont liés : la multiplication des propriétaires a été aussi en partie une stratégie pour éviter les ventes extra-familiales, car cette multiplication se fait souvent entre membres d'une même famille ; on citera au hasard (mais il n'est que de se reporter au document que nous fournissons en annexe) les frères Lory, Deguigné, Orré, la famille Simon, etc. L'importance des usines sucrières et de leurs habitations, leur valeur, leurs perspectives de profit, la masse de capitaux investis qu'elles représentent désormais, mais aussi leur dimension symbolique, comme signe d'entreprise, de succès, de richesse, et aussi de modernité, tout cela explique la répugnance des familles à se débarrasser de ces structures.

Ces ventes sont évidemment, pour l'autre partie, des achats, qui semblent obéir à une double logique. La première, la plus répandue, est ce que l'on pourrait appeler une logique de proximité. L'acheteur – ou les acheteurs – achètent de préférence des habitations-sucreries,

---

<sup>1380</sup> On ne tiendra pas compte du chiffre de 1820 (14 mutations extra-familiales) : nous avons en effet rassemblé à cette date toutes les mutations s'étant produites de 1812 à 1820.

des usines, voisines des leurs. C'est visible dans les mutations intra-familiales, ce l'est aussi dans la majorité des mutations « extra-familiales ». Que ces usines soient couplées avec celle(s) qui est/sont aux mains de l'acheteur, ou qu'elles soient « concentrées » au profit de l'une des deux, voilà qui est très difficile à établir, les actes sont muets là dessus. Vu la diminution du nombre des usines, on peut estimer qu'un certain nombre fut « concentré ». Cette pratique traduit l'enracinement d'une famille dans un terroir, qui peut sembler un héritage du passé pour les familles ancrées depuis longtemps en ce lieu, mais elle se voit aussi chez des familles nouvellement acquéreuses. Il est vrai que la logique de la production et de la rentabilité, dans une colonie au relief aussi cloisonné par les ravines, par exemple, justifie amplement ce choix.

On distingue cependant une autre logique, que nous qualifierions d'inspiration plus capitaliste. C'est celle qui amène à acheter des usines réparties sur un espace plus vaste, même s'il reste encore circonscrit à une grande division régionale de la colonie : c'est cette logique qui préside aux achats et investissements de Rontaunay, dans une moindre mesure Féry, au Nord-Est, et Gabriel de K/Véguen, surtout, sur une région allant de l'extrême Sud jusqu'à Saint-Louis ; quelques années plus tard, K/Véguen investira aussi dans le Nord-Est. Dans ce dernier cas, le capitaliste usinier est amené, dans la recherche du profit, à investir sur un territoire plus vaste, là où il espère réaliser de substantiels profits. Cette stratégie s'amorce juste pendant la période de notre étude, et se développera par la suite. Transmissions et mutations laissent voir le souci de consolidation des biens sucriers.

### 3) La question du capital : les stratégies de consolidation :

#### a) La nature du capital :

A l'origine, le problème du capital de départ s'est posé à Bourbon avec une acuité moindre qu'en Europe. A la différence de ce qui s'est passé en Europe<sup>1381</sup>, l'accumulation primitive ne doit rien, ou pratiquement rien au commerce. En effet, une partie de ce capital de départ, dans l'industrie sucrière, est déjà là.

Avant même l'époque sucrière, les actes permettent en effet d'identifier très clairement cette partie du capital, distinguée en biens immeubles et biens meubles. Les biens

---

<sup>1381</sup> Serge Chassagne, sur 185 filateurs dont il a retrouvé l'origine et reconstitué l'établissement de 1815 à 1840, note que 35 % viennent du monde du commerce et du négoce ; voir Serge Chassagne, *Le coton et ses patrons, France, 1760-1840*, Editions de l'EHESS, Paris, 1991, 733 p., pp. 273 sqq.

immeubles correspondent à la terre<sup>1382</sup>, les biens meubles<sup>1383</sup> aux esclaves. Avec le sucre, les biens immeubles traditionnellement désignés dans les actes se spécifient, par l'évocation de bâtiments propres à l'économie sucrière, et qui sont parfois détaillés : à la place de la mention traditionnelle « *bâtiments et dépendances généralement quelconques* », on cite désormais sucrerie, purgerie, bâtiment de moulin ; les droits sur l'eau sont également précisés et inclus. La désignation des biens meubles évolue de même : outre les esclaves, les actes portent désormais mention d'animaux de charroi, bœufs ou mules. Le propriétaire a pu également, de manière exceptionnelle, attacher au fonds « *à perpétuelle demeure pour le service de celui-ci* », des esclaves, des animaux attachés à la culture, ou des ustensiles aratoires, devenus ainsi « *immeubles par destination* » : ils sont alors vendus avec le fonds (ex : 23501). Dans certains cas, enfin, la justice peut procéder à l'immobilisation temporaire de tout ou partie des biens meubles (ex : 5205) jusqu'à réalisation de la vente, pour ne pas obérer les revenus.

La situation simple des débuts a donc évolué très vite : le sucre exige plus de capitaux que l'agriculture spéculative traditionnelle. Si les sucreries ne réclament que peu de capital circulant (capital engagé dans les biens dont la valeur est incorporée au produit fabriqué : matière première, énergie) car fourni pour l'essentiel par la terre (la canne, qui fournit aussi le combustible de la bagasse), les sucriers vont avoir des besoins rapidement croissants en capital fixe (engagé dans des biens dont la valeur n'est que progressivement incorporée dans le produit fabriqué, par usure ou obsolescence, au cours de plusieurs cycles de production). Les actes montrent l'émergence de ce capital fixe, synonyme d'investissement, dont la nécessaire formation va poser précisément problème aux sucriers. Ce capital fixe est constitué par les bâtiments d'exploitation, dont la valeur augmente du fait de leur extension et de leur construction en pierre, mais aussi par les machines, à vapeur ou à fabriquer le sucre, qui sont désormais mentionnées dans les actes, avec un prix extrêmement élevé (Tableau LIV).

On peut avoir une idée de l'évolution de la valeur de ce capital, et de l'entreprise, en examinant l'évolution du prix des usines sucrières, bien qu'il soit difficile à établir. Nous possédons deux sources pour l'évaluation du prix des établissements sucriers. Les maires, dans le cadre de leurs statistiques municipales, donnent la valeur des usines (Tableau LV). Mais les renseignements ne sont pas fournis pour toutes les années. Par ailleurs, la valeur de l'usine est estimée selon la valeur totale du sucre qu'elle aura produit dans l'année. Outre que

1382 Les immeubles correspondent aux fonds de terre, à tout ce qui fait corps avec le sol (plantes et constructions) mais aussi aux droits réels, autres que la propriété, portant sur des choses de cette nature.

1383 Les biens « mobiles », qui peuvent être facilement rendus liquides par vente ou mise en gage : objets mobiliers, créances, actions. Les meubles peuvent être saisis plus rapidement par les créanciers, mais ne peuvent être hypothéqués et leur aliénation n'est rendue publique par aucune inscription.

TABLEAU LIV - Structure du capital sucrier à Bourbon

Année	N° de l'usine	Complément transaction : renseignements sur la structure du capital
1821	703	Lehoux et sa femme vendent deux habitations à Keating dispose du bien depuis mars, à l'exception des hommes pas livrés pour cause de marronnage ; les immeubles sont estimés à 50 000 piastres, les esclaves à 42 800 piastres.
1824	205	Lesueur est avocat ; il achète l'autre 1/2 d'une habitation avec usine (52 000 gaullettes) et 36 esclaves ; prix en sucre : 1 560 261 £, les esclaves pour 288 000 £, l'immeuble pour 1 272 261 £.
1824	12801	Dary Delanux, habitant à Sainte Marie et à Sainte Suzanne, vend toutes ses propriétés à Sainte-Marie : un terrain à jardin, 2 habitations, et 74 esclaves (1 marron depuis 8 ans) ; esclaves, animaux, instruments pour 26 000 piastres, immeubles pour 46 815 piastres.
1825	18201	Brun et Abadie sont docteurs en médecine ; de La Serve est propriétaire ; l'acte est celui de la vente de 76 esclaves ; prix 11 400 piastres ; les esclaves sont distraits de l'immobilisation et donnés en gage ou vendus pour l'arrangement de leurs affaires.
1827	21101	Delanux est propriétaire, Crestien receveur adjoint de l'enregistrement à Saint-Paul ; pour garantir le paiement, Crestien hypothèque les 20 esclaves de l'habitation qui deviennent immeubles, selon art. 524 du Code Civil.
1828	16803	Perraud, ancien magistrat, à Nantes habituellement, actuellement à Bourbon ; achat de la 1/2 de 2 immeubles (1 terrain à vivres au Champ Borne, 1 terrain d'habitation à Sainte Suzanne, Quartier Français, "établi en sucrerie") pour 120 000 F, et la 1/2 esclaves, bestiaux, ustensiles (décrits dans l'inventaire dressé par Maillet le 2/10/1827) pour 105 000 F.
1828	17605	Leneuthier (c) est propriétaire pour 1/3, Henry, receveur adjoint des Douanes royales, propriétaire pour 2/3 (maison principale, magasins, bâtiments, dépendances, usine de sucrerie avec batterie à la Grimat et accessoires, purgerie et accessoires, moulin à vent), plus 52 esclaves, plus 17 bœufs charroi et 13 charrettes ; valeur des immeuble : 57 000 piastres (285 000 F), des esclaves : 30 000 piastres (150 000 F).
1829	19308	Jean Goudal, pharmacien "récemment arrivé dans cette colonie (1828)", frère de Pierre Goudal ; achat de 3 terrains d'habitation ; prix en sucre : 500 milliers, provenant du "fonds même des propriétés vendues", 300 milliers pour les immeubles, 200 milliers pour les esclaves.
1830	21102	2 terrains, plus bâtiments d'exploitation, usines... ; 100 000 F pour les immeubles et 20 000 F pour les mules, chevaux et autres mobiliers.
1832	16108	Vente et accord entre Malavois, négociant et Lory, propriétaire ; pour garantir Lory des pertes "qu'il pourrait éprouver par suite du prêt gratuit qu'il a fait de sa signature à la maison Rontaunay & Cie", en compensation Malavois a vendu : 3/7 du terrain d'habitation de Sainte Rose avec sucrerie, pompe à vapeur, bâtiments ; 3/7 dans 9 charrettes, 18 mulets, 6 bœufs de charroi ; 3/7 dans le droit de prise d'eau à la ravine Glissante ; 3/7 du droit de jouissance de l'eau destinée à la pompe à vapeur du terrain n° 1, selon accord entre Lory/Malavois et Lachapelle/Leclerc ; 3/7 dans l'habitation de Piton Rond avec sucrerie, le tout pour 340 milliers de sucre, bon, loyal et marchand (immeubles, 200 milliers, meubles, 140 milliers).
1834	22502	Pour liquider l'indivision entre les enfants Diomat, vente de 5 biens immeubles dont un terrain d'habitation avec sucrerie, et 47 esclaves.
1837	23501	Constitution, entre Lesport, Leclerc et Deshayes d'une "société dont l'objet sera la culture des cannes à sucre et l'exploitation des terres qui proviennent de la location qu'ils ont faite d'un terrain à M. Lesport père à la Petite île" et fabrication de sucre à partir de ces cannes et celles de planteurs étrangers ; la mise de fonds sera de 24 000 piastres chacun ; chacun fournira 20 noirs, immobilisés avec l'établissement.
1838	6806	Sénac est négociant, Mathieu prêtre ; vente d'un terrain d'habitation divisé en 8 terrains, dont celui de Bel-Air avec sucrerie, de 28 esclaves, 20 bœufs, 8 charrettes, de droits à l'eau, et cession de baux d'exploitation cannes ; 55 000 F pour les esclaves, 75 000 F pour les immeubles.
1843	15106	Pour garantir le prêt, établissement d'une hypothèque sur le terrain d'habitation de Terre Rouge : 67 esclaves sont immobilisés.
1846	607	Sucrerie identifiée à partir de 1847 comme "société de la Rivière du Mât", possédant 22 terrains acquis de 1810 à 1837, les derniers en société avec André Féry, plus 236 esclaves ; prix des immeubles et du mobilier : 210 000 F ; prix des esclaves : 322 875 F ; prix des animaux : 2700 F.

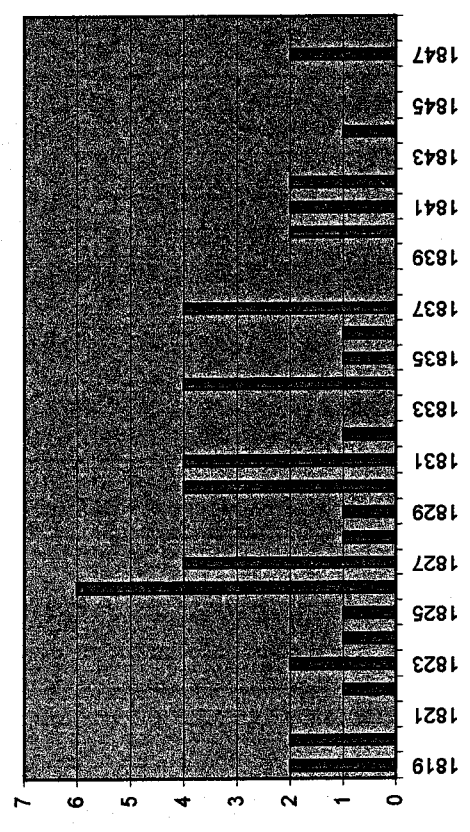
1846	10006	Pichon de Bury est propriétaire, vend sa part à Schneider, ingénieur colonial, soit 1/18 de tous les biens, meubles et immeubles, esclaves, pompe à vapeur etc.
1847	1013	Lebeaud père, fils & Cie sont négociants à Saint Denis et poursuivent la vente sur saisie immobilière des biens ci-dessous : 1 terrain d'habitation à la Possession, 1 four à chaux au N de la maison, à 8m du rempart, en pierre, et en forme de poire, de 4,75m de diamètre ; 98 esclaves.
1847	5205	Vente du 1/3 indivis d'un terrain d'habitation avec établissement de sucrerie, vente d'1/3 d'un autre terrain nu au même lieu, vente d'1/3 d'un bois debout ; vente d'1/3 de 111 esclaves ; tous les esclaves et toutes les mules (38) resteront immobilisés jusqu'à la fin du paiement.
1847	10007	Fitau, propriétaire et Schneider, ingénieur colonial sont sociétaires de l'établissement de sucrerie situé à la Saline, connu sous la raison sociale Schneider & Fitau ; vente de l'habitation et de l'établissement de sucrerie et de 93 esclaves dont certains sont immobilisés sur le terrain n°2 où se trouve la sucrerie ; -vente aussi de l'engagement de 50 Indiens fait par la maison P. Dehaulme & Cie (autre co-propriétaire).
1847	17609	Les fils de Greslan vendent un terrain d'habitation avec maison, bâtiments et dépendances, 19 esclaves ; 70 000 F pour l'immeuble et 30 000 F pour les esclaves.

**TABLEAU LV - Prix moyen des usines sucrières à Bourbon**

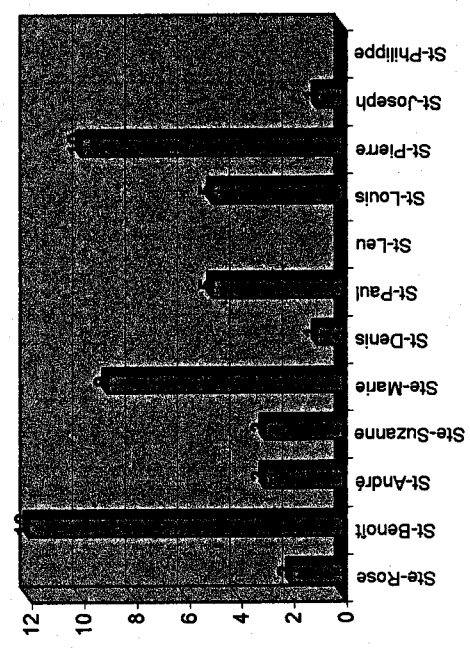
	1830	1831	1832	1833	1834	1835	1836	1837	1838	1839	1840	1841	1842	1843	1844	1845	1846	1847	1848	
Ste-Rose			43750	84838	84000				105000											
St-Benoît		50000	50909	50909	45454	50000	50000								125000					125000
St-André		125000	100000		57142															50000
Ste-Suzanne		150000	100000		23076/10000								45875			45787	45787			45787
Ste-Marie																				
St-Denis		136000	45400																	175000
St-Paul		30933	30933	30933	32266				33947											
St-Leu		60000	60000	60000																81250
St-Louis		80000	81285	300000	300000		300000										125000	125000		
St-Pierre		25000	25000	25000	80000		100000										137500			100000
St-Joseph		35000	35000														300000			250000
St-Philippe		125000	125000	125000	95000															

Ces prix (convertis en F) proviennent des statistiques municipales, qui donnent la valeur d'ensemble des usines de la commune. Les prix sont estimés selon la valeur totale de sucre produit.

Graph 39 - Création de sociétés



Graph 40 - Répartition des sociétés par commune



cette quantité peut, en théorie, varier, non pas tant du fait de l'accroissement de la productivité, mais des variations de récolte, liées aux conditions météorologiques propres à l'année, la valeur de l'usine variera également en fonction de la hauteur du prix du sucre sur le marché métropolitain ; d'autre part, ce qui semble un peu contradictoire avec ce qui précède, les maires distinguent parfois le prix des usines « à vapeur », toujours nettement supérieur à celui des autres usines. Si bien que le tableau ne fournit que des informations lacunaires, mais qui peuvent se résumer en trois points. En premier lieu, que la valeur des usines varie d'une commune à l'autre, passant du simple au quintuple. Ensuite, que la valeur des usines, peut-être surévaluée au début de la crise des années 1830, semble se maintenir jusqu'au début des années 1840. Enfin, qu'il y a une légère hausse du prix des usines pendant les années 1840 : la perspective de l'abolition ne semble pas avoir eu d'incidence marquante ni générale sur le prix des usines.

L'autre source est fournie par le dépouillement et l'examen des actes. De ce point de vue, l'estimation de la valeur des usines a été encore plus délicate, car les prix fournis ne correspondent souvent qu'à la cession ou à l'achat d'une partie d'une usine, et ces prix sont également parfois, en tout ou en partie, libellés en sucre « *bonne 4<sup>o</sup>, loyal et marchand* », pour reprendre la formule consacrée. L'examen de ces actes indique que le prix des usines ou parts d'usines semble le plus souvent supérieur au prix officiel des statistiques municipales ; que ce prix varie en fonction des périodes, mais aussi en fonction de l'état de l'usine et de sa capacité ; que les prix offerts aux adjudications ou ventes intra-familiales sont inférieurs aux prix de vente d'usines à des tiers. Enfin que le sucre, à la fois par ses perspectives de profit, mais aussi par sa pénétration, désormais, dans les mentalités, est devenu, pour nombre de familles de Bourbon, le marqueur identitaire qu'il n'était pas encore dans les années 1820.

Le capital prend donc une part grandissante dans la mise en place et le fonctionnement des usines sucrières. Dans cette nouvelle configuration, pour la réunion de cet indispensable capital, les réseaux familiaux, à Bourbon comme en Europe, ont d'abord joué un rôle prépondérant.

#### b) Le rôle des réseaux familiaux :

Le souci de transmettre le patrimoine sucrier, l'usine, relève donc de stratégies de consolidation, économique et sociale, parmi lesquelles les stratégies matrimoniales.

En réalité, cette stratégie d'alliances matrimoniales a précédé le sucre, et avait déjà fonctionné dans le milieu des habitants. Pour ne prendre qu'un exemple, on citera le mariage de Villèle, le futur ministre de Charles X avec une fille Panon Desbassayns : ces unions



fonctionnaient sur le modèle « homogamique », Villèle apportant la noblesse d'un petit nom provincial à Desbassayns qui apportait la terre et l'argent du coton et autres. D'autres exemples montrent les liens étroits de mariage, de cousinage, qui unissent les familles d'habitants : bien avant le sucre, les Nas de Tourris (né en 1747, arrivé en 1790, mort en 1820) étaient alliés aux Gillot l'Etang (Sainte-Marie et Saint-Paul), aux Mottet (Saint-Paul). La prolixité des descendance multipliait les occasions d'alliance : Joseph Marie Nas de Tourris (né en 1748, arrivé en 1772, mort en 1804) épousa Jeanne Geneviève Gillot l'Etang, dont il eut douze enfants, alliés aux Desrieux (magistrats), aux Gillot l'Etang, à Charles Diomat (ingénieur colonial), aux d'Epinaï (Maurice), aux Mottet, aux Bussy de Saint-Romain (magistrat qui installa en 1811 la cour d'Appel à Bourbon), à des cousins de Tourris, etc<sup>1384</sup>. La situation démographique de Bourbon, où l'offre matrimoniale était somme toute réduite, et la primauté absolue occupée par la terre, qui ne manquait pas, dans la définition des fortunes, amenait à tisser entre les familles des possédants des liens à l'échelle de l'île entière.

Le sucre a accentué ces pratiques, et renforcé les réseaux d'alliances qui existaient déjà. Il a ajouté à la dimension homogamique, une dimension endogamique au plan social. Comme on a pu l'écrire, « *le mariage est l'alliance de deux beaux-pères* »<sup>1385</sup>, et à Bourbon, les unions célébrées dans le milieu du sucre ne dérogent pas à cette règle. L'alliance matrimoniale joue un rôle déterminant, au moins au début de la période où l'intensité capitaliste<sup>1386</sup> n'est pas élevée. Les sondages montrent que les unions se sont multipliées entre familles de sucriers, ce qui est sans doute à l'origine de l'affirmation commune selon laquelle, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, « *une soixantaine de familles tenaient le sucre* ». Les actes fournissent quelques très rares contrats de mariage (tableau LVI), qui montrent qu'à l'apport traditionnel de liquidités, d'esclaves et de terres, offerts souvent en avancement d'hoirie, s'ajoutent bientôt les infrastructures sucrières, quelquefois détaillées, dont la valeur peut être énorme (cas de K/Véguen). Le mariage est donc une stratégie d'acquisition de ressources extérieures, en terres (parfois heureusement voisines !) ou en esclaves. Il n'est pas rare, d'ailleurs, d'assister à des mariages multiples entre deux familles qui y trouvent chacune leur intérêt : ainsi les frères épousent des sœurs (c'est le cas des Villèle, des frères Tiphaine qui ont épousé les deux sœurs Orré, de Louis et Charles Isautier qui épousent Apollonia et Antoinette Orré, etc.). Très tôt, les investissements de départ augmentent, notamment avec

1384 Antoine Dejean de la Batie, *Histoire généalogique de la famille Nas de Tourris*, J. Cés et fils, Valence, 1934, 345 p., pp. 139, 153, ouvrage aimablement communiqué par notre étudiante Cécile Nas de Tourris.

1385 Cité par Denis Woronoff, *Histoire de l'industrie en France, du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours, opus cit.*, p. 262.

1386 Rapport entre le capital fixe mis en œuvre pour produire et la valeur de la production.

TABLEAU LVI - Contrats de mariage

Année	N° de l'usine	Complément transaction
1811	167	Par contrat de mariage en 1811, Mathilde Bertin avait apporté l'équivalent de 7409,89 piastres (=37049 F).
1814	7702	23/12/1814 : contrat de mariage entre Hyacinthe Murat, ancien capitaine de marine marchande (Marseille) et Anne Marie Lucie Nairac, sous le régime de la communauté ; dot de 8 esclaves, bijoux, 2400 piastres en tout ; l'époux apporte 10 000 piastres.
1814	25100	Le 15/10/1814 sa mère donne à Maximilien Azéma en avancement d'hoirie pour son mariage 5 emplacements et terrains d'emplacement, une habitation à Bras Panon avec la sucrerie originelle (Gaudin), un bois debout.
1823	3905	Mariage le 16/09/1823, sous le régime de la communauté ; la mariée avait apporté 9375 F et 3 esclaves, 1 jument, de l'argenterie, du linge et une dot de 250 balles de café (110 F/balle) ; en cas de renonciation à la communauté, l'épouse pourrait reprendre ce qu'elle y aurait apporté.
1827	2414	Gabou, capitaine de navire de commerce avait épousé la fille de Savariau (époux Euprasie Azéma-Dutilleul), Françoise-Adélaïde. Lors du mariage en 1827, les Savariau avaient promis 30 000 F, qui ne furent pas versés ; de retour dans la colonie, les Gabou demandent tout ou partie de la dot (non respect de la dot promise) ; en vain ; devant les menaces de poursuite, les Savariau décident d'abandonner différents terrains et 27 esclaves attachés.
1829	12302	PB Pajot avait épousé sous le régime de la communauté Rose Delahogue ; tous deux avaient recueilli dans le mariage les héritages de leurs père et mère ; Mme Pajot décéda en 1827 en laissant comme héritier Charles Marie Bernard Pajot. Depuis cette époque, les biens de la succession sont restés indivis, et les acquisitions d'esclaves, animaux, usines ont été faites en commun jusqu'à aujourd'hui si bien que les biens de PB et de CBM Pajot sont confondus ainsi que les dettes passives.
1831	15102	K/Véguen (qui a acheté à sa sœur (?) Marie Claude Adélaïde K/Véguen, épouse François Demahy, les droits successifs, mobiliers et immobiliers de son père et de ses frères) épouse Marguerite Zacharine Chaulmet ; il apporte un établissement de sucrerie avec batterie et pompe à vapeur estimé à 100 000 frs.
1831	21701	Le marié (toujours K/Véguen) apporte le terrain appelé les Casernes (Saint-Pierre), un établissement de sucrerie avec guildiverie de 125 000 F, un moulin à sucre prêt à être monté (60 000 F le moulin).
1831	16306	Le contrat du mariage de Camille Panon Desbassayns (fille de Joseph Desbassayns) et du baron Jurien de la Gravière prévoit en avancement d'hoirie : 10 esclaves, 3 chevaux, 20 000 F de rente /an jusqu'à 200 000 F avec immeuble et établissement divers de sucrerie.

l'équipement en machines à vapeur dont on a vu qu'elles se répandaient très vite : dans ce cas, le mariage, mûrement réfléchi, va permettre d'envisager la modernisation ou l'extension de l'affaire. L'alliance, qui ne permet pas toujours le rassemblement de capitaux suffisants, joue aussi un autre rôle dans le financement, en déterminant les possibilités de crédit. L'union de deux familles aisées, dans la colonie où le manque de liquidités sévit de manière récurrente, facilite l'obtention de crédit de la part des prêteurs, notaires, commerçants, voire des autres membres de la famille elle-même.

Mais le mariage a aussi un rôle de fermeture, en évitant la dissipation du capital par le mariage des filles. Si celles-ci n'ont été mariées à des fils de sucriers, elles ont pu souvent être unies à des cousins ou des parents, ce qui provoque évidemment une certaine endogamie au sein du groupe familial. Les filles ont pu aussi servir autrement la famille en permettant la captation de capacités. Les habitants de Bourbon, écrit le docteur Vidal, considéraient alors l'origine métropolitaine comme une qualité intrinsèque : « *Parmi les Européens qui viennent s'établir dans la colonie, la plupart ne tardent pas à y contracter des liens de famille, et s'absorbent ainsi promptement dans la grande unité créole* » ; bien que souvent de naissance médiocre et assez peu instruits, « *généralement, les Européens sont recherchés par les pères de famille pour l'établissement de leur fille et obtiennent la préférence sur les jeunes gens du pays. La raison en est simple : ils ont sur ces derniers l'avantage d'une plus grande aptitude au travail, d'une activité plus vivace et plus durable... Finalement on épouse, sans trop savoir ce que l'on fait, sans trop se connaître, sans dot le plus souvent* »<sup>1387</sup>.

Les actes montrent en effet un certain nombre de ces « Européens » ou Français sans qualification particulière qui se retrouvent ensuite alliés à des familles de sucrier, dirigeant l'établissement : quelles pouvaient être les qualifications sucrières des Savariau, Florance, Jue, Lenoir, etc., qui épousèrent des filles Azéma du Tilleul (sucrier), Bernard, Esparon, Deshayes, tous habitants opulents ? Et qu'attendre, en matière industrielle, d'un Bottard, instituteur, d'un Dejean de la Batie, enseignant, d'un Vendriès, professeur de mathématique, d'un Léopold Finance, « lettré », qui tous par mariage devinrent sucrier ? Par quel mirage une instruction livresque pouvait-elle faire accroire à des compétences gestionnaires ? Illusion parfois amère, comme dut le comprendre le père Deguigné, qui avait donné sa fille Cerise à Marc Antoine Jules Dejean de la Batie, dont « *les affaires [de M. Dejean de la Batie] étant tellement mauvaises qu'elle [sa femme] a été forcée de demander sa séparation de biens d'avec lui pour ne pas mettre sa dot en péril, comme aussi de renoncer à leur communauté*

<sup>1387</sup> Ed. Vidal, *Bourbon et l'esclavage, mai 1847*, Paris-Hachette Bordeaux-Lavalle, 64 p., p. 20.

*pour s'en tenir à ses reprises matrimoniales* ». Il est vrai que son gendre réussissait une carrière politique. Cependant, au vu de ces exemples, on pourrait se demander si, comme l'écrit Patrick Verley, « *les gendres étaient souvent plus capables de continuer l'entreprise que les fils parce que leur mariage était l'aboutissement de la réussite professionnelle, le moyen d'accéder au patronat* »<sup>1388</sup> ? D'autant qu'il fallait aussi, romantisme oblige, compter avec la passion des filles, comme celle qu'éprouva Eléonore de Fontbrune, qui avait refusé le magnifique parti d'Adrien Bellier Montrose<sup>1389</sup>, sucrier, pour le bel Auguste Vincent, aisé, mais non point riche<sup>1390</sup>.

L'appréciation des habitants n'était cependant pas si fautive : au-delà des choix du symbolique, les habitants ont su parfaitement repérer des compétences qui pouvaient leur être utiles chez de futurs gendres. De Chateaufieux, recruté en 1830 par les Desbassayns (et petit-fils de François Nion, déjà régisseur de Mme Desbassayns de puis 1814), devient rapidement le gendre des Desbassayns, et ce descendant de petit aristocrate ruiné par la Révolution, qui s'était aguerri à la gestion sucrière en métropole, inaugure une carrière de créateur d'usines (en particulier à Vincendo), avant de gérer son propre domaine aux Colimaçons (Saint-Leu). Les gendres choisis avec soin tiennent donc leur place, y compris ceux qui ne viennent pas de France, et contribuent à la mise en place de l'activité sucrière à l'aspect novateur de laquelle ils devaient être plus sensibles, comme aussi aux impératifs économiques de l'industrialisation : on citera encore l'exemple de Vincent, mais aussi celui de Gimart. Pour l'essentiel, les beaux-pères recherchent chez leur gendre les compétences commerciales.

Il faut en effet ici rappeler que les sucriers n'ont pas usé des circuits de commercialisation de l'époque du café. Ils ont préféré (cette histoire reste à écrire) entrer en contact directement avec les négociants de France métropolitaine. Sans doute, dans cette recherche, ont-ils utilisé des réseaux d'amitiés ou d'échanges antérieurs au sucre (Desbassayns est en affaire avec Varnier de la Gironde au temps du coton), l'opportunité de

<sup>1388</sup> Patrick Verley, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XX<sup>e</sup> siècle*, opus cit., p. 81.

<sup>1389</sup> Archives privées Sicre de Fontbrune.

<sup>1390</sup> Auguste Vincent apporte en mariage « *ses habits, linges, hardes, bijoux, effets à usage personnel, livres, meubles meublants d'une valeur de 5000 F, et la somme de 150 000 F en deniers comptant, bonnes créances sur divers et autres valeurs, le tout lui provenant tant de ses gains et épargnes que de la succession de ses père et mère* », mais ni terre, ni esclave... La belle-famille réagit différemment, comme l'expose un de ses membres, Albert de Fontbrune : « *Il arriva [Auguste Vincent] peu à peu à prendre une grande emprise sur ma grand-mère et comme c'était un fort joli homme aussi distingué de sa personne que commun de nom, il parvint en même temps à inspirer une véritable passion à ma tante Eléonore et réussit à l'épouser (j'ai vu une charmante miniature de lui par le célèbre Isabey). Ma grand-mère s'était laissé gagner assez facilement. Quant à mon grand-père, après avoir voulu d'abord résister, il faiblit devant la menace de sa fille d'entrer au couvent, mais ne prit jamais son parti de ce mariage qu'il regretta toujours* », Archives privées Sicre de Fontbrune.

connaissances, d'amitiés ou d'alliances<sup>1391</sup>, et sans doute aussi les plus puissants et les plus notables des habitants ont-ils entraîné dans leur sillage d'autres sucriers, plus modestes, qui avaient à leur faire confiance. Les Desbassayns, et en particulier Joseph, nous l'avons vu, ont joué ce rôle d'intermédiaire, d'interface. Ses motivations, clairement exposées, sont de vouloir échapper aux prix arbitraires fixés par les marchands de la colonie, et nous le voyons, dans sa correspondance, osciller entre Lévêque, à Nantes, et Otard, à Bordeaux. Ailleurs, d'autres grands propriétaires ont dû jouer le même rôle<sup>1392</sup>. L'alliance matrimoniale avec un homme du négoce, riche, au-delà de son savoir-faire, d'un réseau de relations, explique le choix d'un Lacaze, arrivé en 1801, époux Pichon de Bury, d'un Chabrier, époux Robin, des Liévrin, époux Roux, Lau, époux Ferrère, Pruche, époux Aubry, mais aussi des Gludic, Lambert, Léonce Boyer, tous d'abord commerçants, et dont le mariage, directement ou indirectement, fit des sucriers ; en 1824, dernier cas, Mme Sanglier, divorcée Jallot, vend la moitié de son habitation à son gendre Jules Cézard Lincoln, négociant. Les commerçants, marchands, présentaient encore un autre avantage : celui de permettre un accès facile au crédit, si difficile à obtenir. Pour court-circuiter les marchands locaux, les sucriers n'hésitent pas non plus, lorsque le sucre est cher, à le vendre directement aux capitaines de navires<sup>1393</sup> : aussi voit-on également des mariages avec certains de ces capitaines : la fille Savariau, Adélaïde, avec le capitaine Gabou, avec le capitaine Protet, Aurélie Bellier-Montrose, une des plus riches héritières de l'Est.

Hormis ces compétences commerciales, on n'en discerne guère d'autres, en particulier aucune dans le domaine technique. Bourbon, il est vrai, manqua cruellement d'ingénieurs et de techniciens, malgré l'immigration de quelques Anglais au début de la période. Cela aurait-

---

<sup>1391</sup> Le sucrier Vincent, allié des Chauvet, originaires de Bourbon, puis installés comme négociants à Paris, va favoriser leur installation à Nantes, où ils deviennent les intermédiaires des Sicre de Fontbrune, propriétaires du Chaudron et de Belle-Eau. Nantes, touchée par la fin effective de la traite des noirs en 1830-1831, cherchait un commerce de substitution « *En ce qui concerne le grand commerce maritime, le négoce [de Nantes] ne sut jamais se reconverter réellement. La fin de la traite le voit d'abord hésiter. Il s'intéresse à la Guyane et au Brésil, puis 'découvre' l'île Bourbon. Le sucre réunionnais est à l'origine, entre 1840 et 1864, d'un cycle de croissance fondé sur la raffinerie et les relations Nantes-océan Indien* », Olivier Pétré-Grenouilleau, *Nantes au temps de la traite des Noirs*, Paris, Hachette, 1998, p. 236, signalé par Nicolas de Fontbrune et Archives privées Sicre de Fontbrune.

<sup>1392</sup> On peut aussi conjecturer que, lorsque Bourbon fut identifiée comme une île à sucre de qualité, les sucriers furent démarchés par les négociants, bordelais ou nantais pour l'essentiel. Le 9 mai 1828, MM. Paul Vigne et fils, négociants à Bordeaux, déposent une requête pour obtenir le droit de charger et décharger dans toutes les parties de Bourbon, ce qui leur est accordé par un arrêt du 7 août 1829 ; en juin 1828, Paul Sicre de Fontbrune, un des propriétaires de Belle-Eau, et parent à Fréon, propriétaire du Chaudron, rencontrait Paul Vigne à deux reprises à Bordeaux, un mois après la requête, Archives privées Sicre de Fontbrune.

<sup>1393</sup> Pendant l'embarquement des sucres à la « marine », les capitaines résidaient souvent sur l'habitation : ainsi firent à Belle-Eau les capitaines Douville, Simon, Noguès, les frères du Haut-Cilly, Fitau, qui étaient devenus des amis, « *Des rapports étroits s'étaient aussi établis avec nombre d'armateurs, d'assureurs maritimes, etc., tout ce milieu foisonnant de gens de la mer* », Nicolas de Fontbrune, Archives privées Sicre de Fontbrune.

il généré un nouveau type de mariage ? On voit en effet William Calvert, arrivé en 1808, épouser une demoiselle Martin Lamotte, et F. Athénas, arrivé en 1840, épouser la fille de Gimart. La rareté des techniciens ne permit pas ce genre de mariage et pesa sans doute sur l'évolution ou l'entretien des usines.

C'est au moment de la mort du propriétaire que ces premières entreprises connaissaient les plus grandes difficultés, et que beaucoup d'entre elles disparaissaient, sans laisser d'autre trace qu'une mention de moulin à sucre sur les feuilles de recensement. La mort du propriétaire est en effet souvent le moment du dévoilement et du règlement de toutes les dettes, mais aussi celui où l'entreprise risque de disparaître, divisée entre les héritiers. Certes, un certain nombre de veuves prennent alors en main la propriété, et se révèlent de redoutables femmes d'affaires : on pense bien sûr à la figure archétypale de Mme Desbassayns, mais on peut citer aussi dans l'Est les veuves Caradec et Soulbien (veuve Dejean), la veuve Fréon, la veuve Bosse née Desjardins à Saint-Paul, la veuve Robin dans le Sud, d'autres encore. Il n'en reste pas moins que la mort du propriétaire voit le risque d'éclatement de l'habitation.

c) Le rôle des sociétés dans la construction du capital :

Il fallait donc maintenir l'indivision, que les experts, convoqués pour l'évaluation, préconisaient le plus souvent, et de ce fait maintenir la possibilité de l'activité industrielle et des revenus<sup>1394</sup> ; il fallait aussi avoir la possibilité d'élargir l'apport en capital : la création de sociétés est venue consolider l'action des réseaux familiaux (graphes 39 et 40). L'organisation des sociétés à Bourbon est conforme aux dispositions du code du commerce de 1807, qui a lui-même consacré et rationalisé un certain nombre d'usages en matière d'associations commerciales.

Les nécessités familiales et les combinaisons entre propriétaires amènent la mise en place de nombreuses sociétés. Les actes de mutations n'en mentionnent que 51, qui forment notre corpus d'études. Ce chiffre est sans doute bien en dessous de la réalité, car on peut penser que toute association, y compris et surtout les associations familiales, au moment de l'héritage et de la reprise des sucreries par les enfants, d'une manière collective, pour éviter l'indivision, devait s'accompagner de la création d'une société. Mais ces sociétés furent attestées par la rédaction d'actes sous seing privé, absents la plupart du temps des registres

---

<sup>1394</sup> Le 28/11/1827, la veuve Dejean, Gertrude Vitard de Passy, fait assigner les enfants et petits enfants de Dejean afin d'arriver au partage et liquidation de la communauté entre lui et elle ; expertise le 15/04/1828 par Collin, Gludic, Azéma, qui déconseillent le partage, d'où licitation des biens.

des hypothèques. Seuls sont inscrits dans ces registres les actes qui donnent lieu à transcription d'hypothèque, que nous avons eu la possibilité de dénombrer et d'étudier. La majeure partie des actes de création de société nous a donc sans doute échappé, les registres d'actes sous seing privé formant un fonds dont le seul examen, pour notre période, exigerait à lui seul plusieurs années d'études.

En l'état, nous nous limiterons au corpus recueilli parmi les actes de mutation, qui offre une cohérence certaine à l'analyse (tableau LVII). Les actes que nous avons pu étudier montrent d'abord que les créations de sociétés ont été les plus nombreuses durant la période 1826-1837, période de turbulences pour l'industrie sucrière, au moment où le passage d'une génération à une autre s'opérait (graphe 39). Une fois de plus, c'est dans le Nord-Est que les sociétés ont été les plus nombreuses, 30, contre 21 pour le reste de l'île, Ouest et Sud, où l'on signalera la place importante de Saint-Pierre (10 sociétés) (graphe 40). Cette répartition n'est pas homogène dans le temps : en effet, jusque vers 1835-1837, les constitutions de sociétés concernent surtout le Nord-Est ; à partir de ces dates, elles regardent surtout l'Ouest et le Sud. Les besoins en capitaux (liés aux difficultés, à l'investissement ?) ont donc été sensibles d'abord dans le Nord-Est, ce qui souligne encore la sorte d'avance de cette région sur l'Ouest et le Sud, qui suivent avec une vingtaine d'années de décalage.

Trois types de sociétés fonctionnent pour l'essentiel dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. La société en nom collectif, société de personnes qui repose sur la confiance. Sa raison sociale est formée par le nom des associés qui sont responsables des dettes de la société sur leur fortune personnelle ; les associés participent à la gestion selon des modalités définies par contrat, et de même, au partage des bénéfices. La mort d'un des associés ou son départ oblige à la dissolution de la société et à la fondation d'une nouvelle. La société en commandite représente le second type : elle réunit des associés en nom collectif solidairement responsables et des associés simples bailleurs de fonds, qui ne sont responsables que jusqu'à hauteur de leur apport, mais ne participent pas aux actes de gestion ; leur nom n'apparaît ni dans la raison sociale ni dans l'extrait de société déposé au greffe du tribunal de commerce. Ce type de société permet à une entreprise de réunir des capitaux plus importants. Le troisième type est celui de la société anonyme en commandite par actions, qui ne peut être désignée que par son objet : ce type de sociétés fut très rare en France jusqu'en 1867.

Quels types de sociétés rencontre-t-on à Bourbon jusqu'en 1848 ? Les actes ne fournissent pas d'information claire sur leur nature, hormis pour l'usine n° 41, pour laquelle on précise que ses propriétaires, les frères Commans, ont fondé une « société universelle ». Il s'agit sans doute, parmi les sociétés civiles, de ce que l'on appelle une *société universelle*, qui

TABLEAU LVII - Les sociétés sucrières à Bourbon 1817-1848

Année	Commune	N° de l'usine	Membres société/raison sociale	But société
1819	Saint-Benoît	4601	Antoine Augustin Despeissis et Desforges Parry.	Habitation possédée par moitié et en société.
1819	Sainte-Suzanne	18501	Féréol Bellier et Charles Adam ; la société prendra le nom de "Société de La Réunion".	Manipulation de cannes ; la société achètera en 1825 l'établissement de la veuve Roudic (née M-Thérèse Sicre de Fontbrune), tante de Lescouble.
1820	Saint-Benoît	201	Hyppolite Féry et Guillaume Lareynaudie après la vente de la 1/2 de l'habitation-sucrierie de H. Féry.	Société du 01/04/1820 jusqu'en 01/04/1824, pour l'apport de capitaux et la fabrication de sucre ; chacun apportera 30 esclaves (noirs d'habitation), 15 boeufs ; le régisseur sera André Féry fils ; on lui procurera 2 sucriers et guildiviers (fabrication de sucre, rhum et arack, payés par Féry père et Lareynaudie) et 1 homme pour la conduite des noirs (choisi par André Féry) ; les sucriers tiendront un journal de fabrication de sucre, rhum et arack ; André Féry, un journal général ; André Féry tiendra aussi 2 registres : dépenses et recettes, et opérations d'habitation ; ils seront présentés tous les 3 mois à Féry père et Lareynaudie.
1820	Saint-Pierre	31901	Sanglier aîné et X.	Moulin et chevaux possédés "en société".
1822	Sainte-Marie	10901	Entre les 2 frères Vergoz, Georges Joseph Félix et Charles Arthur.	Société pour 7 ans pour la fabrication de sucre ; Arthur sera régisseur et tiendra un journal des opérations et un livre de recettes et dépenses.
1823	Saint-Louis	6903	<i>Ferrère et Deheaulme.</i>	<i>Exécution et entretien "en société" du canal d'amener d'eau de la rivière Saint-Etienne.</i>
1823	Saint-Pierre	15301	Jean-René et Anicet Orré.	Création d'un établissement sucrier en société par les deux frères.
1824	Saint-Louis	7403	J-F Chabrier et Antoine Couve.	Acquisition et exploitation du domaine sucrier du Gol.
1825	Saint-Paul	10001	Société Fitau, Caillot, Laffon.	Laffon, notaire royal, Fitau et Caillot, habitants, forment une société pour la manipulation des cannes et la fabrication du sucre à l'Hermitage.
1825	Saint-Louis	7405	J-F Chabrier et Antoine Couve.	Dissolution de la société constituée l'année précédente.
1826	Saint-Benoît	304	Jean-Jacques et Antoine Martin Lamotte (1/4 chacun) et consorts Bret-Castanet, héritiers Martin Lamotte.	Société créée au décès de AV Martin Lamotte ; fabrication de sucre ?
1826	Saint-Benoît	3401	Lincoln, Jallot veuve JB Hubert, Joseph Hubert Montfleury, H. Manès, Cécilia Hubert ép. Tréhouart, F. Chouchoute Hubert ép. Venant de Villeneuve.	[En 1824, Mme Sanglier, divorcée Jallot, et son fils J-B Jallot a vendu 1/2 de son habitation de Ste Suzanne à son gendre Jules Cézard Lincoln, négociant] ; exploitation d'une sucrierie avec pompe à vapeur, pour 7 ans.



1826	Saint-Benoît	4102	Frères Commans	Jean Antoine et Jean Baptiste Joseph Commans ont fondé une société universelle de biens en 1803; c'est dans le cadre de cette société qu'ils vont exploiter la sucrerie acquise des frères Zamudio.
1826	Sainte-Marie	11802	Pierre Augustin Dumorick Chassériau et Françoise Payet.	Pour la fabrication de sucre.
1826	Sainte-Marie	13106	Pierre Gamin, Valère Hugot, Cousin Dubourg.	Achat de la sucrerie familiale de Eraste Lauratet, par la société qui va l'exploiter.
1826	Sainte-Marie	21301	Théodore Alizart et Louis Adolphe Gérard.	Pour la fabrication de sucre.
1827	Sainte-Rose	15502	Gamin/Despeisis	Société "pour la fabrication de sucre et de rhum".
1827	Sainte-Suzanne	16802	Mme Pignolet et Louis Perraud.	Marie Marguerite Lucie Pignolet et Louis Perraud formaient une société pour l'exploitation d'une sucrerie; Dioré en avait l'administration.
1827	Sainte-Suzanne	17603	Henry/Leneuthier (c)	Henry prend la place de Puissant puis Daboïs dans la société d'exploitation de l'habitation-sucrerie avec Leneuthier.
1827	Saint-Pierre	14401	Yves Louis Lebidan, époux Ricquebourg et ses 7 enfants : Louis Mathieu, Richard, Yves Louis fils, Hyppolite, Antoinette ép. Urbain Marin, Charlotte ép. JB Hibon, Lucienne ép. Augustin Mottet (Motaïs); Urbain Marin, chargé d'affaires de la société.	Accord entre Lebidan père et ses 7 enfants associés pour 10 ans pour créer une sucrerie; les parents leur abandonnent le terrain et les esclaves pour 10 ans.
1828	Saint-Benoît	4103	Frères Commans.	Jean Antoine Commans est décédé; la société possédait 1/2 de l'habitation de la rivière St Pierre à St Benoît avec Alexis Brunet, des droits dans le magasin du Burgos faisant partie de l'établissement de marine; depuis, la société avait fait l'achat de la 1/2 de l'habitation de Bras Mussard (1823) avec René Beauvoir et de l'habitation de Belleverve (1825); la mort de Commans aîné amène la fin de la société et l'inventaire des biens.
1828	Saint-Benoît	19201	Vendriès, notaire, et François Prévost de la Croix	Monter une sucrerie, édification d'un moulin, conduite d'eau.
1828	Sainte-Marie	11803	Dumorick Chassériau et Arthur Chassériau.	Exploitation de l'établissement sucrier.
1829	Saint-Benoît	4201	Vve Jossel, Leguideo, procureur des héritiers Courte	Construction d'une usine à frais communs; acte de société (ASSP).
1830	Saint-André	2409	César Marion Reynaud de Belleville et Jean-François Lécolier.	Fabrication de sucre.

1830	Sainte-Marie	13107	Gamin (2/3) et Hugot (1/3).	Vente par Dubourg, rentré en France, à Gamin ; la société se poursuit entre Gamin et Hugot.
1830	Sainte-Marie	21402	Création de société entre la veuve Gérard et ses enfants.	Exploiter l'habitation-sucrierie de Ste Marie.
1830	Saint-Louis	7301	Paul Emile Nairac (3/4) et Benjamin Appel, époux de Marie Arthémise Gasse de Fémi (1/4).	Etablir une sucrierie ; durée de la société, 9 ans.
1830	Saint-Louis	7502	Lambert/Lagarosse/Dumont	Lambert avait créé l'année précédente une sucrierie sur un terrain loué à Elicie Hoareau ; il vend les 2/3 de son établissement à Lagarosse et Dumont ; une société d'exploitation est mise en place.
1831	Saint-André	2001	Bellier Montrose (François-Xavier), Robinet de La Serve (Niccol), Pignolet veuve Dioré (Louise) ;	Il s'agit de l'usine dite plus tard (1840) du Colosse ; jouissance de l'immeuble concédé par le gouvernement ; "usine et bâtiments édifiés à partir de 1831 par la société".
1831	Saint-Benoît	23303	Société Vetch/Caulfield.	Exploiter l'habitation-sucrierie.
1831	Sainte-Marie	11204	Jules et Amédée Gérard, leur mère et leur sœur.	Formation d'une société pour l'exploitation de la sucrierie.
1831	Sainte-Marie	11304	Partage de la société entre feu Gillot l'Etang et sa sœur Mme de Beurnonville (la maréchale).	Le partage porte sur les 69 esclaves de la communauté et les animaux restant.
1832	Sainte-Rose	15504	Nouvelle société Lenoir/Gamin.	A la suite du non-paiement, Lenoir redevient propriétaire de la moitié de l'habitation-sucrierie "des Cascades".
1832	Sainte-Rose	16108	Lory/Malavois	Malavois, endetté, vend une part de ses biens à Lory avec lequel il crée une société d'exploitation.
1832	Sainte-Suzanne	18503	Bellier/Adam.	Bellier, surendetté, vend sa part de la société de La Réunion, Adam conserve la sienne.
1833	Sainte-Marie	10802	Fréon/Sicre de Fontbrune	Société entre ces deux sœurs après le décès du mari de Mme Fréon, Jean-Baptiste Fréon.
1833	Saint-Paul	29600	Hldefonce, Joseph, Louis, Honor, François, Edouard Fontaine.	Durée 5 ans, fabrication de sucre.
1834	Saint-Benoît	3503	Ex société Hubert Delisle père, Delisle fils, Beaulieu Delisle, succ. Aguiet.	Partage de 48 esclaves, 23 mules, 9 charrettes.
1834	Saint-Benoît	23304	Résiliation le 10/12/1833 de la société Vetch/Caulfield du 10/01/1831	Vente de la 1/2 de l'habitation et de la sucrierie à Caulfield.
1834	Sainte-Marie	11705	Labalette Nicolas Martin/DesplanchesGuillaume Patrice	La société pour l'exploitation de la sucrierie durera 8 ans ; Desplanches aura la régie et l'administration de l'habitation.

1834	Saint-Paul	24600	Prosper Baillif et René François Chevalier.	Exploitation d'une habitation sucrerie.
1834	Saint-Louis	7704	Alphonse Lefebvre (2/3) et Virginie Pillet de Troissy (1/3).	Lefebvre et Virginie Pillet de Troissy louent un terrain à Lucie Nairac, veuve Murat, pour créer une sucrerie à Maison-Rouge.
1835	Saint-Pierre	31800	Marianne Hoarau veuve Joseph Hoarau Desruisseaux, Joseph Hoarau Desruisseaux, Furey Hoarau.	Société pour 6 ans, afin de fonder une guildiverie et sucrerie en ce quartier : "les associés fourniront à part égale tous les fonds nécessaires à l'acquisition des moulins, chaudières, usines, ustensiles et construction de bâtiments ; les associés fourniront par leurs moyens les noirs et les animaux".
1836	Sainte-Marie	11205	Frères Gérard et leurs mère et sœur.	Fin de la société, pour cause d'endettement ; les frères Gérard vendent la pompe à vapeur, après la manipulation, à Thibault Desprès, rachètent les parts des femmes, arrêtent l'usine et se partagent l'habitation où il n'est plus mentionné de sucrerie l'année suivante (1837).
1836	Saint-Pierre	1502	Héritiers Jean-Baptiste Valéry Burel	Les héritiers Burel forment une société pour exploiter la sucrerie de leur père.
1837	Saint-Denis	5201	Société civile entre Monchéry Deguigné, Eugénie Deguigné ép Mallein, Saül Deguigné.	Manipulation d'un établissement de sucrerie.
1837	Saint-Paul	9404	Société Delanux et Chauvet.	Fabrication de sucre.
1837	Saint-Pierre	13901	Société entre JB Dejean, Ch René Orré, Aug. Dejean ("société Charles Orré & Dejean frères").	Pour 6 ans ; exploitation de cannes et fabrication de sucre.
1837	Saint-Pierre	23501	Pierre Guy Lesport fils, Louis Henry François Paris Leclerc, Joseph Eugène Deshayes.	La société durera 9 ans ; "l'objet sera la culture des cannes à sucre et l'exploitation des terres qui proviennent de la location qu'ils ont faite d'un terrain à M. Lesport père à la Petite Ile, et la fabrication de sucre à partir de ces cannes et celles de planteurs étrangers. La mise de fonds sera de 8000 piastres chacun (40000 F) ; chacun fournira 20 noirs, immobilisés avec l'établissement ; le chiffre du nombre de journées de noirs fourni sera équilibré tous les 6 mois ; il y aura possibilité de louer des noirs extérieurs dont la nourriture sera aux frais de la société" ; Paris Leclerc sera chargé de la comptabilité (brouillon sur main courante, journal, grand livre des comptes vérifié tous les 6 mois et arrêté tous les ans ; Eugène Deshayes conduira et dirigera les travaux ruraux de l'établissement ; Lesport mettra à disposition son atelier.
1838	Saint-Paul	9405	Delanux, Delanux, Chauvet.	Exploitation de cannes et fabrication de sucre.
1838	Saint-Pierre	13902	La société Charles Orré & Dejean frères s'élargit à Antoine Philippe Orré.	Mise en commun de tout ce qui a été acheté en 1837 : terres, esclaves et valeurs ; bénéfices partagés en 1/4.

1840	Saint-André	3102	Vincent/Vinson/société de la Nouvelle Espérance	Associés pour élever une ou deux usines à sucre (ce sera une usine, la Nouvelle Espérance).
1840	Sainte-Marie	11805	Société Chassériau	Liquidation de la société Chassériau/Payet, à la demande des Chassériau, y compris Cléore Chassériau, veuve Célestin Payet, contre Honoré Duvergé, tuteur de la fille mineure de Célestin Payet.
1840	Saint-Paul	9407	Formation de société entre la maison Le Goff & Chauvet.	Exploitation de l'établissement sucrier de Bernica.
1840	Saint-Paul	24601	Baillif/Chevalier.	Dissolution ?
1840	Saint-Pierre	13903	Société entre JB Dejean, Ch R Orré, Aug Dejean pour 6 ans ("société Charles Orré & Dejean frères").	Jean Baptiste Dejean, endetté, fait payer ses dettes par Charles Orré, et en remboursement, cède pour l'année la part de bénéfice dans la société de 1837, et hypothèque son 1/4 indivis ; trois mois plus tard, Dejean vend son 1/4 dans les bénéfices à Charles Orré, jusqu'à expiration de la société.
1840	Saint-Pierre	15103	Simon/Simon/Simon/Simon et Gabriel de K/Véguen.	Jusqu'en 1847 ; exploitation et manipulation par l'établissement de sucrerie de Terre Rouge.
1841	Saint-Pierre	15004	Laurent Robin, Gabriel Robin, Victor Robin, Charles Robin, Jean-François Chabrier.	Exploitation de l'établissement sucrier de "la Chatenay" ; en 1842, Laurent Robin cède sa part
1841	Saint-Joseph	5903	Société entre la maison Armanet, Gautier, Pouget.	Jusqu'en 1850 ; exploitation et manipulation par l'établissement de sucrerie l'Amitié.
1842	Saint-Benoît	4903	Jacquemain (3/4), Dierx (1/4).	Société prévue pour 5 ans jusqu'en 1847 ; Dierx est le gendre des Jacquemain.
1842	Saint-Paul	8303	Classun, Vidal, Lacaussade, Gillof/G. Vidal, Classun & Cie.	Société d'exploitation des cannes de l'Étang Saint-Paul et de l'établissement sucrier du bout de l'étang.
1842	Saint-Pierre	1504	Lau, Sividre, Boissel, Renaudière de Vaux.	Lau et Boissel sont marchands ; fabrication de sucre à la sucrerie "Manapany" ; Lau, Sividre, Boissel possèdent 2/3 de l'établissement, Renaudière 1/3 ; en 1843, Renaudière revend son 1/3 aux trois autres.
1842	Saint-Pierre	14405	Urbain-Marin, Choppy frères.	Société entre Marin (qui garde les 4/9) et les Choppy jusqu'en 1850.
1843	Saint-Benoît	3505	JMJM Deguigné, JMJ Deguigné, Théodore Ruynneau de Saint-Georges	JMJM Deguigné vend à chacun de ses associés 1/3 de l'établissement sucrier qu'il vient d'acquérir.
1843	Saint-Pierre	14407	Urbain-Marin, Jean-Baptiste Hibon.	Les frères Choppy ont vendu leur part à Hibon, qui forme une société avec Urbain-Marin jusqu'au 28/02/1852 ; directeur Urbain-Marin, régisseur Deltel ; exploitation de l'établissement de sucrerie de La Chapelle sur le terrain de Mahavel.
1843	Saint-Pierre	14408	Urbain-Marin, Jean-Baptiste Hibon.	Résiliation de la société pour exploiter les terres de Mahavel et faire du sucre.

1843	Saint-Pierre	15006	Gabriel Robin, Victor Robin, Charles Robin, Jean-François Chabrier.	Dissolution de la société.
1844	Saint-Benoît	4707	Martin-Defresne, François-Auguste, Édouard Pignolet et maison P. Deheaulme et Cie.	Vente du 1/3 de deux établissements de sucrerie, la Ressource et le Bourbier ; ces deux établissements formaient la société et l'établissement de la Rivière des Roches.
1844	Saint-Paul	10004	François Fitau et François Schneider/société Schneider & Fitau.	Laffon & Caillot décedés sans que la communauté ait été liquidée ; la société a alors été gérée par les co-ayant droit mineurs (sauf les Desjardins) : location de terres, esclaves, affectation de revenus à les payer et à payer une partie des dettes ; cette administration générale a été remplacée par celle de J-F Boutin, qui a acheté des terres et des esclaves ; Boutin a été remplacé par Pierre Julien Guillaume Caillot, un des co-ayant droit, qui a acheté des terres et des esclaves ; la société a été toujours débitrice ; Schneider a acheté les droits d'une héritière Caillot, et reforme la société avec l'héritier Fitau.
1845	Saint-Benoît	4904	Les époux Jacquemain et leur gendre Dierx.	Dierx demande la dissolution de la société pour se livrer à des travaux plus lucratifs ; résiliation de la société, et les Jacquemain rentrent dans l'entière propriété de l'usine.
1845	Saint-Pierre	1508	Le 9/03/1846, société entre Lau, Boissel, Armanet, Cudenet.	Société pour l'exploitation de l'établissement de sucrerie de Manapany, "établissement de Manapany", capital de 1,5 million de F ; surveillance spéciale de M. Adolphe Boissel ou délégués.
1845	Saint-Pierre	14409	Les Robin prennent la suite de Marin dans la société.	Urban-Marin a vendu ses parts aux Robin.
1845	Saint-Pierre	15107	Jean-Baptiste Armanet, Jean-François Cudenet, Charles René Orré, Augustin Dejean ; raison sociale "Armanet & Cie & Charles Orré".	Depuis 1843 jusqu'à 1853 ; ; capital social de 600000 F.
1847	Saint-Benoît	3603	Les 5 fils Hubert Delisle : Louis-Laisné, Jean-Baptiste, Joseph Beaulieu, Victor, Henry.	La société est créée, afin de faire valoir les domaines (dont sucreries) après le décès de la mère, Catherine Sophie Hubert Delisle, née Laisné de Beaulieu ; directeur, régisseur, comptable ; durée 8 années.
1847	Saint-Denis	5205	Nouvelle société entre Eugénie Deguigné ép Mallein & Monchéry Deguigné.	Société pour 15 ans.
1847	Saint-Paul	8306	Dissolution de la société Vidal, Classun & Cie ; constitution de la société Lacaussade & Gillot l'Étang.	"En raison des éventualités et de la position précaire de la colonie" Vidal et Classun ne voient pas la possibilité de satisfaire aux obligations et proposent la vente, sous faculté de rachat (réméré) de la moitié de l'établissement de sucrerie qui leur reste.

1847	Saint-Pierre	13905	Louis Isautier époux Apollonia Orré, Aimé Orré (frère d'Apollonia), tous 2 héritiers de Henri Louis Orré leur père ; Joseph Eugène Deshayes, fils de Pierre Deshayes.	La sucrerie appartient par moitié à Aimé Orré & Mme Isautier (héritier H Ch Orré) ; société jusqu'en 1851 entre Louis Isautier époux Apollonia Orré & Aimé Orré pour l'exploitation de l'établissement de sucrerie ; nomination d'un directeur mandataire à 5000 F/an.
1847	Saint-Pierre	14102	Louis Isautier, époux Apollonia Orré, Aimé Orré.	Société pour l'exploitation de la sucrerie de Grands-Bois, appartenant par moitié à Aimé Orré et à Mme Isautier (héritage de Henri Louis Orré) ; société jusqu'en 1851 ; dirigée par directeur ou mandataire : gérer et administrer les affaires de la société, achat de grains pour nourriture esclaves et animaux, les fournitures d'usine, pour passer les marchés, souscrire des billets ou engagements, traiter avec les créanciers et débiteurs, agir dans les faillites, recevoir les sommes.
1848	Saint-Paul	9409	Sauger/Debeaulme chacun par moitié.	Apport de la moitié de ce que chacun possède ; gestion et administration conjointes ; la licitation de La Renaissance se termine, les 2 se porteront adjudicataires ; durée 10 ans.
1848	Saint-Pierre	14411	Société entre Hilbon & Armanet Cudenet.	

concerne tous les gains présents, ou les gains futurs, ou les deux à la fois. La raison sociale des sociétés, parfois donnée, semble indiquer que la majorité des sociétés, comme c'était alors le cas en France, était constituée par des sociétés en nom collectif. La question est de savoir s'il y eut également des sociétés en commandite par action. Il semble que ce fut le cas, vers la fin de notre période, pour quelques-unes d'entre elles.

L'examen des actes montre que ces sociétés sont, pour 24 d'entre elles (47 %), des sociétés familiales, qui peuvent unir le mari et sa femme (Pierre Augustin Dunorick Chassériaux et Françoise Payet), mais qui sont formées d'ordinaire à la mort du père et fondateur de la sucrerie, réunissant parfois la mère et les enfants (les Gérard, par exemple), le plus souvent les enfants entre eux (les Martin Lamotte, les Lebidan, etc.) : cette dernière solution a le mérite d'éviter que l'enfant qui reprendrait l'établissement soit endetté auprès de ses frères et sœurs au début même de l'exploitation<sup>1395</sup>. La constitution de la société, qui consacre souvent une association de fait, liée à la transmission de l'entreprise, maintient l'intégrité de l'habitation-sucrerie d'une génération à l'autre. Il existe néanmoins, et dès le début de notre période, des sociétés en nom collectif qui ne sont pas familiales, qui peuvent réunir des voisins (Ferrère et Deheaulme), des amis à compétences diverses (Laffon, notaire, avec Fitau et Caillot, habitants ; Lenoir, habitant avec Gamin, négociant, etc.). Même si tous les actes ne précisent pas les dispositions envisagées, des clauses sont énumérées. En premier lieu la durée de la société, qui varie de 4 ans (n° 201) à 5 ans, 6 ans, 7 ans, 9 ans et 10 ans (n° 14401). Puis l'apport de capitaux (nos 201, 4201, 31800, 23501, 1508, 15107), dont le montant n'est pas mentionné, sauf à la fin de la période (40 000 F par sociétaire de l'usine n° 235), le capital étant précisé quant à lui à deux reprises (1,5 million de F pour l'usine « Manapany » en 1845, 600 000 F pour l'usine n° 151 en 1845). A cet apport de capitaux s'ajoute généralement un apport de noirs, qui appartiendront désormais à la société et seront recensés par elle, et un apport d'animaux, alors que certaines dispositions sont précisées<sup>1396</sup>.

A partir du milieu des années 1830, les besoins en capitaux augmentent, et tous les types d'association s'élargissent : qu'il s'agisse des sociétés familiales, qui intègrent

<sup>1395</sup> Avec les héritages successifs, on voit cependant les parts se multiplier en même temps que la propriété se divise, ce qui rend difficile la modernisation de l'usine en rendant la décision d'investissement plus aléatoire. Aussi certains enfants entreprennent-ils le rachat progressif des parts de la fratrie : K/Véguen aux Casernes à Saint-Pierre, Vincent au Chaudron, la veuve Murat à Maison-Rouge (Saint-Louis), etc. La majorité acquise permet alors d'accélérer les investissements et la modernisation.

<sup>1396</sup> Les sociétés comportent également des dispositions pratiques de gestion, qui peuvent perdurer un temps à la dissolution : Mmes Boyer de la Giroday et Dureau, qui viennent d'acheter une habitation-sucrerie, s'engagent à exécuter pour le temps qui reste les obligations de la société entre les Duvergé, les veuves Massé et les époux de Vernéty pour la culture de leur habitation, leur exploitation et la fabrication de leur sucre à la sucrerie des

désormais un membre qui n'est pas de la famille (nombreux exemples à Saint-Pierre), ou des sociétés non-familiales, qui s'ouvrent aussi à de nouveaux membres. Parmi ces dernières sociétés se trouvent des sociétés en commandite, dont la raison sociale ne cite pas les noms des commanditaires, comme par exemple la société Armanet & Cie et Charles Orré, qui ne mentionne pas Augustin Dejean, ou la société entre Apollonia Orré (épouse Louis Isautier) et son frère Aimé Orré qui ne mentionne pas Joseph Deshayes, bailleur de fonds ; ces sociétés en commandite, toutefois, restent minoritaires. L'élargissement des sociétés, qui montre cette course au capital, et, par le fait que les exemples se rencontrent surtout dans le Sud, la dynamique d'investissement et de modernisation de cette région, bientôt la plus active de l'île, montre aussi l'association des compétences et sans doute une spécialisation des fonctions.

Le détail de la répartition des responsabilités dans la société, mentionné dès le début de la période, se précise peu à peu. Quatre tâches relevaient de la direction ou de la gestion de la société : la correspondance (fonction commerciale), l'enregistrement des entrées et des sorties de marchandises, la comptabilité, et la « gestion du personnel », en général les esclaves, mais aussi quelques engagés indiens à partir de 1828, ou chinois à partir de la fin des années 1830. Il est difficile de savoir si de tels registres étaient tenus dans les petites structures familiales. L'avantage des actes de société est de nous montrer que dès les origines, ces contraintes y étaient assumées<sup>1397</sup>. On mentionne la tenue de livres dès 1820 (n° 201 : journal de fabrication de sucre, rhum et arack, journal général, et de registres<sup>1398</sup> : dépenses et recettes, opérations d'habitation), en 1822 (n° 10901, journal des opérations et livre des recettes et des dépenses), en insistant sur la comptabilité (n° 23501 : Paris Leclerc sera chargé de la comptabilité : brouillon, main courante, grand livre de comptes), sans que l'on sache si la comptabilité « en partie double » était pratiquée, ou maîtrisée, et si les comptes, comme le suggère Pierre Léon, étaient flottants, ou comme pourraient le laisser croire la présence de livres, s'ils étaient rigoureux, ainsi que l'a établi Denis Woronoff pour la sidérurgie, à quoi on ne saurait comparer l'industrie sucrière de Bourbon. Les recensements annuels d'esclaves que

---

dames Massé à Moka, le fils Duvergé restant administrateur, et à exécuter les engagements verbaux d'exploitation de cannes avec les voisins.

1397 « *Mon gendre Auguste Vincent...administrait mes propriétés, ainsi les achats des divers articles pour mes usines, comme les approvisionnements étaient procurés par ses soins. Il me communiquait les marchés, auxquels je n'intervins jamais d'une manière directe* », testament de Marie Elisabeth Geneviève Fréon, remis à Me Maulon notaire à Nantes, 3 novembre 1853, Archives privées Sicre de Fontbrune.

1398 « *Il faut apprendre à tenir les livres...A Belle-Eau, il y a un bien bon habitant en M. Payet qui t'aidera beaucoup, il aura sa partie et toi la tienna, mais il faut ta surveillance sur tout, écrire tout ce qui se fait pour les travaux d'habitation...Il ne faut pas avoir de mauvaise honte à travailler avec M. Elie pour tenir des comptes, car je suis une femme qui aime à tout savoir de ce qui se passe ou se fait sur mes habitations* » ; bien qu'écrite en 1856, cette lettre de Eléonore Sicre de Fontbrune à son petit-fils Paul de Fontbrune montre les préoccupations traditionnelles des habitants, pas toujours respectées, Archives privées Sicre de Fontbrune.



devaient, comme tout habitant, fournir les sucriers, semblent attester la présence de registres nominatifs portant aussi les âges, « castes », signes distinctifs des esclaves de l'habitation : aucun de ces registres n'est déposé aux archives de La Réunion. Les *Notes des objets à observer comme moyen de contrôle et de surveillance* et le *Livre d'ordre*, attribué à Charles Desbassayns, concernant l'habitation-sucrerie de Mme Desbassayns à Saint-Gilles les Hauts, sont une sorte de registre de la main d'œuvre esclave : mais l'auteur souligne que « *si ce livre était fait dans chaque établissement, on y trouverait un code complet d'administration ... un livre d'ordre est donc le secret le plus important du métier. Comment il n'en existe pas est chose inouïe* » ce qui révèle que ce n'était pas le cas. L'abbé Macquet donne d'ailleurs la description de l'habitation-sucrerie très organisée et hiérarchisée de Mme Desbassayns à Saint-Gilles les Hauts : « *Un seul homme est l'âme de cette communauté, il s'appelle le régisseur ; il a son ministre de l'Intérieur qui est chargé du camp ; son ministre des travaux publics qui veille à la plantation, à la culture de la canne et à la fabrication du sucre ; son ministre des finances, chargé des recettes et des dépenses : il conclut les marchés, fait les expéditions, présente son budget chaque année ; dans une habitation comme celle-ci, sa responsabilité est grande* »<sup>1399</sup>. Quant aux actes, ils précisent aussi, mais rarement, le partage des responsabilités pour la comptabilité, la direction générale, et sur le terrain, l'exploitation souvent confiée à un régisseur, sans que l'on sache si ces partages correspondaient véritablement à des compétences effectives : mais comme par le recours à l'ingénieur Wetzell, on perçoit ce que l'on pourrait appeler une « demande d'expertise » de la part des sucriers.

Vers la fin de la période, les sociétés d'exploitation sont devenues des structures complexes, ce qui dénote à la fois la progression de l'emprise juridique sur le monde du sucre, et l'intégration complète dans les mécanismes du capitalisme.

#### d) Auto investissement et crédit :

S'il est un point particulièrement délicat à examiner, c'est celui de l'auto investissement. Nous ne disposons en effet pour l'époque d'aucune comptabilité d'habitation. Certes, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, sur des domaines agricoles particulièrement en pointe dans l'Angleterre du Norfolk par exemple, il a pu se trouver des intendants capables de réinvestir une partie des bénéfices dans l'amélioration des infrastructures ou des techniques. Ce n'est

<sup>1399</sup> Abbé Macquet, *Six années ...*, opus cit., p. 77.

aucunement l'impression que donnent les intendants, économes chargés « d'économiser » les habitations de Bourbon à l'époque de la Compagnie des Indes, étudiés par Henri Cornu<sup>1400</sup>.

Claude Wanquet<sup>1401</sup> évoque, à la veille de la Révolution, la persistance d'une « économie de la déprédation », par l'obstination, par exemple, d'une excessive déforestation dénoncée d'ailleurs par les administrateurs, et qui est toujours stigmatisée dans les actes à l'époque que nous étudions. Autant que le maintien d'attitudes prédatrices et non productrices, héritage du premier peuplement, il faut y voir, pour ces habitants qui ne sont pas confrontés *a priori*, comme en France, au problème du manque de terre, le choix moins onéreux d'une exploitation et d'une agriculture extensives, que facilitent encore la présence de l'esclavage et le système de la plantation. L'extension rapide de la canne, y compris sur des terroirs qui ne lui convenait pas, relève, encore à notre période, d'une pratique qui tourne le dos à la logique intensive du capitalisme, et néglige l'auto investissement productif.

Dans ce contexte où des routines de gestion perdurent, il est difficile d'évaluer l'importance de l'auto investissement, dont les historiens ont montré le rôle capital dans le succès des entreprises industrielles, auxquelles nous comparons les sucreries. Si l'on arrive assez bien à cerner les postes d'investissement : la terre (quoiqu'il faille plutôt parler, dans ce cas, d'immobilisation de capital), les esclaves, les animaux, le matériel (en particulier les machines), l'évaluation de l'auto investissement est plus délicate. Dans quelques cas, on n'hésite pas à se débarrasser d'une partie de l'habitation, d'une terre, pour trouver de l'argent frais, d'où l'impression d'un intense « va et vient » à la « périphérie » économique des habitations, les terres les moins rentables étant cédées : ainsi, le 1<sup>o</sup> novembre 1835, les Fontbrune, désormais propriétaires du Chaudron, se procurent 40 000 F d'argent frais par la vente de la vieille habitation « Patates à Durand » à Bédier, qui de ce fait achète une habitation contiguë de la sienne à Bois de Nèfles<sup>1402</sup>. L'interrogation du *Compte de liquidation et partage du prix de vente du Chaudron* (1846)<sup>1403</sup>, établi pour les années 1843 à 1846, permet de voir l'inexistence d'un auto financement pour cette habitation. En effet si les recettes se montent à 501 116,30 F (dont 429 485 F de sucres et de sirops, soit 85,7 % des recettes) les dépenses atteignent 619 074,36 F (dans lesquelles les machines représentent 84 185 F, soit 13,6 %) ; le déficit de 118 956 F interdit l'auto financement qui se fait sur les bénéfices, tout au moins pour cette période. Cette comptabilité tendue, dont on ne sait si elle

1400 Henri Cornu, « Les économes à l'île Bourbon au temps de la Compagnie des Indes », *Recueil trimestriel...opus cit.*, pp. 39 sqq.

1401 Claude Wanquet, *Histoire d'une révolution, opus cit.*, pp. 85-87.

1402 Archives privées Sicre de Fontbrune.

était permanente et propre à toutes les habitations, ce qui semble néanmoins peu probable, car alors l'industrie sucrière n'aurait pas prospéré, rendait inévitable l'usage du crédit.

L'utilisation du crédit est une autre façon de mobiliser le capital, tout en traduisant également l'engagement dans les mécanismes du capitalisme. La mesure du crédit semble à première vue plus facile que celle de l'auto investissement. Les actes livrent en effet deux traces du crédit : lors de l'achat des sucreries, et lors des emprunts.

Les actes fournissent pour notre période 472 actes de cession, qu'il s'agisse de vente simple, d'adjudication, ou de licitation ; ils permettent aussi d'identifier les ventes à terme (tableau LVIII). L'examen de ces actes a permis de construire des graphes de répartition générale d'abord, par commune ensuite. La répartition générale dans le temps des ventes/achats à terme est très inégale (graphe 41 a et b). Jusqu'en 1820, les achats à terme sont rares, quasiment inexistant. Cela s'explique bien sûr d'abord parce que les usines sont rares, en début d'exploitation, et les chiffres, ainsi que les proportions fournies pour 1813 ou 1818 ne sont guère significatifs. Leur nombre augmente brusquement pendant les années 1820, en particulier à partir de 1823, jusque vers 1833/34. Pendant cette période, les sucriers ont pratiqué dans leur majorité le paiement à tempérament. On a ici, d'une manière indirecte, une des raisons de la crise de 1830 : les sucriers surendettés, n'ont pas eu suffisamment de solidité financière pour supporter les difficultés de la crise (baisse du prix du sucre, dégâts des cyclones, nécessité d'investir). Après 1834, à l'exception notable de 1842 (effondrement des prix du sucre), le nombre des achats à terme de sucreries diminue, tandis que la proportion se tasse notablement. Echaudés par les dégâts des années 1830, les sucriers s'engagent moins, et la multipropriété, y compris familiale, qui rassemble les capitaux, est aussi une façon de limiter le recours au crédit à l'achat.

Cette inégalité dans la répartition chronologique se double d'une inégalité de répartition géographique, selon les communes (graphe 42 a). Les achats d'usines à terme ont visiblement concerné davantage le Nord-Est que l'Ouest et le Sud, en particulier les communes de Saint-Benoît et de Sainte-Marie : au total, la proportion d'achats à terme a été deux fois plus importante dans le Nord-Est que dans le Sud et l'Ouest. C'est une preuve que l'activité économique autour du sucre était plus intense dans le Nord-Est, soit que les bases en aient été plus fragiles (précocité, moindre taille des habitations) ou que la spéculation ait été plus importante ; inversement, l'Ouest et le Sud ont pratiqué beaucoup moins le crédit à l'achat. Les communes qui l'ont le plus utilisé, les plus actives, Saint-Paul et Saint-Pierre,

TABLEAU LVIII - Ventes à terme à Bourbon 1813-1848

Année	N°	Commune	Nom(s) acheteur(s)	Prénom(s) acheteur(s)	Prix en F	Ventes à terme
1813	2501	Saint-André	Bernard Vve Jean Florance	Catherine	20 000	Doit être payé en 4 termes jusqu'en 1818 ; (ne sera pas payé, et saisi en 1829).
1814	12002	Sainte-Marie	Josset ép. Médér	Marie Catherine Adeline	15 000	En 1828, Catherine Josset vend son habitation à Bruno Guillaume (épx Marianne Perpétue), J-B Perpétue, Henry Victor Perpétue pour 700 milliers de sucre, en 6 termes jusqu'en 1833.
1816	4101	Saint-Benoît	Zamudio	Jean-Louis	293 700	100 000 F pour l'habitation ; 46 850 F pour les esclaves ; 26 850 F comptant le reste en 5 termes.
1818	2300	Saint-André	Pignolet ép. F Notaise	Gaëtan	0	Achat de 2 terrains payés en 4 termes jusqu'en 1822.
1818	19402	Saint-André	Gabou	Fabien Polycarpe	18 000	Payé en 2 termes de 4500 piastres.
1819	10400	Sainte-Marie	Fortin ép. Rémy Lanchon	Marie Geneviève Sophie	93 200	2 habitations payées en 3 termes.
1821	703	Saint-Benoît	Keating	Henry Seely	464 000	Lehoux et sa femme vendent deux habitations à Keating avec bâtiments et sucrerie sur l'habitation Bras-Panon (Keating dispose du bien depuis mars) ; payable en 10 termes entre le 31/11/1821 et le 31/12/1825 (2 termes/an : les 30/11 et 31/12) ; les 4 termes du 30/11 seront acquittés par des versements de 150 milliers de sucre, 100 milliers de 1° qualité (6 piastres), 50 de 2° qualité (5 piastres) ; immeubles 50 000 piastres, esclaves 42 800 piastres ; Keating versera 17 000 piastres à Marcand au nom des Lehoux.
1821	1401	Saint-Paul	Retout	Jean-Antoine	150 000	2 termes jusqu'en 1823.
1821	1703	Saint-André	Beallier Montrose	François-Xavier		Terrain en cannes, payé 200 milliers de sucre de 1° qualité livré au magasin de Bois Rouge, en 2 termes.
1821	6301	Saint-Leu	Hibon/Hibon	Marie Henry/Pierre	150 000	4000 piastres comptant, le reste en trois termes : 1821, 1822, 1823.
1821	6302	Saint-Leu	de Villèle	Joseph Jean-Baptiste	340 000	Vente d' un terrain d'habitation et d'une portion dans un terrain d'emplacement en bas de Colimaçons près de l'embarcadère de M. Detant ; payé en 4 termes jusqu'en 1824.
1821	6702	Saint-Leu	Delanux-Nacière	Anne Henri François	15 000	4 termes jusqu'en 1825.
1821	13102	Sainte-Marie	Focard/Josset	Etienne Hubert Eugène/Pierre François Bernard	156 500	Habitation payable en 4 termes, de 1822 à 1825, laux de 9% (Focard a épousé la fille de Josset).
1821	16701	Sainte-Suzanne	Camperon fils	Adrien Georges Marie Marin	71 360	Paiement en piastres (3568, en 5 termes) et en sucre (75 milliers, 5 termes jusqu'en 1824) ; une partie de la somme sert à payer le reste de la somme due à Panet.
1822	5302	Saint-Denis	Fréon	Jean-Baptiste Laurent Gérard Gertrude	369 783	Achat du Chaudron ; Fréon verse 92 500 F comptant + 10 termes jusqu'en 1826, sans intérêts ; Desbassayns rembourse 92920F à son frère Richermont qui lui a prêté 200 000F le 19/07/1819 (Me Sannerville).
1822	17003	Sainte-Suzanne	Ricard	Joseph	132 500	Achat d'une 1/2 indivise d'habitation par Ricard négociant à Maurice ; paiement 3 termes, une partie pour régler les mineurs Montaulard.
1823	6903	Saint-Louis	Ferrère	Venant Joachim François	188 965	3 termes jusqu'en 1826.

1823	11502	Sainte-Marie	Fortin ép. Rémy Lanchon	Marie Geneviève Sophie	40 000	Vente de 2 carreaux de terre, 8 chevaux à manège, en 4 termes ; la moitié des termes payée en sucre de 1° qualité double emballage, livré dans le magasin de Saint Denis qui sera désigné.
1823	17004	Sainte-Suzanne	Ricard	Joseph	130 000	Achat d'une 1/2 indivise d'habitation par Ricard négociant à Maurice qui habite désormais Sainte-Suzanne ; payable en 4 termes, dont le 3° aux héritiers Lehoux que Nas n'a pas fini de payer.
1823	17005	Sainte-Suzanne	Deheaulme	Henry Norbert	300 000	4 termes jusqu'en 1828.
1823	19600	Saint-André	Rio	Julien Denis	30 000	Payé en 5 termes [en 1832, pour se libérer d'une dette de 5744 piastres (28 720 F) Julien Denis Rio père et Pierre Julien Rio fils vendent 2 petits terrains d'habitation à Galbert Fantony, commerçant ; Rio passe alors une hypothèque en faveur de Dioré sur un terrain d'habitation en commun, situé dans le centre, et formé de 3 terrains dont le 1° de 4 ha comporte une sucrerie avec moulin à manège].
1823	19701	Sainte-Suzanne	Féry	André	100000	1 habitation et 2/5 en bois debout, payés en 4 termes jusqu'en 1826.
1823	20601	Sainte-Marie	Vigneau/Thévenet/ Morinière/Dupuy	Louis Amédée/Achille /Louis/Jean-Jacques	9600	En échange de la vente des 2 terrains d'habitation et de la sucrerie (30/8/1823), les acheteurs s'engagent à verser une rente viagère de 9600 F, versée en 2 termes de 4800 F.
1824	204	Saint-Benoît	Lesueur	Antoine Augustin Louis	0	Lesueur, avocat, achète la 1/2 du domaine et 47 esclaves ; prix en sucre : 1 225 914 livres de sucre en 6 termes jusqu'en 1829 [bâtimens 849 914 livres ; esclaves 376 000 livres].
1824	205	Saint-Benoît	Lesueur	Antoine-Augustin	0	Achat de l'autre 1/2 de l'habitation précédente avec usine, et 36 esclaves ; prix en sucre : 1 560 261 livres, 7 termes jusqu'en 1830, taux 9% [esclaves 288 000 livres ; immeuble 1 272 261 livres] ; les vendeurs font rembourser en tout 50 000 livres à Antoine Rivière, médecin créancier.
1824	5101	Saint-Denis	de Jouvancourt	Pierre Charles Etienne	61 976	Vente de la 1/2 du terrain d'habitation, en 3 termes.
1824	7403	Saint-Louis	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	600 000	Les vendeurs, les 2 K/Balanec et Couve résident à Port-Louis ; représentés par Jacob Chauvet, négociant ; habitation payée en 7 termes jusqu'en 1830 ; Chabrier prend à sa charge toutes les dépenses faites depuis le 1° janvier dernier [la vente faite pour payer le solde de l'achat par les frères Couve des héritiers Saint-Aubin et leurs créanciers à la suite liquidation de la maison de commerce Couve aux K/Balanec].
1824	10502	Sainte-Marie	Delanglard	Louis Marie Daniel	75 000	Terrains 1 et 2 à payer aux héritiers Tessier Beaufond en 5 termes.
1824	12801	Sainte-Marie	Dejean fils/Dejean ép. Confieux de Neully	Marcelin/Euphrasie	364 075	Delanux, habitant, vend toutes ses propriétés à Sainte-Marie : payable en 6 termes jusqu'en 1830 [esclaves, animaux, instruments : 26 000 piastres (130 000 F) ; immeubles : 46 815 piastres (234 075 F)].
1824	16402	Sainte-Suzanne	Léger vve Fréon	Euphrasie	55 000	Payable en 3 termes.
1824	16905	Sainte-Suzanne	Puissant ép. Anne Mélanie Léon	Antoine Augustin	400 000	Les Puissant prennent 13 500 gaulletes dans l'habitation du bas (établissement, cafétéria, giroflerie), plus le droit d'exploiter le bois pour l'entretien de l'établissement dans l'habitation Bagatelle ; prix 190 000 F payable en 4 termes.
1824	19901	Sainte-Rose	Gardye Lachapelle	Pierre	87 500	Habitation achetée sur expropriation forcée et licitation des biens Duvergé père (son beau-père), payable en 2 termes.
1825	10001	Saint-Paul	Soc. Fitau, Caillot, Laffon	Antoine François/Guillaume/Jean- Baptiste	120 000	Payable en 3 termes

1825	10403	Sainte-Marie	Durefort de Ferrière	Georges	22 500	Payable en 4 termes.
1825	10902	Sainte-Marie	Bédier-Dubézier	Jacques Benjamin André Marie	180 000	Vente de 7 lots ; 3 parties de la somme à prendre sur les débiteurs de Bédier-Dubézier (Saysset, Servais), plus 3 termes jusqu'en 1828 (une partie payable en sucre).
1825	12603	Sainte-Marie	de Rontauunay/de Tourris	Julien Gaultier/Toussaint Charles Joseph	150 000	Maison, magasin, bâtiment, sucrerie, moulin à manège, usines, charrettes, outils, instruments, payables en 4 termes jusqu'en 1829.
1825	13104	Sainte-Marie	Gamin/Hugot	Pierre/Valère	188 000	Achat de 1/2 terrain indivis plus 48 esclaves ; Focard se réserve la récolte de sucre et girofle, garantit la mortalité des esclaves ; payable en 12 termes jusqu'en 1829, dont 3 acquittés par Garmin ; sur les 188 000 F, 34 460 F seront versés à Hérard, précédent propriétaire.
1825	17302	Sainte-Suzanne	Gimart	Louis Stanislas Xavier	50 180	Payable en 4 termes jusqu'en 1829, l'essentiel sera versé à Despeissis.
1825	17601	Sainte-Suzanne	Strens époux Rousseau de la Gaurraie	Jean	80 000	Payable en 4 termes jusqu'en 1829.
1825	18201	Sainte-Suzanne	Abadie époux Joséphine Brun/Robinet de La Serve	Louis/Jean-François Louis Nicolas	57 000	Payable en 1 terme en 1828.
1825	18502	Sainte-Suzanne	Bellier Montrose/Adam	François Xavier/Charles François	180 000	180 000 F payables en 600 milliers de sucre, 4 termes jusqu'en 1832, livrables au magasin de Bois Rouge.
1826	11001	Sainte-Marie	Dejean fils	Jean-Pierre	200 000	Achat d'une habitation de 19,5 ha, de terrains à Vieille Montagne (Titi et Fougères, avec des caféiers crevés), de 37 esclaves, d'un établissement de sucrerie ; habitation 70 000 F, établissement de sucrerie 55 000 F ; mulets, harnais etc. 5000 F, terrains Titi et Fougères 15 000 F, 37 esclaves 55 000 F ; une partie comptant, une partie quitance, le reste en 6 termes.
1826	12402	Sainte-Marie	Manès Jeune/Despeissis	François Valentin/Antoine Augustin	620 050	Vente de l'habitation car hypothéquée pour "une somme assez forte, et certains créanciers ayant menacé de se livrer à des poursuites rigoureuses, il a fallu céder à l'empire de la nécessité, d'un autre côté les parties fatiguées de l'état d'indivision ont été bien aise de séparer leurs intérêts jusque-là mis en commun" et de déterminer ce qui revient à chacun soit en argent soit en nature ; l'habitation expertisée (Bruguière), l'expert conclut que ne peut être partagée et doit être licitée ; payable en 4 termes jusqu'en 1829.
1826	13105	Sainte-Marie	Gamin/Hugot	Pierre/Pierre Félicité Valère	60 000	Vente de 1/6 de l'habitation en 7 termes jusqu'en 1829 ; la vente permet de rembourser ce que Josset devait à Hérard.
1826	15602	Sainte-Rose	Royé	Pierre Joseph François Romain	25 000	Vente de 1/2 indivise de l'habitation avec sucrerie ; payable en 5 termes jusqu'en 1830 avec intérêts.
1826	20001	Saint-Denis	Hamelin	Edouard Charles	120 750	Achat d'une habitation avec usine de sucrerie, instruments aratoires et de forge et 37 esclaves ; bâtiments et usine 50 000 F ; 37 esclaves 60 000 F ; animaux 20 700 F ; payable en 3 termes jusqu'en 1830 taux de 9%.
1826	20604	Sainte-Marie	Focard	Etienne Hubert Eugène	97 500	Vente de la 1/2 indivise de 2 terrains d'habitation, payables en 4 termes jusqu'en 1829.

1826	21301	Sainte-Marie	Alizart/Gérault	Théodore/Louis Adolphe	112 125	Payable en 9 termes jusqu'en 1835 [en 1828 Durefort transporte au négociant Spielmann une somme de 15000 F due par Alizart et Gérault (secrétaire mairie de Saint-Denis), reste de la vente de l'habitation de Sainte Marie ; mais la somme n'étant pas payée, Spielmann a fait procéder à la saisie de l'habitation].
1827	1802	Saint-André	Panon Desbassayns	Joseph	741 315	Vente de 11 terrains entre 1822 et 1826, maison, établissement de sucrerie (pompe à vapeur), 32 mulets, 1 cheval Batavia, 2 boeufs charroi, 13 charrettes avec harnais, 140 esclaves, droit de prise d'eau ; habitation-sucrerie 79 591 piastres (397 955 F) ; esclaves (68 723 piastres (343 615 F) ; total 148 315 piastres (741 575 F) ; payable en 4 termes jusqu'en 1831 ; Joseph Desbassayns consent des hypothèques spéciales sur 7 habitations établies en sucrerie et cafétieries ; sur ces habitations existe une hypothèque de 100 000 piastres pour Montbrun et 26 000 piastres pour Dutrévou ; Desbassayns a déjà payé 30 000 piastres à Montbrun sans que l'inscription ait été réduite ; il s'engage à payer encore dans l'année 30 000 piastres ; les 140 esclaves sont mis en dépôt entre les mains de M. Lagourgue, et seront rendus à l'acquéreur quand il aura accompli l'obligation ; si défaut de paiement, on pourra vendre aux enchères les esclaves.
1827	5503	Saint-Denis	Barquisseau époux Welmant Desbassayns/Rabany	Baptiste/Claude	78 285	Payable en 3 termes jusqu'en 1830, taux 9%.
1827	10404	Sainte-Marie	Alizart/Liévrin	Théodore/Jacques	143 000	Payable en 8 termes de 1831 à 1838 (avec intérêts).
1827	12702	Sainte-Marie	Brunet/Dureau fils	Sully/Guillaume René	180 000	Brunet achète la partie inférieure de l'habitation (28 ha plus bâtiments et dépendances) ; Dureau achète la partie supérieure (23 ha) ; en jour et disposer divisément le 1 <sup>er</sup> janvier ; 94 745 F payés par Brunet, 85 255 F par Dureau, en 2 termes, le 1 <sup>er</sup> en 1828, l'autre avant 10 ans ; en attendant, versement d'une rente (intérêt de 15 000 F).
1827	17603	Sainte-Suzanne	Henry époux Laure Léon	Adolphe	66 805	Achat d'1/3 du terrain d'habitation plus terrain en bois debout dépendant, 1/3 de 66 esclaves, 1/3 animaux, charrettes, chaudières ; payable en 2 termes (2800 piastres et 10 361 piastres).
1827	17806	Sainte-Suzanne	Bernardy de Sigoyer	Jean-Baptiste Charles François Marcioan	400 000	Terrain 300 000 F ; esclaves et animaux 100 000 F ; 335 000 F pour la veuve Routier (la précédente vendeuse dont 50 000 F sont payés à titre d'échange par Sigoyer avec un terrain à jardin dans les hauts de Saint-Denis), payables en 6 termes jusqu'en 1833 ; 65 000 F pour Delanux en 3 termes jusqu'en 1831.
1827	19306	Saint-André	Goudal	Pierre	0	Vente par Dutrévou de la 1/2 d'une habitation-sucrerie achetée avec Ganofsky en 1823 ; 65 milliers de sucre ; 32,5 versés comptant ; 32,5 seront versés à Savariou comme montant du dernier terme dû par Dutrévou à Savariou (versés à Bois Rouge et Saint Denis).
1827	20605	Sainte-Marie	Focard	Etienne Hubert Eugène	80 000	Achat de deux quarts d'une habitation-sucrerie ; Focard joint de la part de Dupuy depuis 11/09/1825 (ASSP) ; vente valable si Morinière est d'accord ; en échange, Focard donne quittance à Dupuy pour 4000 piastres de créances sur lui ; depuis ce jour Focard paie 1/2 de la rente viagère à Mme Morel de Cherfont ; pour cet achat, paiement en 4 termes jusqu'en 1828.
1827	21003	Saint-Benoît	Dassonville	Alphonse	155 000	155 000 F plus 600 milliers de sucre payable en trois termes.
1827	21101	Saint-Paul	Crestien	Arnée	105 000	Payable en 3 termes égaux 1828/1830 ; Crestien hypothèque les 20 esclaves de l'habitation qui deviennent immeubles selon art 524 du Code Civil.
1828	2200	Saint-André	Desroches	Elie Paul	382 500	Mme Dejean "à la veille de partir pour France" vend 2 terrains d'habitation avec sucrerie ; payable en 3 termes de 25 500 piastres jusqu'en 1832 ; Desroches hypothèque son emplacement rue Royale.

1828	2301	Saint-André	Pignolet	Gaëtan	0	1828 achetée à dame Hérard, veuve Lauratet le terrain Lauratet avec sucrerie ; 250 000 F, 6 termes jusqu'en 1833.
1828	3201	Saint-André	Gabou	Fabien Polycarpe	260 500	Le 28/11/1827, la veuve de Marcelin Dejean Lieutenant colonel, (SLLH) mort à Saint-Denis le 7/11/1827, Gertrude Vitard de Passy fait assigner enfants et petits enfants de Dejean afin d'arriver au partage et liquidation de la communauté entre lui et elle ; expertise le 15/04/1828 par Collin, Gludic, Azéma, pas de partage d'ou licitation ; paiement en 3 termes jusqu'en 1832.
1828	5404	Saint-Denis	Desrieux	Thomas Joseph	102 960	Paiement en 3 termes jusqu'en 1831 ; la dette de 51 450 F de Josset à Esther est transmise à Desrieux.
1828	10903	Sainte-Marie	Barret	Etienne	380 000	Vente de tous les terrains composant l'habitation au lieu-dit ravine des Chèvres ; prix 380 000 F plus 426 587 livres de sucre "bon, loyal et marchand", de la qualité de ceux vendus sur l'habitation ; Bédier, le vendeur, déduit de la vente le prix qu'il paie à Barret un emplacement à Saint-Denis (125 000 F ; rue Royale et Labourdonnais ; Barret s'engage à faire terminer la maison de pierre) ; Bédier a reçu de Barret 160 000 F ; reste 95 000 F payés en 2 termes, 1830/31 ; sur les 426 587 livres de sucre, Bédier a reçu 136 775 livres ; reste 289 812 livres en 2 livraisons jusqu'en 1829 aux magasins de dépôt Sainte-Marie.
1828	11605	Sainte-Marie	Féry	Pierre Marie André	100 195	Vente de 2 terrains, un bois debout, une sucrerie ; payable en 3 termes jusqu'en 1831.
1828	12003	Sainte-Marie	Guillaume/Perpétue/Perpétue	Bruno/Auguste/Richard	0	Vendu 700 milliers de sucre, paiement 6 termes jusqu'en 1833.
1828	15002	Saint-Pierre	Robin père	Laurent Philippe	305 000	Liquidation de la maison de commerce des frères Robin ; 1° lot habitation La Chatazay avec moulin à eau, payable en 4 termes jusqu'en 1832 ; l'acquéreur ne pourra enlever ou détruire tout ou partie des bâtiments et usines du 1° lot ; pour payer le 1° terme, le père Robin hypothèque son établissement de Terre Rouge avec sucrerie.
1828	16803	Sainte-Suzanne	Pignolet vve Etienne Jean Dioré	Marie Marguerite Luce	225 000	Achat de la 1/2 de 2 immeubles, payable en 4 termes jusqu'en 1837.
1828	16906	Sainte-Suzanne	Panon Desbassayns	Joseph	240 000	Demande de partage ; nomination d'un expert, Prosper de Saint Perne ; sur intervention de Desrieux, on a abandonné l'idée de partage du Marocain et de Bois Blanc, d'ou vente ; acheté par Joseph Desbassayns moins 13 500 gaulletes aux Puissant ; payable en 8 termes ; Joseph Desbassayns s'engage à planter en cannes les 2/3 du terrain dans l'espace de 2 ans sous peine de résolution de vente.
1828	17605	Sainte-Suzanne	Gallet époux Marie Thérèse Féry	Charles Victor	435 000	Payable en 5 termes jusqu'en 1832 ; les acquéreurs ont souscrit un billet de cent milliers de sucre livrable au Bois Rouge à compte des 25 000 piastres du 1° terme.
1828	21202	Sainte-Marie	Alizart/Liévrin	Théodore/Jacques	100 000	Payable en 7 termes jusqu'en 1835, 1° terme en marchandises et billets ; Alizart et Liévrin hypothèquent leur terrain dit "la Tour" ; s'engagent à ne rien démolir de ce qui est sur la plate-forme avant le terme de 1832.
1829	3904	Saint-Benoît	Dejean de la Batie	Marc Antoine Jules	41 725	Ruyneau vend son 1/3 à Dejean, payable en 3 termes.
1829	5802	Saint-Denis	Riequebourg-Boiscourt	André Joseph	75 000	Vente d'un terrain contigu, 25 000 F comptant, le reste en 2 termes jusqu'en 1830.
1829	11401	Sainte-Marie	Bruguier vve Geslin	Eloise	160 000	32 000 piastres plus 300 milliers de sucre (livré à l'établissement Rontaunay/Touris à ravine des Figues) ; payable en 4 termes jusqu'en 1833.



1829	12703	Sainte-Marie	Rivière/Vinet/Brug uier	Julien Michel/François Emile/J S Guillaume	130 000	Vente de l'habitation la Réserve ; chaque acheteur possède 1/3 ; payable en 6 termes jusqu'en 1835.
1829	18402	Sainte-Suzanne	Lauratet	Déterville	252 925	Vente d'un terrain d'habitation avec bâtiment et dépendances plus bois debout dans les hauts ; payable en termes et transports (de titres).
1829	19308	Saint-André	Goudal	Jean	0	3 terrains d'habitation ; prix en sucre 500 milliers, provenant du "fonds même des propriétés vendues", 300 milliers pour les immeubles, 200 milliers pour les esclaves, au magasin Bois Rouge (rendus aux frais de l'acquéreur), 5 termes de 100 milliers jusqu'en 1833.
1830	707	Saint-André	Vetch	Francis	243 500	Keating a gardé une partie de l'Union (2/3 indivis) ; la vend à Vetch, ainsi que 1/3 de 220 noirs et 1/3 de 50 mules ; payable en 3 termes jusqu'en 1832.
1830	708	Saint-André	Caulfield	James	243 500	Keating a gardé une partie de l'Union (2/3 indivis) ; la vend à Caulfield, ainsi que 1/3 de 220 noirs et 1/3 de 50 mules ; payable en 3 termes jusqu'en 1832.
1830	16106	Sainte-Rose	Rivière/Rivière	Pierre/Julien	250 000	Vend aussi les droits du traité fait avec les voisins ; payable en 3 termes jusqu'en 1832.
1830	16203	Sainte-Suzanne	Dutrévou	Jean-Benoît	280 000	Achat autre 1/2 de la sucrerie Bagatelle et 1/2 de 72 esclaves ; payable en 4 termes jusqu'en 1832.
1830	21004	Saint-André	Brégeault vve Jean Jo Patu de Rosmont	Jeanne Tarolle	30 000	Vente de 1/2 terrain d'habitation avec bâtiment et établissement de sucrerie ; payable en 4 termes égaux jusqu'en 1834, dont 2/3 en argent et 1/3 en sucre.
1830	21102	Saint-Paul	Gruchet/ Chandernerte	Séverin / Guillaume	120 000	2 terrains plus bâtiments d'exploitation, usines... ; 100 000 F pour les immeubles et 20 000 F pour les mules, chevaux et autres mobiliers, payables en 4 termes égaux, 1 / an, de 30 000 F chaque.
1830	23302	Saint-Benoît	Vetch	Francis	133 325	Keating vend 1/2 dans son 1/3 indivis ; 3 termes jusqu'en 1834.
1830	23303	Saint-Benoît	Caulfield	James	133 325	Keating vend 1/2 dans son 1/3 indivis ; 3 termes jusqu'en 1834.
1831	1602	Saint-André	Lécolier	François-Sabin	198 000	Payable en 4 termes jusqu'en 1833 ; Lécolier y affecte les sucres provenant des cannes plantées ou à planter sur l'habitation.
1831	2504	Saint-André	Margotteau	Jacques	175 000	Payable en 4 termes 4 ans après le purgement des hypothèques ; les 3 derniers termes pourront être payés en sucre livrable sur la plate-forme de l'établissement.
1831	18203	Sainte-Suzanne	Brun	Pierre Joseph	441 997	Abandon de la sucrerie à Brun par Abadie et de Laserve débiteurs de 88 399 piastres auprès de Brun (441 995 F) ; Abadie et de Laserve ne peuvent payer, revendent à Brun les 4 terrains achetés en 1826 ; de ce fait, Abadie et de Laserve sont libérés de leur dette ; Brun paye aussi une hypothèque de 30 000 F sur l'établissement de sucrerie, et pour cela revend aux enfants du 1 <sup>o</sup> mariage de de La Serve le terrain de Champ-Borné ; Abadie et de Laserve s'engagent à "rétablir" sur le terrain 20 mulets et 10 charrettes avec harnais et 82 esclaves vendus à Gamin (3/4) et Delafosse (1/4) pour rembourser des avances ; 31 600 piastres (158 000 F soit 1926 F par esclave) ; mais ces esclaves vendus à Brun, et en compensation, Abadie versera 700 milliers de sucre de 1 <sup>o</sup> qualité fabriqué à Quartier Français, en 5 termes de 140 milliers de 1832 à 1836 ; Brun rembourse Routier et Harrel ; les Abadie se réservent la jouissance des terres pour rembourser, en particulier aussi Lory, Routier, et Lias, qui a été 6 ans leur régisseur. Brun rachète les terrains, mais en laisse la jouissance à sa fille (épouse Abadie).
1832	14702	Saint-Pierre	Hoarau/Hoarau/Ho arau	Vital/Furey/Henry	0	Prix 1100 milliers de sucre, payable en 4 termes jusqu'en 1836.
1832	16307	Sainte-Suzanne	Panon Desbassayns	Joseph	105 000	Fayard vend le terrain d'habitation à Bel-Air ; payable en 3 termes de 35 000 F de 1832 à 1834 (espèces métalliques).

1832	17006	Sainte-Suzanne	Norbert-Debeaulme fils	Charles	200 000	Vente d'un terrain d'habitation formé de 2 portions ; 50 000 F comptant plus 5 termes de 30 000 F jusqu'en 1838 (sans intérêts).
1832	21203	Sainte-Marie	Gonnefroy	Elizabeth "Betsy"	13 125	Despéroux (vendeur) a transporté à Nau et Lory LA dette d'Alizard/Liévrin (7190 F partie d'un terme pas payée) ; Nau et Lory, négociants, exigent le paiement sous peine de saisie.
1832	24501	Sainte-Suzanne	Adam/Protet	Charles/Alexandre	16 995	Payable en sucre en 3 termes.
1833	4303	Saint-Benoît	Brunet	Jacques Sully	149 500	Brunet, délégué de la colonie à Paris, obtient une cession libératoire : Leguidec doit à Brunet 386 milliers sucre ; soit 130 000 F, dont 19 500 F exigibles par termes.
1833	21602	Saint-Denis	Pruche	Charles	25 000	Montclar n'a pas pu payer un terme (24 930 F), donc saisie et vente.
1834	2303	Saint-André	Lagourgue	Marie Hélène Ursule	0	Achat du terrain à Lauratet Bras des Chevettes ; prix 283 milliers de sucre de cette habitation et de celle vendue par M et Mme Pignolet à dlle Lagourgue ; payable en 6 termes jusqu'en 1840.
1834	2413	Saint-André	Savariau	Joseph-François	36 040	Vente de 2 terrains avec droit de prise d'eau ; Savariau a déjà payé 25840 F ; le reste en 4 termes : en 1834, puis en 1840/41/42, avec intérêt de 9%.
1834	4304	Saint-Benoît	Deguisné ép. Dejean de La Baie	Marie Joseph Cerise	37 500	Prix converti en 166 666 livres de sucre, à 22,5 F le cent, payable en 5 termes égaux jusqu'en 1839 : "bonne 4°", balles de 125 ou 130 livres, à un embarcadere où les bâtiments de France peuvent accoster ; pour garantir le paiement Mme Dejean hypothèque son habitation de Bras Canot avec sucrerie.
1834	12105	Sainte-Marie	Lauratet ép. Euphrasie Boyer	Jean-Baptiste Florville	15 000	Acheté 5 jours avant (12/09/1834) ; payable en 3 termes jusqu'en 1837.
1834	12802	Sainte-Marie	Dejean	Marcelin	162 500	Vente de la 1/2 indivise de l'habitation avec sucrerie et esclaves, allant du bord de mer au sommet des montagnes, formée de 6 terrains ; payable en 6 termes jusqu'en 1841 ; pour garantie, le 15/12/1838, inscription d'hypothèque au profit de Elie Pajot qui lui a prêté 43 650 F ; Dejean emprunte aussi 5000 F à Julienne et 5000 F à (ff)Amelin.
1834	16808	Sainte-Suzanne	Abadie/Abadie/Lias	Louis/Joséphine/François	67 680	Donne à bail et afferme jusqu'au 31/12/1841 un terrain d'habitation, maison, sucrerie avec moulin à eau à Sainte-Suzanne ; prix du bail 13 536 piastres (67 680 F) payable en 3 termes jusqu'en 1841 ; la CEP s'engage à vendre aux Abadie et à Lias la propriété à condition qu'ait été acquitté le prix du bail, et de payer 20 000 piastres ; en garantie du paiement des sommes, les Abadie donnent en nantissement leur part des 77 noirs de Quartier Français, et 42 autres noirs, remis en dépôt à M. Lacombe.
1834	18205	Sainte-Suzanne	Caisse d'Escompte et de Prêts		0	Vente à réméré de 4 terrains par Abadie, son épouse Joséphine Brun héritière pour 1/2 avec sa seur Thérèse (épouse Deparchy) de son père Joseph Brun ; prix 625 milliers de sucre et 10 000 piastres (ces 625 milliers de sucre sont le solde des 700 milliers d'une obligation souscrite par les Abadie sous la caution solidaire de Brun à Garmin ; les 100 000 piastres font partie du prix de vente de 82 noirs par les Abadie à Brun ; ces sucres et piastres ont été transportés et délégués à la CEP par Lory, Defosse, Routier, créanciers) le paiement se fera en 4 termes jusqu'en 1838 ; sucre livré au magasin de Bois Rouge ; les termes peuvent être reculés, seulement si vendeurs ne peuvent payer, y compris en tenant compte des revenus de l'habitation Dioré louée par CEP à Lias et Abadie (doivent avoir des livres cotés pour l'habitation Dioré), la CEP pourra faire inspecter quand bon lui semblera les "livres, magasins, purgeries et travaux de l'habitation".

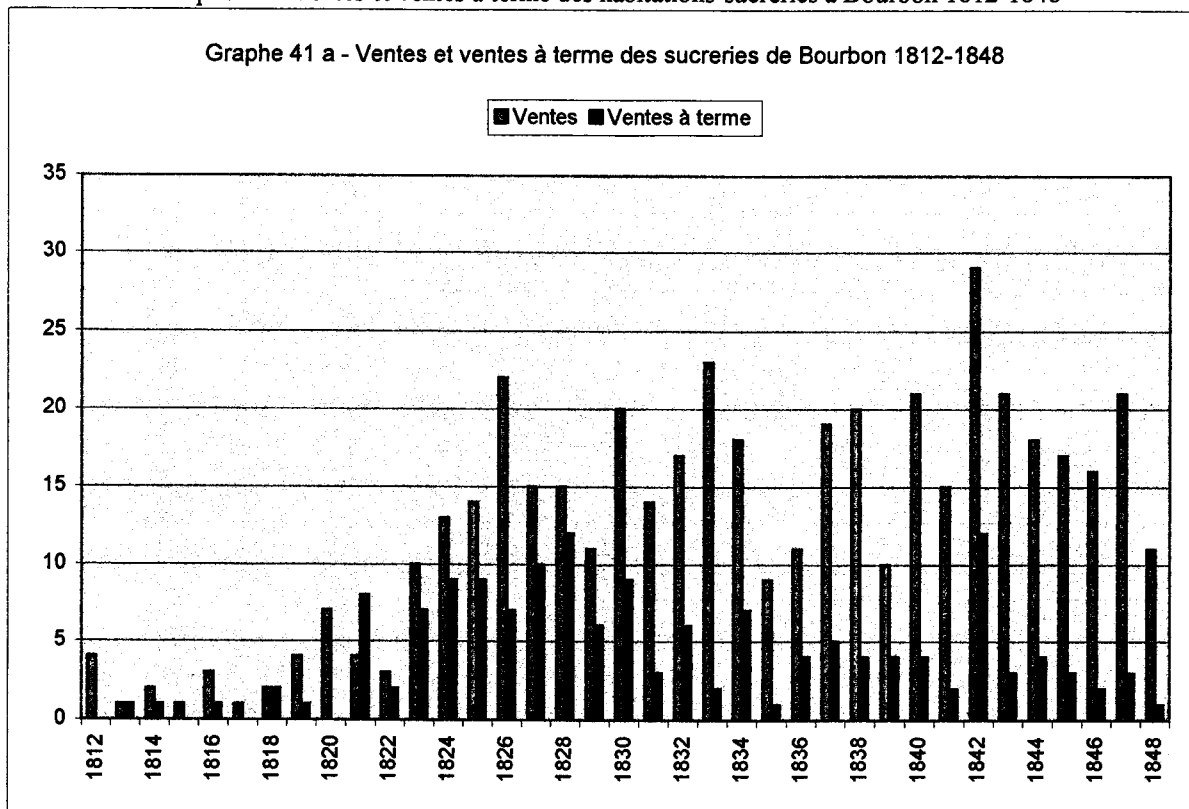
1835	2304	Saint-André	Deheaulme	Henry-Norbert	0	Deheaulme déjà créancier de Pignolet (129 090 F) ; pour l'aider à se libérer, consent à ce que les dettes de Pignolet soient concentrées entre les mains d'un seul et prête encore 96260 F (Me Desrieux, 13/05/1830), et 111 050 F (Me Desrieux, 18/02/1831) pour que Pignolet se libère de divers créanciers ; mais les événements désastreux de la colonie (crise) le persuadent que la libération pleine et entière de Gaëtan Pignolet est impossible : la dette totale envers Deheaulme atteint 336 700 F !! Si bien que Pignolet vend à Lagourgue son habitation pour 150 000 F, et ses 92 esclaves à Deheaulme pour 75 655 F (822 F/esclave, Me Desrieux, 30/10/1831) ; s'ajoute l'arrangement du 5/11/1831 (ASSP) qui accorde à Mlle Lagourgue un terme de 5 ans pour se libérer si elle verse les 150 000 F ; mais Mlle Lagourgue n'a pu le faire et pour se libérer, elle restitue à Deheaulme 84 esclaves, lui vend le terrain Lauratet (113,7 ha), le terrain Désert, et est ainsi libérée ; comme condition de la vente, Deheaulme constitue comme régisseur Adrien Lagourgue, neveu de Mlle Lagourgue.
1836	6805	Saint-Louis	Mathieu	Florentin Sulpice	18 500	10 000 F versés sur le prix, soldé à 10% en 2 termes.
1836	14303	Saint-Pierre	Deheaulme/Deheaulme/Lacaze	Jean/Louis Valfroy/Hippolyte	145 000	Vente de la 1/2 indivise d'un terrain avec sucrerie, usines et outils plus prise d'eau ; payable en 10 termes.
1836	18104	Sainte-Suzanne	Bédier/Bédier	Alphonse Pierre François/Charles Victor	12 500	Prix 12 500 F et 115 milliers de sucre provenant de cette habitation et de celle des Bédier, en 3 termes 1837/38/39.
1836	23102	Sainte-Suzanne	de Perticoz/Boyer de la Girodais	Louis Antoine/Charles	77 500	"Etablissement de sucrerie fonctionnant en pleine activité", payable en 3 termes jusqu'en 1839.
1837	3801	Saint-Benoît	Gandolphe	Edmond	0	Prix 148 500 livres de sucre en 3 termes.
1837	5901	Saint-Joseph	Gautier/Cudenet	Joseph Emile/Louis	132 500	Payable en 2 termes jusqu'en 1841.
1837	6905	Saint-Louis	Laisné	Emile	350 000	Payable en 3 termes jusqu'en 1841.
1837	14703	Saint-Pierre	K/Véguen	Gabriel	58 000	Payable en 2 termes, mais dans le 2° terme, 18 000 F seront défalqués car dus par les vendeurs à K/Véguen.
1838	3803	Saint-Benoît	Mme de Peindray d'Ambelle ép. Aug Despeissis	Thérèse	150 000	Sucrerie Belleverve formée de 2 habitations, payable en 3 termes jusqu'en 1840, mais pour garantir, antichrèse jusqu'en mars 1841.
1838	5603	Saint-Denis	Finet ép Camille Garcin	Emmanuel François	18 000	Vente de 1 terrain d'habitation plus 1/24 dans la commune des Parry ; payable en 3 termes jusqu'en 1840 ; 2 termes payés par transport de somme due par Augustin Despeissis à Finet pour location de 3 terrains d'habitation à Saint-Benoît.
1838	12203	Sainte-Marie	Dumesnil d'Engente	Auguste	35 000	1 terrain d'habitation, un moulin à manège, payable en 3 termes jusqu'en 1840.
1838	14902	Saint-Pierre	Simon/Simon/Simon/Simon	Pierre/Ferdinand/Louis/C aroline	170 000	Vente d'un "fonds de terre", d'une sucrerie, de 30 mules, matériel, de prises d'eau, de droits sur plantations des planteurs "attachés à l'établissement de sucrerie" ; payable en 3 termes jusqu'en 1840, en monnaie ou en sucre, à raison de 220 milliers par terme, devant être expédiés à Félix Guet à Marseille.
1839	406	Saint-Benoît	Girodon d'Orgoni	Louis-Charles	22 500	Sur la rive gauche de la rivière des Roches, 213 ha, dont 95 ha cultivés, le reste en bois debout ; payable en 3 termes jusqu'en 1842, à payer à la Caisse d'Escompte et de Prêts, dont Mme Despeissis est débitrice.

1839	1805	Saint-André	Vitarde de Passy vve Marcelin Dejean	Gertrude	252 500	Vente de 7 terrains d'habitation à Saint-André (Bras des Chevrettes) payable en 2 termes.
1839	6906	Saint-Louis	Ferrère ép. Gautier	Anais	0	Le 13/3/1837 (Me Cortès), Mme Gautier a vendu à Laisné un terrain avec sucrerie pour 350 000 F. L'acte précisait que si le premier terme n'était pas payé, il y aurait résolution de la vente. Laisné n'ayant pas payé, Gautier l'assigne devant le tribunal pour résolution de vente. Le tribunal lui accorde délai supplémentaire pour payer jusqu'à fin septembre, mais n'a pas prononcé la résolution de la vente. Gautier fait appel ; le tribunal prononce, en appel, la résiliation (10/6/1839) et donne à Laisné 24 h pour "déguerpir".
1839	10507	Sainte-Marie	Vergoz/Ruynneau de Saint Georges	Benjamin/Claude Auguste	0	Prix 626 milliers de sucre, bonne 4°, livré au magasin de dépôt de Sainte-Marie, en 3 termes jusqu'en 1841.
1840	712	Saint-Benoît	Manès	Edouard	275 000	Vente des terrains 1,2,5 ; paiement en 3 termes, 1 chaque fin décembre.
1840	6907	Saint-Louis	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	322 500	Habitation sucrerie payable en 6 termes jusqu'en 1846.
1840	16810	Sainte-Suzanne			0	Bail à ferme ; Vincent et Vinson propriétaires de l'usine de la Nouvelle Espérance. Somme due tous les ans : 72 500 F payables en trois termes, fin octobre, fin novembre, fin décembre.
1840	23503	Saint-Pierre	Mahé	Joseph Emery	120 000	Contrat de vente de sucrerie, promesse de vente, location d'esclaves, transport de baux sur les plantations faites ou à faire par les planteurs attachés à l'établissement ; moulin vapeur de 10 CV ; prix 100 mil sucre, payables en 2 termes jusqu'en 1841.
1841	11103	Sainte-Marie	Martin de Flacourt	Henry	100 000	De Tromelin, notaire associé à Mouchet (Paris) vend (pour sa fille mineure) à Martin Flacourt la 1/2 indivise de son habitation de Sainte-Marie et la 1/2 de 122 esclaves ; l'acte est la quittance du 1° terme sur 4, de 25 000 F.
1841	14904	Saint-Pierre	Consorts Simon	Pierre/Ferdinand/Louis/C aroline	0	Demahy vend 2 terrains : il s'agit de la sucrerie 14803 (la Savanne) ; prix 195 800 k de sucre ; payable en 8 termes, en octobre et décembre de 1841 à 1844.
1842	2104	Saint-André	Deheaulme/Godart /Lecoultre	Charles- Norbert/Aphonse /Hector	563 625	Vente par Deheaulme et ses 6 enfants de 3 terrains avec établissement de sucrerie (moulin à eau), 110 esclaves ; payable en 4 termes jusqu'en 1848.
1842	4805	Saint-Benoît	Daniel	Hyacinthe	37 500	Prix 37 500 F plus 73 442 kg de sucre, bonne 4°, en 6 termes.
1842	5604	Saint-Denis	Grenier/Mérandon/ Moreau/de Rontaunay	Dominique/Victor/Joseph /Joseph	12 000	Vente du terrain "le Rathier" plus 1/24 dans la commune des Parry à Grenier, commerçant ; payable en 3 termes.
1842	7602	Saint-Louis	Lambert	Joseph	200 000	Nairac vend un terrain d'habitation avec "établissement et usine pour exploitation de sucrerie" plus 51 esclaves ; payable en 2 termes (105 000 F et 95 000 F) jusqu'en 1844.
1842	11707	Sainte-Marie	Geslin	Jules	112 500	Labalette, négociant armateur à Bordeaux mandate Hippolyte Foucque jeune, de la maison Joseph O'Toole & Foucque, pour vendre à Jules Geslin, substitut du procureur général, le 1/4 indivis de l'habitation de La Mare et 1/4 de 99 esclaves ; payable en 4 termes jusqu'en 1846.
1842	12009	Sainte-Marie	Mmes Boyer de la Girodais/Dureau	Rose Françoise/Victoire Sophie	150 000	Vente d'un terrain d'habitation à Moka, de 50 esclaves ; prix payé en 7 termes.

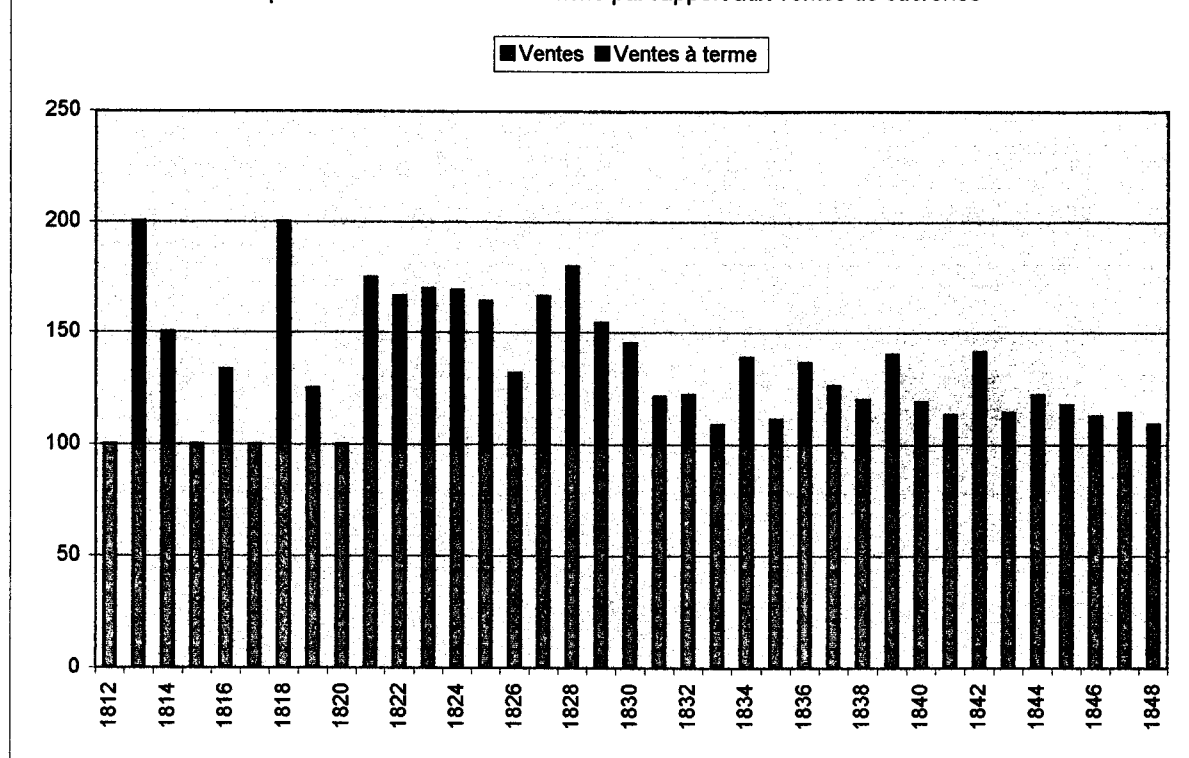
1842	14603	Saint-Pierre	Orré	Charles René	0	Vente d'un terrain d'habitation à Terre-Rouge avec sucrerie, 210 ha dont 109 de cannes, 30 de café, 116 esclaves ; prix 636 357 kg de sucre ; payable en 3 termes jusqu'en 1845, "qualité bonne 4°", secs, bien grainés, de couleur jaune ou grise, mais point rouge", et livrés dans les magasins de dépôt de MM. Orré frères à Saint-Pierre.
1842	15305	Saint-Pierre	Orré	Marie Anicet	102 500	Vente de 4 terrains et 34 esclaves ; payable en 3 termes jusqu'en 1845.
1842	15804	Sainte-Rose	Lenoir/Deshayes Vve Claude Lenoir	Charles/Eugénie	0	Prix : 227 617 k de sucre, payable par termes de 56 904 k jusqu'en 1845.
1842	16006	Sainte-Rose	Dunorck- Chassériau	Pierre Augustin	106 500	Vente d'un terrain d'habitation et de " 24 noirs et négresses" ; 59 000 F pour le terrain, 47 500 F pour les esclaves (1970 F/esclave) ; payable en 7 termes jusqu'en 1850.
1842	18405	Sainte-Suzanne	Greslan/Greslan/Gr eslan	Henry/Charles/Ernest	78 174	Vente d'un terrain d'habitation avec sucrerie, un bois debout, et 35 esclaves ; prix 78 174 F + 71,3 t de sucre ; payable en 6 termes jusqu'en 1848.
1842	23305	Saint-Benoît	Gauthier de Rontaunay/Pivetea u	Julien/Rolland	67 500	Vente du domaine de Ma Pensée (8 terrains) et de 3 terrains d'habitation de petite taille ; payable en 4 termes jusqu'en 1846.
1843	2003	Saint-André	Imhaus	Jean Georges Charles Hubert Gérard	310 000	Vente de la 1/2 d'un terrain d'habitation avec établissement de sucrerie sur le terrain appartenant aux Domaines, plus la 1/2 indivise du terrain d'habitation de ravine Creuse, formé de 3 terrains réunis en une même exploitation (2,5 ha) avec maison, magasin, plus la 1/2 de 157 esclaves ; prix 145 000 F payés à Mlle de Laserve, le reste (165 000 F) payés à Lachapelle en 6 termes.
1843	2508	Saint-André	Bellier Montrose/Nas de Tourris/Robinet de Laserve	Adrien/Th V/Alexandre- Nicolas	200 000	Payable en 3 termes jusqu'en 1848.
1843	13803	Saint-Pierre	Boyer	Etienne	20 000	Vente de 3 terrains entre la rivière Saint Etienne et la ravine des Cabris, payable en 3 termes.
1844	1405	Saint-Paul	Crémazy	François-Fortuné	200 000	Achat d'un terrain habitation avec sucrerie et droit de prise d'eau dans les gorges de la ravine à Marquet ; 70 000 F comptant, 130 000 F en 4 termes.
1844	1807	Saint-André	Lacôme/Soucaze	Jean-Pierre/Jules	65 000	Vend une partie du terrain acheté dans la succession Gertrude Vitard de Passy en 1842, la portion avec la sucrerie (distrait du domaine de Bras des Chevrettes) ; payable en 2 termes jusqu'en 1845.
1844	3506	Saint-Benoît	Deguigné/Deguign é/Ruynéau de Saint Georges	Jacques J M/Joseph- Michel Mathurin/Théodore	0	Vente de l'habitation Beaufond, y compris le terrain acquis de Mme Josset et celui acquis de Mme Bouquet (en décembre 1843) ; prix 420 970 k de sucre bonne 4° ; payable en 4 termes jusqu'en 1847.
1844	12606	Sainte-Marie	Duboisé Ricoquebourg ép Antoinette Adam	Joseph Hilarion	850 000	Vente d'une habitation avec sucrerie et 179 esclaves ; payable en 6 termes jusqu'en 1850.
1845	3205	Saint-André	Deheaulme/de Tourris	Pierre/Joseph	206 791	Vente du 1/3 indivis du terrain d'habitation de la rivière du Mât, plus 1/3 de 84 esclaves ; payable en 3 termes jusqu'en 1848.

1845	10202	Saint-Philippe	Rochery/Payet	André/François Charles	40 000	Vente de toutes les propriétés de Vergoz et Delpit à Saint-Joseph : terrain "la sucrerie" entre la ravine Mare Longue et la ravine d'Ango, la jouissance du puits à la base du terrain Dely Fin, le droit de chemin sur la propriété Dely Fin pour communiquer de la sucrerie à la guildiverie, le droit d'établissement sur les pas géométriques, au lieu-dit Sables Blancs, un établissement de batelage ; payé en 2 termes, 1849 et 1850.
1845	23604	Saint-Pierre	Robin/Robin/Robinson	Ph Victor/Guy Laurent Victor/Gabriel	600 000	Vente de un terrain d'habitation de 40 ha entre ravine Blanche et ravine des Cabris, un établissement de sucrerie, 101 esclaves, les droits sur les plantations faites par les planteurs attachés à l'établissement, les droits sur les locations terrains de 1842 à 1849 ; payable en 3 termes jusqu'en 1848.
1846	11708	Sainte-Marie	Bruguer Vve Geslin	Eloise	140 000	Vente du 1/4 indivis de l'usine La Mare, 1/4 de 101 esclaves ; payable en 4 termes jusqu'en 1850, taux de 9 %.
1846	18902	Saint-Leu	Gautier/Gautier/Holubert	Joseph Emile/François Jules/Fortuné	250 000	Vente de 6 terrains ; payable en 3 termes jusqu'en 1850.
1847	3304	Saint-André	Lagrange époux S. Desroches/Vernier époux J. Desroches	Henry/Frédéric	75 000	Vente de l'habitation du Réduit et des îlets avec "circonstances, annexes et dépendances", soit 180 ha et partie de l'habitation en bois debout non défriché ; payable en 5 termes jusqu'en 1853.
1847	15508	Sainte-Rose	Lenoir	Charles	375 000	Charles Lenoir, beau-fils de Mme Lenoir, a racheté ce qui avait été partagé à la mort de son père (en 1841) ; il rachète ici la part de sa belle-mère ; 375 000 F payables en 5 termes jusqu'en 1850 ; garantie par hypothèque sur la sucrerie des Cascades et celle de Piton Rond.
1847	18609	Sainte-Suzanne	Féry d'Escland	Hyppolite	650 000	Vente d'un domaine à Sainte-Suzanne avec sucrerie, pompe à vapeur, etc. formé de 11 terrains, 139 esclaves ; payable en 7 termes, avec intérêts ; Féry est garanti par une obligation de Protet, Sauger, Vinson.
1848	6809	Saint-Louis	Murat/Murat	Hyacinthe/Hules	200 000	Achat de la 1/2 indivise de l'établissement Bel-Air (11 terrains) plus 52 esclaves ; 20 000 F comptant, le reste en 4 termes jusqu'en 1852.

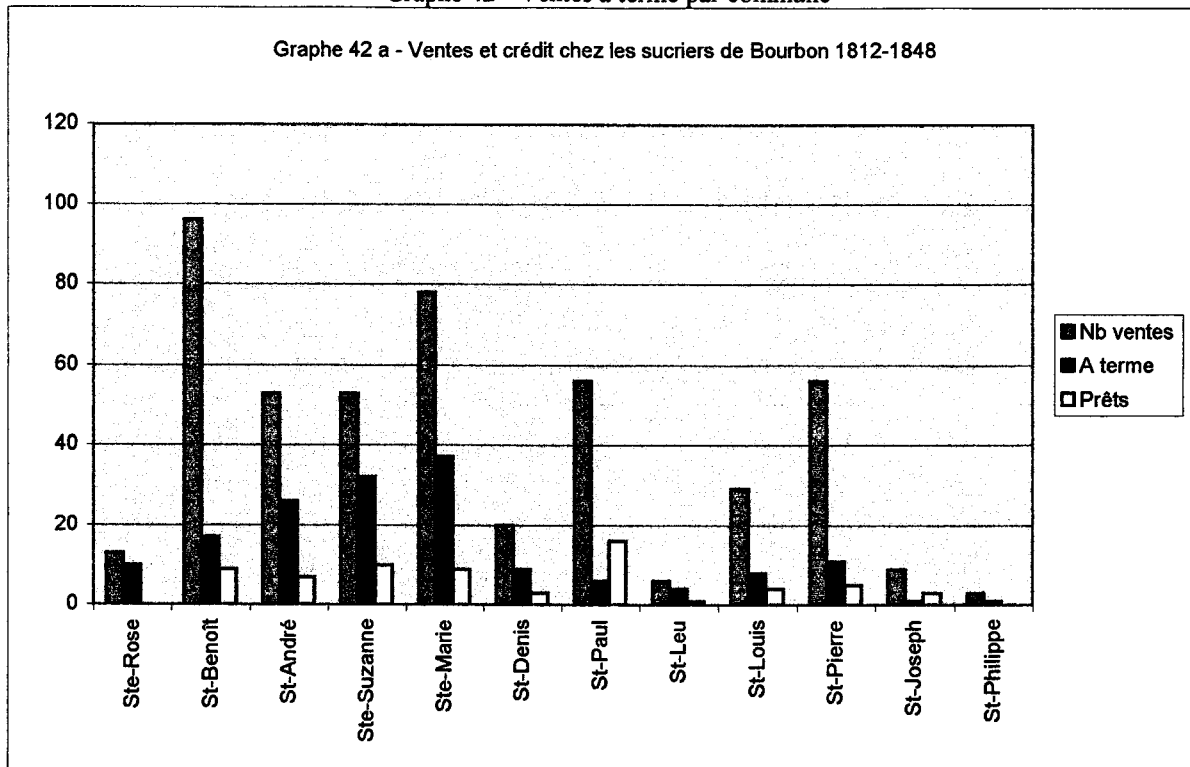
Graphe 41 - Ventes et ventes à terme des habitations-sucreries à Bourbon 1812-1848



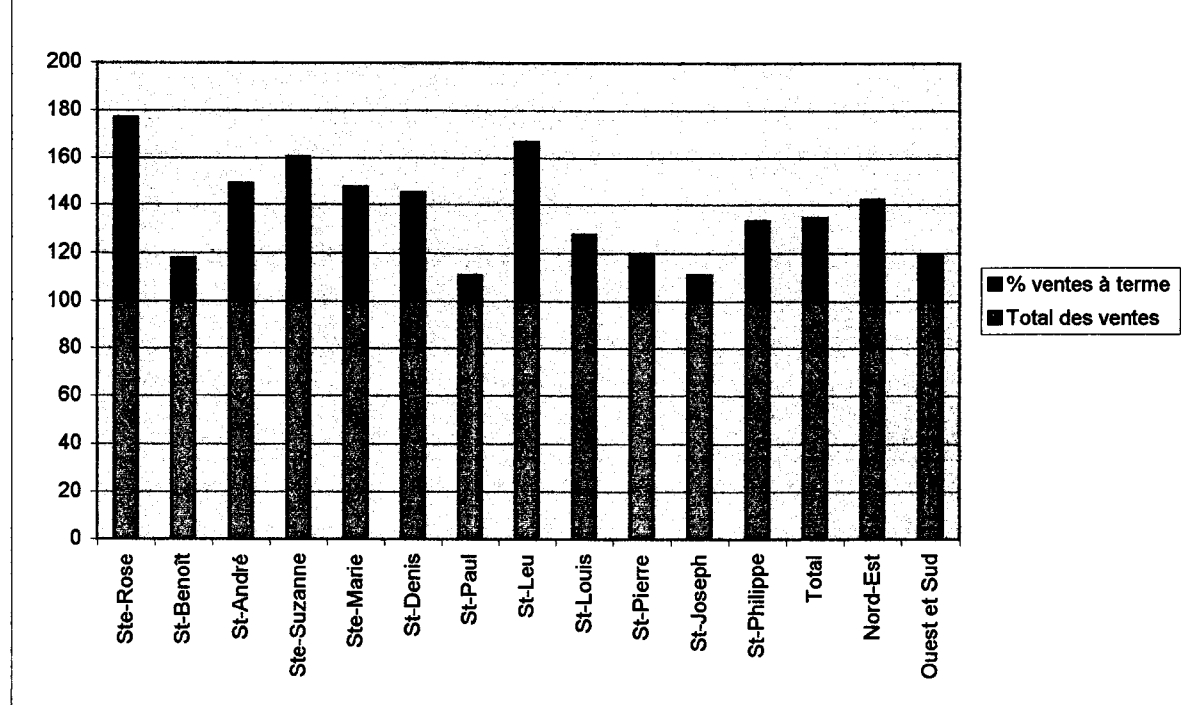
Graphe 41 b - % des ventes à terme par rapport aux ventes de sucreries



Graphe 42 - Ventes à terme par commune



Graphe 42 b - Part des ventes à terme dans les ventes d'usines sucrières à Bourbon 1812-1848





sont au niveau des communes moyennes du Nord-Est. Les risques courus ont été moins grands au Sud et à l'Ouest, les bases peut-être plus saines, mais aussi sans doute les pratiques d'achat plus traditionnelles. Au total, un Nord-Est à la fois plus dynamique, utilisant davantage les mécanismes du capitalisme, mais sans que la réussite soit générale.

Ces crédits portent sur le capital (achat des habitations-sucreries) et montrent les limites des capacités financières des sucriers. En général, les sucriers préfèrent le crédit à court terme, en 2 termes (10,5 %), 3 termes surtout (32 %) ou 4 termes (28,7 %)<sup>1404</sup>. A partir de la fin des années 1830, c'est surtout la formule des 3 termes qui est retenue. Les crédits plus longs sur 5 ans (7 %), 6 ans (9,8 %), 7 ans (6,3 %), 8, 9 ou 10 ans (en tout 4,7 %) sont peu utilisés ; cependant, encore en 1846 et 1847, les planteurs n'hésitent pas à contracter du crédit, parfois même à long terme, preuve qu'ils n'ont pas senti leur activité économique menacée par l'approche de l'abolition de l'esclavage. Dans certains cas, les versements se font à deux reprises dans l'année, mais à dates rapprochées, généralement pendant la manipulation. Les versements sont faits en argent (la piastre) pour 39,2 % des cas, en argent et sucre (25 %), ou en sucre (35,8 %). Les versements en sucre sont définis de manière de plus en plus précise, allant du sucre « *bon, loyal et marchand* », « *bon loyal et marchand, de bonne qualité et bien manipulé provenant de l'habitation* », à la « *bonne 4°* » et à la « *qualité bonne 4°, secs, bien grainés, de couleur jaune ou grise, mais point rouge* », par « *balle de 125 ou 130 livres* », avec « *double emballage* » de sacs de vacoa ; on précise, le cas échéant, que le sucre doit venir « *de cette habitation* » ou « *du crû* », pour éviter les mauvaises surprises ; la production en est surveillée, ainsi Desbassayns Montbrun nomme un gardien payé et nourri par lui, mais logé par Guilloteau (l'acheteur), pour s'assurer de la quantité et de l'envoi du sucre au dépôt<sup>1405</sup>. Les versements en sucre, transportés aux frais de l'acheteur au magasin du dépôt, en particulier celui de Bois-Rouge, près d'un embarcadère « *où les bâtiments de France peuvent accoster* », présentent a priori une occasion de gain supplémentaire : le récipiendaire pourra en effet les vendre au meilleur prix, et tirer un revenu supérieur à celui procuré par le numéraire, car le cours du sucre est fluctuant. Une partie du solde peut être versée en titres, traites, papiers de créance. On assiste ainsi à de complexes procédures, par lesquelles l'acheteur ne règle pas le vendeur, mais le vendeur précédent qui n'avait pas été payé, ou un prêteur intermédiaire, à qui le vendeur avait emprunté sans pouvoir rembourser.

<sup>1404</sup> Aux Antilles, les ventes à terme se font sur un délai de remboursement plus long, rarement inférieur à 6 ans, *Enquête sur les sucres -1829*, citée.

<sup>1405</sup> Vente de Manès jeune à Jacques François Guilloteau, ADR 4 Q 451 n° 1578, 13/12/1820 ; on rencontre la même pratique aux Antilles, mais la part du sucre dans le prix d'achat y est plus générale et plus grande (2/3), *Enquête sur les sucres -1829*, citée.

L'autre trace laissée dans les actes par le crédit est constituée par les actes qui font état d'un emprunt ou d'une obligation. Bien que l'on ait généralement pensé à l'époque qu'il fallait limiter le recours au crédit, « *l'autarcie financière est un mythe* »<sup>1406</sup>, et les sucriers n'ont que trop d'occasions d'emprunter, pour s'étendre ou se moderniser, mais aussi, de manière moins positive, pour pallier les effets d'une mauvaise récolte ou d'un « coup de vent » (cyclone). Pourtant le nombre de ces actes est très limité (68), et ne concerne sans doute qu'une partie des prêts accordés aux sucriers, car ils ne transcrivent que les emprunts hypothécaires, qui permettent d'emprunter, à condition d'inscrire une hypothèque sur les terrains ou immeubles possédés par les sucriers. Néanmoins, cet échantillon nous semble suffisamment représentatif et nous permet de dégager certaines tendances.

Rares avant 1822, les emprunts se multiplient au début de la crise, ainsi qu'à la fin de la période (tableau LIX). Leur utilisation semble avoir été à la fois plus précoce et globalement plus importante dans le Nord-Est (graphe 43 a), si l'on met de côté le cas de la commune de Saint-Paul ; à partir de 1830, cependant, le nombre de prêts est plus élevé dans le Sud et l'Ouest que dans le Nord-Est : ce glissement traduit à notre sens une activité capitaliste supérieure dans l'Ouest et le Sud, qui présage du basculement du « centre de gravité sucrier » dans cette région, pour la seconde moitié du siècle. La masse de capitaux concernée par ces emprunts augmente, multipliée par 2,6 de 1820-1830 à 1841-1848, selon une progression qui s'accélère : + 47 % de 1820-1830 à 1831-1840 et + 76,8 % de 1831-1840 à 1841-1848 ; malgré la crise des années 1830, l'investissement augmente. Cependant, le fléchissement dans le Nord-Est de 1831 à 1840 (de 1 288 759 F à 823 525 F, soit - 36 %) semble bien être la marque de la crise dans cette région (graphe 43 b). Le graphe de l'évolution de la valeur du crédit souligne également la part plus grande de l'investissement dans l'Ouest et le Sud à partir de 1831 (tableau LX).

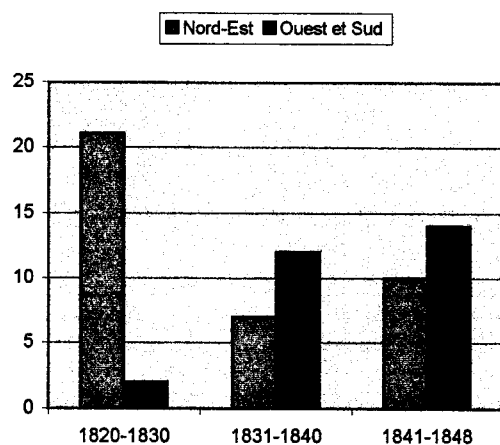
Le montant des emprunts est très variable, de 7500 F à 686 114 F, mais la moyenne se situe à 113 097 F (tableau LXI a et b) ; cette moyenne varie cependant selon les périodes et selon les communes (tableau). La valeur moyenne des prêts augmente à partir de 1820 ; toutefois, à partir de 1830, les valeurs sont sensiblement identiques, malgré un recul de 1836 à 1840 (échantillon moins nombreux) ; désormais, la valeur moyenne d'un prêt est à peu près égale à l'estimation officielle du prix d'une usine après 1835. Les moyennes par commune (abstraction faite de Saint-Leu, un seul exemple, et de Saint-Joseph, deux exemples : 50 000 F et 500 000 F) montrent en général des valeurs supérieures pour le Nord-Est, à l'exception de

<sup>1406</sup> Denis Woronoff, *Histoire de l'industrie en France, du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours, opus cit.*, p. 263.

## Crédit aux sucriers

TABLEAU LIX - Nombre de prêts aux sucriers				TABLEAU LX - Valeur totale des prêts			
	1820-1830	1831-1840	1841-1848		1820-1830	1831-1840	1841-1848
Ste-Rose				Ste-Rose			
St-Benoît	1	2	6	St-Benoît	90000	317601	592645
St-André	5	1	1	St-André	228850	0	686114
Ste-Suzanne	8	1	1	Ste-Suzanne	206315	232665	60000
Ste-Marie	5	2	2	Ste-Marie	523594	138499	268126
St-Denis	2	1	0	St-Denis	240000	134760	28000
St-Paul	1	7	8	St-Paul	0	721976	495961
St-Leu			1	St-Leu			150000
St-Louis	1	2	1	St-Louis	43000	257000	30160
St-Pierre	0	2	3	St-Pierre	0	115165	668150
St-Joseph	0	2	1	St-Joseph	0	50000	500000
St-Philippe				St-Philippe			
Total	23	20	24	Total	1331759	1967666	3479156
	1820-1830	1831-1840	1841-1848		1820-1830	1831-1840	1841-1848
Nord-Est	21	7	10	Nord-Est	1288759	823525	1634885
Ouest et Sud	2	12	14	Ouest et Sud	43000	1144141	1844271

Graphe 43 a - L'usage du crédit dans le temps



Graphe 43 b - Valeur du crédit aux sucriers de Bourbon 1812-1848

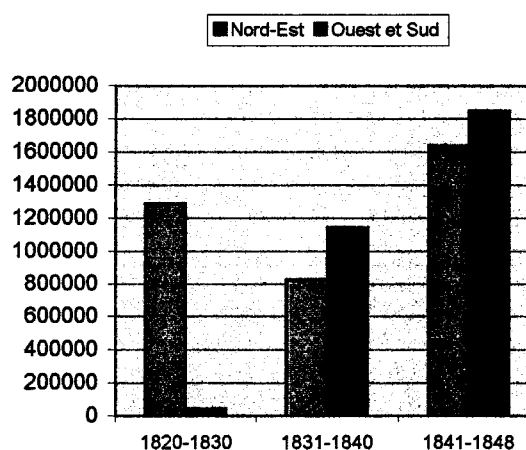
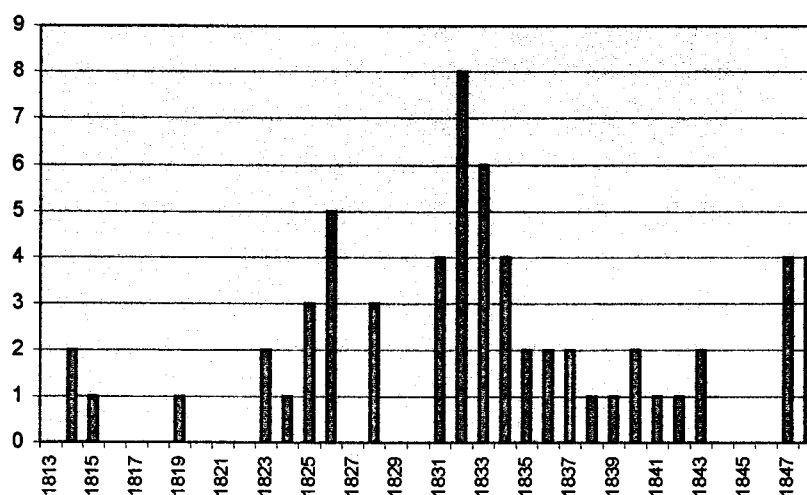


TABLEAU LXI a et b

Valeur moyenne des prêts	
1820-1825	29 262
1826-1830	88 862
1831-1835	113 104
1836-1840	97 731
1841-1848	125 683
Valeur moyenne/commune	
Sainte-Suzanne	71 282
Saint-Paul	81 195
Saint-Louis	82 540
Sainte-Marie	111 691
Saint-Benoît	125 030
Saint-Denis	134 253
Saint-Leu	150 000
Saint-André	152 494
Saint-Pierre	156 663
Saint-Joseph	275 000

Graphe 43 c - Adjudications pour cause d'endettement à Bourbon



Saint-Pierre, où le montant élevé traduit l'essor qui touche cette commune, et plus généralement le Sud vers le milieu du siècle.

Les actes ne fournissent pas toujours les raisons des prêts (tableau LXII). Les indications recueillies montrent cependant que la majorité des prêts est consacrée à « l'arrangement des affaires » (59,6 % des cas), formulation très vague qui peut recouvrir les achats de terre ou les dépenses d'équipements, mais désigne en réalité le plus souvent la liquidation du solde de l'achat de la sucrerie, quelques mois auparavant, ou celle aussi d'une traite pressante. Dans 23 % des cas, le prêt sert à l'achat ou à la création d'une sucrerie (surtout au début de la période), sans que l'entreprise réussisse toujours : témoin de Chateaufieux qui dut céder à de Launay et Orré la sucrerie inachevée de Vincendo (n° 61). Dans 9 % des cas, l'emprunt sert à acheter des terrains souvent contigus ; dans un cas, le prêt est spécifiquement consacré à l'achat de « noirs », et dans un cas – qui est aussi le plus fort montant : 686 114 F - il est destiné à racheter la part dans la succession du père décédé (Paul Desbassayns de Richemont emprunte à sa mère, comtesse veuve de Richemont, née Eglé Mourgue) : d'une manière générale, d'ailleurs, on prête aux riches.

Ces emprunts, comme le montrent les actes, sont souscrits par l'intermédiaire des notaires, qui semblent avoir moins fait d'affaires pour eux-mêmes qu'en Europe. Les prêteurs sont pour l'essentiel des commerçants ou négociants, maisons de commerce (23 prêts, 34 %), de gros propriétaires (16 prêts, 23,5 %). Les notaires eux-mêmes (4 prêts, 6%) et les fonctionnaires (4 prêts, 6%) n'interviennent que peu. Dans 14,7 % des cas, les emprunts sont contractés à l'intérieur de la famille (en particulier les Desbassayns).

L'usage de créances, de traites que les bénéficiaires peuvent utiliser, voire en les transférant (endossement) qui semble si répandu dans les milieux d'affaires de l'île, n'est pas une spécificité de Bourbon à l'époque. Il n'en reste pas moins que les configurations complexes que produit cette circulation révèlent, par l'inévitable appel au crédit privé (9 ou 10 %<sup>1407</sup>) la difficulté pour les sucriers d'avoir recours à un crédit institutionnel (malgré la mise en place de la Caisse d'Escompte et de Prêts, en liquidation à partir de 1831). Elles montrent également leur mal à évaluer les besoins en capitaux ; leurs réticences à rembourser, car, comme l'écrit Billiard « *l'habitant qui a un créancier ne se presse point de le payer, parce que ne lui devant que 9 % pour le retard, il trouve bien plus d'avantage à faire valoir*

<sup>1407</sup> La loi fixe l'intérêt des obligations hypothécaires à 9 % et celui des obligations commerciales à 12 %. « *Ce taux, juge Billiard, n'est pas trop élevé à cause de l'incertitude politique et de l'incertitude des produits du sol ; il faut que le capital d'une habitation se reproduise en dix années* », *Voyages...opus cit.*, pp. 162-163..

TABLEAU LXII - Le crédit : prêts et obligations aux sucriers

Année	N°	Commune	Nom(s) prêteur(s)	Prénom(s) prêteur(s)	Nom(s) emprunteur(s)	Prénom(s) emprunteur(s)	Somme	Prêt et obligation
1819	5301	Saint-Denis	Desbassayns	Philippe	Desbassayns	Charles	240 000	Philippe est le cousin de Charles ; Chaudron acheté à Guy Léon 24/8/1809 ; achat d'un terrain à la veuve Dromane, 1/06/1815, entre rivière des Pluies et 1° bras, 58 ha, 20 400 livres.
1822	1704	Saint-André	Desbassayns de Richemont	Eugène	Bellier Montrose	François Xavier	64 995	Pour l'établissement de sucrerie.
1822	17201	Sainte-Suzanne	Desbassayns Richemont	Eugène	Lepervanche/Lepervanche	Martin Alphonse Marie/Marie Vincent Paul	22 105	Obligation jusqu'en 1836 ; 22 105 F avec les 2 autres obligations.
1822	18001	Sainte-Suzanne	Desbassayns Richemont	Eugène	Lepervanche/Lepervanche	Martin Alphonse Marie/Marie Vincent Paul	22 105	Cf usine 17201
1822	18101	Sainte-Suzanne	Desbassayns de Richemont	Eugène	Lepervanche/Consorts Mézières Lepervanche	Martin Alphonse Marie/Marie Vincent Paul	22 105	3 terrains dont Niagara ; mentionne aussi hab. gde Montée et Montréal ; établissement de sucrerie, machines, usines et accessoires
1824	17202	Sainte-Suzanne	Puissant	Augustin Antoine	Lepervanche	Martin Alphonse	0	
1824	18002	Sainte-Suzanne	Puissant	Augustin Antoine	Lepervanche	Martin Alphonse	0	Cf Usine 17202
1824	18102	Sainte-Suzanne	Puissant	Augustin Antoine	Lepervanche	Martin Alphonse	0	Cf. n° 17202 et 18002
1825	22501	Sainte-Suzanne	Auber	Jacques Augustin	Dionat	Charles Vincent	15 000	Habitation avec canne, girofle, vivres ; bâtiments "établis en sucrerie".
1826	802	Saint-Louis	Lesport	Pierre-Guy	Archambault	Pierre	43 000	En garantie, un terrain de 1991 m de large ; les Archambault ne peuvent rembourser
1828	3903	Saint-Benoît	Desbassayns Richemont	Philippe	Dejean de La Baïe	Marc-Antoine Jules	90 000	Prêt aux époux ; épouse Dejean, Marie Joséphe Cerise Deguigné (née en décembre 1808 ; encore mineure) ; mariage communauté 15/09/1823 ; en échange, hypothèque sur l'habitation ; mineure, pas de ratification, donc acte nul pour Mme Dejean de la Baïe ; en décembre 1828, Dejean emprunte 82 390 F à Deguigné et lui remet 38 noirs de pioche en nantissement [Julienne, Not Réu 1141 n°2336].

1828	5405	Saint-Denis	Desrieux	René Guy	Desrieux	Raymond Thomas	134 760	Thomas Desrieux avait acheté des terrains pendant les années précédentes, et des noirs, pour créer une sucrerie. Son frère, René Guy, lui avait aussi fourni une pompe à vapeur ; en garantie : terrain et sucrerie ; en 1830, abandonné par Thomas Desrieux à ses créanciers pour 40 000 F !
1830	1803	Saint-André	Maison Brunet et Gaveaux		Féry	Pierre Marie André	60 475	Achat à Joseph Panon Desbassayns qui ne vend pas les esclaves ; le prix de Desbassayns correspond à ce qui reste à payer à Houbert et Cludic ; à défaut de paiement, les deux ventes seront résolues au profit de la maison Houbert et Durans [en liquidation en 1839].
1830	2410	Saint-André	Gamin	Père	Réymaud/Lécolier	César/Jean-François	60 000	Pour achat de sucrerie. Remboursé par paiement en sucre tous les ans ; plus obligation de Reynaud et Lécolier à Dancelos, 34 858 F ; en garantie : 20 terrains d'habitation au Bras Sec (1 ter.) et à la Rivière du Mât (les 19 autres terrains).
1830	2801	Saint-André	Du Trévou	Pierre Jean Benoît	Goudal/Goudal	Jean/Pierre	21 690	Pour l'achat d'une habitation ; paiement en 3 termes dégressifs ; en garantie, 2 terrains, les deux avec établissement de sucrerie ; en 1832, Jean Goudal, pharmacien, contracte auprès de Saint-Marc une obligation de 65 000 F remboursable en 2 termes (HYP 349 n°565).
1830	9903	Saint-Paul	Guénant	Joseph	Vuatelet	Rény	0	
1830	10904	Sainte-Marie	Vigneau/Gamin et fils	Jean-Baptiste	Barret	Etienne	75 000	En garantie, sucrerie, pompe à vapeur, 34 esclaves.
1830	11203	Sainte-Marie	Buffault/Dodun de Kéraumont	AJ/Charles	Gamin	Pierre	85 000	Remboursement en 3 termes ; en garantie : terrain avec sucrerie.
1830	11702	Sainte-Marie	Motais	Charles	Denemont	Jean-Baptiste	188 360	Pour achat des 2/3 d'un établissement de sucrerie, avec moulin à vapeur ; remboursement en 2 termes, jusqu'en 1832.
1830	12904	Sainte-Marie	Gamin	Pierre	Dureau	Etienne Guillaume	132 518,45	Achat de terrain. Inscrit aux hypothèques en garantie ; remboursement en trois termes.
1830	12905	Sainte-Marie	Jullienne	Jean-Baptiste	Dureau	Etienne Guillaume	117 715,95	Achat de terrain. Remboursement en trois termes.
1830	16804	Sainte-Suzanne	Tabur	Marie Françoise	Dioré Vve	Marie Marguerite Luce	125 000	Garantie : terrain établi en sucrerie, maison, magasin, moulin, usines, esclaves ; remboursement en 5 termes.
1830	22202	Saint-André	Dutrévou	Pierre Jean-Benoît	Goudal/Goudal	Jean/Pierre	21 690	En garantie, établissement de sucrerie.
1831	2411	Saint-André	Fantory	Paul	Reynaud de Belleville/Lécolier	César/Sabin		Uniquement pour la sucrerie.
1831	4002	Saint-Benoît	Prost	Abraham Auguste	Despeissis	Antoine Augustin	225 000	Achat d'une sucrerie.

1831	5504	Saint-Denis	Dodun de Keroman	Charles	Barquissau/Rabany	Baptiste/Claude	28 000	Etablissement qui fait annuellement 60 milliers de sucre ; remboursement en trois termes.
1831	7406	Saint-Louis	Panon Desbassayns Richemont	Eugène	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	115 000	Durée du prêt 5 ans ; possibilité pour Chabrier de rembourser en 3 termes s'il le désire ; en garantie : la 1/2 de l'habitation du Gol, qui compte 316 esclaves dont 104 sont mis en gage.
1831	7407	Saint-Louis	Panon Desbassayns Richemont	Céline	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné Chabrier	142 000	104 esclaves en gage à Desbassayns ; somme que Chabrier doit utiliser pour payer l'usine à vapeur qu'il commande et que Wetzell déconseille (ce sera un échec) ; en garantie, l'habitation du Gol.
1831	13203	Sainte-Marie	Préau	Clément	Testart	Jean	107 403,20	Remboursement en trois termes ; en garantie 4 terrains et sucrerie, moulin à brasser les cannes.
1831	14402	Saint-Pierre	Lesport	Pierre Guy	Soc. de Mahavel		53 955	En garantie l'établissement de sucrerie.
1831	23401	Saint-Paul	Maison Rontaunay		Ozoux	Dominique	80 560	Remboursement en 4 termes ; en garantie : terrain avec établissement de sucrerie et pompe à vapeur.
1832	12501	Sainte-Marie	vve André Loxy		Riquebourg Duboisé/Riquebourg Duboisé	JB Hyacinthe/Joseph Hilarion	31 096	En garantie, bâtiments, dépendances et établissement de sucrerie.
1832	16806	Sainte-Suzanne	Perraud	Jacques René	Dioré	Charles Auguste	232 665	En 1828 Mme Dioré mère a acheté à Perraud 1/2 de 2 immeubles qu'il possédait en commun avec elle ; Mme Dioré doit encore en 1832 232 665 F sur le prix de la vente ; le fils Dioré emprunte cette somme à Perraud et affecte à la sûreté du remboursement la moitié indivise autre que celle que possède Perraud après adjudication, la veille, de l'habitation de sa mère.
1832	24201	Saint-Pierre	Chaulmet/Armanet ...	Pierre André/Augustin	Lacaze/Mme Lacaze	Honoré	61 210	Prêt à Lacaze pour un terrain d'habitation sur le canal Saint Etienne, "ensemble les bâtiments, établissement de sucrerie, et 43 esclaves".
1832	33102	Saint-Paul	Hoarau	Louis Julien	Lemarchand	Olive	260 362	Prêt remboursable en 1836 et 1838 ; en garantie, usine à sucre, moulin à eau, purgerie, 134 esclaves, 30 mulets, 15 charrettes ; Lemarchand doit aussi 37 500 F à Baudin pour solde d'une pompe à vapeur de 6 CV, vendue en 1832 ; pompe établie au bout de l'étang sur un terrain acheté à la veuve Hoareau Durober, jusque là enclavé dans la propriété Lemarchand.
1835	1006	Saint-Paul	Leroy frères		Houpiart	Charlotte	20 000	Somme payable en un seul terme ; en garantie : 3 terrains d'habitation et 1 terrain à jardin (autre obligation le 8/05/1835).
1835	6101	Saint-Joseph	Orré/de Launay	Félix Elie/Edme	de Chateauxvieux	Joseph Antoine	0	Les loueurs sont les prêteurs ; autre obligation le 15/12/1830 et le 5/7/1836.
1836	33103	Saint-Paul	Roché	Jean Baptiste	Lemarchand	Olive	200 000	En 1835, Lemarchand a acheté à la succession Roché 158 esclaves pour la somme de 200 000 F ; inscription aux hypothèques office pour garantir le paiement jusqu'en 1840.
1837	3908	Saint-Benoît	K/Véguen	Gabriel	Deguigné	Cerise	92 601	Remboursement en 2 termes ; en garantie : 2 terrains avec sucrerie sur le 1 <sup>er</sup> terrain.

1838	1008	Saint-Paul	Leroy	Frères	Rivière ép. Houpiart	Charlotte	50 000	Inscription aux hypothèques ; en garantie, 3 terrains d'habitation avec sucrerie.
1838	6102	Saint-Joseph	Orré/de Launay	Félix Elie/Edme	de Chateaufvieux	Joseph Antoine	50 000	En garantie une sucrerie inachevée.
1838	9405	Saint-Paul	Maison Le Goff		Delanux/Delanux/ Chauvet	Pierre Auguste/Henry Fréd/Henry JB Rochemont	96 054	En garantie usine, machines, animaux et esclaves.
1839	9305	Saint-Paul	Cabanne de Laprade ép Mottet/Mottet	Jean/Ferdinand	Mottet/Bonnefoy	François/Esther	15 000	La somme de 15 000 F correspond à la dot de la fille de Laprade ; en garantie : un terrain d'habitation.
1841	3303	Saint-André	Mourgue, Csse de Richemont, Vve Panon Desbassayns	Eglé	Desbassayns de Richemont ép Valentine de Keating	Paul	686 114	Obligation de sa mère ; Paul Desbassayns de Richemont marié à Valentine Keating ; PV expertise : pour 10 terrains (n° 3 bassin) etc. ; droit d'exploiter l'établissement Rivière, du Mât de Joseph Lory jusqu'en 1844 avec chaudières basse température de Wetzell, installées à ses frais, laissées ensuite. Panon Desbassayns débiteur de la succession de son père pour la même somme, la souscrit en obligation à sa mère [mais le 25/02/1843, Paul Panon Desbassayns de Richemont donne procuration à Thomy Teillard de la Terrisse pour vendre le Réduit].
1841	3911	Saint-Benoît	Maison Dufau & fils, Nantes		Dejean de la Batie ép Josephine Deguigné	Marc Antoine Jules	0	Prêt remboursable par 60 000 k de sucre, exigibles en 1846 ; en garantie, hypothèque sur 3 terrains, dont 1 avec sucrerie.
1842	713	Saint-Benoît	Vergoz	George Alexandre Joseph Félix	Manès	Valentin Joseph Edouard	168 720	Vergoz négociant à Bordeaux ; Manès a acheté en 1840, s'endette et revend ; en garantie, hypothèque sur l'habitation Bras Panon.
1843	9204	Saint-Paul	Jadin	François	Lecoq/Kanval Aimé	Virginie/Pierre Marc Hyacinthe Théodore	83 619	Obligation garantie par un terrain d'habitation et 51 esclaves [en 1845, nouvelle obligation souscrite à Maucon 4501 F ; en garantie terrain d'habitation de 308 ha et 50 esclaves].
1843	15106	Saint-Pierre	Choppy/Choppy	François Furey/Félix Marie Vincent Blainville	Armanet/Cudenet	Jean- Baptiste/François	139 150	Pour garantir le prêt hypothèque sur un terrain d'habitation à Terre Rouge, avec bâtiments édifiés et 67 esclaves immobilisés.
1844	1010	Saint-Paul	Lory	Frères	Crémazy	François Fortuné	125 000	Obligation qui donnera 22 500 F d'intérêts (si pas payés saisie).
1845	1011	Saint-Paul	Lory	Frères	Crémazy	François Fortuné	45 925	Grosse d'un acte portant obligation et affectation hypothécaire au profit de la maison Lory frères ; hypothèque sur tous les terrains qui lui viennent de Mme Houpiart ; ne mobilise pas les 50 esclaves.



1845	1406	Saint-Paul	Margotteau	Jacques	Crémazy	François-Fortuné	92 424	En garantie le terrain de la ravine à Marquet, la pompe à vapeur ; achat de l'obligation par Loy.
1845	1508	Saint-Pierre	Leclere/Leclere	Michel/François	Lau/Boissel/Armanet/Cudenet	Guillaume H/Adolphe/Jean Baptiste/François	279 000	En garantie, hypothèque sur 118 ha de cannes, établissement de sucrerie avec pompe Mazeline de 12 CV avec générateur et bouilleur de 50 CV, etc.
1845	8802	Saint-Paul	Consorts Lacaille	Jean-Baptiste/Philibert/Antoinette	K/Anval Aimé	Maro Hyacinthe Théodore	50 000	En garantie, bâtiment, usine et dépendances, taux de remboursement à 9 %.
1845	9205	Saint-Paul	K/Anval Aimé	Théodore Marc Hyacinthe	K/Anval Aimé/Leocq vve K/Anval Aimé	Pierre Marc Hyacinthe Théodore/Virginie	41 483	Remboursable fin 1846 ; en garantie hypothèque son terrain de 308 ha, et 49 esclaves ; obligation transportées le 17/12/1845 à François Jadin.
1845	13204	Sainte-Marie	Maison Loy & Gandolphe		Testard fils	Charles	178 126	Maison Loy & Gandolphe en liquidation ; pour garantir l'obligation, hypothèque de Testard sur le domaine.
1846	6107	Saint-Joseph	de la Brosse frères	Joseph Michel	Isautier/Isautier/Orré	Félix Elie/Charles/Louis	500 000	Les frères de la Brosse sont négociants à Nantes ; contrat en 1846 ; l'acte est la reconnaissance de réalisation de crédit.
1846	15108	Saint-Pierre	Barre Vve Pierre Guy Lesport	Marguerite Thérèse	Armanet/Cudenet	Jean-Baptiste/François	250 000	En garantie, hypothèque de la 1/2 de l'établissement de sucrerie de Terre Rouge et sur la 1/2 de 140 esclaves ; 34 esclaves donnés en nantissement.
1846	29603	Saint-Paul	Masselin	Napoléon	Fontaine époux Marie Barbe Lebreton	Louis	7500	Les Fontaine qui ont déjà emprunté 3360 F à Masselin (propriétaire) en 1842, lui empruntent encore 4000 F et hypothèquent le terrain qu'ils ont acquis (les 2/3) indivisément avec Honoré Fontaine.
1847	3604	Saint-Benoît	Gonefroy vve Ringwald	Louise Françoise	Hubert D/Hubert D/Hubert D/Hubert D.	Louis Laisné/L JB/L Victor/L J Beaulieu/L Henry	60 000	Montant exigible en 1849, levé en 1852 ; en garantie sucrerie, purgerie, pompe à vapeur et 122 esclaves.
1847	4206	Saint-Benoît	Maison de commerce Eugène Dupouy & Deshayes		Defresne-Morau	Louis	266 249	Double obligation : 110 000 F en 1846 et 156 249 F le 31/07/1847 ; remboursement prévu en 3 termes jusqu'en 1850 ; en garantie hypothèque prise sur 8 terrains d'habitation : Bras Canot (sucrierie, 62 ha), Fonvergue, Piton Sainte Anne, Bras Mussard, terrain Elzéard Bouquet (5 terrains : Marmite, Hermitage, bois debout, ravine Sèche, id), ravine Sèche, id, Fonvergue encore et 52 esclaves.
1847	7603	Saint-Louis	K/Véguen	Gabriel	Menuet vve Lambert/Lambert vve Lambert ép Laisné	Angélique/Elizabeth	30 160	A la suite de 2 actes de 1840 et 1845, Mmes Lambert & Laisné étaient débitrices à K/Véguen de 122 682 F ; elles ont partiellement remboursé, mais manque 30 160 F ; hypothèquent leurs terrains, dont celui qui a une sucrerie.

1847	8909	Saint-Paul	Lafont	Elie	Sumeire/Julienne	Benoît Séraphin/Fulgence/ Jean-Paul	50 000	Lafont négociant ; en garantie un "établissement de sucrerie tout neuf".
1847	13205	Sainte-Marie	Buffault	Philippe Jean Baptiste	Testard époux Marie Marguerite Désirée Fritau	Jean	90 000	Buffault conseiller maître honoraire à la cour des comptes à Paris, commandeur LH ; Testart a emprunté avec les frais 90 000 F. remboursé en 3 termes jusqu'en 1851 ; en garantie hypothèque sur un vaste établissement de sucrerie, 138 noirs attachés à l'habitation, toutes les machines et bêtes, toutes les terres à sucre "sises tout autour de l'habitation" (166 ha), une forêt à Moka de 24 ha.
1847	18903	Saint-Leu	Ferrère ép. Aristide Gautier	Anais	Gautier/Gautier/Ho ubert	Joseph Emile/Jules/Fortuné	150 000	Anais Ferrère ép Aristide Gautier (parente), séparée biens, tous 2 en France ; remboursement en 2 termes 1848/49 ; en garantie hypothèque sur le terrain d'habitation Grande Ravine acheté à Deguigné avec usine de sucrerie et 117 esclaves.
1848	5006	Saint-Benoît	Charlette	Alexis	Leclère	Jean-François	50 000	Leclère emprunte pour construire une sucrerie ("qu'il doit construire").
1848	17104	Sainte-Suzanne	Bédier	Achille	héritiers Nas de Tourris		60 000	En garantie hypothèque sur 3 terrains, dont le terrain Grand Hazier avec sucrerie.
1848	25501	Saint-Benoît	Maureau/Manès	Charles/Jules	Defresne Moreau	Louis	47 676	Prêt "pour arranger ses affaires" ; en garantie, hypothèque sur un terrain d'habitation avec sucrerie.

*se fonds à 12 %* »<sup>1408</sup> dans des obligations commerciales. Pis, d'assez nombreux emprunteurs n'ont pas su gérer leur crédit. Certes, quelques-uns ont cédé à une frénésie d'achats et d'emprunts, perdant tout contact avec le réel, comme ce fut le cas pour Joseph Desbassayns, mais aussi Abadie, de Laserve, Despeissis, Pignolet, Mlle Lagourgue. Mais beaucoup d'entre eux ont été victimes de l'irrégularité des productions, menacées par toutes sortes de traverses (pannes, incidents, accidents), et plus encore par les aléas climatiques, entraînant carrément parfois, outre la perte de la récolte, la destruction de nombreuses sucreries<sup>1409</sup>. Mais plus prosaïquement, ils ont été victimes de rentrées effectives inférieures aux prévisions, du fait des fluctuations du prix du sucre. Interrogé par la commission Portal en 1829, Dejean de la Batie expose clairement la situation : les dépenses annuelles d'une sucrerie à Bourbon se montent à 115 000 F, ses revenus à 231 000 F. Il y a donc un bénéfice de 116 000 F, pour un capital de départ de 1,2 millions de francs<sup>1410</sup>. En 10 ans (délai un peu plus long qu'aux Antilles), la sucrerie est amortie si du moins le prix du sucre se maintient à 35 F les 50 k : les sucriers en effet se sont endettés pour créer ou agrandir les usines, les intérêts sont élevés et « *tous, nous avons compté sur plusieurs années de prospérité pour nous liquider, et c'est sur le prix actuel des sucres que nous avons fondé nos calculs* »<sup>1411</sup>.

Les actes montrent parfois l'échec de ces sucriers, qui enchaînent les emprunts, et sont finalement acculés à la vente. L'aboutissement en est souvent l'adjudication, prononcée après saisie : celle-ci semble en général assez tardive « *les tribunaux, note Billiard, n'ont que trop d'égard à la demande de celui qui sollicite un délai ; la contrainte par corps est à peu près*

<sup>1408</sup> Auguste Billiard, *Voyage...*, *opus cit.*, p. 162.

<sup>1409</sup> On citera les ouragans de mars et avril 1830, le coup de vent du 5 mars 1832, les ouragans du 7 mars 1836, du 21 décembre et du 22 février 1844, les coups de vent des 8-9 mars 1845 et du 26 janvier 1847, l'ouragan du 8 mars 1848, à quoi on ajoutera l'inondation du 4 janvier 1844 ; la presse rendait ainsi compte du cyclone de 1844 : « *Le 22 février [1844] la partie sous le vent de l'île Bourbon a été ravagée par un ouragan qui a causé de grands désastres...Le superbe pont-aqueduc de M. Lemarchand a été enlevé. A la Rivière des Galets, la sucrerie de M. K/Anval a été renversée...A la Possession, une purgerie en pierres, à l'établissement Crémazy, s'est écroulée sans blesser un seul des 60 noirs qui s'y étaient réfugiés avec le régisseur...A la Saline et aux Trois-Bassins, la sucrerie en bois de M. Fitau a été renversée...Chez MM. Boutin et Jadin un bâtiment neuf en pierres, de quarante-cinq mètres de longueur s'est écroulé...A Saint-Gilles, chez M. Laffon-Troussail, l'établissement de sucrerie a été rasé...Dans plusieurs habitations des noirs ont péri. La moitié de la récolte du sucre de la commune de Saint-Paul, qui produit environ 4 millions de kg, a été détruite* », *L'ami de la religion et du roi*, 1844, Paris, librairie ecclésiastique d'Achille Le Clère et Cie, vol. 121, avril-juin, pp. 525-526.

<sup>1410</sup> Selon l'Enquête de 1829, la situation est à peu près comparable aux Antilles : les revenus annuels d'une sucrerie à la Martinique et à la Guadeloupe représentent 10 % du capital, mais le capital de départ y est bien inférieur : 503 100 F d'après de Jabrun sucrier à Trois-Rivières, et 738 200 F d'après M. de Lavigne, sucrier en Martinique ; avec des taux de remboursement de 9 à 12 % réels, les profits des colons sont de 6, 8 ou 10 %, alors que ceux des betteraviers sont de 15, 16 ou 17 %, *Enquête sur les sucres - 1829*, Archives Départementales de la Gironde, 6 M 14.

<sup>1411</sup> *Ibidem*.

*inconnue* »<sup>1412</sup>. Sur 128 actes d'adjudication concernant des sucreries à Bourbon, si certains d'entre eux regardent des successions, à régler en évitant le partage, des dissolutions de société, ou autres, le plus grand nombre (58, soit 45 %) fait suite à des saisies pour incapacité à honorer des dettes. Ces adjudications, qui se rencontrent sur toute la période (graphe 43 c), augmentent vers 1825-1826, période où les sucreries se sont multipliées sans grand souci de rentabilité, et connaissent leurs premières difficultés, mais surtout pendant la crise, de 1831 à 1834 (22 adjudications). L'adjudicataire est parfois le créancier, qui trouve ainsi l'occasion de devenir sucrier, ou un membre de la famille, ou un sucrier qui saisit l'opportunité de s'agrandir.

Les sucriers en difficulté disposent cependant de toute une stratégie pour éviter ou retarder l'issue fatale. En premier lieu, le sucrier endetté peut obtenir un atermolement<sup>1413</sup>, mais nous n'en avons qu'un exemple, celui de Bellier en 1831 (usine n° 17, Bois-Rouge), ou se résigner, si sa dette concerne l'acquittement du prix d'achat de la sucrerie, à la résiliation<sup>1414</sup> ou à la résolution<sup>1415</sup> de la vente (tableau LXIII). Nous disposons de 16 cas de résiliation ou résolution, qui concernent en majorité le Nord-Est (11 cas), le plus grand nombre pendant la crise (8 cas entre 1830 et 1833) et 4 cas entre 1845 et 1848 ; ces décisions interviennent parfois plusieurs années après la conclusion de la vente. La procédure de la résiliation est la plus fréquente, faisant suite à un achat non acquitté, ménageant la plupart du temps les intérêts de la partie résiliatrice, sauf dans un cas (n° 2202) où cette dernière est lourdement pénalisée. On reste cependant songeur devant ce que ce genre de pratique laisse supposer de légèreté et d'imprévoyance dans le domaine de l'investissement sucrier.

S'il ne peut toujours, comme avec ces dispositions, rétablir une situation, le sucrier en difficulté peut opérer un nantissement<sup>1416</sup>, gage s'il s'agit d'une valeur mobilière, antichrèse<sup>1417</sup> s'il a pour objet une valeur immobilière (tableau LXIV). Si le recensement fournit 23 cas de procédures de cette nature (15 nantissements en gage, 8 antichrèses), les actes en vérité ne concernent que dix-huit sucriers amenés à ces extrémités. Le premier acte

1412 Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 162.

1413 Contrat par lequel le créancier accorde un délai à son débiteur, lorsque celui-ci se déclare dans l'impossibilité de payer à l'échéance.

1414 La résiliation résulte en principe de la volonté des deux parties, parfois de la mort, parfois d'éléments extérieurs : elle ne produit aucune conséquence quant aux effets passés du contrat.

1415 La résolution vient de l'accomplissement d'une condition résolutoire prévue par un contrat, ou de ce que l'une des parties n'exécute pas son engagement ; en ce cas, elle est prononcée en justice.

1416 Le nantissement est une sûreté « réelle », contrat par lequel le débiteur remet une chose à son créancier pour sûreté de la dette.

1417 Contrat par lequel un débiteur abandonne à son créancier l'usufruit d'un immeuble pour assurer l'acquittement d'une dette.

TABLEAU LXIII - Résiliations/résolutions de vente de sucreries à Bourbon

Année	N°	Commune	Nom(s) vendeur(s)	Prénom(s) vendeur(s)	Nom(s) acheteur(s)	Prénom(s) acheteur(s)	Résiliations/résolutions de vente
1830	9402	Saint-Paul			Mme Potier née Pitel		Résiliation de vente : Mme Potier résilie la vente en faveur de François Langlois d'Ableville.
1830	21402	Sainte-Marie	Gérault époux Prudence Brulon	Louis Adolphe	vve Gérard & enfants		Résiliation de vente : la majeure partie de l'habitation reste due et forme la créance de la succession Gérard/Gérault ; les Gérard prévoyant de ne pouvoir payer demandent de résilier la vente ; ils abandonnent les améliorations faites et les sommes déjà versées ; ils se réservent la coupe des cannes de 1829, et reçoivent le temps nécessaire pour sécher les sucres ; ils donnent les têtes de canne aux Gérard.
1831	16107	Sainte-Rose	Rivière/Rivière	Pierre/Julien	Lory/Malavois	Thomy/Médard	Résiliation de la vente de 1830 entre les Rivière et Lory/Malavois ; ceux-ci renoncent aux 35 000 piastres qui restent à verser, mais gardent les sommes déjà acquittées ; ils renoncent aussi aux droits sur les noirs des Rivière, aux droits sur les sucres en cours de fabrication ; ils repréentent tout de suite l'usine, mais laissent un pavillon et un local aux Rivière pour dépoter et emballer les sucres.
1832	2202	Saint-André	Desroches	Elie Paul	Vivard de Passy vve Marcelin Dejean	Gertrude	Résiliation de vente (ASSP) : la sucrerie Dejean a été construite entre 1828 et 1832 par Desroches ; il s'agit de la résiliation de vente du 22/09/1828 (Me Bédier) de 2 terrains d'habitation et 1 bois debout à Saint-André par défaut de paiement ; pour indemniser la veuve Dejean, Desroches lui abandonne tous les bâtiments construits par lui et formant l'établissement de sucrerie qu'il s'était engagé à construire en 1828, et devient quitte du prix de la vente (382 500 F).
1832	15504	Sainte-Rose	Gamin/Despeissis	Pierre/Antoine Augustin	Lenoir	Claude	Résiliation de vente, cf. tableau "Gages et antichrèses".
1832	17503	Sainte-Suzanne	Ruben de Couder	Antoine	Bédier du Manoir	Adélar	Résiliation de vente : suivant acte (Me Pitou, Saint-Denis, 19/5/1829), vente d'un terrain d'habitation avec bâtiment et dépendances à Sainte-Suzanne pour 10 000 F. Bédier a voulu se libérer, et propose de rétrocéder le dit terrain aux vendeurs (Ruben).
1833	5506	Saint-Denis	Desforges de Parry époux Marie Louise Perrin	Julien Paul	Rabany époux Marguerite Barquisseau	Claude	Résiliation de vente : demandée par les Parry car n'ont pas payé 2 terrains avec usine et 30 noirs.
1833	21902	Sainte-Marie	Dejean fils	Marie Jean Pierre	Routier	Pierre Charles	Résiliation de vente : Routier avait vendu à Dejean 1/3 de La Mare avec sucrerie, pompe à vapeur et 64 esclaves ; Dejean a payé 50 000 F, et devait payer 30 000 F à Mmes Chabrier et Dupar (soeurs de Routier) comme dû pour achat de droits par Routier ; Dejean résilie la vente de Routier ; Routier restitue les 50 000 F ; le reste sera payé par Routier à ses soeurs.

1835	21103	Saint-Paul	Gruchet/Chandernle	Séverin/Guillaume	Crestien	Amédée Dominique	Résiliation de vente : tous les termes de la vente de 1830 (cf 21102) n'ont pas été soldés. Gruchet et Chandernle abandonnent la somme de 40 000 F à Crestien pour la détérioration des bâtiments et usines, le loyer de l'habitation et pour le remplacement de 2 mules du pays et d'1 mule du Poitou, 8 chevaux de manège et divers objets manquants.
1837	9403	Saint-Paul	Langlois d'Abbéville	Antoine François	Pitel vve Potier	Marie Jeanne	Résiliation de la vente d'un terrain, au Bernica, au dessus de Fleurimont, par le sucrier Langlois d'Abbéville.
1839	1804	Saint-André	Desbassyns/Féry	Joseph/André	Houbert/Durrans	J B René Marie/Thomy	Résolution de vente : ni Joseph Desbassyns ni Féry, acheteurs d'une sucrerie, n'ayant payé, la vente est résolue au profit de Houbert et Durrans, en liquidation ; ils sont mis en possession des terrains revendus à Féry et des adjudications de ce dernier.
1839	6906	Saint-Louis	Laisné	Emile	Ferrère ép. Gautier	Anais	Résiliation de vente (13/3/1837, Me Cortès) : Mme Gautier a vendu à Laisné un terrain avec sucrerie pour 350 000 F. L'acte précisait que si le premier terme n'était pas payé, il y aurait résolution de la vente. Laisné n'ayant pas payé, Mme Gautier l'assigne devant tribunal pour résolution de vente. Le tribunal lui accorde un délai supplémentaire pour payer jusqu'à fin septembre, et ne prononce pas la résolution de la vente. Gautier fait appel. Le tribunal prononce, en appel, la résiliation (10/6/1839) et donne à Laisné 24h pour "déguerpir".
1845	4904	Saint-Benoît	Dierx	Henri Pierre	Fortin ép Aimé Jaquemain	Brigitte	Résiliation de société : Dierx se livre à des travaux plus lucratifs que l'exploitation d'une sucrerie.
1848	408	Saint-Benoît	Périer d'Hauterive/Périer Montbel	Auguste/François	Girodon d'Orgoni	Louis Charles	Résolution de vente du terrain la Paix avec bâtiments, dépendances, mulets, charrettes, instruments aratoires.
1848	7410	Saint-Louis	Deshayes		Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Résiliation de vente : résiliation de tous les actes passés entre Deshayes et Chabrier.
1848	12010	Sainte-Marie	Boyer de La Girodais	Jean Jacques Augustin Euphrasie, Venance	Duvergé père/Duvergé fils	Auguste Honoré/Auguste Honoré	Résolution de vente pour non paiement.

TABLEAU LXIV - Gages et antichrèses			
Année	N° de l'usine	Commune	Complément transaction
1818	32101	Saint-Denis	Labadie, endetté, a 33 esclaves en nantissement de M & Mme Pruche, à la garde de M. Aubry.
1820	19101	Saint-Benoît	Jacques François Guilloteau donne en nantissement ceux qui restent vivants des 27 esclaves nommés dans la saisie de Guilloteau à la requête de Montbrun Desbassayns (PV du 7/08/1820) ; la personne qui gardera esclaves n'est pas encore choisie).
1831	403	Saint-Benoît	Les Derolland doivent 14 000 piastres (70 000 F) à la maison de commerce Camin & Meillinet ; ces derniers lèvent les hypothèques et en échange reçoivent l'antichrèse de l'habitation, cultivée avec des noirs à louer ou les noirs existant sur l'habitation.
1831	1705	Saint-André	Atermoiement entre Bellier et ses créanciers (acte par lequel un créancier accorde un délai à son débiteur) . Les plus gros débiteurs de Bellier sont : Féry, 29 823 F, Lepervanche aîné, 63 515 F ; Société de La Réunion, 25 930 F ; total des débiteurs : 1 763 580 F ; les plus gros créanciers de Bellier : Desbassayns de Richemont : 50 850 F, le comte Dodun : 40 320 F, Norbert Deheaulme : 107 990 F, A. Bellier fils : 110 905 F, A. Protet : 77 620 F, privilégiés et nantis de gage total : 305 700 F (parmi lesquels : Carlisle (mécanicien anglais) : 5 950 F, chirurgiens de la colonie : 1 342 655 F - parmi lesquels : Rontaunay et Cie, Chappe, Ducoudray, Jullienne (J-B), Faillite Robin frères - chirurgiens de France, 420 920 F).
1831	2603	Saint-André	La maison Ducoudray-Bourgault est une maison nantaise, représentée dans l'île depuis le milieu des années 1820 par Paul Ducoudray Bourgault, né à Nantes en 1803, arrivé en 1824, commerçant ; Gabou avait vendu à la maison Ducoudray Bourgault 800 milliers de sucre (Azéma, 24/09/1830) et "pour sûreté de paiement" avait hypothéqué divers terrains ; la maison Ducoudray avait payé 200 000 F le sucre ; le 22/04/1831, Gabou a vendu 22 esclaves à la maison Ducoudray, le 4/06/1831, Gabou lui a encore vendu 9 mules ; le 22/10/1831, Gabou a donné aux héritiers Dejean en nantissement mobilier 70 esclaves ; la maison Ducoudray revend à Gabou 22 esclaves et 9 mules, et en échange, Gabou hypothèque 3 terrains dont un avec sucrerie à eau et les 2 autres avec sucrerie à vapeur ; en outre donne en antichrèse la jouissance et la possession des terrains ci-dessus, gère Louis Sabattié ; enfin, en 1831, 144 esclaves sont donnés en nantissement aux héritiers Dejean, ou compris dans l'antichrèse de son établissement.
1831	12906	Sainte-Marie	Abandon à titre d'antichrèse par Dureau à ses créanciers.
1832	1706	Saint-André	La situation de Bellier s'est dégradée, l'usine est adjugée à son beau-frère Protet (mari d'Aurélié Bellier) ; la totalité des 307 esclaves est donnée en gage (nantissement) au comte Richemont Desbassayns et au comte Dodun (268 400 F les 2), à Houbert fils (82 300 F), à Defosse et Cie (89 135 F), à Donat (76 615 F) ; il reçoit 67 esclaves, 3E 1067 n°260), en garantie des sommes dues.
1832	1902	Saint-André	Sigoyer et Levavasseur sont débiteurs de Maingard de 383 970,6 F pour raison d'une vente que leur a consentie Maingard d'une habitation-sucrerie. A titre d'Antichrèse, ils lui donnent une habitation à Sainte-Suzanne composé de 2 terrains.

1832	15504	Sainte-Rose	L'habitation des Cascades avait été vendue en 1827 par Lenoir à Gamin et Despeissis, avec sucrerie (pompe à vapeur), guildiverie, 261 esclaves, 28 mules, âne étalon, 60 bœufs de charroi domptés, 40 vaches, 25 charrettes, une goélette de 40 tonneaux (l'Eugénie, avec équipage de 6 esclaves-marins, et 5 pirogues), le tout pour 500 000 F ; le 22/02/1831 (Me Houpiart) acte passé entre Gamin et la Caisse d'Escompte et de Prêts par lequel Gamin donne en nantissement à la Caisse les 3/4 de la totalité des esclaves dont le 1/4 fait partie de la vente consentie par Lenoir, et les 3/4 pompe à vapeur ; mais en 1832, Lenoir pour avoir paiement des 2 termes de la rente, pas payés, entreprend des poursuites, et fait saisir 100 milliers de sucre et 211 esclaves ; pour éviter l'expropriation forcée, Gamin et Despeissis résilient la vente que leur avait faite Lenoir ; Lenoir redevient propriétaire de la 1/2 de l'habitation, si bien que le 1/4 des esclaves et animaux dont la 1/2 a été vendue à Lenoir sont en fait engagés avec la Caisse.
1832	16308	Sainte-Suzanne	Joseph Desbassayns s'est endetté au-delà de toute raison ; il doit : 50 412 piastres (252 060 F) à Houbert/Gludic (Me Manès, 24/09/1827) ; 89 664 piastres (448 320 F) à Lescale (transport par Charles Monbrun Desbassayns, Me Chauvet, 16/09/1825, d'une dette contractée à lui par Joseph, Me Senneville, 30/05/1820) ; 43 840 piastres (219 200 F) à Desrieux (2 ASSP de ventes du 27/08/1812 et 16/03/1813, impayés, déposés chez Me Dutrévou, 7/12/1821) ; 21 000 piastres (105 000 F) à Chevalier de Fayard ; 10 322 piastres (51 610 F) à Antoinette Pajot veuve Dumont ; 26 983 piastres (134 915 F) aux héritiers Léon (Me Julienne, 23/05/1824) ; 7474 piastres (37 370 F) à Léopold Finance ; 9234 piastres (46 170 F) à JB Julienne ; en tout 258 929 piastres, soit 1 294 645 F ; si bien que Joseph Desbassayns remet à titre de gage 355 esclaves collectivement aux créanciers, jusqu'au remboursement ; s'il ne paie pas, ils pourront être vendus ; H. Féry (Sainte-Suzanne) s'en occupera.
1832	16309	Sainte-Suzanne	Mêmes créanciers que pour 16308 ; les mesures prises n'ont pas suffi et pour assurer le paiement de sa dette, tant en capitaux qu'en terres, Joseph Desbassayns remet à titre d'antichrèse à ses créanciers 3 habitations : Bel-Air/Grand Hazier (30 terrains avec sucreries), 2 terrains d'habitation à Sainte-Suzanne ; 1 terrain d'habitation à Sainte-Marie.
1832	16805	Sainte-Suzanne	Menacée d'expropriation, Mme Dioré vend 35000 des 50000 gaudettes qu'elle possède, avec établissement de sucrerie et esclaves, dont 100 sont donnés en nantissement à Mme Tabur, contre un prêt de 100 000 F.
1832	17701	Sainte-Suzanne	Sigoyer et Levavasseur débiteurs de Maingard d'une somme de 383 870 F, en raison d'une vente que leur a consentie Maingard d'une habitation à Sainte-Suzanne. A titre d'antichrèse, Sigoyer et Levavasseur donnent une habitation située à Ste-Suzanne avec 11 terrains.
1832	21901	Sainte-Marie	Pierre Charles Routier possède l'usine avec ses deux frères, Charles Etienne Auguste Jacques Etienne Paul ; ils tiennent l'habitation pour les 3/5 de l'héritage de leur père, et pour les 2/5 de l'achat des parts de leurs deux sœurs, Charlotte Routier ép. Benoît Chabrier et Augustine Lucile Routier ép. Louis François Auguste Dupar (18/08/1828, Me Pitois) ; ils en vendent par le présent acte 1/3 à Dejean, avec 1/3 de 64 esclaves (dont 49 sont cependant donnés en gage à la Caisse d'Escompte et de Prêts pour y obtenir un crédit de 10 000 piastres, soit 50 000 F).



1832	22401	Saint-André	En 1830, les Derolland se sont constitués débiteurs auprès de la maison Camin/Mellinet de 45000 piastres (225 000 F) portant obligation de livrer 500 milliers de sucre (récolte 1830) et 200 milliers (récolte 1831) ; pour sûreté et nantissement ils ont donné 179 esclaves ; mais la récolte n'a pas été bonne à cause "du coup de vent" et "autres désastres" ; ils n'ont versé que 213 500 livres de sucre ; ils doivent aussi 4270 piastres à Despeissis, et 35 646 piastres à divers ; en conséquence les Derolland affectent en antichrèse 3 terrains d'emplacement à Saint-André, 1 terrain d'habitation à Saint-André de 3000 gaullettes, et 1 terrain d'habitation avec sucrerie à Saint-André ; l'antichrèse est consentie pour 5 ans ; gèreur, Dorseuil Derolland
1833	2002	Saint-André	Il s'agit de "l'établissement du Champ Borne", dit plus tard du "Colosse", que Barbaroux considéra comme la première usine centrale : le terrain ne fait que 2,1 ha (900 gl) avec 130 esclaves ; double saisie, à la demande de Mme Josset, ép. divorcée de Dutrévou (2,1ha avec usine) et saisie de Gardye Lachapelle, créancier, portant en plus sur 12000 gaullettes et 132 esclaves (appartenant à Deffosse, 1 des créanciers, qui les a reçus en nantissement) ; Gardye rachète l'ensemble ; comme de L. aserve a tout investi dans l'établissement et n'a plus rien, la régie lui fait une pension alimentaire de 500 F/mois.
1833	12908	Sainte-Marie	Dureau, conseiller à la cour royale, est mort le 19/08/1832, endetté ; il laisse 10 terrains réunis en un seul, sur le 2 <sup>e</sup> terrain (40 ha) se trouve la sucrerie et la maison (estimé 105 000 F), 7 esclaves "attachés au-dit bien", et 2 marrons depuis 10 ans ; mais Dureau avait aussi 72 autres esclaves donnés en gage : 22 à Mellerand (rentier, 29/01/1831 Me Houpiart), 50 à Jullienne (propriétaire à Saint-Denis).
1833	16807	Sainte-Suzanne	Dioré, adjudicataire, n'a pas rempli ses obligations envers Perraud, magistrat à Paris, créancier privilégié de partie du prix de la vente faite à Dioré, d'où revente sur folle enchère ; les noirs, distraits, seront donnés en nantissement à Mme Tabur).
1837	22704	Saint-Benoît	Ruyneau, vend à Journal, inspecteur des douanes, fils du fondateur de la sucrerie ; 20 esclaves sont remis en gage de paiement au père Journal, accepté comme "1/3".
1838	3803	Saint-Benoît	Sucrerie Belleverve formée de 2 habitations, payable en 3 termes jusqu'en 1840, mais pour garantir, antichrèse jusqu'en mars 1841.
1838	16310	Sainte-Suzanne	Joseph Desbassayns séparé de corps et de biens d'avec sa femme, E Pajot (en 1843), en France à l'époque ; vend 3 habitations, 1 bois debout, 389 esclaves, "tout ce qui compose le matériel des établissements de sucrerie ci-dessus désignés", tout ceci est hors de la possession de Joseph Desbassayns par suite de la dation qu'il en a faite : les esclaves, en nantissement (Azéma, 21/09/1832, enreg le 22/09/1832), les immeubles, en antichrèse (Azéma, 21/09/1832) ; ce contrat sera déclaré nul et non-avenu car les versements n'ont pas été payés.
1846	15108	Saint-Pierre	Armanet & Cudenet prennent une hypothèque sur la 1/2 de l'établissement de sucrerie de Terre Rouge, et une hypothèque sur la 1/2 de 140 esclaves ; 34 esclaves donnés en nantissement.
1847	3103	Saint-André	Depuis 1840, la maison Le Goff avait fait 334 781 F d'avance à Vincent/Vinson pour la Nouvelle Espérance ; en 1842, Saugeer, liquidateur de Le Goff transporte à Pajot une obligation de 153 950 F ; pour sûreté de paiement, Vinson donne en gage 59 esclaves.

date de 1818, mais la majorité correspond ici aussi à la crise (16 d'entre eux entre 1831 et 1833). Le plus souvent, le sucrier commence par donner en nantissement tout ou partie de ses « noirs », suivie bientôt par l'antichrèse de l'habitation, parfois pour plusieurs années : certains sucriers se trouvent ainsi dépossédés de leurs biens et revenus, dans une situation complexe où la propriété légale ne recouvre pas la propriété réelle. Dans certains cas, ces mesures n'évitent pas l'adjudication finale.

Deux cas peuvent être considérés comme exemplaires. D'abord celui de Joseph Desbassayns. Passionné par l'entreprise sucrière, Joseph Desbassayns accumule les terres tout en dépensant largement dans le matériel et la technique. Entre 1812 et 1832, Joseph Desbassayns achète : deux terrains d'habitation et un bois debout en 1812 ; deux autres terrains avec maison, 20 noirs, l'année suivante en 1813 ; trois habitations avec sucrerie et 126 esclaves à son frère Montbrun, au terme d'un marché passablement opaque en 1820 ; les onze terrains et la sucrerie de Houbert et Gludic en 1827, ainsi que plusieurs terrains, dont quatre à Bel-Air ; quatre autres terrains en 1828, ainsi qu'une habitation à Sainte-Suzanne ; enfin l'habitation de Fayard en 1832. Dans sa correspondance, Desbassayns semble animé du double désir de produire et de spéculer. Mais tous ces achats ont été faits à crédit, et pour finir n'ont pas été réglés ; si l'on ajoute le montant de quelques obligations, on atteint la somme astronomique de 1 294 645 F. Dès 1832, Desbassayns doit opérer un nantissement de 355 esclaves collectivement à ses créanciers, et le même jour, l'antichrèse de trois habitations-sucreries à Bel-Air. La liquidation de la dette dura plusieurs années, « régulière, écrit Elie Pajot, et des plus honorable : aucune créance contestée, alors que des taches d'usure s'y montraient. Tout fut payé, hypothécaire et chirographaire en capital et en intérêt. Ce fut une libération de la terre par la terre », qui rapporta des millions de francs de revenus pendant cette période de liquidation<sup>1418</sup>.

L'autre exemple est celui de Despeissis. Celui-ci était, avec sa femme, propriétaire de plusieurs sucreries, dont Bellerive, et partageait avec Pierre Gamin l'habitation des Cascades, récemment achetée à Lenoir. Mais très endetté, Despeissis avait pris l'habitude de rembourser ses versements par des emprunts, au début de chaque année, auprès de commerçants (Abraham Prost et Hoareau, la maison Gamin), à valoir sur la récolte à venir : il remboursait ainsi avec les sucres. Du fait de la crise, les maisons de commerce ne prêtèrent plus ; dans un premier temps, Despeissis abandonna la culture de Bellerive, trop onéreuse, diminua le nombre de ses noirs en vendant les moins valides ; il obtint en même temps garantie de son

<sup>1418</sup> Elie Pajot, *Notice biographique sur le baron Joseph Desbassayns, opus cit.*, p. 12.

épouse Thérèse (née de Peindray d'Ambelle) en lui cédant la moitié de ses habitations, ainsi que des avances de la Caisse d'Escompte et de Prêts. Mais alors que les créances des autres débiteurs s'allégeaient (Abadie et la veuve Caradec, pour ne citer qu'eux, passaient de 81 877 F et 24 855 F en 1837, à 66 507 F et 3282 F en 1838), celle de Despeissis s'alourdissait, passant de 27 096 F en 1837 à 53 000 F en 1838 ; en 1840, la créance s'augmentait encore. Entre 1837 et 1840, en une dernière manœuvre, Despeissis céda ses biens à sa femme, qui elle-même, entre 1840 et 1844, les céda à sa fille, laquelle s'en débarrassa en 1844 et 1845. De cette puissante famille qui produisait le sucre sur la commune de Saint-Benoît, rien ne subsistait plus.

On aura remarqué le rôle joué par la Caisse d'Escompte et de Prêts à l'occasion (tableau LV). Il convient cependant de tempérer sans attendre le constat négatif que Sudel Fuma porte sur son action : on ne peut faire grief, dans une société libérale et capitaliste, à une institution de prêt d'avoir prêté, dopant par là l'activité économique, mais plus prosaïquement, on soulignera que la Caisse n'intervint pas sur l'intégralité de l'espace ou de l'activité sucrière, mais pour l'essentiel, sur les communes de Sainte-Suzanne, Saint-Benoît et Sainte-Rose, et de plus sur une minorité de sucriers de ces communes ! L'impression d'intrication et d'enchaînement vient de ce que les sucriers concernés appartiennent à la nébuleuse complexe ordonnée autour de la maison Gamin, de Despeissis et de l'habitation des Cascades. La créance Abadie leur est directement liée ; en 1837 encore, les débiteurs de la Caisse sont habitants pour l'essentiel de ces communes : Abadie, Caulfield, la veuve Caradec, Despeissis, Desroches, Rontaunay, les propriétaires des Cascades (Gamin et Despeissis) ; s'ajoutent à ces producteurs : Crémazy, à la Possession, Urbain-Marin à Saint-Pierre. À l'exception d'Abadie (81 877 F), toutes les créances sont très inférieures à la valeur moyenne d'une obligation pour les années 1831-1835, qui était selon nos calculs de 113 104 F ; les autres créances de la Caisse ne dépassent jamais 30 000 F. Pour l'année 1838, à l'exception de la créance Despeissis, toutes les créances ont diminué, pratiquement de moitié<sup>1419</sup>.

La logique de la liquidation et la situation d'endettement de sucriers l'amènent à jouer un rôle que, selon Sudel Fuma<sup>1420</sup>, ses statuts lui interdisaient. Non seulement la Caisse fit réaliser ses créances, ou des créances transportées, par la réalisation des gages (noirs, animaux), mais encore elle n'hésita pas à acquérir des habitations, dont elle toucha parfois les revenus pendant plusieurs années, avant de les revendre. Et ces activités se poursuivirent au moins jusqu'en 1840. Mais l'examen des dispositions qu'elle prit, transcrites dans les actes

<sup>1419</sup> *Opérations de la Caisse d'Escompte. Rapports..., opus cit.*, ADR 8 M 71 et 8 M 72.

TABLEAU LV - Rôle de la Caisse d'Escompte et de Prêts

Année	N°	Commune	Acheteur/vendeur	Rôle de la Caisse d'Escompte et de Prêts
1831	15503	Sainte-Rose	Caisse d'Escompte et de Prêts	Constitution d'hypothèque et extension de Crédit de la part de la Caisse au profit de Gamin et Despeissis propriétaires conjoints de l'habitation des Cascades, car la maison Gamin est en difficulté ; le gouvernement garantit 2/3 des pertes qui pourraient survenir, pour une durée de 2 ans (Gamin et Despeissis résilieront la vente l'année suivante au profit de leur vendeur, Lenoir).
1834	15506	Sainte-Rose	Caisse d'Escompte et de Prêts	Pierre Gamin vend à la Caisse son habitation-sucrierie des Cascades.
1839	15507	Sainte-Rose	Caisse d'Escompte et de Prêts	La Caisse revend à Lenoir l'habitation des Cascades, acquise de Gamin en 1834.
1833	16807	Sainte-Suzanne	Caisse d'Escompte et de Prêts	Adjudication de l'habitation-sucrierie de Dioré au profit de la Caisse.
1834	16808	Sainte-Suzanne	Caisse d'Escompte et de Prêts	La Caisse cède à bail à ferme l'exploitation de l'habitation au couple Abadie et à Lias, jusqu'en 1841.
1840	16809	Sainte-Suzanne	Caisse d'Escompte et de Prêts	La Caisse, qui l'année précédente avait déjà vendu à Lias un terrain démembré de l'habitation Dioré, vend désormais le reste de cette habitation à un de ses locataires de 1834, François Lias ; le même jour, Lias loue l'habitation à Vincent et Vinson, créateurs de la Nouvelle Espérance, en difficulté, mais vend aussi à Léonce Boyer l'usine qu'il vient de donner à bail à Vincent et Vinson ; Boyer n'en prendra livraison qu'en 1845, et ne paiera que lorsque Lias se sera libéré auprès de la Caisse, ce qu'il accepte.
1834	2604	Saint-André	Caisse d'Escompte et de Prêts	La maison Ducoudray Bourgault, auprès de laquelle Gabou s'était endetté, subroge dans ses droits la Caisse. Celle-ci fait ordonner la saisie de la sucrierie de Gabou, et s'en trouve donc propriétaire ; la Caisse qui a récupéré la créance Harel sur Gabou agit de la même façon et s'approprie également l'habitation La Plaine.
1837	2605	Sainte-Suzanne	Caisse d'Escompte et de Prêts	Au bout de 3 ans, la Caisse revend la sucrierie n° 26 à la veuve Marcelin Dejean (Gertrude Vitard de Passy), qui réunit cette usine à celle de ravine Creuse (n° 32).
1835	404	Saint-Benoît	Caisse d'Escompte et de Prêts	Encore des créances récupérées par la Caisse, de la dame Houbert et Despeissis sur les Derolland ; ceux-ci, saisis, cèdent leur habitation-sucrierie à la Caisse.
1837	3802	Saint-Benoît	Caisse d'Escompte et de Prêts	En difficulté auprès de la Caisse, Despeissis vend l'habitation la Paix à la Caisse [qui la revendra l'année suivante à Mme Despeissis].
1838	405	Saint-Benoît	Caisse d'Escompte et de Prêts	L'ancienne habitation Derolland est revendue avec Bellerive et Sainte-Anne, à Mme Despeissis. C'est une manière pour la Caisse de récupérer une partie de la créance Despeissis, et indirectement, pour celui-ci, de rentrer dans ses biens ; sans succès on l'a vu.
1838	3803	Saint-Benoît	Caisse d'Escompte et de Prêts	Cf. n° 405 : revente de l'habitation la Paix à Mme Despeissis.

1834	18205	Sainte-Suzanne	Caisse d'Escompte et de Prêts	<p>Les Abadie vendent "à réméré" leur habitation-sucrerie à la Caisse ; le prix, 625 milliers de sucre, représente le solde d'une obligation de 700 milliers souscrite par les Abadie (sous la caution solidaire de leur père et beau-père, Brun) à Gamin ; ce montant a été transporté et délégué à la Caisse. Paiement prévu en 4 termes jusqu'en 1838 ; le sucre sera livré au magasin de Bois Rouge ; les termes peuvent être reculés, seulement si les vendeurs ne peuvent payer, y compris en tenant compte des revenus de l'habitation Dioré louée par la Caisse à Lias et Abadie.</p> <p><i>La Caisse donne à bail et afferme aux vendeurs les terrains d'habitation et sucrerie contre le paiement des charges et entretien, plus 123 456 livres de sucre à payer entre 1835/36/37 ; la Caisse loue et vend à Mme Deparchy et aux Abadie (locataires de l'habitation) la quantité de 77 noirs, divisés en 5 lots, pour le prix de 300 milliers de sucre (Mme Deparchy et les Abadie "pourront, par de bons soins et de bons traitements en diminuer les chances de mortalité ou de maladie" ; modicité du prix du loyer, inférieur de moitié à ce qu'il est dans la colonie.</i></p> <p><i>En cas de décès, maladie, marronnage survenus parmi les-dits noirs, le prix du loyer...ne pourra être diminué. Décès et marronnage doivent-être déclarés à la Caisse dans les 10 jours, sous peine de devoir remplacer les manquants par des esclaves équivalents (même âge et égale valeur).</i></p>
1838	18207	Sainte-Suzanne	Caisse d'Escompte et de Prêts	<p>Les Abadie ont été déchus le leur faculté de réméré ; la Caisse démembre l'habitation en vend une partie à Quesnel Lavigne et l'autre aux Sigoyer ; l'usine n'est plus mentionnée.</p>
1837	4005	Saint-Benoît	Caisse d'Escompte et de Prêts	<p>Despeissis vend à la Caisse l'habitation-sucrerie de Bras Mussard et l'habitation de Letlem, acquise en 1833.</p>
1837	4006	Saint-Benoît	Caisse d'Escompte et de Prêts	<p>Cf. n° 405 et n° 3803 : revente de l'habitation de Bras-Mussard, avec les deux autres, à Mme Despeissis, le tout pour 150 000 F ; la pompe à vapeur a été "distraite" et vendue au gendre de Mme Despeissis, Philippe Defosse pour 7500 F.</p>

notariés et non dans des documents visant à se justifier, montre que la Caisse n'eut pas a priori ce comportement d'avidité dénoncé par les Francs-Créoles qui furent, à bien des égards, des vaincus et des déçus du sucre. Les conditions qu'imposa la Caisse, dans les remboursements, dans les loyers, montrent au contraire une relative modération. La complexité des situations, accrue encore parfois par la rouerie financière de certains sucriers, l'amena cependant souvent à des situations de liquidation, mais qui furent tempérées par l'essai de faire demeurer les biens dans les familles ou de permettre, par des démembrements, le décollage de nouvelles structures sucrières. Ce souci, il est vrai, toucha sans doute plus les gros sucriers que les petits, mais ces choix étaient conformes à ceux d'une institution capitaliste.

Au reste, le bilan que l'on peut faire des adjudications et des liquidations montre que la majorité des sucriers, quelle que fut leur envergure industrielle ou financière, se sortit de la crise et des difficultés. Et l'idée généralement admise était que dans les années 1840, la majorité des dettes étaient liquidées. Le métier de sucrier, qui combine désormais les compétences de l'industriel et de l'entrepreneur, produit de la richesse.

### C) Etre sucrier à Bourbon avant l'abolition de l'esclavage :

Comment vivent ces maîtres du sucre ? Les actes de mutation de propriété n'ont pas pour vocation de décrire le mode de vie du sucrier, et sont même par nature étrangers à ce type d'information, n'évaluant, dans une perspective juridique, que les biens. Mais ce faisant, ils fournissent néanmoins, par la description d'un élément essentiel du cadre de vie, la maison, des informations non négligeable sur les valeurs et les références des maîtres du sucre.

#### 1) Approche du mode de vie : les demeures sur l'habitation :

##### a) Des résidences traditionnelles :

Les sucriers ont en majeure partie vécu sur leurs habitations-sucreries. Même s'ils disposent d'un « emplacement », c'est-à-dire de ce que l'on peut désigner, pour faire court, d'une maison « en ville », les premiers sucriers semblent habiter de préférence sur leurs habitations, soient qu'ils aient été habitants, et qu'ils aient résidé « aux champs », soit qu'ils aient fondé une sucrerie, alors qu'ils exerçaient une autre activité ou profession, et dans ce cas également ils se sont généralement installés sur les habitations. Au reste, comme l'a montré

---

1420 Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre...*, opus cit., p. 186.

Prosper Eve, la notion de ville ne s'applique que progressivement à Bourbon entre la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et le premier quart du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>1421</sup>, les agglomérations décrites sont encore rustiques, et le partage entre la ville et l'habitation semble souvent un partage saisonnier. C'est le cas pour Henri Paulin Panon Desbassayns, qui, à la saison chaude, quitte la maison qu'il occupe sur la chaussée royale à Saint-Paul pour une des deux autres demeures, quasiment identiques, qu'il possède à Saint-Gilles les Hauts (l'actuel Musée de Villèle) ou à Bernica (l'actuelle Maison Blanche). Ce n'est que dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, et suite à la prospérité sucrière, que les villes vont se développer et s'embellir de demeures de sucriers enrichis, et qu'une vie typiquement urbaine va se développer.

Charles Desbassayns habite une maison qu'il a fait construire sur son habitation du Chaudron, son frère Joseph vit sur son habitation, comme les voisins Sicre, Lescouble, le docteur Brun, Mme Dioré, ou Mme de Villentroy, Périchon de Sainte-Marie, tant d'autres, en gros la majorité des sucriers. C'est là une des caractéristiques des sucriers de Bourbon, ce sont des résidents, et non, comme souvent aux Antilles, des absentéistes. Pendant toute la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les sucriers de Bourbon ont trouvé leur habitat naturel à la campagne, sur leurs habitations, au milieu des travaux prenants du sucre, et des nébuleuses de parentèles et d'amitiés qui constituaient les réseaux de leur vie sociale et mondaine, voire professionnelle.

Les actes fournissent de ce fait un certain nombre de renseignements sur les demeures qui furent le cadre de la vie des sucriers (tableau LXVI). Nous possédons ainsi 183 actes qui donnent une description plus ou moins complète de « maisons de maître ». Les mentions les concernant sont à vrai dire très inégales. Parfois, les actes se contentent de mentionner l'existence de cette maison, preuve qu'elle était considérée néanmoins comme un élément important, qui assurait la « viabilisation » d'une habitation : il était donc possible d'y résider. Très rarement, les actes précisent sa localisation sur l'habitation. Presque systématiquement en revanche, ils indiquent les dimensions des maisons, leur matériau, leur couverture ; rarement, ils fournissent des renseignements sur leurs aménagements intérieurs. Enfin pour 38 demeures, nous possédons plusieurs données chronologiques qui permettront de voir l'évolution éventuelle de ces demeures qui étaient à la fois le cadre de vie des sucriers, et l'un des symboles les plus immédiatement plastiques et les plus évidents de leur réussite.

---

<sup>1421</sup> Prosper Eve, « Vers l'affirmation de la notion de « ville » à l'île Bourbon et à l'Île de France » dans *Le cabinet de curiosités, Mélanges offerts à Claude Wanquet*, textes réunis par Colombe Couëlle, L'Harmattan/Université de La Réunion, 2000, 366 p., pp. 33-50.

TABLEAU LXVI - Les maisons de maître sur les habitations sucrières

Année	N°	Long.	Larg.	Sup.	Matériau	Couverture	Descriptif maison de maître
1807	5601	10,2	4,6	46,9	Bois	Bardeaux	En charpente et planches, en partie lambrissée et planchée, 1 étage ; pavillon servant d'office et salle à manger godon, 6,6 m/4,1 m ; 1 pavillon en bois.
1807	11301	9,24	6,6	60,9	Bois	Bardeaux	Charpente bois debout
1812	19001	18,5	11,8	218,3	Pierre	Bardeaux	Rdc : 2 salles de compagnie, chambres, salle à manger, office, escalier ; étage : appartements, grand corridor, plancher, salle à manger carrelée ; couverture à réparer.
1814	10600	12	9,75	117	Bois	Bardeaux	Maison de 6,8 m haut ; 1 étage, 18 pièces ; 10 pièces en bas, 5 à l'étage, 3 au grenier ; 2 varangues à l'Est et au Nord.
1814	12002	8,3	4,1	34	Bois	Bardeaux	Des portes et fenêtres condamnées ; toit en tapenac ; charpente de la maison montée sur cadre 12 m/4,5 m ; charpente du cabinet d'aisance à 2 places.
1815	11801	17,5	8,5	148,8	Bois	Bardeaux	Maison bordée et doublée en planches ; varangue ; 3 portes 3 fenêtres ; allonge de 12 pieds.
1816	604	15,5	14	217			Varangue
1816	16901	9,6	9,6	92,2	Bois	Bardeaux	On y monte avec un degré ; entrée au N ; charpente sur planches avec bardeaux soufflés partout.
1818	12601	10,2	8,3	84,66	Bois	Bardeaux	1 étage, lambrissée.
1818	18501	15,68	4,8	75,2	Bois	Bardeaux	1 étage, 8 pièces.
1819	6902	6,72	8,32	55,9	Bois	Bardeaux	1 étage, avec varangue.
1819	15601	10,8	10,8	116,6	Bois	Bardeaux	Varangue, maison planchée, lambrissée.
1821	703	9,4	7,6	71,4			Les dimensions comprennent une varangue côté N, et varangue ouverte sur les 3 autres côtés.
1821	4603	19,2	14,4	276,4			
1821	13102	13,2	9,6	126,7	Bois couché	Bardeaux	Varangue et salle à manger de 11,8 m/6,7 m, couverte en bardeaux.
1822	1601	7,68	5,7	43,7			Varangue.
1822	5302	12,8	7	89,6	Bois couché		1 étage, 2 varangues de 3,5 m de profondeur ; état de vétusté.
1823	11502	9,6	5,1	48,9	Bois, en partie soufflé	Bardeaux	2 varangues, maison planchée haut et bas, lambrissée.
1823	12301	12	10,2	122,4		Bardeaux	2 varangues
1823	19701	9,6	5,1	48,9	Bois	Bardeaux	
1823	20601	9,6	12,2	116,7	Bois	Bardeaux	Maison planchée haut et bas, possède un grenier, partie en italienne, avec varangue ouverte sur le devant ; 1 étage.
1824	16905	11,2	12,8	143,3	Bois	Bardeaux	2 varangues, maison peinte et tapissée.
1825	3901	8	8	64	Bois charpente	Bardeaux	2 varangues : ouverte au N, fermée à l'O.



1825	17803	14,4	11,2	161,2		Bardeaux	1 étage ; varangue fermée de 12 pieds ; la maison se trouve sur la partie supérieure de l'habitation, au centre, entourée d'un magasin bois/bardeaux, qui sert aussi de cuisine, d'un autre magasin bois/bardeaux, d'un pavillon à étage bois/bardeaux, d'un hôpital bois/bardeaux.
1826	4301	12,8	12,8	163,8	Bois charpente planches	Bardeaux	1 étage ; soubassement en pierres sèches et terrasse en pierres sèches ; varangue au N et galerie à l'étage ; de chaque côté varangue avec pavillon ; combles avec 3 lucarnes.
1826	5101	10,24	8,64	88,4	Bois	Bardeaux	Toit en tapenac, 2 varangues, mauvais état.
1826	6803	6,4	4,8	30,7	Bois	Feuilles/tapenac	Maison en pilotis (petits poteaux), 2 varangues, murs de planches en chanfrein, vue sur la mer.
1826	12402	9,6	7	67,2	Bois	Bardeaux	2 maisons : la première planchée, lambrissée, avec plusieurs appartements, varangue ; la seconde en pierre/bardeaux, plusieurs appartements, plafonnée, pas entièrement achevée.
1826	18103	24,3	6,4	155,5	Bois et pierre	Bardeaux	Varangue devant le RDC ; 1 étage.
1826	20604	9,6	12,8	122,8	Bois	Bardeaux	
1826	21301	13,44	5,76	77,4			
1827	10404	0	0	0			Maison principale commencée mais non achevée.
1827	16802	16	10,6	168,9	Bois		Un étage ; une varangue de 3,84 m faisant face au grand chemin, argamassée en fer blanc.
1827	20605	9,6	12,8	122,8	Bois	Bardeaux	
1827	20901	0	0	0	Bois	Bardeaux	1 étage, une varangue ouverte devant, 7 appartements en bas, 6 en haut, planchée lambrissée.
1828	5404	9,6	9,6	92,1			Varangue.
1828	6804	9,6	3,84	36,8	Bois	Paille	
1828	11605	0	0	0		Bardeaux	Varangue.
1828	16906	12,8	11,2	143,3	Bois	Bardeaux	2 varangues, peinte et tapissée à l'intérieur.
1828	19103	14,08	12,5	175,7		Bardeaux	Avec varangue, maison planchée, lambrissée.
1829	21401	9,6	7,68	73,2	Bois	Bardeaux	
1829	21601	9,3	8	74,4	Bois et pierre	Paille	A côté de la maison, salle à manger en bois rond couché/planches/paille de 5,76 m/3,84 m.
1830	6703	12,8	7,36	94,2	Bois	Bardeaux	Valeur 1500 F.
1830	8002	12,8	7,68	98,3	Pierre	Bardeaux	
1830	9302	7,36	7,68	56,5	Bois	Bardeaux	Avec varangue
1830	12005	12,8	6,4	81,9	Bois	Bardeaux	Avec varangue soufflée en bardeaux.
1830	13107	15,36	15,4	235,9			3 maisons : maison 1 Lilibat, avec varangue, récemment tapissée ; maison 2 Dieudonné, 14,08 m/11,2 m, en bois, récemment peinte à l'intérieur ; maison 3 maison de l'établissement de sucrerie, planchée haut et bas et lambrissée de 12,8 m/7,04 m.
1831	2504	0	0	0			"Vieille case couverte en bardeaux et étant en bois couché, en très mauvais état"

1831	4001	12,8	11,5	147,4							
1831	5504	14,4	5,12	73,2	Pierre					Maison à 1 étage.	
1832	1704	21,2	16	339,2	Pierre					Maison à 1 étage, avec galeries ; il s'agit de la maison Bellier-Montrose (cf aquarelle Dumas).	
1832	2505	6,4	4,8	30,7	Bois couché				Bardeaux		
1832	4104	0	0	0						"2 débris de vieille maison n'étant susceptibles d'aucune description".	
1832	6304	12,8	11,5	147,4	Bois				Bardeaux	Rez de chaussée et partie de l'étage lambrissés ; très bon état.	
1832	13108	12,8	10,2	131						Planchée haut et bas, peinte ; cf. 13107 : Lilibat, 16 m/15,3 m, varangue, bien distribuée, récemment tapissée avec pavillon pour cabinet de travail ; cafétéria ; maison Dieudonné [Dejean], bois et planches, 14,4 m/11,2 m, peinte à l'extérieur, tapissée à l'intérieur, bien distribuée, avec magasin, cuisine (pierre/bardeaux), bâtiment en bois de 6,7 m/5,7 m en bardeaux, belle charpente, lit de camp pour malades ; cafétéria.	
1832	16805	0	0	0	Bois					Etage et galerie.	
1832	21004	16	9,6	153,6	Bois				Bardeaux	En face de l'entrée de l'habitation, à 48 m ; entrée à O par grande porte à 2 battants avec de chaque côté une fenêtre, varangue ouverte avec de chaque côté chambre de 4,8 m/3,84 m ; varangue bordée à 3,84 m par un mur en maçonnerie de 0,96 m de haut ; devant la maison, plate-forme de 48 m/25,6 m.	
1832	22201	9,9	6,6	65,3	Pierre				Bardeaux	1 étage ; en bas, au Sud, 1 cheminée de pierre ; 1 grenier.	
1833	803	16	12,8	204,8	Bois				Bardeaux	A 1 km de l'établissement sucrier ; 8 fenêtres côté mer, 11 fenêtres côté montagne ; 1 étage.	
1833	1004	22,4	7,04	57,6					Bardeaux	Varangue au sud ; 1 varangue ouverte avec 2 pavillons sur les côtés ; 1 étage ; 1 grenier.	
1833	2412	7,68	7,68	58,9	Bois				Feuilles vacoas	varangue à l'O	
										Maison assez rudimentaire "corps de bâtiment servant de logement de maître", varangue à l'Ouest, entourée de 5 cases à noirs (en ampondres et feuilles ou bois et vacoa), 1 cuisine, 1 magasin.	
1833	3402	12,16	6,72	81,7	Bois				Bardeaux		
1833	4002	14,4	9,6	138,2	Bois				Bardeaux	Varangue avant avec perron à 4 marches.	
1833	4303	0	0	0						"Manoir de maître".	
1833	5303	10,24	10,9	111,4	Bois/planches				Bardeaux	Varangue argamassée, grenier avec 3 italiennes, perron en pierre de taille.	
1833	10802	15,36	11,5	176,9	Bois				Bardeaux	Maison vieille, ayant besoin de réparations ; planchée, lambrissée, en pilotis, avec varangue sur 4 côtés (3,52 m) ; grenier.	
1833	10905	9,6	6,4	61,4	Bois				Bardeaux	Murs S et E soufflés en bardeaux ; varangue ouverte à l'O avec cabinet.	
1833	12908	17,28	9,6	165,8	Torchis/barde aux S & O				Bardeaux	Varangue non terminée sur la façade (2,24 m de profondeur).	
1833	15906	11,2	11,2	125,4	Bois				Bardeaux	Maison à étage ; un noyau de bâtiments à l'E de la maison (magasins, cuisine, cabanon à noirs), un autre au N, avec la sucrerie.	

1833	22302	11,52	12,8	147,4	Bois	Bardeaux	Maison "en pavillon", perron à 4 marches, varangue ouverte au N, varangue fermée au S ; combles ; jardin potager devant la maison (711 m <sup>2</sup> ).
1834	709	14,4	7,68	110,5			
1834	2506	12,8	8	102,4	Bois	Bardeaux	Carcasse de maison principale, avec soubassement en pierre de 0,8 m, étage ; façade en charpente bordée en planches couchées emboutées (assemblé à rainure et à languette) par derrière, le reste en planches debout emboutées ; toiture de bardeaux en démolition ; varangue en bas et à l'étage, sur la façade et les 2 côtés ; cabinet dans un coin de varangue ; une autre maison en bon état "dans un fond près de la rivière du Mât, en bois de charpente/planches à chanfrein, couverte en bardeaux, de 9,6 m/6,4 m ; varangue côté E avec entrée.
1834	2604	9,6	6,4	61,4	Bois et pierre	Bardeaux	Entrée à l'O par un perron en bois avec balustrade en bois, 9 marches ; à l'italienne, en pierre jusqu'à une hauteur de 1,92 m, le reste en bois ; magasin en dessous ; à l'E 2 varangues : 1 au niveau du magasin, autre au niveau du RDC, avec 4 poteaux en bois ; varangue du bas élevée du sol de 2 pieds, 3 marches ; varangue à l'O.
1834	7102	28,8	14,4	414,7	Pierre	Bardeaux	Avec mansarde, 1 étage.
1834	10302	12,8	10,9	139,2			
1834	11703	17,28	10,2	176,9	Bois	Bardeaux	A l'italienne ; 2 varangues, au N et au S ; de chaque côté de la varangue N, 1 pavillon de 4,48 m/4,48 m, débordant la maison.
1834	11704	16	0	0	Bois	Bardeaux	Varangue ouverte devant et fermée derrière, comprenant 2 pavillons.
1834	16808	0	0	0	Bois	Argamasse	1 étage ; à droite et à gauche, 2 pavillons en ailes en bois/bardeaux.
1834	19308	12,8	8	102,4	Bois	Paille	Au N de la plate-forme.
1834	21502	7	3,84	26,8	Bois	Bardeaux	Varangues devant/dernière ; allonges en vacoa.
1834	22501	13,44	11,2	150,2	Bois	Bardeaux	A l'italienne, très bon état.
1835	404	11,52	9,6	110,5	Bois	Bardeaux	Maison sur terrasse, à étage, avec italienne ; varangue S avec 2 colonnes d'entrée et 2 cabinets ; au N varangue fermée aux 2 bouts, balcon en haut ; à l'extrémité de la terrasse 2 pavillons.
1835	5602	8,32	5,12	42,5			Maison avec un pavillon identique aux dimensions ci-dessus, les deux bâtiments servant de maison de maître ; un pavillon de 7,04 m sur 5,12 m sert de salle à manger.
1835	5702	0	0	0			Maison avec varangue toute fermée.
1835	8906	7,04	14,1	99,1	Bois		1 étage, en bas, 2 varangues, 5 pièces et en haut 3 pièces.
1835	10303	13,44	12,8	172	Bois	Bardeaux	Sise en avant de l'emplacement et le dominant ; devant beau perron de pierre de taille.
1836	6805	9,6	3,84	36,8	Bois	Feuilles	Avec varangue
1836	12006	10,24	0	0	Bois	Bardeaux	Sur une plate-forme de 25,6 m/25,6 m (655 m <sup>2</sup> ) ; varangue ouverte au N avec 2 cabinets et entrée et fermée au S ; grenier ; sur la plate-forme cuisine et 2 écuries.

1836	20002	11,2	7	78,4	Bois	Bardeaux	Maison en mauvais état ; soubassementen pierres ; varangue fermée côté O de 5,76 m/2,24 m de profondeur ; idem côté E.
1836	20606	12,16	9,6	116,7	Bois	Bardeaux	Maison construite au milieu de la plate-forme de 20,5 m/16 m entourée d'un parapet de pierre, avec escalier de 5 marches ; la maison possède en haut une petite terrasse ; le côté E maison repose sur le bord de la plate-forme ; mauvais état.
1836	22901	11,2	10,2	114,2	Bois	Bardeaux	RDC avec varangue ouverte au N, cabinet de chaque côté, vestibule ou couloir, salon, chambre, cabinets de décharge, planchéié/lambrissé ; italienne 4chambres inachevées ; au S allonge carrelée et lambrissée de 5,1 m/5,1 m servant de salle à manger.
1836	23102	0	0	0	Pierre	Bardeaux	2 maisons maître : 1 en maçonnerie/bardeaux, l'autre en charpente/bardeaux.
1837	1007	11,2	7,68	86	Bois	Bardeaux	Très bon état ; RDC et grenier ; 2 varangues : au N fermée, au S 1/2 fermée, 1/2 ouverte ; on accède au grenier par 1 escalier avec main courante.
1837	3801	7,68	7,68	58,9	Bois	Bardeaux	
1837	3908	2,56	0	0	Bois		
1837	5901	16,6	9,6	159,3	Pierre	Bardeaux	1 étage, 6 appartements en haut et en bas, planchéiée et lambrissée ; varangue devant construite en jalousie.
1837	6704	9,9	7,68	76	Bois	Bardeaux	Construite partie en pièce de bois, partie en pilotis (bois ronds), à 482 m au dessus de l'établissement, dans une cour séparée.
1837	11102	18,27	12	219,2	Bois	Bardeaux	Maison à étage, fait face à la route de Sainte-Marie.
1837	17807	13,7	15	205,5	Bois	Bardeaux	Maison à étage planchéiée et lambrissée.
1838	1502	6,24	6,88	42,9	Bois	Bardeaux	Maison en bois couché, pilotis, planches ; divers appartements.
1838	2903	12,1	8,32	100,6	Bois		Maison à italienne.
1838	3403	9,6	11,2	107,5	Bois	Bardeaux	
1838	6102	0	0	0			La "maison" consiste en 2 pavillons dont un est inachevé, tous deux en bois, avec une cuisine en pierre couverte en feuilles.
1838	6806	9,6	3,84	36,8	Bois	Feuilles	Varangue.
1838	14902	14,72	8,32	122,5	Bois	Bardeaux	"Pavillon...servant de logement de maître".
1838	17808	13,76	15	206,4	Bois	Bardeaux	Varangue.
1838	19405	9,6	9,6	92,1	Bois	Bardeaux	Planchéiée et lambrissée.
1839	6103	0	0	0			Maison d'habitation consistant en 2 pavillons en bois dont 1 inachevé, avec cuisine en pierre.
1839	7802	8,96	8,96	80,2	Bois	Bardeaux	Maison à 1 étage.
1839	8003	12,8	7,68	98,3	Pierre	Bardeaux	
1839	23103	0	0	0	Pierre	Bardeaux	
1839	25101	11,52	7,68	88,4	Bois	Bardeaux	Maison à 1 étage, 6 appartements en bas, 3 en haut, planchéiée, lambrissée, ayant besoin de quelques réparations.

1840	710	0	0	0	0	Pierre						
1840	5305	0	0	0	0	Bois	Bardeaux					Avec italienne, composée de 4 pièces au RDC, en assez bon état ; à l'Est de la maison, pavillon bois/bardeaux (1 pièce et 2 cabinets).
1840	7103	25,6	12,8	327,6		Pierre	Bardeaux					[Chateau du Gol] Avec grenier, une galerie derrière du côté de la mer. Dans un des offices se trouvent 5 feuilles de cuivre à doublage de batterie, 12 feuilles de tôles de différentes dimensions, 2 caisses de vieux cuivre. Au haut du château se trouve une horloge avec ses poids en assez bon état.
1840	7408	16	8	128		Bois	Bardeaux					Avec deux varangues.
1840	8907	14,08	6,4	90,1		Bois	Bardeaux					Maison à tapenac, située sur une large plate-forme, avec 2 varangues fermées, 1 grenier.
1840	10002	7,68	6,4	49,1		Bois	Bardeaux					Avec varangue.
1840	14602	12,16	7,68	93,8		Bois	Bardeaux					Avec varangue ; une autre maison principale de 12,8 m/8,64 m avec une varangue ouverte de 3,2 m, en bois couverte en bardeaux.
1840	15003	6,4	6,08	38,9		Bois	Bardeaux					Avec un appentis servant de salle à manger.
1840	23503	14,28	7,78	111		Bois	Bardeaux					Avec une autre maison de bois de 13,6 m/8,1 m, avec double varangue.
1841	804	16,64	10,2	170,3		Bois	Bardeaux					Maison lambrissée, à étage, estimée 9000 F ; cuisine de pierre et écurie dépendant de la maison.
1841	5903	17	10	170		Pierre	Bardeaux					Maison planchéiée en haut et en bas ; varangue avec jalousie.
1841	8302	7,78	5,8	45,1		Bois	Bardeaux					
1841	12604	10,4	8,6	89,4		Bois	Bardeaux					Maison à étage, 10 pièces en tout, 5 pièces lambrissées, planchéiées, plafonnées bas et haut ; 2 italiennes et 2 lucarnes ; rangs de carreaux devant et derrière avec Perron.
1841	24601	6,4	3,84	24,5		Bois	Bardeaux					Varangues E et O ; allonge couverte en paille au S.
1842	1805	19	14	266		Bois	Bardeaux					2 varangues en appentis, 2 cabinets à chaque bout.
1842	3204	13	12	156		Bois et pierre	Bardeaux					Maison à 1 étage sur la route de la rivière du Mât ; sur rez de chaussée de pierre servant de magasin ; varangue en appentis avec 2 cabinets ; 3 salles en bas ; 6 en haut avec 2 italiennes.
1842	4505	0	0	0			Bardeaux					
1842	4903	20	12,5	250								Varangues.
1842	8304	5,5	6,2	34,1								2 varangues, maison achetée à Mme Desbassayns.
1842	11706	16,2	9,9	160,3		Bois	Bardeaux					Maison à 1 étage, Perron de 11 marches ; 2 varangues avec pavillons ; étage à italienne ; planchéiée, lambrissée, plafonnée.
1842	12008	13,3	8	106,4		Bois	Bardeaux					Varangue, soufflée en bardeaux.
1842	12009	13,3	8	106,4		Bois	Bardeaux					Varangue.
1842	14405	11,6	7,7	89,3		Bois	Bardeaux					
1842	14603	12	0	0								Maison carrelée en marbre, avec varangue couverte et salle à manger avec varangue de 6,8 m/6,8 m.
1842	23305	0	0	0		Pierre	Bardeaux					

1843	2003	6	3	18	Bois	Bardeaux	Maison avec salle à manger ; (bâtiment servant de logement de maître, lorsque hôte de passage).
1843	5306	12,4	7,1	88	Bois	Bardeaux	Maison à 1 étage, 9 pièces ; en bas salon, 2 chambres, 2 vestibules ; en haut grande chambre, petit vestibule, 2 cabinets ; varangue N 3 pièces, salle à manger, office, godon ; châssis vitrés ; en avant terrasse de 2 m de profondeur, perron en pierre de 7 marches.
1843	14406	11,6	7,6	88,1	Bois	Bardeaux	Petite maison principale, pavillon servant de salle à manger.
1843	15006	0	0	0			
1843	17103	13,5	11,8	158,6	Bois	Bardeaux	Maison à 1 étage, planchéié et lambrissé ; 4 pièces RDC ; 4 appartements en haut ; ensemble très vieux et tombe en ruine ; autre maison en bois/bardeaux, de 9 m/7 m, planchéiée, lambrissée, plafonnée, 5 pièces en bas, 2 en haut, le tout très vieux, tombe en ruine.
1843	21404	0	0	0	Bois	Bardeaux	Varangue ouverte devant avec 2 cabinets aux extrémités.
1844	714	0	0	0	Bois	Bardeaux	
1845	7303	10,7	5	53,5	Bois	Bardeaux	Avec 2 varangues couverte en bardeaux.
1845	14905	0	0	0			Avec pavillon servant de maison de maître.
1845	16311	0	0	0	Bois	Bardeaux	Etablissement Gillot ; maison planchéiée, lambrissée, plafonnée ; avec varangue ouverte devant avec 2 pavillons ; varangue fermée derrière.
1846	607	10	8,25	82,5	Bois	Bardeaux	Il s'agit du logement de maître sur l'espace de l'établissement ; varangue.
1846	1302	6	7,15	42,9	Bois	Bardeaux	Maison à la cour d'en-bas, estimée 2000 F.
1846	5202	10,75	9,87	106,1	Bois		Côtés E et O soufflés en bardeaux ; 5 appartements : en bas salon, salle à manger, chambre, godon, cage d'escalier ; en haut 4 appartements, 2 chambres et 2 cabinets ; perron en pierre de 2 marches ; au N varangue planche/bardeaux, 10,75 m/3,3 m, lambrissée/carrelée.
1847	1013	19,5	12,2	237,9	Pierre	Bardeaux	Varangue au S avec 2 colonnes.
1847	1408	9,8	7,9	77,4	Bois	Bardeaux	Maison avec grenier.
1847	3103	11	6	66	Bois	Bardeaux	Varangue devant.
1847	6401	13	10,4	134,5	Bois		Maison inachevée, sans charpente ; autre maison à la cour principale.
1847	6808	0	0	0	Bois	Bardeaux	Soubassement en maçonnerie à chaux et à sable ; maison en pilotis avec planches en chanfrein ; au N varangue.
1847	8306	16,24	14,9	242,6			Varangue devant et derrière, achetée en 1841 à Mme Desbassayns.
1847	14906	15	8	120	Bois	Bardeaux	Pavillon avec varangue servant de maison de maître.
1848	1205	12	8	96	Bois	Bardeaux	
1848	1509	7	6	42	Bois	Bardeaux	"Pavillon" avec italienne à l'O.
1848	9410	9,8	7,5	73,5	Bois	Paille	Estimée 300 F !
1848	14411	11,4	8,3	94,6	Bois	Bardeaux	Avec varangue de chaque côté ; sous la varangue pendule avec poids.

1848	15110	8,6	5,3	45,5	Bois	Bardeaux	Construite sur soubassement maçonnerie ; varanques E et O, elles aussi sur soubassement maçonnerie ; maison dans enclos de pierre avec 2 autres bâtiments, jardin, verger, bassin d'agrément rond en maçonnerie recevant l'eau du canal Saint Etienne par un petit canal de bois porté sur pilotis, avec chaudière en fonte de 1,2 m.
------	-------	-----	-----	------	------	----------	---

L'espace occupé sur l'habitation par la maison et ses indispensables dépendances forme ce que l'on appelle proprement « l'emplacement », même si ce terme s'est restreint pour ne plus désigner usuellement que l'emplacement urbain, c'est-à-dire la maison en ville. Les actes ne fournissent qu'à huit reprises des renseignements de cet ordre : on y apprend que la maison est dans la partie supérieure de l'habitation, sans doute pour des raisons climatiques, au centre, (1825, n° 17803), qu'elle se trouve en face du chemin d'accès (1832, n° 21004) ; à trois reprises on mentionne la plate-forme : la maison a été construite en avant de la plate-forme (n° 21004), mais aussi parfois dessus (1836, n° 12006, n° 20606), ce qui montre qu'il n'y avait donc pas de règle en la matière. Il semble que le plus souvent, la sucrerie ait été établie à proximité de la maison de maître de l'habitation : le plan de l'habitation Villentroy le montre, comme le cas du Chaudron. Ce ne fut pas toujours le cas, parfois la sucrerie dut être édifiée plus loin (à 482 m, à 1 km), du fait de contraintes particulières liées à l'eau, à un chemin, au terroir en cannes etc. Dans ce cas, comme sur le plan de l'habitation Périchon (1820) on édifiait sur le site sucrier une demeure précaire, « pavillon » faisant office de maison de maître pour que le sucrier, parfois son régisseur, puissent à la fois surveiller et diriger les travaux (1835, n° 5602, 1838, n° 14902, 1846 n° 607).

Dans la majorité des cas (graphe 44 a,b,c), ces maisons sont en bois (77 %), qui reste le matériau le meilleur marché, tiré des « bois debout » que possède toute habitation, abattu par les esclaves, ouvré par les esclaves à talents que l'on retrouve dès le XVIII<sup>e</sup> siècle sur les habitations, les scieurs, les charpentiers, les menuisiers. Le montage en « bois couché », dans lequel les murs de la maison sont faits de troncs couchés et empilés les uns sur les autres ne se rencontre plus guère (5 cas) ; le plus souvent, les maisons comportent une ossature en charpente de bois dur (natte, takamaka) sur laquelle sont montées les planches : « *charpente de la maison montée sur cadre* », « *maison bordée et doublée en planches* » [dont les bords (murs) sont faits de planches, avec un doublage de planches à l'intérieur] ; on a aussi des renseignements sur le montage des planches « *façade en charpente bordée en planches couchées embouvetées par derrière, le reste en planches debout embouvetées* » : verticales sur la façade, couchées sur les autres côtés, les planches sont montées à rainures et à languettes (technique empruntée à la marine pour l'assemblage des bordages du franc bord, les charpentiers de Bourbon étant à l'origine, il ne faut pas l'oublier, des charpentiers de marine), ou « *en chanfrein* ». Dans un certain nombre de cas, les côtés de la maison sont recouverts de bardeaux « *charpente sur planches avec bardeaux soufflés partout* » (5 cas), tout au moins les murs qui sont les plus exposés à la pluie, les écailles des bardeaux favorisant le ruissellement de l'eau.

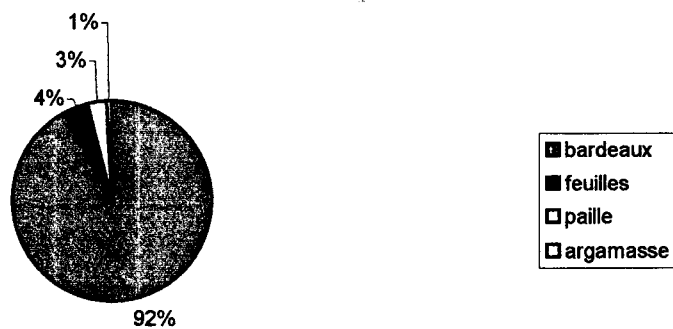


Graphe 44 - Maisons de maître d'habitations-sucreries à Bourbon 1807-1848

Graphe 44 a - Matériau des maisons d'habitation-sucrerie



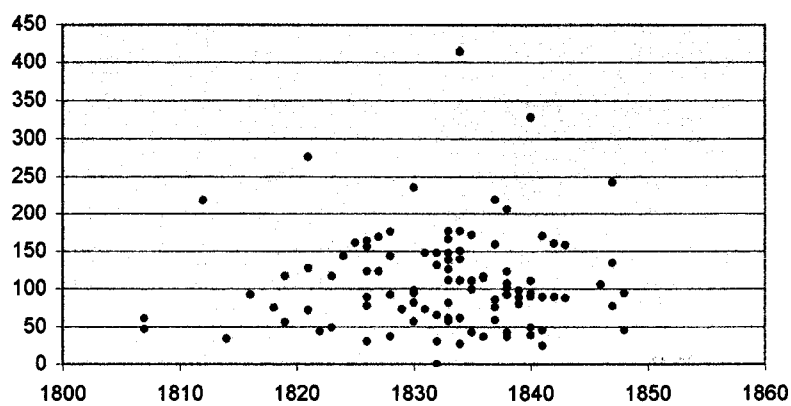
Graphe 44 b - Matériau de couverture des maisons d'habitation-sucrerie



Graphe 44 c - Types de maisons d'habitation-sucrerie



Graphe 44 d - Répartition des maisons par superficie et par année (m²)



Dans 15 % des cas la pierre est utilisée. Pour 3 % des maisons elle est utilisée en complément du bois, sans doute pour des maisons à étage, « *en pierre jusqu'à une hauteur de 1,92 m, le reste en bois* » (1834, n° 2604), sans que l'on sache s'il s'agit de pierres de taille ou de « maçonnerie », c'est-à-dire de mortier. Dans 12 % des cas, les maisons sont entièrement en pierre. Il est difficile de voir pour la période un passage du bois à la pierre : en effet, même si les mentions de demeures de pierre se rencontrent pour l'essentiel après 1830, il en existe déjà dès 1812 (n° 190), et l'on sait que le « château du Gol » (n° 71) et les maisons de Henri Paulin Panon Desbassayns, édifiées à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle étaient de pierre. Il faut voir dans l'usage de la pierre, autant peut-être qu'une tradition familiale, la manifestation d'une aisance, voire d'une richesse supérieure à la moyenne : c'est le cas de Bellier à Bois Rouge (n° 17), de Sigoyer et Levavasseur à Sainte-Suzanne (n° 231), des sucriers de l'Amitié à Saint-Joseph (n° 59), de Keating sur le domaine de Ma pensée (n° 7), etc. Nous ne savons pas non plus s'il s'agit de pierres de taille ou de mortier, mais le nombre d'esclaves tailleurs de pierre est extrêmement faible sur les habitations.

Plus d'uniformité dans les couvertures où le bardeau est en revanche la toiture dominante (92 %), du fait de son double avantage, rendre les toits étanches, et permettre des pentes plus fortes qui résistent mieux aux vents cycloniques (45 %). Les listes d'esclaves d'habitation mentionnent, ici et là, mais rarement, des « bardotiers » ; l'utilisation du bardeau était si générale qu'au début des années 1830 un arrêté du gouverneur en interdisait l'exportation. Quelques toits sont dits « *en tapenague* », c'est-à-dire à deux pans, disposition archaïque (4 exemples), et à partir des années 1830, on commence à mentionner des toitures « *à l'italienne* ».

b) Les signes de la richesse :

La demeure d'habitation du sucrier a aussi pour fonction de montrer sa richesse. L'habitabilité et l'importance des maisons peuvent en être les signes, et sont fonction de trois éléments. En premier lieu la superficie : la taille des maisons est fort variable, puisqu'elle oscille entre 24,5 m<sup>2</sup> (correspondant à ces demeures relais édifiées près des sucreries) et 276,4 m<sup>2</sup> (on laissera de côté les superficies de 414 m<sup>2</sup> et 327,6 m<sup>2</sup> qui correspondent à celles du château du Gol<sup>1422</sup>, construit au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle par Desforge Boucher, hors de tout contexte sucrier), avec une moyenne de 105 m<sup>2</sup>. On remarquera que cette superficie moyenne, pour la résidence d'un propriétaire aisé, est assez réduite. Les maisons d'habitation sont

<sup>1422</sup> La différence entre ces deux valeurs montre l'imprécision générale des mesures.

encore assez peu étendues, à la différence des « châteaux » qui apparaîtront à la fin des années 1840 et dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ; beaucoup de ces maisons de bois sont encore étroites, comme celles que l'on voit sur les aquarelles de Patu de Rosemont. Pour les superficies non plus, il ne faut pas voir d'évolution dans la période : le graphe de répartition chronologique des demeures en fonction de leur taille ne montre pas de tendance à l'agrandissement : quelle que soit la période, on voit au contraire que pour la majorité, la surface des maisons tourne entre 70 et 150 m<sup>2</sup>.

En second lieu, la présence d'étage qui concerne 28 maisons, soit 26 %. Enfin, l'existence de varangues, c'est-à-dire de vérandas qui étendent l'espace habitable, tout en jouant un rôle thermique et culturel<sup>1423</sup> ; 68 des 105 maisons dont nous avons un descriptif sont dotées de varangues (soit 65 %), 41 d'entre elles d'une seule varangue (39 %), 24 de deux varangues (23 %), une maison a trois varangues, deux en ont quatre. Pas plus que pour les superficies, on ne distingue d'évolution caractéristique : on ne voit pas, avec le temps, les maisons s'étendre ou s'équiper de varangues, mais, si elles ne montrent pas la dynamique d'enrichissement des sucriers, les disparités que l'on constate rendent sans doute compte de différences de niveau de fortune assez accusées au sein du groupe des sucriers.

L'opulence de certains sucriers se lit aussi dans les aménagements de ces demeures. On soulignera en particulier le soin que mettent les actes à énumérer les très nombreuses ouvertures, portes ou fenêtres : outre le fait que ces demeures étaient lumineuses, aérées pour évacuer la chaleur, on peut lire dans ces spécifications un lointain écho des théories des hygiénistes de l'époque, acharnés partisans de la circulation de l'air, pour la destruction des miasmes : la maison du sucrier est aussi une maison saine. Les actes insistent également de

---

<sup>1423</sup> « La varangue, note Billiard en 1820, est une galerie couverte comme il y en a devant presque toutes les maisons : elle sert de promenoir ou de salon pendant la chaleur du jour » ; « Je me promenais sous la varangue, écrit l'héroïne de Victorine Monniot (*Journal de Marguerite*, 1835-1845) ; comme cette galerie est fermée par des jalousies, le soleil ne me gênait pas [...] on se tient sous la varangue ; on cause de la France, des nouvelles qu'on a reçues » ; « mais quand, vers le soir, la brise de terre commençait à s'élever et à lui apporter le parfum des rizières fleuries, elle s'enfonçait dans la savane, laissant Delmare et Ralph savourer sous la varangue l'aromatique infusion du faham, et distiller lentement la fumée de leurs cigares » (George Sand, *Indiana*). Ces notations cernent clairement le double rôle de la varangue [terme de marine appliqué aux vérandas] : évident rôle climatique d'un espace de transition qui atténue la chaleur, où le végétal s'insinue sous forme de plantes vertes ; lieu d'une hospitalité traditionnelle, où le visiteur est acteur d'une pièce théâtralisée aussi pour les spectateurs de l'extérieur. Les types de varangue sont divers, qui vont de l'espace en creux intégré à la demeure, à la varangue rapportée en avancée, parfois avec auvent, en passant par la varangue couvrant tout le devant, sans négliger la varangue fermée par des baies vitrées ou du petit bois à la créole. D'une certaine façon, la varangue contribue aussi à la typologie sociale des cases : la *grande maison bourgeoise* se caractérise parfois par la présence de quatre ou deux varangues ; la *villa* se distingue par une varangue unique. Aussi, dans les maisons urbaines, la varangue a-t-elle reçu tous les soins des architectes, et concentre-t-elle souvent une surcharge de décoration, qui contraste avec la fréquente austérité des façades néo-classiques. Ce décor reproduit l'ambiguïté utilitaire et esthétique de la varangue : les lambrequins servent bien à l'égoût des toitures, les impostes ajourées à l'aération ; mais la finesse du travail souligne la valeur symbolique de ce lieu où le dedans et le dehors ne s'excluent plus.

manière récurrente sur trois types d'aménagements intérieurs : la présence de plancher (« *planchéiée* », 14 maisons, 13 %), celle de plafond (« *plafonnée* », 5 maisons, soit 4,8 %), celle de lambris (« *lambrissée* », 21 maisons, soit 20%), mais la rareté de ces mentions, dans la mesure où elles sont fiables, permet aussi d'opposer une minorité de maisons très confortables à d'autres, plus rustiques. D'autres éléments sont présentés comme des raffinements : le carrelage (3 maisons), une fois en marbre, la présence de papiers peints (« *tapissée* ») mentionnée à deux reprises, de peinture (1 reprise), notations que le rédacteur de l'acte a pris soin de porter pour souligner la rare qualité de la demeure.

Pour 36 demeures, nous possédons plusieurs descriptifs qui pourraient nous permettre de constater, à travers leur évolution, les signes de l'enrichissement des sucriers (tableau LXVII). Or si l'on considère les mesures des maisons, pour essayer de déterminer si elles ont changé, ce qui signifie d'une part reconstruction, et de ce fait, extension ou diminution de surface, force est de remarquer que les résultats sont peu concluants : les mesures semblent avoir été prises avec peu de rigueur, et sur les 24 maisons dont on peut estimer avoir les dimensions, 8 d'entre elles n'ont pas varié, que la superficie de 7 d'entre elles a diminué, et 9 seulement ont connu une extension. Même si un enrichissement des sucriers s'est produit, il n'est guère visible à ce niveau, pas plus en ce qui concerne l'évolution des aménagements internes que proposent ces actes. L'impression est davantage celle d'un groupe fortement différencié entre sucriers opulents et sucriers modestes. L'opulence de certains les fait aspirer à un statut supérieur dans la société de Bourbon.

c) La marque de la noblesse :

Comme il est d'usage dans la société créole, la richesse n'est elle-même que théâtralisée dans une mise en scène qui figure au fond la noblesse. Cette attitude reprend une tradition ancrée à Bourbon, transposant désormais la noblesse de l'agriculture à l'industrie, avec comme commun dénominateur la richesse. Cette noblesse du sucrier, parfois consacrée par des titres comme pour Joseph Desbassayns ou Féry d'Escland, plus qu'une revendication, a été une sorte de tranquille affirmation chez ces industriels : ne voit-on pas une des demeures appelée « manoir », et Chabrier se faire et laisser appeler Chabrier du Gol ?

A sa façon la demeure du sucrier traduit aussi la noblesse. C'est ainsi que de nombreuses maisons sont installées sur un soubassement de pierre, sorte de *podium* auquel on accède par un majestueux perron de pierre de taille dans le meilleur des cas (3 marches, 7 marches, jusqu'à 11 marches), qui donne à la demeure une position légèrement surélevée, pouvant éventuellement faciliter la surveillance, dans une vision utilitariste, mais qui vaut plutôt dans

TABLEAU LXVII - Evolution de maisons de sucriers à Bourbon 181-1848

[L'alternance des bandes grises et blanches correspond à la successions de maisons dont nous proposons l'examen : ex. maison de l'habitation-sucrerie 6 (604, 607, pour les années 1816 et 1846, etc.). L'évolution, ou l'absence d'évolution, se lit en comparant les données d'une même maison, à des dates différentes, pour les mesures, la superficie, le matériau et la couverture, le descriptif. Cette comparaison terme à terme n'a pas été opérée ; elle se fait par la lecture ; nous n'en avons retenu que les conclusions].

N°	Année	Long.	Larg.	Sup.	Matériau	Couverture	Descriptif maison de maître
604	1816	15,5	7,4	217		Varangue	
607	1846	10	8,25	82	Bois	Bardeaux	Un seul logement de maître sur l'étage de l'édifice en varangue.
703	1821	9,4	7,6	71,4			Les dimensions comprennent une varangue côté N, et varangue ouverte sur les 3 autres côtés.
709	1834	14,4	7,68	110,5			
710	1840	0	0	0	Pierre		
714	1844	0	0	0	Bois	Bardeaux	
803	1833	16	12,8	204,8	Bois	Bardeaux	A la fin de l'établissement sucrier, les terres côtières, les terres côtières, les terres côtières.
804	1841	16,64	10,24	170,3	Bois	Bardeaux	Maison à deux étages. Superficie : 9000. Substrat de pierre de terre de l'île de Bourbon.
1004	1833	22,4	7,04	57,6		Bardeaux	Varangue au sud ; 1 varangue ouverte avec 2 pavillons sur les côtés ; 1 étage ; 1 grenier.
1007	1837	11,2	7,68	86	Bois	Bardeaux	Très bon état ; RDC et grenier ; 2 varangues : au N fermée, au S 1/2 fermée, 1/2 ouverte ; on accède au grenier par 1 escalier avec main courante.
1013	1847	19,5	12,2	237,9	Pierre	Bardeaux	Varangue au S avec 2 colonnes.
1502	1838	6,24	6,88	125	Bois	Bardeaux	Maison en bois couverte, pignons, planches, divers appartements.
1509	1848	7	6	42	Bois	Bardeaux	Varangue avec toit en 1/2.
2504	1831	0	0	0			"Vieille case couverte en bardeaux et étant en bois couché, en très mauvais état"
2505	1832	6,4	4,8	30,7	Bois couché	Bardeaux	
2506	1834	12,8	8	102,4	Bois	Bardeaux	Carcasse de maison principale, avec soubassement en pierre de 0,8 m, étage ; façade en charpente bordée en planches couchées embouvetées (assemblé à rainure et à languette) par derrière, le reste en planches debout embouvetées ; toiture de bardeaux en démolition ; varangue en bas et à l'étage, sur la façade et les 2 côtés ; cabinet dans un coin de varangue ; une autre maison en bon état "dans un fond près de la rivière du Mât, en bois de charpente/planches à chanfrein, couverte en bardeaux, de 9,6 m/6,4 m ; varangue côté E avec entrée.
3907	1833	12,16	6,72	161	Bois	Bardeaux	
3908	1838	2,6	1,4	40,7	Bois	Bardeaux	
3901	1825	8	8	64	Bois charpente	Bardeaux	2 varangues : ouverte au N, fermée à l'O.
3908	1837	2,56	0	0	Bois		
4001	1831	12,8	6,5	117,4			
4002	1833	14,4	9,6	138,7	Bois	Bardeaux	Varangue ouverte avec pignons, planches.

4301	1826	12,8	12,8	163,8	Bois charpente planches	Bardeaux	1 étage ; soubassement en pierres sèches et terrasse en pierres sèches ; varangue au N et galerie à l'étage ; de chaque côté varangue avec pavillon ; combles avec 3 lucarnes.
4303	1833	0	0	0			"Manoir de maître".
5302	1822	12,8	7	29,6	Bois couché		1 étage ; varangues de 3 m de profondeur, au de l'est.
5303	1833	10,24	10,88	111,4	Bois/planches	Bardeaux	Varangue aménagée, grenier avec halles, pavillon en pierre de taille.
5305	1840	0	0	0	Bois	Bardeaux	Avec halles, composée de pièces au RDC en asse/boutant. L'Est de la maison pavillon bois bardéaux (pièces et cabinets).
5306	1843	12,4	7,1	88	Bois	Bardeaux	Maisons 1 étage 9 pièces en bois salon 2 chambre 2 vestibule 1 grand grand chambre 2 hall vestibule 1 cabinet 1 manoir 1 pièce salle à manger office 100 cm cuisinés avec 10 m de terrasse au fond profond pavillon en pierre de taille.
5601	1807	10,2	4,6	46,9	Bois	Bardeaux	En charpente et planches, en partie lambrissée et planchée, 1 étage ; pavillon servant d'office et salle à manger godon, 6,6 m/4,1 m ; 1 pavillon en bois.
5602	1835	8,32	5,12	42,5			Maison avec un pavillon identique aux dimensions ci-dessus, les deux bâtiments servant de maison de maître ; un pavillon de 7,04 m sur 5,12 m sert de salle à manger.
5901	1837	16,6	9,6	159,3	Pierre	Bardeaux	1 étage 6 appartements en pierre en bas planchéie et lambrissée varangue 66 m en distance en pierre.
5903	1841	17	10	170	Pierre	Bardeaux	Maison planchée en pierre en bas varangue avec bois.
6102	1838	0	0	0			La "maison" consiste en 2 pavillons dont un est inachevé, tous deux en bois, avec une cuisine en pierre couverte en feuilles.
6103	1839	0	0	0			Maison d'habitation consistant en 2 pavillons en bois dont 1 inachevé, avec cuisine en pierre.
6703	1830	12,8	7,36	94,2	Bois	Bardeaux	Maître (100)
6704	1837	9,9	7,68	76	Bois	Bardeaux	Construite dans une pièce de bois parie en pilotis (bois ronds) à 489 m au dessus de l'alignement dans un couloir.
6803	1826	6,4	4,8	30,7	Bois	Feuilles/tapena c	Maison en pilotis (petits poteaux), 2 varangues, murs de planches en chanfrein, vue sur la mer.
6804	1828	9,6	3,84	36,8	Bois	Paille	
6805	1836	9,6	3,84	36,8	Bois	Feuilles	Avec varangue
6806	1838	9,6	3,84	36,8	Bois	Feuilles	Varangue.
6808	1847	0	0	0	Bois	Bardeaux	Soubassement en maçonnerie à chaux et à sable ; maison en pilotis avec planches en chanfrein ; au N varangue.
7102	1834	28,8	14,4	218	Pierre	Bardeaux	Avec maçonnerie.
7103	1849	25,6	12,8	307,6	Pierre	Bardeaux	Château de la colline avec grande tour balustrée au côté de l'entrée. Dans un des angles de la tour il y a une salle de style 18e siècle de planches de bois de différentes dimensions. La tour est construite en pierre de chaux et sable.
8002	1830	12,8	7,68	98,3	Pierre	Bardeaux	

	8003	1839	12,8	7,68	98,3	Pierre	Bardeaux			
	8302	1841	7,78	5,8	45,1	Bois	Bardeaux			
	8304	1842	5,5	6,2	34					
	8306	1847	16,24	14,94	242,6					
	8906	1835	7,04	14,08	99,1	Bois				
	8907	1840	14,08	6,4	90,1	Bois	Bardeaux			
	10302	1834	12,8	10,88	139,2					
	10303	1835	13,44	12,8	172	Bois	Bardeaux			
	11703	1834	17,28	10,24	176,9	Bois	Bardeaux			
	11704	1834	16	0	0	Bois	Bardeaux			
	11706	1842	16,2	9,9	160,3	Bois	Bardeaux			
	12002	1814	8,3	4,1	34	Bois	Bardeaux			
	12005	1830	12,8	6,4	81,9	Bois	Bardeaux			
	12006	1836	10,24	0	0	Bois	Bardeaux			
	12008	1842	13,3	8	106,4	Bois	Bardeaux			
	12009	1842	13,3	8	106,4	Bois	Bardeaux			
	12601	1818	10,2	8,3	84,66	Bois	Bardeaux			
	12604	1841	10,4	8,6	89,4	Bois	Bardeaux			
	13102	1821	13,2	9,6	126,7	Bois couché	Bardeaux			
	13107	1830	15,36	15,36	233,9					
	13108	1832	12,8	10,24	115,1					
	14405	1842	11,6	7,7	89,3	Bois	Bardeaux			
	14406	1843	11,6	7,6	88,1	Bois	Bardeaux			
	14411	1848	11,4	8,3	94,6	Bois	Bardeaux			

Avec varangue de chaque côté ; sous la varangue pendule avec poids.

2 varangues maison adossée à Mme Desbassayns  
 Varangue devant et derrière adossée en 1841 Mme Desbassayns  
 1 étage ; en bas, 2 varangues, 5 pièces et en haut 3 pièces.  
 Maison à tapenac, située sur une large plate-forme, avec 2 varangues fermées, 1 grenier.  
 Sise au plan de l'implantement, le dominant de part et d'autre de la rue.  
 A l'italienne ; 2 varangues, au N et au S ; de chaque côté de la varangue N, 1 pavillon de 4,48 m/4,48 m, débordant la maison.  
 Varangue ouverte devant et fermée derrière, comprenant 2 pavillons.  
 Maison à 1 étage, perron de 11 marches ; 2 varangues avec pavillons ; étage à italienne ; planchéie, lambrissée, plafonnée.  
 Des portes et fenêtres sculptées, tout en chêne, charpente de la maison montée sur cadre 12 m/4,5 m.  
 Avec varangue souflée en bardeaux.  
 Sur une plate-forme de 9,6 m/2,6 m (6,5 m) ; varangue ouverte au N avec 2 cabinets et portes et fermée au S.  
 Grenier sur la plate-forme cuisine de 2,5 m/0,5 m.  
 Varangue souflée en bardeaux.  
 Varangue.  
 1 étage, lambrissée.  
 Maison à étage, 10 pièces en tout, 5 pièces lambrissées, planchées, plafonnées bas et haut ; 2 italiennes et 2 lucarnes ; rangs de carreaux devant et derrière avec perron.  
 Varangue salle d'arrangée de 18,96 m/6 m, souflée en bardeaux.  
 3 maisons maison d'allées avec varangue récemment lambrissée maison D'adossée de 19 m/12 m en bois récemment peinte à l'extérieur maison de lambrissée récemment planchée lambrissée haut et bas et lambrissée de 18 m/7 m.  
 Planchée lambrissée avec 1200 l'italienne 16 m/3 m en chêne, non dissimulée, non lambrissée avec pavillon de lambrissée travail soignée maison D'adossée de 18 m/10 m en bois récemment peinte à l'extérieur lambrissée planchéie bien dissimulée avec mureaux en bois planchéie lambrissée et bois de 16 m/12 m en bardeaux, belle maçonnerie de champ pour mureaux, cailloux.

14602	1840	12,16	7,68	93,8	Bois	Bardeaux	Avec varangue sur une maison principale de 12,8 m x 8,62 m avec une varangue ouverte de 6,6 m x 6,6 m couverte en bardeaux.
14603	1842	19	0	0			Maison bordée en arrière avec varangue ouverte et salle à manger avec varangue de 6,6 m x 6,6 m.
14902	1838	14,72	8,32	122,5	Bois	Bardeaux	"Pavillon... servant de logement de maître".
14905	1845	0	0	0			Avec pavillon servant de maison de maître.
14906	1847	15	8	120	Bois	Bardeaux	Pavillon avec varangue servant de maison de maître.
15003	1840	6,4	6,08	38,9	Bois	Bardeaux	Avec un appentis servant de salle à manger.
15006	1845	0	0	0			Petite maison neuve peinte par elle servant de salle à manger.
16802	1827	16	10,56	168,9	Bois		Un étage ; une varangue de 3,84 m faisant face au grand chemin, argamassée en fer blanc.
16805	1832	0	0	0	Bois		Etage et galerie.
16808	1834	0	0	0	Bois	Argamasse	1 étage ; à droite et à gauche, 2 pavillons en ailes en bois/bardeaux.
16901	1816	9,6	9,6	92,2	Bois	Bardeaux	On y monte avec un degré entre au charpente sur planches avec bardeaux soutils partout.
16905	1824	11,2	12,8	143	Bois	Bardeaux	2 varangues maison peinte et tapissée.
16906	1828	12,8	11,2	143	Bois	Bardeaux	2 varangues petite et tapissée et lambriné.
17803	1825	14,4	11,2	161,2		Bardeaux	1 étage ; varangue fermée de 12 pieds ; la maison se trouve sur la partie supérieure de l'habitation, au centre, entourée d'un magasin bois/bardeaux, qui sert aussi de cuisine, d'un autre magasin bois/bardeaux, d'un pavillon à étage bois/bardeaux, d'un hôpital bois/bardeaux.
17807	1837	13,7	15	205,5	Bois	Bardeaux	Maison à étage planchéiée et lambrissée.
17808	1838	13,76	15	206,4	Bois	Bardeaux	Varangue.
20601	1823	9,6	12,16	116,7	Bois	Bardeaux	Maison plancherée haut et bas, possède un grenier partie charpente avec varangue ouverte sur 6,6 m x 11 m.
20604	1826	9,6	12,8	127,8	Bois	Bardeaux	
20605	1827	9,6	12,8	127,8	Bois	Bardeaux	
20606	1836	12,16	9,6	116,7	Bois	Bardeaux	Maison neuve au milieu de plaines, fermée de 12 m x 10 m en bois et d'un magasin entouré de 2 pavillons de marches. La maison possède un autre magasin fermé. La salle à manger possède sur le bord de la maison une table à manger.
21401	1829	9,6	7,68	73,2	Bois	Bardeaux	Varangue ouverte devant avec 2 cabinets aux extrémités.
21404	1843	0	0	0	Bois	Bardeaux	
23102	1836	0	0	0	Pierre	Bardeaux	2 maisons maîtres. L'une complètement bardeau, l'autre en charpente et bardeau.
23103	1839	0	0	0	Pierre	Bardeaux	



l'ordre du symbolique, car elle fait de la demeure du sucrier un lieu en surplomb. A la faveur d'une reconstruction, qui ne donnera pas forcément une maison plus vaste, on peut voir l'apposition de signes distinctifs, qui renvoient à une grammaire architecturale savante. En 1827, Mme Fréon fait reconstruire sa maison en bois de Belle-Eau : la construction en a été confiée à Calmet, entrepreneur, mais une corniche, et des ornements de la façade seront l'œuvre de Lescouble, qui a d'ailleurs fait le plan de la maison, comme l'année suivante il sculptera certains décors de la façade de Bellier Montrose à Bois Rouge.

Mais c'est souvent la conception globale de la maison qui établit cette noblesse, dont le sucre parvient à réaliser dans la durée le désir. En 1761, Henri Paulin Panon Desbassayns commença la construction de trois demeures quasiment identiques : à Saint-Paul au bord de la Chaussée Royale (« Grand case Desbassayns » ou Ecole franco-chinoise<sup>1424</sup>), à Saint-Gilles les Hauts (ill. 95 a), et à Maison Blanche, dans les hauts de Bernica. En 1788, la maison de Villèle était achevée<sup>1425</sup>. Elle adoptait un plan rectangulaire à étage, orienté Nord-Sud, une élévation à travée couverte à l'origine d'une toiture en argamaste, ciment très dur appliqué par petites touches, imitée des toitures de l'Inde où avait séjourné M. Desbassayns, et réalisée par des travailleurs (esclaves ?) indiens ; cette toiture fut plus tard remplacée par une terrasse. La maison était édiflée non en bois selon la tradition bourbonnaise, mais en maçonnerie de moellons enduits peints en blanc, l'entourage des baies et les corniches étant en pierres de taille. Les façades Est et Ouest s'organisent autour de varangues à trois arcades portées par de massives colonnes de maçonnerie, la varangue de l'Est étant aujourd'hui murée. De part et d'autre des varangues, les travées sont ouvertes d'une porte-fenêtre au rez-de-chaussée et d'une fenêtre à l'étage. Les façades latérales sont percées de quatre fenêtres.

---

<sup>1424</sup> Henry Paulin Panon Desbassayns fit construire ses trois demeures en dur, par crainte des cyclones, alors appelés « coups de vent ». A l'extrémité de la Chaussée Royale à Saint-Paul, il fit édifier une demeure en briques et chaux, à l'image de celles qu'il avait pu voir à Pondichéry où il avait servi. Comme en Inde, les briques étaient faites sur place, et le toit plat était recouvert d'une argamasse. La tradition veut que par crainte de l'oxydation, il ait fait réaliser les loquets des portes en argent par des ouvriers indiens. La « Grand Cour » était habitée en hiver, et Saint-Gilles les Hauts en été. A la mort de Madame Desbassayns, en 1846, la demeure revint à sa petite fille, (fille de Joseph Desbassayns), la vicomtesse Jurien de la Gravière, qui en fit don en 1858 à l'évêché de Saint-Denis. La maison devint alors le Collège Saint-Charles, confié aux Lazaristes puis aux Pères du Saint-Esprit. Avec le transfert du collège à Saint-Denis en 1875 (collège Saint-Michel), la Grand Cour fut abandonnée ; sa charpente aurait alors été récupérée pour la petite église de Saint-Gilles. En 1943, la demeure fut attribuée à l'association diocésaine qui la restaura et la transforma en école catholique franco-chinoise, qui ferma à son tour à la fin des années 1960. La parenté de style est visible avec la maison de Saint-Gilles les Hauts : on distingue en particulier la même organisation des façades autour de varangues à trois arcades ; ici toutefois, une varangue n'a pas été fermée, et les varangues elles-mêmes sont mises en valeur par la légère avancée des avant-corps. La « Grand Cour » de Saint-Paul montre le mariage des influences française et indo-portugaise.

<sup>1425</sup> La maison, habitée jusqu'en 1972, a été profondément restaurée depuis, et meublée de meubles « Compagnie des Indes », abrite aujourd'hui le musée de Villèle.

a) Maison Desbassayns - Saint-Gilles les Hauts (cl. auteur).



Maison en pierres et briques, au toit plat en argamasse, mêlant les influences occidentales et indiennes.

b) Maison Bellier Montrose, par Dumas.



Maison de pierre du sucrier Bellier, mêlant également l'influence néo-classique et l'influence pondichérienne.

En bas, on trouve un grand salon avec chambre, une magnifique salle à manger aux murs aujourd'hui couverts de boiseries, un office, une enfilade de salons et de pièces de réception qui témoignaient de la fonction de représentation de la demeure d'un homme fort enrichi par la culture du coton et du café. Le plan de l'étage reproduit celui du rez-de-chaussée. A la mort de M. Desbassayns, la maison fut la résidence de son épouse, Madame Desbassayns, jusqu'à sa mort en 1846 : Billiard dit la demeure vouée à l'hospitalité, et dresse un étonnant portrait de cette figure ambivalente de la tradition réunionnaise, portant « *l'habillement des anciennes créoles, la robe de soie noire, le corsage de perkale blanche, et le mouchoir de l'Inde qui forme le bandeau sur le front* », dont la rigoureuse administration augmenta encore une fortune basée désormais sur le sucre. En 1820 déjà, Auguste Billiard décrivait la maison comme « *une espèce de château d'architecture malabare* » ; l'idée a été reprise depuis, et l'on a décelé une inspiration de Pondichéry, en particulier dans les énormes colonnes des varangues. Autour de la maison, les dépendances (boucan, c'est à dire cuisine, longère, hôpital) séparaient l'espace domestique de l'espace de production où s'érigait l'usine à sucre.

La maison de Bellier-Monrose, représentée entre 1828 et 1830 par Jean-Baptiste Louis Dumas<sup>1426</sup>, semble une « citation » la maison Desbassayns à Villèle (ill. 95 b). Edifiée à proximité de la mer, comme le célèbre « Château du Gol » à Saint-Louis, cette maison de pierre s'inspire de l'art néoclassique de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle par l'élévation des façades et leur décor sculpté, auquel Lescouble mit la main. Mais comme à Villèle, on perçoit une influence pondichérienne dans le toit en argamasse<sup>1427</sup> : comme une intrusion au milieu d'un paysage végétal, mise en scène sur une plate-forme, la demeure traduit à sa manière la soudaineté de la conversion de l'île au sucre, comme la soudaineté de la richesse des sucriers.

La grande demeure de Maison Rouge, à Saint-Louis, est particulièrement intéressante pour voir l'impact du passage du café au sucre sur les demeures d'habitation (ill. 96 a). La maison originelle avait été édifiée au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle par Desforge Boucher, propriétaire d'une immense concession où l'on cultiva le café et les « vivres ». L'arrière de la bâtisse à étage, édifiée sur une butte, date de cette période. Le domaine qui avait appartenu aux Saint-Palais au début du XIX<sup>e</sup> siècle, fut acquis par Nairac en 1827 ; il fut récupéré en 1832 par Anne Marie Lucie Nairac, veuve Murat, qui signa un bail avec Alphonse Lefebvre et Virginie Pillet de Troissy, associés pour créer une sucrerie à Maison Rouge ; entre 1837 et

<sup>1426</sup> Né à Pierre-Buffière (1792-1849), polytechnicien, ingénieur des Ponts et Chaussées, Dumas séjourne à Bourbon de 1828 à 1830 ; cf. catalogue de l'exposition *Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848*, notice de Bernard Leveneur p. 268.

<sup>1427</sup> Catalogue de l'exposition *Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848*, notice de Bernard Leveneur et Benoît Jullien, n° 21, p. 43.

a) Maison Rouge, Saint-Louis (cl. auteur).



La maison d'un planteur de café s'agrandit et s'orne à l'époque du sucre.

b) Maison du Chaudron (cl. auteur).



La première demeure, édifée par Desbassayns en 1814, fut plusieurs fois remaniée, voire réédifiée par la suite.

1840, la veuve Murat rachète la sucrerie. Une partie des profits du sucre est alors dépensée pour l'embellissement de la maison : en 1832, la varangue et la salle à manger, à gauche, pour la réception et la « montre ». La volonté de mise en scène est évidente dans le majestueux escalier. L'aspect hautain de la façade de bois à étage, souligné par les registres verticaux des fenêtres et l'intégration de la véranda, est allégé par les ouvertures en demi-cercle qui s'échelonnent sur deux niveaux. Cette façade néoclassique est celle d'un avant-corps rajouté, selon une pratique fréquente à La Réunion, sur la bâtisse du XVIII<sup>e</sup> siècle. A l'arrière s'étendent des jardins ouverts au public. Le passage du café au sucre se traduit par le placage de cette façade néo-classique sur une demeure imposante mais plus austère.

La demeure de l'usine du Chaudron (depuis 1919 propriété de la famille Maureau) est un bel exemple de cette architecture de représentation des grandes maisons usinières (ill. 96 b), décrite et analysée par M. Yves Augeard dans un pénétrant article de 1987<sup>1428</sup>. Il voit dans cette villa « classique » un « *des cas uniques de l'application stricte des principes de composition et d'organisation spatiales issus des courants du Palladianisme français de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, connus à travers les œuvres de Ledoux et Boullée* ». Mais l'examen des actes de mutation de propriété décrit un édifice qui a connu tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle des réfections et des transformations en rapport avec l'enrichissement des propriétaires, leur désir d'afficher leur réussite, ainsi que le souci d'une meilleure défense contre les aléas du climat, les eaux de pluie, le vent.

En 1822, l'acte de vente à Fréon fait état d'une « *maison à étage, le corps en bois couché, avec deux varangues...le tout en état de vétusté* » : il s'agit de la première forme de la maison. En 1833 un autre acte donne une description qui approche l'état actuel : « *une maison entourée en planches et ...couverte en bardeaux...y compris une varangue argamassée...un grenier éclairé par trois italiennes...un beau perron en pierre de taille* » ; si l'acte mentionne un certain nombre de pièces, « *planchées [sic], lambrissées, tapissées* » il parle aussi d'appartements à l'étage, étage qui a disparu lors d'un remaniement au début des années 1840. La maison actuelle, en cours de classement, est sans doute celle qui fut construite par les Lory après l'achat du Chaudron en 1843. L'aspect majestueux du Chaudron, exemple « *d'architecture savante importée* »<sup>1429</sup> fut souligné d'abord en plaçant la maison sur un perron de quelques marches, au débouché d'une magnifique allée en pente douce jusqu'à la route, qui semble n'avoir été tracée qu'après 1860 ; puis par l'érection des énormes colonnes

<sup>1428</sup> Yves Augeard, « Les villas créoles de la Réunion », *Revue des monuments historiques*, n° 117, oct.-nov. 1987.

<sup>1429</sup> *Ibidem*.

de maçonnerie de la varangue, faisant un péristyle à la salle à manger de réception ; le toit « à la Mansart » souligne cette double symbolique, d'une demeure opulente et d'une filiation française. La glorification du maître est relayée au Chaudron par la tour du moulin à vent proche, citation quasi-médiévale, et l'élan des audacieuses cheminées ; mais le rôle du maître n'était pas que de représentation : une trouée dans les bâtiments permettait à un observateur placé sur le perron de voir la presque totalité de l'usine, et d'avoir à l'arrière sous son regard l'hôpital et les étables à mules.

De Adolphe d'Hastrel, la représentation « d'artiste » de la maison Deheaulme (peut-être jamais achevée), à Basse-Terre, Saint-Pierre (ill. 97 a). Construite au milieu d'un verger de manguiers, proche de la sucrerie, la demeure est mise en valeur, et en scène, sur une terrasse précédée de quatre bassins emplis de l'eau du bienfaisant canal Saint-Etienne qui fit la richesse du sucrier Deheaulme et de bien d'autres implantés sur ses berges. L'ostentation du nouveau riche se lit dans la frontalité de la demeure, l'usage de l'escalier à double volée, citation architecturale des châteaux d'Europe que la demeure reproduit à son échelle. Mais le néo-classicisme est tempéré par la varangue monumentale en forme de pagode, et semble annoncer l'éclectisme qui triomphera dans les demeures édifiées par les sucriers lors de la spectaculaire prospérité du Second Empire.

Une aquarelle du marquis de Trévise reproduit la demeure de son beau-père Gabriel de K/Véguen, aux Casernes : mais le dessin de 1861 représente une maison qui existait dans ses grandes lignes dès les années 1840 (ill. 97 b). Proche de la route qui mène à la plaine des Cafres<sup>1430</sup>, au milieu d'un jardin qui est écrin et écran végétal séparant de la sucrerie et du camp des noirs, deux pavillons à étage, d'époque et de facture différentes, avaient été reliés par un corps de bâtiment à trois fenêtres sans étage, en fait une varangue fermée, qui servait de grand salon de réception. Ce salon ouvrait sur le bureau du sucrier, sur une varangue donnant à l'arrière sur la montagne « au vent de terre », et sur la grande salle à manger éclairée par trois fenêtres au rez-de-chaussée du pavillon de droite. L'édification de ce corps décoré d'un fronton soulignait bien le désir de représentation du plus riche usinier de l'île, comme aussi la mise en scène de la demeure sur un vaste perron, et sa situation face à la rade où l'on voyait arriver les navires qui furent, par leur commerce, à l'origine de la réussite de la famille.

Toute une série de signes architecturaux magnifient cette adéquation entre l'aristocratie sucrière et le néo-classicisme. Mais au-delà du théâtre de la noblesse, la maison

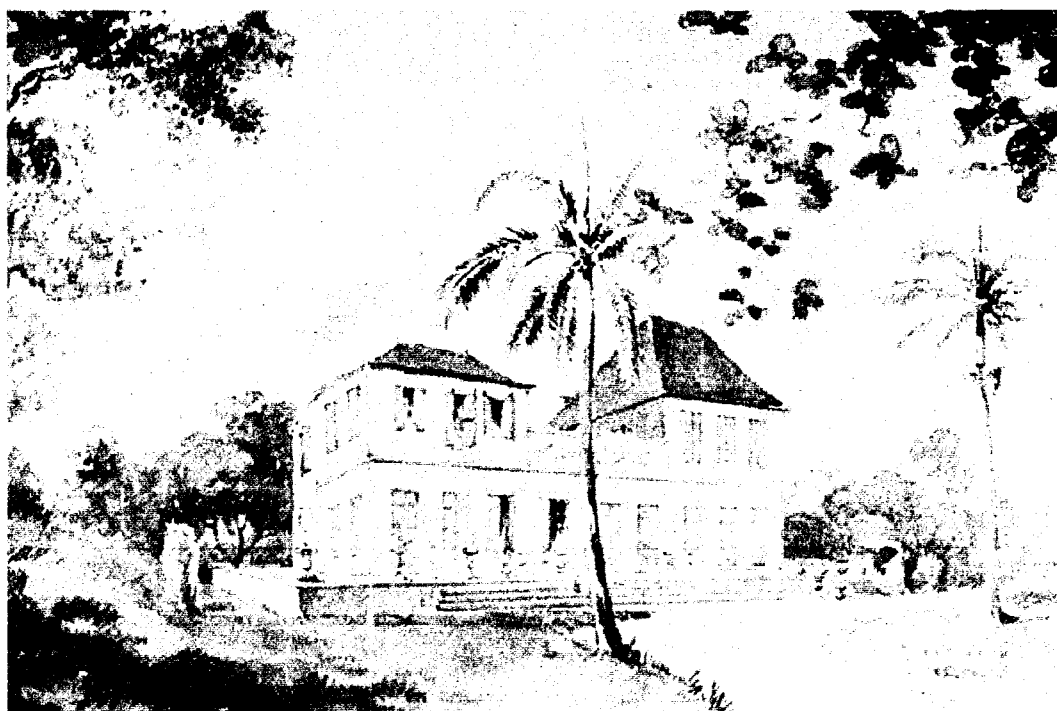
<sup>1430</sup> Catalogue de l'exposition *Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848*, CNH-Somogy, 1998, 287 p., notice de Bernard Leveneur, n° 27, p. 46.

a) Maison Deheaulme à Basse Terre.



Construite (?) à Basse-Terre dans les années 1830, la demeure semble un modèle réduit de manoir, privilégiant doublement la mise en scène nobiliaire par le double escalier et la tourelle centrale.

b) Maison K/Véguen, par Trévisé.



Le marquis de Trévisé glorifie son beau-père K/Véguen, sucrier, par la représentation de la cossue maison des Casernes, à Saint-Pierre.

est aussi le cadre d'un mode de vie qui accorde à l'*otium* du noble, à la dépense, à la fête et au plaisir une place importante dans l'existence. Les descriptions d'aménagements intérieurs fournis par les actes insistent peu à peu sur la spécialisation des pièces, la présence de corridors, qui permettent la circulation et l'intimité en évitant que les pièces ne donnent les unes sur les autres. Cette organisation de l'espace intérieur, cette hiérarchisation des pièces, se fait au profit des pièces de réception, de « socialisation » et de représentation des demeures<sup>1431</sup> : d'abord la salle à manger, que l'on édifie même auprès de la maison si celle-ci est trop petite ; puis le salon, que l'on mentionne ; les chambres pour les visiteurs ; jusqu'au pavillon, dans un coin de la plate-forme, à peu de distance de la demeure, où séjournent parfois pour plusieurs semaines des hôtes qui jouissent ainsi de liberté et d'intimité. Billiard déjà peint ces repas où se déploie la chaleureuse hospitalité créole ; Lescouble décrit aussi ces dîners<sup>1432</sup> qui se terminent par la musique<sup>1433</sup> et la danse. Mais ce mode de vie n'est plus celui de l'aristocratie du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ces réceptions et rencontres préfacent les unions, entretiennent les amitiés, soudent les communautés d'intérêts. Entre la parentèle et les représentants du monde de l'économie se tissent autour de l'hospitalité des réseaux qui sont plus que jamais indispensables au sucrier pour réussir dans son entreprise, mais qui ne sauraient suffire, s'il ne manifeste désormais des compétences<sup>1434</sup> propres à sa nouvelle entreprise : faire du sucre. Quelles compétences sont-elles alors identifiées dans ce groupe social qui eut la passion du sucre, et s'impose assez rapidement comme le moteur du développement de l'île ?

1431 « A Bourbon, sa [de Fréon] maison était une hôtellerie opulente où il se faisait un plaisir d'offrir une hospitalité princière à tout ce qui arrivait dans la colonie de plus distingué, amiraux, gouverneurs, savants illustres. Nul ne faisait de la richesse un emploi plus généreux et plus intelligent. Ce fut chez M. Fréon qu'habita le botaniste Aubert Dupetit-Thouars, le frère du commandant du *Tonnant*, chez lui aussi que fut invité et fêté l'amiral Dumont d'Urville et toute sa commission d'exploration scientifique ; là enfin que vinrent s'asseoir les amiraux de La Lande, Hamelin, Romain-Desfossés, futur ministre de la Marine. Tous conservèrent le souvenir de la magnifique propriété de Belle-Eau dont Mme Fréon faisait les honneurs avec une distinction exquise », A. Vinson, *L'île Bourbon*, Delagrave, 1900, signalé par Nicolas Sicre de Fontbrune.

1432 Au Chaudron « Vendredi, Fréon a donné un grand dîné à Mrs les membres du conseil général pour finir la session. L'aimable Mr Geneve de Maurice y était » (31 mai 1829), Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit.

1433 A Belle-Eau « J'ai dîné chez madame Fréon [mère] et la pluie ayant continué, je suis resté le soir sur l'invitation de ces dames ; nous avons passé la soirée fort agréablement. Joseph Desbassayns y était, ainsi que M. de Saint-Hilaire, jeune homme très bien élevé et appartenant à une famille très considérée. Ce dernier nous a déclamé avec beaucoup de grâce une pièce de cinq actes de Pigard... Les entractes ont été remplis par un orchestre composé d'une guitare dont je jouai pendant des intervalles... », *ibidem*.

1434 Ce goût du métier est signalé chez son fils et son gendre par Elisabeth de Fontbrune : « Ton oncle Fréon était réputé comme étant le meilleur habitant du canton, car c'est à lui que nous devons tout ce qu'il y a de bien sur les établissements ; Vincent est venu après qui a fait aussi bien que lui, et ces hommes-là se levaient de bonne heure et moi aussi », lettre de Elisabeth de Fontbrune à son petit-fils Paul de Fontbrune, 4 août 1856, Archives privées Sicre de Fontbrune.



## 2) De nouvelles compétences :

## a) Approfondir le savoir de la terre :

Les actes, sans les définir, évoquent ces compétences du sucrier. Ce sont d'abord évidemment celles d'un planteur et d'un agriculteur. Les actes font de rares, mais suffisantes allusions, à la connaissance de ce que l'on pourrait appeler le « milieu local », la terre, les qualités pédologiques, les conditions hydrographiques et climatiques, qui montrent une maîtrise certaine par les planteurs des conditions naturelles de l'espace qu'ils exploitent. Cette connaissance est cependant limitée à la micro-région, l'habitation et les habitations voisines. Renforcée par le fait que peu de sucreries se sont montées par location de planteurs extérieurs à la commune, elle est sans doute un héritage, les familles étant ancrées sur l'habitation, ou le quartier, depuis un certain temps<sup>1435</sup>.

Ce savoir empirique de la terre va se développer pendant notre période, et, changeant progressivement de nature, approcher une dimension scientifique ; « *Sir Ralph*, écrit George Sand dans *Indiana*, dont une partie se déroule à Bourbon, *s'occupait de l'histoire naturelle ou surveillait les travaux de la plantation* »<sup>1436</sup>, comme s'il se fut agi là du comportement traditionnel du planteur. La météorologie devient un domaine d'observation privilégié, en particulier ce que l'on nomme aujourd'hui les dépressions tropicales ou cyclones, et pour lesquels les hommes de l'époque avaient aussi une nomenclature différenciée, allant du « coup de vent » à « l'ouragan ». Billiard sacrifie encore à l'intérêt exotique et géographique pour ces manifestations atmosphériques, qui sont comme un passage obligé des relations de voyage aux îles, dans sa description dramatique et pittoresque d'un cyclone. Mais déjà Lescouble signale qu'il fait un usage permanent du baromètre et du thermomètre comme instruments de prévision, et ses relations journalières débutent invariablement par des observations météorologiques : « *Grosse pluie. Therm(omètre) 20. Baromètre 28,1 li(gnes)* » note-t-il pour le 19 août 1833, « *...il est venu un grain d'est-nord-est qui a été très long et très fort. Temps brumeux et humide. Thermomètre 20. Baromètre 28. Pluie.* (samedi 24 août) ». Lescouble met en rapport la météorologie et les travaux agricoles, souligne les gênes occasionnées par le mauvais temps, témoignant de la sensibilisation des habitants aux notions de rentabilité et de profit, qui contrastent avec les clichés sur l'indolence créole. En même

<sup>1435</sup> Quoique, et il faudrait mener cette étude, les recensements montrent un certain nombre de migrations de planteurs sur l'île.

<sup>1436</sup> George Sand, *Indiana*, Classiques Garnier, 1985, texte établi par Pierre Salomon, écrit en 1832, en s'appuyant sur des renseignements fournis par Maillard, qui lui dédiera ses *Notes sur l'île de La Réunion*..

temps que lui, Desbassayns, Villèle, d'autres se livrent à des observations attentives des variations climatiques.

Cet esprit d'observation se lit aussi dans l'attention portée à la botanique. Les initiateurs en sont les habitants botanistes de l'Est, en particulier Joseph Hubert et sa parentèle, les Hubert Montfleury, Féréol Bellier, etc. Après eux, un certain nombre d'habitants va se piquer d'acclimatation et d'expériences culturelles, en particulier en ce qui concerne la canne. Nous avons déjà évoqué les essais de Joseph Desbassayns. Ce travail d'expérimentation sur les cannes, et la maîtrise de leur culture, fut renforcé encore par l'action de Wetzell, qui rappela les différences entre les vesous, insista sur le fait qu'elles étaient dues aux différences de terroirs, et posa que le dosage de la chaux dépendait de ces différences, pour produire un sucre de qualité. Tout le monde sucrier se pénétra de ces principes, relayés, on l'a vu, par le Comité d'Agriculture, lequel ordonna les comptes-rendus de la plume de Villèle, Fitau, Deguigné, Gimart, etc, que nous avons cités. Les membres correspondants de ce Comité, d'ailleurs, n'étaient autres, pour la plupart, que les sucriers ou les planteurs.

#### b) Le sucrier : du planteur au technicien ?

Le développement de l'industrie sucrière passa obligatoirement, on l'a vu, par un large investissement technique, qui toucha aussi bien le domaine du broyage des cannes que celui de la fabrication du sucre proprement dit. Cet investissement supposait une sensibilisation générale à la technique, et plus précisément la maîtrise d'éléments en mécanique et, par les choix qu'imprima Wetzell à la fabrication, de notions de chimie.

Plus que les capacités gestionnaires, qui ne firent que prendre avec le sucre une ampleur qu'elles ne possédaient pas auparavant avec les autres cultures, des compétences techniques semblent avoir été indispensables dans cette première époque de la sucrerie de Bourbon. Les sucriers possédaient-ils ces connaissances mécaniques ? La formation mécanique n'entraîne pas dans le cursus des études « nobles » ou classiques, fussent-elles accomplies en France, car le lycée n'ouvrit à Bourbon qu'en 1819. Or la mécanique semble avoir fait littéralement irruption à Bourbon au début du XIX<sup>e</sup> siècle, avec la multiplication des moulins et l'importation, de caractère massif, de machines à vapeur. Face à cette intrusion du technique et plus précisément du mécanique, les sucriers, de prime abord, laissent une impression partagée. Certains semblent posséder, sans que l'on sache d'où cela leur vient, une sorte de génie du bricolage qui parfois touche à l'universel. C'est Périchon, réparant l'indispensable

cercle<sup>1437</sup> qu'utilisait le cartographe Schneider pour ses relevés ; c'est Pignolet, que Lescouble nous montre dépannant lui-même sa machine à vapeur ; c'est ce même Lescouble, capable de conseiller sur l'usage de moulins, comme il fait avec le docteur Rivière, de fournir à Levavasseur "un plan à finir de la machine à ajouter à leur moulin à vapeur pour l'utiliser au moyen de l'eau"<sup>1438</sup>, de construire une batterie et toute une sucrerie, etc. Inversement, d'autres semblent limiter leurs connaissances mécaniques à une prise de possession symbolique des machines à vapeur, faisant peindre, faisant bénir les machines où avaient été gravées leur marque, comme le raconte Lescouble.

L'installation de Wetzell à Bourbon ancre définitivement l'industrie sucrière dans la technicité. Désormais, tout l'empirisme devait être ramené à la raison, et l'activité sucrière se transformait presque en une doctrine. L'énorme correspondance de l'ingénieur avec les sucriers montre de la part de ces derniers plus qu'une sensibilisation aux problèmes mécaniques. Indépendamment du problème de la vapeur, qu'il n'aborda jamais véritablement, Wetzell expose en détail les caractéristiques et implications des procédés mécaniques utilisés dans la fabrication du sucre et parvient à établir un véritable dialogue avec les sucriers ses clients : on discute chaudières, filtres, position des batteries, pompes, de toute la petite mécanique enfin indispensable au fonctionnement de l'usine ; la mise au point de ses rotateurs ne fait que confirmer la chose. Même si ses opinions ne sont pas toujours partagées, les lettres qu'il échange témoignent de ce que l'on peut appeler une culture mécanique chez ces sucriers. D'ailleurs, les grands débats qui s'instruisent dans la presse sur la cuite au vide au début des années 1830, puis sur les machines à double effet importées par Vincent, à la fin de ces mêmes années 1830, contre lesquelles ferraille interminablement Wetzell, soulignent qu'une partie non négligeable des sucriers maîtrisait les notions et les problématiques techniques exposées. Qui plus est, les écrits de Wetzell aux sucriers, ses plans, ses projets, sont emplis de calculs et montrent l'importance de l'outil mathématique, comme il seyait à un ancien polytechnicien : cette dimension mathématique, un des éléments de l'expertise de Wetzell, a été, au moins partiellement, comprise aussi par les sucriers.

L'action de Wetzell eut une autre conséquence : celle de mettre au premier plan de la fabrication du sucre la dimension chimique. C'est essentiellement dans ce domaine que Wetzell œuvra, et le prédicat chimique de la pureté du vesou, pour produire le sucre le plus blanc qui se puisse en terre coloniale, domine toute son action. Dans ce domaine, l'ingénieur

---

<sup>1437</sup> Cercle répétiteur, instrument géodésique qui permet la répétition des angles ; cf. *Journal de triangulation* de Schneider.

fit même œuvre créatrice, car il résolut « sur la puissance décolorante des charbons une énigme qui jusque là avait intrigué les chimistes, et que M. Dubrunfaut, publiant cette note sous le nom de l'auteur, la fait précéder de ce jugement : 'Les distinctions qui y sont établies entre le pouvoir absorbant et l'effet décolorant, de même que la mesure de ces effets, y sont présentées avec la clarté et la netteté qui appartiennent seulement aux sciences exactes' »<sup>1439</sup>.

Tant pour l'usage de la chaux, que pour la décantation, l'épuration, la clarification, la suppression de la mélasse, etc., Wetzell polarise les problèmes de la fabrication sucrière sur le champ de la chimie, et c'est là sans doute une des caractéristiques de la sucrerie de Bourbon, comme aussi une limite de l'action de l'ingénieur. Or là encore, Wetzell a trouvé des interlocuteurs avertis. Si on laisse de côté Charles Desbassayns, dont on sait précisément qu'il avait entrepris en France métropolitaine des études de chimie sous le magistère de Vauquelin<sup>1440</sup>, et dont le propre frère Eugène Desbassayns fut un chimiste réputé, les sucriers comprennent, acceptent, mettent en œuvre les propositions de Wetzell.

La maîtrise de ces compétences chez les sucriers fait parfois problème. Les formations initiales ont été fort diverses, parfois inexistantes. On ne peut mettre sur le même plan les sucriers qui exerçaient en même temps des responsabilités dans la justice<sup>1441</sup>, l'administration, la police ou l'armée<sup>1442</sup>, qui furent médecins ou officiers de santé<sup>1443</sup>, voire même enseignants<sup>1444</sup>, jusqu'à prêtres<sup>1445</sup>, et bien sûr toute la cohorte des commerçants, négociants, agents de change<sup>1446</sup>, avec les « simples » habitants. Les premiers nommés, de par leur métier, avaient fait des études plus ou moins longues, s'étaient frottés au monde des livres et étaient capables d'assimiler une vulgarisation technique et scientifique. Mais que dire des seconds, pour l'essentiel propriétaires terriens ? Comme l'on n'a aucune information sur une éventuelle

<sup>1438</sup> Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon...*, opus cit., 10 décembre 1828, p. 720.

<sup>1439</sup> Lettre de Malavois à Testart, citant l'*Agriculteur manufacturier*, II, 1831, publiée dans *Le Glaneur*, 30 mai 1835, ADR 5 J 11.

<sup>1440</sup> Louis Nicolas Vauquelin (1763-1829), garçon de laboratoire, élève de Fourcroy, pharmacien et chimiste, professeur à l'École des mines et à l'École polytechnique (1795), puis au Collège de France (1801), au Muséum (1804), à la faculté de médecine (1809), membre du conseil des arts et manufactures ; produisit des travaux en chimie animale, végétale, mais surtout minérale.

<sup>1441</sup> Auber, Bouley Dupar, Chassériau, Conil, de Laserve, Dejean, Desrieux, Dutrévou, Geslin, Gillot, K/Anval, Lacaussade, Lebidan, Lesueur, Manès, Perticoz.

<sup>1442</sup> Alizard, Baret, Caulfield, Chauvet, Cliquet de Villepré, Crestien, Gaillande, Gérard, Josset, Laffon, Laisné, Lepayen, Marchant, Protet, Reynaud, Méven, Reynaud, Schneider.

<sup>1443</sup> Barquisseau, Bonnefoy, Brun, Chabaneau, Fitau, Abel Hibon, Gueit, Goudal, Lacaille, Mathieu, Ormières, Ruben de Couder, Vinson.

<sup>1444</sup> Bottard, Guilloteau, Lacôme, Pillet de Troissy, Rabany, Vendriès.

<sup>1445</sup> Mathieu, Simon.

<sup>1446</sup> Armanet, Boutin, Boyer, Camin, Chabrier, Chassagne, Couat, Cudenet, Dassonville, etc.

formation de ces habitants sucriers, et si l'on pose l'hypothèse d'une culture d'autodidactes, dans le droit-fil au fond du XVIII<sup>e</sup> siècle et des Lumières, de ce goût de la science et de cette démarche encyclopédique qu'avaient manifestée des Joseph Hubert, Céré, Cossigny dès avant la Révolution, et qu'illustra aussi l'esclave Edmond Albius<sup>1447</sup>, on devrait en trouver peut-être une trace dans d'éventuelles bibliothèques que mentionneraient les inventaires après décès.

Les registres livrent une quarantaine d'inventaires après décès, ce qui est peu. Ces inventaires sont ceux des habitations et des demeures qui y étaient implantées, et non des résidences, « emplacements » urbains. La chance d'y rencontrer des livres était mince. Ce fut le cas : sur cette quarantaine d'inventaires, nous n'avons trouvé trace que de deux bibliothèques. La première est celle du sucrier et magistrat François Xavier Gillot l'Etang, décédé en 1827 : sur 700 ouvrages que comptait sa bibliothèque, se trouvent de nombreux ouvrages d'histoire, de récits de voyage, et des livres en anglais, deux titres remarquables, *l'Histoire de l'esclavage*, de Dumont, et *l'Ecole du jardinier*. Rien qui ne corresponde véritablement à une culture technique, voire scientifique, bien que Gillot ait appartenu, et avec lui sa famille depuis longtemps, à l'élite de Bourbon. Indépendamment de la bibliothèque de ce magistrat, nous n'avons trouvé aucune bibliothèque d'habitant, mais dans un autre registre, celle de Joseph Lory, originaire de l'Ile de France, d'abord commerçant, bientôt copropriétaire de plusieurs sucreries. La bibliothèque de la Rivière du Mât comptait trente et un titres, essentiellement des ouvrages à caractère historique<sup>1448</sup>, Mémoires, Lettres, volontiers anglophiles, à l'exception de quatre ouvrages : la *Statistique de l'île Bourbon*, de Thomas, *Nantes au XIX<sup>e</sup> siècle*, les *Annales de Nantes*, les huit codes juridiques, rien qui rappelât de près ou de loin la technique ou la science, pas même le sucre. En l'espèce, on ne peut rien conclure, et il faudrait sans doute un dépouillement systématique des inventaires après décès, en particulier ceux des emplacements à Saint-Denis, ou à la ville, que possédaient souvent les sucriers.

---

<sup>1447</sup> Edmond Albius (1829-1880) ; né de parents esclaves, recueilli par Féréol Bellier, habitant, un temps sucrier (usine n° 261), fêru de botanique qui lui transmit sa passion des plantes, Edmond découvrit à 12 ans, en 1841, le moyen de féconder les fleurs de vanille pour en obtenir des gousses, celles de la « vanille Bourbon » d'aujourd'hui, *Dictionnaire biographique de La Réunion, opus cit.*, t. 1, pp. 9-10.

<sup>1448</sup> Dans l'ordre de l'inventaire : *Voyage en Suède, Soirée chez Mme Geoffrin*, par Mme d'Abrantès, *Mémoires de Mme Durand, Lettres de Napoléon à Joséphine, Lettres de Mme Campan à Hortense*, 27 volumes de Mme d'Abrantès, *Mémoires* du cardinal Dubois, *Mémoires* de Lamarque, Brillat Savarin, *Mémoires* de Séguier, *L'Angleterre vue à Londres* par Gillet, *Dictionnaire historique, Voyage du duc de Raguse, Véronique, Mlle de Lavallière, La Grande-Bretagne, 1833, Souvenirs de la marquise de Créqui, Mémoires* de Vidocq, *Lettres d'Amérique du Nord*, par Michel Chevalier, *Tableau de l'Espagne* par Baujoin, *Mémoires* de Bourrienne, *Lettres de Mirabeau, Mémoire politique et historique de la Grèce*, par Jourdan, *Voyage au Brésil* par Masse, *Voyage* d'Arthur Young, *Cinq mois de l'histoire de France, Voyage en Grande-Bretagne* par Rubichon.

Si l'on ne sait donc rien de la formation minimum de ces habitants sucriers n'appartenant pas à l'élite intellectuelle, il est peut-être possible de la déduire de celle qu'ils firent suivre à leurs fils. De ce point de vue, les sucriers essayèrent-ils, par la formation de leurs fils, de favoriser la consolidation de leur patrimoine industriel ? L'île était certes dotée d'un lycée, ouvert en 1819, et posséda à partir de 1840 une école des Arts et Métiers. Mais le niveau d'enseignement du lycée ne pouvait prétendre à la formation des ingénieurs, et l'Ecole, malgré un cours de « dessin de machines », ne visait à former que des chefs d'ateliers et des ouvriers qualifiés ; or, la complexification des procédés et des outils, au sens large, exigeait depuis le début des années 1830 autre chose que du savoir-faire ou du bon sens. La France pourtant possédait le système des grandes écoles, globalement adapté aux besoins de l'industrie malgré le caractère abstrait des enseignements, même s'il n'était pas aussi efficace que le système allemand. Les grandes écoles avaient au moins produit Norbert Rillieux, l'inventeur du triple effet et Wetzell. Or il ne semble pas que jusqu'en 1848, les sucriers aient envoyé, du moins de manière systématique, leurs fils suivre ces formations<sup>1449</sup> scientifiques, tout au plus une dizaine d'héritiers coururent-ils les chances des concours ; la situation ne se modifia sans doute que dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

On préférât une formation pratique, aux études universitaires, les jeunes garçons apprenant le métier, où l'expérience tenait encore une grande place<sup>1450</sup>, du moins dans les représentations qu'on s'en faisait, à la sucrerie paternelle, ou à celle d'un ami. Le réseau des relations, amitiés, parentèles servait alors, et l'on s'échangeait des héritiers en des sortes de stage<sup>1451</sup>. Le prestige de certains sucriers, comme Charles Desbassayns, Fréon etc., était tel qu'il attirait un certain nombre d'« apprentis ». Déjà adulte, Vincent observa de longues années Fréon, avant de prendre progressivement la direction de sa sucrerie. On poursuivait dans l'île l'originelle tradition d'observation et d'imitation, qui avait été initiée par Charles Desbassayns au Chaudron, et Gimart. Comme en Europe d'ailleurs à la même époque, la famille demeure une structure de spécialisation.

<sup>1449</sup> Il est difficile d'y voir clair, et l'on peut mentionner le cas du fils du sucrier Levavasseur, parti pour tenter polytechnique, mais qui renonça, et prit l'habit de prêtre.

<sup>1450</sup> « *Je vois que tu t'occupes beaucoup et prends goût à la culture. Tu verras par la suite que c'est un état honorable, lucratif, et pour lequel on n'a pas besoin de grec ni de latin ; enfin, ça a été l'état de tes ayeux [sic] et qui tous l'ont fait avec honneur et probité* », lettre de Elisabeth de Fontbrune à son petit-fils, 8 octobre 1856, Archives privées Sicre de Fontbrune.

<sup>1451</sup> Encore en 1856, Elisabeth de Fontbrune écrivait à son petit-fils Paul de Fontbrune : « *Mon cher enfant, lorsqu'on a le bon esprit que tu as eu de te faire habitant, il faut l'être tout à fait en te disant ce sont les propriétés de ma grand maman que je vais gérer, je veux que tout y aille bien et avec économie, et en veillant à ce qu'il n'y ait pas de dilapidation. Tant que M. Ehrenpfort et M. Valory seront là, les choses iront bien et ils se feront un plaisir de t'instruire.* », Archives privées Sicre de Fontbrune.

Au final, on ne peut dénier au groupe des sucriers une certaine maîtrise de compétences scientifiques et techniques, certes minimales, mais qui tranchaient avec la culture traditionnelle, et leur a permis de suivre le progrès, du moins celui qui convenait à leurs possibilités capitalistiques, et a fait de la sucrerie de Bourbon une des plus modernes au monde, une des plus au fait des problèmes techniques de la fabrication coloniale de sucre. Cela ne pouvait suffire, et peut-on percevoir chez ces descendants d'agriculteurs, les signes de ce que l'on appellerait l'esprit d'entreprise ?

c) La naissance de l'esprit d'entreprise :

Ce vocable, qui n'offre guère de rigueur dans sa définition, semble renvoyer à une histoire désuète, et mérite commentaire. Au marchand, négociant, qui faisait des « entreprises » a succédé, dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'entrepreneur, assimilé par J-B Say par exemple, à l'acteur principal du progrès des sociétés. Cet entrepreneur a donc en lui un état d'esprit, une mentalité, qui font que « [sa] fonction entrepreneuriale était de combiner les facteurs de production et que la possession des capitaux était un attribut secondaire », écrit Patrick Verley à propos de l'analyse de Say<sup>1452</sup>. L'esprit d'entreprise consiste donc à accepter l'idée que la production de biens est un facteur de base du progrès des sociétés, à identifier comme tels les facteurs de production qu'on privilégiera désormais par rapport à la simple possession du capital et à la rente. Et certes, à Bourbon comme dans les autres colonies sucrières, la distance par rapport au capital, à la terre, dont les lourdes logiques tournent le dos au capitalisme, à ses impératifs de rentabilité et de profit, semblait indispensable.

Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le rôle de l'entrepreneur est assez clairement défini « l'entrepreneur est l'agent principal de la production industrielle ; il y personnifie deux éléments...le capital et l'unité de direction...Il y a tout un travail d'intelligence qui forme le côté principal de sa tâche et qui s'exprime par les combinaisons auxquelles il se livre pour faire réussir l'entreprise, par les efforts quotidiens employés à leur succès, par la vente des produits, par le soin de la comptabilité, par la direction du personnel comme du matériel de l'entreprise. De la variété très compliquée de ces éléments résulte l'explication des profits et bénéfices que réalise l'entrepreneur d'industrie »<sup>1453</sup>. Globalement, souligne Patrick Verley, les pratiques entrepreneuriales sont soumises à des contraintes amont « l'état des techniques,

<sup>1452</sup> Patrick Verley, *Entreprises et entrepreneurs...opus cit.*, p. 5.

<sup>1453</sup> H. Baudrillart, *Dictionnaire universel théorique et pratique du commerce et de la navigation*, Paris, Librairie de Guillaumin, 1859, cité par Patrick Verley, *Entreprises et entrepreneurs...opus cit.*, p. 9.

*la nature du marché du travail, les structures sociales, l'insertion de l'Etat dans l'économie, voire les représentations mentales* » et des contraintes aval, « *le marché* ».

Bourbon correspond, dans son évolution, à ce schéma : elle voit incontestablement dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle l'avènement d'entreprises et d'entrepreneurs. Les unes et les autres ont dû se dégager de la logique terrienne, qui est davantage celle de la rente, pour des quotas de production fixés par une autorité extérieure ( la Compagnie), sur un produit imposé (café), que celle du profit et de la productivité. Les remarques faites précédemment permettent de repérer chez les sucriers, la construction de ce que l'on peut appeler l'esprit d'entreprise, par l'appropriation de compétences, et la prise en compte de notions économiques peu présentes à notre avis en tant que système chez les habitants du XVIII<sup>e</sup> siècle, mais qui ont été intégrées par les sucriers de Bourbon dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

Cette intégration s'est faite selon trois moments. Dans un premier temps, jusque vers les années 1826-1830, coexistent des sucriers que l'on peut déjà assimiler à des entrepreneurs, et des traditionnels « planteurs de sucre ». Les premiers, comme Savariau, Bellier, les Desbassayns, Fréon, ont déjà le souci de la production industrielle, de la production de masse, de l'investissement par l'acceptation du machinisme, pour le broyage (moulin), pour la cuite, pour l'extension des surfaces en cannes. Les autres, en quelque sorte des « suivistes », s'orientent progressivement vers le sucre, ne consacrant souvent qu'une partie de leur terre à la canne, étoffant la polyculture d'une production de sucre, travaillant, dans de petites unités, sans gros investissement technique ni financier. Si la pesanteur est du côté de ces derniers, la dynamique est du côté des modernes. Mais les notions de productivité restent au second plan, car on demeure dans un modèle extensif, qu'autorise le système esclavagiste.

Car ces premiers sucriers dynamiques sont encore parasités par des représentations extérieures à l'économie, à la fois traditionnelles et nouvelles : tradition, qui leur fait par exemple répandre largement et gratuitement leur exemple, qu'il s'agisse de Desbassayns faisant visiter ses installations ou de Gimart installant gratuitement sa batterie, sans souci d'une quelconque concurrence ; en avant des objectifs économiques, demeure l'idée de la défense d'une classe d'habitants, les propriétaires et les maîtres. Faut-il les défendre en tant que groupe, pour maintenir leur domination dans le cadre d'un système esclavagiste que l'on juge à juste titre menacé, et qui vient de sombrer, entraînant la ruine de possédants, à Saint-Domingue ? Faut-il, dans une île jalouse de ses prérogatives, où les maîtres sont résidents, instaurer une sorte de patriotisme, de nationalisme économique, au moment où l'île sœur est passée à l'Anglais ? Faut-il au contraire, chez certains sucriers éclairés comme les Desbassayns, hâter, par le développement industriel, la transition vers la liberté, et la sortie du



système esclavagiste ? Les hypothèses ne manquent pas : on devine cependant, chez des hommes comme les Desbassayns, le désir d'une mutation, qui est aussi celle du remplacement par une nouvelle génération de celle des habitants souvent traditionnels dans leur appréhension des situations. Ce désir de mutation, plus fort dans le Nord-Est de l'île, ne s'accompagne pas toujours de rationalité : l'exemple de Joseph Desbassayns, des sucriers ruinés par les difficultés de la crise, traduit parfois un optimisme irréaliste.

Schématiquement, la décennie élargie des troubles économiques (et politiques) qui correspond à la fin des années 1820 et aux années 1830 montre l'intégration par les sucriers d'autres éléments constitutifs de l'esprit d'entreprise, tout en mettant au jour un paradoxe. La crise fait comprendre que l'entreprise doit cesser d'être a priori individuelle ; la nécessité des formes d'association souligne l'importance reconnue de l'investissement et du crédit. La notion de qualité de la production s'impose, et donc celle du marché et de ses lois, qui va de pair avec celle d'économie, dans l'emploi des hommes, l'utilisation du combustible, l'achat de matériel. Economiser, qui est le credo de Wetzell, est une première forme de penser la rentabilité : économie et qualité sont alors les formes de la rationalité de l'entreprise, Wetzell refuse de rationaliser la prise de risque, pourtant indispensable à l'entrepreneur. De ce fait, comme la productivité reste soumise à la qualité, les sucriers se placent toujours dans le contexte d'un marché protégé qui doit, ils le souhaitent, ils l'exigent, continuer à les protéger de la concurrence. Comme l'esprit d'entreprise est conditionné, « plombé » par l'utilisation d'une main d'œuvre captive, il l'est aussi par le principe de l'existence d'un Etat forcément protecteur : ne va-t-on pas jusqu'à espérer que, pour faire prospérer l'économie sucrière coloniale, l'Etat pourrait « racheter » l'industrie sucrière « indigène », c'est-à-dire celle de la betterave ? La situation coloniale prime encore sur l'intégration au capitalisme, et entretient une dimension irréaliste dans l'esprit des sucriers de Bourbon, qui tranche avec celui des betteraviers, accoutumés désormais à voir sombrer, ou se créer, leurs entreprises en fonction de la conjoncture. Il y a, dans la dimension patrimoniale de la sucrerie à Bourbon, comme le déni qu'elle puisse être soumise à la loi du marché. Il n'est pas envisageable que les colons puissent perdre leur aisance, car ils sont l'âme de la terre créole, et leur rigidité sur l'esclavage, jusque et y compris chez les Francs-Créoles, illustre cette situation. Wetzell alimente à sa façon cette position en proposant une technologie locale qui résoudrait le paradoxe d'une industrie performante qui ne serait pas toute soumise à la loi du marché. L'audace de cette génération de la Monarchie de Juillet, audace économique par l'extension de la canne, audace politique par le mouvement Franc Créole, est tempérée par le refus d'une intégration au marché libre, et la fiction de l'existence d'un marché protégé. Or, le débat n'est

plus celui qui oppose un marché français et un marché étranger, mais celui qui constate la rivalité de deux marchés français entre eux : le marché colonial et le marché métropolitain. Il y a donc, à travers le sucre, conflit de développement entre la France et sa, ou ses, colonies sucrières.

Les années 1840 à 1848 voient une dernière évolution dans la construction de l'esprit d'entreprise. Désormais les sucriers intègrent une dernière valeur, celle de la concurrence, et renforcent la rationalité de leurs entreprises. Concurrence sur l'île entre les usines innovantes, dites « centrales », et les usines traditionnelles ; concurrence dont un des enjeux est l'équipement technique. Désormais, on ne laisse plus l'accès libre aux usines, et Wetzell dénonce lui-même à plusieurs reprises les contrefaçons, celle de Retout, celle de Bérard, etc<sup>1454</sup>. On est loin du temps où Desbassayns, Gimart servaient de modèles et de mentors. On essaie parfois de limiter la concurrence entre les usines, en définissant des bassins canniers, surtout dans le Sud (entre K/Véguen et les Simon par exemple), mais le fait est qu'on la reconnaît désormais. Au-delà de la concurrence locale se lit la concurrence avec la métropole, par la tentative, amorcée, qui deviendra massive à partir des années 1850, du transfert de la technologie de la betterave à la canne. L'acceptation de la concurrence, qui est celle de la prise de risque, suppose une plus grande rationalité, qui se traduit, elle, par l'amélioration de la gestion, en particulier de la comptabilité des entreprises. Ce n'est pas un hasard si les descriptifs d'habitations et d'usines, à partir de 1840, commencent à mentionner, ici et là, la présence d'un bureau.

Les sucriers ont fini de s'approprier les éléments constitutifs de l'esprit d'entreprise, la productivité, la rentabilité, l'acceptation de la concurrence, la volonté de profit : la conséquence, et qui n'est pas la moindre, c'est qu'ils sont prêts alors, à nos yeux, à l'abolition de l'esclavage.

## II) Les esclaves :

Ce n'est pas sans une certaine tristesse que nous abordons pour terminer l'étude des esclaves du sucre. Les maîtres, on le sait, avaient scrupule à employer le mot « esclave », et avaient généralisé l'usage du vocable « noir » pour tous les esclaves. Robert Chaudenson signale d'ailleurs que le mot noir fut utilisé antérieurement au vocable

---

<sup>1454</sup> En 1846, Pignolet s'engage à ne laisser passer personne sur son habitation « *pouvant nuire et faire concurrence à l'établissement de Beaufond* » (usine n° 35).

« esclave » pour désigner tous les travailleurs, africains, indiens ou malgaches<sup>1455</sup>. Nous ne suivrons pas Rose-May Nicole<sup>1456</sup>, qui fait remonter à Boucher un mépris raciste de la race noire, et qui voit dans l'utilisation du mot la volonté de souligner l'action délétère du sang noir, quand il s'agit plutôt d'une sorte d'euphémisme des dominants qui, tout en profitant de la réalité de l'esclavage, en esquivait la condamnation par l'usage d'un terme générique masquant une pratique dont on savait fort bien, et déjà à l'époque de Boucher, qu'elle était en contradiction avec la morale religieuse et civile. Singulière posture d'un christianisme qui, vers 1835-1845, se révèle dans l'embarras de Victorine Monniot, dont l'héroïne, Marguerite, use presque exclusivement du terme « noir », et souligne, quoiqu'elle en ait, qu'elle « *aime les noirs, puisqu'ils sont mes frères et mon prochain... Ce qui est très mal, c'est que des frères vendent leurs frères, comme c'est l'habitude ici, puisque les noirs sont esclaves* »<sup>1457</sup>, alors que l'abbé Macquet, quelques années plus tard, ne recule pas devant l'usage du mot « esclave »<sup>1458</sup>. Billiard quant à lui, qui inaugure en quelque sorte la période que nous étudions, emploie indifféremment les mots « noir » et « esclave », mais l'administration participait de cette hypocrisie, qui invitait sur les feuilles de recensement les propriétaires à inscrire les « noms des noirs »<sup>1459</sup>.

Même objectif, l'historien sent ici que l'histoire si proche pèse encore sans apaiser. *Bitter sugar*, ainsi Vijaya Teelock<sup>1460</sup> intitule-t-elle un ouvrage sur les esclaves et le sucre à Maurice au XIX<sup>e</sup> siècle, *Sucre blanc, misère noire*, reprend en écho Sidney Mintz<sup>1461</sup>.

Mais l'histoire n'est pas le réel, elle est une réalité construite à travers les questions que notre présent pose au passé. Et sur la sucrerie de Bourbon, industrie édifiée par une main d'œuvre captive, nous questionnons. Il ne s'agira pas ici de faire à notre tour l'étude de l'esclavage sucrier tel qu'il a été fait pour Bourbon par le beau livre de Sudel Fuma,

1455 Robert Chaudenson, *Le lexique du parler créole de La Réunion*, librairie Honoré Champion, Paris, 1974, 2 tomes, 1249 p., p. 257.

1456 Rose May Nicole, *Noirs, Cafres et créoles, Etude de la représentation du non-blanc réunionnais, documents et littérature réunionnais (1710-1980)*, L'Harmattan, 1996, 334 p., p. 120.

1457 Victorine Monniot, *Journal de Marguerite, (1835-1845)*, rééd. Azalées Editions, Saint-Denis, 1993, 263 p., p. 110.

1458 Abbé Macquet, *Six années ...*, opus cit., p. 82.

1459 Serge Daget, *Les mots esclave, nègre, noir et les jugements de valeur sur la traite négrière dans la littérature abolitionniste française de 1790 à 1845*, P. Geuthner, 1974, 38 p.

1460 Vijaya Teelock, *Bitter sugar, Sugar and Slavery in 19 th century Mauritius*, Maurice, Mahatma Gandhi Institute, 1998, 326 p.

1461 Sidney Mintz, *Sucre blanc, misère noire, le goût et le pouvoir*, Nathan, 1991, trad. française Rula Ghani, 251 p.

*L'esclavagisme à La Réunion 1794-1848*<sup>1462</sup>, ni tel qu'il a été abordé avec finesse par Prosper Eve dans *Ile à peur* ou *Variations sur le thème de l'amour à Bourbon à l'époque de l'esclavage*<sup>1463</sup>, ou pour la zone par l'ouvrage de Vijaya Teelock ; ni non plus de faire graviter notre réflexion autour du fait servile comme l'ont fait pour la Caraïbe B. W. C. Higman<sup>1464</sup> ou Dale W. Tomich<sup>1465</sup> à qui nous reconnaissons notre dette. Dans le droit-fil de notre étude, nous abordons les esclaves et le problème de l'esclavage tel qu'il se présente à nous à travers la lecture des actes de mutation des habitations-sucreries. Nous sommes au contact directement, et non à travers les résumés des statistiques générales, avec les esclaves du sucre. Certes, nous avons élargi un peu notre propos à ce que le fonds Wetzell pouvait, parcimonieusement, nous livrer, ainsi qu'à certains recensements individuels de la série 6 M. Mais nous nous sommes pour l'essentiel cantonnés aux actes. Il ne s'est donc pas agi pour nous de refaire ce qui avait été fait, mais, à partir des usines, et d'une logique de production sucrière et de travail, de prendre des mesures, et de voir en quoi ces mesures peuvent compléter, enrichir la perception tant du fait industriel que de l'esclavage.

Les actes nous ont permis de répertorier un grand nombre d'esclaves du sucre, employés sur les habitations-sucreries. La situation juridique des ces esclaves était variable. Considérés comme biens mobiliers, ils pouvaient aussi, en tout ou en partie avoir été « immobilisés », c'est-à-dire assimilés à des « immeubles par destination » : les actes fournissent donc le nombre d'esclaves employés sur les domaines sucriers. Par ailleurs, certains domaines pouvaient avoir été vidés d'une partie de leurs esclaves, donnés en gage ou en nantissement. Dans ce dernier cas, le nombre des esclaves fournis pour le domaine ne correspond pas toujours au nombre de ceux qui l'avaient cultivé, et peut paraître très faible ; il ne faudrait pas en conclure que le domaine fonctionnait avec très peu d'esclaves.

Dans un certain nombre de cas, les esclaves étaient vendus avec le bien, soit qu'il s'agît de la volonté du vendeur, soit qu'ils aient été considérés comme « immeubles par destination » et donc indissociables du bien immobilier. En prévision de cette vente, les esclaves sont énumérés sur l'acte, avec leur prénom, leur sexe, leur âge, leur « caste », parfois leurs qualifications, plus rarement leur prix individuel ; les actes renseignent aussi sur le

1462 Sudel Fuma, *L'esclavagisme à La Réunion 1794-1848*, L'Harmattan/Université de La Réunion (CDRHR/CRESOI), 1992, 191 p.

1463 Prosper Eve, *Ile à peur, la peur redoutée ou récupérée à La Réunion des origines à nos jours*, Océan Editions, 1992, 431 p. ; *Variations sur le thème de l'amour à Bourbon à l'époque de l'esclavage*, Océan Editions/Conseil Général de La Réunion, 1998, 205 p.

1464 Barry William Caldwell Higman, *Slave population & economy in Jamaica, 1807-1834*, Cambridge University Press, London/New York/Melbourne, 1976, 327 p.

marronnage, les maladies et les décès ; dans de rares cas sur leurs prix ; enfin, sur leur habitat. Ce sont ces esclaves, mentionnés par les actes, qui ont retenu notre attention. Au total, ce sont 14 674 esclaves que nous avons répertoriés : les esclaves du sucre.

Le traitement de toutes ces données, sous forme de nombreux tableaux, permet d'avoir mesure, d'abord dans une approche quasi quantitative, de ce que fut la réalité des esclaves du sucre ; puis d'inférer le rôle que cette main d'œuvre captive joua dans l'industrie sucrière, en quoi elle permit sa mise en place, en quoi sa disparition était devenue indispensable pour que le capitalisme sucrier poursuive son essor.

#### A) Caractères généraux de la démographie servile à Bourbon :

On sait que la population esclave à Bourbon, pendant la période sucrière qu'on peut grossièrement étendre de 1810 à 1848, a connu une évolution en deux phases : croissance du nombre des esclaves jusqu'à 1830, et ce malgré l'interdiction de la traite, qui n'était pas appliquée, et malgré un solde naturel sans doute négatif, ce qui suppose donc un recours massif à la traite illégale ; puis diminution du fait de la disparition de cette traite illégale et du fait du déficit naturel de la population servile. Les chiffres, fournis par Maillard, repris par Sudel Fuma et Ho Hai Quang, jamais véritablement vérifiés, sont admis avec les réserves d'usage mais peuvent servir de base de travail.

De 1815 à 1830, la population esclave passe ainsi de 49 400 à 71 000 individus (tableau LXIX, graphes 45 a et b), soit 43,72 % d'augmentation (à peu près 3 % de plus par an, c'est à dire entre 1400 et 2400 esclaves de plus par an) ; entre 1830 et 1847, la population, qui ne se renouvelle pas, diminue de 10 700 individus en 18 ans, soit 0,8 % par an, ou 8 ‰. La précision plus grande des chiffres pour cette période permet de construire une courbe du pourcentage de diminution de cette population. Les valeurs, très irrégulières d'une année sur l'autre, varient entre 0,47 ‰ et 30,54 ‰, les valeurs les plus fréquentes tournant entre 3 et 17 ‰. La population esclave vieillit, et n'est pas remplacée par le croît naturel : la spécificité de Bourbon est cette absence de croît naturel de la population esclave, et les colons la connaissaient ; à la question que la commission de l'Enquête sur les sucres pose à Dejean, « *les naissances compensent-elles les décès ?* », celui-ci répond par la négative. En 1842,

---

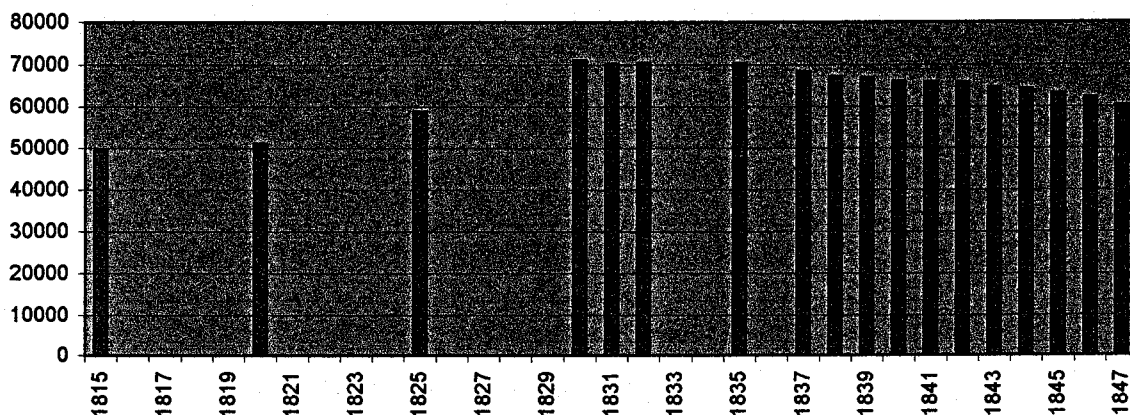
1465 Dale W. Tomich, *Slavery in the circuit of sugar : Martinique & the World Economy, 1830-1848*, The John Hopkins University Press, Baltimore & London, 1990, 353 p.

## Les esclaves à Bourbon de 1815 à 1848

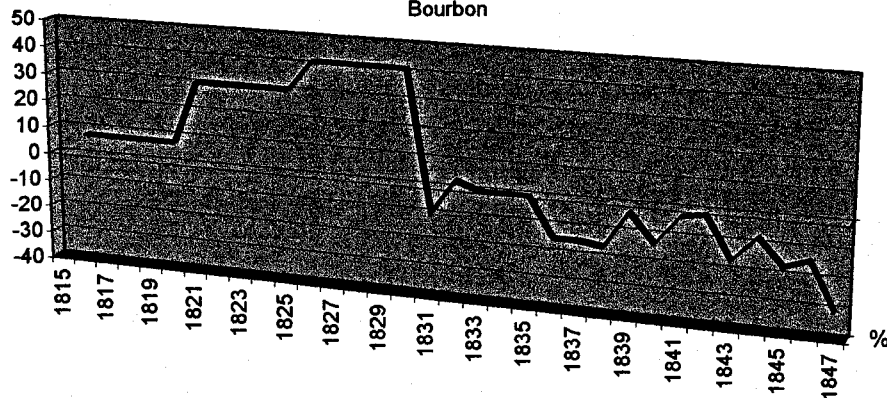
TABLEAU LXIX - Evolution du nombre total d'esclaves à Bourbon

	Esclaves		Esclaves
1815	49400	1830	71000
1820	51200	1831	70300
1825	58900	1832	70500
1830	71000	1835	70400
		1837	68300
		1838	67200
		1839	67000
		1840	66100
		1841	65900
		1842	65800
		1843	64700
		1844	64200
		1845	63100
		1846	62200
		1847	60300

Graphe 45 a - Evolution du nombre total d'esclaves à Bourbon 1815-1848



Graphe 45 b - Comparaison des taux de croissance et décroissance de la population esclave à Bourbon



Moreau de Jonnés<sup>1466</sup> fournit pour Bourbon des chiffres que nous comparons à ceux de France (tableau LXX).

La population esclave de Bourbon se caractérise donc par un déficit naturel. A partir des chiffres de Moreau de Jonnés, on peut estimer que la natalité des esclaves varie entre 14,65 ‰ et 22,17 ‰, soit le tiers ou la moitié du taux de natalité de la France à la même époque. On peut certes invoquer, et on l'a fait à juste titre, le refus de concevoir d'une population soumise et privée d'espoir pour expliquer cette baisse de fécondité. C'est ainsi que Moreau de Jonnés estime qu'à la Martinique, pour 96 enfants libres il naît 92 enfants esclaves (- 4), à la Guadeloupe, pour 92 enfants libres il naît 88 enfants esclaves (- 4), en Guyane, pour 86 libres, 68 esclaves (- 18), à Bourbon, pour 128 enfants libres, 88 enfants esclaves (- 40 !). Mais il ne faut pas perdre de vue que dans cette population esclave de Bourbon, le nombre et la proportion de femmes ne forment pas la moitié de la population, et sont très inférieurs à ceux des hommes ; on compte en général dans l'île deux hommes pour une femme. En 1829, Dejean de la Batie pense qu'il y a  $\frac{1}{4}$  de femmes en moins ; en réalité, le recensement de 1835, cité par Moreau de Jonnés, fait état, sur 51 729 esclaves de 14 à 60 ans, de 36 655 hommes et seulement 16 074 femmes, soit 31 % de la population « active »<sup>1467</sup>. A la Martinique et à la Guadeloupe, la proportion de femmes à la même date, 1835, est très supérieure : avec respectivement 52 % de la population servile et 51,2 % à la Guadeloupe, les femmes sont majoritaires<sup>1468</sup>.

L'examen des résultats du recensement de 1835 souligne cette spécificité de Bourbon par rapport aux colonies françaises des Antilles (Tableau LXXI).

Le déficit de population est à Bourbon plus fort qu'aux Antilles du fait d'une natalité beaucoup plus faible, qui s'explique en grande partie par le déficit de femmes. Lors de la mise en sucre de l'île, les planteurs accrurent massivement le nombre de leurs esclaves, en achetant, par la traite illégale, en majorité des hommes en âge de produire, et beaucoup moins,

<sup>1466</sup> Alexandre Moreau de Jonnés (1778-1870), *Recherches statistiques sur l'esclavage colonial et sur les moyens de le supprimer*, imp. de Bourgogne, Martinet, 1842, 250 p., p. 59 ; engagé en 1792, il devient officier d'état-major, puis attaché en 1815 au cabinet du ministre de la Marine comme chef du service de statistique ; nommé en 1828 chef du bureau de la statistique au ministère du Commerce, dirige à partir de 1834 les travaux et la publication de la *Statistique générale de la France*. [Les taux de natalité et de mortalité de la France du XIX<sup>e</sup> siècle sont extraits de « La population française au XIX<sup>e</sup> siècle » d'Agnès Fine et Jean-Claude Sangoï, PUF, *Que Sais-je* n° 1420, 1991, pp. 18 et 40.]

<sup>1467</sup> En 1835, Bourbon compte dans la population servile 7338 garçons et 6803 filles de moins de 14 ans, 35 655 hommes et 16 074 femmes de 14 à 60 ans, 2095 hommes et 1331 femmes de plus de 60 ans ; rapporté à la population totale, les femmes forment alors 35 % (34,93 %) de la population servile totale de l'île.

<sup>1468</sup> Moreau de Jonnés, *opus cit.*, p. 63, donne pour la Martinique 23 425 hommes et 25 398 femmes, et pour la Guadeloupe 30 018 hommes et 31 482 femmes pour 1835.

TABLEAU LXX - Population servile à Bourbon et population libre en France										TABLEAU LXXI - Recensement de 1835				
Bourbon										France métropolitaine				
	Naissances	Décès	Rapport	Tx natalité	Tx mortalité	Déficit	Tx natalité	Tx mortalité	Accroissement		Naissances	Décès	Excédent N.	Excédent D.
1832	1563	2040	-477	22,17	28,9	-6,73	31,4	26	5,4	Martinique	2347	2326	21	
1833	1177	1908	-735				"	"	"	Guadeloupe	1940	2111		171
1834	1160	1923	-763				"	"	"	Guyane	346	530		184
1835	1251	2438	-1207	17,76	34,63	-16,87	30,5	23	7,5	Bourbon	1132	2247		1115
1836	1131	2447	-1316				"	"	"					
1837	1001	2359	-1358	14,65	34,53	19,88	"	"	"	Pop. esclave				
1838	1118	2049	-931	16,63	30,4	-13,77	"	"	"	Martinique	78 076	1 sur 33,3	1 sur 33,4	
Total	8397	15184	-6787							Guadeloupe	96 322	1 sur 49,6	1 sur 45,6	
										Guyane	16 592	1 sur 48	1 sur 33,3	
										Bourbon	69 296	1 sur 61	1 sur 30,8	



des femmes. Si bien que la natalité rapportée à une population féminine inférieure à la moitié est de toute façon faible ; aux Antilles, où l'économie sucrière était plus anciennement établie, l'équilibre des sexes avait eu le temps de se réaliser chez les esclaves. Quant à la mortalité, (si l'on met de côté le cas de la Guadeloupe où semble-t-il on n'a pas tenu compte de quelques petites îles), ses taux sont plus proches entre eux (de 1 sur 33 à 1 sur 30), et sont certes supérieurs à ceux de France métropolitaine, mais comparables avec ceux de régions périphériques de l'Europe à l'époque, la Russie et les états scandinaves par exemple. Si bien que la diminution de la population servile pendant la période, plus que sur une surmortalité, existante, mais assez peu significative, est à mettre au compte d'un non renouvellement de la population par déficit de naissances.

Bourbon accuse donc certains traits de la démographie des populations esclaves des colonies françaises. Cette particularité est étroitement liée à la mise en place, récente, et dans un contexte quasi immédiatement concurrentiel, de l'économie sucrière. Si le climat de Bourbon est plus salubre que celui des Antilles et surtout de la Guyane, les rythmes naturels de la population s'y caractérisent par un fort déficit ; est-ce pour cette raison que les affranchissements y sont moins nombreux (6 fois moins qu'en Martinique et 3 fois moins qu'en Guadeloupe pour la période 1834-1837) ? Ce qui fait dire à Moreau de Jonnés qu'à Bourbon, l'esclavage est « *plus tenace, plus stationnaire qu'aux Antilles* »<sup>1469</sup>. A partir de 1830, la population esclave de Bourbon vieillit, et diminue, sans être renouvelée. C'est dans ce contexte démographique général de la population esclave que nous abordons l'étude des esclaves sucriers.

#### B) Les esclaves des habitations-sucreries : un vivier inépuisé :

L'étude des esclaves du sucre, soit des esclaves employés sur les habitations-sucreries, montre que les remarques valables pour la population servile de Bourbon en général, ne valent pas pour la population des établissements sucriers ; en particulier, sur ces établissements, la population servile augmente.

##### 1) Des travailleurs du sucre en augmentation :

On peut imaginer que chaque sucrier avait une idée assez précise de la nature et de la quantité de travail à accomplir sur l'habitation-sucrerie et à l'usine, et que l'expérience, la tradition, la connaissance du fonctionnement de l'esclavage lui permettaient de convertir ces

---

<sup>1469</sup> *Ibidem*, p. 129.

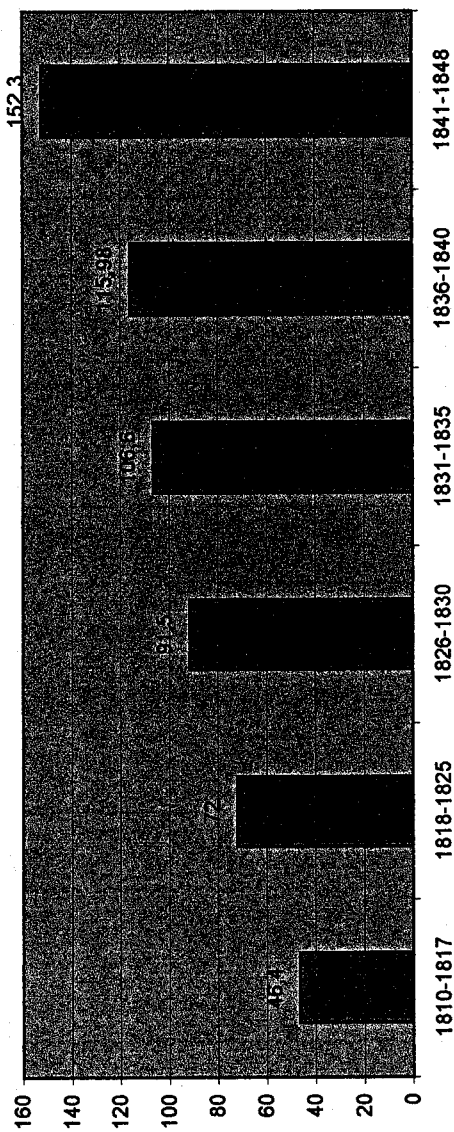
besoins en travail en têtes d'esclaves. Cette détermination du nombre d'esclaves nécessaires, qui variait semble-t-il d'une habitation à l'autre, car des surfaces identiques n'amenaient pas l'existence de groupes d'esclaves identiques, se traduit pour nous par un nombre, celui des esclaves employés aux travaux du sucre sur l'habitation-sucrerie. On verra plus bas comment distinguer les esclaves « de pioche » et les esclaves « à talents » ou « techniciens ». A ce point de notre travail, il convient de raisonner sur la totalité des esclaves de l'habitation, puisque aussi bien les dimensions agricole et industrielle restent encore étroitement liées à notre période, vu le quasi-échec de l'implantation des usines centrales.

Les données démographiques que nous possédons concernant les esclaves sont tirées des actes de mutations d'habitations-sucreries. Ce ne sont donc pas tous les esclaves qui sont concernés, pas d'avantage d'ailleurs tous les esclaves du sucre : bon nombre d'habitations-sucreries n'ont pas laissé la trace d'un acte, et celles qui l'ont fait ne fournissent pas toujours de liste détaillée d'esclaves. Cependant, nous avons pu retrouver la trace de plus de 14 000 esclaves. Nous avons complété ces données par les chiffres globaux fournis par les recensements (nombre de femmes, d'hommes, total), ce qui nous permet d'avoir des données numériques pour plus de 67 000 esclaves. L'importance de ce nombre garantit à notre avis la pertinence de nos résultats, que nous estimons représentatifs de la situation des esclaves du sucre.

Nous pouvons ainsi avoir une idée du nombre moyen d'esclaves par habitation-sucrerie. Il correspond, pour chacune de ces habitations, à travers la main d'œuvre, à un élément essentiel, et à une condition nécessaire, de la production. Le graphe construit à partir de ces données (graphe 46) montre une augmentation globale du nombre moyen d'esclaves par habitation-sucrerie, de 46,4 à 152,3 esclaves (trois fois plus) : à la différence de l'évolution générale, la population esclave sur les domaines sucriers n'a cessé d'augmenter. Cette évolution n'est cependant pas régulière : assez rapide de 1810 à 1830 (X 2), avec une forte augmentation pendant les années de mise en place de l'industrie sucrière de 1810 à 1825 (+ 55 %), la croissance fléchit de manière assez significative entre 1830 et 1840 (+ 26 %, période de crise), avant de repartir de 1840 à 1848 (+ 31 %).

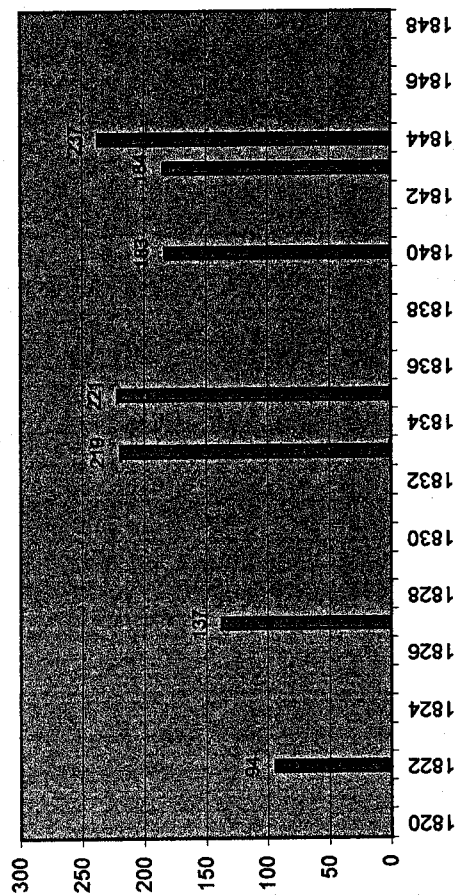
Cette évolution est le reflet de l'évolution globale de l'industrie sucrière à Bourbon. L'augmentation a été permise non par l'excédent naturel, mais par l'achat d'esclaves, acquis auprès de petits habitants vendeurs de leurs habitations (et l'on voit un grand nombre d'actes par lesquels les sucriers achètent habitations et esclaves, au point que l'on a parfois l'impression qu'ils achètent les habitations pour avoir les esclaves, quitte à se débarrasser plus tard de terres, pas toutes propres à la culture de la canne), de sucriers en faillite, amenant la

Graphe 46 - Nombre moyen d'esclaves par usine sucrière à Bourbon

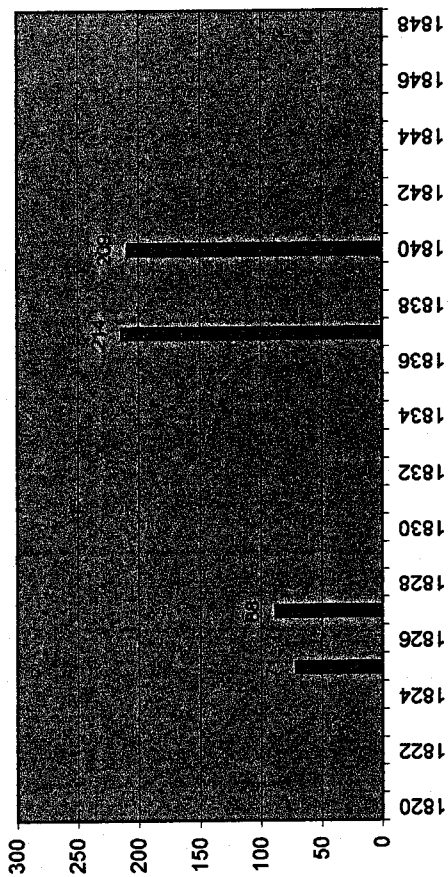


Graphes 47 - Evolution de la population esclaves sur quelques habitations-sucreries

Graphe 47 a - Sucrierie n° 53



Graphe 47 b - Sucrierie n° 58



disparition d'un certain nombre d'usines et la concentration ; cette augmentation est aussi une résultante de la traite illégale. Cette tendance se maintient quasiment jusqu'en 1835. Le fléchissement que l'on aperçoit ensuite est, sans équivoque, dû à la crise : le marasme des affaires et les difficultés financières des sucriers les détournent de l'achat d'esclaves (qui va de pair souvent, d'ailleurs, avec l'achat de terre), et l'on a vu que sous l'influence de Wetzell, et d'autres, les sucriers avaient sans doute préféré investir dans les constructions et les machines.

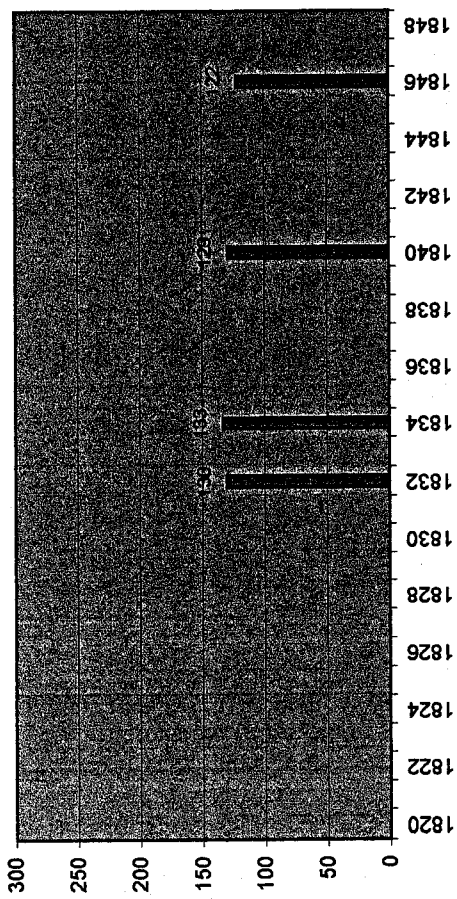
L'examen des modalités de la croissance du nombre des esclaves n'est pas non plus sans intérêt. Nous proposons les cas de croissance de population esclave pour 8 habitations-sucreries (graphe 47 a à f). Au Chaudron (n° 53), alternent les périodes de croissance rapide de 1822 à 1832 (correspondant au propriétaire Fréon), et en 1843-1844, avec le rachat par les Lory ; le reste du temps, les variations sont limitées. L'usine n° 58 montre elle aussi une croissance rapide, suivie par un temps de stabilisation. L'usine n° 63 montre au contraire une grande stabilité sur 14 ans. L'usine n° 87 montre en l'espace de 2 ans une croissance rapide (78 %), qui se poursuit jusqu'en 1846, mais ralentit. L'usine n° 93 est représentative des croissances rapides par extension de superficie de la plantation : celle-ci amène une augmentation de la population servile, soit que les esclaves aient été acquis avec la plantation, soit qu'ils l'aient été à part pour la mettre en valeur ; alors que la population esclave était restée stable pendant au moins 6 ans, elle croît d'un coup (+ 52 %), puis se stabilise à peu près pendant 9 ans. Sur l'habitation-sucrerie n° 96, enfin, la croissance semble rapide et ininterrompue de 1828 à 1841 (+ 347 % !), puis la population servile diminue.

Ces exemples montrent que les sucriers ont combiné deux modalités : soit celle d'une augmentation régulière, plus ou moins rapide ; soit celle d'un apport massif d'esclaves, qui se produit assez rarement à l'occasion d'un rachat, plus souvent à l'occasion d'agrandissement. Or, ces deux démarches n'ont pas eu les mêmes effets sur la population servile. Dans le premier cas, on a tout lieu de penser que les nouveaux arrivants se sont intégrés au groupe existant ; dans le second, des problèmes d'intégration, difficiles à percevoir, se sont posés. Les actes, bien entendu, sont muets sur ces difficultés et sur leur règlement : l'étude, dans cette optique, des archives judiciaires, fournirait sans doute des éléments de réponse aux difficultés de cette cohabitation forcée ; outre les relations maîtres-esclaves, il y aurait lieu de s'interroger sur les relations esclaves-esclaves.

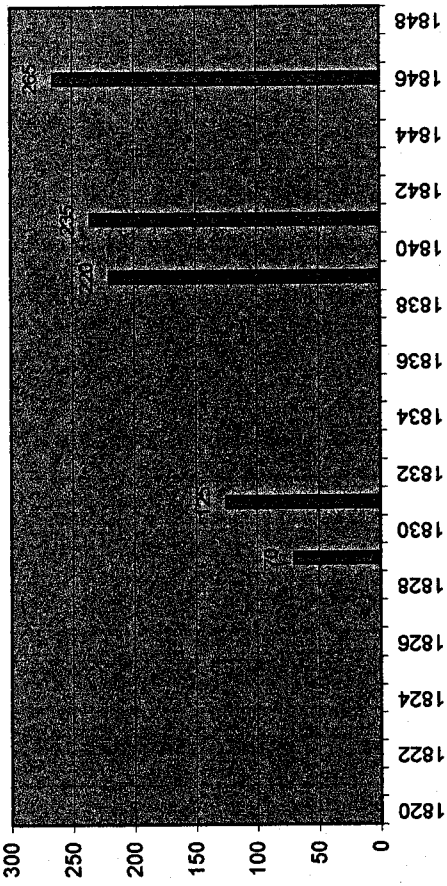
Quoiqu'il en soit, le nombre moyen d'esclaves par habitation-sucrerie ne cesse de croître, et les habitations-sucreries ont agi comme des concentrateurs ou des agrégateurs de main d'œuvre servile. Pourtant, les sucriers n'en finissent pas d'invoquer sans pudeur depuis

Graphes 47 - Evolution de la population esclaves sur quelques habitations-sucreries

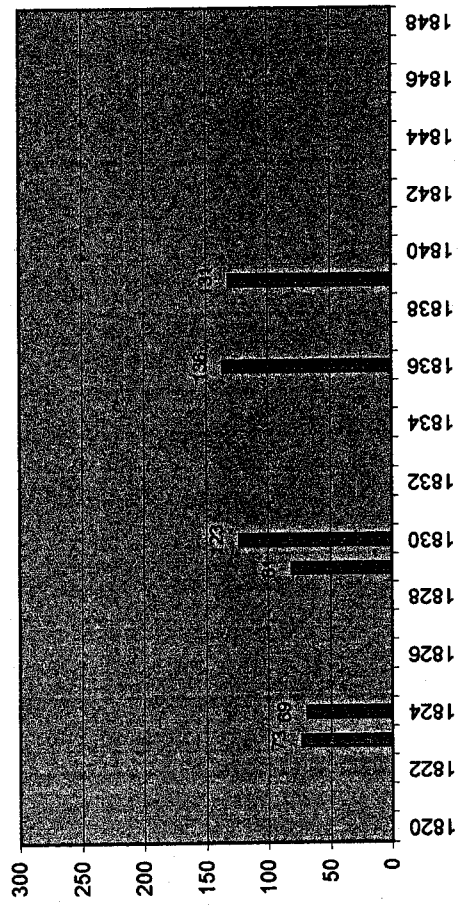
Graphe 47 c - Sucrierie n° 63



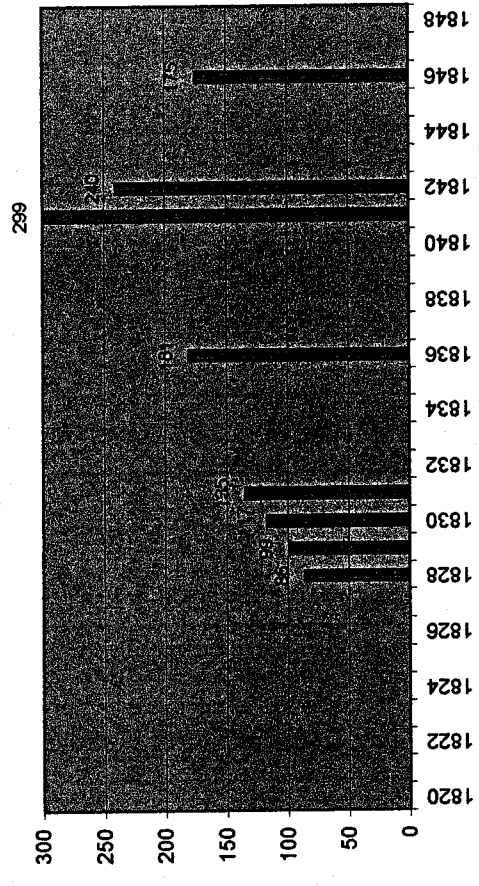
Graphe 47 d - Sucrierie n° 87



Graphe 47 e - Sucrierie n° 93



Graphe 47 f - Sucrierie n° 96



que la traite illégale est effectivement arrêtée, à partir de 1830/1831<sup>1470</sup>, le manque de bras. Le fléchissement de la croissance de 1831 à 1840 relèverait-il de cette pénurie ? Cette question, reconnaît Vijaya Teelock<sup>1471</sup>, nécessiterait une étude particulière, menée au niveau « microscopique » de l'établissement sucrier. Sans prétendre résoudre ce problème, nous pouvons amener un certain nombre d'éléments de réponse (tableau LXXII). Nous possédons des données pour 19 habitations-sucreries qui nous permettent de comparer, entre 1838 et 1848, le nombre d'esclaves, la superficie en cannes, et la production de sucre, dont il ne faut pas perdre de vue qu'elle pouvait être très variable d'une année sur l'autre du fait des aléas climatiques et, à partir de la seconde moitié des années 1840, de la maladie de la canne. Or si les chiffres montrent en effet des cas où la baisse du nombre d'esclaves amène une baisse de la production (n° 107, 108, 110, 186, 189, 305), ce qui accrédirait l'idée que la production est étroitement liée au niveau de la main d'œuvre, cette situation est loin d'être la règle, et d'autres exemples montrent exactement le contraire (n° 6, 31, 98, 159, 170, 318) : pour ces sucriers, le manque de main d'œuvre n'a pas été pénalisant, la productivité a visiblement augmenté, il n'est pas impossible que ces sucriers aient vendu une partie de leur main d'œuvre esclave pour produire plus, peut-être en investissant dans les machines ; ce fut au fond le choix de Vincent et Vinson à la Nouvelle Espérance. D'autre part, on voit aussi certains sucriers augmenter leur production en augmentant leur nombre d'esclaves (n° 79, 155, 164, 231), preuve, pour ces entrepreneurs, que la main d'œuvre n'était pas rare.

Mais l'appréciation est encore plus frappante si l'on prend en compte le rendement par esclave, qui est une approche simpliste de la productivité. Ces rendements sont d'une grande diversité (de 560 k/esclave à 16 000 k/esclave<sup>1472</sup>), mais leur examen laisse voir qu'un certain nombre de baisse de production ne recouvrent en réalité qu'une faible baisse de rendement (n° 107), que d'autre part, la hausse du nombre des esclaves n'est pas toujours synonyme de croissance du rendement, même s'il y a croissance de la production (n° 110, 186, 231) ; enfin, que la baisse du nombre des esclaves accompagnée de la hausse de la production recouvre parfois des hausses encore plus spectaculaires de rendements (n° 155, 159). Production et rendements montrent donc que dans la décennie 1840, la productivité n'est plus liée à l'augmentation de la main d'œuvre. Au contraire, la baisse de la main d'œuvre ne nuit pas à la

<sup>1470</sup> 1834, selon Hubert Gerbeau, mais dans de très petites proportions selon Ho Hai Quang.

<sup>1471</sup> Vijaya Teelock, *Bitter sugar, Sugar and Slavery, opus cit.*, p. 64.

<sup>1472</sup> On laissera de côté les rendements de 110 en 1846 et de 186 en 1848, qui ne s'expliquent que par des accidents.

TABLEAU LXXII - Le prétendu manque de bras dans l'industrie sucrière à Bourbon : esclaves et production de canne							
n° usine	Année	nb. Esclaves	H	F	ha cannes	prod sucre/t	rendt.
6	1843	240	172	68	95	125	0,520833333
	1847	190	139	51	95	150	0,789473684
31	1843	76	74	2		1250	16,44736842
	1846	85	78	7		1000	11,76470588
	1848	80	73	7		1250	15,625
63	1841	129	75	54	100	200	1,550387597
	1846	122	66	56	100	150	1,229508197
79	1839	73	48	25		75	1,02739726
	1846	95	57	28		125	1,315789474
98	1839	429	260	169	118,5	250	0,582750583
	1845	408	241	167	150	425	1,041666667
107	1842	56				35	0,625
	1846	50				30	0,6
108	1842	240	151	89	72	390	1,625
	1846	175			74	250	1,428571429
110	1842	95	67	28		65	0,684210526
	1846	53	41	12		10	0,188679245
128	1842	153	107	46		200	1,307189542
	1846	173	121	52		100	0,578034682
155	1837	121	86	35	75,8	75	0,619834711
	1842	152	108	44	75	330	2,138157895
159	1837	154	109	45		325	2,11038961
	1842	82				500	6,097560976
164	1838	304	178	126	83	175	0,575657895
	1846	352			44	200	0,568181818
170	1846	109			84	60	0,550458716
	1848	99			50	125	1,262626263
186	1843	107	82	25	59	125	1,168224299
	1848	135	96	39	70	20	0,148148148
189	1841	189	128	61	145	300	1,587301587
	1847	110				225	2,045454545
231	1838	44	43	1	80	150	3,409090909
	1848	143	109	34		200	1,398601399
248	1841	124	79	45		125	1,008064516
	1846	131	85	46	100	100	0,763358779
305	1839	61	37	24	35	75	1,229508197
	1841	56	32	24		50	0,892857143
318	1840	270	231	39	237	350	1,296296296
	1842	267	206	61		250	0,936329588
	1845	249	194	55	282	450	1,807228916

croissance de la sucrerie. Pour parler simple, l'esclave commence désormais à devenir moins rentable.

La question du prix des esclaves peut d'ailleurs dans ce contexte être un indicateur utile. Ho Hai Quang a montré en effet que le prix des esclaves, assez fluctuant, avait baissé entre 1843 et 1848, passant de 2070 F à 1716 F<sup>1473</sup>, du fait de la longue baisse des prix du sucre, comme l'établit Schnakenbourg<sup>1474</sup>. Guy Stéllhé montre le même mouvement pour les Antilles<sup>1475</sup>. Si le prix des esclaves diminue, on est donc en droit de penser, en appliquant la loi de l'offre et de la demande, que paradoxalement, l'offre d'esclave n'est pas rare, et qu'elle est supérieure à la demande, tout au moins en ce qui concerne les usines sucrières, et l'argument de la rareté de la main d'œuvre tombe, du moins en ce qui concerne les habitations-sucreries.

Nous disposons pour un certain nombre d'actes du prix des esclaves, ce qui nous a permis d'étudier l'évolution du prix moyen. A première vue, nos résultats ne vont pas tout à fait dans le même sens (tableaux LXXIII, graphes 48 a à d). On s'aperçoit ainsi que le prix des esclaves a connu une baisse, entre 1810 et 1825. Cette baisse, due à la supériorité de l'offre sur la demande, a pour cause l'afflux d'esclaves par la traite illégale. Le prix augmente entre 1825 et 1830, du fait du premier essor sucrier, en tout cas de la première phase d'agrandissement des habitations-sucreries : c'est donc pendant cette période là que les sucriers ont véritablement augmenté leur main d'œuvre, avec un léger décalage par rapport aux débuts du sucre. L'extension de la canne, qui devient désormais culture spéculative, nécessite des bras en sus. Le prix diminue ensuite et stagne pendant une décennie, celle de la crise, celle aussi des investissements en machines et en constructions, et de la stagnation des superficies. Puis le prix augmente de manière spectaculaire entre 1840 et 1848 (+ 75 %) : reprise de l'essor sucrier, nouvelles extensions, concentration.

L'examen de l'évolution des prix par sexe ne contredit pas cette évolution, avec une prime aux hommes. L'analyse des prix par sexe et âge montre, comme il fallait s'y attendre, un surcoût des esclaves mâles en âge de travailler (15 à 60 ans). Cependant, c'est le prix des jeunes esclaves qui montre la croissance la plus rapide entre 1841 et 1848, en particulier celui des filles : alors que l'on prend conscience du vieillissement de la population esclave, certains sucriers semblent avoir voulu la pallier par l'achat de jeunes filles ou femmes à fin de

<sup>1473</sup> Ho Hai Quang, *Données statistiques et hypothèses économiques sur la traite, les affranchissements et le prix des esclaves à La Réunion (1837-1847)*

<sup>1474</sup> Christian Schnakenbourg, *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe...*, opus cit., p. 160.

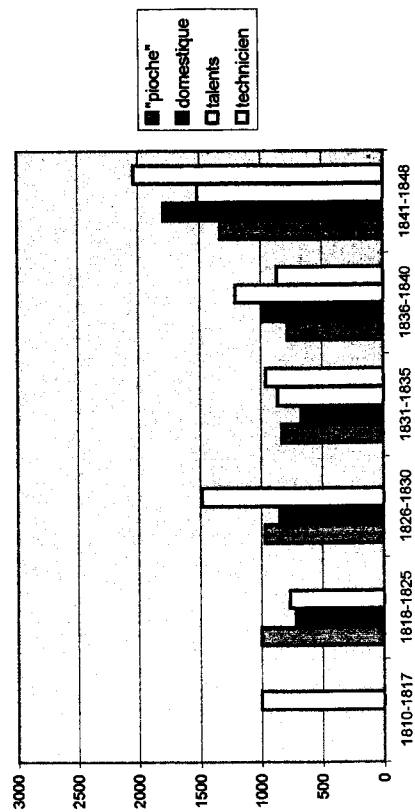
<sup>1475</sup> Guy Stéllhé, « L'économie des Antilles-Guyanne en 1848 », *Antiane éco* n° 37, mai 1998, p. 10.



TABLEAU LXXIII (1) - Le prix des esclaves à Bourbon 1810-1848

	"pioche"	domestique	talents	technicien	Créoles	"pioche"	domestique	talents	technicien
1810-1817			1000		1810-1817				
1818-1825	1000	717	764		1818-1825	1000	717	758	
1826-1830	969	850	1486		1826-1830	943	850	1550	
1831-1835	828	671	863	957	1831-1835	752	684	887	1125
1836-1840	779	988	1203	867	1836-1840	744	1057	1292	850
1841-1848	1329	1789	1516	2037	1841-1848	1417	1663	1823	2583

Graphe 48 a - Evolution du prix des esclaves par type d'activité



Graphe 48 b - Evolution du prix des esclaves Créoles

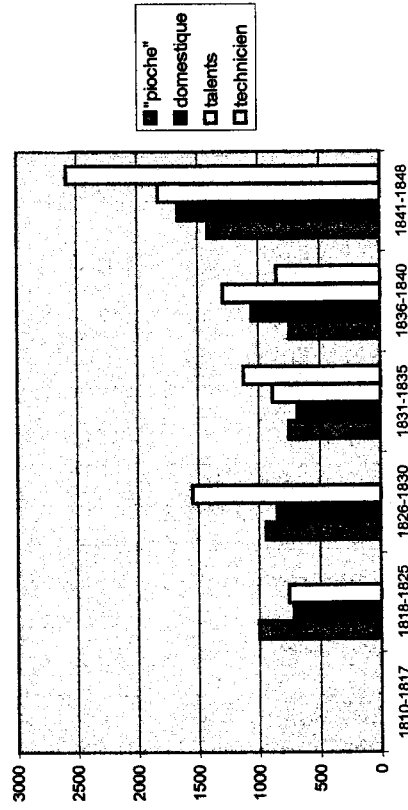
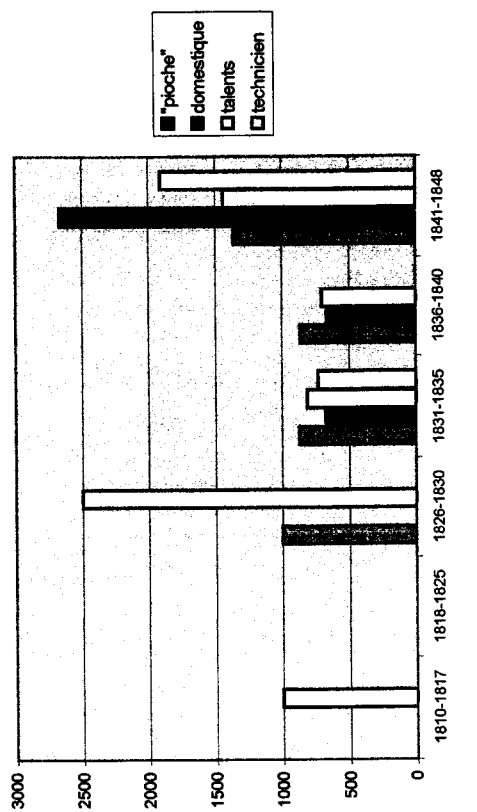


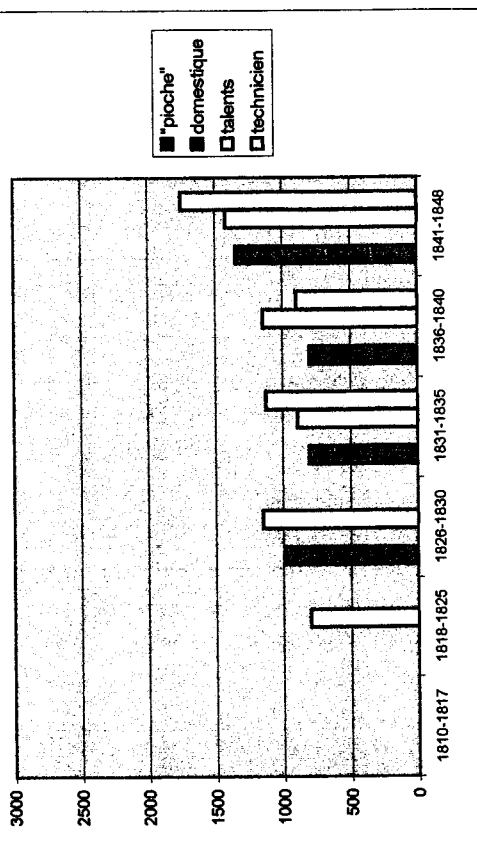
TABLEAU LXXIII (2) - Le prix des esclaves à Bourbon 1810-1848

Cafres	"pioche"	domestique	talents	technicien	Malgaches	"pioche"	domestique	talents	technicien
1810-1817			1000		1810-1817				
1818-1825					1818-1825			800	
1826-1830	1000		2500		1826-1830	989		1150	
1831-1835	874	675	812	733	1831-1835	808		889	1125
1836-1840	867	667	705		1836-1840	802		1144	900
1841-1848	1363	2667	1438	1908	1841-1848	1347		1417	1750

Graphe 48 c - Evolution du prix des esclaves cafrs



Graphe 48 d - Evolution du prix des esclaves Malgaches



reproduction. Il n'y a donc pas eu, sur cette quasi-décennie, d'anticipation de l'abolition. Non pas que les colons n'y aient plus cru (et dès les années 1830, Lescouble, par exemple, conservateur Franc-Créole, est persuadé de son inéluctabilité), mais sans doute parce qu'ils ont voulu, le plus possible, renouveler leur force de travail (et la prime aux filles est significative), et sans doute parce qu'ils avaient l'espoir de fidéliser une partie des esclaves sur leurs domaines après cette abolition<sup>1476</sup>.

Toutefois une analyse plus fine, prenant en compte les valeurs par années de 1841 à 1848, montre que les prix ne remontent que jusqu'à 1846 (il ne faut d'ailleurs pas prendre en compte la valeur de 1845, portant sur un trop petit nombre d'esclaves), et qu'ils baissent légèrement par rapport à cette année en 1847. L'examen approfondi, indique d'ailleurs que ce prix est tiré vers le haut par la hausse du prix des esclaves à talent ou technicien. Ce qui vaut le plus, parmi les esclaves, c'est alors l'esclave qui permet le plus le modernisme et la technicité, et non pas le travailleur de la terre. Preuve que la valeur est désormais localisée dans le technique, et non plus seulement dans le travail. C'est quand il échappe un peu à sa qualité d'esclave, par sa qualification, que l'esclave vaut le plus.

On peut alors conclure que l'argument de la rareté de la main d'œuvre a relevé davantage de l'idéologie que de la réalité. Pour le sucrier, entendons-nous, il n'y a pas manque de main d'œuvre, ce qui ne veut pas dire que ce ne fut pas le cas pour les planteurs et habitants en général. Si rareté de la main d'œuvre il y a pu y avoir, elle a été en grand partie palliée, et nos remarques sur la technique le montrent, par ce que l'on appellera globalement les « progrès techniques ». Le discours sur le manque de main d'œuvre, la rareté des bras, a à notre sens une double fonction : il permet aux propriétaires de disposer d'un argument qu'ils jugent « objectif » pour exiger le maintien de l'esclavage ; mais il permet aussi de diriger l'attention vers la classe des petits blancs, par qui la société créole, imprégnée des « problématiques » du temps, se sent à la fois déniée et menacée, et qu'elle veut sans doute, à la veille d'une abolition que dès les années 1830 on sent inéluctable, récupérer, réintroduire dans le circuit du travail rédempteur, et peut-être dresser en vue d'un éventuel emploi dans les

---

<sup>1476</sup> Il faudrait une étude approfondie du retour des affranchis sur les plantations. On a admis un peu vite avec Patu de Rosemont que les esclaves avaient déserté les plantations (Patu de Rosemont, *Rapport au Comice agricole de Sainte-Suzanne* (1853), ADR B. 939) ; mais l'examen des propriétés de K/Véguen par exemple, montre une certaine présence, voire un retour de ces affranchis sur ses propriétés : sur les 2573 engagés dont nous avons l'origine en 1857, il n'en reste que 249, soit 9,6%, mais ce pourcentage varie selon les usines, car à La Chapelle et à l'Etang-Salé, il est respectivement de 27,5 % et 23 %, alors que sur les établissements du Tampon et aux Casernes, seulement de 5,7 % et 3 % (Jean-François Géraud, *Marquis de Trévise : les regards sur le sucre*, à paraître).

sucreries du futur<sup>1477</sup>. Les sucriers n'ont donc pas souffert d'un manque de bras, leur nombre d'esclaves a augmenté, d'autant plus que depuis les années 1820, le nombre d'usines avait diminué. La production était assurée, plus encore par une sorte de tri sexuel auquel les sucriers se sont livrés sur leurs établissements.

## 2) Un métier d'hommes :

Au-delà de la capacité globale de travail représentée par le groupe d'esclaves, les sucriers étaient très attentifs à la répartition entre hommes et femmes. A l'origine, ce souci de répartition devait correspondre au désir de maintenir un certain apaisement sur les habitations, évacuer les tensions sexuelles, les risques aussi de marronnage, et favoriser une certaine natalité. Avec la « mise en sucre » des habitations, la répartition semble avoir désormais obéi à des critères de rendement, mais aussi de qualification, et sans doute de prix, amenant les sucriers à jouer sur la répartition femmes/hommes.

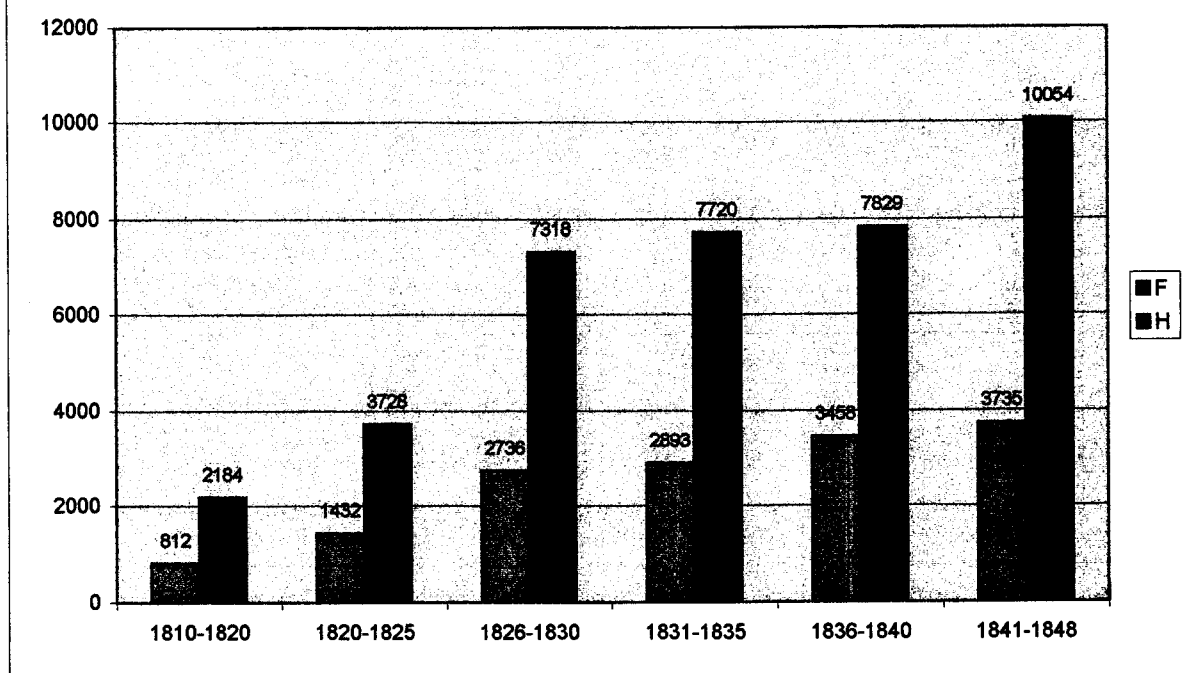
En général, à Bourbon, la proportion des femmes dans la population esclave tournait autour de 31-35 %. Sur les habitations-sucreries (graphe 49 a et b), cette situation est accusée : la proportion n'atteint jamais 30 % en fin de période, elle est en moyenne de 26,18 %, soit à peine plus d'1/4 de la population totale : il y a donc encore moins de femmes sur les habitations-sucreries que sur les autres habitations. Les taux de répartition, très déséquilibrés en faveur des hommes, ne varient pratiquement pas jusqu'en 1836. Le choix de la productivité, qui fait privilégier l'achat d'hommes et leur renouvellement, à une époque où l'activité sucrière a encore des caractères essentiellement extensifs, explique cette situation. A partir de 1836, la situation évolue sensiblement. Le taux de femmes augmente de 27 à 30 %. Comme l'accroissement naturel est nul sur les habitations-sucreries, cette situation est le résultat d'un choix des maîtres.

L'examen de la variation des taux femmes/hommes pour la période 1836-1848, pour 48 usines qui offrent plusieurs valeurs de comparaison, correspondant à la hausse de la proportion de femmes que nous avons notée, montre que cette évolution ne s'est globalement pas faite dans un contexte de raréfaction de la main d'œuvre (tableau LXXIV) : les usines concernées présentent à la fin de la période un solde positif de + 460 esclaves. Dans 18 cas, l'achat d'hommes s'accompagne d'achat de femmes ; dans 12 cas, la vente d'hommes est contrebalancée par un achat de femmes, avec un solde positif pour ces dernières dans 5 cas

<sup>1477</sup> Nous renverrons à notre article *La soie à Salazie...*, art. cité (cf. note n° 211), où l'on suit le discours de Périchon, qui relie avec habileté celui du gouverneur de Hell, s'inquiétant de la désoccupation de ce prolétariat blanc, et soulignant les vertus du travail.

Graphe 49 - Femmes et hommes esclaves sur les plantations sucrières

Graphe 49 a - Rapport femmes/hommes dans la population servile



Graphe 49 b - % femmes/hommes dans la population servile

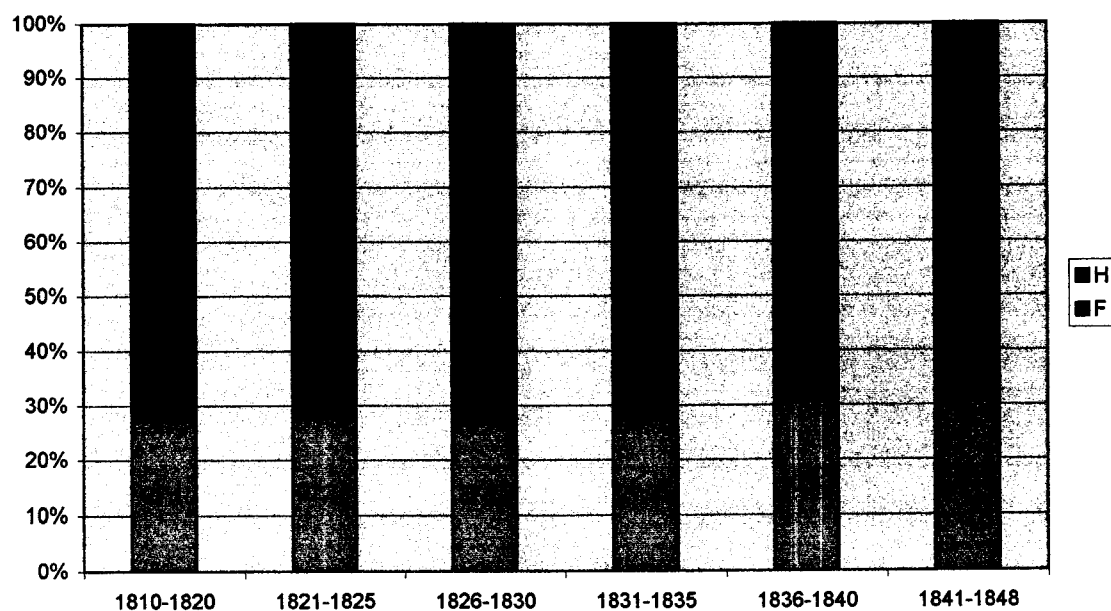


TABLEAU LXXIV - Evolution des % hommes/femmes de 1836 à 1848

N° usine	Hommes			Femmes			Evolution du rapport H/F	
	en plus	en moins	%	en plus	en moins	%	72/28	73/27
6		33	19,1		14	21,5	62/38	59/40
13		19	25,6		7	15,9	62/28	91/9
15	30		90		14	70	62/38	91/9
20		13	9,7	4		9,75	77/23	73/27
31		1	1,35	5		250	97/3	91/9
39		3	5,26	1		3,12	64/36	62/38
47		5	10,63		3	21,42	76/24	78/22
49	8		36,36				81/19	86/14
52	28		56	12		70,5	75/25	73/27
53	22		13,58	30		142,8	88/12	77/23
58	2		1,23		37	88	66/34	78/22
63		13	16,45	9		20	59/41	54/46
64		72	49,3		64	58,7	57/43	62/38
67		2	5,4	5		45,4	77/23	69/31
69		36	31,57		11	25,58	73/27	71/29
74	14		4,4	123		86,6	69/31	56/44
75	14		42,4	19		105	63/37	60/40
77	90		187,5	65		500	79/21	64/36
79		8	14,8		31	72	82/18	65/35
87	22		16,9	9		10	59/41	57/43
96	77		68,1	41		60,2	62/38	63/37
98		13	5,11	20		10,69	58/42	59/41
100		1	2,43	1		6,25	72/28	86/14
105		9	15				88/12	86/14
108		12	7,36	3		3,4	65/35	63/37
110		25	37,3		17	60,7	71/29	79/21
113		78	34,2		37	26,81	62/38	60/40
117		4	6,15	5		14,28	65/35	60/40
118		19	65,5		18	94,7	60/40	91/9
120	27		540	16		800	71/29	64/36
126	1		0,8	3		6,25	72/28	71/29
128	14		13	6		13	70/30	70/30
130	50		32,89	17		19,54	64/36	66/34
133	40		60,6	13		1300	100/0	73/27
144		29	37,17		32	64	61/39	73/27
150		3	4,61	4		16	72/28	67/32
155	22		25,58	9		25,7	71/29	71/29
158	40		47,61	49		376,92	71/29	67/33
163		40	13,24		12	13,79	78/22	78/22
173	31		119,23		3	30	72/28	89/11
186	14		17	28		56	77/23	71/29
189		10	7,24		9	12,85	66/34	68/32
231	68		165,85	31		775	93/7	76/24
235		2	3,57	12		300	93/7	77/23
248	15		21,42	8		21	65/35	65/35
268	5		7,24	5		13,15	63/37	62/38
305		5	13,51				60/40	57/43
318		37	16	16		41	86/14	77/23
	634	-492		569	-309			
Solde		142			260			

*En jaune, les habitations-sucreries dont le % d'hommes baisse*

seulement. Mais si le solde des hommes est positif de 142 individus (22 habitations-sucreries sur 48 augmentent leur effectif), le solde des femmes l'est de 260 individus (30 habitations-sucreries sur 48 augmentent leur effectif). En conclusion, pour ces usines et cette période, les sucriers achètent proportionnellement plus de femmes (+ 45,6 %) que d'hommes (+ 22,3 %). Si bien que, pour 28 de ces 48 sucraries, le rapport femmes/hommes évolue, et la proportion des femmes augmente par rapport à celle des hommes. Plusieurs raisons peuvent l'expliquer. Parmi les raisons économiques, il faut insister en premier lieu sur l'arrêt de la traite illégale, à partir de 1831. Le flux d'esclaves hommes s'est pour l'essentiel tari<sup>1478</sup>, le prix de ces mêmes esclaves a augmenté, ce qui a pu diminuer leur achat, au moment où les sucriers, qui investissent dans les machines, ont moins de liquidités et ont en même temps moins besoin de ces hommes ; par ailleurs, le moindre coût des femmes a pu inciter les sucriers à en acquérir. Ensuite des raisons que l'on pourrait à la fois qualifier de sociales et de disciplinaires : en augmentant la part des femmes sur leurs plantations, les sucriers contribuent à apaiser l'atmosphère des habitations et des camps.

L'élargissement de l'examen des situations par usine permet donc d'affiner l'analyse. Les données permettent en premier lieu de montrer, au-delà des pourcentages moyens de répartition femmes/hommes, l'éventail de leur distribution. On remarque que les usines ont des taux d'emploi féminin variant pour l'essentiel de 5 % à 45 %, la majorité d'entre elles employant entre 20 % et 40 % (341 usines), avec quatre classes de répartition assez resserrées. Il y a donc une relative variabilité (de 1/5 à 2/5 de femmes par établissement), que l'on retrouve aussi chez les hommes, dont la distribution significative des pourcentages s'établit entre 60 % et 80 % (3/5 à 4/5 des hommes par établissement). Le graphe de comparaison montre que les deux répartitions se suivent, et le creux qui sépare, au niveau de 45 % à 55 % indique clairement qu'il n'exista pratiquement pas d'habitation-sucrerie avec des populations femmes/hommes égales.

Ces valeurs dominantes n'empêchent pas de trouver, à la marge, un certain nombre d'habitations-sucreries pauvres en femmes (78 entre 10 % et 20 %), ou au contraire un peu plus féminisées (36 habitations-sucreries entre 40 % et 45 %). Réflexion que l'on peut faire aussi pour les hommes : s'il y a peu d'établissements relativement pauvres en hommes (52 avec un pourcentage inférieur ou égal à 60 %), nombreux sont au contraire les établissements où les hommes forment une majorité écrasante (105 établissements ayant des pourcentages de 80 % à 100 %). Cela confirme cette masculinisation des établissements sucriers, supérieure à

---

<sup>1478</sup> Même si la traite s'est poursuivie après 1831, elle n'a concerné, pas plus tard que 1834, que de très faibles volumes, cf. le débat entre Hubert Gerbeau et Ho Hai Quang.

la moyenne des habitations de Bourbon, et aux taux que l'on observe pour la population servile en général.

Pour tenter de préciser cette situation, nous disposons aussi d'à peu près 90 usines pour lesquelles nous pouvons distinguer une évolution lisible. La situation la plus fréquente est celle qui voit le quasi-maintien, en pourcentage, de la répartition initiale entre hommes et femmes, et ce, quelle que soit l'évolution numérique du groupe des esclaves. Cette situation concerne 39 usines. On peut citer l'exemple de l'usine n° 124, qui a un pourcentage de femmes de 10,7 % en 1825, et 10,09 % en 1846, pour 139 esclaves. L'usine n° 224 reste entre 1821 et 1837 autour de 33/34 % de femmes, bien que son effectif d'esclaves passe de 10 à 108 esclaves. L'usine 118, qui compte 30 % de femmes en 1823 pour 50 esclaves, en compte 29,6 % en 1840, pour 118 esclaves. L'usine n° 301 reste autour de 26 % de femmes entre 1824 et 1836. Quels que soient les pourcentages, on peut conclure que les maîtres se font une certaine idée de l'équilibre des sexes sur leurs domaines, que les raisons en soient économiques, relevant des types de tâches identifiées, ou qu'il s'agisse de tradition, de culture pourrait-on presque dire familiales, renvoyant à une représentation imaginaire de l'équilibre femmes/hommes sur l'habitation.

Dans 28 cas au contraire, on mesure une augmentation du pourcentage de femmes, et donc une baisse du pourcentage d'hommes. A priori, cette situation peut sembler paradoxale, puisque les sucriers reconnaissent la valeur supérieure des hommes, quant à la force de travail. L'usine n° 140 passe ainsi de 17,4 % de femmes en 1816 à 39 %, ce qui, soit dit en passant, est supérieur à la moyenne rencontrée sur les habitations-sucreries. L'usine n° 163 passe de 8,7 % de femmes en 1822 à 22 % en 1834, le n° 268 passe de 11,6 % de femmes (15/129) à 38 % (43/112). Plusieurs cas peuvent amener une telle évolution. En premier lieu, il semble que lors de la création d'habitations-sucreries à partir de rien, on a dans les premiers temps surtout employé des hommes, puis on a augmenté le nombre des femmes, comme pour l'usine n° 92 : en 1817, elle n'emploie qu'une femme pour 30 esclaves (3,33 %), en 1836, elle en emploie 26 pour 60 esclaves, soit 43,3 %. Dans certains cas, le rééquilibrage a l'air de se faire assez rapidement : l'habitation-sucrerie n° 140 qui emploie 11 femmes pour 66 travailleurs esclaves en 1822 (16,6 %), en emploie 31 sur 85 dès 1826 (36,4 %). On se rend compte également que ce rééquilibrage relatif se fait un peu plus souvent à partir de la fin des années 1830 et au début des années 1840, comme sur l'habitation n° 77, où l'on passe de 21 % de femmes en 1837 (13/61) à 36 % en 1848 (78/217).

C'est assez fréquemment le cas, sans que ce soit une règle, sur les très grands domaines, à partir de 1840 : l'habitation-sucrerie n° 108 (future Convenance, famille



Fréon/Sicre), où l'on comptait 30 % de femmes en 1831, en compte 37 % en 1840 ; le n° 87 passe de 32 % à 42 % de femmes pour une augmentation générale de 125 à 265 esclaves entre 1837 et 1846 ; le n° 74 (le Gol), passe de 33 % de femmes à 43 % entre les mêmes dates ; le n° 93 atteint 40 % en 1845 ; le n° 113 passe à 40 % également, ainsi que le n° 117 (45 %), et l'habitation-sucrerie n° 293 passe de 31 % de femmes (sur 117 esclaves) en 1832 à 44 % (sur 232 esclaves) en 1845. Cette évolution est un choix de ces sucriers, dans laquelle il faut voir le pendant au si tardif effort d'évangélisation de la population esclave, mesurable seulement à partir de la seconde moitié des années 1840. Sans doute convient-il de stabiliser davantage, en équilibrant femmes et hommes, les fortes populations, dont les turbulences, voire les révoltes, seraient plus dévastatrices ? Peut-être, et au moment où l'abolition semble inéluctable, convient-il de « moraliser » davantage la population esclave, en favorisant les mariages par ce rééquilibrage, tout en stimulant la natalité d'enfants qu'on espère représenter une future main d'œuvre ? Et dans ce cas, on a l'espoir de retenir sur les domaines une partie des futurs affranchis.

Un dernier cas de figure, dans cette évolution positive du pourcentage de femmes se rencontre enfin sur les habitations-sucreries en difficulté. L'usine n° 8, entre 1833 et 1842, voit son nombre d'esclave chuter de 111 à 69, et les femmes passer de 26 % à 32 %. Dans ce cas, dont on a d'autres exemples, on suppose que le sucrier en difficulté, pour se renflouer, a vendu de préférence des esclaves hommes, plus chers, que des femmes. Enfin, on ajoutera qu'en aucun cas l'augmentation du pourcentage des femmes n'est due à une surmortalité des hommes sur l'habitation. Les conditions de travail, quelles qu'elles fussent, étaient les mêmes pour tous, et les maîtres auraient de toute façon rééquilibré rapidement ce genre de situation.

Le dernier type d'évolution que permettent de lire les données est la croissance du pourcentage des hommes. Ainsi voit-on l'usine n° 53 (Chaudron) passer de 65,7 % d'hommes en 1822 (90) à 77 % en 1844 (184), après il est vrai un pic à 88 % en 1840 ; l'usine n° 89 passe de 1835 à 1840, de 66,6 % d'hommes (12) à 79,2 % en 1840 (65) ; l'usine n° 126 passe de 47 % d'hommes en 1816 (24 hommes, moins que les 25 femmes) à 70 % d'hommes en 1844 (126 hommes, pour 51 femmes dont le nombre a cependant augmenté).

Une telle évolution aurait dû être la règle, or ce n'est pas le cas : on ne la retrouve que pour 21 usines. Le nombre d'augmentation de ce genre est limité car bien souvent, dès l'origine, le pourcentage d'hommes est élevé, égal ou supérieur à 70 %. Et dans ces cas, surtout lorsque l'habitation-sucrerie et l'usine se créent de toute pièce, il est difficile d'augmenter encore la proportion d'hommes. On le voit toutefois, comme pour l'usine 323 où l'on passe de 87,1 % en 1830 à 88,89 % d'hommes en 1840, l'usine n° 268 où l'on observe

aussi une croissance de 78 % à 82 % entre 1821 et 1827 ; l'usine n° 49 où l'on passe de 81,6 % d'hommes (1837) à 85,1 % (1843).

Parfois d'ailleurs, les sucriers ont cherché à diminuer cette proportion masculine, dans de faibles parts cependant, comme à la Nouvelle Espérance, où la proportion d'hommes glisse de 97,3 % en 1843 (74 hommes pour 2 femmes) à 91,25 % en 1848 (73 hommes pour 7 femmes), ou l'usine n° 217, où l'on passe de 81,4 % à l'époque de la création (1828) à 75,5 % en 1842. Un dernier cas de figure illustre enfin cette croissance de la proportion d'hommes : c'est lorsqu'une habitation polyculturelle traditionnelle se convertit en habitation-sucrierie. Dans ce cas, la situation parfois de quasi-parité originelle entre les sexes bascule au « profit » des hommes, comme sur l'habitation n° 41, où l'on ne relève « que » 46 % d'hommes en 1816 (18 pour 21 femmes), et 63,5 % d'hommes en 1826 (61 hommes pour 35 femmes). La croissance de la proportion d'hommes ne se fait pas d'ailleurs que par achat, mais aussi par permutations. C'est ainsi que pour l'habitation-sucrierie n° 24, le pourcentage d'hommes passe de 67,6 % à 87,5 %, par l'augmentation du nombre d'hommes de 23 à 42, mais dans le même temps, le nombre de femmes passe de 11 à 6.

Les tentatives de corrélérer l'évolution du nombre des esclaves par usine avec la chronologie, ou de voir à quel nombre moyen d'esclaves correspondraient certaines classes de pourcentage, de mesurer s'il y avait par exemple coïncidence entre telle ou telle proportion femmes/hommes et tel nombre d'esclaves d'une sucrierie, n'a débouché sur rien de précis ; on rencontre divers taux à toute date et en tout lieu, et les calculs d'écart type ont achevé de montrer l'absence de pertinence d'une telle analyse. Tout au plus peut-on indiquer que vers la fin de la période, le pourcentage de femmes a tendance à augmenter légèrement.

On a finalement le sentiment que d'année en année le propriétaire a cherché, une fois un équilibre local atteint, à maintenir la même quantité d'esclaves au travail, sauf en cas de rupture de cet équilibre, comme par exemple par l'extension en superficie. Il y a dans cette situation une volonté délibérée des maîtres : celle de ne posséder le plus souvent qu'entre un quart et un tiers de femmes sur leur habitation. Ce choix a amené une gestion précise du groupe d'esclave, quant à son volume, et suppose des réajustements permanents, dont les feuilles de recensement individuel portent la marque (tableau LXXV).

Nous proposons de considérer ce sondage qui porte sur 75 feuilles de recensement comme un échantillon permettant de formuler des hypothèses. L'examen du mouvement des individus à l'intérieur de la population servile de chaque habitation-sucrierie montre en effet des caractéristiques complexes. Il fait apparaître l'alternance aléatoire de naissances, qui sont dans 6 cas sur 22 supérieures au taux brut de natalité normal, et de décès (40 cas) qui sont

Tableau LXXV - Mouvements de la population esclave sur quelques habitations									
n° usine	année	nb esclaves	naissances	tx/1000	décès	tx/1000	achats	vente	bilan
6	1834	239					9	-7	2
8	1842	69					31	-24	7
11	1836	92						-13	-13
17	1824	229		0	4	17,46724891		30	-34
18	1824	99		0		0	65	-29	36
	1832	220		0	19	86,36363636		-2	-21
	1834	271		0	12	44,2804428	67		55
	1835	279		0	17	60,93189964	25		8
20	1843	175	5	28,57142857	5	28,57142857			
21	1824	101		0	5	49,5049505	1		-4
	1826	122		0	8	65,57377049	40		32
	1827	143	4	27,97202797	4	27,97202797	20		20
	1828	151		0	19	125,8278146	30	-4	7
22	1835	228	7	30,70175439		0			7
23	1827	60		0		0	10		10
	1829	80		0		0	23		23
25	1826	175		0		0	101		101
29	1827	54		0		0	15		15
51	1833	144		0	2	13,88888889	1		-1
53	1833	187	2	10,69518717	9	48,12834225			-7
56	1819	94	2	21,27659574	3	31,91489362	9		8
	1822	98		0	2	20,40816327			-2
	1827	115		0	1	8,695652174	3		2
58	1825	88		0		0	4	-2	2
63	1832	123	3	24,3902439	3	24,3902439	1	-1	0
	1834	133	5	37,59398496	3	22,55639098	1		6
	1845	122		0	2	16,39344262			-2
66	1841	81		0		0		-2	-2
67	1841	51		0		0	3		3
74	1835	509		0		0	78	-6	72
79	1836	66		0	1	15,15151515			-1
85	1829	57	2	35,0877193	1	17,54385965	6		7
126	1828	144		0		0	26	-10	16
133	1840	66		0	1	15,15151515			-1
140	1828	78		0	1	12,82051282			-1
	1833	100	2	20	2	20			
146	1822	261	2	7,662835249		0	10	-7	5
	1824	302		0	8	26,49006623			-8
	1826	321	15	46,72897196	5	15,57632399		-9	1
	1830	330	5	15,15151515	5	15,15151515	9		9
153	1840	190		0	10	52,63157895			-10
155	1834	126	2	15,87301587	2	15,87301587		-2	-2
	1842	152	4	26,31578947	7	46,05263158	8	-6	-1
158	1836	97		0		0	10	-1	9
159	1835	178		0		0	25	-24	1
	1836	166		0	15	90,36144578	5	-2	-12
160	1847	52		0		0	13		13
163	1848	337		0		0		-19	-19
194	1827	120		0		0	25		25
	1828	167		0	1	5,988023952	48		47
224	1826	58		0	10	172,4137931	28	-1	17

237	1826	61		0		0	10	-3	7
	1833	87	7	80,45977011		0	6		13
249	1842	59		0		0		-2	-2
268	1827	123	11	89,43089431		0			11
271	1827	84		0		0	14		
278	1829	79		0		0	13		13
283	1822	71		0	4	56,33802817	31		27
	1825	60		0	7	116,6666667	8	-4	-3
	1827	72	1	13,88888889		0	2		3
	1833	68		0	2	29,41176471			-2
288	1834	121		0	2	16,52892562			-2
292	1840	301		0	1	3,322259136			-1
293	1820	154		0		0	38	-1	37
	1822	154		0		0	5	-5	0
	1826	178		0		0	5	-6	-1
	1830	186	5	26,88172043	4	21,50537634	5	-1	5
	1833	177	6	33,89830508	3	16,94915254			3
302	1830	57		0	3	52,63157895		-5	-8
310	1832	67	6	89,55223881		0	3		9
316	1820	42		0		0	5		5
	1822	43		0		0	3	-2	1
318	1822	53		0		0	9	-5	4
319	1826	61	3	49,18032787		0			3
	1833	69	3	43,47826087	1	14,49275362			2

dans 14 cas supérieurs à ces mêmes taux bruts. Dans 47 cas où l'on peut mettre en évidence un mouvement naturel, à 27 reprises le solde est négatif. Bien sûr, ces résultats qui sont le bilan de sondages ne peuvent être en l'état érigés en règle ; ils laissent cependant lire quelques distorsions avec le schéma traditionnellement reçu, dans la hauteur des taux (35,2 ‰ de natalité, 38,4 ‰ de mortalité en moyenne), qui sont conformes au taux de la population libre, et non à ceux qui sont présentés pour la population esclave, et dans le déficit (taux moyen de 3,2 ‰) plus faible que celui des statistiques générales concernant les esclaves, qui permettraient de penser que la situation démographique des esclaves des habitations-sucreries n'était peut-être pas tout à fait la même que celle du reste de la population servile : il y faudrait une analyse « microscopique », pour reprendre l'expression de S. Teelock, exigeant un dépouillement total et serré des feuilles de recensement.

On voit par ailleurs que le nombre des achats (47 cas, 907 individus) est supérieur à celui des ventes (30 cas, 175 individus), et que dans 21 cas, l'achat s'est accompagné de ventes, ce qui permet de détecter des procédures complexes de renouvellement (tenant compte des sexes, âges, compétences, état sanitaire, discipline, capacités physiques et morales identifiées ou supposées) qui permettent de conclure en tout cas que ces mutations (achats, ventes, renouvellements) présupposent une parfaite connaissance, et individuelle, des esclaves, au moins par les régisseurs, et sans doute aussi par les maîtres ; connaissance sans doute plus poussée que ne l'était celle des ouvriers à la même époque par les contremaîtres (souvent recruteurs), sinon les patrons, dans les entreprises européennes<sup>1479</sup>.

Le fort déséquilibre femmes/hommes a eu de lourdes conséquences dans le domaine des relations sur les habitations-sucreries, en particulier les relations sexuelles, que les actes dépouillés ne permettent pas d'éclairer : au moins voit-on à quel niveau se situent les problèmes. La question est évoquée à mots couverts par le procureur Massot en 1847 : *« L'énorme disproportion qui existe entre les deux sexes a été souvent signalée, et réduit à un état fâcheux une partie de la population mâle de couleur. Les conséquences de cette disproportion sont encore augmentées par plusieurs causes bien connues ; une portion assez notable des négresses surtout dans les villes et les bourgs n'a de fréquentations qu'avec les blancs ; le même fait se produit dans les campagnes et sur les habitations où les régisseurs, économes et employés divers ont presque toujours des négresses pour ménagères »*<sup>1480</sup> ; ce fait, souligne Massot, est à peine équilibré par le fait qu'un certain nombre de noirs

<sup>1479</sup> Et le système de l'esclavage, qui permettait une surveillance pérenne et, dans certains cas, depuis le berceau, des individus, le favorisait.

<sup>1480</sup> *Rapport de patronage* de Massot au procureur Barbaroux, *opus cit.*

entretiennent des relations avec des femmes de condition libre. La misère sexuelle d'une partie de la population masculine est ici soulignée.

Il est un autre type de conséquences culturelles qu'il conviendrait d'envisager. Parmi les esclaves africains importés, en particulier les Macouas, le rôle symbolique de la mère est considérable, et la filiation se fait de façon matrilineaire<sup>1481</sup> ; si ce trait culturel a pu favoriser les unions avec des hommes différents, tous les enfants d'une même mère, quel qu'en soit le père, étant considérés comme « frères »<sup>1482</sup>, la rareté des femmes a pu ruiner ce rôle symbolique, et faciliter l'abandon de traditions en favorisant l'acculturation.

### 3) L'âge des esclaves du sucre :

Aux yeux des sucriers de l'époque, autant que le sexe, l'âge est un déterminant essentiel de la capacité de travail. Il convenait dans un premier temps de mesurer l'âge des esclaves, femmes et hommes, employés sur les plantations, et d'en déterminer les éventuelles évolutions. De voir ensuite si, comme sur leur nombre, les maîtres avaient aussi joué sur l'âge de leur main d'œuvre. Mais ici, nous n'avons pu travailler que sur les actes de mutation, soit sur un fond de un peu plus de 14 000 esclaves. Lors de la construction de notre base de données, nous avons « rentré » scrupuleusement l'âge des esclaves énumérés. Puis, pour organiser l'analyse, nous avons distribué les résultats des dépouillements des actes selon les périodes que nous avons déjà définies. Sur la période 1810-1817, les actes nous fournissent des renseignements pour 220 esclaves ; sur la période 1818-1825, pour 1301 esclaves ; sur la période 1826-1830, pour 3216 esclaves ; sur la période 1831-1835, pour 4377 esclaves ; sur la période 1836-1840, pour 3066 esclaves ; sur la période 1841-1848, pour 2487 esclaves<sup>1483</sup>.

La première interrogation portait sur l'âge des esclaves. Selon les caractères définis plus haut, cet âge devait augmenter, du fait du vieillissement de la population servile, inhérent à la suppression de la traite : l'âge moyen de la masse totale de la population esclave a augmenté. Mais pour la catégorie des esclaves des habitations-sucreries, les résultats ne sont pas tout à fait comparables à ceux de la population servile générale. La variation de l'âge des esclaves selon les périodes (tableau LXXVI, graphes 50 a et b) montre en effet une

<sup>1481</sup> Pierre Macaire, « A propos des Makhuwas », *opus cit.*, pp. 26-29.

<sup>1482</sup> Ce qui, a priori, évacuerait la notion de bâtardise, et le vocable bâtard serait alors un apport typiquement occidental.

<sup>1483</sup> La variation de ces volumes n'appelle pas d'autre remarque que de bon sens : peu d'esclaves dans la première période du fait du petit nombre d'usines et de transactions ; le nombre augmente ensuite à cause de l'augmentation du nombre d'usines, d'esclaves concernés et de transactions ; il baisse pour les raisons inverses à partir de 1836 et pour une autre raison : on a l'impression, après 1840, d'un certain laxisme qui fait renoncer à l'énumération des esclaves dans certains actes.

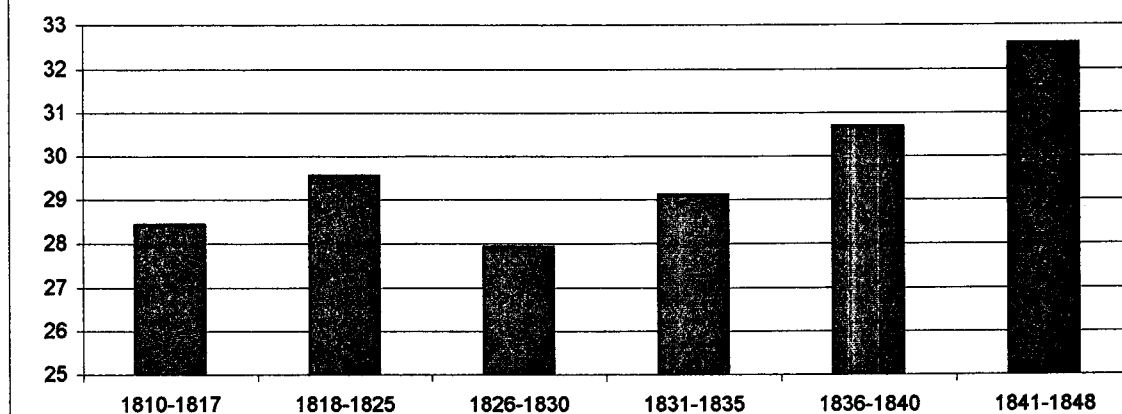
TABLEAU LXXVI - Age des esclaves

nb esclaves	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
âge indéterminé	6	12	32	196	73	26
âge connu	214	1289	3184	4181	2993	2461

% esclaves	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
âge indéterminé	2,73	0,92	1,00	4,48	2,38	1,05
âge connu	97,27	99,08	99,00	95,52	97,62	98,95

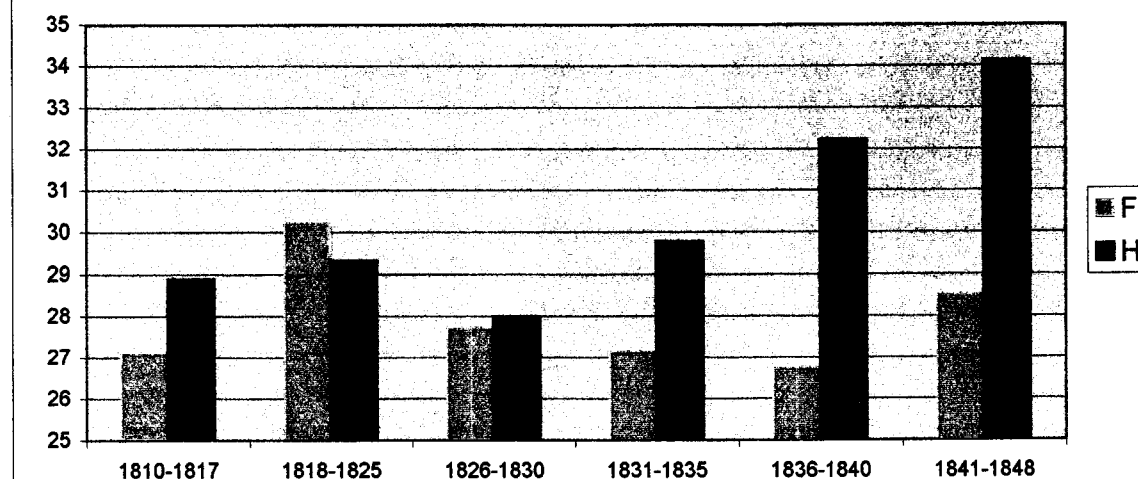
	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
Moyenne Age	28,4	29,6	27,9	29,1	30,7	32,6

Graphe 50 a - Age moyen des esclaves par période



Moyenne Age	Période					
Sexe	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
F	27,1	30,2	27,7	27,2	26,7	28,5
H	28,9	29,3	28,0	29,8	32,2	34,1
Total	28,4	29,6	27,9	29,1	30,7	32,6

Graphe 50 b - Age moyen des esclaves par sexe et par période



augmentation assez faible de l'âge moyen, qui passe de 28,4 ans à 32,6 ans : en 38 ans, l'âge moyen augmente de 4,2 ans ; toutefois, elle ne joue pas véritablement sur l'état de la main d'œuvre, car à 28,4 ans, comme en 1810, ou 32,6 ans, comme en 1848, l'esclave est encore en pleine capacité productive<sup>1484</sup>. Cette augmentation, en l'absence d'excédent démographique de la population servile des habitations-sucreries, montre l'influence de l'arrêt de la traite.

Si l'on observe le détail des périodes, on distingue une évolution en trois phases : une première phase d'augmentation de l'âge, de 1810 à 1825 (de 28,4 ans à 29,6 ans). Les esclaves des domaines sucriers vieillissent légèrement (1,2 an en 15 ans), car le renouvellement, par le croît naturel et la traite illégale est limité : sans doute, dans cette première période, les sucriers ont-ils travaillé avec leur « stock » d'esclaves originels, qu'ils ont peu accru, parce que l'investissement était réservé aux constructions, aux machines (les indispensables moulins, et parmi eux les onéreux moulins à vapeur), voire à la terre. De 1826 à 1830, l'âge moyen baisse : les sucriers accroissent le nombre de leurs esclaves, la traite illégale fournit à plein des individus jeunes, c'est donc à ce moment là que la traite clandestine approvisionne en masse les sucriers. L'augmentation des habitations en surface rend indispensable l'achat d'esclaves supplémentaires (dont le prix diminue, cf. supra) pour travailler les nouvelles terres mises en cannes. A partir de 1831, l'âge moyen des esclaves augmente régulièrement : c'est l'effet de l'arrêt tardif, mais effectif, de la traite illégale. On a cependant l'impression que ce vieillissement a été ralenti.

Un élément de réponse est fourni à cette remarque si l'on examine les variations d'âge par sexe (graphe 50 b). L'âge moyen de la population masculine suit globalement le schéma général, mais en dépassant ses valeurs : la population masculine vieillit plus vite que la population générale, donc plus vite que la population féminine. Celle-ci connaît d'ailleurs une évolution assez curieuse : son âge commence par augmenter plus vite que celui des hommes, jusqu'en 1825, puis diminue quand celui des hommes augmente, et ce jusqu'en 1840, puis augmente enfin, sans rattraper celui des hommes ; en moyenne, les femmes esclaves qui travaillent sur les domaines sucriers à la veille de l'abolition de l'esclavage sont plus jeunes que les hommes, de manière significative (5,6 ans). La première évolution (augmentation de l'âge moyen féminin plus rapide que l'âge des hommes) s'explique aisément : si l'âge des hommes augmente moins vite que celui des femmes de 1810 à 1825, c'est qu'une partie d'entre eux a été renouvelée par des esclaves plus jeunes, ou augmentée par des esclaves plus

---

<sup>1484</sup> Si l'on faisait d'ailleurs un calcul absurde, on découvrirait qu'à ce même rythme, l'âge de 60 ans, auquel les esclaves généralement cessaient de travailler, aurait été atteint en l'année 2096, ce qui aurait laissé de longues années encore à l'esclavage !



jeunes ; l'achat de travailleurs par les sucriers, auprès de petits planteurs, ou de la traite illégale, s'est porté sur de jeunes hommes, à l'exclusion de femmes, moins recherchées ; l'âge de ces dernières, moins ou non renouvelées, a augmenté. L'évolution pour les périodes suivantes est moins facile à expliquer : pourquoi l'âge moyen des femmes baisse-t-il jusqu'en 1840, alors que celui des hommes augmente ?

Pour répondre à cette question, il faut examiner l'évolution de la répartition de la population esclave par classe d'âge. Si l'âge moyen de la population féminine baisse jusqu'en 1836-1840, c'est qu'il y a de plus en plus de femmes jeunes sur les habitations-sucreries, alors que l'achat massif d'hommes en âge de travailler gonfle artificiellement, en dehors des rythmes naturels, le contingent des hommes plus âgés. Il était intéressant de voir à partir de quel âge s'opéraient ces achats, autrement dit sur les pyramides, à partir de quel âge on voyait le nombre de garçons augmenter.

Pour y parvenir, il était nécessaire d'examiner la natalité servile sur les plantations. Un tel examen est a priori délicat, car il est exceptionnel que les actes, ou les recensements, précisent que les enfants en bas âge sont nés sur la plantation. En l'absence d'une telle mention, rien n'empêche de conjecturer que les mères ont été acquises alors qu'elles avaient déjà certains de leurs enfants. Il est donc tout aussi difficile, voire impossible, de calculer un quelconque taux de natalité sur les plantations ; tout au plus peut-on imaginer, à l'instar de ce que l'on sait de la natalité servile en général à Bourbon, que la faiblesse du nombre des naissances s'y explique par l'usage de pratiques abortives, contrairement à ce que prétend le docteur Morizot<sup>1485</sup>, cité par Prosper Eve<sup>1486</sup>. On peut cependant parvenir à certains résultats.

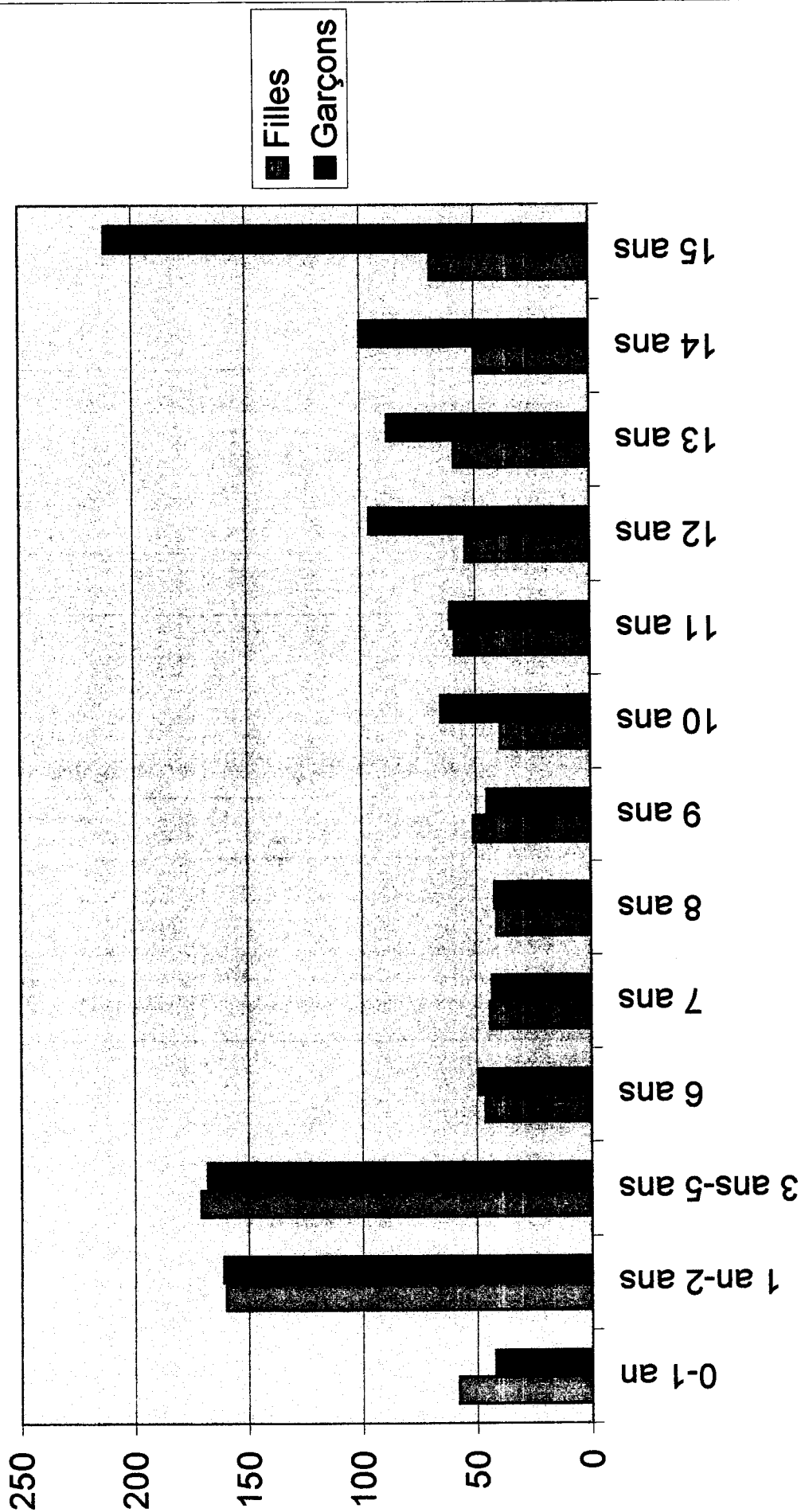
Si l'on recense le nombre des enfants de 0 à 15 ans sur les plantations<sup>1487</sup>, et qu'on les répartit par classe d'âge (graphe 51), on s'aperçoit que jusqu'à 9 ans, le nombre de garçons et de filles est comparable, à quelques unités près. Cette situation traduit à notre avis une natalité naturelle, et le nombre d'enfants n'est pas perturbé par une intrusion massive d'enfants achetés. En revanche, on s'aperçoit qu'à partir de 12 ans, et de manière spectaculaire, de 15

1485 Charles Morizot, « Considérations historiques et médicales sur l'état de l'esclavage à Bourbon », dans *Réalités et perspectives réunionnaises*, n° 3 décembre 68-février 69, p. 21, cité par Prosper Eve, *Variations...opus cit.*, p. 187.

1486 On peut se demander, avec ce dernier, si ces actes n'étaient pas inspirés, voire imposés aux femmes par les maîtres. Prosper Eve cite quelques monstrueux et convaincants exemples. Mais sa démonstration pêche par leur rareté. En ce domaine, plus qu'en aucun autre, il faut travailler sur des séries. A tout le moins, ne peut-on généraliser, comme le reconnaît d'ailleurs M. Eve. Car l'historien dispose de contre-exemples, à commencer par le cas de Lescouble, qui se montre attentif aux grossesses de ses esclaves, dont il est sans doute parfois le responsable. Par ailleurs, les actes décrivent un certain nombre de « bâtiments », pavillons, à l'usage des femmes en couche, ce qui montre le souci de ces maîtres-là, au moins, d'améliorer les conditions d'accouchement des femmes esclaves de leur habitation ; mais de cela non plus, nous ne pouvons tirer de généralité.

1487 En tout, 1813 enfants, selon les actes.

Graphe 51 - Age des enfants esclaves



ans, le nombre des garçons et des filles diverge, et que le nombre de garçons augmente beaucoup plus vite que le nombre de filles : on sort donc de la configuration du mouvement naturel. Les garçons esclaves étaient donc acquis à partir de 12 ans sur les plantations, et c'est d'ailleurs à partir de cet âge qu'ils étaient mis au travail de la canne. A partir de 12 ans, la population masculine, augmentée d'individus plus âgés que les filles, vieillit, ce qui n'est pas le cas de la population féminine, qui suit davantage le rythme du vieillissement naturel. D'où la légère baisse de l'âge moyen des femmes esclaves. Rien n'empêche d'ailleurs de penser que les sucriers achetaient aussi les femmes les plus jeunes, non pour le seul travail, mais aussi dans une perspective de renouvellement par la reproduction. La plantation sucrière se caractérisait donc à Bourbon par une population féminine plus rare et plus jeune que sur les autres habitations. Pourquoi cette évolution s'inverse-t-elle à partir de 1840 ? Tout simplement parce que le contingent d'esclaves femmes vieillit lui aussi, du fait de l'absence d'excédent naturel.

L'examen des âges par période montre que c'est aux âges du travail, globalement de 10 ans ou 14 ans, à 54 ans, à partir de 1817, que les hommes sont nettement plus nombreux que les femmes. On remarque ensuite que jusqu'en 1835, les contingents d'hommes les plus nombreux se situent aux âges de 25-29 ans, ce qui semble avoir été l'âge idéal de travail aux yeux des maîtres de plantations sucrières (force physique, endurance, maturité) : on est sans doute en face d'une politique d'achat délibérée des maîtres. Ce système connaît cependant une exception, temporaire, en 1826-1830, où le contingent le plus fourni est celui des 20-24 ans : tout simplement parce que l'on est au moment où l'industrie sucrière, sortant du cadre de l'habitation familiale, se développe par défrichements ou extensions des habitations. Pendant cette période les sucriers ont eu la possibilité d'acquérir des esclaves plus jeunes de la traite illégale. A partir de 1836, les contingents les plus fournis sont ceux des esclaves de 30-34 ans et 35-39 ans : l'arrêt de la traite, qui n'est pas relayée par la natalité, amène le vieillissement des contingents d'hommes. Le fait que dans la dernière période, le contingent le plus nombreux demeure celui de 35-39 ans, dans un contexte de poursuite d'acquisition d'esclaves, comme nous l'avons vu, montre un achat préférentiel des sucriers. Ceux-ci ont pour un temps bloqué artificiellement le vieillissement, en achetant, auprès d'autres sucriers vendeurs car en difficulté, ou auprès d'habitants, les hommes les plus jeunes qu'ils pouvaient trouver. La plantation concentre donc, du point de vue de l'âge, les forces les plus vives de l'esclavage, elle se caractérise par une véritable politique de l'âge de la part des sucriers : ceux-ci ne peuvent pas annuler le vieillissement des esclaves de leur habitation-sucrerie, mais ils peuvent le ralentir.

Cependant, la situation a été fort variable d'une habitation à l'autre. Cette variété, qui souligne l'identité forte de chaque habitation-sucrerie, met également en lumière le rôle des maîtres dans le recrutement des esclaves, et l'existence de déterminations locales sur les origines desquelles il est difficile de statuer. Pourquoi des esclaves plus jeunes ou plus âgés ici ou là ? Pourquoi des hommes, ou des femmes, plus mûrs sur telle ou telle sucrerie ? Est-ce le prix d'achat qui a joué ? Sont-ce la rareté du marché et l'étroitesse de l'offre qui conditionnent les situations démographiques ? Ou bien y a-t-il une stratégie, financière, économique, impliquant également les représentations du maître sur ce qu'il estime être un esclave efficace, productif, utile, sûr, qui ont joué, et le poids d'une situation originelle, difficile à modifier ?

L'examen des données permet de souligner deux faits. En premier lieu, il semble qu'il y ait eu deux types de mouvements dans les populations serviles des habitations-sucreries : les mouvements massifs, correspondant aux changements radicaux de conjoncture de l'habitation-sucrerie. Ce sont l'agrandissement, l'extension, ou les difficultés, voire la faillite. Autre mouvement : des achats fréquents ne portant que sur quelques individus, opérant de perpétuels ajustements dans les groupes esclaves ; quelles étaient les raisons de ces achats, ou de ces ventes, nous ne le savons pas, mais nous pouvons conjecturer deux types de raison ; des raisons liées aux performances de l'esclave, ou à la discipline. La conséquence est que la population esclave des habitations-sucreries n'avait rien à Bourbon, d'un groupe stable : à côté d'un noyau permanent, encore n'existe-t-il pas toujours, toute une périphérie du groupe changeait ; on peut avancer qu'en 10 ans, le groupe devait être complètement renouvelé. Le corollaire de cette situation, est que le sucrier devait parfaitement connaître ses esclaves ; ajoutons que cette situation de renouvellement, qui reste progressif, devait aussi affaiblir la conscience de groupe. L'autre fait qui ressort de cet examen, c'est que les groupes de femmes, en général, sont plus stables, et évoluent davantage selon les rythmes naturels : on pourrait dire à la limite que les femmes sont davantage dépositaires de la conscience du groupe que les hommes ; on conclura également que le rendement, la productivité sont moins exigées de la femme que de l'homme.

### 3) Le choix d'un pluri-ethnisme :

#### a) Une pseudo-précision ethnique :

La dernière caractéristique à souligner en ce qui concerne les esclaves du sucre, est la composition volontairement pluriethnique de leur groupe. La fausse pudeur sémantique qui

faisait s'abstenir du vocable « esclave » s'accompagnait d'une pseudo distinction de nature ethnique, que l'on rencontre tant sur les actes officiels que sous la plume des maîtres. Ces « noirs » sont en effet répartis, selon leur origine, en « castes », terme qui est au moins aussi impropre que l'autre. On distinguait ainsi par exemple sur les feuilles de recensement du début du siècle les « Créoles », les « Malgaches », les « Mosambiques » [sic], les « Indiens » ou « Malais », c'est-à-dire les modernes Indonésiens. Cette répartition dura jusqu'à l'abolition de l'esclavage, mais s'enrichit de nouvelles « sous-castes », qui substituèrent, non pas sur les recensements, mais sous la plume des notaires, au vocable « Mozambique », le vocable « Cafre »<sup>1488</sup> (féminin « Cafrine »), et introduisit, pour distinguer certains esclaves africains, les termes « Yambane »<sup>1489</sup> ou « Cafre Yambane », « Maquois/Macoua »<sup>1490</sup> ou « Cafre Maquois », « Yolof »<sup>1491</sup>, « Makondé »<sup>1492</sup>, et pour différencier les peu nombreux Indiens, les termes « Bengali », « Portugais », « Indien portugais »<sup>1493</sup>.

Le cas des Créoles est vite réglé : les Créoles désignent par principe les esclaves nés dans l'île, de quelque origine que fussent leurs parents, ou descendant de lignées d'esclaves ayant fait souche depuis longtemps à Bourbon ; le plus jeune a 1 mois, le plus âgé a 83 ans (c'est le plus âgé des esclaves répertoriés).

1488 Terme qui viendrait de l'arabe *Kafir* (infidèle) ; en ce sens, les Cafres étaient originaires de ce que les Arabes appelaient le pays des *Kafir* (Cafrerie), désignant l'Afrique au Sud de l'équateur. Les Européens restreignirent dans un premier temps le nom de Cafres aux indigènes de langue *bantou*, et la Cafrerie, diminuée d'autant, fut limitée à la région maritime qui s'étendait, le long de l'océan Indien, entre la colonie du Cap et le bassin du Zambèze. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, on ne désignait plus par Cafrerie qu'une partie très réduite du littoral Est de l'Afrique, correspondant à la *British Kaffraria*, et aux *Transkeian Territories*. A Bourbon, le mot Cafre était devenu synonyme de « nègre d'Afrique » (Rose May Nicole, *Noirs, Cafres et créoles...opus cit.*, p. 31).

1489 Terme souvent usité, y compris après l'abolition, désignant des hommes originaires de la côte orientale d'Afrique, et qui dériverait, selon Chaudenson, du nom du port de Inhambané, au Mozambique (Robert Chaudenson, *Le lexique du parler créole de La Réunion, opus cit.*, p. 641) ; le nom est cependant identifié comme celui d'un peuple africain par les Bourbonnais.

1490 Le terme Macoua (Makoua/Maquois), qui a pu désigner au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, des Indiens (Chaudenson), ne désigne plus au XIX<sup>e</sup> siècle que des individus d'une branche bantoue de l'Est africain, entre le Rovouma au Nord, le Zambèze au Sud, le lac Nyassa à l'Ouest, la côte du Mozambique à l'Est ; sur les Makuas, voir Pierre Macaire, « A propos des Makhugas », catalogue de l'exposition *Tingatinga ou les Makua de la modernité*, éd. Musée de Villèle, La Réunion, 2000, 93 p., pp. 25-40 et Pierre Macaire, *L'héritage Makhuga au Mozambique*, L'Harmattan, 1996, 431 p.

1491 Yolof est employé pour Wolof ou Ouolof, et désigne des noirs originaires du Sénégal, occupant le Cayor, le Oualo, le Baol et le Djolof. Ils firent partie du faible effectif d'esclaves de l'Ouest africain qui furent acheminés à Bourbon.

1492 Peuple originaire de la région du Mozambique.

1493 Sur la traite d'esclaves africains vers les Mascareignes, voir J-M. Filliot, *La traite des esclaves vers les Mascareignes au XVIII<sup>e</sup> siècle*, ORSTOM, 1974, 273 p., du même, « Bourbon et la côte orientale d'Afrique : la traite servile au XVIII<sup>e</sup> siècle », catalogue de l'exposition *Tingatinga ou les Makua de la modernité, opus cit.*, pp. 17-23, François Renault et Serge Daget, *Les traites négrières en Afrique*, Karthala, 1985, 235 p., pp. 185-210, et les collaborations de Hubert Gerbeau à *La traite négrière du XV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, documents de travail et compte-rendu de la réunion d'experts organisés par l'Unesco*, Unesco, 1980, *Histoire générale de l'Afrique*, 2,

Ces distinctions reposaient sur une triple base. Phénotypique d'abord : c'est par ce moyen que Marguerite, l'héroïne de Victorine Monniot, distingue les Cafres, les Yambanes, les Malais, les noirs d'autres castes, les Créoles. Les Cafres, écrit-elle, ont une grosse figure plate très noire et les cheveux de laine frisée. Les Malais ont les cheveux polis et soyeux, etc. Ces éléments ne sont d'ailleurs pas de péjoration vis-à-vis du noir, contrairement à ce qu'écrit Rose May Nicole : les Cafres sont beaux, précise Marguerite, mais elle préfère les Malais et les Yambanes, « *les plus forts et les plus beaux de tous les noirs* », dont les femmes sont « *superbes* »<sup>1494</sup>. Ces phénotypes ne sont en fait qu'un élément relatif de distinction, et peuvent révéler malgré eux un métissage qui ne s'avoue pas : c'est ainsi que, parmi beaucoup d'autres, le recensement de 1845 de Mme Desbassayns énumère, dans la catégorie « couleur », des individus noirs, noirs clairs, rougeâtres, rouges, mulâtres, tandis que leurs cheveux sont dits noirs crépus, noirs frisés, noirs plats, gris frisés.

A cette base phénotypique s'ajoute une base géographique, qui est incluse souvent dans le nom même de la caste, et partant de l'esclave lui-même. Ainsi le Mozambique est censé venir de la côte du Mozambique, les Malgaches de Madagascar, les Indiens d'Inde, etc. En réalité, cette base géographique n'est guère plus convaincante que la précédente. Plus que l'origine de l'esclave, le terme semble désigner, de manière assez floue et générale, le lieu de son achat. On évoque Madagascar de manière très générale, sans dire Antongil<sup>1495</sup>, Fort-Dauphin<sup>1496</sup>, Tamatave, Sainte-Marie, tous marchés aux esclaves. On indique Mozambique, et non Safala, Quiloa, Zanzibar ; on cite la Guinée, mais pas Juda, ni Gorée. La géographie simplifiée de ces origines renvoie à des espaces « *flou[s] autant que fabulé[s]* », pour reprendre ce qu'écrit Rose May Nicole de l'Afrique. L'Afrique, poursuit avec justesse cet auteur, réduite, compactée pourrait-on dire, par les besoins de la plantation « *ne correspond pas à une entité géographique précise* », et « *ne renvoie pas à une communauté ou à une terre précise d'origine* »<sup>1497</sup>.

Ce système de classification géographique, peu crédible, recouvre en réalité un autre classement, tout aussi peu pertinent, mais qui semble avoir eu le plus de crédit auprès des hommes de l'époque. Ce système est celui qui, en accord avec l'anthropologie du temps, les

---

340 p., et les *Relations historiques à travers l'Océan Indien*, Unesco, 1981, *Histoire générale de l'Afrique*, 3, 203 p.

<sup>1494</sup> Victorine Monniot, *Journal de Marguerite*, opus cit., p. 112.

<sup>1495</sup> La région d'Antongil et de Foulpointe alimentait les marchés d'Antongil, de Fénériver, d'Ambatomalem, de Fotsivaro, Rivière Maningory, et Sakamila, on y parlait le betsimisaraka.

<sup>1496</sup> La région de Fort Dauphin alimentait quant à elle les marchés de Anosy, Ambolo, Masikoro, Andriabola, Ampatrana, on y parlait l'antanosy.

<sup>1497</sup> Rose May Nicole, *Noirs, Cafres et créoles*, opus cit., pp. 37 et 82.

théories normatives renvoyant aux fameuses, et fumeuses, « lois naturelles », aux avatars de la « théorie des climats », auxquels se superposent les éléments qui nourriront les pensées nationalistes, fait coïncider les déterminations géographiques avec des aptitudes qui sont à mi-chemin d'un potentiel physique « natif » et de traditions culturelles<sup>1498</sup>. C'est ainsi que, tout au long de la période, les « castes » sont définies par certaines qualités, ce que l'on nomme alors les « vertus » d'une « race ». Billiard formule ce type de jugement : le cafre ou africain, employé de préférence à la culture des habitations (« noir de pioche ») « *s'attache à la glèbe, il obéit, il travaille sans réfléchir ; il n'a guère d'autre pensée que celle de ses besoins physiques...il engraisse, il s'apprivoise dans l'esclavage ; c'est un bon serviteur, c'est le nègre par excellence, celui, puisqu'il faut le dire, par qui le cheval et le mulet sont le plus avantageusement remplacé* », véritable bête de somme, donc. Le Malgache « *se venge sur son maître, et par les tours qu'il lui fait, et par une paresse bien calculée, d'un droit qu'il sait fort bien n'être que la raison du plus fort* » ; mais « *mettez entre ses mains une lime ou un rabot, quoiqu'il n'ait vu ces outils, il trouvera bientôt la manière de s'en servir ; aussi tous les arts mécaniques ou d'imitation sont-ils exercés avec succès dans les deux colonies par les Malgaches et par les Indiens, que la nature semble à cet effet avoir également organisé...leur constitution plus faible que celle des Africains du continent, les rend d'ailleurs moins propres aux pénibles travaux de l'habitation* »<sup>1499</sup> : voilà un Malgache rusé, prototype de l'oriental de l'époque, ayant de surcroît le génie du bricolage.

Par delà les rétrospectives et légitimes indignations que peut provoquer cette lecture, on voit à la fois comment Billiard justifie une critériation, quasi raciale<sup>1500</sup>, des esclaves au nom des intérêts économiques, mais aussi comment il positionne de manière déterminée les

<sup>1498</sup> C'est une raison commune chez les esclavagistes « honteux » dirons-nous, que de justifier l'esclavage par l'incapacité des blancs à travailler sous les climats tropicaux, alors que les noirs en seraient par nature capables ; Billiard lui-même reprend cet argument, dont certains contemporains faisaient pourtant justice, tel l'abolitionniste Moreau de Jonnés : « *toutes les races, même celle des blancs, peuvent conserver dans les îles tropicales leur activité de corps et d'esprit, et l'exercer avec vigueur, avec énergie, avec persévérance* », dans *Recherches statistiques sur l'esclavage colonial et sur les moyens de le supprimer*, Imp. De Bourgogne, Paris, 1842, 275 p., p. 230.

<sup>1499</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 165 ; dans cette *Lettre X : Vues sur l'établissement des nouvelles colonies, et particulièrement sur Madagascar*, Billiard passe en revue les « *Chinois, Malais, Arabes, Indiens, Cafres, Malgaches* » qui entourent Bourbon pour déterminer « *le plus ou moins d'aptitude aux arts de la civilisation* » ; mêlant les considérations pseudo-psychologiques et morphologiques, Billiard en conclut à la « *supériorité des Madécasses sur les autres Africains* » (p. 166).

<sup>1500</sup> Nous usons ici de ce néologisme, qui définit une critériation en fonction de prétendues aptitudes « raciales », plutôt que du mot racisme, qui implique une hiérarchie définitivement établie entre les races ; la position de Billiard sur l'esclavage est en effet complexe, plus encore que ne l'a écrit Rose May Nicole ; cependant, le glissement au racisme s'opère parfois : « *dans la grotte du Bémal [où campe Billiard] nos esclaves étaient presque nos égaux ...* (p. 138) » ; ce « presque » est le terme qui creuse l'espace occupé par le racisme. Comme beaucoup de ses contemporains, Billiard croit que, alors que le passage de la liberté à l'esclavage s'est

esclaves dans le champ du travail : l'esclave est avant tout un travailleur, sa variété, ses qualités servent au fond le credo économique de l'époque, la division du travail ; par là, l'esclave semble prendre tout naturellement place dans le système libéral et capitaliste. Quelques années plus tard, Théodore Pavie met dans la bouche de Maurice, un habitant hostile à l'abolition, des jugements similaires : « *Il venait encore [par la traite illégale, que le personnage appelle interdite et non encore abolie !] des Yolofs, des Yambanes, des Makondés, beaux noirs de pioche, un peu difficiles à tenir ; des Cafres, qui aiment mieux garder les vaches que labourer la terre, et préfèrent de beaucoup l'eau de vie de canne à l'eau des torrens [sic] ; des Mozambiques, bonnes bêtes de somme, solides rameurs à face de singe. Comme chacune avait une aptitude différente, on trouvait, en choisissant bien, de quoi répondre à tous les besoins d'une habitation. Les moins dépaysés de tous ceux que la traite jetait sur notre côte, ce devaient être les Malgaches... Eh bien ! on avait plus de peine encore à les apprivoiser que les autres* »<sup>1501</sup>. L'affirmation ici plus naïve de la prétendue supériorité du blanc<sup>1502</sup>, se formule toujours face aux exigences d'un travail imposé, dont les objectifs et les contraintes ne sont pas remises en question ; l'esclavage apparaît ainsi comme un système d'exploitation passif, qui gère des capacités culturelles, et n'assure apparemment aucune formation. Il y a là par contre une limite à l'intégration de l'esclavage dans le capitalisme<sup>1503</sup>.

La pluriethnicité que les sucriers relevaient parmi les esclaves, était également volontairement entretenue pour des raisons d'ordre économique. Mais une autre raison, moins noble, mais tout aussi importante aux yeux des habitants, sucriers ou non, raison avouée d'ailleurs, était que la diversité d'origines, de langages, de croyances et de cultures permettait de diviser la masse esclave, d'opposer les esclaves entre eux. Ce faisant, les planteurs ne

---

fait brutalement, le passage de l'esclavage à la liberté doit se faire graduellement ; c'est l'honneur de Schoelcher d'avoir rejeté ce douteux prédicat.

1501 Théodore Pavie, « Une chasse aux nègres-marrons », *Revue des Deux Mondes...*, opus cit., p. 17.

1502 Cette assertion est d'ailleurs parfois contestée : en 1847, l'abbé Macquet écrit « *Le noir n'est pas une brute ; sous ses cheveux crépus il y a une intelligence vive et subtile ; sous ce cuir noir il y a un cœur d'or ; mais je ne parle pas du noir dégradé et abruti par l'arac [sic] mais bien du noir converti* », Abbé Macquet, *Six années...*, opus cit., p. 52.

1503 Ces conceptions sont évidemment déjà battues en brèche à l'époque, témoin ces lignes du docteur Yvan : « *Lorsqu'on observe avec quelque attention la population esclave de Bourbon, on reconnaît avec surprise qu'elle ne se compose pas seulement de nègres, mais encore de Malais, de Bengalis, de Malabars, et même de blancs. Cette dernière assertion étonnera sans doute ; je ne saurais cependant désigner autrement des hommes aux formes accusées, à l'épiderme d'une blancheur égale à celle des plus purs délégués coloniaux, et des femmes dont la peau transparente et lisse surpasse en éclat et en beauté celle des plus grandes dames créoles... L'esclavage des nègres est assez généralement accepté en Europe comme un fait normal. Les planteurs de nos colonies, secondés par les naturalistes matérialistes du dernier siècle, ont représenté la race éthiopienne comme une espèce intermédiaire entre l'homme et la brute, et beaucoup d'esprits légers, superficiels, sont convaincus, d'après ces assertions, que l'état d'asservissement dans lequel elle vit est la conséquence naturelle de son infériorité relative dans l'échelle des êtres... Pourquoi jusqu'à ce jour personne n'a-t-il répondu que les*



faisaient que jouer, disaient-ils, sur des rapports dont ils n'étaient pas responsables. L'analyse de Billiard peut choquer dans sa formulation, mais elle correspond à un aspect de la réalité : « *Nos esclaves sont divisés en races ennemies les unes des autres : l'Indien et le Malgache se croient beaucoup au-dessus du Cafre, qui leur rend de la haine en revanche du mépris dont il est l'objet. Les Cafres eux-mêmes sont partagés en plusieurs castes ; cette division peut, au moins pour un temps, prolonger notre sécurité* »<sup>1504</sup>. Lescouble, de son côté, rapporte un fait qui va dans ce sens : un noir « ambalam » a tué ses enfants, blessé sa femme et un affranchi ; arrêté, il explique qu'il a tué sa fille parce qu'elle l'avait déshonoré en s'alliant avec un Cafre<sup>1505</sup>.

Les maîtres devaient cependant aggraver cet état de fait, et Billiard le reconnaît sans façon : « *Pour contenir nos esclaves, nous établissons entre eux des distinctions qui les mettent les uns au-dessus des autres ; ils exercent ainsi eux-mêmes une certaine police dans nos habitations* »<sup>1506</sup>. Le but avoué du planteur est de diviser contre lui-même le groupe esclave, comme fait à l'époque le patronat industriel ses ouvriers. Jusqu'à quel point l'examen des populations esclaves des habitations-sucreries confirme-t-il cet objectif ?

b) La répartition ethnique sur les habitations-sucreries :

Les feuilles de recensement individuel répartissent donc de manière conventionnelle la population servile entre les quatre catégories signalées plus haut, précisant simplement, à partir des années 1830, *Mozambiques (cafres)*, et regroupant les *Indiens ou Malais*, très peu nombreux. L'examen des feuilles a permis de construire des séries concernant la répartition ethnique des esclaves sur les habitations-sucreries. Nous avons ainsi pu relever des informations concernant 41 160 individus pour la période, qui fournissent un échantillon qui nous semble suffisamment représentatif.

• Répartition des esclaves par ethnies et par période (graphe 51 a à g) :

les graphes montrent une situation de départ (1816-1820) relativement équilibrée entre trois groupes principaux d'esclaves du sucre, les Créoles (37 %), les Malgaches (25 %), les Mozambiques (36 %) ; les Indiens et Malais sont pratiquement inexistantes sur les habitations-sucreries (2 %). A partir de cette situation, les groupes vont évoluer de manière différente ; mais avant de voir cette évolution, il est intéressant de s'arrêter sur la situation en 1826, car

---

*nègres ne sont pas les seuls individus réduits en esclavage dans nos colonies ?* », docteur M. Yvan, de *France en Chine, Voyage à l'île Bourbon*, opus cit., p. 182-183.

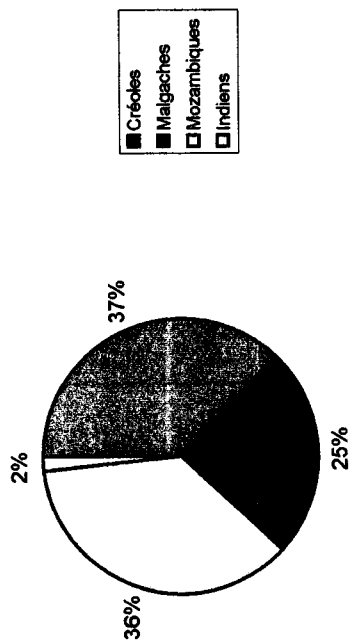
<sup>1504</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, opus cit., p. 73.

<sup>1505</sup> Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit., p. 1211.

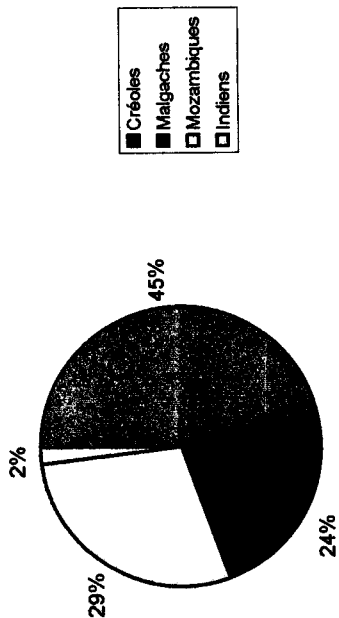
<sup>1506</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, opus cit., p. 184.

Graphe 51 - Répartition des esclaves des habitations-sucreries par ethnie et période

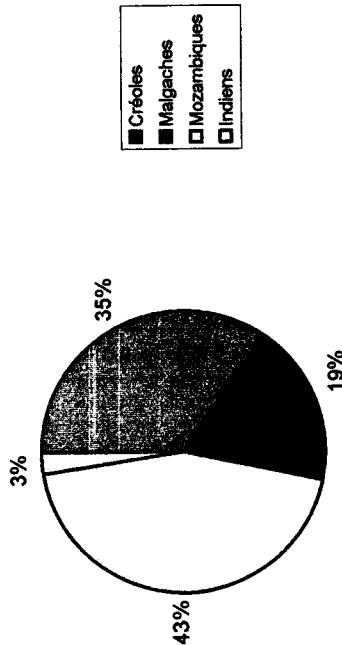
Graphe 51 a - Répartition des esclaves/ethnie 1816-1820



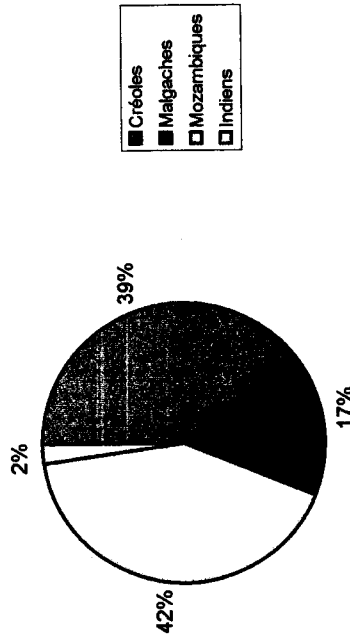
Graphe 51 b - Répartition des esclaves/ethnie 1821-1825



Graphe 51 c - Répartition des esclaves/ethnie 1826-1830

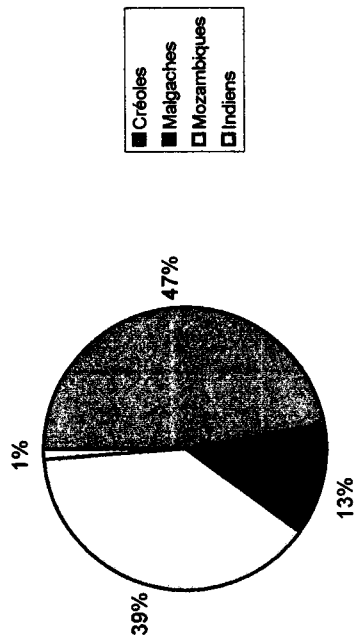


Graphe 51 d - Répartition des esclaves/ethnie 1831-1835

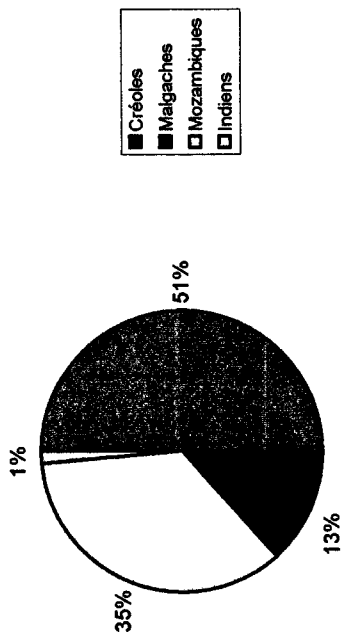


Graphe 51 - Répartition des esclaves des habitations-sucreries par ethnité et période

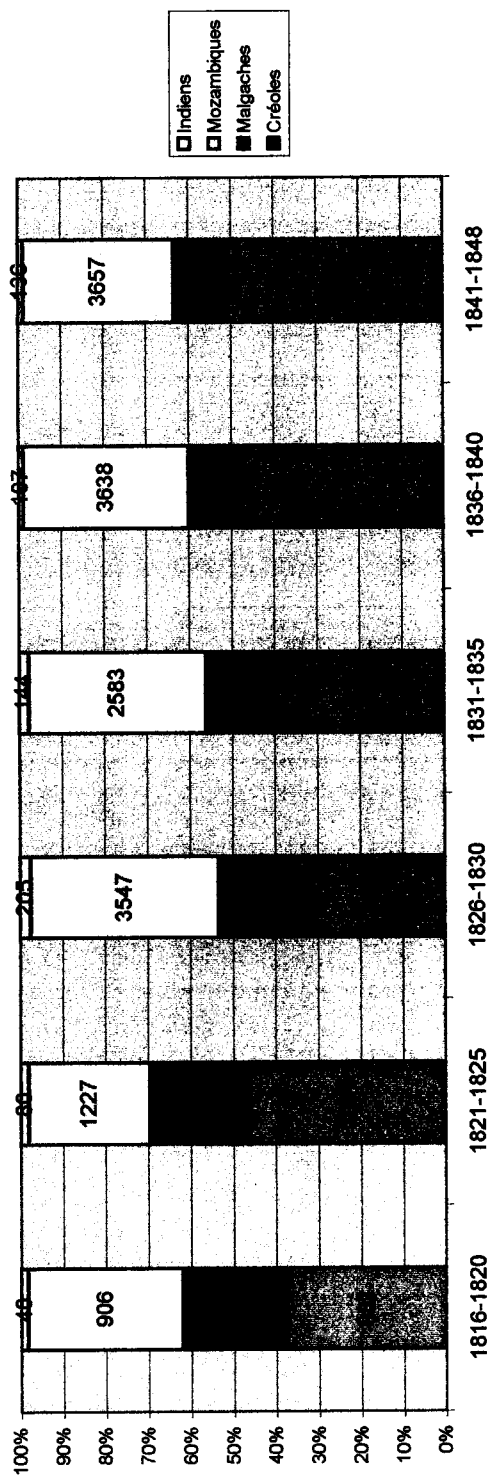
Graphe 51 e - Répartition des esclaves/ethnie 1836-1840



Graphe 51 f - Répartition des esclaves/ethnie 1841-1848



Graphe 51 g - Evolution de la proportion des esclaves/ethnie 1816-1848



nous avons pour cette date les statistiques générales, concernant toute l'île Bourbon, de Maillard.

Les données obtenues par nos investigations recourent globalement, il faut le dire, les chiffres de Maillard. Sur une population esclave totale de 62 600 individus, Maillard estime à 43,1 % la proportion des Créoles : nos calculs donnent 45 %. Maillard estime la part des Malgaches à 22,3 % : nous trouvons 24 %. Selon Maillard, il y aurait eu 28,75 % de Mozambiques : nos estimations sont de 29 %. Maillard enfin estime à 5,75 % la part des Indiens et Malais : nous n'en trouvons que 2 %. La répartition ethnique évaluée par Maillard correspond donc, en gros, à celle des habitations-sucreries, à l'exception des Indiens et Malais, presque trois fois moins nombreux que l'estimation de l'ingénieur, sans doute parce que les esclaves de ces groupes étaient davantage employés comme domestiques, en ville, que sur les habitations-sucreries.

Mais l'intérêt de cette comparaison réside ailleurs. Dans son ouvrage *L'esclavagisme à La Réunion 1794-1848*, Sudel Fuma estime que la part de la population noire esclave calculée par Maillard, qui reprend des chiffres antérieurs, est sous évaluée, anomalie remarquée par Thomas. Outre que Thomas fut contredit par Billiard, ce qui ne prouve pas grand chose, sinon que Thomas n'apparaissait pas toujours comme fiable, on remarquera que la répartition de Maillard correspond à celle des habitations-sucreries ; il est difficile d'imaginer que les recensements, dont nous avons vu qu'ils étaient vérifiés, aient été systématiquement faussés par les propriétaires. On en conclura que les évaluations de Maillard ont tout lieu d'être exactes. Que l'on ne dise pas non plus que nos estimations sont grevées, car englobant les chiffres de 1816 à 1820 : les calculs de Maillard ne reposaient pas non plus sur les chiffres de 1826, mais sur les données antérieures ; si bien qu'à notre sentiment, la population « noire esclave » ne devait pas être sous évaluée.

Ce point de détail examiné, nous pouvons en revenir à l'évolution de 1816 à 1848. A partir de 1820, les Malgaches ne vont cesser de voir leur proportion baisser, atteignant un plancher de 13 % dès 1836. Cette diminution s'explique par deux raisons : en premier lieu, les réticences de la monarchie malgache à tolérer le prélèvement d'esclaves sur son sol, en particulier avec le roi Radama. La seconde raison est la prévention générale qui se marque à l'encontre des esclaves malgaches, jugés moins dociles que les autres : le principe d'une répartition équilibrée visible de 1816 à 1820 se trouve donc faussé, par érosion du groupe malgache.

Le groupe des Mozambiques (Cafres) connaît sur les habitations-sucreries une évolution complexe en trois phases. Dans un premier temps, il diminue en proportion, de

1816-1820 à 1821-1825, passant de 36 % à 29 %. Cette évolution ne saurait étonner car deux raisons à notre sens l'expliquent. On rappellera en premier lieu que la période 1821-1825 est celle du premier « boom » sucrier, qui voit se multiplier les petites habitations-sucreries et les petites usines « familiales » : sur ces petites habitations, les sucriers travaillent avec le stock d'esclaves dont ils disposent, avant le recours à la traite massive, c'est-à-dire sans doute avec des populations d'esclaves dont la répartition ethnique est relativement équilibrée ou faisant plus de place aux esclaves créoles ; comme la proportion de Cafres n'y est pas majoritaire, leur proportion globale diminue, au profit d'esclaves d'autres ethnies mises au travail du sucre. Force est également de remarquer que, quel que soit le volume de la traite illégale, le nombre de Mozambiques fournis ne submerge pas encore les habitations-sucreries, qui, il faut en convenir, tournent en moyenne sans les employer encore, sans doute parce que les sucriers investissent davantage en moulins, chaudières, et machines à vapeur qu'en esclaves ; mais si les esclaves manquent, on préfère acheter des esclaves créoles, plus acculturés, et donc plus faciles à diriger.

La situation change radicalement de 1826 à 1835, où la proportion des Mozambiques augmente de façon spectaculaire (43 % et 42 %). Nous sommes alors au moment de la conjonction d'une forte demande en main d'œuvre servile, que ne peut satisfaire un excédent naturel qui n'existe pas, et d'une offre considérable fournie par la traite clandestine. Le groupe Mozambique devient le plus important sur les habitations-sucreries. Cette situation se modifie et s'inverse de 1836 à 1848, la proportion des Mozambiques passant à 39 % puis 35 %, du fait de l'arrêt de la traite illégale, et de l'inévitable créolisation des esclaves, par les naissances d'enfants qui sont automatiquement créoles, et la disparition progressive des non-créoles. Le docteur Vidal décrit parfaitement cette mutation : « *La traite ayant cessé depuis une vingtaine d'années, écrit-il en 1847, ceux des sujets importés d'Afrique qui subsistent encore sont des hommes d'âge mûr si ce n'est fort avancé. Vous les rencontrez dans les campagnes, où ils cultivent les habitations et desservent les usines. Leur nombre va diminuant chaque jour avec une grande rapidité, pour faire place à une génération nouvelle, aux noirs créoles, les seuls qu'on emploie dans les villes comme ouvriers ou comme domestiques. Ces derniers offrent un type bien différent de celui des nègres exotiques ; tandis que ceux-ci, après une transplantation si ancienne déjà, laissent encore percer, dans leurs habitudes, dans leurs goûts, dans leurs superstitions, quelques traces de leurs origines sauvages, les esclaves nés dans la colonie n'ont du noir que la peau* »<sup>1507</sup>.

<sup>1507</sup>Ed. Vidal, *Bourbon et l'esclavage, mai 1847, opus cit.*, p. 22.

L'évolution du groupe Mozambique a pour symétrique celle du groupe créole. Ce groupe augmente en proportion, jusqu'en 1825 (de 37 % à 45 %) du fait de la conversion au sucre d'habitations non sucrières. Sur ces habitations d'avant la traite illégale, et au temps d'une faible pression sur la main d'œuvre, la répartition entre les trois groupes créole, malgache et mozambique devait être équilibrée : les sucriers disposaient d'une main d'œuvre servile créole déjà conséquente ; mais, comme nous le soulignons plus haut, les besoins de main d'œuvre ont été satisfaits par l'achat d'esclaves créoles (augmentation de la proportion), plus que par celui de Mozambiques. Il n'est pas impossible que les Mozambiques importés illégalement aient été achetés par des non sucriers, lesquels auraient au contraire « aspiré » par leurs achats la main d'œuvre créole. Il y aurait donc eu un double flux : flux de Mozambiques de traite vers des habitations non sucreries ; flux d'esclaves créoles vers les habitations-sucreries. De ce fait, les habitations non sucreries ont pu servir de « relais » disciplinaire et culturel, où les esclaves fraîchement débarqués auraient été dégrossis, avant d'être rachetés plus tard, sous l'empire de la nécessité, par les sucriers. A partir de 1826, la proportion d'esclaves créoles diminue, car les besoins sont tels, que l'on achète la main d'œuvre de traite (35 %), mais dès 1831 (arrêt officiel de la traite), la proportion de créoles augmente, jusqu'à atteindre la moitié des esclaves « du sucre ». Cette évolution se voit aussi sur le graphe « Evolution de la proportion des esclaves/ethnie 1816-1848 », en particulier le gonflement transitoire de la masse des esclaves africains, de 1826 à 1835, puis leur reflux.

On terminera par trois remarques. La première, c'est que les principes de la pluriethnicité, garante de paix et d'efficacité, s'ils sont respectés, le sont de manière déséquilibrée, et portent la marque de circonstances qui dépassent la stratégie des sucriers, si grands furent sans doute les besoins en main d'œuvre. La seconde, qui découle de la première, c'est que sur les habitations-sucreries, le partage se fait au final entre deux groupes, les Africains (Mozambiques/Cafres) et les Créoles : le groupe malgache pèse beaucoup moins, il diminue jusqu'à 13 %. Il reste ensuite bloqué à cette proportion : cela semble une situation voulue, et il conviendra si ce groupe vieillit, de se demander s'il exerce des métiers spécifiques, qui expliqueraient son maintien. Enfin, la dernière remarque, concerne les Indiens et Malais. Déjà très peu nombreux dans la société servile, ils le sont encore moins sur les habitations-sucreries, et forment un groupe presque inexistant, ce qui contraste avec la masse des engagés des années 1860-1885. Les Indiens sont donc devenus tard des travailleurs du sucre, après l'abolition, ils n'ont pratiquement pas été des esclaves du sucre. Contrairement à ce qu'estime Hubert Gerbeau, il n'y eut pas d'importation plus importante que signalée d'Indiens ou Malais, ou si ce fut le cas, ils ne s'employèrent pas sur les habitations-sucreries.

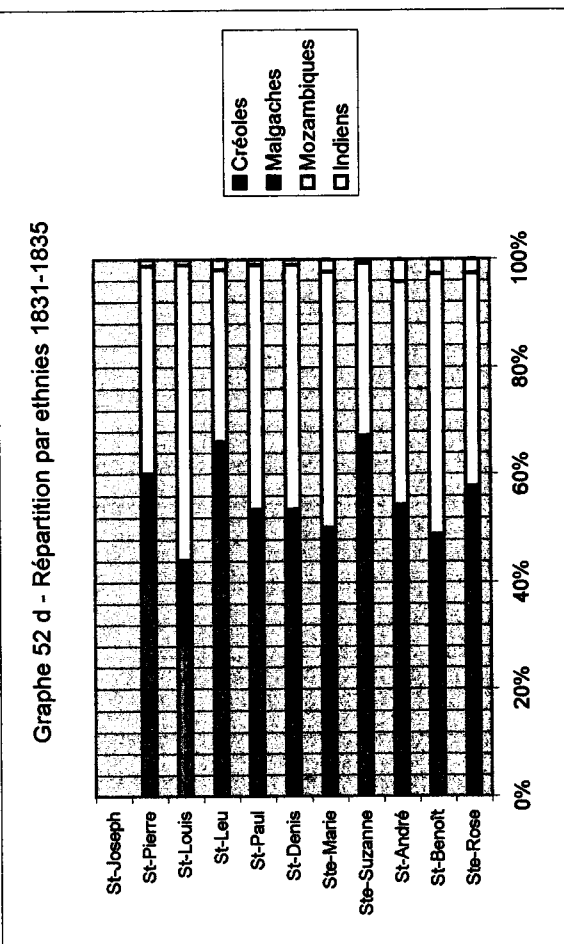
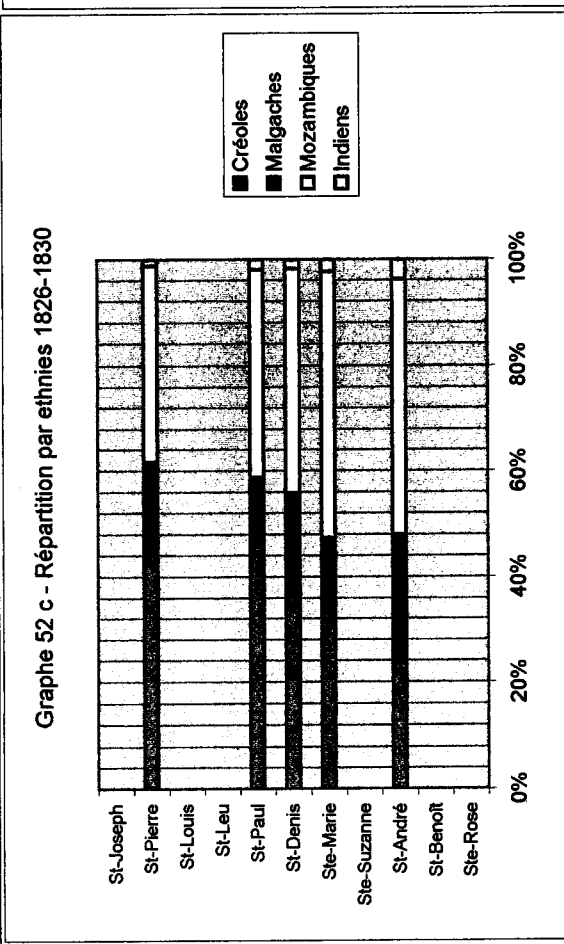
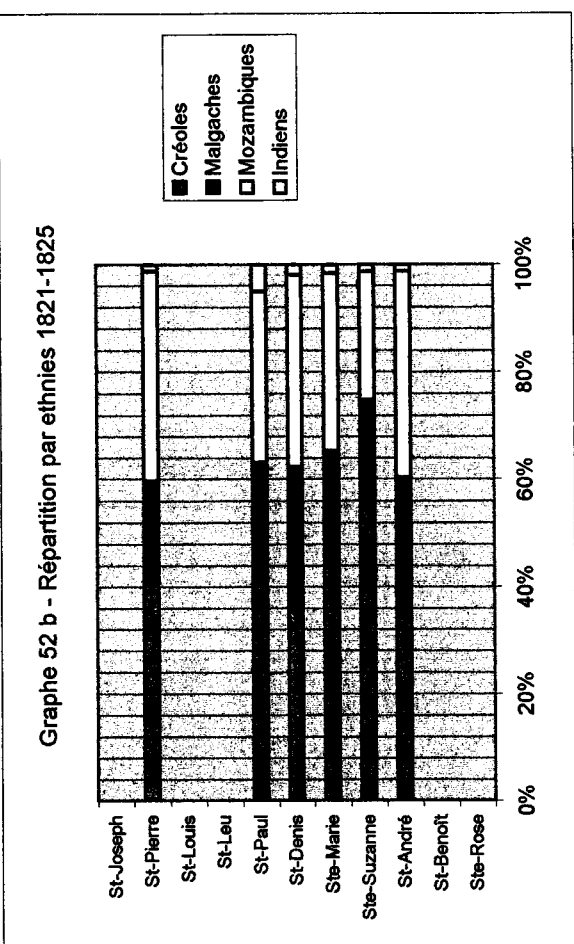
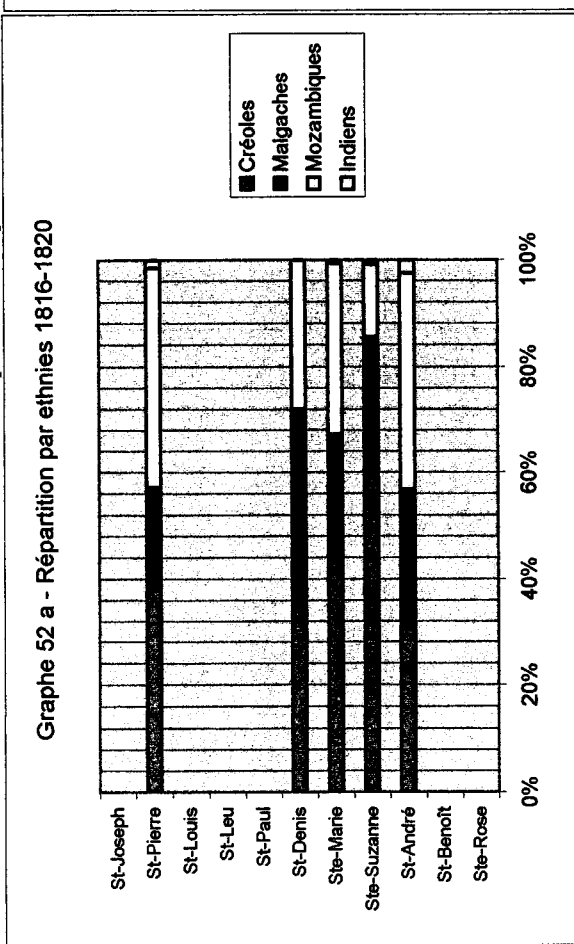
- Répartition ethnique des esclaves par commune, et comparaison : (graphes 52 a à f)

Il a été possible de construire des graphes de répartition ethnique des esclaves du sucre par commune : des traditions locales pouvaient en effet organiser des distributions spécifiques. Cependant, la commune de Saint-Philippe n'est pas représentée, et pour les communes de Sainte-Rose et Saint-Joseph on ne peut étudier qu'une année. Ce type de graphe permet de mesurer si l'évolution des communes recoupe l'évolution générale. Nous avons regroupé les communes du Nord-Est, où l'industrie sucrière fut précoce, et les communes de l'Ouest et du Sud.

Dans tous les cas, on relève une présence ultra minoritaire des esclaves indiens ou malais, et une érosion, plus ou moins rapide du groupe malgache. Saint-André, Sainte-Marie, et sans doute Saint-Benoît (incomplet), reproduisent globalement le schéma général : part dominante des esclaves créoles jusqu'en 1825, puis supériorité numérique des Africains jusqu'en 1835, enfin créolisation à partir de cette date. Sainte-Suzanne et Saint-Denis présentent des anomalies : Sainte-Suzanne se caractérise par une proportion beaucoup plus forte des Créoles, dont paradoxalement le nombre diminue de 1841 à 1848 ; à Saint-Denis, le groupe africain reste important jusqu'en 1848, sans véritable diminution, et la « créolisation » est plus lente. Il y a donc eu dans ces communes des politiques d'achat de la part des sucriers un peu différentes de celles des autres communes.

Les communes de l'Ouest et du Sud présentent des situations qui sont au fond différentes. Celles qui semblent reproduire le modèle de l'évolution générale (Saint-Paul, Saint-Louis), montrent une proportion d'esclaves créoles supérieure aux communes du Nord-Est. On y a donc moins acheté d'Africains, et les « réserves » d'esclaves créoles sur les domaines non sucriers étaient sans doute plus importantes : c'est sans doute aussi le cas à Saint-Leu, où l'industrie sucrière fut plus tardive, et où existaient de très importantes habitations, cultivant encore le café ou les vivres avec des groupes de main d'œuvre esclave très nombreux (Lossandière, etc.). A Saint-Pierre, la situation est encore autre : le groupe africain diminue pendant le temps où ailleurs il augmente, et augmente à la fin de la période : la créolisation des esclaves du sucre semble paradoxalement « en panne ». Enfin, ce que l'on peut inférer de Saint-Joseph, c'est la place massive du groupe africain, à une période où il est ailleurs beaucoup moins important, ce qui traduit une mise en place tardive de l'industrie sucrière, avec des esclaves achetés massivement par quelques propriétaires, la pauvreté générale des habitants ne permettant pas l'existence préalable de groupes de main d'œuvre importants. Les habitations-sucreries des communes du Sud sont alors largement ouvertes à la présence africaine.

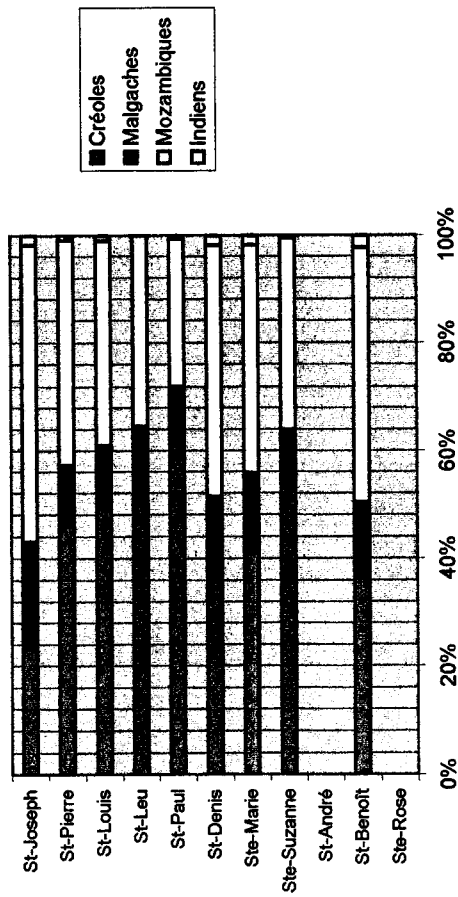
Graphe 52 - Comparaison de la répartition par ethnies, communes et périodes



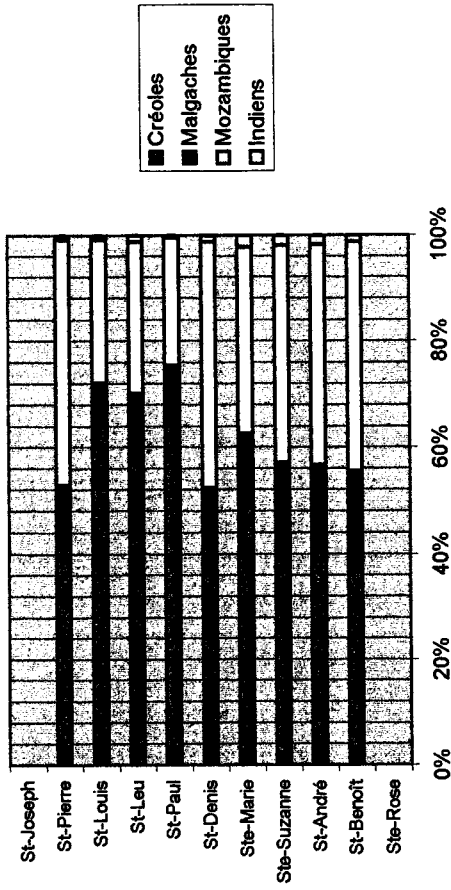


Graphe 52 - Comparaison de la répartition par ethnies, communes et périodes

Graphe 52 e - Répartition par ethnies 1836-1840



Graphe 52 f - Répartition par ethnies 1841-1848



Au final, on notera l'existence de différences dans les politiques d'achat d'une commune à l'autre, et nous verrons plus bas ce qu'il ressort d'un examen plus fin, par usine. On soulignera ensuite que le recours aux esclaves africains, que l'on note surtout à partir de 1826, semble avoir été un peu plus important dans le Nord-Est que dans l'Ouest, où domine la main d'œuvre « créole », ou dans le Sud (Saint-Louis, Saint-Pierre, Saint-Joseph). Enfin, on remarquera que la créolisation est plus forte dans l'Ouest et le Sud, à l'exception de Saint-Pierre.

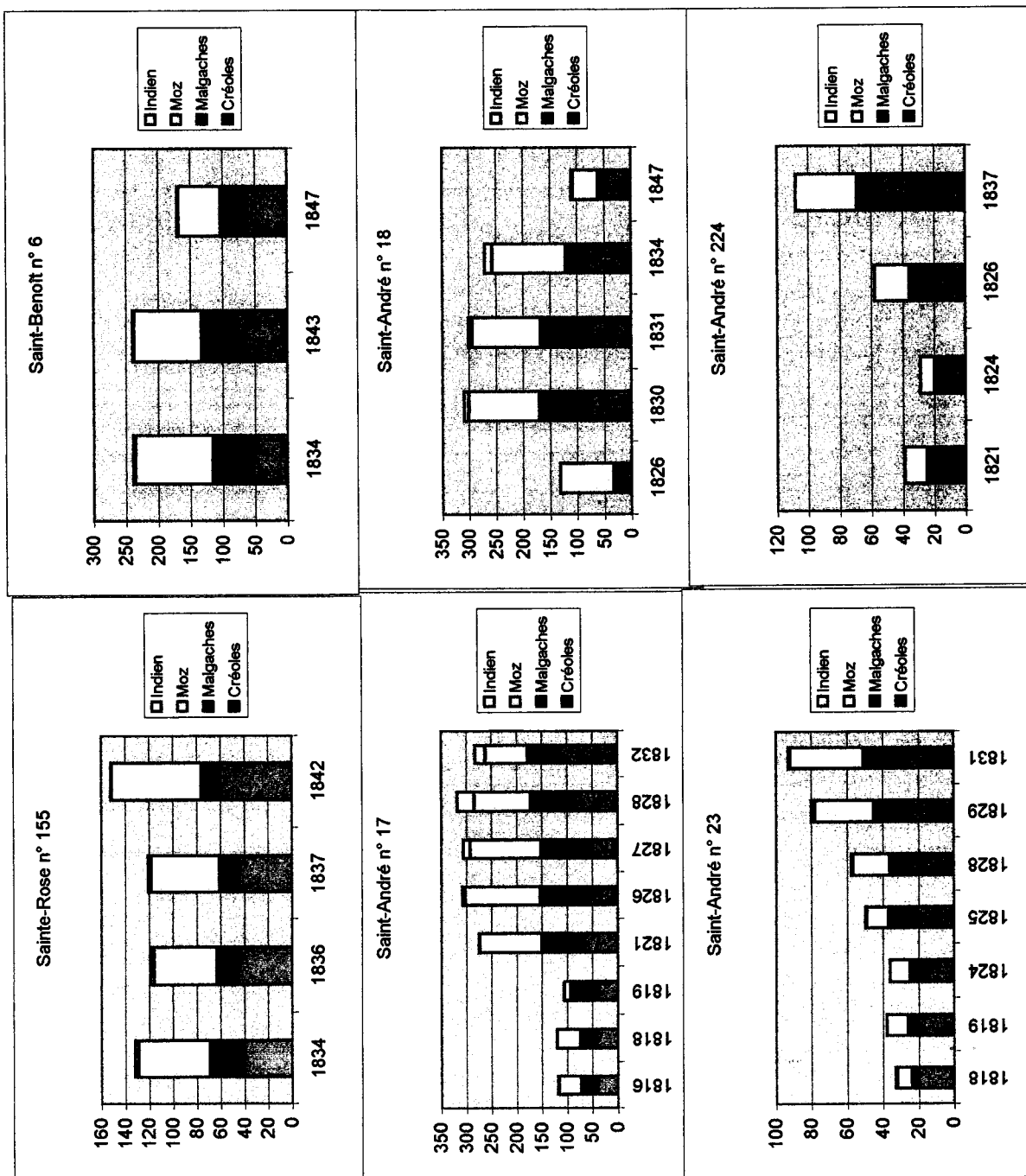
- Répartition ethnique des esclaves par usine (graphe 53) :

Il a été possible de reconstituer l'évolution de la répartition ethnique des esclaves, pour une durée plus ou moins longue selon l'existence de feuilles de recensement individuel, pour 31 usines, 19 dans la région du Nord-Est, 12 pour l'Ouest et le Sud, concernant 9 communes. Certains graphes recourent plutôt le début de la période (n° 17, 23, 224, 164, 219, 51, 301, 140), d'autres plutôt la fin (n° 6, 87, 96, 98, 248, 63, 133), d'autres enfin recouvrent globalement toute la période (n° 18, 268, 173, 108, 110, 128, 130, 53, 58, 283, 217, 237, 293, 318). Chaque habitation-sucrerie présente dans le détail des situations différentes, mais il est possible de dégager certaines tendances, et de mettre en évidence des singularités.

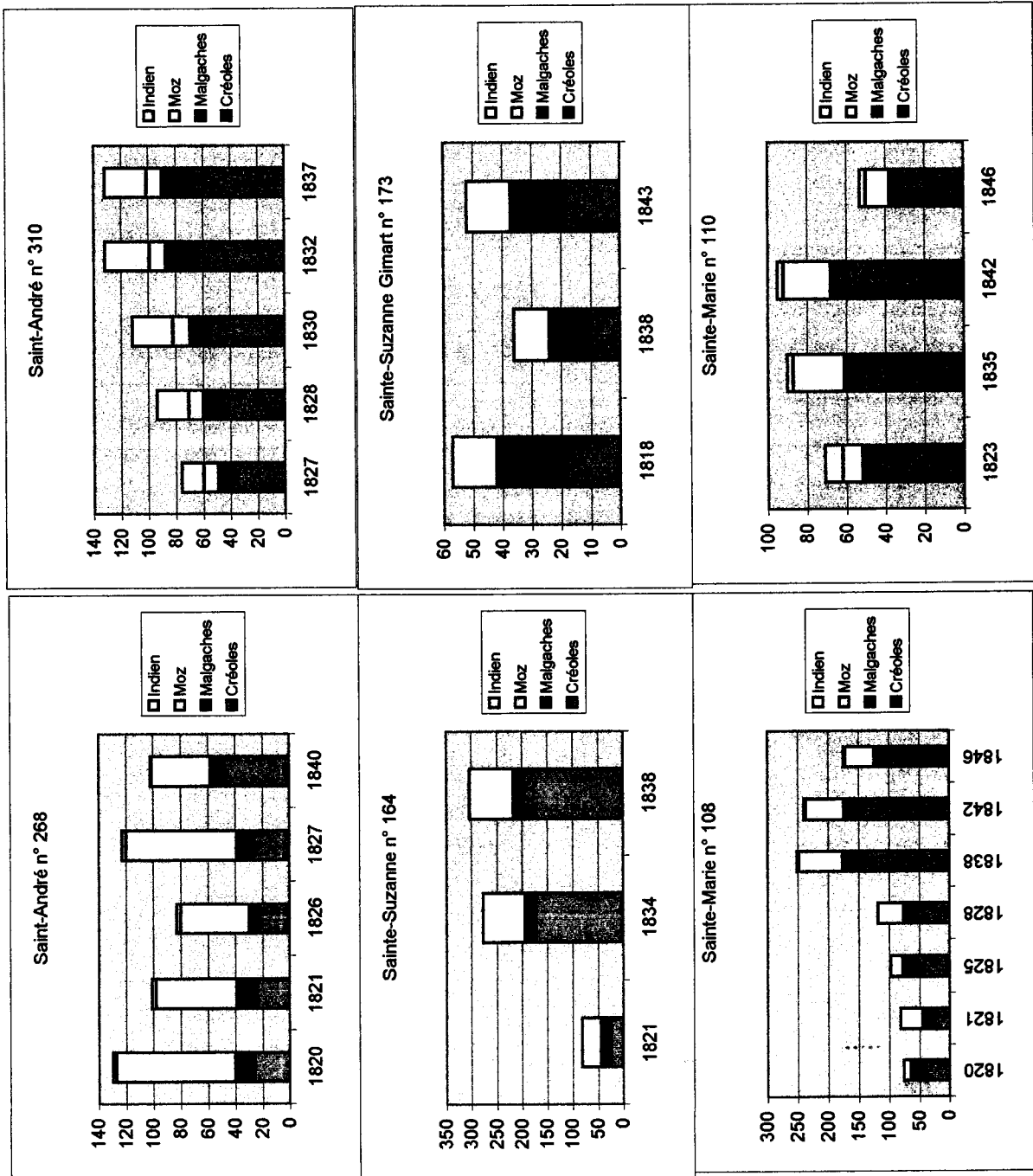
On peut observer ainsi que le recours « massif » aux esclaves Mozambiques est en réalité fort variable : il se fait parfois au début des années 1820 (n° 17, n° 268), ou vers la fin (n° 18, n° 23, n° 224, n° 128, n° 219) ; mais il est quelquefois beaucoup plus tardif, au milieu des années 1830 (n° 164, n° 108, n° 110, n° 58). Dans certains cas, on a l'impression que ce recours massif aux Africains est le moyen de recomposer totalement la main d'œuvre, et de faire changer l'établissement d'échelle, en renonçant au principe de l'équilibre ethnique, et en privilégiant cette main d'œuvre africaine : c'est le cas pour deux établissements sucriers de Saint-Pierre, les n° 133 et 318. Parfois, enfin, on note qu'il n'y a pas eu ce recours massif aux Africains (n° 310, n° 173, n° 130, n° 248, n° 63, n° 293) : nombre des établissements de cette catégorie se trouvent dans l'Ouest et le Sud.

L'absence des Indiens est partout remarquable, sauf sur une habitation de Saint-André (n° 310) : leur présence, d'ailleurs, y évite sans doute le recours aux Africains. La main d'œuvre malgache offre trois cas de figure : elle est le plus souvent résiduelle (n° 224, n° 268, n° 164, n° 130, n° 53, n° 87, n° 98, n° 133, n° 318) ou elle diminue (n° 6, n° 18, n° 268, n° 110, n° 63), évolutions qui sont conformes à la tendance générale. Mais dans certains cas, la main d'œuvre malgache augmente ou se maintient (n° 310, n° 173, n° 128, n° 283, n° 140, n° 237). Enfin la créolisation des esclaves s'opère partout, avec des proportions parfois très fortes, dépassant les moyennes (n° 110, n° 98, n° 63), et de manière parfois très précoce (n°

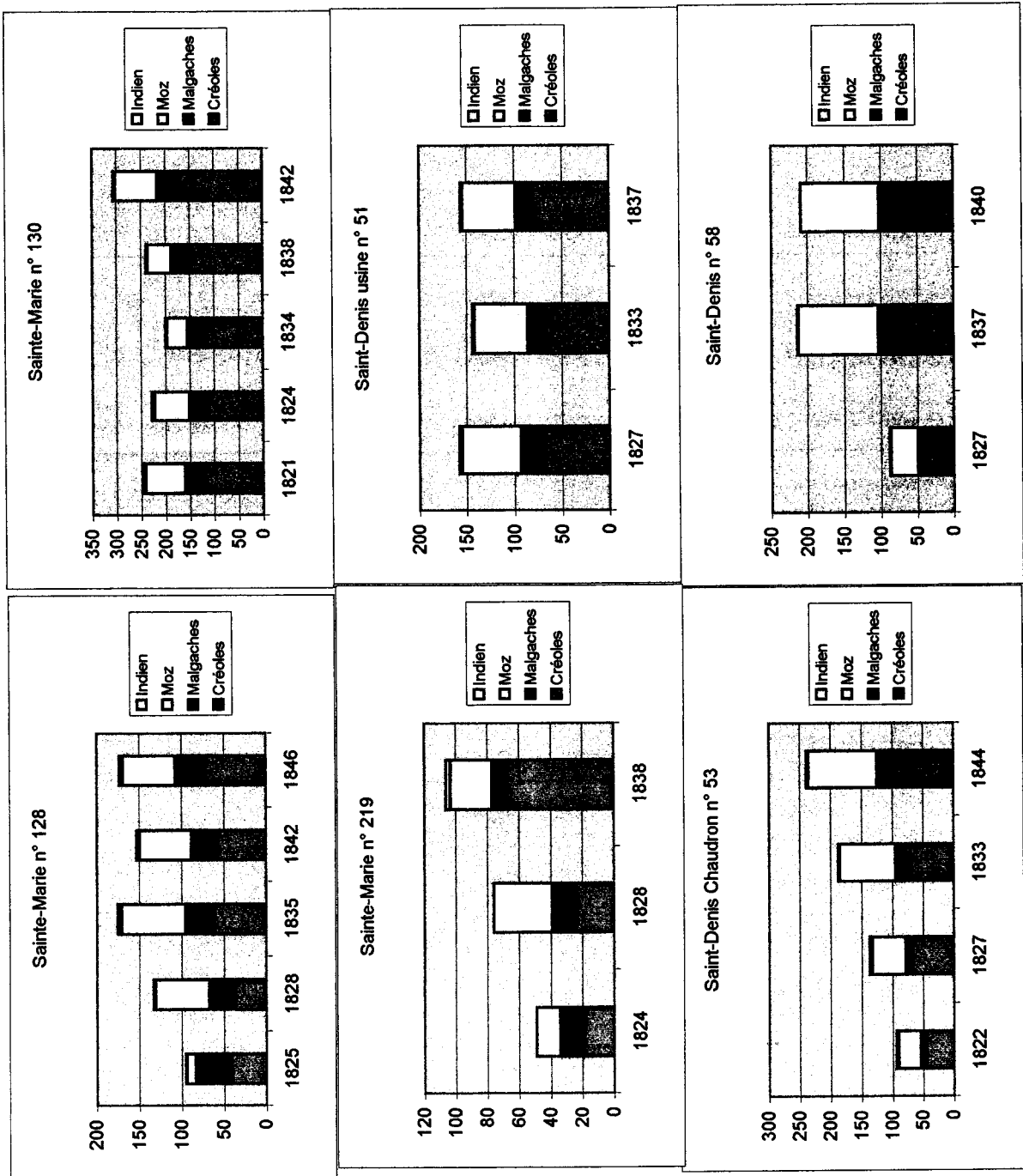
Graphe 53 - Evolution de la répartition ethnique/usine



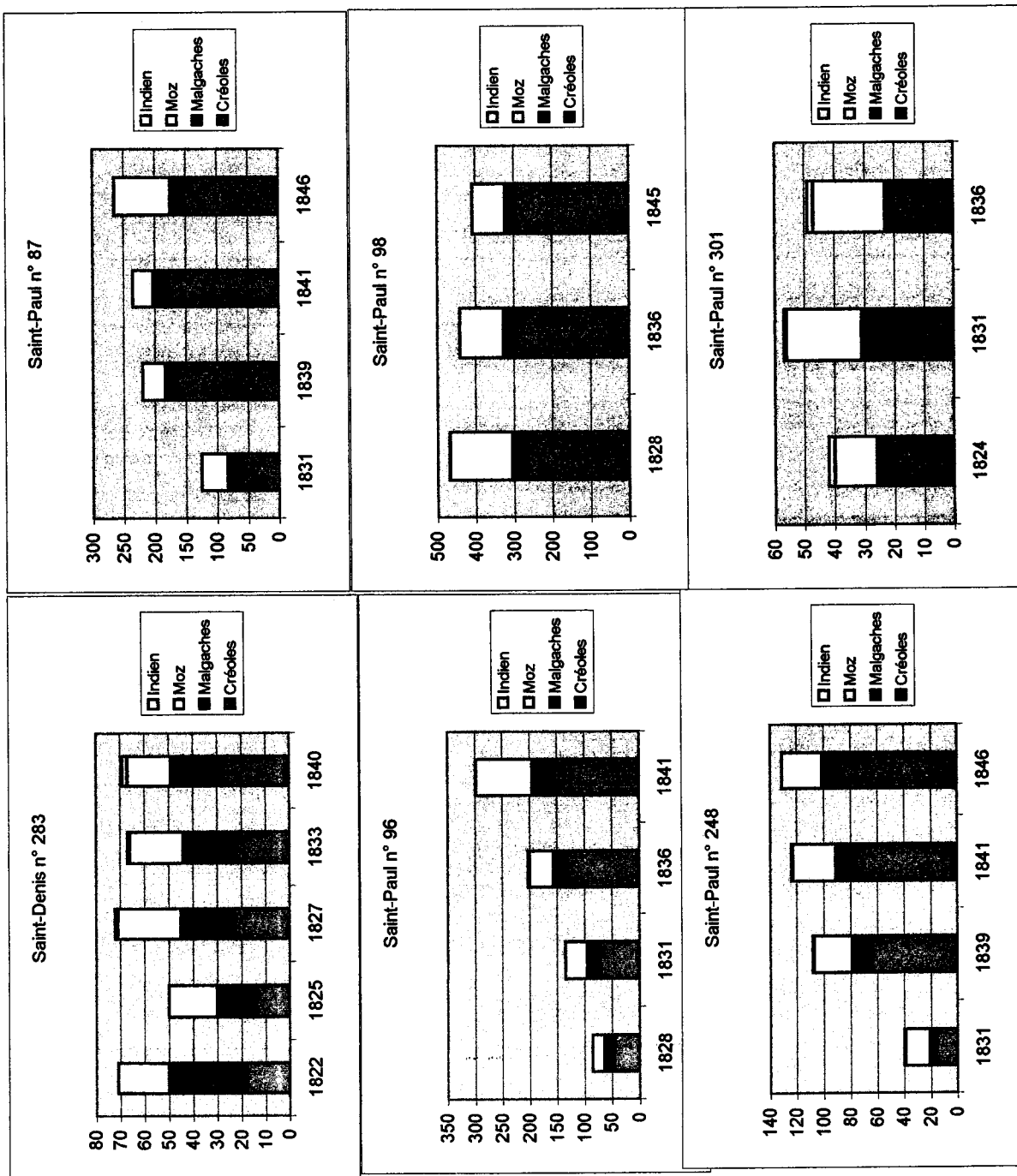
Graphe 53 - Evolution de la répartition ethnique/usine



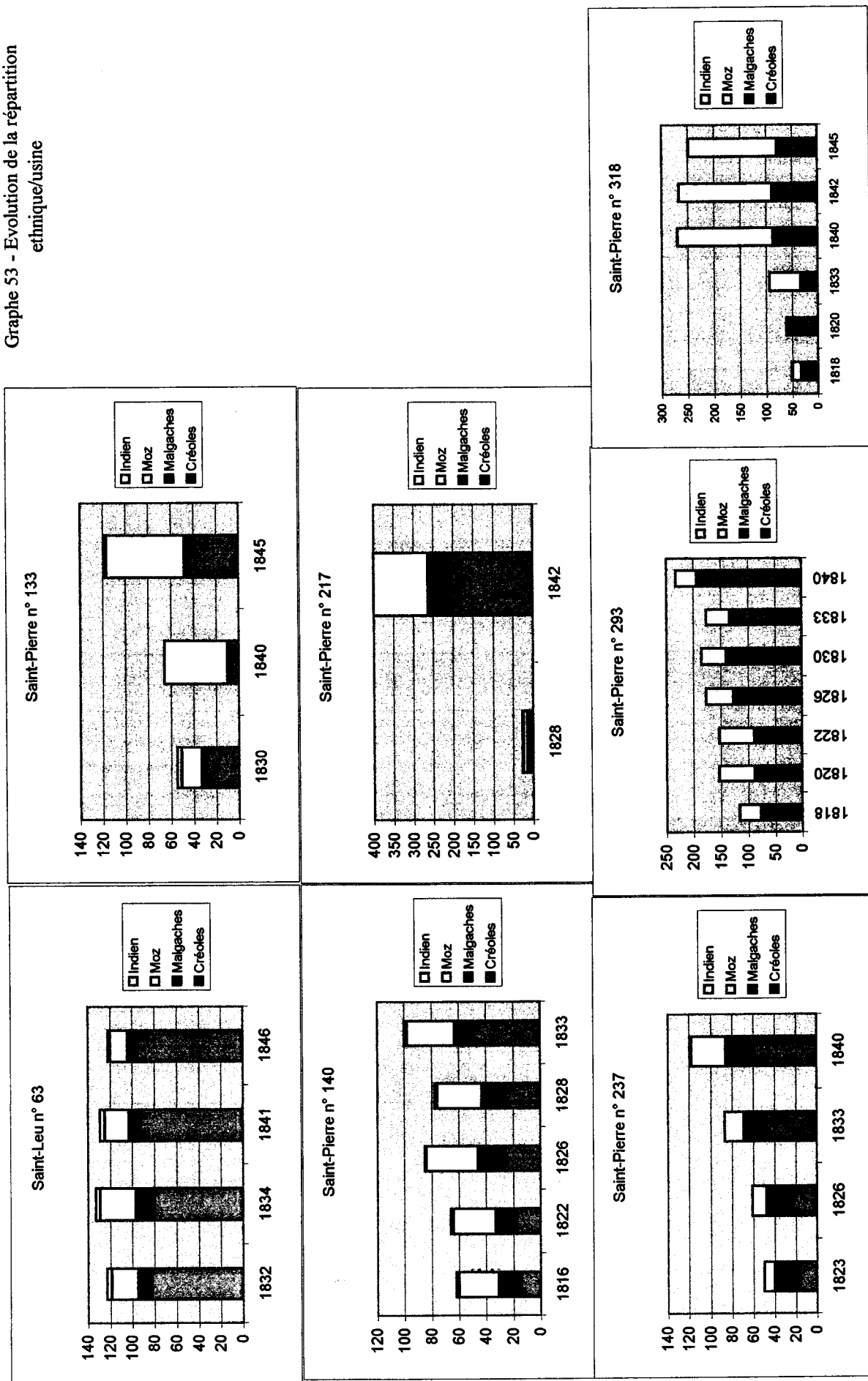
Graphe 53 - Evolution de la répartition ethnique/usine



Graphe 53 - Evolution de la répartition ethnique/usine



Graphe 53 - Evolution de la répartition ethnique/usine



98, n° 219, n° 63), ce qui montre que cette créolisation est aussi un choix délibéré de certains sucriers.

Au final, les sucriers qui ont réellement voulu, ou pu réaliser cet idéal théorique d'un groupe d'esclaves diversifié et équilibré sont peu nombreux (n° 6, n° 173, n° 140). La plupart du temps, soit du fait des contraintes de l'offre, soit de par leur volonté, les sucriers ont partagé leurs esclaves entre les Africains et les Créoles, qui possédaient à leurs yeux les qualités requises pour le travail : la force et la résistance pour les Africains, l'acculturation pour les Créoles. Ce sont donc des déterminants économiques, étroitement liés aux nécessités d'un travail concurrentiel qui gouvernent les choix « ethniques » de ces entrepreneurs.

Il y a donc eu évolution dans ce que Sudel Fuma appelait les « contours ethniques de la plantation sucrière ». Le projet d'équilibre ethnique, sous la pression des circonstances, s'est édulcoré. Les plantations ne regroupent plus, à partir des années 1840, que des esclaves africains et des esclaves créoles. Cette situation relève bien entendu de facteurs qui ne dépendent pas des sucriers : arrêt de la traite clandestine, qui seule garantissait une répartition équilibrée, difficultés à recruter des Malgaches. Mais on ne pourra cependant s'empêcher de souligner que le groupe qui diminue est celui des esclaves qui semblaient poser les plus graves problèmes de discipline aux sucriers, les Malgaches : il y a donc aussi, de la part des sucriers, une volonté d'achat sélective à l'encontre de ces derniers. Les principes « politiques », affirmés, de la recherche d'un « équilibre ethnique » disparaissent devant les réalités économiques. On peut formuler l'hypothèse que désormais l'habitation-sucrierie est conçue davantage comme une unité de production économique, et que les esclaves sont considérés comme facteurs de la production, porteurs de capacités, et non plus comme d'éventuels éléments déstabilisateurs : l'esclave est en route vers l'ouvrier, dans l'image que l'on se fait de sa finalité.

#### c) Le croisement des données :

Nous avons pu croiser les données obtenues jusqu'ici, pour atteindre à un degré plus grand de précision quant à la composition des groupes de main d'œuvre esclave. Si les statistiques ne sont pas toujours données elles peuvent être construites, et de ce fait, la réalité est souvent plus complexe, et plus féconde que ce que l'on imaginait. Cependant, pour pouvoir croiser ces données, nous n'avons pu utiliser que celles qui nous étaient fournies par le dépouillement des listes d'esclaves fournies par les actes de mutation, qui présentent seules les précisions nécessaires. L'échantillon concerne donc 14 160 individus, au lieu de 60 000.

- Ethnies et sexes :



Nous proposons en premier lieu 5 graphes (graphe 54 a à e) permettant d'examiner l'évolution de la répartition femmes-hommes à l'intérieur de chaque groupe ethnique. Les groupes cafre et malgache présentent des caractéristiques similaires : très large majorité des hommes (entre 78 % et 87 %). L'évolution de ces groupes est un peu différente : alors que chez les Malgaches, la proportion des femmes finit par diminuer, faisant du groupe malgache un ensemble formé presque exclusivement de travailleurs masculins, dans le groupe cafre, le pourcentage des femmes qui a baissé jusqu'à 12,9 % (1831-1835), remonte à 18 % : peut-être du fait d'une légère surmortalité masculine.

Les groupes Malais et Indiens représentent des groupes ultra-minoritaires sur les habitations-sucreries, il faut le garder en mémoire. Tous deux offrent des caractéristiques originelles voisines : la répartition femmes-hommes semble bien plus équilibrée que pour les deux groupes précédents, comme si l'on était en face de situation de couples, héritage du passé « plantationnaire », ou résultat d'une politique d'achat délibérée. Mais dans les deux cas, cette situation disparaît après 1830 : la proportion d'hommes dépasse désormais largement celle des femmes. Ici aussi, c'est donc l'homme qui est recherché comme travailleur de préférence à la femme.

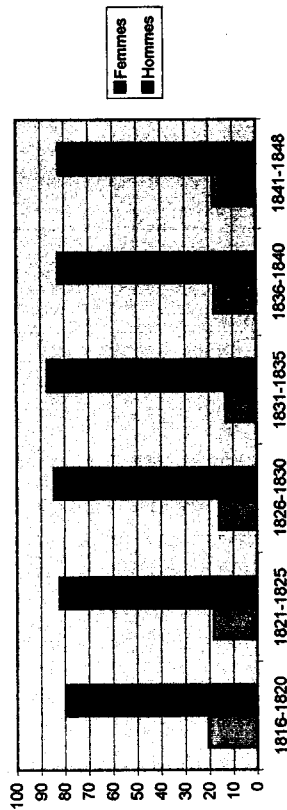
Le groupe créole quant à lui présente des caractéristiques différentes. La différence de proportion entre hommes et femmes, si elle existe bien, est beaucoup moins marquée qu'ailleurs. Cette différence s'atténue jusqu'en 1830. Bien que cet équilibre soit en partie naturel, car toutes les naissances sont obligatoirement d'enfants « créoles », et il naît à peu près autant de filles que de garçons, ce qui tend à réduire l'écart entre femmes et hommes, on a cependant l'impression que les maîtres ont prêté la main à ce quasi équilibre, qu'il soit en partie héritage des situations démographiques antérieures sur les habitations ou que, les créoles faisant prime car acculturés, les maîtres aient tenu à en multiplier les couples pour favoriser un impossible renouvellement, ou atténuer le déficit naturel. Il faudrait mesurer, ce que ne nous permettent pas les actes, la nuptialité et la natalité dans ce groupe. Cependant, ce qui conforte l'hypothèse d'un quasi équilibre délibéré, c'est que cet équilibre précisément ne perdure pas. A partir de 1831, l'écart de proportion entre femmes et hommes, qui aurait dû s'atténuer par le jeu du mouvement naturel, s'accroît au « profit » des hommes, ce qui montre que là aussi, on recherche dans l'esclave la puissance du travail, au besoin en vendant une partie des femmes.

- Comparaison des répartitions par ethnie et par sexe (graphe 55 a à f) :

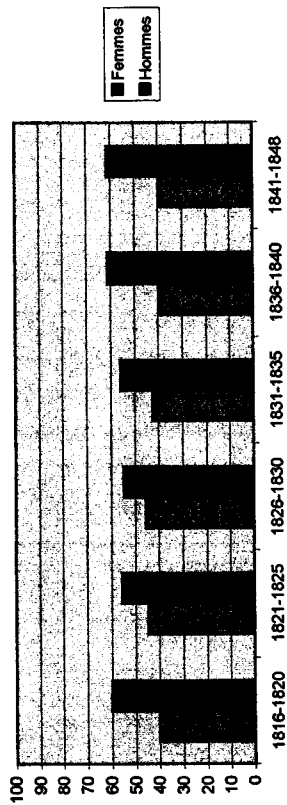
Ces 6 graphes servent essentiellement à mettre en évidence la situation respective de la répartition des esclaves par sexe et par ethnie. On note immédiatement la quasi-absence des

**Graphes 54 - Evolution de la répartition hommes-femmes par groupe ethnique**

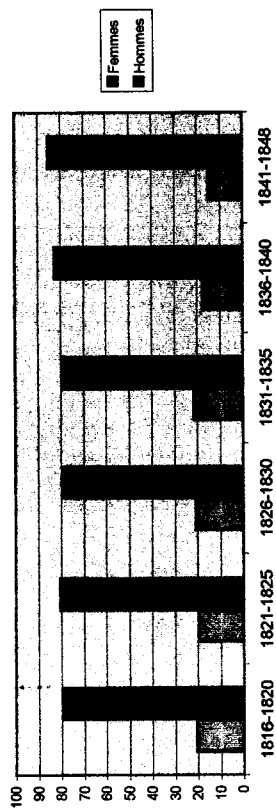
Graphes 54 a - Evolution de la répartition hommes-femmes chez les esclaves Caïtes



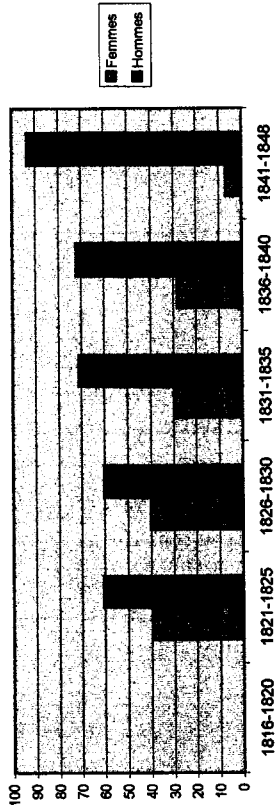
Graphes 54 - b Evolution de la répartition hommes-femmes des esclaves Créolés



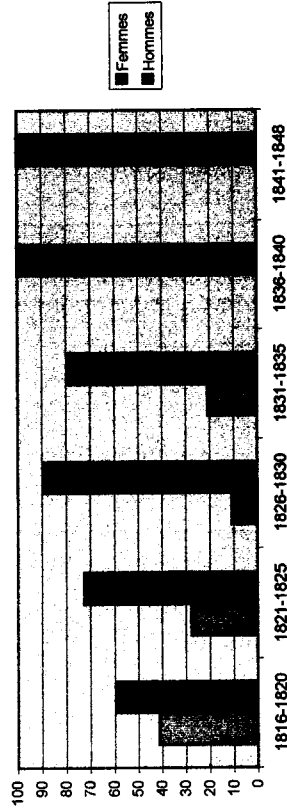
Graphes 49 c - Evolution de la répartition hommes-femmes des esclaves Malgaches



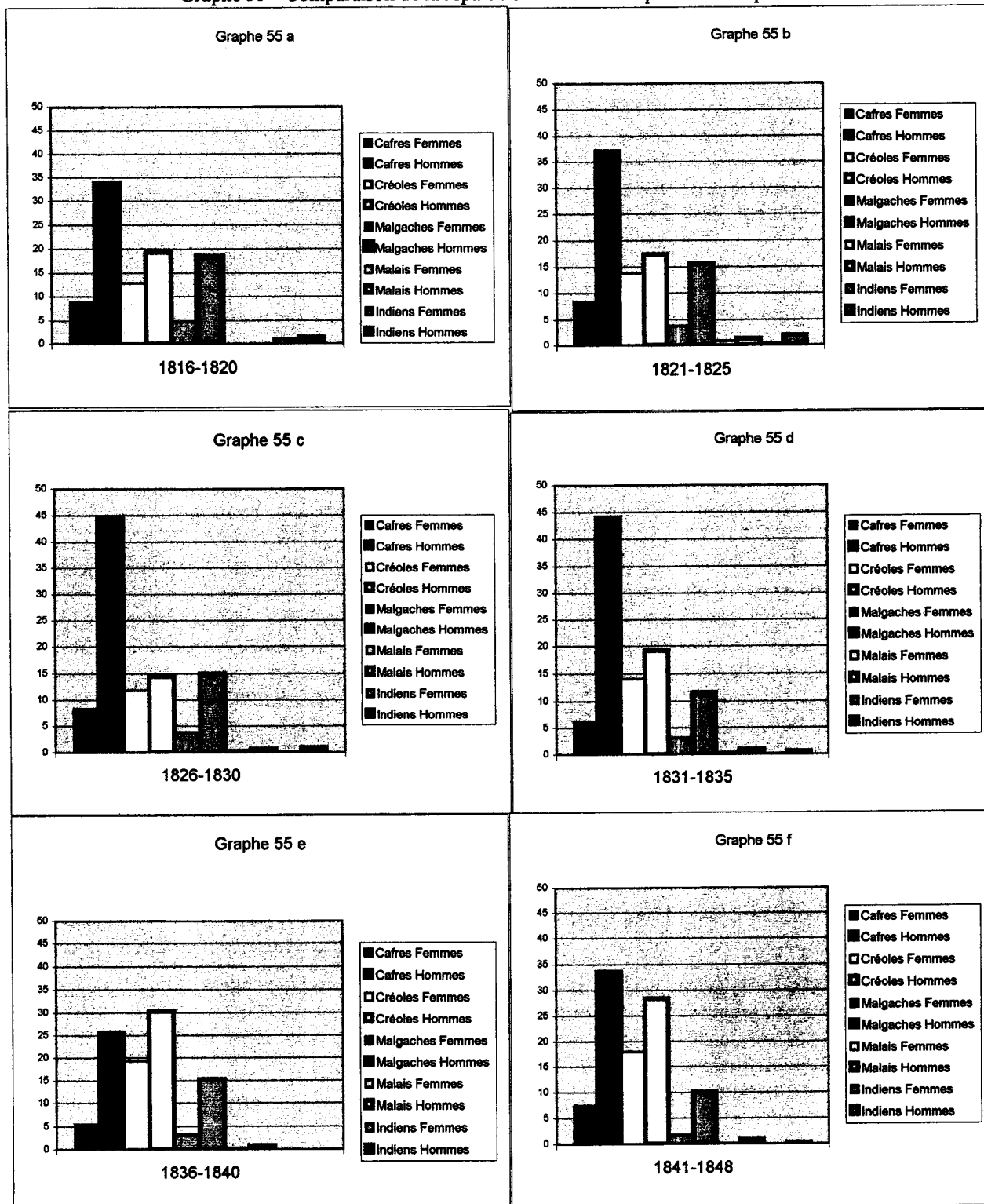
Graphes 49 d - Evolution de la répartition hommes-femmes chez les esclaves Malais



Graphes 49 e - Evolution de la répartition hommes-femmes chez les esclaves Indiens



Graphe 55 - Comparaison de la répartition des esclaves par ethnie et par sexe



Malais et Indiens<sup>1508</sup>. La proportion des Malgaches diminue, mais semble se stabiliser autour de 10 à 15 % pour les hommes, beaucoup moins pour les femmes. La situation du début de période, où l'on constate un certain équilibre, se déséquilibre dès 1821 en faveur des Cafres, essentiellement les hommes : il faut y voir bien sûr l'effet de la traite illégale. Cependant, à partir de 1840 (le graphe n° 5 est discutable), la différence entre Cafres et Créoles s'amenuise, du fait de la créolisation opérée par l'arrêt de la traite : les enfants des Cafres sont automatiquement des Créoles, et tandis que ce groupe-ci s'étoffe, celui là, de manière mécanique, diminue. De plus en plus, la population servile des sucreries ne se partage plus qu'en deux groupes principaux.

- Ages, ethnies et sexes (Graphe 56 a à e) :

Il a été possible de mesurer l'évolution de l'âge, par ethnie et par sexe. L'étude de cette évolution permet d'abord de mesurer le renouvellement éventuel des groupes ethniques, si l'âge moyen n'augmente que lentement, se maintient ou diminue ; cette étude permet aussi de constater si les esclaves sont au maximum de leur capacité productrice, autour de 30 ans, ou non.

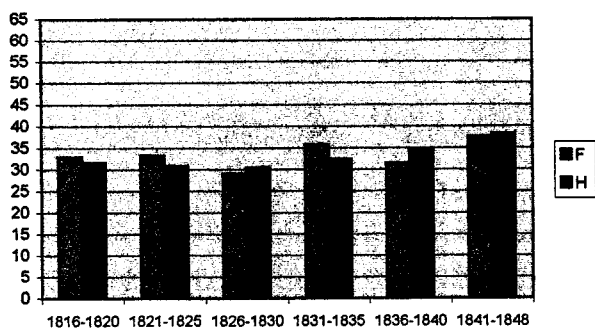
Les 5 premiers graphes concernent l'évolution de l'âge par ethnie. Celui des esclaves africains (Cafres ou Mozambiques sur les recensements) varie entre 30 ans et 39 ans, ce qui veut dire que pendant toute la période, le groupe reste globalement dans la pleine force de travail. Mais ce premier constat établi, deux remarques s'imposent. En premier lieu, on remarque que l'âge, autour de 33 ans, diminue légèrement jusqu'en 1830, ce qui correspond à l'achat massif d'esclaves de la traite illégale, que l'on a donc pris plus jeunes (puisque non seulement l'âge moyen n'augmente pas, mais il diminue), et qu'à partir de cette date, l'âge moyen augmente, jusqu'en 1848, de pratiquement 10 ans, et non 18 ans, ce qui indique que l'on a renouvelé partiellement la population d'esclaves africains du sucre, pour éviter un vieillissement trop important<sup>1509</sup> : cela a dû se faire en achetant à d'autres habitants les esclaves qui avaient été importés très jeunes ; un esclave importé en 1830-1831, dernière année de la traite (officiellement), âgé de 2 ou 3 ans, n'avait que 20 ou 21 ans en 1848 ; la légère baisse que l'on distingue entre 1841 et 1848, montre que les sucriers ont dû « écumer » les habitations pour rechercher les esclaves africains plus jeunes et plus performants. La seconde remarque concerne l'âge des femmes, dont on se souvient qu'elles sont beaucoup

<sup>1508</sup> On peut au passage imaginer le bouleversement culturel que produira, à partir de 1859, l'arrivée massive d'engagés indiens, dans une société où ils sont absents et non identifiés.

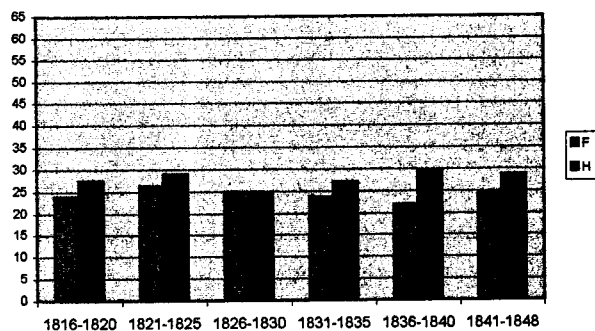
<sup>1509</sup> On rappellera qu'il ne peut y avoir de renouvellement naturel du groupe Cafre, ni d'ailleurs des groupes Malgaches, Malais, Indiens, puisque les nouveaux nés sont automatiquement répertoriés comme « Créoles » et enregistrés dans ce groupe.

Graphe 56 - Evolution de la moyenne d'âge des esclaves par ethnie

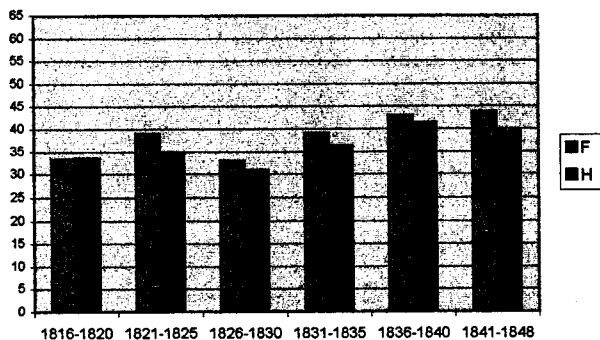
Graphe 56 a - Evolution de la moyenne d'âge des esclaves Cafres



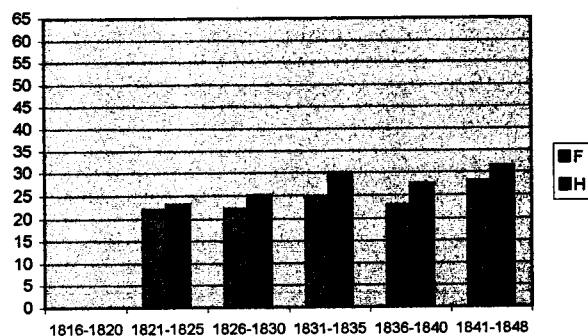
Graphe 56 b - Evolution de la moyenne d'âge des esclaves Créoles



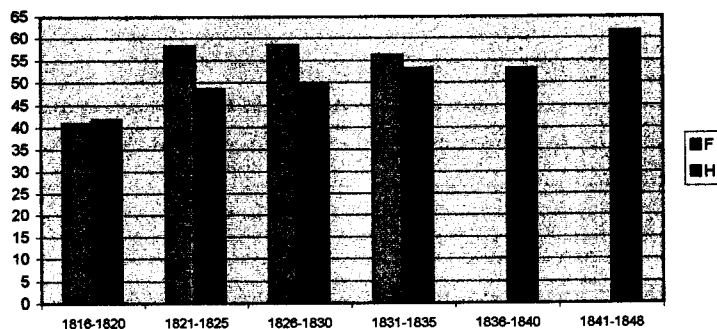
Graphe 56 c - Evolution de la moyenne d'âge des esclaves Malgaches



Graphe 56 d - Evolution de la moyenne d'âge des esclaves Malais



Graphe 56 e - Evolution de la moyenne d'âge des esclaves Indiens



moins nombreuses que les hommes. Un peu plus élevé que celui des hommes jusqu'en 1825 (on peut penser que l'on a acheté alors des hommes plus jeunes que les femmes, ce qui fait baisser l'âge moyen des hommes), on note qu'ensuite l'âge des femmes reste inférieur à celui des hommes (à l'exception de la période 1831-1835, pendant laquelle les sucriers ont fait « le plein » d'esclaves africains relativement jeunes pour maintenir une main d'œuvre au maximum de ses capacités de travail).

L'examen du groupe malgache montre de son côté une évolution différente et plus conforme à ce que l'on attend. Les Malgaches, qui à l'origine ont un âge moyen voisin de celui des Cafres, voient cet âge augmenter un peu plus : moins nombreux que les Cafres ou les Créoles, ils ont été également moins remplacés. L'évolution réciproque des âges féminins et masculins dans ce groupe est classique. L'âge des hommes baisse par rapport à celui des femmes jusqu'en 1830, « beau temps » de la traite illégale, par achat de jeunes garçons malgaches. Puis l'âge des femmes demeure plus élevé que celui des garçons, les femmes malgaches sont moins renouvelées sur les habitations-sucreries ; elles représentent une capacité de travail inférieure à celle des hommes et sont donc moins recherchées.

Même évolution, poussée à l'extrême, pour les Indiens. Déjà plus âgés que les autres au début de la période, leur âge moyen ne cesse d'augmenter, atteignant, pour l'infime nombre que nous avons relevé, un âge moyen très élevé, classant ces individus en dehors du cadre du travail actif<sup>1510</sup>. L'âge des femmes, encore moins recherchées que les hommes, dépasse l'âge de ces derniers dès 1821 dans des proportions considérables, et passé 1835, les femmes disparaissent : sur les 3849 esclaves que nous avons « entrés » sur notre base de données à partir de cette date, nous n'avons rencontré aucune Indienne.

Le cas des Malais, que les actes de mutations identifient, ce qui n'est pas le cas des feuilles de recensement, est différent. Extrêmement rares (les sucriers condamnaient d'ailleurs la capture de Malais), ils sont très jeunes et les filles, très peu nombreuses, restent plus jeunes que les garçons, d'une manière assez notable, ce qui est de la volonté des sucriers. Quant aux garçons, leur âge moyen augmente du fait du vieillissement de la population servile.

Les Créoles représentent un groupe à part puisqu'il est le seul à se renouveler, absorbant seul l'accroissement naturel. Cela explique que l'âge moyen du groupe, femmes et hommes, est le plus bas sur toute la période. C'est le seul groupe où le rapport femmes/hommes soit le moins déséquilibré, avec cependant un avantage numérique aux hommes. L'augmentation de cet âge moyen des hommes indique qu'à partir de 1831, les

<sup>1510</sup> Il sont d'ailleurs alors souvent portés pour « mémoire » sur les actes, sans aucun prix, et exercent rarement la fonction de « gardien », tâche qu'ils devaient remplir de manière symbolique.

habitations-sucreries drainent les hommes créoles, il y a donc un afflux d'esclaves en âge de travailler. Si l'âge des femmes baisse, c'est que, moins recherchées, elles bénéficient cependant d'un renouvellement partiel par les naissances qui n'ajoute à leur groupe, à la différence des garçons, que des individus très jeunes (bébés-filles) qui font baisser la moyenne d'âge du groupe féminin.

L'ensemble de ces remarques permet de formuler deux conclusions. On mesure d'abord l'importance de la traite illégale, qui n'a pas été un phénomène secondaire pour le maintien de l'esclavage : non seulement elle a permis d'amener la quantité de bras dont l'industrie sucrière, dans ce contexte esclavagiste, avait besoin, mais elle a permis surtout de rajeunir la population servile, de la maintenir quelques années dans les limites d'âge d'une population en pleine vigueur, retardant ainsi de ce fait la nécessité de l'abolition. On soulignera ensuite qu'à partir de 1840, le vieillissement est évident : il touche toutes les ethnies, à l'exception des Créoles ; en 8 ans, le groupe cafre vieillit en moyenne de 5 ans, les Malgaches voient leur âge moyen passer de 40 à 42 ans, formant une main d'œuvre désormais essoufflée. Or, la croissance naturelle ne permet en aucune façon le renouvellement de la masse servile, si ce n'est pour les Créoles, qui représentent moins de la moitié de la population servile. Cette situation rendait donc inéluctable, à moyen ou court terme, le recours à un autre type de main d'œuvre, et impliquait pour les propriétaires de se débarrasser d'une main d'œuvre esclave devenant de moins en moins productive et donc de moins en moins rentable. On peut ainsi, de ce point de vue, estimer que l'indemnité compensatoire<sup>1511</sup> versée aux propriétaires pour une main d'œuvre dont ils étaient en passe de devoir se débarrasser, était « bien jouée », et fut sans doute une opération particulièrement profitable<sup>1512</sup>.

L'étude des actes permet de cerner avec une précision plus grande les populations esclaves des habitations-sucreries. Malgré l'ignorance dans laquelle nous sommes des objectifs explicites des maîtres, nous pouvons affirmer qu'il y eut sur les habitations-sucreries une véritable politique démographique. Cette politique, bien que complexe, et difficile à mener du fait de circonstances sur lesquelles la volonté des maîtres n'avaient pas de prise (la

<sup>1511</sup> De la loi du 18 juillet 1845, puis de celle de 1848.

<sup>1512</sup> Victor Schoelcher parle des habitants de Bourbon comme « *non pas les plus avancés, mais les moins arriérés de tous ceux de nos colonies* », et cite la commission de Bourbon qui a augmenté la somme exigée par les maîtres après la loi de rachat de 1845 (alors que la commission de la Martinique baissait, elle, ce montant), et cite également Pajot qui écrit : « *Ne pouvant en droit s'opposer au rachat, on essayait de le rendre impossible en fait. Alors l'exagération des prétentions masquait une attaque au principe même de la loi du 18 juillet* » ; mais là où Schoelcher et Pajot voient une remise en cause, nous verrions plutôt la volonté d'extorquer le maximum

crise, la fin de la traite illégale), a cependant bénéficié du fait que la main d'œuvre à laquelle elle s'appliquait était une main d'œuvre captive. En ce sens, les sucriers qui bénéficient en théorie d'un contrôle quasi absolu des travailleurs ont en quelque sorte accompli le projet libéral qui vise à pouvoir parfaitement dominer le marché de la main d'œuvre.

La période montre clairement qu'à des objectifs qui peuvent être globalement définis comme « politiques », visant, par l'équilibre ethnique ou sexuel, à maintenir une sorte de « paix sociale », et à assurer le maintien du système esclavagiste, les sucriers ont rapidement substitué des objectifs purement économiques. Ces objectifs visent à accroître la production et le rendement, en augmentant le nombre des esclaves, accroissant la proportion d'hommes, réduisant l'éventail ethnique à deux groupes, Cafres et Créoles. Vers la fin de la période, l'attention tardive portée aux femmes, montre le désir d'assurer le plus possible de renouvellement de la main d'œuvre, en l'absence, il faut le souligner, de tout excédent naturel, et/ou le désir de fidéliser une partie de la population servile sur l'habitation-sucrerie, en prévision d'une abolition jugée inéluctable, en favorisant la constitution de couples ou familles créoles. C'est en ce même sens qu'il faut lire le souci, tardif lui aussi, de laisser évangéliser les esclaves.

Les choix démographiques des sucriers montrent également, à leur niveau, l'intégration des principes du capitalisme, productivité et concurrence. Comme pour la technique, les sucriers ont tenté à Bourbon de résoudre le dilemme de la modernisation ou de la disparition. Ils l'ont fait en tirant le plus de rendement possible, par une adroite composition démographique, du groupe servile, et en essayant d'en perpétuer les effets, même après l'abolition. Ce faisant, ils ont mis en place un contexte social et culturel particulier qui était loin d'être favorable aux esclaves et après eux aux affranchis, par le déséquilibre entre les sexes et les pratiques qu'il induisait, la concentration de populations masculines dans les camps, l'inégalité entre le groupe créole et les autres. C'est à l'historien des mentalités qu'il reviendrait d'étudier, comme sut le faire pour le Brésil Gilberto Freyre, les effets de ces situations. Il n'en reste pas moins que l'objectif des sucriers était la production, et c'est sur les esclaves au travail qu'il faut pour finir nous pencher.

### C) Les esclaves au travail : les activités traditionnelles :

La mise en place de l'industrie sucrière à Bourbon au début du XIX<sup>e</sup> siècle n'est pas restée sans effet sur l'esclavage. Le travail du sucre a produit une main-d'œuvre servile

---

d'indemnisation de la part de ces habitants ; Victor Schoelcher, *Histoire de l'esclavage pendant les deux dernières années*, Paris, Pagnerre, 1847, 2 tomes (567 p. et 486 p.), t. 2, p. 123.



spécifique. Confrontés aux conditions d'un travail agricole de plus en plus intensif, de travaux de maintenance et d'équipements sur les habitations, sans mesure avec les âges précédents, et d'un travail industriel nouveau dans les traditions insulaires, œuvrant à l'intérieur d'usines de plus en plus complexes et étendues, accomplissant des tâches sur machines, soumis à des exigences de productivité nouvelles, une partie des esclaves deviennent à Bourbon des travailleurs d'un nouveau type ; certains esclaves que l'on peut appeler « techniciens » cessent de n'être que des esclaves « à talent ». Leur travail les rapproche du prolétariat ouvrier dont l'industrialisation accélère la constitution en Europe. Ce travail de l'esclave, sa nature mise en œuvre par des compétences précises est, bien plus que sa couleur et son phénotype, ou son origine ethnique, le critère principal qui permet aux maîtres de classer et de priser les individus de la population servile de leur établissement.

Quelles ont été les qualifications des esclaves, comment se partagent-elles selon les sexes, les âges, les ethnies ? Comment passe-t-on des qualifications traditionnelles, aux compétences nouvelles qu'exige l'industrie sucrière ? Ces questions ne peuvent recevoir une ébauche de réponse qu'à travers un traitement quantitatif, dont les données sont fournies par les descriptifs qui accompagnent parfois les actes de vente des sucreries, réglementairement enregistrés par le service des Hypothèques<sup>1513</sup>.

Ces descriptifs concernent 14 672 esclaves pour l'ensemble de la période. Sur ce nombre, 9682 voient leur qualification précisée (65,99 %), et 4990 (34,01 %) n'en ont aucune d'inscrite. Pour 1/3 des esclaves, les actes se contentent donc d'indiquer le nom, l'âge, la caste. Il s'agit pour la plupart des relevés les plus anciens. L'absence de profession autorise à penser qu'il s'agissait de « noirs de pioche ». Mais cette absence peut être aussi lue comme le refus des maîtres de l'idée que les esclaves puissent « s'individuer », se distinguer par leur qualification professionnelle. Il faut y voir un signe du passé, car très vite, dès les années 1822-23, les listes d'esclaves portent la plupart du temps des précisions quant aux aptitudes professionnelles des esclaves. Les maîtres ont donc pris en majorité (pour les 2/3) conscience de la qualification de leur main-d'œuvre servile, et ils ont peu à peu admis l'idée qu'un esclave pouvait aussi se distinguer par son métier.

<sup>1513</sup>Nous renvoyons ici aux analyses éclairantes de Sudel Fuma, *L'esclavagisme à La Réunion, 1794-1848*, pp. 39-77, qui présentent cependant à nos yeux deux limites : la première, est de n'être pas descendu au niveau des habitations, et de rester dans les généralités, illustrées le plus souvent par des exemples tardifs ; la seconde, qui est liée à la précédente, est de postuler implicitement qu'il n'y eut pas d'évolution dans le travail des esclaves pour la période, corollaire de l'idée, implicite elle aussi, qu'il y a une unité dans l'esclavage : or, si l'unité réside en effet dans le principe, imposé à tous, de la privation de liberté, elle n'existe ni dans les conditions de travail, ni dans les conditions de vie, ni dans le niveau de vie des esclaves.

Parmi les esclaves dont est précisée la qualification, nous avons utilisé la classification traditionnelle que nous avons complétée. Cette classification distinguait les « noirs de pioche » (agriculteurs), les esclaves « à talent », c'est-à-dire qui possédaient une qualification artisanale traditionnelle, et les esclaves « domestiques », vivant dans l'intimité du maître, avec lequel ils possédaient souvent, quoiqu'on en dise, et comme le reconnaît sans ambages Lescouble, des liens de famille<sup>1514</sup>. On trouvera sur le tableau LXXVII a la liste de ces activités, « occupations d'esclaves »<sup>1515</sup>, qualifications, comme nous préférons dire. A ces catégories traditionnelles, nous avons ajouté celle des esclaves « techniciens », qui acquièrent une spécialisation, le plus souvent d'ordre technique, en lien étroit avec l'activité industrielle de fabrication du sucre.

L'évolution de la répartition des activités professionnelles des esclaves se fait dans le sens d'une légère diminution des activités de la terre, et inversement d'un léger développement des activités dites « talents » et techniciennes (tableau LXXVII b).

Le dépouillement des actes donne une majorité d'esclaves agriculteurs avec 53,25 %, 9,50 % d'esclaves à talent(s), 1,36 % d'esclaves techniciens, 1,88 % d'esclaves domestiques, les 34,1 % d'esclaves restant ne portant aucune qualification. Mais si l'on tient que ces 34 % d'esclaves dont la qualification n'est pas indiquée sur les actes se répartissent sans doute selon les mêmes proportions, on obtient au total 81 % d'esclaves agriculteurs, 14 % d'esclaves à talent, 2,1 % d'esclaves techniciens, 2,9 % de domestiques. Ce sont donc près de 20 % des esclaves, presque 1/5, qui sortent du contexte étroit du travail agricole et qui exercent, dans le cadre du travail servile, une activité qualifiée. Ces chiffres généraux ne prennent de sens que s'ils sont étudiés par période, par sexe et ethnie (voir quelques remarques sur les débuts de l'engagisme en annexe 13).

#### 1) Le travail de la terre : les « noirs de pioche » :

##### a) « Gratter » la terre :

La grande majorité des esclaves employés sur les domaines sucriers sont des agriculteurs, appelés parfois au début de la période « cultivateurs », « manœuvres », puis à partir des années 1823-24 « noirs de pioche », ou « négresses de pioche » pour les femmes.

<sup>1514</sup> Ou le docteur Yvan : « [les maîtres] auraient dû commencer par instruire les enfants mulâtres de leurs habitations qui, il faut bien le dire, le plus souvent leur tiennent de près par les liens du sang », M. Yvan, *De France en Chine, Voyage à l'île Bourbon, opus cit.*, p. 185.

<sup>1515</sup> Josette Fallope, « Les occupations d'esclaves à la Guadeloupe dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle », *Revue Française d'histoire d'Outre-mer*, 1987, pp. 189-207.

TABLEAU LXXVII a - Esclaves à talent sur les habitations-sucreries de Bourbon 1810-1848				
domestiques	<i>domestique</i>	Domestique	227	
		Domestique de confiance	1	
		Domestique/bourrelier	1	
		Domestique/cuisinier	1	
		Domestique/laboureur	1	
		Domestique/Pioche	4	
		Maître d'hôtel	2	
		Négresse de case	2	
		Nourrice	2	
		Perruquier	2	
		Pioche/domestique	7	
		Porteur	1	
		Pour les enfants	1	
		Servante	24	
		<b>Somme domestique</b>		<b>276</b>
		talents	<i>bourrelier</i>	Apprenti cordonnier
Bourrelier	19			
Bourrelier/Cuisinier/ex-forgeron	1			
Cordonnier	3			
<b>Somme bourrelier</b>				<b>24</b>
<i>charbonnier</i>	Charbonnier	10		
<b>Somme charbonnier</b>		<b>10</b>		
<i>charpentier</i>	1° Charpentier chef	1		
	2° Charpentier chef	1		
	Charpentier	353		
	Charpentier apprenti	2		
	Charpentier chef	23		
	Charpentier chef/ Charron / Tonnelier	1		
	Charpentier chef/Commandeur	1		
	Charpentier chef/Menuisier/Charron	1		
	Charpentier chef/Sucrier	1		
	Charpentier compagnon	3		
	Charpentier compagnon/Laboureur	1		
	Charpentier/Charretier	3		
	Charpentier/Forgeron	1		
	Charpentier/Forgeron/Taillandier	1		
	Charpentier/Guildivier	1		
	Charpentier/Menuisier	2		
	Charpentier/Menuisier/Charron	1		
	Charpentier/Pioche	9		
	Charpentier/Porteur	1		
	Charpentier/Sucrier	1		
	Charpentier/Tonnelier	3		
	Scieur	5		
	Scieur de long	1		
Scieur/batterie	1			
<b>Somme charpentier</b>		<b>418</b>		
<i>charretier</i>	Bouvier	1		
	Charretier	116		
	Charretier chef	9		
	Charretier/Forgeron/Maçon compagnon	1		
	Charretier/Pioche	7		
	Gardien de bœufs	5		

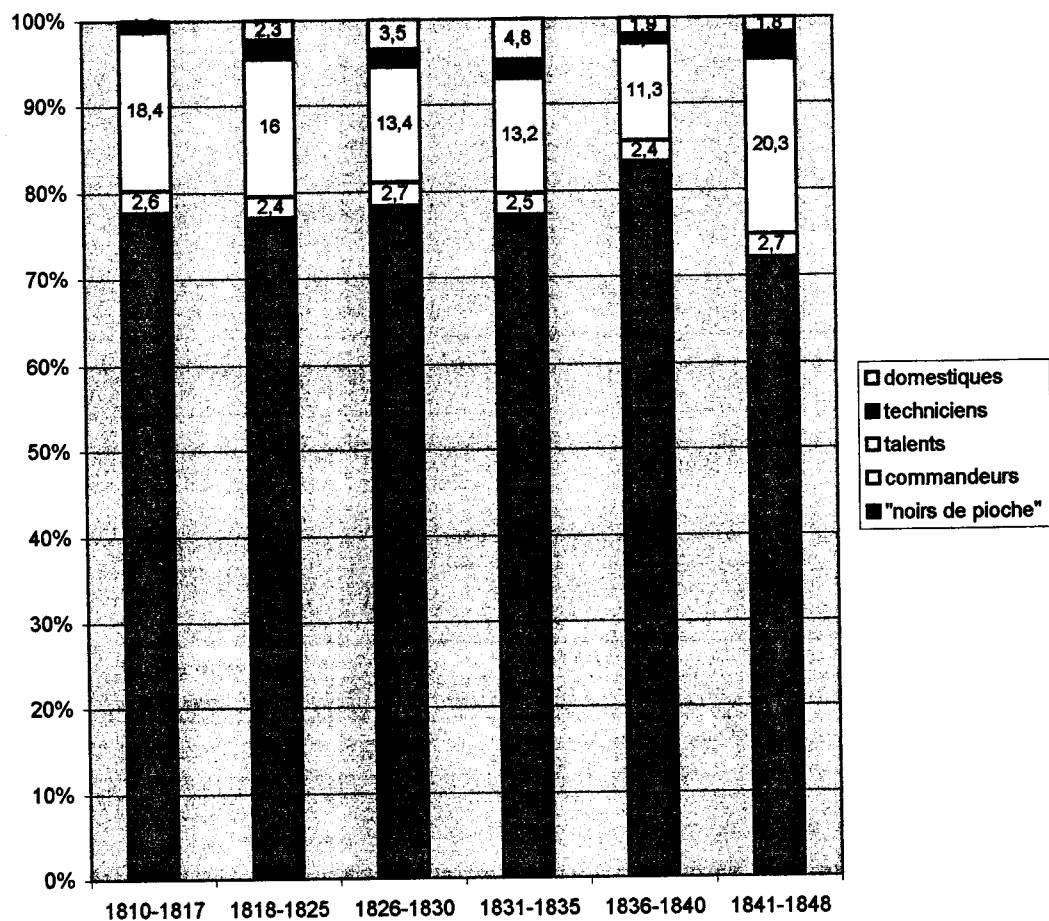
	Gardien de vaches	1
	Muletier	2
	Palfrenier	17
<b>Somme charretier</b>		<b>159</b>
<i>charron</i>	Charron	30
	Charron chef	1
	Charron/Charpentier	1
	Charron/Pioche	1
<b>Somme charron</b>		<b>33</b>
<i>cuisinier</i>	Boulangier	2
	Cuisinier	44
	Cuisinier des noirs	3
	Cuisinier/Pioche	2
	Cuisinière de noirs	1
<b>Somme cuisinier</b>		<b>52</b>
<i>ébéniste</i>	Ebéniste	1
<b>Somme ébéniste</b>		<b>1</b>
<i>équarisseur</i>	Equarisseur	4
<b>Somme équarisseur</b>		<b>4</b>
<i>forgeron</i>	Cloutier	1
	Forgeron	118
	Forgeron apprentis	9
	Forgeron chef	16
	Forgeron chef/ Commandeur	1
	Forgeron compagnon	1
	Forgeron/Maçon	1
	Forgeron/Pioche	2
	Forgeron/Sucrier	1
<b>Somme forgeron</b>		<b>150</b>
<i>gardien</i>	Gardien	88
	Gardien chef	3
<b>Somme gardien</b>		<b>91</b>
<i>infirmier</i>	Infirmier	17
	Infirmière	2
	Sage-femme	3
<b>Somme infirmier</b>		<b>22</b>
<i>jardin/volaille</i>	Faiseur de paniers	3
	Gardien de dindes	1
	Gardiennne de poulets	1
	Jardinier	30
	Petits travaux	1
	Travaux d'emplacement	15
	Vannier	3
<b>Somme jardinier</b>		<b>54</b>
<i>linge</i>	Blanchisseuse	6
	Couturière	4
	Lingère	1
<b>Somme linge</b>		<b>11</b>
<i>maçon</i>	Maçon	210
	Maçon / Batterie	1
	Maçon / Guildivier	1
	Maçon apprenti	3
	Maçon chef	33
	Maçon chef	4

	Maçon compagnon	2
	Maçon/Charpentier compagnon	1
	Maçon/Charretier	1
	Maçon/Pioche	8
<b>Somme maçon</b>		<b>264</b>
marin	Marin	6
	Pêcheur	2
	Pêcheur patron	1
<b>Somme marin</b>		<b>9</b>
<i>menuisier</i>	Bardeautier	2
	Menuisier	5
	Menuisier chef	1
	Menuisier/Pioche	1
<b>Somme menuisier</b>		<b>9</b>
<i>serrurier</i>	Serrurier	1
	Serrurier chef	1
<b>Somme serrurier</b>		<b>2</b>
<i>tailleur pierre</i>	Tailleur pierre	2
<b>Somme tailleur pierre</b>		<b>2</b>
<i>tonnelier</i>	Tonnelier	22
<b>Somme tonnelier</b>		<b>22</b>
<i>voilier</i>	Voilier	4
<b>Somme voilier</b>		<b>4</b>
<b>Somme talents</b>		<b>1616</b>

TABLEAU LXXVII b -Evolution de la répartition professionnelle des esclaves

	1810-1817	1818-1825	1826-1830	1831-1835	1836-1840	1841-1848
noirs de pioche	77,7	77,1	78,4	77,3	83,3	72,1
commandeurs	2,6	2,4	2,7	2,5	2,4	2,7
talents	18,4	16	13,4	13,2	11,3	20,3
techniciens	1,3	2,2	2	2,2	1,1	3,1
domestiques		2,3	3,5	4,8	1,9	1,8

Evolution de la répartition professionnelle des esclaves



Ces « noirs de pioche » ne sont pas employés uniquement aux travaux de la canne : même si les habitations réduisent progressivement leur dimension polyculturelle, elles ne la perdent jamais pendant notre période. Sur les habitations-sucreries, on cultive toujours les vivres, dont les céréales, un peu de café, voire de girofle. Le « livre d'ordre »<sup>1516</sup> de Charles Desbassayns, qui a traité à l'organisation de l'habitation de sa mère à Saint-Gilles les Hauts, évoque, au fil des paragraphes, une foule de cultures, en dehors de la canne : manioc, maïs, pommes de terre, pois citrouilles, pois du Cap, pipengayes (« pepingailles »), margoses (« *c'est précieux pour les noirs et les mauvais estomacs* »), citrouilles, tomates, songes, cultivés aux champs ou aux « jardins », occupent une bonne partie du temps des noirs qui doivent encore soigner les bananiers, les manguiers, les papayers, les attes, avec un soin aussi minutieux qu'ils font la canne. Officiellement, le travail dure du lever du soleil à son coucher, soit 12 à 15 heures, moins 1h 30 ou 2 h (entre midi et 14 h) de pause pour le déjeuner : « *les esclaves commencent leur travail à cinq heures du matin ; ils déjeunent à huit heures, dînent à midi et soupent à sept heures. Ils ont pour le premier de ces repas, une demi-heure, et pour le second une heure et demie... Ces noirs ne travaillent pas les jours de fête ni les dimanches* »<sup>1517</sup>.

La culture de la canne reste cependant la grande affaire, et les « noirs de pioche » y mettent en œuvre, pour l'essentiel, la « méthode de Joseph Desbassayns » qui se diffuse à partir de 1816-1817, dès le début de l'activité sucrière. Celle-ci se caractérise par un souci de précision allant parfois jusqu'à une obsession métrologique, qui millimètre quasiment la tâche. Le travail est divisé<sup>1518</sup>, parcellisé, les femmes et les enfants sont mis à contribution ; le travailleur des champs, l'esclave, est soumis à un dressage contraignant, au mimétisme, à la standardisation du geste qui l'assimile tout à fait à la machine, évolution qui n'est pas propre à un esclave dépersonnalisé, mais que l'on a connu dans les fabriques de la proto-industrie européenne, et à laquelle on assiste également dans les établissements et usines de la première industrialisation en Europe. Le champ devient alors une métaphore de l'usine, le commandeur du contremaître, et dans cette campagne sans machine, mais compénétrée par l'usine,

1516 Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit.

1517 Betting de Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon*, opus cit., p. 116.

1518 L'abbé Macquet exerça son ministère à Bourbon dans les années 1840, et fut observateur de la réalité sucrière, qu'il décrit d'ailleurs sur la propriété de madame Desbassayns, la mère de Joseph. Il y évoque la division du travail : « *Les uns, armés de larges tranchants, frappent en chantant ces tiges verdoyantes qui tombent et s'affaissent en faisant entendre le frou-frou d'une étoffe soyeuse. Les autres émondent la canne ; ceux-ci relèvent la terre sur ces racines vigoureuses et découvertes ; ceux-là ouvrent des canaux et amènent l'amicam imbreu du poète de Mantoue* », dans *Six années ...*, opus cit., p. 57.

l'esclave se « machinise », il est ici vu comme une pure machine, et permet, semble-t-il la rationalisation du travail des champs, mieux, pense-t-on alors que ne feraient des machines.

Pour Rose-May Nicole, il y aurait une « *vision négrophobe de corps à assujettir en machines de travail* »<sup>1519</sup>. Nous récusons cette lecture : la volonté de rechercher le geste le plus efficace, prélude à l'un des aspects du taylorisme, se marque aussi à l'époque dans la description de la gestuelle des travailleurs et ouvriers en Europe ; on en trouve de nombreux exemples, ne serait-ce que dans la littérature, de George Sand<sup>1520</sup> à Zola<sup>1521</sup>. A Bourbon, cette volonté du geste précis, millimétré, imposé, ne laissant aucune liberté au travailleur, ne s'applique d'ailleurs pas qu'aux esclaves : en 1839, Périchon de Sainte-Marie montait une magnanerie et une filature modèles dans le cirque de Salazie<sup>1522</sup>. Il faisait le projet de n'employer que des jeunes filles du groupe des « petits-blancs », pour sortir du chômage les membres de ce groupe social, et économiser et réserver le travail des esclaves à la canne et au sucre. Le projet de Périchon décrit longuement les bons gestes techniques que ces jeunes filles doivent mémoriser et reproduire dans le détail<sup>1523</sup>.

Dira-t-on, dans ce cas, que l'ouvrier de l'industrie naissante en Europe se transforme en esclave ? C'était en partie le point de vue des marxistes<sup>1524</sup>. Nous préférons avancer que, paradoxalement, ces nouvelles exigences « ouvriérisent » l'esclave, le font être traité comme un ouvrier de l'industrie. Cet intérêt pour le geste du travail traduit à notre sens deux programmes : programme social d'un travail devenu, à travers le triomphe de la bourgeoisie, une valeur indispensable à la réussite, au profit, et de ce fait moralement investi, car doté d'un caractère rédempteur, ainsi qu'esthétiquement réhabilité par les romantiques, proches de la vérité du peuple, puis les naturalistes ; programme technique, car les machines fragiles, qui

<sup>1519</sup> Rose May Nicole, *Noirs, Cafres et créoles, ... opus cit.*, p. 129.

<sup>1520</sup> Ne serait-ce que dans la description de la scène de labour au début de *La mare au diable*.

<sup>1521</sup> Que l'on pense au défi que se lancent, dans *L'Assomoir*, Bec-Salé, dit Boit-sans-Soif et la Gueule d'Or, pour forger un boulon.

<sup>1522</sup> Jean-François Géraud, *La soie à Salazie...*, art. cité.

<sup>1523</sup> Les gestes techniques de la fileuse montrent qu'au-delà d'une technologie, c'est toute une gestuelle industrielle qui était importée : ainsi se constituait une culture industrielle vécue individuelle qui mérite la description. Les cocons, triés et débarrassés de la première enveloppe, sont mis par la fileuse dans une bassine remplie d'eau chauffée au point d'ébullition. Assise entre le tour et les bassines, munie d'un balai de bruyère et d'une raquette, elle bat les cocons dans la bassine (battage) pour enlever les brins qui sont à la surface des cocons, qu'elle évacue avec la bourre (purge). Puis elle cherche le brin de chaque cocon qui paraît le plus solide, et le pose sur le bord de la bassine. Commence alors l'opération du tirage. La fileuse saisit les brins de 3 à 20 cocons selon la grosseur qu'on veut donner au fil de soie grège ; elle les fait passer dans la palette droite, dans l'aiguille au-dessus des bassines, puis sur le tour pour former le premier écheveau. Elle fait de même dans la seconde palette avec d'autres brins, mais tord alors les deux fils entre le pouce et l'index pour former la croisure. Le deuxième fil est ensuite accroché à la deuxième aiguille supérieure, et sur le tour où il forme le second écheveau.



n'épargnent qu'une partie de l'ouvrage à l'ouvrier, ne court-circuitent pas les enchaînements humains, mais intègrent le geste, qui doit avoir les mêmes caractères précis et mécaniques, entre les séquences de la fabrication accomplies par la machine. Le bon geste au bon moment est à la fois imposé et exigé par la machine : les carences de l'automatisation, poursuivie depuis Vaucanson, sont pour un temps résolues en intégrant l'ouvrier comme élément de la machine<sup>1525</sup>.

Cette gestuelle est appliquée par Joseph Desbassayns, qui a visité en Europe et en Amérique des fabriques, au travail de la terre ; on n'en trouve aucune trace chez Lescouble qui est un représentant, sur ce point, de la tradition. Desbassayns assimile donc le travail de l'esclave de pioche à un travail industriel, et ses exigences sont identiques. Ainsi, les champs et la fabrique constituent une même entité productrice de sucre. Mais on remarquera que si la mesure du geste est précise, si son excellence est recherchée, la mesure du temps, la cadence, sont peu présentes, sinon dans la notation que l'on a pu « gratter » deux fois plus vite que les autres habitants. Cependant, rien ne dit qu'au-delà de ces vues productivistes, les esclaves se soient effectivement pliés à ces directives, et à ces cadences, nous aurons l'occasion d'y revenir.

Cette recherche de la qualité, qui prime sur celle de la quantité, aboutit à une sorte de minutieux jardinage, qui montre clairement que le coût de la main d'œuvre ne compte pas. Pléthorique au regard des tâches à accomplir, comme s'en étonnent les voyageurs du temps, gaspillée, peu productive selon les critères de l'économie concurrentielle définie par les libéraux d'alors, la main d'œuvre servile permet ce paradoxe. Constitutif de l'économie de Bourbon, l'esclavage n'est pas remis en cause par cette méthode, et l'obéissance absolue que l'on attend de l'esclave, peut être d'ailleurs plus théorique que réelle, la facilite. Pour Desbassayns, on le comprend, le manque de bras ne se fait pas encore sentir, et l'interdiction de la traite n'est pas même envisagée. Pourtant, le paradoxe plus grand encore, est que cette économie emprunte de plus en plus les traits d'une économie moderne : et, comme en creux, la méthode de Desbassayns dessine les contours des nécessités qui bientôt rendront rentables l'abolition de l'esclavage, et l'enrôlement d'un salariat.

---

<sup>1524</sup> De Marx lui-même, d'ailleurs : « *L'esclavage auquel la bourgeoisie a soumis le prolétariat se présente sous son vrai jour dans le système de fabrique* », *le Capital*, Ed. Sociales, Paris, 1971, t. 2, p. 106.

b) La répartition des travailleurs de la terre :

• Situation générale sur la période (graphe 57 a et b) :

Les deux premiers graphes montrent pour l'ensemble de la période, que les Malais et Indiens ne fournissent que très peu de noirs de pioche, tant en valeur absolue qu'en pourcentage, l'essentiel étant fourni par les Cafres (52,25 %, puis les Créoles (28 %), enfin les Malgaches (18,03 %). Cette répartition des « noirs de pioche » ne fait que reproduire la répartition générale. Cependant, le second graphe, comparant le pourcentage de « noirs de pioche » par rapport à l'importance totale du groupe ethnique, montre que parmi les Cafres (52,25 % par rapport à 46,8 %) les « noirs de pioche » sont légèrement sur-représentés, alors que chez les Malgaches et les Créoles, les « noirs de pioche » sont légèrement sous-représentés. Ce second graphe indique également le pourcentage que les « noirs de pioche » représentent à l'intérieur de chaque ethnie : dans notre *corpus*, les « noirs de pioche » sont en proportion les plus nombreux chez les Cafres (86,6 %), ils sont en proportion assez voisine chez les Malgaches (73,8 %) et les Malais (71,1 %), un peu moins nombreux chez les Créoles (68,9 %), mais ces trois dernières valeurs se valent ; nettement moins nombreux chez les Indiens (49,3 %). Les résultats des Malais et des Indiens, qui concernent des groupes excessivement peu nombreux, ne peuvent être mis sur le même plan que ceux des trois autres groupes.

A première vue, il appert que les jugements à l'emporte pièce de l'opinion bourbonnaise de l'époque, à savoir que les Africains n'étaient que des esclaves bons au travail agricole, et que les Malgaches, en revanche, comme le soulignait Billiard, excellaient dans l'artisanat, l'exercice d'un talent, ces jugements ne se vérifient pas véritablement. Il y a certes une différence entre la répartition professionnelle de ces deux ethnies (12,8 %), mais pratiquement 15 % des esclaves africains n'étaient pas des « noirs de pioche », et presque 75 % des Malgaches travaillaient la terre : les représentations mentales des habitants, sur les capacités innées de leurs esclaves, étaient donc en partie démenties par les faits.

• Evolution de la répartition par période (graphes 58 a et b) :

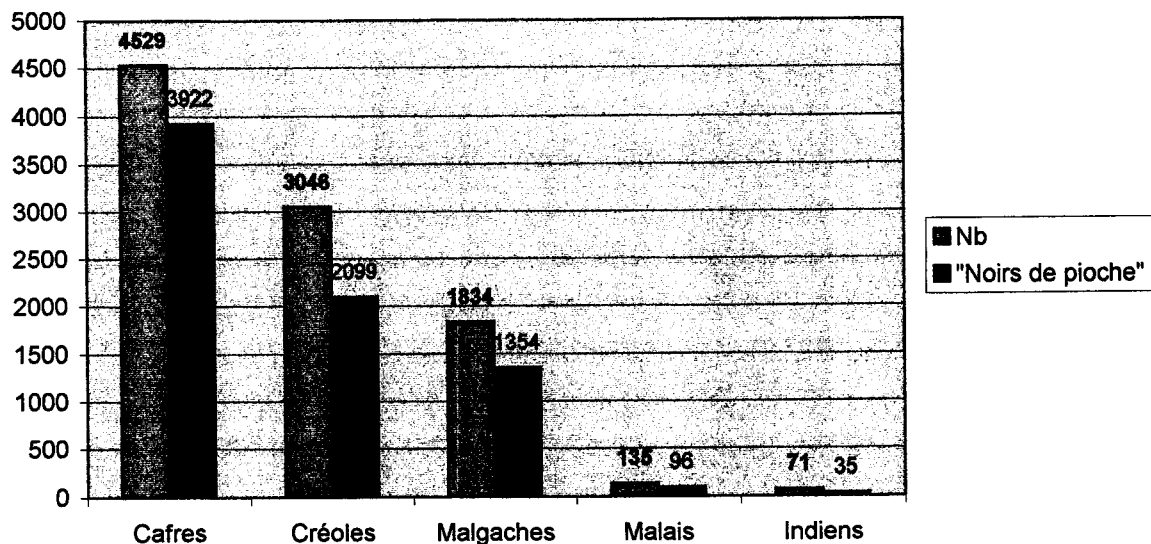
Le premier graphe compare, par période, et pour chaque ethnie, la part que représentent les « noirs de pioche » ; le second graphe facilite la comparaison en regroupant par ethnie la variation des valeurs. On note que dès le début, c'est dans l'ethnie cafre que se rencontre la plus forte proportion de « noirs de pioche », puis viennent les Créoles et les Malgaches. Dès 1818, avec le véritable décollage de l'industrie sucrière, on assiste à un reclassement et à une évolution. Le reclassement fait passer les Malgaches avant les Créoles, autrement dit, en

---

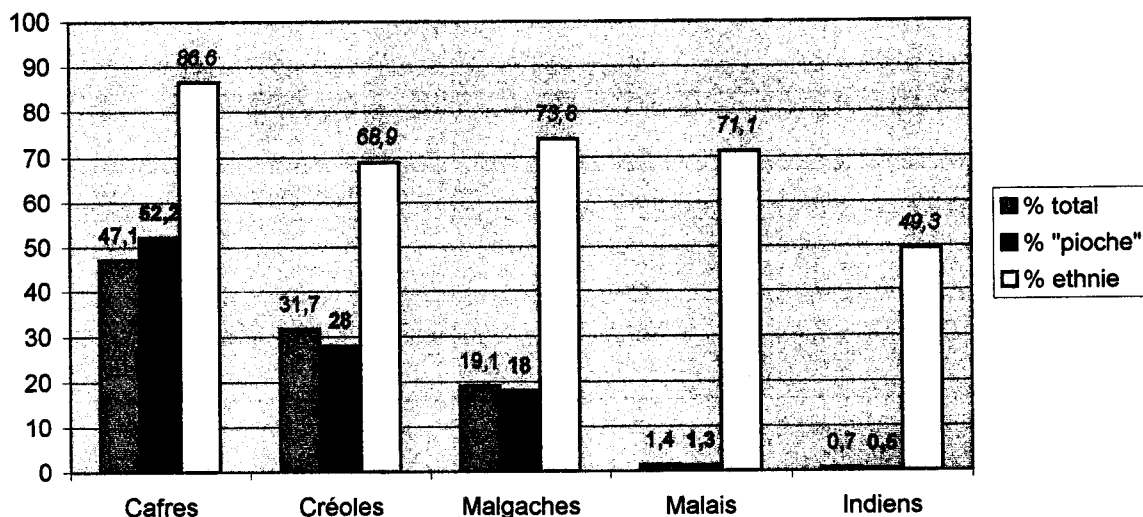
1525 Cette mécanisation du geste, parfois sa décomposition, vont plus loin que le « tour de main » de l'artisan

Graphe 57 - Les "noirs de pioche" à Bourbon 1810-1848

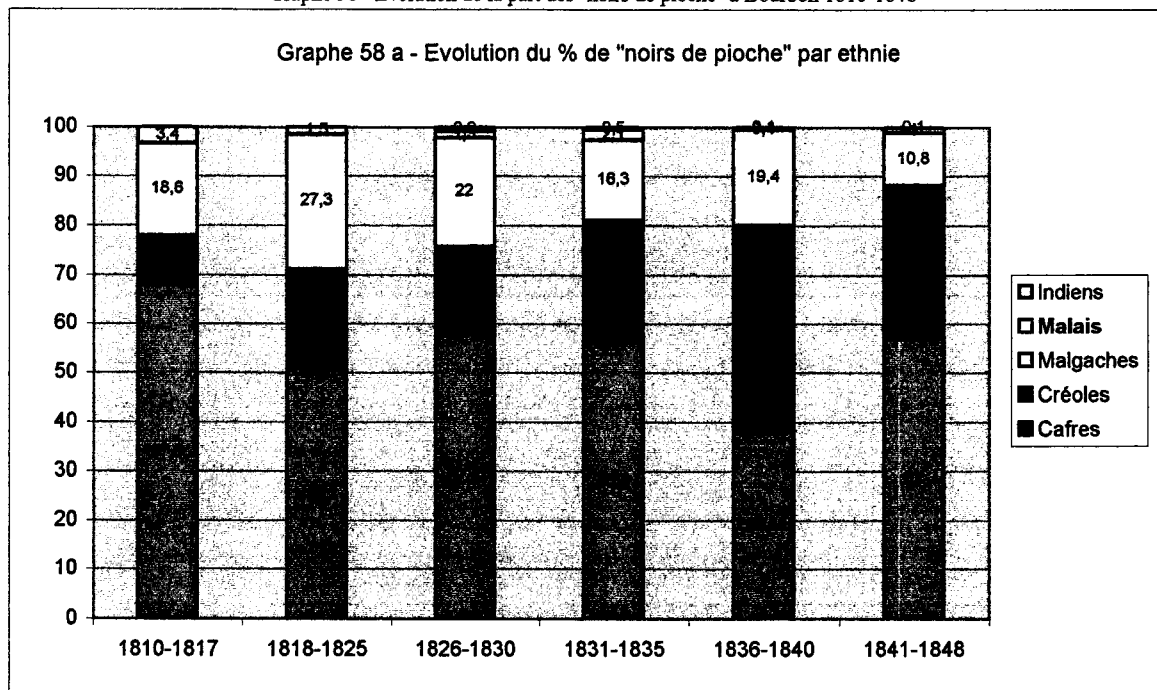
Graphe 57 a - Répartition ethnique des esclaves du sucre (1810-1848)



Graphe 57 b - % des esclaves par ethnie et des "noirs de pioche" par rapport au total des esclaves et par rapport à l'ethnie



Graphe 58 - Evolution de la part des "noirs de pioche" à Bourbon 1810-1848



Graphe 58 b - Evolution du % de "noirs de pioche" par ethnie et période

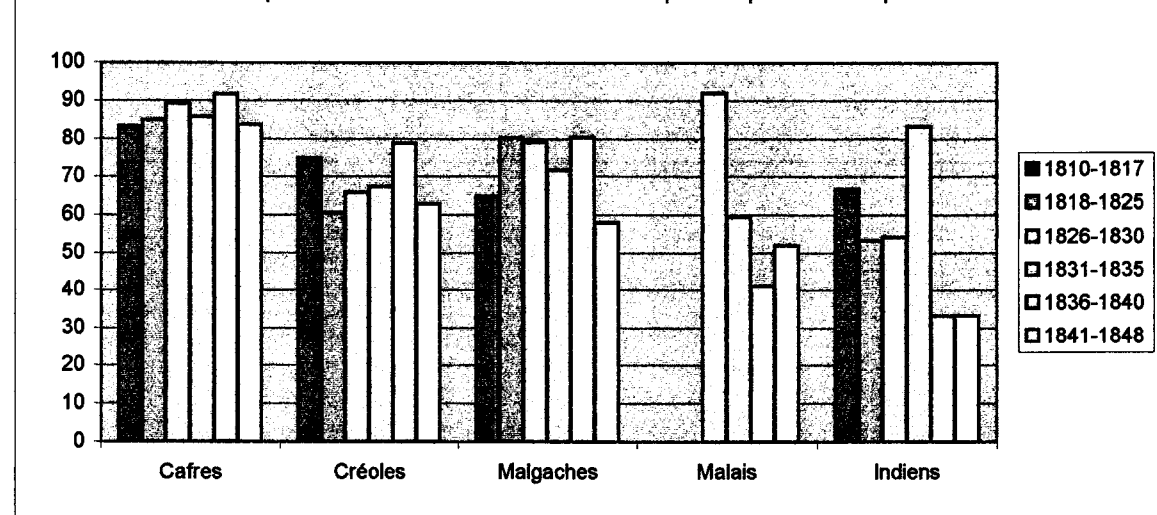


TABLEAU LXXVIII - % de "noirs de pioche" par sexe, ethnie, période

	1810-1817		1818-1825		1826-1830		1831-1835		1836-1840		1841-1848	
	F	H	F	H	F	H	F	H	F	H	F	H
Cafres	90	86,1	91,3	83,4	97,7	89,8	94,8	84	97	90,8	97,2	80,8
Créoles	100	71,4	77,2	44	85,1	57,3	78,1	60,9	92,5	70,1	82,9	48,3
Malgaches	100	62,5	87	79	91,3	77,1	78,3	69,4	90,5	76,5	75,8	55,1
Malais					100	86,3	86,6	69,2	0	63,6	100	44
Indiens	100	66	66,6	44,4	100	50	33	47,3	0	25	0	33

TABLEAU LXXIX

% de "noirs de pioche de 14 à 60 ans

1818-1825	98%
1826-1830	90,50%
1831-1835	92,30%
1836-1840	98,10%
1841-1848	99,30%

proportion, les Malgaches comptent désormais plus de « noirs de pioche » qu'auparavant et que les Créoles, et, de ce fait, une proportion plus faible d'esclaves à talent et d'esclaves techniciens. L'évolution fait augmenter globalement les proportions de « noirs de pioche », pour toutes les ethnies, jusqu'en 1840, avec un fléchissement pendant le fort de la crise, de 1831 à 1835. Proportionnellement plus de « noirs de pioche », toutes ethnies confondues, cela veut dire que les sucriers ont donné aux exigences de l'essor sucrier une réponse extensive.

Le fléchissement de la crise (1831-1835), qui souligne une baisse de proportion des « noirs de pioche », se fait pour une faible part au profit des esclaves techniciens, mais pour l'essentiel à celui des domestiques. Il semble que n'ayant pas vu poindre la crise, les sucriers aient traduit immédiatement les effets de la brève prospérité des années 1820 par une augmentation de leur train de vie, et de leur train de maison, ce qui, à l'évidence, n'a fait qu'aggraver la crise. La sortie de crise (1835-1840) se fait par un retour illusoire au modèle extensif (plus de « noirs de pioche », cela veut dire plus de terres en canne, et plus de production, pas forcément plus de rendement, ni non plus de productivité). Ce n'est qu'à partir de 1840, devant la persistance du marasme, qu'un tournant est pris : la proportion des « noirs de pioche » diminue, celle des esclaves à talent et des esclaves techniciens augmente, ce qui caractérise le début du passage du modèle extensif au modèle intensif, l'essor de l'investissement, la recherche d'une plus grande productivité ; cela s'est traduit, nous l'avons vu, par l'essai des usines centrales, et les investissements en matériel. Sans exagérer les choses, une mutation s'initie alors.

L'évolution par ethnie recoupe ce modèle général, avec deux nuances : en premier lieu, on voit une baisse de la proportion des « noirs de pioche » chez les Créoles et les Malgaches un peu plus marquée que chez les Cafres, où le pourcentage reste en permanence au-dessus de 80 %. En second lieu, il faut mettre à part les Malais et Indiens, qui ne représentent que quelques dizaines d'individus par groupe. La baisse de la proportion de « noirs de pioche » se fait pour les Malais au profit des esclaves à talent (mais nos statistiques ne dénombrent plus qu'une quarantaine de Malais) ; quant aux Indiens, cette baisse ne se fait qu'en raison de l'âge : les Indiens dont nous trouvons trace sont encore moins nombreux que les Malais, sont tous très âgés, et ne travaillent plus.

L'examen de la proportion des « noirs de pioche » par sexe, ethnie et période, est révélateur (tableau LXXVIII). Il montre, pour les trois groupes dont la représentation est significative (Cafres, Créoles, Malgaches), que la proportion de femmes « de pioche » est toujours très nettement supérieure à celles des hommes. Dans certains cas, cet écart est

presque le double ; c'est dans le groupe cafre que la proportion est la plus forte, de part et d'autre d'ailleurs, et l'écart le moins important ; c'est dans le groupe créole que l'écart de proportion entre les sexes est le plus important.

D'une manière générale, donc, les femmes sont surtout à la terre, la proportion de femmes « spécialisées » est beaucoup plus faible que chez les hommes, et d'ailleurs, le nombre de « spécialisations » féminines est bien moins important que celui des spécialisations masculines. De ce point de vue, l'esclavage reproduit les schémas de la société de l'époque, et c'est donc pour les femmes que l'esclavage a été le plus dur physiquement, et qu'il a fourni le moins d'échappatoires possibles vers un travail, tout autant imposé, mais moins pénible. On ajoutera que ce travail des femmes à la terre est sans doute conforme aux situations et traditions africaines : chez les Macouas, par exemple, pour nous en tenir à eux, si le rôle symbolique de la femme est important, la domination effective est celle des hommes, et les femmes, outre leur rôle reproducteur, sont également les « *maîtresses des jardins, des champs et des greniers* »<sup>1526</sup>, et à ce titre cultivent la terre.

Si l'on laisse de côté les données de la période 1810-1817, trop rares, on notera que les taux, tant féminin que masculin, augmentent jusqu'en 1830, période du premier « boom » sucrier ; puis ils fléchissent légèrement pendant la période 1831-1835, et remontent fortement pendant les cinq années suivantes : c'est pendant cette période que les femmes, et les hommes aussi, ont été mis le plus au travail de la terre ; cela confirme ce que nous écrivions sur la sortie extensive de la crise. En revanche, ces taux baissent pendant les huit années suivantes, et n'ont jamais été aussi bas ; cela corrobore également ce que nous écrivions sur la mutation qui se met en place : l'industrie sucrière commence à changer de visage, le taux d'emploi à la terre des esclaves diminue, à l'exception des femmes cafres. Toutefois, les hommes, et particulièrement les Créoles, profitent plus largement que les femmes de cette évolution.

#### c) Une force de travail hiérarchisée :

- Les bandes :

Comme aux Antilles<sup>1527</sup>, mais d'une manière moins affirmée et moins lisible, les « noirs de pioche » sont organisés à Bourbon en « ateliers », appelés aussi « bandes »<sup>1528</sup>. Les archives de Bourbon sont moins claires qu'aux Antilles sur ce point, car les régisseurs n'avaient pas

<sup>1526</sup> Pierre Macaire, « A propos des Makhuwas », *opus cit.*, p. 29.

<sup>1527</sup> Josette Fallope, « Les occupations d'esclaves à la Guadeloupe dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle », art. cité, p. 192 sqq.

<sup>1528</sup> On peut aussi envoyer à la bande des esclaves domestiques ou à talent que l'on veut temporairement punir.

l'occasion d'écrire sur cette organisation : ils le faisaient aux Antilles, particulièrement à Saint-Domingue, dans une abondante correspondance destinée à rendre compte aux propriétaires, souvent absents de leurs plantations, et résidant en France ; les propriétaires de Bourbon sont presque tous résidents ; les seules traces archivistiques que nous ayons sont le *Journal* de Lescouble, la *Correspondance* de Joseph Desbassayns, le *Livre d'ordre* de Charles Desbassayns<sup>1529</sup>, quelques allusions dans le *Journal* de Sigoyer. Un seul acte de vente fait mention de ces « bandes » : les 10 et 11 avril 1832, l'habitation-sucrerie de Jamin et Gourel de Saint-Perne est adjudgée à Keating<sup>1530</sup> ; si celui-ci veut « *faire des chemins à travers champs* » chez Merlo, « *il les fera lui-même avec la bande des noirs qu'il met au travail et la bande de Merlo; Merlo fixera la quantité de chemins et leur tracé ; Martin Lamotte fera chez lui les chemins* ». Billiard, enfin, évoque clairement la division des esclaves en bandes : le quasi-silence des sources montre seulement que l'organisation en bandes allait de soi.

D'ordinaire, on compte deux ateliers ou bandes, le grand, composé d'hommes et de femmes en bonne santé et en pleine force de l'âge, qui s'occupent des travaux les plus durs, non seulement le travail aux champs, accompli tant par les hommes que les femmes, mais encore les travaux de défrichage, d'abattage, et de transport, et, on l'a vu, les si nombreux travaux d'ouverture des indispensables chemins de cannes, auxquels les sucriers sont largement associés ; cette seconde catégorie de travaux était sans doute réservée aux hommes<sup>1531</sup>. Le petit atelier, ou petite bande, est formé à la fois des esclaves les plus jeunes (entre 10/11 et 16 ans), des vieillards qui sont encore à la pioche<sup>1532</sup>, des esclaves faibles<sup>1533</sup>, ou atteints par une infirmité, peut-être des femmes enceintes ou relevant de couche. Aux Antilles, on y trouve aussi les « *nèg guiné* » ou « *nègres nouveaux* », débarqués récemment d'Afrique et pas encore suffisamment acculturés, on dit alors « *acclimatés* ». Mais à Bourbon, les textes manquent pour offrir ce degré de précision. Cependant le livre d'ordre de Charles Desbassayns montre que les maîtres connaissent les capacités de leurs esclaves, composent

1529 « *Je voudrais donc le [l'esclave Lotot] mettre demi commandeur avec la bande de Baptiste, j'en profiterais pour renforcer la bande de Baptiste la porter à 28 et 30 et diminuer celle de Bayonne* », Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance, opus cit.*, p. 26.

1530 Keating a fait sommation à Jamin et Gourel de Saint-Perne de lui payer 125 000 F dus par ce dernier (créance hypothécaire) ; devant l'impossibilité de payer, une folle enchère est organisée, remportée par Keating ; mais Jamin a vendu 61 noirs à Chassagne, et 5 noirs sont morts [ADR 4 Q 487/488 n° 344, 22 juillet 1832].

1531 Lescouble, et Joseph Desbassayns dans sa correspondance, qui évoquent ces travaux, ne font mention que d'esclaves hommes.

1532 En général, les esclaves travaillent jusqu'à 60 ans ; on trouve cependant 3,7 % des femmes « de pioche » qui dépassent 60 ans, et 1,84 % des hommes dans le même cas ; ici aussi, les femmes sont moins bien loties que les hommes. Pour l'ensembles des esclaves étudiés, on compte 2,28 % d'individus dont l'âge dépasse 60 ans ; 3,74 % entre 50 et 60 ans ; 13,37 % entre 40 et 50 ans.

avec soin les bandes, font permuter le cas échéant tel ou tel esclave en fonction de ses aptitudes ou de son comportement. Joseph Desbassayns, dans sa manie de décomposition du travail agricole, déclare que la seule activité de la coupe doit être accomplie par cinq bandes (ceux qui coupent, ceux qui épluchent, ceux qui émondent, ceux qui entassent, enfin ceux qui les enlèvent et les portent aux charrettes). Le mot bande est pris ici dans le sens un peu différent de groupe (on dit aussi brigade), mais cette « impropiété » a le mérite de montrer que la bande se caractérise d'abord par ses compétences au travail.

Les bandes valent selon la vigueur de leurs membres, et l'un des critères principaux qui président à leur formation est celui de l'âge. C'est le groupe des 14-60 ans qui représente la force de travail. Aux Antilles, ce groupe représente en général 59,9 % de l'ensemble des esclaves en 1814, et 63,8 % en 1835. A la même date à Bourbon on comptait, selon Moreau de Jonnés, 51 729 esclaves de 14 à 60 ans, pour un total de 69 296, soit une proportion de 74,64 %, notoirement plus forte qu'aux Antilles. Les habitations-sucreries accusent encore ce trait, car elles comptent des pourcentages de 14-60 ans encore plus élevés (tableau LXXIX). Le taux diminue un peu entre 1826-1830, au temps de l'achat massif d'esclaves de la traite illégale, puis remonte pour atteindre presque 100 % ; cette remontée est due en partie au vieillissement, mais, dans ces proportions, surtout au choix des maîtres. En général, on estime qu'un esclave est le plus efficace entre 25 et 40 ans, l'âge de l'efficacité maximale se situant à 30 ans. L'âge moyen des « noirs de pioche » reste proche de cette valeur optimale.

- Les commandeurs (tableau LXXX) :

Les bandes sont dirigées par les commandeurs, qui font appliquer les ordres et surveillent l'ouvrage : « un commandeur doit toujours présider à la plantation [de la canne] et la conduire », comme il doit « veiller à ce que les cannes ne soient pas coupées trop près du cœur et que les germes gros et moyens soient ôtés »<sup>1534</sup>. Ces commandeurs sont tous des esclaves<sup>1535</sup>. Sur l'ensemble de la période, la proportion de commandeurs est de 2,98 % des esclaves « de pioche », soit en moyenne un commandeur pour 33 esclaves ; on cite parmi eux deux femmes commandeurs.

<sup>1533</sup> Charles Desbassayns écrit de Pamphile « noir qui ne peut tenir à la bande triste santé », *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit., p. 23.

<sup>1534</sup> Joseph Desbassayns, *Extraits des lettres de M. le baron Desbassayns sur la culture*, Delval, slnd, 17 p., ADR PB 670.

<sup>1535</sup> La distinction est parfois floue, qui sépare le commandeur, esclave, du régisseur, gèreur, appelé autrefois « économe », qui est libre : Lescouble mentionne « un vieux libre [qui] se propose pour diriger les noirs. Mis à l'essai », *Journal*, 2 février 1830, p. 866 ; quelques jours plus tard, le 16 février, ce personnage, embauché, est présenté comme « Joseph, libre, commandeur et économe, homme âgé qui a connu le monde », *Journal*, p. 873 ; sur l'habitation de Saint-Gilles les Hauts, chez Mme Desbassayns, la feuille de recensement de 1845 cite un régisseur, Adolphe Odelpha ; son patronyme, anagrammatique, désigne un affranchi, « libre de couleur ».



TABLEAU LXXX - Commandeurs du sucre à Bourbon 1810-1848

	e - Age moyen des commandeurs															
	1810-1848		1810-1817		1818-1825		1826-1830		1831-1835		1836-1840		1841-1848		Total	
	F	H	F	H	F	H	F	H	F	H	F	H				
"noirs de pioche"	29,9	31,3	27,0	28,4	32,8	28,8	30,5	28,0	28,7	30,5	27,7	32,3	33,1	37,1	30,9	
<b>commandeur</b>	<b>28,0</b>	<b>39,3</b>		<b>45,5</b>		<b>40,3</b>	<b>28,0</b>	<b>35,5</b>		<b>37,3</b>		<b>42,7</b>		<b>41,0</b>	<b>39,3</b>	

a - % de commandeurs	b - % par période	
	1810-1817	1818-1848
toute la période	2,98%	3,33%
Cafres	0,76%	3,69%
Créoles	1,82%	2,59%
Malgaches	0,38%	2,71%
Indiens	0,02%	2,86%
		3,68%

c - % de commandeurs par ethnie et par période

	Cafres	Créoles	Malgaches	Indiens
1810-1817	2,50%		9%	
1818-1825	2,06%	10,43%	1,29%	12,50%
1826-1830	1,65%	7,63%	1,25%	7,69%
1831-1835	1,43%	6,54%	1,73%	
1836-1840	1,38%	4,72%	1,80%	
1841-1848	0,85%	8,31%	5,97%	

d - % de commandeurs et % des ethnies

	% ethnie	% command.
Cafres	52,94%	25%
Créoles	28,32%	61,88%
Malgaches	18,27%	13%
Indiens	0,47%	0,89%

La proportion a varié selon les périodes (tableau LXXX a et b) : au plus fort entre 1818-1825 (3,69 %), elle baisse de 1826 à 1830, période d'achat massif d'esclaves pour le sucre (2,51 %), avant de remonter régulièrement. D'une manière générale, la proportion est restée assez constante, et comme le nombre d'esclaves a augmenté sur les habitations-sucreries, cela signifie que les sucriers ont maintenu le taux d'encadrement qui convenait.

La répartition ethnique des commandeurs est tout à fait inégale (tableau LXXX c et d) : les Créoles sont les plus nombreux (1,82 %), deux fois plus que les Cafres (0,78 %), eux-mêmes deux fois plus nombreux que les Malgaches (0,38 %) ; la très faible proportion des Indiens (0,02 %) s'explique par la quasi-inexistence d'esclaves indiens du sucre. Cependant, rapportés au nombre d'esclaves par groupe « ethnique », ces proportions prennent un autre sens. Les Créoles, qui ne représentent pour l'ensemble de la période que 28,32 % des « noirs de pioche », fournissent cependant 61,88 % des commandeurs (137 individus) : ils sont donc largement sur-représentés, sans doute parce qu'ils sont les plus acculturés, peuvent en particulier communiquer le plus facilement avec les maîtres, et sont les plus habitués aux structures et mécanismes du travail de la plantation ; peut-être aussi parce qu'ils peuvent être en partie les enfants naturels des maîtres, mais là-dessus, nous n'avons aucun élément statistique ; c'est aussi parmi les Créoles que l'on rencontre les deux seules femmes commandeurs. Les commandeurs indiens sont aussi sur-représentés, 0,89 % pour 0,49 % des esclaves de pioche des domaines sucriers, mais ils restent globalement très peu nombreux, il n'y en a aucun après 1835. Les Malgaches sont ici légèrement sous-représentés, puisque bien que formant 18,17 % des « noirs de pioche » listés, ils ne fournissent que 13 % des commandeurs. Les commandeurs cafres sont plus nettement encore sous-représentés : leurs 56 commandeurs ne forment que 25 % de l'ensemble. L'évolution par période montre d'ailleurs que la part de l'encadrement cafre baisse régulièrement (divisée par 3), alors que celle de l'encadrement malgache, prépondérante au début, connaît une chute brutale avec l'achat massif d'esclaves, et ne remonte véritablement qu'à partir de 1840 ; quant à l'encadrement créole, bien que restant majoritaire, il baisse jusqu'en 1840, avant de remonter.

Les commandeurs se choisissent dans toutes les ethnies, mais avec des inégalités qui s'expliquent sans doute, dans leur état originel et leur évolution, par les préjugés des maîtres. On soulignera qu'il n'y a donc pas un alignement de l'encadrement sur les compositions ethniques des bandes : le choix d'un commandeur malgache n'implique pas qu'il ait sous ses ordres un contingent de Malgaches etc., n'importe quel esclave peut être amené à obéir à des commandeurs d'un autre groupe ethnique que le sien. Nous n'avons pas de renseignements sur la composition ethnique des bandes, et l'on ne peut écarter l'hypothèse qu'elle ait été prise

en compte par les sucriers, mais comme il n'y a pas coïncidence entre la proportion des commandeurs et celle de telle ou telle ethnie, force est cependant de conclure que les raisons ethniques n'ont joué qu'à la marge. Les critères de choix furent alors des critères d'efficacité personnelle, de compétences, et donc supposent chez les esclaves, la capacité à obéir à un commandeur d'une autre ethnie. Certains ne manqueront pas d'y voir un comble de raffinement pervers de la part du maître, mettant ainsi le commandeur en porte-à-faux même avec les esclaves qu'il dirige.

Henri Cornu écrivait que le commandeur est « *un noir plus intelligent qui surveille le travail des autres esclaves* »<sup>1536</sup> ; il n'est pas impossible que l'évaluation de l'intelligence se soit limitée à la mesure du dévouement, de la fidélité, et de la capacité à collaborer, les historiens demeurent mal à l'aise quant à ce dernier vocable<sup>1537</sup>. Le commandeur est aussi un homme qui possède un certain charisme. Il est généralement plus âgé que les esclaves (sauf pour les deux femmes commandeurs), ce qui fonde son autorité (tableau LXXX e) : son âge moyen est de 39,3 ans, alors que celui des esclaves est de 30,9 ans. Cependant, parmi eux, un quart a moins de 30 ans ; il s'agit de commandeurs créoles, à l'exception des deux plus jeunes, qui ont 20 et 19 ans, et qui sont cafres.

Pour l'essentiel, le commandeur servait de courroie de transmission entre le maître et les esclaves. Billiard expose ainsi les ordres que, la veille au soir, le gèreur (régisseur) de Mme Desbassayns donne aux commandeurs, sur la plate-forme de l'établissement où les esclaves ont été rassemblés pour l'appel : « *Que les commandeurs viennent se placer autour de moi. Jean-Louis, demain matin, tu te mettras à la tête de la petite bande (c'est celle des jeunes noirs de 10 à 15 ans commente Billiard) ; vous irez dans la cotonnerie ramasser les cocons qui sont nouvellement ouverts...La grande bande se partagera en deux : une moitié ira casser le maïs qui nous reste à récolter dans les hauts ; l'autre moitié ira à la cueillette du café rouge ; les commandeurs veilleront bien à ce qu'on ménage les arbres, et à ce que les fruits ne soient cueillis qu'en parfaite maturité* »<sup>1538</sup>. L'habitation de Mme Desbassayns ne s'est pas encore convertie au sucre, il s'en faut de 7 ans (1824), mais la structure des

<sup>1536</sup> Henri Cornu, « Les économes et commandeurs à l'île Bourbon au temps de la Compagnie des Indes », *Recueil de documents et travaux inédits pour servir à l'histoire de La Réunion*, Nouvelle série n°4, 205 p., p. 39-51.

<sup>1537</sup> Prosper Eve, dans une analyse d'une grande finesse et d'une parfaite objectivité sur les formes de résistance à l'esclavage, balance entre les termes « d'esclave fidèle » et « d'esclave collaborateur », hésitation qui traduit bien le désarroi de l'historien, qui cependant n'a pas à juger les faits, mais à les établir ; Prosper Eve, « Les formes de résistance à Bourbon de 1750 à 1789 », dans *Les abolitions de l'esclavage de L. F. Sonthonax à V. Schoelcher, 1793 1794 1848*, Actes du colloque international tenu à l'Université de Paris VIII, dir. Marcel Dorigny, Presses Universitaires de Vincennes et Unesco, Paris, 1995, 415 p., p. 63.

<sup>1538</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, pp. 70-71.

travailleurs, et les rapports entre esclaves, régisseur, et maître ne seront pas bouleversés. « *Tous ces ordres sont donnés soit en langue française soit en langue créole : un gèreux exercé ne s'exprime que de cette manière ; bien parler créole est un talent que les blancs n'ont pas tous l'avantage de posséder au même degré* » conclut Billiard<sup>1539</sup>. Ces ordres sont relayés par les « *commandeurs, armés du chabouc*<sup>1540</sup>, [qui] *parcouraient les travaux, gourmandant les paresseux, et distribuant l'ouvrage de tous les côtés* ». Trente ans plus tard, l'abbé Macquet évoque ainsi cette même habitation de Saint-Gilles les Hauts, désormais spécialisée dans le sucre : « *Les fonctions ainsi assignées, au premier coup de cloche, chaque décurion, à la tête de sa décurie, sort du camp et se rend à son poste* »<sup>1541</sup>. Les commandeurs n'en sont pas moins des sortes d'experts (Lescouble évoque la « *visite du commandeur de Bellier, qui commence la coupe par en haut* »)<sup>1542</sup>, et de ce fait pouvaient aussi jouer un rôle de formation, comme en atteste l'acte de vente de leur usine à Sainte-Rose par Lory et Malavois aux Rivière : « *Lory et Malavois enverront un commandeur connaissant la manière de planter les cannes, qui en peu de temps enseignera aux noirs de Lachapelle et Paris comment planter les cannes* »<sup>1543</sup>.

Au titre d'homme de confiance, le commandeur était chargé souvent de l'application des peines ; cette situation multiplia sans doute les abus : « *on abuse du fouet ; on le donne aux commandeurs, qui en abusent sur les noirs faibles ou ceux qui ne leur reviennent pas* »<sup>1544</sup>, écrit un auteur anglais du début du XIX<sup>e</sup> siècle, décrivant une situation qui s'est retrouvée à Bourbon. Louis Timagène Houat, dans son roman, *Les Marrons*, dénonce cette collaboration des commandeurs à l'action répressive : « *...Un noir tenait l'enfant, un autre le battait...Et puis, qui fouille les trous pour mettre le ventre des femmes enceintes que le maître fait fouetter ? Qui nous amarre et nous sangle aux quatre-piquets ? Qui remarque et rapporte ce que nous faisons ? Enfin qui exécute et va au devant de tout ce que le maître dit et veut faire de méchant, de barbare ? Oh ! oui, frères, les noirs sont complices. Ils flattent les maîtres qui les rendent si malheureux ; ils leur obéissent et les soutiennent contre eux-mêmes...au lieu de se lever en hommes* »<sup>1545</sup>.

1539 *Ibidem*, p. 71.

1540 Le « chabouc » est le fouet, *ibidem*, pp. 59-60.

1541 Abbé Macquet, *Six années ...*, *opus cit.*, p. 77.

1542 Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal...opus cit.*, p. 1007.

1543 ADR 3 E 1064 n° 37, 12 février 1830 ; la résolution de vente sera prononcée un an plus tard.

1544 *Practical rules for the Management and medical treatment of negro slaves in the sugar colonies (by a professional planter)*, London, J. Barfield, 1803, 468 p.

1545 Louis Timagène Houat, *Les Marrons*, 1844, rééd 1989, CRI, Sainte-Clotilde, 160 p., p. 17 ; Louis Timagène Houat (Saint-Denis, 1809, Pau, 1880) était un libre de couleur. Il fut impliqué dans le projet de

Il n'est pas impossible cependant qu'une certaine solidarité, voire une solidarité certaine ait existé entre les commandeurs et les esclaves de pioche, dans l'application effective des peines (fouet), et dans la surveillance aux champs : le livre d'ordre de Charles Desbassayns le laisse entendre clairement. Ainsi de Tranquilin, dont il écrit : « *Il peut être employé comme commandeur ou surveillant...Je ne crois pas du tout à sa fidélité, mais il n'est pas infidèle canaille, il ne voudrait pas se compromettre vis-à-vis le premier venu mais certes n'empêcherait pas un vol à moins qu'il n'en soit chargé* »<sup>1546</sup> ; et plus loin « *Arnaut me dit qu'il y a deux ans qu'il avait vu les noirs en quittant la bande prendre des citrouilles petites dans leur sac...qu'il en avait instruit Baillif qui avait dit qu'il punirait les noirs et le commandeur [qui avait fermé les yeux] et que le dimanche même à 2 heures les noirs avaient été lâchés [sans être punis]* »<sup>1547</sup> ; quant au docteur Yvan, évoquant les commandeurs qui circulent le visage sévère parmi les travailleurs des champs, il reconnaît que « *cette surveillance les maintenait à la tâche, sans exciter leur zèle* »<sup>1548</sup>.

Sans doute ces hommes bénéficiaient-ils du système, et ils sont représentés sur les aquarelles de Dumas revêtus d'une veste sur leurs vêtements bleus, un large chapeau sur la tête, un bâton de commandement à la main (ill. 98 a). Le docteur Yvan peint encore en 1844 ces commandeurs « *vêtu[s] du costume que les peintures populaires attribuent aux colons avec le pantalon à larges raies rouges et bleues, la veste blanche, et le chapeau de palmier à larges bords, promenant au milieu d'eux [les esclaves] son visage sévère* »<sup>1549</sup>. Les maîtres

---

complot des esclaves de Saint-André en 1835 ; arrêté, il fut condamné avec quatre autres personnes en août 1836 à la déportation. Bénéficiant de l'amnistie de 1837, il fut expédié en France où il reçut le soutien d'abolitionnistes comme Isambert. Il publie en 1844 son roman *Les Marrons*, partielle autobiographie, dans lequel il met en scène trois esclaves résistants : le Sçacalave, qui a renoncé au désir d'acculturation, et souhaite la révolte violente ; l'Antacine, idéaliste, qui prône une révolte sans violence, et propose ensuite de cohabiter avec les anciens maîtres ou de leur faire regagner la métropole ; le Câpre, qui conseille le marronnage jusqu'à ce que l'abolition soit proclamée. L'ouvrage se termine par une vue prophétique d'une Ile sans esclavage où aurait lieu le métissage. Après l'abolition de l'esclavage, Houat se présente aux élections législatives de 1848 à La Réunion, où il est battu par le procureur Charles-Ogé Barbaroux, son accusateur de 1836, et fils du conventionnel Barbaroux. Il se retire de la vie politique et meurt à Pau, où il aurait exercé la médecine homéopathique. Personnage ambigu, un temps lui-même propriétaire de quelques esclaves, qu'il vendit, Houat est un fin observateur de la réalité servile ; il parut, par ses idées devenues abolitionnistes, et ses relations, avec le poète Auguste Lacaussade (lui-même fils d'un avocat et d'une affranchie) en particulier, représenter un danger à Bourbon où une partie des possédants craignait ou imaginait les dangers d'une rébellion servile, sous la monarchie de Juillet.

<sup>1546</sup> Charles Desbassayns (?), *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance, opus cit.*, p. 13.

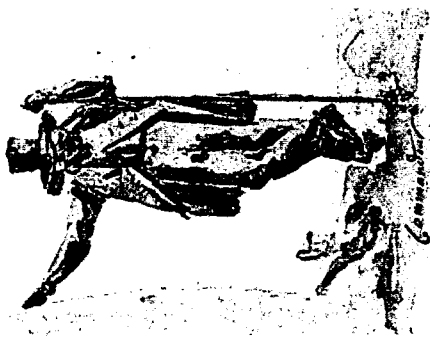
<sup>1547</sup> *Ibidem*, p. 21.

<sup>1548</sup> Docteur M. Yvan, *De France en Chine, Voyage à l'île Bourbon*, p. 161.

<sup>1549</sup> *Ibidem*.

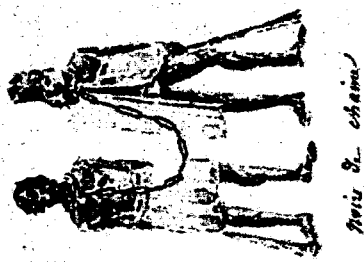
## Illustration 98

a) Commandeur du sucre - Dumas - vers 1828.



Vêtu de bleu et pieds-nus comme tout esclave, le commandeur coiffé d'un chapeau "coco" s'appuie sur un bâton qui lui sert tout autant à mesurer les distances lors de la trouaison, qu'à châtier ses congénères.

c) Noirs de chaîne - Dumas.



Esclaves de Bourbon punis de la chaîne.

b) Gardien - Trévisse.



Etonnante de modernité, cette image d'un gardien, par Trévisse, reprendant Dumas. L'escouble déjà indique qu'il remet des sagates à ses gardiens.

cependant obligeaient les commandeurs aux résultats, comme ce Michel de Mme Desbassayns « *lourd, pas d'amour propre, acheté pour commandeur et cassé* »<sup>1550</sup>.

Le travail de la canne, part importante et désormais déterminante de l'économie et du fonctionnement des habitations-sucreries, porte aussi la marque des principes propres à l'activité sucrière : recherche de l'efficacité, du rendement, souci de la standardisation du geste. Dans des campagnes dont sont totalement absentes les moindres machines, la main d'œuvre captive des noirs de pioche agit à l'instar d'un gigantesque dispositif mécanique. Ce qui sert dans ce type de main d'œuvre, ce sur quoi s'appuient les sucriers, ce n'est pas l'avilissement, mais le déni de liberté. Cette main d'œuvre présente a priori un avantage sur la main d'œuvre d'Europe, celle des prolétaires, c'est qu'on ne lui reconnaît aucune liberté, aucune aptitude à contester, critiquer, remettre en cause les principes de son travail. Loin d'une volonté raciste, il y a là la mise en place d'une conception mécanique du travail appliquée à l'homme, héritage des mécanistes et mécaniciens des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, conception en partie fantasmée par les capitalistes, qui réalise peut-être le rêve des entrepreneurs d'Europe. Peut-être, disons-nous, car on verra qu'entre le projet ou le rêve, et la réalité, il y eut une marge que les sucriers eux-mêmes instaurèrent.

## 2) Les esclaves à talent, des artisans traditionnels (tableau LXXXI) :

Les esclaves n'ont jamais été confinés à la culture même si la plupart d'entre eux y étaient destinés (« noirs de pioche »). L'idée que l'esclave puisse acquérir une qualification, posséder « un talent » comme on dit alors, est une idée admise. De tels esclaves furent recrutés dès l'origine en Inde, en petit nombre, puis des esclaves africains et malgaches se spécialisèrent comme charpentiers, maçons, menuisiers, cordonniers, bourreliers, voiliers, forgerons etc. Parmi eux, les plus prisés étaient les charpentiers, indispensables ouvriers car l'essentiel de l'architecture, de la maison de maître aux bâtiments d'exploitation était de bois. Dès 1817, Billiard précise que sur les habitations, « *les divers métiers ne sont exercés que par des esclaves dont il est plus économique d'être le propriétaire que d'avoir à payer leur industrie à leur maître, qui ne la concède pas sans bénéfice* »<sup>1551</sup>.

<sup>1550</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance opus cit.*, p. 22.

<sup>1551</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 116.

TABLEAU LXXXI - Esclaves à talent et esclaves techniciens à Bourbon 1810-1848

a - Nombre d'esclaves à talents et techniciens			
	F	H	Total
Talents	95	1284	1379
Techniciens		198	198
Total	95	1482	1577

b - % par rapport au nombre total d'esclaves		
	Talents	Techniciens
F	0,98%	
H	13,30%	2,68%

c - % par rapport au sexe		
	Talents	Techniciens
F	4,19%	
H	17,40%	2%

d - Nombre et % d'esclaves à talent par rapport aux esclaves à talent et au total des esclaves						
	Talents			Techniciens		
	Nombre	%	% sur total	Nombre	%	% sur total
Cafres	385	27,91%	4%	107	54,00%	1,10%
Créoles	571	41,40%	6%	53	26,76%	0,54%
Malgaches	372	26,97%	3,85%	38	19,24%	0,39%
Malais	21	1,52%	0,21%	0	0	0
Indiens	30	2,17%	0,31%	0	0	0

e - % des esclaves à talent par rapport à leur propre ethnie				
	Talents		Techniciens	
	Nombre	% par ethnie	Nombre	% par ethnie
Cafres	385	5,85%	107	1,63%
Créoles	571	11,35%	53	1,05%
Malgaches	372	15,08%	38	1,54%
Malais	21	12,14%	0	0
Indiens	30	9,60%	0	0



## a) Des spécialités qui se fixent :

Sur les habitations-sucreries, dans les usines, de plus en plus nombreux sont les esclaves, dits « esclaves à talent », qui n'exercent pas une activité strictement agricole. Ces esclaves exercent pour beaucoup d'entre eux des activités artisanales traditionnelles ; par activités traditionnelles, on entendra les activités serviles qui préexistent à l'ère du sucre. Mais nous garderons cette appellation d'esclaves à talent à ceux qui ont une qualification professionnelle autre que celle de noir de pioche, à l'exception des activités techniques du sucre ; nous réserverons à ces derniers l'appellation « d'esclaves techniciens ».

L'activité artisanale des esclaves à talent est liée au fonctionnement de l'habitation en général, et va souvent être dopée par l'activité sucrière. On pourrait penser que cette activité ne s'exerce que de manière sporadique, et que les esclaves sont avant tout des « noirs de pioche » qui, le cas échéant, mettent en œuvre d'autres compétences. Or cette aptitude professionnelle est de plus en plus identifiée : les listes des actes de vente les distinguent nettement des esclaves « de pioche », et les esclaves sont désormais vendus, et achetés, comme charpentier, maçon, forgeron, mais aussi sucrier, etc. Certes, certains esclaves pouvaient être polyvalents, comme le signale Billiard « *le charpentier, le forgeron quittent au besoin la hache et le marteau pour les travaux toujours pressés des plantations et des récoltes* »<sup>1552</sup>, associant le travail de la terre à une activité artisanale ; mais on voit aussi des esclaves qui combinent plusieurs talents, ce qui accroît leur valeur : c'est le cas d'un noir de Grinne, cité par Lescouble, qui est cordonnier, charpentier, tonnelier, bon domestique, et de surcroît bon sujet : il vaut 1560 piastres, ce qui fait 7800 F ! ou comme en témoigne cette lettre de Fréon à Wetzell du 8 Septembre 1830 « *si vous avez besoin de forgeron, mettez Philogène [maçon] à la forge momentanément, il est bon forgeron* »<sup>1553</sup>, ou cette appréciation de Charles Desbassayns : « *C'est décidément elle [l'esclave La Foy] qui surveille la cour. Elle déchire la laine ou fait des sacs. Elle est sage-femme, ce qui n'interrompt pas son service de cour qui [sic] fait le jour seulement* »<sup>1554</sup>. Mais Billiard lui-même le reconnaît, cela est exceptionnel ; sur les 1616 esclaves à talent que nous avons répertoriés, nous n'en avons trouvé que 63, soit 3,58 % qui possèdent plusieurs qualifications, 58 d'entre eux ayant une double qualification, et 5 une triple qualification ; 30 de ces esclaves ont parmi ces doubles qualifications celle de « noir de pioche », le reste étant une qualification de doubles talents. Il

<sup>1552</sup> *Ibidem*, p. 116.

<sup>1553</sup> ADR 5 J 4.

<sup>1554</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance opus cit.*, p. 29.

est désormais très rare que les esclaves aient plusieurs qualifications. Plus l'activité sucrière s'ancre, se développe, renforce sa dimension technique, plus on se dirige vers une fixation des spécialisations des esclaves, et une division du travail plus stricte. Cette constatation contredit celle de Josette Fallope pour la Guadeloupe, qui souligne de son côté la « *faculté d'adaptation de l'esclave à différentes occupations* », et va au contraire dans le sens des théories des colons sur « *la fixité et l'immobilisme de l'esclave dans sa tâche pour une meilleure rentabilité* »<sup>1555</sup>.

Par ailleurs, on ne peut non plus souscrire à une vue schématique qui limiterait l'activité des esclaves à talent à la roulaison, c'est-à-dire à la période de fabrication du sucre, le reste du temps se passant aux champs. Leurs activités ne sont en effet pas intrinsèquement liées au sucre, que ce soit celle du forgeron, du maçon, du charpentier, etc. Entre les périodes de coupe et de manipulation, l'habitation-sucrerie est un perpétuel chantier. Qu'il s'agisse de réparer les dégâts dus aux « coups de vents », inondations, incendies ou tout simplement à l'usure du vieillissement, d'entretenir des bâtiments souvent en bois ou de reconstruire en pierre des édifices de bois, de compléter les constructions par de nouvelles (sucrerie ou purgerie de sirop, local pour les chaudières à basses températures, etc.), d'agrandir les bâtiments existants (appentis, varangues), de remodeler les édifices pour s'adapter aux innovations ou aux incessantes expérimentations des sucriers, les esclaves à talent sont requis de manière quasi continue. Le travail du cuir (harnais), l'entretien des outils et machines se poursuivent aussi en dehors de la roulaison. L'usine est en constante gestation.

Il ne faut pas non plus conjecturer, comme semble le faire Josette Fallope, que les habitations-sucreries travaillaient dans une configuration autarcique : les esclaves fixés dans leur spécialité seraient alors, à certaines occasions, désoccupés. Or les habitations-sucreries n'ont pas véritablement d'objectifs autarciques. Si l'on a peu de renseignements sur les esclaves loués, on voit, à la lecture de Lescouble, que les maîtres, souvent apparentés d'ailleurs, se donnent perpétuellement des « coups de main », en prêtant<sup>1556</sup>, ou louant, les esclaves, en particulier les esclaves à talent<sup>1557</sup> : le 9 février 1813, Lescouble note en son Journal : « écrit à Grinne pour lui demander Eugène pour m'aider à faire mon moulin à cannes », et le 10 mai : « j'ai été dîné [sic] ce matin chez Mme Fréon voir son moulin à canne avant de commencer le mien. Je lui ai demandé deux ouvriers [= esclaves] à louer qu'elle m'enverra lundi...M. Montaulard m'enverra aussi deux ouvriers pour mon moulin » ; le 22

<sup>1555</sup> Josette Fallope, « Les occupations d'esclaves à la Guadeloupe... », art. cité, p. 197.

<sup>1556</sup> Dès le début de son *Journal*, Lescouble note qu'il travaille avec une bande de noirs prêtés, 1 décembre 1811, p. 3 ; le 8 octobre 1826, il signale le prêt de noirs pour ramasser une énorme récolte de girofle, p. 570, etc.

<sup>1557</sup> Ceux-ci, d'ailleurs, touchent une sorte de « commission » en argent sur le salaire qu'ils rapportent à leur maître.

juillet 1822, il mentionne deux noirs menuisiers engagés, Auguste et Vertfeuille, etc<sup>1558</sup>. D'autre part, et contrairement à ce qui se passe dans le Sud des Etats-Unis<sup>1559</sup>, il est entendu dès le début, si on peut parler ainsi, que l'approvisionnement essentiel en outillage et machines se fera à partir de l'Europe, la France ou la Grande-Bretagne. Si les esclaves à talent peuvent être loués à d'autres habitations-sucreries, ils peuvent tout aussi bien être donnés en location par le maître chez un autre habitant. On peut donc accepter l'idée que l'habitation-sucrerie ait un « volant » d'esclaves à talent qui n'exerçaient que leur activité artisanale, tout en sachant qu'ils pouvaient fort bien ne pas suffire ; le soin, le temps passés à leur formation, on le verra plus bas, ne se justifient que dans ce contexte. De ce point de vue aussi, l'esclave du sucre, à Bourbon, se rapproche de l'ouvrier.

b) Répartition des types de profession : l'influence de l'activité sucrière :

• Répartition par sexe et groupe ethnique :

Les esclaves à talent forment, sexes confondus, 14,28 % des esclaves dont la profession est identifiée. La répartition par sexe se fait largement au profit des hommes, avec 13,3 % du total des esclaves, et seulement 0,98 % du total des femmes (tableau LXXXI b). Si l'on rapporte ces proportions non plus au total des esclaves, mais au total des esclaves de chaque sexe, ce sont 17,4 % des hommes qui sont des esclaves à talent, et 4,19 % des femmes (tableau LXXXI c).

Leur répartition ethnique est elle aussi inégale (tableau LXXXI d). Elle se fait à 41,4 % en faveur des Créoles, hommes et femmes. Puis viennent à peu près à égalité les Cafres avec 27,9 % et les Malgaches avec 26,9 % ; enfin, les Indiens et les Malais représentent respectivement 2,17 % et 1,52 % du total des esclaves à talent. Rapporté au total des esclaves, les Créoles font 6 %, les Cafres et les Malgaches 4 % et 3,85 %, les Indiens et les Malais de dérisoires proportions avec 0,31 % et 0,21 %. En nombre, en valeur absolue, les esclaves à talent furent donc d'abord à l'époque surtout des Créoles, dans une moindre mesure des Cafres et des Malgaches. Deux croyances locales sont ainsi infirmées : celle qui veut croire que les Cafres étaient cantonnés à la terre, et celle qui prétend que Malgaches et Indiens, dotés d'une sorte d'habileté « naturelle », ou de tropisme culturel vers la technique, auraient « trusté » les qualifications. Il est vrai que rapportée à leur propre ethnie (tableau LXXXI e), cette qualification s'inverse, et en proportion, les Malgaches sont les plus qualifiés, un peu

<sup>1558</sup> Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal...opus cit.*, respectivement pp. 100, 126, 231.

<sup>1559</sup> Voir Eugene D. Genovese, *Economie politique de l'esclavage, essais sur l'économie et la société du sud esclavagiste*, trad. Nicole Barbier, François Maspéro, Paris, 1979, 263 p., pp. 58-62.

plus que les Créoles, trois fois plus que les Cafres. Dans les deux cas cependant, les Créoles sont fortement représentés, et les mêmes raisons que précédemment peuvent expliquer cette situation : les esclaves créoles sont plus acculturés, plus « francisés » comme on dit alors, que les esclaves africains récemment importés par la traite pour mettre en culture des champs de cannes. La prédominance des esclaves créoles et malgaches ne doit pas étonner ; elle indique une tradition ancienne. Bien que plus récemment importés, les Cafres ont aussi fourni des esclaves à talent, ce qui montre leur intégration rapide au système plantationnaire.

La répartition par ethnie et par sexe montre une situation déjà rencontrée : faiblesse de la proportion des femmes esclaves « à talent », par rapport au pourcentage des hommes. Les plus représentées sont les femmes malgaches (9 %), dont la proportion est supérieure à celle des femmes créoles (5 %), mais celles-ci sont plus nombreuses comme domestiques (10 %) que les Malgaches (7 %), ce qui fait que les deux résultats sont à peu près équivalents. Il y a donc très peu de femmes esclaves « à talent ».

- Les qualifications et activités féminines :

Les qualifications spécifiquement féminines sont rares sur l'habitation-sucrerie, hormis « mandar(e) »<sup>1560</sup>, et les activités touchant à l'entretien du linge : les actes mentionnent 6 blanchisseuses, 4 couturières, 1 lingère, ce qui est assez peu.

Les femmes se partagent aussi quelques qualifications avec les hommes : les bazardiers<sup>1561</sup> sont en très grande majorité des femmes (52 occurrences, dont 46 femmes), surtout des Malgaches (23), bien que les Créoles l'emportent à partir de 1841 (15) ; ce n'est pas le cas des cuisiniers (52 occurrences, seulement 7 femmes pour 45 hommes), des gardiens (89 occurrences, seulement 11 femmes), des jardiniers (11 femmes, essentiellement Créoles, 35 hommes). Il semble qu'il y ait eu une véritable réticence à favoriser la spécialisation, ou la qualification des femmes. De ce point de vue, le monde de l'esclavage reproduit les mêmes préjugés que la société libre de l'époque, et les accentue.

- Les qualifications des hommes :

Les professions des hommes à talent sont au nombre d'une vingtaine. Mais quatre d'entre elles sont beaucoup plus représentées : les charpentiers (32 %), les maçons (20,5 %), les forgerons (11,65 %), les charretiers (12,35 %), les gardiens (6,9 %). Or ces qualifications sont désormais étroitement liées à l'activité sucrière, et leur importance peut-être interprétée comme le résultat du développement récent de cette activité.

---

<sup>1560</sup> La mandar(e) est la femme qui tresse les nattes en vacoa (rabannes) et les sacs en vacoa servant à l'emballage du café, du sucre, etc.

<sup>1561</sup> Les bazardières ou bazardiers vendent les produits du maraîchage et du petit élevage de l'habitation.

Les charpentiers, héritiers du savoir des premiers charpentiers de marine de la Compagnie des Indes, installés à Bourbon sont utilisés non seulement à la construction de la très grande majorité des charpentes et couvertures de bois des édifices des habitations-sucreries, mais ils sont aussi requis pour la construction de ces édifices, et souvent aussi pour celle des canaux d'approvisionnement d'eau en bois, ou la confection des roues à eau. Ils édifient les bâtiments de moulin, sucreries, purgeries, et ces si nombreux bâtiments de bois qui se multiplient sur l'espace usinier. Leur nombre augmente très tôt, dès 1818, tant il est vrai que leur art a été nécessaire à la mise en place même de l'industrie sucrière ; l'augmentation s'accélère entre 1830 et 1835, période où un gros effort d'investissement est fait en ce qui concerne les bâtiments, pour tenir compte en particulier des conseils et apports de Wetzell (nouvelles purgeries, sucreries et purgeries de sirop, etc.) ; ce nombre se tasse ensuite légèrement. Les esclaves Créoles ont toujours été majoritaires, puis on trouve les esclaves Cafres et Malgaches<sup>1562</sup>.

Le nombre des maçons n'augmente de manière significative qu'un peu plus tard que celui des charpentiers, à partir de 1825, et la croissance se poursuit jusqu'en 1835 : à part quelques exceptions, l'usage de la pierre pour la construction des bâtiments usiniers est assez tardif, et correspond pour l'essentiel aux années 1830. Les grandes structures, cependant, commencent à utiliser plus couramment la pierre vers la fin des années 1830 : on prend souvent l'occasion de la création ou du remodelage de la sucrerie pour généraliser l'usage de la pierre (usine de la Nouvelle Espérance en 1838, le Chaudron de 1843, le Gol, etc). Les maçons sont également de plus en plus utilisés pour les ouvrages hydrauliques. Le fait de construire en pierre, qui souligne les capacités financières du sucrier et en sont en quelque sorte un des révélateurs, n'est pas forcément synonyme de solidité. L'usage de la pierre de taille est prohibitif et les actes ne livrent que 2 exemples de tailleurs de pierre. Ce chiffre semble cependant dérisoire : même si la pierre de taille, à l'exception de quelques bâtiments, est réservée aux harpages des bâtiments, il est peu envisageable qu'il ne se soit pas trouvé sur les habitations quelque noir habile à tailler la roche volcanique. La pierre était d'ailleurs souvent utilisée pour la base des cheminées, et parfois pour le conduit ; mais dans ce cas, celui-ci était fréquemment entouré d'un bâti de bois pour le solidifier. Le plus souvent, les bâtiments dits « de pierre » sont construits en « maçonnerie » où les pierres inégales sont assemblées par un mortier dont la confection se fait selon les recettes les plus saugrenues,

---

<sup>1562</sup> En 1848, 50,5 % d'entre eux sont Créoles, 24,1 % Cafres, 20,8 % Malgaches (4,6 % Indiens et Malais) ; on compte 28 charpentiers qui ont une ou deux autres qualifications (6,1 %), en particulier 9 esclaves qui sont charpentiers et noirs de pioche.

mêlant souvent du sirop, voire du sucre, quand ce n'est pas des œufs, au sable et à la chaux. Ces bâtiments ne résistaient pas toujours aux « coups de vent », il s'en fallait de beaucoup, malgré l'ajout de contreforts, d'autant plus que la toiture était souvent en prise directe sur le haut des murs et que les fondations étaient quasiment inexistantes. Les relations de la presse mentionnent souvent ces bâtiments effondrés après le passage d'un cyclone. Malgré ces restrictions, l'architecture industrielle devient néanmoins la principale architecture de pierre de l'île.

Le groupe des maçons est un groupe qui s'est recruté, numériquement, à part à peu près égales parmi les trois groupes ethniques dominants : les Créoles en fournissent 86 (soit 32,57 %), les Malgaches 84 (31,81 %), les Cafres 78 (29,56 %)<sup>1563</sup>. En réalité, les Malgaches, moins nombreux que Créoles et Cafres, fournissent en proportion plus de maçons que ces derniers, comme c'est le cas aussi des Malais (3,78 %) et des Indiens (2,27 %) : ces esclaves appartiennent à des cultures où la construction de pierre est plus ancienne et plus fréquemment utilisée qu'en Afrique, ou même à Bourbon. Cette situation culturelle leur fournit une sorte d'expertise technique

Les esclaves forgerons forment le troisième groupe des esclaves à talent qui ont joué un rôle important sur les habitations-sucreries. La profession de forgeron est largement exercée par les Créoles (86 cas, soit 57,34 %), puis par les Cafres (35 exemples, soit 23,33 %), les Malgaches (26 cas, soit 17,33 %), les Malais, avec 3 forgerons, ne représentant que 2 %, et aucun Indien n'est cité comme forgeron. Les forgerons se sont multipliés avec la diffusion de l'outillage métallique des sucreries : à partir de fer importé, le travail restait cependant un travail rudimentaire et manuel, de réparation, parfois d'adaptation des outils aux besoins coloniaux. Certaines pièces simples des machines sucrières étaient fabriquées dans ces forges. Nous avons signalé plus haut la présence de forges sur les établissements. Cependant, le nombre de forgerons n'augmente véritablement qu'après 1830 : le métal remplace alors généralement le bois dans l'outillage, les machines se multiplient, ainsi que le nombre des chaudières. A partir de 1840, le groupe décroît légèrement<sup>1564</sup> ; mais les lettres de sucriers contenues dans le fonds Wetzell, et d'autres documents laissent penser que les

<sup>1563</sup> En 1848, 32,87 % des maçons sont Créoles, 27,14 % sont Cafres, 27,14 % sont Malgaches, 10 % sont Malais, 2,85 % sont Indiens ; parmi les maçons, 12 ont une double qualification (4,5 %), dont 8 la qualification « pioche ».

<sup>1564</sup> En 1848, 43,75 % des forgerons sont Créoles (14), 40,6 % sont Cafres (13), 12,5 % sont Malgaches (4), il y a 1 forgeron malais.

forgerons devaient être des esclaves fréquemment loués : en 1823, Lescouble « loue un forgeron pour faire l'ouvrage en fer du moulin »<sup>1565</sup>.

Ces trois professions d'esclaves préexistent à l'ère du sucre, et représentent, de 1810 à 1848, les qualifications les plus fréquentes des esclaves hommes. Activités artisanales indispensables au fonctionnement des habitations en général, leur développement accompagne et favorise l'activité sucrière. Deux autres professions traditionnelles ont été également favorisées par l'activité sucrière : celle de charretier et celle de gardien.

L'activité de charretier est, sans qu'il y paraisse, une des activités essentielles de l'habitation-sucrierie. Le sucre amène en effet l'introduction massive des animaux de trait au début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>1566</sup>. Ces animaux servent aux moulins à manège qui se multiplient et permettent la mise en place de sucreries même là où la force de l'eau est absente, c'est-à-dire sur la plus grande partie du territoire colonial, mais ils servent surtout au transport de cannes sur les vastes domaines. Ces indispensables « charrois », comme on dit alors, n'ont pu se faire que grâce à l'élargissement des quelques chemins existant, l'ouverture de nombreux autres, dans les hauts, dans les bas, des champs aux sucreries, sur un terrain généralement accidenté. L'extension des champs de cannes, qui éloigne de nombreuses parcelles de l'usine, rend indispensable ce charroi, accompli généralement par des mules, plus rarement par des bœufs<sup>1567</sup>. Lescouble, dans son *Journal* du début du XIX<sup>e</sup> siècle, montre comment on passe de l'aménagement de modestes « glissades » au tracé de chemins : dès la seconde moitié des années 1820, les sucriers y avaient tenu la main. Le transport de cannes au moulin est suivi du transport de sucre des sucreries aux points de livraison, les magasins de dépôt, ou aux points d'embarquement, les embarcadères, ponts, ou « marines ». A ces charrois s'ajoutent également des transports de pondéreux, qu'il s'agisse des multiples matériaux nécessaires à l'édification des sucreries (bois, pierres, sable, corail, chaux, etc.), ou des machines, appareils,

<sup>1565</sup> Lescouble, *Journal...*, *opus cit.*, pp. 126.

<sup>1566</sup> Dans la première décennie du XIX<sup>e</sup> siècle, les mules commencent à remplacer systématiquement les bœufs, à la fois trop lents pour les manèges, et dont l'entretien est trop onéreux ; on utilise d'abord les « mules du Poitou » et celles de « Buenos Aires », mais également les mules « du pays ». Les mules représentent un capital d'autant plus considérable que les animaux doivent être changés, s'ils ont survécu, au bout de 6 à 7 ans. Leur nourriture pose un problème, nécessitant des cultures spécifiques, comme certaines variétés de pois. En réalité, ces animaux ne semblent être bien nourris que pendant la période de la coupe, pendant laquelle on a soin de les alimenter avec l'extrémité verte et tendre des cannes à sucre. Du fait de leur valeur, les étables à mules sont souvent, sur les espaces usiniers, non loin de la maison du maître, sous son regard.

<sup>1567</sup> D'une manière générale, les animaux de trait sont soumis à très rude épreuve : en témoigne ce simple passage du livre d'ordre de Charles Desbassayns « les transports de sucre à Saint-Paul dans la saison des pluies attelés toute la journée pour dormir peu d'heures les ont fatigués », *Notes des objets à observer...opus cit.*, p. 15.

pièces de rechange, etc.<sup>1568</sup> : c'est ainsi qu'un arrêté, on l'a vu, réglementait le passage des cylindres de moulin sur les ponts suspendus<sup>1569</sup>. Se substituant au transport si onéreux « par tête de noir » le transport par charrette amène aussi la qualification de charretiers. Les premiers charretiers furent importés de l'Île de France. Comme pour les autres spécialités, leur augmentation est surtout visible après 1830.

Le choix et la formation de bons charretiers ont été des points toujours préoccupants pour les sucriers de Bourbon et, semble-t-il, jamais parfaitement réglés<sup>1570</sup>. Deux difficultés devaient être réduites : celle de la qualité des charretiers, et les sucriers insistent toujours sur le choix d'un charretier qui ne maltraite pas les animaux, chose qui n'était pas rare de la part des esclaves. Il fallait avoir aussi suffisamment de charretiers, ce qui était loin d'être le cas. A Bourbon, les charretiers n'ont pas été en majorité des Créoles (39 cas, 24,5 %), mais plutôt des Malgaches (54 cas, 33,9 %), et surtout des Cafres (65 cas, 40,88 %) : il est vrai que certains peuples africains ayant fourni des esclaves ou Malgaches, avaient de solides traditions de pasteurs et d'éleveurs<sup>1571</sup>.

Nous nous arrêterons pour terminer sur la profession de gardien qui joue un rôle important (ill. 98 b). Leur nombre, qui reste stable jusqu'en 1840, augmente à cette date. De manière très nette, les gardiens sont Cafres (47,2 %), dans une moindre proportion Malgaches (29,2 %) ou Créoles (18 %). Les gardiens sont a priori des esclaves de confiance, plus âgés que les autres. Ils ont pour mission de surveiller l'emplacement et les bâtiments, pour prévenir tout vol de nourriture ou d'animaux, de la part d'esclaves insuffisamment et médiocrement nourris, ou des quelques marrons vivant alors à la lisière des habitations, de vesou, de sucre, produits qui peuvent être ensuite revendus à des receleurs ; ils surveillent aussi les champs de cannes, et dans ce cas on peut leur confier parfois une arme, en particulier, comme le précise Lescouble, une sagaie. Le choix de gardiens est souvent problématique pour le sucrier, qui doit se livrer à une véritable expertise psychologique de l'esclave, on nous passera l'expression, comme semble le faire Charles Desbassayns : « *André est un beau compteur [sic] et n'est propre qu'à faire des rondes de jour et encore rend-il compte d'une partie selon*

<sup>1568</sup> Charles Desbassayns évoque « *le transport des denrées, la récolte de maïs, des cannes et l'extraction des bois, des pierres et ... des bois pour la chaux* », *ibidem*, p. 14.

<sup>1569</sup> On appliquait aux trois ponts suspendus le même règlement qui stipulait que des gardiens devaient être apostés à l'entrée du pont, qui n'était ouvert que de 5h du matin à 7h du soir ; les hommes en troupe et les noirs en bande devaient passer à la file ; les charretiers devaient marcher à côté des charrettes, les voitures de plus de 2 tonnes furent interdites ; les cylindres pour moulin à cannes, les tambours de machine à vapeur ne pouvaient passer qu'avec permission officielle.

<sup>1570</sup> « *Nous sommes ici comme à la Rivière des Pluies pauvres en charretiers ce sont toujours les mêmes et par conséquent point de moyen de les changer* » écrit Charles Desbassayns, *Ibidem*, p. 29.

<sup>1571</sup> En 1848 on décompte 40 % de charretiers cafres, 36 % de Créoles, 24 % de Malgaches.



*ce qu'il lui convient pour son roman* », et « *nous aurons besoin de nos meilleurs gardiens pour le manioc il faut chercher à en former et à les étudier tous* »<sup>1572</sup>.

- L'âge des esclaves à talent :

Le tableau LXXXII montre que l'âge moyen des esclaves à talent est supérieur à celui des esclaves de pioche, et légèrement inférieur à celui des commandeurs. On note également que c'est une population qui ne vieillit pratiquement pas ou très peu. L'âge est donc une composante importante de la situation des esclaves à talent : leur formation implique qu'ils sont sans doute gardés plus longtemps, mais que les maîtres leur appliquent les mêmes critères de rendement, en évitant d'avoir des esclaves à talent trop âgés. On soulignera également les fortes différences d'âge moyen entre les professions des esclaves à talent : de 25,3 ans (voilier) à 48 ans (infirmier), on constate que les professions qui exigent en général d'importants ou continus efforts physiques ont une moyenne d'âge plus basse. C'est, parmi les cinq professions que nous avons retenues, le cas des maçons, des forgerons et des charretiers, plus jeunes que les charpentiers ou gardiens.

#### D) Les esclaves au travail : les esclaves techniciens :

Le choix de la production de sucre à partir des années 1810 met aussi en place de nouvelles activités et de nouvelles pratiques, qui sont également assumées par les esclaves, main-d'œuvre captive. Par esclaves techniciens, on entend les esclaves qui exercent ces activités directement liées au sucre et à la manœuvre, dans l'usine, de machines de plus en plus complexes comme le moulin, les machines à vapeur, ou les batteries, c'est-à-dire l'ensemble de chaudières où le jus de cannes se transforme en sirop puis en sucre, ainsi que des activités moins complexes, mais tout aussi nouvelles et dépendantes elles aussi du sucre, comme celles de chaudronnier et de ferblantier.

Peut-on évaluer, au tournant de l'industrialisation, le nombre de ces esclaves techniciens ? Leur qualification nouvelle est-elle soumise à des considérations d'âge ou d'ethnie ?

#### 1) Un nombre limité recruté dans tous les groupes ethniques :

Si la majorité des esclaves a été affectée à la culture et peut être considérée comme dépourvue de qualification technique, le nombre des esclaves qualifiés sur mécaniques ou

---

<sup>1572</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit., pp. 21 et 22.

TABLEAU LXXXII - Age moyen des esclaves par sexe, profession, périodes

qualification	métier	toute période		1810-1817		1818-1825		1826-1830		1831-1835		1836-1840		1841-1848		Total
		F	H	F	H	F	H	F	H	F	H	F	H			
agriculteurs	"pioche"	29,9	31,3	27,0	28,4	32,8	28,8	30,5	28,0	28,7	30,5	27,7	32,3	33,1	37,1	30,9
	commandeur	28,0	39,3		45,5		40,3	28,0	35,5		37,3		42,7		41,0	39,3
<b>Age moyen</b>																<b>31,1*</b>
domestique	domestique	31,2	26,0			25,8	19,9	36,6	25,4	30,2	26,9	31,6	22,5	34,7	28,6	29*
talents	bazardier	41,7	33,2			54,8		38,0		38,3	24,7	43,3		41,7	41,7	40,7
	bourelrier		27,8				29,0		28,5		26,8		21,0		33,4	27,8
	charbonnier		40,5				43,5		41,0		33,0		33,0		50,0	40,5
	charpentier		36,4		29,5		36,6		34,5		34,8		40,3		38,5	36,4
	charretier		28,5				35,4		26,2		27,6		26,4		30,3	28,5
	charron		41,0				36,0		29,0		35,7		42,5		41,0	41,0
	cuisinier	38,1	39,2		52,0	50,0	49,8		43,0	35,5	36,4	23,0	33,0		36,3	39,0
	ébéniste		45,0										45,0			45,0
	équarisseur		34,0						35,5						32,5	34,0
	forgeron		31,6		33,5		28,4		35,1		26,3		33,5		35,0	31,6
	gardien	51,4	45,1		58,5	57,0	40,7		44,8	55,8	40,6	25,0	47,4	50,7	46,0	45,8
	infirmier	49,5	33,0	45,0				39,5		50,1	29,0	37,5		55,6	37,0	48,0
	jardinier	12,5	43,4		79,0	19,5	55,0		41,3		45,3		42,0	10,9	36,8	37,1
	lingère	26,4				27,0		23,9		27,5		41,0				26,4
	maçon		33,8		39,3		37,8		30,2		29,9		41,9		34,8	33,8
	marin		27,3						30,7		25,3		22,0		28,0	27,3
	menuisier		41,1				59,0		42,0		32,0				39,2	41,1
	tailleur pierre		34,5				38,0						31,0			34,5
tonnelier		39,5						38,6		33,0		42,2		43,7	39,5	
voilier		31,0										35,0		52,0	25,3	
<b>Age moyen</b>																<b>35,5*</b>
techniciens	chaudronnier		20,4								17,7		24,5			20,4
	chauffeur		33,3				32,2		29,3					42,1	33,3	
	ferblantier		18,0									18,0			18,0	
	sucrier		31,4		35,0		25,9		27,7		28,7		34,9		38,0	31,4
<b>Age moyen</b>																<b>30,8*</b>

Les âges moyens (\*) sont rapportés au nombre d'esclaves par qualification.

machines ne doit pas être sous-estimé. Le nombre d'esclaves affectés à ces mécaniques ne va cesser d'augmenter avec le développement de l'activité sucrière.

a) Un recensement partiel :

Le dépouillement des actes ne fournit au total qu'un faible nombre de ces esclaves techniciens. Nous n'en avons dénombré que 230 ; rapportés aux 9647 esclaves pour lesquels nous possédons la qualification, cela fait un pourcentage de 2,38 % ; si l'on applique ce pourcentage aux 5000 esclaves recensés pour lesquels les actes ont omis de préciser la profession, cela donnerait un nombre de 348 esclaves techniciens.

Ces activités (tableau LXXXIII) sont d'abord celles d'esclaves dont la fonction est directement induite par le sucre, les chaudronniers (2,5 %) et les ferblantiers (1 %) ; puis celles de conducteur de pompe, c'est-à-dire de machine à vapeur, (9,54 %), de chauffeur (13,5 %), ce qui désigne les hommes chargés d'alimenter, selon des rythmes précis, la machine ou la batterie, d'esclave de moulin (alimentation, fonctionnement, entretien, 6 %), de sucrier (42,36 %), de travailleur à la purgerie (21,1 %), de guildivier (4 %). Parmi ces esclaves, 24,8 % ont également la qualification, ou profession de « pioche », proportion un peu plus élevée que pour les esclaves à talent, mais cette double qualification concerne pour l'essentiel les esclaves de purgerie, dont le travail était davantage saisonnier. Seuls 4,8 % de ces esclaves ont la double qualification d'esclave technicien et d'esclave à talent.

Cependant, on insistera sur le fait que ces esclaves ont été particulièrement sous-enregistrés. En effet, si l'on ne prend en compte que les sucriers, c'est-à-dire les esclaves qui travaillent à la batterie et aux activités annexes qui s'y greffent (les filtres, la presse, la manoeuvre des pompes pneumatiques par exemple), on obtient des chiffres tout différents. Pour les seules années 1840, si l'on multiplie le nombre d'esclaves employés aux batteries<sup>1573</sup> par celui des établissements, (aux alentours de 130) on obtient un total de l'ordre de 2000 esclaves spécialisés pour les travaux de sucrerie ; si l'on ajoute les esclaves du moulin, de sa pompe à vapeur, de la purgerie, le chiffre dépasse les 3000. Il y eut bien naissance d'un nouveau type d'esclave qualifié, quelle qu'ait été leur origine ethnique.

En l'état toutefois, nous ne pouvons travailler d'une manière quantifiée que sur les 230 esclaves dénombrés : ils nous fourniront, sinon des bases, à tout le moins des orientations de recherche et de réflexion. (Graphe 59 a à d) Plus que sur le nombre des esclaves techniciens

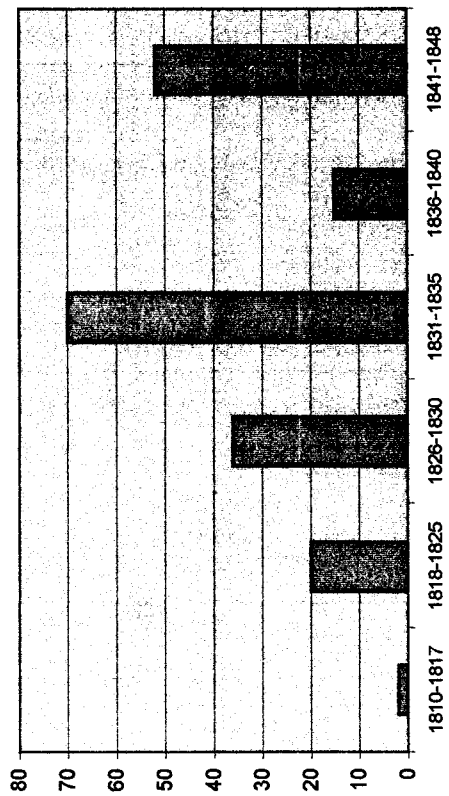
<sup>1573</sup> Les premières batteries de chaudières « Adrienne », imitées des équipages antillais du père Labat nécessitaient 18 hommes ; certes les batteries Gimart, dans leur première période (1824-1830), n'en exigeaient

TABLEAU LXXXIII - Les esclaves techniciens à Bourbon

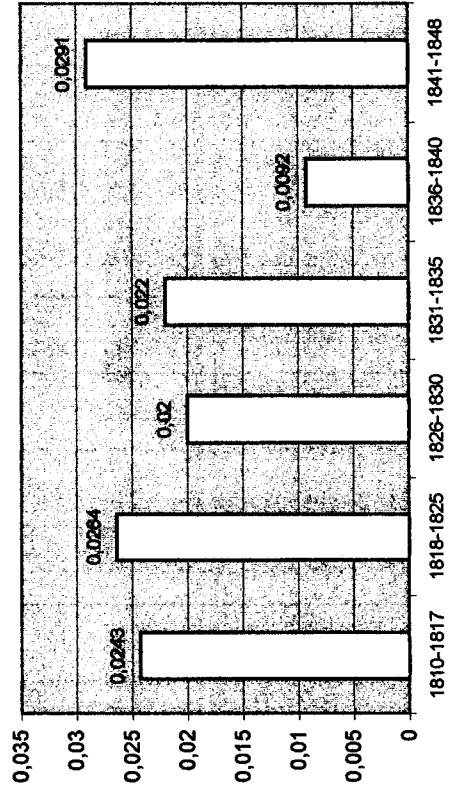
techniciens	chaudronnier	Chaudronnier	5
	Somme chaudronniers		5
	chauffeur	Chauffeur	24
		Chauffeur batterie	1
		Chauffeur/laboureur	1
		Chauffeur/Pioche	1
	Somme chauffeurs		27
	ferblantier	Ferblantier	2
	Somme ferblantiers		2
	sucrier	2° pompe à vapeur	1
		Batterie	55
		Batterie / Charpentier	1
		chef de batterie	2
		Chef de batterie / Cuisinier / Distillateur	1
		Chef de pompe	8
		Chef de purgerie	1
		Chef des filtres	1
		Chef du moulin	1
		chef pompe à vapeur	1
		Conducteur pompe	1
		Conducteur pompe/maçon	1
		Déféqueur/pioche	1
		Ecumeur	2
		Guildivier	5
		guildivier chef	1
		guildivier/pioche	1
		Magasin	1
		Magasin à sucre	1
		Laboureur/moulin chef	9
		Moulin	1
		Moulin / Charpentier	1
		petite pompe	5
		Pompe	1
Pompe/pioche		1	
Presse/pioche		2	
Purgerie/pioche		39	
Sucrier		43	
Sucrier chef		1	
Sucrier chef Charpentier		1	
Sucrier/forgeron	3		
Sucrier-charpentier	1		
Sucrier-chef/charpentier-chef	1		
Sucrier-chef/maçon/charpentier	1		
Somme sucriers		196	
Somme techniciens		230	

Graphe 59 - Les esclaves techniciens à Bourbon

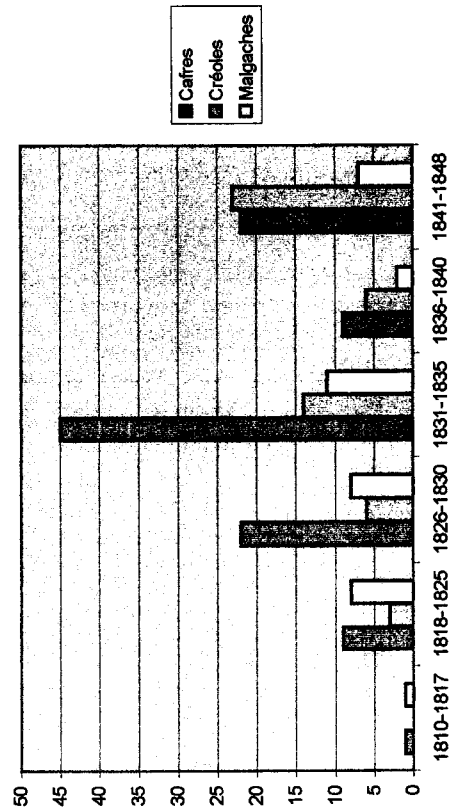
Graphe 59 a - Nombre des esclaves techniciens



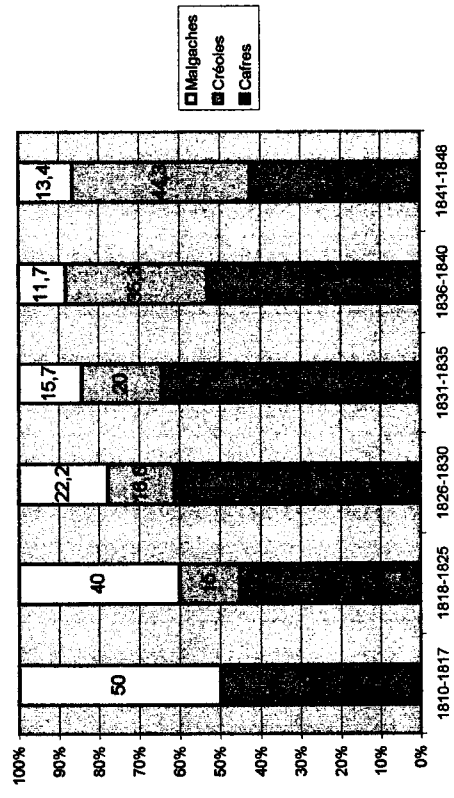
Graphe 59 b - % des esclaves techniciens



Graphe 59 c - Nombre des "esclaves techniciens" par ethnie



Graphe 59 d - % "d'esclaves techniciens" par ethnie



(graphe 59 a), il convient de travailler sur les pourcentages, assez difficiles à interpréter (graphe 59 b). Si l'on laisse de côté la valeur de la période 1836-1840 (0,92 %), sans doute assez peu significative, on se rend compte que le pourcentage des esclaves techniciens augmente légèrement de 1810 à 1825 : il faut y voir la conséquence de la mise en place d'une industrie sucrière qui emploie d'emblée un certain nombre d'appareillages, parmi lesquels on citera les pompes à vapeur dont le nombre, on l'a vu, augmente de manière rapide et spectaculaire. La proportion d'esclaves techniciens diminue ensuite jusqu'en 1830 : c'est à notre sens l'effet de l'acquisition massive d'esclaves par les sucriers, dans la conception extensive qui est alors la leur. Ce sont en réalité des esclaves de pioche qui sont achetés, pour mettre en valeur toutes les terres gagnées à la culture de la canne : de ce fait, la proportion des techniciens diminue. A partir de 1830, et en faisant abstraction de la valeur de 1836-1840 (0,92 %), la proportion d'esclaves-techniciens augmente, atteignant pratiquement 3 % (2,94 %) : il faut y voir la conséquence du renforcement de la dimension technique de l'industrie sucrière, du fait des réformes proposées par Wetzell, ou des choix novateurs comme ceux de Vincent ou de ses épigones. Cette évolution marque le timide début du passage d'un modèle extensif à un modèle intensif, et la recherche d'une plus grande productivité.

b) Données ethniques et démographiques :

(tableau LXXXI c et d, et graphe 59 c et d) Ces nouvelles professions, exclusivement masculines, offrent une répartition ethnique originale : deux caractéristiques s'y distinguent. La première est l'absence totale de Malais et d'Indiens (du moins dans nos dépouillements). La seconde est la domination des Cafres, en nombre et en pourcentage, pour le total des esclaves techniciens (plus de la moitié), mais également par rapport à leur groupe ethnique et au nombre total des esclaves. C'est donc une majorité d'esclaves cafres, fraîchement importés, qui fournit le personnel ouvrier des sucreries. Si l'on examine l'évolution de la répartition ethnique de ces esclaves techniciens, on soulignera le déclin des Malgaches, qui ne forment plus qu'un groupe résiduel, sans doute du fait de leur diminution dans la population totale, et de leur forte représentation comme esclaves à talent. On notera également une vigoureuse créolisation, qui s'opère surtout à partir de 1836, et fait du groupe créole le groupe légèrement dominant en 1848.

---

que 5 ; mais elles furent tôt remplacées par le complexe système Wetzell de la « batterie coloniale », qui demandait entre 12 et 15 hommes.

Les conducteurs de pompe sont Cafres puis Créoles ; les chauffeurs Créoles (58,6 %), Cafres (32,8 %), et Malgaches (19,4 %), les sucriers, guildiviers, travailleurs à la purgerie ou au moulin sont surtout Cafres (52,9 %), Créoles (27,8 %) et Malgaches (19,3 %).

On notera enfin que l'âge moyen de ces esclaves techniciens (30,8 ans) est plus bas que celui des esclaves à talent (35,5 ans) et que celui des esclaves de pioche (31,1 ans). Il semble donc qu'il y ait eu, en ce qui concerne ces professions nouvelles, le choix précoce d'éléments qui furent formés spécifiquement à ce travail : à travers cette pratique, on discerne de la part des maîtres le désir de spécialiser les esclaves ; ce désir est en contradiction avec l'image que l'on avait d'un esclave incapable d'acquérir une spécialisation professionnelle, et rapproche un peu plus l'image de l'esclave de celle de l'ouvrier. Ces tâches nouvelles induites par le sucre supposent donc des compétences spécifiques et une formation particulière.

## 2) De nouvelles compétences :

Les esclaves maîtrisaient l'outil, l'existence d'esclaves à talent le prouvait. Qu'en était-il des mécaniques ? Le XVIII<sup>e</sup> siècle bourbonnais n'avait pas tenu les esclaves à l'écart des mécaniques. Ils faisaient marcher les moulins pour l'égrenage du coton, « *composés de deux cylindres en bois qu'un noir met en mouvement avec une pédale* »<sup>1574</sup>. D'autres avaient été affectés au maniement d'appareils : les noirs du roi, aux « *machines et appareils appartenant au roi* » pour le halage à terre ou la mise à l'eau des bâtiments de commerce<sup>1575</sup>, ainsi qu'aux manœuvres des pompes à incendie dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>1576</sup>.

### a) Machines et esclaves :

Le « boom » sucrier, qui multiplia les tâches nouvelles pour la manœuvre des moulins, des batteries sucrières, concerna aussi les esclaves. Ils purent travailler de deux manières au moulin. Comme force d'appoint aux manèges, où ils étaient associés aux animaux dans ce que l'on appelait des « bric à brac » ; ce travail épuisant, où les hommes étaient changés toutes les deux heures, ne nécessitait certes pas de qualification spéciale. Ce type de moulin, toujours

<sup>1574</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p 68.

<sup>1575</sup> *Bulletin Officiel de l'île Bourbon* 1819, p. 481 ; les esclaves des établissements de batelage et de charroi étaient soumis à des travaux plus pénibles que les autres, et devaient en principe être un peu plus nourris. « *Les noirs de cette classe, écrit Delabarre de Nanteuil, forment ordinairement la réunion de ceux que les habitants vendent à raison de leur paresse ou d'autres défauts qu'il n'ont pu corriger* », ADR 8K 1819.

<sup>1576</sup> *Bulletin Officiel de l'île Bourbon* 1818 : le service des pompes à incendie de Saint-Denis sera « *dirigé par l'Ingénieur en chef des Ponts et Chaussées qui aura sous ses ordres, pour les servir, les noirs du roi...les noirs de la commune, et ceux des établissements de charroi* », ADR 8K 1818.

rare, ne subsista que peu de temps et avait disparu en 1827<sup>1577</sup>. Les esclaves pouvaient travailler aussi à l'alimentation en cannes du moulin, travail confié parfois aux femmes : il s'agissait de présenter les poignées de cannes entre les cylindres (rolles) du moulin. Les esclaves entrèrent dans la compréhension de ces nouveaux mécanismes, puisqu'ils aidèrent à les édifier, à les régler (on disait : « orienter »), à les réparer : le *Journal* de Lescouble, on l'a vu, en livre d'abondants témoignages.

On peut faire les mêmes remarques concernant le fonctionnement des batteries. Si dans la première sucrerie de Laisné de Beaulieu (1785-1794) à Saint-Benoît, le sucre ne se faisait par réduction que dans trois chaudières, et du mauvais sucre, très vite les mécaniques qu'étaient les batteries se diversifièrent. Le nombre des chaudières augmenta (5 à 7), leur nature changea. Les activités sur batterie, ou de sucrier, ce qui revient au même, deviennent quasiment des activités sur machines. Les chaudières à bascule, les filtres, les rotateurs, puis les cuites au vide exigent des compétences de machiniste, parfois de mécanicien. Les innovations et adaptations de Wetzell amènent le travail sur batterie à se complexifier : au sabrage de l'écume produite par la purification dans les chaudières de tête, à l'écumage, et au transvasement, opérations originelles, Wetzell ajouta à partir de 1831 la décantation, le pompage, la filtration, le pressage des écumes, la recuite des sirops, opérations assorties de dosages précis (chaux, charbon, sang, etc).

Ces opérations durent se faire dans un ordre détaillé, selon des cadences qui ne devaient pas fléchir. Wetzell prit la peine de décrire avec une grande précision, et sur plusieurs pages, la succession de ces tâches que les esclaves devaient accomplir à la batterie, dans la sucrerie. Même si la pratique « *en est, écrit Wetzell, facile et peu fatigante pour les noirs* », on peut se rendre compte de sa complexité pour les seules opérations de défécation (éliminer les éléments impurs du vesou) : « *mettre la chaux à 55° Réaumur ; juste avant, l'homme [l'esclave] préposé à la défécation délaie la chaux dans 15 ou 20 fois son volume d'eau pour obtenir un lait liquide dont il sépare le dépôt par décantation ; il prépare dans un petit bidon la moitié du sang [sang séché reliquéfié dont l'adjonction amène la coagulation de l'albumine du vesou] ; muni d'un mouveron [disque de bois percé d'un trou monté sur un long manche] il le met dans la chaudière quand elle atteint 55°, verse la chaux au centre et agite avec le mouveron ; de 60 à 65°, il prend la preuve [il examine dans un petit verre à pied en verre blanc la limpidité du vesou] ; puis avec son vis à vis il enlève la première écume développée ; à 65°, il envoie le sang après avoir préparé le mouveron pour brosser le plus*

---

1577 P.P.U. Thomas, *Essai de statistique de l'île Bourbon* (1828), ADR Bib 38 I-II.



*vite possible, ou mieux, le fait faire par son vis à vis ; on laisse le chapeau [d'écume] se former, puis on écume rondement avec 2, 3, ou 4 écumeurs... ».* Wetzell exige donc rapidité, mais aussi observation, jugement et précision de la part des esclaves.

La manœuvre des appareils plus modernes encore, comme les appareils Derosne employés à la Nouvelle-Espérance « *ne consiste guère, selon le procureur Barbaroux, qu'à ouvrir à propos et à fermer des robinets pour faire passer le vesou d'un appareil dans un autre, jusqu'à sa concentration complète, opérations qui toutes se font par l'effet d'un simple jet de vapeur, et ne nécessitent qu'une certaine forme d'intelligence et aucune dépense de force* »<sup>1578</sup>. Mais Barbaroux, qui assimile encore l'esclavage à un épuisant travail de force, signale sans le vouloir que les esclaves sont tout à fait capables d'assimiler le machinisme, de manœuvrer des appareils nécessitant la lecture et l'interprétation de cadrans et non plus une simple expertise manuelle, toutes choses dont la capacité aurait été déniée aux esclaves trente ou quarante ans plus tôt. Le travail exigé d'un esclave est désormais, par sa nature, le même que celui que l'on attend d'un ouvrier d'usine en Europe.

Ces esclaves sucriers avaient donc acquis une véritable qualification technique : minutie des mesures, capacité à lire les instruments, pluralité et ponctualité des manœuvres, on est bien loin du travail des champs ou de l'exercice des métiers manuels traditionnels. Les manœuvres requises supposent la compréhension de la continuité des opérations, le respect des enchaînements, et celui des cadences. Par ailleurs, la continuité du travail ne saurait être interrompue, pas même par la punition ; les fautes ou erreurs techniques ne sont pas punies à l'intérieur de l'usine.

Cette qualification s'accompagne naturellement avec Wetzell d'une plus grande division du travail : on y trouve le même souci de la décomposition des tâches et la même description du geste juste que pour le travail de la canne décrit par Joseph Desbassayns ou celui de la soie par Périchon. Dans sa « batterie coloniale », qui fait la synthèse de ses procédés, l'ingénieur préconise l'emploi de 3 chauffeurs, 1 presseur (manœuvre la presse à écumes), 1 laveuse de sacs, 1 surveillant de sacs (enfant), 1 pompeur, 9 écumeurs-cuiseurs, soit 16 esclaves à la seule sucrerie. Chez Rontaunay dont l'usine a été modifiée par l'ingénieur, sur les 14 personnes qui travaillent à la sucrerie, 4 sont à la défécation<sup>1579</sup> (1 chauffeur, 1 déféqueur, 1 homme à la presse aux écumes, 1 femme au rinçage des sacs de la presse) 9 à l'évaporation (2 chauffeurs aux deux bouches de la batterie Gimart, 3 fournisseurs

<sup>1578</sup> Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », *Revue Maritime et Coloniale*, juillet 1844, p. 196.

<sup>1579</sup> C'est le nom que Wetzell donne à la purification qu'il a perfectionnée.

de combustible, 1 homme à nettoyer la grille du foyer, 3 hommes à la batterie), enfin 1 homme à la cuite basse-température<sup>1580</sup>. Cette complexité nouvelle du travail met l'esclave sucrier sur la voie de l'assimilation avec l'ouvrier libre de l'industrie européenne par l'exécution de tâches comparables.

b) Esclaves et moteurs :

Les esclaves ont-ils eu la maîtrise des moteurs, en particulier des machines à vapeur, employées d'abord pour les moulins, mais qui se multiplièrent dans les usines à partir de la fin des années 1830, pour faire fonctionner d'autres appareils (pompes, cuites au vide, rotateurs etc.) ? Même si leur cas est moins lisible que celui des esclaves à talent ou sucriers, il est sans ambiguïté, ce que suggère Charles Desbassayns pour le Chaudron dès 1822 : « *ici, ce sont des esclaves qui conduisent ces machines et aucune de celles qui sont en activité n'a encore éprouvé d'accident grave* »<sup>1581</sup>, et Lescouble, lorsqu'il écrit en 1829 que « *Yves, le seul noir de Bruno [de Sigoyer] à savoir diriger la machine à vapeur a eu la cuisse prise dans les rouages du moulin* »<sup>1582</sup>. Mis à part la remarque de Desbassayns, les premiers témoignages datent de 1827 ; le dépouillement des actes a permis de retrouver 28 cas ( tableau LXXXIV). Ces mentions un peu tardives ne doivent pas tromper : elles apparaissent à la cession de l'usine, mais les esclaves cités exerçaient ces activités avant la vente de l'usine. On peut mentionner aussi en 1839 ce conducteur de pompe, Prosper, dont Wetzell reçoit la déposition après l'explosion du tambour de la pompe à vapeur de l'établissement de Mme Jue, à Champ-Borne, due à une surcharge des soupapes<sup>1583</sup>, ou, pour 1838, sur l'établissement Jue, à Saint-André, un conducteur de pompe (Gédéon, cafre de 43 ans) ; en 1843, sur l'établissement dont Luc Gardye de La Chapelle vend la moitié à Imhaus, on nomme François, 39 ans, créole, cheveux crépus longs, 1,64m, commandeur et mécanicien ; en 1847, lors de la licitation de l'établissement de Zénon Hibon à Pierre Marie Noël (Saint-Leu), voici Noël, 28 ans, chef de pompe à vapeur<sup>1584</sup>.

Certains esclaves ont donc bien été affectés aux machines et moteurs pour des tâches fort complexes, quelle qu'ait été leur origine ethnique, et l'on peut conjecturer que la très grande majorité des machines à vapeur était conduite par des esclaves. Leurs capacités ne se

<sup>1580</sup> *Notes sur les tournées d'inspection* ; chiffres de novembre 1844 ; l'établissement compte par ailleurs 12 hommes au moulin, et 2 à la purgerie, en tout 28 hommes aux travaux du sucre, ADR 5 J 11.

<sup>1581</sup> *Notes sur les plans des sucreries Desbassayns*, ADR 5 J 20.

<sup>1582</sup> Lescouble, *opus cit.*, p. 806.

<sup>1583</sup> ADR 5 J 9.

<sup>1584</sup> ADR 4Q516, 4Q535, 3E1181, 4Q1356 etc.

TABLEAU LXXXIV - Esclaves sur moteurs à Bourbon

Année	N° usine	Profession	Ethnie	Age
1827	704	Chef de pompe	Créole	16
1827	704	2° pompe à vapeur	Cafre	19
1831	707	Pompe	Cafre	25
1831	707	Pompe	Malgache	26
1831	2603	Chef charpentier/mécanicien	Créole	36
1832	1706	Mécanicien	Malgache	
1832	13108	Chef de pompe	Créole	38
1833	4303	Chef de pompe	Créole	25
1833	5303	Pompe	Créole	
1834	4202	Conducteur pompe/maçon	Malgache	36
1838	2903	Conducteur pompe	Cafre	43
1838	16205	Chef de pompe	Créole	41
1839	10507	Chef de pompe	Malgache	44
1840	16206	Chef de pompe		
1842	7602	Pompe	Créole	57
1843	2003	Commandeur/mécanicien	Créole	29
1845	4807	Pompe	Créole	39
1845	4807	Pompe	Créole	30
1847	3103	Pompe/pioche	Cafre	34
1847	3103	Petite pompe	Cafre	29
1847	3103	Chef pompe à vide	Cafre	
1847	4206	Chef de pompe	Créole	29
1847	6401	Chef de pompe	Créole	28
1847	14411	Chef de pompe	Malgache	41
1847	17305	Chef de pompe	Créole	40
1848	1707	2 mécaniciens ; 1 mécanicien	2 Cafres ; 1 Créole	49 ; 48 ; 41

limitaient d'ailleurs pas à « conduire » les pompes à vapeur, mais également à les réparer, comme en témoignent les qualifications de mécaniciens que portent certains d'entre eux, et ces lignes de Charles Desbassayns : « *Quand nous en serons à réparer la pompe, faites faire par Ebèse et Constant* » ou encore à propos de l'esclave Camany, mécanicien peu fiable : « *ce noir nous fait des tours à la pompe [à vapeur] pour avoir un prétexte de ne pas faire de sacs. Désormais ne plus le déranger quand on réparera la pompe et si elle se déränge momentanément exiger qu'il la répare sans réduction de son comptant de sacs* »<sup>1585</sup>. D'autres esclaves fabriquaient d'ailleurs ces machines : les ateliers Lory et Pitel employaient, en 1846, 5 ferblantiers, 5 forgerons, 3 chaudronniers, 2 tourneurs, 2 serruriers, un fondeur, une quarantaine de manœuvres<sup>1586</sup>. Les ateliers Lory et Pitel construisirent entre autres les rotateurs de Wetzell à partir de 1837, mettant en œuvre ce machinisme local dont l'ingénieur était le promoteur.

Les usiniers étaient conscients des capacités nouvelles requises par ces travaux : les ouvriers de la batterie, note déjà Billiard, « *sont les plus intelligents* »<sup>1587</sup>; les sucriers reconnurent d'ailleurs peu à peu de manière officielle ces nouvelles qualifications en les portant sur les actes de vente des sucreries ou les feuilles de recensement individuel. La spécialisation enchérit le prix de ces hommes (tableau LXXXV a à d et graphe 60 a à d) Les données que nous possédons, essentiellement à partir des années 1830 montrent qu'à partir de 1840, le prix des esclaves techniciens augmente le plus et devient le plus élevé (à l'exception de celui des domestiques Cafres). C'est ainsi que le prix des esclaves techniciens est plus élevé que celui des esclaves à talent de 34,3 %<sup>1588</sup>, et que celui des esclaves de pioche de 53,3 %<sup>1589</sup>; en 1847, un chef de pompe est prisé 3500 F<sup>1590</sup>. La mise en place de l'économie sucrière amène une redéfinition partielle de l'esclave. Si sur le plan de la privation inique de liberté, qui définit au fond l'esclavage, rien ne change par la qualification des esclaves, la représentation que l'on avait alors de ces hommes ne pouvait demeurer unique : le sucre renforça les distinctions qui existaient déjà entre esclaves.

Cette évolution eut-elle un retentissement sur les rapports maîtres-esclaves ?

<sup>1585</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit., pp. 26 et 24.

<sup>1586</sup> Ateliers prospères, dont nous avons retrouvé la trace. Sis rue du Barachois, ils avaient été achetés en 1841 à M. Ducoudray, de la maison Ducoudray-Bourgault de Nantes ; ils employaient 60 esclaves (dont trois femmes) en 1846, et 70 l'année suivante ; on y comptait aussi un charpentier, un maçon et une infirmière, ainsi qu'une quarantaine de manœuvres, ADR 6 M 330 / 345, 1846 / 1847.

<sup>1587</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, opus cit., p.

<sup>1588</sup> Cafres + 32,68 % ; Créoles + 41,68 % ; Malgaches : + 23,5 %.

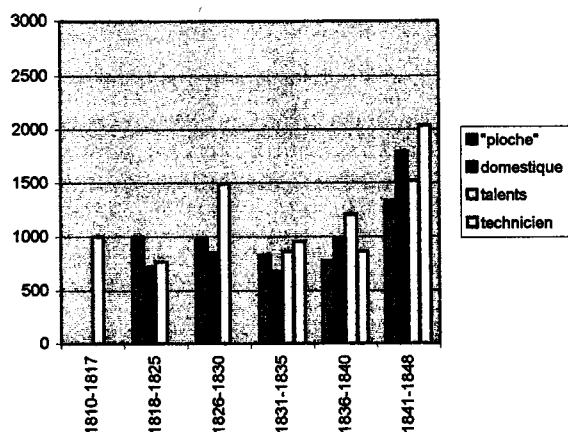
<sup>1589</sup> Cafres +39,9 % ; Créoles : + 82 % ; Malgaches + 29 %.

TABLEAU LXXXV, graphe 60 - Le prix des esclaves à Bourbon 1810-1848  
TABLEAU LXXXV a

TABLEAU LXXXV b

	"pioche"	domestique	talents	technicien	Créoles	"pioche"	domestique	talents	technicien
1810-1817			1000		1810-1817				
1818-1825	1000	717	764		1818-1825	1000	717	758	
1826-1830	969	850	1486		1826-1830	943	850	1550	
1831-1835	828	671	863	957	1831-1835	752	684	887	1125
1836-1840	779	988	1203	867	1836-1840	744	1057	1292	850
1841-1848	1329	1789	1516	2037	1841-1848	1417	1663	1823	2583

G. 60 a - Evolution du prix des esclaves par type d'activité



G. 60 b - Evolution du prix des esclaves Créoles

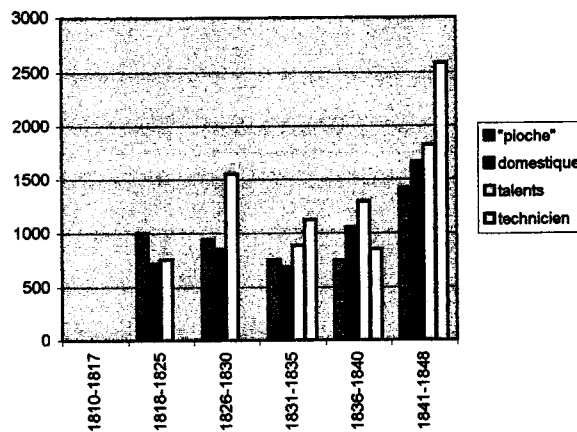
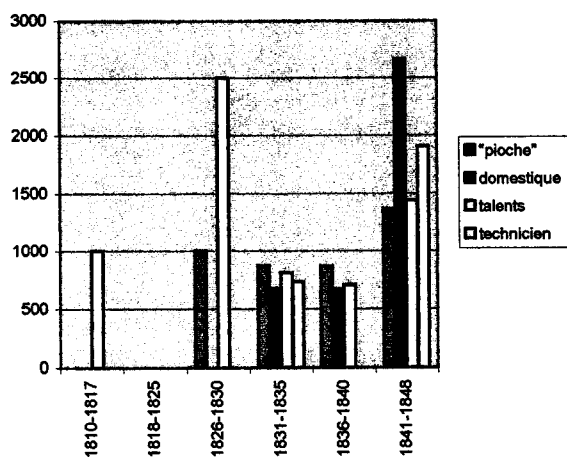


TABLEAU LXXXV c

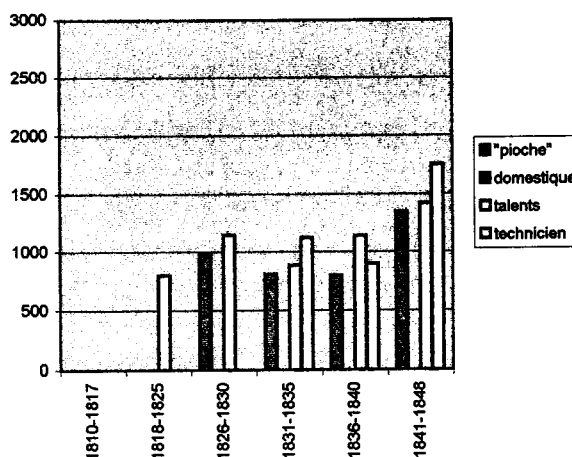
TABLEAU LXXXV d

Cafres	"pioche"	domestique	talents	technicien	Malgaches	"pioche"	domestique	talents	technicien
1810-1817			1000		1810-1817				
1818-1825					1818-1825			800	
1826-1830	1000		2500		1826-1830	989		1150	
1831-1835	874	675	812	733	1831-1835	808		889	1125
1836-1840	867	667	705		1836-1840	802		1144	900
1841-1848	1363	2667	1438	1908	1841-1848	1347		1417	1750

G. 60 c - Evolution du prix des esclaves cafres



G. 60 d - Evolution du prix des esclaves Malgaches



### E) Maîtres et esclaves du sucre :

L'esclavage est le moyen humain (ré)utilisé par l'Europe à partir du XV<sup>e</sup> siècle pour satisfaire au moindre frais les besoins grandissants de main d'œuvre, au moment où elle connaît à la fois la décline démographique (Peste Noire, conflits, dont la guerre de Cent Ans, etc.) et la quasi-disparition du servage. Les terres coloniales apparaissent alors comme des espaces pouvant fournir des richesses aux classes dominantes d'Europe, par la nature de leur production, mais surtout par la masse potentielle de cette dernière : l'espace colonial a peut-être été le lieu où pour la première fois a été pensé le principe d'une production qui ne visât pas à l'autoconsommation, mais qui fût une production de masse. Les esclaves étaient contraints à réaliser cette production. Mais par leur asservissement, ils se voyaient soumis à une double logique : une logique d'exploitation, et une logique de domination. La logique d'exploitation se marque à l'époque, et pour le lieu qui nous occupent, par le problème de la formation.

#### 1) La formation des esclaves ?

Comment ces qualifications artisanales (talent) et techniques sont-elles acquises ? La question du dépistage des capacités devait se poser. Comment favoriser l'éclosion de compétences, dans une population que par ailleurs on excluait des procédures de formation ?

##### a) Pédagogie des esclaves :

Ces qualifications supposent un apprentissage. Celui-ci se faisait selon deux procédures. D'abord « sur le tas », et cela fait envisager un véritable repérage quasi-pédagogique des qualités des esclaves par le maître ou le régisseur, et donc une connaissance sûre des esclaves et de leurs capacités.

Dans ce que l'on nomme son « Livre d'ordre », Charles Desbassayns montre cette connaissance approfondie des esclaves, et fait à plusieurs reprises allusion à leur formation. A la page 13, il écrit qu'il « *faudrait apprendre à Blaise à en [des cordes] faire de bonnes et des paniers* »<sup>1591</sup> ; « *mon étude constante*, ajoute-t-il à propos de l'organisation du travail sur l'habitation-sucrierie de la Rivière des Pluies, *a été de mettre des hommes surveillants à les former à les obliger d'aller par eux-mêmes alors tout paraît simple et facile comme une*

<sup>1590</sup> Usine n° 64.

<sup>1591</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit., p. 13.

*machine bien entendue, bien suiffée qui marche sans bruit* » ; « nous aurons besoin de nos meilleurs gardiens pour le manioc il faut chercher à en former et à les étudier tous » ; « nous sommes pauvres en charretiers...il faut donc de bonne heure songer à en former. Dans les petits noirs il y a Mazère, Denis, Janvier ce dernier conduit les bœufs. Les deux premiers [sont] gauches, mais il faut qu'ils se fassent avec de bons mulets doux » ; « quand j'ai été pressé à la forge et aux charpentiers, j'ai pris pour aider à haler la galère de jeunes noirs pour aider tels que les quatre que je viens de nommer ; il ne faut pas manquer de faire les emprunts qui donnent de l'adresse aux petits noirs, ouvre leur intelligence et les rendent propres à tout »<sup>1592</sup>. Il y a donc apprentissage, de préférence des jeunes enfants (donc souvent Créoles) peut-être par le régisseur - Desbassayns ne précise pas - sans doute par d'autres esclaves plus âgés, ayant la confiance du maître.

Un certain nombre d'actes font mention de cet état, qui semble donc avoir été officiellement envisagé, en évoquant des esclaves à talent ou techniciens « apprentis », ou d'autres qualifiés de « compagnons » ; les structures traditionnelles d'apprentissage de l'ancienne France semblent être applicables aux esclaves, même si elles ne furent pas appliquées, ce qui montre que, de ce point de vue, les esclaves étaient tout naturellement comparés à des ouvriers. Cette procédure d'apprentissage se double, pendant son déroulement, d'une surveillance de la qualité du travail, véritable expertise de l'apprenant : en mettant par exemple Michel « sur le dos » de Francisque « j'ai espoir que si une fois il devenait bon gardien il pourrait rester bon »<sup>1593</sup> ; le but de l'apprentissage, Desbassayns le souligne, est de « les obliger d'aller par eux-mêmes », c'est-à-dire de leur faire atteindre une autonomie dans le travail, voire d'encourager leur initiative. Il y a donc un souci de mettre en place un apprentissage des esclaves, qui se baserait davantage sur la surveillance que sur la violence.

Desbassayns dévoile d'ailleurs les ressorts qu'il veut faire jouer dans l'esprit de l'esclave. Il n'a pas la naïveté de faire fonds sur la « fidélité » de l'esclave : ainsi précise-t-il « je ne crois pas du tout à sa fidélité » à propos de Tranquilin, et « ce noir n'est pas fidèle » à propos de Jean-Jacques<sup>1594</sup> ; mais il spéculé sur ce qu'il appelle l'amour-propre, à propos de Jean-Jacques encore « plein d'amour propre et serait honteux d'être puni même accusé...il s'intéresse aux travaux de son maître et est fier du bon état ainsi il y a de l'étoffe », alors que Michel « est lourd, pas d'amour propre », et qu'il est « satisfait de son [celui de Lotot] zèle

<sup>1592</sup> *Ibidem* pp. 22, 29.

<sup>1593</sup> *Ibidem*, p. 28.

<sup>1594</sup> *Ibidem*, pp. 13 et 22.

*comme chef de la purgerie je ne voudrais pas lui gêner la main et tuer le petit amour propre qui s'est développé en lui...ce qui aurait lieu si je le remettais à la pioche* ». L'apprentissage d'une qualification semble donc perçu, à juste titre, par les esclaves, comme la chance d'échapper au travail éreintant de la pioche, travail où l'on est également soumis au bon vouloir du commandeur.

Mais il y eut au moins une autre procédure d'apprentissage : en 1845-46, Wetzell qui est à l'établissement du Gol à Saint-Louis, où il a été appelé pour remodeler l'usine, s'engage à rester six mois afin de former tous les ouvriers (entendre « esclaves ») à l'emploi des appareils composant la sucrerie. Rien n'interdit de penser que Wetzell ne répéta pas l'expérience ailleurs, ni que d'autres sucriers ne firent pas de même. Apprentissage, maîtrise du fonctionnement, il y eut bien constitution d'un savoir-faire technique, qui put devenir autonome et déboucher sur l'innovation de la part des esclaves eux-mêmes. Nous en avons au moins un exemple, cité encore par Wetzell : à Sainte-Suzanne, nous rapporte-t-il, chez Malavois, on a pu utiliser une presse à écumes trop petite faite à Paris grâce à une inclinaison *« que deux Indiens, préposés à sa manœuvre ont eu l'idée de lui donner, ce qui favorise l'écoulement »*<sup>1595</sup>.

On pourra arguer que l'on ne possède plus qu'un seul « livre d'ordre », que Charles Desbassayns peut être placé parmi les progressistes<sup>1596</sup>, et qu'en dehors de lui, on citerait tant et tant de maîtres qui ont une conception raciste des esclaves. C'est déplacer le débat sur un plan éthique. Nous nous bornons à constater qu'il a mis en place des procédures d'apprentissage<sup>1597</sup>, qu'il pensait donc que les esclaves pouvaient apprendre, et qu'il avait davantage besoin d'esclaves ayant telle ou telle qualification que d'esclaves non qualifiés. Par son action, qu'il l'ait voulu ou non, il inscrit certains esclaves de ses habitations dans une dynamique qui les rapproche du statut des ouvriers de l'époque. La société bourbonnaise, bien qu'esclavagiste, a permis à certains esclaves d'apprendre et d'exercer une nouvelle série de

<sup>1595</sup> Fonds Wetzell, ADR 5 J 7.

<sup>1596</sup> Charles Desbassayns est un homme partagé, comme beaucoup de sucriers sans doute à l'époque, à Bourbon : progressiste sur certains points, il est conservateur, voire réactionnaire sur d'autres.

<sup>1597</sup> Charles Desbassayns partage le souci d'une éducation qui ne soit pas limitée à l'élite avec son frère Philippe. Celui-ci avait encouragé les religieuses de Saint-Joseph de Cluny à s'installer en 1817 à Bourbon (sous la direction de la mère Rosalie Javouhey), intéressé par leur application de la méthode d'enseignement mutuel (« lancastrienne »). Cette méthode apparue en Angleterre à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui proposait pour l'enseignement des pauvres des exercices gradués et des contrôles mis en œuvre par un maître assisté de moniteurs, avait été soutenue par les industriels qui y voyaient à la fois un moyen de satisfaire les besoins d'éducation du système industriel naissant et d'implanter chez les travailleurs des habitudes de régularité, d'ordre et de réflexion, garantie, pensait-on, de paix sociale. Ce n'est donc pas un hasard si le représentant de la puissante famille prit cette initiative au moment où Charles, en construisant l'usine du Chaudron, faisait entrer Bourbon dans l'ère de l'industrie sucrière. Mais l'action d'éducation en direction des pauvres excluait les esclaves.



fonctions techniques : les blocages mentaux qui confinent l'esclave dans un statut d'infériorité ont pu à l'occasion sauter devant les exigences de la production industrielle et du capitalisme. Car la qualification, comme pour les ouvriers, ne répond pas à un désir de l'esclave, mais à un besoin de l'entrepreneur. Ed. Vidal, qui souligne chez les « *noirs créoles d'heureuses dispositions...pour apprendre à lire, écrire, calculer* », précise : « *notez bien qu'ils sont la plupart du temps leurs propres instituteurs, s'enseignant entre eux, ou s'aidant de quelques mauvais bouquins qu'ils cachent soigneusement aux yeux des maîtres. Car c'est presque un crime à l'esclave que de chercher à s'instruire, que de cultiver son intelligence* »<sup>1598</sup>. Les maîtres restent donc prisonniers d'inhumains préjugés : des esclaves qualifiés, soit, mais pas instruits.

L'ingénieur Wetzell, qui réforme complètement l'industrie sucrière à Bourbon, est conscient du parallèle esclave/ouvrier lorsqu'il rapproche les esclaves des travailleurs européens, décrivant les esclaves du Chaudron comme des « *ouvriers je ne dirai pas inintelligents, mais paresseux, extrêmement peu soigneux, et n'apportant point à leur tâche cette exactitude, cette régularité, cette tenue qui distingue l'ouvrier d'Europe* ». Ce parallèle ici négatif, peut laisser place au dithyrambe, tel celui qu'il dresse à propos de l'esclave Geslin : « *Le bon Geslin est à mon avis le premier noir de la colonie. Les capacités peuvent se rencontrer ailleurs, mais chez lui elles sont unies à l'intelligence d'une pénétration voisine du génie et à une grande expérience des travaux mécaniques...* »<sup>1599</sup>. Est-ce bien d'un esclave qu'on parle ici? Pour l'ingénieur, l'esclave spécialisé n'est quasiment plus considéré comme tel, la qualification par le travail industriel apporte un surcroît d'humanité, au moins dans le discours.

b) L'héritage et les ambiguïtés de la formation :

La qualification technique n'est-elle pas alors une étape vers la liberté ? Le regard porté sur ce type d'esclaves en voie d'assimilation aux ouvriers ne change-t-il pas désormais ? Par sa mise en place, son existence, les exigences de son fonctionnement, l'usine serait le laboratoire où se construirait l'acceptation de l'émancipation, et deviendrait comme le « chaînon manquant » entre la première abolition avortée (1794) et la seconde abolition, réussie (1848). Il y aurait donc, et il faudrait prendre ce mot avec toutes les précautions souhaitables, une spécificité, voire une certaine « constructivité » de l'esclavage sucrier à Bourbon ; l'esclavage est déshumanisant, il n'a pas de projet pour l'homme, mais pendant son

---

<sup>1598</sup> Ed. Vidal, *Bourbon et l'esclavage, mai 1847, opus cit.*, p. 34.

existence, des éléments structurants se sont mis en place. De la rencontre de l'esclavage et de l'industrie, il reste à tout le moins un héritage : un savoir technique, l'appropriation de rythmes et d'exigences, les éléments d'une culture.

Les esclaves quant à eux entrent-ils dans cette analyse ? La qualification d'une minorité d'esclaves usiniers n'eut pas de retombées positives sur la conception que l'on se faisait des autres, et n'amena pas une reconsidération générale du statut des esclaves : après 1848, la majorité des esclaves quitta, pour un temps du moins, les établissements<sup>1600</sup>. Les plus qualifiés les désertèrent-ils aussi ? Ce fut peut-être le cas, comme semble l'indiquer cette remarque de Wetzell : « *Parmi divers chefs d'atelier entendus, écrit-il en 1849, existe le nommé Séïde, célèbre forgeron mécanicien que l'atelier Lory avait acheté esclave 3000 F., et qui, depuis l'émancipation, a mieux aimé se fixer à Sainte-Rose que de retourner à l'atelier. C'est lui qui avait monté seul, c'est-à-dire sans directeur, le moulin actuel* »<sup>1601</sup>. Cela ne suffit pas pour généraliser, mais on peut suggérer que même s'ils se sont approprié les machines, les esclaves n'ont pas forcément considéré que cette qualification les faisait sortir de leur statut, comme l'imaginait la pensée libérale. Le travail a adopté les rythmes et les exigences de l'industrie. Esclaves des maîtres, les travailleurs de Bourbon n'ont-ils pas eu alors le sentiment de devenir encore les esclaves des machines, comme le ressentent aussi les ouvriers de l'industrie naissante d'Europe, au même moment ?

## 2) Discipline et productivité :

Le souci d'apprentissage se conjugue avec celui de la discipline. Sur ce plan, il ne s'agit pas non plus de faire une description des conditions et de la discipline de travail sur les habitations-sucreries, que d'autres ont faite avec talent. Mais de voir ce que les actes et les textes de référence (Billiard, Lescouble, Desbassayns) permettent d'organiser. Or si les données sont maigres, elles permettent cependant de remarquer que le schéma disciplinaire traditionnel va connaître lui aussi une évolution. A la discipline qui impose le travail, va se substituer la discipline qui exige la productivité.

---

<sup>1599</sup> ADR 5 J 20.

<sup>1600</sup> Sarda Garriga avait imposé que les affranchis s'engageassent auprès de leur ancien maître, pour préserver le fonctionnement de l'économie, et éviter le délit de vagabondage, désigné en Europe comme une plaie sociale majeure ; mais cette loi sur le travail obligatoire fut tournée par les affranchis ; en 1852, Patu de Rosemont estime que sur 45 698 esclaves de 1700 propriétaires, 30 423 ont quitté le travail (66 %) ; voir Patu de Rosemont, *Rapport au Comice Agricole de Sainte-Suzanne*, Saint-Denis, Lahuppe, 39 p. ; quelques années plus tard, une partie des affranchis revinrent sur les domaines sucriers : en 1857, sur les établissements de Kervéguen, il y a 2573 engagés, dont 249 affranchis (9,6 %) ; à La Chapelle, et à l'Etang-Salé, le pourcentage de ces derniers est d'ailleurs de 27,5 % et 23 %. Il y a donc eu retour à la terre d'une partie des affranchis. Etaient-ce de préférence les anciens « esclaves techniciens » ?

a) Le schéma disciplinaire traditionnel : 1810-1830, l'exigence de travail :

- Les caractères et conditions originelles de travail : Billiard et Lescouble :

Au début de l'économie sucrière, au moment où l'économie agricole est encore dominée par le maïs et le café, Billiard évoque d'abord le travail traditionnel des « noirs de pioche » travaillant en rythme au son de l'ancive (conque marine), les noirs et négresses pilant le café, « rangés des deux côtés d'une longue pièce de bois dans laquelle de grands mortiers étaient creusés », surveillés par le gèreur avec le bâton ferré et le commandeur armé du chabouc « gourmandant les paresseux », les esclaves qui à la nuit tombante cessent leurs travaux, se rassemblent sur l'argamasse pour l'appel nominal du gèreur. Puis dans la sucrerie qui s'est juste montée, les principes de la division du travail se précisent avec les esclaves occupés « avec des poêlons [à] transvaser de chaudière en chaudière le vesou, le sirop et la cuite, ou, armés de spatules, agiter sans cesse le liquide, ou l'écumer avec leurs grandes écumaires » ; les esclaves « se relaient à des heures fixes, pour prendre du repos, lorsque les travaux se continuent durant la nuit »<sup>1602</sup>. La population esclave qui, avant le sucre, a déjà, dans le cadre de la plantation, intégré les notions de rythme et d'organisation de travail, assimile avec le sucre une nouvelle division du travail, non plus sexuelle, entre les travaux des femmes et ceux des hommes, mais technique, distinguant et scandant les travaux des hommes : le rendement, entretenu par le roulement des esclaves à la sucrerie, devient une valeur forte. Certes, il s'agit là d'une vue peut-être idéalisée, quoique pas obligatoirement, car Billiard ne se fait pas d'illusion, pas plus que les économistes de son temps, sur la productivité des esclaves : « Pourquoi l'esclave est-il paresseux ? C'est parce qu'il est esclave »<sup>1603</sup>, remarque-t-il, et la paresse de l'esclave, qu'il faut plutôt lire comme une faible productivité, est une forme de résistance.

Lescouble quant à lui décrit le travail et ses conditions à l'échelle d'une habitation, et sa vision, si elle n'a pas le recul de Billiard, dit le quotidien du travail de la canne : trouer, planter, gratter, dévider les trous, etc. Lescouble souligne l'importance des conditions météorologiques : « Grinne fait rentrer ses noirs à la moindre pluie »<sup>1604</sup> « il n'est pas possible d'exposer les noirs continuellement à un temps aussi détestable »<sup>1605</sup>, montre une certaine sollicitude à l'encontre de ses esclaves « comment faire travailler des gens qu'on ne

1601 Fonds Wetzell, lettre à Gardin, 12 novembre 1849, ADR 5 J 8.

1602 Auguste Billiard, *Voyage...*, opus cit., p. 99.

1603 *Ibidem*, p. 194.

1604 Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit., p. 165, année 1830.

*peut nourrir ?* »<sup>1606</sup> et « *noirs très fatigués reposés toute la journée* »<sup>1607</sup>. En fait, Lescouble est le représentant de ces maîtres traditionnels, pour qui le rendement et la productivité sont des notions assez floues : à plusieurs reprises, il montre des groupes très nombreux d'esclaves employés à une tâche qui n'en exige pas autant, et il laisse entendre que les bandes, parties pour la journée, ont travaillé sans contrôle ; il ne se fait d'ailleurs pas d'illusion sur leur rendement : « *2 mars 1834. Noirs travaillé, fait peu de choses* »<sup>1608</sup>.

- Une dégradation des conditions de travail ?

On a coutume d'admettre l'idée que la « mise en sucre » de Bourbon a entraîné une dramatique dégradation des conditions de travail des esclaves, tant dans la quantité de travail, que dans sa nature ou sa « dangerosité ».

Le temps du travail s'est-il allongé avec l'économie sucrière ? Il est difficile de le dire avec précision. La journée de travail est encadrée par la cloche d'établissement, qui est un attribut essentiel de l'habitation, et dont le tintement marque le début et la fin d'une journée de travail qui varie selon les établissements de 12 à 15 heures, moins 1h 30 de pause pour le déjeuner.

Les actes évoquent ces cloches d'habitation, qui préexistent au sucre, et convoquent les noirs à l'appel, rituel qui, le matin et le soir, contrôle l'effectif mais également ouvre et clôt la durée globale, sans rythme véritable, du travail. La cloche est néanmoins un élément de mesure du temps, et il n'est pas indifférent qu'elle voisine souvent avec la balance, autre élément rudimentaire de mesure du travail, par l'évaluation du poids de cannes ou de sucre (tableau LXXXVI a).

Il n'est pas aisé de mesurer l'évolution de la quantité de travail lié au sucre. Néanmoins, l'examen du tableau LXXXVII et du graphe 61 a à c permet de dégager les éléments d'une hypothèse. La variation des superficies des habitations à Bourbon de 1810 à 1830 montre que la superficie moyenne a augmenté de 109 %, la superficie en cannes a augmenté de 75,5 %, alors que le nombre moyen d'esclaves n'augmentait que de 50,8 % ; il y a donc eu proportionnellement un peu plus d'hectares à cultiver par esclave (de 1,36 ha à 1,89 ha, après il est vrai une baisse entre 1821 et 1825), et plus d'hectares de cannes par esclaves (de 0,39 ha à 0,46 ha), ce qui fait effectivement du travail en plus. La charge de travail par

---

<sup>1605</sup> *Ibidem*, p. 967, année 1831.

<sup>1606</sup> *Ibidem*, p. 1085, année 1832.

<sup>1607</sup> *Ibidem*, p. 1193, année 1833.

<sup>1608</sup> *Ibidem*, p. 1225, année 1834.

TABLEAU LXXXVI - Cloches d'habitation-sucrierie à Bourbon

TABLEAU LXXXVI a - de 1810 à 1830

Année	N° usine	Commune	Cloche(s)
1815	11801	Sainte-Marie	1 pavillon en charpente avec clocher et cloche.
1821	703	Saint-Benoît	Cloche sur petit clocher en charpente couvert en bardeaux.
1823	6903	Saint-Louis	1 cloche.
1824	20603	Sainte-Marie	Dôme pour une cloche et pour une balance.
1825	3901	Saint-Benoît	Pavillon en charpente couvert en bardeaux entouré de planches rainées de 8 m / 4,8 m ; petit clocher avec cloche, charpente, petit capuchon bardeaux, 4,8 m de haut.
1825	13104	Sainte-Marie	Balance avec poids, cloche montée.
1826	5102	Saint-Denis	1 clocher et sa cloche.
1826	20604	Sainte-Marie	1 paire de balance, 1 cloche.
1830	7502	Saint-Louis	Une cloche montée
1830	12005	Sainte-Marie	Une cloche montée
1830	16106	Sainte-Rose	Une cloche montée

TABLEAU LXXXVI b - de 1831 à 1848

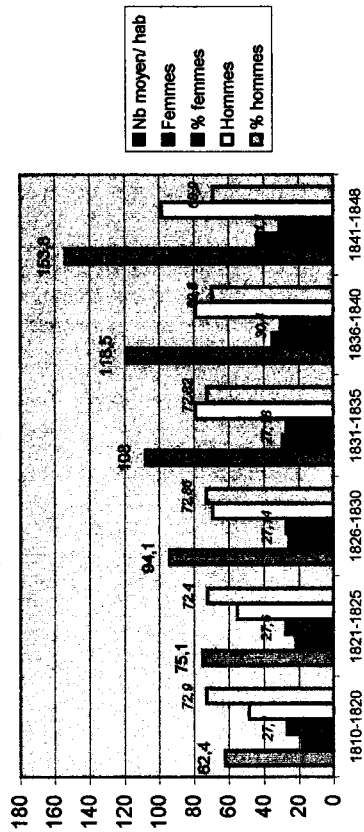
Année	N° usine	Commune	Cloche(s)
1832	6304	Saint-Leu	Pavillon en pilotis avec caisse en bois couché de 0,64 m de haut, longueur 3,4 m, largeur 3,2 m. Couvert et soufflé en bardeaux, sur le toit, petit clocher avec cloche.
1832	12907	Sainte-Marie	Une cloche en bronze
1832	21004	Saint-Benoît	1 pavillon en planche couvert en bardeaux, en avant de la maison et à l'Ouest, de 8 m / 4,8 m avec varangue, et au coin cloche de 0,96 m de circonférence.
1833	803	Saint-Louis	La description comprend 3 sites : celui de l'emplacement avec la maison, une cloche ; à 1680 m, autre site avec pigeonier, poulailler, 4 cases à noirs ; celui de l'usine avec 10 bâtiments.
1833	1004	Saint-Paul	Roue à eau et four à chaux sur les pas géométriques et cloche avec sa charpente.
1833	4004	Saint-Benoît	1 cloche dans un arbre en face d'un bâtiment, bureau ou magasin.
1833	5303	Saint-Denis	Bâtiments autour de la maison [magasin Ouest, magasin Est, cuisine en pierre couverte en argamasse avec four et foyer, 4 cases à noirs de part et d'autre], et bâtiments d'exploitation avec cloche d'habitation montée.
1834	2604	Saint-André	Cloche près du hangar à bagasse.
1834	11704	Sainte-Marie	1 cloche.
1834	22502	Sainte-Suzanne	1 petite cloche.
1835	10304	Sainte-Marie	"Jolie cloche d'habitation" accrochée à la cuisine.
1836	20606	Sainte-Marie	1 cloche
1836	22901	Sainte-Marie	Il existe sur l'habitation 2 "établissements" : l'un avec maison, pavillon, magasin, cuisine, écurie, hôpital, forge, 30 cases à noirs et cloche ; il s'agit du cœur ancien de l'habitation ; [la sucrierie a été montée sur un autre établissement, sans préciser où].
1838	3302	Saint-André	1 cloche "à l'Est de la sucrierie, en ligne droite, soutenue par 2 poteaux".
1838	19405	Saint-André	Une cloche d'habitation montée.
1838	31003	Saint-André	1 cloche.
1839	7802	Saint-Louis	1 cloche, une balance et 1000 livres de poids en fer.
1840	7103	Saint-Louis	Cloche servant à appeler les noirs, sur le hangar à bagasse.
1840	7408	Saint-Louis	1 bureau de 11,2 m / 4,46 m, à étage et en tuf avec galerie en bois, couvert en bardeaux, avec une horloge et une cloche.
1840	8907	Saint-Paul	1 cloche, 1 four à chaux.
1840	10002	Saint-Paul	1 cloche, une paire de balances avec chaînes en fer.
1840	15103	Saint-Pierre	1 cloche montée.
1840	24202	Saint-Pierre	1 cloche.

1840	24601	Saint-Paul	1 cloche montée.
1841	14904	Saint-Pierre	1 cloche montée.
1842	2203	Saint-André	1 cloche près du magasin sur un chevalet fait de 6 arcs-boutants, le tout avec un soubassement de pierres de taille.
1842	4903	Saint-Benoît	1 cloche montée.
1842	11706	Sainte-Marie	1 cloche sur le pavillon de l'économe.
1842	12009	Sainte-Marie	1 cloche montée.
1842	14603	Saint-Pierre	1 cloche montée, 1 pompe à incendie.
1844	1807	Saint-André	1 cloche montée sur chevalet en bois avec 6 arc-boutants, soubassement en pierre de taille.
1844	10004	Saint-Paul	1 cloche.
1845	14003	Saint-Pierre	1 cloche montée.
1846	5202	Saint-Denis	1 cloche montée sur 4 poteaux entourée en planches couverture en bardeaux.
1847	1013	Saint-Paul	Entre la cuisine et le bâtiment n°4 se trouve une plate-forme qui sert de sécherie, avec potence en bois et cloche à l'extrémité Ouest.
1847	6808	Saint-Louis	Cloche de 30 cm diam sur bâtiment n° 2 avec toit en tapenac.
1848	1205	Saint-Paul	Au dessus, se trouve une 2 <sup>e</sup> terrasse en pierre et argamasse, qui est celle de l'ancienne cafétéria (nombreux pieds de café) avec 1 magasin en bois avec cloche.
1848	1509	Saint-Pierre	"la cloche de l'établissement" sur le pignon du magasin.
1848	14411	Saint-Pierre	Sous la varangue, pendule avec poids.
1848	15110	Saint-Pierre	1 cloche sur le mur ; bâtiment de l'horloge inachevé.

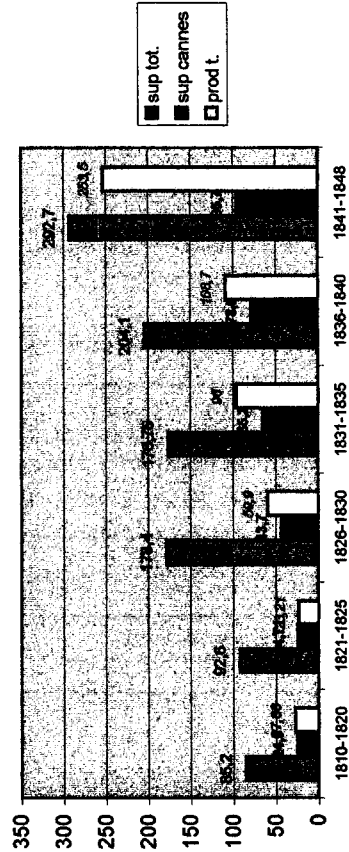
TABLEAU LXXXVII et graphe 61 - Eléments sur le rendement des esclaves du sucre à Bourbon 1810-1848

	Nb moyen esclaves/habitation	Femmes	% femmes	Hommes	% hommes	Superficie totale (ha)	Nb. ha/esclave	Superficie en cannes (ha)	Nb ha canne/esclave	Prod. sucre en t.	Prod. en t./esclave	Prod. sucre/ha canne
1810-1820	62,4	18	27,1	48,3	72,9	85,2	1,36	24,9	0,4	27,66	0,44	1,11
1821-1825	75,1	21,7	27,6	55,1	72,4	92,6	1,23	24,71	0,33	23,21	0,31	0,93
1826-1830	94,1	25,8	27,14	69,26	72,86	178,4	1,89	43,7	0,46	59,9	0,63	1,37
1831-1835	108	29,5	27,18	79	72,82	176,75	1,63	65,3	0,6	96	0,88	1,47
1836-1840	118,5	34,9	30,4	79,2	69,6	204,1	1,72	78,5	0,66	108,7	0,91	1,22
1841-1848	153,8	43,9	31,1	98,5	68,9	292,7	1,9	95,7	0,62	253,5	1,65	2,64

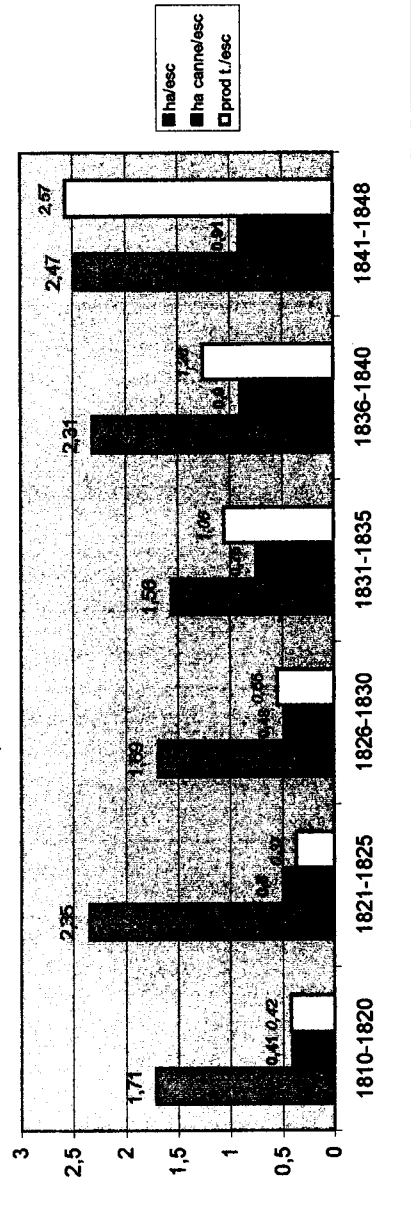
Graphe 61 a - Répartition des esclaves



Graphe 61 b - Surfaces (ha) et production (t) de sucre



Graphe 61 c - Rendement des esclaves



esclave, qu'elle soit liée à l'agrandissement des habitations-sucreries, ou plus étroitement au sucre, par extension des surfaces en cannes, augmente donc.

L'activité de fabrication du sucre, quant à elle, produit des conditions de travail spécifiques particulièrement pénibles<sup>1609</sup>. Le travail à l'usine est peut-être plus dur encore que le travail de la terre. Dans une fumée, une vapeur, une chaleur insupportables que les « ventouses » ou autres « belvédères » n'arrivent pas à évacuer, le labeur se fait là sous l'œil du maître: « *le blanc chargé de la confiance du maître, si ce n'est pas le maître qui dirige lui-même les travaux, a constamment les yeux sur la batterie, ses ordres sont sur le champ exécutés ; le mouvement n'est point interrompu* »<sup>1610</sup>. Ces cadences rapides sont encore aggravées par l'allongement de la durée du travail, même si, écrit Billiard en 1818, « *les noirs se relaient à des heures fixes, pour prendre du repos, lorsque les travaux se continuent durant la nuit* »<sup>1611</sup>. C'est cet ouvrage de nuit, qui est encore l'exception<sup>1612</sup>, qui épuise « *...Les circonstances dans lesquelles a lieu le travail du soir*<sup>1613</sup> *sont désavantageuses, écrit Wetzell. La faible lumière de deux lampes et plus souvent d'une seule est perdue dans la vapeur. L'obscurité concourt avec la chaleur et la fatigue à porter les noirs au sommeil ; et ils dorment effectivement debout...L'écumage, le sabrage [il s'agit des esclaves chargés de ces opérations] actifs dans la matinée, sont morts le soir. Un seul homme travaille au contraire plus activement, c'est le chauffeur, impatient de terminer, brûlant force bagasse au lieu de la paille qu'il a brûlée dans la journée, mais aussi par cela même brûlant les cuites* »<sup>1614</sup>. Comme en Europe, l'industrialisation naissante dégrade les conditions de travail, qu'elle soit libre là-bas, ou captive ici.

D'autant que ce travail provoque aussi parfois de terribles accidents, même s'il faut se garder d'en exagérer le nombre. En particulier au moulin, surtout avec les premiers moulins verticaux où les cannes avaient tendance à tomber vers le bas, et l'on courait alors le risque de voir sa main happée par les cylindres en essayant de les faire remonter ou en les faisant passer une deuxième fois pour exprimer tout le vesou. Lescouble signale ainsi, en décembre 1811,

<sup>1609</sup> En de rares points de l'île l'introduction de machines à égrener le coton amorce le passage de l'esclavage patriarcal à l'esclavage industriel, de façon certes moins brutale qu'à la même époque dans le Sud des Etats-Unis, où elles décuplent le travail servile : le coton ne connut à Bourbon qu'un développement limité.

<sup>1610</sup> Auguste Billiard, *Voyage...*, *opus cit.*, p. 99.

<sup>1611</sup> *Ibidem*, p. 99.

<sup>1612</sup> Contrairement à ce qu'écrit Sudel Fuma (*L'esclavagisme à La Réunion, 1794-1848, opus cit.*, p. 52) ; le travail de nuit sera fréquent à partir de 1840, et sera la règle sur la seule usine centrale de la Nouvelle-Espérance, mais avec des relais que signale déjà Billiard ; la baisse d'attention des esclaves amène des risques de baisse de la qualité du sucre que ne peuvent prendre les sucriers.

<sup>1613</sup> Il s'agit ici non pas du travail traditionnel de la fabrication, mais de la réalisation d'expériences que Wetzell fait au Chaudron.



« qu'un noir de Mme Fréon a eu le bras écrasé dans un moulin à cannes »<sup>1615</sup>. Cependant il n'énumère pour la zone de Sainte-Suzanne que quelques cas. Du reste, Billiard précise dès 1820 qu'un tel type d'accident est rare, et « n'est plus à craindre avec les cylindres horizontaux, parce qu'il est toujours facile d'étendre les cannes sur leur longueur ; les mains sont d'ailleurs retenues par une pièce de bois appelée *servante* [ailleurs : *chambrière*] qui les empêche d'aller plus loin »<sup>1616</sup>. Ces accidents ne disparaissent pas tout à fait : en 1830, Lescouble rapporte que son ami Villier est « allé à Niagara voir un Noir pris dans le moulin »<sup>1617</sup>. Si l'on relève sur les listes d'esclaves des établissements un certain nombre d'infirmes, généralement entre 3 % et 5 %, ils ne peuvent cependant pas être tous imputés au moulin. Comme les moulins, la batterie pouvait provoquer des accidents : le 27 juillet 1827, Lescouble écrit que le noir de Fréon, William, s'est brûlé en tombant dans la chaudière à sucre ; il est soigné avec un baume à l'huile de coco ; le 28, Lescouble le visite et trouve qu'il va mieux ; mais il meurt le 1 août, ce qui prive Fréon « d'un très bon sujet et d'un serviteur fidèle »<sup>1618</sup>.

Quelques autres exemples cités par Lescouble soulignent les risques qu'aggravent aussi le fonctionnement des machines à vapeur<sup>1619</sup>. Faut-il en conclure, comme Sudel Fuma, que « les accidents d'usines sont plus nombreux que ceux relatés par De Lescoubles [sic] ou par la presse coloniale. En effet, le maître peut garder le secret sur de tels accidents et ne pas divulguer au grand public les circonstances des accidents de travail »<sup>1620</sup> ? Nous ne suivrons pas non plus Sudel Fuma sur ce point. A quelle opinion, hostile à l'esclavage, les maîtres auraient-ils eu besoin de dissimuler ce genre de fait ? Peut-on imaginer qu'un établissement, où les travailleurs ne sont pas enchaînés, qu'un quartier, puissent rester à l'abri de rumeurs qui diffuseraient ces événements ? C'est d'ailleurs de cette façon, par la rumeur immédiate, que

1614 ADR 5 J 11.

1615 Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit., p. 8.

1616 Auguste Billiard, *Voyage...*, opus cit., p. 96-97 ; cette « servante » ou « chambrière » obligeait en fait la canne assouplie par un premier pressage à se recourber et à repasser entre les cylindres, pour parachever l'extraction de jus.

1617 Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit., p. 924.

1618 Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit., pp. 635, 636, 637.

1619 Dans l'ensemble de son *Journal*, Lescouble mentionne 7 accidents, dont 6 arrivent à des esclaves ; trois de ces accidents sont liés au sucre : l'accident de Williams, qui, tombé dans la chaudière, décède (1827) ; celui de Yves, qui a la cuisse broyée par le moulin (1829) ; celui d'un noir pris dans un moulin à Niagara (1830) ; trois autres n'ont rien à voir avec le sucre : un des esclaves de Lescouble reçoit une branche sur la tête (1829), un autre reste bloqué sous un arbre (1831), Jean Bart se fend le pied (1834) ; un accident arrive également à Pitou « Pitou, sucrier de Bruno [de Sigoyer], arrivé depuis quelques années à Bourbon, a pris un verre de rhum à jeun, est entré dans le moulin, s'est approché du volant de la machine, précipité dans le coursier après un coup de rayon qui lui a brisé la tête » ; le moulin (à eau, les plus difficiles à arrêter) a été arrêté, mais Pitou était mort (*Journal*, p. 819).

Lescouble les apprend quand ils se produisent chez les autres. Enfin, il faut souligner que les accidents signalés par Lescouble sont exceptionnels ; les véritables dangers auraient été d'abord l'explosion de la chaudière de la machine à vapeur, or nous avons vu qu'un tel accident avait été rarissime dans l'île ; ensuite, le risque d'être happé par un arbre ou une courroie non protégée, danger permanent dans les ateliers de métropole ; mais les courroies, absentes des premières usines sucrières, n'apparaissent, modestement, qu'avec les rotateurs (fin des années 1830) ; l'usine sucrière n'a alors rien de comparable avec le fouillis de machines et de courroies qui caractérise à cette époque les usines européennes.

- Punitons et répression :

Billiard comme Lescouble évoquent les punitions auxquelles sont soumis les esclaves. Billiard réfute « *les homélies de Bernardin de Saint-Pierre sur les mauvais traitements que les blancs font éprouver aux noirs dans les colonies des îles de France et de Bourbon ; on ne commence pas la journée par des distributions de coups de fouet ; on ne frappe point ses esclaves pour une porcelaine cassée, ou pour une porte laissée ouverte ; les vieillards ne sont point abandonnés. Il y a des traits de barbarie comme on en voit dans le reste du monde ; mais il ne fallait pas faire un éloquent mensonge pour charger une colonie entière de ce qui n'appartenait qu'à quelques particuliers* »<sup>1621</sup>.

Nous n'entrerons pas dans un débat qui suppose une comptabilité sordide, laquelle n'aurait de sens qu'à partir de données quantifiables, ce qui n'est pas le cas. Il suffira de rappeler que, par son statut qui le prive sans cause, et institutionnellement, de sa liberté d'être humain, c'est institutionnellement que l'esclave se trouve soumis à la violence qui, bien que bornée en principe par les limites minimales du Code Noir et des législations et réglementations suivantes, fait intrinsèquement partie de son statut. Quelles qu'aient pu être les formes, permanentes ou passagères, légères ou intenses, que prenait cette violence, elle n'en imprégnait, n'en gouvernait pas moins les rapports entre maîtres et esclaves, et autorisait les inhumaines dérives de quelques maîtres psychotiquement captifs du système.

Les exemples de punition que citent Billiard, et davantage encore Lescouble, ne sont pas liés au travail, ne relèvent pas de refus de travail, ni d'actes de sabotage. Billiard fait dire au gèreur qui donne les instructions au commandeur sur l'habitation de Saint-Gilles : « *Zéphyr, tu donneras vingt-cinq coups de fouet à notre voleur de café, et autant au marron que l'on vient de nous ramener : Vulcain le forgeron les mettra tous les deux à la chaîne ; ils*

---

<sup>1620</sup> Sudel Fuma, *L'esclavagisme à La Réunion, 1794-1848, opus cit.*, p. 54.

<sup>1621</sup> Auguste Billiard, *Voyage ...*, opus cit., p. 73.

ne feront autre chose que de moudre du maïs »<sup>1622</sup>. Ce faisant, il pointe les deux motifs qui sont à l'origine des punitions, le vol et le marronnage<sup>1623</sup>.

Quant au vol, Billiard ne l'attribue pas à la faim, mais laisse entendre l'existence de véritables réseaux de receleurs mis en place par les libres de couleur ou les blancs, qui offrent aux noirs voleurs des débouchés à leurs larcins : « *c'est chez eux [les libres de couleur] ou chez quelques blancs sans aveu que l'esclave vient apporter le sac de maïs ou de café qu'il a dérobé* »<sup>1624</sup> ; en échange, l'esclave reçoit quelque menue monnaie. Le vol est d'ailleurs moins sévèrement puni qu'en Europe : « *le vol que commet l'esclave n'est pas réprimé comme un crime, mais comme une simple contravention à la police ; il ne reçoit que vingt-cinq à trente coups de fouet pour le délit qui attirerait au blanc au moins cinq ans de travaux forcés* »<sup>1625</sup>. Cet usage du fouet, selon Billiard, se rencontre moins sur les habitations-sucreries que chez les petits habitants : « *Les riches propriétaires qui veillent sur leurs habitations sont en général les meilleurs maîtres, parce que personne n'a plus d'intérêt qu'eux au maintien de la tranquillité ; c'est chez l'homme qui n'a que trois ou quatre esclaves que l'on entend le plus souvent retentir le bruit des coups de fouet* »<sup>1626</sup> : les enjeux de l'économique (sucreries) et du symbolique (petits habitants), ni leurs intérêts, ne sont les mêmes<sup>1627</sup>.

Quant au marronnage, Billiard précise que « *les noirs marrons ne sont pas à redouter : ils sont en petit nombre, les uns isolés dans les bois ; les autres, plus à portée de voler, se cachent dans quelque réduit d'une habitation voisine. Le jour, la nuit, on peut parcourir les*

<sup>1622</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 70.

<sup>1623</sup> Lors de sa tournée de 1825, le gouverneur formule l'avis suivant : « *J'ai acquis la conviction que les esclaves sont traités partout avec douceur et humanité. Le châtement du fouet devient de plus en plus rare, dans plusieurs établissements on l'a supprimé totalement et les propriétaires ont substitué à l'arbitraire du régisseur un jury composé des plus vieux noirs qui ont de l'influence sur l'atelier. Ce mode de correction produit d'heureux effets ; il est rare que ces sortes de jugements ne soient pas équitables et la peine du confinement pendant la nuit [...] est bien plus efficace que toute autre [...]. Le maître ne paraît en quelque sorte que pour faire grâce ou récompenser* », CAOM, tournée du gouverneur Cuvilier, carton 514, BJ art 80. Nous n'avons pas trouvé de jury de cette sorte ; le gouverneur a-t-il été bluffé ? Quoiqu'il en soit, on pourrait presque dire que l'humanisation de l'esclavage est pire que l'esclavage, car elle vise à le rendre moralement acceptable, alors que les esclaves, même mieux traités, n'en restent pas moins esclaves, c'est-à-dire privés de liberté ; on rappellera que l'essence de l'esclavage n'est pas dans la violence, mais dans la privation sans aucune justification et institutionnalisée de liberté.

<sup>1624</sup> Auguste Billiard, *Voyage...*, *opus cit.*, p. 194.

<sup>1625</sup> Auguste Billiard, *Voyage...*, *opus cit.*, p. 72 ; que l'on songe, bien qu'il s'agisse du domaine du romanesque, aux années de travaux forcés de Jean Valjean.

<sup>1626</sup> En théorie, le Code Noir limite la puissance du maître sur l'esclave ; sur l'habitation, la correction infligée à l'esclave ne doit pas excéder 30 coups de fouet (ordonnance du 27 septembre 1825, art. 3) ; le maître peut infliger à son esclave la peine d'emprisonnement dans la prison de son habitation, sans pouvoir dépasser 15 jours consécutifs (Règlement du directeur de l'Intérieur, 13 septembre 1831) ; sur le détail des peines, voir Delabarre de Nanteuil, *Législation de l'île Bourbon, opus cit.*, pp. 94-97.

<sup>1627</sup> Auguste Billiard, *Voyage...*, *opus cit.*, p. 203.

*forêts et les chemins sans crainte d'être attaqué* »<sup>1628</sup>. « On appelle marron, écrit Delabarre de Nanteuil, le noir qui déserte l'atelier de son maître, se retire dans les bois, ou se cache dans les hauts de l'habitation ; souvent, il se contente de changer de commune. La crainte du châtement qu'auraient mérité une absence de travail, un vol, un manquement à la discipline est la cause la plus fréquente du marronnage »<sup>1629</sup>. Depuis une ordonnance de 1804, le marronnage des esclaves, quelle que soit sa durée, n'est plus puni que de peines de police ordinaire. L'ordonnance du 12 avril 1819 distingue les « petits marrons » absents plus de 3 jours et moins d'un mois de l'habitation : ils sont rendus au maître, qui verse la somme de 5 F pour frais de capture. Les « grands marrons » sont ceux qui sont absents plus d'un mois : ils sont soumis à la discipline de la police ordinaire, ne pourront être punis de plus de deux mois de chaîne la première fois, et de plus de quatre mois en cas de récidive. Ceux qui seront arrêtés plus de quatre fois pour marronnage, et dont l'absence aura été supérieure à six mois, ou arrêtés après une récidive de six mois, appartiendront à l'Etat, seront mis à la chaîne, aux travaux de force, le propriétaire touchant une indemnité de 400 F. L'arrêté du 4 octobre 1832 qui interdisait désormais aux détachements de tirer sur les marrons, amenda l'ordonnance de 1819.

Lescouble, qui fut un temps un petit sucrier, fait de son côté la chronique des vols et du marronnage sur son habitation et les voisines. En juin 1812, Joseph est puni du fouet pour le vol d'un passe-lacet. A partir de 1829, les vols se font plus nombreux. En février 1829, les noirs qui ont volé des volailles sont punis en travaillant le dimanche. En avril, Jean, gardien de cannes, en a volé, est parti marron et sera puni. En mai, Louis qui volait du manioc a été pris par le gardien : il reçoit 20 coups de fouet. En juin, Cana, qui est pourtant gardien, vole des épis de maïs, reçoit 25 coups de fouet. En avril 1831, quelques noirs voleurs de poule sont condamnés à travailler le dimanche. En octobre 1832, des noirs ont volé et mangé un cochon ; les trois voleurs sont condamnés à 25 coups de rotin et à travailler six dimanches. En juin 1834, Trompette est parti marron avec les vivres de la bande, a volé du tabac, des poules des œufs ; repris le lendemain, il est « bordé » à l'attache nuit et jour et pendant le travail. En octobre, Anatol, noir de confiance, est compromis dans un vol de vivres chez Dureau et Levavasseur. En novembre, Simon, noir de confiance, domestique, fabrique une fausse clé et vole chez Camille, le fils de Lescouble ; corrigé, il s'enfuit, est repris, mis aux

<sup>1628</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 73.

<sup>1629</sup> Delabarre de Nanteuil, *Législation de l'île Bourbon, opus cit.*, p. 106 ; Delabarre de Nanteuil pourrait ajouter le désir pour un esclave de retrouver son compagnon ou sa compagne, voire sa famille.

fers, et « *y restera longtemps* ». Enfin, en juin 1835, les noirs de Camille, dont un camarade est parti marron, travaillent toute la journée de dimanche en punition.

On remarque que les vols sont plus nombreux pendant les années difficiles de la crise ; contrairement à ce qu'écrit Billiard, il s'agit souvent de vols de nourriture auxquels se livrent des esclaves insuffisamment nourris. Lorsque les vols sont commis par des esclaves seuls, la punition est le fouet ou le « rotin » ; lorsque le vol est collectif, la punition est plutôt l'obligation de travail pendant un ou plusieurs dimanches : le maître a du mal à se passer du travail de ses esclaves, même en cas de faute. La relation des vols est totalement dédramatisée par Lescouble, qui semble y voir une réalité inévitable du système ; à aucun moment, il ne se penche sur les raisons qui ont poussé ses esclaves à voler, et privilégie, dans la punition, le châtement plutôt que l'exemplarité.

Les cas de marronnage sont beaucoup plus rares. Certains cas de marronnage sont consécutifs à des vols, comme pour Trompette, évoqué plus haut. La plupart du temps, Lescouble ne fait que constater le marronnage : celui de Jean, repris aussitôt chez Mme Coco, celui de Théodor, qui semble avoir bénéficié d'une sorte de complicité passive de ses camarades de travail. Parfois, on essaie de rattraper le marron, comme lorsqu'on envoie le « *compagnon d'Etienne* ». Mais le plus souvent, Lescouble ne dramatise pas le marronnage, pas plus que les esclaves eux-mêmes, comme en atteste l'histoire de Tissapherne « *marron depuis quelques jours, est venu me trouver ce soir pour me prier de demander à ma tante sa grâce ; je l'ai envoyé à la maîtresse tout bonnement* »<sup>1630</sup>. En vérité, ce que les sucriers craignent dans le marronnage, ce n'est pas la rébellion, mais le mauvais exemple de la désertion du travail : le marronnage d'un esclave peut encourager les autres à quitter le dur travail de la terre, et dans une période de croissance extensive, cette éventualité doit être évitée à tout prix.

Le dépouillement des actes ne permet pas d'appréhender les cas des vols, mais permet de tracer les contours du marronnage sur les habitations-sucreries, sans pour autant viser à l'exhaustivité. Les données recueillies, et qui ne préjugent pas de telle ou telle situation ponctuelle, dans le temps et dans l'espace, dégagent cependant des tendances qui sont significatives (tableaux LXXXVIII et LXXXIX).

Le premier tableau évalue la proportion des marrons par rapport à l'ensemble des esclaves étudiés. On remarque d'abord (LXXXVIII a), ce qui recoupe d'ailleurs ce qu'écrivent Billiard et Lescouble, que sur les habitations-sucreries, le marronnage est

<sup>1630</sup> Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit., 14 septembre 1825, p. 461.

extrêmement limité, 0,37 % des esclaves. Ce marronnage ne concerne sans doute que le « grand marronnage », puisque l'état est fait au moment de la vente des esclaves, et regarde donc ceux qui sont définitivement absents : ce grand marronnage est le plus significatif ; le petit marronnage, correspondant à des fugues temporaires qui ne sont pas portées sur les actes, ne constitue pas forcément un rejet du système, économique et esclavagiste. La proportion de marrons augmente légèrement jusqu'en 1830 (LXXXVIII b), le marronnage concerne essentiellement des hommes, Cafres (0,43 % de leur groupe, 28 cas) et Malgaches (18 cas, mais une proportion un peu plus forte que celle des Cafres : 0,57 %) ; ce sont pour l'essentiel des esclaves de pioche (LXXXVIII c, d, e).

Le second tableau (LXXXIX) examine la situation du marronnage non plus pour l'ensemble des habitations-sucreries, mais pour celles qui l'ont connu. Pour l'ensemble de ces habitations-là, la proportion moyenne reste très faible, 2,63 %. Jusqu'en 1830, la proportion est de 1,91 %. La durée de marronnage est parfois précisée : 10 ans, 8 ans. Les pourcentages par habitation-sucrerie sont très variables, de 0,62 % à 7,31 %, signe que le marronnage obéit essentiellement à deux facteurs : les relations maître ou régisseur/esclave au niveau de l'habitation, et l'influence, on dirait presque le charisme des esclaves qui marronnent ; la responsabilité du maître dans le marronnage est implicitement reconnue, dans l'exemple n° 21201, car le maître est tenu de remplacer les esclaves marrons. L'exemple de l'habitation n° 18 montre aussi que les esclaves peuvent rentrer eux-mêmes de marronnage.

La mise en place de l'économie sucrière amène donc un surcroît d'ouvrage pour les esclaves. Cependant, il ne semble pas, jusqu'en 1830, que cette situation ait amené une modification de la position des maîtres : le surcroît de travail est traité, comme nous l'avons déjà souligné, de façon extensive, en augmentant le nombre des esclaves.

- La question de la productivité :

Pendant cette première phase de croissance de l'industrie sucrière, la productivité a-t-elle augmenté ?

Le tableau LXXXVII permet d'ébaucher une réponse, en fournissant la production moyenne de sucre par établissement (en tonnes), la production de sucre moyenne par hectare, et la production de sucre moyenne par esclave.

Pendant la période 1818-1830, on s'aperçoit que tous les indicateurs sont à la hausse, même si cette hausse n'est pas régulière, et si l'économie sucrière a connu un ralentissement global de 1821 à 1825, du fait des stratégies extensives. La production moyenne a plus que doublé (x 2,16), la production de sucre par ha de cannes a augmenté (de 1,1 t/ha à 1,37 t/ha, soit + 24,5 %), ainsi que la production de sucre par esclave (31 %). Le choix du système

TABLEAU LXXXIX - Proportion de marrons sur les habitations ayant connu le marronnage

TABLEAU LXXXIX a - de 1810 à 1830				
Année	N° usine	Commune	Esclaves marrons	%
1820	31800	Saint-Pierre	58 esclaves, 2 marrons depuis 10 ans.	3,44%
1821	703	Saint-Benoît	Keating dispose du bien depuis mars, à l'exception des hommes non livrés pour cause de marronnage.	
1821	1401	Saint-Paul	1823, 115 esclaves ; 15 sont morts depuis l'année précédente ; 5 marrons.	4,34%
1822	5302	Saint-Denis	94 esclaves, 2 marrons.	2,12%
1822	14000	Saint-Pierre	66 esclaves, 1 marron.	1,50%
1824	1801		Houbert & Gludic recense 99 esclaves, 2 marrons, 7 rentrés de marronnage.	2,02%
1824	12801	Sainte-Marie	74 esclaves, 1 marron depuis 8 ans.	1,35%
1826	29300	Saint-Pierre	178 esclaves, 2 marrons.	1,12%
1822	1704	Saint-André	318 esclaves, dont 87 Malgaches et 2 Malgaches marrons.	0,62%
1828	21201	Sainte-Marie	41 esclaves, dont 3 marrons ; Domenjod s'engage à les remplacer d'ici 3 mois par des esclaves de même caste, âge et talent (les esclaves de pioche sont qualifiés ici d'"esclaves à talent").	7,31%
<b>Moyenne 1820-1830</b>				<b>1,91%</b>

TABLEAU LXXXIX b - de 1830 à 1848				
Année	N° usine	Commune	Esclaves marrons	%
1831	709	Saint-Benoît	125 noirs dont 15 marrons.	12%
1833	12908	Sainte-Marie	7 esclaves " <i>attachés au-dit bien</i> ", et 2 marrons depuis 10 ans.	
1833	31801	Saint-Pierre	94 esclaves, 1 marron.	1,06%
1834	15504	Sainte-Rose	126 esclaves, 2 marrons.	1,58%
1834	18205	Sainte-Suzanne	La CEP loue et vend à Mme Deparchy et aux Abadie (locataires de l'habitation) la quantité de 77 noirs, divisés en 5 lots, pour le prix de 300milliers de sucre. Mme Deparchy et les Abadie " <i>pourront, par de bons soins et de bons traitements en diminuer les chances de mortalité ou de maladie</i> "; modicité du prix du loyer, inférieur de moitié à ce qu'il est dans la colonie. " <i>En cas de décès, maladie, marronnage survenus parmi les-dits noirs, le prix du loyer...ne pourra être diminué</i> ". Décès et marronnage doivent être déclarés à la Caisse dans les 10 jours, sous peine de devoir remplacer les manquants par des esclaves équivalents (même âge et égale valeur).	
1836	7903	Saint-Paul	66 esclaves, 2 marrons.	3,03%
1840	29301	Saint-Pierre	232 esclaves, 1 marron.	0,43%
1841	2305	Saint-André	Lagourgue, qui a payé les dettes, rachète l'exploitation ; il reste 63 sur les 84 esclaves (2 marrons : un depuis 24 ans, l'autre depuis 3 ans).	2,38%
1842	14805	Saint-Pierre	Vend 87 sur 103 esclaves (1 marron) à Orré.	0,97%
1839	15507	Sainte-Rose	152 esclaves, 4 grands marrons.	2,63%

1844	10004	Saint-Paul	Laffon & Caillot décédés sans que la communauté ait été liquidée, la société a été gérée alors par les co-ayant droit mineurs, puis par J-F Boutin, qui a acheté des terres et des esclaves ; puis Pierre Julien Guillaume Caillot, un des co-ayant droit, a acheté terres et esclaves, et à fait vendre aux enchères un esclave " <i>grand marronneur</i> " (vendu en 1843, nommé Baroque, dont on ne pouvait tirer aucun travail, " <i>cet esclave étant constamment marron</i> "); il y a 57 esclaves dont 2 marrons (absents), un depuis 1828, l'autre depuis 1836.	3,50%
1847	15508	Sainte-Rose	165 esclaves, dont 3 marrons.	1,81%
1848	7203	Saint-Louis	K/Véguen recense 137 esclaves, dont 17 " <i>noirs non corvéables et marrons depuis plusieurs années</i> ".	12,40%
<b>Moyenne 1830-1848</b>				<b>4,25%</b>
<b>Moyenne générale</b>				<b>3,15%</b>



extensif, qui a permis l'augmentation de la production, a donc ménagé « de surcroît » des gains de productivité, relativement modestes compte tenu de la durée considérée (20 ans) tout simplement parce que la mise en place de l'équipement minimal, qui fait passer l'industrie sucrière balbutiante des débuts aux premiers dispositifs de la période 1825-1830 suffit à augmenter la productivité, sans qu'il y ait eu d'efforts spécifiques dans ce domaine.

b) 1830-1848, l'exigence de productivité :

. Quelle influence la crise eut-elle sur cette organisation ?

• Les conditions de travail :

Pendant longtemps, selon le procureur Massot, le travail exigé de l'esclave était excessif, mais « depuis que le recrutement des esclaves par la traite est devenu impossible, les forces ont été mieux ménagées, les exigences ont diminué », mais le problème n'en existe pas moins, surtout dans les établissements de sucrerie<sup>1631</sup>. Nous ne disposons pas pour la période allant de 1830 à 1848 de textes comparables à ceux de Billiard, mais de quelques notations de Victorine Monniot<sup>1632</sup>, de l'abbé Macquet<sup>1633</sup>, du docteur Yvan<sup>1634</sup> et du procureur Barbaroux<sup>1635</sup>.

Victorine Monniot, dans un ouvrage romancé, décrit la fabrication du sucre, mais évacue pratiquement le travail des esclaves : « *Les noirs vont et viennent, les machines tournent ; le moulin broie les cannes, les énormes cuves se remplissent, et l'on y voit le sucre se faire pour ainsi dire sous nos yeux, puisqu'à force d'être cuit, il devient de plus en plus épais...* ».

L'abbé Macquet s'attarde en premier lieu sur le travail des champs, soulignant sa pénibilité : « *nous plaignons le sort de nos moissonneurs courbés, la faux à la main, sous un soleil de 28 à 30 °, tandis que le Nègre travaille par une chaleur de 38 à 45 ° ! non pendant un mois, mais toute l'année !* », « *Aussi, partout où je portais mes regards, j'apercevais des hommes travailler et arroser la terre de leur sueur* », et la faible productivité, qui en est à la fois l'effet et la cause : « *Les travaux de nos champs se font par des bêtes de somme, tandis que tout ici est fait par la main de l'homme* », et : « *Voyez-vous 5 ou 600 esclaves occupés à la culture de cette plante, tandis que chez nous, une vingtaine de moissonneurs qui font mouvoir leur faux en cadence [suffiraient]* ». Quant au travail de l'usine, Macquet, qui ne le

<sup>1631</sup> Rapport de patronage de Massot au procureur Barbaroux, janvier 1847, *opus cit.*, § 7.

<sup>1632</sup> Victorine Monniot, *Journal de Marguerite*, (1835-1845), *opus cit.*, p. 134.

<sup>1633</sup> Abbé Macquet, *Six années ...*, *opus cit.*, pp. 57, 75-76.

<sup>1634</sup> Docteur M. Yvan, *de France en Chine, Voyage à l'île Bourbon*, *opus cit.*, p. 161.

<sup>1635</sup> Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », art. cité, pp. 195-196.

comprend pas véritablement, le décrit de manière approximative tout en le déshumanisant, comme Victorine Monniot : « *trois cheminées vomissent une noire vapeur où sont établis les énormes cylindres qui broient la canne et en expriment la dernière goutte, de larges auges reçoivent la liqueur sucrée et la conduisent dans les chaudières à ébullition où elle fermente [! ?]. Quand elle commence à se cristalliser et à devenir à l'état de cassonade, on l'extrait des chaudières, on l'étend sur de longues nattes, elle sèche [!]* ». Le docteur Yvan reprend la remarque du faible rendement : « *Ces travaux s'accomplissaient sans élan. Il n'y avait dans le cœur des esclaves ni bonne volonté ni espérance ; on le voyait, ils n'attachaient aucune pensée d'avenir à ce labeur forcé, dont le résultat ne devait rien ajouter à leur bien-être* » et pas plus que les autres, bien qu'il visite l'établissement de la Nouvelle Espérance, il ne décrit le travail des esclaves de l'usine. Ces trois auteurs se penchent avec sollicitude sur le travail de la terre qu'accomplissent les esclaves, travail épuisant, archétype en quelque sorte du travail servile, et travail peu productif. Mais ils n'associent pas au travail de l'usine la personne de l'esclave ; comme si, dans l'usine, on était face à un travail qui, par nature, était étranger à la tradition, et à la nature du travail servile.

Le procureur Barbaroux, de son côté, donne en quelque sorte la clé de cette attitude. Il décrit précisément ce travail des esclaves de la Nouvelle Espérance, usine centrale, usine sans terre. A toutes les étapes qu'il expose, il insiste sur le fait que l'ouvrage « *ne nécessite [pas] l'emploi de grandes forces physiques* », qu'il « *n'est pas plus rude que les précédents* » : l'usine en effet, n'a pas (encore) de terres, les esclaves n'ont pas à y accomplir le dur labeur agricole, et le travail de charroi, de broyage, ou d'étendage est selon lui peu pénible. Ce n'est pas le cas cependant du travail de la fabrication elle-même, que Barbaroux juge « *la branche la plus fatigante du travail, mais elle ne concerne que quelques ouvriers* » : en effet « *le travail commence à 4 heures du matin et finit à 8 heures du soir [durée 16 heures !]. Le chauffage des machines commence nécessairement 2 heures plus tôt. Il est divisé en deux quarts de chauffeurs qui se relèvent de 6 heures en 6 heures. A 4 heures du matin commence le travail du reste de l'atelier... Sous le rapport du travail, ce système est incontestablement le plus doux* ».

Les notations précédentes montrent à la fois une continuité et une rupture avec les conditions de la période précédente. La continuité vient du constat d'une dureté maintenue du travail agricole, qu'aucun instrument, pas même la charrue, on l'a vu, ne vient soulager, encore moins une quelconque machine. L'esclavage, par lui-même, impose aux yeux des maîtres de faire tout le travail des champs à la main. Continuité aussi dans la durée du travail, qui ne sera encadrée que par la loi de 1845 : le travail durera alors de 6 h. du matin à 6 h. du

soir, « *en séparant cet intervalle par un repos de 2h.30* ». Ce maximum pourra être allongé de 2 h. par jour à l'époque de la récolte, ou de la fabrication du sucre. A l'époque des travaux continus, les heures de travail obligatoire pourront être rapportées du jour dans la nuit, à charge de ne pas excéder le maximum fixé pour chaque période de 24 h.<sup>1636</sup>.

Or cette loi tardive fut loin d'être appliquée. Le procureur Massot fait part en 1847 de ses « *sérieuses inquiétudes* », en soulignant que, si le dimanche chômé est généralement observé, ainsi que les jours de fête, le travail en général commence le matin avant l'heure légale, comme le notait Barbaroux à la Nouvelle Espérance, et se finit après<sup>1637</sup>. Le repos de 2 h 30 est souvent ramené à 2 h, parfois à 1 h 30<sup>1638</sup>. Par ailleurs, Massot dénonce la corvée du dimanche matin, qui permet d'abuser facilement de l'esclave, et propose sa réorganisation ou sa suppression : beaucoup de travaux de cette corvée pourraient être faits le samedi après-midi, comme le nettoyage des usines, le battage du maïs, le fourrage, et les travaux obligatoires du dimanche devraient à son avis être accomplis par les noirs domestiques, dont le sort est moins dur, plutôt que par les noirs de bande. Massot reconnaît cependant que les femmes en couche, les enfants, les vieillards, sont généralement exemptés de travail, bien que ces derniers soient employés à des travaux de jardinage, de surveillance, de balayage.

Cependant, les données statistiques permettent de nuancer ces appréciations (tableau LXXXVII, graphe 61 b et c). On s'aperçoit en effet que la crise a amené paradoxalement un allègement de la pression du travail, puisque l'on passe de 1,89 ha (1825-1830) à travailler à 1,63 ha (1831-1835) : c'est le résultat de la première concentration des usines. De 1836 à 1848, le nombre moyen d'hectare à cultiver augmente à nouveau, de 16,5 %, dépassant légèrement le niveau de 1830 (de 1,63 ha à 1,9 ha) ; sur l'ensemble de la période, de 1810 à 1848, la superficie moyenne à travailler par un esclave augmente de 40 % (39,7 %), ce qui fait une augmentation très lourde, mais en intensité, l'augmentation de la charge de travail par esclave n'a pas été plus forte de 1831 à 1848 que de 1810 à 1830. La crise de 1830-1835, qui

<sup>1636</sup> *Nouveau Code Noir, ou répertoire des lois et ordonnances, décrets et arrêtés concernant le régime des esclaves*, Lahuppe, Saint-Denis, 1846, ADR PB 90. Les textes ne furent pas forcément appliqués, ni non plus systématiquement violés.

<sup>1637</sup> Il y a lieu de tempérer légèrement l'idée d'une durée continue du travail dans les sucreries de l'époque, qui ne sont pas, loin s'en faut, les usines d'aujourd'hui, ni les fabriques textiles ou métallurgiques de l'époque en Europe. Qu'on en juge par ces notes de Wetzell au Chaudron en 1831, 1832, 1835, où, sauf cas exceptionnel, on ne travaille pas le dimanche : « *dimanche 9 et lundi 10 [janvier 1831] : interruption pour la batterie* », note Wetzell ; « *8 - 9 Février [1832] deux jours pendant lesquels il a plu à torrents ... L'ébranlement [par les pluies] d'un pan de la cheminée fait oublier de brancher le regard par lequel on enlève les cendres ; une prodigieuse quantité d'eau tomba dans le canal à vesou [d'où interruption]. Dans la matinée du 9, la voûte entre la "cuite" et le "sirop" s'effondra : deuxième interruption* ». Enfin dernier exemple et dernière anecdote : « *15, 16, 17 décembre 1835 : si mauvais temps que le travail est interrompu. 18 : interruptions pour sécher le combustible. 20 : dimanche - repos* », ADR 5 J 3, 5 J 11.

<sup>1638</sup> *Rapport de patronage* de Massot au procureur Barbaroux, janvier 1847, *opus cit.*

a si gravement touché les sucriers, a été comme un répit pour les esclaves du sucre, freinant, atténuant une dégradation rapide des conditions de travail ; cependant, en 1848, on a quasiment retrouvé le niveau de dureté de 1830.

En ce qui concerne plus précisément la production de sucre, le constat est un peu différent : de 1810 à 1830, l'augmentation de la proportion d'hectares en canne à travailler par les esclaves est de 15 % (de 0,46 ha à 0,6 ha) ; puis de 1830 à 1835, en cinq ans seulement, la proportion d'hectare en canne passe de 0,46 ha à 0,6 ha, soit un gain de 30,4 %. Visiblement, les esclaves ont été mis davantage au travail de la canne, la proportion de terres en cannes par habitation a été augmentée, pour maintenir les revenus, malgré les dangers d'épuisement des sols. La crise a amené un resserrement sur la canne et le sucre. Mais de 1836 à 1848, on ne passe que de 0,6 ha de cannes cultivé par esclave à 0,62 ha, soit une progression de 3,33 % (après il est vrai un pic de 0,66 ha de 1836 à 1840). Sur les presque 40 ans de la période, on passe de 0,39 ha de cannes par esclave à 0,62 ha, ce qui fait une croissance de + 58,9 %, extrêmement lourde si l'on tient compte de l'absence de toute mécanisation et de la stagnation des outils ; cependant, entre 1831 et 1848, la surface en cannes par esclave, et donc la charge de travail a très peu augmenté, bien qu'il faille sans doute prendre en compte ici des effets de seuil.

La charge de travail augmente donc moins en proportion de 1831 à 1848 que de 1810 à 1830, mais sans aucun doute le seuil était-il atteint dès 1830. On juge alors de la détresse des esclaves sentant régulièrement leur travail augmenter, et le désarroi de magistrats comme Massot relevant que, malgré la loi, la charge de travail ne diminuait pas.

- Les gains de productivité :

Or, et c'est là la rupture avec la période précédente, il semble que l'on insiste de plus en plus sur la faible productivité de ce travail : « *on est surpris, écrit Augustin Cochin à propos de Bourbon pour l'année 1847, de voir des centaines d'esclaves, des troupeaux de mulets et de bœufs qui cultivent quelquefois moins de 50 hectares, et font valoir un domaine que cultiveraient en France quelques valets de ferme et une demi-douzaine de chevaux* »<sup>1639</sup>. Cette faible productivité tient à la fois à l'emploi d'une main d'œuvre surnuméraire, et à l'absence de motivation des esclaves, qui est, rappelons-le, la forme sans doute la plus quotidienne, et la plus justifiée, de leur résistance. Cette faible productivité de l'esclavage a

---

<sup>1639</sup> Augustin Cochin, *L'abolition de l'esclavage*, Ecoles de la Maison Cochin, Paris, 1861, 2 tomes, t. 1, p. 235.

été à l'époque, déjà depuis quelques années, établie par les économistes<sup>1640</sup>. Mirabeau le père, le physiocrate Mercier de La Rivière soulignent la faible rentabilité et le fort coût du travail des esclaves, qui devraient par ailleurs être cantonnés à la culture et détournés des « arts mécaniques », réservés à des ouvriers blancs. Ces analyses sont approfondies par Dupont dans une perspective abolitionniste, déjà évoquée par les précédents. Au début du siècle suivant, les calculs sont refaits par les libéraux, dont Jean-Baptiste Say, qui se range par étapes aux mêmes conclusions : il prouve en 1826 (5<sup>e</sup> édition de son traité) que le travail servile est moins productif que le travail libre, proposition reprise par F.C.L. Comte et par Sismondi. Le libéralisme et la mise en place du capitalisme, la recherche de la productivité et de la rentabilité supposent à la fois l'introduction de machines et l'abolition de l'esclavage. En 1842, Moreau de Jonnés, abolitionniste convaincu, rappelle ces évidences : « *l'esclave...déteste le travail comme le symbole de la servitude. Il remplit sa tâche avec lenteur, péniblement, et sans désir de bien faire ; il la raccourcit autant qu'il peut et s'en dispense par tous les moyens possibles* »<sup>1641</sup>. Et les maîtres, sensibilisés par la crise, semblent avoir pris acte de cette faible productivité, et avoir cherché à l'améliorer.

L'examen des données de production permet en effet une double constatation en ce qui concerne la productivité (tableau LXXXVII, graphe 61 b et c). On remarque une évolution en deux phases. De 1831 à 1835, la production moyenne a fait un bond par rapport à 1830 (de 59,9 t à 96 t, soit + 61 %) car on consacre sur les habitations –sucreries plus de terres à la canne. De 1835 à 1840, la production moyenne augmente encore, mais médiocrement, de 13,2 %, ce qui est inférieur à la croissance de la période 1810-1830 (+ 24 %) : sans doute, sous l'instigation de Wetzell, s'intéresse-t-on surtout à la qualité du sucre<sup>1642</sup>. La production de sucre par hectare de canne diminue ( de 1,47 t à 1,22 t, par épuisement des terres et des variétés), et le rendement par esclave augmente, de 18,8 %. La croissance est donc lente. En revanche, de 1841 à 1848, on constate une croissance spectaculaire : la production moyenne par usine est multipliée par 2,33, la production par hectare de canne passe à 2,64 tonnes, ce

<sup>1640</sup> Philippe Steiner, « L'esclavage chez les économistes français, 1750-1830 », dans Actes du colloque *Les abolitions de l'esclavage, de L.F. Sonthonax à V. Schoelcher, 1793 1794 1848*, sous la direction de Marcel Dorigny, Paris, Presses Universitaires de Vincennes et Unesco, 1995, 415 p., pp. 165-175 ; Smith écrivait déjà : « *L'expérience de tous les temps et de toutes les nations s'accorde, je crois, pour démontrer que l'ouvrage fait par des esclaves, quoiqu'il ne paraît coûter que les frais de leur subsistance, est au bout du compte le plus cher de tous* », et, dans la région, Pierre Poivre, physiocrate, remarquait : « *La terre qui multiplie ses dons avec une espèce de prodigalité sous l'action des cultivateurs libres semble se dessécher même par la sueur des esclaves* ».

<sup>1641</sup> Alexandre Moreau de Jonnés, *Recherches statistiques sur l'esclavage colonial et sur les moyens de le supprimer*, Imp. De Bourgogne, Paris, 1842, 275 p., p. 230 ; selon Moreau de Jonnés, à l'époque, la productivité d'un esclave est trois fois inférieure à celle d'un agriculteur de Grande-Bretagne (*ibidem*, p. 234).

<sup>1642</sup> Il faudrait alors comparer les revenus sucriers des habitations, ce qu'il n'a pas été possible de faire dans le cadre de ce travail, mais semble être une piste féconde.

qui fait une croissance de 116,4 %, et le rendement par esclave augmente de 81,3 % ! Cette croissance est à mettre au compte de la modernisation qui s'accomplit, tant par la diffusion des procédés Wetzell, que par l'adoption, ici et là, de la cuite au vide, du double effet, tous dispositifs installés à la Nouvelle Espérance. Mais cette évolution technique n'explique pas tout : il y a eu une véritable prise en main de la main d'œuvre esclave par les maîtres, pour augmenter la productivité.

- Les raisons non techniques de la recherche de la productivité :

Lescouble, qu'il faut à notre sens prendre en compte, insiste à partir de 1831-1832 sur deux faits. Il évoque d'abord à plusieurs reprises l'ébranlement de la société créole traditionnelle, liée à la crise sucrière<sup>1643</sup>, mais aussi à la révolution de 1830, et au progrès consécutif des idées abolitionnistes. Il relève dans ce contexte « *la fermentation des esprits au sujet de la loi qui affranchit les noirs du roi* »<sup>1644</sup>, et stigmatise la loi d'affranchissement des esclaves à Maurice (prise en 1832), soulignant qu'elle amène des réactions hostiles des habitants, conseillant à Bourbon de « *gouverner droit* »<sup>1645</sup> ; l'arrivée du *bill* à Maurice en mai 1832 inquiète davantage encore les colons de Bourbon, même si l'heure n'est pas tout à fait encore à l'abolition dans l'île sœur<sup>1646</sup>. Ensuite, et comme en écho à ces dangers à venir, Lescouble fait grand cas du « complot » des noirs de Saint-Benoît, qui devait débiter par l'incendie des sucreries (en commençant par Delisle, descendant du premier sucrier, Laisné de Beaulieu !), et qui est pour lui une conséquence directe des difficultés économiques et des incertitudes politiques ou sociales que connaît Bourbon<sup>1647</sup>. Liée à ce contexte, s'est créée à Sainte-Suzanne, à l'annonce de la révolution de juillet, officiellement en réaction à la politique du gouverneur, qui entend ne rien changer, mais surtout pour essayer d'échapper à la crise, la société secrète des Francs-Créoles

Ce dérangement de l'ordre traditionnel s'accompagne, selon Lescouble, d'une excitation chez les esclaves, et d'une démission des autorités : « *il règne, écrit-il en mars 1834, un désordre inconcevable parmi les noirs, et l'on vole journellement avec une grande impudence* » ; « *il n'est plus question de patrouille, ajoute-t-il quelques mois plus tard, ... il*

<sup>1643</sup> Un certain nombre de ces sucriers en difficulté, ou ruinés, vont, dans une fuite symbolique, acheter des terres dans le cirque nouvellement ouvert à la colonisation de Salazie, considéré comme le lieu possible d'une nouvelle « Utopie ».

<sup>1644</sup> Lescouble, *Journal, opus cit.*, le 29 juillet 1831, p. 984.

<sup>1645</sup> *Ibidem*, p. 1056.

<sup>1646</sup> *Ibidem*, p. 1062.

<sup>1647</sup> Pendant que les secours se seraient organisés, les blancs auraient été massacrés et poussés au feu, et les esclaves, s'emparant des armes, auraient marché sur Saint-Denis, massacrant les blancs, mais « *conservant les*

*faudra encore une petite secousse comme celle de Saint-Benoît pour réveiller ces messieurs* »<sup>1648</sup> ; et d'évoquer la révolte de la Jamaïque, et de stigmatiser le rôle de l'ennemie jurée, la Grande-Bretagne qui aurait poursuivi « *un but plus louable si elle s'était portée sur les innombrables malheureux du pays qui, cent fois plus esclaves que les nègres, meurent de faim et de misère autour des bureaux de philanthropie* »<sup>1649</sup>. Sans doute y a-t-il eu crise de la société, tant dans le groupe des habitants, que dans celui des esclaves qui auraient pu saisir alors une occasion de desserrer l'étau de l'autorité et de la contrainte. Il y a eu en tout cas dramatisation de cette crise dans laquelle, sur fond de marasme sucrier, se mettent en place ou sont mis en place les éléments qui nécessitent une reprise en main des esclaves par les habitants, alors que l'on sait bien l'abolition inéluctable, et Lescouble tout le premier qui écrit à son propos : « *nous ne pourrons parer cette botte. Il faudra avaler la pilule, mais il est question de savoir comment* »<sup>1650</sup>.

Il semble qu'il y ait eu, suite à cette crise, un raidissement d'une partie au moins du groupe des habitants et donc des sucriers, et ce raidissement est aussi à l'origine des gains de productivité de la « décennie » 1841-1848. Ce raidissement, comparable à la « réaction aristocratique » de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle en France, se produit chez des hommes, il faut le souligner, qui savent pertinemment que l'abolition est inévitable, qui n'imaginent pas, à notre sens, qu'elle peut ne pas avoir lieu, mais qui, au niveau du symbolique, ne l'acceptent pas, voyant dans la disparition des esclaves, non pas la ruine économique, puisque cette disparition leur sera en fin de compte bénéfique, et que l'esclavage trouve ses limites économiques, mais un insupportable déclassement, voire la disparition de leur statut social, par un terrible nivellement qui les mettrait au niveau des anciens esclaves : « *Ah ! oui, la liberté, grand merci ! comme disent les noirs de l'Ile de France, fait dire Théodore Pavie à Maurice, l'un de ses personnages. Alors, à quoi ça servira d'être blanc, je vous le demande ? Si jamais cela arrive, je me fais marron... !* »<sup>1651</sup> ; « *si [ma mère] savait que ses nègres peuvent librement s'en aller, la chose lui paraîtrait une iniquité monstrueuse, elle considérerait ce droit des hommes comme une perturbation sociale bien plus terrible que les plus sanglants épisodes révolutionnaires* »<sup>1652</sup>, renchérit M.\*\*\*, sans doute Charles

---

*femmes blanches et tuant les négresses* » fidèles. On a là tous les clichés du délire répressif des sucriers, *ibidem*, p. 1068-1070.

<sup>1648</sup> *Ibidem*, pp. 1261, 1319.

<sup>1649</sup> *Ibidem*, p. 1321.

<sup>1650</sup> *Ibidem*, p. 1333.

<sup>1651</sup> Théodore Pavie, « Une chasse aux nègres-marrons », *opus cit.*, p. 24.

<sup>1652</sup> Docteur M. Yvan, *de France en Chine, Voyage à l'île Bourbon*, *opus cit.*, p. 186.

Desbassayns, questionné par le docteur Yvan. Le même docteur dépeint sans fards cette pseudo-noblesse du sucre, dont la fortune repose sur les spéculations et les violences : « *M. \*\*\*, le propriétaire de cette habitation, est le descendant d'une des plus anciennes familles de l'île ; bien que sa généalogie ne remonte ni à Pépin le Bref ni même au roi Dagobert, et que son origine se perde guère que dans les ombrages sombres de la canne et du cafier, il n'en marche pas moins à la tête de l'aristocratie de Bourbon, dont il est le plus sûr représentant* »<sup>1653</sup>, « *la plupart [des descendants des premières familles], pour se soustraire à l'importun souvenir [de leurs origines et d'un métissage originel avec des femmes de Madagascar] ont inhumé leur vieux nom de famille, bon tout au plus pour des goujats, dans un nom d'habitation qu'ils portent affublé de la particule aristocratique* »<sup>1654</sup>...

En parole, ces sucriers sont prêts aux pires extrémités : « *Croyez-vous, me disait-il [un vieux planteur « dur comme un négrier »] que, si vos députés allaient nous bâcler une loi qui affranchît mes nègres, croyez-vous, monsieur, que je les laisserais partir ? - Très certainement, lui répondis-je ; vous n'oseriez pas vous mettre en opposition avec les lois de votre pays. - Je l'oserais, ma foi, très bien ; et j'aimerais mieux les pendre de mes mains que de me les laisser voler par leur départ !...A près tout, je les ai payés en belles piastres ces gredins-là !* »<sup>1655</sup>. Ils réussissent à « bluffer » le docteur, comme ils feront le gouvernement ; en réalité, le véritable enjeu est celui de l'octroi d'une indemnité compensatoire aux propriétaires, et l'on s'étonnera, par après, que l'abolition ait été si pacifique à Bourbon ! Sous le couvert de reprendre en main les esclaves, pour rétablir l'ordre social menacé, les sucriers vont en réalité renforcer la discipline du travail pour obtenir encore plus de cette main d'œuvre captive, qui est cependant en train de vieillir et d'aller vers son extinction : la mise en avant d'une menace sociale sert en fait à couvrir un durcissement des conditions de travail et d'exploitation.

- Les gains de productivité : une obsessionnelle surveillance :

Pour obtenir plus encore de la main d'œuvre captive, les sucriers vont renforcer et systématiser la surveillance dans le travail.

Nous nous contenterons de trois témoignages pour illustrer cette affirmation. Le premier nous est fourni par le « livre d'ordre » de Charles Desbassayns, rédigé à la fin des

---

<sup>1653</sup> *Ibidem*, p. 187.

<sup>1654</sup> *Ibidem*, p. 156.

<sup>1655</sup> *Ibidem*, p. 186.



années 1830 ou au début des années 1840<sup>1656</sup>, qui est une tentative de rationaliser les rapports d'autorité entre maître et esclave sur l'habitation, de fonder la contrainte sur l'habitude et la surveillance, de manière à ce que les esclaves soient pris dans un règlement qui aurait, à l'échelle de l'habitation, la rigidité d'un règlement d'usine. Ce ne sont plus les gestes du travail qui sont rationalisés, c'est maintenant aussi la distribution du travail qui l'est : le contrôle du gèreur sur l'esclave se substitue à l'absence de volonté et de motivation chez l'esclave. La productivité est conquise malgré l'apathie des esclaves, et l'universalité de la surveillance fait aller l'habitation « *simple et facile comme une machine bien suiffée qui marche sans bruit* » (p. 18)<sup>1657</sup>, la métaphore soulignant cette recherche d'efficacité et de productivité.

La forme première que prend ce contrôle est la surveillance généralisée. Les intitulés des paragraphes du livre d'ordre parlent d'eux-mêmes : « *Règles de surveillance* » de l'hôpital, « *Troupeaux de bœufs de charrette, gardiens, ordre de surveillance, règles à suivre* », « *Gardiennage de toutes les habitations* », « *Gardiens* », « *Surveillance Louis Marie et Christophe* », « *Travaux des gardiens* », « *Gardiens de ronde de jour dans le maïs* », etc. Les esclaves sont ainsi surveillés dans toutes leurs tâches : Tranquilin : « *lorsqu'on épluche le manioc il surveille* » (p. 13) ; la cuisinière, « *que tous les jours elle apporte son mangé à goûter* » (p. 14) ; l'hôpital « *voir si la porte est fermée quand on arrive subitement la première visite est à la porte de l'hôpital et voir si les malades y sont surtout quand il y a des créoles pas très malades [sic sans ponctuation]* » (p. 14), « *de loin en loin aller y faire une ronde* » (id.) ; troupeau de bœufs, « *pour que M. Nion [un régisseur, grand-père de M. de Chateaufieux, lui-même régisseur recruté par Desbassayns, puis son gendre] les visite à loisir ordonner que le dimanche le troupeau soit au parc au soleil couchant au plus tard* » (id.) ; domestiques, « *après notre départ arrivez subitement à la maison et voyez si tout le monde est là, 2 ou 3 fois* » (p. 19) ; La Foy, « *c'est décidément elle qui surveille la cour* » (p. 29).

Surveiller ne sert de rien, si l'on ne fait rendre compte : Gentil, forgeron, maçon et charpentier à l'occasion : « *rend compte tous les soirs et à l'appel* » (p. 13) ; Lole, Isidore et Honorine, « *que tous les soirs ils rendent leur compte* » (p. 14) ; « *de plus exiger que tous les jours le soir les gardiens rendent le compte de l'endroit où les bœufs ont mangé, combien de fois ils les ont fait boire* » (p. 17) ; « *les rapports des gardiens doivent ainsi que les détails qu'ils doivent donner faire partie des ordres généraux qu'ils n'y manquent jamais* ».

<sup>1656</sup> Après 1837, date de l'installation des rotateurs de Wetzell, auxquels le texte fait allusion, et avant 1846, date du décès de Mme Desbassayns.

<sup>1657</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit.

Enfin, les esclaves doivent se surveiller entre eux : « *Vous laissant Gabriel vous aurez une bonne occasion de pousser Raymond à son ouvrage en le faisant surveiller par Gabriel* » (p. 20) ; Christophe « *n'ira bien que sous active surveillance* » (p. 22) ; Léveillé « *il faut le veiller de près, n'est pas un mauvais garçon, je voudrais qu'on le surveille pour le styler pour le manioc dites à Gabriel cela* » (id.) ; Avril «  *paresseux pour faire s'il n'est pas surveillé* » (p. 23) ; Azor « *bon noir tranquille mais inaccoutumé à se conduire, facile à se pervertir et quand il ne sera pas surveillé, ne travaillera pas parce qu'il se sent perdu de n'avoir pas le commandeur derrière lui* » (id.) ; La Jeunesse « *l'envoyer visiter par Raymond et Sylvestre pour voir ce qu'il fait* » (p. 24) ; au point que les gardiens eux-mêmes sont surveillés : « *Ebèse je crois peut très bien surveiller les gardiens* » (p. 15) !

La surveillance a trois objectifs avoués. Le premier est de maintenir les esclaves au travail, non pas un travail « disciplinaire », mais un travail productif, et vérifier leur travail : la surveillance a une fonction à la fois dissuasive et pédagogique. Il y a donc une logique de la surveillance, qui est un élément non plus seulement de l'ordre, mais de la production et de la productivité. Le moindre relâchement pénalise bien sûr le bon ordre de l'habitation, mais surtout sa capacité productive. La surveillance maintient vivantes les priorités du travail et de la production, alors que l'oubli les affaiblit : « *qu'on oublie deux fois ils spéculent dessus pour qu'ils ne croient pas qu'on a oublié si ils ne se rendent pas compte on laisse aller deux jours on les punit et on leur fait voir qu'on savait l'oubli mais qu'on a voulu les punir ne leur disant rien car si c'est dans le jour qu'on leur rappelle leur oubli ils voient bien qu'on avait oublié soi-même tandis que si c'est à l'heure ordinaire ou que le matin on les appelle exprès ils voient qu'on les avait en mémoire. Il ne faut pas oublier que tous les noirs et ceux d'ici spéculent plus particulièrement sur l'oubli et les règles qui tombent en désuétude aussi sont-ils prompts à obéir d'emblée afin de ne pas éveiller la susceptibilité ou la méfiance des blancs qui ils le savent bien seront obstinés si au début ils rencontrent de la résistance [sic sans ponctuation]* » (p. 14)<sup>1658</sup>.

Le second objectif est d'éviter les vols, qui sont implicitement reconnus comme une plaie de l'habitation ; ces vols prouvent que, par leur résistance, les esclaves ne sont pas assez surveillés et ne travaillent pas. Mais ces vols sont en même temps des modes d'acquisition en contradiction radicale avec le seul mode d'où doit découler l'acquisition, et que Desbassayns veut inculquer à ses esclaves : la production.

<sup>1658</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance, opus cit.*

Le troisième objectif est de prévenir les punitions, qui peuvent ralentir le travail, et qui sanctionnent, tout autant que l'esclave, l'échec de l'objectif avoué : former les esclaves au travail, leur faire comprendre comment travailler. C'est pourquoi, et ce n'est pas un paradoxe, seuls sont fouettés les gardiens qui manquent à leur tâche et volent : « *Ne le ratez pas à chaque vol. De 6 à 10 coups de fouet car nous sommes obligés de fouetter les gardiens, puis les casser* » (p. 22) : ces gardiens ont doublement failli, parce qu'ils sont en contradiction avec leur tâche, et parce qu'ils sortent de la logique de la production. La peine d'emprisonnement doit être mûrement réfléchie, car elle retire pour un temps l'esclave du circuit de la production : « *déclarer le noir mis au fer ou en prison pour [tant] de jours ou de mois et les relâcher exactement à leur date. Cette fixation il faut se réserver quelques heures pour la déterminer afin qu'elle ne soit pas inspirée par toute mauvaise humeur que cause une malversation ou une faute grave. Les prisons il ne faut pas trop les prolonger d'abord pour n'avoir pas d'encombrement de plus pour que la punition soit mieux sentie. Pour les fautes de mauvais ouvrage c'est passager, c'est momentanément une nuit suffit le plus souvent. Paresse ou toute faute où il y a eu perte de temps il convient d'y joindre le travail d'une ou plusieurs heures le dimanche après la corvée* ». L'insolence ou la rébellion, qui touchent le symbolique, et remettent en cause les fondements du système, sont plus gravement punies : « *quand il y a impertinence ou intention de mal faire on peut donner la semaine 7 jours pour qu'il y ait un dimanche dans le nombre* » ; les fautes les plus graves sont celles des gardiens qui mettent en danger ce système de surveillance : « *désertion de son poste de gardien à la cour 2 nuits de prison. Ne pas s'être rendu à sa garde dans une cour c'est plus grave, on peut, on doit augmenter* » (p. 32).

Desbassayns construit la théorie de son système de surveillance autour de deux idées. En premier lieu, maintenir en mémoire, celle des esclaves, mais aussi celle du maître, les nécessités du travail et du règlement de l'habitation : « *si on n'a pas la mémoire fraîche l'esprit libre on oublie, on laisse aller et on n'est réveillé que par une explosion vite on se rappelle l'ordre donné autrefois mais le mal est fait et de plus on a l'humiliation de penser qu'il y a de sa faute qu'on aurait pu l'éviter, et que le Noir triomphe de cet oubli et qu'il s'habitue à spéculer sur vos oublis, or tant que l'espoir lui restera que vous oublierez il sera constamment occupé à sonder là où la mémoire sommeille. Si au contraire il pouvait croire que rien ne sommeille il n'y aurait de faute que de la part de ceux chez lesquels le vol est une monomanie* » (p. 31). La deuxième idée est de tout voir : « *le talent c'est de se créer des yeux partout...et c'est toujours là ce que je recherche. Voilà où je vise et sur quoi j'ai toujours*

*l'esprit tendu* », « *je vous laisse Gabriel comme votre œil pour toutes nos habitations* » (pp. 18 et 21).

Il ne faut voir dans cette surveillance généralisée décrite par Desbassayns, ni les dérives d'un paranoïaque, ni une spécificité de l'esclavage, encore moins de l'esclavage bourbonnais. Il s'agit bien au contraire d'une application des spéculations du temps, en particulier des théories renvoyant (ou peut-être empruntées) à celles que Jeremy Bentham<sup>1659</sup> expose dans le *Panoptique*<sup>1660</sup>. On y lit que la monarchie absolue exerce le pouvoir de manière lacunaire, avec des mailles larges, le pouvoir s'y exerce sur des groupes solidaires, et non des individus, dont l'avènement comme sujets date de 1789. L'exercice d'un pouvoir à large maille suppose que certains y échappent, et rend nécessaire l'emploi d'une violence disproportionnée, pour dissuader rébellions et crimes. Mais cette violence excessive provoque des résistances, qui sont des crimes, et sont commis dans le noir, sans être vus : comme les mailles d'application du pouvoir sont larges, on arrête très peu de criminels, qu'on traite avec la plus grande violence pour faire des exemples. Or les mutations de l'économie ont rendu nécessaire de faire circuler les effets du pouvoir, par des canaux de plus en plus fins, jusqu'aux individus eux-mêmes, jusqu'à leur corps, jusqu'à leurs gestes, jusqu'à leurs performances. Pour que le pouvoir s'applique, il doit voir le détail des individus, et pour que tous les crimes soient punis, il faut voir sans être vu, faire que chaque camarade devienne un surveillant. Cet aspect de la pensée de Bentham se traduit architecturalement par le fameux modèle de la prison circulaire, dont les cellules peuvent être surveillées du centre par un seul homme<sup>1661</sup>. Mais Bentham propose aussi son dispositif de contrôle et de normalisation des comportements des groupes sociaux nécessitant une surveillance pour les crèches, les écoles, les usines.

On voit comment cette pensée peut s'étendre à l'esclavage et orienter son évolution. Le pouvoir traditionnel du maître s'applique sur l'ensemble de la population esclave comme celui du monarque absolu, avec des mailles trop larges : le résultat en est la faible productivité des esclaves, « *un système de tromperie tout ce qui pouvait être apparent allait mais tout ce*

---

<sup>1659</sup> Jeremy Bentham (1748-1832), disciple de Hobbes et d'Helvétius, fondateur de l'utilitarisme moral, sa conception du principe d'utilité fonde une « arithmétique des plaisirs » et sert de base au gouvernement et au droit pénal. Sa pensée est reconnue comme une des bases de l'idéologie bourgeoise au XIX<sup>e</sup> siècle. Ses écrits ne sont connus que progressivement en France à partir de 1825

<sup>1660</sup> Jeremy Bentham, [*Panoptikon* (1791)], *Le panoptique*, éd. P. Belfond, Paris, 1977, 219 p., postface de Michelle Perrot.

<sup>1661</sup> Les instructions du ministère de l'Intérieur de 1841 proposent un certain nombre de modèles de prison qui montrent, par la recherche de l'unité de surveillance et de vue, l'influence des idées de Bentham.

*qui était et pouvait rester dans l'ombre était mal* »<sup>1662</sup> (p. 18). Les exigences de l'économie font que le pouvoir du maître puisse connaître chaque esclave, qu'il puisse informer et contrôler tous ses gestes, aux champs selon le modèle défini par Joseph Desbassayns, à l'usine selon Wetzell. On passe donc, dans le domaine de l'esclavage, de la soumission et du travail « disciplinaire », au savoir travailler, et du binôme « surveiller et punir », au binôme « surveiller et former », pour mieux produire. Ce faisant, et paradoxalement, on n'aggrave pas le système de l'esclavage, mais on assimile au contraire, par la façon dont il est considéré et traité, l'esclave à l'ouvrier des manufactures et des usines. La captivité de la main d'œuvre ne fait pas de l'esclavage une prison, mais permet au contraire d'en faire, au plus près, une usine selon les conceptions d'une partie de la bourgeoisie de l'époque, qui font de l'usine une prison, et veulent parfois faire de la prison une usine.

Le second témoignage provient de l'habitation de Gabriel de K/Véguen au Tampon<sup>1663</sup>. Il consiste en un rapport du suppléant juge de paix Eugène Deshayes, rédigé en 1847 à la suite d'une visite de l'établissement sucrier motivée par des plaintes d'esclaves : ceux-ci dénoncent un excès de travail et de châtement. L'opinion de K/Véguen est conforme à ce que l'on attend : *« J'ai cherché avec d'autres les causes du manque de production et de la misère générale ; nous nous sommes bien convaincus que ce sont les désordres et les défauts de travail... C'est en vain qu'on cherche à attribuer notre état de détresse à la maladie dont sont atteintes les cannes et les autres plantations »* ; la vision productiviste des blancs est contrariée par la « nature révolutionnaire » des noirs, affirme K/Véguen, qui accuse évidemment les esclaves de paresse<sup>1664</sup> ; les noirs de pioche, ajoute K/Véguen, sont les plus enclins aux fugues et au marronnage, la cause en est à « la notion de liberté » qu'invoquent les noirs qui affirment que « le travail doit être rémunéré ». Les noirs, soutient-il, ne sont pas maltraités, mais s'appliquent sur le corps de « l'herbe à gueux » pour faire croire à des fustigations ; depuis le dépôt de plainte, les noirs refusent de travailler en attendant de « voir ce que donnerait la justice » ; « depuis les nouvelles ordonnances [de 1845], poursuit K/Véguen, les noirs sont devenus indisciplinés et ne connaissent aucune autorité ; ils considèrent les 15 jours de prison comme un temps de repos, et souvent ils le provoquent à

<sup>1662</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit.

<sup>1663</sup> Sur K/Véguen, voir Philippe Pluchon, *Histoire d'une dynastie insulaire : les K/Véguen avant de K/Véguen*, mémoire de maîtrise d'histoire sous la direction du professeur Claude Wanquet, Université de La Réunion, 1984, 346 p., ADR 8 J 43, travail intéressant malgré des approximations sur le sucre et les propriétés de K/Véguen avant 1848.

<sup>1664</sup> « Chez ceux qui mettent en œuvre la pression productiviste, toute limite opposée à leur autorité est mise à l'index de la paresse » écrit Alain Cottureau, « Usine au travail, destins masculins et destins féminins dans les cultures ouvrières en France au XIX<sup>e</sup> siècle », *Le Mouvement social*, n° 124, juillet-septembre 1983.

*plaisir, soit par le marronnage, soit par les vols, soit par des injures envers les maîtres ou le régisseur* ». Les vols se multiplient « *avec une audace incroyable ; les noirs soigneux qui reçoivent la ration pour la semaine ne peuvent plus la conserver parce que chaque jour leur case est défoncée* » ; dès qu'il y a un vol, les gardiens, peut-être complices, « *vont marron* » ; « *mes bons noirs, conclut K/Véguen, (le nombre ne m'en est pas grand) me demandent où on veut en venir* »<sup>1665</sup>.

Les esclaves se plaignent donc d'un excès de travail et de brutalités, mais il est intéressant de les voir réagir quasiment comme des ouvriers, entreprendre une sorte de grève, essayer d'éviter le travail. Ces motifs de punition n'étaient guère invoqués par les maîtres jusque là. Sans doute y a-t-il une intériorisation partielle par les esclaves de ce que l'on peut appeler la culture industrielle ; il y a en tout cas une « lecture » industrielle de leur comportement par le sucrier de Saint-Pierre.

Le troisième témoignage, un peu antérieur, vient de l'habitation-sucrerie de Anicet Orré, à Saint-Pierre : il consiste en un rapport du commissaire de police Jules Barbot qui a récupéré les noirs marrons dudit Anicet Orré ; ils sont condamnés soit à 15 coups de fouet dans la geôle, soit à 25 ou 30 coups de fouet en présence de la bande et sur l'établissement de sucrerie. Auparavant, le commissaire Barbot les a interrogés sur les raisons de leur marronnage, qu'ils ont d'ailleurs passé en grande partie dans la cafétéria de l'habitation, c'est à dire dans sa partie haute, sans avoir véritablement cherché à fuir le domaine. Les réponses de ces malheureux sont éclairantes. A la question « pourquoi avoir marronné », les esclaves répondent : Landine « *le travail et l'appel trop forts* » ; Zacharie « *le travail trop fort et les appels répétés à chaque instant* » ; Jasmin « *l'appel trop fort et le fouet trop souvent* » ; Voltigeur : « *parce qu'on fait l'appel plusieurs fois par jour* » ; Etienne, qui reconnaît « *nous avons suffisamment à manger et faisons trois repas* » formule le même grief : « *l'appel et les coups sont trop forts* » ; enfin Prudent chef sucrier : « *parce que l'ouvrage est trop fort à l'établissement* ». Une constante ressort des plaintes des esclaves : ils ne se plaignent pas des conditions de vie ou de nourriture, mais des appels « trop forts », c'est-à-dire trop fréquents, trop nombreux. Le maître, Orré en l'occurrence, multiplie les appels dans la journée, au lieu de se satisfaire des appels du matin et du soir. C'est désormais sur le lieu de leur activité elle-même, à l'ouvrage, que les esclaves sont contrôlés : plus la moindre possibilité de s'écarter, de se « défiler » quelque peu, de ralentir les cadences. La multiplication des appels a pour but évident de renforcer le contrôle de la main d'œuvre, vérifier que les esclaves sont

<sup>1665</sup> Lettre de Gabriel de K/Véguen au procureur, 22 novembre 1847, ADR 595 W.

effectivement au travail, faire peser davantage sur eux l'œil du maître. Le renforcement du contrôle, de la surveillance, est le moyen mis en œuvre par Orré, et d'autres sans doute avec lui, pour augmenter la productivité.

C'est toute une nouvelle conception du temps de travail qui s'impose désormais à la conscience des esclaves, et le souci de mesurer le temps, de le rythmer par les appels, fait en réalité comprendre aux travailleurs la « démesure » du travail. Cet aspect est souligné par la multiplication des cloches d'habitation (tableau LXXXVI b), objets de plus en plus soignés, installés souvent sur de petits édifices étudiés, ou à proximité des premiers bureaux dont il est fait mention ; ces cloches commencent d'ailleurs à être relayées par les premières horloges. La première est mentionnée en 1840, au moment où la pression productiviste commence à se renforcer : parmi les moyens de renforcer la productivité, l'exacte mesure du temps, grâce à l'horloge, qui va bientôt succéder à la cloche, est un élément essentiel ; l'usage de l'horloge, utilisée déjà dans les usines d'Europe, montre l'influence des modèles usiniers européens sur les usines coloniales. A travers l'horloge, c'est une sorte de parenté qui s'établit aussi entre l'esclave et l'ouvrier.

Toutes ces dispositions décrivent au fond la même démarche que celle de Desbassayns : le maître ne se satisfait plus que les esclaves, que la bande soit partie au travail, il faut mesurer la densité de travail, contrôler l'ouvrage pendant qu'il se fait. La quantité du labeur ne suffit pas, il faut mesurer si faire se peut, sa qualité, et l'améliorer. Importés sur l'habitation, aux champs, ce sont les contrôles stricts du travail usinier d'Europe, les objectifs de rendement qui envahissent le monde routinier et peu productif de l'esclavage. Les esclaves sont désormais, sur le plan du travail, traités comme le sont les ouvriers d'usine, et ils réagissent de même. Il faut bien voir que ce contrôle permanent n'est pas « consubstantiel » à l'esclavage, mais que, à Bourbon, il s'instaure à notre avis à la fin des années 1830, et pendant la dernière décennie. L'esclavage, même dans ses modalités, a évolué, et le dernier sursaut des maîtres a été d'essayer de le rendre productif.

- Résistances et punitions :

La discipline du travail devient plus contraignante et plus exigeante. Comment les esclaves, qui jusque-là résistaient de manière passive, en freinant sans doute les cadences, ont-ils pu maintenir une résistance où réside leur refus du système et de la résignation ?

Il est nécessaire de distinguer les mauvais traitements des punitions. Les premiers sont difficiles à évaluer, et il faut pour en prendre connaissance dépouiller les archives judiciaires,

qui ne font état que rarement de plaintes d'esclaves<sup>1666</sup>. Cependant, en 1847, Massot évoque encore ces esclaves « *soumis aux caprices du maître et sans cesse exposés aux effets d'une brutalité qui se manifeste par des coups le plus souvent sans gravité (soufflets, coups de pied, coups de poing) que la partie inintelligente de la population s'imagine encore faire partie du domaine du pouvoir dominical* » ; ce sont surtout les esclaves de petits propriétaires qui sont soumis à ces humiliations. Pour les habitations, les « *maîtres en général sont doux dans leurs rapports avec les esclaves* », bien qu'ils se dispensent d'obligations, mais « *les habitations les mieux disciplinées sont dirigées par les hommes les plus éclairés* » ; toutefois il faudrait que les maîtres s'occupent d'esclaves, et pas seulement les régisseurs : « *trop souvent, en effet, les esclaves abandonnés à des régisseurs sans éducation et à habitudes violentes sont poussés au mal par des actes d'injustice et de brutalité* » ; « *le régisseur, conclut Massot, est toujours plus dur que les maîtres* »<sup>1667</sup> ; Bourbon est néanmoins sauvée par son éloignement de la métropole, et les maîtres y sont moins absentéistes qu'aux Antilles.

Pour les motifs de punitions, nous disposons de deux registres de punition<sup>1668</sup>, l'un pour l'habitation Lebreton, qui n'est pas une habitation-sucrerie, pour la période allant du 10 septembre 1847 au 21 mai 1848 et l'autre pour l'habitation-sucrerie de K/Véguen au Tampon, année 1848 (tableau XC). Dans les deux cas, ce sont essentiellement les noirs de pioche, les esclaves de la bande, qui s'insurgent.

Sur l'habitation Lebreton, les refus de travail sont désormais majoritaires ; cumulés avec l'insolence, qui en est une forme atténuée, ils forment 80 % des motifs de punition. Sur l'habitation-sucrerie de K/Véguen, qui comptait alors plus de deux cents esclaves, on recense pour le seul mois de septembre 1847 vingt six délits, dont deux sont le fait de femmes. Le plus souvent, les coupables sont les « noirs cultivateurs » (vingt et un cas). Sept de ces délits sont des cas de marronnage : ce « petit marronnage » est le fait presque exclusif des noirs de pioche ; il est puni de quinze jours de prison, que les noirs, dit Kervéguen, tournent en dérision car ils les considèrent comme des temps de repos ; on note aussi deux cas d'insubordination devant le régisseur ou le commandeur (quinze jours de prison) ; quatre cas d'absentéisme ou de refus de travail (quinze ou dix jours de prison) ; les treize autres cas sont des vols de cabris, lapin, tortue, « mères poules », riz, café vert, sucre et sirop (revendus à des receleurs, souvent

<sup>1666</sup> Voir le mémoire de maîtrise de Laurence Fays, *Les crimes de sang à Bourbon, de 1825 à 1845*, sous la direction de Prosper Eve, septembre 2001, Université de La Réunion, 162 p. plus annexes.

<sup>1667</sup> *Rapport de patronage* de Massot au procureur Barbaroux, *opus cit.*

<sup>1668</sup> Ces registres de punition rapprochent aussi, de manière paradoxale, l'esclave de l'ouvrier : « *le fouet du conducteur d'esclaves est remplacé par le livre des punitions du contremaître* », Karl Marx, *Le Capital*, *opus cit.*, p. 106.



TABLEAU XC - Punitions sur les habitations Lebreton et K/Véguen (1847-1848)

	Lebreton		K/Véguen	
	Nb	%	Nb	%
Marronnage			16	22,22%
Refus de travail	11	73,50%	17	23,61%
Insolence	1	6,60%	1	1,38%
Insubordination			6	8,33%
Vol	2	13,30%	28	38,88%
Viol	1	6,60%		
Violence envers des camarades			3	4,20%
Faux et usage de faux			1	1,38%
	15	100,00%	72	100,00%

TABLEAU XCI - Conditions de travail et de vie sur quelques habitations-sucreries du Nord-Est en 1841

Prop/commune	nb. Esclaves	cases	nb esclaves/case	rations	vêtement	hôpital	religion	discipline	durée travail/repas	marrons	exemptions
Dejean/St-Benoît	184	48 cases assez bonnes, jardin à chacune	3,8	73 décaq. Riz	1 rechange		inst. Religieuse	fouet, prison selon intelligence	lever-coucher du soleil ; 2 h repas	7	1 vieux noir
Millon/St-Benoît	118	40 cases avec jardin	2,95	73 décaq. Riz cru ou 2 k maïs moulu	se vêtent eux-mêmes	magasin transformé en hôpital	prière des enfants	fouet, surtout prison	lever-coucher du soleil ; 2 h repas		
Testart/Ste-Marie		42 mauvaises, plusieurs autres en construction		73 décaq. Riz et du rhum	1 rechange			fouet, bloc, chaîne	lever-coucher du soleil ; 2 h 30 repas		5 vieillards, 12 enfants
Gillot l'Étang/Ste-Marie	368	83 cases passables, jardins non cultivés	4,33	73 décaq. Riz et des embrevades	1 rechange	bon hôpital, lit et paillasses		fouet, bloc, chaîne	lever-coucher du soleil ; 1h 30 repas	2	26 vieillards, 52 enfants, 2 infirmes
Aug. Dupar/Ste-Marie	102	18 cases mauvaises, pas de jardin	5,6	73 décaq. Riz et des embrevades	1 rechange			fouet, bloc, chaîne	lever-coucher du soleil ; 2 h 30 repas		2 enfants
Ch. Desbassayns/Ste-Marie	306	56 appartements bons, jardins non cultivés	5,46	73 décaq. Riz, morue, embrevades	2 rechanges	bel édifice, bonnes salles, mal tenu		bloc, chaîne	lever-coucher du soleil ; 1h 30 repas		18 vieillards, 30 enfants

blancs) punis uniformément de quinze jours de prison, à l'exception d'une peine de cinq jours. Pour l'ensemble de la période concernée par le tableau, on arrive à 72 délits. Si l'on cumule toutes les formes de refus de travail (le refus de travail en lui-même, le marronnage, l'insubordination, l'insolence), on s'aperçoit également que ce type de réaction ou de résistance liée au travail, minoritaire dans la période précédente, est désormais majoritaire (55,53 %), même si la proportion est plus faible que chez Lebreton ; si l'on suit K/Véguen, une partie des vols n'a d'autre but pour l'esclave que d'être mis à la geôle, pour échapper au travail ; comme les vols concernent la plupart du temps des produits ayant une forte valeur symbolique car ils touchent directement à la production de sucre (pour l'essentiel vols de vesou, sirop, sucre), il n'est pas impossible que l'affirmation de K/Véguen soit fondée ; dans ce cas, le pourcentage des refus de travail, directs ou indirects, est encore plus fort. Les esclaves ont parfaitement perçu ce raidissement de la discipline du travail, ce renforcement de la surveillance, qu'ils n'acceptent pas, et ils ont réagi d'une manière plus directe que précédemment, en contestant le travail. La sévérité du maître, qui ne semble pas excessive ici, fait néanmoins ressortir l'aspect mécanique de l'application des règlements et de la loi - aspect propre il est vrai au XIX<sup>e</sup> siècle.

Les autres formes de résistance<sup>1669</sup> ne seraient donc à cette époque que des variantes du refus de travail, de ce surcroît de travail généré par la quête acharnée de productivité de la part des maîtres ; en particulier, le marronnage. Les proportions globales de marrons par rapport au total des esclaves, qui avaient augmenté de 1810 à 1825, puis baissé de 1825 à 1830, poursuivent leur baisse et se stabilisent à moins de 0,3 % des esclaves d'habitations-sucreries (0,23 % et 0,28 %, tableau LXXXVIII b). Mais pour ce qui est des habitations-sucreries qui recensent des marrons, le pourcentage rapporté au nombre d'esclaves de ces habitations est désormais de 4,25 % ; il était de 1,91 % jusqu'en 1830, il est plus que doublé entre 1830 et 1848. Cette augmentation confirme en fait ce que l'on notait pour l'habitation de K/Véguen, et ce que ce sucrier déduisait lui-même : contrairement à ce que l'on pourrait penser, alors que la créolisation des esclaves a progressé, donc leur acculturation, le marronnage a lui aussi un peu augmenté.

C'est qu'il a changé de sens, et qu'il est essentiellement désormais un moyen d'échapper à la pression nouvelle dans le travail que ressentent les esclaves, du fait des sucriers, et sans doute plus encore de leurs régisseurs. Si en général, les taux par habitation

<sup>1669</sup> Sudel Fuma (*L'esclavagisme...opus cit.*, pp. 70-71 et Prosper Eve, *Ile à peur...*, *opus cit.*, pp. 130-131) mentionnent les incendies de champ de cannes, voire de sucreries (comme celle de Mme Caradec en 1842) : mais les exemples sont excessivement rares, et une partie des esclaves sont acquittés.

TABLEAU LXXXVIII - Les marrons selon les actes de mutation

a - NOMBRE ET % DE MARRONS					
Marron	Nombre	%			
Non	14617	99,63%			
Oui	55	0,37%			
Total	14672	100,00%			
b - NOMBRE ET % DE MARRONS PAR PERIODE					
Période	Non		Oui		Total esclaves
	Nombre	%	Nombre	%	
1810-1817	219	99,55%	1	0,45%	220
1818-1825	1282	98,54%	19	1,46%	1301
1826-1830	3198	99,44%	18	0,56%	3216
1831-1835	4367	99,77%	10	0,23%	4377
1836-1840	3070	100,00%		0,00%	3070
1841-1848	2480	99,72%	7	0,28%	2487
Total	14616	99,63%	55	0,37%	14671
c - NOMBRE ET % DE MARRONS PAR SEXE					
Sexe	Non		Oui		Total esclaves
	Nombre	%	Nombre	%	
F	3813	99,87%	5	0,13%	3818
H	10795	99,56%	48	0,44%	10843
indeter	9	81,82%	2	18,18%	11
Total	14617	99,63%	55	0,37%	14672
d - NOMBRE ET % DE MARRONS PAR ETHNIE					
Ethnie	Non		Oui		Total esclaves
	Nombre	%	Nombre	%	
cafre	6549	99,57%	28	0,43%	6577
créole	5023	99,84%	8	0,16%	5031
malgache	2453	99,43%	14	0,57%	2467
malais	173	100,00%		0,00%	173
indien	110	100,00%		0,00%	110
divers	3	100,00%		0,00%	3
indeter	306	98,39%	5	1,61%	311
Total	14617	99,63%	55	0,37%	14672
e - NOMBRE ET % DE MARRONS PAR QUALIFICATION					
qualification	Non		Oui		Total esclaves
	Nombre	%	Nombre	%	
sans indication	4953	99,26%	37	0,74%	4990
"pioche"	7762	99,79%	16	0,21%	7778
malades	35	100,00%		0,00%	35
domestiques	276	100,00%		0,00%	276
talents	1392	99,86%	2	0,14%	1394
techniciens	199	100,00%		0,00%	199
Total	14617	99,63%	55	0,37%	14672

tourment entre 2,5 et 3 %, ce qui reste tout de même faible, ils atteignent dans un cas 12,4 %. Il n'est pas indifférent de noter que c'est sur une autre habitation-sucrerie de K/Véguen, à Saint-Louis cette fois, que ce taux record est atteint. Les sucriers sont donc loin de considérer alors le marronnage comme une révolte ou un danger, tout au plus comme une stratégie d'évitement ou de fuite : Charles Desbassayns semble y voir une sorte de maladie sujette à des rechutes : « [Henry est] encore sujet à marronnage, il ne faut pas l'effrayer » et à propos de Betsy : « depuis quelques années c'est une marronneuse décidée et elle le restera tant qu'elle restera sale sur son corps et maigre », de Vitaline « la faire soigner son linge et se baigner c'est la malpropreté qui la rend paresseuse et la paresse la fait aller marron » et « j'entends ces noirs chez lesquels le marronnage est une maladie »<sup>1670</sup>.

Il est malaisé de cerner avec précision le type de punition qui est infligé, le fouet ou le bloc et la geôle d'habitation. En 1841, le commissaire Barbot fait encore fouetter les esclaves marrons. Nous disposons également du tableau du substitut Cacqueray de Valménier<sup>1671</sup>, dressé en 1841 (tableau XCI). On y retrouve les dispositifs traditionnels encore, le fouet, d'usage quasi général avec le bloc et les chaînes (ou fers), instrument particulièrement barbare (ill. 98 c) ; la prison n'est mentionnée que deux fois, et Dejean fait à son propos une remarque qui révèle une réflexion minimale sur la psychologie du châtiment, en soulignant qu'elle est réservée aux esclaves « intelligents ».

L'usage du fouet se maintient donc : abandonné sur quelques habitations-sucreries, et rarement employé sur quelques autres, « il reste d'usage général, selon Massot. Quelques propriétaires en font le fondement de leur discipline et proclament hautement que c'est le seul et unique moyen d'obtenir du travail »<sup>1672</sup>. Les esclaves, écrit-il, préfèrent recevoir le fouet : « combien n'en voit-on pas qui préfèrent recevoir trente coups de fouet que de passer un dimanche en prison »<sup>1673</sup>, ce qui les empêche d'aller retrouver leur compagne, parfois sur une autre habitation.

<sup>1670</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit., p. 26.

<sup>1671</sup> *Tableau d'inspection des habitations dressé en 1841 par M. Cacqueray de Valménier, substitut*, ADR U 109.

<sup>1672</sup> *Ibidem*, § 8 ; l'administration cependant essayait d'en extirper l'usage : une lettre du procureur Barbaroux, du 26 juillet 1847, interdit son usage comme signal donné à la bande pour prendre ou quitter le travail, et prohibe son port aux champs, en application de l'ordonnance du 4 juin 1846, ADR 595 W.

<sup>1673</sup> *Ibidem*, § 8.

Les fers qui étaient d'usage général<sup>1674</sup>, ont été condamnés par la loi de 1845, et Massot les a fait enlever partout où ils les a rencontrés, ce qui laisse voir qu'on en usait encore. La punition qui est la plus utilisée, et la plus redoutée, est le bloc, ou barre de justice, en bois le plus souvent, dans lequel les chevilles et les poignets de l'esclave, en position assise, sont enserrés. Ces blocs ou entraves ont la faveur des maîtres car ils « *peuvent se placer partout, sous une varangue, dans un magasin, en plein air* » et sont peu onéreux ; ils permettent d'éviter la construction d'une prison d'habitation, et limitent la surveillance. Généralement, on ne met l'esclave au bloc que la nuit : « *on veut bien le punir, mais on ne veut pas se priver de son travail ou de ces services ; c'est pour cela que l'usage des fers [dans la journée] était si universellement adopté* »<sup>1675</sup>. Massot note que les blocs sont généralement mal installés : « *j'ai vu dans beaucoup d'habitations le bloc sur le sol, soit dans une chambre d'hôpital, soit dans une prison, soit sous une varangue, soit enfin, comme je l'ai dit, en plein air* »<sup>1676</sup> ce qui a de graves conséquences pour l'esclave ; c'est pourquoi Massot recommande l'usage du bloc lit de camp, moins douloureux, et condamne fermement l'usage, qui s'est répandu dans l'arrondissement au vent, du bloc de fer, qui entame profondément la chair, et qu'il a fait remplacer par des blocs de bois partout où il l'a pu.

Dans de trop rares cas il a rencontré des prisons d'habitation, ou salles de police, presque uniquement sur les grandes habitations, conformément à l'obligation de la loi de 1845. Le dépouillement des actes lui donne raison (tableau XCI). Nous n'avons trouvé trace que de 25 prisons d'habitation, uniquement après 1830, et pour l'essentiel à partir de 1840 ; ces prisons sont un peu plus nombreuses dans le Nord-Est (17), en particulier à Sainte-Marie (6) et Saint-Benoît (4), que dans l'Ouest et le Sud (9) ; les prisons sont de pierre (8) ou de bois (6). Dans 8 cas seulement, la prison est un édifice spécifique, le reste du temps elle est associée à l'hôpital (5 cas), à un magasin (3 cas), à la cuisine des noirs (2 cas). Elle abrite souvent le « bloc » de bois, ou de fer (1) ; dans certains cas, la prison est même appelée par synecdoque « bloc ». Massot signale cependant quelques prisons qui lui semblent correctement agencées : celle de Vinson et Sauger (n° 31), de Joseph Desbassayns/Jurien (n° 163), de Rontaunay et Malavois (n° 186), de Charles Desbassayns (n° 130<sup>1677</sup>), de Martin Flacourt (n° 111) ; sur cette dernière habitation, Massot signale la présence d'une prison cellulaire, qui a selon lui un effet salutaire. Il se dresse contre l'usage de certains sucriers de

<sup>1674</sup> Dans une lettre au négociant Otard, à Bordeaux, le 19 août 1819, Joseph Desbassayns commande « 48 fers de galère d'un pouce et d'un pouce et demi de large », *Correspondance...*, *opus cit.*

<sup>1675</sup> *Ibidem*, § 8.

<sup>1676</sup> *Ibidem*, § 8.

XCI bis - Prisons d'habitations-sucreries à Bourbon								
Année	N° usine	Commune	Longueur	Largeur	Sup	Matériau	Couverture	Descriptif prison
1830	7502	St-Louis	3,84	3,84	14,7	Bois	Bardeaux	1 pièce
1832	12907	Ste-Marie						2 blocs
1832	13108	Ste-Marie	0	0	0			Bâtiment servant de bloc
1833	12908	Ste-Marie	5,12	3,2	16,3	Bois	Bardeaux	Dans la varangue du magasin
1834	11704	Ste-Marie	0	0	0			Une pièce du bâtiment qui contient l'hôpital sert de bloc.
1834	21502	St-Benoît	8,96	5,12	45,8	Pierre	Paille	
1837	13901	St-Pierre	0	0	0			"Bloc non couvert"
1840	712	St-Benoît	0	0	0	Pierre		
1840	7408	St-Louis	0	0	0	Pierre	Bardeaux	Même bâtiment que la cuisine des noirs.
1840	15103	St-Pierre	0	0	0			2 barres de justice avec des bagues en fer, associée à l'écurie
1840	24601	St-Paul	3,84	3,84	14,7	Bois	Bardeaux	
1841	12604	Ste-Marie	0	0	0			Dans l'hôpital
1841	14904	St-Pierre	3,8	3,8	14,4	Bois		
1842	713	St-Benoît	0	0	0	Pierre		
1842	2203	St-André	0	0	0	Pierre	Bardeaux	Dans une partie du bâtiment de pierre/bardeaux de 13 m/9 m
1842	11706	Ste-Marie	0	0	0			"Bloc", dans l'hôpital
1842	23305	St-Benoît	0	0	0	Pierre	Bardeaux	"Geôle"
1843	13904	St-Pierre	0	0	0			
1843	17103	Ste-Suzanne						Bloc en bois à 9 trous avec cadenas
1844	714	St-Benoît	0	0	0	Pierre		
1845	16311	Ste-Suzanne	0	0	0	Pierre	paille	Dans le magasin
1846	606	St-Benoît	12,4	4,55	56,4	Pierre	Bardeaux	A l'Est de l'hôpital
1846	5202	St-Denis	0	0	0	Bois	Bardeaux	2° pièce de l'hôpital
1847	1013	St-Paul	4,75	3,8	18,05	Pierre	Argamasse	A 211 m à l'Ouest de la maison
1847	3103	St-André	0	0	0			Appelée "salle de police", se trouve dans la "salle de malades"
1847	8306	St-Paul	0	0	0			Dans le bâtiment de la cuisine des noirs
1848	14411	St-Pierre	6,6	5,5	36,3	Bois couché	Bardeaux	Dans un bâtiment à étage dont le haut sert de magasin
[1847]	111	Ste-Marie						Prison
[1847]	130	St-Denis						Prison
[1847]	186	Ste-Suzanne						Prison

« *mettre au bloc l'esclave qui se dit malade* », mesure préliminaire pour s'assurer qu'il n'est pas simulateur, ou l'esclave réputé « *tellement coureur [de nuit<sup>1678</sup>]* » qu'il faut l'entraver, d'après le maître, pour le soigner : « *quant à moi, conclut-il, la vue d'un malade retenu par des entraves m'a toujours indigné* »<sup>1679</sup>.

La pression accrue à laquelle la recherche de la productivité pousse les sucriers à soumettre les esclaves, depuis le début des années 1840, pression par la quantité de travail, par les punitions, ne semble pas, à notre sens, avoir porté véritablement de fruits. L'exemple du comportement des esclaves de K/Véguen le prouve, et il doit s'en trouver d'autres cas. Le système de l'esclavage, de la main d'œuvre captive, montre ici ses limites. Il serait faux de croire que les sucriers auraient pu sans fin augmenter les exigences de travail auprès d'une main d'œuvre qui par ailleurs était tout à fait au courant de l'évolution des idées dans le débat sur l'abolition de l'esclavage. Eugene D. Genovese a montré comment aux Etats-Unis les esclaves, dans un acte légitime de sabotage, détérioraient leurs outils ; l'exemple des camps de concentration, lors de la dernière guerre, a prouvé également comment des populations en situation de détresse extrême pouvaient malgré tout saboter l'ouvrage : « *les esclaves noirs, écrit fort justement Genovese, travaillent à contre cœur. Un encadrement convenable exigerait plus de surveillants que les planteurs ne peuvent généralement se permettre d'en engager, à moins de réduire la main d'œuvre servile et de se priver ainsi des avantages de la production de masse* »<sup>1680</sup>.

C'est pourquoi certains sucriers semblent avoir choisi une orientation toute différente. Ceux-là semblent appliquer aux esclaves des procédures qui relèvent du traitement des ouvriers dans les usines ou les fabriques européennes : usage de l'horloge, pour délimiter et rythmer le temps de travail ; emploi de livres de punition. On a le sentiment qu'il a existé, pendant peu d'années avant l'abolition de l'esclavage, un type de travailleur hybride, commun aux usines d'Europe et des colonies, fait d'une sorte de synthèse de l'ouvrier et de l'esclave, chacun mêlant ses traits à ceux de l'autre, chaque maître, le patron ou l'habitant, empruntant

1677 La pièce souterraine présentée comme la prison Desbassayns n'était en fait qu'une cave à vin.

1678 « *Voyez-vous ce noir qui, croyant ne pas être aperçu, enjambe lestement le mur de clôture dont le camp est entouré ? C'est un coureur, et pourtant c'est un de nos plus vaillants sujets. Il va partager le cadre de la négresse d'une habitation voisine. Il y en a qui font deux ou trois lieues pour aller trouver une femme, et qui reviennent avec exactitude à l'heure où les travaux doivent recommencer. La patrouille que fait la milice n'est pas trop rigoureuse à leur égard* », Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, opus cit., p. 72.

1679 *Rapport de patronage* de Massot au procureur Barbaroux, opus cit., §§ 8 et 5.

1680 Eugene D. Genovese, *Economie politique de l'esclavage, essais sur l'économie et la société du sud esclavagiste*, opus cit., p. 63.

des recettes, et des représentations à l'autre. Mais il s'agit, pour ces maîtres, de rendre l'esclavage plus efficace, en « l'ouvriérisant »<sup>1681</sup>.

Quelques établissements, par ailleurs, remettent en cause le modèle traditionnel de l'usine, et donc au fond le système de l'esclavage, ce sont les usines centrales. Barbaroux note en 1844 : « *la discipline...varie à raison de l'avancement des idées. En général, l'emprisonnement n'y [dans les quelques usines « centrales » de la colonie] est pas pratiqué, parce qu'il priverait des bras nécessaires au travail, et qu'il favoriserait la paresse de certains esclaves. Le fouet y a beaucoup diminué en fréquence. A la Nouvelle-Espérance, il n'est appliqué qu'au cas de rébellion et au flagrant délit de vol. Le marronnage est généralement puni du sabot et du bloc pendant la nuit. M. Vinson, directeur de cet établissement et membre du Conseil colonial, a obtenu un travail plus rapide et fait avec plus de zèle, en appliquant à sa bande le système des récompenses. Lorsque quelque circonstance le presse, lorsqu'il sent le besoin de profiter d'une belle journée, le dimanche, il promet une récompense individuelle en argent, et la paye exactement. Cette espèce de salaire obtient les meilleurs résultats, et, moralement, c'est une puissance ajoutée à celle du maître* »<sup>1682</sup>. Il est frappant de voir que dans ces usines, les sucriers sortent partiellement en fait, sinon en droit, du système de l'esclavage, et Barbaroux le note avec finesse, en évoquant « *cette espèce de salaire* » : qu'un esclave, contraint par son statut au travail forcé, perçoive un salaire, même temporaire, c'est la preuve que les sucriers eux-mêmes, ces sucriers en tout cas, sont près de sortir de l'esclavage<sup>1683</sup>, et que l'évolution de l'industrie sucrière, et de l'usine, pousse quasi mécaniquement à en sortir, à partir du moment où la productivité devient une impérieuse nécessité.

Cette évolution ne touche cependant qu'une minorité de sucriers, et en 1847, Massot peut encore noter qu'en général le système disciplinaire utilisé lui semble vicieux : « *il a pour fondement unique l'affliction corporelle, comme s'il n'y avait dans l'esclave autre chose que le corps ; nulle part on a essayé de développer le sentiment moral qui ne s'use pas quand on a pu le faire naître et qui, s'il était bien employé, fournirait d'immenses ressources à la discipline* »<sup>1684</sup>. Au-delà des illusions de Massot, on soulignera que l'usage de la contrainte

1681 Le système n'était pas viable car contradictoire avec lui-même, et disparut, dans les colonies, par l'abolition de l'esclavage, et en Europe, par la difficile mise en œuvre, par les ouvriers, de leur capacité, dans des systèmes qui se démocratisaient, à lutter pour de meilleures conditions de travail.

1682 Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », art. cité, p. 197.

1683 Ce qui ne veut pas dire que les sucriers sont prêts à offrir un salaire décent à leurs affranchis ou travailleurs engagés, l'avenir le montrera.

1684 Massot, *Rapport de patronage, opus cit.*, § 8.



physique est encore général dans la société de l'époque, et qu'il semble doublement convenir aux esclaves noirs, considérés comme des mineurs ; il est vrai qu'il y a quelque chose de désespérant à voir que la seule spéculation que forme Charles Desbassayns quant à la psychologie de ses esclaves, est de faire fonds sur leur amour-propre. Néanmoins, l'autorité exercée par le sucrier a désormais comme objectif d'accroître le rendement, la productivité, et de ménager les profits nécessaires à la durée de l'entreprise : l'esclave passe ainsi d'une logique de domination, caractéristique des structures coloniales jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle, à une logique d'exploitation. Comment, dans ce contexte, évoluent les obligations vitales que les sucriers ont vis-à-vis de leurs esclaves : le logement, la nourriture et le vêtement, la santé ?

### 3) Assumer les obligations ou s'en affranchir ?

En 1847, le procureur Massot dresse un amer constat. Le contact avec les faits, écrit-il « *m'a révélé des misères dont je ne soupçonnais pas l'existence, des besoins que je croyais satisfaits et qui presque tous sont restés en souffrance. Quelque mitigé que l'esclavage puisse être à Bourbon et sans doute ailleurs, par l'adoucissement progressif des mœurs et aussi par l'intérêt des maîtres, les améliorations n'existent guère qu'à la surface, qu'en un mot l'esclavage reste l'esclavage [sic]* »<sup>1685</sup>. Les origines classiques de l'esclavage, l'image ancienne de la *familia* dont en théorie faisait partie l'esclave, obligeait le maître, le sucrier puisqu'il est question de lui. Le logement de l'esclave était une de ces obligations.

#### a) L'habitat des esclaves :

- Les camps :

Le logement des esclaves n'était réglementé par aucune loi ni aucun arrêté. La tradition admet que les esclaves étaient logés dans des « camps » de noirs, espace où les cases des esclaves étaient regroupées, de par la volonté du maître. Billiard évoque parfois « *le camp des noirs, composé d'une cinquantaine de cabanes en bois couché* », entouré d'un muret, qu'enjambe un noir, le soir, et qui n'a rien de cet « univers carcéral » qu'on a pu évoquer : les esclaves n'y sont pas enfermés pour la nuit. Lescouble ne s'y attarde pas davantage, sinon pour dire qu'une partie du camp de Rosnai Saint-Jean a brûlé, et que les noirs, chassés de leurs cases par les intempéries un soir de cyclone, se sont réfugiés dans sa maison<sup>1686</sup>. Il existe une représentation très schématique d'un camp de cette époque. Il s'agit de celui de l'habitation-

---

<sup>1685</sup> *Ibidem*, introduction.

sucrerie de Charles Desbassayns à la Rivière des Pluies (ill. 98 a et b). Le plan met en évidence, sur ce site « modèle », la délimitation du camp, et la disposition de cases aux dimensions normalisées, disposées le long de sortes de rues.

Lancastel évoque brièvement, sur l'habitation-sucrerie « *le camp des noirs, c'est-à-dire l'espace où leurs cases sont réunies* »<sup>1687</sup>. Les gouverneurs ne mentionnent que les camps qui sortent de l'ordinaire, ainsi celui de Keating, en 1827 : « *son camp des noirs est admirable tant par l'ordre qui y règne que par tout ce qui est pratiqué pour la santé et les avantages de ses esclaves. Il ne néglige rien pour leur adoucir leur sort* »<sup>1688</sup>. Victorine Monniot décrit dans son roman le camp des noirs qui doit être celui de Laserve-Bellier-Dioré au Colosse : « *comme une petite ville et ses rues, toutes ces cases ayant leur petit jardin, et des sentiers qui conduisent d'une demeure à l'autre. Chaque famille a son habitation séparée : c'est-à-dire une cabane d'une pièce ou de deux* » ; les cases sont pauvres, ajoute-t-elle, mais assez propres<sup>1689</sup>. L'abbé Macquet peint lui aussi un camp parfaitement organisé, celui de l'habitation de Mme Desbassayns à Saint-Gilles les Hauts : « *le camp est une vraie cité ouvrière, traversée dans tous les sens par des rues différentes ; toutes les cases ont la façade sur la rue, afin que la surveillance y soit plus facile : chaque famille y forme un groupe concentré* »<sup>1690</sup>. D'un espace regroupant les cases, on en arrive à une zone de méta-urbanisme, dans une indiscrete métaphore avec la cité ouvrière qui est en gestation en Europe : le camp des noirs est un espace spécifique, délimité, organisé par un urbanisme minimal qui trace des rues séparant des cabanes individuelles, pour faciliter la surveillance et sans doute limiter les risques d'incendie.

Cette image d'un camp rigoureusement organisé, espace carcéral par excellence, doit largement être remise en cause. Le témoignage des actes de mutation de propriété nous livre des données plus nuancées. Leur dépouillement nous a permis de relever 120 mentions, plus ou moins détaillées, d'habitations d'esclaves, concernant 84 usines, car pour un certain nombre d'entre elles, nous possédons plusieurs descriptifs, qui permettent d'examiner une

1686 Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, opus cit., pp. 700 et 215.

1687 Lancastel, *Statistique de l'île Bourbon*, opus cit., p. 146.

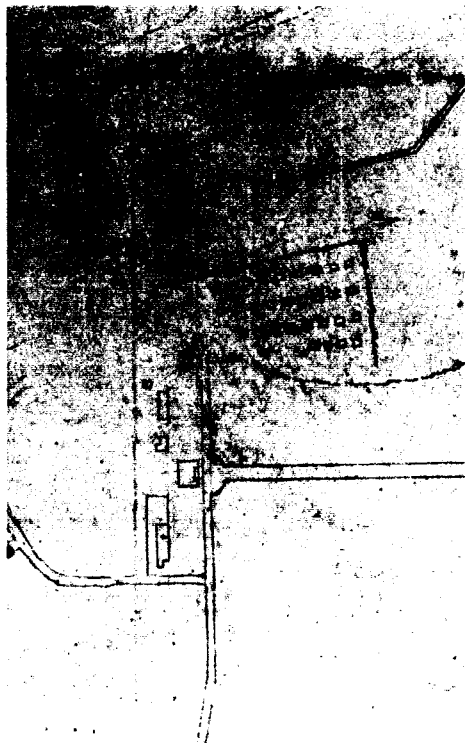
1688 Tournée du gouverneur de Cheffontaines, CAOM carton 514 dos n° 5965, 1827-1829, p. 10.

1689 Victorine Monniot, *Journal de Marguerite*, opus cit., p. 118.

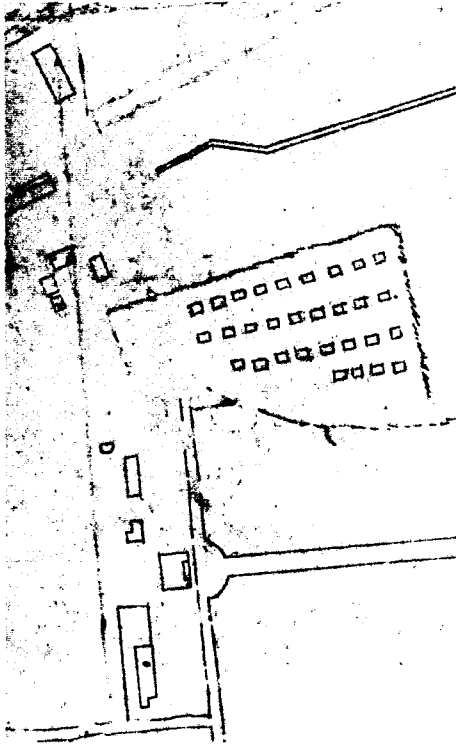
1690 Abbé Macquet, *Six années ...*, opus cit., p. 77.

## Illustration 98

a) Plan du camp d'esclaves de l'établissement de Ch. Desbassayns à la Ririèvre des Pluies.



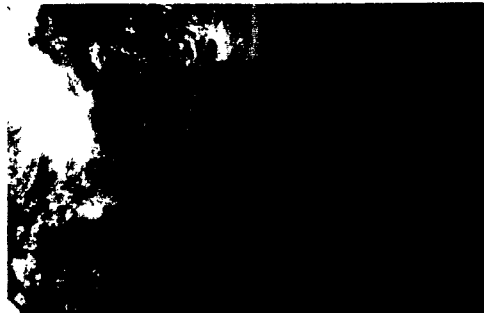
b) Plan agrandi du camp.



Ce plan de situation montre le camp, dans la proximité immédiate de l'usine de Ch. Desbassayns.

On remarque à la fois la délimitation de l'espace du camp, et la disposition géométrique des 30 cases, de forme normalisée.

c) Case de domestique - Maison Rouge..



éventuelle évolution (tableau XCII) ; ces descriptifs s'étendent de 1810 à 1848, et concernent 10 communes sur 12, en majorité les communes du Nord-Est (71,7 % des actes)<sup>1691</sup>.

On remarque d'abord que les actes n'emploient pas systématiquement le vocable « camp » : il n'est utilisé pour la première fois qu'en 1825, et au total, il est employé à 36 reprises (sur 120 descriptifs, soit 30 %) ; la plupart du temps, les actes parlent de « cases » ou de « cases à noirs ». Peut-être parce que les actes, peu précis, ne prennent pas la peine de citer le camp, réalité si commune, qu'elle n'avait pas besoin d'être mentionnée. Mais aussi parce que le vocable de « camp » renvoie à un type d'organisation qui ne se retrouvait pas partout de manière claire, lisible. Plusieurs actes insistent sur cette impression d'inorganisation, et d'éparpillement que laisse parfois l'habitat esclave : « *Diverses cases servant de cases à noirs* (n° 16802, 1827) », « *Au Sud de la maison, répandues sans ordre, en mauvais état ; cultures diverses dépendant du logement des noirs* (n° 22901, 1836) », « *Assez grand nombre de cases à noirs* (n° 23102, 1836) », « *Plusieurs cases à noirs bâties en diverses parties de l'habitation en plus ou moins bon état* (n° 17807, 1837) », « *Grand nombre de cases à noirs* (n° 23903, 1839) », « *Sur l'établissement sont éparpillées 76 cases à noirs toutes en torchis entourées en planches et couvertes en paille* (n° 17103, 1843) » ; le docteur Yvan évoquait lui-même, à côté du camp modèle de la Nouvelle Espérance, l'établissement voisin dont il avait visité « *l'emplacement, sur lequel étaient disposées irrégulièrement les cases à nègres* »<sup>1692</sup>.

Rares sont à l'inverse les mentions qui renvoient à un espace organisé : « *Camp dans un enclos de sampans, de 1200 m<sup>2</sup>, 20 cases à noirs* (n° 4301, 1826) », « *1 camp pour les noirs de 24 cases toutes neuves* (n° 13107, 1830) », « *Camp de 28 cases de 4 m / 4 m, toutes semblables* » etc. : la clôture, la similitude dans le matériau des cases, une certaine normalisation dans les dimensions, voire la disposition, ne caractérisent que certains camps, sans doute une minorité, et les camps, en tant que concentration, regroupement de cases des esclaves ne sont donc pas toujours ces ensembles de cases alignées et organisées que les témoignages écrits, ou le plan de Desbassayns, nous présentent. Un grand nombre d'entre eux connaissent au contraire une dispersion des cases, du fait sans doute de l'accroissement progressif de la main d'œuvre servile sur l'habitation. En 1847, le procureur Massot livre encore un jugement sans ambiguïté : « *en somme, les camps m'ont paru mal situés, distribués*

<sup>1691</sup> Nous citons les communes dans l'ordre choisi auparavant : Sainte-Rose, 4 ; Saint-Benoît, 16 ; Saint-André, 21 ; Sainte-Suzanne, 17 ; Sainte-Marie, 23 ; Saint-Denis, 5 ; Saint-Paul, 12 ; Saint-Louis, 8 ; Saint-Pierre, 11 ; Saint-Joseph, 3.

<sup>1692</sup> Docteur M. Yvan, de *France en Chine, Voyage à l'île Bourbon, opus cit.*, p. 163.

TABLEAU XCII - "Camps" d'esclaves d'habitations-sucreries à Bourbon 1810-1848

Année N°	Commune	Nb escl.	nb cases ind	nb cases coll	Paille	Torchis/ paille	Bois/ feuille	Bois/ paille	Bois/ bois	Pierre/bois	Description
1810 31000	Saint-André										"cases à noirs"
1812 16301	Sainte-Suzanne										"cases à noirs"
1812 19001	Saint-Benoît										Cases à noirs domestiques en bois rond/charpente, couverture feuilles
1813 16302	Sainte-Suzanne	20									"cases à noirs"
1815 11801	Sainte-Marie		7								"cases à noirs"
1816 4101	Saint-Benoît	38									"cases à noirs"
1817 17100	Sainte-Suzanne										"cases à noirs"
1818 18501	Sainte-Suzanne	0	1	0	0	0	0	0	0	0	La case à noir fait partie d'un bâtiment qui fait office d'écurie et de hangar.
1819 6902	Saint-Louis	0	69	0	0	0	69	0	0	0	"cases à noirs"
1819 10400	Sainte-Marie										"cases à noirs" construites de ses mains
1820 402	Saint-Benoît										"cases à noirs"
1821 4603	Saint-Benoît	73	21								"cases à noirs"
1823 6903	Saint-Louis										"Toutes les cases appartenant aux noirs et se trouvant sur le terrain vendu ne font point partie de la vente et seront enlevées par eux".
1823 20601	Sainte-Marie	24	32	0	0	0	0	0	0	0	Cases spécialisées : celle du forgeron à la forge, celle du cuisinier à la cuisine.
1824 16905	Sainte-Suzanne	0	3	0			0	0	0	0	Bâtimens pour logement des noirs.
1824 19901	Sainte-Rose	10									"cases à noirs"
1825 3901	Saint-Benoît	146	55	0	16		39	0	0	0	2 camps, 1 sur chaque habitation ; le 1° de 6 ha, 39 cases feuilles ; le 2° de 16 cases paille "n'étant susceptibles d'aucune description".
1825 22501	Sainte-Suzanne	47	12	0	0	0	0	0	0	0	"cases à noirs" ; moyenne de 4 esclaves par case (?).
1826 4102	Saint-Benoît	97	26								"cases à noirs"
1826 4301	Saint-Benoît	36	20								Camp dans un enclos de sampans, de 1200 m², 20 cases à noirs "n'étant susceptibles d'aucune description".
1826 6803	Saint-Louis	2	6	0			6	0	0	0	
1826 11001	Sainte-Marie	37	25	0			0	0	0	0	
1826 11604	Sainte-Marie	0	0	0			0	0	0	0	"cases à noirs"

1826	18103	Sainte-Suzanne											"cases à noirs" couvertes en feuilles.
1826	20604	Sainte-Marie	30	14									"cases à noirs"
1827	10404	Sainte-Marie	0	14	0					0	0	0	
1827	16802	Sainte-Suzanne	0	0	0	0				0	0	0	Diverses cases servant de cases à noirs.
1827	20901	Sainte-Suzanne	0	0	0					0	0	0	"cases à noirs"
1828	3201	Saint-André											"cases à noirs"
1828	15002	Saint-Pierre	0	0	0					0	0	0	"cases à noirs"
1828	16906	Sainte-Suzanne	0	0	0					0	0	0	Cinq petits bâtiments.
1829	19308	Saint-André	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	2 localisations : au Nord Ouest de la maison, 3 cases à noirs ; derrière le magasin, camp.
1829	21401	Sainte-Marie	0	0	0					0	0	0	"cases à noirs"
1829	21601	Saint-Denis	0	0	0					0	0	0	Plusieurs cases appelées en général cases à noirs et servant d'habitation pour les noirs d'habitation et de maison.
1830	707	Saint-André	125	0	0					0	0	0	
1830	2410	Saint-André	0	31	2					31	0	0	7 localisations des cases : Nord maison, 3 cases ; Ouest maison et Est cuisine, camp de 22 cases ; au Nord du chemin, 3 cases ; Est du magasin et Nord du chemin, 3 cases ; Est de la cuisine, logement des charretiers ; logements collectifs : à l'Est de l'hôpital, de l'autre côté du chemin, logement des employés (longère de 43 m <sup>2</sup> ) ; à l'Est du magasin, longère, logement "des blancs" (14,7 m <sup>2</sup> ) ; cases de charretiers.
1830	4001	Saint-Benoît	48	21	0	0	0	0	0	0	0	0	
1830	11703	Sainte-Marie	155	44	0	3				0	0	0	3 localisations : derrière la maison, 3 cases servent de logements aux domestiques de l'établissement, torchis/paille ; à côté de la cloche, 2 cases de gardien ; derrière la maison et les parc à animaux, camp de 39 cases.
1830	12005	Sainte-Marie	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	"cases à noirs"

1830	13107	Sainte-Marie	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 camp pour les noirs de 24 cases de 58,98 m <sup>2</sup> toutes neuves ; 1 camp pour les Indiens de 4 grandes cases de 7,68 m sur 3,84 m avec lits de camp.
1830	21004	Saint-André	0	12	1	0	1	12	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5 cases dans 1 bâtiment collectif avec écurie ; cases individuelles de 2,56 m / 2,56 m ; 12 cases en piquets/feuilles, la 13 <sup>e</sup> en torchis/feuilles.
1831	709	Saint-Benoît	0	125	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Cases bois/bardeaux.
1831	2504	Saint-André	0	50	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1831	4002	Saint-Benoît	48	21	0			1	0	0	20							0	Pas de camp nommé, à peu près 3 m <sup>2</sup> /esclave.
1831	7406	Saint-Louis	316	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1832	1002	Saint-Paul	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Cases à noirs
1832	2505	Saint-André	0	50	0	25		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	A l'Est de la maison, camp de 25 cases paille/paille et 5 cases paille/paille en face écurie.
1832	3906	Saint-Benoît	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Camp partie en paille partie en planches.
1832	13108	Sainte-Marie	95	36	4			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2 camps : un de 36 cases toutes neuves avec cheminée ; un autre de 4 grandes cases de 7,68 m / 3,84 m avec lit de camp en planche.
1832	15803	Sainte-Rose	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"cases à noirs"
1832	22201	Saint-André	5	0	0			0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3 implantations de cases : devant la maison, 5 cases ; sur la plate-forme ; dans le camp, à l'Est de la maison, derrière potager, sans doute assez près de la maison ; cases en bois/paille ou paille dans le camp ; implantation éclatée comme au Chaudron, résultat de la tradition, accumulation successive d'esclaves, et niveau de confiance (?) ; en tout cas, pas loin de la maison.
1833	803	Saint-Louis	111	15	0	5	6	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3 sites de cases, près de la sucrerie (6) et dans un fond (5) et 4 autres mais pas vraiment de camp ; cases paille/paille ; moins de cases que d'esclaves (111).

1833	1004	Saint-Paul	73	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 case sur la même ligne que l'hôpital toutes les cases sont en bois couché ou en bois ronds.
1833	2002	Saint-André	132	49	0	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Camp des noirs à l'Ouest de l'usine : cases paille/paille, sauf 2 cases au coin au Nord, bois/paille ; 2 logements pour employés ; 1 logement pour blanc avec varangue ; 1 case à noir en dehors de l'enclos ; 1 case à négresses (pour les naissances) bois/vacoa de 3,84 m / 2,56 m.
1833	5303	Saint-Denis	221	48	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5 localisations de cases : 8 cases de part et d'autre de la cuisine du maître ; 4 cases au Nord à côté de la forge ; 1 case collective au Sud du magasin à l'Ouest de la maison ; 2 cases près étable à mulets ; 36 cases dans le camp.
1833	10802	Sainte-Marie	166	60	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Cases partie en planches et partie en piquets enterrés.
1833	10905	Sainte-Marie	48	29	0	15	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	A l'Ouest du hangard à bagasse, cases en torchis/paille et paille/paille ; dans le haut de l'habitation, camp de 23 cases.
1833	12908	Sainte-Marie	79	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"cases à noirs"
1833	15906	Sainte-Rose	0	49	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2 ensembles de cases : à l'Est de la maison, cabanon collectif encharpente/planches et bardeaux, avec 4 portes au Sud ; à l'Ouest de la maison camp de 49 cases en bois rond couché quelques unes en planches "susceptibles d'aucune description".
1833	21602	Saint-Denis	0	11	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4 cases en bon état, 7 autres en paille en mauvais état.
1833	22302	Saint-Benoît	34	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Camp de 20 cases, organisé, 10 cases avec porte au Nord, 10 cases avec porte au Sud, (6,6 m <sup>2</sup> /esclave) ; 2 autres cases à l'écart, bois bardeaux aussi, avec varangue, un peu plus grandes.



1834	2506	Saint-André	89	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	0	0	2 localisations : près de la maison et de la rivière du Mât "vingtaine de cases" ; près du hangard, 2 cases bois/paille ; au milieu de l'habitation, à la croisée des chemins N/S et O/E case bois/paille "à usage de boutique".
1834	2604	Saint-André	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"Camp des noirs" au Nord de la maison, derrière la forge.
1834	10303	Sainte-Marie	0	25	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Destruisieux déclare que "les cases appartiennent aux esclaves qui les ont construites à leurs frais, pourquoy il entendait faire inscrire au présent cahier des charges que les dits esclaves auraient la faculté de disposer des dites cases, sans que l'adjudicataire puisse s'y opposer".
1834	15506	Sainte-Rose	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"cases à noirs"
1834	16808	Sainte-Suzanne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Camp au Sud de l'écurie du maître, près de la maison.
1835	404	Saint-Benoît	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 case+1 case+9 cases, au Sud de la maison principale.
1836	12006	Sainte-Marie	7	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3 localisations d'habitat : camp des noirs sur la plate-forme, case collective (6,4 m / 3,2 m) sur îlot, 2 cases de gardien sur îlot près de la maison du régisseur.
1836	20002	Saint-Denis	7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	Au Sud Ouest de la sucrerie, 22 m <sup>2</sup> par esclave ; bâtiment de 21,1 m / 4,8 m à moitié écurie, à moitié case collective.
1836	20606	Sainte-Marie	7	22	0	17	2	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	2 cases à l'écart au Nord de la maison de 3,2 m / 1,6 m et 3,84 m / 2,56 m, chacune avec 1 porte au Nord ; camp : "sur ce camp il existe quelques arbres" ; camp séparé "de tous les bât et des cases ci-dessus par un chemin de charrettes qui dessert l'habitation et la traverse d'Est en Ouest.
1836	22901	Sainte-Marie	0	30	0	24	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	Au Sud de la maison, répandues sans ordre, en mauvais état ; cultures diverses dépendant du logement des noirs.
1836	23102	Sainte-Suzanne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"Assez grand nombre de cases à noirs".

1837	1007	Saint-Paul	40	9	0	4	0	0	0	5	0	0	Au Sud de la maison, à 120 m, en très mauvais état.
1837	5901	Saint-Joseph	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	Bâtiments en maçonnerie avec varangue pour le logement des esclaves ( calbanon collectif) de 38,4 m / 5,76 m, couvert en feuilles ; varangue divisée par 3 cloisons en maçonnerie ; 2 cases de chef ou commandeur en maçonnerie/feuilles, de 5,76 m / 5,12 m.
1837	11102	Sainte-Marie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Cases et 2 cabanons, en pierres couvert en bardeaux faisant suite à la cuisine des maîtres, 24,8 m sur 4,8 m contenant 6 cases à noirs ; en bois couvert en bardeaux situé à l'Est de la maison principale, de 8,64 m sur 3,84 m.
1837	17807	Sainte-Suzanne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"Plusieurs cases à noirs bâties en diverses parties de l'habitation en plus ou moins bon état".
1838	3302	Saint-André	29	40	0	37	0	0	0	3	0	0	Camp au Sud Est de la sucrerie.
1838	6102	Saint-Joseph	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1838	14902	Saint-Pierre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Bâtiment de pierre en appentis couvert en bardeaux servant de logement domestiques et cuisine.
1838	17808	Sainte-Suzanne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"Plusieurs cases à noirs bâties en diverses parties de l'habitation en plus ou moins bon état".
1838	19405	Saint-André	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Diverses cases à noirs, planches/paille.
1839	1805	Saint-André	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	Pas de camp ; 3 cases à noirs.
1839	8003	Saint-Paul	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 bâtiment en bois couvert en bardeaux, servant de logement pour les noirs.
1839	9906	Saint-Paul	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	
1839	23103	Sainte-Suzanne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"Grand nombre de cases à noirs".
1839	25101	Saint-Benoît	0	6	0	4	0	0	0	2	0	0	"cases à noirs"



1842	14603	Saint-Pierre	116	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"Dizaine de petites cases en madriers".
1843	2003	Saint-André	157	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"Dépendances servant de logement aux esclaves", logements de 6 m / 3 m en bois/bardeaux pour les domestiques ; logement de 5 m / 3 m en pierre/bardeaux pour les domestiques.
1843	2508	Saint-André																	Vente de l'habitation-sucrerie "sauf les cases à noirs qui leur appartenaient".
1843	9203	Saint-Paul	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"cases servant aux noirs", en très mauvais état, portées pour mémoire.
1843	15006	Saint-Pierre	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Petites cases pour noirs commandeurs.
1843	17103	Sainte-Suzanne	102	76	0	0	0	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Vente de l'habitation-sucrerie "sauf les cases à noirs qui leur appartenaient".
1844	1807	Saint-André	0	28	0	0	0	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	0	28 cases de 2 / 2 m servant aux esclaves attachés à l'établissement.
1845	1506	Saint-Pierre	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Camp sur autre parcelle que sucrerie, séparée par terrain Lebreton.
1846	606	Saint-Benoît	236	94	0	0	0	0	0	0	94	0	0	0	0	0	0	0	Camp des noirs.
1846	607	Saint-Benoît	231	94	3	0	0	0	0	0	94	0	0	0	0	0	0	0	94 cases dans le camp à l'Est de tous les bâtiments ; autour de la maison logements de domestiques ; autour de l'habitation du maître de la sucrerie 1 logement des domestiques, bois/bardeaux, 3 pièces ; chapelle mais pas dans le camp, au Nord des purgeries, de 10 m / 6 m ; au Nord 1 porte.
1846	5202	Saint-Denis	0	66	28	24	0	0	1	67	2	0	0	0	0	0	0	0	Camp de cases (74) et de bâtiments (20) ; dimensions des cases à 1 porte entre 3 m et 5 m ; à 2 portes, 4,25 m et 6 m ; superficie case 1 porte entre 6 m <sup>2</sup> et 21,9 m <sup>2</sup> ; d'une case à 2 portes, 9 m <sup>2</sup> et 28 m <sup>2</sup> ; superficie moyenne d'1 case à 1 porte, 12,84 m <sup>2</sup> ; d'une case à 2 portes, 23,5 m <sup>2</sup> ; nombre de case avec soubassement de pierre, 30 cases (8 à 1 porte, 22 à 2 portes).

1847	1013	Saint-Paul	98	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	A 100m au Nord de la maison, le camp n'est pas désigné explicitement ; 30 cases à noirs dispersées en paille et quelques unes en bois, chacune avec 1 porte et 1 fenêtre.
1847	1408	Saint-Paul	94	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Camp pas nommé ; cases paille/paille et quelques unes paille/bois.
1847	3103	Saint-André	102	100	0	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	Camp d'une centaine de cases pour les noirs ; un logement pour les employés qui sert aussi d'atelier de menuiserie [il y a 28 engagés chinois et 34 engagés malabars].
1847	6808	Saint-Louis	46	22	0	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22 cases à noir sur terrain de la sucrerie, non loin, partie en pilotis, partie en bois couché.
1847	8103	Saint-Paul	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	"cases à noirs"
1848	1205	Saint-Paul	13	18	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Camp sur la plate-forme centrale n°2 (argamasse ; ancienne cafétéria).
1848	1509	Saint-Pierre	75	52	0	0	30	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	Camp de 30 cases en piquets et bordées [murs] en fataque ou vétyver couvertes en paille ; 22 en bois rond/paille.
1848	15110	Saint-Pierre	136	48	1	0	0	0	0	0	47	0	0	0	0	0	0	0	0	3 localisations des logements d'esclaves : 3 cases près usine, dont 2 écurie ou atelier, la 3 <sup>e</sup> , ancienne écurie reconverte en "cabanon" de 57 m / 5,5 m en pierre/bardeaux ; 12 cases "en longeant le canal St Etienne" qui borne l'établissement ; 33 cases sur le terrain n°2.

1848	17305	Sainte-Suzanne	62	62		5	33	0	24	0	0	Le camp est formé de : 15 cases avec appentis, dont 6 sont des poulaillers, le reste logement ; 20 cases avec varangue paille portée par 2 poteaux ; 6 cases en bois rond couché/paille ; 1 case en piquet ; 3 cases ont 10 m <sup>2</sup> ; 53 cases ont 20 m <sup>2</sup> ; 6 cases >20 m <sup>2</sup> ; 18 cases avec 1 porte seulement ; 44 cases avec 1 porte et 1 fenêtre ; 26 cases à 2 pièces sans porte de communication ; 16 cases avec porte de communication ; "au devant de chacune des cases, il existe un entourage en piquets formant un petit jardin planté en figues, tabac et autres" ; case pour loger les Indiens, torchis/paille, 5,35 m / 2,75 m.
Total			4760	2119	48	335	156	205	704	143	1	
%						21,6	10,1	13,3	45,2	9,2	0,6	

*sans ordre, et salement tenus : jetés presque au hasard sur l'habitation, quelques fois même dans un ravin »*<sup>1693</sup>.

Le camp n'est d'ailleurs pas non plus le seul espace où se rencontre l'habitat esclave. De nombreux actes font état de plusieurs localisations de cases d'esclaves sur l'habitation, parfois trois localisations (n° 11703, 22201, 803), cinq localisations (n° 5303), et jusqu'à sept (n° 2410). En 1832, sur l'habitation-sucrerie n° 223, à Saint-André, on trouve 3 implantations de cases : devant la maison, 5 cases ; sur la plate-forme ; dans le camp, à l'Est de la maison, derrière le potager, sans doute assez près de la maison. Les cases sont en bois/paille ou entièrement en paille dans le camp ; l'implantation est éclatée comme au Chaudron, résultat de la tradition, de l'accumulation successive d'esclaves, et peut-être du niveau de confiance que l'on avait des esclaves. Ceux qui étaient jugés fidèles logeaient souvent dans l'immédiate proximité de la maison de maître ; d'une manière générale, d'ailleurs, la zone d'habitat des esclaves n'est jamais éloignée de la maison<sup>1694</sup>.

Au Chaudron, en 1833, on trouve 5 localisations d'habitat d'esclaves : 8 cases de part et d'autre de la cuisine du maître ; 4 cases au Nord à côté de la forge ; 1 case collective au Sud du magasin qui est à l'Ouest de la maison ; 2 cases près de l'étable à mulets ; enfin 36 cases dans le camp. Les esclaves n'ont donc pas tous été cantonnés dans le camp des noirs. Jusqu'en 1848, les actes montrent que des cases de noirs sont éparpillées sur l'ensemble de l'espace, plus précisément auprès de la maison du maître et de la cuisine (huit cases) dans les jardins au Nord de la maison, à côté de la forge (Nord-Ouest), près des étables à mules (sud-ouest). Le camp des noirs n'est d'ailleurs mentionné au Chaudron qu'en 1833, date à laquelle il ne contient que trente six cases, et il n'est pas impossible qu'il n'ait été construit qu'après 1822.

Les esclaves du Chaudron n'étaient pas systématiquement parqués. Doit-on suivre Jean Meyer et d'autres auteurs, et dire que les esclaves en dehors de l'enclos étaient les esclaves domestiques, liés par des liens d'une trouble mais réelle affection à l'égard de leur maître ? Sans doute. On remarquera cependant, pour l'exemple du Chaudron, que la création du camp de noirs est consécutive à l'achat de la sucrerie par Fréon, et à la forte augmentation du nombre d'esclaves qui s'ensuivit. Or comme le montrent les recensements, cette augmentation s'est faite surtout par l'achat d'esclaves dits « *cafres ou Mozambiques* », c'est à dire d'introduction plus récente à Bourbon, et jugés donc moins acculturés, et plus dangereux<sup>1695</sup>.

<sup>1693</sup> *Rapport de patronage* de Massot au procureur Barbaroux, *opus cit.*, § 4, p. 13.

<sup>1694</sup> Il est sans doute moins éloigné que ne le sera, quelques années plus tard, le camp des engagés ; la distance géographique signifiera aussi la distance culturelle.

<sup>1695</sup> Le recensement donne quatre vingt dix cafres, ADR 6 M 267.

N'est-ce pas en tant qu'immigrants (forcés) donc étrangers (en fait, des Africains comme les présentent les aquarelles de l'époque) tout autant que comme esclaves que ces hommes auraient été parqués ?

La diversité des localisations de l'habitat servile tient aussi au statut particulier de certains esclaves, ou du moins à leur fonction ; les esclaves domestiques, dits « de confiance » ont souvent leurs cases près de la maison du maître, les esclaves spécialisés près de leur lieu de travail : cuisinier près de la cuisine, forgeron près de la forge ; et les gardiens ont assez souvent leurs cases aux limites de l'emplacement, près de l'entrée. Cependant, on a également le sentiment que dans certains cas, la dispersion des cases n'obéit à aucun motif précis, sinon chronologique. Si bien que même si l'on parvient à identifier le camp comme un espace où la densité des cases d'esclaves est plus forte, son existence n'entraîne pas un zonage de l'espace strict, qui exclurait tout autre habitat servile.

En conséquence, la réalité des « camps » d'esclaves était extrêmement diverse, et semble ressortir à trois grands types. Le premier est sans doute le camp dans lequel les cases sont disposées sans organisation particulière, parfois parce qu'elles ont été édifiées par les esclaves eux-mêmes, comme les actes le mentionnent à deux reprises, et sont donc leur propriété<sup>1696</sup> : dans ce cas, les esclaves ont édifié les cases en fonction de leur propre commodité, sans se plier à de quelconques règles ; ce type de camp peut également correspondre à l'héritage d'anciennes habitations pré-sucrières, qui se sont converties au sucre, ont vu leur population servile augmenter rapidement, et l'habitat esclave croître tout aussi rapidement et sans règles ; il est fort probable enfin que ce type de camp a correspondu à des habitations de taille et de revenus sucriers médiocres.

Le second type correspond à celui qui est évoqué par les témoignages écrits, espace où les cases, d'un modèle plus ou moins normalisé (comme sur l'établissement n° 22, en 1842, où l'on cite un camp de 28 cases de 4 m / 4 m, « toutes semblables »), sont disposées de façon assez régulière, de part et d'autres de « rues » ou plutôt de sentiers, qui facilitent la circulation

---

<sup>1696</sup> « Toutes les cases appartenant aux noirs et se trouvant sur le terrain vendu ne font point partie de la vente et seront enlevées par eux », usine n° 69, 1823, Saint-Louis ; usine n° 103, 1834, Sainte-Marie : « Desruisseaux déclare que « les cases appartiennent aux esclaves qui les ont construites à leurs frais, pourquoi il entendait faire inscrire au présent cahier des charges que les dits esclaves auraient la faculté de disposer des dites cases, sans que l'adjudicataire puisse s'y opposer » ; sucrerie n° 25, 1843, Saint-André : vente de l'habitation-sucrerie « sauf les cases à noirs qui leur appartiennent » ; enfin une lettre de juillet 1843, qui fait état de la vente (après adjudication) de l'usine du Chaudron par Mme Sicre de Fontbrune (la sœur et héritière de Fréon) aux Lory, précise que « les noirs qui ne seront pas attachés à l'habitation pourront enlever leur case », etc. : ces dispositions, qui semblent contrevir à la loi (Lettres patentes art. 21 stipulant que tout ce que possèdent les esclaves est la propriété de leur maître), ont cependant été acceptées par l'usage, comme la reconnaissance d'un pécule que l'esclave peut posséder, dont il dispose à son gré, et qu'il peut transmettre à ses parents, sans que jamais aucun maître à Bourbon ne se soit prévalu des dispositions de la loi pour se l'approprier.



et surtout la surveillance, et permettent aussi de limiter les risques d'incendie qui était un des fléaux de ce genre d'aménagement ; ce type se rencontre à la fois chez les sucriers les plus riches, qui ont une importante population d'esclaves, et chez les plus modernes, les plus « éclairés ».

Le troisième et dernier type est celui du camp qui allie à l'ancienne organisation de cases individuelles, la présence nouvelle de logements collectifs. Il s'agit là d'une rupture avec la tradition, qui annonce l'organisation des camps d'engagés des usines sucrières à partir de la fin des années 1850<sup>1697</sup>.

La localisation des camps obéit-elle à des règles particulières ? Selon B.W. Higman<sup>1698</sup> à la Jamaïque, pendant la période de l'esclavage, chaque établissement sucrier installait à proximité un espace pour le camp des esclaves<sup>1699</sup>. Après l'abolition de 1838, les cultivateurs s'écartèrent pour vivre dans des villages indépendants, dans une tentative d'échapper au regard du maître. L'économie de mouvement présidait donc à la localisation centrale initiale des travailleurs, ainsi que le désir de surveillance ; quant à la maison de maître, elle était plus près des usines que des villages de travailleurs. Bourbon obéit-elle à ces règles ? Pour l'usine du Chaudron (n° 53), des photos aériennes du début des années 1970 montrent au sud-est des bâtiments, un espace confus où se mêlent des arbres et des toitures de petites constructions, qui ont disparu aujourd'hui : c'est ce qui restait du camp des noirs, que l'on peut donc localiser dans la proximité immédiate des bâtiments d'exploitation, à moins d'une centaine de mètres au sud-ouest de la demeure du maître, c'est à dire très près de celle-ci. Le plan de l'autre usine de Charles Desbassayns, à la Rivière des Pluies, montre aussi que le camp est très proche de l'usine (ill. 98 a).

Les actes quant à eux livrent quelques précisions qui permettent de distinguer deux sortes de localisation. Dans un premier cas, mais il semble que ce soit le plus rare, le camp est à l'écart de la maison et de la sucrerie : il est dans le haut de l'habitation (n° 109, 1833, Sainte-Marie), ou séparé par un chemin de charrettes (n° 206, 1836, Sainte-Marie), ou sur une autre parcelle, ou encore séparé de la sucrerie par un terrain (le terrain Lebreton, n° 15, 1845, Saint-Pierre), à 120 m de la maison (n° 10, 1837, Saint-Paul) : rien ne permet d'expliquer ces

<sup>1697</sup> Au Chaudron, les logements, écrit le commissaire Sers (rapports de visite de 1857, 1858, 1859, 1860, ADR 12 M 14), sont peu à peu tous reconstruits en pierre et couverts en tuiles, ce que confirme l'acte de vente de 1880 : « *cabanons et cases construits en pierres, couverts en tuiles à usage de logement pour les travailleurs* ». L'acte de 1905 ne mentionne plus que vingt trois logements dans le camp de cent cinquante hommes, « *quatre grands cabanons construits en pierres et couverts en tuiles creuses, dix neuf autres petits bâtiments construits en pierres couverts en tuiles creuses* ».

<sup>1698</sup> B. W. C Higman, « The spatial economy of Jamaïcan sugar plantations... », art. cité.

<sup>1699</sup> « *Negro - houses* », *ibidem*.

localisations, sinon des traditions familiales, ou des raisons topographiques. Dans la majorité des cas, les camps sont au contraire proches des lieux d'activité, et il semble que cette situation ait été la règle à Bourbon. Deux types de situation se présentent : soit le camp est présenté comme proche de la maison, et l'on a dans ce cas privilégié la logique de surveillance (n° 117, 1830, Sainte-Marie : près de la maison et des parcs à animaux ; n° 25, 1832, Saint-André, et n° 222, 1832 : à l'Est de la maison ; n° 159, 1833, Sainte-Marie : à l'Ouest de la maison ; n° 168, 1834, Sainte-Suzanne : au Sud de la maison, près des écuries<sup>1700</sup>). Soit le camp est présenté comme proche de l'usine, et l'on a alors privilégié la logique économique (n° 20, 1833, Saint-André : à l'Ouest de l'usine ; n° 120, 1836, Sainte-Marie : sur la plate-forme ; n° 33, 1838, Saint-André : au Sud-Est de la sucrerie ; n° 12, 1848, Saint-Paul : sur la plate-forme centrale). Le confinement des travailleurs dans l'esclavage n'empêche donc pas une proximité spatiale entre eux et le maître ; il semble qu'après l'abolition, les camps des engagés aient été parfois installés plus loin des demeures que ne l'étaient les camps d'esclaves : la distance géographique signifiera aussi la distance culturelle.

- Les cases et les aménagements :

Jusqu'en 1848, c'est le type de la case « individuelle » qui domine, sans que l'on sache exactement combien d'esclaves elle abritait. Les actes permettent d'étudier l'évolution des matériaux employés (tableau XCIII, graphe 62). On s'aperçoit qu'un premier type de cases, majoritairement en bois avec couverture de feuilles jusqu'en 1830, disparaît quasiment par la suite. Elles sont remplacées par des cases en bois couvertes en paille, ce qui assure cependant une étanchéité un peu meilleure que les précédentes, ou par des cases entièrement en paille, qui l'emportent jusqu'en 1840 : il y a donc jusqu'à cette date une nette dégradation de l'habitat des esclaves, due non pas tant à une augmentation de la main d'œuvre sur les établissements, qu'à un refus des maîtres d'investir dans l'habitat des esclaves pour l'améliorer. Cependant, à partir de 1841, le graphe 62 permet de distinguer une amélioration, car le nombre des cases précaires entièrement en paille diminue au profit de cases plus solides, essentiellement en bois paille, torchis feuille, bois feuille : les huit dernières années semblent voir le début d'une mutation.

Quant à l'habitat de pierre, il pose problème. Du point de vue des données numériques, il est insignifiant (1 exemple). Mais tous les descriptifs ne fournissent pas le nombre exact des cases. Et si l'on parcourt les descriptions, quelques bâtiments de pierre

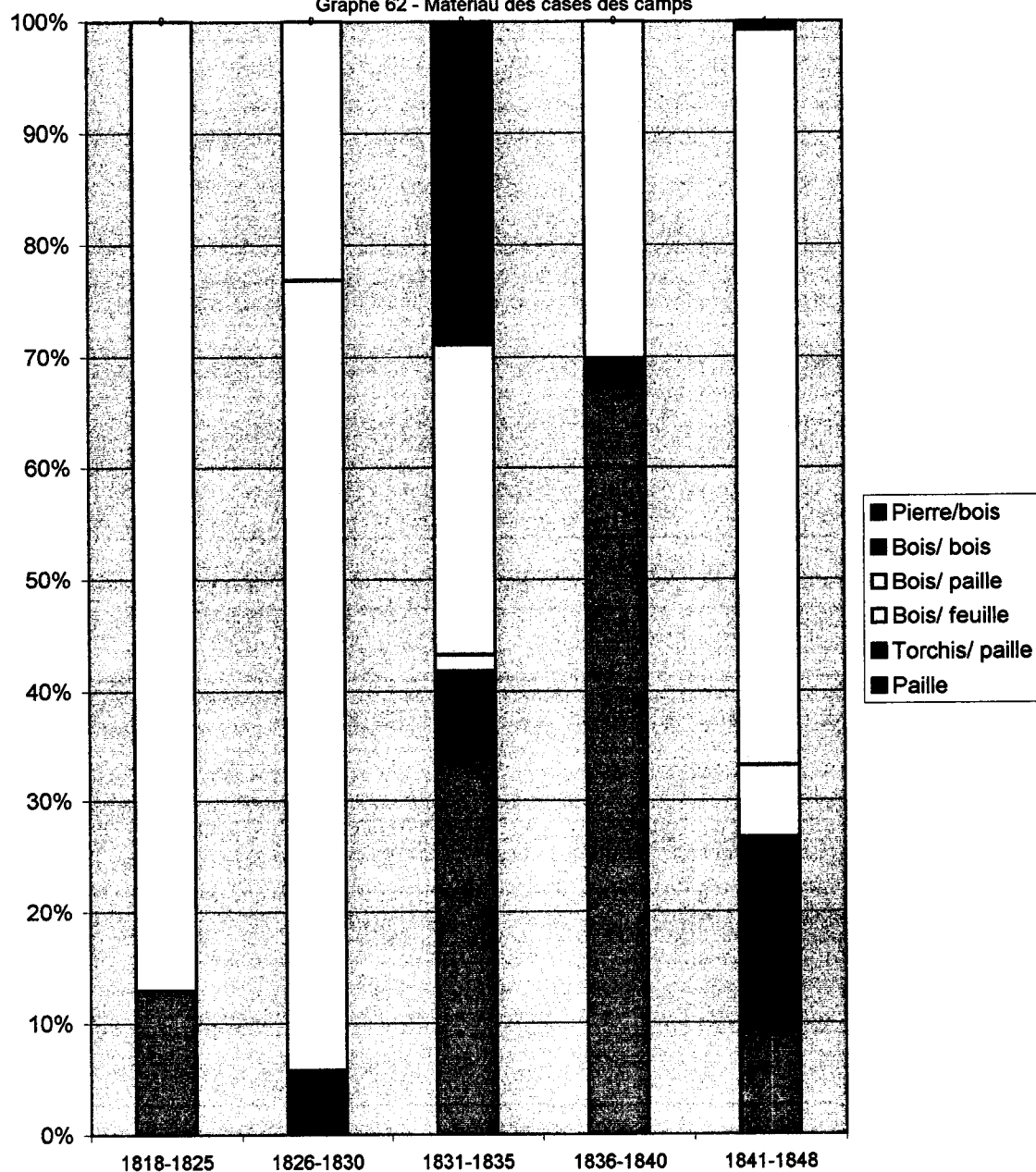
---

<sup>1700</sup> Le camp est souvent installé près des écuries, à moins que ce ne soit le contraire, car les animaux, les mules

TABLEAU XCIII - Les camps d'esclaves à Bourbon

	Paille	Torchis/ paille	Bois/ feuille	Bois/ paille	Bois/ bois	Pierre/bois
1818-1825	16	0	108	0	0	0
1826-1830	0	4	49	16	0	0
1831-1835	162	39	7	134	139	0
1836-1840	98	4	0	44	0	0
1841-1848	59	109	41	416	4	1

Graphe 62 - Matériau des cases des camps



commencent à être mentionnés à partir de 1837 ; il s'agit peut-être au début de bâtiments de récupération, anciennes écuries transformées en cabanons, mais également de cases spécifiquement construites en pierre pour le logement des esclaves (tableau XCIV). Ces cases, il est vrai, semblent destinées aux esclaves du haut de la hiérarchie, domestiques, commandeurs, mais ce n'est pas toujours le cas. Il est très rare de rencontrer des descriptifs de camps ; c'est le cas pourtant pour le Chaudron en 1848 ; le descriptif montre que les logements de pierre pour les esclaves sont déjà assez nombreux (tableau XCV). Une partie considérable des logements est en pierre ou en bois et pierre (59,5 %). En revanche la presque totalité des logements a une couverture précaire de feuilles ou de paille, bien que onze d'entre eux soient couverts en dur.

Le modèle qui prévaut alors au Chaudron, est celui de la petite case à une ou deux pièces. Il existe aussi un grand cabanon de cent cinquante huit mètres carrés, et deux autres de soixante dix mètres carrés ; la superficie par esclave n'est pas inférieure à ce qu'elle est à l'époque pour la classe ouvrière européenne. On conviendra que pour une communauté qui est à plus de soixante dix pour cent masculine, on n'a pas privilégié le modèle du dortoir collectif, et l'impression générale est que ce camp ne présentait pas un aspect plus carcéral que les logements ouvriers européens contemporains<sup>1701</sup>.

Les cases, les « *petites cabanes, ajoupas ou paillotes de nègres* » qu'évoque Houat<sup>1702</sup>, relèvent-elles de modèles, ou règles de construction ? Ce modèle était fort répandu sur les habitations. A l'arrière de la maison de maître de Maison Rouge, à Saint-Louis, et très proche, se trouve une case (ill. 98 c) d'un de ces esclaves domestiques, qui entretenaient avec le maître des relations complexes bien étudiées pour le Brésil, dans lesquelles la dissimulation et la résignation n'étaient pas toujours les caractéristiques dominantes. Ici, l'espace du maître englobe celui de l'esclave, qui n'est pas mis à distance, établissant une communauté culturelle partielle mais certaine. Ancien vestige ou modèle pérennisé, cette construction est typique de ce que furent ces cases individuelles qu'évoquent les descriptifs de vente d'usine avant 1848 : il s'agit là, sur un soubassement de pierres, de la case « en bois couché », dont la superficie

---

en particulier, représentent un précieux capital.

<sup>1701</sup> En Europe, après l'échec des premières tentatives britanniques des asiles de nuit, qui prirent peu à peu l'allure de casernes, on se dirigea avec lenteur mais ténacité vers des cités ouvrières formées de logements individuels, qui favorisaient l'hébergement de la famille, dont on pensait qu'elle était la base d'une classe ouvrière apaisée. L'époque qui correspond à l'abolition de l'esclavage est celle où se pose avec acuité, en particulier à la suite du rapport Villermé (*Tableau de l'état physique et moral des ouvriers dans les fabriques de coton, de laine et de soie*, 1840), le problème du logement social : toute la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle va être traversée par des amorces de solution, utopistes ou réalistes.

<sup>1702</sup> Louis Timagène Houat, *Les Marrons*, opus cit., p. 36.

TABLEAU XCIV - Logements de pierre pour esclaves		TABLEAU XCV - Le camp d'esclaves du Chaudron						
Année	Commune	N° usine	Description	Nombre d'esclaves	335	Nombre de pièces	une pièce	36%
1837	Saint-Joseph	5901	Bâtiment en maçonnerie avec varangue pour le logement des esclaves (cabanon, collectif) de 38,4 m / 5,76 m, en maçonnerie/feuille ; varangue de bardeaux divisée par 3 cloisons de maçonnerie ; 2 cases de chef ou commandeur en maçonnerie/feuilles, de 5,76 m / 5,12 m.	Superficie totale bâtie	3379 m <sup>2</sup>		deux pièces	62%
1837	Sainte-Marie	11102	2 cabanons dont un en pierres couvert en bardeaux faisant suite à la cuisine des maîtres, 24,8 m sur 4,8 m contenant 6 cases à noirs.	Superficie / esclave	10,39 m <sup>2</sup>		plus	2%
1842	Saint-André	3204	Cases à l'Est de la maison, en mauvais état ; cabanon au Sud-Ouest de la maison, à 38m, de 18 compartiments, tous ayant une porte devant ; 5 lucarnes sur le toit ; devant et sur les côtés, bois ; à l'arrière, pierre, très mauvais état.	Murs : matériaux :	22,50%	Superficie/m <sup>2</sup>	<20	21%
1843	Saint-André	2003	Dépendances servant de logement aux esclaves, logements de 6 m / 3 m en bois/bardeaux pour les domestiques ; logement de 5 m / 3 m en pierre/bardeaux pour les domestiques.		37%		20-30	40%
1848	Saint-Pierre	15110	3 localisations des logements d'esclaves : 3 cases près usine, dont 2 écurie ou atelier, la 3 <sup>e</sup> , ancienne écurie reconverte en "cabanon" de 57 m / 5,5 m en pierre/bardeaux ; 12 cases "en longeant le canal St Etienne" qui borne l'établissement ; 33 cases sur le terrain n°2.		17%		30-40	32%
					23,50%		>40	4%
				Couverture	feuilles/paille	89,50%		
					tôle/tuiles :	9,50%		
					bardeaux :	1%		3%

est approximativement de 10 à 15 m<sup>2</sup> ; le toit, autrefois peut-être en paille a été refait ; ces cases étaient parfois démontées et déplacées.

Les actes, de leur côté, ne fournissent que quelques éléments descriptifs (tableau XCVI). Il existe bien sur certains camps une volonté d'organisation, voire de standardisation du bâti. Les cases, généralement rectangulaires, se partagent en cases à une pièce ou à deux pièces, avec portes de communication intérieure ou non. Les ouvertures se limitent parfois à la porte, mais il existe des cases avec une porte et une fenêtre ; celles-ci sont orientées en fonction du soleil ou du vent. Ces modules se complètent parfois de varangues de paille, ce qui montre que l'habitat esclave n'avait pas a priori la rustique simplicité de « l'ajoupa ». Les superficies sont très variables, allant, pour les cases à une pièce, de 4 m<sup>2</sup> à 22 m<sup>2</sup>, et pour les cases à deux pièces de 9 m<sup>2</sup> à 28 m<sup>2</sup> ; il est difficile de savoir exactement combien de personnes partageaient cet espace. Si, à l'époque de Billiard, selon certaines de ses notations, on sait que toutes les cases n'étaient pas toujours occupées, il semble que cette situation ait le plus souvent évolué de façon défavorable, la croissance du nombre d'esclaves étant souvent plus rapide que celle du nombre de cases.

Le tableau dressé par le substitut Cacqueray de Valménier<sup>1703</sup> offre cinq exemples significatifs pour des sucreries du Nord-Est (tableau XCI). Si l'habitation de Millon, avec le nombre de 2,95 esclaves par case représente une norme, non pas acceptable, mais vivable, toutes les autres tournent autour de 4 ou dépassent 4 esclaves par case, et même largement 5 chez Desbassayns, pourtant un des sucriers les plus « éclairés » et chez Bouley-Dupar, lui-même ancien magistrat ! La moyenne est de 4,4 esclaves par case, soit globalement une moyenne, maximale à notre sens, de 5 m<sup>2</sup> par personne<sup>1704</sup>. En 1847, la situation ne s'est pas améliorée, et Massot fait deux constats : le premier est qu'il y a une disproportion fréquente et choquante entre le nombre de cases et le nombre d'esclaves, qui lui est supérieur ; le second, c'est que l'esclave qui n'a pas de case ne reste pas sur l'habitation, maraude, et vole. De nombreux esclaves n'ont donc le choix qu'entre l'entassement ou le coucher à la belle étoile. Massot incite donc les maîtres à augmenter le nombre des cases, mais ceux-ci ont tendance à en reporter la construction au dimanche, jour de liberté des esclaves, ce qui est une façon déguisée d'ajourner l'augmentation du parc de logements.

Parmi les cases, certaines se distinguent. Billiard le souligne : « *On remarque celles des commandeurs et des esclaves les plus laborieux ; elles ont un petit enclos pour élever des*

<sup>1703</sup> Tableau d'inspection des habitations dressé en 1841 par M. Cacqueray de Valménier, substitut, ADR U 109.

TABLEAU XCVI - Exemples de cases d'esclaves

Commune	Année	N° usine	Description des cases
Saint-André	1830	210	Cases individuelles de 2,56 m / 2,56 m ; 12 cases en piquets/feuilles, la 13° en torchis/feuilles.
Saint-Benoît	1833	223	Camp de 20 cases, organisé, 10 cases avec porte au Nord, 10 cases avec porte au Sud, (6,6 m <sup>2</sup> /esclave) ; 2 autres cases à l'écart, bois bardeaux aussi, avec varangue, un peu plus grandes.
Sainte-Marie	1836	206	2 cases à l'écart au Nord de la maison de 3,2 m / 1,6 m et 3,84 m / 2,56 m, chacune avec 1 porte au Nord.
Saint-Joseph	1837	59	2 cases de chef ou commandeur en maçonnerie/feuilles, de 5,76 m / 5,12 m.
Saint-Pierre	1842	22	Camp de 28 cases de 4 m / 4 m, "toutes semblables".
Saint-André	1844	18	28 cases de 2 / 2 m servant aux esclaves attachés à l'établissement.
Saint-Denis	1846	52	Camp de cases (74) et de bâtiments (20) ; dimensions des cases à 1 porte entre 3 m et 5 m ; à 2 portes, 4,25 m et 6 m ; superficie d'une case 1 porte entre 6 m <sup>2</sup> et 21,9 m <sup>2</sup> ; d'une case à 2 portes, 9 m <sup>2</sup> et 28 m <sup>2</sup> ; superficie moyenne d'1 case à 1 porte, 12,84 m <sup>2</sup> ; d'une case à 2 portes, 23,5 m <sup>2</sup> ; 30 cases avec soubassement de pierre (8 à 1 porte, 22 à 2 portes).
Sainte-Suzanne	1848	173	Le camp est formé de : 15 cases avec appentis, dont 6 sont des poulaillers, le reste logement ; 20 cases avec varangue paille portée par 2 poteaux ; 6 cases en bois rond couché/paille ; 1 case en piquet ; 3 cases ont 10 m <sup>2</sup> ; 53 cases ont 20 m <sup>2</sup> ; 6 cases >20 m <sup>2</sup> ; 18 cases avec 1 porte seulement ; 44 cases avec 1 porte et 1 fenêtre ; 26 cases à 2 pièces sans porte de communication ; 16 cases avec porte de communication.

*cochons ; quelques pieds de tabac sont cultivés autour de la maisonnette* ». Il existe donc des cases « spécialisées » ou « spéciales », pour certains esclaves, comme les gardiens (2 cas), forgerons (1 cas), charretiers (4 cas), mais surtout en général les domestiques (7 cas), et les commandeurs (6 cas). Ces cases parfois séparées des autres, sont aussi mieux agencées, comme celles des commandeurs qui, sur certains établissements, sont plus vastes, sans doute plus solides et plus étanches. C'est aussi le cas des deux cases de chef ou commandeur en maçonnerie/feuilles, de 5,76 m / 5,12 m. (Saint-Joseph, n° 59, 1837), ou de ce logement de commandeur en bois couvert en planches (Saint-Paul, n° 150, 1840) ; ce n'est cependant pas la règle partout. Sans rencontrer ces « *domicile(s) particulier(s), [au] ménage assez confortable quelquefois* »<sup>1705</sup>, dont parle Vidal, cela confirme qu'il y avait bien, parmi les esclaves, des niveaux de vie, et des conditions de vie fort différentes, distinguant un groupe que l'on pourrait appeler les « cadres » de l'esclavage, ceux de la compétence ou de l'autorité, même si le dénominateur commun était la privation de liberté, et la misère pour la majorité le lot commun.

Le camp n'est cependant pas exclusivement fait de cases individuelles, hébergeant une famille<sup>1706</sup>. Même si les cases individuelles représentent la majorité (2119, soit 97,8 % de l'habitat mentionné), on commence à construire, pour les esclaves, des logements collectifs (48 soit 2,2 %), qui préfigurent ce que seront plus tard les fameuses « longères » ou « cabanons/calbanons » des engagés indiens. Le premier de ces logements collectif destiné aux esclaves apparaît en 1830 : sur l'habitation n° 210, à Saint-André, on mentionne 5 cases dans 1 bâtiment collectif avec écurie ; on a le sentiment qu'il s'agit d'une récupération. Cependant, le n° 131, en 1832 à Sainte-Marie évoque 2 camps : un de 36 cases toutes neuves avec cheminée ; un autre de 4 grandes cases de 7,68 m / 3,84 m avec lit de camp en planche ; l'habitation n° 159 en 1833 à Sainte-Rose, mentionne, à l'Est de la maison, un calbanon collectif en charpente/planches et bardeaux, avec 4 portes au Sud ; l'établissement n° 59, en 1837, à Saint-Joseph, cite un bâtiment en maçonnerie avec varangue pour le logement des esclaves (calbanon collectif) de 38,4 m / 5,76 m, couvert en feuilles, avec varangue divisée par 3 cloisons en maçonnerie ; l'usine n° 32, à Saint-André, en 1842, comporte des cases à l'Est de la maison, en mauvais état ; un cabanon au Sud-Ouest de la maison, à 38m, de 18 compartiments, tous ayant une porte devant, 5 lucarnes sur le toit ; devant et sur les côtés, du

<sup>1704</sup> La surface moyenne disponible en France aujourd'hui est, par une comparaison « qui n'est pas raison », certes, de 32 m<sup>2</sup>.

<sup>1705</sup> Ed. Vidal, *Bourbon et l'esclavage, mai 1847, opus cit.*, p. 22.

<sup>1706</sup> Contrairement à ce qu'écrit Victorine Monnot, les familles esclaves légitimes étaient l'exception, du fait de la rareté des femmes.



bois ; à l'arrière, de la pierre ; le tout en très mauvais état. Ce type d'habitat, propre à la ville, commence donc à se répandre à la campagne, à la fois pour des raisons de coût, de facilité de surveillance, et sous l'influence de certaines idées liées à l'évolution de l'habitat ouvrier ; cette évolution est critiquée par Massot : « *j'ai cru remarquer une tendance à adopter [à la campagne] la construction de logements semblables à ceux des villes ce qui à mes yeux serait très fâcheux* »<sup>1707</sup>.

Plus que l'espace, comptent les aménagements et l'état général des logements. Victorine Monniot évoque le « *petit jardinet, planté de tabac, de brèdes, de piment, et même de quelques fleurs. Quelques noirs ont des cochons ou des poules qu'ils élèvent et vendent à leur profit* », notation reprise par l'abbé Macquet : « *il n'y a pas de case sans basse-cour ; je connais même un noir qui, avec ses volailles et sa porcherie s'est amassé un pécule pour son rachat* ». Nous sommes encore dans ces descriptions un peu idylliques des camps d'esclaves, reproduisant en miniature les sociétés rurales, et les actes ne confirment que très partiellement ces remarques : nous n'avons découvert que deux mentions de ces petits jardins ou enclos d'élevage pour les esclaves. Un acte de 1836 (n° 229), cite les « *cultures diverses dépendant du logt des noirs* » ; un autre de 1847 (n° 173) sur la sucrerie de Gimart, à Sainte-Suzanne, mentionne le camp qui compte 62 cases, dont 6 avec poulaillers, « *au devant de chacune des cases, il existe un entourage en piquets formant un petit jardin planté en figes, tabac et autres* ». Le tableau d'inspection des habitations, dressé en 1841 par le substitut Cacqueray de Valménier, fournit des indications pour six habitations-sucreries, qui ne sauraient être généralisées, mais proposent quelques pistes : sur 4 habitations-sucreries, les cases d'esclaves possèdent des jardins, mais pour au moins 3 de ces habitations, peut-être les quatre, les jardins ne sont pas cultivés, non par indolence, mais sans doute parce que les produits des cultures sont volés. Massot, qui n'évoque pas les cultures, reconnaît en 1847 que « *l'usage de permettre aux esclaves d'élever des animaux est universel dans la colonie* », et que cet élevage « *de quelques poules, canards, mais surtout cochon* », fournit à certains esclaves particulièrement laborieux « *les plus précieuses ressources, certains se font 2 à 300 F par an* ». Cependant, beaucoup d'esclaves tiennent leurs animaux enfermés avec eux dans la case, pour empêcher les vols, ce qui, note le procureur, maintient l'infection.

Rares sont les actes qui donnent des précisions sur l'éventuel approvisionnement en eau des camps : tout juste précisent-ils parfois que les prises d'eau sont à usage « domestique », ou à celui de l'habitation.. A vrai dire, nous n'avons guère trouvé de telles

<sup>1707</sup> Rapport de patronage de Massot au procureur Barbaroux, *opus cit.*, § 4 p. 12.

précisions que pour l'usine du Chaudron. Un canal d'approvisionnement avait été tracé en 1839 à partir de la rivière des Pluies. Il conduisait l'eau, soit sur terre soit dans un conduit maçonné, jusqu'à un bassin situé au sud des bâtiments, et qui est cité par les actes : « à l'Ouest de l'écurie se trouve une pièce d'eau de treize mètres trois cent vingt cinq, dont les murs de soutènement en pierre avec mortier de chaux et sable sont élevés de terre d'un mètre cinquante. Ce bassin est revêtu à l'intérieur de ciment et reçoit les eaux du canal de dérivation de la rivière des Pluies »<sup>1708</sup> (1848) ; « au-dessus de cette rotonde [la tour du moulin à vent désaffecté] est un magnifique bassin stuqué tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, comportant quinze mètres trente cinq carré [c'est à dire formant un carré de quinze mètres trente cinq de côté : les dimensions ne sont pas les mêmes ; peut-être le bassin a-t-il été modifié, ou peut-être a-t-il été reconstruit] et de profondeur un mètre vingt cinq, le tout dans le plus parfait état. L'eau arrive à ce bassin par un canal qui prend sa source de la rivière des Pluies ; elle passe partie sur terre, partie sur un canal qui est aussi stuqué. De ce bassin elle va à l'établissement de sucrerie, au camp des engagés [qui est l'ancien camp des esclaves], à divers jardins qui sont au Nord de la maison »<sup>1709</sup>(1850). Lors de notre travail sur le site du Chaudron, nous avons retrouvé ce bassin, aujourd'hui détruit<sup>1710</sup>. C'est de là que l'eau partait pour le camp des noirs ou des engagés. Le canal n'existe plus au-delà de ce bassin, mais un sondage nous avait permis de retrouver à trente centimètres sous le niveau du sol l'orifice d'écoulement du canal, morceau de canalisation en fonte de vingt centimètres de diamètre. Les restes du canal, s'ils existent, doivent être enfouis. La taille, la qualité de cette construction montrent les énormes besoins qui étaient dès cette époque ceux de l'industrie sucrière. Le travail archéologique, peu concevable, permettrait sans doute de déterminer si les camps étaient approvisionnés en eau, et comment.

L'aménagement intérieur des cases n'est jamais décrit par les actes, et nous renverrons au docteur Yvan. Certes, celui-ci est conduit par un sucrier « devant une hutte dont l'extérieur était propre et soigné ; le jardin était bien tenu, les diverses cultures formaient de petits carrés que les plantes parasites n'avaient pas envahis ; au fond du jardin, il y avait un poulailler bien peuplé », et l'intérieur « était propre et rangé ; le sol uni était parfaitement

1708 ADR 3 E 698

1709 ADR 4 Q 604 n° 9642

1710 Ce bassin était en bel état de conservation, mais ses murs Est et Ouest avaient été volontairement percés sur une largeur de deux mètres environ pour laisser passer un chemin. C'était un carré de seize mètres de coté, dont les murs larges de cinquante centimètres dépassaient le niveau du sol de un mètre vingt ; des sondages nous ont permis de retrouver le fond à un mètre cinquante du bord supérieur. Ce bassin était en pierres et mortier, avec des angles en magnifiques pierres de taille. Le sommet des murs, ainsi que l'extérieur et l'intérieur du bassin

sec ; une petite alcôve abritée par une moustiquaire renfermait un lit composé d'une natte et d'un pan d'étoffe aux vives couleurs ; devant la fenêtre flottait un léger rideau ; sur une étagère on avait soigneusement disposé quelques ustensiles de ménage en terre colorée ; un coffre en bois, destiné à renfermer des vêtements était placé dans un coin », mais la cabane est en fait celle d'une beauté « au grand œil intelligent et mélancolique...l'esclave favorite de l'administrateur de l'habitation », une de ces « jeunes négresses ainsi honorées des attentions passionnées de leurs maîtres [qui] ne sont pas assujetties aux rudes labeurs des champs...souvent même ne quittent pas leur case », et dont la « mise contraste singulièrement avec les misérables haillons de leurs compagnes »<sup>1711</sup>, femmes sur lesquelles Prosper Eve a écrit des lignes sensibles<sup>1712</sup>.

La réalité commune est beaucoup plus misérable et Yvan, choqué, y revient à deux reprises : « la plupart [des cases] avaient un petit jardin, où croissaient pêle-mêle des ignames et des bananiers. Ces misérables demeures semblaient abandonnées ; les toits de feuilles de palmier étaient effondrés et pourris par la pluie ; les mauvaises herbes étouffaient les plantes nourricières ; tout cela était plus triste, plus désolé que des ruines. J'entrai dans un de ces chenils ; il y avait par terre une natte, pas un vêtement, pas un ustensile de ménage : c'était là pourtant l'habitation d'une famille entière » ; il ajoute : « quoique le sort des esclaves soit évidemment fort malheureux, leurs maîtres ne sauraient en convenir ; mais il suffit de visiter quelques-unes des misérables cases qu'ils habitent, pour se convaincre de l'affreux dénuement dans lequel ils vivent...Nous allâmes donc visiter la propriété de ce colon. Nous devons le dire, jamais l'aspect d'une misère plus profonde, plus hideuse que celle dans laquelle vivent ses esclaves, ne nous avait affligés...La demeure de ces créatures humaines ne renfermait aucun meuble, pas de lit, pas de table, pas le moindre ustensile de ménage ; il n'y avait que quelques vases de grès, la plupart ébréchés ; le sol mal nivelé était humide et puant ; la toiture crevassée laissait passer la pluie et le soleil. Tel était le spécimen de la vie aisée des nègres, le modèle de ces cases confortables qu'on nous avait vantées »<sup>1713</sup>.

Le dépouillement des actes montre que les cases sont assez souvent en piètre état, « n'étant susceptibles d'aucune description » ; cette remarque qui revient à quelques reprises, surtout pour les cases en paille, est accompagnée, à partir du début des années 1830, de

---

étaient recouverts de plusieurs couches d'enduit dont il restait de larges plaques. Sa capacité donnée pour deux cent mille litres, excédait les trois cent mille.

<sup>1711</sup> Docteur M. Yvan, *de France en Chine, Voyage à l'île Bourbon, opus cit.*, pp. 160-161 et 183.

<sup>1712</sup> Prosper Eve, *Variations sur le thème de l'amour à Bourbon à l'époque de l'esclavage, opus cit.*, pp. 147 et 162.

<sup>1713</sup> Docteur M. Yvan, *de France en Chine, Voyage à l'île Bourbon, opus cit.*, pp. 163 et 187.

notations qui soulignent le mauvais, ou le très mauvais état des cases : en 1833 à Saint-Denis (n° 216), 1836 à Sainte-Marie (n° 229), 1837 à Saint-Paul (n° 10), 1837 à Sainte-Suzanne (n° 178), 1841 à Saint-Louis (n° 8), 1842 à Saint-André (n° 32), 1843 à Saint-Paul (n° 92). Par ailleurs nous possédons pour un certain nombre de sucreries plusieurs descriptifs de camps qui permettent d'en comparer les états successifs. Or, sur douze possibilités de comparaison, nous ne trouvons aucune mention de réfection, encore moins de reconstruction des camps<sup>1714</sup>.

Massot est très pessimiste en ce qui concerne l'habitat à la veille de l'abolition : « *le logement des esclaves est ce qui m'a le plus péniblement frappé* » ; « *les cases, poursuit-il, sont partout trop basses, mal jointes, mal calfatées* », elles restent largement ouvertes, avec « *quelques morceaux de toile ou de rabanne*<sup>1715</sup> *pour intercepter la brise* » ; lorsque Massot en fait l'observation aux propriétaires « *ils répondent que les noirs n'aiment pas être enfermés* » ; quant au mobilier « *il est misérable quand il n'est pas complètement nul* », et Massot signale l'existence « *des cases sans mobilier et même sans cadre (lit)* », bien que cette situation soit rare<sup>1716</sup>.

Il y a cependant quelques propriétaires qui ont conscience de leurs obligations, et essaient d'améliorer les conditions générales du camp et de l'habitat. Dès 1838-1839, l'usine de la Nouvelle-Espérance avait ouvert la voie : « *les noirs de cet établissement, écrit Barbaroux, et des autres analogues sont généralement bien logés, parce que leur camp a été créé tout à la fois avec des idées de commodité et de surveillance qu'on n'avait pas autrefois, et avec un sentiment de conservation inconnu avant la cessation de la traite* »<sup>1717</sup>. Ce sont donc des considérations liées à la productivité, en particulier à la surveillance dont nous avons vu qu'elle en était un moyen, qui président à l'établissement de ce camp d'un nouveau type. Sur le modèle de ce camp, Massot cite quatre exemples. Le camp de Lacôme et Soucaze (n° 18), à Saint-André, dans les hauts de la rivière du Mât, situé derrière la maison du maître, est installé sur un terrain de niveau assez plat. Il est régulièrement divisé par des allées, les cases en sont bien alignées ; toutes en planches et en torchis sur cadre, elles disposent d'une petite varangue, sont symétriquement disposées le long de chaque « rue », et séparées les unes des autres par leurs jardins, clos par des petites haies de rosiers ; chaque case dispose également d'un parc à animaux, et n'abrite pas plus de deux personnes, ou une famille. Massot compare

<sup>1714</sup> Usines n° 4 (1820-1835), n° 8 (1833-1841), n° 10 (1832-1847), n° 20 (1833-1843), n° 25 (1831-1843), n° 32 (1828-1842), n° 68 (1826-1847), n° 117 (1830-1842), n° 120 (1830-1842), n° 150 (1828-1843), n° 171 (1817-1843), n° 206 (1823-1836).

<sup>1715</sup> Natte en vacoa tressé.

<sup>1716</sup> *Rapport de patronage* de Massot au procureur Barbaroux, *opus cit.*, § 4 pp. 12 et 13.

ce camp à un camp militaire, et conclut en disant : « *la surveillance de ce camp est très facile : on embrasse d'un seul coup d'œil, de quelque côté que l'on se place ; les propriétaires tiennent la main à ce que les rues et l'intérieur des cases soient maintenus en bon état de propreté* »<sup>1718</sup>. Ces remarques montrent sans doute que Massot considère que l'esclavage est amené à se perpétuer, mais ce discours de méfiance vis-à-vis des travailleurs, et cette volonté de surveillance se manifestent tout autant en Europe à l'encontre des prolétaires et des ouvriers, ces classes laborieuses réputées dangereuses. Massot cite ensuite le camp de Imhaus et Lachapelle au Champ-Borne (n° 20, le Colosse), dont parlait déjà Barbaroux en 1844 : « [l'établissement] *du Colosse, au Champ-Borne, avait autrefois un camp fort mal disposé et composé de cabanes misérables. Un incendie l'ayant détruit en 1841, il a été immédiatement reconstruit par M. Imhaus, propriétaire actuel, sur un plan régulier et beaucoup plus vaste. Chaque noir a sa case et son petit jardin. Le camp est clos de mur ; chaque case a devant elle un parc pour les animaux d'élève : il est défendu aux noirs de laisser entrer ces animaux dans la case. De longues palissades, à hauteur d'appui, divisent le camp en rues régulières, et lui donnent l'aspect d'un joli village* »<sup>1719</sup>. Massot évoque également le camp de l'établissement appartenant conjointement à Joseph Desbassayns et son gendre Jurien de la Gravière (n° 163, « Bel-Air »), dont il loue la division en rues, mais qui laisse à désirer pour la qualité fort médiocre des cases. Il termine avec le camp de l'établissement Rontaunay et Malavois, à Sainte-Suzanne (n° 186), « *défectueux comme position et comme ensemble* », mais possédant des cases que l'on peut proposer comme modèle, si du moins leur prix de revient n'est pas trop élevé, car construites en briques et couvertes d'un enduit de chaux, spacieuses et fraîches<sup>1720</sup>.

On reste donc sur l'impression d'une grande diversité de l'habitat, qui globalement laisse beaucoup à désirer. Barbaroux clôt d'une certaine manière la réflexion en notant : « *tout camp nouvellement construit ou reconstruit par suite d'abandon, de changement de place ou d'incendie, est établi dans des conditions beaucoup meilleures, et pour la santé des noirs, et pour leur bien-être, et pour la surveillance. Mais, à moins d'un accident ou d'une nécessité propre au maître, on solliciterait vainement de celui-ci la reconstruction des cases les plus*

<sup>1717</sup> Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », art. cité, p. 196.

<sup>1718</sup> *Rapport de patronage* de Massot, *opus cit.*, § 4, p. 13.

<sup>1719</sup> Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », art. cité, pp. 196-197.

<sup>1720</sup> *Rapport de patronage* de Massot au procureur Barbaroux, *opus cit.*, § 4 pp. 12 et 13.

délabrées. Celles-ci, sauf quelques rares exceptions, sont réparées par l'esclave dans son loisir du dimanche, s'il a l'instinct de l'arrangement et de l'ordre, ce qui est fort rare »<sup>1721</sup>.

Il semble bien que dans le domaine de l'habitat et du logement, les maîtres aient esquivé les responsabilités qu'ils avaient vis-à-vis de leurs esclaves. Pourtant, la remarque de Barbaroux le souligne, c'était leur intérêt, et leurs homologues entrepreneurs en Europe prennent conscience, à l'époque, des intérêts que peut représenter l'édification d'un logement ouvrier, que l'on pare un peu vite du qualificatif de « social ». Une minorité de sucriers partage d'ailleurs ces vues où l'appréciation humanitaire, si elle n'est pas absente, se mêle largement à des considérations économiques et politiques. Est-ce à dire que le patronat sucrier de Bourbon brillait alors par sa sottise, et n'était pas capable d'analyse de ce genre ? Nous avancerions plutôt que ces sucriers ont au contraire misé sur le caractère de captivité de la main d'œuvre pour ne pas engager cette action, qu'ils le firent d'autant moins à notre sens qu'ils savaient que l'esclavage allait disparaître, et qu'ils considérèrent ces économies comme autant de gains de productivité. Evitant au maximum la dépense pour le cadre de vie de leurs esclaves, les sucriers se sentirent-ils plus responsables de la conservation de leurs personnes ?

b) *Mens sana in corpore sano* ?

L'idée maintes fois exprimée est que les sucriers devaient forcément, « quand même », prendre soin des personnes de leurs esclaves, car ils représentaient leur capital, leur outil de travail, l'assurance de leur prospérité ; et à Bourbon plus qu'ailleurs, car si un esclave était amorti à Saint-Domingue en 2 ans, il fallait entre 10 et 15 ans à Bourbon pour l'amortir. D'où la nécessité logique de faire durer, d'entretenir le matériel humain, car l'esclavage s'inscrivait dans une logique économique, celle d'ailleurs du libéralisme, du profit et du capitalisme. Non seulement il fallait au nom de l'intérêt conserver l'esclavage, ce qu'écrivait Billiard : « le principe de l'esclavage ne paraît juste à personne ; mais ce n'est pas du principe qu'il s'agit, c'est de la chose elle-même, de l'esclavage qui existe, et que la raison, la nécessité la plus impérieuse, nous prescrivent de conserver »<sup>1722</sup>, mais encore, pour la même raison, l'esclave ne pouvait pas ne pas être bien traité : « il est naturel, écrivait Billiard, que les colons soient pour leurs esclaves meilleurs que l'administration : ces esclaves sont la propriété du père de famille »<sup>1723</sup> ; en 1847, Vidal évoque encore « le frein que l'intérêt de la conservation pour

<sup>1721</sup> Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », art. cité, p. 197.

<sup>1722</sup> *Ibidem*, p. 187.

<sup>1723</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 204.

une propriété aussi précieuse que l'esclave impose naturellement à la brutalité des colons »<sup>1724</sup>. L'examen des dispositions prises par les sucriers dans le domaine de l'alimentation, du vêtement et de la santé, devrait permettre de saisir s'ils étaient véritablement pénétrés par cette logique.

- Nourriture, vêtement, santé : *in corpore sano* ?

« L'habitant sait bien que son intérêt est de bien nourrir son esclave », déclare en 1839 le procureur général<sup>1725</sup>. L'article 14 de l'ordonnance du 7 septembre 1767, fixait la quantité de nourriture quotidienne de l'esclave à 2 livres de maïs par jour auquel on pouvait substituer du riz, des patates, du manioc ; parallèlement, divers règlements prescrivaient aux habitants de cultiver des vivres pour la subsistance des esclaves, en particulier l'arrêté du 23 décembre 1819. C'était là peu de chose. Les actes de mutation ne s'intéressent pas à la nourriture des esclaves, sauf pour rappeler, à l'occasion de vente, que le propriétaire doit alimenter les esclaves. Ni la nature de la nourriture, ni sa quantité ne sont évoquées. Mais les textes, et la tradition, sont assez clairs sur le sujet, décrivant une alimentation essentiellement végétarienne, comme c'est encore la règle dans le monde du travail en Europe.

Billiard a décrit cette alimentation collective du temps de l'esclavage, faite de « sambal », maïs et pois du Cap cuits ensemble, un mets qui « *leste l'estomac de ceux qui ont un gros appétit* », de manioc dont les noirs sont friands, et qu'une ordonnance de 1771 obligeait les habitants à planter, d'ignames, de racines ; mais il souligne « *qu'un noir serait malheureux s'il n'était pas propriétaire d'une petite marmite pour y faire cuire ses brèdes assaisonnées de piment, ou préparer à sa manière ses pois du Cap ou son maïs* ». Le maïs fut une part importante de l'alimentation des esclaves ; lorsqu'il fut introduit à Bourbon, il était depuis plus d'un siècle acclimaté en France métropolitaine où il s'était intégré aux assolements, aux pratiques culturelles, à la nourriture des hommes comme à celle des animaux. A Bourbon, du fait de la faible productivité du travail esclave, le maïs eut bien vite une place de choix par ses forts rendements, la variété de ses emplois, ses qualités nutritives. Il devint jusque dans les années 1830 la base de l'alimentation, comme le montre le Journal de Lescouble. On le cultivait surtout dans les zones côtières où il était associé, d'après Billiard, à la culture en intercalaire des citrouilles, concombres, haricots. Il était consommé surtout en bouillie<sup>1726</sup>. Sa culture fut une des premières à reculer devant la canne.

<sup>1724</sup> Ed. Vidal, *Bourbon et l'esclavage, mai 1847, opus cit.*, p. 18 ; c'est nous qui soulignons.

<sup>1725</sup> Conseil privé, séance du 20 mars 1839, ADR 16 K 21, p. 263, cité par Sudel Fuma, *L'esclavagisme à La Réunion...opus cit.*, p. 83, n. 197.

<sup>1726</sup> Moudre le maïs se faisait à l'aide d'une lourde meule, et on y enchaînait souvent les esclaves punis.

A partir des années 1830, il recula aussi dans l'alimentation, et commença à être remplacé par le riz, très partiellement cultivé, et surtout importé de Madagascar, d'Inde et de Manille, et par le manioc, en particulier chez les petits sucriers. En 1829, Dejean de la Batie détaille ainsi la ration quotidienne d'un esclave sur une habitation-sucrerie : « 3 livres de riz par jour, une petite quantité de manioc<sup>1727</sup>,  $\frac{1}{4}$  de livre de viande salée ou de morue » ; les enfants ne sont pas rationnés ; « dans aucune colonie du monde, conclut Dejean, les esclaves ne sont traités d'une manière plus humaine et plus paternelle qu'à Bourbon » ; les frais de nourriture d'un esclave se montent à 20 F/mois, selon Dejean, et sur une habitation type de 60 000 gaulottes (142 ha), la dépense globale est de 48 000 F/an, soit 41,7 % des dépenses annuelles<sup>1728</sup>.

On conçoit que les sucriers aient eu tendance à diminuer cette charge. Il est évidemment impossible de vérifier les dires de Dejean, et la situation devait être fort variable d'une habitation-sucrerie à l'autre, et d'une période à une autre. On observera que si une bonne partie des vols des esclaves a pour objet la nourriture, c'est sans équivoque le signe que nombre d'entre eux étaient en état de sous-nutrition<sup>1729</sup>. Les quelques données que fournit pour 1841 Cacqueray de Valménier montrent que les quantités ont baissé par rapport à ce qu'annonce Dejean, et que les protides, sauf chez Desbassayns (morue), ont disparu. L'ordonnance de 1846 définissait ainsi la ration due par le maître chaque semaine à tout esclave de plus de 14 ans : 6 litres de farine de manioc, ou 6 kg de riz, ou 7 kg de maïs ; 1,5 kg de morue ou viande salée ; ces quantités étaient de moitié entre 8 et 14 ans ; du tiers avant 8 ans. Dans certains cas, manioc et riz pouvaient être remplacées par des racines alimentaires ; la distribution hebdomadaire pouvait laisser la place à une distribution quotidienne ; les mesures et balances devaient être poinçonnées.

En 1847, Massot consacre un paragraphe de son rapport à la nourriture des esclaves. Les rations n'ont pas connu d'améliorations, se montent à 73 décagrammes de riz, ou 1 k de maïs moulu ; dans certains établissements, on donne une ration de sel le dimanche ; sur de nombreuses habitations, on laisse l'esclave ramasser les brèdes<sup>1730</sup> ; ailleurs, on lui laisse la récolte de pois ou d'embrevades de quelques parcelles ; on distribue parfois de la morue, du

<sup>1727</sup> « La racine du manioc est une grande ressource : car on en nourrit les animaux et les hommes même en mangent après l'avoir fait rôti », Victorine Monniot, *Journal de Marguerite*, opus cit., p. 74.

<sup>1728</sup> *Enquête sur les sucres - 1829*, opus cit.

<sup>1729</sup> Chez Lescouble, qui fut un temps, dans les années 1820, un petit sucrier, les noirs volent des volailles, du manioc, du maïs ; chez K/Véguen, vingt ans plus tard, on vole du vesou, du sirop, du sucre : la faim est le moteur chez Lescouble, chez K/Véguen le profit.

<sup>1730</sup> Les brèdes sont des plantes herbacées variées qu'on mange cuites comme en Europe les épinards.



manioc le soir ou le matin que les esclaves donnent souvent à leurs animaux. Les songes<sup>1731</sup> ne sont pratiquement plus cultivées, et si c'est le cas, c'est aussi pour leurs animaux que les cultivent les esclaves ; il y a parfois des patates en complément. En réalité, il n'y a aucune règle sauf pour la quantité de riz ou de maïs, qui sont souvent inférieures à la norme ; le reste, irrégulièrement accordé, est considéré comme un *bonus*. « *La ration n'est établie d'une manière régulière que sur les grands établissements de sucrerie* », où tout est réglé comme dans une maison de commerce, note Massot. Le quotidien est composé de riz avec des embrevades ou des pois du Cap ; parfois, quelques kilos de viande salée sont mis à la marmite, et de la morue est distribuée pendant la manipulation. « *Quelques sucriers font une ou deux distributions de rhum par jour, d'autres y ont renoncé, et avec raison je crois : cette liqueur n'a pas d'autre avantage que de procurer une surexcitation momentanée, et elle a l'inconvénient de flatter le goût assez général chez les noirs pour les liqueurs fortes* »<sup>1732</sup>, ajoute le procureur, en soulignant que « *la nourriture est assez substantielle et les repas bien réglés dans ces établissements où l'on demande souvent beaucoup à la force musculaire de l'homme* »<sup>1733</sup>.

Cette alimentation était collective, l'usage de la colonie étant en effet de distribuer les rations cuites, seuls quelques commandeurs et esclaves « bons sujets », comme les appelle Massot, jouissant du privilège de recevoir, comme une sorte de récompense, leurs rations crues<sup>1734</sup>. Pour cuire cette nourriture, ce « manger » comme on dit alors, les établissements possédèrent aussi des cuisines « à noirs » distinctes des cuisines du maître. En général, la cuisine du maître était proche de la maison, mais la cuisine des noirs, si elle était souvent

1731 Plante qui croît en terrain humide, dont on mange les jeunes feuilles en « brèdes », le cœur (appelé « chou ») ou le rhizome (« patate ») à l'étouffée.

1732 Dans une lettre du 4 octobre 1820 à Otard, Joseph Desbassayns commandait du vin bon marché : « *ces gros vins se vendent très bien ici, parce que les noirs en boivent beaucoup* », comme tous les travailleurs de force en Europe ; et l'encouragement à l'ivrognerie que stigmatise Sudel Fuma n'est pas propre à l'esclavage : la société maintient pendant tout le XIX<sup>e</sup> siècle, un prix du vin, et des alcools, abordable.

1733 *Rapport de patronage* de Massot...*opus cit.*, § 2, p. 4 ; Sudel Fuma dénonce à juste titre les rations insuffisantes distribuées sur les habitations Hoarau et Hoarau Rosemont (*L'esclavagisme à La Réunion...opus cit.*, p. 82, n. 192.) : cependant il ne s'agit pas d'établissements sucriers, mais d'habitations moyennes ; Massot souligne d'ailleurs que sur ces habitations agricoles de 21 à 30 esclaves, la nourriture laisse à désirer ; quant aux petites habitations, on fait ce que l'on peut, et souvent l'esclave mange avec le maître ; rappelons qu'en 1847, le nombre des établissements sucriers a notablement baissé, et qu'il ne se trouve plus de ces micro-sucreries qu'on observait de 1810 à 1830 ; le docteur Yvan, qui réprovoque les conditions de logement des esclaves, ne dit rien sur l'alimentation.

1734 On appelait ces esclaves les « rationnaires », écrit Massot. Certains maîtres feignaient de croire qu'ils n'étaient tenus de ne nourrir les esclaves que pendant les journées de travail, et faisaient sonner haut qu'ils étaient de « bons maîtres », car ils distribuaient aussi de la nourriture le dimanche ; Massot rappelle que c'est là une de leurs obligations. Selon les dernières dispositions législatives, les esclaves auraient pu, comme aux Antilles, renoncer à recevoir la nourriture du maître, en échange d'un jour de liberté par semaine, pendant lequel ils devaient pouvoir cultiver leur jardin, ou gagner leur nourriture : à Bourbon, note Massot, aucun esclave n'a fait cette demande, ce qui suppose qu'ils étaient avertis de ces règlements.

associée à l'hôpital, aux écuries, à la forge, voire à la sucrerie, n'était guère éloignée de la maison, restait sous le regard du maître, en aucun cas à proximité du camp. La séparation s'expliquait non seulement par la différence de statut et donc de cuisine, mais aussi peut-être par la crainte de l'empoisonnement, moins obsessionnelle cependant qu'aux Antilles, du fait d'une moindre habitude, à Bourbon, de cette pratique<sup>1735</sup>.

Ces petits édifices, assez mal entretenus, à ce qu'il semble, présentaient globalement les mêmes caractéristiques de construction, qu'ils fussent destinés aux maîtres ou aux esclaves (tableau XCVII et XCVIII a). La différence se marque dans les équipements, 27 cuisines de maître possédant un four, contre un seul pour les cuisines de noirs, équipées généralement d'un fourneau, sur lequel est montée, parfois scellée, une ancienne chaudière à sucre faisant office de marmite. Les actes ne mentionnent que quelques cuisiniers, essentiellement des hommes, en majorité cafres ou créoles (tableau XCVIII b). Le livre d'ordre de Charles Desbassayns prévoit une surveillance de la cuisinière : « *que tous les jours elle apporte son manger à goûter si on n'a pas été là le midi qu'elle le fasse le soir et demande si on a goûté le midi et dise le nombre de pintes obtenu à dîner. Moyen certain de ne pas perdre de vue cet objet* »<sup>1736</sup>. La question était de savoir si les sucriers avaient pris soin de la personne de leurs esclaves : il semble que, du point de vue de la nourriture, les établissements sucriers aient maintenu, à défaut de qualité, une quantité acceptable de nourriture. Ils sont, à la fin de la période, « en pointe » par rapport aux autres habitations, où la situation était sans doute beaucoup plus difficile.

Peut-on faire des remarques équivalentes en ce qui concerne le vêtement ? A propos du vêtement de l'esclave, avait lieu un débat qui paraît absurde aujourd'hui : les esclaves devaient-ils être vêtus, ou, en tant que « naturels », rester nus ? Billiard intervient : « *La couleur noire des Africains est un vêtement dont ils sont couverts ; il est approprié au climat où la nature les a placés ; c'est pour être presque entièrement nus qu'ils ont été faits noirs ; aussi le Cafre auquel on donne des habits se hâte presque toujours de s'en débarrasser ; et des Européens de dire que nous n'habillons point nos esclaves, parce qu'ils se trouvent plus à l'aise avec leur nudité ! Les noirs créoles, les Malgaches et les Indiens, tiennent beaucoup*

<sup>1735</sup> Sur la peur de l'empoisonnement à Bourbon, voir Prosper Eve, *Ile à peur, la peur redoutée ou récupérée à La Réunion, des origines à nos jours*, Océans Editions, Saint-André, 1992, 431 p., pp. 84-104. Laurence Fays répertorie pour la période 1825-1845 six empoisonnements ou tentatives d'empoisonnement sur des habitations-sucreries, dont la moitié sur le maître ou le régisseur, le reste sur des esclaves ; voir son mémoire de maîtrise, *Les crimes de sang à Bourbon...*, cité.

<sup>1736</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit., p. 14.

TABLEAU XC VII - Cuisines d'habitations-sucreries à Bourbon 1812-1848

Année	Commune	N°	cuisine du maître			"cuisine des noirs"			descriptif		
			Long	larg	mat.	couv.	Long	larg		mat.	couv.
1812	Saint-Benoît	19001	5,44	5,44	Bois	Bardeaux	0	0	Mauvais état.		
1814	Sainte-Marie	10600	9,75	4,8	Bois	Bardeaux	6,8	3,9	Bois	Cuisine du maître avec foyers et four de pierre ; cantine ; boulangerie de 9 pieds carrés en planches bardeaux avec four de pierre.	
1815	Sainte-Marie	11801	0	0			5	4	Bois	Bardeaux	
1816	Saint-Benoît	604	0	0			6,6	5,5	Pierre	Feuilles	
1817	Sainte-Suzanne	17100									
1818	Sainte-Marie	12601	6	4,5		Bardeaux	0	0			Bon état
1819	Saint-Denis	5601	6,4	4	Bois	Bardeaux	0	0			Bois couché ; four et fourneau en maçonnerie.
1819	Saint-Louis	6902	3,84	3,2	Bois	Bardeaux	0	0			
1819	Sainte-Marie	10400									Mauvais état.
1821	Saint-Benoît	703	5,7	3,8			6,4	3,8	Bois		
1821	Saint-Benoît	4603	5,7	3,8		Bardeaux	0	0			1 seule cuisine, avec boulangerie
1821	Sainte-Marie	13102	8,6	4,8		Bardeaux	0	0			Cheminée et four
1821	Saint-Paul	1401									1 cuisine "des blancs", avec 2 bassines en cuivre, ustensiles.
1822	Saint-André	1601	3,84	3,84		Bardeaux	0	0			
1823	Sainte-Marie	11502	0	0		Feuilles	0	0			
1823	Sainte-Marie	12301	4,8	3,8	Pierre	Bardeaux	0	0			Avec four.
1823	Sainte-Marie	20601	0	0		Bardeaux	0	0			
1823	Sainte-Suzanne	19701	4,8	3,8	Bois	Feuilles	0	0			A l'ouest en face du magasin.
1824	Saint-Denis	5101	5,76	4,48	Bois	Bardeaux	4,8	3,84	Pierre	Paille	2 cuisines
1824	Sainte-Suzanne	16905	3,84	3,84	Bois	Bardeaux	0	0			
1825	Saint-Benoît	3901	6,4	5,12	Pierre	Bardeaux	4,8	3,84	Pierre	Bardeaux	Au sud de la maison ; cuisine du maître avec cheminée, four, toit en tapenac ; cuisine des noirs avec ventouse sur le tapenac, ouverture pour la fumée ; réservoir de pierre de 1,9 m / 1,9 m / 1,28 m (4,7m3).
1826	Saint-Benoît	4102	0	0		Paille	0	0			En mauvais état (50 F).
1826	Saint-Benoît	4301	7,68	4,8	Bois et pierre	Bardeaux	0	0			2 ventouses ; cheminée en maçonnerie de 2,5 m.
1826	Sainte-Marie	11001	4,5	4,5	Bois	Paille	0	0			
1826	Sainte-Marie	11604	0	0			0	0			2 cuisines: maître et noirs
1826	Sainte-Marie	12402	0	0	Bois/torchis		0	0			
1826	Sainte-Marie	20604	0	0	Torchis	Bardeaux			aloès	aloès	2 cuisines

1826	Sainte-Suzanne	16202	0	0			3,8	3,8					
1826	Sainte-Suzanne	18103	5,1	3,2	Bois	Bardeaux	0	0					Cuisine avec four à manioc.
1827	Sainte-Marie	11302											2 cuisines
1827	Sainte-Marie	20605	0	0	Torchis	Bardeaux		0	Aloès				Cuisine qui tombe en ruine ; 2 petites chaudières, dont une scellée, 2 marmites dont une scellée.
1827	Sainte-Suzanne	16802	0	0			0	0	Bois	Bardeaux			Très bon état.
1828	Saint-Benoît	4103	7,6	6,4	Pierre	Bardeaux	0	0					Cuisine de maître avec four ; cuisine des noirs dans le bâtiment de forge.
1828	Sainte-Marie	11605	0	0		Bardeaux	0	0					
1828	Sainte-Suzanne	16906	3,84	3,84	Bois	Bardeaux	0	0					mMauvais état
1829	Saint-Denis	21601	5,76	3,84	Torchis	Paille	0	0					
1830	Saint-André	707	0	0			0	0					
1830	Saint-André	21004	3,2	3,2	Bois	Bardeaux	8	6,4	Pierre	Bardeaux			2 cuisines
1830	Sainte-Marie	11703	9,6	4,8	Pierre	Bardeaux	0	0	Pierre	Bardeaux			Cuisine maître, avec cheminée, derrière la maison.
1830	Sainte-Marie	12005	0	0	Pierre	Planches	0	0					
1830	Sainte-Marie	13107	6,4	4,8	Bois	Bardeaux	5,12	5,12					Cuisine du maître avec four ; 1 autre cuisine, neuve, en pierre couverte en bardeaux de 6,4 m sur 5,76 m, avec four ; 1 autre cuisine pour les noirs avec chaudière, fourneau, sellier et cheminée.
1830	Saint-Leu	6703	3,2	2,56	Bois	Planches	0	0					
1830	Saint-Paul	8002	7,68	2,56	Bois		5,33	5,12	Bois				Cuisine maître avec four en maçonnerie.
1830	Saint-Paul	9302	4,8	3,84	Bois	Bardeaux	0	0					
1831	Saint-André	2504	0	0			0	0	Pierre	Paille			Cuisine des noirs dans un hangar.
1831	Saint-Benoît	4002	0	0			12,8	4,8	torchis	Paille			Sur la plate-forme du milieu.
1832	Saint-Benoît	3906	0	0			0	0	Pierre				Cuisine du maître avec une varangue.
1832	Sainte-Marie	10302	9,6	5,44	Pierre	Bardeaux	7,68	4,8		Bardeaux			Fourneaux, chaudières scellées, cheminée.
1832	Sainte-Marie	13108	0	0			0	0					
1832	Sainte-Rose	15803	0	0			0	0					
1832	Saint-Leu	6304	0	0	Bois	Planches	9,6	5,76	Bois	Bardeaux			Cuisine maître de 14,74 m <sup>2</sup> avec foyer et four extérieur ; cuisine des noirs : ayant servi auparavant de forge.
1832	Saint-Pierre	14702	0	0	Bois	Planches	0	0	Bois				Cuisine des noirs dans le même bâtiment que l'hôpital.
1833	Saint-André	2002	0	0			11,2	3,84	Pierre	Bardeaux			Dans le même bat que l'atelier, à l'ouest, à la suite de l'écurie..
1833	Saint-André	2412	3,84	3,84	Bois	Feuilles	2,88	1,44	Paille vétiver	Paille vétiver			2 cuisines
1833	Saint-Denis	5303	8,96	6,4	Pierre	argamasse	8	8	Pierre	Bardeaux			Cuisine du maître avec four et foyer, à l'Est de la maison ; cuisine des noirs avec varangue sur 2 côtés, au Sud du magasin, et à l'Ouest de la maison.



1838	Saint-Pierre	14902	0	0			0	0			Dans un appentis en pierre.
1839	Saint-André	1805	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0			Dans un cabanon en bois/bardeaux.
1839	Saint-Benoît	25101	0	0			0	0			
1839	Sainte-Suzanne	23103	0	0			0	0			
1839	Saint-Louis	7802	9,6	8	Pierre	Bardeaux	0	0			2 cuisines
1839	Saint-Paul	8003	8	2,56	Bois	Bardeaux	0	0			A l'Ouest du château.
1840	Saint-Benoît	712	0	0	Pierre		0	0	Pierre		2 cuisines
1840	Saint-Louis	7103	5,12	4,8	Pierre	Argamasse	0	0			
1840	Saint-Louis	7408	4,6	4,6	Pierre	Argamasse	19,2	4,6	Pierre	Bardeaux	2 cuisines
1840	Saint-Louis	23801	3,84	3,84	Bois	Bardeaux	0	0			En très mauvais état.
1840	Saint-Paul	1102	6,4	3,84	Bois	Planches					
1840	Saint-Paul	8907	16,96	4,48	Pierre	Planches	0	0			
1840	Saint-Paul	24601	0	0			4,8	3,84	Bois	Bardeaux	Avec appentis sur le côté avec 2 fours en pierre.
1840	Saint-Pierre	14602	4,8	3,84	Bois	Bardeaux	5,12	3,84	Bois	Planches	Cuisine des noirs en mauvais état.
1840	Saint-Pierre	15003	3,84	3,2	Bois	Feuilles	5,44	3,84	Bois		
1840	Saint-Pierre	15103	0	0			0	0			Avec magasin.
1840	Saint-Pierre	23503	0	0	Bois	Bardeaux	0	0	Bois	Planches	2 cuisines
1840	Saint-Pierre	24202	0	0			0	0			
1841	Sainte-Marie	12604	6,9	5,3	Pierre	Bardeaux	8,5	4,8	Pierre	Paille	Cuisine du maître avec 1 foyer, une cheminée ; cloche ; cuisine des noirs avec 1 chaudière sur un 1 fourneau pour manger des noirs.
1841	Saint-Joseph	5903	7	5	Pierre	Bardeaux	0	0			Cuisine du maître avec foyer et four.
1841	Saint-Louis	804	0	0			0	0			1 bâtiment sert de magasin/cuisine/hôpital.
1841	Saint-Pierre	14904	0	0	Pierre		0	0			
1842	Saint-André	2203	0	0	Bois	Bardeaux	0	0			Cuisine du maître avec chaudière sur fourneau en pierre, dans une partie du magasin ; cuisine des noirs dans une partie du bâtiment de forge en pierre/bardeaux.
1842	Saint-André	3204	4,8	4,8	Pierre	Paille	6	4	Bois		Cuisine du maître avec 1 foyer en mauvais état et un petit four ouvrant sur l'extérieur ; cuisine des noirs avec 2 compartiments, chaudière avec fourneau en pierres et petite cheminée.
1842	Saint-Benoît	713	0	0	Pierre		0	0	Pierre		2 cuisines
1842	Saint-Benoît	4505	0	0	Pierre	Bardeaux	0	0			
1842	Saint-Benoît	4903	5	4	Pierre		0	0			
1842	Saint-Benoît	23305	0	0	Bois et pierre		0	0	Pierre	Bardeaux	2 cuisines
1842	Sainte-Marie	11706	3,25	3,25	Pierre	Bardeaux	0	0			Dans l'hôpital ; 3 marmites de 40 points.

1842	Sainte-Marie	12008	0	0				0	0	0			planches	
1842	Saint-Paul	24702	0	0				3,3	3,3	Bois			Feuilles	
1842	Saint-Pierre	14603	0	0										
1843	Saint-André	2003	3	2										
1843	Saint-Denis	5306	0	0				5,8	5,9	Pierre			Tôle	Foyer, fourneau, 2 chaudières.
1843	Sainte-Marie	21404	0	0										Avec cheminée.
1843	Sainte-Suzanne	17103	8,3	6,3					5	Pierre			Bardeaux	Cuisine du maître avec four adossé ; cuisine des noirs en mauvais état ; 2 marmites, une chaudière à cuire le riz.
1843	Saint-Paul	9203	0	0									Paille	
1843	Saint-Pierre	13904	0	0										
1843	Saint-Pierre	15006	0	0										Cuisine des noirs.
1844	Saint-André	1807	0	0									Bardeaux	Avec la forge ; 1 chaudière montée sur 1 fourneau en pierre.
1844	Saint-Benoît	714	0	0										Cuisine du maître près de la maison ; cuisine des noirs près de l'usine.
1845	Sainte-Marie	11004	0	0										
1845	Sainte-Suzanne	16311	0	0									Paille	Cuisine du maître avec cheminée et four tombant en ruine (Ouest de la maison) ; cuisine des noirs avec 2 chaudières en fonte pour les aliments et bloc en bois (dans le magasin).
1845	Saint-Pierre	14003	0	0									Bardeaux	
1845	Saint-Pierre	14905	0	0										Le bâtiment sert de cuisine et de logement pour les domestiques.
1846	Saint-Benoît	606	6,29	6,9					13,69	7,7	Bois		Bardeaux	Cuisine des noirs à l'Est des purgeries avec 4 chaudières montées, 1 four ; cuisine du maître au Sud-Ouest de la maison de maître.
1846	Saint-Benoît	607	6,4	6,25									Bardeaux	Cuisine des noirs à l'Est, entre les 2 purgeries, avec 4 chaudières montées ; dans une pièce attenante à la cuisine, 3000 emballages de sucre.
1846	Saint-Denis	5202	3,25	3,26					4,85	4,45	Pierre		Bardeaux	Cuisine du maître avec foyer en pierres de taille ; cuisine des noirs avec murs sur 2 côtés ; dedans, maçonnerie de pierre avec chaudière pour cuire le "manger" des noirs ; au Sud, cheminée de pierre de 3,25 m / 1,15 m.
1847	Saint-André	3103	4	3									Bardeaux	Cuisine du maître près de la maison avec lingerie, avec fourneau et cheminée en pierres ; cuisine des noirs à l'Est de la sucrerie.
1847	Sainte-Rose	15508	0	0										
1847	Saint-Leu	6401	5	3,15					7,75	4,7	Bois		Bardeaux	Les 2 cuisines dans la cour principale ; cuisine des noirs surmontée d'une cloche.

1847	Saint-Louis	6808	4,25	4,25	Bois	Bardeaux	0	0		Cuisine du maître avec four construit en pierres à chaux et à sable.
1847	Saint-Paul	1013	7,7	6,5	Pierre	Bardeaux	0	0		
1847	Saint-Paul	1408	7,8	4,4	Pierre	Bardeaux	0	0		
1847	Saint-Paul	8103	0	0	Pierre		0	0	Bois	
1847	Saint-Paul	8306	6	4	Bois	Bardeaux	6	4	Bois	Le bâtiment de la cuisine des noirs sert aussi de prison.
1847	Saint-Pierre	14906	0	0			0	0	Pierre	Cuisine et logement pour domestiques.
1848	Sainte-Suzanne	17305	0	0	Bois et pierre		0	0		Bâtiment séparé en 2 ; cuisine avec foyer, étable.
1848	Saint-Pierre	1509	0	0			5	5	Pierre	Avec cheminée.
1848	Saint-Pierre	14411	0	0			6,5	5,2	Pierre	
1848	Saint-Pierre	15110	0	0			0	0		Dans le magasin n° 2.



TABLEAU XCVIII - Cuisines et cuisiniers d'habitations-sucreries

TABLEAU XCVIII a - Les modes de construction				
	Cuisine de maîtres		Cuisines de noirs	
	Nb.	%	Nb.	%
Paille/Aloès			4	7,30%
Torchis	4	4,60%	3	5,50%
Bois	35	39,70%	22	40%
Bois/Pierre	10	11,40%		
Pierre	39	44,30%	26	47,20%

TABLEAU XCVIII b - Les cuisiniers		
	Femmes	Hommes
Cafre	3	15
Créole	4	14
Malais		8
Malgache		1
Indien		7

*plus au vêtement* »<sup>1737</sup> : il légitime ainsi le fait que certains esclaves, les Cafres, soient peu vêtus, ou vêtus de haillons. En 1844, le docteur Yvan, évoquant le travail des champs, décrit « *des nègres, nus jusqu'aux reins* »<sup>1738</sup>, qui ont tombé la chemise pour être plus à l'aise. Cette remarque renvoie au même débat de l'habillement des esclaves, en tout cas des Cafres, certains propriétaires, pour se débarrasser de l'obligation de la fourniture de vêtement prétendant toujours que le noir préfère la nudité. Un arrêté de 1840 était censé avoir réglé définitivement la question, et les esclaves n'allèrent plus nus, même si « *quelques vieux Cafres préfèrent bien encore au vêtement leur état de nudité native* », note Massot en 1847 ; « *il n'y a qu'à Sainte-Rose, poursuit-il, où l'on soit obligé de mettre des esclaves en arrestation pour cause de nudité* », mais, reconnaît-il, ils appartiennent au même propriétaire qui soutient, par avarice, que le noir répugne au vêtement<sup>1739</sup> ; malgré la pruderie de la société, Massot ne s'insurge pas contre le fait que « *au travail, les noirs aiment à se débarrasser de leurs vêtements, certains ne conservent qu'une chemise, d'autres un pantalon, d'autres un simple langouti* »<sup>1740</sup>.

Au-delà de l'anecdote un peu saugrenue, est posée la question de la nature de l'esclave et de son acculturation. Accepter la nudité de l'esclave, c'est le rejeter du côté de la nature ; le vêtir, c'est, par le costume, le faire entrer dans la coutume de la culture. La même ordonnance du 7 septembre 1767 stipulait, par l'article 16, que les maîtres étaient tenus de fournir l'habillement à leurs esclaves « *autant que les circonstances le permettent* », mais aucun règlement ne fixait la nature et la quantité des vêtements à fournir à l'esclave. Billiard fait dire au régisseur de l'habitation Desbassayns : « *Comme il commence à faire froid, vous rapporterez une balle de toile bleue qu'on partagera entre vous ; mais je préviens que je fais punir le premier qui vendra son rechange pour boire, ou qui donnera sa toile à des négresses* »<sup>1741</sup>. Dans sa correspondance, en 1818, Joseph Desbassayns passe la commande à Lévêque, négociant à Nantes, de « *6 pièces de toile pour des culottes pour les noirs, 6 pièces de gros coutil à petites raies pour culottes et galons pour les noirs* »<sup>1742</sup>. Des aquarelles de Dumas (ill. 100 a et b) montrent un habillement très divers, allant du pagne, le langouti, à la tenue faite d'une chemise et d'un pantalon de toile bleue. Les esclaves du sucre y paraissent à

1737 Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 74.

1738 Docteur M. Yvan, *de France en Chine, Voyage à l'île Bourbon, opus cit.*, p. 161.

1739 *Rapport de patronage* de Massot, *opus cit.*, § 3, p. 5.

1740 *Ibidem* ; le langouti est une « *bande d'étoffe large de quelques pouces, on la passe entre les jambes et on la relève à l'aide d'une corde nouée à la ceinture* », définition donnée par A. Geuray, *Essai sur les Comores, Pondichéry*, 1870, cité par Sudel Fuma, *L'esclavagisme à La Réunion... opus cit.*, p. 86, n. 208.

1741 *Ibidem*, p. 71.

## Illustration 100

a) "Noir de pioche" - Dumas.

*Noir de pioche*

Pantalon bleu retroussé, chemise inhabituelle de couleur vive.

b) "Négresse créole" - Dumas.

*Négresse créole*

Vêtement traditionnel : robe bleue, fichu blanc, foulard bleu.

deux reprises : au four de la sucrerie, deux esclaves (punis ? on voit une chaîne) ne sont vêtus que d'un pantalon pour l'un, et d'un langouti pour l'autre ; à droite, un esclave sucrier, tenant en main la cuillère qui sert à transvaser le sirop, travaillant dans la fournaise de l'usine, n'est vêtu lui aussi que du langouti : les dures conditions de travail dans l'usine, particulièrement la chaleur, expliquent cette tenue légère (ill. 101).

En 1829, interrogé par la commission des sucres sur les espèces et les quantités de vêtements que les sucriers distribuent à leurs esclaves, Dejean répond : « *un rechange par an, 1 chemise, 1 veste, 1 pantalon de coton* »<sup>1743</sup> ; ces vêtements de coton, qui venaient autrefois d'Inde, sont désormais achetés en France, car les droits sur les cotonnades indiennes ont augmenté de 30 %. La dépense en vêtement est minime, elle se monte à 10 F par esclave et par an, 2000 F par an pour une exploitation type, 24 fois moins que pour la nourriture ; elle représente 1,73 % des dépenses annuelles d'un établissement. Certains sucriers n'hésitent pas à présenter cette fourniture obligatoire comme un cadeau aux esclaves, et Victorine Monniot en est dupe : pour leurs étrennes, le sucrier distribue aux hommes des vestes ou pantalons de toile bleue, aux femmes, des chemises de calicot et des fichus de couleur<sup>1744</sup>. En 1841, Cacqueray de Valménier mentionne la distribution de rechange (un le plus souvent, deux chez Desbassayns) pour cinq habitations sur six, sans préciser en quoi ils consistent (tableau XCI). En 1844, décrivant l'usine de la Nouvelle-Espérance, le procureur Barbaroux s'attarde sur le vêtement des esclaves, en des termes qui montrent que leur habit symbolise en quelque sorte le degré d'humanisation de l'esclavage à Bourbon : « *les noirs chargés du charroi et de la fabrication sont convenablement vêtus. Ceux qui chargent et déchargent la bagasse, l'étendent sur l'aire ou chauffent les fourneaux, se revêtent d'une sorte de sarrau de toile d'emballage grossière appelée goni. Ce costume est sale, dégoûtant et en haillons ; mais il serait impossible de manier la canne et la paille sans mettre en lambeaux d'autres vêtements. C'est le dimanche seulement que ceux-ci paraissent* »<sup>1745</sup>.

En 1847, Massot dresse en ce qui concerne le vêtement des esclaves, un constat moins sévère que sur d'autres points : le plus souvent, reconnaît-il, les propriétaires distribuent deux rechanges par an, l'un au premier janvier, l'autre à la fin juin. Les hommes reçoivent une chemise et un pantalon de toile bleue, les femmes une chemise et une robe de même

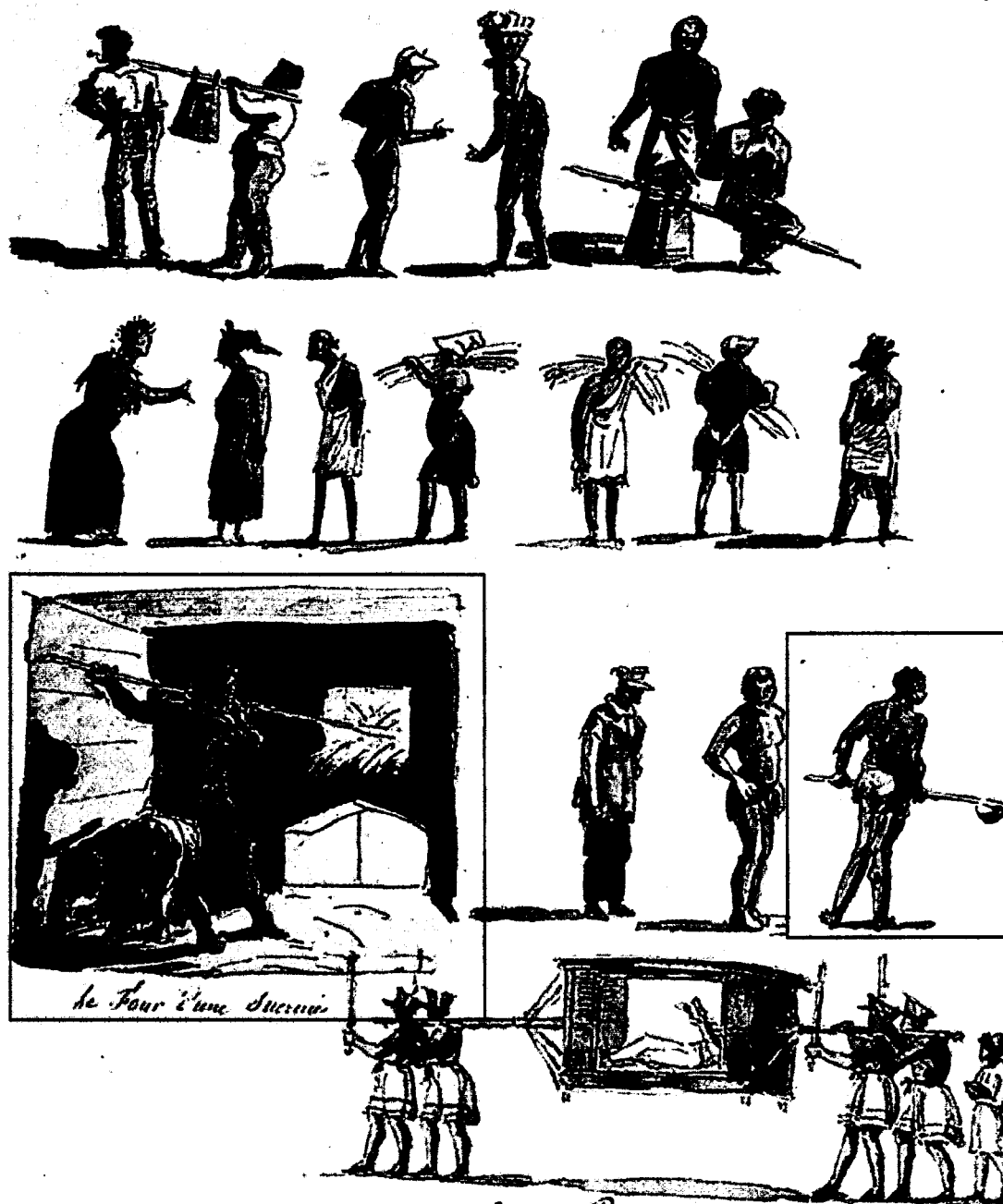
1742 Joseph Desbassayns, *Copie de la correspondance...opus cit.*, lettre du 16 décembre 1818.

1743 *Enquête sur les sucres -1829, opus cit.*

1744 Victorine Monniot, *Journal de Marguerite, opus cit.*, p. 109.

1745 Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », art. cité, p. 196.

Esclaves d'après Dumas.



Les esclaves sucriers sont représentés dans le troisième registre à partir du haut : deux esclaves chargent la bagasse au fourneau de la sucrerie ; un esclave, à droite, vêtu d'un langouti, tient une cuillère de transvasement à la main.

couleur<sup>1746</sup>. Quelques propriétaires y rajoutent la distribution d'une couverture de laine, comme la loi le stipule, mais rarement ; Manès père, quant à lui, distribue à ses esclaves des bonnets de laine semblables à ceux des matelots. Les propriétaires qui se dispensaient de ces distributions car ils avaient permis à leurs esclaves d'élever cochons et volailles (le produit de leur vente était censé servir à l'achat de vêtements) ont été rappelés à l'ordre. Peu d'esclaves sont déguenillés, même si certains ont conservé l'habitude de jouer leurs vêtements neufs ; au contraire, l'autorité coloniale avait promulgué dès 1819 une inique loi somptuaire, interdisant certains tissus et le port des bijoux aux esclaves, mais au moment où Massot écrit, la loi n'est plus guère respectée, « *les noirs y [le vêtement] emploient en dépenses de luxe un argent qui pourrait avoir une meilleure destination* »<sup>1747</sup>. Même si les dotations en vêtements sont chiches, et si la loi n'est pas entièrement respectée, les sucriers semblent avoir globalement assuré le vêtement à leur main d'œuvre ; s'il est vrai que la dépense en était limitée, et que les économies à faire sur ce poste étaient maigres, il semble qu'ils aient considéré que l'habillement était un indicateur immédiatement visible de la nature de l'esclavage, et qu'ils aient désiré en fournir une image qui ne soit pas outre mesure négative.

L'état de santé des esclaves est difficilement lisible sur les actes de mutation. Pourtant, les listes d'esclaves vendus devaient spécifier les affections dont les travailleurs étaient atteints. Or, pour 14 634 esclaves, elles ne fournissent que 64 cas de maladie (0,43 %), ce qui semble inacceptable, et 174 cas d'invalidité ou d'infirmité (1,18 %). Par comparaison l'examen approfondi de la feuille de recensement de Mme Desbassayns pour l'année 1845, qui recense 468 esclaves (301 hommes et 167 femmes), livre d'autres valeurs ; la feuille ne prévoit aucune colonne pour les malades ou infirmes, mais dans celle qui est réservée aux « signes particuliers propres à constater l'identité de l'esclave », le régisseur a porté entre autres certaines maladies graves ou infirmités. Le décompte est de 21 invalides ou gravement malades, ce qui fait une proportion de 4,48 % sur une habitation où les maîtres étaient assez attentifs à l'état sanitaire de la main d'œuvre. Par ailleurs, sur deux feuilles de recensement que nous avons prises par sondage (nous n'avons pu en retenir d'autres), on trouve aussi des résultats supérieurs à ceux des actes. Celle de Gabou en 1816 (n° 194) mentionne 3 infirmes pour 26 esclaves (11,53 %) ; celle de Dioré en 1834 (n° 225) mentionne pour 47 esclaves 5 infirmes (10,63 %) et 10 malades (21,27 % : 3 hydrocèles, 1 sourd, 1 maladie articulaire annuelle, 2 hernies vaginales, 1 asthmatique, 1 hémoptysique, 1 paralysie de la vessie et mal à

<sup>1746</sup> « *Dans les campagnes, note Massot, la toile bleue est en honneur, c'est le vêtement des esclaves et d'une grande partie de la population* » ; on sait aussi qu'après sa faillite de 1830, Julien de Rontaunay décida de ne plus se vêtir que de toile bleue, en signe d'humilité.

la langue), soit au total 31,9 % des esclaves sérieusement atteints. Dans les deux cas, il s'agit de petites unités en perte de vitesse : on ne peut envisager véritablement que des habitations-sucreries aient pu tourner avec des taux de malades ou d'infirmités aussi élevés, la faillite aurait été rapide. Mais ces proportions extrêmes montrent en tout cas que les chiffres officiels portés sur les actes de mutation, et les proportions que l'on en déduit, sont certainement sous-évalués. En tout état de cause, la proportion de 4-5 % nous semble la plus vraisemblable : les dispositions légales de 1846, qui stipule que l'hôpital sera équipé d'un lit, d'une paillasse et d'une couverture pour 20 esclaves, reconnaît implicitement la proportion virtuelle de 5 % de malades, en dehors de toute épidémie<sup>1748</sup>.

Car les concentrations d'esclaves sur les habitations-sucreries étaient soumises à de graves risques de contagion en cas d'épidémie. On citera évidemment l'épidémie de choléra qui touche Bourbon à partir de 1820, et amène la mise en place d'un cordon sanitaire de la part des sucriers du Nord-Est, qui veulent se protéger : Fréon, Desbassayns, les frères Pajot, Lepervanche, Féréol et Xavier Bellier contreviennent ainsi aux ordres du gouverneur baron Milius<sup>1749</sup>. Des mesures spécifiques sont alors prises en faveur des esclaves : « *il est urgent de les vêtir, de ne pas pousser leurs travaux jusqu'à la fatigue, de ne pas les laisser trop longtemps exposés à la pluie, de les obliger à rentrer dans leurs cases bien aérées et où ils auront des cadres pour se reposer, de ne pas les laisser coucher la nuit au milieu des champs et de les empêcher de s'arrêter la journée dans les lieux exposés à un soleil brûlant* »<sup>1750</sup>. Lescouble, qui rend compte de la maladie, évoque Grinne faisant rentrer ses noirs à la moindre pluie ; Joseph Desbassayns, dans sa correspondance<sup>1751</sup>, minimise l'épidémie, affirmant qu'elle n'a fait périr que 4 à 500 personnes, en ville et non à la campagne, et il est vrai que l'activité sucrière n'a pas été affectée, et qu'il n'y a pas eu non plus d'hécatombe parmi les esclaves<sup>1752</sup>.

En dehors du choléra, l'île est touchée par des épidémies souvent introduites d'ailleurs par les esclaves de la traite illégale : ainsi la variole en 1827, qui amène des campagnes de vaccination, y compris des esclaves. C'est aussi le cas d'autres maladies qui semblent toucher de préférence les habitations : en 1821 l'habitation-sucrerie Zamudio à Saint-Benoît, en 1828,

<sup>1747</sup> *Ibidem*, p. 5.

<sup>1748</sup> Il y a dans ce domaine une petite recherche à mener.

<sup>1749</sup> Sur l'épidémie de choléra, voir Prosper Eve, *Ile à peur...*, *opus cit.*, pp. 165-173.

<sup>1750</sup> Note de la Commission de santé, citée par Prosper Eve, dans *Ile à peur*, *opus cit.*, p. 167.

<sup>1751</sup> *Copie de la correspondance de Joseph Desbassayns...*, *opus cit.*, lettre à Lévêque du 4 mai 1820.

en 1836, l'habitation-sucrierie de Ravine Glissante appartenant à Desbassayns de Richemont, où 15 esclaves atteints sont transportés à l'hôpital de Saint-Denis où ils meurent, en 1840<sup>1753</sup>, etc. Quoiqu'on en dise, les propriétaires ont tenté de réagir contre ces menaces sanitaires, par des médications, et par la mise en place de structures sanitaires sur les habitations-sucrieries. Leurs choix ne sont pas toujours pertinents : ils s'investissent eux-mêmes de compétences médicales, et entreprennent de diagnostiquer et soigner leurs esclaves : « *très souvent, écrit le docteur Morizot, un esclave vient se plaindre d'une douleur quelconque : c'est le propriétaire qui juge de l'état de son poulx, de la langue, de la peau et déclarant qu'il ne mérite pas d'entrer à l'hôpital, le renvoie travailler à la bande, jusqu'à ce que la gravité de l'affection l'oblige à reconnaître sa méprise* »<sup>1754</sup>. Cette attitude ne doit pas choquer outre mesure, du fait de la méfiance générale vis-à-vis du corps médical, et de la médiocre qualité de celui-ci à Bourbon, où bon nombre de ses membres ne sont que des chirurgiens de marine, ou des officiers de santé ; les maîtres ne pensent-ils pas avoir d'ailleurs les capacités à juger de la santé d'un esclave, qui président par exemple à son achat ? Le meilleur exemple, parmi d'autres sans doute, est fourni par Lescouble. A plusieurs reprises, il consigne dans son Journal les soins qu'il donne personnellement à ses esclaves, ou à ceux des propriétaires voisins<sup>1755</sup> ; il fait en particulier grand cas de la méthode ou médecine Leroy, panacée qu'il s'administre et administre à tour de bras à ses esclaves. Son exemple fait tache d'huile, car son voisin Notaise « *a monté chez lui un hôpital pour le traitement des noirs selon la méthode Le Roi. Mazérieux en sera le médecin pour 8 livres par jour et par malade* »<sup>1756</sup>.

L'activité curative du maître peut être aussi épaulée par l'activité « marronne » d'un esclave guérisseur ou d'une tisanière esclave, dénommés « empiriques ». Une ordonnance de 1768 réprimait en principe la pratique des esclaves guérisseurs : elle n'eut pas l'effet escompté. Billiard le confirme au début du XIX<sup>e</sup> siècle : « *Les noirs, particulièrement les Malgaches, connaissent les vertus d'un grand nombre de simples dont les pareilles se trouvent dans les montagnes de Madagascar. Il y a parmi eux des empiriques qui ont parfois tiré d'affaire des malades abandonnés par les docteurs ; mais il est vrai qu'il y a toujours*

1752 Le gouverneur s'étonne que, malgré leur imprévoyance, les propriétaires n'aient pas perdu davantage d'esclaves, lettre du gouverneur au ministre de la Marine et des Colonies, 18 janvier 1822, ADR 45 M 6, citée par Prosper Eve, *Ile à peur...*, opus cit., p. 85.

1753 Prosper Eve, *Ile à peur...*, opus cit., pp. 175-181 et 211-217.

1754 Docteur Morizot, *Considérations historiques et médicales sur l'état de l'esclavage à l'île Bourbon*, thèse de médecine, Montpellier, 1838, pub. in *Réalités et Perspectives Réunionnaises*, n° 3, déc. 1968-fév. 1969, p. 13, cité par Prosper Eve, *Ile à peur...*, opus cit., p. 85.

1755 Lescouble, *Journal*, opus cit., pp. 225, 467, 614, 629, 753, etc.

1756 Lescouble, *Journal*, opus cit., p. 790, 25 mai 1829.



*quelque peu de sorcellerie dans leur médecine : le malin esprit donne aux remèdes une vertu qu'ils n'ont sans doute pas lorsqu'on s'avise de les administrer sans lui* »<sup>1757</sup>. Ces « empiriques » sont souvent connus du maître, qui les tolère, comme en témoigne leur recensement sur la feuille concernant Bois-Rouge (n° 17) en 1834 : une « empirique » cafrine, un « empirique » créole. Dans la majorité des cas, cependant, le sucrier a plutôt recours à la médecine officielle. Les actes ne permettent cependant pas de dénombrer les contrats de visite et de soins que les sucriers passent avec les médecins du quartier : on sait que Joseph Desbassayns fit venir un médecin « reçu » de Paris qui, il est vrai, devait aussi soigner la maladie du « barbier » dont il était atteint ; ici et là, chez Lescouble, on note que tel ou tel sucrier est abonné aux services d'un médecin.

Le souci minimum de la santé des esclaves pousse également certains sucriers à établir un « hôpital » sur l'habitation-sucrerie. Le dépouillement des actes nous a permis de dénombrer 97 hôpitaux, concernant 74 habitations-sucreries, certaines d'entre elles apparaissant à des dates différentes, ce qui permet d'examiner l'évolution éventuelle de ce type de bâtiment (tableau XCIX). Les hôpitaux se rencontrent de 1814 à 1848, mais pour 73 % d'entre eux, ils ne sont mentionnés qu'à partir de 1830. La dénomination d'hôpital recouvre des réalités bien différentes. Dans 12 cas, pour la plupart d'entre eux avant 1830, l'hôpital est un bâtiment ayant une autre destination originelle (hangar, magasin, case, purgerie), devenu hôpital (12,3 % des hôpitaux, et 46 % des hôpitaux antérieurs à 1830) ; dans 10 cas, l'hôpital n'est qu'une partie d'un bâtiment plus vaste qui peut servir aussi de cuisine, de magasin, voire de prison. Le reste du temps, l'hôpital est un bâtiment spécifique.

Les hôpitaux vont progressivement cesser d'être des constructions précaires : la majorité d'entre eux sont en bois/bardeaux (44 %), ou en pierre/bardeaux ou pierre/argamasse (27 %), à partir de 1830 ; il y a donc un effort de fait dans ce domaine. La superficie moyenne augmente légèrement après 1830, passant de 59 m<sup>2</sup> à 65 m<sup>2</sup> ; un certain nombre d'entre eux sont divisés en deux compartiments, et une poignée en trois, voire quatre compartiments. L'existence au Chaudron d'un hôpital, attesté par l'acte de vente de 1833<sup>1758</sup>, donc construit entre 1822 et 1833, montre ainsi ce souci minimum d'humanité des propriétaires de l'établissement. Dès 1825 l'établissement du Gol disposait de deux hôpitaux situés à proximité des cases des esclaves. L'un de 7,8 m / 4,5 m, l'autre de 9,2m / 3,8 m. En charpente bordés de planchettes, couvert de paille pour le premier et de feuilles pour le second, ces hôpitaux qui n'offraient qu'une capacité d'accueil réduite, ne présentaient aussi que des

<sup>1757</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, opus cit.*, p. 132.

TABLEAU XCIX - Les hôpitaux d'habitations-sucreries à Bourbon 1814-1848

Année	Commune	N° usine	NB	Long.	Larg.	Matériau	Couverture	Descriptif Hôpital 1	Descriptif Hôpital 2
1814	Sainte-Marie	10600	1	11	2	Bois	Bardeaux	Attenant au grand magasin en partie soufflé en bardeaux.	
1815	Sainte-Marie	11801	1	3,5	2,5	Bois	Planches	Au pied du magasin.	
1816	Saint-Benoît	604	1	7,8	4	Bois	Feuilles	1 hôpital.	
1818	Sainte-Marie	12601	1	0	0		Feuilles	Grand hangar servant d'hôpital.	
1819	Saint-Louis	6902	1	19,52	8,32	Pierre	Bardeaux	Près du château [du Goll].	
1820	Sainte-Suzanne	16303	1	32	6,4			1 hôpital.	
1820	Saint-Paul	1101	1	0	0	Bois	Bardeaux	1 hôpital.	
1821	Saint-Benoît	703	1	0	0		Paille	Divisé en 2 pièces ; pour les noirs.	
1821	Saint-Benoît	4603	1	7,6	3,8		Bardeaux	1 hôpital.	
1821	Sainte-Marie	13102	1	0	0		Paille	Hangar servant d'hôpital	
1822	Saint-André	1601	1	9	3,84	Bois	Bardeaux	Mauvais état.	
1823	Sainte-Marie	12301	1	7,6	3,8			1 hôpital.	
1823	Sainte-Marie	20601	1	0	0	Bois couché	Paille	1 hôpital.	
1824	Saint-Denis	5101	1	0	0			Dans l'ancienne purgerie.	
1825	Saint-Benoît	3901	3	9,6	7,68	Bois	Bardeaux	Près de la rotonde, maison servant d'hôpital avec soubassement, varangue ; au N 2 portes, au S 2 latrines internes, à l'E 1fenêtre, à l'O 1 fenêtre.	2° hôpital en bois/bardeaux (7,68 m / 5,12 m) et à l'ouest de l'hôpital, pavillon servant pour les négresses en couches" en charpente/planches/bardeaux, 4,8 m / 3,84 m.
1826	Saint-Benoît	4102	1	0	0			Très mauvais état.	
1826	Saint-Benoît	4301	1	4,48	3,84	Bois	Paille	Près de la maison case servant d'hôpital, N 1 porte, E 1 fenêtre.	
1826	Sainte-Marie	11604	1	0	0		Bardeaux	"infirmerie"	
1826	Sainte-Suzanne	18103	1	6,4	3,8		Feuilles	1 hôpital.	
1827	Saint-Benoît	21003	1					1 hôpital.	
1827	Sainte-Marie	11302	1					1 hôpital.	
1828	Saint-Benoît	4103	1	0	0			Mauvais état.	
1828	Sainte-Marie	11605	1	0	0		Bardeaux	Bâtiment servant d'hôpital avec grenier.	
1829	Saint-Denis	21601	1	5,76	3,84	Bois		Case servant d'hôpital.	
1830	Saint-Benoît	4001	1	7,68	4,8			1 hôpital.	
1830	Sainte-Marie	11703	1	25,6	5,44	Pierre	Bardeaux	Derrière la cuisine du maître, hôpital aux noirs ; N 4 portes et 4 fenêtres.	
1830	Sainte-Marie	13107	2	8,96	5,76		Bardeaux	Avec lits de camp	2° hôpital de 10,34 m / 4,48 M, en bois/torchis, pour les Indiens.

1830	Saint-Paul	8002	1	0	0	Bois	Paille	1 hôpital.	
1831	Saint-André	2504	1	0	0	Pierre	Paille	Maçonne et terre.	
1831	Saint-Benoît	709	1					1 hôpital.	
1832	Saint-Benoît	3906	2	0	0	Bois		Sur la plate-forme du milieu.	En bois, appelé "infirmerie".
1832	Sainte-Marie	12907	1	7,68	7,68	Bois et pierre		1 hôpital.	
1832	Saint-Leu	6304	1	6,4	4,48	Bois	Planches	Rectangulaire, divisé en deux appartements.	
1832	Saint-Pierre	14702	1	0	0	Bois		1 hôpital avec cuisine des noirs.	
1833	Saint-André	2002	3	6,4	4,8	Bois	Bardeaux	Hôpital des noirs, à l'Ouest de l'écurie, le long des pas géométriques.	2° hôpital pour les noirs (pierre/paille, de 6,4 m / 2,88 m) ; 3° hôpital pour les Malbars, de 9 m / 5 m, en bois/paille, avec varangue à l'Est, près de l'hôpital n°2.
1833	Saint-André	2412	2	11,2	4,8	Pierre	Paille vétiver	A l'Ouest de la maison, pour les noirs.	Au Nord de la purgerie, de 6,08 m / 6,08 m, en bois/paille de vétiver, pour les Indiens.
1833	Saint-Denis	5303		16	16,6	Pierre	Argamasse	A l'Ouest de la maison, à chaque coin, 1 pavillon de 15 pieds réuni par claire-voie.	
1833	Sainte-Marie	10802	2	8	5,76	Pierre	Bardeaux	Au Nord de la maison.	En bois/bardeaux, de 5,12 m / 3,84 m, attenant à l'hôpital n° 1.
1833	Sainte-Marie	10905	1	7,04	3,84	Torchis	Paille	Au Nord de la plate-forme ; varangue ouverte à l'Ouest, 2 portes et 2 fenêtres.	
1833	Sainte-Marie	12908	1	8,32	6,08	Pierre/maçonne/ bardeaux	Bardeaux	Réparé.	
1833	Sainte-Rose	15906	1	14,4	4,8	Pierre	Bardeaux	A l'Ouest de la maison ; à l'Est 1 porte et 1 fenêtre, au Sud 1 porte et 2 fenêtres, à l'Ouest, 1 fenêtre.	
1833	Saint-Paul	1004	1	6,4	3,84	Pierre	Paille	Sur la même ligne et en face du magasin n° 2 ; à l'Est, 1 porte, au Nords 1 fenêtre, au Sud 1 fenêtre.	
1834	Saint-André	2506	1	6,4	3,2	Bois	Bardeaux	Plus loin de la maison vers la rivière du Mât ; au Nord 2 fenêtres, au Sud 1 porte et 2 fenêtres et 2 lucarnes.	
1834	Saint-André	2604	1	5,76	4,8	Pierre	Paille	"Hôpital aux noirs", au Nord-Est de la maison, appuyé à la purgerie ; au Sud 1 porte, à l'Ouest 1 fenêtre.	
1834	Sainte-Marie	11704	1	28,8		Pierre	Bardeaux	Deux pièces de ce bâtiment (qui en compte 5) servent d'hôpital ; avec logement de l'infirmer.	
1834	Sainte-Rose	15506	1	0	0			1 hôpital.	
1834	Sainte-Suzanne	22502	1	6,4	3,84	Bois	Bardeaux	Avec varangue.	

1834	Saint-Louis	7801	1	0	0	Bois	Feuilles	Hangar servant d'hôpital.	
1835	Sainte-Suzanne	17607	1				1 hôpital.		
1835	Saint-Denis	5602	1	0	0	Gaulettes	Feuilles	1 hôpital.	
1836	Sainte-Marie	22901	1	5,12	3,84	Bois	Paille	Au Sud de la maison, près de la maison.	
1837	Saint-Benoît	3908	1	0	0	Bois	Bardeaux	1 hôpital.	
1837	Saint-Joseph	5901	1	12,8	5,76	Pierre	Feuilles vacoas	Divisé en 2 pièces.	
1837	Saint-Leu	6704	1	0	6,72	Bois	Bardeaux	En pilotis, et en assez bon état.	
1837	Saint-Paul	9105	1				1 hôpital.		
1838	Saint-André	3302	1	0	0	Bois	Bardeaux	Dans la purgerie n°2.	
1838	Saint-André	19405	1	0	0			Dans le bâtiment de forge.	
1838	Saint-Denis	20003	1					1 hôpital.	
1838	Sainte-Suzanne	17808	1	9,28	4,16		Bardeaux	Sert aussi de cuisine.	
1839	Saint-Louis	7802	1	8	6,4	Bois	Bardeaux	1 hôpital.	
1840	Saint-Benoît	712	1	0	0	Bois		1 hôpital.	
1840	Saint-Louis	7408	1	38,4	4,8	Bois	Bardeaux	1 hôpital en équerre.	
1840	Saint-Pierre	15103	1	5,76	3,84	Bois soufflé bardeaux	Bardeaux/tapena c	Avec marmite et 2 couvertures.	
1841	Sainte-Marie	12604	1	16,2	5,25	Pierre	Bardeaux	4 compartiments séparés par des cloisons en planches, l'un d'eux servant de bloc.	
1841	Saint-Joseph	5903	1	13	6	Pierre	Feuilles	Divisé en 2 pièces.	
1841	Saint-Louis	804	1	0	0			Dans le magasin.	
1841	Saint-Pierre	14904	1	4,5	4,5			1 hôpital.	
1842	Saint-André	3204	2	0	0	Bois et pierre	Bardeaux	Dans la cheminée (?) de la purgerie de sirop, à l'Est de la maison.	Bâtiment en bois/paille de 6,2 m / 4,5 m, à la suite de la purgerie de sirop, avec harpage en pierres de taille, en mauvais état.
1842	Saint-Benoît	713	1	0	0	Bois		1 hôpital.	
1842	Saint-Benoît	4505	1	0	0	Pierre	Bardeaux	1 hôpital.	
1842	Saint-Benoît	23305	1	0	0	Pierre	Bardeaux	1 hôpital.	
1842	Sainte-Marie	11706	1	23	4,4	Pierre	Bardeaux	Bâtiment servant d'hôpital, de prison, de cuisine à noirs.	
1842	Saint-Louis	7602	1	0	0			Dans le magasin.	
1842	Saint-Pierre	14405	1	7	5	Bois	Bois	Sert aussi de magasin.	
1842	Saint-Pierre	14603	1	0	0		Planches	1 hôpital.	
1843	Saint-André	2003	1	11	4	Pierre	Bardeaux	1 hôpital.	
1843	Saint-Denis	5306	2	17,4	5,4	Pierre	Argamasse	3 compartiments, varangue de 1,25 m, au Nord 4 portes et 2 fenêtres.	Bâtiment en pierre couvert en argamasse "servant d'hôpital".

1843	Sainte-Marie	21404	1	0	0	Bois et pierre	Bardeaux	Divisé en 2 compartiments.	
1843	Sainte-Suzanne	17103	1	0	0	Torchis	Paille	Au Sud de la cuisine des noirs, en mauvais état.	
1843	Saint-Paul	9203	1	8,4	4,3	Pierre	Bardeaux/paille	1 hôpital.	
1843	Saint-Pierre	14406	1	7	5	Bois		Sert aussi de magasin.	
1843	Saint-Pierre	15006	1	0	0	Bois	Planches	Sur l'établissement du bas.	
1844	Saint-Benoît	714	1	0	0	Bois		1 hôpital.	
1845	Sainte-Marie	11004	1	0	0			Contient un bloc en bois percé de 7 trous avec cadenas, et des caisses de charrettes.	
1845	Sainte-Suzanne	16311	1	0	0	Torchis	Paille	A l'Ouest de la maison.	
1845	Saint-Pierre	14409	1	0	0	Bois couché		Hôpital et magasin.	
1846	Saint-Benoît	606	1	11,8	8,9	Bois et pierre	Bardeaux	Au Sud-Ouest de la maison de maître, bâtiment à étage, en bas 2 chambres, en haut 3 chambres ; 12 lits en fer, 1 marmite ; au Nord 2 portes, au Sud 2 fenêtres, à l'Est 1 porte, à l'Ouest 2 fenêtres.	
1846	Saint-Denis	5202	1	8,25	3,75	Bois	Bardeaux	Divisé en 2 par une cloison ; dans l'autre partie se trouve le bloc ; au Nord 1 fenêtre à 2 battants, au Sud 1 porte, à l'Est 1 porte.	
1847	Saint-André	3103	1	49	4	Pierre	asphalte	Sorte de longère à l'Est de la sucrerie appelé, "salle de malades", divisé en plusieurs "appartements", sert aussi de pharmacie et de salle de police.	
1847	Sainte-Marie	13205	1	20	8	Pierre	Asphalte	A la suite du bâtiment de revivification (du noir animal).	
1847	Saint-Leu	6401	1	7,2	4,8	Bois	Bois	Dans la cour principale, en mauvais état.	
1847	Saint-Louis	6808	1	10,25	3,5	Bois	Feuilles	1 hôpital.	
1847	Saint-Paul	8306	2	0	0	Pierre maçonne	Paille	2 hôpitaux.	Le 2° en bois (8 m / 4 m) est une infirmerie pour les femmes.
1848	Saint-André	19305	1			Pierre		Hôpital en pierre avec cheminée de pierre avec manteau.	
1848	Sainte-Suzanne	17305	1	7,75	6,65	Bois et pierre	Bardeaux	Au Nord de la maison, 2 pièces éclairées par 1 porte à 2 battants, lambrissé.	
1848	Saint-Paul	1205	1					1 hôpital.	
1848	Saint-Pierre	14411	1	11,8	6,4	Bois	Bardeaux	Avec 1 varangue au Nord de 2 m ; à l'extrémité, 1 cabinet qui sert de salle de bains.	



conditions sanitaires fort médiocres. Cela changea en 1840, les deux édifices précédents étant remplacés par un seul bâtiment de 39 m / 5 m, construit en charpente, bordé en planches, et couvert en bardeaux : l'extension de la capacité d'accueil (195 m<sup>2</sup> au lieu de 70 m<sup>2</sup>) est à mettre en relation avec l'augmentation de la main d'œuvre servile, mais les conditions sanitaires sont en progrès. A l'Union, la construction en moellons est la garantie d'une certaine salubrité de l'édifice, comme son planchéage.

Ces hôpitaux furent assez souvent remaniés, comme au Chaudron, et parfois déplacés, mais l'isolement n'est pas un souci premier dans cette société pré-pastorienne ; s'il est à l'écart, l'hôpital reste souvent dans le champ de vision du maître, comme le révèlent les actes : Higman signale une disposition comparable à la Jamaïque.

Quelques-uns de ces hôpitaux ont connu une reconstruction pendant la période. Celui de l'usine n° 6 (1816/1846) voit sa superficie tripler, sa structure se renforcer ( d'un bâtiment en bois/feuilles on passe à un bâtiment en bois et pierre/bardeaux), son aménagement s'améliorer, avec cinq chambres sur deux niveaux. Au Chaudron, on passe de un hôpital à deux, en pierres. A l'usine n° 78, on passe de 1834 à 1839 du hangar à l'hôpital. Celui de l'usine n° 117 est reconstruit après 1834. A l'usine n° 126, on passe entre 1818 et 1841 du hangar de feuilles à l'édifice de pierre. A l'usine n° 131 on passe entre 1821 et 1830 du hangar de paille à deux hôpitaux en bois/bardeaux avec des lits. Le rapport de Cacqueray de Valménier cite trois hôpitaux sur six habitations-sucreries qu'il examine : à Saint-Benoît chez Millon, la situation n'est pas brillante, un magasin sert d'hôpital ; chez Gillot l'Etang, à Sainte-Marie, il y a un bon hôpital, avec des lits et des paillasses ; chez Charles Desbassayns, à la rivière des Pluies, « *un bel édifice, de bonnes salles, mais mal tenues* »<sup>1759</sup>.

Il y eut donc une certaine prise de conscience des sucriers, et un effort de fait, dans la durée ; mais cette remarque s'accompagne de deux réserves : la situation devait être très variable d'une habitation à l'autre, et le domaine sanitaire était certainement un domaine où les préjugés de certains maîtres s'étaient le plus rigidifiés, voire enkystés, car la prise en compte de la santé de l'esclave est une attitude qui a priori le charge d'une humanité qu'on lui dénie par ailleurs ; les efforts faits étaient loin d'être suffisants, d'autant plus que les prestations de l'hôpital, en terme d'aménagements, de pharmacie, et de personnel étaient sans doute très déficients.

Les esclaves qui entraient à l'hôpital avec l'accord du maître étaient reçus et soignés par des infirmiers. Les actes ne livrent que peu d'exemples de ces infirmières ou infirmiers :

---

<sup>1758</sup> ADR 3 E 1071.

22 pour toute la période, soit 1,32 % des esclaves à talent (19 infirmier(e)s et 3 sages-femmes). Ce sont en majorité des femmes, créoles, dont l'âge est respectable, garantie sans doute d'expérience, mais aussi d'autorité. Cependant, la formation et le travail des infirmières sont loin d'être corrects, malgré la présence charitable de l'épouse ou de la fille du sucrier, qui semblent avoir joué régulièrement un rôle secourable<sup>1760</sup>. Les installations, l'ameublement, les médicaments laissent à désirer : très peu de lits, ni de couverture, pas de pharmacie avant les années 1840.

Enfin, l'hôpital est en quelque sorte chevillé au dispositif de surveillance généralisée, et l'autorité des infirmières en est un élément capital. A Saint-Gilles les Hauts, tout en soulignant le rôle, hygiénique, de l'hôpital : « *ne pas négliger les bains aux malades cela délasse c'est un moyen de santé pour les noirs sales et peu soigneux de leur corps, facilite la transpiration et les fonctions animales l'eau sert ensuite aux cochons dans l'hiver les faire essayer de suite et au lit* »<sup>1761</sup>, Charles Desbassayns le met sous étroite surveillance « *Hôpital grand moyen de discipline et de facilité de ménager des noirs fatigués en les laissant quelques jours à l'hôpital sans inconvénient si l'hôpital est fermé, porte immense ouverte aux abus si elle est ouverte et d'où il résulte tous les vols et de plus une affluence immodérée à l'hôpital... Voir si la porte est fermée quand on arrive subitement la première visite est à la porte de l'hôpital et voir si les malades y sont surtout quand il y a des créoles pas très malades. De loin en loin après la remise de la clef de l'hôpital aller y faire une ronde voir si les malades y sont s'il en manque un ; une seule fois que Véronique [l'esclave infirmière] soit obligée d'y coucher* »<sup>1762</sup>. Les sucriers sont en effet obsédés par l'idée que l'hôpital pourrait abriter des resquilleurs. C'est pourquoi il put servir d'atelier : vers 1830, Fréon, propriétaire du Chaudron, mentionne « *les claies en bambou et olivaires fabriquées dans mon hôpital* »<sup>1763</sup>. Quant à Charles Desbassayns, il a tout un programme d'ouvrage pour les malades : « *occuper les malades à l'hôpital, moyen de forcer l'infirmière à les surveiller de plus on a moins de répugnance à laisser les noirs fatigués s'y reposer. Il faut chercher de l'occupation aux malades, du vacoa à fendre de la terre à piler pour terrer du sucre dans ce dernier cas c'est Augustine qui en répond, de la laine à déchirer, des cordes à faire, de l'huile* », et « *bien que*

<sup>1759</sup> Tableau d'inspection des habitations dressé en 1841 par M. Cacqueray de Valménier, cité.

<sup>1760</sup> « *Les familles créoles, note Massot en 1847, ont en général beaucoup de soins pour les esclaves malades, et les filles de la maison s'en occupent avec sollicitude ; il n'est pas rare de les voir passer une ou deux nuits près d'un noir ou d'une négresse en danger* », Rapport de patronage de Massot...opus cit., § 5.

<sup>1761</sup> Ibidem, p. 14.

<sup>1762</sup> Charles Desbassayns, Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance, opus cit., p. 14.

<sup>1763</sup> ADR 5 J 9.



*j'aye prié M. Nion d'occuper les malades j'entends que ce soit dans l'hôpital ou sous la varangue à moins qu'il ne soit présent, car autrement les tours de toute espèce auront lieu* »<sup>1764</sup>. Les sucriers voyaient a priori dans l'hôpital une structure qui contredisait le fonctionnement du système esclavagiste sur l'habitation. Soumis à des pressions pour en ouvrir un, ils risquaient ce faisant d'offrir aux esclaves la possibilité d'échapper au travail, ce que reconnaît Massot en 1847, évoquant « *la conduite de certains esclaves qui ne comprennent l'hôpital que comme un moyen de s'exempter du travail* »<sup>1765</sup>, à qui l'on ne saurait faire grief de cette forme de résistance. La difficulté a été tournée, et la logique d'exploitation et de productivité accrue, en intégrant l'hôpital au système de surveillance et de production : la limitation des dépenses quant à la santé, et la contrainte des esclaves malades, ne relèvent pas d'un mépris de l'esclave, appréciation superficielle à notre sens, mais du souci d'étendre à tout ce qui se peut la recherche de la productivité, et le sanitaire n'est plus qu'une dimension de l'économique, et non de l'humanitaire.

De ce fait, la réalité des hôpitaux d'habitations-sucreries ne correspondait que de loin aux nécessités sanitaires, et l'ordonnance du 5 juin 1846 tenta de remédier aux carences : les propriétaires de plus de 20 esclaves devaient posséder un hôpital en bois ou en maçonnerie, construit selon les normes ; en principe la salle d'hôpital, meublée de lits de camp ou cadres, recouverts de nattes ou paillasses, de couvertures, dans la proportion d'un équipement pour 20 travailleurs, devait être planchée, et permettre la séparation des sexes. Le propriétaire devait disposer d'une caisse de médicament ou d'une petite pharmacie, où l'on trouvait emplâtres, graines de lin et de moutarde pour cataplasme, ipéca, camphre, quinquina, rhubarbe, tamarin, têtes de pavot, et sous clef, alcali volatil, éther sulfurique, cantharides en poudre, émétique, laudanum. Tout grand propriétaire, ici, sucrier, devait contracter un abonnement avec un médecin ou officier de santé autorisé, qui devait surveiller la santé des esclaves, prévenir des risques d'épidémie, exercer un contrôle des conditions sanitaires de l'établissement, tout ceci faisant l'objet de notations sur un registre.

En 1847, le procureur Massot eut l'occasion de faire le point sur l'effet de la loi et l'état des hôpitaux, et une fois de plus son constat fut négatif. Même si le système des abonnements aux médecins est adopté par la presque totalité des établissements sucriers, à raison de deux visites par semaine, il existe encore des établissements où le médecin n'est appelé qu'en cas de nécessité, ou jamais : les habitants, regrette Massot, ne leur font que peu

---

<sup>1764</sup> Charles Desbassayns, *Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance*, opus cit., pp. 14 et 19.

<sup>1765</sup> *Rapport de patronage* de Massot, opus cit., § 5.

de crédit et, comme Lescouble vingt ans plus tôt, ont comme « *recours si commode le médicament connu sous le nom de remède Leroy, sorte de panacée universelle [sic] applicable à tous les cas* »<sup>1766</sup> ; il faut ajouter à ces remèdes de bonne femme le magnétisme, avatar lointain du mesmérisme, le somnambulisme ; les noirs de leur côté ne facilitent pas les choses, rapporte Massot, attachés qu'ils sont à leurs amulettes et grigris, et fuyant le médecin dont la première prescription est généralement la diète ! Quant aux hôpitaux eux-mêmes, « *quelques propriétaires m'ont fait voir ce qu'ils appellent leur hôpital : pavillon ou magasin presque toujours encombré de denrées et qui en réalité ne sont jamais à l'usage indiqué par le propriétaire...L'installation et la tenue des hôpitaux laisse en général beaucoup à désirer, ce qu'on décore du nom d'hôpital n'est le plus souvent qu'un petit bâtiment en bois divisé en trois ou quatre pièces, l'une d'elle sert ordinairement de prison...les pièces destinées aux malades de toute sorte sont garnies de cadres du pays, une natte et une couverture* »<sup>1767</sup>. Enfin, comme on l'a vu, Massot dénonce les propriétaires qui, poussant à l'absurde la logique de surveillance de Charles Desbassayns ont adopté l'usage déplorable de « *mettre au bloc l'esclave qui se dit malade* ». Une fois encore, Massot reconnaît les efforts d'une poignée de sucriers, Vinson et Sauger à la Nouvelle-Espérance, Martin Flacourt (Sainte-Marie), Charles Desbassayns (Rivière des Pluies), et Joseph Desbassayns/Jurien (Bel-Air, Sainte-Suzanne).

Ce n'est pas par le mépris des sucriers que s'expliquent les dispositions qu'ils prennent, et qui s'inscrivent dans un effort continu, même s'il est limité, n'assurant toutefois que de misérables conditions de vie et de santé à la population servile. En garantissant le minimum vital, limitant la dépense, le sucrier étend à la préservation de la personne de l'esclave les principes de la recherche de la productivité maximale. Cette attitude est sans doute contraire aux traditions de l'esclavage classique, car elle retire l'attitude et l'action du propriétaire du champ du « paternel » symbolique, et l'inscrit dans celui de l'économique. Mais cette conception d'un esclavage dont la seule logique serait économique est en contradiction avec la coutume, et les remarques de Massot montrent que l'administration refuse cette évolution : l'esclavage, pour l'Etat, ne peut ressortir qu'à l'humanitaire ou sa négation, et c'est sur ce domaine qu'il faut agir.

- *Mens sana* : la religion, recours ou secours :

Les dispositions morales et religieuses que l'on encourage les sucriers à prendre marquent-elles, pour finir, une évolution ? La monarchie s'était préoccupée de l'instruction religieuse des esclaves, du moins dans les textes. L'article 1 des Lettres patentes, l'article 1 de

---

<sup>1766</sup> *Ibidem*.

l'Ordonnance du 7 septembre 1667, stipulaient que tous les esclaves devaient être baptisés ; les Ordonnances organiques du 21 août 1825, le § 2 de l'article 28 de l'Ordonnance du 22 août 1833 enjoignaient de signaler au ministre de la Marine les habitants qui s'occupaient avec succès de la diffusion de l'instruction religieuse chez les esclaves. A rebours, l'article 479, N. 13 du Code Pénal punissait de peines de police les maîtres qui, après trois avertissements, négligeraient de faire instruire dans la religion chrétienne les esclaves ne professant aucune religion reconnue.

Jusqu'à la Révolution, ces prescriptions étaient restées lettres mortes, du fait de « *l'impossible christianisation des noirs* », comme l'a montré Claude Prudhomme<sup>1768</sup>, due tant à l'obstacle culturel que représentait la diversité et l'étrangeté des cultures des esclaves et à l'obstacle du mariage, irréalisable, par l'opposition des maîtres et la disproportion entre les sexes, qu'à la faible christianisation des maîtres eux-mêmes, soulignée par Claude Prudhomme et Claude Wanquet<sup>1769</sup> qui écrit notamment des créoles qu'ils sont « *peu ou pas instruits pour la plupart des dogmes de la religion* ». Tout au plus une partie des enfants esclaves nés sur les habitations étaient-ils baptisés. Après la Révolution et la difficile reconstitution d'un clergé médiocre (Prudhomme), et nonobstant l'arrivée de frères et sœurs (Frères des Ecoles chrétiennes<sup>1770</sup>, sœurs de Saint-Joseph de Cluny<sup>1771</sup>), à laquelle la famille Desbassayns, légitimiste, eut une part importante, la situation n'évolua guère jusqu'en 1840. Si la majorité des esclaves nés sur l'habitation (mais ils sont peu nombreux) est toujours baptisée, ce n'est pas le cas de la masse des esclaves de la traite illégale ; quant à avoir « *conservé l'habitude sur plusieurs habitations d'y faire la prière soir et matin ; tous les esclaves y assistent* », qu'évoque Delabarre de Nanteuil<sup>1772</sup>, cela ne concerne qu'une minorité de sucriers, qui sont d'ailleurs ceux que Massot identifiera comme progressistes : les Desbassayns, Pignolet, Martin Flacourt, Sicre, etc. Prosper Eve a montré comment, dans ce

<sup>1767</sup> *Ibidem*.

<sup>1768</sup> Claude Prudhomme, *Histoire religieuse de La Réunion*, Paris, Karthala, 1984, 369 p., pp. 22-28.

<sup>1769</sup> Claude Wanquet, *Histoire d'une révolution, La Réunion (1789-1803)...opus cit.*, t. 1, p. 74.

<sup>1770</sup> Peu engagés dans l'évangélisation des esclaves.

<sup>1771</sup> Même chose, leurs écoles étant « *établies dans les centres de population libres, tels Saint-Paul et Saint-Denis [les sœurs] vivent donc assez loin des habitations sur lesquelles travaillent la plupart des esclaves* » (Philippe Delisle « Eglise et esclavage à l'île Bourbon – L'exemple des sœurs de Saint-Joseph de Cluny (1817-1848) », colloque sur *Les abolitions de l'esclavage dans l'océan Indien*, Université de La Réunion, actes à paraître), et « *suspectent d'autant moins les conditions de vie des noirs dans les habitations qu'elles-mêmes traitent leurs propres esclaves avec douceur comme la majorité des religieux* », Pascale Cornuel, « La congrégation Saint-Joseph de Cluny à Bourbon, le sens d'une implantation », *Revue Historique des Mascareignes, Chrétientés australes du 18<sup>e</sup> siècle à nos jours*, n° 3, Saint-Denis, AHIOI, 2001, 223 p., pp. 83-102.

<sup>1772</sup> Delabarre de Nanteuil, *Législation de l'île Bourbon*, *opus cit.*, art. Esclavage-Esclaves, p. 92.

domaine, l'évolution des esprits et des choses est étroitement liée à l'engagement de personnes dont l'attitude est réprouvée par la communauté des habitants, des sucriers en l'occurrence<sup>1773</sup>. Ceux-ci, qui semblent indifférents à la question de l'évangélisation, lui sont sans doute hostiles, parce que le christianisme est pour eux un marqueur qui les distingue des esclaves, et qu'ils craignent qu'une fois évangélisés, ces derniers ne puisent dans le discours chrétien des raisons de révolte.

Les esclaves, quant à eux, feraient montre d'une mauvaise volonté qu'on feint de ne pas comprendre quand il s'agit d'adopter une religion qui est en fait celle du maître ! C'est ce que suggère l'abbé Minot qui écrit « *les esclaves offrent sur tous les points les plus grands obstacles à la pratique de la religion. Leur mauvaise volonté, leur grossièreté, leur penchant invincible pour le vol, leur libertinage universel, et les difficultés qui proviennent des maîtres pour les faire assister aux saints offices rend leur conversion presque impossible* »<sup>1774</sup>, mais nous suivons aussi Billiard quand il évoque les croyances des esclaves<sup>1775</sup>, substrat auquel il est difficile de substituer le catholicisme. Bourbon reste donc à l'écart du réveil catholique que connaît la France, tant en ce qui concerne les maîtres, que les esclaves, et sans doute une partie des prêtres : outre que le clergé était propriétaire d'esclaves<sup>1776</sup>, on rappellera que deux prêtres, dans les années 1830-1840, étaient co-propriétaires d'usines sucrières, et d'esclaves ; il s'agit de l'abbé Simon<sup>1777</sup>, curé de Saint-Pierre, qui possédait avec ses frères et sa sœur trois usines à Saint-Pierre, et de l'abbé Mathieu<sup>1778</sup>, à Saint-Louis. La hiérarchie finit par s'émouvoir de cette situation, non que l'alliance de l'Église et du profit la choquât, mais parce que ces prêtres faisaient passer avant le service de Dieu, celui de leur batterie. Simon en particulier dut partir, mais il revint, sans l'habit et en bourgeois, régler ses affaires.

<sup>1773</sup> Prosper Eve, *Du torchis à la pierre, la Congrégation des filles de Marie, 1849-1899, le triomphe de l'Amour*, Imp. Graphica, Saint-André, 1999, 442 p., notamment pp. 44-46 et 49-51, où Prosper Eve montre l'action d'Aimée et Marie Anne Pignolet de Fresnes, filles du sucrier.

<sup>1774</sup> Lettre de Minot, 1827 (A.S.C.P.F. Archives de la Sacrée Congrégation pour la Propagation de la Foi), citée par Claude Prudhomme, *opus cit.*, p. 67.

<sup>1775</sup> Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, *opus cit.*, p. 72.

<sup>1776</sup> On relèvera la philippique de l'abbé Joffard en 1850, citée par Claude Prudhomme : « *Le clergé était propriétaire d'esclaves et capitaliste. Les prêtres, suivant en cela l'exemple donné par M. le préfet apostolique, achetaient, vendaient des esclaves, soit pour leur service particulier, soit pour retirer par le travail ou la location de ces propriétés humaines l'intérêt des économies qu'ils n'osaient pas tous placer dans les maisons de commerce du pays... Oui, Monsieur, 15 ecclésiastiques, dont 10 sont encore du clergé et les premiers du clergé de La Réunion ont trempé, leur supérieur en tête, dans ce commerce* », A N, F 19/6205, Rapport fait à Libermann par l'abbé Joffard, 6 mars 1850, cité par Claude Prudhomme, *opus cit.*, p. 77.

<sup>1777</sup> La fratrie des Simon posséda trois usines sur la commune de Saint-Pierre : les n<sup>os</sup> 236 (de 1832 à 1845), 149 (de 1838 à 1845) et 151, en association avec K/Végouen (en 1840-1841) ; selon son confrère Bertrand, Simon « *s'occupe moins de son ministère que de son sucre* », lettre du 25 septembre 1836, citée par Claude Prudhomme, *opus cit.*, p. 78, n. 5.

A partir de 1840, le long et persévérant travail des abolitionnistes en France aboutit à deux nouvelles législations. L'Ordonnance royale du 5 janvier 1840, qui augmenta le clergé des colonies, actualisa les dispositions anciennes, et associa pour l'avenir instruction religieuse des esclaves et instruction tout court. Les prêtres devaient désormais : mettre leur ministère à la disposition des maîtres, pour l'accomplissement de l'obligation qui leur était faite d'instruire leurs esclaves dans la religion chrétienne et de les maintenir dans la pratique des devoirs religieux ; faire, au moins une fois par mois à cet effet, une visite sur les habitations relevant de la paroisse ; pourvoir, par des exercices religieux et par l'enseignement d'un catéchisme spécial, au moins une fois par semaine, à l'instruction des enfants esclaves. Enfin deux articles prévoyaient l'ouverture d'écoles gratuites pour les enfants esclaves de plus de quatre ans. Fut-ce l'effet de ces mesures, le tableau de Cacqueray de Valménier cite deux habitations sur six où se donne une instruction religieuse (Dejean, Millon). L'abbé Monnet, surtout, entreprend le chantier de l'évangélisation des noirs : comme les sucriers (ils sont représentatifs des grands propriétaires) refusent que les noirs se rendent à l'église, Monnet, basé à la Rivière des Pluies, auprès de Charles Desbassayns, entreprend de visiter les habitations, en une mission itinérante. Au-delà de l'instruction religieuse, Monnet démonte les raisons de la prétendue immoralité des esclaves, invoquée jusque là pour surseoir à leur évangélisation : leur immoralité n'est que le fruit de l'esclavage et de l'indifférence des maîtres, l'abolition se fera pacifiquement, la moralisation doit obligatoirement s'accompagner de l'émancipation. Il ébauche une pastorale adaptée, dont deux aspects intéressants sont l'enseignement religieux et le catéchisme en créole, et la solennisation des cérémonies sur l'établissement. L'action de Monnet est immédiatement prolongée et consolidée par celle du père Frédéric Levavasseur, d'une famille de sucriers de Sainte-Marie. Retour de France en 1842, Levavasseur concrétise son projet missionnaire, secondé par d'autres prêtres, et jouissant de l'alliance de grandes familles du sucre, il peut ouvrir une seconde mission (Saint-Cœur-de-Marie) à Sainte-Suzanne chez son oncle, Boyer de la Girodais et Sicre de Fontbrune, tous deux sucriers. En 1843, la hiérarchie lui confie la mission de Monnet, et l'habitation-sucrerie de Charles Desbassayns, à la Rivière des Pluies, devient le centre de son action. Dans son sillage et celui de Monnet, et s'appuyant sur la famille Desbassayns et sa parentèle Villèle à Saint-Leu, une poignée de prêtres s'engagent sur les habitations, parmi lesquels les abbés Collin et Blampin à Saint-Leu, l'abbé Macquet à Saint-Gilles les Hauts, chez la vieille Mme Desbassayns.

---

<sup>1778</sup> L'abbé Florentin Sulpice Mathieu, quant à lui, est plus modeste : il ne possède que l'usine de « Bel-Air », à Saint-Louis, qu'il a acquise endommagée, de 1836 à 1838.

Initiant le contact et la communication en créole, facilités par le libre accès sur ces quelques habitations, reprenant la catéchèse simplifiée de Monnet<sup>1779</sup>, théâtralisant les cérémonies et la religion pour des esclaves habitués à l'indigence, les prêtres obtiennent des résultats éloquentes. « *Dès 5 h du matin, raconte Macquet à Saint-Gilles les Hauts, j'entendais mille voix retentir sur tous les sommets d'alentour ; c'étaient les esclaves catholiques qui quittaient par groupe les habitations et descendaient allègrement les pentes des montagnes pour assister à la messe de 6 h* »<sup>1780</sup>. L'abbé Blampin à Saint-Leu récupère l'organisation de l'habitation-sucrierie au profit de la religion : « *le grand commandeur avait ordre de m'envoyer par petits pelotons de trois ou quatre tous ceux de sa bande qui demandaient à venir parler au père, ou que je lui avais indiqués le soir* »<sup>1781</sup>. La contrainte du travail parvient à s'harmoniser avec le souci religieux, le rendement est ménagé. La conversion est consolidée par les prières et les cérémonies ; une société de secours mutuel est organisée, dirigée par un noir, dont les membres, comme sur l'habitation-sucrierie, sont organisés en bandes, et qui a pour but de distribuer des aumônes, produits des quêtes et dons, mais aussi, se substituant au sucrier, du riz, des vêtements, de réparer les cases du camp. Ce secours, c'est la stratégie de la défense ouvrière qui, par le canal de la religion, touche les esclaves des sucrieries.

Le bilan toutefois doit être mitigé. Les esclaves du sucre touchés par cette évangélisation sont très peu nombreux, on ne compte que 2580 baptêmes de 1844 à 1848 ; rares sont les habitations qui s'ouvrent aux missionnaires, et l'étude des actes de mutation n'a livré l'exemple que d'une chapelle d'habitation, chez Joseph Lory, à Saint-Benoît, sur l'habitation de la Rivière du Mât (n° 6) : c'est un édifice en bois/bardeaux de 13,19 m / 6,55 m, avec une porte au Nord, et deux fenêtres sur chaque côté, Ouest et Est, situé au Nord de la purgerie. Les sucriers, à l'exception des familles liées au clan Desbassayns, semblent lointains, mais agacés par ce que l'évangélisation semble augurer comme troubles à la marche de l'ouvrage du sucre sur les habitations : les colons, note le docteur Yvan, « *se soucient fort peu de la dégradation réelle de leurs esclaves, pourvu qu'ils fassent les travaux de sucrierie* »<sup>1782</sup> ; à l'exception de la poignée de prêtres nommés, le clergé, dans son ensemble, est apathique ; quant aux esclaves qui ne sont pas christianisés, et sont la majorité, ils se

1779 « *Je ne fais autre chose que leur apprendre les trois mystères, Notre Père, Je vous salue Marie, Je crois en Dieu, les commandements de Dieu et de l'Eglise* », lettre de l'abbé Collin, 8 juillet 1844, citée par Claude Prudhomme, opus cit., p. 94, n. 54.

1780 Abbé Macquet, *Six années ...*, opus cit., p. 65.

1781 Lettre du 1 novembre 1844, citée par Claude Prudhomme, opus cit., p. 93.

1782 Docteur M. Yvan, *de France en Chine...*, opus cit., p. 153.

partagent entre l'inertie et quelques cas de résistance<sup>1783</sup>. En 1844, l'influent procureur Barbaroux délivre un rapport désenchanté : les moyens manquent, le clergé, en partie renouvelé récemment, n'a pas reçu d'instructions écrites et varie dans ses enseignements et ses méthodes, les esclaves feignent ; l'argumentaire, attribué à un habitant, sans doute pyrrhonien, vaut le détour : l'esclave « *considère l'enseignement religieux, tel qu'il est pratiqué, comme une satisfaction donnée à un ordre d'idées qui n'a que peu d'influence réelle sur les noirs. Leur intérêt est beaucoup plus éveillé par la pensée qu'un prêtre respecté des blancs s'occupe d'eux, par l'attrait d'une réunion où ils rencontrent leurs camarades, par la certitude qu'ils sont hors de la surveillance accoutumée, par quelques idées superstitieuses comme l'influence des morts sur les vivants, les bûchers de l'enfer et les puissances du mauvais esprit que par les croyances de la foi, les inspirations de la charité, la conviction du mérite des bonnes mœurs* »<sup>1784</sup>.

L'échec relatif de la mission amène le gouvernement à promulguer en 1845 des mesures législatives qui reprennent globalement les dispositions de 1840. En 1847, Massot fait un bilan désabusé, quelques mois avant l'affaire Monnet : malgré le zèle de quelques prêtres, l'instruction religieuse n'a fait que peu de progrès, et les maîtres, s'ils n'ont pas entravé la mission, ont laissé les esclaves à eux-mêmes. Ceux-ci, d'ailleurs, s'attachent à faire leur communion, mais en restent souvent là. Seuls quelques propriétaires, toujours les mêmes, élèvent des chapelles, et instaurent l'instruction religieuse à heures fixes : les Desbassayns, Sicre de Fontbrune, Lagourgue à Sainte-Suzanne, et toujours au Nord-Est. L'obstacle à l'évangélisation, qui préface à la moralisation, reste la quasi-impossibilité de célébrer des mariages d'esclaves. Quelques semaines plus tard, l'expulsion tumultueuse de Monnet, à laquelle le gouverneur Graëb en personne, les habitants dont l'anticléricisme s'est réveillé, sans doute une majorité du clergé, ont prêté la main, dans le silence de Levavasseur et des sœurs de Cluny, marque les limites de ce courant d'intégration de la population esclave par le biais de la religion. Le mythe d'une fraternité entre les habitants, libres et bientôt libres, (car l'évangélisation, dans la pensée de ses promoteurs, précède nécessairement l'émancipation), la représentation ambiguë d'une religion dont les principes permettraient l'intégration des principes d'un travail que s'approprierait l'esclave, tout en sacralisant la hiérarchie de la pseudo-noblesse du sucre, construction mentale propre aux Desbassayns, ne correspondent pas aux projections des habitants : ceux-ci ne cèdent rien sur le plan du symbolique.

---

<sup>1783</sup> « *M. Menot [Minot] la seyé avec moin, la pas venu bout, laisse à moin. Moin n'en a mon Bon Dié, laisse à moin* », répond un esclave Malgache à la mère de Levavasseur, cité par Claude Prudhomme, opus cit., p. 97.

## CONCLUSION :

*« Le bruit métallique des cylindres, la ronde étourdissante des toupies se mêlent aux cris et aux chants des ouvriers. Au dehors, les cheminées de l'usine vomissent une fumée noire et épaisse... Tout est là disposé dans une symétrie et un ordre que l'on ne peut s'empêcher d'admirer. Tous les appareils reluisent comme s'ils étaient neufs ».*

Simonin, *Voyage autour du monde*, 1861 (usine Deshayes, à Pierrefonds)

L'héritage de la première époque : un espace de vie :

A la différence des Antilles, Bourbon connaît jusqu'en 1848 une expansion continue de la canne et se structure en monoculture. L'importance du nombre des usines et son évolution montrent le passage d'un type d'usine à un autre, d'une région dynamique à une autre, et situent la coupure dans les années 1830 : le temps du sucre n'est pas celui de la politique. La mise en sucre construit l'espace économique de Bourbon/La Réunion : elle met en valeur le sol (canne), elle crée les agglomérations (autour des usines), elle organise les réseaux existants (routes, marines) et induira celui à venir : le réseau ferré. La technologie du

---

1784 Charles-Ogé Barbaroux, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à



sucre à Bourbon est un enjeu majeur : elle assure la pérennité d'une activité lucrative en tentant de la détacher de la dépendance de la métropole. Et Bourbon devient un enjeu : être un espace soumis par la centralisation aux contraintes extérieures, ou affirmer son originalité et son indépendance par la technologie de Wetzell.

C'est l'usine sucrière, dans son organisation et son fonctionnement qui montre ces évolutions, et c'est elle, par la logique de ses transformations, qui les produit. L'usine oblige : elle s'empare d'abord des champs, organise l'espace autour d'elle, attire les chemins, fait rayonner les voies, développe les infrastructures, puis fait changer les cultures, avancer la canne, efface les vieux équilibres culturels, avant de quitter la terre (usines centrales) et de se concentrer sur les machines. L'usine oblige : elle édifie des bicoques de bois, les agrandit, les agence et les articule, et finit par leur substituer de grandes halles qui reproduisent, sous les tropiques, les bâtiments de l'Europe industrielle. L'usine oblige : le travail de la main s'y applique d'abord à des mécaniques, puis des moteurs, s'y mécanise enfin lui-même. L'usine oblige : elle entraîne un changement de mentalité des habitants. Leur regard, obscurci des représentations « féodales » héritées de l'ancien Régime, qui assimile l'esclave au *servus* de la *villa*, au serf médiéval, un de ceux qu'évoquait Adalbéron de Laon, de « *ceux qui fendent la terre, suivent la croupe des bœufs, criblent le blé, cuisent près du chaudron graisseux...sont souillés par la crasse du monde* »<sup>1785</sup>, leur regard change.

Le monde industriel :

La canne et le sucre instaurent l'usine et l'ouvrier à Bourbon, disqualifient progressivement l'esclavage, peu productif : l'usine est l'espace où se manifestent les limites économiques de l'esclavage, où le sucrier dynamique comprend que le développement de son activité passe par la modernisation, et la possibilité d'avoir une main d'œuvre qui puisse mieux répondre aux exigences de la productivité.

La nouvelle mentalité technicienne, héritée des Lumières et de la curiosité de la Révolution, introduit une dimension nouvelle, celle de la perception d'aptitudes, de savoir-faire, dont la reconnaissance contredit les préjugés qui présidaient à l'autorité du maître. L'usine sucrière, par sa technicité grandissante, les capitaux qu'elle requiert, rend le travail servile à la fois plus qualifié et moins nécessaire, exigeant, à terme, l'engagement (engagisme). Cette évolution préfigure le dépassement du rapport maître/esclave par le rapport entrepreneur/salarié. Même s'il n'en reste pas moins pour beaucoup « génériquement », un « noir », inférieur par nature, l'esclave devient en partie un travailleur

l'île Bourbon », art. cité, p. 191.

<sup>1785</sup> Adalbéron de Laon, *Poème au roi Robert*, C. Caruzzi (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1979.

dont on attend une certaine technicité, de la productivité, voire une compétence, en un mot un ouvrier. Et le mépris qu'évoque Sudel Fuma n'est pas la seule clé d'interprétation des rapports entre propriétaires blancs et esclaves noirs : l'oppression est celle du patron sur le prolétaire, l'exigence est celle de la productivité. Dans l'ordre de l'imaginaire, les planteurs-usiniers sont amenés à adopter durant cette période la position de l'entrepreneur recherchant le profit, puis les gains de productivité, au détriment de celle du maître, dont la pérennité de l'esclavage garantissait symboliquement le statut. En ce sens, on peut dire que l'usine sucrière à Bourbon pousse à l'abolition de l'esclavage, qu'elle est le « chaînon manquant », le trait d'union entre la première abolition manquée (1794/1796) et la seconde abolition réussie (1848) ; le sucre accompagne l'abolition à Bourbon, alors qu'il avait accompagné l'esclavage aux Antilles et en Caraïbes.

Mais les sucriers ne sont pas entièrement acquis à la pensée libérale, et ne croient pas tous qu'un esclave produise moins qu'un homme libre : tous n'entrent pas dans cette réflexion économique qui pense et accepte l'abolition. Ceux-là vivent l'abolition comme une punition infligée de l'extérieur. Ainsi ceux qui rejettent l'abolition, les Francs-Créoles, sont aussi ceux qui demandent une sorte d'autonomie politique, et veulent s'affranchir des charges financières qu'a fait naître la concurrence. Ces sucriers n'adhèrent qu'à certains aspects du capitalisme, à la recherche du profit, à l'augmentation de la production, et raisonnent en terme de produit. Dans leur perception tronquée du capitalisme qui ne retient que ce qui les arrange, les sucriers ont réagi d'une manière ambiguë et contradictoire : ils soumettent, dans le cadre du travail, la main d'œuvre esclave à des contraintes qui assimilent les esclaves au prolétariat des usines d'Europe ; mais parallèlement, ils ne veulent pas renoncer à leur statut symbolique, défini par la possession d'esclaves.

La faiblesse des possibilités locales d'investissement n'a pu permettre jusqu'à l'abolition de faire dans le travail du sucre tous les choix mécaniques qui l'auraient favorisée, accélérant la concentration. Les sucriers de Bourbon rêvent d'un maintien de l'esclavage qui abaisserait jusqu'à faire disparaître le prix de la main d'œuvre agricole et le prix de revient, tout en bénéficiant de subventions (détaxes) qui permettraient de limiter la concurrence. A leurs yeux, les machines ne doivent-elles pas dans l'île se combiner avec la persistance du système esclavagiste ? Or la logique du capitalisme va de pair avec celle de l'abolition, et l'esclavage, système qui n'a que très peu de souplesse, ne peut suivre le temps accéléré qui est celui du progrès. Rigidifié dans des structures, mais surtout dans des représentations mentales archaïques, il représente un noyau de permanence plus fort que la technique.

Du sens de la productivité :

L'aventure du sucre se poursuit après 1848. La prospérité fait remonter de 115 (en 1848) à 130 (en 1858) le nombre « d'établissements » de capacité plus grande, et répartis désormais en majorité sur la côte ouest (Saint-Paul, Saint-Leu, Saint-Louis, Saint-Pierre), dans le temps où Chabrier (Gol, Saint-Louis) et surtout la dynastie des K/Véguen (Saint-Pierre) se substituent à la famille des Desbassayns. Dès le début des années 1850, apparaît une nouvelle génération de machines coûteuses qui bouleversent les équilibres mécaniques de la période précédente, et court-circuitent les enchaînements si patiemment étudiés et élaborés : les turbines qui font disparaître les purgeries, les cuites au vide, désormais fiables, les chaudières « à triple effet », qui reçoivent le vesou et restituent du sucre cristallisé. Les établissements ont désormais fait les choix du machinisme importé, de la productivité, de la concentration, longtemps différée : la productivité est à ce prix. L'esclavage aboli, le capitalisme s'impose, et avec lui le salariat. Mais le champ du symbolique résiste. D'une société dans laquelle l'asservissement des uns est la condition, croit-on, de la « dignité » des autres, on a du mal à glisser vers une société où le mérite et la compétence ont leur place ailleurs que chez les blancs, car les sucriers, contredisant l'abolition politique par une non-abolition économique, proposent aux affranchis des salaires si bas que leur dignité, nouvellement reconnue, ne peut que les pousser à refuser. Les engagés, « Mozambiques » jusqu'en 1859, Indiens jusqu'en 1883, jouent alors massivement le rôle d'immigrés permettant, par leur misère et leur statut d'étrangers de brader le travail. La Réunion d'alors, comme laboratoire des précarités de notre temps.

La terrible crise qui débute en 1863 accélère l'évolution. De 130 en 1858, le nombre d'usines tombe à 90 dix ans plus tard, à 55 en 1893, à 35 en 1903, à 20 en 1915. Les faillites et fermetures se multiplient, y compris celles de toutes jeunes unités (usine Lelièvre/Bruniquel de la Saline) ; les difficultés qui, paradoxalement, n'empêchent pas de voir poindre un souci esthétique nouveau dans la forme des cheminées (usine de Lelièvre, à la Saline, 1865 ; Quartier Français, 1875) ou le décor des façades comme à Grands-Bois (1875), ne cachent pas la progressive déprise du sol. A partir des années 1920, autour des constructions de pierre, conservées presque toujours comme noyau (Gol) s'ajoutent de vastes carcasses de charpentes métalliques et de tôle (Stella). Mais au bout du compte, les usines ferment. La quête de la nécessaire productivité, initiée dans les années 1840, amène paradoxalement à la fin du sucre à La Réunion.

Sucre et civilisation du sucre :

Une des limites cependant de notre travail et de tout travail de ce genre est de laisser croire que le sucre a été l'emblème, osons le mot, le « signifiant » de Bourbon à cette époque,

alors que, ne serait-ce que dans le domaine agricole, d'autres cultures, y compris de spéculation, occupent la terre et les hommes. Dans l'économique, le social, le politique, dès cette époque, ce qui n'est pas sucre ne fait pas qu'occuper des interstices, mais tisse une activité continue, qui « profite » des moindres crises de la canne pour se dévoiler. La civilisation pourtant est bien celle du sucre. Avec ce que l'on vit aujourd'hui dans l'île, la fin, quoiqu'on en dise, de l'économie sucrière, et celle de sa civilisation, enregistrée au fond par Jean Benoist, c'est à la fois la fin de la vie d'un espace, et celle d'un « espace de vie », qui sont redoutées<sup>1786</sup>. Il faut prendre la mesure de ce reflux, accepter que l'usine ne soit pas qu'un musée, mais qu'elle soit une trace.

L'usine, la trace :

Bien que dans l'esprit des métropolitains comme dans celui des Réunionnais de souche, qui se définissent volontiers comme descendants de « colons » ou de « tiplanter », La Réunion soit perçue comme une terre agricole, elle n'en conserve pas moins d'importantes traces d'un patrimoine industriel. Ce patrimoine agro-industriel, lié directement aux activités sucrières ou induites par elles est formé de 170 sites sucriers environ localisés dans le département<sup>1787</sup>. Toutefois, la démarche qui a permis ce recensement, à savoir partir du terrain, présente un certain nombre de limites, et les résultats de notre travail laissent penser que des sites très anciens et oubliés ont pu échapper au dénombrement. A première vue, les restes, plus ou moins importants, semblent appartenir *a priori* à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle au plus tôt. Mais la recherche archivistique a permis d'identifier des témoignages beaucoup plus anciens, comme au Chaudron où subsistent un magasin de 1822-27, et la tour d'un moulin à vent datée de 1827.

Ce dont souffre ce patrimoine originel, c'est d'abord d'une absence de repérage : le repérage archivistique que nous avons produit devrait prélude à une prospection et un repérage *in situ*. Sans doute ce travail aux archives permettra-t-il d'identifier certains vestiges : constructions de pierre, très improbables édifices de bois, substructions, fondations, il fournit des informations sur les matériaux et les techniques, les dispositions et les destinations. Mais l'enquête sur le terrain, d'archéologie industrielle dont nous posons en quelque sorte, qu'on nous passe le mot, les « prolégomènes », montrerait leur filiation avec les techniques métropolitaines, leur adaptation aux données locales, leur originalité, poserait

<sup>1786</sup> André Chastel, *Architecture et patrimoine : choix de chroniques du journal Le Monde*, éd. D. Hervier Ch. Lorgues-Lapouge, Imp. Nationale, 1994, 243 p., p. 26 (Discours à l'occasion du vingtième anniversaire de l'Inventaire général, 1984).

<sup>1787</sup> Recensement de la Direction Régionale des Affaires Culturelles de La Réunion (DRAC), Carte régionale du patrimoine.

la question d'un cousinage technique avec les réalisations africaines, indiennes, malgaches ou leur réinterprétation portugaise. L'étude vaut d'être tentée, riche des comparaisons avec les réalisations sucrières de la zone.

Car l'usine irrémédiablement s'efface. Le patrimoine sucrier, patrimoine caché, oublié souvent de l'iconographie (images, mais aussi cartes et plans), s'estompe plus encore dans l'abandon que révèlent les friches, au sens vrai, envahies par l'exubérante végétation tropicale, recouvertes encore des jachères de la mémoire. L'effort de reconnaissance ou de conservation de ce patrimoine aboutirait-il ? Ces monuments du travail que la tradition locale assimile toujours à la période esclavagiste sont en effet doublement menacés. D'abord par l'évolution naturelle. Ces bâtiments de pierre étaient construits souvent sur des fondations particulièrement faibles ; le mortier des murs était fait d'un mélange friable de chaux et de sable ; les vastes toits offraient, et offrent encore une large prise aux vents cycloniques ; les toitures, la plupart du temps en prise directe sur les murs, ont entraîné dans leur chute ces mêmes murs ; enfin, la puissante végétation insulaire, jamais désherbée, envahit les vestiges et accélère leur dislocation : combien de cheminées, encore debout, ne sont-elles pas déjà occupée par des « affouches », qui bientôt les ruineront ? Mais ces restes sont aussi victimes de l'homme. Depuis longtemps ils servent de carrière ou de dépotoirs. Souvent encore propriété des compagnies sucrières, ils sont rasés pour des opérations urbanistiques, car ils sont situés sur des plateaux à proximité des agglomérations qu'ils ont contribué à fonder : ainsi naguère l'usine du Portail a-t-elle été recouverte par une cité, et l'usine de Sainte-Thérèse, comme d'autres, a subi un sort identique ; la conservation symbolique de la cheminée est-elle significative de l'existence d'un travail passé ? Pour un classement, comme récemment celui de l'usine de Pierrefonds achetée par la municipalité de Saint-Pierre, combien de discrètes destructions ?

On ne peut dire qu'il y ait eu une claire prise de position en faveur de ce patrimoine. Certes, si l'on prône sa défense comme celle d'un élément constitutif du passé dans un département qui cultive sa recherche identitaire, cela reste néanmoins le plus souvent abstrait et ambigu : l'usine n'avive-t-elle pas non plus le souvenir d'une famille que l'on classe un peu vite comme « exploiteuse » ; tout le travail du passé n'est-il pas souvent assimilé qu'à l'esclavage ? Plus subtilement, le travail organisé dans un cadre colonial, ne s'oppose-t-il pas à une culture qui se serait préservée malgré lui ?

Pourtant, au-delà de sa réduction à un objet patrimonial mi-touristique, mi-pédagogique, l'usine est aussi trace. Elle est la trace de rencontres, sinon de métissages. Rencontres de techniques, de langues, d'ethnies. L'usine sucrière est ainsi trace de ces

anciennes alliances, et conduit aux nécessaires alliances de demain dans une des rares sociétés qui ne veuille à ce jour valoir que par sa pluri-ethnicité, ménageant au fond ce que le chanteur réunionnais Danyél Waro nomme « *batarsité* »<sup>1788</sup>.

Ainsi pourrait-on saisir que par delà deux siècles, le sucre fut et demeure affaire d'hommes : et l'usine abandonnée, jusque dans la solitude de ses cheminées comme des tours, inverserait, sous nos inverses latitudes, la déréliction des forteresses médiévales des campagnes d'Europe, devenant « château doux »<sup>1789</sup>, et non plus « château fort ».

---

1788 « Ma bâtardise », extrait de la chanson « *Batarsité* », de l'album du même nom, Danyél Waro, Piros, 1994, Saint-André ; on rapprochera ces paroles : « *tortiyé kaf yab malbar...sinwa zarab zorèy komor...mwin nasyon bann fran batar* » (« mélangé cafre, yab [c'est-à-dire petit blanc des hauts], malabare...chinois, arab, zoreille [métropolitain], comorien...ma nationalité c'est la franche bâtardise »), et ces autres paroles : « *a mwin ferblan mon kalité / i débord i koul a tèr / sanm tout mon batarsité* » (« le seau de mon identité / déborde, coule à terre / de toute ma bâtardise »).

1789 En jouant sur le sens de ces mots en créole : château est le terme qui désigne souvent le coeur de l'usine, doux veut dire sucré.

## CHRONOLOGIE (1)

	France	Colonies françaises	Bourbon	Domaine agro-industriel				
				Culture	ha cannes	nb. Usines	Industrie sucrière à Bourbon	
1783				C		1	Première sucrerie de l'île à Saint-Benoît (L. de Beaulieu)	
1786								
1787								
1788								
1789								
1790								
1791								
1792								
1793								
1794								
1795								
1796								
1797								
1798								
1799								
1800	Consulat							
1801								
1802								
1803								
1804		Perte de Saint-Domingue par la France						
1805								
1806								
1807								
1808								
1809								
1810								
1811								
1812								
1813								
1814								
1815	Restauration	Restitution des colonies sauf Maurice	Restitution de Bourbon à la France			7	1815 : Premier véritable mouvement de création d'usines : Champ-Borne, le Chaudron, Boiscourt...	
1816							1816-1817 : Mise en place des premiers systèmes d'irrigation légaux sur les propriétés sucrières.	
1817							15	Premier moulin à vapeur au Chaudron.
1818								1818 début de la construction du canal Saint-Etienne qui permet de mettre en culture une bonne partie des terres de la région de Saint-Pierre.
1819				Comité d'agriculture			42	Début de l'expansion spectaculaire de la canne à Bourbon
1820						4265	91	
1821							135	

CANNE A SUCRE ET SUCRE

## CHRONOLOGIE (2)

	France	Colonies françaises	Bourbon	Domaine agro-industriel			
				Culture ha cannes	nb. Usines	Industrie sucrière à Bourbon	
1822	Villèle, pdr du Conseil				168	Création de la Caisse d'Escompte et de Prêts (CEP).	
1823	Restauration				180		
1824						1824 : Invention de la batterie "Gimart"	
1825		Ordonnance réorganisant les colonies					Canal Saint-Etienne à Saint-Pierre.
1826					8241		Premières difficultés sucrières à Bourbon
1827						187	
1828							
1829							Mévente du sucre ; décembre : grave cyclone.
1830					189	Arrivée de Wetzell à Bourbon	
1831			Naissance de l'Association des Franc-Créoles	14 524		Crise sucrière à Bourbon. Début de la liquidation de la CEP.	
1832						Travail de Wetzell sur la qualité du sucre: la batterie "coloniale".	
1833			Conseil Colonial				
1834				17 258	194	Mise au point des rotateurs par Wetzell. Début de la concurrence avec le sucre de betterave	
1835					178		
1836				14 530	174		
1837					167		
1838					169	Création de la première "usine centrale" (Nouvelle Espérance) : transfert de la technologie sucrière de la betterave à Bourbon.	
1839			Nouveau Comité d'agriculture (geur de Hell)		160		
1840				22 977	159		
1841					149		
1842					150	Effondrement des cours du sucre, faillites.	
1843					141		
1844					133	Grave cyclone.	
1845					130		
1846					122		
1847				23 442	118		
1848					117		



## GLOSSAIRE :

## 1) Principales unités de mesures fréquemment rencontrées :

Gaulette : ancienne unité de longueur utilisée dans le mesurage des champs et plus rarement des bâtiments. La gaulette linéaire vaut approximativement 5 m (4,872m).

Gaulette carrée : unité de superficie employée dans l'estimation des surfaces des propriétés. La gaulette vaut environ 25 m<sup>2</sup> (23,73 m<sup>2</sup>).

Pied : ancienne unité de mesure employée surtout pour l'estimation des dimensions des bâtiments. Le pied vaut 0,348 m.

Pied carré : il est fréquent de retrouver dans les actes de mutation « un bâtiment de six pieds carrés ». Cela ne représente pas la surface du bâtiment mais veut tout simplement dire que le dit bâtiment a une forme carrée et qu'il a six pieds de côté.

## 2) Domaine agricole :

Avalasse : terme qui désigne de très fortes chutes de pluie (on évoque couramment à cette époque les avalasses de 1806).

Bois debout : désigne les bois qui constituent souvent la partie supérieure des habitations, servant de réserve de bois d'œuvre ou de combustible.

Carreau : parcelle de forme carrée, d'une surface variant entre un demi hectare et un hectare, portant les cultures ; ce système est généralisé avec la culture de la canne (« carreaux de cannes »).

Chemin d'eau : chemin public autorisant l'accès à l'eau.

Coup de vent : correspond à un cyclone ; un « (h)ouragan » est un cyclone intense.

Coupe : saison de coupe de la canne, de juillet à décembre. Canne de 1<sup>o</sup>, 2<sup>o</sup>, 3<sup>o</sup> coupe, canne coupée pour la 1<sup>o</sup>, 2<sup>o</sup>, 3<sup>o</sup> fois avant d'être replantée.

Dessouchage : opération qui consiste à arracher, en principe au bout de cinq ans (après la 3<sup>o</sup> coupe), souvent plus tard, les pieds de canne, épuisés, pour les remplacer par de jeunes plants.

Dévidage des trous : opération qui consiste à vider les trous de cannes de la terre excédentaire qui les a remplis, après de fortes pluies (avalasses), consécutives ou non à un cyclone.

Econome : le terme est alors un peu désuet ; désigne le régisseur, ou gérant ; l'économe « économise » l'habitation.

Etablissement : à l'origine, la partie de l'habitation où l'habitant a établi sa demeure et les bâtiments d'exploitation.

Gratte : à Bourbon, sorte de houe qui sert à creuser les trous de cannes, ou à sarcler les carreaux, pour désherber (« grattage »).

Habitant : un exploitant agricole.

Habitation : désigne une exploitation agricole dans les colonies.

Plate-forme : zone plane et dégagée, naturelle ou artificielle, qui forme une partie de l'établissement ; parfois en avant de la maison. Les bâtiments d'exploitation sont disposés autour de la plate-forme, ou sur la plate-forme. Certains établissements comportent plusieurs plates-formes.

Pois : différentes variétés de légumineuses qui servent à l'alimentation des hommes ou des animaux (pois du Cap, pois amers, embrevades, etc.).

Trou : fosse de petite taille, creusée dans le « carreau », où l'on dépose la bouture de canne. La « trouaison » est le très dur labeur consistant à creuser les « trous » de cannes.

Vivres : désigne les cultures vivrières : les grains (blé, maïs), le manioc, les patates, les pommes de terre, les pipengayes (cucurbitacées), les songes, etc.

### 3) Eléments d'architecture sucrière :

Bâtiment des tables : édifice abritant les tables destinées à recevoir le sucre cristallisable. Il fait généralement suite à la sucrerie.

Hangar à bagasse : bâtiment ouvert mais couvert, la plupart du temps construit en pilotis, légèrement surélevé par rapport au sol, servant à entreposer la bagasse préalablement séchée au soleil.

Hôpital : bâtiment où sont hébergés les esclaves reconnus souffrants par le maître ou le régisseur.

Magasin : sert généralement à entreposer le sucre une fois l'opération de purgation ou de turbinage terminée. Peut aussi servir à entreposer les vivres ou le matériel usagé.

Moulin : bâtiment qui contient l'appareil du même nom, dans lequel est broyée la canne à sucre.

Pilotis (en) : désigne à Bourbon une construction en petits piquets de bois.

Purgerie : bâtiment servant à entreposer provisoirement le sucre, en cours d'égouttage, dans des formes. Généralement plus grand que les autres bâtiments qui composent l'établissement. La purgerie disparaît progressivement à mesure de l'emploi des turbines à sucre (1852).

Rotonde : désigne communément le bâtiment, de forme « ronde », abritant le moulin à manège ; constitué le plus souvent d'un trottoir de pierres, et d'un toit de paille supporté par des piquets.

Sucrerie : sâtiment de l'usine proprement dit, dans lequel s'effectuent le plus souvent les opérations de transformation du sucre. En fonction du contexte dans lequel ce mot est employé, il peut aussi désigner l'ensemble des bâtiments qui composent l'usine ou l'établissement tout entier ; la « sucrerie » désigne aussi l'industrie sucrière.

Sucrerie (purgerie) de sirop : sucrerie (purgerie) consacrée au traitement des sirops recueillis dans la purgerie, ou après le pressage des écumes.

Tapenac ou tapenaque (toit en) : désigne un toit à deux pentes.

Usine : désigne le, ou les bâtiments de fabrication du sucre ; désigne aussi l'ensemble des appareils servant à fabriquer (à « usiner ») le sucre : s'emploie alors souvent au pluriel.

#### 4) Technologie sucrière :

Bagasse : ce qui reste de la canne une fois passée au moulin ; sert à chauffer les chaudières.

Batterie : au sens général, appareils disposés en série. S'emploie surtout pour désigner les chaudières alignées dans la sucrerie (trois, quatre à huit) chauffées soit par la bagasse, soit par la vapeur, dans lesquelles passe le vesou pour y être traité. Elles peuvent parfois prendre le nom de celui qui les a inventées : on trouve alors souvent mention de « batterie Gimart » ou « batterie Wetzell ».

Broyage ou extraction : étape qui consiste à presser la canne pour en extraire le jus. L'extraction s'effectue grâce à des moulins ; dans les premières années du XIX<sup>ème</sup> siècle, ceux ci sont équipés de « rolles » ou cylindres, tambours disposés verticalement (cause de nombreux accidents, de perte de temps et de faible rendement), puis de tambours horizontaux et réglables entre eux, dont le nombre varie de deux, à trois ou cinq. Ce type de moulin était beaucoup plus performant.

Chaudières : récipients de tailles et de formes variables selon les besoins et l'usage qu'on en fait. Elles peuvent être demi-cylindriques, demi-sphériques ou parallélépipédiques, dans le cas de la chaudière Gimart (chaudière et batterie Gimart ne sont qu'un même appareil). Elles servent à recueillir le vesou. C'est dans les chaudières que se déroulent les opérations de défécation puis de cuite. Elles peuvent être fixes (ce qui augmente les opérations de manutention), à bascule ou communicantes ; à simple ou double fond (ce qui évite le contact direct avec le feu).

Chaudières ou machines à double effet : machines dans lesquelles s'effectue de deux façons le processus d'évaporation : dans la chaudière, et par écoulement dans un serpentín extérieur.

Clarification ou clairçage : étape qui consiste à rendre le plus clair possible le vesou d'où son nom: la clarté est un gage de qualité. La chaux et le noir animal sont utilisés conjointement. La chaux sert à précipiter les impuretés. Le jus obtenu, épuré, est appelé la « clairce ».

Cuiller : grand instrument de bois servant à transvaser, le plus vite possible pour éviter la caramélisation, le sirop d'une chaudière dans une autre.

« Cuite » : opération qui consiste à faire subir au sirop, dans une ou plusieurs chaudières à cuire (à l'air libre ou dans une chaudière à vide), un complément de concentration pour qu'il solidifie. La cristallisation doit être conduite sous contrôle et méthodiquement. Selon les époques au XIX<sup>ème</sup> siècle, il peut y avoir trois stades de cristallisation ou jets ; chaque sirop, de premier, second ou troisième jet ayant une teneur en sucre cristallisable qui lui est propre. La dernière chaudière de la batterie porte usuellement le nom de « cuite ».

Décantation : s'opère après l'adjonction, dans le vesou, de chaux qui favorise la coagulation de certains dépôts.

Défécation : opération qui suit la décantation. Le vesou continue à être épuré par chauffage, adjonction de sang séché reliquéfié, etc.

Écumes : mousse qui s'élève à la surface des premières chaudières, après adjonction de chaux, sous l'effet de la chaleur (on parle de « chapeau » d'écumes). Les écumes sont dans un premier temps sabrées (ôtées avec un sabre de bois), ou retirées avec une écumoire et jetées ; à partir de 1830, sous l'impulsion de Wetzell, elles sont recueillies, pressées, et le sirop extrait cuit.

Écumoire : grand instrument de bois, à trous, servant à enlever les écumes de la surface des chaudières.

Enivrage : terme ancien qui désignait l'adjonction de chaux au vesou.

Équipage : selon Dutrône, la partie supérieure du laboratoire (ensemble des fourneaux et des chaudières) est nommée vulgairement « équipage » : c'est à proprement parler l'ensemble des chaudières (un « équipage de 5 chaudières »).

Évaporation / concentration : opération qui sert à la concentration du jus, par évaporation de l'eau excédentaire. Pendant l'opération, le vesou se transforme en sirop. L'évaporation se fait d'abord à feu nu, dans les chaudières traditionnelles, courant le risque de la caramélisation. Puis, toujours à feu nu, mais dans les chaudières Wetzell à basse température (rotateurs) ; puis à la vapeur ; enfin au vide.

Filtres : (Taylor, Dumont ou Wetzell) : appareils qui, comme leur nom l'indique, servent à filtrer le vesou pour le débarrasser des impuretés qui peuvent encore exister après les opérations de défécation et de décantation. Les filtres Taylor sont des sacs de toile allongés ;

les filtres Dumont sont formés de couches de charbon (noir animal) ; les filtres Wetzell sont constitués de paniers successifs.

Formes : grandes caisses de bois à Bourbon, parallélépipédiques, où l'on dépose le sucre pour qu'il s'égoutte. Le sirop qui s'en écoule (sirop « d'égoût » est recueilli, et recuit. Les formes sont entreposées dans la purgerie ; le sucre y séjourne deux ou trois semaines.

Laboratoire : le laboratoire est l'ensemble formé par le(s) fourneau(x) et chaudières.

Manipulation : au sens propre, opération qui consiste à faire récolter les cannes par les esclaves, à les faire porter et travailler. Au sens large, désigne le travail sur le vesou ou le sucre (« manipulation des sirops », par exemple).

Noir animal : charbon obtenu par carbonisation d'ossements d'animaux, réduit en poudre plus ou moins fine, utilisé à des fins de filtration dans les filtres Dumont.

Point de cuite : désigne le moment où le sirop est cuit (« prendre la preuve »), et doit donc être rapidement évacué de la chaudière.

Prendre la preuve : opération qui consiste à prélever entre le pouce et l'index un peu de sirop chaud dans la chaudière ; si le filament se casse d'une certaine manière lorsque l'on écarte les doigts, le sirop est au point de cuite, ou non.

Presse à écumes : presse simple, introduite par Wetzell, servant à presser les écumes (voir ce mot) pour en extraire le sirop, qui est alors cuit.

Rafraîchissoir : récipient dans lequel le vesou ou le sirop peut être mis à refroidir, entre deux opérations.

Revivification du noir animal : opération menée sur les sucreries (fours à revivifier), visant à redonner au noir usé par plusieurs filtrations ses capacités originelles (lavage, puis chauffage).

Roulaison : période de fabrication du sucre

Sang séché : sang desséché et réduit en poudre, que l'on importe, qui est reliquéfié, et introduit dans le vesou tiède pour favoriser sa décantation (procédé Derosne).

Tables (à sucre) : vastes tables de bois, entourées de rebords peu élevés (15 cm), sur lesquelles le sirop sortant de la cuite est « jeté », pour cristalliser.

##### 5) Les esclaves :

Bande : désigne le groupe d'esclaves travaillant aux champs sous la conduite d'un commandeur.

Bloc : désigne une sorte de madrier s'ouvrant par charnière et pouvant être cadencé, dans lequel sont entravés les poignets et les chevilles des esclaves ; par extension, désigne le bâtiment où le bloc est déposé.

Calbanon, ou cabanon : bâtiment allongé (on dit aussi « longère »), servant d'habitat collectif aux esclaves. Les premiers cabanons apparaissent dans les années 1830 sur quelques habitations.

Camp : espace, plus ou moins organisé, de l'habitation où sont regroupées tout ou partie des cases des esclaves.

Chabouc : le grand fouet dont usent les commandeurs.

Chaîne : sert à entraver un, ou plusieurs esclaves punis.

Commandeur : contremaître esclave qui possède l'autorité de surveillance et de châtiment sur les esclaves.

Domestique : esclave exerçant la fonction de domestique, vivant dans la familiarité du maître, avec lequel il a parfois des liens de parenté, plus ou moins reconnus.

Empirique : désigne un « guérisseur » esclave.

Esclave à talent : esclave possédant une qualification artisanale.

Esclave technicien : esclave ayant acquis une qualification en liaison avec l'activité technique de fabrication de sucre.

Fers : entraves métalliques que l'esclave porte au cou.

Marron : esclave fugitif ; il « marronne », ou « part marron » ; l'état de celui qui est marron est le « marronnage ».

Noir de pioche : désigne un esclave attaché à la culture.

## SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE :

**I- LES SOURCES :****A. Sources manuscrites :**1) Relatives au contexte général et au contexte agricole de l'île Bourbon :**Aux ADR :**

- *Circulaire du 28 octobre 1839 aux correspondants du Comité d'agriculture*, 7 M 2
- *Comité consultatif d'agriculture et de commerce, nominations*, 1819, 7 M 2.
- *Conseil privé*, 16 K 21.
- *Correspondance sur les cultures*, 7 M 32 - 7 M 33 - 7 M 34.
- *Documents statistiques de 1810*, L 138.
- *Lettre sur les cultures*, 6 M 1306.
- *Mémoire de M. de Charvalon, sous-préfet à l'île de La Réunion en réponse aux questions qui lui étaient faites sur cette colonie par MM. les administrateurs généraux à l'île de France*, 1804, non signé, L 86.
- *Mémoire sur la situation actuelle de la Compagnie des Indes*, ADR C° 133, lettre du 2 mars 1750 (sans nom d'auteur).
- *Procès verbal de la séance du Comité d'agriculture* du 1 avril 1840, 7 M 12.
- *Projets de statuts et règlements de la société d'agriculture de l'île Bourbon*, 1839, 7 M 12.
- *Rapport de la commission sur l'outillage*, 7 M 68.
- *Rapport sur la culture de la canne*, Gimart, 1840, 7 M 26.
- *Renseignements sur la culture de diverses plantes cultivées à Bourbon*, 1831, 7 M 25.
- *Tableaux de population, de culture, de commerce et de navigation pour l'année 1843*.

**Au CAOM :**

- *Notice sur la culture de la canne* transmise pour examen à Thouin, professeur de culture, (1821), C. 359 d. 2. 704.
- *Tournée du gouverneur de Cheffontaines*, 1827-1829, carton 514, dossier 5965.
- *Tournée du gouverneur Duval d'Ailly*, 1830, carton 514.
- *Tournée du gouverneur Cuvilier*, 1833, carton 514, dos., n° 5965.
- *Tournée du gouverneur Cuvilier*, 1837, carton 514.
- *Tournée du gouverneur de Hell*, 1839, carton 514.
- *Tournée du gouverneur de Hell*, 1839, carton 514.

**Au CARAN :**

- J-F Charpentier de Cossigny, *Moyens d'amélioration et de restauration proposés au gouvernement et aux habitants des colonies.*
- *Journal* de la triangulation, tenu par Schneider de 1822 à 1825 (AN 3 JJ 354/355, pièces 1 à 16 [85 4]).
- *Lettre* de Schneider du 12 mars 1827, AN 3 JJ 356.

**Aux archives du ministère de la Marine :**

- *Papiers* divers provenant de la succession Jurien de la Gravière, 25 GG2, carton 52.
- *Registre de correspondance* de Jurien, exportations à Bourbon, BB4, n° 1752.

**2) Relatives au dénombrement et à l'identification des usines sucrières :****Aux ADR :****a) Feuilles de recensement individuel :**

- Période royale, série 6 L (L 215 à L 294).
- Pour la période 1815-1848, les feuilles de ménage de la Série 6 M (entièrement dépouillées).

**b) Statistiques municipales : « Statistiques de populations et de cultures » :**

- Série 6 M 1308 à 1327 (entièrement dépouillée).

**c) Actes translatifs de propriété :**

- Fonds notarial, de 1810 à 1848, série 3 E, en complément :
- Hypothèques, série Q :
  - la sous-série des inscriptions d'hypothèques : série 3 Q, en complément.
  - la sous-série des transcriptions d'hypothèques : sous-série 4 Q, tous les registres existants de Saint-Denis, de 1806 à 1848 ; tous les registres existants de Saint-Paul, de 1832 à 1848.

**Au CAOM :**

- Le fonds notarial concernant La Réunion de 1810 à 1848 : Not-Réu (complément).
- Les transcriptions d'hypothèques : HYP-Réu (complément).

**3) Relatives aux problèmes d'eau, de vicinalité, de voirie :****Aux ADR :**

- *Délibérations du conseil municipal de Saint-André*, 2 O 89 à 98.
- *Délibérations du conseil municipal de Saint-Benoît*, 2 O 101, 2 O 114.
- *Délibérations du conseil municipal de Saint-Denis* 2 O 120, 121, 144.



- *Délibérations du conseil municipal de Saint-Joseph*, 2 O 147, 148, 157, 160.
- *Délibérations du conseil municipal de Saint-Leu*, 2 O 163, 164, 174.
- *Délibérations du conseil municipal de Saint-Louis*, 2 O 177, 178, 187, 192.
- *Délibérations du conseil municipal de Sainte-Marie*, 2 O 196, 197, 206.
- *Délibérations du conseil municipal de Saint-Paul*, 2 O 211, 212, 223, 228.
- *Délibérations du conseil municipal de Saint-Philippe*, 2 O 232.
- *Délibérations du conseil municipal de Saint-Pierre*, 2 O 246, 247, 266.
- *Délibérations du conseil municipal de Sainte-Rose*, 2 O 269, 270.
- *Délibérations du conseil municipal de Sainte-Suzanne*, 2 O 285, 296.
- *Demandes de prises d'eau*, fonds 20 K et 22 K, dont *Historique du canal de la rivière du Mât* par le maire Loupy, 1839, 22 K 151 ; (entièrement dépouillé).
- *Demandes et octroi de concessions de terres et d'eau*, L 377.
- *Jugements, ordonnances et règlements rendus par le Tribunal terrier*, 24 novembre 1814-29 août 1825, L 381.
- *Procès-verbal du conseil municipal de Saint-Denis*, 10 août 1841, 2 O 121.
- *Vicinalité, chemins*, 3 O 10 à 3 O 20.

#### 4) Sur le problème du sucre en général, et les usines en particulier :

##### **Aux ADR :**

- Charles Desbassayns, *Notes qui doivent accompagner les plans de sucrerie de Charles Desbassayns située au Chaudron, quartier de Saint-Denis et à la Rivière des Pluies, quartier Sainte-Marie. Lesdits levés sur la demande de S. E. le Ministre de la Marine et des Colonies par Monsieur Henry de Freycinet commandant et administrateur pour le roi de la Colonie de Bourbon*, 9 M 7.
- *Copie de la correspondance de Joseph Desbassayns à divers négociants, à son frère Montbrun, concernant surtout les questions sucrières et les commandes de matériel d'usine, 1818-1824*, 1 J 20.
- *Etat des guildiveries d'après les textes*, (1813) L 486.
- Fonds des brevets, 9 M 10, 9 M 11.
- Fonds Wetzell, 5 J 1 à 5 J 24, en particulier, *Résumé des travaux*, Wetzell, 5 J 11, (cf. transcription Annexe 8), et Gaudin, *Mémoire sur les établissements de sucrerie de l'Isle de Bourbon, et principalement sur ceux de MM. Charles et Joseph Desbassayns*, 5 J 20.
- HUGOT, Emile, *Anciennes sucreries de Bourbon* - manuscrit photocopié.

- *Lettre du maire de Saint-Pierre, Le Siner, au directeur de l'Intérieur (maladie de la canne), 15 juin 1848, n° 266, 7 M 26.*
- *Lettre de Cossigny et Chanvallon à M. de la Boucherie sur l'ouragan et les malheurs de M. de Beaulieu, 4 avril 1788, L 85.*
- *Lettre n° 334 du 2 octobre 1840 (usines centrales), 7 M 2.*
- *Loi du 23 mai 1812 concernant les guildives, L 485.*
- *Machines agricoles, 7 M 58.*
- *Note de Fréon sur la technologie du sucre, 7 M 68.*
- *Notes de cours de Mathurin Duverger, 1 J 10.*
- *Notes et rapports adressés au gouvernement français concernant la question du sucre à La Réunion, (1838-1818), 9 M 7.*
- *Opérations de la Caisse d'Escompte. Rapports et comptes-rendus, pièces justificatives, annexes aux PV des délibérations du Conseil d'Administration, 8 M 71-72.*
- *Rapport de patronage du procureur Massot au procureur général Barbaroux, janvier 1847, manuscrit, 21112-57-2/109.*
- *Rapports de visite du commissaire Sers à l'établissement du Chaudron (1859), 12 M 13, 12 M 14.*
- *Registres du Conseil privé (usines centrales), 17 avril 1844, 16 K 26.*
- *Tableau d'inspection des habitations dressé en 1841 par M. Cacqueray de Valménier, substitut, ADR U 109.*

#### **Archives du CHTS :**

- *Importation d'un moulin à sucre triangulaire horizontal à manège (Fawcett & Littledale) à Bourbon, T. 267.*
- *Importations de chaudières Howard à Bourbon, 1835, T. 306.*
- *Moulin à sucre à trois rouleaux horizontaux, T 521.*

#### **Archives du CNAM :**

- *Lettres du 10 août 1816 et 2 septembre, Desbassayns de Richemont charge le Conservatoire des arts et métiers de faire exécuter, pour être expédiés à Bourbon, un certain nombre d'instruments aratoires, Q-727.*
- *Lettres du 27 décembre 1820 et du 21 mai 1821, le directeur du Conservatoire fournit la liste des ouvrages contenant les renseignements pour réparer des instruments aratoires envoyés à Bourbon, Q-166.*

#### **Au CAOM :**

- *Autorisation Mourgue, carton 359, n° 2703.*

- *Avis du comité des arts et manufactures sur les plans et la méthode de culture des Desbassayns*, carton 359, doc. 2707, lettres de mars 1823.
- *Correspondance au sujet d'un appareil distillatoire inventé par M. Derosne*, 1820-1830, 52 (435).
- *Machine à fabriquer le sucre*, carton 359, n° 2713.
- *Offre par le ministère d'un moulin à sucre de système Christian à Bourbon*, carton 359, dossier 2708.
- *Rapport du Conseil privé sur les exemptions de droit des machines françaises*, 1828, et *Sucre, machinisme*, 1828-1829, carton 359 d. 2709.
- *Recommandation du gouverneur en faveur de Puissant (Sainte-Suzanne)*, 2 septembre 1820, carton 359, dossier 2705.
- *Réception d'appareils Derosne et Cail*, (1840), carton 359, n° 2711.

#### **Archives départementales de la Gironde :**

- *Enquête sur les sucres –1829*, (menée, à la demande du ministère, par une commission formée des barons Portal et Pasquier, ministres ; du duc de Fitz James, du baron de Barante, des comtes d'Argoud, de Tournon, de Kergariou ; de Berbis, Humann, Pardessus, Oberkampff, Duvergier de Hauranne, J. Lefèvre et Gautier baron de Fréville, Filleau de Saint-Hilaire, Deffaudis, David), 6 M 14.
- *Lettre de la Commission des sucres de Bordeaux*, au Président du Conseil des ministres, 24 décembre 1847, XB 125.
- *Notes manuscrites de J-G Clamageran sur l'île Bourbon*, 14 J 46.
- *Question des sucres 1849*, Chambre de Commerce de Bordeaux, L 361.

#### 5) Archives privées :

- *Archives privées Sicre de Fontbrune*, communiquées par M. Nicolas de Fontbrune.

### **B. Sources imprimées :**

#### 1) Relatives au contexte général et au contexte agricole de l'île Bourbon :

- Ami de la religion et du roi (l') : journal ecclésiastique politique et littéraire*, vol. 121, avril-juin 1844, Paris, librairie ecclésiastique d'Ad. Le Clère et Cie.
- Annales maritimes et coloniales*, 1847, t. 3, ADR 2 PER 406.
- Atlas géographique et Statistique des Colonies françaises*, Paris, Baudoin frères éditeurs, 1825.

BETTING DE LANCASTEL, *Statistique de l'île Bourbon*, Saint-Denis, Lahuppe, 1827, 200 p., ADR Bib 37.

BILLIARD, Auguste, *Voyage aux colonies orientales* (Paris, 1822, Librairie Française de Ladvoat), rééd. Saint-Denis, ARS Terres Créoles, 1990, coll. Mascarin, 254 p.

BORY DE SAINT-VINCENT, Jean Baptiste Marie Georges, *Voyage dans les quatre principales îles des mers d'Afrique*, Paris, Buisson, 1804, Laffitte reprints, Marseille, 1980, 3 tomes en 2 vol.

BOUCHER, Antoine, *Mémoire pour servir à la connoissance particulière de chacun des habitans de l'Isle de Bourbon*, suivi des notes du Père Barassin, Saint-Denis, rééd. Coll. Mascarin, ARS Terres Créoles, 1989, 335 p.

*Bulletin Officiel de l'île Bourbon*, 1815 à 1848, ADR 8 K.

COULHAC DE MAZERIEUX, Joseph de, « Rapport de la Commission de la Chambre d'agriculture sur l'irrigation appliquée aux cultures coloniales », *Bulletin de la Chambre d'agriculture de La Réunion*, 1869, ADR 2 PER 407.

COULHAC DE MAZERIEUX, Joseph de, « Rapport présenté sur le perfectionnement de l'industrie sucrière », *Bulletin d'agriculture*, 1869, ADR 2 PER 407.

CUVIER, Georges, « Eloge historique de M. André Thouin, lu le 20 juin 1825 », *Recueil des éloges historiques*, Paris, F. G. Levrault, 1827, 506 p., pp. 261-281.

DEJEAN DE LA BATIE, *Notice sur l'île Bourbon*, Paris, 1847.

DELABARRE DE NANTEUIL, *Législation de l'île de La Réunion*, Paris, 1844, J-B Gros, 3 tomes.

DUPIN, baron Charles, *La vérité des faits sur les cultures comparées des colonies et de la métropole, en particulier la question des sucres*, Paris, Firmin Didot, 1842, 67 p., ADR Bib. 659.

*Extrait des lettres de M. le baron Desbassayns sur la culture*, Delval, 17 p., slnd, ADR PB 670.

FITAU, « Mémoire sur la culture de la canne à Saint-Paul », *Annales du Comité d'agriculture de l'île Bourbon*, IIIe livraison, 1840, pp. 89-97, ADR 2 O 436.

GUIGNE fils, de, « Mémoire sur la culture de la canne à sucre à Saint-Leu », *Annales du Comité d'agriculture de l'île Bourbon*, IIIe livraison, 1840, pp. 103-107, ADR 2 O 436.

HERMANN, Jules, « Causeries sur l'irrigation et le reboisement », extrait du journal *Le Travail*, Lahuppe, 1880, 63 p., ADR PB 1829.

HOUAT, Louis Timagène, *Les Marrons*, 1844, CRI, Sainte-Clotilde, rééd 1989, 160 p.

- JACOB DE CORDEMOY, « Essai sur les variétés de cannes qui existent à l'île de La Réunion », *Journal du Commerce*, 1 novembre 1867, ADR 1 PER 11/14.
- LESCOUBLE, Jean-Baptiste Renoyal de, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, Paris, L'Harmattan-éditions du Tramail, 3 tomes, texte établi par Norbert Dodille et ses étudiants, 1990.
- LOUGNON, Albert, *Recueil trimestriel de documents et travaux inédits pour servir à l'histoire des Mascareignes françaises*, Imp.-Edit. Couderc, Nérac, de 1932 à 1940.
- LOUGNON, Albert, *Sous le signe de la tortue, voyages anciens à l'île Bourbon (1611-1725)*, relations recueillies et publiées par, Tananarive 1939, 3<sup>e</sup> éd Gérard, Saint-Denis, 1970, 285 p.
- MACQUET, abbé, *Six années à l'île Bourbon*, Alfred Cattier, Tours, 1892, 230 p.
- Mahé de La Bourdonnais, documents réunis par le comité du bi-centenaire de La Bourdonnais*, 11 février 1899, Port-Louis, E. Pezzani imp., 1899, 235 p.
- MAILLARD, *Notes sur l'île de La Réunion*, Paris, Dentu, 1862, 237 p.
- MONNIOT, Victorine, *Journal de Marguerite*, (1835-1845), rééd. Azalées Editions, Saint-Denis, 1993, 263 p.
- PAVIE, Théodore, « L'île Bourbon, sa situation actuelle », *Revue des Deux Mondes*, 1<sup>o</sup> fasc., 1844, pp. 373-409, rééd. Udir, Saint-Denis, 1996, 101 p.
- PITOT, Albert, *Esquisses historiques (1598-1710)*, Port-Louis, T. Eylandt Mauritius, 1905, 112 p.
- « Relation de la conquête de l'île Bourbon, avec un appendice sur l'état actuel de cette île, par un officier de l'expédition, Londres, 1811 », dans *Annales des voyages, de la géographie et de l'histoire ou collection des voyages nouveaux les plus estimés, traduites de toutes les langues européennes, publiées par M. Malte-Brun*, Paris, F. Buisson, 1807-1814, 540 p.
- ROCHON, abbé Alexis Marie, *Voyage à Madagascar et aux Indes orientales*, Paris, Prault, 1790, 322 p., ADR Bib 26.
- ROSAMEL, Claude Charles Marie Du Campe de, *Notices statistiques sur les colonies françaises, t 2 Bourbon, Guyane*, Paris, Imprimerie royale, 1838, 271 p., ADR Bib 679-2.
- SAND, George, *Indiana*, Classiques Garnier, 1985, texte établi par Pierre Salomon.
- Tableau géographique et statistique de l'île Bourbon*, ADR, carte n°95, 1825.
- THOMAS, P.P.U, *Essai de statistique de l'île Bourbon*, Paris, Bachelier et Selligie, 1828, deux tomes, t. I 287 p., t. II 402 p., ADR Bib 38, I-II.
- TROUETTE, Emile, « Notes sur l'île de La Réunion », *Revue historique et littéraire de l'île Maurice*, 3<sup>e</sup> année, n° 12, 1889, ADR 2 PER 206.

VILLELE, Auguste de, « L'irrigation à La Réunion », *Bulletin de l'Académie de La Réunion*, 1880, vol. 10, pp. 115-123, ADR 2 PER 362.

« Monsieur Diard », *Bulletin de l'Académie de La Réunion*, 1931-1932, Port-Louis, General Printing & Stationery Cy Limited, 207 p., pp. 127-151, ADR 2 O 362.

VILLELE, J.-B. de, « Mémoire sur la culture de la canne dans le quartier de Saint-Leu », *Annales du Comité d'agriculture de l'île Bourbon*, IIIe livraison, 1840, pp. 89-97, ADR 2 O 436.

VOÏART, *Annuaire administratif, commercial et statistique de l'île Bourbon, précédé d'une notice historique sur la colonie, depuis sa découverte jusqu'à sa rétrocession à la France par le gouvernement britannique*, Saint-Denis, imp. Lahuppe, 1844, 392 p.

## 2) Relatives au sucre, à la technologie sucrière et aux usines sucrières :

« Abdampfung durch heisse Luft », *Annalen der Physik*, 1834, pp. 95-96, trad. Zazou.

BLACHETTE, M. et ZOEGA, *Nouveau manuel complet du fabricant et du raffineur de sucre (de cannes, de betterave), nouvelle édition revue et augmentée par M. Julia de Fontenelle*, Paris, Librairie encyclopédique de Roret, 1841, 491 p.

CHANDELET, M., *Art du raffineur, ou traité théorique et pratique du raffinage de sucre de cannes*, Paris, Librairie scientifique et industrielle de Malher et Cie, 1828, 284 p.

CHAPTAL, *De l'industrie française*, Paris, Antoine Augustin Renouard, 1819, 2 vol.

DAUBREE, Paul, *Question coloniale sous le rapport industriel*, Paris, Félix Maleteste et cie, 1841, 95 p.

DEROSNE, Charles, *Mémoire sur la fabrication du sucre dans les colonies par de nouveaux procédés*, Paris, Imprimerie royale, 1824, 45 p., ADR PB 539.

DEROSNE Charles et CAIL, J-F, *De la fabrication du sucre aux colonies et des nouveaux appareils propres à améliorer cette fabrication*, Paris, imprimerie veuve Bouchard, 1844, 2 tomes.

DESBASSAYNS, Charles, « Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance », *Recueil de documents et travaux inédits pour servir à l'histoire des îles françaises de l'océan indien*, archives de La Réunion, janvier 1984, 38 p.

DEGRAND, Charles, *Dissertation sur l'évaporation des liquides sucrés*, 4 juin 1845, Paris, L. Mathias (Augustin), Librairie scientifique et industrielle, 27 p.

DUBUISSON, Ed., *L'île de La Réunion en 1889*, ADR Bib. 36 ou Bib. 1328, texte repris en 1892, *Les progrès dans l'usine*, ADR B. 671.

DUHAMEL DU MONCEAU, *L'art de raffiner le sucre*, 1764.

DU MESNIL, baron Eugène, *Des explosions de la chaudière à vapeur*, Carilion-Goeury et V. Dalmont, Paris, 1841, 37 p.

DUPIN, baron Charles, *Discours aux funérailles de M. Pecqueur*, Paris, Société d'encouragement pour l'industrie nationale, imp. Veuve Bouchard-Huzard, 1852, 16 p.

DUPIN, baron Charles, *Rapport fait au Conseil des délégués des colonies sur l'état de la question relative au sucre pendant et après les délibérations du Conseil supérieur du commerce*, 30 octobre 1838, ADR 9 M 7.

DUTRONE LA COUTURE ou DUTRONNE DE LACOUTURE, Jacques François *Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentiel*, Paris, imprimerie de Clousier, 1790, 382 p.

*Etat comparatif des cultures en 1847 et 1854 à l'île de La Réunion*, Revue Coloniale, 1856, 2<sup>e</sup> série, t. 15, pp. 314-315.

GUEROULT, A., *De la question coloniale en 1842. Les colonies françaises et le sucre de betterave*, Paris, Ch. Gosselin, 1842, 136 p.

HOTESSIER, M. S. (propriétaire à la Guadeloupe) : *Notice sur les améliorations à introduire dans la fabrication du sucre exotique*, Bouchard-Huzard, Paris, 1840, 48 p.

IMHAUS, « Notice sur les principales productions naturelles et fabriquées de cette île », *Revue coloniale*, août 1857, octobre-novembre 1858.

*Journal du Havre*, 3 juin 1841.

*Journal Le Globe*, 3 juin 1841.

*Journal Outremer*, 6 août 1840.

LABAT, Jean-Baptiste, *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique : contenant l'histoire naturelle de ces pays, l'origine, les mœurs, la religion et le gouvernement des habitans anciens et modernes*, 1722, chez Guillaume Cuvelier fils, à Paris.

LAVOLLEE, *Notes sur les cultures et la production de la Martinique et de la Guadeloupe*, 1841, 73 p.

LE BRETON, (Inspecteur général des remises des capitaineries royales, de l'Académie royale des sciences d'Upsal), *Traité sur les propriétés et les effets du sucre, suivi d'un mémoire de M. de Barry sur les fourmis de la canne*, Paris, 1789, 253 p.

MALAVOIS, Médard, *De la culture et de la fabrication du sucre à l'île de La Réunion*, Paris, Librairie agricole et horticole J. Louvier, 1861, 97 p.

*Manuel pratique pour la fabrication du sucre de cannes appliqué aux appareils à vapeur de M. O. Pecqueur (ingénieur mécanicien, Légion d'Honneur) par un ancien fabricant de sucre colonial*, Paris, Rignoux, 1845, 70 p.

MOREAU DE JONNES, Alexandre, *Le commerce au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Regnard, Arthus-Bertrand, 1825, 390 p.

MOREAU DE JONNES, Alexandre, *Statistique de l'industrie de la France*, Paris, Guillaumin, 1856, 350 p.

*Note de E. Degrand contre divers contrefacteurs de son brevet du 2 novembre 1833*, microfiche BNF, sans nom ni date.

*Notice sur la machine à vapeur à rotule inventée par M. Ch. Faivre, et construite par MM. Derosne & Cail*, 1839, microfiche BNF, sans nom ni date.

*Observations Rohlf, Seyrig et Cie sur la déclaration de trois colons des îles Sainte-Marie et de La Réunion relative au mode de purgation des sucres dans les colonies*, BNF, FUL-FM 14 J 51, Note N.

PELIGOT, Eugène Melchior, « Rapport adressé le 17 juin 1842 à M. l'amiral Duperré, ministre de la Marine et des colonies sur des expériences relatives à la fabrication du sucre et à la composition de la canne à sucre », Paris, Librairie scientifique-industrielle de L. Mathias, 1843, 191 p.

PIPON, Emile, « Rapport sur les nouveaux procédés employés pour la fabrication du sucre » présenté au Comité des planteurs de l'île Maurice, *Le Cernéen*, 12 février 1844.

SAINTE-CROIX, Marquis de, (propriétaire à la Martinique), *De la fabrication du sucre aux colonies françaises, et des améliorations à y apporter*, Paris, librairie scientifique-industrielle de L. Mathias, 1843, 95 p.

TREMTSUK, C. A., *Recueil de décrets, décisions réglementaires sur les machines à feu fixes ou locomotives, à haute et basse pression et sur les bateaux à vapeur*, Bordeaux, Th. Lafargue imp., 1842, 288 + 96 p.

VOIZOT, M., *Mémoire sur les explosions des chaudières à vapeur contenant quelques moyens propres à les prévenir*, Paris, Bachelier, 1833, 107 p.

WRAY, Leonard, *Manuel pratique du planteur de canne à sucre (exposé complet de la culture de la canne à sucre et de la fabrication du sucre de canne selon les procédés les plus récents et les plus perfectionnés*, avril 1848, Paris, Dusacq, Librairie agricole de la maison rustique, trad. Ysabeau, 1853, 624 p.

YVAN, docteur M., *de France en Chine, Voyage à l'île Bourbon*, 1844.

### 3) Relatives aux propriétaires et à la main d'œuvre esclave :

BARBAROUX, Charles Ogé, « Quelques réflexions sur la condition morale et matérielle des noirs esclaves à l'île Bourbon », *Revue maritime et coloniale*, 1844, pp. 190-197.



- DEJEAN DE LA BATIE, Antoine, *Histoire généalogique de la famille Nas de Tourris*, J. Céas et fils, Valence, 1934, 345 p.
- MOREAU DE JONNES, Alexandre, *Recherches statistiques sur l'esclavage colonial et sur les moyens de le supprimer*, imp. de Bourgogne, Martinet, 1842, 275 p.
- MORIZOT, Charles, « Considérations historiques et médicales sur l'état de l'esclavage à Bourbon », dans *Réalités et perspectives réunionnaises*, n° 3 décembre 68-février 69.
- Nouveau Code Noir, ou répertoire des lois et ordonnances, décrets et arrêtés concernant le régime des esclaves*, Lahuppe, Saint-Denis, 1846, ADR PB 90.
- PAJOT, Elie, *Notice biographique sur le baron Joseph Desbassayns*, imp. A. Roussin, 1867, 14 p.
- PANON DESBASSAYNS, Henri Paulin, *Petit journal des époques pour servir à ma mémoire, 1784-1786*, imp. IGR, Saint-Gilles les Hauts, Musée historique, 1990, 445 p.
- PANON DESBASSAYNS, Henri Paulin, *Voyage à Paris pendant la Révolution, 1790-1792*, Paris, Librairie Académique Perrin, 1985, 415 p.
- Practical rules for the Management and medical treatment of negro slaves in the sugar colonies (by a professional planter)*, London, J. Barfield, 1803, 468 p.
- SCHOELCHER, Victor *Histoire de l'esclavage pendant les deux dernières années*, Paris, Pagnerre, 1847, 2 tomes (567 p. et 486 p.).
- VIDAL, Ed., *Bourbon et l'esclavage, mai 1847* Paris Hachette, Bordeaux Lawalle, mai 1847, 64 p.
- VILLELE, Auguste de, *La famille Panon Desbassayns*, Bulletin de l'Académie de La Réunion, 1927-1928, pp. 99-125, ADR 20 362 vol. 9.
- VILLELE, Jean-Baptiste, *Notice biographique sur Mme Desbassayns*, Saint-Denis, imp. Lahuppe, 1846, rééd. Musée historique de Saint-Gilles-les-Hauts, 1992, 64 p.
- VINSON, A., « Eloge de Gimart », *Bulletin de la Société des Sciences et des Arts de l'île de La Réunion*, 1856-1858, pp. 265-274, ADR 2 PER 320.
- VINSON, « Le docteur A. Vinson », *Bulletin de l'Académie de l'île de La Réunion*, 1927-1928, pp. 40-42.

### C. Cartes et plans :

#### 1) Cartes de Bourbon :

LISLET GEOFFROY, *Carte de l'île Bourbon*.

SELHAUSEN, *Plan de L'Isle de Bourbon, d'après ses relèvements et ceux qui ont été précédemment faits par le feu Sieur Bank, arpenteur, 1793.*

BORY DE SAINT-VINCENT, Jean-Baptiste, *Carte de l'île de La Réunion, pour servir à son voyage dans quatre îles des mers d'Afrique, dédiée à son excellence le maréchal Berthier, 1804.*

SELHAUSEN, *Plan de l'Isle de Bourbon, 1814, AN, Ge SH 19° pf 218 div 2 p. 22.*

*Carte du Tableau géographique et Statistique de l'île Bourbon, extrait de l'Atlas géographique et Statistique des Colonies françaises, Paris, Baudoin frères éditeurs, 1825.*

LEVASSEUR, V., *carte de l'île Bourbon, colonie française, avec une statistique, 1842.*

MAILLARD, L., *Carte de l'île de La Réunion, levée et dressée de 1845 à 1850, AN, Ge SH 19° pf 218 div. 2 p 32.*

LEPERVANICHE, Paul, *Carte de l'île de La Réunion, 1878.*

### 2) Cartes des côtes de Bourbon, par le lieutenant de vaisseau Cloué :

Plan du mouillage de Sainte-Rose, ADR, plan 371, 1846.

Plan du mouillage de Saint-Benoit, ADR, plan 347, 1845.

Plan mouillage de Champ-Borne, ADR, plan 287, 1855.

Plan de mouillage de Sainte-Suzanne, ADR, plan 266, 1845.

Carte de la côte de Sainte-Marie, ADR, plan 303, 1845.

Plan du mouillage de Saint-Denis, ADR, plan 116, 1841.

Plan du mouillage de la Possession, ADR, plan 598, 1845.

Carte du mouillage de Saint-Paul, ADR, plan 540, 1845.

Plan du mouillage de Saint-Gilles, ADR, plan 354, 1837.

Plan de la côte de Saint-Leu, ADR, plan 558, 1846.

Plan du mouillage d'Etang Salé, ADR, plan 453, 1846.

Plan du mouillage de Saint-Pierre, ADR, plan 403, 1840.

### 3) Plans-terriers de Selhausen :

Plan terrier de la paroisse de Sainte-Rose.

Plan terrier de la paroisse de Saint-Benoît.

Plan terrier de la paroisse de Saint-André.

Plan terrier de la paroisse de Saint-Pierre.

### 4) Plans « d'arpenteurs » :

- Travaux publics :

Plan du cours d'eau de la rivière du Mât à l'île de Bourbon, avec trois de ses profils et l'élévation d'un plan en pierre projeté (mars 1819) par M. Partiot, ingénieur en chef, levé et dessiné par Marçon, conducteur aux Ponts et Chaussées, AN, Ge SH 19° pf 218 div 2 p 23 n° 4.

*Plan de la rivière des Galets sur une longueur d'environ 2200 toises dans la partie qui comprend les trois passages*, de Partiot et Marçon (1820), AN Ge SH 19 ° pf 218 div 2 f 23 n° 10.

- Demandes de prise d'eau :

Plan du lit et du courant de la Rivière Saint-Etienne, ADR 516

Plan du cours de la Rivière Saint-Jean, 1816, ADR 126

Demande de prise d'eau pour l'établissement des Fontaine à la ravine à Marquet, ADR 287

Demande de prise d'eau pour l'établissement Lebidan, ADR 53

Demande de prise d'eau pour l'établissement Lory-Malavois à Sainte-Rose, ADR 237

Demande de prise d'eau pour l'établissement Caradec-de Tourris à Sainte-Suzanne, ADR 321

Demande de prise d'eau pour l'établissement Vergoz à Saint-Joseph, ADR 268

Demande de prise d'eau pour les sucreries Boiscourt, Testart, Gillot, Dejean, ADR 359

Demande de prise d'eau pour les sucreries Demahy, des Grands-Bois, de l'Anse, ADR 315.

## II- BIBLIOGRAPHIE :

### A. Sur le contexte colonial et économique général :

#### 1) Contexte de la colonisation :

Sans faire, on le comprendra, une bibliographie de la question, on indiquera seulement quelques ouvrages qui ont encadré la réflexion :

BENOT, Yves, *La révolution française et la fin des colonies*, Paris, La Découverte, 1989, 273 p.

BINOCHE-GUEDRA, Jacques, *La France d'outre-mer, 1815-1962*, Paris, Masson, 1992, 248 p.

BOUCHE, Denise, *Histoire de la colonisation française*, Paris, Fayard, 1991, 607 p.

DEVEZE, Michel, *Antilles, Guyanes, la mer des Caraïbes de 1492 à 1789*, Paris, SEDES, 1977, 383 p.

FERRO, Marc, *Histoire des colonisations : des conquêtes aux indépendances, XIIIe-XXe siècle*, Paris, Seuil, Points Histoire, 1996, 594 p.

GAINOT, Bernard, « La constitutionnalisation de la liberté générale sous le Directoire », actes du colloque *Les abolitions de l'esclavage de L. F. Sonthonax à V. Schoelcher, 1793 1794 1848*, tenu à l'Université de Paris VIII, dir. Marcel Dorigny, Presses Universitaires de Vincennes et Unesco, Paris, 1995, 415 p., pp. 213-229.

GAINOT, Bernard, « La naissance des départements d'Outre-Mer, la loi du 1 janvier 1798 », *Revue Historique des Mascareignes*, AHIOI, n° 1 juin 1998, 269 p., pp. 51-74.

MAURO, Frédéric, article « Amérique », *Encyclopédia Universalis*, 1997.

MAURO, Frédéric, *Le Portugal et l'Atlantique au XVII<sup>e</sup>, étude économique (1570-1670)*, Paris, 1960.

MAURO, Frédéric, *Le Brésil du XV<sup>e</sup> à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, CDU Sedes, 1977.

THOBIE J., MEYNIER G., COQUERY-VIDROVITCH C., AGERON C.-R., *Histoire de la France coloniale, 1914-1990*, Paris, A. Colin, 1990, 655 p.

YACONO, Xavier, *Histoire de la colonisation française*, Paris, PUF, coll. Que sais-je ?, 3<sup>e</sup> éd. 1988, n° 428, 128 p.

## 2) Contexte économique des années 1750-1850 :

- Rythmes, caractères et structures :

ABEL, Wilhelm, *Crises agraires en Europe (XIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Flammarion, Paris, 1974, trad. française, nouvelle bibliothèque scientifique, 464 p.

ASSELAIN, Jean-Charles, *Histoire économique de la France du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours, tome 1, De l'Ancien Régime à la Première Guerre mondiale*, Paris, Seuil, coll. Points Histoire, 221 p.

BALLOT, Charles, *L'introduction du machinisme dans l'industrie française*, Lille-Paris 1923, rééd Slatkine Reprints, Genève, 1978, 575 p.

BAUDRILLART, H., *Dictionnaire universel théorique et pratique du commerce et de la navigation*, Paris, Librairie de Guillaumin, 1859.

BERGERON, Louis, « Permanences et renouvellement du patronat » dans *Histoire des Français, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, dir. Yves Lequin, Paris, Armand Colin, 1983, t.2.

CHASSAGNE, Serge, *Le coton et ses patrons, France, 1760-1840*, Paris, Editions de l'EHESS, 1991, 733 p.

DEWERPE, Alain *Le monde du travail en France, 1800-1950*, Paris, Armand Colin, Cursus, rééd. 1998, 170 p.

LABROUSSE, Ernest, *La crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution*, vol. II, Paris, PUF 1943, rééd. 1990, coll. Dito, 776 p.

LANDES, David S., *L'Europe technicienne ou le Prométhée libéré*, Paris, NRF, 2000, 779 p.

LOUAT, André, SERVAT, Jean-Marc, *Histoire de l'industrie française jusqu'en 1945, une industrialisation sans révolution*, Paris, Bréal, 1995, 304 p.

RIOUX, Jean-Pierre, *La révolution industrielle, 1780-1880*, Paris, Seuil, 1971, 252 p.

VERLEY, Patrick, *Entreprises et entrepreneurs du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette (Carré Histoire), 1994, 255 p.

VERLEY, Patrick, *La révolution industrielle*, Paris, Gallimard, 1997, coll. Folio, 543 p.

WORONOFF, Denis, *Histoire de l'industrie en France, du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, Seuil, Points Histoire, rééd. 1998, 674 p.

• Sur le problème de la « proto-industrialisation » et de l'avènement de l'usine :

BERGERY, Claude-Lucien, *L'économie industrielle ou science de l'industrie, économie industrielle de l'ouvrier et du fabricant*, 3 volumes, Mme Thiel, Metz, 1829-1831.

CASPARD, Pierre, « La fabrique au village », *Le mouvement social* n° 97, oct.-déc. 1976.

CAZALS Rémy, *Les révolutions industrielles à Mazamet*, Paris-Toulouse, La Découverte, Maspéro, Privat, 298 p.

CHASSAGNE, Serge, « Aspects des phénomènes d'industrialisation et de désindustrialisation des campagnes françaises au XIX<sup>e</sup> siècle », *Revue du Nord*, tome LXIII, janvier-mars 1981.

CHASSAGNE, Serge, « La diffusion rurale de l'industrie cotonnière en France, 1750-1850 », *Revue du Nord*, tome LXIII, janvier-mars 1981, pp. 97-114.

CHASSAGNE, Serge, « La formation de la population d'une agglomération industrielle, Corbeil-Essones (1750-1850) », *Le mouvement social* n° 97, oct.-déc. 1976.

CHASSAGNE, Serge, DEWERPE, Alain, GAULUPEAU, Yves, « Les ouvriers de la manufacture de toiles imprimées d'Oberkampf à Jouy-en-Josas (1760-1815) », *Le mouvement social* n° 97, oct.-déc. 1976, pp. 39-89.

COTTEREAU, Alain, « Usine au travail, destins masculins et destins féminins dans les cultures ouvrières en France au XIX<sup>e</sup> siècle », *Le Mouvement social*, n° 124, juillet-septembre 1983.

DEYON, Pierre, « L'enjeu des discussions autour du concept de 'proto-industrialisation' », *Revue du Nord*, tome LXI, janvier-mars 1979, pp. 9-19.

DEYON, Pierre, MANDELS, Franklin, « La proto-industrialisation : théorie et réalité », *Revue du Nord*, tome LXIII, janvier-mars 1981, pp. 11-16, repris dans *Histoire économique*

XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle, textes réunis par Michel Margairaz, Paris, Larousse, Textes essentiels, 1992, 826 p., pp. 244-248.

DUNOYER, *L'industrie et la morale considérées dans leurs rapports avec la liberté* (1825), *Nouveau traité économique et social* (1830), *La liberté du travail* (1843).

GAYOT, G., « La longue insolence des tondeurs de drap dans la manufacture de Sedan au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Revue du Nord*, tome LXIII, janvier-mars 1981, pp. 106-134.

HARDY-HEMERY, Odette, « Une nébuleuse en expansion aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècle : l'espace de l'usine sidérurgique de Denain », *Le mouvement social, l'espace de l'usine*, n<sup>o</sup> 125, oct. Décembre 1983, pp. 57-78.

MANDELS, Franklin, « Les temps de l'industrie et les temps de l'agriculture », *Revue du Nord*, t. LXIII, 1981, repris dans *Histoire économique XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, textes réunis par Michel Margairaz, Paris, Larousse, Textes essentiels, 1992, 826 p., pp. 249-260.

PERROT, Michèle, « De la manufacture à l'usine en miettes », *Le mouvement social, l'espace de l'usine*, n<sup>o</sup> 125, oct. Décembre 1983, pp. 3 à 12.

PERROT, Michèle, « Travailler et produire : Claude-Lucien Bergery et les débuts du management en France », *Mélanges d'histoire sociale offerts à Jean Maitron*, Les Editions Sociales, Paris, 1976, 286 p., pp. 177-191.

• Sur la question de la formation de la main d'œuvre :

BENTHAM, Jeremy, [*Panoptikon* (1791)], *Le panoptique*, éd. P. Belfond, Paris, 1977, 219 p., postface de Michelle Perrot.

CHARLOT, Bernard, FIGEAT, Madeleine, *Histoire de la formation des ouvriers, 1789-1984*, Paris, Minerve, coll. Voies de l'histoire, 1985, 621 p.

GAUDEMAR, Jean-Paul de, *L'ordre et la production ; naissance et formes de la discipline d'usine*, Paris, Dunod, 1982, 168 p.

## **B. Sur l'approche technique, archéo-industrielle et patrimoniale :**

### 1) Aspects techniques et architecturaux :

ANDRIEUX, Jean-Yves, dir., *Architecture du travail*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 1992, 260 p.

BELTRAN, Alain, GRISET, Pascal, *Histoire des techniques aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Armand Colin, coll. Cursus, 1990, 190 p.

- BENEVOLO, Leonardo, *Histoire de l'architecture moderne, 1. La révolution industrielle*, Paris, Dunod (1979, trad. V. et J. Vicari 1998), 282 p.
- CAILLEBAT, Louis, dir., *Histoire de l'architecte*, Paris, Flammarion, 1998, 288 p.
- CAZIN, Achille, *La chaleur*, Paris, Hachette, 1868, 323 p.
- COLUM Giles, « Going up in the smoke - the history of the industrial chimney », *Industrial archeology review* 1989.
- DAUMAS Maurice, dir., *Histoire générale des techniques*, Paris, PUF, tome 2, *Les premières étapes du machinisme*, 1965, tome 3, *L'expansion du machinisme*, 1968, 486 p.
- FOREST DE BELIDOR, Bernard, *Architecture hydraulique ou l'art de conduire, d'élever et de ménager les eaux*, L. Cellot, Paris, 1782, 412 p.
- GILLE, Bertrand, dir., *Histoire des techniques*, Paris, NRF, coll. Encyclopédie de la Pléiade, 1978, éd. 1993, 1652 p.
- GRIVEAU, Maurice, *Les feux et les eaux*, Paris, Schleicher frères, 1899, 176 p.
- HAMBURGER B, THIEBAUT A, *Ornement, architecture et industrie*, Bruxelles, Pierre Mondayer, 1983.
- JACOMY, Bruno, *Une histoire des techniques*, Paris, Seuil, coll. Points histoire, 1990, 366 p.
- LOYER, François, *Le siècle de l'industrie- 1789 – 1914*, Skira, coll. de architectura, 1983, 320 p.
- PAYEN, Jacques *La machine à vapeur fixe en France : technologie de l'énergie vapeur en France dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Ed. du CTHS, 1985, 216 p.
- PROUST, R., *Un constructeur mécanicien, J-F Cail, 1804-1871*, Chef-Boutonne, Imp. Chasseray-Moncontié, 1955, 32 p.
- RUSSO, F., *Introduction à l'histoire des techniques*, Librairie scientifique et Technique Albert Blanchard, Paris, 1986, 533 p.

## 2) Archéologie industrielle :

- « Archéologie industrielle en Bretagne » - Recueil collectif - Centre de recherche des arts de l'ouest. 1991.
- « Archéologie industrielle et progrès technique en région lyonnaise », *Actes du 112<sup>e</sup> congrès national des sociétés savantes*, Lyon, CTHS, 1987, 106 p.
- DAUMAS, Maurice, *L'archéologie industrielle en France*, Paris, Robert Laffont, Les hommes et l'histoire, 1980, 464 p.
- PINARD, Jacques, *L'archéologie industrielle*, Paris, PUF, 1985, 144 p.

POISSON, J-P, « Archéologie industrielle et actes notariés », *Notaires et société*, 104° *Congrès national des Sociétés savantes*, Bordeaux, 1979 (Section d'archéologie industrielle), *bibl.* n° 91.

### 3) Dimension patrimoniale :

ANDRIEUX, Jean-Yves, « Patrimoine et société », *Actes du cycle de conférences passées à l'université de Haute-Bretagne (Rennes 2)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1998, 319 p.

ANDRIEUX, Jean-Yves, *Le patrimoine industriel*, Paris, PUF, coll. Que sais-je ? n° 2657, 1992, 127 p.

ANDRIEUX, Jean-Yves, *Patrimoine et histoire*, Paris, Belin, 1997, 285 p.

BERGERON, Louis, DOREL-FERRE, Gracia, *Le patrimoine industriel : un nouveau territoire*, Paris, Liris, 1996, 127 p.

CHASTEL, André, *Architecture et patrimoine : choix de chroniques du journal Le Monde*, éd. D. Hervier Ch. Lorgues-Lapouge, Imp. Nationale, 1994, 243 p., p. 26 (Discours à l'occasion du vingtième anniversaire de l'Inventaire général, 1984).

« Etude et mise en valeur du patrimoine industriel », *Actes de la quatrième conférence internationale Lyon Grenoble*, sept. 1981, Ed. CNRS.

LENIAUD Jean-Michel : *L'utopie française, essai sur le patrimoine*, Paris, Mengès, 1992, 181 p.

« Le patrimoine industriel de l'agro-alimentaire », *Actes du colloque de l'APIC* (Association pour le patrimoine industriel de Champagne-Ardenne), Reims, CRDP, 1998, 186 p.

## C. Sur le contexte sucrier colonial à l'exclusion de Bourbon :

### 1) Canne à sucre, techniques de fabrication de sucre et usines :

ANTELME, C., *Mémoire sur la culture de la canne à sucre à l'île Maurice*, Bordeaux, imp. Bissei, 1865, 47 p.

ARMENGAUD, J-E., *Publication industrielle des machines, outils et appareils les plus perfectionnés et les plus récents employés dans les branches de l'industrie française et étrangère*, Armengaud aîné, a. Morel, Paris, 1863, tome XIV, 40 planches, planches 31-32.

BARBOTIN, RP Maurice, *Les moulins de Marie Galante*, Publications de la société d'histoire de la Guadeloupe, 1975, 26 p.



- BARON, Hélène, MARIE-SAINTE, Eugène « Evolution des variétés de canne à sucre en Martinique : de la canne créole aux hybrides modernes », dans *Le sucre, de l'Antiquité à son destin antillais*, dir. Danielle Bégot et Jean-Claude Hocquet, éditions du CTHS, 2000, 406 p.
- BEAUDET, L., PELLET, H., SAILLARD, Ch., *Traité de la fabrication du sucre de betterave et de canne, tome II*, Paris, H. Desforges, 1894, 693 p.
- BEGOT, Danielle, MOUSNIER, Mireille, « Usines et habitations-sucreries de Guadeloupe et de Martinique (XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) : bilan de trois années d'un inventaire régional », *L'archéologie industrielle en France*, CILAC, n° 16, décembre 1987, p. 38.
- CAUNA-LADEVIE, Jacques de « La diaspora des colons de Saint-Domingue et le monde créole : le cas de la Jamaïque », *Revue Française d'Histoire d'Outre-Mer*, t. LXXXVI, 1994, pp. 333-359.
- DAUVERGNE, Robert, « Les anciens plans ruraux des colonies françaises », *Revue d'histoire des Colonies*, 1948, t. XXXV, pp. 231-269.
- DEBIEN, Gabriel, *Une plantation de Saint-Domingue, la sucrerie Galbaud du Fort (1690-1802)*, Institut français d'archéologie orientale du Caire, 1941 [Archives Départementales de la Loire Atlantique, Nantes, IN 8 art 914].
- DEERR, Noel, *The Early Use of Steam Power in the Cane Sugar Industry*, Chapman & Hall Ltd, 1949.
- DEERR, Noel, *The history of sugar, t. 2*, Chapman & Hall Ltd, 1950, 636 p.
- DELABARRE et CHAUME, *Améliorations chimiques et mécaniques apportées dans la fabrication et le raffinage des sucres de cannes et de betteraves*, Chomé, Mathias, Guiraudet, Paris, 1847, 84 p.
- DESANGES, Jehan, « L'Antiquité classique a-t-elle connu le sucre de canne », dans *Le sucre, de l'Antiquité à son destin antillais, opus cit.*, pp. 43-54.
- DEVEZE, Michel, « Le commerce du sucre à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle : la concurrence franco-anglaise », *Actes du 93<sup>e</sup> congrès des sociétés savantes, Tours, 1968*, tome III, pp. 35-48.
- Encyclopédie moderne. Dictionnaire abrégé des sciences, des lettres, des arts, de l'industrie, de l'agriculture et du commerce*, dir. Léon Renier, Paris, Firmin Didot frères, fils et Cie, nlle éd., 1868, t. XXV, art. « sucre », p. 762.
- FALLOPE, Josette, « Le problème sucrier en Guadeloupe », *Bulletin de la société d'histoire de Guadeloupe*, n° 23, 1<sup>er</sup> trimestre 1975, pp. 3-55, n° 25, 3<sup>er</sup> trimestre 1975, pp. 3-34 (DES Histoire, Faculté des Lettres de Paris, juin 1966).
- FAUCONNIER, R. et BASSEREAU, D., *La canne à sucre*, coll. Techniques agricoles et productions tropicales, Maisonneuve & Larose, Paris, 1970, 468 p.

FIERAIN, Jacques, « Sucre et sucreries à Mayotte, la Compagnie des Comores (1845-1876) », *Enquêtes et documents, tome XVI*, Centre de recherches sur l'histoire du monde atlantique, 1989.

FIERAIN, Jacques, *Les raffineries de sucre des ports en France (XIX<sup>e</sup> siècle - début XX<sup>e</sup> siècle)*, thèse Lille III, Honoré Champion, Paris, 1976, 738 p.

FIGUIER, Louis *Les applications nouvelles de la science à l'industrie et aux arts en 1855*, Masson, Langlois et Leclerc, Paris, 1856, 383 p.

FIGUIER, Louis, *Les merveilles de l'industrie ou Description des principales industries modernes - Industries chimiques*, Jouvet, Furne, 1873, 731 p.

FUSEE-AUBLET, J-B Christophe, *Histoire des plantes de la Guyane française... et une notice des plantes de l'Île de France*, 1775, Paris, 4 vol.

GALLOWAY, J. H., « Tradition and innovation in the american sugar industry -C 1500-1800 - an explanation », *Annals of the association of american geographers*, Washington-Usa DA 1985-vol. 75 n° 3.

HIGMAN, B. W., « The spatial economy of Jamaican sugar plantations : cartographic evidence from the eighteenth and nineteenth century », *Journal of historical geography*, DA 1987, vol. 13.

HUGOT, Emile, *La sucrerie de cannes*, 1<sup>o</sup> éd. Dunod, 1950, 820 p.

HUYGUES BELROSE, Vincent, « Les jésuites premiers sucriers à la Martinique 1640-1670 » dans *Le sucre, de l'Antiquité à son destin antillais*, textes réunis et publiés par Danielle Bégot et Jean-Claude Hocquet, Comité des travaux historiques et scientifiques, éditions du CTHS, 406 p., pp. 85-102.

LEMBEYE-BOY, Pierrette, *La distillerie la Lise-Pigeon Bouillante*, mémoire de C2 de maîtrise, Université des Antilles/Guyane, 1989.

LEMBEYE-BOY, Pierrette, *Une habitation sucrière de la côte sous le vent de l'Ancien Régime à la Révolution*, mémoire de maîtrise, Université des Antilles / Guyane, 1989.

« Le sucre de l'Antiquité à son destin antillais », textes réunis et publiés par Danielle Bégot et Jean-Claude Hocquet, 123) congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Antilles-Guyane, 1998, Ed. du CTHS, 2000, 405 p.

MACE de LEPINAY, A., « Le patrimoine industriel des Antilles », *Revue des monuments historiques* n° 117. Oct-Nov 1981.

MEYER, Jean, *Histoire du sucre*, Paris, Desjonquères, 1989, 336 p.

MORENO FRAGINALS, Manuel, *El Ingenio. Complejo economico social cubano del azucar*, La Habana : Editorial de Ciencias Sociales, 1978.

MOUSNIER, Mireille, CAILLE, Brigitte, (collab. Danielle BEGOT), *Atlas historique du patrimoine sucrier de la Martinique, (XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, L'Harmattan, Paris, 1990, 104 p. + 6 cartes, p. 47 sqq.

PARISIS, Denise et Henri « Le siècle du sucre à Saint-Martin français », *Bulletin de la société d'histoire de la Guadeloupe*, n<sup>os</sup> 99-102, 1994, 165 p.

PIFFER CANABRAVA, Alice, *O açúcar nas Antilhas (1697-1755)*, Sao Paulo, Instituto de Pesquisas Econômicas, 1981, 257 p.

PRAT, Henri, *La systématique des graminées*, Ann. Sci. Nat. Bot., t. XVIII, 1936, *Vers une classification naturelle des graminées*, Bull. Soc. Bot. Fr., t. CVII, 1960.

REIBLE, M., « La sucrerie Lugué à Saint-Domingue », *Notes d'histoire coloniale* n<sup>o</sup> 173.

RENARD, Yves, « Patrimoine industriel et développement. A partir de deux expériences aux Petites Antilles (Marie Galante et Sainte-Lucie) », *Actes de la quatrième conférence internationale Lyon Grenoble*, sept. 1981, Ed. CNRS, pp. 80-86.

ROUILLARD, Guy, *Histoire des domaines sucriers de l'île Maurice*, Port-Louis, The General Printing & Stationery Company Limited, éd. 1964, 700 p.

ROUILLARD, Guy, *Historique de la canne à sucre à l'île Maurice 1639-1989*, Port-Louis, Mauritius Stationery Manufacturers Ltd, sd, 50 p.

SCHNAKENBOURG, Christian, *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe (XIX<sup>e</sup> XX<sup>e</sup> siècles)*, t. 1, *La crise du système esclavagiste*, L'Harmattan, 1980, 1254 p.

SCHNAKENBOURG, Christian, « La disparition des habitations-sucreries en Guadeloupe 1848-1906 », *Revue française d'histoire d'outre-mer*, n<sup>o</sup> 276, 1987.

SCHNAKENBOURG, Christian, « Le terrier de 1671 et le partage de la terre en Guadeloupe au XVII<sup>e</sup> siècle », *Revue française d'histoire d'outre mer*, tome LXVII-1980, pp. 37-54.

STELHE, Guy, « L'économie des Antilles-Guyanne en 1848 », *Antiane éco* n<sup>o</sup> 37, mai 1998.

THESEE, Françoise, « Sur deux sucreries de Jacquezy, Saint-Domingue (1778-1802) », *Actes du 92<sup>e</sup> congrès national des sociétés savantes, Strasbourg-Colmar*, 1967, t. 2.

TOUSSAINT, Auguste, *Le mirage des îles, le négoce français aux Mascareignes au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Edisud, 1997, 337 p.

## 2) Sur le travail, la main d'œuvre, l'esclavage :

BASTIDE, Roger, « Nègres marrons et nègres libres », *Annales ESC*, 1965, n<sup>o</sup> 20, pp. 169-174.

COCHIN, Augustin, *L'abolition de l'esclavage*, Paris, Ecoles de la Maison Cochin, 1861, 2 tomes, t. 1, p. 235.

DAGET, Serge, *Les mots esclave, nègre, noir et les jugements de valeur sur la traite négrière dans la littérature abolitionniste française de 1790 à 1845*, P. Geuthner, 1974, 38 p.

DEMIER, Francis, « Esclavage, économie coloniale et choix de développement français durant la première industrialisation (1802-1840) », actes du colloque *Les abolitions de l'esclavage de L. F. Sonthonax à V. Schoelcher, 1793 1794 1848*, tenu à l'Université de Paris VIII, dir. Marcel Dorigny, Presses Universitaires de Vincennes et Unesco, Paris, 1995, 415 p., pp. 273-283.

*Esclavages, histoire d'une diversité de l'océan Indien à l'Atlantique sud*, Paris, L'Harmattan, 1997, 195 p.

FILLIOT, J-M., *La traite des esclaves vers les Mascareignes au XVIII<sup>e</sup> siècle*, ORSTOM, 1974, 273 p., du même, « Bourbon et la côte orientale d'Afrique : la traite servile au XVIII<sup>e</sup> siècle », catalogue de l'exposition *Tingatinga ou les Makua de la modernité, opus cit.*, pp. 17-23,

FREYRE, Gilberto, *Maîtres et esclaves, la formation de la société brésilienne*, Paris, Tel Gallimard, rééd. 1974, 551 p.

GENOVESE, Eugene D., *Economie politique de l'esclavage, essais sur l'économie et la société du sud esclavagiste*, trad. Nicole Barbier, Paris, François Maspéro, 1979, 263 p.

HAUDRERE, Philippe, VERGES, Françoise, *De l'esclave au citoyen*, Paris, Gallimard, coll. Découvertes Texto, 1998, 185 p.

HIGMAN, Barry William Caldwell, *Slave population & economy in Jamaica, 1807-1834*, Cambridge University Press, London/New-York/Melbourne, 1976, 327 p.

« Les abolitions de l'esclavage de L. F. Sonthonax à V. Schoelcher », *Actes du colloque tenu à l'Université de Paris VIII*, dir. Marcel Dorigny, Paris, Presses Universitaires de Vincennes et Unesco, 1995, 415 p.

LETI, Geneviève, *Santé et société esclavagiste à la Martinique (1802-1848)*, Paris, L'Harmattan, 1998, 464 p.

MACAIRE, Pierre, « A propos des Makhuwas », catalogue de l'exposition *Tingatinga ou les Makua de la modernité*, éd. Musée de Villèle, La Réunion, 2000, 93 p., pp. 25-40 et

MACAIRE, Pierre, *L'héritage Makhuwa au Mozambique*, L'Harmattan, 1996, 431 p.

MEILLASSOUX, Claude, *Anthropologie de l'esclavage, le ventre de fer et d'argent*, Paris, PUF, 1988, 375 p.

MINTZ, Sidney, *Sucre blanc, misère noire, le goût et le pouvoir*, Paris, Nathan, 1991, trad. française Rula Ghani, 251 p.

RENAULT, François et DAGET, Serge, *Les traites négrières en Afrique*, Karthala, 1985, 235 p.

STEINER, Philippe, « L'esclavage chez les économistes français, 1750-1830 », dans Actes du colloque *Les abolitions de l'esclavage, de L.F. Sonthonax à V. Schoelcher, 1793 1794 1848*, sous la direction de Marcel Dorigny, Paris, Presses Universitaires de Vincennes et Unesco, 1995, 415 p.,

TEELOCK, Vijaya, *Bitter sugar, Sugar and Slavery in 19 th century Mauritius*, Maurice, Mahatma Gandhi Institute, 1998, 326 p.

TOMICH, Dale W., *Slavery in the circuit of sugar : Martinique & the world economy, 1830-1848*, The John Hopkins University Press, Baltimore & London, 1990, 353 p.

VANONY-FRISCH, Nicole, « Les esclaves de la Guadeloupe à la fin de l'Ancien Régime d'après les sources notariales », *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, n° 63-64, 1°-2° trimestres 1985, 165 p.

#### **D. Sur Bourbon et sa mise en sucre :**

##### 1) Outils généraux de documentation :

AZEMA, Georges, *Histoire de l'île Bourbon depuis 1643 jusqu'au 20 décembre 1848*, Paris, Plon, 1859.

BARAT, Christian, ROBERT, René, *Dictionnaire illustré de La Réunion*, Diffusion culturelle de France, 1991.

BARQUISSAU, Raphaël, FOUCQUE, Hippolyte, JACOB DE CORDEMOY, Hubert, *L'île de La Réunion, (ancienne île Bourbon)*, Paris, Emile Larose, 1925, 288 p.

CHAUDENSON, Robert, *Le lexique du parler créole de La Réunion*, Paris, librairie Honoré Champion, 1974, 2 tomes, 1249 p.

COMBEAU, Yvan, EVE, Prosper, FUMA, Sudel, MAESTRI, Edmond, *Histoire de La Réunion, de la colonie à la région*, Paris, CRESOI-SEDES, 2001, 176 p.

DEFOS DU RAU, Jean, *L'île de La Réunion, Etude de géographie humaine*, Thèse de doctorat, Institut de géographie, Faculté des Lettres de Bordeaux, 1960, 716 p.

DEGLISE, S., FERRAND, B., FRASSATI, M-A., HOCK-KOON, B., KISSEL, R., LUCAS, R., VAUTHIER, A., VERGUIN, P., dir. M. VERGUIN et M. SERVIABLE, *Dictionnaire biographique de La Réunion*, t. 1 à 3, , Saint-Denis, éd. CLIP/ARS Terres Créoles, 1993, 212 p.

EVE, Prosper, *Ile à peur, la peur redoutée ou récupérée à La Réunion, des origines à nos jours*, Océans Editions, Saint-André, 1992, 431 p.

NOMDEDEU-MAESTRI Danielle, *Chronologie de La Réunion, de la découverte à la départementalisation*, Paris, CRESOI-SEDES, 2000, 184 p.

PAJOT, Elie, *Simple renseignements sur l'île Bourbon*, Paris, Challamel, 1887.

PRUDHOMME, Claude, *Histoire religieuse de La Réunion*, Paris, Karthala, 1984, 369 p.

*Revue Historique des Mascareignes*, n° 1, « Les Mascareignes et la France », 1998, n° 3, « Chrétientés australes », 2001, Saint-André, AHIOI, imp. Graphica.

SCHERER, André, *Guide des archives de La Réunion*, Saint Denis, Cazal, 1974, 84 p.

SCHERER, André, *La Réunion*, PUF, coll. Que Sais-je, n° 1846, 1980, 128 p.

TOUSSAINT, Auguste, *Histoire de l'océan Indien*, Paris, PUF, coll. Que sais-je ? n° 1886, 1981, 128 p.

TOUSSAINT, Auguste, *Histoire des îles Mascareignes*, Paris, Berger-Levrault, 1972.

2) Contexte historique contemporain de la mise en sucre : XVIII<sup>e</sup> siècle, première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle :

ALBY, Jean, SERVIABLE, Mario, *Bourbon anglaise, ou la correspondance d'Abercromby*, Saint-Denis, éd. ARS Terres Créoles, 1989, 151 p.

BARASSIN, Jean, *Histoire des établissements religieux de Bourbon au temps de la Compagnie des Indes, 1664-1767*, Fondation pour la recherche et le développement dans l'Océan Indien, Documents et recherches 9, Saint-Denis, Nouvelle Imprimerie Dionysienne, 1983, 218 p.

BOLTON, Paule Marie, *Un gouverneur aux îles, histoire de Bertrand François Mahé de La Bourdonnais*, Maurice, Précigraph Ltd, 1999, 63 p.

BRUNET, Louis, *Histoire de l'Association générale des Francs-Créoles de l'île Bourbon, Réimpression du « Salazien » de 1830*, Saint-Denis, Drouhet, 1884-1885, 2 t.

CAUDRON, Olivier, *Les Francs-Créoles de l'île Bourbon (1831-1833)*, Saint-Denis, Editions CNH, 1996, 57 p.

CHATEAUVIEUX, Sosthène de, *Histoire de Saint-Leu*, Saint-Denis, Lefort, 1865, 122 p.

CORNUEL, Pascale, « La congrégation Saint-Joseph de Cluny à Bourbon, le sens d'une implantation », *Revue Historique des Mascareignes, Chrétientés australes du 18<sup>e</sup> siècle à nos jours*, n° 3, Saint-Denis, AHIOI, 2001,

CREPIN, Pierre, *Mahé de La Bourdonnais, gouverneur général des îles de France et de Bourbon, 1699-1753*, Paris, éd. Ernest Leroux, 1922, 484 p.,

DELISLE, Philippe, « Eglise et esclavage à l'île Bourbon – L'exemple des sœurs de Saint-Joseph de Cluny (1817-1848) », colloque sur *Les abolitions de l'esclavage dans l'océan Indien*, Université de La Réunion (actes à paraître),

EVE, Prosper, « Le respect de l'autorité de l'Etat à Bourbon : le cas du gouverneur Milius », *Revue Historique des Mascareignes*, n° 1, juin 1998, pp. 99-111.

EVE, Prosper, *Du torchis à la pierre, la Congrégation des filles de Marie, 1849-1899, le triomphe de l'Amour*, Imp. Graphica, Saint-André, 1999, 442 p.

HAUDRERE, Philippe, *La Bourdonnais, marin et aventurier*, Paris, éd. Desjonquères, 1992, 217 p.

LOUGNON, Albert, *L'île Bourbon pendant la Régence, Desforges Boucher les débuts du café*, Paris, Larose, 1956, 371 p.

MARESCHAL DE BIEVRE, « La vie créole à l'île Bourbon pendant la Révolution », *Revue des Etudes Historiques*, 1930.6 année 96.

MONNIER, J., LAVONDES, A., JOLINON, J.-C., ELOUARD, P., *Philibert Commerson, le découvreur du bougainvillier*, Châtillon-sur-Chalaronne, Ed. Association Saint-Guignefort, 1993, 191 p.

PEROTIN, Yves, *Chroniques de Bourbon*, Couderc Nérac, 1957, 227 p.

RINCKENBACH, Alexis, « Les cartes et plans de l'océan Indien du dépôt des fortifications des colonies », *Revue Historique des Mascareignes*, AHIOI, Saint-Denis, n° 1, juin 1998, pp. 11-20.

TULOUP, François, *B. F. Mahé de La Bourdonnais et la Compagnie des Indes*, l'Amitié par le livre, imp. Bellée, 1967, 213 p.,

WANQUET, Claude, *Histoire d'une révolution, La Réunion (1789-1803)*, Thèse d'état, Marseille, éd. Jeanne Laffitte, 1980, trois tomes, (779 p., 514 p., 622 p.).

WANQUET, Claude, *Les premiers députés de La Réunion à l'Assemblée nationale, quatre insulaires en Révolution (1790-1798)*, Paris, Karthala, 1992, 237 p.

### 3) Environnement agricole, économique, dimension technique de la « mise en sucre » de l'île :

AUGEARD, Yves, « La place des constructions industrielles dans le patrimoine archéologique réunionnais », *Témoins architecturaux et mécaniques de l'industrie sucrière à La Réunion*, Amicale du personnel de la culture à La Réunion, Saint-Denis, Cazal, 1985, 120 p., pp. 21-23.

AUGEARD, Yves, « Les villas créoles de la Réunion », *Revue des monuments historiques*, n° 117, oct.-nov. 1981.

AUGEARD, Yves, JACQUEMIN, Anne, « La Confiance : étude archéologique d'un domaine », dans *Saint-Benoît, un quartier réunionnais au fil des ans (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, Association Historique Internationale de l'Océan Indien (AHIOI), 1990, Saint-Denis, 208 p., pp. 161-179.

BARASSIN, Jean, *Les premières cannes de sucre à La Réunion*, Bulletin de l'Académie de La Réunion, vol. 19, 1959-1960, ADR 4 Mi 134 ;

BARRET, Danielle, *Monographie d'une habitation coloniale à La Réunion : la propriété Desbassayns, 1770-1846*, mémoire de maîtrise d'histoire, Paris I, 1976-1977, 153 pages dactyl., ADR 8 J 15.

BENOIST, Jean, *Paysans de La Réunion*, Presses Universitaires d'Aix-Marseille, 1984, 296 p.

Catalogue de l'exposition *Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848*, CNH-Somogy, 1998, 287 p.

CAUBET, P., *La canne à sucre à La Réunion*, Annales de géographie, 1934, pp. 397-416, ADR B 518.

CHATEL, Léon, *Pratique de la culture de la canne à sucre à l'île de La Réunion*, Paris, Challamel, 1914, 14 p.

CORNU, Henri, « Les économes à l'île Bourbon au temps de la Compagnie des Indes », *Recueil trimestriel de documents et travaux inédits pour servir à l'histoire des Mascareignes françaises*, Imp.-Edit. Couderc, Nérac, janvier-mars 1937, pp. 39 sqq.

EVE, Prosper « Vers l'affirmation de la notion de « ville » à l'île Bourbon et à l'île de France » dans *Le cabinet de curiosités, Mélanges offerts à Claude Wanquet*, textes réunis par Colombe Couëlle, L'Harmattan/Université de La Réunion, 2000, 366 p., pp. 33-50.

FUMA, Sudel, *Histoire d'une passion, le sucre de canne à La Réunion*, Saint-André, Océan Editions Graphica, 2002, 312 p.

FUMA, Sudel *Mutations économiques et sociologiques dans une île à sucre : La Réunion au XIX<sup>e</sup> siècle*, thèse d'Etat, Université d'Aix Marseille II, sous la direction de Jean Louis Miège, septembre 1987, 1346 p.

FUMA, Sudel, *Une colonie île à sucre, l'économie de La Réunion au XIX<sup>e</sup> siècle*, Océan Editions, 1989, Saint-André, 413 p.

GERAUD, Jean-François, « Archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion, des origines à l'abolition de l'esclavage (1783-1848) », actes du colloque de l'APIC *Le*



*patrimoine industriel de l'agro-alimentaire en Champagne-Ardenne, et ailleurs...*, CRDP Champagne-Ardenne, 7-8 novembre 1998, p. 147

GERAUD, Jean-François, *Archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion 1815-1915 : méthodologie, recensement, localisation. L'exemple du Chaudron*, mémoire de DEA dirigé par le professeur Claude Wanquet, université de La Réunion, septembre 1995, 225 p.

GERAUD, Jean-François, *Joseph Martial Wetzell (1793-1857) : une révolution sucrière oubliée à La Réunion*, Revue Historique des Mascareignes, n°1, juin 1998, AHIOI, 269 p., pp. 113-156.

GERAUD, Jean-François, *La soie à Salazie, le mirage de Monsieur Périchon*, catalogue de l'exposition *Le temps d'un espace, l'espace d'un temps*, Ecomusée de Salazie, 2000, 106 p., pp. 48-67.

GERAUD, Jean-François, *Marquis de Trévise : les regards sur le sucre*, à paraître.

GERAUD, Jean-François, GUEBOURG, Jean-Louis, « Les usines à sucre de l'île de La Réunion », *L'archéologie industrielle en France – Patrimoine-Technique-Mémoire*, CILAC, n° 35, décembre 1999, 124 p., pp. 6-16.

GERBEAU, Hubert, « La Réunion de 1815 à 1925 », *Atlas des DOM, La Réunion*, 1975.

HO HAÏ QUANG, *Contribution à l'histoire économique de l'île de La Réunion (1642-1848)*, Paris, L'Harmattan, 1998, 239 p.

LE TERRIER, Xavier, *Etude d'archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion : l'usine du Gol des origines au début du XX<sup>e</sup> siècle (1816-1906)*, mémoire de maîtrise sous la direction du professeur Prosper Eve, université de La Réunion, 1998, 206 p.

LE TERRIER, Xavier, *Sources et méthodes pour une histoire des usines sucrières de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle La Réunion. Aspects spatiaux, architecturaux, mécaniques et humains*, mémoire de DEA dirigé par le professeur Edmond Maestri, université de La Réunion, septembre 2000, 180 p., annexes 33 p.

LOUEDEC, A., *Images d'une île. L'île Bourbon de ses débuts à 1848*, mémoire de maîtrise, Université de La Réunion, 1987, 2 tomes, t 1 121 p., t 2 np.

MAZET, Claude, « L'île Bourbon en 1735 : les hommes, la terre, le café et les vivres », *Fragments pour une histoire des économies et sociétés de plantation à La Réunion*, sous la direction de Claude Wanquet, publications de l'Université de La Réunion, Saint-Denis, 1989, 351 p., pp. 17-54.

MEUNIER, Joseph, *Un ardennais conseiller du Roi, Laurent Lambert Fréon*, Verviers, 1953, Gérard et Cie imp., 63 p.

PLUCHON, Philippe, *Histoire d'une dynastie insulaire : les K/Véguen avant de K/Véguen*, mémoire de maîtrise d'histoire sous la direction du professeur Claude Wanquet, Université de La Réunion, 1984, 346 p., ADR 8 J 43.

ROBERT, Christine, *Les différentes variétés de cannes*, rapport de stage du 10 août 1999, CEVAD, 79 p. ronéo.

RYCKEBUSCH, J., « Une famille bénédictine, les Patu de Rosemont », dans *Saint-Benoît, un quartier réunionnais au fil des ans (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Association Historique Internationale de l'Océan Indien (AHIOI), 1990, Saint-Denis, 208 p., pp. 133-143.

SAINT AUBIN, JP., « L'architecture agricole et industrielle de La Réunion », *Revue des monuments historiques* n° 117 Oct-nov 1981.

*Témoins architecturaux et mécaniques de l'industrie sucrière à La Réunion*, Amicale du personnel de la culture à La Réunion, Saint-Denis, Cazal, 1985, 120 p.

WANQUET, Claude, « Bourbon dans les débuts de l'époque royale », Actes du colloque *Commerson*, 16-23 octobre 1973, Cahiers du Centre universitaire de La Réunion, Saint-Denis, Cazal, 1974, 137 p.

WANQUET, Claude, « La Réunion de 1780 à 1815 », *Atlas des DOM, La Réunion*, 1975.

WANQUET, Claude : « Le café à La Réunion, une "civilisation" disparue », *Fragments pour une histoire des économies et sociétés de plantation à La Réunion*, dir. Cl. Wanquet, Publications de l'Université de La Réunion, 1989, 351 p.

#### 4) Travaux relatifs à l'esclavage à Bourbon, en particulier pour la période 1780-1848 :

« Contributions à l'histoire de l'esclavage », *Revue Historique des Mascareignes*, n°2, 2000, 195 p.

EVE, Prosper, *L'amour à Bourbon à l'époque de l'esclavage*, 1998, Département de La Réunion-Océan Editions, 207 p.

EVE, Prosper, *L'engagement de l'abbé Alexandre Monnet dans l'océan Indien (1840-1849)*, Saint-Denis, GRATHER, 165 p.

EVE, Prosper, « Les esclaves de Bourbon à l'œuvre », *Revue Historique des Mascareignes*, n°2, 2000, 195 p., pp. 41-63.

EVE, Prosper, « Les formes de résistance à Bourbon de 1750 à 1789 », dans *Les abolitions de l'esclavage de L. F. Sonthonax à V. Schoelcher, 1793 1794 1848*, Actes du colloque international tenu à l'Université de Paris VIII, dir. Marcel Dorigny, Presses Universitaires de Vincennes et Unesco, Paris, 1995, 415 p., pp. 49-73.

FUMA, Sudel, *L'abolition de l'esclavage à La Réunion, histoire de l'insertion des 62 00 affranchis de 1848 dans la société réunionnaise*, Saint-Denis, GRATHER et Océan Editions, 1998, 178 p.

FUMA, Sudel, *L'esclavagisme à La Réunion 1794-1848*, L'Harmattan/Université de La Réunion (CDRHR/CRESOI), 1992, 191 p.

GERAUD, Jean-François, « Bonheur des esclaves », *Le cabinet de curiosités, Mélanges offerts à Claude Wanquet*, textes réunis par Colombe Couëlle, L'Harmattan/Université de La Réunion, 2000, 366 p., pp. 157-177.

GERAUD, Jean-François, « Esclaves et machines à Bourbon », Catalogue de l'exposition *Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848*, CNH-Somogy, 1998, 287 p., pp. 119-129.

GERAUD, Jean-François, « Les esclaves du sucre à l'épreuve de l'industrie », *Actes du colloque sur les abolitions de l'esclavage dans l'océan Indien*, décembre 1998, (à paraître).

GERBEAU, Hubert, « Les Indiens des Mascareignes, simples jalons pour l'histoire d'une réussite », *APOI* n° 12, Aix-en Provence, 1990-1991.

GERBEAU, Hubert, « Pour une approche des complots du Vent : la révolte servile de Saint-Benoît en 1832 », *Saint-Benoît, un quartier réunionnais au fil des ans (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Association Historique Internationale de l'Océan Indien (AHIOI), 1990, Saint-Denis, 208 p., pp. 129-133.

GERBEAU, Hubert, collaborations à *La traite négrière du XV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, documents de travail et compte-rendu de la réunion d'experts organisés par l'Unesco*, Unesco, 1980, *Histoire générale de l'Afrique*, 2, 340 p., et les *Relations historiques à travers l'Océan Indien*, Unesco, 1981, *Histoire générale de l'Afrique*, 3, 203 p.

GERBEAU, Hubert, *Les esclaves noirs, pour une histoire du silence*, Saint-Denis, Océan Editions, 1998, 193 p.

GOVINDIN, Sully-Santa, *Les engagés indiens, île de La Réunion – XIX<sup>e</sup> siècle*, Saint-Denis, Azalées Editions, 1994, 191 p.

HO HAÏ QUANG, *Données statistiques et hypothèses économiques sur la traite, les affranchissements et le prix des esclaves à La Réunion (1837-1847)*, Cahiers des anneaux de la mémoire, 2000, 194 p.

HUITELEC, Didier, « Conditions d'hygiène des esclaves de quelques plantations de Bourbon dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle à partir des actes notariés de Saint-Denis », *Le cabinet de curiosités, Mélanges offerts à Claude Wanquet*, textes réunis par Colombe Couëlle, L'Harmattan/Université de La Réunion, 2000, 366 p., pp. 177-187.

JULLIEN, Benoît, « Les magistrats coloniaux face à l'esclavage : l'exemple de Charles Ogé Barbaroux, procureur général du roi à l'île Bourbon (1831-1848) », *Revue Historique des Mascareignes*, n°2, 2000, AHIOI, 195 p., pp. 117-132.

MAS, Jean, « Scolies et hypothèses sur l'émergence de l'esclavage à Bourbon », *Fragments pour une histoire des économies et sociétés de plantation à La Réunion*, dir. Cl. Wanquet, Publications de l'Université de La Réunion, 1989, 351 p., pp. 109-158.

MILOCHE-BATY, Danielle, « Saint-Benoît et la liberté servile », *Saint-Benoît, un quartier réunionnais au fil des ans (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Association Historique Internationale de l'Océan Indien (AHIOI), 1990, Saint-Denis, 208 p., pp. 113-128.

NICOLE, Rose-May, *Noirs, Cafres et créoles, Etude de la représentation du non-blanc réunionnais, documents et littérature réunionnais (1710-1980)*, L'Harmattan, 1996, 334 p.

Patu de Rosemont, *Rapport au Comice agricole de Sainte-Suzanne*, Saint-Denis, imp. Lahuppe, 58 p., 1853, ADR B. 939.

WANQUET, Claude, *La France et la première abolition de l'esclavage, 1794-1802, le cas des colonies orientales (Maurice) et La Réunion*, Paris, Karthala, 1998, 724 p.

WONG HEE KAM, Edith, *L'engagisme chinois, révolte contre un nouvel esclavagisme*, Saint-Denis, Océan Editions, 1998, 72 p.

## TABLEAUX

n° tableau	Titre	Page
I	Des guildiveries aux sucreries	62
II	Exemples d'outils agricoles	88
III	Évolution des grandes cultures à Bourbon (superficies)	103
IV	Évolution des surfaces en cannes par commune	107
V	Évolution des surfaces en café par commune	107
VI	Évolution des surfaces en girofle par commune	107
VII	Évolution des surfaces en vivres par commune	107
VIII	Évolution des habitations-sucreries vers la monoculture	121
IX	La canne et les autres cultures spéculatives	121
X	Évolution des surfaces par période	128
XI	Évolution des surfaces par commune	133
XII	Évolution vers la monoculture, étude de cas	137
XIII	Habitations-sucreries implantées en fonction de la voirie	296
XIV	Localisations par rapport à l'eau	300
XV	Augmentations d'habitations	336
XVI	Contrats de livraison de cannes	343
XVII	Délimitation de l'espace usinier	365
XVIII	Évolution de la superficie des bâtiments de l'usine du Chaudron	369
[(XX)	Données concernant l'approvisionnement en eau des habitations-sucreries	Annexe 7]
XXI	Puits sur habitations-sucreries à Bourbon	451
XXII	Bassins et citernes sur habitations-sucreries à Bourbon	454 bis
XXIII	Moulins verticaux à Bourbon	471
XXIV	Moulins en bois à Bourbon	471
XXV	Mentions de moulins à sucre horizontaux à Bourbon	471
XXVI	Recensement des moulins de Bourbon d'après les actes	481
XXVII	Évolution des différents types de moulin à sucre à Bourbon	486
XXVIII	Les moulins à eau des sucreries de Bourbon	495
XXIX	Les moulins à manège des sucreries de Bourbon	509
XXX	Les moulins à vent des sucreries de Bourbon	523
XXXI	Les moulins à vapeur des habitations-sucreries de Bourbon, 1817-1848	538
XXXII	Comparaison du nombre de machines à vapeur France/Bourbon	557
XXXIII	Générateurs	566
XXXIV	Stratégies d'économie/augmentation de puissance	566
XXXV	Les sucreries à Bourbon 1810-1829	614
XXXVI	Les purgeries à Bourbon 1812-1829	619
XXXVII	Bâtiments liés au sucre 1812-1829	623
XXXVIII	Les appareils Derosne et Cail à Bourbon	686
XXXIX	Les brevets liés au sucre à Bourbon jusqu'en 1848	694
XL	Diffusion des innovations : contacts de Wetzell avec les sucriers	704

XLI	Sucreries ayant installé des procédés Wetzell en 1831	704
XLII	Sucreries où des filtres ont été installés par Wetzell jusqu'en 1833	707
XLIII	Sucreries ayant installé des procédés Wetzell en 1833	707
XLIV	Interventions de Wetzell de 1831 à 1833	708
XLV	Interventions de Thuret de 1831 à 1833	709
XLVI	Diffusion des procédés de Wetzell entre 1830 et 1836	710
XLVII	Procédés de Wetzell en 1841	711
XLVIII	Les sucreries à Bourbon 1830-1848	713
XLIX	Bâtiments bourgeonnants des sucreries	725
L	Purgeries de Bourbon 1830-1848	732
LI	Évolution des purgeries 1830-1848	748
LII	Bâtiments liés au sucre 1830-1848	750
LIII	Reprises matrimoniales	799
LIV	Structure du capital sucrier à Bourbon	812
LV	Prix moyen des usines sucrières à Bourbon	814
LVI	Contrats de mariage	817
LVII	Sociétés sucrières à Bourbon 1817-1848	823
LVIII	Ventes à terme à Bourbon 1813-1848	835
LIX	Nombre de prêts aux sucriers	850
LX	Valeur totale des prêts	850
LXI	Valeur moyenne des prêts	850
LXII	Le crédit : prêts et obligations aux sucriers	852
LXIII	Résiliations résolutions de vente de sucreries à Bourbon	860
LXIV	Gages et antichrèses	862
LXV	Rôle de la Caisse d'Escompte et de Prêts	866
LXVI	Les maisons de maître sur habitations-sucreries	871
LXVII	Évolution de maisons de sucriers à Bourbon 1816-1848	884
LXIX	Évolution du nombre total d'esclaves à Bourbon	909
LXX	Population servile à Bourbon et population libre en France	911
LXXI	Recensement de 1835	911
LXXII	Le prétendu manque de bras dans l'industrie sucrière à Bourbon	918
LXXIII	Le prix des esclaves à Bourbon 1810-1848	920
LXXIV	Évolution des % hommes/femmes de 1836 à 1848	925
LXXV	Mouvement de la population esclave sur quelques habitations	930
LXXVI	Age des esclaves	934
LXXVII	Esclaves à talent sur les habitations-sucreries de Bourbon 1810-1848	970
LXXVIII	% de "noirs de pioche" par sexe, ethnie, période	979
LXXIX	% de "noirs de pioche" de 14 à 60 ans	979
LXXX	Commandeurs du sucre à Bourbon 1810-1848	984
LXXXI	Esclaves à talent et esclaves techniciens à Bourbon 1810-1848	991
LXXXII	Age moyen des esclaves par sexe, profession, périodes	1001
LXXXIII	Les esclaves techniciens à Bourbon	1003
LXXXIV	Esclaves sur moteurs à Bourbon	1010
LXXXV	Le prix des esclaves à Bourbon 1810-1848	1012

LXXXVI	Cloches d'habitations-sucreries à Bourbon	1020
LXXXVII	Éléments sur le rendement des esclaves du sucre à Bourbon 1810-1848	1022
LXXXVIII	Les marrons selon les actes de mutation	1050
LXXXIX	Proportion de marrons sur les habitations ayant connu le marronnage	1030
XC	Punitions sur les habitations Lebreton et K/Véguen (1847-1848)	1048
XCI	Conditions de travail et de vie sur quelques habitations-sucreries du NE	1048
XCI bis	Prisons d'habitations	1053
XCII	"Camps" d'esclaves d'habitations-sucreries à Bourbon 1810-1848	1060
XCIII	Les camps d'esclaves à Bourbon	1074
XCIV	Logements de pierre pour esclaves	1076
XCV	Le camp d'esclaves du Chaudron	1076
XCVI	Exemples de cases d'esclaves	1078
XCVII	Cuisines d'habitations-sucreries à Bourbon 1812-1848	1090
XCVIII	Cuisines et cuisiniers d'habitations-sucreries	1096
XCIX	Les hôpitaux d'habitations-sucreries à Bourbon 1814-1848	1105
C	Caractéristiques des hôpitaux de sucrerie	1109
CI	Infirmières et infirmiers d'habitations-sucreries	1109

## TABLE DES GRAPHES

n° graphe	Titre	Page
1	Évolution des grandes cultures	103
2	Évolution de la part des grandes cultures en %	103
3	Superficies en cannes	105
4	Superficies en café	105
5	Superficies en girofle	105
6	Superficies en céréales	105
7	Superficies en autres vivres	105
8	Superficie en canne par rapport aux superficies totales et cultivées	121
9	Évolution des superficies cultivées par période	128
10	Évolution des superficies cultivées par commune	133
11	Évolution vers la monoculture, étude de cas	137
12	Évolution du nombre d'usines par commune	158
13	Variations en taux du nombre des usines par commune	165
14	Évolution du nombre d'usines selon les statistiques	167
15	Nombre d'usines à sucre d'après les registres 4 Q	183 bis
16	Évolution du nombre d'usines par commune	191
17	Création annuelle d'usines	219
18	Année marquant le nombre maximum d'usine en fonctionnement par commune	219
19	Recensement des usines : données globales comparées	219
20	Usines créées et fermées par an	226
21	Créations et fermetures d'usines par commune	226
22	Habitations-sucreries ayant des contrats d'approvisionnement en cannes	351
23	Répartition des usines selon le nombre de bâtiments d'exploitation	351
24	Nombre moyen de bâtiments d'exploitation par usine et par période	351
26 a	Évolution du nombre de moulins par type (statistiques municipales)	486
26 b	Évolution du nombre de moulins par type (Maillard)	486
26 c	Évolution du nombre de moulins par type (Thomas)	486
27	Superficie des bâtiments de machines/moulins à vapeur	578
28	Mutations d'habitations-sucreries 1812-1848	631
29	Mutations d'habitations-sucreries par commune 1812-1848	632
30	Taille des sucreries et purgeries à Bourbon 1812-1848	768
31	Usines et propriétaires à Bourbon 1810-1848	789
32	Origine géographique des sucriers à Bourbon	792
33	Mutations de propriété de sucreries à Bourbon	793
34	Migrants de France devenus sucriers à Bourbon	795
35	Répartition des sucriers par sexe à Bourbon	797
36	Age des sucriers de Bourbon	800
37	Répartition des sucriers par type d'activité	803
38	Répartition des sucriers par activité	805



39	Création de sociétés	814
40	Répartition des sociétés par commune	814
41	Ventes et ventes à terme des habitations-sucreries à Bourbon 1812-1848	846
42	Ventes à terme par commune	847
43	Crédit aux sucriers	850
44	Maisons de maître des habitations-sucreries à Bourbon 1807-1848	880
45 a	Évolution du nombre total d'esclaves à Bourbon 1815-1848	909
45 b	Comparaison des taux de croissance et décroissance de la population esclave	909
46	Nombre moyen d'esclaves par usine sucrière à Bourbon	914
47	Évolution de la population esclave sur quelques habitations-sucreries	914
48	Évolution du prix des esclaves	920
49	Femmes et hommes esclaves sur les plantations sucrières	924
50	Age des esclaves	934
50 bis	Age des enfants esclaves	937
51	Répartition des esclaves des habitations-sucreries par ethnie et période	945
52	Comparaison de la répartition par ethnies, communes et périodes	951
53	Évolution de la répartition ethnique/usine	954
54	Évolution de la répartition hommes/femmes par groupe ethnique	961
55	Comparaison de la répartition des esclaves par ethnie et par sexe	962
56	Évolution de la moyenne d'âge des esclaves par ethnie	964
57	Les "noirs de pioche" à Bourbon 1810-1848	978
58	Évolution de la part des "noirs de pioche" à Bourbon 1810-1848	979
59	Les esclaves techniciens à Bourbon	1004
60	Le prix des esclaves à Bourbon 1810-1848	1012
61	Éléments sur le rendement des esclaves du sucre à Bourbon 1810-1848	1022
62	Matériau des cases des camps	1074

## TABLE DES ILLUSTRATIONS

n° illustration	Titre	Page	Crédit
1	a) Retour du travail le soir (Potémont)	88	ADR
	b) Charrue à trous de cannes de Berchon	88	ADR
2	a) Bory de Saint-Vincent : carte de La Réunion de 1804	248	ADR
	b) Selhausen : plan de l'île Bourbon, 1814	248	BNF
3	a) Plan de triangulation de Schneider, 1825	251	BNF
	b) Carte de Maillard, 1850	251	BNF
4	Tableau géographique et statistique de l'île Bourbon, 1825	254	ADR
5	Plan des côtes de Sainte-Suzanne relevé par Cloué 1845	257	ADR
6	" " Sainte-Marie " "	258	ADR
7	Plan de la baie et du mouillage de Saint-Paul "	259	ADR
8	Plan du mouillage de l'Étang Salé " "	260	ADR
9	" " Saint-Pierre " "	261	ADR
10	a) Plan terrier de la paroisse de Sainte-Rose, Selhausen	265	ADR
	b) " " " Saint-Benoît "	265	ADR
11	a) " " " Saint-André "	266	ADR
	b) " " " Saint-Pierre "	266	ADR
12	Carte Lepervanche, 1878, région du Nord-Ouest	270	ADR
13	Plan du cours d'eau de la Rivière du Mât	313	BNF
14	Plan figuratif du lit et du courant de la Rivière Saint-Etienne	315	BNF
15	Plan figuratif de la Ravine des Chèvres	316	ADR
16	Plan du cours de la Rivière Saint-Jean	317	ADR
17	a) Plan d'une partie des terrains du bras des Chevrettes	319	ADR
	b) Plan de l'emplacement Lory - Malavois, Ste Rose	319	ADR
18	a) Plan de la prise d'eau de l'établissement Lebidan	321	ADR
	b) Demande de prise d'eau de Ringwald - Hoarau	321	ADR
19	a) Plan de la Ravine Langevin	322	ADR
	b) Plan de l'usine Caradec/de Tourris	322	ADR
20	a) Demande de prise d'eau dans la ravine à Marquet	324	ADR
	b) Plan figuratif d'un îlet de la Rivière des Remparts	324	ADR
21	a) Plan figuratif des terrains de l'Anse et Grands Bois	325	ADR
	b) Plan de demande de prise d'eau (Sainte-Marie Saint-Denis)	325	ADR
22	Carte IGN - Limites successives du domaine du Chaudron	329	IGN
23	Plan figuratif des terrains de Henry Orré	339	ADR
24	a et b) Patu de Rosemont, environs de la Rivière de l'Est	360	ADR
25	a et b) Plans du Chaudron, 1822 et 1840	371	ADR
26	b, c, d) Plans du Chaudron, 1822, 1833, 1840	369	auteur
27	Plate-forme centrale de l'usine du Chaudron, ancienne argamasse	373	auteur
28	a et b) Plan du cours de la Rivière Saint-Jean	379	ADR
29	a et b) Plan du cours de la Rivière Saint-Jean de la Rivière du Mât	381	ADR

30	a) Plan de la Rivière du Mât	382	ADR
	b) Habitation Houbert - Gludic	382	ADR
31	a) Sucrierie, fin des années 1820	384	ADR
	b) Plan des îlets de la Rivière des Pluies	384	ADR
32	Fonds Wetzell, plan de sucrierie	387	ADR
33	a, b, c, d) Plans restitués d'usines (n ° 210, 222, 20, 24)	389	ADR
34	a, b, c, d) Plans restitués d'usines (n ° 109, 25, 26, 117)	392	ADR
35	a, b, c, d) Plans restitués d'usines (n ° 193, 103, 200, 206)	394	ADR
36	a, b, c, d) Plans restitués d'usines (n ° 229, 10, 111, 33)	396	ADR
37	a, b, c, d) Plans restitués d'usines (n ° 168, 18, 32, 20)	398	ADR
38	a, b, c, d) Plans restitués d'usines (n ° 171, 163, 6, 257)	400	ADR
39	a, b, c, d) Plans restitués d'usines (n ° 258, 10, 14, 31)	403	ADR
40	a, b, c, d) Plans restitués d'usines (n ° 132, 15, 151)	405	ADR
41	a) Vue de la rade de Saint-Denis - Cabassol	407	BNF
	b) Saint-Denis - Roussin	407	ADR
42	a) Vue intérieure de l'île - Lenglumé	408	BNF
	b) Marine du quartier Sainte-Suzanne - Roussin	408	ADR
43	a) Vue de la Rivière de l'Est - C. Viard	410	ADR
	b) Vue de la Rivière des Galets - Roussin	410	ADR
44	a) Pont et sucrierie Desbassayns, Rivière des Pluies - Roussin	411	ADR
	b) Fond des Cascades, vue prise du pied du Piton Rouge- Roussin	411	ADR
45	a) Ruines de la sucrierie Armanet et Cie - Roussin	413	ADR
	b) Abolition de l'esclavage à Bourbon par S. Garriga - Garreau	413	ADR
46	a) Le shéga, danse des noirs - d'Hastrel	414	ADR
	b) Habitation Desbassayns - Roussin	414	ADR
47	a) Cour d'une habitation - Potémont	416	ADR
	b) Sucrierie de Manapani - Roussin	416	ADR
48	Établissement et sucrierie de la Nouvelle Espérance - Roussin	417	ADR
49	Affiche de demande de prise d'eau, 1837	426	ADR
50	a) Plan figuratif des terrains compris entre la R. des Galets et ...	429	ADR
	b) Plan du canal [ ... ] Deheaulme, Saint-Louis	429	ADR
51	a) Pont et aqueduc de M. Marchand - d'Hastrel	442	ADR
	b) Plan des terrains situés entre la R. des Galets et la route...	442	ADR
52	a) Plan du canal Lemarchand, 1833	444	ADR
	b) Plan général du canal Saint-Etienne	444	ADR
53	a) Le "Syphon", canal traversant la Rivière et r. d'Abord- d'Hastrel	447	ADR
	b) Canalisation en fonte de l'usine du Chaudron	447	auteur
54	a) Plan pour une demande de prise d'eau dans le bassin de Zoute	457	ADR
	b) Plan pour servir à la demande en prise d'eau, ravine Laforge	457	ADR
	c) Plan pour servir à la demande en concession ...ravine la Plaine	457	ADR
55	a) Moulin à cannes de Smeaton, 1754	472	Deerr
	b) Moulin à rolles en bois horizontaux de John Collinge, 1794	472	Deerr
56	a) Moulin à cannes Jukes & Coulson, 1825	475	Deerr
	b) Moulin à cannes avec supports reliés	475	Deerr

	c) Moulin à cannes français des années 1830-1840	475	<i>Deerr</i>
57	a) Moulin Robinson, 1840	477	<i>Deerr</i>
	b) Moulin français Nilus (avant 1848)	477	<i>Deerr</i>
58	Facture d'un moulin à trois cylindres Fawcett & Preston	479	<i>ADR</i>
59	Axonométrie du moulin à eau de l'usine n° 25 - 1834	506	<i>Le Terrier</i>
60	Moulins à manège Fawcett, début du XIX° siècle	508	<i>M. Fraginals</i>
61	Restitution d'un moulin à sucre à manège de Bourbon	518	<i>Le Terrier</i>
62	a) Moulin à vent d'Antigoa - 1823 - Clark	520	<i>BNF</i>
	b) Moulin à vent de Halette - 1830	520	<i>Daumas</i>
	c) Moulin à vent du Chaudron - 1827	520	<i>auteur</i>
63	Prospectus de J. Stewart pour un moulin à cannes à vapeur, 1767	527	<i>Deerr</i>
64	Vue de profil et de dessus d'un moulin Boulton & Watt - 1817	532	<i>Deerr</i>
65	Machine de Woolf à double expansion	568	<i>Daumas</i>
66	a et b) Machine à vapeur Fawcett 6 CV du Chaudron	570	<i>ADR</i>
67	a) Machine à vapeur de la Roseraie	572	<i>auteur</i>
	b) Machine de Fawcett de 8 CV - 1835	572	<i>M. Fraginals</i>
68	Machine oscillante construite par Cavé, 1830 env.	574	<i>Daumas</i>
69	Machine à cylindre horizontal Taylor & Martineau, 1827	576	<i>Daumas</i>
70	a et b) Bâtiment de la machine et du moulin à vapeur - Chaudron	580	<i>ADR</i>
	c) Les dispositifs de Desbassayns au Chaudron	580	<i>ADR</i>
71	Batterie close "Wetzell"	606	<i>ADR</i>
72	a) Gimart	641	<i>ADR</i>
	b) Filtre Taylor	641	<i>Figuier</i>
	c) Filtre Taylor	641	<i>BNF</i>
73	a) Montage d'un filtre Taylor (Wetzell)	642	<i>ADR</i>
	b) Filtre Dumont	642	<i>Figuier</i>
74	a) Batterie de filtres Dumont (Wetzell)	643	<i>ADR</i>
	b) Montage de filtres chez Rontaunay à Sainte-Marie	643	<i>ADR</i>
75	a) L'évaporateur Cleland - 1827	652	<i>Deerr</i>
	b) L'évaporateur Wetzell (rotateur)	652	<i>Deerr</i>
76	a) Un exemple de contre-façon des rotateurs	657	<i>ADR</i>
	b) Wetzell : la chaudière Bérard	657	<i>ADR</i>
77	a) Chaudière Pecqueur	666	<i>Deerr</i>
	b) Appareil de Howard à cuire dans le vide	666	<i>Deerr</i>
78	Appareil Pelletan - dessin de Wetzell	671	<i>ADR</i>
79	Appareil Degrand dit "à double effet"	673	<i>Deerr</i>
80	Appareil Derosne & Cail "double effet"	681	<i>M. Fraginals</i>
81	Batterie d'appareils Derosne & Cail "double effet" (à Cuba 1843)	684	<i>M. Fraginals</i>
82	Four à carboniser les os, et à revivifier le noir animal ,Wetzell 1840	696	<i>ADR</i>
83	Adaptation du chauffage à la vapeur à la batterie "Gimart" (Bérard)	697	<i>ADR</i>
84	a) Appareil ventilateur pour sécher le sucre purgé	698	<i>ADR</i>
	b) Chambre à air chaud de l'appareil ventilateur	698	<i>ADR</i>
85	Batterie de de Ferrières, par Wetzell	701	<i>ADR</i>
86	Table à sucre - Wetzell	729	<i>ADR</i>

87	Échelle des hauteurs de l'usine du Chaudron (Wetzell)	771	<i>ADR</i>
88	Plan de l'usine de Mme Desbassayns à St Gilles les Hauts - 1832	772	<i>ADR</i>
89	Plan de la nouvelle purgerie du Chaudron, Wetzell (1832)	773	<i>ADR</i>
90	a) 1° plan proposé à Ciret à Mayotte (1848)	775	<i>Le Terrier</i>
	b) 2° plan proposé à Ciret à Mayotte (1848)	775	<i>Le Terrier</i>
91	a et b) "Logo" de l'usine de la Nouvelle Espérance - 1840	778	<i>ADR</i>
92	Disposition des machines à l'usine de la Nouvelle Espérance, 1840	779	<i>Le Terrier</i>
93	Original du plan de Wetzell pour le Gol - 1849	780	<i>ADR</i>
94	Plan de l'usine du Gol - 1849 - retracé	781	<i>Le Terrier</i>
95	a) Maison Desbassayns - Saint-Gilles les Hauts	889	<i>auteur</i>
	b) Maison Bellier Montrose, Saint-André - Dumas	889	<i>ADR</i>
96	a) Maison Rouge, Saint-Louis	891	<i>auteur</i>
	b) Maison du Chaudron	891	<i>auteur</i>
97	a) Maison Deheaulme à Basse-Terre, St-Pierre - d'Hastrel	894	<i>ADR</i>
	b) Maison K/Véguen, Casernes, St-Pierre - Trévisé	894	<i>ADR</i>
98	a) Commandeur du sucre - Dumas - vers 1828	989	<i>ADR</i>
	b) Gardien - Trévisé	989	<i>ADR</i>
	c) Noirs de chaîne - Dumas	989	<i>ADR</i>
99	a) Plan du camp d'esclaves, ét. Desbassayns, Rivière des Pluies	1058	<i>ADR</i>
	b) Plan agrandi du camp	1058	<i>ADR</i>
	c) Case de domestique - Maison Rouge	1058	<i>auteur</i>
100	a) "Noir de pioche" - Dumas	1098	<i>ADR</i>
	b) "Négresse créole" - Dumas	1098	<i>ADR</i>
101	Esclaves d'après Dumas	1100	<i>ADR</i>

## TABLE DES CARTES

n° carte	Titre	Page
1	Carte des usines sucrières sur la commune de Sainte-Rose	277
2	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-Benoît	279
3	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-André	280
4	Carte des usines sucrières sur la commune de Sainte-Suzanne	281
5	Carte des usines sucrières sur la commune de Sainte-Marie	283
6	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-Denis	284
7	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-Paul	285
8	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-Paul (la Possession)	287
9	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-Leu	289
10	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-Louis	290
11	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-Pierre	292
12	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-Joseph	293
13	Carte des usines sucrières sur la commune de Saint-Philippe	294
14	Carte de répartition générale des usines 1810-1817	307 bis
15	Carte de répartition générale des usines 1818-1825	307 ter
16	Carte de répartition générale des usines 1826-1830	308 bis
17	Carte de répartition générale des usines 1831-1835	308 ter
18	Carte de répartition générale des usines 1836-1840	308 quat.
19	Carte de répartition générale des usines 1841-1848	308 quin.

## TABLE DES MATIERES :

Avant-propos	1
Introduction :	10
 1° partie : L'irrésistible ascension de la canne ?	 25
I) Le premier âge de la canne :	27
A) La canne à alcool :	27
1) Une canne indigène ?	28
2) La fabrication d'alcool :	29
a) Le vin de cannes ou fangourin :	29
b) La fabrication de l'arack :	31
B) L'abandon du projet sucrier initial :	35
1) La prédisposition sucrière de Bourbon :	36
2) Les réticences de la Compagnie :	37
 II) Le second âge de la canne :	 41
A) L'île de France prioritaire :	41
1) Le café en difficulté :	42
2) Canne et sucre pour l'île de France :	43
3) Une première diversification des espèces de cannes :	45
B) Bourbon, la canne, le sucre à la fin du XVIII <sup>e</sup> siècle :	46
1) La renaissance du projet sucrier :	46
2) Nouvelles variétés de cannes à Bourbon :	48
3) Persistance des traditions culturelles :	50
 III) Le troisième âge de la canne : l'usage industriel :	 52
A) Une industrie de l'alcool :	52
1) Echec des prémices sucrières :	52
2) Guildive et guildiveries :	53
3) De l'arack au sucre ?	57
B) La canne pour le sucre :	64
1) La culture en grand de la canne suppose une sélection des variétés :	64
2) Mise au point d'une méthode de culture : la méthode de Joseph Desbassayns :	69
a) Nécessité de respecter les assolements	70
b) Une plantation en trous :	71
c) Un entretien minutieux :	72
d) La coupe : un exemple de division du travail aux champs :	72
e) Une originalité revendiquée mais contestée :	73
3) Une extension diversement appréciée :	75
a) L'engouement pour la canne :	76
b) Les réserves :	81
4) Quels progrès dans la culture jusqu'en 1848 ?	86
a) De perpétuelles limites techniques :	87
b) Le paradoxe du progrès :	93
c) Un bilan en demi-teinte :	99
C) Bourbon connaît-elle la monoculture de la canne ?	100
1) Une culture dominante :	100
2) L'évolution de la part des grandes cultures :	102

a) Extension de la canne à sucre :	104
b) Le café se maintient :	109
c) L'érosion continue du girofle :	111
d) Croissance et déclin des céréales :	112
e) Les autres vivres :	115
f) Comparaison globale :	117
3) Le cas des domaines sucriers :	118
a) La mesure des cultures sur les habitations-sucreries :	118
b) Vers la monoculture :	120
c) Des domaines monocultureaux :	126
d) Etude de cas :	136
2° partie : L'identification des usines : le recensement	142
I) Les comptages officiels :	143
A) Signalement des usines :	143
1) Question de terminologie : habitation-sucrerie, moulin, usine, sucrerie :	143
2) La déclaration des usines :	147
B) Des recensements historiques approximatifs :	150
1) Des sources diverses et incomplètes :	151
a) Recensements individuels :	151
b) Les statistiques municipales :	152
c) Les statistiques générales :	153
d) La liste Wetzell :	155
2) Les graphes obtenus :	156
a) Graphe à partir des statistiques municipales :	156
b) Graphe général d'évolution :	166
3) Les apports limités de ces sources :	169
II) La constitution nécessaire d'une métasource :	172
A) Les éléments de la métasource :	172
1) Le fonds amazonien des actes notariés :	172
2) Un précieux gisement : les transcriptions d'hypothèques :	173
3) Retour aux feuilles de recensement individuel :	178
a) Un autre fond « fluvial », la sous-série 6 M :	178
b) La démarche :	180
c) Les résultats : encore plus d'usines :	182
B) Les graphes des sources cumulées :	183
1) Graphe de durée de fonctionnement des usines :	183
2) Graphe de variations annuelles du nombre d'usines/commune	190
a) Analyse par commune :	190
b) Synthèse :	217
3) Graphe général du nombre des usines :	223
III) L'identification des usines : du nombre au nom :	235
1) La construction de l'onomastique :	236
2) L'apport de la liste Wetzell :	240



3° partie : Les usines en leurs espaces	243
I) Bourbon comme espace sucrier :	244
A) De rares représentations cartographiques :	244
1) Très peu de cartes contemporaines :	245
2) Les plans contemporains :	256
3) La 1° représentation sur une carte tardive : la carte Lepervanche (1878) :	269
B) Localiser habitations-sucreries et usines :	271
1) De 1783 à 1848, les critères de localisation fournis sont très flous :	272
2) Les éléments de situation fournis par les actes :	273
C) Essais de cartographie :	275
1) Localisation par commune :	276
a) Treize cartes :	276
b) La cartographie révèle des bases de la localisation :	291
c) Une réflexion originale sur la localisation :	305
2) Des cartes de localisation générales : représentation de l'espace du sucre à Bourbon :	307
II) Les usines sur l'habitation :	310
A) Localisation des usines d'après les plans :	312
1) L'usine de Périchon de Sainte-Marie, Saint-Benoît :	312
2) L'usine de Bel-Air, Saint-Louis :	314
3) L'usine Grinne, Sainte-Suzanne :	314
4) Usines de Mmes de Villentroy, Dioré, et de Brun, Sainte-Suzanne :	314
5) Usine Gludic et Société (Houbert et Gludic), Saint-André :	318
6) Usine Lory/Malavois, Sainte-Rose :	318
7) Usine de la société de la famille Lebidan, Mahavel, Saint-Pierre :	320
8) Usine Ringwald/Hoareau, Saint-Joseph :	320
9) UsineK/Véguen Montbel Fontaine de Langevin, Saint-Joseph :	320
10) Usine Caradec/Gustave Nas de Tourris, Sainte-Suzanne :	320
11) Usine Joseph Fontaine, ravine à Marquet, Saint-Paul :	323
12) Usine Vergoz/Delpit, Saint-Joseph :	323
13) Usines de Grands Bois et de l'Anse, Saint-Pierre :	323
14) Usines Boiscourt, Gillot, Testart, Dejean, Sainte-Marie :	323
B) Les modes d'évolution des localisations : le Chaudron et le Gol :	326
1) Le Chaudron :	326
2) Le Gol, à Saint-Louis :	332
C) Localisation générale des usines sur les habitations :	334
1) Les stratégies d'agrandissement des habitations sucreries à Bourbon :	335
2) La notion de « bassin cannier » et ses conséquences :	341
III) L'espace usinier :	357
A) L'héritage des cultures antérieures :	357
B) L'espace de l'usine :	361
1) De nouveaux bâtiments :	362
2) La délimitation de l'espace usinier :	364
3) La disposition des bâtiments sucriers :	366
a) Sources :	366
b) L'exemple détaillé du Chaudron :	368
c) Les plans disponibles :	378

d) Les plans restitués :	386
e) Les plans déduits des images :	406
3) Règles d'organisation de l'espace du travail sucrier :	418
4° partie : Fabriquer le sucre	421
Chapitre 1 : les conditions techniques générales :	422
I) La maîtrise de l'eau :	422
A) Le cadre réglementaire :	424
B) La politique de l'eau :	425
1) L'évolution des demandes :	425
2) Les conflits de l'eau et la réponse des autorités :	428
C) Les infrastructures hydrauliques liées au sucre :	440
1) Les infrastructures collectives :	441
2) Les installations individuelles :	450
II) Les conditions technologiques de départ :	458
A) Les modèles originels :	458
1) Imitation d'un imitateur : le modèle technologique de l'île de France :	458
2) Le modèle dominguois :	461
B) Imitation ou innovation :	463
Chapitre 2 : L'évolution de la technologie sucrière jusqu'en 1829 :	466
I) Le moulin :	466
A) La technologie du moulin :	466
1) Héritage :	467
a) Le f(l)angourin :	467
b) Moulins verticaux en bois :	467
c) Premiers moulins à sucre à Bourbon :	469
2) L'évolution du moulin dans le monde et à Bourbon :	470
3) Recensement des moulins de Bourbon :	478
B) L'énergie, les moteurs des moulins :	484
1) Evolution générale des types de moteur à Bourbon :	484
2) Les types de moulin : technologie et édifices :	488
a) Moulins à bras ou montés en « bric-à-brac » :	488
b) Les moulins à eau :	490
c) Les moulins à manège à animaux :	505
d) Les moulins à vent :	517
C) La rupture du moulin à vapeur :	526
1) Rappel sur la vapeur et le sucre : 1° essais de moulin à vapeur en Amérique :	526
2) La problématique de la machine à Bourbon :	528
3) Le choix des fils Desbassayns :	529
4) La diffusion des machines à vapeur à Bourbon : réseaux de diffusion :	533
a) Le réseau Desbassayns :	534
b) L'action du gouvernement local :	535
c) Les négociants :	537
5) Recensement et caractéristiques des machines à vapeur à Bourbon :	537
a) Le nombre des machines :	537
b) Marques, puissances, types :	559
c) Architecture :	577

6) La maintenance des machines :	582
a) Les mécaniciens :	582
b) Les risques :	585
II) Travaux et bâtiments jusqu'en 1829 :	588
A) Installations et procédés originels à la sucrerie :	588
1) Les installations :	589
2) Les premières méthodes de fabrication du sucre :	595
a) Billiard :	595
b) Fréon :	596
B) Le travail à la purgerie :	600
C) Problèmes et évolution de la fabrication jusqu'en 1829 :	601
1) Permanences :	601
2) De nouvelles difficultés qui marquent les limites d'un premier système sucrier :	603
a) Des vesous d'un nouveau type :	603
b) Améliorer la productivité : la batterie Gimart	604
c) La qualité du sucre :	608
D) Etat des infrastructures jusqu'en 1829 :	613
1) Les sucreries :	613
2) Les purgeries :	618
3) Les autres bâtiments liés au sucre :	622
Chapitre III : la crise des années 1830 et les réponses à la crise :	628
I) Une crise soudaine et destructrice :	628
1) Les origines de la crise :	629
2) La dimension financière de la crise :	629
II) Les réponses techniques à la crise :	635
A) Les principes et l'œuvre de Wetzell :	635
1) Un polytechnicien dans le sucre :	636
a) La formation sucrière :	636
b) Les objectifs et la stratégie de Wetzell :	638
2) La refonte de la « sucrerie » de Bourbon par Wetzell :	640
a) Au Chaudron jusqu'en 1834 : l'enjeu chimique :	640
b) A Saint-Gilles les Hauts : l'enjeu mécanique des basses températures :	649
3) L'industrialisation selon Wetzell :	656
a) L'organisateur :	658
b) Le productiviste :	658
c) Le promoteur d'une industrie autocentrée :	659
d) Le problème de la main d'œuvre :	661
B) Les réponses à la crise : le machinisme :	663
1) De la cuite à feu nu à la cuite à la vapeur :	663
2) La « cuite au vide » :	668
a) Laborieuse gestation d'un procédé :	668
b) La tentation du vide à Bourbon :	669
3) Les « usines centrales » et les appareils Derosne et Cail :	670
a) La technologie Derosne et Cail :	672
b) Vincent et l'usine centrale :	675
c) L'homme de Derosne :	677
d) La conquête du marché bourbonnais ?	680
e) L'opposition aux usines centrales :	687

C) Les bricolages locaux :	691
1) Les brevets :	691
a) Garantir l'innovation :	691
b) « Inventions » et perfectionnements liés au sucre :	693
2) Le travail sur les outils :	699
3) L'innovation sucrière et sa diffusion à Bourbon :	700
a) Le statut de l'innovation à Bourbon :	700
b) Un exemple : la diffusion des innovations de Wetzell :	703
D) Le recensement des installations de 1830 à 1848 :	712
1) Les sucreries :	712
2) Les purgeries :	731
3) Les bâtiments liés au sucre :	747
4) Une usine sucrière type ?	765
a) La normalisation des bâtiments de production ?	765
b) Vers une nouvelle usine sucrière :	770
 5° partie : Femmes et hommes du sucre :	 785
 I) Les propriétaires :	 787
A) L'état civil :	787
1) Un interminable catalogue :	787
2) Un groupe protéiforme :	791
a) Une large origine extérieure :	791
b) Sexe et âge des sucriers :	796
B) La création d'entreprises sucrières :	802
1) L'origine sociale des sucriers :	802
a) Le poids de la terre :	802
b) Les commerçants :	804
c) Les autres origines :	806
2) La transmission des entreprises :	806
a) Les mutations, leurs rythmes et leurs cadres :	806
b) Pérennité familiale ?	808
3) La question du capital : les stratégies de consolidation :	810
a) La nature du capital :	810
b) Le rôle des réseaux familiaux :	815
c) Le rôle des sociétés dans la constitution du capital :	821
d) Auto investissement et crédit :	832
C) Etre sucrier à Bourbon avant l'abolition de l'esclavage :	869
1) Approche du mode de vie : les demeures sur l'habitation :	869
a) Des résidences traditionnelles :	869
b) Les signes de la richesse :	881
c) La marque de la noblesse :	883
2) De nouvelles compétences :	896
a) Approfondir le savoir de la terre :	896
b) Le sucrier : du planteur au technicien ?	897
c) La naissance de l'esprit d'entreprise :	902
 II) Les esclaves :	 905
A) Caractères généraux de la démographie servile à Bourbon :	908
B) Les esclaves des habitations-sucreries : un vivier inépuisé :	912

1) Des travailleurs du sucre en augmentation :	912
2) Un métier d'hommes :	923
3) L'Age des esclaves du sucre :	933
4) Le choix d'un pluriethnisme :	939
a) Une pseudo-précision ethnique :	939
b) La répartition ethnique sur les habitations-sucreries :	944
c) Le croisement des données :	959
C) Les esclaves au travail : les activités traditionnelles :	967
1) Le travail de la terre : les « noirs de pioche »	969
a) « Gratter » la terre :	969
b) La répartition des travailleurs de la terre :	977
c) Une force de travail hiérarchisée :	981
2) Les esclaves à talent, des artisans traditionnels :	990
a) Des spécialités qui se fixent :	992
b) Répartition des types de profession : l'influence de l'activité sucrière :	994
D) Les esclaves au travail : les esclaves techniciens :	1000
1) Un nombre limité recruté dans tous les groupes ethniques :	1000
a) Un recensement partiel :	1002
b) Données ethniques et démographiques :	1005
2) De nouvelles compétences :	1006
a) Machines et esclaves :	1006
b) Esclaves et moteurs :	1009
E) Maîtres et esclaves du sucre :	1013
1) La formation des esclaves ?	1013
a) Pédagogie des esclaves :	1013
b) L'héritage et les ambiguïtés de la formation :	1016
2) Discipline et productivité :	1017
a) Le schéma disciplinaire traditionnel : 1810-1830, l'exigence de travail :	1018
b) 1830-1848, l'exigence de productivité :	1032
3) Assumer les obligations ou s'en affranchir ?	1056
a) L'habitat des esclaves :	1056
b) Mens sana in corpore sano ?	1085
Conclusion :	1119
Chronologie :	1126
Glossaire :	1128
Sources et bibliographie :	1134
Tableaux :	1164
Table des graphes :	1167
Table des illustrations :	1170
Table des cartes :	1173

Résumé en français :

Le caractère tardif de l'implantation de l'industrie sucrière à Bourbon/La Réunion (entre 1783-1810), la délimitation naturelle d'un espace insulaire permettent d'étudier la « mise en sucre » de l'île, autrement qu'à travers les seuls schémas macroéconomiques, et véritablement à hauteur d'usine. Pourquoi un roseau, jusque là utilisé pour l'alcool, a-t-il été employé pour le sucre ? En quoi l'absence de tradition sucrière a-t-elle influé sur les choix technologiques, favorisé le développement de l'industrie, comment fut abordée la question de l'innovation, mis en œuvre un modèle technique local qui alors s'exporte dans la zone, aux Antilles, au Brésil, jusque dans la presqu'île de Malacca ? Comment l'esclavage, par sa rigidité, a-t-il fini par entraver l'action des planteurs devenus entrepreneurs, et dont l'usine devient dès lors le « chaînon manquant » entre l'échec de la première abolition (1794 :1796) et la réussite de la seconde (20 décembre 1848) ?

Titre et résumé en anglais :

« From sugar-plantations to sugar-factories : sugar industrialization in Bourbon island (1783-1848) » :

The introduction of the sugar industry in Bourbon island being a relatively recent phenomenon to have taken place within the natural frontiers of an insular region makes it possible to study the actual sugar production in a manner that differs from the sole macroeconomic approach, and could truly be analysed at factory level. Why has a plant, that up till then had been farmed to produce alcohol, been subsequently used to produce sugar ? What incidence has the lack of a sugar-producing tradition had on technological options ? How has it favoured the development of that industry, tackled the problem of the innovation process, and implemented a local technical model that was to be exported within the region, to the Malayan Straits, and as far as the West Indies & Brazil ? In what way has slavery, on account of its inflexibility, finally impeded the action of the planters turned entrepreneurs whose factories have, from then on, become the « missing link » between the failure of the first abolition (1794-96) and the success of the second (1848) ?

Discipline :

HISTOIRE CONTEMPORAINE

Mots-clés :

Réunion histoire 1783-1848  
Canne à sucre  
Habitations-sucreries  
Usines sucrières  
Technologie du sucre de canne  
Moulins Réunion  
Machines à vapeur Réunion  
Esclaves du sucre



Intitulé et adresse de l'U.F.R. ou du laboratoire :

UFR d'histoire (FLSH), île de La Réunion

Année 2002

U PRET

THÈSE  
pour le grade de  
DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION  
Discipline : Histoire

Présentée et soutenue publiquement par  
Jean-François GIRAUD  
le 4 décembre 2002



Titre

DES HABITATIONS-SUCRERIES AUX USINES SUCRIERES,  
LA "MISE EN SUCRE" DE L'ILE BOURBON (1783-1848).  
Tome IV



Directeur de thèse :  
- M. Claude WANQUET, Professeur émérite

JURY

M. CHASSAGNE Serge, professeur (Lyon II), Président  
M. ANDRIEUX Jean-Yves, professeur (Rennes II)  
M. COMBEAU Yvan, professeur (La Réunion)  
M. EVE Prosper, professeur (La Réunion)  
M. WANQUET Claude, professeur (La Réunion)



TH 227

Exclu du prêt

Université de La Réunion  
Faculté des Lettres et Sciences Humaines

Année 2002

THESE  
Pour le grade de  
DOCTEUR DE L'UNIVERSITE DE LA REUNION  
Histoire

Des habitations-sucreries aux usines sucrières, la « mise en sucre » de l'île  
Bourbon, 1783-1848.

Volume IV - Annexes

Jean-François GERAUD



ANNEXE 1 : le Comité consultatif d'agriculture et de commerce : 1819

la Société d'agriculture de l'île Bourbon : 1839.

Le Comité consultatif d'agriculture et de commerce :

La fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle virent un effort ardent pour transformer les techniques agricoles en Europe. De nombreuses sociétés d'agriculture s'étaient constituées au XVIII<sup>e</sup> siècle, leurs effets furent amplifiés par « *la propagande et les études de la Société d'Agriculture de Paris* »<sup>1790</sup>, réorganisée en l'an XII et XIII. On lutte contre « *l'opprobre des jachères* » (Duhamel du Monceau), mais on essaie aussi de promouvoir les méthodes agricoles qui permettraient d'augmenter les rendements. Dans ce contexte, les pouvoirs publics avaient pris l'arrêté du 25 ventôse an XI, relayé par les ordonnances royales du 10 septembre 1818, décidant la mise en place de Comités consultatifs d'agriculture et de commerce. Cet effort toucha aussi les colonies. A Bourbon, ce Comité fut mis en place le 22 novembre 1819, par le gouverneur Milius. Le gouvernement fit constituer une liste de candidats par commune, titulaires et suppléants, chaque nom étant accompagné d'une appréciation officielle<sup>1791</sup>.

Saint-Benoît/Sainte-Rose :

Titulaires :

Hubert Montfleury<sup>1792</sup> : « *Nommer M. Hubert Montfleury, c'est rappeler à la colonie son bienfaiteur, c'est signaler au ministre de la Marine l'agriculteur le plus instruit et le plus désintéressé de Bourbon. Sa réputation est trop bien connue pour avoir besoin qu'on y ajoute par de nouveaux éloges* ».

Marcand (48 ans, conseiller à la Cour royale) : « *M. Marcand, ex-conseiller à la Cour royale a quitté tout récemment la robe de juge pour veiller aux cultures de ses terres. Je ne le comparerais pas à M. Hubert pour les connaissances agricoles, car personne ne peut marcher sur la même ligne que ce premier habitant* ».

Suppléants : Ed. Périchon<sup>\*1793</sup> (26 ans), Lenoir<sup>\*</sup> (50 ans) : « *On s'accorde assez sur les éloges que méritent ces deux planteurs. Le premier, M. Périchon paraît s'occuper beaucoup d'agriculture* »<sup>1794</sup>.

<sup>1790</sup> *Histoire générale des sciences et des techniques*, dir. Maurice Daumas, tome III, *L'expansion du machinisme*, PUF, Paris, 1968, p. 542.

<sup>1791</sup> ADR 7 M 2.

<sup>1792</sup> Hubert Montfleury était le frère de Joseph Hubert.

<sup>1793</sup> \* sucrier.

Sainte-Suzanne/Saint-André :

Titulaires :

Fréon\* (36 ans) : « *M. Fréon<sup>1795</sup> jouit de la meilleure réputation. Il vit sur son habitation et s'occupe beaucoup de la culture de la canne à sucre. C'est un habitant très distingué* ».

de Millon des Marquets\* (50 ans) : « *M. Millon des Marquets se fait remarquer par les soins qu'il apporte à ses plantations* ».

Suppléants :

Bellier\* (Montrose, 48 ans), Serpe (Hubert, 53 ans) : « *Les deux suppléants, MM. Bellier Montrose et Serpe Hubert sont à la tête d'Etablissements de sucrerie qui prospèrent par leurs soins. Ils sont très distingués l'un et l'autre* ».

Sainte-Marie/Saint-Denis :

Titulaires :

Charles Desbassayns\* (38 ans) : « *M. Charles Desbassayns est un des habitants les plus instruits et des plus intelligents qu'il y ait dans la colonie. Il est un des premiers qui a introduit la culture de la canne à sucre et qui fait usage des pompes à feu. Ses établissements sont remarquables par l'ordre et l'économie qui y règnent. La colonie lui est redevable du mouvement qu'il a communiqué aux usines et on peut espérer que l'exemple qu'il donne trouvera avec le temps un grand nombre d'imitateurs* ».

Motais de Narbonne (70 ans) : « *M. Motais de Narbonne figure beaucoup plus ici comme ancien administrateur que comme agriculteur très instruit. Il prend un grand intérêt à la prospérité des cultures et paraît rechercher du délasserment dans les soins qu'il donne à sa propriété. C'est un parfait honnête homme* ».

Suppléants :

Auguste Pajot\* (42 ans), Martin Flacourt\* (50 ans) : « *Les deux s'occupent beaucoup d'agriculture, le premier paraît plus capable que le deuxième* ».

---

<sup>1794</sup> Périchon de Sainte-Marie, « bricoleur de génie », cité par Schneider dans son journal de la triangulation de l'île Bourbon, s'occupa de sucre, puis de guildive, enfin de sériciculture à Salazie. Il échoua dans toutes ses entreprises. Le docteur en a laissé un portrait dans son journal de voyage *De France en Chine* : « Périchon est un petit vieillard haut en couleur, gai, causeur aimable ».

<sup>1795</sup> Propriétaire de l'habitation-sucrerie du Chaudron en 1822.

Saint-Louis/Saint-Leu :

Titulaires :

Murat Hyacinthe (46 ans), Hibon Prosper (58 ans) : « *M. Murat a des moyens, M. Hibon de belles propriétés et peu d'instruction, aussi ne figure-t-il ici que comme un des plus riches planteurs de la colonie* ».

Suppléants :

Nérac père (56 ans), Lossandière Michel (55 ans) : « *Sont au nombre des habitants les plus instruits de leur canton* ».

Saint-Pierre/Saint-Joseph :

Titulaires :

Merlo aîné (55 ans) : « *M. Merlo est maire de Saint-Pierre. C'est un des magistrats les plus distingués en même temps qu'il est du petit nombre des planteurs les plus instruits. Le Comité d'agriculture fera en sa personne une excellente acquisition sous tous les rapports* ».

Fin Delcy (56 ans, Saint-Joseph) : « *M. Fin Delcy est de beaucoup inférieur à M. Merlo, mais comme tout est relatif on peut dire que c'est un des cultivateurs les plus capables de son quartier* ».

Suppléants :

Robin Laurent Philippe\* (54 ans), Watings (42 ans) : « *Choisis parmi les plus imposés de leur canton, on en dit du bien* ».

Ce document appelle trois observations. On remarquera d'abord la légèreté des appréciations, qui renvoient plus à une éthique d'Ancien Régime (« distingué », « parfait honnête homme », etc.) qu'à une appréciation des compétences agricoles. On notera ensuite qu'au-delà de la zone Sainte-Rose/Saint-Denis, le rapporteur n'a que peu d'informations ; Saint-Paul n'est même pas mentionné. Dès cette époque, il semble que la sollicitude du gouvernement ignore l'Ouest et le Sud. On soulignera enfin que dès 1819, l'activité sucrière commence à être prise en référence. C'est d'ailleurs le seul élément rationnel du rapporteur : partout ailleurs, ses jugements restent flous.

Mais ce Comité fut très peu efficace, polarisé qu'il était sur les affaires politiques et financières. Il fut remplacé en 1826 par le Conseil Général, si bien que, aux dires de Delabarre, la colonie fut « *privée des avantages que les sociétés d'agriculture procurent à la métropole* ».

La Société d'agriculture ou Comité d'agriculture, 1839 :

La fondation de la société d'agriculture participa du même mouvement de modernisation. Cette modernisation passait désormais par une connaissance des sols, de l'atmosphère, de la biologie des plantes et des animaux. Les recherches tendent à faire de l'agriculture, où l'on commence à promouvoir la mécanisation, une science. Cependant, la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle est encore le temps de l'expérimentation et de l'observation, qui doit déboucher sur un savoir pratique, débarrassé des préjugés et a priori qui infestent l'agriculture. L'agronome Mathieu de Dombasle<sup>1796</sup>, cité souvent par les sucriers pour ses travaux sur le sucre de betterave et sur la charrue, en est l'exemple, qui dirige, à partir de 1822, l'Institut agricole de Roville. L'expérience, plus que la science, fait des grands domaines, en Angleterre, des sortes de laboratoires agricoles d'où disparaît la jachère et où se pratiquent de fécondes rotations. La France, quant à elle, suivit plus lentement, au moins la jachère morte et les friches y reculèrent elles, tandis que de nouvelles cultures sortaient de leurs aires originelles et s'associaient à d'autres plantes : c'est le cas du maïs, et surtout de la betterave à sucre, affaire d'état puis spéculation individuelle, et rivale de la canne.

A Bourbon, le mouvement semblait avoir été initié par une poignée d'habitants, tantôt plutôt naturalistes, comme Joseph Hubert ou son frère Hubert Montfleury, tantôt plutôt producteurs, comme les frères Charles et Joseph Desbassayns. Mais cet effort novateur avait fait long feu, puisqu'en 1839, le gouverneur de Hell fustigeait « *la masse [des habitants] qui n'est guidée que par la routine, et qui ne sait tenir compte ni de la différence des divers sols, ni de celle que représentent les variétés de climats que possède notre île* »<sup>1797</sup>. C'est dans ce contexte que la Société ou Comité d'agriculture fut instauré(e) par le gouverneur de Hell le 8 août 1839, avec pour objectif de « *propager les principes de l'économie rurale applicables au sol et au climat de la colonie* ». A cette fin, elle devait « *recueillir tous les faits relatifs à cet objet, expliquer, éclairer avec l'expérience et la théorie, provoquer l'application des bonnes méthodes, l'emploi des machines utiles et l'introduction des plantes et animaux propres à augmenter les ressources agricoles du pays* » (art. 2). On retrouve là mot pour mot les objectifs des sociétés métropolitaines, fidèlement repris par le Comité de Bourbon qui

<sup>1796</sup> Christophe Joseph Alexandre Mathieu de Dombasle (1777-1843), initiateur audacieux qui fonda pendant le blocus continental une fabrique de sucre de betterave, puis une fabrique d'eau de vie de mélasse. Malgré son échec, il se tourna vers l'agriculture et entreprit de mettre au point des méthodes plus scientifiques et des instruments moins imparfaits (usage du chaulage, construction de la charrue araire Dombasle) ; il laisse de nombreux ouvrages, en particulier *Sur la fabrication du sucre de betterave*, 1839.

<sup>1797</sup> De Hell, *Circulaire du 28 octobre 1839 aux membres correspondants*, ADR 7 M 12.

s'intéressa à la biologie de la canne, à ses méthodes de cultures, et surtout, comme en témoignent ses publications, aux observations météorologiques. Au moment même où, par le sucre, s'opère un important transfert technologique à Bourbon, est aussi transférée toute une science agricole, qui arrime un peu plus l'île au modèle français.

Siégeant à Saint-Denis sous la surveillance de l'autorité administrative, le Comité, dont les 18 membres initiaux vont très vite passer à 23, puis à 30, délibère, sous la houlette du président qu'il s'est donné par élection pour trois ans, et tient deux séances par mois (plus les séances extraordinaires) dont les comptes-rendus sont rédigés par le secrétaire, et rapidement publiés dans un bulletin trimestriel dont le Comité a décidé de se doter, à l'imitation du Comité de Martinique, créé d'ailleurs au même moment.

Le Comité est formé de résidents, de correspondants (3 par commune), il est en liaison avec les sociétés agricoles françaises ou étrangères par l'intermédiaire de correspondants extérieurs. L'examen de ses membres est riche d'enseignements.

**Membres résidents** : Bellier de Villentroy\*, Benjamin Bédier\*, Achille Bédier, Barbaroux, Chabanneau\*, Dejean de la Batie\*, de Lesseigue, Charles Desbassayns\*, Paul de Richemont Desbassayns\*, Gibert Desmolières, Diomat\*, Dureau\*, Xavier Gillot l'Etang\*, Olive Lemarchand\*, Henry Maingard\*, Médard Malavois\*, Richard (directeur du Jardin Royal), Testart\*, Vincent\*, Wetzell, Le Pivain, Baroche de Poligny, Gerbidon, Gouhot, Manès\*, Toulorge, Martin, Michel, K/Anval\*, Chabrier.

(Ces membres sont répartis en quatre sections :

**Section agriculture et économie rurale** : Ch. Desbassayns, Testart, Dureau, Dejean de la Batie, Richard.

**Section sciences et arts** : Wetzell, Gillot, Diomat, Vincent, Lemarchand.

**Section industries nouvelles** : Barbaroux, de Lesseigue, Malavois, Richemont Desbassayns, Benjamin Bédier.

**Section des rédactions et publications** : Achille Bédier, Desmolières, Bellier de Villentroy, Henry Maingard, Chabanneau).

**Correspondants** : E. Pajot, Michel, Jules Lory\*, de Saint-Georges\*, Desplanches\*, Périchon\*, Lepervanche aîné\*, Gardye de Lachapelle (Luc)\*, Protet\*, Gimart\*, J.-B. Beaumont Bellier\*, Mézières Lepervanche\*, A. Vinson\*, Le Conardel, A. Féry\*, Hubert Delisle\*, Patu de Rosemont\*, de la Roquette, Edouard Lory\*, de Chateaufieux\*, Charles Motais\*, Victor Robin\*, Sénarmont\*, Augustin Motais\*, de Mahy\*, Nairac\*, Fortuné Chabrier\*, de Villèle\*, de Guigné\*, Lossandière, Fitau\*, P. A. de la Nux\*, Grégoire Rétout\*, Leconte de Lisle, Philibert Chauvet\*, Lenoir\*, Marcadieu, Gautier\*.

**Correspondants de l'extérieur** : Bory de Saint-Vincent ; Eugène Desbassayns de Richemont (chimiste) ; Dupuis (pharmacien en chef de la Guadeloupe) ; Dr. Wallich (Calcutta) ; Perrotet (naturaliste à Paris) ; Chabanneau.

Par rapport au Comité de 1819, celui de 1839 se distingue par le nombre de ses membres, et sa forte structuration. Les sucriers (\*), bien que parfois adversaires économiques ou théoriques, sont omniprésents, ainsi que l'expert sucrier de Bourbon (Wetzell). Le monde judiciaire et politique est également lié au sucre, non pas pour le contrôler, mais parce que ces politiques et magistrats sont aussi d'avisés habitants : Charles Desbassayns, Bellier de Villentroy, Achille Bédier, Barbaroux correspondant de la société séricicole en même temps que procureur<sup>1798</sup>, Dejean de la Batie, Gillot l'Etang, Manès, K/Anval, etc. : pouvoir économique et politique se superposent.

---

<sup>1798</sup> Sur Barbaroux, voir Benoît Jullien, « Les magistrats coloniaux face à l'esclavage : l'exemple de Charles Ogé Barbaroux, procureur général du roi à l'île Bourbon (1831-1848) », *Revue Historique des Mascareignes*, n°2, 2000, AHIOI, 195 p., pp. 117-132.

ANNEXE 2 - Habitations-sucreries à Bourbon 1810-1848

Commune	n° usine	Année	Sup totale(ha)	Café(ha)	Girofle(ha)	Cannes(ha)	Mats(ha)	Ble(ha)	Manioc(ha)	Vivres pays(ha)	Total cultures	% Cult/sup tot	% Can/Sup tot	% can/tot cul	Nb esc
3	310	1810	25,4								0	0	0		
5	118	1815		22,5	5,9						28,4			0	
4	169	1816	95	19	3,8		14,2				37	38,94736842	0		
4	182	1816	149,31	28,44	0	71,1	37,92	0	0	0	137,46	92,06349206	47,61904762	51,72413793	105
3	17	1816	0	0	0	28,44	0		0						118
4	171	1817	50,3	11,85	1,75	11,3	25,4				50,3	100	22,46520875	22,46520875	
3	25	1817	0	0	0	106,65	0	0	0	0	106,65			100	168
3	193	1817	71,1	0	0	4,74	0	0	0	0	4,74	6,666666667	6,666666667	100	
3	17	1817	0	0	0	28,44	0		0						118
6	55	1817	24								0	0	0		
3	21	1818	80,58	30,81	0,711	1,659	18,96	0	0	0	52,14	64,70588235	2,058823529	3,181818182	82
3	271	1818	47,4	14,22	11,85	4,74	16,59	0	0	0	47,4	100	10	10	53
10	145	1818	0	9,48	0	9,48	18,96	9,48	0	0	47,4			20	51
5	126	1818	71,1		17,064	11,8	20				48,864	68,7257384	16,59634318	24,1486575	
10	293	1818	94,8	0	0	23,7	71,1	0	0	0	94,8	100	25	25	117
10	316	1818	0	0	0	7,11	18,96	0	0	0	26,07			27,27272727	36
3	222	1818	49,77	0	7,11	11,85	11,85	0	0	0	30,81	61,9047619	23,80952381	38,46153846	27
3	23	1818	0	0	4,74	16,59	9,48	0	0	0	30,81			53,84615385	32
6	321	1818	31,995	1,185	1,185	16,59	9,48	0	0	0	28,44	88,88888889	51,85185185	58,33333333	62
4	173	1818	0	0	0	23,7	11,85	0	0	2,37	37,92			62,5	57
3	25	1818	154,05	0	1,185	94,8	11,85	0	11,85	0	119,685	77,69230769	61,53846154	79,20792079	134
3	311	1818	66,36	0	0	14,22	0	0	0	0	14,22	21,42857143	21,42857143	100	27
3	270	1818	0	0	0	0	0	0	0	0	0			#DIV/0!	55
3	17	1818	0	0	0	94,8	4,74		0						121
10	140	1818	0	0	0	0	0	0	0	0	0				66
3	270	1819	85,32	0	16,59	11,85	23,7	0	0	0	52,14	61,11111111	13,88888889	22,72727273	52
3	271	1819	0	14,22	11,85	9,48	4,74	0	0	0	40,29			23,52941176	37
4	197	1819	0	14,22	4,74	9,48	11,85	0	0	0	40,29	#DIV/0!	#DIV/0!	23,52941176	33
3	222	1819	47,4	0	11,85	11,85	14,22	4,74	0	4,74	47,4	100	25	25	
6	56	1819	184,86	14,22	0	23,7	47,4	0	0	0	85,32	46,15384615	12,82051282	27,77777778	94
3	269	1819	45,03	2,37	0	9,48	14,22	0	4,74	0	30,81	68,42105263	21,05263158	30,76923077	61
4	185	1819	74	4,74	11,85	35,55	21,33	0	0	0	73,47	99,28378378	48,04054054	48,38709677	55
3	23	1819	33,18	0	4,74	16,59	11,85	0	0	0	33,18	100	50	50	38

4	267	1819	42,66	0	7,11	21,33	14,22	0	0	0	0	0	0	0	42,66	100	50	50	78
6	321	1819	31,995	1,185	1,185	16,59	9,48	0	0	0	0	0	0	0	28,44	88,8888889	51,85185185	58,33333333	102
3	272	1819	63,99	0	0	23,7	2,37	0	0	0	0	0	0	0	26,07	40,74074074	37,03703704	90,90909091	17
3	19	1819	78,21	0	0	33,18	0	0	0	0	0	0	0	0	33,18	42,42424242	42,42424242	100	49
3	332	1819	123,24	0	0	14,22	0	0	0	0	0	0	0	0	14,22	11,53846154	11,53846154	100	34
7	11	1819	0	0	0	42,66	0	0	0	0	0	0	0	0	42,66			100	68
2	48	1819	85,3			2,8									2,8	3,282532239	3,282532239	100	
3	17	1819	0	0	0	104,28	0								0				146
9	68	1819	26,5												0	0	0	0	
1	156	1819	414												0	0	0	0	
4	170	1819	103												0	0	0	0	
4	181	1819	64												0	0	0	0	42
5	124	1820	199,08	156,42	14,22	16,59	11,85	0	0	0	0	0	0	0	199,08	100	8,333333333	8,333333333	68
5	206	1820	103,4505	9,48	7,11	11,85	42,66	0	0	0	0	0	0	0	71,1	68,72852234	11,45475372	16,66666667	61
10	146	1820	331,8	9,48	4,74	42,66	189,6	0	0	0	0	0	0	0	246,48	74,28571429	12,85714286	17,30769231	254
5	259	1820	37,7541	2,37	2,37	4,74	13,035	0	0	0	0	0	0	0	22,515	59,63590709	12,55492781	21,05263158	20
10	145	1820	0	9,48	0	9,48	13,272	9,48	0	1,896	0	0	0	0	43,608			21,73913043	58
5	229	1820	47,4	18,96	0	9,48	14,22	0	0	0	0	0	0	0	42,66	90	20	22,22222222	80
10	316	1820	0	0	0	10,665	18,96	0	12,561	0	0	0	0	0	42,186			25,28089888	42
3	268	1820	0	4,74	7,11	16,59	35,55	0	0	0	0	0	0	0	63,99			25,92592593	129
10	293	1820	142,2	0	0	47,4	94,8	0	0	0	0	0	0	0	142,2	100	33,33333333	33,33333333	154
5	126	1820	71,1	11,85	16,59	23,7	16,59	0	0	0	0	0	0	0	68,73	96,66666667	33,33333333	34,48275862	69
5	108	1820	109,02	16,59	0	35,55	47,4	0	0	0	0	0	0	0	99,54	91,30434783	32,60869565	35,71428571	76
3	29	1820	41,238	10,665	0	15,642	11,613	0	0	4,74	0	0	0	0	42,66	103,4482759	37,93103448	36,66666667	46
5	128	1820	35,55	8,295	0,948	13,035	11,85	0	0	0	0	0	0	0	34,128	96	36,66666667	38,19444444	35
3	193	1820	94,8	0	0	28,44	14,22	0	9,48	14,22	0	0	0	0	66,36	70	30	42,85714286	22
5	219	1820	0	21,33	0	45,03	28,44	0	0	0	0	0	0	0	94,8			47,5	42
5	132	1820	66,36	21,33	0	33,18	9,48	0	0	0	0	0	0	0	63,99	96,42857143	50	51,85185185	89
5	260	1820	40,29	3,555	0	17,775	11,85	0	0	0	0	0	0	0	33,18	82,35294118	44,11764706	53,57142857	37
10	319	1820	0	2,37	0	16,59	7,11	3,555	0	0	0	0	0	0	29,625			56	64
5	103	1820	56,88	0	0	16,59	11,85	0	0	0	0	0	0	0	28,44	50	29,16666667	58,33333333	60
5	116	1820	45,03	0	0	21,33	14,22	0	0	0	0	0	0	0	35,55	78,94736842	47,36842105	60	23
10	318	1820	0	2,37	0	4,74	0	0	0	0	0	0	0	0	7,11			66,66666667	62
10	317	1820	0	0	0	4,266	1,7775	0	0	0	0	0	0	0	6,0435			70,58823529	34
3	269	1820	0	0	0	14,22	0	0	0	0	0	0	0	0	14,22			100	



3	289	1820	331,089	0	0	21,33	0	0	0	0	0	21,33	6,442376521	6,442376521	100	42
5	129	1820	0	0	28,44	0	0	0	0	0	0	28,44			100	72
3	23	1820	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				42
2	2	1820	250										0	0		125
2	191	1820	44,5										0	0		
7	90	1821	38,2	13,5			24,5					38	99,47643979	0	0	
4	263	1821	101,91	0	0	4,74	35,55	11,85	11,85	11,85	0	63,99	62,79069767	4,651162791	7,407407407	74
5	107	1821	63,99	30,81	0	9,48	23,7	0	0	0	0	63,99	14,81481481	14,81481481	20	51
3	271	1821	47,4	14,22	11,85	9,48	11,85	0	0	0	0	47,4	100	20	20	59
3	222	1821	47,4	0	11,85	11,85	14,22	4,74	0	0	4,74	47,4	100	25	25	
5	128	1821	35,55	8,295	0,948	13,035	11,85	0	0	0	0	34,128	96	36,66666667	38,19444444	35
4	164	1821	80,58	14,22	0	33,18	23,7	0	0	0	0	71,1	88,23529412	41,17647059	46,66666667	82
4	167	1821	37,92	4,74	5,925	14,22	3,555	0	0	0	0	28,44	75	37,5	50	12
3	312	1821	106,65	0	0	47,4	35,55	0	0	0	0	82,95	71,77777778	44,44444444	57,14285714	69
3	23	1821	63,042	0	5,688	40,764	14,22	0	2,37	0	0	63,042	100	64,66165414	64,66165414	43
3	25	1821	0	0	0	23,7	4,74	0	0	0	0	28,44			83,33333333	49
3	313	1821	219,225	0	0	47,4	4,74	0	0	0	0	52,14	23,78378378	21,62162162	90,90909091	15
3	21	1821	0	0	0	30,81	0	0	0	0	0	30,81			100	
3	224	1821	0	0	0	2,844	0	0	0	0	0	2,844			100	36
3	268	1821	0	0	0	33,18	0	0	0	0	0	33,18			100	101
3	269	1821	0	0	0	14,22	0	0	0	0	0	14,22			100	60
4	185	1821	0	0	0	35,55	0	0	0	0	0	35,55			100	53
5	259	1821	0	0	0	8,295	0	0	0	0	0	8,295			100	23
4	265	1821	114,945	0	0	23,7	0	0	0	0	0	23,7	20,6185567	20,6185567	100	148
4	266	1821	0	0	0	23,7	0	0	0	0	0	23,7			100	34
4	267	1821	0	0	0	23,7	0	0	0	0	0	23,7			100	70
3	17	1821	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				275
3	19	1821	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				55
5	130	1821	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				247
5	219	1821	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				55
5	229	1821	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				71
6	230	1821										0				
10	140	1822	83,424	0,474	0	7,11	42,66	18,96	0	0	0	69,204	82,95454545	8,522727273	10,2739726	66
10	145	1822	0	2,37	5,925	4,74	16,59	0	0	0	0	29,625			16	53
10	293	1822	0	0	0	59,25	118,5	0	0	0	0	177,75			33,33333333	154

6	283	1822	0	0	0	18,96	35,55	0	0	0	0	54,51				34,7826087	71
3	21	1822	118,5	28,44	0	47,4	28,44	0	7,11	0	0	111,39	94	40		42,55319149	116
10	316	1822	0	0	0	14,22	14,22	0	0	0	0	28,44			50		43
6	321	1822	31,995	1,185	1,185	16,59	9,48	0	0	0	0	28,44	88,8888889	51,85185185	58,333333333		59
6	53	1822	132,72	0	0	71,1	30,81	0	0	0	0	101,91	76,78571429	53,57142857	69,76744186		94
10	317	1822	0	0	0	4,266	0	0,948	0	0	0	5,214			81,81818182		40
3	25	1822	0	0	0	47,4	0	0	0	0	0	47,4			100		48
3	270	1822	0	0	0	23,7	0	0	0	0	0	23,7			100		57
3	313	1822	0	0	0	47,4	0	0	0	0	0	47,4			100		14
3	17	1822	0	0	0	0	0	0	0	0	0						273
6	56	1822	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					100
5	113	1822	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					214
10	146	1822	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					261
4	172	1822	21,3									0	0	0			
4	180	1822	14,2									0	0	0			
10	319	1822	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					55
10	237	1823	0	7,11	0	3,555	19,908	0	0	0	0	30,573			11,62790698		50
7	81	1823	296,25	0	0	47,4	237	0	0	0	0	284,4	96	16	16,66666667		470
7	80	1823	0	7,11	0	14,22	35,55	0	0	0	0	56,88			25		83
5	273	1823	31,995	14,22	0	10,665	7,11	0	0	0	0	31,995	100	33,33333333	33,33333333		30
5	214	1823	49,77	2,37	11,85	18,96	16,59	0	0	0	0	49,77	100	38,0952381	38,0952381		50
3	261	1823	0	0	14,22	9,48	0	0	0	0	0	23,7			40		37
7	96	1823	0	4,74	0	35,55	35,55	0	0	0	0	75,84			46,875		81
5	132	1823	0	23,7	0	47,4	0	0	0	0	0	71,1			66,66666667		91
7	85	1823	0	0	0	11,85	0	0	0	0	0	11,85			100		39
7	92	1823	171,114	0	0	23,7	0	0	0	0	0	23,7	13,85041551	13,85041551	100		53
7	99	1823	0	0	0	7,11	0	0	0	0	0	7,11			100		
5	107	1823	63,99	0	0	9,48	0	0	0	0	0	9,48	14,81481481	14,81481481	100		59
5	110	1823	0	0	0	19,908	0	0	0	0	0	19,908			100		71
7	11	1823	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					68
2	45	1823	72									0	0	0			
9	68	1823	26									0	0	0			
5	104	1823	24									0	0	0			8
5	116	1823	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					71
4	170	1823	103									0	0	0			73

5	111	1824	248,85	37,92	23,7	11,85	71,1	0	0	0	0	144,57	58,0952381	4,761904762	8,196721311	148
10	146	1824	616,2	118,5	4,74	59,25	237	0	0	0	0	419,49	68,07692308	9,615384615	14,12429379	302
7	80	1824	85,32	7,11	0	14,22	35,55	0	0	23,7	0	80,58	94,44444444	16,666666667	17,64705882	80
7	301	1824	0	0	0	11,85	47,4	0	0	0	0	59,25			20	42
5	131	1824	80,58	23,7	0	18,96	30,81	0	0	0	0	73,47	91,17647059	23,52941176	25,80645161	48
3	269	1824	56,88	3,555	11,85	11,85	14,22	0	0	0	0	41,475	72,91666667	20,833333333	28,57142857	69
5	106	1824	237	9,48	47,4	37,92	23,7	0	0	0	0	118,5	50	16	32	19
5	126	1824	71,1	11,85	16,59	23,7	16,59	0	0	0	0	68,73	96,66666667	33,333333333	34,48275862	82
3	21	1824	118,5	28,44	0	47,4	28,44	0	7,11	0	0	111,39	94	40	42,5319149	101
5	218	1824	0	0	0	11,376	14,22	0	0	0	0	25,596			44,44444444	62
5	274	1824	30,81	2,37	0	9,48	9,48	0	0	0	0	21,33	69,23076923	30,76923077	44,44444444	42
3	222	1824	0	0	11,85	35,55	18,96	7,11	0	0	0	73,47			48,38709677	21
3	23	1824	0	0	9,48	44,082	28,44	0	7,11	0	0	89,112			49,46808511	35
3	24	1824	0	0	0	23,7	21,33	0	0	0	0	45,03			52,63157895	34
3	193	1824	94,8	0	2,37	40,29	23,7	0	9,48	0	0	75,84	80	42,5	53,125	42
5	130	1824	0	54,51	0	111,39	0	0	0	0	0	165,9			67,14285714	231
7	277	1824	70,152	0	0	23,7	8,532	0	0	0	0	32,232	45,94594595	33,78378378	73,52941176	92
3	18	1824	118,5	0	0	30,81	0	0	0	0	0	30,81	26	26	100	99
3	268	1824	0	0	0	33,18	0	0	0	0	0	33,18			100	
7	99	1824	0	0	0	7,11	0	0	0	0	0	7,11			100	23
5	109	1824	70	0	0	2,37	0	0	0	0	0	2,37	3,385714286	3,385714286	100	40
5	110	1824	0	0	0	19,908	0	0	0	0	0	19,908			100	76
5	112	1824	0	0	0	4,74	0	0	0	0	0	4,74			100	25
5	124	1824	0	0	0	35,55	0	0	0	0	0	35,55			100	90
5	132	1824	0	0	0	47,4	0	0	0	0	0	47,4			100	95
10	145	1824	0	0	0	7,11	0	0	0	0	0	7,11			100	
5	213	1824	0	0	0	2,37	0	0	0	0	0	2,37			100	27
5	219	1824	0	0	0	21,33	0	0	0	0	0	21,33			100	49
3	270	1824	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				57
3	17	1824	0	0	0	104,28	23,7	18,96								229
3	224	1824	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				29
6	51	1824	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				96
5	105	1824	50										0	0		
5	107	1824	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				50
5	117	1824	85										0	0		













3	23	1831	0	0	5,925	82,95	28,44	0	14,22	0	0	131,535			63,06306306	93
7	97	1831	0	1,896	0	28,44	14,22	0	0	0	0	44,556			63,82978723	40
6	230	1831	68,73	0	0	18,96	7,11	0	2,37	0	0	28,44	41,37931034	27,5862069	66,66666667	38
3	224	1831	0	0	0	82,95	0	0	2,37	0	0	85,32			97,22222222	105
7	100	1831	0	0	0	47,4	0	0	0	0	0	47,4			100	114
7	248	1831	0	0	0	35,55	0	0	0	0	0	35,55			100	40
7	252	1831	0	0	0	28,44	0	0	0	0	0	28,44			100	123
3	18	1831	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				241
3	22	1831	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				117
3	310	1831	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				58
6	54	1831	30									0	0	0		20
6	55	1831	31									0	0	0		
9	74	1831	237									0	0	0		306
7	96	1831	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				135
1	155	1831	237									0	0	0		
4	182	1831	83									0	0	0		82
8	63	1832	237	0	0	94,8	71,1	0	11,85	59,25	0	237	100	40	40	123
3	26	1832	282,504	0,474	2,37	142,2	47,4	0	18,96	0	0	211,404	74,83221477	50,33557047	67,26457399	144
1	161	1832			9,5	28,44						37,94			74,96046389	
5	131	1832	154	0	0	99,5	16,5	0	0	15,879	0	131,879	85,63571429	64,61038961	75,4479485	
4	168	1832	83			33						33	39,75903614	39,75903614	100	
5	212	1832	35,5			13,7						13,7	38,5915493	38,5915493	100	
3	23	1832	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			#DIV/0!	38
3	18	1832	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				220
3	17	1832	99,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0				307
3	222	1832	59									0	0	0		
3	310	1832	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				67
7	10	1832	213									0	0	0		
2	41	1832	166									0	0	0		
2	47	1832	189									0	0	0		
4	167	1832	47,4									0	0	0		
2	210	1832	75,8									0	0	0		
10	319	1833	0	11,85	0	11,85	23,7	1,422	0	0	0	48,822			24,27184466	69
6	323	1833	0	0	0	35,55	0	71,1	0	0	0	106,65			33,33333333	53
10	140	1833	171,825	18,96	0	59,25	59,25	18,96	1,185	0	0	157,605	91,72413793	34,48275862	37,59398496	100

10	237	1833	0	7,11	0	35,55	28,44	0	0	0	0	0	71,1				50	87
6	51	1833	0	0	0	66,36	33,18	0	14,22	11,85	125,61					52,83018868		144
6	52	1833	0	0	0	23,7	17,775	0	0	0	41,475					57,14285714		28
5	108	1833	143	17,3		47	13,7				78				54,54545455	32,86713287		
6	283	1833	0	0	0	94,8	4,74	0	9,48	47,4	156,42					60,60606061		68
5	129	1833	107	0	0	64,4	10	0	19	0	93,4				87,28971963	60,18691589		82
10	318	1833	177,75	0	0	118,5	14,22	0	33,18	0	165,9				93,33333333	66,66666667		94
6	53	1833	203,2	0	0	118,5	23,7	0	23,7	0	165,9				81,64370079	58,31692913		187
9	8	1833	0	16,5	0,47	46	0	0	0	0	62,97					73,05065904		111
5	109	1833	88	0	0	70	0,7	0	1,5	0	72,2				82,04545455	79,54545455		66
2	223	1833	71,1	0	0	42,66	0	0	0	0	42,66				60	60	100	34
3	20	1833	28,4	0	0	0	0	0	0	0	0				0	0		132
3	24	1833	97,2								0				0	0		
5	104	1833	41								0				0	0		
5	110	1833	0	0	0	0	0	0	0	0	0				0	0		
6	216	1833	71								0				0	0		
10	293	1833	0	0	0	0	0	0	0	0	0				0	0		177
7	296	1833	26								0				0	0		16
4	225	1834	28,4	0	7,11	2,3	1,2	0	0	0	10,61				37,35915493	8,098591549		47
1	155	1834	259,515	0	4,74	43,845	23,7	0	28,44	4,74	105,465				40,63926941	16,89497717		126
8	63	1834	0	0	0	94,8	59,25	0	0	0	154,05					61,53846154		133
5	124	1834	113,76	22,515	2,37	68,73	4,74	0	11,85	0	110,205				96,875	60,41666667		126
5	130	1834	315,21	29,388	0	106,65	9,48	0	18,96	0	164,478				52,18045113	33,83458647		200
4	186	1834	116,13	0	0	82,95	0	0	26,07	7,11	116,13				100	71,42857143		164
1	288	1834	303,36	0	0	90,06	35,55	0	0	0	125,61				41,40625	29,6875		121
4	163	1834	497,7	1,185	0	237	88,875	0	0	0	327,06				65,71428571	47,61904762		441
4	178	1834	71	0	0	42,66	14,22	0	0	0	56,88				80,11267606	60,08450704		8
4	245	1834	196,71	0	0	78,21	9,48	0	2,37	12,561	102,621				52,1686747	39,75903614		
1	161	1834	0	0	18,96	71,1	0	0	0	0	90,06							177
5	117	1834	92,4	0,948	0	75,8	9,48	0	9,48	0	95,708				103,5800866	82,03463203		110
4	164	1834	133,431	5,925	0,711	59,25	0	0	2,37	0	68,256				51,15452931	44,40497336		277
3	25	1834	128			95	12				107				83,59375	74,21875		89
3	193	1834	56,5	0	0	9,5	0	0	0	0,11139	9,6139				17,01130973	16,81415929		
3	22	1834	0	0	0	94,8	0	0	0	0	94,8					100		49
2	233	1834	55,8			32,2					32,2				57,70609319	57,70609319		220





3	17	1837	0	0	0	59,25	11,85	0	23,7	4,74	99,54			59,32380952	282
6	323	1837	348,39	0	0	94,8	59,25	0	4,74	0	158,79	45,57823129	27,21088435	59,70149254	49
2	49	1837	0	4,74	0	90,06	14,22	0	11,85	0	120,87			74,50980392	27
6	58	1837	0	0	0	71,1	7,11	0	11,85	0	90,06			78,94736842	214
3	25	1837	130,35	0	0	71,1	0	0	11,85	0	82,95	63,63636364	54,54545455	85,71428571	77
3	33	1837	184,86	0	0	129,876	0	0	0	0	129,876	70,25641026	70,25641026	100	17
3	224	1837	0	0	0	85,32	0	0	0	0	85,32			100	104
2	45	1837	85,32	0	0	18,96	0	0	0	0	18,96	22,22222222	22,22222222	100	28
1	155	1837	203,82	0	0	75,84	0	0	0	0	75,84	37,20930233	37,20930233	100	121
1	159	1837	616,2	0	0	308,1	0	0	0	0	308,1	50	50	100	154
4	178	1837	71			13,5					13,5	19,01408451	19,01408451	100	
2	227	1837	0	0	0	33,18	0	0	0	0	33,18			100	28
3	18	1837	0	0	0	0	0	0	0	0	0				264
3	20	1837	0	0	0	0	0	0	0	0	0				165
3	22	1837	0	0	0	0	0	0	0	0	0				220
3	32	1837	71								0	0	0		
3	268	1837									0				92
2	40	1837	106		0						0	0	0		
11	59	1837	328,245								0	0	0		
10	148	1837	71								0	0	0		
5	214	1837	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
4	174	1838	87,69	1,185	7,11	24,885	0	0	23,7	0	56,88	64,86486486	28,37837838	43,75	
4	185	1838	207	0	0	47,4	0	0	23,7	35,55	106,65	51,52173913	22,89855072	44,44444444	50
3	193	1838			11,85	26	14,2		2,8		54,85			47,40200547	
4	173	1838	154,05	0	0	28,44	9,48	0	7,11	7,11	52,14	33,84615385	18,46153846	54,54545455	36
5	219	1838	43,845	0	0	14,22	9,48	0	0	0	23,7	54,05405405	32,43243243	60	104
8	67	1838	0	4,74	0	47,4	23,7	0	0	0	75,84			62,5	48
4	231	1838	152,9835	0,36	0	80,343	7,11	0	18,96	6,162	112,935	73,82168665	52,51742835	71,14092177	44
4	164	1838	133,431	4,74	0	83,187	0	0	28,44	0	116,367	87,21136767	62,34458259	71,48676171	304
5	282	1838	55,695	0	0	33,18	3,555	0	7,11	0	43,845	78,72340426	59,57446809	75,67567568	16
4	245	1838	196,71	0	0	59,25	0	0	14,22	4,74	78,21	39,75903614	30,12048193	75,75757576	82
3	33	1838	180			137	20				157	87,22222222	76,11111111	87,2611465	
2	34	1838	150	5,925	1,896	94,8	0	0	0	0	102,621	68,414	63,2	92,37875289	52
5	117	1838	0	0	0	71,1	0	0	0	0	71,1			100	100
5	118	1838	0	0	0	14,22	0	0	0	0	14,22			100	48

5	120	1838	93,615	0	0	0	0	0	0	0	0	37,92	0	0	0	37,92	40,50632911	40,50632911	100	47
5	123	1838	0	0	0	0	0	0	0	0	0	37,92	0	0	0	37,92			100	68
4	178	1838	71									9,5				9,5	13,38028169	13,38028169	100	
2	47	1838	189,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	58
9	68	1838	64													0	0	0	0	28
5	113	1838	155													0	0	0	0	368
5	124	1838	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120
5	125	1838	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	129
5	126	1838	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	173
5	130	1838	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	239
10	149	1838	45													0	0	0	0	
4	171	1838	50,3													0	0	0	0	112
2	191	1838														0				
6	200	1838	167													0	0	0	0	2
10	236	1838	41,4													0	0	0	0	
7	305	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35,55	23,7	0	0	0	0	0	60	61
7	248	1839	364,98	0	0	0	0	0	0	0	0	142,2	71,1	0	0	0	0	0	66,66666667	108
2	251	1839	194									2,35	0,9			3,25	1,675257732	1,211340206	72,30769231	
7	10	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56,88	0	0	0	0	0	0	100	49
7	85	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35,55	0	0	0	0	0	0	100	72
7	97	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	71,1	0	0	0	0	0	0	100	44
7	99	1839	474									23,7				23,7	5	5	100	39
7	252	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	47,4	0	0	0	47,4	0	0	100	129
2	4	1839	213													0	0	0	0	
7	14	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	58
9	78	1839	189,6													0	0	0	0	
7	93	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	131
7	98	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	429
5	105	1839	100													0	0	0	0	
4	170	1839	103									0	0	0	0	0	0	0	0	126
7	250	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	59
7	299	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	113
9	324	1839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43
6	283	1840	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,11	14,22	0	4,74	26,07			27,27272727	69
6	52	1840	0	0,711	0,948	0,948	71,1	23,7	0	35,55	23,7	0	0	0	0	155,709			45,66210046	67



5	108	1842	142,5	12	2,4	72	12	0	14	0	112,4	78,87719298	50,52631579	64,0569395	240
5	117	1842	104,4	0	0	36,5	8,295	0	0	8,295	53,09	50,85249042	34,96168582	68,75117725	101
3	18	1842	137			82					82	59,8540146	59,8540146	100	
3	22	1842	253			45					45	17,78656126	17,78656126	100	
3	32	1842	115			25					25	21,73913043	21,73913043	100	
9	324	1842	0	0	0	24	0	0	0	0	24			100	46
9	8	1842	0	0	0	0	0	0	0	0	0				69
2	45	1842	95								0	0	0		
5	107	1842	0	0	0	0	0	0	0	0	0				56
5	110	1842	0	0	0	0	0	0	0	0	0				95
5	111	1842	0	0	0	0	0	0	0	0	0				179
5	130	1842	0	0	0	0	0	0	0	0	0				306
1	159	1842	0	0	0	0	0	0	0	0	0				153
2	233	1842	60								0	0	0		
4	186	1843	341	0	0	59	0	0	21	30	110	32,25806452	17,30203279	53,63636364	107
2	2	1843	250	0	0	94	24	0	24	24	166	66,4	37,6	56,62650602	17
2	39	1843	835	25	0	475	0	0	159	0	659	78,92215569	56,88622754	72,07890744	87
2	6	1843	0	0	8	95	5	0	23	0	131			72,51908397	240
10	146	1843	210	30		109					139	66,19047619	51,9047619	78,41726619	
3	25	1843	130								0	0	0		
10	144	1843	170								0	0	0		80
3	31	1843	0	0	0	0	0	0	0	0	0				76
4	173	1843	0	0	0	0	0	0	0	0	0				48
2	49	1843	144	0	0	0	0	0	0	0	0				36
7	92	1843	308								0	0	0		52
4	171	1843	50,3								0	0	0		102
4	245	1843	190	0	0	0	0	0	0	0	0				94
2	7	1844	166								0	0	0		87
2	34	1844	150								0	0	0		
2	35	1844	124								0	0	0		
2	40	1844	106		0						0	0	0		
6	53	1844	227	0	0	0	0	0	0	0	0				
5	126	1844	170								0	0	0		179
7	98	1845	1544	10	0	150	200	0	30	4	394	25,51813472	9,715025907	38,07106599	408
10	318	1845	356	0	0	282	0	0	0	0	282	79,21348315	79,21348315	100	249







## ANNEXE 3 - [Liste Wetzell] - Sucreries en activité à Bourbon en 1834

Commune de St Denis		Ste Rose		St Joseph	
Julienne	Gérard	Jue	Lenoir	Langlois D'Abléville	Deheaulme
Boyer	Chassériau	Dlle Fanny Desjardins	Richt Desbassayns	Vve Desbassayns	Monrosier Dachery
dilles Dujarday	Macé	Margotteau-Florance	Lory Frères	Tombel d'Acherie	Vai Hoareau
Boisicourt Père	Hré Duvergé	Charly de Million	Lory Frères	Vve Fitau	K/Veguen terre rouge
hiers Fréon	Bo Guillaume	Rio père et fils	Gamin	Dennemont	K/Veguen Cazerne
Legras	Focard	Vve Min Dejean	5 Desroches	5 Lafond, Fitau et Caillot	Chles Motais
De Jouvancourt		Desroches	St Paul	Léger	Anicet Orré
Soulange Deguigné	Ste Suzanne	15	Dque Ozoux	K/Anval aimé (Couat)	Simon
8	Abadie	St Benoît	Watelet	32	Pellier Rolland
Ste Marie	Chles Adam	Jh Lory	Dque Laprade (ravine à Marquet)	St Leu	Choppy
Chles Desbassayns	Per Bouvet	André Féry	Langlois	Deguigné	Duizot Orré
Gillot l'Etang	Vve Caradec	Keating	Fontaine Ptre Jacques	de Villele	Demahy
Pierre Dejean	Vve Caradec et Tourris	Cawfield	Fontaine (Société)	2	Burel
Advisse Desruisseaux	Nbert Deheaulme	Fémy Selhausen	Barrois	St Louis	Typhaine
Testard	Abadie (Bibt Diore)	Margotteau	K/Anval avocat	Chabrier (belle-vue)	Sénarmon et Lacaze
Routier frères	Vve Fréon	Delisle	Hoareau Léonor	Chabrier (me du Gol)	22
Desplanches	Gimart	hiers Hubert et Tréhouard	Mottet Joson	Chabrier (château du Gol)	St Joseph
Rontaunay et Tourris	Bo Sigoyer et Levavasseur	Despeissis (bras Mussard)	O. Lemarchand	Gautier	Félix Vergoz
Min Dejean	Rontaunay et Malavois	Dejean de la Batie	Dque Laprade jardin	K/Veguen	1
Mme Tabur	Dutrévou fils	Vve Aguiet et Delisle	Vve Desjardins	Lambert	
Martin Flacourt	Jh Desbassayns	Despeissis (Bellerive)	Lambert (Société)	Paul-Ernie Nérac	
Dureau aîné	Man Sigoyer	Despeissis et Leclerc	Chauvet Antoine	Burnouf	
Siere	Bin Bédier	Vve Josset	K/Anval aimé	8	
Emile Vinet	15	Jacquemain	Laprade Joson	St Pierre	
Vve Boisicourt	St André	Barabé	Norbert Cazaubon	Lebidan (Société)	
Duboisé Riquebourg	Protet	Guilloteau	Philib Troussaille	Gueit	
Jh Béraud	Vor Deheaulme	Byserté Aguiet	Bottard	Bréon	
Desrieux	Luc Lachapelle	Jouy Fondaumière	Vve Desbassayns	Vve Robin terre rouge	
Chles Pajot	André Féry	Augte Pignolet	Baillif Sociétés	Vve Robin Ravine blanche	
Manès Père	Lagourgue	20	Delanux	Vve Robin -id-	
de Langlard	de Roland		Amédé Chrestien	Lacaze	







Sainte-Suzanne

Commune	Parcelle	Propriétaire	Superficie (m²)	Date
Sainte-Suzanne	18200	Bran "Quartier-Français"		19
Sainte-Suzanne	17302	Cimart "Grande Ravine"		31
Sainte-Suzanne	18501	Rondic la Réunion Victor Bellier		21
Sainte-Suzanne	26701	Verville Priveteau		4
Sainte-Suzanne	22501	Dionat		17
Sainte-Suzanne	16401	Fricon "Belle Eau" 7 Semaines		27
Sainte-Suzanne	17102	vve Caradeo "Grand Hazier"		31
Sainte-Suzanne	26601	vve Noziés		4
Sainte-Suzanne	18101	Lepervanche "Niagara"		16
Sainte-Suzanne	30701	Marcian Sigoyer		1
Sainte-Suzanne	16303	Joseph Desbassayns "Grand Hazier" "Bel Air"		29
Sainte-Suzanne	26401	Pierre Advise Desuisseaux		1
Sainte-Suzanne	19701	Toulingant de Treffy "Bel Air"		3
Sainte-Suzanne	16701	Dumont Deux Rives		1
Sainte-Suzanne	17801	Roulet de Grandval Manencourt		28
Sainte-Suzanne	26201	Pierre Campenon		1
Sainte-Suzanne	18401	Bédier		28
Sainte-Suzanne	26301	Massard Desmandières		1
Sainte-Suzanne	17003	Puisant Franche Terre		27
Sainte-Suzanne	17201	Lepervanche "Grande Montée"		3
Sainte-Suzanne	18001	Grinc "Bel Air"		3
Sainte-Suzanne	25701	Dubambourg-Léon "ravine des Chèvres et Bagatelle"		23
Sainte-Suzanne	16905	François		5
Sainte-Suzanne	20201	succ. Mézières Lepervanche "Bagatelle"		14
Sainte-Suzanne	16202	Leneuhiec/Puisant/Dubois Harmonie		23
Sainte-Suzanne	17603	vve Diéré		8
Sainte-Suzanne	16802	Sigoyer/Levasseur		22
Sainte-Suzanne	23101	Léonard/Le Goff		19
Sainte-Suzanne	24501	Routanary et Malvois frères "Le cap à Bedon" 3 Frères		3
Sainte-Suzanne	18606	vve Caradeo/Gustave Nae de Touris Monaco		15
Sainte-Suzanne	17901			5
total				1811
total sites				0
				1812
				1813
				1814
				1815
				1816
				1817
				1818
				1819
				1820
				1821
				1822
				1823
				1824
				1825
				1826
				1827
				1828
				1829
				1830
				1831
				1832
				1833
				1834
				1835
				1836
				1837
				1838
				1839
				1840
				1841
				1842
				1843
				1844
				1845
				1846
				1847
				1848







Saint-Paul

Commune	Désignation	1911	1913	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1939	1940	1941	1942	1943	1944	1945	1946	1947	1948	Durée	
Saint-Paul	Avance L'Avant	1001																																						36
Saint-Paul	Lemarquand Rivière des Galés	9601																																						35
Saint-Paul	Bonnefoy	27701																																						16
Saint-Paul	K/Arval Aimé "plan de la rivière des Galés"	9202																																						35
Saint-Paul	Charvet "ravine à Marquet"	1101																																					22	
Saint-Paul	Dernement Bellemère	8001																																					30	
Saint-Paul	vie Desbassays "et de Bernica Bernica"	8100																																					28	
Saint-Paul	Pierre Jacques Fontaine "Filleite" "ravine à Marquet"	1200																																					26	
Saint-Paul	Mobier La Prairie	9300																																					26	
Saint-Paul	Duchery Brimiloz Corcal	8300																																					26	
Saint-Paul	vie Desbassays "et Saint-Gilles les Hauts"	9800																																					28	
Saint-Paul	Pierre Filan	30101																																					13	
Saint-Paul	Soc. Pinau Caillet Laiton "Hermitage" "vraie Haie"	10002																																					24	
Saint-Paul	Delanux Nacibde	21101																																					9	
Saint-Paul	Barrous "ravine à Marquet"	27801																																					7	
Saint-Paul	Langlois d'Abbeville "Soc. Delanux & Charvet" "la Renaissance"	9405																																					21	
Saint-Paul	Léger > "Réunion"	25201																																					16	
Saint-Paul	Vivatel "Les Catastrophes"	9904																																					16	
Saint-Paul	Lambert "vieux habitation" "Candide"	9704																																					17	
Saint-Paul	Nabery Carzabou r. Athonaze	7902																																					11	
Saint-Paul	Chanvet "bout de Vétang"	29001																																					1	
Saint-Paul	Dominique Laprade "ravine à Marquet"	29501																																					6	
Saint-Paul	Langlois "ravine à Marquet"	1302																																					20	
Saint-Paul	Delanux "carreau la pompe"	25001																																					14	
Saint-Paul	Desjardins vie Bossé Grimaud Couppier	8701																																					20	
Saint-Paul	Lamarbde	30201																																						2
Saint-Paul	Eléonor Hoaran "bout de Vétang"	8204																																						10
Saint-Paul	Jean Cabane de Laprade	24801																																						10
Saint-Paul	Olivé Lemarchand "bout de Vétang" "Savama"	33101																																						19
Saint-Paul	Ozoax	23401																																						9
Saint-Paul	Léonon d'Angenouart "la Saine" "Réunion (la) Sainte-Barbe"	9502																																						18
Saint-Paul	Société Fontaine "ravine à Marquet"	29601																																						1
Saint-Paul	Laprade "Jardin"	29801																																						13
Saint-Paul	K/Arval "tour des Roches" "Méven & K/Arval Aimé"	8801																																						1
Saint-Paul	Amédée Crestien	29901																																						13
Saint-Paul	Léonon Grimaud-Fond	8601																																						7
Saint-Paul	Baillif/Chevalier "Bernica"	24701																																						9
Saint-Paul	Botard "Bellemère"	24601																																						9
Saint-Paul	Lalande Desjardins	30301																																						10
Saint-Paul	Lalande Desjardins	8906																																						10
Saint-Paul	Ivras Corné "non Kepoor" "Mon Kepoor"	1405																																						14
Saint-Paul	Kéroul "r. à Marquet" "Desroches" "Sainte Thérèse"	9104																																						14
Saint-Paul	Chermet-Petit Bellemère "ravine Laforge"	9104																																						12
Saint-Paul	Ivras Corné "bout de Vétang" "le Mazarine"	8302																																						8
Saint-Paul	Leconte de Lale "Olivier"	9007																																						8
Total			0	0	1	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
Total 1935			1911	1913	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1939	1940	1941	1942	1943	1944	1945	1946	1947	1948	







**ANNEXE 5 - Les noms d'habitations-sucreries/usines**

hab = habitation ; r. = ravine

n° usine	nom du 1° propriétaire	nom originel de l'habitation		nom de la liste Wetzell (1834)	nouveau nom	nom tardif
		lié à la toponymie/graphie	autre			
15502	Garnin/Lenoir	les Cascades		Lenoir		les Cascades
15602	Gardye Lachapelle	piton Rond				
15802	Lory	piton Rond		Lory frères		
15906	Delestrac	ravine Glissante		Richemont Desbassayns		Ravine Glissante
16003	Chassériau					Rivière de l'Est
16104	Lory/Malavois			Lory frères		la Roseraie
19901	Chassériau		Beau-Repos	Garnin		Beau-Repos
20401	Ganofsky					
28801	Garnin					
St Benoît						
n° usine	nom du 1° propriétaire	nom originel de l'habitation		nom de la liste Wetzell (1834)	nouveau nom	nom tardif
206	Féry		autre			
306	Martin Lamotte Libéria					Libéria
402	Savariau 3 "la Paix"	la Paix				la Paix/Sie Arme
604	Périchon de Sainte-Marie		Bellevue	Joseph Lory	Soc. Rivière du Mât	
702	Marcand	hab. du Bras Panon				l'Union
3401	Jallot/Lincoln		l'Abondance	Keating		l'Abondance
3503	Hubert Delisle 2			vve Aguiet et Delisle		Beaufonds
3601	Hubert Delisle 1	le Quartier		Delisle		Beaultieu
3801	Despeissis et Leclerc	Sainte Anne		Despeissis et Leclerc		Ste Marguerite
3901	Broutin			Dejean de la Baie		Bras Canot
4002	Leflem		Leflem	Despeissis (Bras Mussard)		Bras Mussard
4102	Zarnudio		Bellerive	Despeissis (Bellerive)		Bellerive
4201	Josset/Courte			vve Josset		la Confiance
4301	Justamond		Félicité			
4504	Bouquet		Monchoisy	Barabé		Monchoisy
4602	Despeissis	les Orangers				les Orangers
4703	Justamond		la Ressource	Biserty Aguiet		la Ressource
4804	Melleraud	le Bourbier		Margotteau		Riv. des Roches
4902	Juppin de Fondaumière			Jacquemain		Riv. St Pierre
5005	Leclère					Ste Raadegonde



19602	Rio						Rio père et fils				
22201	Pierre Goudal										
22401	Derolland 1						de Roland				
24301	Martin Dioré										
26101	Féréol Bellier										
26801	Boulley Dupar										
26901	Millon Desmarquets						Charly de Millon				
27001	Lauratet										
27101	Vetter										
27201	Valentin										
28901	Pierre de Roland										
31002	Jue						Jue				
31101	Lhéntier										
31201	Fiorance 2										
31301	Ganofsky										
33201	Lecontour										
Se Suzanne											
n° usine		nom du 1° propriétaire		nom originel de l'habitation			nom de la liste Wetzell (1834)		nouveau nom		nom tardif
16202	succ. Mézières Lepervanche	Bagatelle	lié à la toponymie/graphie	Bagatelle	autre	Dutrévou fils				Bagatelle	
16303	Joseph Desbassayns	Grand Hazier, Bel Air		Bel Air		Joseph Desbassayns				Bel Air	
16401	Fréon	Deux Rives		Belle Eau		vve Fréon				Sept Semaines	
16701	Dumont									Deux Rives	
16802	vve Dioré					Abadie (étab. Dioré)					
16905	Duhaubourg-Léon	ravine des Chèvres, Bagatelle									
17003	Puissant					Norbert Deheaulme				Franche Terre	
17102	vve Caradec	Grand Hazier				vve Caradec					
17201	Lepervanche	Grande Montée									
17302	Gimart	Grande Ravine				Gimart				Grande Ravine	
17603	Leneuthiec/Puissant/Dubois									Harmonie	
17801	Routier de Grandval					Marcian Sigoyer				Marancourt	
17901	vve Caradec/G.N. de Tourris					vve Caradec et Tourris				Monaco	
18001	Lepervanche			Montréal							
18101	Lepervanche			Niagara		Victor Bouvet					
18200	Brun	Quartier-Français				Abadie					
18401	Bédier					Benjamin Bédier				Renaissance	
18501	Roudio					Charles Adam				Réunion, V. Bellier	



18606	Routanay et Malavois frères	le cap à Bedon			Routanay et Malavois frères		Trois Frères
19701	Toulingat de Treffry	Bel Air	Bel Air				
20201	François						
22501	Diomat						
23101	Sigoyer/Levassieur				B. Sigoyer & Levassieur		
24501	Léonard/Le Goff				Charles Adam		
25701	Grinne	Bel Air	Bel Air				
26201	Pierre Campenon						
26301	Massard Desmanières						
26401	Pierre Advisse Desruisseaux						
26601	Vve Notaise						
26701	Verville Piveteau						
30701	Marcian Sigoyer						
Ste Marie		lié à la toponymie/graphie					
n° usine	nom du 1° propriétaire	lié à la toponymie	autre	nom de la liste Wetzell (1834)	nouveau nom	nom tardif	
10302	Advisse-Desruisseaux	la Mare		Advisse-Desruisseaux			
10404	Fortin/Lanchon	ravine à Bardeaux					
10505	de Langlard	Beaufond				Beaufond	
10602	Hibon/Losset					Beaumont	
10702	Mme Ricquebourg Boiscount					Boiscount	
10802	Sicre & Fréon	ravine des Chèvres	la Confiance			la Convenance	
10901	Vergoz	ravine des Chèvres					
11001	Vve Dejean					la Ferme Modèle	
11102	Martin Flacourt					Flacourt (bas)	
11201	Haudressy						
11302	Gillot l'Etang	Rivière des Pluies				la Ferme	
11401	Rivière/Desgravelles		Hermitage			Hermitage	
11603	Desforges Parry						
11702	Dennemont	ravine des Figue				la Mare	
11803	Guillaume	Moka				Moka	
12005	Vve Médér	Moka				Moka Dumaine	
12102	Moreau	Moka				Moka Poirier	
12201	de Moinville					la Paix	
12302	Pajot		vieille Montagne				
12401	Philippe Auguste Pajot	ravine des Chèvres				la Ressource	

12501	Duboisé Riequebourg				Duboisé Riequebourg					<i>rav. des Figues</i>
12602	Leprince	Rivière des Figues			Rontaunay et Tourris					
12702	Brugier	la Réserve			Emile Vinet					<i>la Réserve</i>
12801	Delanux				Marcelin Dejean					<i>la Réunion</i>
12901	Dureau				Dureau aîné					<i>la Révolution</i>
13001	Charles Desbassayns	Rivière des Pluies			Charles Desbassayns					<i>Riv. des Pluies</i>
13106	Josset	L'libat et Dieudonné			Mme Tabur					<i>Tabur</i>
13202	Testart				Testart					
20101	Josset									
20600	Morel de Chermont				Focard					
21201	Doménjod									
21301	Dur(e)fort de Ferrières									
21401	Gérard	ravine des Chèvres								
21801	Lauratet									
21900	Routier	la Mare			Routier frères					
22900	Joseph Béraud				Joseph Béraud					
25901	Deveaux									
26001	Lafitte									
27301	Savignon									
27501	L'Étant-Perrot	Moka								
28001	Alizart									
28101	Ferdinand Pajot									
28200	Mme Boyer	ravine Sèche [Chesse]								
28601	Marcelin Dejean									
28701	Macé				Macé					
30301	Lecarn									
30601	Sully Brunet									
30901	Cyrille Routier fils									
St Denis										
<b>n° usine</b>	<b>nom du 1<sup>o</sup> propriétaire</b>	<b>lié à la toponymie/graphie</b>	<b>nom originel de l'habitation</b>	<b>autre</b>	<b>nom de la liste Wetzel (1834)</b>	<b>nouveau nom</b>	<b>nom tardif</b>			
5101	Fouillon				de Jouvaucourt					<i>Bois de Néfles</i>
5201	Deguigné				Soulange Deguigné					<i>la Bretagne</i>
5301	Charles Desbassayns	le Chaudron			hér. Fréon					<i>le Chaudron</i>
5404	Josset				le Dattier, le bois de Juda					<i>le Dattier</i>
5503	Petitpas				Loin de l'eau					

n° usine	nom du 1° propriétaire	nom originel de l'habitation lié à la toponymie/graphie	autre	nom de la liste Wetzel (1834)	nouveau nom	nom tardif
5602	Julienne					Rathier
5701	Philippe Auguste Pajot	Ravine à Jacques				Ravine à Jacques
5802	Ricoquebourg-Boiscourt			Boiscourt père		Riv. des Pluies
20001	Rigault d'Aubreville	la Montagne				
21601	Pruche/Aubry					
23001	Lapassade					
25401	Saül Deguigné					
28301	Dupré/Legras		Legras			
32101	Labadie					
32202	Dujarday			Dlles Dujarday		
32301	Boyer			Boyer		
St Paul						
n° usine	nom du 1° propriétaire	nom originel de l'habitation lié à la toponymie/graphie	autre	nom de la liste Wetzel (1834)	nouveau nom	nom tardif
1001	Rivière					l'Avenir
1101	Chauvet	ravine à Marquet		Chauvet Antoine		
1200	Pierre Jacques Fontaine	l'Îlette, ravine à Marquet		Fontaine P. J. (r. à Marquet)		
1302	Langlois	ravine à Marquet		Langlois (r. à Marquet)		
1405	Retout	ravine à Marquet	Desroches			
7902	Nabert/Carzeaubon			Norbert Carzeaubon		Sainte Thérèse
8001	Denneumont			Denneumont		r. Athanase
8100	vve Desbassayns			vve Desbassayns	ét. de Bernica	Bellemène
8204	Éléonor Hoarau	bout de l'étang		Hoarau Léonor		Bernica
8302	frères Cornil	bout de l'étang			le Mazargue	Bout de l'étang
8500	Dachery			Tombel d'Acherie		Ermitage, Corbeil
8601	Lelièvre			Philibert Troussail		Grand-Fond
8701	Desjardins vve Bosse			vve Desjardins		Grand Pourpier
8801	K/Anval Aimé	tour des Roches		K/Anval avocat	Méven & K/Anval Aimé	
8906	frères Cornil		Mon Repos			Mon Repos
9007	Leconte de Lisle					l'Olivier
9104	Clermont Hoarau					Clermont
9202	K/Anval Aimé	piton de la rivière des Galets		K/Anval Aimé		
9300	Mottet	ravine Divon		Mottet Joson		la Plaine
9405	Langlois d'Abléville			Langlois d'Abléville	Soc. Delanux & Chauvet la Renaissance	la Renaissance
9502	Lebreton d'Argencourt	la Saline		K/Anval Aimé (Couat)	La Réunion (avec 252)	la Réunion



n° usine	Hibon/dame Hibon	nom originel de l'habitation		nom de la liste Wetzell (1834)	nouveau nom	nom tardif
		lié à la toponymie/graphie	autre			
32901	St Louis					
803	Archambault	Maniron		K/Véguen		Bel Air
6801	Rougernont		Bel Air		Etablissement d'en Haut	
6902	Deheaulme			Gautier		
7102	Chabrier	château du Gol		Chabrier (ch. du Gol)		la Rivière
7201	Augustin K/Véguen	commune des Natives				Figues
7301	Nairac/Appel	Ruisseau		Paul Emile Nézac		le Gol
7401	Couve	le Gol		Chabrier (rav. du Gol)		Gol les Hauts
7501	Lambert			Lambert		Maison Rouge
7704	ét. Lefebvre et Murat		Maison Rouge			le Ruisseau
7801	Sénac					
22601	Burnouf			Burnouf		
23801	Chabrier		Bellevue	Chabrier (Bellevue)		Bellevue
32401	Gustave					
St Pierre						
n° usine	nom du 1° propriétaire	lié à la toponymie/graphie	autre	nom de la liste Wetzell (1834)	nouveau nom	nom tardif
1501	Burel			Burel	ét. Manapany	Manapany
13301	Bache-Typhaine			Typhaine	ét. de l'Anse	l'Anse
13901	Antoine Orré					la Cafrine
14001	Dachery	ravine Blanche		Monrosier Dachery		
14101	Choppy/Chaulmet	Grands Bois		Choppy		Grands Bois
14302	Cadet					
14401	société Lebidan		Mahavel	Lebidan (société)		Mahavel
14501	Hoareau-Desruisseaux			Motais		Montvert
14601	Robin	Terre Rouge		vve Robin Terre Rouge		Petit Tampon
14702	Deheaulme	Petit Tampon		Vital Houareau		la Savanne
14802	Deshayes		la Savanne	Dernaïy		les Savannes
14901	Gueit			Gueit		Pierrefonds
15002	Robin		la Chataenay	vve Robin ravine Blanche		Mon Repos
15101	Denis K/Véguen			K/Véguen (terre rouge)	ét. social de Terre Rouge	Terre Rouge
15301	Anicet et Jean René Orré			Anicet Orré		Vallée Orré
21701	Denis K/Véguen		les Casernes	K/Véguen (Casernes)		Casernes

23500	Leclerc/Deshayes/Lesport										
23600	Falaise							Simon			ravine Blanche
23701	Henry (Dulisseau) Orré							Dulizot Orré			
24201	Lacaze 2							Lacaze	Etablissement		
29101	Bréon							Bréon			
29201	Vve Robin							vve Robin (ravine Blanche)			
29301	Deheaulme						Roger	Deheaulme			
29401	Pellier Rolland							Pellier Rolland			
31601	Hoarau/Lacaze							Sénarmont et Lacaze			
31702	Mahé										
31901	Sanglier aîné										
32001	Urbain-Marin							la Chapelle			la Chapelle
St Joseph											
<b>n° usine</b>	<b>nom du 1° propriétaire</b>	<b>nom originel de l'habitation</b>	<b>lié à la toponymie/graphie</b>	<b>nom originel de l'habitation</b>	<b>autre</b>	<b>nom de la liste Wetzell (1834)</b>	<b>nouveau nom</b>	<b>nom tardif</b>			
5900	Delpit/Vergoz					Félix Vergoz			l'Amitié		
6102	de Chateaueux										Vincendo
24001	Ringwald/Hoateau										Riv. du Rempart
24901	K/Véguen/Montbel Fontaine										Langevin
St Philippe											
<b>n° usine</b>	<b>nom du 1° propriétaire</b>	<b>nom originel de l'habitation</b>	<b>lié à la toponymie/graphie</b>	<b>nom originel de l'habitation</b>	<b>autre</b>	<b>nom de la liste Wetzell (1834)</b>	<b>nouveau nom</b>	<b>nom tardif</b>			
10201	Vergoz				la sucrerie						Trinité

ANNEXE 6 - Nombre de bâtiments d'exploitation par usine							
Classement par dates				Classement par habitation-sucrierie			
N° usine	Année	Nom	Nb. Bât.	N° usine	Année	Nom	Nb. Bât.
19001	1812	Azéma 2	3	404	1835	Savariau 3	8
10600	1814	Hibon/Josset	15	604	1816	Périchon Ste Marie	5
11801	1815	Guillaume	8	703	1821	Marcand	14
604	1816	Périchon Ste Marie	5	709	1834	"	9
16901	1816	Duhaubourg Léon	5	803	1833	Archambault	10
18501	1818	Roudic	6	1102	1840	Chauvet	5
19303	1818	Savariau 1	5	1201	1833	P J Fontaine	4
6902	1819	Deheaulme	77	1302	1846	Langlois	3
2502	1820	Florance 1	5	1405	1844	Retout	4
16303	1820	Joseph Desbassayns	7	1807	1844	Houbert/Gludic	12
703	1821	Marcand	14	1902	1832	Sigoyer/Levavasseur	5
4603	1821	Despeissis	5	2002	1833	étab. Champ Borne	20
13102	1821	Josset	5	2203	1842	Desroches 1	15
5302	1822	Charles Desbassayns	7	2412	1833	Martineau/Reynaud	15
12301	1823	Pajot	7	2502	1820	Florance 1	5
19701	1823	Toulguinat de Treffry	6	2504	1831	"	9
20601	1823	Morel de Chermont	17	2505	1832	"	7
16905	1824	Duhaubourg Léon	8	2506	1834	"	8
3901	1825	Broutin	15	2604	1834	François	13
4102	1826	Zamudio	10	2903	1838	de Floris	6
4301	1826	Justamond	11	3204	1842	Dejean/Gabou	14
5101	1826	Foullon	14	3302	1838	Desroches 2	11
6803	1826	Bel Air	8	3402	1833	Jalot/Lincoln	5
11001	1826	vve Dejean	14	3801	1837	Despeissis/Leclerc	3
11604	1826	Desforges Parmy	7	3901	1825	Broutin	15
12402	1826	Ph. A. Pajot 2	6	3906	1832	"	16
16202	1826	Mézières Lepervanche	8	4001	1831	Leflem	8
18103	1826	Lepervanche	9	4002	1833	"	11
20604	1826	Morel de Chermont	10	4102	1826	Zamudio	10
21301	1826	Durefort de Ferrières	2	4103	1828	"	10
10404	1827	Fortin/Lanchon	4	4104	1832	"	9
16802	1827	vve Dioré	9	4205	1840	Josset/Courte	3
20605	1827	Morel de Chermont	10	4301	1826	Justamond	11
21101	1827	Delanux Naciède	6	4503	1836	Bouquet	3
4103	1828	Zamudio	10	4603	1821	Despeissis	5
5404	1828	Josset	6	4903	1842	Juppin de Fondaumière	5
11605	1828	Desforges Parmy	5	5101	1826	Foullon	14
15002	1828	Robin 2	8	5302	1822	Charles Desbassayns	7
16906	1828	Duhaubourg Léon	9	5404	1828	Josset	6
19103	1828	Manès	6	5702	1835	Ph. A. Pajot	3
21401	1829	Gérard	8	5901	1837	Delpit/Vergoz	8
21601	1829	Pruche/Aubry	8	6304	1832	de Villèle	16
6703	1830	de Lanux	7	6703	1830	de Lanux	7
7502	1830	Lambert	7	6704	1837	"	7
8002	1830	Dennemont	16	6803	1826	Bel Air	8
9302	1830	Mottet	6	6805	1836	"	8
13107	1830	Josset	14	6806	1838	"	11
16106	1830	Lory/Malavois	4	6902	1819	Deheaulme	7
22702	1830	Journel	5	6907	1840	"	4
2504	1831	Florance 1	9	7303	1845	Nairac/Appel	5

4001	1831	Leflem	8	7502	1830	Lambert	7
9502	1831	Lebreton d'Argencourt	6	7801	1834	Sénac	11
1902	1832	Sigoyer/Levavasseur	5	7802	1839	"	8
2505	1832	Florance 1	7	8002	1830	Dennemont	16
3906	1832	BROUTIN	16	8003	1839	"	5
4104	1832	Zarnudio	9	8906	1835	Conil	12
6304	1832	de Villèle	16	8907	1840	"	10
12907	1832	Dureau	10	9302	1830	Mottet	6
13108	1832	Josset	16	9410	1848	Langlois d'Abléville	5
16805	1832	vve Dioré	4	9502	1831	Lebreton d'Argencourt	6
21004	1832	Leclerc	12	9906	1839	Vuetelet	6
22201	1832	Pierre Goudal	10	10004	1844	Fitau/Caillet/Laffon	4
803	1833	Archambault	10	10404	1827	Fortin/Lanchon	4
1201	1833	P J Fontaine	4	10600	1814	Hibon/Josset	15
2002	1833	étab. Champ Borne	20	10802	1833	Sicre & Fréon	18
2412	1833	Martineau/Reynaud	15	10803	1840	"	8
3402	1833	Jallot/Lincoln	5	10905	1833	Vergoz	15
4002	1833	Leflem	11	11001	1826	vve Dejean	14
10802	1833	Sicre & Fréon	18	11604	1826	Desforges Parmy	7
10905	1833	Vergoz	15	11605	1828	"	5
12908	1833	Dureau	7	11703	1834	Dennemont	10
15906	1833	Delestrac	14	11704	1834	"	8
16807	1833	vve Dioré	16	11706	1842	"	12
19602	1833	Rio	5	11801	1815	Guillaume	8
21602	1833	Pruche/Aubry	4	11806	1842	"	4
22302	1833	Peindray d'A/Toudic/Patu	7	12006	1836	vve Méder	4
709	1834	Marcand	9	12009	1842	"	4
2506	1834	Florance 1	8	12301	1823	Pajot	7
2604	1834	François	13	12402	1826	Ph. A. Pajot 2	6
7801	1834	Sénac	11	12604	1841	Leprince	22
11703	1834	Dennemont	10	12907	1832	Dureau	10
11704	1834	Dennemont	8	12908	1833	"	7
15506	1834	Gamin/Lenoir	5	13102	1821	Josset	5
19309	1834	Savariau 1	7	13107	1830	"	14
21502	1834	Keating	15	13108	1832	"	16
22502	1834	Diomat	10	13901	1837	Antoine Orré	6
404	1835	Savariau 3	8	13904	1843	"	5
5702	1835	Ph. A. Pajot	3	14002	1840	Dachery	5
8906	1835	Conil	12	14602	1840	Robin	14
4503	1836	Bouquet	3	14902	1838	Gueit	7
6805	1836	Bel Air	8	14905	1845	"	5
12006	1836	vve Méder	4	15002	1828	Robin 2	8
17901	1836	Caradec/de Tourris	3	15506	1834	Gamin/Lenoir	5
20002	1836	Rigault d'Aubréville	9	15906	1833	Delestrac	14
20606	1836	Morel de Chermont	15	16106	1830	Lory/Malavois	4
22901	1836	Joseph Béraud	9	16202	1826	Mézières Lepervanche	8
23002	1836	Lapassade	5	16303	1820	Joseph Desbassayns	7
23102	1836	Sigoyer/Levavasseur 2	8	16802	1827	vve Dioré	9
3801	1837	Despeissis/Leclerc	3	16805	1832	"	4
5901	1837	Delpit/Vergoz	8	16807	1833	"	16
6704	1837	de Lanux	7	16901	1816	Duhaubourg Léon	5
13901	1837	Antoine Orré	6	16905	1824	"	8
2903	1838	de Floris	6	16906	1828	"	9



3302	1838	Desroches 2	11	17305	1848	Gimart	15
6806	1838	Bel Air	11	17808	1838	Routier de Grandval	6
14902	1838	Gueit	7	17901	1836	Caradec/de Tourris	3
17808	1838	Routier de Grandval	6	18103	1826	Lepervanche	9
19405	1838	Savariau 2	5	18501	1818	Roudic	6
7802	1839	Sénac	8	19001	1812	Azéma 2	3
8003	1839	Dennemont	5	19103	1828	Manès	6
9906	1839	Vuatelet	6	19303	1818	Savariau 1	5
23103	1839	Sigoyer/Levvasseur 2	10	19309	1834	"	7
25101	1839	Azéma 1	6	19405	1838	Savariau 2	5
1102	1840	Chauvet	5	19602	1833	Rio	5
4205	1840	Josset/Courte	3	19701	1823	Toulguinat de Treffry	6
6907	1840	Deheaulme	4	20002	1836	Rigault d'Aubréville	9
8907	1840	Conil	10	20503	1846	Rocher	5
10803	1840	Sicre & Fréon	8	20601	1823	Morel de Chermont	17
14002	1840	Dachery	5	20604	1826	"	10
14602	1840	Robin	14	20605	1827	"	10
23503	1840	Leclerc/Deshayes Lesport	8	20606	1836	"	15
23801	1840	Bellevue Chabrier	30	21004	1832	Leclerc	12
12604	1841	Leprince	22	21101	1827	Delanux Naciède	6
2203	1842	Desroches 1	15	21301	1826	Durefort de Ferrières	2
3204	1842	Dejean/Gabou	14	21401	1829	Gérard	8
4903	1842	Juppin de Fondaumière	5	21404	1848	"	5
11706	1842	Dennemont	12	21502	1834	Keating	15
11806	1842	Guillaume	4	21601	1829	Pruche/Aubry	8
12009	1842	vve Méder	4	21602	1833	"	4
25001	1842	Delanux	4	22201	1832	Pierre Goudal	10
13904	1843	Antoine Orré	5	22302	1833	Peindray d'A/Toudic/Patu	7
1405	1844	Retout	4	22502	1834	Diomat	10
1807	1844	Houbert/Gludic	12	22702	1830	Journel	5
10004	1844	Fitau/Caillet/Laffon	4	22901	1836	Joseph Béraud	9
7303	1845	Nairac/Appel	5	23002	1836	Lapassade	5
14905	1845	Gueit	5	23102	1836	Sigoyer/Levvasseur 2	8
23604	1845	Falaise	6	23103	1839	"	10
1302	1846	Langlois	3	23503	1840	Leclerc/Deshayes Lesport	8
20503	1846	Rocher	5	23604	1845	Falaise	6
9410	1848	Langlois d'Abléville	5	23801	1840	Bellevue Chabrier	30
17305	1848	Gimart	15	25001	1842	Delanux	4
21404	1848	Gérard	5	25101	1839	Azéma 1	6

## ANNEXE 7 - Données concernant l'approvisionnement en eau des habitations-sucreries de Bourbon

Année	N°	Commune	Descriptif eau
1791	1000	St-Paul	[22 K 157] (extrait d'une note de Louvart de Pontlevoive, 1891) *en 1791, pour que les propriétaires de la rive droite de la rivière des Galets profitent de l'eau, on avait décidé que les terrains seraient divisés en travers, de la ravine à Marquet à la rivière des Galets, avec interdiction de la détourner *le 19 vendémiaire an VI, Rivière demande à l'assemblée coloniale la permission de conduire une partie des eaux de la rivière des Galets sur sa propriété de la rivière des Galets. Demande acceptée, l'eau fut conduite à la Possession par le canal de la ravine à Marquet "creusé et pavé aux frais de Rivière" *en 1810 et 1812, des moulins à blé tournaient à la Plaine chez Bonnefoy et au Piton chez K/Anval ; "il y avait également des moulins à manège que des beaufs faisaient marcher à cette époque et même avant, on plantait des cannes chez K/Anval et chez Bonnefoy, on fabriquait chez eux des rhums".  *jugement de 1891: "il était dû une faveur à ceux qui ont créé et donné vie à des terres sans valeur, et y ont consacré leur fortune et leur industrie ; mais est-il admissible qu'il faille aujourd'hui leur porter un préjudice pour favoriser ceux qui viennent se poser en spéculateurs plus de 40 ans après eux ?". Billiard mentionne en 1817 un canal de la ravine à Marquet.
1807	5601	St-Denis	Servitude consentie par Fayard à Julienne de tirer eau de la ravine Laverdure et lui faire traverser la propriété Fayard pour aller sur l'habitation Julienne.
1808	18200	Ste-Suzanne	Autorisation de prise d'eau dans la rivière Saint-Jean au docteur Brun. [ADR L 381].
1812	1001	St-Paul	Le 3 octobre 1812, requête de Rivière, médecin, de conduire une portion des eaux de la rivière des Galets sur sa propriété à la Possession "il ne balançait pas d'entreprendre ce grand ouvrage dans l'espoir de former une sucrerie ; obligé d'aller à l'île de France, il laissa les travaux. A son retour, diverses saignées avaient été faites dans son canal par ses voisins, le privant d'eau" [ADR L 381]. Il reprit les travaux, et prit l'eau hors du canal car les habitants en avaient changé le cours. Demande que le canal soit réintégré dans son premier cours, qu'il soit interdit de le modifier, qu'aucune saignée ne soit autorisée. Le tribunal ordonne la visite de l'arpenteur Choppy Dubosquet. [ADR L 381].
1812	19001	St-Benoît	Demande d'eau pour un moulin.
1812	19301	St-André	Canal en maçonnerie qui conduit l'eau d'un réservoir.
1813	2500	St-André	Jean Florance, habitant à la rivière du Mât, Saint-André, a construit un guildivertie et un moulin à sucre sur la rive gauche de la rivière du Mât, bordant son habitation au Sud. Demande, pour alimenter cet établissement, une prise d'eau à 50 gaullettes au-dessus ; après avoir rempli 3 bassins, sera conduite dans des citernes jumelles jusqu'à son moulin, puis rendu à la rivière du Mât par un canal de retour de 80 gaullettes. Autorisé. [ADR L 381].

1813	6300	St-Leu	Villele, qui a acheté une habitation au Portail, déplore le manque d'eau, dû au manque d'entente entre propriétaires. Il propose des travaux de collecte de l'eau des sources de la ravine du Trou, de la conduire par des canaux de bois en haut des habitations du Portail, puis de là, le long de son terrain jusqu'à un réservoir de pierre accessible aux habitants. Il demande de pouvoir jouir de ce qu'il restera de la consommation, et d'être chargé de la police du canal. Le tribunal renvoie à l'arpenteur. [ADR L 381].
1814	26900	St-André	24 novembre : Millon, habitant à la rivière du Mât, et riverain, expose qu'il est "propriétaire d'une habitation bornée par la rivière du Mât, et d'un établissement de guildiverie qui se compose d'une mécanique mue par un moulin à godets" ; il a besoin d'un volume d'eau suffisant ; il propose de prendre l'eau nécessaire par des canaux de 9 pouces carrés. Autorisé. [ADR L 381].
1814	10301	Ste-Marie	[22 K 150] Advise a une concession d'eau dans la rivière des Pluies depuis 1812 ; il demande qu'on lui conserve la même faveur ; confirmée en 1816.
1814	13000	Ste-Marie	4 novembre 1814 : Charles Desbassayns a acquis de la veuve Domenjod une habitation située sur les bords de la rivière des Pluies, bornée par la dite rivière depuis 40 gaulletes au dessous de l'établissement de Moka jusqu'à 40 gaulletes au-dessus du chemin de ligne, au point où il traverse la rivière des Pluies. Il veut "établir sur cette habitation 1 ou 2 moulins à eau pour exploiter la canne à sucre", et demande à pouvoir disposer des eaux de la rivière des Pluies, qu'il restituera après usage. Le tribunal terrier ordonne la descente de l'un de ses membres, Marcand. [ADR L 381].
1814	9600	St-Paul	[22 K 01] 23/03/1815 : requête de Lemarchand, K/Anval, Bonnefoy "propriétaires d'usines ou au moment d'en établir", qui demandent en concession toutes les eaux de la rivière des Galets. "Leurs terres sont situées entre la rivière des Galets et le bout de l'étang Saint-Paul, au-dessus du grand chemin de Saint-Denis, et sont d'une aridité telle qu'elles ne peuvent être fertilisées que par de fréquents et abondants arrosements ; elles sont considérées comme incultivables, et jusque là restées sans culture" ; il est important qu'elles soient cultivées : "l'exemple qu'on en retirera peut ouvrir les yeux à l'industriel et la porter à s'exercer sur des terres pareilles généralement abandonnées" [ADR L 381].
1814	1002	St-Paul	En 1814 le tribunal terrier modifie la décision de l'an VI par sa décision du 26 août : les cantons de la ravine à Marquet et de la Possession sont tous deux privés d'eau ; il est nécessaire d'y conduire l'eau de la rivière des Galets ; l'eau est utile à tous les habitants, elle doit être donnée à tous sans préférence.
1814	9900	St-Paul	Établit un partage des eaux de la rivière des Galets (Vuatalet).
1814		St-Joseph	Rivière a demandé depuis deux ans de "continuer un établissement de guildiverie sur un cap situé à Saint-Joseph au lieu de la rivière des Remparts formant un amphithéâtre dans l'encaissement de la dite rivière, ayant en largeur 3 gaulletes sur 10 gaulletes de long, près le chemin ordinaire. Il a continué à travailler et à payer, mais comme il veut établir en plus grand, demande qu'il lui soit permis d'établir un moulin à cannes ou autres bâtisses nécessaires à son établissement". Autorisé. [ADR L 381].
1815	11801	Ste-Marie	Canal pour amener l'eau sur l'emplacement.

1815	7400	St-Louis	<p>[22 K 161] Affaire du canal Deheaulme, Saint-Louis le Gol.</p> <p>-Deheaulme a fait une demande de concession le 15/12/1815 : extrait de la demande au tribunal terrier : V. Deheaulme père, propriétaire de partie des terrains du Gol ayant appartenu à M. Desforges "a le projet d'établir dans ses plaines d'en bas une sucrerie, et pour l'exploitation des cannes il lui faudrait des moulins qui ne peuvent être mis en jeu que par le moyen d'une prise d'eau à la rivière Saint-Etienne, distante d'une demi lieue de son établissement", en conséquence il demande au Conseil un canal avec un volume suffisant pour faire mouvoir deux moulins ; cette concession a été accordée à Jean Valfroy Deheaulme le 10/04/1816 par le conservateur des Eaux et Forêts.</p>
1816	2100	St-André	<p>20/12/1816 : requête de la dame veuve Villentroy, à Sainte-Suzanne : "étant dans l'intention d'établir une sucrerie sur son habitation située au Quartier Français sur la rive droite de la rivière Saint-Jean, elle désirerait extraire de cette rivière la quantité d'eau nécessaire pour alimenter un moulin à godets ; l'eau sera rendue à la rivière". Avis positif de Diomat, avec plan figuratif établi par Bonriot. [ADR L 381].</p>
1818	23100	Ste-Suzanne	<p>Les frères J. B. Ch. François Marcian de Bernardy de Sigoyer, Bruno Christol Félicien de Bernardy de Sigoyer fils et Jean Frédéric Elisée Levavasseur, leur beau-frère, possèdent une habitation à Sainte-Suzanne, à 600 ou 700 gaullettes du bord de mer, sur la rive droite de la petite rivière Saint-Jean, et veulent établir une sucrerie avec moulin à cannes mû par l'eau : "la perte de leur plantation de café et de girofler les met dans la nécessité d'entreprendre la culture de la canne à sucre" ; ils demandent une autorisation de prise d'eau sur la rive Est, sur leur terrain, par un canal. Le tribunal déclare que copie sera d'abord envoyée au maire, pour établir les oppositions éventuelles. [ADR L 381].</p>
1818	10700	Ste-Marie	<p>Achat d'une demi prise d'eau de 162 mm.</p>
1818	13202	Ste-Marie	<p>25/04/1818 : "Pour le succès d'un établissement de sucrerie qu'il a formé", Testart juge d'une nécessité absolue de pouvoir utiliser les eaux de la rivière des Pluies. Le 12/10/1818, il obtient du tribunal terrier une concession d'eau de la rivière des Pluies pour le service d'une usine, à condition de ne pas utiliser plus de la moitié du volume, et de restituer l'eau. [ADR L 381].</p>
1818	9200	St-Paul	<p>16/05/1818 : Lacaille et K/Anval Aimé demandent une autorisation de prise d'eau dans la rivière des Galets, au-dessous de celle de K/Anval Aimé, Lemarchand, Bonnefoy. 12/10/1818, le tribunal autorise Lacaille et K/Anval Aimé à faire une prise d'eau sur la rive gauche de la rivière des Galets, au-dessous de celle de K/Anval Aimé, Lemarchand, Bonnefoy, pour irrigation. [ADR L 381].</p>
1818	6801	St-Louis	<p>Canal depuis 1803, qui comprend une saignée qui conduit l'eau à l'établissement Deheaulme et Robin.</p>
1819	17301	Ste-Suzanne	<p>Gimart doit supporter la servitude du canal qui conduit l'eau chez Joseph Desbassayns et le réparer.</p>
1819	13001	Ste-Marie	<p>La 1<sup>o</sup> demande de Charles Desbassayns avait été rejetée, car non remplie sur papier timbré. Nouvelle demande pour irriguer les terres de la rive gauche, mais oppositions d'autres propriétaires. Le tribunal envoie l'ingénieur en chef Spinnasse pour dresser un plan. [ADR L 381].</p>
1819	32100	St-Denis	<p>5/05/1819 : requête de Bernard Labadie pour détourner tout ou partie des eaux du ruisseau "Boucan Launay" pour le service de ses usines de sucrerie ; opposition de Bruno Sigoyer et Salaun ; réponse du tribunal le 31/07/1820 : en fait, la propriété de Labadie n'est pas traversée, mais longée par le ruisseau Boucan Launay ; en foi de quoi, Labadie peut en prélever des eaux, mais non les détourner. [ADR L 381].</p>

1820	2502	St-André	1819, moulin à eau avec canal en maçonnerie. Canal à construire sur l'habitation de sa mère, voisine, soit en maçonnerie, soit autrement.
1820	16303	Ste-Suzanne	Depuis 1813, Joseph Desbassayns possède droits et prétentions de 1/6 dans la concession d'eau de la rivière Sainte Suzanne. 2000 planches ont été fournies pour les canaux.
1821	2402	St-André	Droit de prise d'eau de 7 à 8 pouces cubes (à prendre au bout du canal en maçonnerie qui conduit au moulin de dame Florance), conduite le long du rempart puis sur ce carreau de terre "à l'effet d'y être établi un moulin à cannes". 1822 : précise le droit de passage sur l'ilette, l'entretien d'un canal de maçonnerie, du réservoir, des vannes de tête de canal.
1821	33601	St-Joseph	[22 K 162] 27/12/1821 Autorisation du gouverneur de Freycinet à Alexandre Cadet Durocher d'établir une guildiverie ; par manque d'eau, celui-ci demande la permission d'établir un moulin à cannes sur la rive gauche de la rivière des Remparts, sur un bas fond stérile qui n'est qu'un rocher et qui peut avoir 50 pieds de large sur 25 gaullettes de long, à 30 gaullettes de la route. Cadet apportera de la terre et plantera des arbres
1822	18500	Ste-Suzanne	1/06/1821 : requête de Notaise : propriétaire d'un établissement de sucrerie dans les hauts de Sainte-Suzanne, il est entravé depuis juillet 1820 parce que la dame Roudic [la tante de Lescouble, qui fait état de ses démêlés avec Notaise] et les héritiers enlèvent toute l'eau du ruisseau Jean Robert et ne la restituent pas. L'affaire avait été portée devant le gouverneur Milius, qui avait ordonné une descente de l'ingénieur, mais les jugements ont été égarés ; Notaise renouvelle sa demande. Le tribunal fait droit, la veuve Roudic devra restituer l'eau. [ADR L 381].
1822	5302	St-Denis	L'habitation du Chaudron possède un puits en maçonnerie, pourtour scellé crampons de fer. Desbassayns accorde une servitude sur son terrain moyen pour conduire l'eau de la rivière des Pluies. Si Fréon use seul, ce sera à ses frais ; si Desbassayns en use, à frais communs ; usage soit alterné (l'autre ne pouvant alors prélever qu'un filet d'1 pouce), soit commun. Demande conjointe de prise d'eau est faite.
1823	6903	St-Louis	Ferrère se chargera de l'exécution du canal accordé au dit établissement de société avec K/Balaneq, fournira les journées de noirs, se mettra en lieu et place des vendeurs pour traités et conventions faits entre les deux habitants pour raison du dit canal, appartenant à Ferrère désormais ; mais les vendeurs se réservent le droit de prendre 2 pouces d'eau dans un point qui ne sera pas proche de moins de 22 gaullettes de l'établissement de sucrerie.
1824	1800	St-André	28/12/1824 : Houbert fils et Gludic sont demandeurs d'une prise d'eau dans la rivière Saint-Jean : "ils sont propriétaires au Bras des Chevrettes, quartier Saint-André, d'une habitation d'environ 50 000 gaullettes sur laquelle ils ont construit un grand établissement de sucrerie et guildiverie dont les usines sont alimentées par un moulin à vapeur" ; ils s'approvisionnaient jusqu'ici par transport, ce qui occasionnait un détournement des noirs et des animaux préjudiciable à la prospérité de l'entreprise. Ils peuvent faire venir un filet d'eau de la rivière Saint-Jean, qu'ils restitueraient, mais le canal devrait traverser les propriétés d'autrui. Pour éviter les tracasseries, ils proposent de faire passer le canal sur le bord du chemin public entre l'usine et leur propriété ; cela favoriserait l'industrie coloniale (le canal serait large de 6 pouces). Autorisés. [ADR L 381].
1825	3901	St-Benoît	Bas de l'habitation avec usine ; haut avec servitude pour prise d'eau pour le bas.
1825	17803	Ste-Suzanne	Il existe une source qui arrose un verger.

1825	18502	Ste-Suzanne	Il existe un canal ; servitude apparente au profit des propriétaires inférieurs pour la conduite et l'usage de l'eau.
1825	10702	Ste-Marie	La sucrerie est alimentée par l'eau de la rivière des Pluies prise au pied d'un cap qui se trouve à l'endroit où la ravine à Cadet se jette dans la rivière des Pluies, par le moyen d'un moulin à vent placé sur le cap dont s'agit. (Fait allusion à concession d'eau de 1807, à prendre au "Bassin des Sables").
1825	29600	St-Paul	[22 K 157] Première demande de P. J. Fontaine et Eléonor Hoareau de concession d'eau dans la rivière des Galets ; oppositions de Lemarchand, Bonnefoy, K/Anval frères : la demande est rejetée.
1825	8201	St-Paul	Eléonor Hoareau a acheté cette propriété car il avait demandé une concession d'eau, n'a pu l'avoir, et a dû acheter la propriété d'un des concessionnaires de 1818 pour avoir l'eau et se lancer dans les cannes. [Pour cette raison, il s'opposera en 1828 à ce que Lacaille ait une concession, mais Lacaille l'obtiendra]. [ADR L 381].
1826	4102	St-Benoît	Il existe un puits en dessous de la sucrerie, à l'Est de la guildiverie, qui leur monte l'eau, mais tarit en saison sèche.
1826	4301	St-Benoît	Un canal prend à 600 gaullettes de l'emplacement et y conduit l'eau ; construit en planches.
1826	8901	St-Paul	[22 K 01] la propriété achetée en 1826 par Lacaille & Conil est l'ancienne propriété de Amédée de Parry ; elle est bornée d'un côté par M. Lambert, de l'autre par Ovide Hoareau, tous 2 sucriers (?) ; la partie haute ne peut être irriguée, d'ailleurs elle a une source qui "suffirait à 10 établissements de sucrerie" ; accorde une concession d'eau de la rivière des Galets à J-B François Lacaille (médecin), Pierre Antoine Conil, avoué, vve Bossé, pour irriguer leurs terres, malgré les droits du canal Lemarchand ; la prise d'eau serait 50 m au-dessus.
1826	6803	St-Louis	[22 K 161] Patau obtient concession de l'eau du canal irrégulier de 1803 (gouverneur Freycinet, 19/10/1826). Existence d'un canal : "ce terrain a l'eau toute l'année et avec abondance au moyen d'un canal qui vient de la rivière Saint-Etienne, et dont l'entretien n'est pas coûteux, l'eau roulant sur la terre".
1826	15002	St-Pierre	L'habitation possède 2 prises d'eau Rivière Saint-Etienne.
1826	15301	St-Pierre	Orré obtient une concession d'eau au canal Saint-Etienne pour fonder une sucrerie sur son habitation, entre la ravine des Cabris et le bras de Danom ; le gouverneur Freycinet accorde une partie (prise) d'eau.
1826	21700	St-Pierre	[22 K 163] En échange de l'espace pour un bassin du canal, K/Véguen obtient une prise d'eau pour une usine aux Casernes.
1827	1801	St-André	Droit de prise d'eau à la Rivière Saint Jean, tribunal terrier 27/12/1824
1827	2407	St-André	Droit de prise d'eau de 7 à 8 pouces cubes à prendre au canal de maçonnerie Florance, à partir de la première jumelle conduisant l'eau à son moulin, pour de là être conduite le long du rempart au terrain n° 4 ; ces droits ont été concédés en 1819 par Mme Florance, puis par son fils en 1824 et 1825.
1827	1200	St-Paul	Fontaine fils obtient une concession d'eau de 1000 l ; c'est un filet d'eau de la ravine à Marquet.

1827	14401	St-Pierre	<p>[20 K 1; 22 K 1] La société Lebidan a le désir de "former un établissement de sucrerie sur leur terrain situé rive gauche du bras de la Plaine ; cet établissement doit être un des plus considérables de l'île" ; demande d'une concession d'eau. Le Conseil du contentieux, par décision du 4/09/1827, autorise la société Lebidan, propriétaire en commun d'une habitation de 300000 gaullettes (711 ha !) d'obtenir une concession d'eau de la rivière Saint-Etienne pour établir une machine hydraulique avec un tuyau d'ascension de 2 pouces de diamètre pour faire arriver l'eau à leur sucrerie ; la machine, établie dans le bras de la Plaine, monterait l'eau à 500 pieds sur leur terrain ; prise accordée de 0,054 m car "le gouvernement doit toujours favoriser les entreprises de sucrerie comme tous les autres établissements qui contribuent à la prospérité de l'île".</p>
1827	24001	St-Joseph	<p>"Le conseil du contentieux donne autorisation à Ringwald et Hoareau, cultivateurs à la rivière des Remparts, d'établir un moulin à eau ("moulin à sucre") sur un bas fond situé sur la rive gauche de cette rivière, vis à vis le passage appelé Domitile, lequel bas fond ayant 300m de long/75 m de large, à 1190 m de la mer, borné à l'Est par le rempart, à l'Ouest par le courant, malgré l'opposition de Lebreton, mal fondée : "il importe de favoriser l'établissement des usines, et surtout des sucreries dans un canton où il n'en existe pas". La prise d'eau sera d'1 pied cube, mais pas supérieure à la moitié du volume de l'eau.</p>
1828	16104	Ste-Rose	<p>[20 K 01; 22 K 01] 16/06/1828 Le Conseil du Contentieux administratif autorise Lory &amp; Malavois à établir une prise d'eau au bassin de la Ravine Glissante, situé sur leurs pas géométriques, pour conduire l'eau à travers les pas géométriques à une sucrerie qu'ils viennent de construire à 450m de ce bassin ; le bassin est à 50 m du bord de la mer ; PV de mesurage de l'arpenteur Marçon ; d'après Lory, l'établissement est destiné à "manipuler les cannes de tous les habitants depuis la rive gauche de la Ravine Glissante jusqu'au delà de l'église" ; commentaire officiel : "haute utilité pour tout le canton puisque la sucrerie servira à la manipulation des cannes de tous les propriétaires voisins".</p>
1828	4103	St-Benoît	<p>Équipement : 1 puits, 2 citernes en maçonnerie, 1 en bois.</p>
1828	11803	Ste-Marie	<p>Concession d'eau dans la rivière des Pluies + terrain de 4,8 m de large (llette + long du rempart) pour faire un canal. Achat de droit de prise d'eau dans la rivière des Pluies, avec droit de traverser un îlet qui appartient à Guillaume ; canal en bois ; refus de Guillaume ; autorisé.</p>
1828	5404	St-Denis	<p>En 1824, Ricard vend une habitation de 35 000 gaullettes (83 ha) à Salaun ; il est dit qu'un accord avec Desrieux, son voisin, accordait une servitude d'eau, et qu'en conséquence Desrieux charroierait et manipulerait les cannes de Ricard de 1829 à 1831, "à moitié du droit accoutumé, c'est-à-dire 1/4 du produit en sucre si le manipulateur charroie les dites cannes, à la charge dans l'un et l'autre cas par le propriétaire, durant ces 3 années de les faire couper, nettoyer, porter au long des chemins praticables pour les charrettes et de les y charger, et au 1/6 si c'est le propriétaire qui préfère les faire charroyer à l'établissement de sucrerie. En aucun cas le manipulateur ne sera astreint à faire compte des sirops qui resteront siens, et le propriétaire sera tenu de fournir et de livrer des sacs nécessaires pour l'emballage de ses sucres et de les faire enlever de l'établissement au fur et à mesure de leur confection. " En conséquence, la prise d'eau de l'établissement Desrieux est fixée pour 1829 à 2 pouces cubes, et après exploitation à 1 pouce cube à perpétuité ; mais si Desrieux n'a pas assez de canaux L'eau arrive au moyen d'un canal creusé en partie avant, connu de Ricard, sans que Desrieux puisse se prévaloir d'un titre ; entretien à charge de Desrieux.</p>

1828	8902	St-Paul	[22 K 157] Demande de concession d'eau de Lacaille et Conil, accordée à condition de mesurer dans la rivière des Galets, ce qui est fait par Schneider en 1829 ; autre mesurage en 1831, installation d'un bassin de partage près de la route qui sert à distribuer les eaux qui partent du cap Lopin, toutes les eaux passant par le canal Lemarchand.
1828	9702	St-Paul	[22 K 158] Lambert a formé le projet de créer une sucrerie à la Plaine.
1829	21401	Ste-Marie	L'usine possède une citerne à eau, en maçonnerie, couverte en charpente et planches et peinte. L'habitation, achetée à Boquin Désorchères, a joui autrefois en commun avec celle du bas (Boquin Désorchères) de la dérivation d'une prise d'eau de la source publique voisine à charge de supporter sur le terrain la conduite d'eau de la moitié de la dérivation jusqu'à l'entrée de l'habitation Désorchères, et attendu la dégradation où se trouvait la source reconstruite de société, le rétablissement de l'ancienne conduite d'eau est empêchée par le tribunal terrier.
1829	21601	St-Denis	L'habitation dispose d'une source.
1829	9601	St-Paul	[22 K 2-3] Autorisation à Olive Lemarchand de faire passer sa canalisation sur le terrain indivis d'Eléonor Hoareau ; l'opposition de ce dernier n'est fondée sur rien.
1829	8903	St-Paul	<i>Les Conil vendent un terrain d'habitation à la Plaine, sous la réserve d'un carreau de 1 ha "à l'endroit qui serait jugé convenable pour établir un moulin [à blé], sans gêner les irrigations de M. Lemarchand ; ce moulin devait fonctionner au moyen des eaux du canal de dérivation construit par M. Lemarchand sur la rive gauche de la rivière des Galets", sans engagement d'entretien des frères Conil. Les frères Conil s'engagent à ne vendre ni le terrain ni le moulin sans avvertir Lemarchand (préemption). Cependant, Conil aîné vendait le terrain à André Conil, d'où procès intenté par Lemarchand ; arrangement : Conil vend le terrain à Lemarchand avec maison, moulin à blé, roue hydraulique. Concerne le bas de l'habitation délimitée en 1828 ; 400 gaudettes où sera établi un moulin.</i>
1829	18900	St-Leu	[22 K 2-3] 15/05/1829 : Deguigné "vient de former un établissement de sucrerie à la Grande Ravine ; l'éloignement de l'eau nuit essentiellement à cet établissement et à l'accroissement dont il est susceptible". Deguigné demande un droit de prise d'eau à une source à 3000 m du chemin de ligne ; le Conseil Privé, constitué en conseil du contentieux administratif, autorise Deguigné fils à faire une prise d'eau à une source existant dans lit de la Grande Ravine (Saint Leu) et à conduire cette eau à travers d'autres propriétés (7 qui ne peuvent que tirer bénéfice du passage de l'eau ; aucune opposition) jusqu'à la sienne, par un canal souterrain ou porté par des fourches assez hautes.
1829	7602	St-Louis	[20 K 01; 22 K 2-3] Conseil du Contentieux Administratif (CCA) : Joseph Lambert a formé un établissement de sucrerie (partie dite "le Gol") "à l'effet d'exploiter les cannes de cet arrondissement" ; "il lui est indispensable d'avoir un filet d'eau pour alimenter sa pompe à vapeur". A 400m de son établissement, plusieurs sources dans la ravine Bras des Chevrettes pourraient être conduites facilement à son moulin ; demande d'établir un bassin à l'une des sources, de conduire l'eau par des canaux en bois (frais continus) ; la mairie donne son accord.
1830	2408	St-André	Il existe un canal sur l'habitation, pour une concession de 7 à 8 pouces cubes à prendre dans un canal en maçonnerie construit par et chez le sieur Florance, pour alimenter le moulin.



1830	2602	St-André	[22 K 4] Demande de concession d'eau de la rivière du Mât par Gabou Fabien ; il s'agit de faire une nouvelle prise d'eau car le coup de vent du 3 avril a détruit la prise précédente (rive gauche) ; inondation suite au coup de vent du 27 mars & 3 avril ; Gabou a été "obligé de refaire mon établissement ; mon moulin & ma sucrerie se trouvent maintenant dans le lit de la rivière qui s'est jetée toute entière de mon côté, et qui a emporté l'ilette où je m'étais établi" ; Gabou ne manque pas de courage pour recommencer ; il a parcouru le lit de la rivière du Mât, et juge que le coin le plus propice à une prise d'eau est la savane de Milon fils ; il prévoit un canal de 2000 m à travers les autres propriétés jusqu'à son moulin. Il a obtenu l'autorisation des propriétaires, mais a oublié de demander au gouvernement ; sa demande sera affichée 6 semaines. Elle est accordée. Gabou établira sa prise d'eau sur la rive gauche de la Rivière du Mât, à 250 m au dessous du pont en fer, qui alimentera un canal qui sera fermé en tête par une écluse de 1m de large, garantie par un épi circulaire en maçonnerie.
1830	10801	Ste-Marie	[22 K 04] 1830 : demande de Fréon, Alizart & Liévrin, Gérard, Manès père, Vinet, d'une concession de 12 pouces cubes à prendre dans la ravine du Charpentier qui ne sèche jamais, pour alimenter des usines ; les demandeurs établiront des canaux. "L'un d'eux, M. Fréon [...] a fait venir d'Europe et a monté sur son établissement une machine à vapeur basse pression, de fabrique française, la 1 <sup>o</sup> de ce genre installée à Bourbon". Mais il faut une quantité d'eau suffisante pour cette nouvelle usine. "Mais la localité, qu'ils ont trop bien étudiée pour se faire illusion, loin de les condamner à cette dure nécessité, leur offre comme d'elle-même tout ce qui leur manque : le ruisseau du Charpentier, qui ne sèche pas", au-dessus du défriché de Joly, ils demandent 18 p cubes. Opposition de Martin-Flacourt (400 gaullettes depuis la route royale jusqu'au chemin de ligne (sucrerie=Flacourt bas) ; de Dureau, qui possède 4500 gaullettes le long de la rive Ouest.
1830	12402	Ste-Marie	Comme la précédente
1830	12703	Ste-Marie	Comme la précédente
1830	13107	Ste-Marie	Un puits en maçonnerie avec pompe et tuyau pour élever et conduire l'eau à la machine à vapeur. Un bassin en maçonnerie de 8 m sur 3,84 m et 2,56 m de profondeur servant de réservoir.
1830	21202	Ste-Marie	[22 K 1] Autorisation de prise d'eau dans la ravine du Charpentier à Alizart & Liévrin, Gérard, Manès frères, Vinet, Fréon, propriétaires à Sainte Marie, malgré opposition de Dureau, Martin Flacourt, Delanglard, Chabanneau..
1830	21301	Ste-Marie	Comme 10801, 12402, 12703.
1831	707	St-Benoît	Il existe une pompe aspirante et refoulante dans le Bras Panon.
1831	9904	St-Paul	Règle un problème d'eau en faveur de Rémy Vuatelet contre Olive Lemarchand ; mentionne une sucrerie depuis plus de 10 ans soit 1820 ou 1821.
1832	16107	Ste-Rose	Malavois vend à Loy 3/7 droit de prise d'eau à Ravine Glissante et 3/7 jouissance eau pour la pompe à vapeur.
1832	4104	St-Benoît	L'emplacement sucrier comporte un puits de 3,84 m de diamètre, en mauvais état, avec pompe ; une citerne de 5,76 m de diamètre sur 1,92 m de profondeur pour l'usage de la pompe à vapeur.
1832	21004	St-Benoît	Puits de 1,92m 2, entre le bâtiment de la pompe à vapeur et la forge octogonale, pompe en fer avec petit canal "où les eaux coulant sur l'habitation viennent s'y jeter" et 2 bassins dans le potager.
1832	18503	Ste-Suzanne	Il existe une servitude apparente pour la conduite et l'usage de l'eau.

1832	13108	Ste-Marie	1 puits ; 1 à l'établissement avec bâtiment circulaire en maçonnerie avec manège, le puits est en maçonnerie, avec pompe à double piston & tuyaux en fonte ; 1 bassin "sur la plate-forme de la sucrerie" servant de réservoir de 8 m/ 3,84 m/3,84 m de profondeur, en maçonnerie.
1832	1002	St-Paul	"Le terrain ensemble la concession d'eau et la moitié indivise des droits de commune dépendant de l'habitation acquise en commun a été attribué à Mme Houpiart envers laquelle son frère s'est engagé à payer seul la totalité du prix de l'adjudication".
1832	6805	St-Louis	En 1832, Claverie s'oppose à l'octroi d'une concession d'eau à Baudry & Mathieu (pour irriguer 5000 gaulettes de cannes), car il n'y a pas d'espace entre le canal communal et celui de Bel Air ( 0,65m de largeur et de 0,32 m de profondeur ; prise & canal détruits par le coup de vent de 1830) ; il n'accepte la prise que plus haut, laissant la place à une autre prise pour son canal.
1832	23601	St-Pierre	[22 K 163] L'abbé Simon a acheté un terrain d'habitation qui joint d'une prise d'eau provisoire d'1 pied cube dans le canal Saint Etienne pour irrigation et usine ; il demande de substituer son nom à celui de Mme Falaise ; le terrain traversé par le canal Saint Etienne est irrigué par une prise d'eau d'1 pied cube.
1833	4105	St-Benoît	Même description que 1832
1833	10802	Ste-Marie	Près du jardin, machine à vapeur et manège qui élèvent l'eau d'un puits et un bassin et la conduisent à l'établissement ; derrière le bâtiment du moulin, il y a 4 grands réservoirs en pierre & maçonnerie mastiqués et pleins d'eau qui ont besoin de réparations.
1833	10905	Ste-Marie	Usine alimentée par 2 sources dans la ravine.
1833	13001	Ste-Marie	[22 K 150] 3/08/1833 Charles Desbassayns désire reprendre les travaux d'amener d'eau sur sa propriété de le rivière des Pluies ; la concession est ancienne (1800 ou 1806) ; les travaux avaient été interrompus à la suite d'un procès. Desbassayns propose de reprendre l'eau au bassin Pigeon, pour l'irrigation.
1833	5303	St-Denis	L'établissement et l'usine sont alimentés par 1 puits avec moulin à vent pour monter l'eau, une pompe & volant auquel est adossé un manège ; il y a une citerne en fonte de chez Fawcett (3,84 m/ 0,96 m /1,28 m) avec un canal de fonte avec écrous et emboîtements derrière le moulin.
1833	1201	St-Paul	[20 K 01] Même concession qu'en 1827, Fontaine fils a obtenu une concession d'eau de 1000 l ; c'est un filet d'eau de la ravine à Marquet,
1834	2413	St-André	Droit de prise d'eau de 7 à 8 pouces cubes à prendre au bout du canal en maçonnerie construit chez Florance, à partir de la première jumelle conduisant l'eau à son moulin, le long du rempart ; Fanny Desjardins se dessaisit de ce droit qui lui avait été concédé en 1819 par le père Florance, et en 1824 par le fils.
1834	2604	St-André	Moulin alimenté par un canal qui amène l'eau de la rivière du Mât.
1834	11703	Ste-Marie	Près de la route royale se trouve un pavillon à claire-voie en planches, couvert en bardeaux de 5,12 m /3,84 m qui renferme "un bassin en maçonnerie qui reçoit l'eau pour la conduire au moulin & à la sucrerie par le moyen de canaux en fer maçonnés dans un petit mur d'appui" ; à droite de l'avenue, il y a 2 puits dont un maçonné avec une pompe pour conduire l'eau dans le bassin.

1834	29600	St-Paul	[22 K 156] 8/12/1834 Retout, Fontaine fils, Dominique Laprade, tous trois propriétaires à la ravine à Marquet, à la suite de coups de vent, ne peuvent plus cultiver le café ; ils se sont décidés à se lancer dans la canne, d'où la nécessité d'extraire de l'eau à la ravine à Marquet pour alimenter trois pompes à vapeur. En conséquence, ils demandent une concession d'eau à la ravine à Marquet prise à la sortie de l'habitation Joseph Fontaine ; l'eau serait amenée à la crête du rempart de la rive gauche, traverserait treize propriétés, arriverait chez Retout qui établirait une pompe à vapeur ; de là, une portion de cette eau suivrait le terrain de Retout et irait chez Laprade. Le long du chemin de ligne, plusieurs fontaines publiques seraient édifiées, les demandeurs ne veulent pas rendre l'eau à la ravine.
1834	32501	St-Leu	[22 K 09] 12/12/1834 Demande de Maingard : "Par suite des coups de vent et des dégradations de la terre, la culture du café devenant chaque jour plus difficile et plus onéreuse, il [je] est obligé de se livrer à la fabrication du sucre. En conséquence, il demande la concession des sources de la ravine du Trou pour établir une usine qui servira à l'exploitation de ses terres qui ne donnent en ce moment que très peu de produits. Après avoir pris la quantité d'eau nécessaire pour les besoins de son établissement et de sa sucrerie, l'excédent ira alimenter une fontaine publique qu'il construira à ses frais". L'eau doit traverser d'autres habitations. Opposition des époux Després, de Zénon Hibon. Després dit que le canal serait construit, en traversant son habitation, avec le bois qui s'y trouve, ce qui lui causerait un préjudice. Hibon dit qu'il possède une source plus bas qui sert aux besoins de son habitation du Tan Rouge, et qu'elle ne serait plus alimentée : Maingard renonce.
1834	13301	St-Pierre	Bache donne à Tiphaine et Chaulmet, qui projettent d'établir une sucrerie, l'usage de l'eau courante dont la source se trouve sur l'habitation Jacinthe Merlo à lui vendue le 13/12/1827. Bache plantera des cannes, les créateurs de la sucrerie devront construire le canal qui servira à alimenter la pompe à vapeur de la sucrerie et à l'usage de l'établissement. L'entretien et les réparations du canal seront à la charge de Bache pour 9 ans. L'entretien et les réparations du canal deviendront communs après 9 ans.
1834	14802	St-Pierre	Demahy projette d'établir une sucrerie au dessous du canal d'irrigation. Mentionne un projet de demande de concession d'eau de 1,5 pied dans le canal St-Etienne pour faire mouvoir convenablement le moulin de la sucrerie, le surplus servira à irriguer les terres.
1834	14900	St-Pierre	[22 K 163] Demande d'un groupe de planteurs Motais, Gueit, Hibon, Urbain-Marin, Petit de la Rhodière, Lebidan), possesseurs à eux tous de 150 000 gaullettes de terres, dont 40 000 de cannes, d'un accroissement de concession pour irriguer ; PV favorable du conseil municipal. [22 K 2] Autorise Augustin Motais, P. F. Félix Gueit, JB Hibon, J. Petit de la Rhodière, A. M. R. Lebidan à faire une prise d'eau de 19,150 l/min dans la rivière Saint Etienne pour l'irrigation de leurs terres sur la rive gauche de la rivière Saint Etienne.
1835	16110	Ste-Rose	Lachapelle avait accordé aux vendeurs le droit de prendre l'eau nécessaire à l'établissement sur son habitation (aujourd'hui vendue à Laborie) ; l'eau pour aller à l'établissement Lory traversait l'habitation vendue ; Adam pourra l'utiliser s'il participe aux frais d'entretien.
1835	404	St-Benoît	Il existe un canal de planches qui traverse l'établissement alimente le moulin.

1835	12502	Ste-Marie	Desruisseaux accorde aux frères Duboisé Ricquebourg : -de prendre dans la ravine Bernica enclavée dans son habitation, ou dans la ravine Rose, le volume d'eau nécessaire aux besoins de leur établissement de sucrerie et de la conduire par le moyen d'un canal qu'ils feront passer -une étendue de terrain égale en longueur à la distance du canal de 4 pieds ; même si plus tard il édifie une sucrerie, Advisse ne réduira pas le volume. Les donataires s'engagent à construire le canal à leurs frais, et à ne pas le changer de place.
1835	5602	St-Denis	Un canal conduit l'eau à l'établissement de sucrerie.
1836	23002	St-Denis	L'habitation se trouve entre le chemin communal de ceinture et la route royale ; sur le bord du chemin il y a 2 puits en pierres sèches, le reste de ce carreau est aride et improductif.
1835	8703	St-Paul	Mme Liger a donné à M. Cabanne de Laprade le droit d'établir sur son terrain un canal pour conduire l'eau du Ruisseau sur son habitation, située sur le bord de la ravine Laforge.
1835	25200	St-Paul	[22 K 9] 1835: le sieur Léger, propriétaire à St Paul, veut étendre sur ses terres la culture de la canne, et forme le projet d'établir une pompe à vapeur ; pour mettre en œuvre cette usine, il a besoin d'une certaine quantité d'eau qu'il a l'intention de prendre dans la ravine la plus voisine, celle de Trois Bassins, au bassin de Zoute ; 1 opposition.
1835	18802	St-Leu	[22 K 158] Lettre de Pierre Jacques Augustin Auber au gouverneur : il a l'intention de monter un établissement de sucrerie pour ses cannes et celles des concessionnaires ; il veut extraire de l'eau pour le service d'une machine à vapeur, prise dans des bassins ; il demande à utiliser une source dans la région des Calumets, ravine Trois Bassins pour conduire l'eau sur son établissement, l'excédent serait rendu au public. Prise d'eau au bassin Michel et canal.
1835	13302	St-Pierre	[22 K 162] 29/08/1835 : Tiphaine et Chaulmet demandent une prise d'eau dans le ruisseau Charrier (leur habitation est rive droite) ; "leurs usines sont montées et dès cette année ils commenceront à produire ; plus de 60000 gaulettes sont plantées en cannes". [22 K 2] 1836, autorise Chaulmet fils, Choppy frères, Tiphaine frères à prise d'eau de la moitié du volume du ruisseau "le Charrier" pour "alimenter des usines considérables qu'ils ont établies à Saint Pierre, lieu dit le Grand Bois pour servir à l'exploitation de leurs propriétés".
1835	14101	St-Pierre	[22 K 162] 29/08/1835 Demande en prise d'eau dans le ruisseau Charrier (leur habitation est rive droite) par Furcy, Constant, Blainville Choppy, Chaulmet fils, les frères Tiphaine ; "leurs usines [Grands Bois et l'Anse] sont montées et dès cette année ils commenceront à produire ; plus de 60000 gaulettes sont plantées en cannes" ; accord du conseil municipal, "reconnaissant l'immense avantage pour la commune de mettre les requérants à même de faire circuler cette eau jusqu'aux habitations des Grands Bois". [22 K 2] 1836, autorise Chaulmet fils, Choppy frères, Tiphaine frères à prise d'eau de la moitié du volume du ruisseau "le Charrier" pour "alimenter des usines considérables qu'ils ont établies à Saint Pierre, lieu dit le Grand Bois pour servir à l'exploitation de leurs propriétés".

1835	5900	St-Joseph	[22 K 162] 11 juin 1835 : Demande de Félix Vergoz d'une concession d'eau de 75 cm <sup>3</sup> dans la rivière des Remparts, pour édifier une sucrerie et arroser des terres ; de nombreux habitants "sont intéressés comme s'étant engagés à y fournir le produit de leur culture en canne à sucre" ; accord du gouverneur (juillet) : travaux surveillés par l'ingénieur des Ponts et Chaussées.
1836	12006	Ste-Marie	La sucrerie se trouve sur un îlot de la rivière des Pluies, en bas, pour avoir l'eau qui vient du "versant oriental de la rivière des Pluies ; une glissoire en planches a été aménagée, destinée à faire arriver les cannes au moulin".
1836	22901	Ste-Marie	"Le moulin est insuffisant en raison de son moteur et l'on peut se procurer l'eau nécessaire à l'entretien d'un pareil établissement qu'au moyen de dépenses considérables" (rapport d'expertise du domaine).
1836	20002	St-Denis	Prise d'eau du Sud au Nord, arrose le jardin avec un canal ; un autre canal en bambous supporté par des pieux fichés en terre fournit l'eau à l'établissement.
1836	8602	St-Paul	[22 K 2] Lettre de Laffon au gouverneur : Fitau et Caillot ont donné à leur exploitation une extension telle que, pour 1838, ils ne peuvent se passer d'une pompe à vapeur ; demande de concession du bassin Malheur : n'autorise pas JBJ Troussail & Philibert Chauvet à faire une prise d'eau dans le bassin Malheur de la ravine Saint Gilles "pour arroser les terrains d'une grande étendue qu'ils possèdent à Saint Paul entre la ravine Saint Gilles et celle de Fleurimont, et qu'ils sont obligés de laisser incultes faute d'irrigation"
1836	9503	St-Paul	[22 K 158] 1839, autorisation provisoire sur ce dernier point ; autorisation de concession à Laffon (notaire) Fitau et Caillot du bassin Souris (eau pluviale et non de source). [22 K 158] 6/12/1836 : Marc Hyacinthe K/Anval aîné possédait à Saint-Paul, au lieu dit la Saline un établissement de sucrerie "qui n'avait eu pour moteur jusqu'à présent qu'un moulin à manège" ; mais comme ses voisins ont planté des cannes, son "établissement a pris une extension si considérable qu'une machine à vapeur lui est devenue d'une indispensable nécessité". Jusque là, l'eau était transportée de la ravine Trois Bassins soit à dos d'animaux, soit à dos d'homme, mode d'approvisionnement "fatiguant pour les animaux, nuisible pour les esclaves" : en conséquence, demande une prise d'eau dans le bassin de Zoute, et le droit de la conduire jusqu'à son établissement ; réponse : la source n'appartient pas au domaine, mais a été concédée à des propriétaires auxquels il faut demander l'autorisation.
1836	9602	St-Paul	Autorisation d'établir sur le canal, au-dessus chemin de ligne d'en haut, un moulin à cannes.
1836	33401	St-Paul	[22 K 158] Demande d'autorisation de Julien Cordon de prendre de l'eau dans la ravine Athanase pour une sucrerie et le service d'une machine à vapeur qu'il est sur le point d'édifier ; opposition de Nabert, Dememont, Lavergne, Desjardins qui ont des établissements ; demande bien vue par le conseil municipal, mais pas de réponse (la sucrerie ne fut pas édifiée).

1836	32502	St-Leu	18/07/1836 : Pierre Hibon reprend à son compte la demande de Paul Maingard, et se trouve face à l'opposition de Zénon Hibon ; projet repris le 26/10/1836 par Adélaïde Laforgue, épouse de Pierre Hibon (séparée de biens) qui "possède au quartier Saint-Leu, à la ravine du Trou, un beau terrain d'habitation propre à la culture de la canne à sucre. Que ce terrain est voisin de plusieurs autres propres à la même culture. Que toutes ces propriétés productrices autrefois de café ne donnent plus aujourd'hui que du maïs ; que frappées continuellement par des coups de vent, les propriétaires de ces terrains sont décidés à se livrer à l'industrie sucrière. Toutefois, pour que leur projet puisse s'exécuter, il faut qu'une pompe à vapeur s'établisse à proximité des propriétaires dont s'agit, et c'est l'exposante qui s'est engagée à créer l'établissement nécessaire à l'exploitation des cannes à sucre. Mais elle a besoin des eaux de la ravine du Trou".
1836	6805	St-Louis	[22 K 09] 22/07/1837 : Demande de concession d'eau de Florentin Mathieu, propriétaire d'un terrain dans les bas de Saint-Louis, qui jouit depuis plusieurs années d'une concession d'eau et d'un canal venant de la rivière Saint-Etienne, mais ce canal ne fournit que 2 pieds cubes, ce qui est insuffisant pour l'établissement de sucrerie qu'il se propose de (re ?) fonder sur ce terrain ; il demande une concession de 12 pieds cubes (qui sera utile aussi aux habitants de Saint-Louis et à l'embarcadère (?). Réglé par le CCA avec la demande de Chabrier, Gautier/Laisné, K/Véguen. Chabrier et Laisné auront 12 pieds cubes ; Mathieu 4 ; K/Véguen, 8 ; Gavary, 2 ; Claverie, 2. Il reste 8 pieds cubes gardés en réserve par Schneider.
1836	7201	St-Louis	[22 K 2] Demande d'Augustin de K/Véguen d'une concession d'eau de 8 pieds cubes dans la rivière Saint Etienne, pour "irrigation & service de diverses usines" ; accord du conseil municipal, mais opposition de Chabrier & Gauthier.
1836	7601	St-Louis	N'est pas comprise dans la vente une portion de terrain entre chemin d'eau Valentin jusqu'à 9° ligne de mesurage Selhausen, sur lequel se trouve la sucrerie; se réserve aussi le droit de passage pour les canaux servant à amener l'eau à la sucrerie.
1836	23500	St-Pierre	Cession des droits sur les eaux formant le ruisseau le Charrier, entre la ravine du Pont et celle de Petite Ile, pour servir à la sucrerie.
1837	2605	St-André	Vente d'une sucrerie à eau, et du droit de prise d'eau sur la rive gauche de la Rivière du Mât, à 250m au dessous du pont en fer, qui alimentera un canal qui sera fermé par une écluse de 1m de large, garantie par un épi circulaire en maçonnerie (concession d'eau obtenue par Gabou le 7/12/1830 du Conseil Privé constitué en Conseil du contentieux).
1837	1007	St-Paul	En face de la maison, à l'extrémité de la plate-forme se trouve un bassin en maçonnerie à chaux et à sable, 9,6 m/3,2 m/1,6 m de profondeur qui sert de réservoir aux eaux qui y sont conduites par un canal en bois de divers morceaux, prenant dans les hauts de l'habitation à la ravine de l'Osier ; distance de la source au bassin : 824 m.
1837	10001	St-Paul	[20 K 3] Autorise Laffon/Fitau/Caillet à faire une prise d'eau dans le bassin Souris et le bassin supérieur de la ravine Saint Gilles (2 pouces fontainiers).

1837	24701	St-Paul	<p>Demande de prise d'eau ; opposition de Joson Laprade : lettre de Bottard du 21/07/1838 au gouverneur et plan Schneider : "L'épuisement des sources qui alimentaient mon établissement de sucrerie et facilitaient mes exploitations annuelles me fit solliciter (en 1837) il y a environ un an la concession d'un bassin situé dans une réserve du domaine, la ravine Laforge, à environ 1500 gaullettes (7300 m) au dessus des terres cultivées". Bottard jusque là s'est adressé au directeur de l'intérieur, par erreur sa demande a été suspendue ; il renouvelle la demande en 1838 ; le bassin communique à deux bassins plus bas par des ouvertures pratiquées avec des barres à mine "dans l'un desquels je me propose de placer une pompe destinée à en extraire l'eau". Bottard a été tour à tour cultivateur, adjoint du juge, membre de la commission d'instruction publique, estimateur pour le gouvernement ; fait valoir ses titres pour obtenir la concession : l'eau est le "préservatif contre les incendies et les besoins dévorants de la soif dans la saison où il n'y a plus que des mares boueuses et infectes où les noirs puisent leurs maladies les plus sérieuses".</p> <p>Avis positif du Conseil, mais opposition de Laprade car la ravine n'est pas au domaine mais une concession privée ; cependant, Laprade n'a pas de titre. Est jointe une lettre de l'ingénieur colonial Schneider : d'après Laprade, l'administration a concédé cette portion entre la ravine Têc Dure et la ravine Bois Joly ; il y a eu ensuite des partages successoraux, la ravine Laforge, entre les deux, est passée de mains en mains jusqu'à Laprade. D'après Bottard, la ravine Laforge n'a pas été concédée et est restée au domaine. Si Laprade ne fournit pas de titre, il faut accorder la concession à Bottard ; la concession sera de 24000 l en 24 heures "l'argement suffisant aux besoins de l'établissement Bottard" où elle sera amenée par un canal de bois.</p> <p>Concession d'eau de la rivière Saint Etienne, menée en commun par dame Ferrère et Chabrier (conformément aux concessions Couve, Deheaulme et Robin) ; doit entretenir 3 petits ponts qui traversent le canal sur la propriété Chabrier.</p>
1837	6905	St-Louis	
1837	13901	St-Pierre	Pompe aspirante et refoulante fournissant l'eau nécessaire à l'usine ; canaux en bois.
1837	14703	St-Pierre	Les Hoarau vendent à K/Véguen les sources qui se trouvent sur un terrain commun aux 3 vendeurs et qui est au sommet du terrain vendu à K/Véguen, et celles qui se trouvent sur chacun de leur terrain, en particulier celui de Fleury Hoarau, et le canal déjà existant pour la conduite des eaux, et le droit de passage nécessaire au-dit canal, partout où il y aura besoin de le faire passer. Ces sources ne resteront propriété de K/Véguen que pendant existence de l'établissement de sucrerie. K/Véguen s'engage à faire construire un réservoir sur le terrain de Fleury Hoarau, et le plus près possible de son établissement, mais avec assez de pente pour que ses eaux puissent aller à la sucrerie vendue ; Fleury Hoarau pourra y puiser l'eau nécessaire à ses besoins pendant la manipulation ; après la manipulation, il pourra établir un canal provisoire du réservoir à son établissement, mais dont le débit ne sera pas plus gros que celui de K/Véguen ; ce canal ne devra d'ailleurs pas servir à alimenter une autre usine et devra être fermé lorsque K/Véguen recommencera son exploitation ; Fleury devra alors repuiser au réservoir.
1837	5901	St-Joseph	Canal de dérivation par droit de prise d'eau concédée par gouvernement le 16/07/1837.

1838	16003	Ste-Rose	<p>4Q 515 n°2766 : Etienne accepte que Chassériau fasse passer sur ses terres de l'Illette de la rivière de l'Est un canal, creusé ou pas, pour prendre l'eau et la conduire, par-dessus le rempart de droite, à l'établissement de sucrerie qu'il doit créer "à l'effet de faire tourner un moulin à eau à cannes" ; Etienne pourra user de l'eau, mais pas dériver ; cela n'aura lieu que si Chassériau, d'ici mai, trouve des planteurs pour planter 30000 gaulettes de cannes.</p> <p>4Q 515 n°2767, même autorisation de Duchemann</p> <p>4Q 515 n°2768, vente par Pitou d'un droit de passage de l'eau</p> <p>4Q515 n°2771, vente par les Pinot d'un droit de passage de l'eau</p> <p>4Q 515 n°2783, vente par Arsène Boyer d'un droit de passage de l'eau</p> <p>et 5 actes semblables. [20 K 3] Requête de Chassériau le 9/01/1838 pour obtenir concession de prise d'eau dans la rivière de l'Est "à l'effet d'établir un moulin à cannes" ; 400 pouces fontainiers, à 40 m au dessous du pont en construction sur cette rivière ; portée à 1m3 le 9/04/1839 pour irrigation.</p> <p>[22 K 152] "Le canal destiné à mettre en mouvement un moulin à cannes donnera une nouvelle existence à toute la partie de ce quartier comprise entre la rivière de l'Est et le petit Brûlé".</p>
1838	19405	St-Benoît	"L'eau vient sur la propriété par un canal assez volumineux qui prend du Bras des Chevrettes".
1838	3302	St-André	Un canal au sud-ouest de la forge ; une citerne de 3,84 m/3,84 m/2,56 m de haut, en madriers, reçoit l'eau du bras des Citrons par un canal en bois.
1838	31003	St-André	Propriété traversée par le canal de dérivation de la rivière du Mât.
1838	9703	St-Paul	[22 K 158] Depuis 1828 le développement que l'établissement fondé a donné à la canne a permis d'y établir une pompe à vapeur (lettre au gouverneur de 1837) ; demande la concession de l'eau d'une source.
			[22 K 3] Octroie à Lambert la concession d'1 source dans les hauts de la ravine la Plaine "pour alimenter les usines de son établissement de sucrerie" (rempart de la ravine la Plaine).
1838	6806	St-Louis	"Courant d'eau à prendre à la rivière Saint Etienne ; 6 parts d'eau en toute propriété, et 1 part temporaire à prendre dans le canal communal de Saint-Louis. [20 K 4] Autorise la commune de Saint-Louis à prendre 370 1/s de plus dans la rivière Saint Etienne, malgré l'opposition de Chabrier et Sénac ; les travaux doivent être refaits sous l'autorité de l'ingénieur colonial Guy de Ferrières.
1838	7202	St-Louis	Décision qui donne concession à K/Véguen d'une prise d'eau de 576 pouces fontainiers (7660 l/min) ; les travaux seront exécutés sous la direction des Ponts & Chaussées. Chabrier & Laisné (Gauthier) qui avaient augmenté leur prise sans faire régulariser ces augmentations (sur la propriété de K/Véguen seules 35000 à 40000 gaulettes peuvent être irriguées, le reste est au dessus du niveau de l'arrivée de l'eau) devront régulariser.
1838	1502	St-Pierre	Il existe une source sur le terrain n° 5, qui alimente l'établissement de sucrerie. [22 K 162] Demande de concession d'eau de Burel dans la ravine Petite Île ; son établissement était alimenté par une source, affaiblie par la sécheresse et les déboisements ; accordée ; mais en 1839, Burel vend sa part à Pellier. Mention de la source qui alimente l'établissement, les bêtes, les charrettes... Canal pour l'établissement.



1838	14501	St-Pierre	[22 K 163] Charles Motais comptant sur le canal St-Etienne a établi sa sucrerie sur sa propriété de Terre Rouge, où il manipule ses cannes et celles de ses voisins ; mais situé au bout du canal, il n'a qu'un faible filet d'eau, est bien souvent privé d'eau, or la baisse des prix du sucre ne peuvent être compensés que par une plus grande quantité de sucre ; il propose de prendre la moitié du ruisseau de Montvert dont il a déjà l'autre moitié depuis 1789 ; en échange, il établirait un réservoir où les voisins auraient la facilité de prendre de l'eau : "l'industrie sucrière est en quelque sorte la seule dont les produits alimentent le fisc... elle a besoin de la protection du gouvernement" ; opposition de Gédéon K/Ourio, Choppy fils, vve Geslin, qui disent que depuis 1789, l'augmentation du déboisement, le partage des propriétés a amené la multiplication des petits canaux de dérivation, et favorisent l'évaporation ; selon eux, la défense du sucre ne doit pas s'opposer aux droits acquis.
1838	14902	St-Pierre	1838 : du fait du manque d'eau, les Simon demandent concession d'eau au canal Saint Etienne, pour faire fonctionner l'usine et irriguer leurs terres ; même demande de A. Motais, Henry Hibon, Urbain-Marin, Petit de la Rhodière, concernant en tout 150000 gaulottes. 2 prises d'eau d'un pied cube dans le canal St Etienne.
1839	5304	St-Denis	[22 K 3; 22 K 150] 1/07/1839 au 15/04/1840 : Desbassayns avait accordé à Fréon le droit de faire passer un canal de la Rivière des Pluies au Chaudron, à travers son terrain "la Commune". L'eau aurait été prélevée soit simultanément, soit alternativement. Il semble que ce soit Vincent (après la mort de Fréon, 1833), qui ait fait construire le canal. Mais opposition de Testard, et canal détruit. Requête de Vincent pour prendre dans la rivière des Pluies la quantité d'eau nécessaire à l'irrigation du Chaudron ; opposition de Testard, Jules Loy, P. Dejean, JB Bellier.
1839	8003	St-Paul	Sur l'habitation, un superbe aqueduc, en pierre à chaux et à sable, intérieur revêtu de ciment.
1839	14502	St-Pierre	[22 K 163] Lettre de l'ingénieur Guy de Ferrières à l'ingénieur en chef : la demande de Motais est fondée, d'autant plus que ce qu'il possède du ruisseau de Montvert alimente aussi la sucrerie Duliseau (Henry) Orré, et la distillerie Louis Isautier. Le conseil municipal de Saint-Pierre, où siègent les sucriers Augustin Motais et Tiphaine donne son accord ! Le directeur de l'Intérieur suit, à condition que Motais édifie le bassin pour les voisins.
1840	11704	Ste-Marie	[22 K 150] : " La Mare est entièrement privée d'eau ; on n'en obtient que de puits qui creusés dans le voisinage de la mer, ne fournissent qu'une eau saumâtre, dont l'usage ne peut avoir lieu qu'avec de graves inconvénients pour la santé des noirs ; l'emploi que j'en fais encore pour l'alimentation de mes usines n'en présente pas moins, car je suis dans l'obligation de faire tous les ans des réparations fort onéreuses qui sont la conséquence naturelle que je fais de l'usage d'une eau presque salée" d'où une demande de concession d'eau de la rivière des Pluies (comme les autres), de 6 pouces fontainiers ; l'eau devra traverser les terrains voisins.
1840	21902	Ste-Marie	En 1840, Routier demande concession d'eau dans la rivière des Pluies (droit de commune) pour son usine de La Mare ; jusque là, il s'est servi de l'eau du canal Testard ; celui-ci a "la complaisance de lui en donner aux heures où ses travaux de sucrerie sont interrompus" ; Routier demande que cette eau lui soit assurée (demande identique en 1843 d'Auguste Dupar).
1840	9907	St-Paul	En 1841, de Gaillande demande la fermeture des prises d'eau sur le canal ; de nombreux témoignages signalent le fait qu'à l'époque de Vuatelet, il y avait beaucoup d'eau, mais que Houpiart barre le canal pour ses besoins et ceux de Lemarchand.

1840	24202	St-Pierre	Prise d'eau au canal Saint Etienne, 6° par rang d'antériorité, ne payant que 1/2 redevance.
1840	7203	St-Louis	[22 K 10] 25/09/1840 : Augustin K/Véguen demande à ce que la prise d'eau soit faite plus haut, à l'ilet des Aloès, pour pouvoir irriguer des terres qu'il possède ; opposition de Chabrier ; le CCA l'autorise .
1840	7407	St-Louis	[22 K 161] Demande de modification du tracé du canal : on demande un changement de direction à partir de l'emplacement du canal pour éviter les pertes d'eau et la pente ; accordé en 1840.
1840	7408	St-Louis	[20 K 3] 25/09/1840 Chabrier a modifié le tracé de son canal à partir de l'établissement de Coulon, malgré l'opposition de K/Véguen ; mais il a eu l'autorisation des propriétaires traversés (Gustave, Fortin, Coulon).
1840	15103	St-Pierre	L'établissement social de Terre Rouge ne concurrencera pas celui de K/Véguen au Tampon pour la manipulation des cannes ; K/Véguen ayant l'intention de faire passer "un volume d'eau considérable du canal de dérivation de la rivière Saint Etienne sur les terres de la rive gauche de la rivière d'Abord, la société ne contrariera pas ses vues.
1841	3102	St-André	[22 K 151] Vincent et Vinson demandent concession eau dans la rivière Saint Jean et un canal pour l'usine de la Nouvelle Espérance : 20 cm <sup>3</sup> ; le CCA est "favorable au développement de l'industrie dans la colonie puisque ces MM. se proposent d'utiliser la force motrice de l'eau qui se trouve à leur disposition à la création d'une usine projetée sur une grande échelle" ; [20 K 3] 27/04/1841; autorise Vincent et Vinson à prélever 20cm <sup>3</sup> eau dans la rivière Saint Jean ; ponceaux sur les 2 chemins d'eau que coupera le canal.
1841	16811	Ste-Suzanne	Vente à Boyer de la Girodais d'une usine avec droit de prise d'eau dans la rivière Saint Jean.
1841	12604	Ste-Marie	Il existe 3 puits sur les pas géométriques, 2 en pierre, le 3° non ; pompe en fer conduisant l'eau à la sucrerie par des tuyaux de fonte (sous le bâtiment) ; l'eau qui sort suffit à la manipulation du sucre et aux besoins de l'établissement.
1841	8101	St-Paul	Vente de 2 machines à vapeur dont 1 pour monter l'eau de la ravine Bernica jusqu'à la citerne.
1841	24601	St-Paul	Une pompe à vapeur établie par Bailif et Chevalier pour monter l'eau de la ravine Bernica jusqu'à la citerne (en 1841, usine à V Ricquebourg). Pompe et citernes vendues à Mme Desbassays en avril 1841.
1841	14904	St-Pierre	5,5 prises d'eau au canal Saint Etienne, pour alimenter l'établissement de sucrerie et irriguer ; canal en bois du canal Saint Etienne à l'établissement ; canal en bois qui amène l'eau est vendu.
1841	5903	St-Joseph	Canal de dérivation et prise d'eau.
1842	2203	St-André	Pompe qui puise dans le canal pour le moulin.
1842	3204	St-André	L'eau arrive par un canal en bois et pierre de 432 m qui prend de la rivière du Mât.
1842	11306	Ste-Marie	[22 K 150] Gillot demande concession de prise d'eau dans la rivière des Pluies. En décembre 1842, Julien Gillot, propriétaire avec ses frères d'une hab de 155 ha, rive droite de la rivière des Pluies, où il existe "plusieurs usines, telles que caférie, sucrerie, distillerie qui nécessitent les fonctions de 2 moulins à eau et de 2 moulins à vapeur, le tout de la force de 12CV à peu près", dénonce l'insuffisance de sa concession de 1820 (12cm), et demande une autre concession dans la rivière des Pluies. ["dans un pays où l'industrie change à chaque instant dans ses modes et dans sa marche progressive, où le manque de cultivateurs doit faire adopter des moyens imprévus et chercher, par la variation de la culture, à obtenir d'une petite étendue de terre autant qu'on en obtient aujourd'hui d'une grande"].

1842	11706	Ste-Marie	Pompe à eau dans un puits pour remonter l'eau jusqu'à la machine à vapeur et à l'établissement avec canaux en fer et plomb. [22 K 150] Geslin demande concession d'eau dans la rivière des Pluies ; opposition des riverains, Dejean, Lory, Bellier car "une nouvelle concession tendrait à diminuer le volume d'eau qui leur est nécessaire" ; "lors de la manipulation, les eaux de la rivière des Pluies sont si faibles qu'à peine elles suffisent aux besoins des usines établies".
1842	11806	Ste-Marie	Droit de prise d'eau dans la rivière des Pluies, avec canal en bois ou terre qui passe sur le terrain de Bruno Guillaume depuis la rivière des Pluies jusqu'au moulin.
1842	13002	Ste-Marie	[22 K 150] Desbassayns demande concession dans la rivière des Pluies de 18 à 20 cm eau (au lieu des 8 qu'il a) pour pouvoir établir un moulin d'une force suffisante ; s'engage à remettre l'eau qu'il aurait au-delà de sa concession de 8cm (plus préservée dans son canal que dans le lit de sable et de galets de la rivière des Pluies) ; ses terres ont augmenté : une propriété de 210 ha rive droite (avec sucrerie à petite distance de l'éperon de Moka), une propriété rive gauche sur une longueur d'environ 5000 m, de l'éperon de Moka jusqu'à la mer, sauf 7 à 800 m qui sont à la veuve Boiscourt ; 2 habitations rive gauche : Dominjod, 100 ha de cannes, livrées à la rivière des Pluies par un pont, et la commune du Chaudron, 60 ha. Il a dû pour exploiter ses cannes joindre à son moulin à eau de 5CV une pompe à vapeur de 4CV, et malgré ces forces réunies "qui lui causent une augmentation de frais en journées de noirs et de combustible", ne peut faire tourner à plein sa batterie, qui peut donner 16 milliers de sucre en 24h, et n'en donne que 13 milliers. L'augmentation de la concession est une nécessité vu les circonstances actuelles où le manque de bras se fait sentir.
1842	25001	St-Paul	1 pompe à eau avec tuyaux en fonte et en plomb (500F) ; 14,6m de tuyaux en fonte sous terre.
1842	7602	St-Louis	Source qui alimente le canal de l'établissement ; titres remis lors de la vente.
1842	1504	St-Pierre	Source qui donne de l'eau sur le terrain Guilloteau. Burel avait abandonné sa demande de concession (1838, n° 1502) ; en 1840, les nouveaux propriétaires n'avaient rien demandé ; en 1841, les nouveaux propriétaire, Sividre et Renaudière de Vaux demandent la concession d'une source à 2000 gaullettes de la route royale (9,7 km) ; un canal en terre, maçonnerie, ou bois sera édifié ; la source produit 40 dm3 à 5845 m de la mer ; on demande aussi l'autorisation d'abattre les bois ou taillis, sauf caféiers et girofliers ; l'inspection sera confiée à un gardien ; demande accordée.
1842	14405	St-Pierre	[14/02/1842] Lors de la vente aux Choppy des 5/9 de la sucrerie, Urbain-Marin recense une pompe et 233 m de tuyaux + 32 m de rechange ; 242 m de conduite d'eau en place. [22 K 163] Juillet 1842 : Urbain-Marin se plaint que la pompe qui fait fonctionner sa sucrerie en pompant l'eau de la rivière Saint-Etienne a besoin de fréquentes réparations ; il demande l'autorisation d'avoir une 2° pompe montée "au bord du rempart qui borde sa propriété avec un tuyau d'ascension de 6 cl ou 2 pouces de diamètre".
1842	15305	St-Pierre	[22 K 01] Frappier de Monibenoît obtient concession d'un pied cube d'eau du canal St Etienne ; autorise David et Orré à avoir 1 pied cube pour leur établissement de sucrerie.
1842	6106	St-Joseph	Courant d'eau qui alimente depuis sa création l'établissement de sucrerie.
1843	2003	St-André	L'eau vient du canal de Champ-Borne.

1843	33301	St-André	[22 K 11] 3/08/1843 : Demande de prise d'eau de Arthur Bédier de Beauverger "dans la rivière du Mât, pour arroser une propriété située sur la commune de Saint-André, vers l'embouchure et sur la rive gauche ; le canal serait en partie sur le terrain voisin, sans causer de dommage; la propriété est bornée par la mer. En fait, Bédier demande assez d'eau pour alimenter un moulin de 6 CV ; accordée.
1843	13904	St-Pierre	Pompe aspirante & refoulante fournissant eau nécessaire à l'usine ; canaux en bois.
1843	14406	St-Pierre	Pompe hydraulique avec 233 m de tuyau ; 242,5 m de conduite d'eau en place.
1843	21703	St-Pierre	[20 K 4] 26/11/1844 En 1843, K/Véguen a présenté une requête pour établir un règlement d'eau pour le canal Saint Etienne ; bien qu'un des plus anciens concessionnaires, il est dépourvu par les nouveaux membres : David Debeaulme, Louis Herbecq, Anicet Orré, Joseph Ferrières, Simon frères, Robin, Philidor Merto, Elisée Pothin, Yves Lebidan, Hippolyte Demahy, Joseph Fayolle, Rodolphe Potier, Bret père, Herbecq père, commune de Saint Pierre, héritiers Frappier de Montbenoit. K/Véguen est autorisé à compiler les délibérations du conseil, & à les faire publier à ses frais.
1844	5306	St-Denis	[20 K 4] 23/01/1844: sur la demande de 1839 de Vincent (décédé) et des héritiers Fréon (mais le Chaudron a été vendu aux Lory), la demande de la veuve Boiscourt et des héritiers Gillet pour irrigation, le CCA. rend son arrêt.
1844	12605	Ste-Marie	[22 K 150] Après partage des eaux de la rivière des Pluies, Rontaunay demande 40 l pour son usine.
1844	1009	St-Paul	4Q 1339 n°7405 : Rivière s'engage à laisser passer et entretenir le canal qui prend l'eau dans la ravine des Lataniers jusque chez Crémazy ; il aura le droit de faire boire 80 bêtes à cornes et d'arroser son jardin ; Crémazy s'engage à ne pas interrompre le canal.
1844	1405	St-Paul	Droits prise d'eau du Dos d'âne dans les gorges de la ravine à Marquet acquis des Fontaine le 3/05/1836, vol 15 n°2008 (Saint Paul) (avec la vve Langlois, les sceurs Barrois, de Laprade, Idefonse & Joseph Fontaine) lors de l'adjudication des biens de leur père en 1833 (à l'origine, arrêté Milius 1819).
1844	9704	St-Paul	[22 K 158] en 1842, Schneider a vérifié les travaux de 1838 ; en 1844, manquant d'eau, Lambert demande la concession d'une source dans la ravine de la Plaine, au lieu dit Bois de Néfles, sur le terrain des Domaines ; accordé en 1847.
1844	1503	St-Pierre	Échange : Bret reçoit un terrain d'habitation ravine des Cabris possédé par Boyer/Orré ; en échange donne un terrain d'habitation à Boyer à ravine des Cabris (+1/2 prise d'eau canal Saint Etienne).
1844	33701	St-Joseph	[22 K 162] Demande de concession de Louis Paulin de 1 m3 pour une sucrerie équipée d'un moulin de 8 CV, installée rive droite de la rivière du Rempart, au-dessus ou au dessous du pont connu sous le nom de Pont Naturel ; Paulin donnerait une partie de l'eau au public à la sortie de l'établissement.

1845	32502	St-Leu	[22 K 160] 15/04/1845 : demande de Paul Hibon pour établir une sucrerie à la ravine du Trou, 2/02/1845, puis lettre de dame Laforgue épouse Pierre Hibon, au gouverneur : elle possède un beau terrain à la ravine du Trou propre à la culture de la canne à sucre ; elle est décidée à se livrer à l'industrie sucrière, il est urgent qu'elle ait les eaux nécessaires pour faire fonctionner une pompe à vapeur ; les eaux se trouvent dans la ravine du Trou, elles ont déjà été conduites sur des habitations plus éloignées ; elle demande donc une concession pour ces eaux, s'engage à les conduire sur le chemin Lancastel ou sur la route royale pour que le public en dispose ; le conseil municipal répond qu'il y a juste assez d'eau pour une seule sucrerie ; mesurage de Schneider du 30/10/1845 qui donne 800 l/heure ; or, des établissements ont été créés à plus de 5 km, et sur le trajet, il y a une déperdition de 50 %, il ne reste donc que 400 l, juste assez pour une pompe de 4 CV ; en outre, il faut un bassin avec une réserve de 20 m <sup>3</sup> d'avance ;
1845	14905	St-Pierre	les gens de la localité appuient Mme Hibon car ils veulent une fontaine ; le conseil municipal pense que la source ne peut pas alimenter 2 sucreries ; comme Paul Hibon a demandé en premier, on lui accorde la concession ; mais comme Mme Hibon a promis une fontaine, ce que n'a pas fait Paul Hibon, le conseil ne lui accordera la concession que s'il permet de laisser prendre l'excédent en période pluvieuse ; lettre du 14/07/1847 : Pierre (mari dame Hibon) et Paul se sont entendus pour partager la source ; du coup, Paul Hibon souscrit à l'engagement de faire une fontaine ; en conséquence, l'autorisation est accordée à cette date.
1845	14409	St-Pierre	10,5 prises d'eau au canal servant à irriguer les terrains vendus.
1845	10202	St-Philippe	Pompe hydraulique, établie dans la rivière Saint Etienne avec 230m de tuyaux de fonte.
1846	5202	St-Denis	1 citerne en maçonnerie, 2 cuves pour les eaux pluviales ; 1 puits creusé à la base du terrain Dely Fin et en partie sur les pas géométriques, avec pompe en fer pour le service du puits, au sud du terrain de la sucrerie.
1846	1302	St-Paul	L'eau vient de l'établissement des fils Deguigné ; canaux en bois ; l'eau tombe dans un bassin pierre, à chaux et à sable, doublé en plomb, couvert en planches, de 10,95 m/18,95 m avec une pompe aspirante & refoulante.
1847	33104	St-Paul	Canal conduisant l'eau.
1846	18902	St-Leu	Le CCA accorde à Hoareau La Source la concession d'une source et des filets d'eau environnants dans la ravine la Plaine, lieu-dit Bois de Nèfles.
1847	3103	St-André	Droit de prise d'eau à la source dans la Grande Ravine, à 3000m du chemin de ligne (établi par le Conseil Privé, constitué en Conseil du Contentieux Administratif, 18/05/1829).
1847	1013	St-Paul	Près du four à carboniser les os, 2 bassins de 13,6 m/8 m/1,3 m. 2 canaux sur l'établissement : -canal en bois adossé au rempart ouest de la ravine des Lataniers, recevant l'eau de cette ravine, sert à l'irrigation -canal prenant eau dans la rivière des Galets, en bois, traverse la ravine à Marquet sur des pilotis, conduit l'eau pour irriguer les cannes 1 bassin à 13,9 m au sud de la maison, à chaux et à sable, de 9,15 m/7,2 m, l'eau est reçue par un canal branché sur le canal d'irrigation de la rivière des Galets.

1847	1408	St-Paul	La propriété de Victor Houpiart est formée de 5 terrains (à la ravine des Lataniers) avec droit de prise d'eau dans la rivière des Galets (1814) ; il existe une citerne qui reçoit l'eau qui vient du Dos d'Ane par un canal en bois jusqu'à la machine ; la citerne est en pierre, de 10,7 m/4,5 m ; à la base de la propriété, il existe un canal qui vient de la rivière des Galets et traverse toute la propriété (Crémazy avait fait passer un canal au dessus de la propriété Rivière pour que l'eau se joigne à celle de la ravine des Lataniers, insuffisante pour irriguer ; en échange, droit pour Rivière de faire une saignée au nouveau canal de la rivière des Galets pour que l'eau en traverse son emplacement et la remettre ensuite à la ravine des Lataniers.
1847	6401	St-Leu	Source conduite qui peut suffire à une grande exploitation. Ces avantages et la situation permettraient la création d'un établissement central, qui pourrait exploiter les terres de la rive droite de la ravine du Trou et de la rive gauche de la ravine des Avirons ; il existe une citerne en maçonnerie de 10,5 m/4,9 m/1,6 m de profondeur.
1847	32901	St-Leu	[20 K 4] Autorise la concession d'eau par moitié d'une source de la ravine du Trou à Paul Hibon & à dame Pierre Hibon pour être employée aux établissements de sucrerie ; ils devront édifier une fontaine publique.
1847	6808	St-Louis	Courant d'eau de 65 cm de large/30cm de haut, à prendre à la rivière Saint Etienne ; 7 parts d'eau en toute propriété et 1 temporaire à prendre dans le canal communal de Saint Louis, et 6 décimètres d'eau à mettre dans canal communal.
1847	14906	St-Pierre	10,5 prises d'eau pour irriguer.
1847	24901	St-Joseph	[22 K 162] Lettre du 22/10/1847 de G. de K/Véguen et Montbel Fontaine : manquant de bois pour faire fonctionner l'usine de Langevin, ils demandent une autorisation de prise d'eau dans la rivière Langevin (136 dm3), au Trou Noir, pour faire fonctionner une roue hydraulique.
1847	33001	St-Joseph	[22 K 11] Requête de Paul Post (propriétaire à Saint-Paul), et Darid Hoareau et Cie, d'une concession d'eau à prendre à la ravine des Grègues, au lieu-dit le bassin des Chevrettes "pour les besoins d'un établissement de sucrerie (faire fonctionner nos machines) qu'ils se proposent de monter au même quartier, entre Manapanay et la rivière du Rempart" [20 K 4] Accorde la concession d'eau (3/4 du volume) dans le bassin des Chevrettes, ravine des Grègues (Saint Joseph) à Paul Post, D. Hoareau & Cie, pour une sucrerie qu'ils se proposent de monter entre Manapanay et la rivière des Remparts ; la sucrerie doit être élevée dans un délai de 14 mois.
1848	1205	St-Paul	Source d'un assez fort volume conduite de la rive droite de la ravine à l'établissement par des canaux en palmiste ; il existe 4 grands bacs servant de citerne.
1848	9410	St-Paul	Citerne en pierre crépie à chaux et à sable, garni de ciment romain, couverte en paille, de 16 m/6,95 m/3,3 m de profondeur (300 F).
1848	6809	St-Louis	Vente avec la moitié de l'établissement de la moitié de 8 parts d'eau en toute propriété, et d'1 part pour en jouer temporairement à prendre dans le canal commun de Saint-Louis, plus 6 dm à prendre aussi dans le canal commun, concédés à Mathieu, vendeur à Sénac.
1848	1509	St-Pierre	Il existe 2 citernes : l'une de 12 m/8 m au sud du bâtiment 1 ; l'autre de 11 m/3,5 m en bas de la forge.

1848	14411	St-Pierre	Il existe une pompe hydraulique qui fait monter l'eau de la rivière Saint Etienne à l'établissement par 230 m de tuyaux de conduite ; une pompe dans un bâtiment en pierre de 8m de long/2,8m de large, adossé au rempart (valeur 20000 F) ; l'eau arrive à un bassin ovale au milieu de la cour de 10 m/9,8 m, auquel est adossée une pompe aspirante et refoulante provenant d'une pompe à vapeur ; du bassin partent des tuyaux en fonte et en cuivre qui vont à la batterie, à la basse température, aux écuries & ailleurs (valeur 5000 F) ; il existe une citerne dans un bâtiment de pierre de 6,5 m/3,9 m adossé au bâtiment du moulin.
1848	15110	St-Pierre	Il existe un bassin circulaire en maçonnerie, recevant l'eau du canal Saint Etienne, de 36 m de circonférence intérieure.

ANNEXE 8 : Joseph Martial Wetzell, *Résumé des travaux*, 1831

Arrivé à Bourbon début 1830, l'ingénieur Wetzell avait un contrat avec le Conseil général : il devait, par ses conseils et son action, procéder à la modernisation de l'industrie sucrière de Bourbon. Celle-ci traversait alors une crise, due en partie à la médiocre qualité de son sucre. Wetzell choisit, mais peut-être cet objectif lui avait-il été suggéré, de permettre au maximum de sucriers existant de survivre. C'est pourquoi, au lieu d'importer massivement une technologie coûteuse, qui aurait inmanquablement amené une drastique concentration des usines, décida-t-il d'améliorer la qualité du sucre de la manière la plus économique possible, en se conformant aux conditions particulières de chaque établissement, et en créant même une technologie locale, adaptée à la petite taille des établissements et à la faiblesse capitalistique des sucriers.

A son arrivée, Wetzell fut accueilli à bras ouverts par le sucrier Fréon qui l'hébergea à sa sucrerie du Chaudron, laquelle devint, jusqu'à la mort du propriétaire (1833), une sorte d'usine expérimentale. C'est du Chaudron que Wetzell rayonnait dans l'île. Aussi le voit-on, dans ces extraits, multiplier les déplacements, les contacts et entretiens, les plans, pour remodeler tel ou tel établissement. En 1831 il opère plusieurs tournées sur la côte au vent, allant jusqu'à Sainte-Rose, mais il se rend aussi, sur la côte sous le vent, à Saint-Paul, Saint-Leu et Saint-Louis.

Chaque année, Wetzell devait rendre compte à une commission d'experts nommés par le pouvoir de la colonie, de l'ensemble de ses réalisations. C'est dans ce but qu'il rédigea ce « Résumé des travaux », dont les archives départementales de la Réunion n'ont malheureusement conservé que ces quelques extraits, que nous avons restitués et transcrits ici.

## Résumé des travaux

28 (mars 1831)

Retour d'Alexandre de son voyage sous le vent pour lequel il était parti du Chaudron le 1<sup>o</sup> mars.

Voir à son journal le compte rendu de son voyage et de ses travaux à la sucrerie de Mme Veuve Ferrère qui construit une batterie de 7 chaudières, y compris celle aux sirops et s'installe pour filtrer.

Alexandre s'est arrêté chez M. Lambert à Saint-Louis et chez Mme Veuve Desbassayns à Saint-Gilles.



Répondu à M. Chevalier de Jouvancourt en lui envoyant mon mémoire de mars 1831 qu'il avait demandé.

Répondu à une lettre de M. Chabrier du Gol, et expédié ma réponse par l'entremise de M. Vinet de Sainte-Marie.

Commencé une ébauche d'un nouveau système de formes à purger le sucre et le blanchir.

29 (mars 1831)

Voyage à Saint-Denis pour y voir M. Fréon et M. Achille Bédier au sujet de la Commission qui doit être appelée à examiner les nouveaux procédés de fabrication.

Ecrit à M. le Directeur général de l'Intérieur pour demander que M. Jules Lory et M. Benjamin Bédier soient nommés membres de cette Commission.

30 (mars 1831)

Ecrit à M. Fréon pour faire exécuter par Charli un modèle en petit d'un nouveau système de caisse à purger et blanchir le sucre.

Ecrit à M. Binon pour anciens journaux de Maurice.

Ecrit aux menuisiers Doste et Julien pour réclamer un plan de citerne.

Dessiné au crayon l'ébauche faite le 28 sous le n° 1.

31 (mars 1831)

Répondu à une lettre de M. Chevalier de Jouvancourt, et pris copie de ma réponse.

Passé à l'encre le dessin de la veille représentant un projet de nouvelles caisses à purger et blanchir le sucre.

[...] de Saint-Denis pour y voir M. [...].

[...] quelques-unes des nouvelles [...].

[...] Chaudron [...].

avril

Dimanche 1<sup>o</sup> (avril 1831)

Ecrit à M. Charles Desbassayns relativement aux travaux pour son usine et pour celle de sa mère à Saint-Paul.

Fait la légende du plan de la veille.

Commencé l'ébauche du second projet de caisses à purger.

Lundi 2 (avril 1831)

Instructions à Alexandre pour faire le plan de quelques nouvelles dispositions de l'usine du Chaudron, particulièrement de la filtration des sirops au moyen de filtres.

Examiné avec lui le plan d'une batterie qu'il avait promis à M. Lambert (quartier Saint-Louis) et qu'il m'a présenté terminé.

Donné à Charli à tracer devant moi les mesures des pièces pour la construction du premier petit modèle de purgerie.

Accusé réception au Directeur de l'Intérieur de l'arrêté qui nomme MM. Jules Lory et Benjamin Bédier membres de la Commission appelée à examiner mes procédés de fabrication du sucre.

Écrit aux menuisiers Doste et Julien pour réclamer une 2<sup>e</sup> fois des plans que j'avais mis entre leurs mains.

Répondu à M. Jules Lory.

Terminé l'ébauche commencée la veille.

Mardi 3 (avril 1831)

Écrit à M. Fréon pour l'approvisionnement de quelques objets qui seront nécessaires pour la prochaine roulaison.

Préparé quelques échantillons de sucre.

Tracé au menuisier une partie des bois pour le petit modèle de nouvelles formes.

Mercredi 4 (avril 1831)

Continué le tracé de la veille.

Communiqué à Alexandre mon opinion sur l'utilité qu'il y aurait de diminuer le sautoir après la grille d'un foyer ou de baisser cette même grille, pour soustraire la chaudière de cuite et particulièrement celles en cuivre à la trop grande intensité des coups de feu, en augmentant l'intervalle pour le passage de la flamme.

Fait le voyage de Saint-Denis pour voir M. Lenoir Président de la Commission chargée d'examiner mes procédés de fabrication.

[...] Chaudron [...].

[...] prendre en [...].

Jeudi 5 (avril 1831)

Écrit à M. C. Roux et à M. Lenoir relativement à l'objet cité la veille. D'après la réponse de M. Lenoir les membres de la Commission doivent être légalement convoqués pour samedi à 2 heures après-midi.

Donné [...] à la construction du petit modèle de formes.

Fait le voyage de la Rivière des Pluies avec Alexandre pour y voir M. Charles Desbassayns et nous concerter avec lui sur la réorganisation avec filtres Dumont de son usine et de celle de sa mère à Saint-Gilles [...]

Vendredi 6 (avril 1831)

Dessiné sous le n° 2 un [...] Dumont et de filtres -paniers. Envoyé ce projet et une lettre explicative à M. Charles par Alexandre.

Samedi 7 (avril 1831)

Écrit à M. Fréon pour [...] réunion de la Commission ; et relativement à la revivification du charbon animal.

Terminé le petit modèle.

Préparatifs pour recevoir la Commission.

Vérification des sucres du Chaudron en présence de MM. Lenoir Président, Alexis Malavois, Gimart, Tourris, Constant Roux et Le Pivain.

Dimanche 8 (avril 1831)

Répondu à M. Charles Desbassayns et à M. Fréon.

Reçu des visites.

Lundi 9 (avril 1831)

Préparé une note générale de questions destinées à obtenir tous renseignements utiles des habitants qui ont pratiqué les nouveaux procédés.

Mardi 10 (avril 1831)

Muni le projet de filtres à surfaces concentriques.

Fait le calcul de leurs dimensions, de celles des paniers [...] de blanchets dans la double supposition d'une forme [...] ou d'une forme [...].

Examiné avec Alexandre le plan qu'il [...] pour la batterie de M. Charles Desbassayns.

Mercredi 11 avril (1831)

Je me suis rendu avec Alexandre chez M. Charles Desbassayns pour lui remettre les plans de sa batterie et discuter sur les lieux une nouvelle disposition à donner à l'appareil de filtres [...] modèle de formes à purger le sucre.

Nous nous sommes le même jour rendus à l'établissement de M. Charles Routier pour y examiner les travaux à faire et montrer le même petit modèle.

Jeudi 12 (avril 1831)

Fait le voyage de Saint-Denis pour y acheter du papier à plan et autres, puis chez MM. Vetch, Benjamin Bédier, Constant Roux [...]

Vendredi 13 (avril 1831)

Écrit à M. Charles Desbassayns une fort longue lettre contenant [...] instructions nécessaires pour [...] sa nouvelle sucrerie.

Samedi 14 (avril 1831)

Écrit à M. Charles Routier pour lui rendre compte du [...] ma visite à son établissement.

Dimanche 15 (avril 1831)

Ecrit à M. Charles Desbassayns en réponse à sa lettre.

Ecrit à M. Fréon pour la nouvelle organisation de sa sucrerie de Sainte-Marie.

Répondu à M. Fréon pour lui donner diverses explications devenues nécessaires relativement à la filtration de ces sirops au Chaudron.

Visites.

Lundi 16 (avril 1831)

Entretien avec Alexandre au sujet des dispositions prescrites par lui la veille à la sucrerie de M. Fréon à Sainte-Marie, et de la conversation avec ce dernier.

Ecrit à M. Charles Desbassayns.

(Mardi 17 avril 1831 ?)

Parti pour Sainte-Suzanne où j'ai été appelé par MM. Malavois.

Je me suis occupé avec MM. Malavois de combiner les nouvelles dispositions de leur usine qui [...] mise en rapport avec une nouvelle grande batterie de 7 chaudières dont 3 à bascule.

Retour au Chaudron.

Ecrit à M. Charles Desbassayns relativement à [...] avec Alexandre sur le plan de la nouvelle [...].

Suite jeudi 19 (avril 1831)

installation de filtres à surfaces concentriques chez M. Charles. Ecrit à M. Charles Desbassayns. Objets de détail.

Vendredi 20 (avril 1831)

Ecrit à M. Charles.

Ecrit à M. Routier relativement à son usine. Ecrit à M. Joseph Lory pour rendez-vous à la Rivière du Mât. Commencé le plan d'une nouvelle grande batterie à sept chaudières pour l'usine de MM. Rontaunay et Malavois frères à Sainte-Suzanne.

Répondu à ce sujet à M. Alexis Malavois.

Samedi 21 (avril 1831)

Visites reçues.

Ecrit à M. Charles en lui envoyant Alexandre.

Voyage à Saint-Denis pour y voir MM. Routier, Lenoir, Desroches, et Benjamin Bédier et m'entretenir avec eux de leurs projets pour la rouaison de 1832.

Copié la note de questions auxquelles seront invités de répondre les habitants qui ont installé chez eux et pratiqué les nouveaux procédés.

Dimanche 22 (avril 1831)

Continué le plan au crayon de la batterie Malavois.

Fait une seconde copie de la note des questions.

Lundi 23 (avril 1831)

Ecrit à M. Lenoir en lui envoyant la note précédente.

Marqué à l'encre sur le petit modèle de caisses toutes les dimensions de grandeurs naturelles.

Ecrit à M. Fréon en lui expédiant ce modèle. Continué le plan au crayon de la batterie Malavois, reçu la visite de M. Charles Routier, puis celle de M. Jules Lory relativement aux travaux de leurs établissements.

Mardi 24 (avril 1831)

Inspecté les travaux du Chaudron.

Envoyé Alexandre chez M. Charles Desbassayns.

Voyage à Saint-Denis pour toucher le mois de mars, y voir M. Routier, quelques autres personnes, et acheté chez M. Buisson des règles, toises, planches [...] le plan, pistolet et divers instruments de dessin [...] papier et de tracé sur le terrain.

Mercredi 25 (avril 1831)

Réglé avec Alexandre jusqu'au 1<sup>o</sup> avril [...]

Répondu à M. Alexis Malavois.

Terminé le plan au crayon de la batterie Malavois.

Ecrit à M. Charles Desbassayns.

Jeudi 26 avril (avril 1831)

Arrêté avec Alexandre les dimensions d'un local qui sera ajouté dès cette année à la sucrerie des Cascades pour y recevoir l'année prochaine les filtres Dumont et présentement les filtres Taylor. Discuté et arrêté à cette occasion le détail de chaque dimension.

Dit à Alexandre de préparer les deux coupes du bâtiment qui sera construit à Sainte-Rose. Celle sur la largeur a été faite le jour même.

Commencé de passer à l'encre le plan de la batterie Malavois.

Vendredi 27 (avril 1831)

Achévé de passer à l'encre le susdit plan.

Ecrit à M. Charles pour lui expliquer diverses annotations que j'ai faites à la coupe de ses filtres et lui donner tous renseignements pour exécuter 30 robinets à cadran dont il aura besoin.

Préparatifs de départ.

Samedi 28 (avril 1831)

Départ pour une tournée jusqu'à Sainte-Rose établissement des Cascades.

Stations à l'atelier de Laurent à Sainte-Marie et chez Mme Fréon à Sainte-Suzanne.

Arrivée chez MM. Malavois où Alexandre m'a rejoint plus tard. Discuté et arrêté avec Alexis le projet d'une batterie à 8 chaudières. Ajouté sur le plan les détails relatifs à la 8<sup>o</sup> chaudière.

Dimanche 29 (avril 1831)

Parti de l'habitation Malavois et arrivé chez M. Lory à la Rivière du Mât.

Fait une excursion chez M. Desroches qui était absent ainsi que son régisseur que nous avons attendu. Alexandre et moi, sommes ensuite montés au nouvel établissement de M. Desroches dont nous avons discuté les bases. Retour chez M. Lory.

Lundi 30 (avril 1831)

Monté à l'établissement de Belle-Vue de M. Lory pour y tracer l'augmentation de sucrerie nécessaire à celle de la batterie qui devra être portée de 5 à 7 ou à 8 chaudières dont une à bascule. L'absence de M. Lory nous forcera de retourner sur les lieux.

Lundi 30 (avril 1831)

Alexandre a dessiné et j'ai annoté les profils de deux batteries à cette chaudière fixe qui toutefois n'emploieront provisoirement que quatre chaudières rendues sur les lieux mais disposées de telle sorte que celles qu'on voudrait plus tard remplacer par des bascules pourraient l'être dans les dimensions ordinaires, sans démolir la batterie.

Écrit à M. Mamet une lettre explicative en lui expédiant les deux profils susdits. Parti et arrivé avec Alexandre à l'habitation de M. Vetch.

Nous nous sommes rendus avec le propriétaire à la sucrerie où nous avons discuté la composition d'une grande batterie à six chaudières dont deux à bascule.

Mai 1831

Mardi 1<sup>o</sup>

Pendant qu'Alexandre a entrepris de dessiner la grande batterie j'ai écrit à Laurent pour lui envoyer les dimensions des chaudières à bascule, puis à M. de Chateaufieux en réponse à une lettre où il me demandait diverses instructions pour faire les robinets à cadran que comportera le nouvel appareil de M. Charles.

Retourné avec M. Vetch à sa sucrerie pour prescrire les modifications nécessaires aux purgeries et pour y examiner une seconde grande batterie ainsi que la batterie de sirop qui sera conservée avec cette différence que la chaudière à bascule sera mise à la deuxième place au lieu de l'être à la première et la surface du gril diminuée, enfin prendre toutes les mesures nécessaires pour l'installation des filtres Taylor.

Mercredi 2

Examiné et discuté quelques parties du dessin d'Alexandre. Commencé le plan de l'installation des filtres Taylor en rapport avec le local de la sucrerie et la position de la batterie.

Jeudi 3

Départ pour Sainte-Rose. Station chez M. [...] et à la sucrerie de MM. Leclerc et Despeissis [...] Leclerc était absent. Arrivés à l'établissement de sucrerie Lory frères, dit de Sainte-Rose comme situé [...] j'ai appris que M. Edouard Lory [...] Sainte-Colombe [...] [...] coucher à l'établissement de MM. Laborie.

J'ai remis à M. Laborie fils une lettre de M. Desbassayns de Richemont par laquelle ce dernier l'invite à faire son sucre au moyen des filtres. La position fâcheuse de M. Laborie et qui ne lui permettait d'entreprendre aucune dépense a seule mis obstacle à l'adoption d'un procédé dont il a déclaré d'ailleurs apprécier toute l'importance.

Vendredi 4

Déjeuné chez Ed. Lory à l'établissement du Piton où M. Sainte-Colombe s'était rendu pour nous y joindre. Examiné la sucrerie, et donné à Edouard Lory les renseignements et conseils dont il avait besoin pour l'installation d'une nouvelle grande batterie réunissant la manipulation du sirop à celle du vesou.

Nous nous sommes mis en route avec M. Sainte-Colombe pour l'établissement des Cascades. Mais M. Sainte-Colombe appelé par le Maire ayant été forcé de rebrousser chemin, nous nous sommes rendus préalablement à la sucrerie de MM. Gamin et Lenoir dite du Piton où nous avons été reçus par M. Laguerre. Après avoir pris connaissance de la localité et des purgeries nous nous sommes rendus, accompagnés de M. Laguerre à l'établissement des Cascades où M. Sainte-Colombe est venu nous rejoindre. Là nous avons discuté et j'ai désigné l'emplacement du nouveau local à construire pour y recevoir l'année prochaine l'appareil complet des filtres Dumont tant pour les sirops que pour le vesou, et cette année provisoirement les filtres-paniers à surfaces concentriques. J'ai ensuite pris toutes les dimensions de la sucrerie et des chaudières composant la batterie actuelle qui sera remplacée l'année prochaine par une nouvelle grande batterie armée de trois chaudières à bascule. Apporté quelques légères modifications aux plans qui avaient été dessinés d'avance pour le bâtiment [...]

[...] nécessaire à M. Sainte-Colombe et aux constructeurs, en mon absence. Alexandre pendant ce temps a commencé le dessin sur une grande échelle d'un baquet-filtre sous les trois dimensions, pour y figurer le collier en fer et les tourillons destinés à soutenir et à basculer le filtre, ainsi que d'autres accessoires.

Dimanche 6

Préparé pour la communiquer à M. Lenoir une note de tous les objets qu'il devra procurer à l'établissement des Cascades en 1832 d'abord, puis en 1833, et présenté dans cette note le calcul exact du développement de surfaces en cuivre, zinc et plomb.

Après qu'Alexandre a eu terminé les trois plans du baquet je lui ai donné les mesures du réservoir d'alimentation et de la citerne à claire dont il a fait l'épure en grand dans une salle de la maison [ ... ]

Nous avons ensuite donné à M. Sainte-Colombe et au menuisier les explications nécessaires pour l'intelligence des épures susdites représentant un nouveau mode d'encadrement.

Lundi 7

Fait avec Alexandre le calque des trois épures du baquet.

Partis de l'établissement des Cascades, nous sommes allés déjeuner à celui du Piton de MM. Lory. A cette occasion nous avons de nouveau discuté avec M. Ed. Lory sur les lieux mêmes son projet d'installation de filtres et de chaudières à bascule. Par suite de mes explications et conseils il a écrit de suite à son frère Jules une lettre qu'il m'a chargé de lui remettre. Nous sommes allés dîner et coucher chez M. Delille à Saint-Benoit. En route j'ai eu lieu de m'entretenir avec M. Leclerc, associé de M. Despeissis pour l'établissement Sainte-Anne.

Mardi 8

Parti le matin de chez M. Delille nous sommes allés déjeuner chez M. Vetch. J'y ai consacré la journée à [ ... ] le plan de l'installation des filtres précédemment [ ... ]. Pendant ce temps Alexandre s'est rendu chez M. [ ... ] afin de revoir les travaux de Belle-View avec M. [ ... ] qui était absent lorsque nous nous y rendîmes [ ... ] accompagnés de son oncle.

Je suis venu coucher à l'habitation [ ... ].

Mercredi 9

Ecrit à M. Mamet pour connaître la décision de M. Desroches relativement aux deux projets de batterie dont je lui avais précédemment envoyé les profils. Il m'a répondu n'avoir pas encore pu se concerter avec M. Desroches que des affaires fort embarrassantes ont depuis ce temps retenu à Saint-Denis.

Discuté avec Alexandre plusieurs projets de pompe mobile. Commencé le plan de la nouvelle batterie de M. Lory.

Jeudi 10

Discuté avec M. Jules et Alexandre la disposition des cadres et du madrier rapporté pour les batteries dont la pente répond à une chute de [ ... ] des fonds des chaudières.



Alexandre après avoir donné des mesures pour une pompe ordinaire de batterie est parti dans la journée pour l'établissement de M. Fréon à Sainte-Marie.

Etant convenu avec M. Jules de suspendre la continuation de son plan jusqu'à nouvelle entrevue avec son oncle, je suis parti de la Rivière du Mât et me suis rendu le même jour à l'établissement Rontaunay et Malavois (Sainte-Suzanne).

Vendredi 11

Discuté avec MM. Malavois la disposition des filtres Dumont pour laquelle j'aurai lieu de lui faire un plan. Je me suis ensuite rendu chez M. Charles Desbassayns où je suis arrivé le soir après m'être arrêté en route chez M. Fréon, chez Mme Gamin, et chez Laurent à son atelier de chaudronnerie.

Samedi 12

Passé la journée chez M. Charles Desbassayns où Alexandre est venu me rejoindre pour y continuer le tracé de la batterie et s'y occuper avec moi de divers travaux communs à faire.

Retour au Chaudron.

Dimanche 13

Passé en revue les travaux faits à l'établissement du Chaudron pendant mon absence.

Complété pour M. Lenoir la note des objets qu'il devra fournir à l'établissement des Cascades tant pour 1832 que pour 1833.

Fait le voyage de Saint-Denis pour m'y rencontrer avec M. Lory chez son oncle et chez son frère Tomy à l'effet [ ... ] de décider auprès de chacun divers [ ... ] installation [ ... ].

Lundi 14

Retourné à Saint-Denis pour y revoir M. Jules et son frère Tomy Lory, et pour donner diverses instructions à l'atelier de MM. Nau et Lory. Vu Buisson et autres personnes. Ecrit à M. Fréon relativement à la nouvelle position qui sera donnée au réservoir d'alimentation des filtres et pour lui proposer la décantation.

Mardi 15

Achévé au crayon le plan de la nouvelle batterie de M. Lory. Ecrit à M. Fréon relativement au bois dont il voudrait composer la grande cuve pour réservoir des derniers sirops.

Mercredi 16

Passé à l'encre le plan de la batterie Lory. Répondu à la lettre de M. Vetch.

Jeudi 17

Chiffré et annoté le précédent plan. Voyage à Saint-Denis pour le remettre à M. Lory. Visite à l'atelier de MM. Nau et Lory. Visite chez M. [ ... ]. Retour au Chaudron.

Vendredi 18

Ecrit à Alexandre et à M. Charles Desbassayns. Commencé le plan des filtres pour MM. Malavois. Visites reçues. Retour d'Alexandre [ ...].

Samedi 19

Répondu à M. Gautier du Gol, en lui donnant divers instructions et renseignements. Ecrit à M. Benjamin Bédier. Ecrit deux lettres à M. Jules Lory.

Dimanche 20

Je me suis rendu à l'établissement de M. Benjamin Bédier à Sainte-Suzanne, en m'arrêtant à l'atelier de Laurent et chez MM. Malavois dont j'ai visité les travaux.

Chez M. Bédier j'ai passé en revue avec lui divers projets pour installer la manipulation des sirops à la suite de la grande batterie. Je lui ai donné les instructions pour organiser sa purgerie de manière à recueillir les sirops sans perte.

Lundi 21

Retour au Chaudron en m'arrêtant à Sainte-Marie chez M. Fréon. Examiné les travaux du Chaudron. Ecrit à M. Jules Lory dont plus tard j'ai eu [ ...].

Répondu à M. de Chateaufieux, et à M. [ ...]

Commencé un plan au crayon pour la nouvelle batterie pour MM. Lory frères à l'établissement [ ...].

Mardi 22

Ecrit à M. [ ...]

[ ...] son installation de 1831.

Achévé au crayon et passé à l'encre le plan de la nouvelle batterie de MM. Lory frères à l'établissement du Piton (cette chaudière, 2 à bascule, manipulation du sirop).

Ecrit à Tomy Lory en lui envoyant ledit plan.

Mercredi 23

M. Gauthier est venu passer la matinée au Chaudron. Je suis parti avec lui pour Saint-Denis. Visites à l'atelier de MM. Nau et Lory et chez M. Benjamin Bédier relativement à ses petites chaudières.

Jeudi 24

Ecrit à M. Vetch et à Laurent.

Tracé au crayon et à l'encre les plans de trois gabarits horizontaux pour l'évasement des revêtements de chaudière à bascule.

Vendredi 25

Répondu à M. Fréon en lui accusant réception de sa réponse à la note de questions sur la nouvelle fabrication du sucre.

Appliqué le calcul à l'examen de plusieurs résultats que M. Charles m'avait précédemment adressés d'après le dépouillement de notes recueillies en France par M. de Chateaueux à la sucrerie d'Argauvres.

J'ai été voir les travaux de M. Charles à la Rivière des Pluies, mais diverses circonstances ont empêché que nous discussions les choses dont j'avais compté l'entretenir.

Samedi 26

J'ai été à Saint-Denis pour y tracer des gabarits chez MM. Nau et Lory, voir M. Benjamin Bédier, M. Lenoir, toucher au trésor le mois d'avril, et faire divers achats.

Ecrit à Laurent et à Alexandre.

Je me suis rendu accompagné de M. Charles Routier à son établissement de sucrerie à l'effet de lui donner verbalement et par écrit toutes instructions [...] une installation de filtres qui avait été décidé d'établir l'année dernière.

[...] M. Fréon examiné les travaux du Chaudron.

[...] Lenoir, Rontaunay et Malavois.

Mardi 29

Alexandre étant revenu de Sainte-Marie, j'ai discuté avec lui le plan qu'il m'a apporté pour la double installation des filtres Taylor et Dumont à l'établissement Fréon et Cie, et j'ai résolu de présenter à M. Fréon diverses observations.

J'ai parcouru quelques chapitres du traité de la vapeur par Pécelet.

J'ai commencé un nouveau projet pour l'installation des filtres Taylor et Dumont chez M. Malavois.

Mercredi 30

Travaillé au susdit plan. Mis ordre à quelques notes et papiers. Je suis allé visiter les travaux chez M. Charles.

Jeudi 31

Remis à Alexandre cent livres pour le mois d'avril. Au moment de m'absenter je lui ai laissé des instructions. Je me suis mis en route pour une tournée dans la partie du vent. Ecrit en route à M. Charles Routier. Déjeuné chez Mme Gamin. Visité à Sainte-Marie l'usine de M. Tabur à qui j'ai donné des renseignements et des instructions dont il avait besoin.

Fait une station chez M. Fréon pour causer avec lui de ses travaux du Chaudron et de Sainte-Marie. Je suis allé coucher chez MM. Malavois.

---

Juin

Vendredi 1<sup>o</sup>

Ecrit à Alexandre pour lui faire connaître le résultat de mon entretien avec M. Fréon et lui donner le diamètre de la cheminée circulaire du Chaudron.

Ecrit à Rontaunay pour l'inviter à venir voir la [ ... ] de son établissement de Sainte-Suzanne.

Discuté avec Alexis Malavois de la nouvelle disposition à laquelle j'ai donné la préférence pour son installation des filtres Taylor et Dumont. A la suite de cet entretien j'ai achevé la coupe du plan.

Samedi 2, dimanche 3, lundi 4

Parti samedi matin de l'habitation Malavois [ ... ] consacré ces trois jours à faire trois plans [ ... ] et de détails pour l'amélioration des [ ... ] à la sucrerie [ ... ] avec la [ ... ] n'est pas [ ... ]

Mardi 5

Fait le plan du réservoir supérieur d'alimentation pour M. Dioré et annoté et chiffré les trois autres.

Je me suis ensuite rendu à l'établissement de M. Xavier Bellier où j'ai trouvé M. Protet faisant installer une pompe en fer pour l'alimentation des filtres et prenant ses dispositions pour commencer la rouaison sous peu de jours. J'ai donné à M. Protet et à M. Bellier père divers renseignements et instructions tant à l'égard de la sucrerie que sur le mode le plus avantageux d'employer les caisses de la purgerie.

Parti le même soir du Bois-Rouge je me suis rendu à l'habitation de M. Joseph Lory (Rivière du Mât).

Mercredi 6

Je suis monté le matin avec M. Jules Lory à la sucrerie de Belle-Vue où nous avons arrêté des modifications au moyen desquelles l'appareil des filtres Taylor pourrait être manœuvré poche par poche comme il le sera chez M. Dioré.

Après le déjeuner je me suis rendu chez M. Vetch à la Rivière des Roches et de là à son établissement de sucrerie ; après lui avoir donné toutes les instructions dont il avait besoin pour continuer la construction de sa batterie je suis retourné le même soir chez M. Lory.

Jeudi 7

Parti le matin de l'habitation Lory, je suis allé déjeuner chez M. Dioré à qui j'ai donné quelques explications et d'où j'ai écrit à MM. Nau et Lory une lettre tendant à obtenir que M. Dioré eût de bons filtres qui ne lui revinssent pas plus cher qu'aux autres habitants.

J'ai passé de là chez MM. Malavois à qui j'ai laissé divers renseignements qui leur étaient nécessaires pour se préparer à faire usage des filtres Dumont. Parti le soir de l'habitation Malavois je suis allé coucher à celle du Chaudron après m'être [ ... ]

Vendredi 8

Je me suis occupé des travaux du Chaudron, je les ai inspectés avec M. Fréon, et j'ai déterminé quelles seraient la disposition et les dimensions des caisses dans la nouvelle purgerie des sucres de sirop.

J'ai écrit à M. Benjamin Bédier, ainsi qu'à M. Adolphe Lory pour lui demander trois dessins de gabarits de chaudières laissés entre ses mains.

Commencé le plan de la batterie de sirop devant faire suite à la grande batterie chez M. Benjamin Bédier.

Samedi 9

Écrit à Alexandre qui a rencontré ma lettre comme il revenait de Sainte-Marie. Entretien avec lui relativement à divers travaux faits ou à faire.

Écrit à M. Jules Lory en lui renvoyant la note des questions. Écrit à M. Vetch pour le prévenir d'une prochaine visite. Répondu à M. de Chateauvieux en lui envoyant des instructions qu'il me demandait de la part de M. Charles. Répondu à une lettre de MM. Nau et Lory qui ont pris en mauvaise part ce que j'avais dû leur écrire relativement aux filtres de M. Dioré.

Dimanche 10

Examen des réservoirs du Chaudron.

Entretien avec Alexandre pour la construction des paniers qui composeront chez M. Charles les filtres à surfaces concentriques.

Travaillé au plan de M. Benjamin Bédier.

Lundi 11

Je suis allé voir M. Desplanches chez M. Charles Routier. M. Charles Desbassayns pour toutes choses se rattachant à la fabrication du sucre.

Mardi 12

Répondu à M. Dioré pour lui promettre [...] d'aller voir MM. Nau et Lory au sujet de leur [...] de filtres.

Recommencé le plan de M. Benjamin Bédier sur une nouvelle feuille avec quelques modifications.

Mercredi 13

Écrit à Médard Malavois en lui envoyant [...] désirait consulter.

Écrit à M. Benjamin Bédier en le prévenant [...] passerait vendredi à son établissement.

Écrit à M. Fréon relativement aux réservoirs des purgeries. Entretien avec Alexandre avant son départ pour une tournée dans la partie du vent.

Travaillé quelques instants au plan de Benjamin Bédier. Visite de M. Lescouble qui a passé l'après-midi et la soirée au Chaudron.

Jeudi 14

Répondu à M. Fréon.

Achevé au crayon et passé à l'encre le plan de M. Benjamin Bédier.

Vendredi 15

Ecrit à Alexandre en lui expédiant le susdit plan.

Visite et consultation de M. Tomy Lory qui s'est arrêté au Chaudron, se rendant à Sainte-Rose.

Voyage à Saint-Denis pour y voir MM. Nau et Lory, M. Benjamin Bédier et autres personnes.

Samedi 16

Ecrit à M. Rivière aîné à Sainte-Marie pour lui proposer la direction de travaux à exécuter à l'établissement de M. Benjamin Bédier. Ecrit à ce dernier en lui transmettant la réponse de M. Rivière.

Inspecté et discuté plusieurs dispositions de la sucrerie du Chaudron.

Répondu à une lettre de M. Auguste Dioré. Mis ordre à quelques notes et papiers.

Dimanche 17

Les trois chaudières à bascule pour la batterie du Chaudron étant arrivées, je les ai fait mettre en place et ajuster. Je me suis ensuite occupé de donner les mesures et explications pour commencer la pose de l'encadrement de la batterie.

J'ai donné les mesures pour des réservoirs de la grande purgerie.

Ecrit à M. Fréon relativement aux travaux du Chaudron.

Ecrit à M. Benjamin Bédier pour cuivre en vente.

[...] des nivellements et donné suite à la direction [...] travaux.

[...] Fréon étant venu au Chaudron, j'ai passé [...] partie de la journée à l'examen des travaux.

Mardi 19

J'ai commencé un peu tard à reprendre les dessins des filtres pour l'établissement Rontaunay et [...]

Mercredi 20

Alexandre étant revenu la veille au Chaudron de son voyage dans la partie du vent je me suis fait avertir des travaux qui l'ont occupé et lui ai exposé ceux du Chaudron en lui donnant à cet égard les renseignements nécessaires. Une partie de la journée a été consacrée à M. [...]. J'ai continué le plan des filtres Malavois.

Jeudi 21

Répondu à M. Chateauxvieux

Travaux du Chaudron.

Achévé au crayon le plan des filtres Malavois. Concerté avec Alexandre les dimensions et la construction de la pompe mobile qui devra alimenter le décanteur à la sucrerie de M. Vetch.

Vendredi 22

Répondu à Tomy qui m'a écrit aussitôt son retour de Sainte-Rose. Commencé à mettre à l'encre le plan des filtres Malavois. M. Alexis Malavois est venu passer l'après-midi au Chaudron pour y voir l'encadrement de la batterie et me demander divers renseignements pour l'achèvement de la sienne.

Samedi 23

Reçu la visite de M. Tomy Lory à qui j'ai donné des mesures et instructions pour l'installation de filtres Taylor à son établissement de Sainte-Rose.

Je me suis concerté avec Alexandre et M. Mounier pour deux pompes dont le Chaudron aura besoin. J'ai écrit à M. Fréon au sujet de ces pompes et de l'installation des filtres d'Alexandre dans le bâtiment des [...].

Entretien avec Alexandre sur divers essais de carbonisation tendant à suppléer le charbon animal.

Je suis allé voir les travaux de M. Charles Desbassayns et me concerter avec lui pour [...] organisation de la sucrerie de Mme Vve Desbassayns.

Dimanche 24

Répondu à M. Fréon. Je me suis occupé avec Alexandre de quelques essais [...].

Lundi 25

Écrit à M. Dioré et à M. Chateauxvieux [...].

J'ai achevé de passer à l'encre le plan [...].

[...] le Directeur de l'Intérieur pour lui exposer les circonstances qui m'ont empêché jusqu'à ce jour de lui rendre mes devoirs.

Mardi 26

[...] à M. Dioré .

Coté le plan des filtres Malavois.

Entretien avec Alexandre sur les moyens de résoudre le problème proposé par M. Alexis Malavois de faire basculer la pompe mobile en grand avec son châssis.

Mercredi 27

Parti du Chaudron de très grand matin.

Je me suis arrêté d'abord à l'atelier de Laurent à Sainte-Marie. Je me suis arrêté ensuite à la sucrerie Fréon et Cie où Alexandre s'était rendu la veille pour y visiter les travaux. De là j'ai

été voir M. Fréon à Sainte-Suzanne et j'ai examiné avec lui les dispositions prises à la sucrerie de sa mère pour y installer le double système des filtres Taylor et Dumont.

Ensuite je me suis rendu chez MM. Malavois auxquels j'ai apporté le plan de la disposition des filtres Taylor et Dumont adaptée à leur localité. J'ai examiné avec M. Alexis Malavois et M. Rontaunay la construction de la nouvelle batterie dont ce dernier a paru fort satisfait. On allait s'occuper d'y mettre les revêtements.

Jeudi 28

Fait avec M. Médard Malavois la note du bois dont il aura besoin pour l'appentis aux filtres. Ecrit à M. Victor Bédier.

J'ai été voir les travaux de M. Dioré pour l'installation de ses filtres Taylor et la construction d'une nouvelle purgerie. Je leur ai laissé diverses notes écrites.

J'ai été voir M. Ed. Périchon qui sera chargé d'établir les filtres chez M. Victor Deheaulme.

Je suis revenu vers le soir à l'établissement Malavois.

Entretien avec Alexis Malavois sur la pompe mobile [...] petit modèle d'Alexandre et sur le moyen de résoudre le problème en basculant le châssis avec [...] comme il l'avait proposé.

Vendredi 29

Répondu à M. Victor Bédier.

Retour au Chaudron en m'arrêtant [...] et chez Laurent.

Inspecté les travaux du Chaudron.

Ecrit à M. Charles pour l'engager à changer [...] de son gril à bascule, d'après ce que nous avons décidé avec son forgeron.

Samedi 30

Entretien avec Alexandre sur une modification que j'envisage au petit modèle de pompe mobile. Parcouru quelques pages de chimie. Fait le voyage de Saint-Denis pour rendre mes devoirs à M. Frémy, Directeur de l'Intérieur. Je m'étais présenté préalablement chez M. Dalmar qui était absent. J'ai vu M. Rontaunay pour les toiles à filtrer et M. Benjamin Bédier. J'ai été toucher au trésor le traitement pour le mois de Mai et j'ai remis à Alexandre ce qui lui revient.

Juillet

Dimanche 1<sup>o</sup>

Entretien avec Alexandre relativement à quelques essais de carbonisation.

Ecrit à M. Fréon en lui envoyant une lettre de M. Gauthier. Fait le voyage pour y rendre mes devoirs à M. le Procureur général et à M. Lenoir, Maire de Saint-Denis.



Lundi 2

Répondu à une lettre de M. Charles Desbassayns en lui faisant à cette occasion la demande de ses dernières instructions pour l'établissement de Saint-Gilles et lui donnant divers renseignements et explications sur les dimensions nécessaires des filtres Dumont eu égard à la quantité du produit journalier, au nombre de filtres qui doivent fonctionner simultanément pour alimenter la batterie et à la simplicité de la main-d'œuvre.

Fait le voyage de Saint-Denis avec M. Fréon qui s'est arrêté au Chaudron. Recherche de robinets dans divers magasins, et de plusieurs objets pour me préparer à mon voyage sous le vent.

Mardi 3

Nouveau voyage à Saint-Denis en essayant un cheval dont l'achat m'a été proposé. Continuation de mes emplettes et préparatifs de la veille. Visite à M. Lory. Ecrit à M. Fréon.

[...] ouvriers de M. Charles venus au Chaudron [...] modifications sur la construction de la batterie, et [...] d'un jeu de paniers à surfaces concentriques [...] aient apporté de la part de M. Charles.

[...] suite de cet examen j'ai reconnu l'utilité de voir moi-même M. Charles.

J'ai montré à Alexandre l'usage du Décolorimètre en l'expérimentant avec lui sur dix espèces de charbons.

Achévé mes préparatifs de départ pour mon voyage dans la partie sous le vent.

Vendredi 6

Terminé avec Alexandre les expériences de la veille. Parti du Chaudron pour une tournée sous le vent, je me suis rendu par mer de Saint-Denis à la Possession où j'ai déjeuné. De là je suis allé voir M. Barrois à la ravine à Marquet et lui offrir mes conseils. Le même jour je suis monté à l'établissement de M. Dominique Laprade que j'ai trouvé en activité. Enfin je suis allé rejoindre M. Dominique à sa nouvelle résidence près de l'Etang de Saint-Paul et je l'ai trouvé occupé à construire en cet endroit un second établissement de sucrerie. Il compte y établir dès cette année une purgerie avec plancher, et l'année prochaine un appareil de filtration Taylor.

Samedi 7

J'ai été voir M. Lemarchand au nouvel établissement qu'il s'occupe de créer et où j'ai passé la journée. Le résultat de notre entretien a été l'adoption de purgeries avec plancher, des filtres, et même des chaudières à bascule s'il réussit à se procurer du cuivre.

Dimanche 8

J'ai été voir M. Joson Laprade qui adopte les nouvelles purgeries et pour l'année prochaine les filtres et la manipulation des sirops à l'extrémité de la grande de sa batterie.

De là, et après m'être arrêté quelques instants à [...] je me suis rendu à Saint-Gilles à l'établissement de Mme Desbassayns la mère. J'y ai pris les mesures des chaudières pour faire le plan de la nouvelle batterie qui comportera la cuite du sirop dans une chaudière à bascule située à la 6<sup>e</sup> place, c'est-à-dire avant la grande. En l'absence de M. [...]

Régisseur, j'ai pris une connaissance [...] parties de l'usine.

Lundi 9

J'ai revu l'établissement accompagné du [...] lui ai donné diverses instructions relatives [...] et démolitions. J'ai écrit à M. Charles Desbassayns pour lui rendre compte de ma visite à Saint-Gilles. Je me suis rendu de Saint-Gilles à Saint-Leu.

Mardi 10

Retenu le matin par la pluie, je suis parti un peu tard de Saint-Leu, et suis arrivé vers le soir à l'établissement de M. Gauthier (précédemment Ferrère) au quartier Saint-Louis.

Mercredi 11, jeudi 12, vendredi 13

Consacré la journée aux travaux dudit établissement. Mêmes travaux : installation d'un balancier, de plusieurs canaux, et commencé un plan d'ensemble pour l'appareil des filtres Taylor qui sera manœuvré avec bouchons à tous les cornets et réservoir d'alimentation communiquant inférieurement avec les réservoirs particuliers des filtres au moyen de robinets qui seront ouverts ou fermés à volonté. Mise en train de la manipulation : les 6<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> chaudières en potain chargées à six barriques sont entrées en ébullition au bout de une heure et une heure et demie de la mise en train avec un très médiocre chauffage ; la batterie est fort bonne.

Mardi 17, mercredi 18, jeudi 19, vendredi 20

Dessiné au crayon et à l'encre le plan de la nouvelle batterie pour la sucrerie de Mme Vve Desbassayns à Saint-Gilles. Cette batterie ne ressemble à aucune autre comme se composant d'une cuite à bascule à fond plat, d'un sirop ou chaudière à clarifier également à fond plat mais qui se videra par un robinet, de trois grandes chaudières en fonte, et d'une sixième en cuivre à bascule fond presque plat pour la cuite des sirops, en attendant une septième préparatoire qui sera installée l'année prochaine.

Samedi 21

J'ai achevé et expédié à M. Charles le susdit plan accompagné d'une lettre explicative. Petit en revenant de Saint-Leu est [...] me voir. Reçu le soir même une lettre de M. Charles [...]

Dimanche 22

Répondu à M. Charles. Répondu à une lettre de M. Chabrier. Fait une visite accompagné de Petit à M. Chabrier. Examen sommaire de son établissement et de son usine à vapeur [...] fonctionné jusqu'à présent que pour cuire les sirops [...]

Lundi 23, mardi 24

Expériences diverses chez M. Chabrier : clarification [...] des sirops de purgerie, leur filtration aux filtres Taylor [...] leur cuite à la vapeur. Défécation des vesous à [...] défécation des vesous à feu nud et avec de grands [...] discuté de divers projets pour [...]

[...] grande batterie à trois bascules qui réunira [...] manipulation des sirops à celle du vesou [...]

[...] visite de MM. Petit de la Rhodière, Frappier (Monrose) [...] et Guy de Ferrière.

[...] venu chez M. Chabrier. Soumis le projet ci-dessus à un [...] examen. Donné au menuisier de M. Gauthier les dimensions de caisses de filtres.

Répondu à une lettre de M. Chabrier. Apprêts de départ pour me rendre à Saint-Gilles et y diriger la construction de la nouvelle batterie. Assisté chez M. Gauthier à la cuite des sirops dans la 4<sup>o</sup> chaudière dont les revêtements n'ont pas été construits avec les canaux nécessaires ; reçu une lettre d'Alexandre. Visite à M. Leblanc (établissement Archambaud). Parti pour Saint-Leu où je suis venu coucher. Ecrit de Saint-Leu à M. Gauthier pour lui proposer de cuire ses sirops dans sa 6<sup>o</sup> chaudière qui à l'activité nécessaire réunirait l'avantage d'une manœuvre plus facile.

Vendredi 27

Arrivé à Saint-Gilles et visité les travaux qui ne font que commencer.

Samedi 28

Etant indisposé par l'effet d'un nouveau climat je me suis moins occupé que de coutume.

Dimanche 29, lundi 30

Ecrit à M. Lemarchand relativement à ses projets d'installation ou plutôt d'établissement en harmonie avec les procédés que j'ai mis en vigueur. Préparé plusieurs lettres pour MM. Fréon, Lepelletier, Alexandre, Lenoir, Benjamin Bédier, Nau et Lory, Tomy Lory.

Mardi 31

Expédié Mieux que rien à Saint-Denis et au Chaudron avec les susdites lettres. Ecrit une deuxième lettre à Alexandre pour lui envoyer la procuration sur papier timbré l'autorisant à toucher au trésor en mon absence le traitement des mois de juin et juillet.

Mercredi 1<sup>o</sup>

Dessiné trois projets pour la disposition de la presse aux écumes et de ses accessoires à la sucrerie de Saint-Gilles.

Jeudi 2

Ecrit à Alexandre une troisième lettre contenant des instructions [...] à celles des précédentes. [...] continué le tracé de la batterie et la surveillance des travaux. [...] vendu à M. Lemarchand (dessiné deux profils de purgerie du nouveau système avec plancher incliné pour recevoir l'égoût des sirops).

Vendredi 3

M. Lemarchand est venu s'entretenir au [...] où il a passé les trois-quarts de la journée [...]

Samedi 4

Reçu les réponses à mes diverses lettres [...] de mon domestique. Ecrivit à M. Chabrier [...] lui transmettre la réponse de MM. Nau et Lory [...] à sa commande de trois chaudières à bascule.

Dimanche 5

On a mis en place les trois chaudières en fonte de la [...] J'ai coté et complété par des légendes explicatives [...] profils de purgerie nouvelle que j'avais dessinés le jeudi.

Lundi 6

Remis un de ces profils à M. Devillèle en lui donnant les explications nécessaires. Tracé du mur droit de la batterie et des voussoirs ou claveaux pour toutes les voûtes.

Mardi 7

Ecrivit à M. Lemarchand en lui envoyant l'autre profil de purgerie, et répondit à sa lettre. Pose de la chaudière à clarifier et du cadre de la cuite du sirop (6<sup>o</sup> chaudière). Embrasures des 1<sup>o</sup>, 2<sup>o</sup>, 6<sup>o</sup> chaudières.

Mercredi 8

Pose du cadre de la cuite (1<sup>o</sup> chaudière). Ecrivit très longuement à Alexandre et à M. Fréon.

Jeudi 9

Arrêté avec M. Charles la distribution des ouvertures et des escaliers pour le bâtiment des filtres. Départ de Saint-Gilles et arrivée à l'établissement de M. Lemarchand près Saint-Paul.

Vendredi 10

Concerté avec M. Lemarchand le plan de sa nouvelle sucrerie en prévision de la double filtration Taylor et Dumont. J'ai été examiner, conduit par M. Lemarchand, tous les travaux du canal qu'il a exécuté pendant les années 1830 et 31 pour amener l'eau de la Rivière des Galets sur ses terres en franchissant les ravines la Plaine, et sur celles de plusieurs autres concessionnaires par d'autres chemins. Les grandes et nombreuses difficultés que présentait cette entreprise d'une conception hardie ont été vaincues à grands frais par le talent d'un de ces hommes qui ont une volonté puissante. Dessiné pour la batterie de M. Lemarchand les

quatre gabarits d'une chaudière de cuite qui basculerait sur le côté. Ecrit à MM. Nau et Lory en leur envoyant ces gabarits pour leur commander une [...] un sirop à bascule, dans la supposition où ils accepteraient [...] et l'époque de paiement proposés par M. Lemarchand [...]. Visites à MM. Dabléville , Troussaille, Hoireau et Dominique Laprade.

Entretien avec M. Lemarchand . J'ai été visiter le nouvel établissement de M. Dominique Laprade ; nous avons arrêté les modifications qu'il subira l'année prochaine pour l'installation des filtres ; nous avons fait ensuite une excursion jusqu'au bassin de la ravine Laforge.

Mardi 14

Je suis allé, accompagné de M. Lemarchand et de M. Lambert visiter la sucrerie de ce dernier qui avait essayé de filtrer l'année dernière. M. Antoine Chauvet, invité par M. Lambert, y est venu de son côté. Nous avons passé la journée entière à l'établissement où j'ai modifié la manipulation. Un bon système de filtration y sera installé l'année prochaine ainsi que chez M. Antoine Chauvet.

Mercredi 15

MM. Nau et Lory n'ayant pas accepté l'époque de paiement que leur avait proposée M. Lemarchand, et ce dernier ayant l'espoir d'obtenir la concession de fond[...] de chaudières appartenant à M. Lavergne Dennemont per[...] nous sommes allés voir ensemble cette personne. Son refus nous a conduits chez M. Dennemont fils que nous avons trouvé occupé à faire du sucre. Il a vendu une chaudière en cuivre à M. Lemarchand . Après lui avoir donné quelques conseils ainsi qu'à M. Vallombreuse Deheaulme relativement à leur manipulation, nous nous sommes transportés à la sucrerie de M. Joson Laprade que nous avons trouvée également en activité. De là et après quelques expériences nous sommes revenus à Savannah [sic], et nous sommes ensuite allés dîner chez M. Hoireau.

Jeudi 16

Répondu à la dernière lettre de MM. Nau et Lory [...] écrit longuement à Alexandre, à MM. Pellier [...]

Vendredi 17

Expédié mon domestique au Chaudron. [...] M. Lemarchand la surface et le poids des [...] va envoyer à Laurent pour lui fabriquer [...]

Bascule et deux pompes de batterie

Ecrit à Laurent pour lui donner les mesures nécessaires à la construction de cet objet.

Postés le même jour pour être im[ ...]

Nuit à la Possession

Samedi 18

Entretien avec MM. Lemarchand et Hoireau pour le plan de la batterie de M. Lemarchand qui comptera huit chaudières dont une seule à bascule pour la cuite des sirops, sept pour la manipulation du vesou parmi lesquelles trois grandes à déféquer, et une pour fournir de l'eau chaude l'année prochaine au lavage des sacs de filtres. Mesures sur le terrain. Reçu une lettre de MM. Nau et Lory que m'a apportée mon domestique, et une de M. Chabrier du Gol.

Dimanche 19

Ecrit à M. Bottard, puis à M. Chabrier en lui transmettant la réponse de M. Bottard ainsi que des extraits des deux dernières lettres de MM. Nau et Lory. Dessiné.

Lundi 20, mardi 21

Achevé au crayon et passé à l'encre le plan de la batterie de M. Lemarchand.

Mercredi 22

Ecrit à Dominique Laprade.

Jeudi 23

Coté le plan susdit. Visite à l'établissement de Dominique. Entretien avec son frère Joson Laprade qui se félicite du résultat de ma visite à sa sucrerie. Nous avons arrêté les dimensions des chaudières à bascule que l'un et l'autre ont l'intention de commander en France. J'ai dessiné sur une échelle de 1/6 des gabarits pour un petit modèle. Reçu une lettre de M. Charles [Desbassayns] qui m'appelle à Saint-Gilles.

Vendredi 24

Ecrit à Laurent relativement à la commande de M. Lemarchand, en lui envoyant le profil d'une chaudière où devra basculer la pompe mobile, et en lui annonçant la commande d'une deuxième chaudière à bascule semblable pour la cuite du vesou.

J'ai été à Saint-Paul faire visite à MM. Dableville, Lefebvre, Lambert et Hoireau.

A mon retour j'ai donné à M. Lemarchand les explications nécessaires pour diriger la construction de sa nouvelle batterie d'après le plan.

[...] M. Lemarchand pour me rendre à l'établissement [de Saint-Gilles] chez Mme veuve Desbassayns.

[...] donné les renseignements nécessaires pour l'achèvement [...]

[écrit] à Alexandre et à M. de Chateaufieux pour lui demander des renseignements précis sur l'essai et la manœuvre des nouveaux filtres à la sucrerie de la Rivière des pluies, une lettre qu'il avait écrite à M. Charles à ce sujet et par laquelle il lui en rendait un compte très satisfaisant, m'ayant laissé à désirer diverses explications.

Dans l'après-midi je me suis mis en route pour Saint-Louis, accompagné de M. Dupeyrat, et nous sommes venus coucher à Saint-Leu.

## ANNEXE 9 : Les machines de Wetzell :

On trouvera ici les dessins et plans des trois types de chaudières à basse-température conçues par Wetzell. Ces plans accompagnent les demandes de brevet. Ils ont été tracés sur calque et montrent, dès la fin des années 1830 l'importance du dessin industriel et sa maîtrise parfaite par Wetzell, consécutive à sa formation à Polytechnique.

Appelées aussi « rotateurs », du fait d'une de leurs caractéristiques, ou tout simplement « chaudières Wetzell », voire « Wetzell », ces machines permettaient d'achever l'évaporation et la cuite des sirops sans risquer de caraméliser le produit et de gâter la cuite. Les chaudières de Wetzell usent pour cela de la basse température (63 ° C.).

Ces machines furent un substitut local, et bien meilleur marché, aux différentes « cuites au vide » qui, depuis l'appareil de Howard, évitaient le risque de la caramélisation en achevant la cuite du sirop dans le vide, ce qui abaissait le point d'ébullition. Wetzell jugeait à juste titre ces cuites au vide trop onéreuses à l'achat, au fonctionnement et à l'entretien, et donc contrevenant aux principes qu'il appliquait à la « sucrerie coloniale ».

Toutes ces chaudières sont constituées d'un tambour rotatif, et d'un bac peu profond rempli de sirop (que Wetzell appelle « solution sucrée ») en cours d'évaporation et de cuisson. Ce sirop est chauffé à 63 ° par des tuyaux installés dans son (double) fond, dans lesquels circule de la vapeur. L'extrémité des tambours plonge au fur et à mesure de leur rotation dans le bac.

Les chaudières dites du « premier mode » ont un tambour garni de disques parallèles. Ces disques, en plongeant dans le sirop, l'agitent (ce qui abaisse sa température et favorise l'évaporation), et entraînent un peu de sirop qui en s'élevant puis retombant, se refroidit, ce qui contribue aussi à baisser la température du sirop (ill. A et B a et b).

Les chaudières dites du « deuxième mode » ont leur tambour formé de baguettes de rotin, ou de baguettes métalliques parallèles (ill. C et D). Il s'agit d'un appareil à tuyaux fixes dans lequel les rotateurs-évaporateurs n'exercent pas d'action chauffante. On distingue clairement les deux éléments de la machine : une chaudière demi-cylindrique à l'air libre, montée sur un bâti, dans laquelle plonge un tambour garni de « rotins » (1837). Les surfaces évaporantes sont donc constituées par l'appareil cylindrique composé de lamelles de bois ou de rotin liées et espacées entre elles sur deux courbures concentriques ; ce rotateur agite le liquide et en entraîne une partie qui retombe en gouttes refroidies empêchant la température de dépasser 63 °.

Les chaudières dites du « troisième mode » ont leur tambour formé de tuyaux creux dans lesquels circule de la vapeur chaude qui chauffe le sirop : cette disposition donne au



tambour la forme d'un engrenage ancien nommé « lanterne », d'où le nom de chaudière « à lanterne » (ill. E et F). C'est ici la forme la plus aboutie de la chaudière basse température (1839). Dans ce système, les surfaces chauffantes et évaporantes sont confondues : en effet, c'est le tambour rotateur, plongeant de quelques pouces dans la cuvette demi-cylindrique et entraînant une mince couche de sirop qui est chauffé lui-même par la vapeur qui traverse intérieurement le cylindre. Le tambour contient des organes qui font circuler la vapeur et expulsent les eaux de condensation ; la cuvette est à bascule et peut avoir un double fond, mais dans ce cas la température est moins basse.

La rotation du tambour pouvait être assurée par une manivelle mue par un esclave, mais plus généralement par la force de la machine à vapeur, qui lui était transmise par des poulies et des courroies. C'est sans doute le seul exemple d'automatisme qu'ait conçu l'ingénieur.

Dans un souci d'économie, Wetzell a choisi de chauffer ces chaudières soit par la vapeur recueillie au-dessus des chaudières de décantation : dans ce cas, ces chaudières, généralement du système Gimart, sont closes, et la vapeur est ensuite dirigée dans le double fond des rotateurs. Soit par la « vapeur de décharge », jusque là perdue, de la machine à vapeur, recueillie et dirigée dans les doubles fonds des rotateurs (ill. G). Avec la diffusion du chauffage à la vapeur comprimée, Wetzell a modifié ses rotateurs pour qu'ils puissent également être chauffés de cette manière (ill. H a et b).

Ce dessin (plan scanné et vectorisé) représente le montage en ligne des chaudières à basse-température de Wetzell (ill. I). Dans l'espace de l'usine, ces chaudières prennent place après la batterie, souvent une Gimart améliorée, parfois close, pour recevoir de la manière la plus directe et la plus rationnelle le vesou en cours de concentration. Les chaudières doivent aussi être disposées pour pouvoir recevoir sans déperdition l'énergie de la machine à vapeur du moulin, (pour la rotation des cylindres) et sa vapeur d'échappement -détendue ou comprimée- (pour le chauffage des cuvettes). Cette disposition interdit une installation trop éloignée de la machine du moulin, sous peine de provoquer des accidents qui eurent parfois lieu. Les machines disposées en ligne sont ancrées dans des blocs de maçonnerie. Elles reçoivent sur le côté droit du schéma l'énergie et la vapeur ; l'énergie est fournie par le moulin qui meut une bielle reliée à une sorte d'arbre à came transformant le mouvement linéaire en mouvement circulaire : dans cet exemple, Wetzell a renoncé à l'entraînement par poulie, le mouvement circulaire est communiqué à l'axe des rotateurs par deux roues dentées situées à gauche de chaque appareil. La vapeur de chauffe arrive par un tube coudé au niveau

de l'axe du premier rotateur, et de là se dirige vers la cuvette ; comme l'énergie, la vapeur passe de rotateur en rotateur.

A partir de 1852, Wetzell prévoit le raccordement de ses rotateurs aux turbines (pour l'essorage du sucre). L'usine présente alors trois séquences principales d'appareils : la « batterie coloniale », pour la défécation, suivie des « basse-température » pour la concentration-évaporation, et des turbines pour la purgation, les purgeries devenant inutiles.

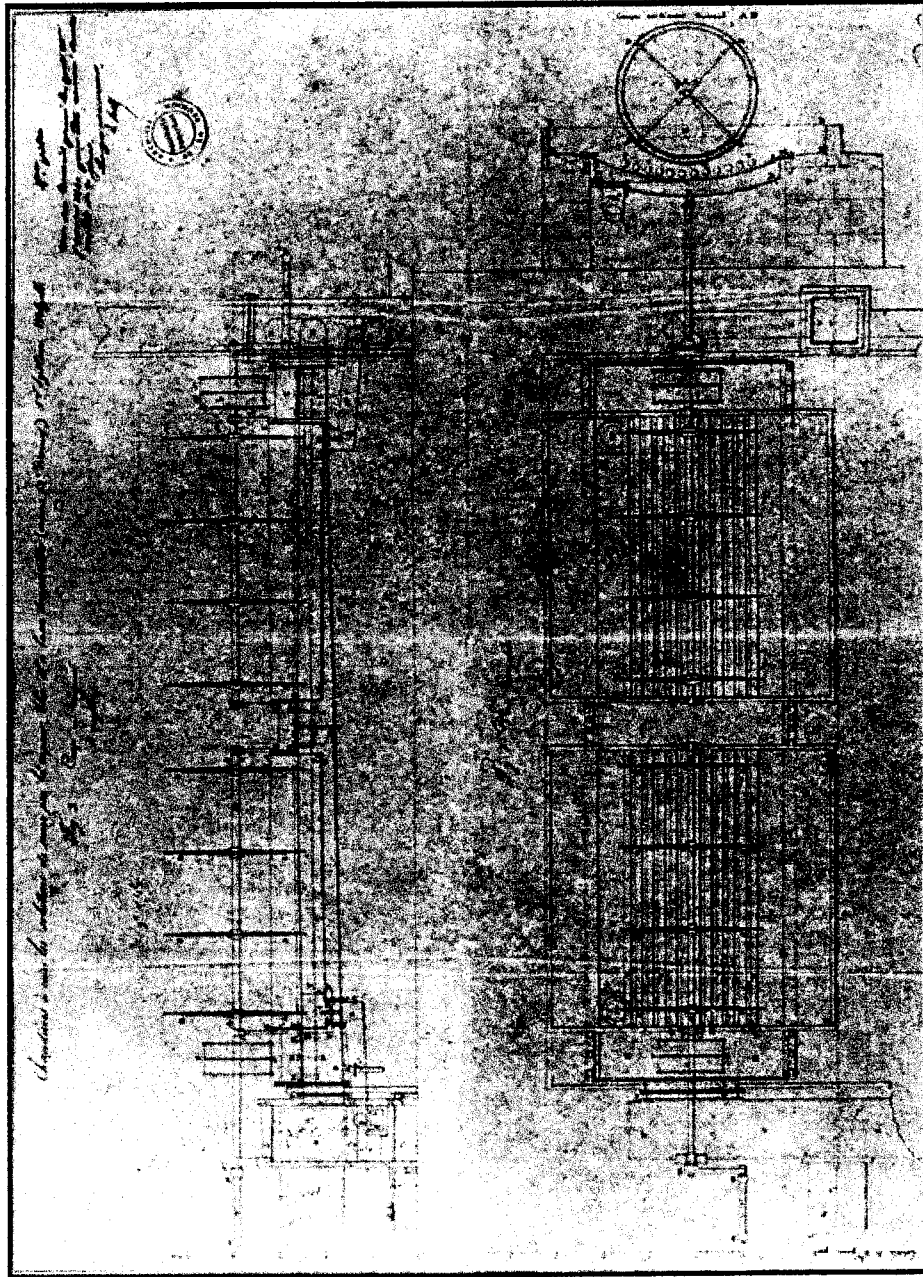
Wetzell avait déjà modifié l'espace de l'usine au début des années 1830 : les mutations de la défécation, en particulier l'installation de systèmes de filtration et de presse aux écumes, ou l'installation de batterie à cuire les sirops avaient amené une réorganisation intérieure, souvent la construction d'appentis qui bourgeonnaient sur les flancs des sucreries et une transformation des purgeries. L'adoption des rotateurs entraîne de nouveaux bouleversements, tant dans l'aménagement de l'espace que dans son extension : parfois Wetzell propose encore, comme aux frères Murat à Saint-Louis, la solution de l'appentis latéral intégrant les rotateurs ; ailleurs, il soumet les plans d'une usine totalement reconstruite où tout se fait dans le même espace, comme pour l'esquisse de la nouvelle usine du Gol, toujours à Saint-Louis, proposée à Chabrier en 1849.

Ces machines fabriquées en cuivre, étaient réalisées à Bourbon, en particulier par les ateliers Lory et Pitel, rue du Barchois, à Saint-Denis. L'examen montre que la réalisation, conformément au souhait de Wetzell, était aisée. On est frappé par la simplicité de cette technologie et par sa rationalité. Toutefois, le bon fonctionnement de l'ensemble supposait des ajustages étanches, et des mesures précises quant au diamètre des tuyaux, la distance par rapport à la machine à vapeur, la vitesse de rotation. Si la conception était simple, la réalisation devait être exacte, le montage précis, d'où les nombreuses visites de Wetzell à partir de 1838 pour veiller à la bonne disposition des appareils, ou pour rectifier des erreurs. Le côté positif du dispositif était sa souplesse et sa capacité à s'adapter aux données spécifiques de chaque établissement, ce qui était conforme aux options techniques et économiques de Wetzell.

Telles quelles, les chaudières Wetzell permirent un progrès considérable et peu onéreux de l'industrie sucrière réunionnaise ; mais en laissant subsister des unités moyennes, et retardant l'évolution de la logique capitaliste vers la concentration, elles ont peut-être aggravé les effets de la crise à partir de 1863. La contradiction résolue par Wetzell dans les années 1830, réapparut trente ans plus tard.

Annexe 8 : Les machines de Wetzell.

Illustration A : Chaudières à cuire les solutions de sucre par la vapeur libre et à basse-température - 1<sup>o</sup> mode.

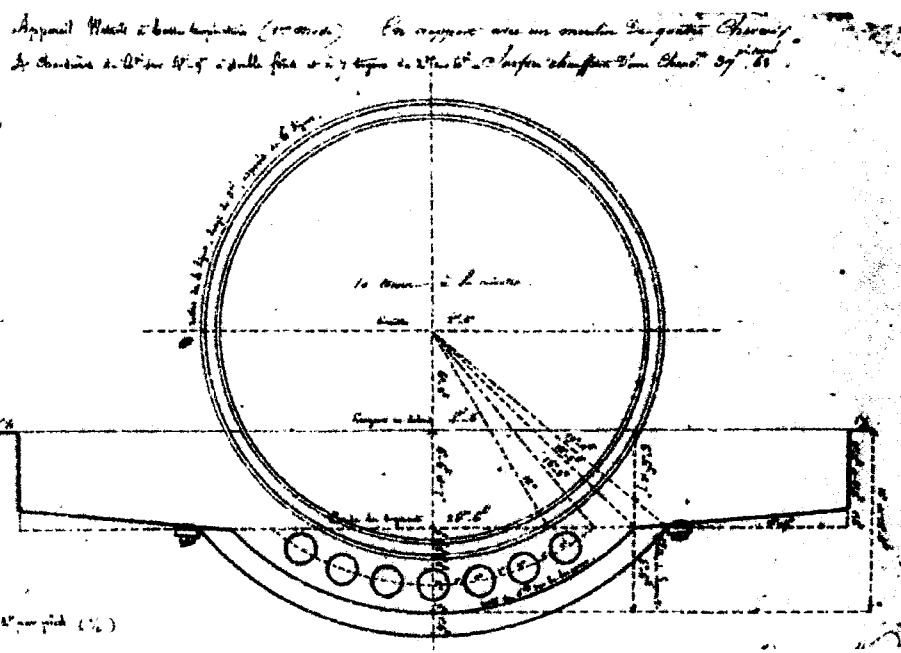


Des disques parallèles plongent dans le sirop en tournant et contribuent à l'évaporation tout en maintenant une température autour de 60 degrés.



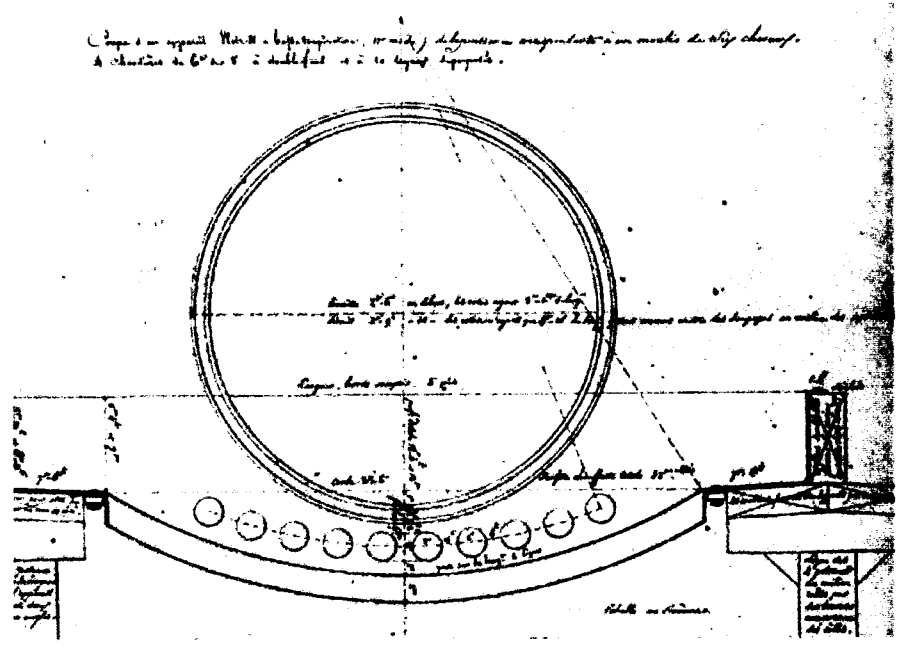
### Annexe 8 : Les machines de Wetzell.

Illustration B a) Coupe d'un appareil du 1° mode (moulin 4cv.)



On distingue le disque, le bac de la chaudière, les sept tuyaux inférieurs qui chauffent le sirop.

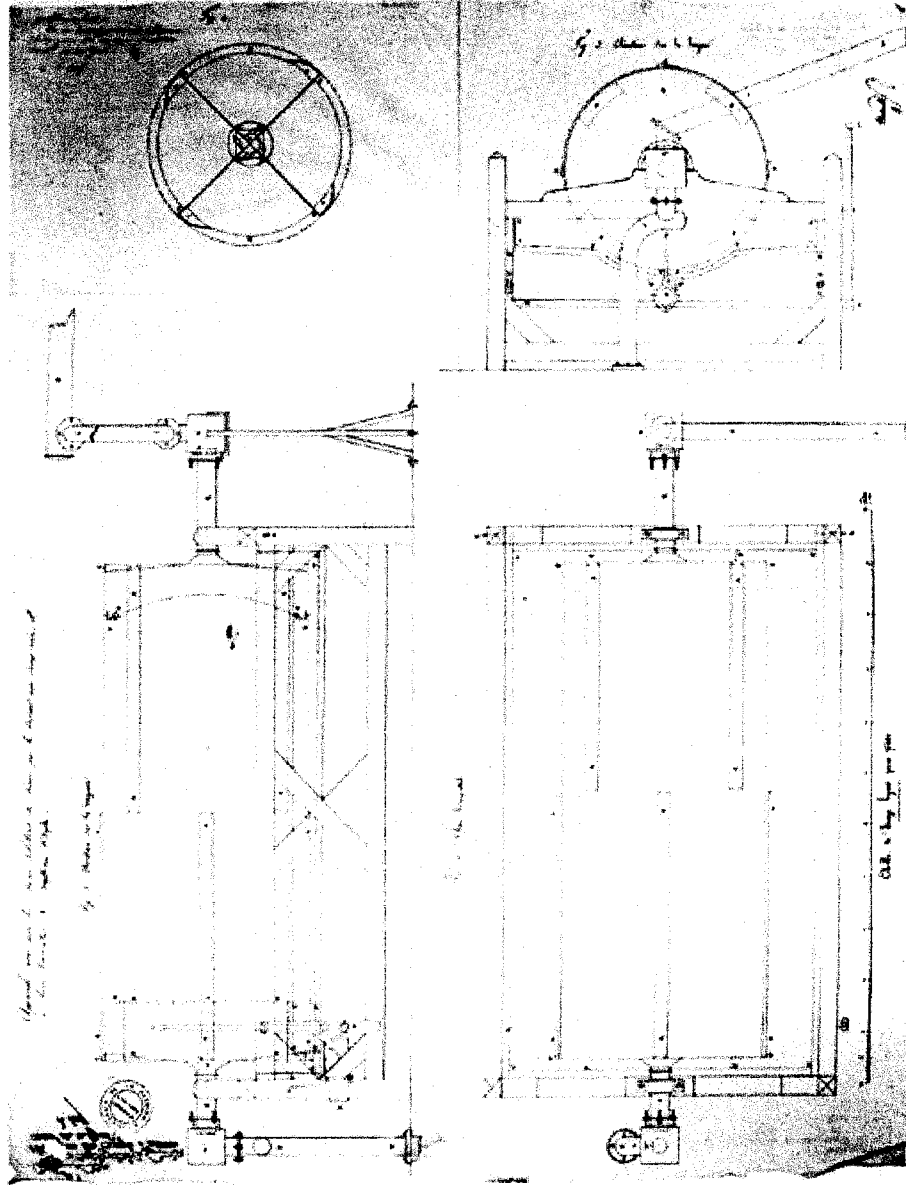
Illustration B b) Idem (moulin de 6cv.)



Même modèle, chauffage par dix tuyaux.

Annexe 8 : Les machines de Wetzell.

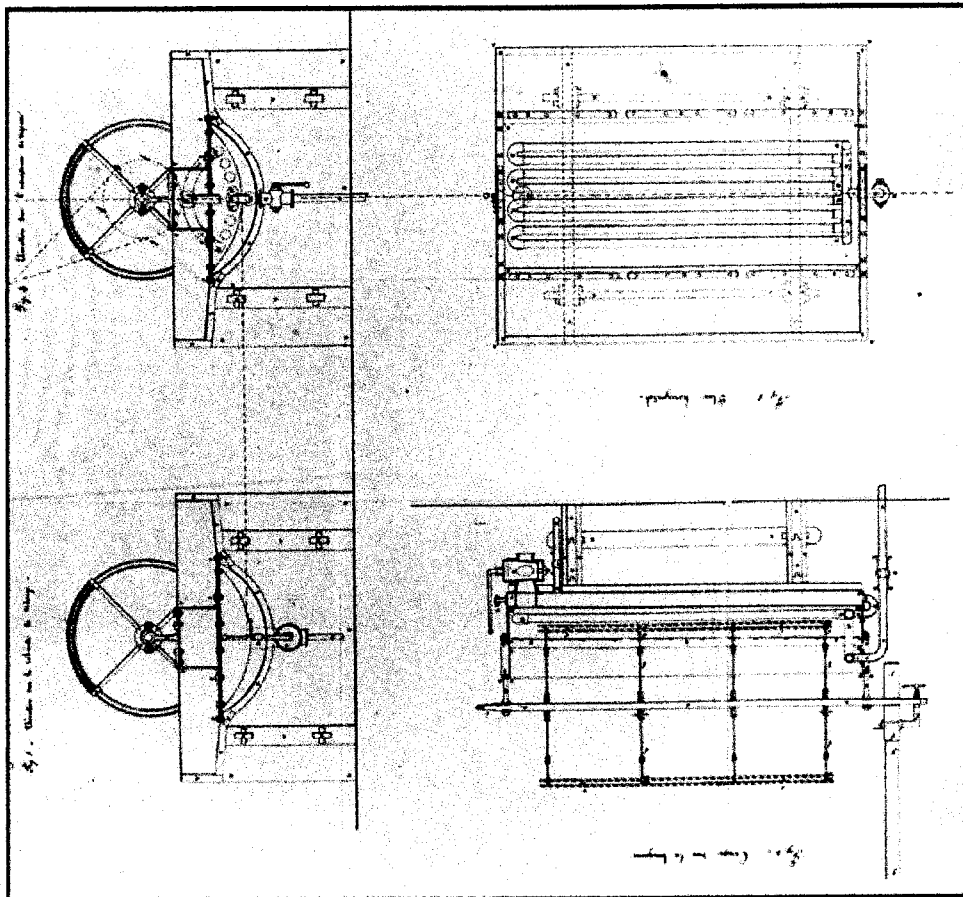
Illustration C : Appareil à cuire les solutions sucrées par la vapeur non comprimée - 2° mode.



Les disques sont remplacés par des baguettes en rotin, disposées dans le sens de la longueur.

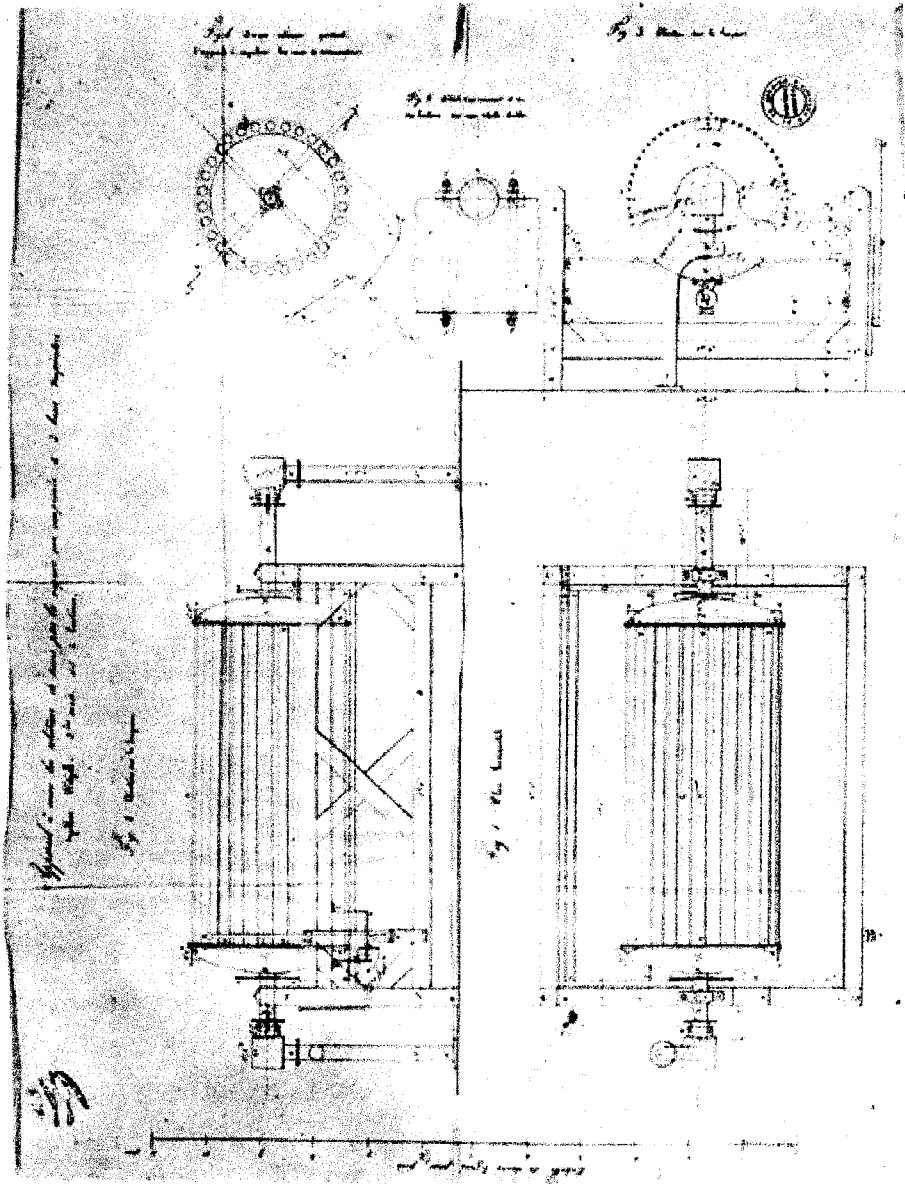
Annexe 8 : Les machines de Wetzell.

Illustration D : Appareil à cuire les solutions sucrées par la vapeur non comprimée - 2° mode  
vue sur l'entraînement par courroie et le chauffage inférieur.



Annexe 8 : Les machines de Wetzell.

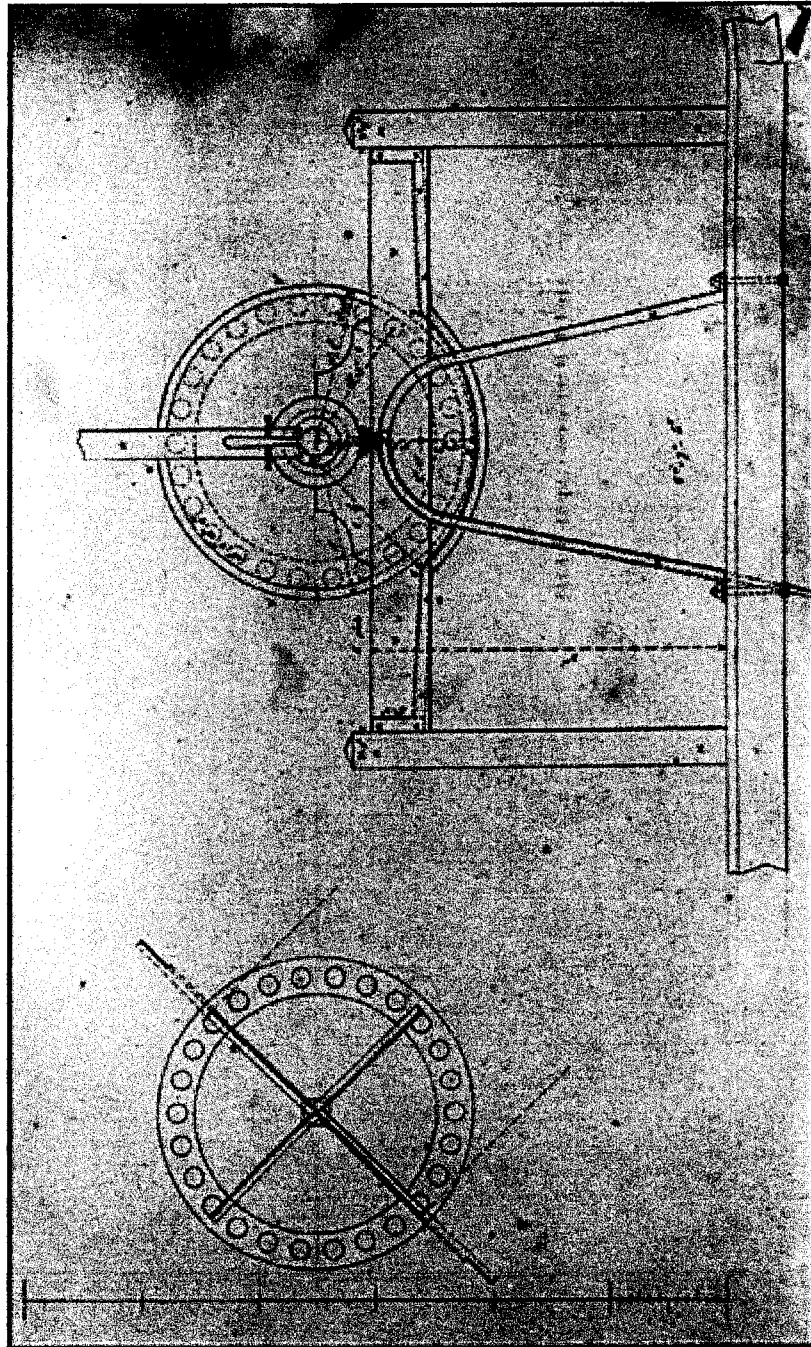
Illustration E : Appareil à cuire les solutions sucrées par la vapeur non comprimée et à basse-température, 3° mode.



Ce que Wetzell appelle "la lanterne" est la pièce formée par les deux disques reliés par les tubes creux où circule la vapeur.

Annexe 8 : Les machines de Wetzell.

Illustration F : Coupe de l'appareil du 3<sup>e</sup> mode.





**Annexe 8 : Les machines de Wetzell.**

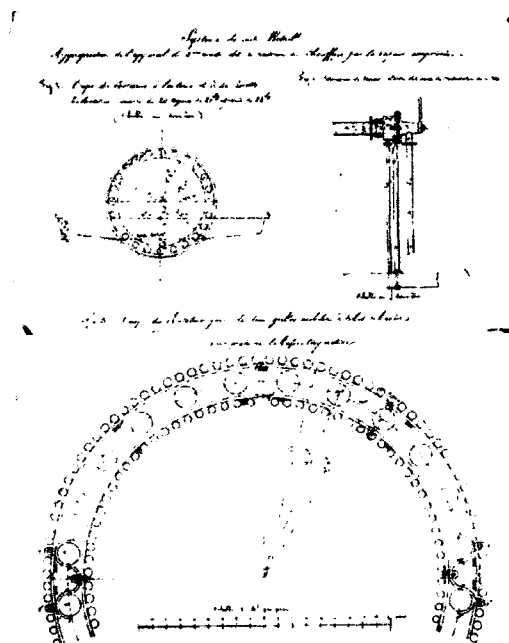
**Illustration G : Système de mise en rapport des chaudières à basse-température avec la vapeur de décharge du moulin.**



Par souci d'économie, Wetzell prévoit que les chaudières soient chauffées par récupération de la vapeur du moulin.

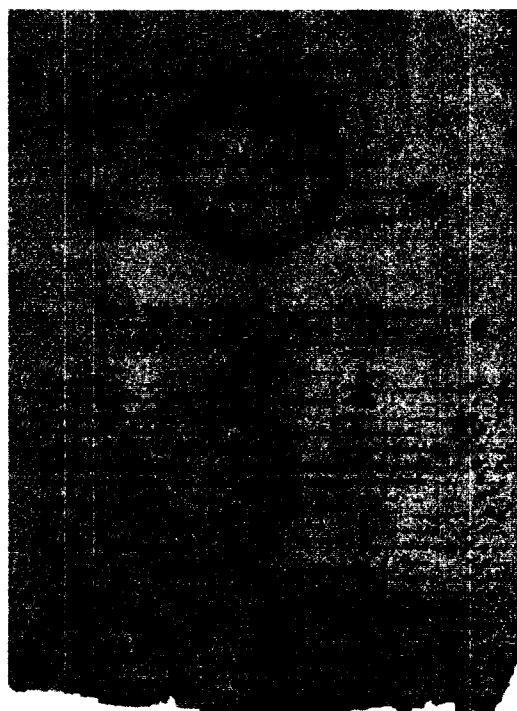
## Annexe 8 : Les machines de Wetzell.

Illustration H a) "Appropriation" de l'appareil du 3<sup>o</sup> mode à la vapeur comprimée.



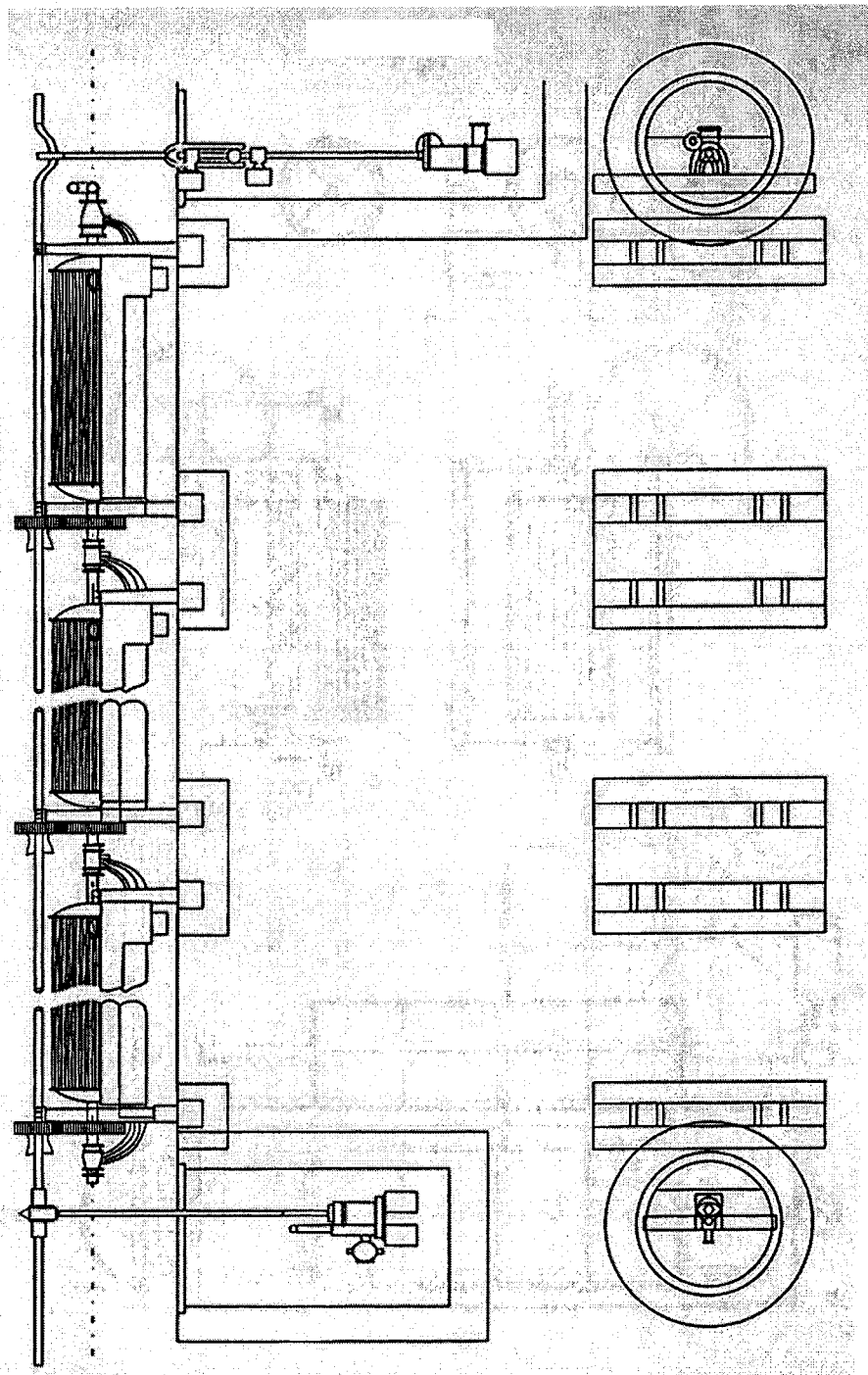
Devant, la diffusion du chauffage à la vapeur comprimée, qui remplace le feu nu, Wetzell adapte ses appareils.

Illustration H b) Idem : détail.



Annexe 8 : Les machines de Wetzell.

Illustration I : Montage des Wetzell "en batterie".



## ANNEXE 10 - Les propriétaires sucriers à Bourbon 1810-1848

N°	Vendeur(s)/Acheteur(s)	Prénom(s) vendeur(s)/acheteur(s)	Commune	Date	Compléments
4103	Abadie	Louis	Saint-Benoît	10/08/1828	
16808	Abadie/Abadie/Lias	Louis/Joséphine/François	Sainte-Suzanne	21/05/1834	Brun et Abadie, médecins ; Abadie né en 1782 à Bagnères, époux Brun.
18201	Abadie époux. Josephine Brun/Robinet de La Serve	Louis/Jean-François Louis Nicolas	Sainte-Suzanne	23/03/1825	Robinet de La Serve, propriétaire et avocat (La liberté selon la Charte, puis fondateur du mouvement Franc Créole).
18203	Abadie/Robinet de La Serve	Louis/Jean François Louis Nicolas	Sainte-Suzanne	27/09/1831	
18204	Abadie/de Laserve	Louis/Jean François Louis Nicolas	Sainte-Suzanne	06/10/1831	
18205	Abadie époux. Josephine Brun	Louis	Sainte-Suzanne	21/05/1834	
9701	Adam	Désiré	Saint-Paul	11/05/1824	
18504	Adam époux. Féréol Bellier/Protet époux Aurélie Belle	Charles/Alexandre Pierre	Sainte-Suzanne	26/02/1838	
24501	Adam/Protet	Charles/Alexandre	Sainte-Suzanne	22/09/1832	Adam né en 1790, époux Michou Bellier ; Adam/Protet sont aussi propriétaires de la Réunion-Bellier (18503)
24503	Adam/Protet	Charles/Alexandre	Sainte-Suzanne	1838	
10304	Succ. Advise-Desruisseaux	Jean Marie	Sainte-Marie	18/07/1835	Succ. de Advise père, né en 1757, divorcé d'Henriette Mlécé.
12502	Advise Desruisseaux	Jean Henry Joseph	Sainte-Marie	30/07/1835	
17808	Advise Desruisseaux époux séparés Bernardy de Sigoyer	Angélique Dauphine	Sainte-Suzanne	24/07/1838	
23102	Advise Desruisseaux	Pierre Elie	Sainte-Suzanne	30/12/1836	
23101	Advise Desruisseaux	Pierre Elie	Sainte-Suzanne	19/10/1830	
26401	Advise Desruisseaux	Pierre Elie	Sainte-Suzanne	1821	
3501	Aguier aîné époux. Phisoée Hubert Delisle	Blémont	Saint-Benoît	20/03/1827	
4703	Aguier/Aguier/Aguier/Aguier	Betsy/Biserty/Maly/Phébé	Saint-Benoît	09/12/1832	François Prosper Biserty Aguiet, né en 1802, époux Françoise Bédier ; Biserty vend 1/6 et les 3 sœurs Aguiet leur 1/3 ce qui fait 1/2 hab et de la sucrerie.
4704	Aguier époux F Bédier/Aguier/Aguier/Aguier	Biserty/Betsy/Maly/Phéhé	Saint-Benoît	17/02/1838	
4705	Aguier/Morange/Lauchon	Biserty/Prosper/Rémy	Saint-Benoît	19/02/1841	

10404	Alizart/Liévrin	Théodore/Jacques	Sainte-Marie	31/08/1827	Théodore Alizart, né en 1789 à Longjumeau, officier d'administration de Marine, arrivé en 1815, époux Euphémie Levillan Desrabines, habitant ; en 1837, chef de secrétariat du directeur de l'Intérieur ; J Liévrin, né en 1789 à Paris, arrivé en 1815, époux Antoinette Roux, commerçant.
10405	Alizart/Liévrin	Théodore/Jacques	Sainte-Marie	29/01/1833	
11604	Alizart	Théodore	Sainte-Marie	12/06/1826	
11605	Alizart époux Antoinette Levillan Desrabines	Théodore	Sainte-Marie	17/11/1828	
21202	Alizart/Liévrin	Théodore/Jacques	Sainte-Marie	09/06/1828	Despéroux, Alizart, propriétaires ; Liévrin, négociant.
21203	Alizart/Liévrin	Théodore/Jacques	Sainte-Marie	29/05/1832	
21301	Alizart/Gérault	Théodore/Louis Adolphe	Sainte-Marie	28/11/1826	
21302	Alizart/Gérault	Théodore/Adolphe	Sainte-Marie	25/10/1831	
28001	Alizart	Théodore		1825	
803	Archambault époux Clarisse Gastellier	Pierre/Clarisse	Saint-Louis	26/03/1833	Archambault, maire Saint-Louis.
1507	Armanet/Cudenet	Jean-Baptiste/François	Saint-Pierre	31/12/1845	Augustin Armanet, né en 1782 à Vienne, arrivé en 1803, marchand, époux Jeanne Paulin (Bordeaux), père de JB Armanet, né en 1807, maire de Saint-Pierre ; Cudenet, beau-frère d'Armanet.
5902	Armanet/Cudenet		Saint-Joseph	03/04/1841	
5906	Armanet/Cudenet	Jean-Baptiste/François	Saint-Joseph	25/07/1846	
14409	Armanet/Cudenet	Jean-Baptiste/François	Saint-Pierre	31/12/1845	
14410	Armanet/Cudenet	Jean-Baptiste/François/Jean Baptiste	Saint-Pierre	31/12/1845	
15105	Armanet/Cudenet/Hibon	Jean-Baptiste/François	Saint-Pierre	28/05/1841	
4605	Arnauld Ménardière	Louis Joseph Alex	Saint-Benoît	14/10/1854	
18804	Auber	Pierre Jacques Augustin	Saint-Leu	25/01/1836	PJA Auber, né en 1793, juge royal.
27301	Auteuil Savignon	Jean Norbert	Sainte-Marie	1823	Né en 1783, époux Estelle Bruguier.
25101	Azéma	Maximilien	Saint-Benoît	31/07/1839	
19001	her Azéma Dutilleul		Saint-Benoît	16/03/1812	Jean-Baptiste Azéma Dutilleul, né en 1742 à l'île de France, arrivé en 1763.
21403	Azéma Dutilleul vve Louis Romain Guy Gérard	Anne Catherine	Sainte-Marie	18/09/1837	
13301	Bache	Gabriel Jacques	Saint-Pierre	07/01/1834	Originaire de Sainte Suzanne, né en 1782.
6401	Baillif ép. J Zénon Hibon	Marie Joseph	Saint-Leu	06/06/1847	
24601	Baillif/Chevalier	Pierre Prosper/René François	Saint-Paul	04/02/1840	Prosper Baillif, né en 1791, époux Lebreton.

5904	Balais	Charles Marie	Saint-Joseph	12/10/1843	
1410	Barbe	Jean-Antoine	Saint-Paul	01/01/1851	Epouse Barbe : Marie-Louise Jacqueline Retout ; puis sa fille Séraphine.
7303	Baret	Paul Hilaire	Saint-Louis	29/11/1845	PH Baret, né en 1813, ép. Lecoq Desnoyers, notaire royal.
5503	Barquisseau ép Weimant Desbras/Rabany	Baptiste/Claude	Saint-Denis	03/06/1827	Barquisseau, officier de santé.
4502	Barrabé	Frédéric François	Saint-Benoît	30/08/1829	Barrabé, né en 1790 dans l'Orne, arrivé en 1815, ép. Sophie Bouquet.
4503	Barrabé	Frédéric François	Saint-Benoît	30/12/1834	
4504	Barrabé ép Sophie Bouquet	Frédéric François	Saint-Benoît	28/12/1836	
10401	Barrabé	Frédéric François	Sainte-Marie	05/10/1823	
15110	Barre vve Lesport ép Lacroix/Orré/Dejean	Marguerite Thérèse/Charles/Victor	Saint-Pierre	16/09/1848	
10903	Barret	Etienne	Sainte-Marie	30/06/1828	Bédier et Barret, propriétaires.
10905	Barret	Etienne	Sainte-Marie	07/05/1833	
27803	Barrois	Pierre Nicolas Marie	Saint-Paul	1828	
18400	Succ. Beaugendre	François	Sainte-Suzanne	15/12/1813	
17502	Bédier du Manoir	Adélar	Sainte-Suzanne	19/05/1829	
17503	Bédier du Manoir	Adélar	Sainte-Suzanne	30/12/1832	
17403	Bédier ép. Durau	Jacques Benjamin Prairie (Marie)	Sainte-Suzanne	08/03/1831	
17404	Bédier ép Geneviève Dureau	Jacques Benjamin Marie	Sainte-Suzanne	10/08/1842	
18104	Bédier/Bédier	Alphonse Pierre François/Charles Victor	Sainte-Suzanne	08/09/1836	
10902	Bédier-Dubézier	Jacques Benjamin André Marie	Sainte-Marie	25/10/1825	
10903	Bédier-Dubézier	Jacques Benjamin André Marie	Sainte-Marie	30/06/1828	
11503	Bédier-Dubézier	Jacques Benjamin André Marie	Sainte-Marie	22/12/1826	
18400	Bédier-Prairie ép. Julie Châtégmier de Paradis	Martin Benjamin	Sainte-Suzanne	15/12/1813	Bédier Prairie né en 1763, ép. Paradis (île de France).
18405	Bédier ép. Zéline Dureau	Jacques Benjamin	Sainte-Suzanne	10/10/1842	
1701	Bellier	Xavier	Saint-André	1818	Né en 1766 (?), époux Anne de Boistel.
1706	Bellier Montrose/hér Boistel, Vve Bellier Montrose	Xavier	Saint-André	31/01/1832	

1707	Bellier Montrose (3)/Maingard (3)/Protet		Saint-André	02/10/1848	Martin Adrien Bellier M., propriétaire à Ste Suzanne (24/48), Prosper Marie Bellier M., propriétaire à St Denis (6/48), Xavier Bellier M., propriétaire à St Denis (6/48), Henry Maingard, propriétaire à Ste Suzanne (4/48), Jules Maingard, propriétaire à Ste Suzanne (1/48), Josseim Maingard, propriétaire à St Denis (1/48), Léopold Protet époux Bellier M., capitaine de corvette, L.H. (6/48).
2002	Bellier Montrose/Robinet de La Serve/Pignolet	Société	Saint-André	28/06/1833	
2508	Bellier Montrose/Nas de Tourris/Robinet de La Serve	Adrien/Th V/Alexandre-Nicolas	Saint-André	30/12/1843	
3204	Bellier Montrose/de Tourris/de La Serve	Adrien/Joseph/Alexandre	Saint-André	25/12/1842	
3205	Bellier Montrose époux Clémentine Deheaulme	Adrien	Saint-André	23/01/1845	
2101	vve Pierre Bellier de Villentroy		Saint-André	1816	
1105	Bellier époux Dejean	Jean Baptiste	Sainte-Marie	1846	
12605	Bellier de Villentroy Vve Joseph de Tourris	Marie Josephine	Sainte-Marie	12/03/1844	
12804	Bellier/Deheaulme	Adrien/Henry	Sainte-Marie	11/02/1851	
18502	Bellier Montrose/Adam	François Xavier/Charles François	Sainte-Suzanne	21/10/1825	
18503	Bellier (Succ. Vve née de Boistel ?)	Xavier	Sainte-Suzanne	31/01/1832	
18504	Bellier-Montrose fils	Adrien	Sainte-Suzanne	26/02/1838	Né en 1807.
24503	Bellier	Adrien	Sainte-Suzanne	1838	
26101	Bellier	Féréol	Saint-André	1823	Féréol Bellier, né en 1759, époux Marguerite Dejean.
10700	Beraud	Joseph	Sainte-Marie	08/07/1818	Né en 1772 époux Marie Darid Weilment.
22900	Béraud	Marie Joseph	Sainte-Marie	1820	
22901	Béraud	Charles	Sainte-Marie	24/08/1836	
23001	Béraud	Joseph	Saint-Denis	20/08/1821	
23002	Vve Béraud/Journel époux vve Béraud	Marie Darid/Théophile	Saint-Denis	14/08/1836	
31202	Bernard vve Florence	Catherine	Saint-André	07/01/1823	Veuve Bernard née en 1783, époux Jean Florence né en 1758 à Aiguillon.
2501	Bernard Vve Jean Florence	Catherine	Saint-André	13/08/1813	
2502	Bernard Vve Jean Florence	Catherine	Saint-André	25/07/1820	

2506	Bernard Vve Jean Florance	Catherine	Saint-André	10/06/1834	
1902	Bernardy Sigoyer/Levavasseur	Bruno-Christol Félicien/Frédéric Elisée	Saint-André	31/08/1832	
11806	Bernardy de Sigoyer ép Etienne Dureau	Victoire Sophie Angélique	Sainte-Marie	25/07/1842	
11807	de Bernardy-Sigoyer	Victoire	Sainte-Marie	10/10/1849	
17806	Bernardy de Sigoyer	Jean-Baptiste Charles François Marcian	Sainte-Suzanne	17/09/1827	
17807	de Bernardy Sigoyer	Jean Baptiste Charles François Marcian	Sainte-Suzanne	20/06/1837	Sigoyer, né en 1785, époux Dauphine Angélique Advisse Desruisseaux, se dit "habitant sucrier".
17808	Succ. Bernardy de Sigoyer	Jean-Baptiste Charles François Marcian	Sainte-Suzanne	24/07/1838	
17809	Succ. Vve Bernardy de Sigoyer née Advisse Desruisseaux	Dauphine Angélique	Sainte-Suzanne	07/10/1856	
23101	Bernardy Sigoyer/époux Levavasseur	Bruno Christol Félicien/Jean Frédéric	Sainte-Suzanne	19/10/1830	Sigoyer, sa femme née Levavasseur, et son beau-frère qui a épousé sa sœur vendent à Elie Advisse.
30701	Bernardy de Sigoyer	Jean Baptiste Charles François Marcian	Sainte-Suzanne	1819	Né en 1785, époux de Dauphine Angélique Advisse Desruisseaux.
17305	Bertin d'Avesnes/de Boquenno/Delaunay/Desprez	Joseph/Denis/Jean- Marie/Augustin	Sainte-Suzanne	09/01/1848	Desprez né en 1799 à Tonnerre, arrivé en 1817.
16702	Bertin ép. Campenon	Marie Madeleine Mathilde	Sainte-Suzanne	03/01/1832	
18801	Biens communauté des époux Lebreton	Rosemont	Saint-Leu	12/05/1832	
9302	Bonnefoy	Jean Louis Auguste	Saint-Paul	12/08/1830	Héritage recueilli par Adolphe et Amédée Delahogue, petits fils du côté maternel.
27701	Bonnefoy	Jean Baptiste Augustin	Saint-Paul	1824	Né en 1752 en Provence, arrivé en 1776, officier de santé (chirurgien).
6705	Bonnier	Edouard	Saint-Leu	01/09/1853	
24701	Bottard		Saint-Paul	23/07/1838	En 1823, J A Bottard marié à Augustine Troussail.
24702	Bottard époux Augustine Troussail, décédée	Jean André	Saint-Paul	17/05/1842	
24702	Bottard	Alphonse	Saint-Paul	17/05/1842	Demande de licitation du fils mineur, Benjamin ; racheté par l'autre fils, Alphonse.
5304	Boucher Desforges/Sicre de F/Sicre de F/Vincent	Charles/Paul Henry/Euph Gert Eleon/Auguste	Saint-Denis	06/02/1835	
26800	Bouley Dupar	Joseph	Saint-André	1818	Né en 1762 à St Martin ; président du tribunal 1° instance.
4605	Boulangier vve Laserve	Gabrielle Jeanne	Saint-Benoît	14/10/1854	
4502	Bouquet	François Elzéard Joseph	Saint-Benoît	30/08/1829	



9504	Boutin/Jadin	Jean-François/François	Saint-Paul	12/03/1843	Boutin, commerçant, agent de change, né à Bordeaux en 1804, arrivé en 1825 ; Jadin, commerçant né à Nantes en 1798, arrivé en 1822, propriétaire.
9506	Boutin	Jean-François	Saint-Paul	31/03/1851	
13805	Boyer ép. Zoé Bourguine	Etienne	Saint-Pierre	01/01/1853	
32301	Boyer	Etienne	Saint-Denis	1830	E Boyer né à Rodéz en 1770, arrivé en 1788, ép. Esther Lafitte.
3805	Boyer	Léonce	Saint-Benoît	23/07/1845	Léonce Boyer, marchand, né en 1815, ép. Dallau ; Ph Defosses, né en 1797 à Luxembourg.
10703	Boyer	Guillaume	Sainte-Marie	11/05/1852	
15401	Boyer	Pierre	Sainte-Rose	06/02/1855	
12009	Mmes Boyer de la Girodais/Dureau	Rose Françoise/Victoire Sophie	Sainte-Marie	24/12/1842	Mme Boyer de la Girodais née Lecomte ; Mme Dureau née Bernardy de Sigoyer.
12010	Boyer de La Girodais	Jean Jacques Augustin Euphrasie, Venance	Sainte-Marie	28/02/1848	Venance Boyer de La Girodais, mari de Rose Françoise née en 1793 qui a acheté en 1842.
16811	Boyer de La Girodais	Charles Elie	Sainte-Suzanne	19/05/1840	Boyer né en 1812, ép. de Benoîte Bernardy de Sigoyer.
16812	Boyer de La Girodais	Charles Elie	Sainte-Suzanne	28/07/1857	
23103	Boyer de la Girodais	Charles Elie	Sainte-Suzanne	16/01/1839	
28201	Mme Boyer de la Girodais	Rose Françoise	Sainte-Marie	1828	Née en 1793.
21004	Brégaule vve Jean Jo Panu de Rosemont	Jeanne Tarcile	Saint-André	06/04/1830	
14303	Bréon ép. Marguerite Laurent	François	Saint-Pierre	29/07/1836	Bréon né en 1784 à né à Thionville en 1784, associé à Nicolas Bréon, arrivé en 1816, ép. M Laurent.
29101	Bréon		Saint-Pierre	1834	
9004	Brouhet vve Leblanc	Louise Marie Jeanne	Saint-Paul	18/10/1826	
3901	Brouhin Vve Joseph-François Chalvet de Souville	Marie	Saint-Benoît	22/11/1825	*Marie Brouhin héritière Pierre Michel Brouhin son père, réside en France à Lormois
12704	Bruguer	Jean Suzanne Guillaume	Sainte-Marie	01/01/1831	
11401	Bruguer vve Geslin	Eloise	Sainte-Marie	30/05/1829	Alexis Rivière, médecin et propriétaire ; feu Geslin, conseiller à la cour royale de l'île.
11402	Bruguer Vve Louis François Marie Geslin	Suzanne Héloïse	Sainte-Marie	13/08/1832	
11402	Bruguer Vve Victor Boyer	Vitaline	Sainte-Marie	13/08/1832	
11403	Bruguer Vve Victor Alexis Boyer	Marie Suzanne Vitaline	Sainte-Marie	08/11/1842	

11403	Brugier Vve Louis François Marie Geslin	Esteranthe Héloïse	Sainte-Marie	08/11/1842		
11700	Hér Brugier	Guillaume	Sainte-Marie	06/07/1826	Guillaume Brugier né dans le comtat Venaissin en 1740, arrivé en 1770 ; il a 5 héritiers ; Dennemont est habitant.	
11708	Brugier Vve Geslin	Eloïse	Sainte-Marie	18/07/1846		
20606	Brugiés	Guillaume	Sainte-Marie	23/08/1836		
18200	Brun	Pierre Joseph	Sainte-Suzanne	1816	P J Brun, médecin, né à Paris en 1752, arrivé en 1790 [père de Nicolas de la Serve ?] ; époux Mie Désirée Turand, mère de Robinet de la Serve.	
18203	Brun	Pierre Joseph	Sainte-Suzanne	27/09/1831		
18204	Brun	Pierre Joseph	Sainte-Suzanne	06/10/1831		
4301	Brunet/Leguidec	Jacques Sully/Joseph	Saint-Benoît	18/07/1826	Brunet, époux Félicité Boussu, L.H, délégué de la Colonie en France ; Dejean, membre du Conseil "Général".	
4302	Brunet	Jacques Sully	Saint-Benoît	25/09/1829		
4303	Brunet	Jacques Sully	Saint-Benoît	14/11/1833	Brunet, délégué de la colonie à Paris.	
4304	Brunet	Jacques Sully	Saint-Benoît	05/10/1834		
12702	Brunet	Sully	Sainte-Marie	15/11/1827	Brunet, avocat ; Dureau fils, habitant.	
12703	Brunet	Sully	Sainte-Marie	12/12/1829		
30601	Brunet	Sully	Sainte-Marie	1846		
11803	Bruno	Guillaume	Sainte-Marie	18/02/1828		
1500	Burel	Valéry	Saint-Pierre	1828	V Burel, né en 1779 ; la veuve Burel est née Ringwald.	
1501	Burel	Jean-Baptiste	Saint-Pierre	14/02/1832	JB Burel, né en 1806, époux Suzanne Ringwald.	
1502	Succession Burel	Jean-Baptiste Valéry	Saint-Pierre	26/08/1838		
14605	Burel	Louis Chérinmont	Saint-Pierre	17/12/1843	Louis Chérinmont Burel, né en 1810.	
13805	Burel/Burel/Burel	Champcourt/Charles/Jean-Baptiste	Saint-Pierre	01/01/1853		
22602	Burnouf	Charles François	Saint-Louis	25/06/1833	Ch F Burnouf, né en 1786 à Regneville, arrivé en 1807 ; 1835, Mme Burnouf née Thébault en 1791, séparée de biens.	
207	Buttié ép Féry d'Escland	Eline	Saint-Benoît	09/02/1843		
8700	Cabanne de Laprade	Dominique	Saint-Paul	10/01/1827	Né en 1796, époux Marie Eline Chauvet.	
8702	Cabanne de Laprade	Dominique	Saint-Paul	27/02/1834	Dominique Cabanne de Laprade neveu de Desjardins vve Bosse.	
8905	Cabanne de Laprade	Dominique	Saint-Paul	15/02/1834		
9306	Cabanne de Laprade ép Julie Mottet	Jean	Saint-Paul	26/04/1853		
24800	Laprade	Jean (Joson ?)	Saint-Paul	1830	Né en 1798, époux Julie Mottet.	
29501	Cabanne de Laprade	Dominique	Saint-Paul	1834		
14801	Cabeu/Lenormand ép Cabeu	Louis Marie Henry/Marie Ermeline	Saint-Pierre	24/12/1833		

14302	Cadet	Marie Sylvain	Saint-Pierre	01/01/1835	
15204	Cadet	Michel	Saint-Pierre	25/11/1856	*Joseph Cadet, né en 1784, epx Marie Catherine Lesport (?)]
13501	Cadet ép. Antoinette Deheaulme	Prosper	Saint-Pierre	20/12/1857	
10001	Soc. Caillot/Fitau/Laffon	Guillaume/Antoine François/Jean Baptiste	Saint-Paul	02/12/1825	Laffon né à Tarbes en 1782, arrivé en 1803, notaire royal (héberge les Schneider).
10002	Caillot	Guillaume	Saint-Paul	06/05/1840	
10004	Mme Caillot née Desjardins	Marie Antoinette Julienne	Saint-Paul	28/05/1844	
404	Caisse d'Escompte et de Prêts		Saint-Benoît	10/03/1835	CEP représentée par B. Bédier, A. Lebeaud, Paul Panon Desbassayns de Richemont.
405	Caisse d'Escompte et de Prêts		Saint-Benoît	23/04/1838	
2604	Caisse d'Escompte et de Prêts		Saint-André	24/06/1834	
2605	Caisse d'Escompte et de Prêts		Sainte-Suzanne	31/03/1837	
3802	Caisse d'Escompte et de Prêts		Saint-Benoît	21/08/1837	
3803	Caisse d'Escompte et de Prêts		Saint-Benoît	23/04/1838	
4005	Caisse d'Escompte et de Prêts		Saint-Benoît	14/08/1837	
4006	Caisse Escompte & Prêts		Saint-Benoît	23/04/1838	
15503	Caisse d'Escompte et de Prêts		Sainte-Rose	22/02/1831	
15506	Caisse Escompte et prêts		Sainte-Rose	17/02/1834	
15507	Caisse Escompte et Prêts		Sainte-Rose	29/06/1839	
16807	Caisse d'Escompte et de Prêts		Sainte-Suzanne	29/12/1833	
16808	Caisse d'Escompte et de Prêts		Sainte-Suzanne	21/05/1834	
16809	Caisse d'Escompte et de Prêts		Sainte-Suzanne	19/05/1840	
18205	Caisse d'Escompte et de Prêts		Sainte-Suzanne	21/05/1834	

22401	Carmin/Despeissis/Garmin	Adolphe/Antoine Augustin/Pierre	Saint-André	29/04/1832	
403	Carmin/Mellinet	Etienne Adolphe/	Saint-Benoît	06/08/1831	Adolphe Carmin, né en Bretagne en 1799, arrivé en 1830, négociant.
26201	Camponon	Pierre	Sainte-Suzanne	1821	Camponon père, né à Tonnerre en 1751 et arrivé en 1770.
16702	Camponon	Adrien Georges Marie Marin	Sainte-Suzanne	03/01/1832	
17100	Caradec	Nicolas	Sainte-Suzanne	26/10/1817	Nicolas Charles Caradec, né à Vannes en 1750, arrivé en 1789, époux Marie Madeleine Gillot l'Etiang
17100	Caradec née Gillot l'Etiang	Marie Madeleine	Sainte-Suzanne	26/10/1817	
17102	Caradec née Gillot l'Etiang	Marie Madeleine Louise	Sainte-Suzanne	03/10/1843	1843, décès de la veuve Caradec/Gillot ; ses légataires sont les enfants Gustave Nas de Tourris.
17900	Vve Caradec/Nas de Tourris	Marie Madeleine Louise/Gustave	Sainte-Suzanne	1834	
11807	Carré Yve Bertin	Adélaïde	Sainte-Marie	10/10/1849	
708	Caulfield	James	Saint-André	12/10/1830	Caulfield (?), major de la Cie (anglaise) des Indes.
23303	Caulfield	James	Saint-Benoît	20/09/1830	
23304	Caulfield	James	Saint-Benoît	31/01/1834	Caulfield, colonel de la Cie des Indes, au Bengale, de passage.
23305	Caulfield	Jacques	Saint-Benoît	12/12/1842	
7901	Succ. Cazeaubon	Jean-Jacques	Saint-Paul	16/10/1825	Jean-Jacques Cazeaubon oncle de Joseph Nabère et Jean-Pierre Cazeaubon.
7902	Cazeaubon	Jean-Pierre	Saint-Paul	26/06/1829	
12202	Chabanneau	Pierre Etienne	Sainte-Marie	18/01/1831	
6907	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Saint-Louis	03/03/1840	
7102	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné Chabrier	Saint-Louis	30/07/1834	
7103	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Saint-Louis	04/08/1840	
7403	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Saint-Louis	29/07/1824	Chabrier né en 1792 à Lézat, arrivé en 1815, époux Louise Robin ; réside à Saint-Denis.
7404	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Saint-Louis	01/10/1824	
7405	Chabrier/Couve	Jean-François Placide Fortuné/Joseph Thomas	Saint-Louis	18/10/1825	
7405	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Saint-Louis	18/10/1825	
7408	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Saint-Louis	04/08/1840	
7409	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Saint-Louis	01/02/1845	

7410	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Saint-Louis	07/01/1848	
23801	Chabrier	Jean-François Placide Fortuné	Saint-Louis	04/08/1840	
4804	Champierre de Villeneuve		Saint-Benoît	22/04/1831	
4403	Champierre de Villeneuve époux Aguier	Joseph-Jacquot	Saint-Benoît	02/11/1857	
3701	Champierre de Villeneuve Vve Henry Mellerand	Virginie	Saint-Benoît	08/06/1854	
5006	Charlette	Alexis	Saint-Benoît	30/06/1849	
16206	Chassagne	Ulysse	Sainte-Suzanne	11/11/1840	Antoine Ulysse Chassagne né à Bordeaux en 1802, arrivé en 1825, négociant, époux Cornuau.
11803	Chassériau/Chassériau	Dunorick/Arthur	Sainte-Marie	18/02/1828	
11804	Chassériau/Chassériau	Dunorick Augustin/Louis Arthur	Sainte-Marie	07/08/1830	
11804	Chassériau	Louis Arthur	Sainte-Marie	07/08/1830	
11805	Soc. Chassériau/Payet		Sainte-Marie	14/03/1840	
11805	Chassériau/Chassériau	Arthur/Jules	Sainte-Marie	14/03/1840	
11806	Chassériau/Chassériau	Arthur/Pierre Honoré Jules	Sainte-Marie	25/07/1842	
16005	Chassériau		Sainte-Rose	1840	
19201	Chassériau époux Eléonore Duvergé	Augustin	Saint-Benoît	06/03/1816	Augustin Chassériau né à La Rochelle en 1766, arrivé en 1769, époux Eléonore Duvergé, notaire.
13909	Chaulmet	Germeul	Saint-Pierre	23/11/1847	
804	Chaulmet	André	Saint-Louis	05/09/1841	
1100	Chauvet	Nicolas Antoine	Saint-Paul	1819	Né en 1765 à La Rochelle, arrivé en 1783.
1102	Chauvet	Pierre Antoine	Saint-Paul	1840	
8904	Chauvet	Antoine	Saint-Paul	28/02/1832	Né en 1794.
8906	Chauvet	Antoine	Saint-Paul	10/07/1835	
8907	Chauvet	Antoine	Saint-Paul	07/04/1840	
9201	Chauvet/Succ. Chauvet/Reynaud Vve Chauvet	Jean-Baptiste Chauvet/Elie/Anne	Saint-Paul	02/10/1812	Jean Baptiste Philibert Chauvet né en 1781, époux Merlo, notaire ; Dérien, régisseur guildivier.
9408	Chauvet époux Henriette Salmon	Jean Baptiste Philibert Rochemont	Saint-Paul	30/09/1847	Chauvet, fils du notaire JB Philibert Chauvet.
29001	Chauvet	Pierre Antoine	Saint-Paul	1829	Né en 1794.

5102	Chevalier de Jouvancourt	Jacques Gabriel	Saint-Denis	19/11/1826	
5104	Chevalier de Jouvencourt	Jacques Gabriel	Saint-Denis	17/12/1850	
14101	Choppy/Chaulmet fils/Tiphaine/Choppy/Choppy	Furey/fils/frères/Constant/Blainvill e	Saint-Pierre	29/08/1835	Furey Choppy, né en 1785, époux Constance Orré, père de Constant et Blainville.
14405	Choppy/Choppy	Louis René Constant/Félix Marie Blainville	Saint-Pierre	14/02/1842	L R C Choppy, né en 1809, fils Furey.
14406	Choppy/Choppy	Louis René Constant/Félix Marie Vincent Blainville	Saint-Pierre	17/02/1843	
6804	Claverie	Joseph-Laurent	Saint-Louis	19/07/1828	JL Claverie, né en 1793 à Naples, arrivé en 1816, époux Lecaen (?).
6805	Claverie	Joseph Laurent	Saint-Louis	13/12/1836	
20701	Cliquet de Villepré époux Anne Victoire Azéma	Jérôme Marc	Saint-Benoît	12/04/1825	J M Cliquet de Villepré père, né en 1757 à Paris, arrivé en 1788, époux Sophie Azéma ; A M F Cliquet, son fils aîné, né en 1790, commissaire de la Marine ; le père Cliquet a acheté un emplacement bâti aux Laboucherie.
20701	Cliquet de Villepré fils	Anne Marc François	Saint-Benoît	12/04/1825	
20702	Cliquet de Villepré fils	Anne Marc François	Saint-Benoît	01/04/1826	
4102	Commans frères	Jean Antoine /Jean Baptiste Joseph	Saint-Benoît	28/02/1826	Les frères Commans habitants au Burgos.
4103	Soc Commans	Jean Antoine dcd/Jean Baptiste Joseph	Saint-Benoît	10/08/1828	
12802	Conflex de Neuilly époux Euphrasie Dejean	Edouard	Sainte-Marie	06/09/1834	
8302	Conil/Conil	André/Joseph Pascal	Saint-Paul	02/08/1841	
8901	Conil/Conil	Pierre Antoine/Alphonse	Saint-Paul	24/12/1826	Pierre Antoine Conil, né en 1798 à Pertuis (Vaucluse), arrivé en 1822, avocat avoué, époux Laure Troussail (sans doute parent des autres Conil).
8904	Conil	Pierre Antoine	Saint-Paul	28/02/1832	
8906	Conil/Conil Dcd époux Elisabeth Retout	Pierre Antoine/Alphonse	Saint-Paul	10/07/1835	
9502	Couat époux MF Lebreton	Auguste	Saint-Paul	11/05/1831	Couat, agent de change né en 1801 à Toulouse, arrivé en 1822.
9503	Couat	Auguste	Saint-Paul	02/03/1835	
4203	hér Courte		Saint-Benoît	01/01/1835	Héritiers de Louis Courte, né à Laval en 1740, arrivé en 1756.
4204	hér Courte		Saint-Benoît	05/05/1837	
4205	Courte-Ducormier	Charles	Saint-Benoît	11/03/1840	
7401	Couve	Jean-Baptiste	Saint-Louis	20/12/1817	
7404	Couve	Joseph Thomas	Saint-Louis	01/10/1824	
11703	Créancier		Sainte-Marie	21/08/1830	

4104	Créanciers Commans					17/12/1832	
1009	Crémazy	François Fortuné	Saint-Benoît	Saint-Paul	Saint-Paul	02/01/1844	
1012	Crémazy ép. Anaïs Fourchon	François Fortuné	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	28/03/1846	
1013	Crémazy	François Fortuné	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	07/12/1847	
1405	Crémazy	François-Fortuné	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	20/02/1844	
1407	Crémazy ép. Anaïs Fourchon	François Fortuné	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	28/03/1846	
1408	Crémazy	François-Fortuné	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	07/12/1847	
9008	Crestien	Amédée Dominique	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	14/08/1846	Crestien et Nion tous 2 propriétaires à St. Paul.
21101	Crestien	Amédée Dominique	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	27/11/1827	Crestien, né en 1802, receveur adjoint à l'enregistrement à Saint-Paul, fils GF Crestien, ép. de Cécile Cabanne de Laprade.
21102	Crestien	Amédée Dominique	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	12/11/1830	
21103	Crestien	Amédée Dominique	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	24/12/1835	
29902	Crestien	Amédée Dominique	Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	1836	
5902	Cudenet	Louis	Saint-Joseph	Saint-Paul	Saint-Paul	03/04/1841	Cudenet, né en 1802 à St Malo, arrivé en 1823, commerçant, ép. Amélie Armanet (en France), beau-frère d'Armanet.
8500	d'Achery père	Pierre	Saint-Pierre	Saint-Pierre	Saint-Pierre	1823	Pierre d'Achery, né en 1766 à St Paul, ép. Elizabeth Lesport ; père de Pierre d'Achery, Charles d'Achery, Auguste d'Achery.
14000	Dachery ép. Catherine Lesport	Henry François	Saint-Pierre	Saint-Pierre	Saint-Pierre	1818	Né en 1764 (St Paul), ép. Lesport.
14001	Dachery/Dachery/Dachery ép. Buisson/Dachery	François/Bernard/Henriette/Marie Elisabeth	Saint-Pierre	Saint-Pierre	Saint-Pierre	11/07/1837	Elisabeth Dachery ép. Edouard Pignolet.
14002	Consorts Dachery		Saint-Pierre	Saint-Pierre	Saint-Pierre	25/07/1842	
14002	Dachery/Dachery/Pignolet	François/Bernard/Edouard	Saint-Pierre	Saint-Pierre	Saint-Pierre	25/07/1842	
14003	hér Dachery		Saint-Pierre	Saint-Pierre	Saint-Pierre	18/04/1845	
14003	Dachery/Dachery	François/Montrose	Saint-Pierre	Saint-Pierre	Saint-Pierre	18/04/1845	
8901	Dame Parry/Lacaille/Conil		Saint-Paul	Saint-Paul	Saint-Paul	24/12/1826	
4705	Daniel/Poujet & Cie	Auguste/R.	Saint-Benoît	Saint-Benoît	Saint-Benoît	19/02/1841	
4706	Daniel/Poujet	Auguste/R	Saint-Benoît	Saint-Benoît	Saint-Benoît	18/09/1843	
4805	Daniel	Hyacinthe	Saint-Benoît	Saint-Benoît	Saint-Benoît	01/08/1842	
4806	Daniel	Hyacinthe	Saint-Benoît	Saint-Benoît	Saint-Benoît	18/09/1843	
21003	Dassonville	Alphonse	Saint-Benoît	Saint-Benoît	Saint-Benoît	19/07/1827	Dassonville, né en 1794 à Tournay, arrivé en 1817, négociant.
21004	Dassonville	Alphonse	Saint-André	Saint-André	Saint-André	06/04/1830	
21005	Dassonville	Alphonse	Saint-Benoît	Saint-Benoît	Saint-Benoît	02/04/1832	

8203	de Bellon	Célerine	Saint-Paul	21/10/1830	De Bellon Célerine, femme de couleur ; Célerine de Bellon est veuve Eléonor Hoarau.
8205	de Bellon Vve Eléonor Hoarau/Hoarau ép. Paul Post	Célerine/Victoire	Saint-Paul	17/06/1843	
2901	David (de) Floris	Joseph	Saint-André	1820	Né en 1768 à Catherine Esparon, sa fille Louise est mariée à Jue.
31003	de Floris vve Jue	Louise	Saint-André	22/04/1838	
9908	de Jouvancourt	Alexandre	Saint-Paul	29/05/1843	
5101	de Jouvancourt	Pierre Charles Etienne	Saint-Denis	09/07/1824	De Jouvancourt, né en 1781.
10504	de Langlard	Daniel	Sainte-Marie	28/12/1828	Delsuc, ancien magistrat réside à Maurice ; Delanglard, propriétaire, né en 1781.
10507	de Langlard	Louis Marie Daniel	Sainte-Marie	07/02/1839	
14801	Demahy/Le Coat de Kervéguen ép Demahy	François/Marie Claude Adélaïde	Saint-Pierre	24/12/1833	F Demahy père né en 1750 à Bourges, arrivé en 1789, ép Florence Dennemont ; François Demahy fils né en 1795, ép K/Véguen.
14904	Demahy	François Césaire	Saint-Pierre	17/03/1841	
12201	de Mouville	Joseph	Sainte-Marie	03/01/1826	
23102	de Perticoz/Boyer de la Girodais	Louis Antoine/Charles	Sainte-Suzanne	30/12/1836	
23103	de Perticoz	Louis Antoine	Sainte-Suzanne	16/01/1839	Perticoz, né en 1799, ép Rathier Duvergé, avoué puis juge de paix St Denis.
4006	de Peindray d'Ambelle ép Despeissis	Thérèse	Saint-Benoît	23/04/1838	
405	de Peindray d'Ambelle ép Despeissis	Thérèse	Saint-Benoît	23/04/1838	
406	de Peindray d'Ambelle ép Despeissis	Thérèse	Saint-Benoît	10/04/1839	
3803	de Peindray d'Ambelle ép Despeissis	Thérèse	Saint-Benoît	23/04/1838	
3804	de Peindray d'Ambelle, ép Augustin Despeissis	Henriette Thérèse	Saint-Benoît	24/03/1844	
5102	de Peindray d'Ambelle vve de Jouvancourt +hér	Thérèse	Saint-Denis	19/11/1826	
22302	Peindray d'A/Toudic/Patu de Rosemont	Jean René/Joseph/Désiré Marie Aristide	Saint-Benoît	20/11/1833	
12604	Succ. de Tourris	Toussaint Charles Joseph	Sainte-Marie	07/09/1841	
3206	de Tourris	Joseph	Saint-André	19/03/1853	
11103	de Tromelin	Celestine	Sainte-Marie	06/02/1841	Célestine de Tromelin, fille de Tromelin, notaire associé à Mouchet (Paris), est la petite-fille de A G Martin Flacourt ; de Tromelin vend (pour sa fille mineure) à Henry Martin Flacourt 1/2 indivis de son hab Ste Marie.



6304	de Villèle	Joseph Jean-Baptiste	Saint-Leu	15/07/1832	J B de Villèle Père, né en 1780 à Toulouse, arrivé en 1799, époux Gertrude Desbassayns, frère du président du Conseil ; Frédéric de Villèle, né en 1812, fils du précédent.
6304	de Villèle	Frédéric	Saint-Leu	15/07/1832	
6305	de Villèle	Frédéric	Saint-Leu	29/03/1845	
6305	de Villèle ép. Gertrude Panon Desbassayns	Jean-Baptiste	Saint-Leu	29/03/1845	
6306	Succ. de Villèle	Jean-Baptiste	Saint-Leu	31/10/1849	
6306	de Villèle Yve JB de Villèle	Gertrude	Saint-Leu	31/10/1849	
9001	de Villèle époux Gertrude Panon Desbassayns	Jean-Baptiste	Saint-Paul	21/05/1814	
9003	de Villèle	Jean-Baptiste époux Gertrude Thérèse Desbassayns	Saint-Paul	11/02/1821	
10604	de Villèle/Bellier de Villentroy/de Châteaueux	Frédéric/Pierre Antoine/Sosthène	Sainte-Marie	07/04/1845	
23601	Déchaud vve Louis Falaise	Marie Soulange	Saint-Pierre	27/11/1832	Veuve de Louis, Louis Falaise, né en 1776, même année, Guillaume Falaise, né en 1772, époux Sidonie Pellier.
22302	Defossess ép Despeissis	Antoinette	Saint-Benoît	20/11/1833	Ph Defossess né en 1798 à Luxembourg, arrivé en 1827, négociant ; Mme Defossess se fait adjuger les biens de sa mère.
4205	Defresne-Moreau	Louis	Saint-Benoît	11/03/1840	Defresne-Moreau né en 1801, époux dlle Jugant.
4207	Defresne-Moreau	Louis	Saint-Benoît	20/07/1849	
25501	Defresne-Moreau	Louis	Saint-Benoît	20/01/1848	
3506	Deguigné/Deguigné/Ruyneau de Saint-Georges	Jacques J M/Joseph-Michel Mathurin/Théodore	Saint-Benoît	19/03/1844	
3508	Deguigné fils	Joseph-Michel	Saint-Benoît	24/01/1849	
3905	Deguigné	Marie Joséphe Cerise	Saint-Benoît	03/12/1831	
3906	Deguigné ép. M Antoine Jules Dejean de La Batie	Marie Joséphe	Saint-Benoît	17/03/1832	
3907	Deguigné ép. M Antoine Jules Dejean de La Batie	Marie Joséphe	Saint-Benoît	12/01/1856	
3909	Deguigné	Jacques Joseph Michel Mathurin	Saint-Benoît	25/01/1838	Deguigné, conseiller-auditeur à la Cour royale.
4304	Deguigné ép. Dejean de La Batie	Marie Joseph Cerise	Saint-Benoît	05/10/1834	
5200	Deguigné	Soulange	Saint-Denis	1833	Né en 1776.
5201	Deguigné ép séparée Jean Marie Violène	Beatrix	Saint-Denis	04/08/1837	

5201	Deguigné/Deguigné/Deguigné ép. Mallein	Monchéry /Mathurin Saül/Eugénie	Saint-Denis	04/08/1837	
5202	Deguigné ép séparée Jean Marie Violène	Beatrix	Saint-Denis	03/03/1846	Beatrix, grand-mère et belle-mère de Mallein [Mlle Béatrix].
5202	Deguigné/Deguigné/Deguigné ép. Mallein	Nouchéry/Mathurin Saül/Eugénie	Saint-Denis	03/03/1846	
5204		Montchéry/Eugénie	Saint-Denis	16/01/1847	
5205	Deguigné	Saül	Saint-Denis	09/12/1847	
5205	Deguigné/Deguigné ép Mallein	Montchéry/Eugénie	Saint-Denis	09/12/1847	
6601	Deguigné	Jacques Michel Joseph Marie Hyacinthe	Saint-Leu	1826	
6602	Deguigné ép Anne-Marie Marguerite Baillif	Jacques Michel Joseph Marie Hyacinthe	Saint-Leu	26/02/1832	Père de Jacques Michel Joseph et de Pierre Marie Joseph, marié à Marie Elizabeth Crescence Baillif en 1831.
6602	Deguigné fils	Pierre Marie Joseph	Saint-Leu	26/02/1832	P M J Deguigné, né en 1813, épux Elisabeth Baillif.
18902	Deguigné	Jacques Michel Joseph fils	Saint-Leu	1829	Jacques Michel Joseph Deguigné, né en 1790 (ou 1795), épux Lebel.
25401	Deguigné	Saül	Saint-Denis	31/12/1847	
25401	Deguigné/Deguigné ép Mallein	Montchéry/Eugénie	Saint-Denis	31/12/1847	
715	Dehaulme/Bellier	H G/Adrien	Saint-Benoît	01/01/1852	
2102	Dehaulme	Gaspard-Victor	Saint-André	28/09/1827	
2103	Dehaulme	Gaspard Victor	Sainte-Suzanne	06/08/1833	Dehaulme et Pénelon sont beaux-frères.
2104	Dehaulme/Succ. Bellier de Villentroy	Gaspard-Victor/Marie-Anne	Saint-André	16/05/1842	
2104	Dehaulme/Godart/Lecoultre	Charles-Norbert/Alphonse/Hector	Saint-André	16/05/1842	
2304	Dehaulme	Henry-Norbert	Saint-André	16/05/1835	Henry Norbert Dehaulme, né en 1786, épux Jullienne.
3205	Dehaulme/de Tourris	Pierre/Joseph	Saint-André	23/01/1845	
4707	Maison Pierre Dehaulme & Cie		Saint-Benoît	14/09/1844	
4708	Maison Pierre Dehaulme & Cie		Saint-Benoît	17/12/1845	
4807	Maison Pierre Dehaulme & Cie		Saint-Benoît	14/09/1844	
4808	Maison Pierre Dehaulme & Cie		Saint-Benoît	17/12/1845	

4809	Compagnie Deheaulme			Saint-Benoît	18/10/1852	
6901	Deheaulme ép. Desforges/Deheaulme ép. Dennemont	Adélaïde/Victoire		Saint-Louis	03/07/1819	
6902	Deheaulme ép. Desforges/Deheaulme ép. Dennemont	Adélaïde/Victoire		Saint-Louis	14/08/1819	
6902	Deheaulme fils/Robin	Jean-Valfroy/Laurent Philippe		Saint-Louis	14/08/1819	J.V Deheaulme, né en 1782, fils de Anne Potier, et de Jean Valfroy Deheaulme père, né en 1748.
6903	Deheaulme fils/Robin	Jean-Valfroy/Laurent Philippe		Saint-Louis	28/05/1823	
7102	Deheaulme	Jean-Valfroy		Saint-Louis	30/07/1834	
14302	Deheaulme/Deheaulme/Lacaze	Jean/Louis Valfroy/Hyppolyte		Saint-Pierre	01/01/1835	
14303	Deheaulme/Deheaulme/Lacaze	Jean/Louis Valfroy/Hyppolyte		Saint-Pierre	29/07/1836	
14304	Deheaulme/Deheaulme	Jean Valfroy/Louis Valfroy		Saint-Pierre	16/05/1843	
14701	Deheaulme	Jean Valfroy		Saint-Pierre	1827	Jean Valfroy Deheaulme père, commandant du quartier St Pierre, né en 1748, épux Anne Marie Cadet.
17005	Deheaulme	Henry Norbert		Sainte-Suzanne	06/11/1823	*Henry Norbert Deheaulme, né en 1786□
24202	Deheaulme	Jean Valfroy		Saint-Pierre	02/03/1840	
29300	Deheaulme	Jean Valfroy			1820	*J.V Deheaulme fils de Anne Potier, né en 1782,
1805	Vitard de Passy vve Marcelin Dejean	Gertrude		Saint-André	14/07/1839	*vve Dejean née en 1762□
1806	succ. Vitard de Passy vve Marcelin Dejean	Gertrude		Saint-André	25/12/1842	
2202	Vitard de Passy vve Marcelin Dejean	Gertrude		Saint-André	04/05/1832	*Mme Dejean "à la veille de partir pour France"□ Vendus par Marcelin Dejean fils (prop à Ste Marie), vve Marcellin père, procuration
2203	Vitard de Passy vve Marcelin Dejean	Succ. Gertrude		Saint-André	25/12/1842	
2203	Dejean	Consorts		Saint-André	25/12/1842	
2204	Dejean	Consorts		Saint-André	08/12/1843	
2605	Vitard de Passy, vve Marcellin Dejean	Gertrude Auguste		Sainte-Suzanne	31/03/1837	

3201	Dejean	Marcelin père dcd	Saint-André	28/06/1828	Marcelin Dejean, né à Saint-Paul en 1760 ou 1773, lieutenant colonel, (SLLH), époux Gertrude Vitard de Passy, mort à Saint-Denis le 7/11/1827.
3202	Dejean fils/Dejean/Vve Bouvet de L. ép Bougier	Marcelin/Dieudonné/Angé Céphise	Saint-André	09/06/1833	
3203	Dejean/Dejean/Dejean vve Bouvet de Lozier ép Bougier	Marcelin fils/Dieudonné père/Angé Céphise	Saint-André	16/07/1837	
3203	Vitard de Passy, vve Marcelin Dejean	Gertrude	Saint-André	16/07/1837	
3204	Succ. Vitard de Passy Vve Dejean	Gertrude	Saint-André	25/12/1842	
3901	Dejean de La Batie/ 2 Ruynéau de Saint Georges	Marc-Antoine Jules/Auguste/Théodore	Saint-Benoît	22/11/1825	*M Antoine Jules Dejean dl B né en 1793 à St Marcel d'Ardèche, arrivé en 1818, époux Marie Joséphe Cerise Deguigné de la Cerisaye□
3902	Dejean de la Batie	Marc Antoine Jules	Saint-Benoît	09/02/1828	
3905	Dejean de la Batie	Marc Antoine Jules	Saint-Benoît	03/12/1831	
3912	Dejean de La Batie ép. Deguigné	Marc-Antoine Jules	Saint-Benoît	10/12/1856	
9410	Dejean vve Le Goff (soc)	Marguerite Elisabeth	Saint-Paul	28/08/1848	
11000	Soulbien ép. JP Dejean	Marguerite	Sainte-Marie	1823	*née en 1746□
11001	Soulbien ép. JP Dejean	Marguerite	Sainte-Marie	13/08/1826	
11001	Dejean fils	Jean-Pierre	Sainte-Marie	13/08/1826	Le fils Dejean=juge tribunal 1° instance□
11002	Dejean	Jean-Pierre	Sainte-Marie	07/01/1833	
11004	Dejean	Jean-Pierre	Sainte-Marie	06/07/1845	*(Jean) Pierre Dejean est mort en 1844□
11004	Dejean ép. Bellier	Jeanne Marie Rosalie	Sainte-Marie	06/07/1845	
12801	Dejean fils/Dejean ép. Conflex de Neully	Marcelin/Euphrasie	Sainte-Marie	11/11/1824	
12802	Dejean	Marcelin	Sainte-Marie	06/09/1834	
12803	Dejean	Marcelin	Sainte-Marie	09/10/1840	*4Q 534 n°4474 [1840] : institue pour héritier son frère Théogène Dejean & en fait l'héritier de l'universalité de ses biens;
12803	Dejean	Théogène	Sainte-Marie	09/10/1840	
12804	Succ. Dejean	Théogène	Sainte-Marie	11/02/1851	
13903	Dejean	Jean-Baptiste	Saint-Pierre	23/03/1840	

13904	Dejean	Jean-Baptiste	Saint-Pierre	08/04/1843	
21901	Dejean fils	Marie Jean Pierre	Sainte-Marie	07/01/1832	
21902	Dejean fils	Marie Jean Pierre	Sainte-Marie	08/07/1833	
28601	Dejean	Marcelin	Sainte-Marie	1834	
8202	Delahogue	Auguste	Saint-Paul	16/10/1826	
9303	Delahogue/Delahogue/ Delahogue ép Laffitte	Marie-Adolphe/Marie Amédée/Elisabeth	Saint-Paul	12/11/1832	Enfants de Marie François Delahogue, né en 1770, époux Bonnefoy ; sont donc les héritiers Bonnefoy.
9304	Delahogue	Marie Alfred	Saint-Paul	20/01/1838	
11601	Delahogue ép. Pajot	Marie Rose	Sainte-Marie	30/04/1811	Henriette Delahogue, ép. Auguste Delanux a hérité de son père Alexandre Marie Delahogue ; en liaison avec Henry Parmy ; vendu à Bernard Pajot (?).
11601	Mme Delahogue ép. Auguste Delanux (Déforge Parmy)	Marie Henriette/ (Henry)	Sainte-Marie	30/04/1811	
11603	Delahogue, vve Antoine Henry Déforge Parmy	Marie Françoise Adélaïde	Sainte-Marie	13/06/1820	Veuve de Henry Parmy, né en 1772.
11604	Delahogue, vve Antoine Henry Déforge Parmy	Marie Françoise Adélaïde	Sainte-Marie	12/06/1826	
6703	Delanux-Naciède	Anne Henry François	Saint-Leu	10/02/1830	
6704	Véronge (Delanux) ép. E Nicolas Barillet	Marie	Saint-Leu	24/12/1837	Etienne Nicolas Barillet né à Paris en 1755, époux Marie Véronge Delanux.
6705	Véronge (Delanux) ép. E Nicolas Barillet	Anne	Saint-Leu	01/09/1833	
9406	Delanux/Delanux	Auguste/Henri Frédéric	Saint-Paul	08/02/1840	
12800	Delanux	Joseph Erasme	Sainte-Marie	1820	
12801	Delanux	Dary Louis Michel	Sainte-Marie	11/11/1824	Dary Delanux né en 1773, époux Clémence Routier, né en 1804 habitant à Ste Marie et à Ste Suzanne ; Marcelin, né en 1781 ; Euphrasie Dejean, sœur de Marcelin Dejean ; Delanux, habitant, vend toutes ses propriétés à Sainte-Marie.
17804	Delanux ép. Clémence Routier	Dary Louis Michel	Sainte-Suzanne	10/02/1826	Né en 1773.
17805	Delanux	Dary Louis Michel	Sainte-Suzanne	16/02/1826	
21101	Delanux-Naciède époux Anne Ringwald	Anne Henry François	Saint-Paul	27/11/1827	
25000	Delanux ép Marguerite Ringwald	Louis Auguste	Saint-Paul	1829	Né en 1776, époux Ringwald.
25001	Mme Delanux ép Leconte de Liste/Delanux/Delanux	Elisée/Pierre Auguste/Henri Frédéric	Saint-Paul	05/05/1842	
2401	Delanux	Augustin Elie Joseph François	Saint-André	24/04/1817	

18604	Hér. ligne maternelle Delaunay			Sainte-Suzanne	09/04/1830	Gillot, avocat général ; Fréon, conseiller colonial ; tous deux, Légion d'Honneur ; légataires universels de Augustin Elie Joseph François de Launay par testament olographe ; recueilli dans la succ. de Delaunay : legs par Delaunay à Gillot l'Étang (ASSP Me Senneville 3/12/1825).
18608	Hér. Delaunay			Sainte-Suzanne	14/04/1845	Mort de G. L'Étang ; legs Delaunay déclaré nul, Fréon chargé de rendre compte aux héritiers Delaunay (tribunal).
6104	Mmes Edme de Launay/F O Orré	Flavie/Emilie		Saint-Joseph	12/04/1841	Épouse de Edme Delaunay né en 1805 à St Servan (Ile & Vil), arrivé en 1829, époux FJ Watings, Orré & Delaunay ont épousé les sœurs Watings □
5901	Delpit/Vergoz	Joseph Félix/George Alexandre Joseph Félix	Joseph Félix/George Alexandre Joseph Félix	Saint-Joseph	1835	
5901	Delpit/Vergoz	Joseph Félix/George Alexandre Joseph Félix	Joseph Félix	Saint-Joseph	22/08/1837	Delpit, né en 1785 à Beaumont, arrivé en 1804, époux Héraud, entrepreneur en boulangerie St Denis et propriétaire à St Joseph ; Vergoz, né en 1794, époux Delporte, propriétaire à St Joseph et St Philippe ; Gautier, habitant à St Louis ; Cudenet, propriétaire à St Pierre.
8000	Dennemont	Pierre Isaac		Saint-Paul	1819	Né en 1775, marié à Victoire Deheaulme ; 1 fils, Gaspard, 1 fille mariée à Vallombreuse Deheaulme, 1 autre à Desplanches, 1 autre à JB Julienne.
8002	Hér. Dennemont	Pierre Gaspard		Saint-Paul	24/08/1830	Héritier de Isaac Dennemont, né en 1775, marié à Victoire Deheaulme.
8003	Succ. Dennemont époux Houbert	Pierre Gaspard		Saint-Paul	07/06/1839	
11701	Denmemont époux Hibon	Jean Baptiste		Sainte-Marie	1828	Né en 1779, époux Hibon.
17302	Mme Dennemont époux Charles Denis Houbert	Anne Marguerite		Sainte-Suzanne	06/06/1825	
32801	Denmemont	Furcy		Saint-Leu	1821	Né en 1783, époux Elisabeth Hibon.
402	Derolland/Derolland	Victor/Dorseuil		Saint-Benoît	05/12/1820	
403	Derolland/Derolland	Pierre Honoré Victor/Pierre M G Dorseuil		Saint-Benoît	06/08/1831	
404	Derolland/Derolland	Victor/Dorseuil		Saint-Benoît	10/03/1835	
22400	Derolland/Derolland fils	Pierre Joseph Denis		Saint-André	1821	P J D Derolland né en 1775.
22401	Derolland/Derolland fils	Pierre Joseph Denis/Pierre Honoré Victor		Saint-André	29/04/1832	
28901	Derolland	Pierre Joseph Denis		Saint-André	1820	
28902	Derolland	Pierre Honoré Victor		Saint-André	1832	Né en 1796, époux Sidonie Leflem.
31001	Derolland	Beausseuil		Saint-André	05/09/1817	
1802	Desbassayns	Joseph		Saint-André	24/12/1827	Joseph Desbassayns, né en 1780, époux Elisabeth Pajot.

1804	Desbassayns/Féry	Joseph/André	Saint-André	21/05/1839	
2506	Desbassayns-Montbrun	Henry-Charles	Saint-André	10/06/1834	
2507	Desbassayns Montbrun	Charles-Henry	Saint-André	30/11/1843	
3302	Desbassayns de Richemont	Paul	Saint-André	04/09/1838	
3906	Desbassayns de Richemont	Philippe	Saint-Benoît	17/03/1832	
5300	Desbassayns	Charles	Saint-Denis	1815	Né en 1783, ép. Sophie Labauve d'Arifat (île de France).
8100	Desbassayns vve	Marie Anne Thérèse Ombline	Saint-Paul	1824	
8101	Desbassayns vve	Marie Anne Thérèse Ombline	Saint-Paul	19/04/1841	
8102	Desbassayns vve	Ombline	Saint-Paul	27/06/1845	
8102	Desbassayns, soeur et nièces	Joseph/Euphrasie/Ursule/Claire	Saint-Paul	27/06/1845	
9800	Desbassayns vve	Marie Anne Thérèse Ombline	Saint-Paul	1824	
13001	Desbassayns	Charles	Sainte-Marie	1815	
15906	Desbassayns de Richemont	Paul	Sainte-Rose	06/08/1833	
16303	Desbassayns	Joseph	Sainte-Suzanne	30/05/1820	
16308	Desbassayns	Joseph	Sainte-Suzanne	21/09/1832	
16906	Desbassayns	Joseph	Sainte-Suzanne	23/05/1828	
22201	Desbassayns de Richemont	Paul	Saint-André	16/10/1832	
25701	Desbassayns	Joseph	Sainte-Suzanne	07/08/1845	
4601	Desforges Parny/Succ. Parny	Antoine Henry	Saint-Benoît	01/01/1819	
5505	Desforges de Parny ép. Perrin	Julien Paul	Saint-Denis	29/12/1831	
5506	Desforges de Parny ép. Marie Louise Perrin	Julien Paul	Saint-Denis	04/07/1833	
10600	Vve Desforges de Parny née Azéma	Henriette	Sainte-Marie	21/12/1814	
11603	Succ. Déforge Parny ép. de La Hogue	Antoine Henry	Sainte-Marie	13/06/1820	
11401	Desgravelles ép. Alexis Rivière de Chazalon	André	Sainte-Marie	30/05/1829	
7409	Deshayes	Théodore	Saint-Louis	01/02/1845	
7410	Deshayes	Théodore	Saint-Louis	07/01/1848	
13906	Deshayes	Joseph Eugène	Saint-Pierre	14/08/1847	

13907	Deshayes	Joseph Eugène	Saint-Pierre	20/09/1847	
15110	Deshayes & créanciers	Théodore	Saint-Pierre	16/09/1848	
15508	Deshayes Vve Claude Lenoir	Eugénie	Sainte-Rose	04/12/1847	Eugénie, fille de Pierre Deshayes, et sœur de J Eugène Deshayes.
15805	Deshayes vve Lenoir	Eugénie	Sainte-Rose	04/12/1847	
23502	Deshayes	Joseph Eugène	Saint-Pierre	28/08/1837	
2407	Desjardins	Lucile Fanny	Saint-André	25/02/1828	Fanny Desjardins, femme libre de couleur, née en 1781 (ou 1788), est la compagne de l'avocat Lacaussade, et la mère du poète Lacaussade.
2412	Desjardins	Lucile Fanny	Saint-André	24/06/1833	
2413	Desjardins	Lucile Fanny	Saint-André	20/10/1834	
8700	Desjardins	Marie Anne	Saint-Paul	10/01/1827	
8702	Desjardins Vve Bosse	Marie Anne	Saint-Paul	27/02/1834	
3802	Despeissis ép. Thérènce de Peindray d'Ambelle	Antoine-Augustin	Saint-Benoît	21/08/1837	
3804	Despeissis ép Philippe Defosses	Marie Antoinette	Saint-Benoît	24/03/1844	
3805	Despeissis ép Defosses	Marie Antoinette	Saint-Benoît	23/07/1845	
4002	Despeissis	Antoine-Augustin	Saint-Benoît	18/05/1831	
4004	Despeissis	Antoine-Augustin	Saint-Benoît	23/04/1833	Antoine Augustin Despeissis, né en 1780 à Cucuron (ou Monméoux), arrivé en 1804, ép Thérènce Peindray d'Ambelle.
4005	Despeissis	Antoine Augustin	Saint-Benoît	14/08/1837	
4008	Despeissis	Antoine Augustin	Saint-Benoît	06/06/1857	
4106	Despeissis ép Defosses	Marie Antoinette	Saint-Benoît	30/04/1833	
4107	Despeissis	Antoine Augustin	Saint-Benoît	18/05/1845	
4107	Despeissis ép Philippe Defosses	Marie Antoinette	Saint-Benoît	18/05/1845	
4601	Despeissis	Antoine Augustin	Saint-Benoît	01/01/1819	
4602	Despeissis	Antoine Augustin	Saint-Benoît	01/08/1821	
12403	Despeissis	Antoine Augustin	Sainte-Marie	18/01/1830	
24401	Despeissis	Antoine Augustin	Saint-Benoît	06/02/1832	
17305	Desprez				
21202	Desperoux ép Française Gonnéfroy	Guillaume Cyprien	Sainte-Marie	09/06/1828	
5404	Desrieux	Thomas Joseph	Saint-Denis	19/04/1828	Thomas Joseph Desrieux, né en 1775 à Remes, arrivé en 1792 ; en 1830, Desrieux, endetté, rappelle que ses biens sont gérés par ses syndics : C Roux, E Josset, G Desrieux, F Delpit.



5407	Succ Desrieux	Thomas	Saint-Denis	23/01/1831	
5407	Desrieux	Guy	Saint-Denis	23/01/1831	Guy René Desrieux, né 1764 en Ile-et-Vilaine, arrivé en 1784, époux Tourris, juge à la cour d'appel.
10905	Desrieux	Guy	Sainte-Marie	07/05/1833	
10907	Desrieux/Ruyneau de Saint-Georges		Sainte-Marie	1838	
2201	Desroches	Elie Paul	Saint-André	1830	Desroches, né en 1791 à La Rochelle, négociant à St-Denis (époux de Villepré).
3301	Succ. Desroches	Elie Paul	Saint-André	1837	
5701	Desroches	Elie Paul	Saint-Denis	11/10/1828	
20702	Desroches	Elie Paul	Saint-Benoît	01/04/1826	
25902	Deveaux	Jean-Louis	Sainte-Marie	1820	Né en France (Aisne) en 1754, arrivé en 1784.
12005	Deville époux Aimée Eward-Huet	Pierre François Toussaint	Sainte-Marie	28/12/1830	
12008	Deville époux Aimée Huet	Toussaint	Sainte-Marie	29/11/1842	
4903	Dierx	Henry Pierre	Saint-Benoît	28/06/1842	Dierx, gendre des Jacquemain (époux Elisabeth Jacquemain).
4904	Dierx	Henry Pierre	Saint-Benoît	07/02/1845	
22500	Diomat	Charles Vincent	Sainte-Suzanne	1821	Charles Vincent Diomat est né en 1760 à Saint-Denis, habitant, époux J. Eliz. Berthault (55 ans, née à Nantes) ; 6 enfants, dont Louis Charles, à Saint-Denis.
22502	Succ & communauté Diomat	Charles Vincent	Sainte-Suzanne	23/07/1834	
2000	Vve Dioré/Bellier/Robinet de Laserve		Saint-André	1828	Veuve de Etienne Jean Dioré, né à Paris en 1770, arrivé en 1774 (?), époux Pignolet ; Robinet de Laserve arrivé en 1821, décédé en 1842.
2205	Dioré	Auguste	Saint-André	22/04/1844	
16804	Dioré fils	Charles Auguste	Sainte-Suzanne	07/10/1830	
16805	Dioré fils	Charles Auguste	Sainte-Suzanne	08/01/1832	
16807	Dioré	Charles Auguste	Sainte-Suzanne	29/12/1833	
22502	Dioré	Marie Etienne Auguste	Sainte-Suzanne	23/07/1834	
24301	Dioré	Martin Adolphe	Saint-André	07/04/1832	M A Dioré né en 1800.
24301	Dioré	Marie Charles	Saint-André	07/04/1832	
15905	Domenjod vve François JB Delestrac	Ernestine	Sainte-Rose	19/04/1832	Delestrac, habitant à Ste Rose ; la veuve Delestrac réside à Nantes, représentée par Despeissis ; Desroches, négociant Saint-Denis ; Laborie, habitant à Ste Rose ; en 1834, un Laborie (André) habite "Beau Repos".
15906	Domenjod vve François JB Delestrac	Ernestine	Sainte-Rose	06/08/1833	
17603	Dubois	Auguste	Sainte-Suzanne	01/09/1827	

12606	Duboisé Riquebourg époux Antoinette Adam	Joseph Hilarion	Sainte-Marie	13/12/1844	
13103	Dubourg	Joseph Théophile Cousin	Sainte-Marie	1824	
16201	Succ. Dubourg-Léon (Succ Duhaubourg-Léon)	Armand Fidèle François de Salles	Sainte-Suzanne	23/05/1824	Dans son test, Armand Fidèle Léon instaure ses 2 nièces, Anne Mélanie et Marie Françoise Laure (filles de Alexis Léon et Joséphine de K/Saint) légataires universelles pour le 1/5 de ses biens, a laissé l'usufruit des 4/5 à ses frères et soeurs: Constant Léon, Félix Léon (prêtre), Geneviève Léon et Henriette Léon (Rennes), et a fait les 6 enfants de son frère Constant (époux Julie de la Grasserie) les légataires universels des 4/5.
16905	Succ. Dubourg-Léon (Succ Duhaubourg-Léon)	Armand Fidèle François de Salles	Sainte-Suzanne	23/05/1824	
16906	Succ. Dubourg-Léon (Succ Duhaubourg-Léon)	Armand Fidèle François de Salles	Sainte-Suzanne	23/05/1828	
32201	Dujarday		Saint-Denis	1833	Arrivé en 1814.
12203	Dumesnil d'Engente	Auguste	Sainte-Marie	16/02/1838	Dumesnil, entrepreneur de charroi.
16003	Dunorick-Chassériau	Pierre Augustin	Sainte-Rose	02/08/1838	Né en 1798, époux Françoise Payet.
16007	Dunorick-Chassériau née Payet	Françoise	Sainte-Rose	10/04/1849	
19901	Dunorick-Chassériau	Pierre Augustin	Sainte-Rose	08/01/1824	
11700	Duportail Dennemont/Reynaud de Belleville	Jacques/Ferdinand	Sainte-Marie	06/07/1826	
11704	Duportail Dennemont/Reynaud de Belleville	Jacques/Ferdinand	Sainte-Marie	25/03/1834	
28300	Dupré/Légras	Alexandre/Jean Marie	Saint-Denis	1822	Alexandre Dupré, né en 1764 dans le Gers, arrivé en 1793, époux Légras ; Légras, né en 1783, époux Delanglard.
12901	Dureau	Etienne Guillaume	Sainte-Marie	1820	Né en 1756, conseiller à la cour royale, époux Olympe Potier.
12908	Succ. Dureau	Etienne Guillaume	Sainte-Marie	07/07/1833	De son vivant Dureau père conseiller à la cour royale, meurt le 19/08/1832 ; laisse femme (née Pauline Potier) et enfants ; Dureau fils, habitant.
12908	Dureau	René ou Guillaume	Sainte-Marie	07/07/1833	
17607	Dureau aîné	Guillaume René	Sainte-Suzanne	17/03/1835	
10404	Durefort de Ferrière	Armand Fidèle Georges	Sainte-Marie	31/08/1827	Durefort né en 1779 à Paris, arrivé en 1799.
10405	De Ferrières	Armand Fidèle	Sainte-Marie	29/01/1833	
21300	Durfort de Ferrières	Armand Fidèle Georges	Sainte-Marie	1824	Né à Paris en 1780.

21301	Durfort de Ferrières époux Lucile M <sup>o</sup> -Morel	Armand Fidèle Georges	Sainte-Marie	28/11/1826	
15601	vve Dutréjet	Adélaïde	Sainte-Rose	08/01/1819	
15601	Dutréjet/Roye/Royé ép Gardye Lachapelle	Louis/Romain/Louis Hervé	Sainte-Rose	08/01/1819	Romain Royé, né en 1791, époux Grace Payet ; Dutréjet, maire de Ste Rose ; Louis Hervay Gardye Lachapelle né en 1779, époux Al Hortense Royé ; partage de la succession de Adélaïde Kirnard veuve Royé, décédée épouse de Louis Dutréjet entre : ses 2 enfants avec Royé, et son 2 <sup>e</sup> mari, Dutréjet, qui a droit à une part égale à celle de l'enfant le moins avantagé.
19306	Dutréjou	Pierre Jean Benoît	Saint-André	06/10/1827	
16202	Dutréjou fils/Finance	Pierre Jean-Benoît/Léopold	Sainte-Suzanne	20/06/1826	
16203	Dutréjou	Jean-Benoît	Sainte-Suzanne	08/02/1830	
16205	Dutréjou	Jean-Benoît	Sainte-Suzanne	16/04/1838	
16207	Dutréjou	Jean-Benoît	Sainte-Suzanne	15/12/1842	
16208	Dutréjou	Jean-Benoît	Sainte-Suzanne	19/06/1849	
19304	Dutréjou/Ganofsky	Benoît/Pierre Léonard	Saint-André	02/12/1823	
12005	Duvergé époux Jeannette Médier	Honoré	Sainte-Marie	28/12/1830	Honoré Duvergé né à Pondichéry en 1778, arrivé en 1789.
12008	Duvergé père/Duvergé fils	Auguste Honoré/Auguste Honoré	Sainte-Marie	29/11/1842	
12009	Duvergé père/Duvergé fils	Auguste Honoré/Auguste Honoré	Sainte-Marie	24/12/1842	
12010	Duvergé père/Duvergé fils	Auguste Honoré/Auguste Honoré	Sainte-Marie	28/02/1848	
17802	Duvergé-Rathier vve Cyrille Routier	Adélaïde	Sainte-Suzanne	08/03/1825	
17806	Duvergé-Rathier vve Routier/Dary de Lanux	Anne Marie Adélaïde/Louis Michel	Sainte-Suzanne	17/09/1827	
17102	enfants Nas de Tourris & dame Lépinay		Sainte-Suzanne	03/10/1843	
4203	époux de Vernetty		Saint-Benoît	01/01/1835	
10204	Estingoy	Eugène	Saint-Philippe	27/04/1846	
13908	Eudel	Charles	Saint-Pierre	20/09/1847	Orré et Eudel propriétaires ; Charles Eudel, né à Boulogne en 1809, arrivé en 1828, époux Javotte Orré, agent de change.
13909	Eudel	Charles	Saint-Pierre	23/11/1847	
6802	Eugène/François	Louis/Paul	Saint-Louis	23/09/1824	Louis Eugène est un libre "de couleur" qui achète la moitié à Louis.

6803	Eugène dit Morin/ François/Madeleine	Louis/Paul/Louis	Saint-Louis	03/10/1826	
5907	Faillite Armanet		Saint-Joseph	10/06/1849	
14411	Faillite Armanet	...Jean Baptiste	Saint-Pierre	30/04/1848	
6903	Cudenet/Hibon	Venant Joachim François	Saint-Louis	28/05/1823	
6905	Ferrère ép. Gautier	Anais	Saint-Louis	13/05/1837	A. Ferrère née en 1809.
6906	Ferrère ép. Gautier	Anais	Saint-Louis	14/12/1839	
6907	Ferrère ép. Gautier	Anais	Saint-Louis	03/03/1840	
18904	Ferrère	Anais	Saint-Louis	11/06/1850	
201	Féry/Mme Féry née Reynaud de Belleville	Marie Hyppolite/Anne Marie	Saint-Benoît	24/08/1820	Présents : André Féry, fils ; Marie Henriette Minette Féry, fille ; Françoise Grayelle, vve Gillot l'Étang ; Mie Jeanne Geneviève Gillot l'Étang, ex-femme du Maréchal de Beurnonville (officier dans l'armée des Indes, se fixe à Bourbon en 1777 et épouse une fille Gillot ; quitte Bourbon sans sa femme en 1788, s'illustre à Valmy, ministre de la guerre, maréchal) ; François Xavier Aimé Gillot l'Étang, avocat général (frère de la maréchale), les 3 "se portant part et répondant du fait de leur mère".
204	Mme Reynaud de Belleville vve Hyppolithe Féry	Marie Anne	Saint-Benoît	09/10/1824	
205	Féry	André	Saint-Benoît	09/10/1824	Fils du premier lit de Hyppolithe Féry, né en 1766 à Draguignan, arrivé en 1787, officier d'infanterie, époux Reynaud de Belleville.
206	Féry/Montfort de Pontajon époux Minette Féry	André/Pierre François Alphonse	Saint-Benoît	26/07/1833	
1802	Féry	André	Saint-André	03/06/1830	
11605	Féry	Pierre Marie André	Sainte-Marie	17/11/1828	
16205	Féry/Dureau	Hyppolite/Charles Marie Etienne	Sainte-Suzanne	16/04/1838	
16206	Féry/Dureau	Hyppolite/Charles Marie Etienne	Sainte-Suzanne	11/11/1840	
18609	Féry d'Escland	Hyppolite	Sainte-Suzanne	13/07/1847	Fils du second lit de Hyppolithe Féry, né en 1766 à Draguignan, arrivé en 1787, officier d'infanterie, époux Reynaud de Belleville.
19701	Féry	André	Sainte-Suzanne	12/08/1823	
20502	Féry	Pierre Marie André	Saint-Benoît	26/07/1826	
21002	Féry	Pierre Marie André	Saint-Benoît	29/07/1825	
21003	Féry	Pierre Marie André	Saint-Benoît	19/07/1827	
21005	Féry d'Esclands	Hyppolithe	Saint-Benoît	02/04/1832	

18103	Finance	Léopold	Sainte-Suzanne	19/05/1826	Léopold Finance, né en 1776 à Gênes (Italie), arrivé en 1806, profession "lettré", époux Louise Bouvet.
18104	Finance époux Louise Bouvet	Léopold	Sainte-Suzanne	08/09/1836	
5603	Finet époux Camille Garcin	Emmanuel François	Saint-Denis	26/10/1838	
10007	Fitau/Schneider	Antoine François/Noël Louis François	Saint-Paul	01/12/1847	Fitau, époux Bertaut, ancien marin, propriétaire, fils de Pierre Fitau ; Schneider, ingénieur colonial, frère du cartographe.
30101	Fitau	Pierre	Saint-Paul	1824	Pierre Fitau, officier de santé, né en 1760 à Aignan (Gers), arrivé en 1791 (père de Pierre Fitau, marin, & Charles Fitau) ; veuve Fitau née en 1765.
30103	Vve Fitau		Saint-Paul	1836	Née en 1765.
2502	Florance	Louis	Saint-André	25/07/1820	Louis Florance, né en 1796, fils de Jean Florance, né en 1758 à Aiguillon
2504	Florance	Louis	Saint-André	17/07/1831	
2505	Florance	Louis	Saint-André	20/11/1832	
31202	Florance	Louis	Saint-André	07/01/1823	
20604	Focard	Etienne Hubert Eugène	Sainte-Marie	12/04/1826	Focard né à l'île de France en 1782, arrivé en 1821, époux Elisa Josset.
20605	Focard	Etienne Hubert Eugène	Sainte-Marie	05/01/1827	
20606	Focard	Etienne Hubert Eugène	Sainte-Marie	23/08/1836	
1200	Fontaine	Pierre Jacques	Saint-Paul	1823	PJ Fontaine, né en 1762.
1201	Fontaine	Paul Jacques	Saint-Paul	03/11/1833	
1201	Fontaine	Ildefonce/Joseph/Louis/Honoré/François	Saint-Paul	03/11/1833	
1205	Fontaine époux Françoise Rétout	Joseph	Saint-Paul	12/12/1848	
29601	Fontaine/Fontaine	Ildefonce/Joseph	Saint-Paul	1834	
29602	Fontaine/Fontaine	Ildefonce/Joseph	Saint-Paul	02/05/1836	
29602	Fontaine/Fontaine/Fontaine	Honoré/Louis/Françoise	Saint-Paul	02/05/1836	
4904	Fortin époux Aimé Jacquemain	Brigitte	Saint-Benoît	07/02/1845	
10401	Fortin époux Rémy Lanchon/Barrabé	Sophie/Frédéric François	Sainte-Marie	05/10/1823	Sophie Fortin époux Lanchon est séparée de biens avec son mari.
11502	Fortin époux Rémy Lanchon	Marie Geneviève Sophie	Sainte-Marie	24/02/1823	
11503	Fortin époux Rémy Lanchon	Marie Geneviève Sophie	Sainte-Marie	22/12/1826	
5101	Foullon époux Edmée Vaché	René Louis	Saint-Denis	09/07/1824	
1604	Fourchon	Charles	Saint-André	16/04/1844	Fils de Joseph Fourchon, né en 1778, arrivé en 1809, époux Henriette Jue.
1605	Fourchon	Charles	Saint-André	12/03/1850	

20201	succ François	Louis	Sainte-Suzanne	02/05/1825	Né en 1803 à Bagnères de Bigorre, arrivé en 1818, époux Mlle Mézière Lepervanche.
5302	Fréon	Jean-Baptiste Laurent Gérard Gertrude	Saint-Denis	30/01/1822	Fréon né en 1778, époux Anne Amélie Gannivet de la Rochassière, née à Macon ; décédé en 1733.
5303	Vve Fréon/Mme Sicre/Mme Marchand	Eli Euphrasie mère/Eli Geneviève/Gen Eléonore	Saint-Denis	06/10/1833	Adjudication contre Geneviève Euphrasie Eléonore Fréon époux Marchand (commissaire général de la marine, LH), sa sœur, et Anne Marie Anne Françoise Ganivet de la Rochassière, épouse séparée de corps et biens de Laurent Gérard Gertrude Fréon.
10802	Fréon ép. Auguste Sicre de Fontbrune	Mie Elisabeth Geneviève	Sainte-Marie	06/10/1833	
16401	Fréon	JB Laurent Gérard Gertrude	Sainte-Suzanne	01/01/1821	
16404	Fréon Vve Sicre de Fontbrune/Fréon Vve Marchand	Elisabeth/Euphrasie	Sainte-Suzanne	06/10/1840	
16405	Fréon vve Jacques Henry Benoit Marchant	Eléonore Geneviève Euphrasie	Sainte-Suzanne	22/07/1844	
16405	Fréon vve Paul Ch Aug Sicre de Fontbrune	Geneviève Elizabeth	Sainte-Suzanne	22/07/1844	
6108	Frères de la Brosse		Saint-Joseph	11/05/1849	De la Brosse, négociants à Nantes.
13910	Frères de La Brosse		Saint-Pierre	16/05/1849	
12004	Frères Perpétue	Auguste/Richard	Sainte-Marie	21/06/1830	
4403	Frères Villeneuve/Bridet	J. F. Th Hilaire	Saint-Benoît	02/11/1857	
2414	Gabou époux Françoise Savariau	François Marie Joseph	Saint-André	16/10/1836	
2601	Gabou	Fabien Polycarpe	Saint-André	24/12/1818	Fabien Gabou, né en 1792 à Paimboeuf, capitaine de navire de commerce, arrivé en 1816, achète cette année-là l'habitation à Savariau et épouse sa fille, Françoise-Adélaïde, puis se remarie en 1827 (?) avec Jenny Delaunay de la Perrière.
2602	Gabou	Fabien Polycarpe	Saint-André	15/12/1830	
2603	Gabou	Fabien Polycarpe	Saint-André	29/10/1831	
2604	Gabou	Fabien Polycarpe	Saint-André	24/06/1834	
3201	Gabou	Fabien Polycarpe	Saint-André	28/06/1828	
3202	Gabou	Fabien Polycarpe	Saint-André	09/06/1833	
19402	Gabou	Fabien Polycarpe	Saint-André	17/11/1818	
19404	Gabou	Fabien Polycarpe	Saint-Benoît	07/07/1830	
9907	Gaillande	Julien	Saint-Paul	31/03/1840	Gaillande, vérificateur des Douanes à Saint-Denis.
9908	Gaillande	Julien	Saint-Paul	29/05/1843	
17605	Gaillet époux Marie Thérèse Féry	Charles Victor	Sainte-Suzanne	04/10/1828	

17606	Gallet ép. Thérèse Féry	Victor	Sainte-Suzanne	18/04/1831	
11203	Gamin	Pierre	Sainte-Marie	30/11/1830	
11204	Gamin	Pierre	Sainte-Marie	01/03/1831	Pierre Gamin propriétaire négociant, né en 1773 à Die, arrivé en 1791, ép. Thérèse Dutremblay.
13106	Gamin/Hugot/Dubourg	Pierre/Valère/Cousin	Sainte-Marie	25/11/1826	Gamin, négociant ; Hugot, maire de Ste Marie ; Dubourg, habitant.
13107	Soc. Gamin/Hugot/Dubourg	Pierre/Valère/Joseph Cousin	Sainte-Marie	15/05/1830	
13107	Gamin/Hugot	Pierre/Valère	Sainte-Marie	15/05/1830	
13108	Gamin/Hugot ép. Joséphine Eugénie Gamin	Pierre/Pierre Félicité Valère	Sainte-Marie	02/03/1832	
15502	Gamin/Despeissis	Pierre/Antoine Augustin	Sainte-Rose	02/09/1827	
15503	Gamin	Pierre	Sainte-Rose	22/02/1831	
15504	Gamin/Despeissis	Pierre/Antoine Augustin	Sainte-Rose	16/02/1832	
15506	Gamin	Pierre	Sainte-Rose	17/02/1834	
28801	Gamin	Pierre	Sainte-Rose	1834	Pierre Gamin né en 1764 (?).
3801	Gandolphe	Edmond	Saint-Benoît	23/05/1837	
19305	Ganofsky	Pierre Léonard	Saint-André	06/10/1827	PL Ganofsky fils de Jean Ganofsky, né en 1758 à Saint-Petersbourg (Cent petits bourgs !), arrivé en 1784 ; PL Ganofsky est ép. d'Éléonore Boyer.
20401	Ganofsky	Coligny	Sainte-Rose	09/10/1825	
31301	Ganofsky	Pierre Léonard	Saint-André	1821	
2002	Gardye de Lachapelle	Luc	Saint-André	28/06/1833	Gardye né en 1796, ép. Marie Aurore Bellier.
2003	Gardye de La Chapelle	Luc	Saint-André	20/04/1843	
4503	Gardye de Lachapelle	Luc	Saint-Benoît	30/12/1834	
15602	Gardye Lachapelle ép. Adélaïde Royé	Louis Hervé	Sainte-Rose	12/06/1826	
19901	Gardye Lachapelle	Pierre	Sainte-Rose	08/01/1824	
20603	Garin vve Morel	Catherine Thérèse	Sainte-Marie	30/08/1824	
5901	Gautier/Cudenet	Joseph Emile/Louis	Saint-Joseph	22/08/1837	
5903	Gautier	Emile	Saint-Joseph	15/05/1841	Gautier né à l'île de France en 1802, ép. Amelin (île de France), arrivé en 1831.
5904	Gautier	Emile	Saint-Joseph	12/10/1843	
5905	Gautier	Emile	Saint-Joseph	01/06/1844	
18902	Gautier/Gautier/Houbert	Joseph Emile/François Jules/Fortuné	Saint-Leu	03/06/1846	Joseph Emile Gautier, habitant ; Jules Gautier et Houbert, négociants ; Anaïs Ferrère ép. Aristide Gautier, séparée de biens, tous 2 en France.
18904	Succ. Gautier et Consorts	François Jules	Saint-Leu	11/06/1850	
11204	Gérard/Gérard	Jules/Amédée	Sainte-Marie	01/03/1831	Fils de Louis Romain Guy Gérard.

11205	<b>Consorts Gérard</b>			<b>Sainte-Marie</b>	<b>05/02/1836</b>	
21400	Gérard	Louis Romain Gui	Sainte-Marie	1823	Gérard, né en 1767 à Brest, arrivé en 1786, inspecteur, époux Anne Emilie Azéma Dutilleul, père de Jules, Fabien, Amédée ; commissaire de marine (possède l'habitation depuis 1793, sauf une partie achetée à son fils en 1826).	
21401	<b>Gérard</b>	<b>Louis Romain Gui</b>	<b>Sainte-Marie</b>	<b>04/03/1829</b>		
21402	vve Gérard & enfants		Sainte-Marie	15/01/1830		
21403	Gérard	Amédée	Sainte-Marie	18/09/1837		
21404	<b>Gérard</b>	<b>Amédée</b>	<b>Sainte-Marie</b>	<b>06/10/1843</b>		
21401	Gérauld époux Prudence Brulon	Louis Adolphe	Sainte-Marie	04/03/1829	Gérauld (secrétaire de mairie à Saint-Denis), habitant Sainte-Marie, né en 1805.	
21402	<b>Gérauld époux Prudence Brulon</b>	<b>Louis Adolphe</b>	<b>Sainte-Marie</b>	<b>15/01/1830</b>		
11707	Geslin	Jules	Sainte-Marie	16/11/1842	Geslin, conseiller royal à la cour, fils de la veuve Bruguier (?).	
9700	<b>Gilbert époux Hortense Hoarau</b>	<b>Jean Toussaint</b>	<b>Saint-Paul</b>	<b>25/09/1820</b>		
8205	Gillot l'Etang Aîné/Lucman-Classun/Lacaussade/Vidal	Xavier/Homer/Georges/Edouard	Saint-Paul	17/06/1843		
8304	Gillot l'Etang Aîné/Lucman-Classun/Lacaussade/Vidal	Xavier/Homer/Georges/Edouard	Saint-Paul	11/11/1842	François Xavier Gillot l'Etang, fils de Nicolas Pierre, procureur.	
8306	Gillot l'Etang/Lacaussade	Marie François Xavier/Edouard	Saint-Paul	25/10/1847		
11301	Gillot l'Etang	François Aimé Xavier	Sainte-Marie	1822		
11302	Gillot l'Etang	François Aimé Xavier	Sainte-Marie	1827	Décès du frère de la maréchale de Beurnonville.	
11304	vve Gillot l'Etang/de Beurnonville		Sainte-Marie	08/12/1831	Il s'agit de Geneviève Gillot épouse divorcée du maréchal de Beurnonville, la "maréchale" de Beurnonville, fille de Françoise Grayelle, veuve Nicolas Pierre Gillot l'Etang, né en 1729 ou 1733, arrivé en 1755 ; à la mort de leur mère (née Grayelle, 1822), Gillot et sa sœur Beurnonville avaient hérité ; les héritiers de la "maréchale" sont : Marie François Xavier, fils Gillot l'Etang, Louise Marie Françoise, fille Gillot l'Etang, Marie Julien Gillot l'Etang (fils ?), Marie Aimée Gillot..., représ Marie Lucien Gillot.	
11306	<b>Gillot l'Etang époux Chuppin de Gérmigny/Hion</b>	<b>Louis/Onésime Hyppolyte</b>	<b>Sainte-Marie</b>	<b>08/01/1838</b>		
11306	Gillot l'Etang	François Xavier/Julien/Lucien	Sainte-Marie	08/01/1838		
17300	Gimart	Louis Stanislas Xavier	Sainte-Suzanne	1818	Gimart, né en 1782 à Beauvais, arrivé en 1810, a épousé Azéma de Greslan.	
17302	Gimart	Louis Stanislas Xavier	Sainte-Suzanne	06/06/1825		
17305	<b>Succ. Gimart</b>	<b>Louis Stanislas Xavier</b>	<b>Sainte-Suzanne</b>	<b>09/01/1848</b>	En 1848, F. Athénas, mécanicien, né en 1818 à Vezay (Loire Infère), arrivé en 1840, époux de Mlle Gimart.	



19303	Gimart	Louis Stanislas Xavier	Saint-André	02/11/1818	
14905	Giot/Giot/Giot	Jacques/Augustin/Pierre	Saint-Pierre	08/04/1845	Victor Dejean, Augustin Dejean ; sont présents Jacques Giot Ruben de Couderc et Stanislas Gournay, syndics de la faillite Armanet & Cie.
14906	Giot/Giot/Giot	Jacques/Augustin/Pierre	Saint-Pierre	17/08/1847	
406	Giroud d'Orgoni	Louis-Charles	Saint-Benoît	10/04/1839	
408	Giroud d'Orgoni	Louis Charles	Saint-Benoît	02/03/1848	
20901	Ghudic	Pierre Joseph	Sainte-Suzanne	27/03/1827	PI Ghudic, né en 1789, époux Carré, commerçant.
21203	Gonnefroy	Elizabeth "Betsy"	Sainte-Marie	29/05/1832	
2800	Goudal	Pierre	Saint-André	1827	Né en 1767 à Bordeaux, arrivé en 1789, époux Anne Marie Joseph Laurent, habitant St André.
19306	Goudal	Pierre	Saint-André	06/10/1827	
19308	Goudal	Pierre	Saint-André	13/01/1829	
19308	Goudal	Jean	Saint-André	13/01/1829	Jean Goudal, pharmacien "récemment arrivé dans cette colonie (1828)", frère de Pierre Goudal.
19309	Goudal	Jean	Saint-André	20/06/1834	
22200	Goudal	Pierre	Saint-André	1818	
22201	Goudal époux Anne Marie Joseph Laurent	Pierre	Saint-André	16/10/1832	
704	Gourel de Saint Perne	Benjamin/ Prosper/ Jean-Baptiste	Saint-Benoît	23/04/1827	Enfants de Louis Pierre Hyacinthe Gourel de Saint-Perne, contrôleur par intérim de la Marine, ordonnateur de La Réunion de 1798 à 1803 ; Benjamin G de SP né en 1789, époux C Raoul ; Prosper G de SP né en 1791, époux MJ Raoul.
705	Gourel de Saint-Perne	Benjamin/Prosper	Saint-Benoît	25/03/1828	
706	Gourel de Saint-Perne	Jean-Baptiste	Saint-Benoît	22/04/1829	
706	Gourel de Saint-Perne	Benjamin	Saint-Benoît	22/04/1829	
709	Gourel de Saint Perne/Gourel de Saint Perne	Benjamin/ Jean-Baptiste	Saint-Benoît	28/03/1831	
17404	(de) Greslan/Greslan/Greslan	Henry/Charles/Ernest	Sainte-Suzanne	10/08/1842	Le père de Greslan est né à Carcassonne en 1765, et arrivé en 1783, père de Prosper né en 1797, conseiller colonial ; Henry de G., propriétaire à Ste Suzanne ; Charles de G., agent d'affaires ; Ernest de G., propriétaire à Ste Suzanne.
25101	de Greslan (?)	Prosper	Saint-Benoît	31/07/1839	
16802	Vve Grimaud Laffosse épouse		Sainte-Suzanne	02/10/1827	Jeanne Barbe Ricoquebourg (mère de dame Charles Bertile Grimaud Laffosse) et époux Deltel, héritières chacune pour 1/4 de la succession de Dame Charles Bertile Grimaud Laffosse ; Marie Marguerite Lucie Pignolet et Perraud Louis formaient société pour sucerner, Dioré en avait l'administration.
21102	Gruchet / Chandemerle	Séverin / Guillaume	Saint-Paul	12/11/1830	
21103	Gruchet/Chandemerle	Séverin/Guillaume	Saint-Paul	24/12/1835	

14900	Gueit	François Félix	Saint-Pierre	1832	Pierre François Félix Gueit, né à Cuers dans le Var en 1797, médecin, arrivé en 1826, époux Antoinette Lebidan, (son frère Marius, né en 1796, époux Flote ; Lebidan né en 1786, époux Charlette, Bertaut.
14901	Gueit	François Félix	Saint-Pierre	16/12/1837	
9906	Guénant	Joseph	Saint-Paul	20/08/1839	
11803	Guillaume	Bruno	Sainte-Marie	18/02/1828	Né en 1788, époux Marie Anne, fille de Perpétue.
12003	Guillaume/Perpétue/Perpétue	Bruno/Auguste/Richard	Sainte-Marie	28/09/1828	
12004	Guillaume	Bruno	Sainte-Marie	21/06/1830	
12006	Guillaume	Bruno	Sainte-Marie	19/10/1836	
12007	Guillaume	Bruno	Sainte-Marie	14/02/1837	
19101	Guilloteau	Jacques François	Saint-Benoît	13/12/1820	Jacques F Guilloteau, né en 1783 à Macheoul, arrivé en 1801, époux Sophie Paris Leclers.
19103	Guilloteau	Jacques François	Saint-Benoît	01/02/1828	Guilloteau et Leclerc, habitants.
19104	Guilloteau	Jacques François	Saint-Benoît	05/01/1835	
32401	Gustave	Félix	Saint-Louis	1839	Félix Gustave né en 1805, époux Marie Judith.
14304	Guy de Ferrières	Charles	Saint-Pierre	16/05/1843	Simon Charles Guy de Ferrières, né en 1803 au Château Ile d'Oléron, arrivé en 1830, époux Henriette Frappier de Montbenoit (Maurice), conducteur des Ponts & Chaussées.
20001	Hamelin	Edouard Charles	Saint-Denis	02/02/1826	E Ch Hamelin, né à Paris en 1798, arrivé en 1822, liquidateur des Douanes, époux Pajot.
20002	Hamelin	Edouard Charles	Saint-Denis	04/08/1835	
1603	Haudressy	Arthur	Saint-André	19/09/1837	
1604	feue Haudressy née Lafosse	Jeannette Hildevert	Saint-André	16/04/1844	
11200	Haudressy	Arthur	Sainte-Marie	1824	Né en 1797 en France.
4105	Haurmont	Louis Marie Désiré Arsène	Saint-Benoît	16/02/1833	
17603	Henry époux Laure Léon	Adolphe	Sainte-Suzanne	01/09/1827	Henry, receveur des domaines.
17606	Henry/Leneuthier ( c )	Adolphe/Pierre	Sainte-Suzanne	18/04/1831	
17607	Henry/Leneuthier ( c )	Adolphe/Pierre	Sainte-Suzanne	17/03/1835	
6400	Zénon Hibon	Jean	Saint-Leu	1840	Jean Zénon Hibon, né en 1792, époux Marie Joseph Baillif.
6502	Hibon	Louis	Saint-Leu	08/07/1835	LJB Hibon, né en 1805, époux Céleste Delort.
10602	Hibon	Elise	Sainte-Marie	1824	Née en 1796 à Saint-Paul.
10603	Hibon Vve Benjamin Josset, Vve Lazare Brunet	Elise	Sainte-Marie	08/04/1842	Succ de leur mère, Suzanne Alphonsine Elise Hibon, née en 1796 à St Paul, ép en 1° nocce de Benjamin Josset, et en 2° nocces de Lazare Brunet.

14406	Hibon	Jean-Baptiste	Saint-Pierre	17/02/1843	JB Hibon, né en 1788, époux Anne Charlotte Lebidan.
14411	Hibon	Jean-Baptiste	Saint-Pierre	30/04/1848	
32701	Hibon	Pierre	Saint-Leu	1825	Vente pour cause de départ en France en famille.
32901	Hibon/dame Pierre Hibon	Paul/...	Saint-Leu	1847	
8202	Hoarau	Daniel Marie David	Saint-Paul	16/10/1826	
8203	Hoarau	Eléonor	Saint-Paul	21/10/1830	
8204	Hoarau	Eléonor	Saint-Paul	21/10/1830	
8204	Hoarau	Daniel Marie David	Saint-Paul	21/10/1830	
9103	Hoarau	Clermont	Saint-Paul	23/09/1834	
9705	Hoarau de la Source époux Jenny Lemarchand	Louis Julien	Saint-Paul	20/04/1851	
13501	Hoarau	Jean-Michel	Saint-Pierre	20/12/1857	
14201	Hoarau	Vital	Saint-Pierre	26/07/1863	
14201	Soc. Hoarau frères		Saint-Pierre	26/07/1863	
14702	Hoarau/Hoarau/Hoarau	Vital/Fury/Henry	Saint-Pierre	18/09/1832	
14703	Hoarau/Hoarau/Hoarau	Vital/Villette/Fleury	Saint-Pierre	13/04/1837	
15104	Hoarau époux Marguerite Hoarau	Antoine François Fleury	Saint-Pierre	12/10/1840	
31601	Hoarau/Lacaze	Félix/Honoré	Saint-Pierre	1818	
1802	Houbert/Gludic	J-B René Marie/Pierre Joseph	Saint-André	24/12/1827	
1804	Houbert/Durrans	J B René Marie/Thomy	Saint-André	21/05/1839	Fils de Charles Houbert né en 1786 à l'île de France, arrivé en 1793, agent de change, époux Lachausse ; JBM Houbert, époux Dennemont, possède un établissement de marine avec Crémazy ; Durrans né en 1787 à l'île de France.
1805	Houbert/Durrans	Jean Baptiste Marie René/Thomas	Saint-André	14/07/1839	
16308	Houbert/Gludic/Julienne		Sainte-Suzanne	21/09/1832	
21501	Houpiart	Charles François Gustave Eugène	Saint-Benoît	30/05/1829	Houpiart né en 1805 dans l'Aisne, propriétaire.
3402	Héritiers Hubert		Saint-Benoît	19/07/1833	
3403	Héritiers Hubert		Saint-Benoît	01/04/1838	
3501	Héritiers Hubert	Héner	Saint-Benoît	20/03/1827	
3502	Hubert ép. Auguste Pignolet	Dauphine	Saint-Benoît	09/07/1829	
3502	Hubert Delisle/Hubert Delisle	Louis Jean-Baptiste/Louis Joseph Beaulieu	Saint-Benoît	09/07/1829	
3503	Hubert Delisle époux M. Cath. Laisné Beaulieu	François Cyr Florentin	Saint-Benoît	06/02/1834	

3503	Hubert Delisle/Hubert Delisle/Hubert Delisle	Victor/Laisné/Henry	Saint-Benoît	06/02/1834	
3506	Beaulieu Delisle/H. Delisle/H. Delisle/H. Delisle	Joseph/Louis JB/Louis Laisné/Louis Victor	Saint-Benoît	19/03/1844	
2003	Imhaus	Jean Georges Charles Hubert Gérard	Saint-André	20/04/1843	Georges Imhaus, né en 1817 à Aix la Chapelle, arrivé en 1841, époux E. Robinet de La Serve.
6104	Isautier/Isautier/Orré/Orré/Orré	Louis/Charles/Charles/Félix Elie/Joseph	Saint-Joseph	12/04/1841	Louis Isautier, né en 1809 à Nogent, arrivé en 1833, époux Apollonia Orré ; Charles Isautier, né en 1811 à Nogent (Aube), arrivé en 1834, époux Antoinette Orré.
6105	Isautier/Isautier/Orré	Louis/Charles/Félix	Saint-Joseph	19/10/1842	
6106	Isautier/Isautier/Orré	Louis/Charles/Félix Elie	Saint-Joseph	07/12/1842	
4902	Jacquemain	Aimé	Saint-Benoît	08/04/1823	Jacquemin époux Emma Brigitte Fortin.
4903	Jacquemain époux Brigitte Emma Fortin	Aimé	Saint-Benoît	28/06/1842	
4905	Jacquemain	Aimé	Saint-Benoît	11/10/1856	
9505	Jadin/Boutin	François/Jean-François	Saint-Paul	02/05/1843	Jadin, commerçant né à Nantes en 1798, arrivé en 1822, propriétaire ; Boutin, commerçant, agent de change, né à Bordeaux en 1804, arrivé en 1825.
9506	Jadin	François	Saint-Paul	31/03/1851	
25203	Jadin/Boutin	François/Jean-François	Saint-Paul	02/05/1843	
709	Jamin/Gourel de Saint Perne	Sebastien/Prosper	Saint-Benoît	28/03/1831	Jamin né en 1781, époux Françoise Geneviève Fauchez.
710	Jamin/Gourel de Saint Pierre	Sébastien/Prosper	Saint-Benoît	22/07/1832	
4202	succ Jossset aîné		Saint-Benoît	01/12/1834	
4202	les hér Jossset		Saint-Benoît	01/12/1834	
5403	Jossset	Elie	Saint-Denis	1823	Jean-François Elie Jossset, né en 1775, époux Marie Adeline Routier, secrétaire du bureau de marronnage et membre du conseil municipal (séparé de biens avec sa femme), commissaire de police en 1831 ; Ballot Beaupré né à Morlaix en 1803, arrivé en 1832, époux Préau, commis principal de l'administration de la Marine.
5404	Jossset époux Marie Adeline Routier	Jean-François Elie	Saint-Denis	19/04/1828	
10600	Jossset	Benjamin	Sainte-Marie	21/12/1814	Benjamin Jossset, né en 1779, époux Elise Hibon, S.L.L.H., meurt le 17/06/1825, ses biens passent à sa fille, épouse de Focard.
10601	Jossset	Benjamin	Sainte-Marie	27/03/1816	
10601	Jossset née Hibon	Elise	Sainte-Marie	27/03/1816	Epouse de Benjamin Jossset.
10603	Jossset consorts		Sainte-Marie	08/04/1842	Alphonsine Jossset, Désiré Benjamin Jossset, Noémie Jossset époux Denois, Elvina Jossset époux Renouard (chef de bataillon, directeur de la fonderie de canons de Nevers).
12002	Jossset époux Médier	Marie Catherine Adeline	Sainte-Marie	07/11/1814	

12003	Mme de Vernety née Jossset vve Méder	Marie Catherine Adeline	Sainte-Marie	28/09/1828	
12006	Mme de Vernety née Jossset vve Méder	Marie Catherine Adeline	Sainte-Marie	19/10/1836	
12007	Mme de Vernety née Jossset vve Méder	Marie Catherine Adeline	Sainte-Marie	14/02/1837	
19001	Jossset/Pailloux	Elic/Antoine Charles Simon	Saint-Benoît	16/03/1812	
20101	Jossset	Elic	Sainte-Marie	10/06/1822	
22701	Journel ép. Elisa Béraud	Théophile Auguste	Saint-Benoît	13/06/1829	Th Aug Journel, né à l'île de France en 1799, arrivé en 1825, capitaine de douanes, ép. Elisa Béraud.
22702	Journel ép. Elisa Béraud	Théophile Auguste	Saint-Benoît	10/03/1830	
22704	Journel ép. Louise Paulmier	Alphonse	Saint-Benoît	25/02/1837	Alphonse Journel, né en 1796 à l'île de France, arrivé en 1831, inspecteur des Douanes.
23003	Journel ép. Louise Paulmier	Alphonse	Saint-Denis	1840	
30801	Jouy de Fondaumière		Saint-Benoît	1834	Né en 1781, marié à Elisabeth Petit.
11501	Jue ép. Joseph Fourchon	Marie Louise	Sainte-Marie	24/01/1815	Joseph Fourchon, né en 1779 à St Malo, arrivé en 1809, ép. Louise Henriette Jue, père d'Anaïs.
11501	Jue	Louis Jean-Baptiste Joseph	Sainte-Marie	24/01/1815	Fils de Louis Marie François Jue, né en 1750 à Saint-Malo, né en 1796, ép. Estelle (de) Floris.
11502	Jue	Louis Jean-Baptiste Joseph	Sainte-Marie	24/02/1823	
31001	Jue	Jean-Baptiste Joseph	Saint-André	05/09/1817	
31003	Jue ép. de Floris	Jean-Baptiste Joseph, DCD	Saint-André	22/04/1838	
2305	Jullienne Vve Henry Norbert Deheaulme/Deheaulme	Justine/Charles-Norbert	Saint-André	11/06/1841	
5601	Jullienne	Jean-Charles	Saint-Denis	1819	Jean Charles Jullienne, né en 1759 (ou 1761) à Caen, arrivé en 1779, ép. Françoise Lagourgue, négociant.
5602	Jullienne	Jean-Charles	Saint-Denis	09/06/1835	
5602	Jullienne ép. Deheaulme	Justine Mélida	Saint-Denis	09/06/1835	
4902	Juppin de Fondaumière/de Longprès	Henri/Henri Jean-Baptiste/Félix L. Bertrand	Saint-Benoît	08/04/1823	
16306	Baron de Jurien	Louis Charles	Sainte-Suzanne	24/04/1831	(Baron de) Jurien, commissaire général de la Marine, à Rochefort, ép. Camille Desbassayns et gendre de Joseph Desbassayns, en France à l'époque.

16310	Junier ép. Camille Desbassayns	Louis Charles	Sainte-Suzanne	23/05/1838	
4301	Justamond ép. Catherine Moresque	Jean-François-Didier	Saint-Benoît	18/07/1826	
4703	Succ. Justamond Vve Laboucherie		Saint-Benoît	09/12/1832	
8801	K/Anval Aimé	Jacques Jean Baptiste François Théodore	Saint-Paul	1834	Né en 1800, ép. Virginie Leccoq, avocat.
8803	K/Anval Aimé	Jacques Jean Baptiste Théodore/Gustave/Etienne	Saint-Paul	1848	K/Anval, juge royal ; G Méven (1809), négociant à Nantes ; E Méven (1814), négociant à Saint-Denis, tous les 2 fils de Etienne Méven, ép. Tallot ; Henry Méven, négociant à Saint-Denis, mandataire de G Méven, négociant à Nantes.
9201	K/Anval Aimé	Jean Augustin Balthazard	Saint-Paul	02/10/1812	
9202	K/Anval Aimé	Jean Augustin Balthazard	Saint-Paul	08/12/1817	Inventaire après décès, associé avec son fils Hyacinthe Théodore, né en 1772.
9203	Succ. K/Anval Aimé père	Théodore	Saint-Paul	08/01/1843	
9203	K/Anval Aimé fils/Leccoq Vve K/Anval Aimé père	Pierre Marc Hyacinthe Théodore/Virginie	Saint-Paul	08/01/1843	PMHT K/Anval, ép. Lelièvre, né en 1805.
9503	K/Anval Aimé	Pierre Marc Hyacinthe	Saint-Paul	02/03/1835	
22602	K/Anval Aimé		Saint-Louis	25/06/1833	
27901	Vve K/Anval		Saint-Paul	1828	Mère de l'avocat (JB J Théodore), de Pierre Marc Hyacinthe, de Théodore Marc Hyacinthe.
7201	K/Véguen	Augustin Charles Amand	Saint-Louis	1836	
7202	K/Véguen	Augustin Charles Amand	Saint-Louis	10/11/1847	
15100	K/Véguen	Denis	Saint-Pierre	1828	
21700	K/Véguen	Denis	Saint-Pierre	1828	
803	Kervéguen	Louis Marie Gabriel	Saint-Louis	26/03/1833	
804	Kervéguen ép. Anne Marguerite Chaulmet	Louis Marie Gabriel	Saint-Louis	05/09/1841	Kervéguen époux de Zacharine Chaulmet décédée ; expertise.
5907	K/Véguen/Montbel Fontaine	Gabriel/Henry	Saint-Joseph	10/06/1849	Jacques Henry Montbel Fontaine, né en 1809, ép. Picard.
7202	K/Véguen	Louis Marie Gabriel	Saint-Louis	10/11/1847	
14703	K/Véguen	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	13/04/1837	
15101	K/Véguen	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	15/04/1830	
15102	K/Véguen	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	06/06/1831	
15103	K/Véguen	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	05/03/1840	
15104	K/Véguen	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	12/10/1840	
15204	K/Véguen	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	25/11/1856	

17809	<i>K/Véguen/Féry</i>	<i>Gabriel/Hyppolite</i>	<i>Sainte-Suzanne</i>	07/10/1856	
21701	<i>K/Véguen</i>	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	06/06/1831	
21702	<i>K/Véguen</i>	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	15/11/1831	Partage des biens à la mort du père Denis Marie Fidèle de K/Véguen entre la mère, Marie Geneviève Hortense Lenormand veuve K/Véguen, Louis Marie Gabriel de K/Véguen (acquéreur aussi des droits de ses soeurs Marie Claude Adélaïde, ép De Mahy, 1828, et Marie François, ép Hoareau, 1830, et de son frère Augustin Charles Armand, 1831), et les enfants mineurs (demi-frères de Gabriel) François Denis de K/Véguen et Louise Thérèse.
21702	<i>K/Véguen</i>	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	15/11/1831	
21703	<i>K/Véguen</i>	Louis Marie Gabriel	Saint-Pierre	05/09/1841	
24900	<i>K/Véguen/Montbel Fontaine</i>	Gabriel/Montbel	Saint-Joseph	1839	
24901	<i>K/Véguen/Montbel Fontaine</i>	Gabriel/Montbel	Saint-Joseph	22/10/1847	
703	<i>Keating</i>	Henry Seehy	Saint-Benoît	19/04/1821	H Seehy Keating, ancien administrateur de Bourbon anglaise ; propriétaire.
704	<i>Keating</i>	Henry Seehy	Saint-Benoît	23/04/1827	
707	<i>Keating</i>	Henry Schelly	Saint-André	12/10/1830	
708	<i>Keating</i>	Henry Schelly	Saint-André	12/10/1830	
710	<i>Keating</i>	Henry Seehy	Saint-Benoît	22/07/1832	
711	<i>Keating</i>	Henry Seehy	Saint-Benoît	18/02/1834	
711	<i>Keating</i>	Henry Singer	Saint-Benoît	18/02/1834	H Singer Keating, né à Dublin en 1807, avocat à Londres, représenté par Paul de Richemont.
712	<i>Keating/Keating</i>	Henry Seehy/Henry Singer	Saint-Benoît	26/11/1840	
23301	<i>Keating</i>	Henry Seehy	Saint-Benoît	25/03/1828	
23302	<i>Keating</i>	Henry Seehy	Saint-Benoît	20/09/1830	
23303	<i>Keating</i>	Henry Seehy	Saint-Benoît	20/09/1830	
7401	<i>Kerbalanec fils/Blaise ép Kerbalanec</i>	Henry/Auguste	Saint-Louis	20/12/1817	
7403	<i>Kerbalanec fils/Kerbalanec Vve Blaise/Couve</i>	Henry/Elisa/Antoine	Saint-Louis	29/07/1824	Les 2 K/Balanec et Couve résident à Port-Louis ; représentés par Jacob Chauvet, négociant.
32101	<i>Labadie</i>	Bernard	Saint-Denis	1818	Né en 1773 à Bordeaux, arrivé en 1791, négociant.
11704	<i>Labalette/Desplanches</i>	Nicolas Martin/ Guillaume Patrice	Sainte-Marie	25/03/1834	Desplanches né en 1789 à Brest, lieutenant de vaisseau, arrivé en 1815, marié à une fille Dennemont.

11706	Labalette/Desplanches	Nicolas Martin/Guillaume Patrice	Sainte-Marie	16/08/1842	Labalette, négociant armateur à Bordeaux, mandate Hippolythe Foucq jeune, de la maison Joseph O'Toole & Foucq ; Jules Geslin, substitut du procureur général.
11706	Labalette/Brugier Vve Geslin/époux Mermier	Nicolas Martin/Eloise/époux Mermier	Sainte-Marie	16/08/1842	
11707	Labalette	Nicolas Martin	Sainte-Marie	16/11/1842	
11708	Labalette	Nicolas Martin	Sainte-Marie	18/07/1846	Labalette, négociant à Bordeaux, représenté ici par Elie Pajot.
15905	Laborie fils	Joseph Emmanuel	Sainte-Rose	19/04/1832	Laborie fils, habitant à Ste Rose.
15907	Laborie père/Laborie fils/Desbasayns de Richemont	Jean-Baptiste/Joseph Emmanuel/Paul	Sainte-Rose	15/07/1843	
8602	Lacaille/Laffon-Troussail	François/Jean-Baptiste Joseph	Saint-Paul	28/01/1838	Lacaille, chirurgien chargé du service de l'hôpital du roi ; Lacaille et Troussail sont beaux-frères.
8603	Lacaille/Laffon-Troussail	François/Jean-Baptiste Joseph	Saint-Paul	01/12/1840	
9206	Lacaille ép. Théo. M. Hya. K/Arval Aimé	Catherine Françoise	Saint-Paul	28/04/1851	
12104	Lacaussade	Edouard	Sainte-Marie	12/09/1834	Edouard Lacaussade né en 1770 à Bordeaux, arrivé en 1791, avocat, époux de Fanny Desjardins, père du poète Lacaussade.
12105	Lacaussade	Edouard	Sainte-Marie	17/11/1834	
14305	Lacaze	Hippolyte	Saint-Pierre	08/02/1851	Hippolythe Lacaze, sans doute parent de Honoré, né en 1802 à Coulon (?), arrivé comme commis en 1822, loge chez Honoré.
24201	Lacaze	Honoré	Saint-Pierre	1832	Honoré Lacaze, né à Foix en 1775, arrivé en 1801, commerçant, époux Joséphine Pichon de Bury.
24202	Lacaze époux Anne Joséphine Pichon de Bury	Jean François Honoré	Saint-Pierre	02/03/1840	
1807	Lacôme/Soucaze	Jean-Pierre/Jean-Marie Jules	Saint-André	01/03/1844	Lacôme né en 1810 à Bagnères, arrivé en 1830, instituteur, Soucaze né en 1820 à Bagnères, arrivé en 1841.
26001	Lafitte	Antoine Joseph	Sainte-Marie	1820	Antoine Joseph Lafitte, LH, né en 1780, 40 ans, habitant, époux Elisabeth de la Hogue, habitant à St Denis, futur beau-père du procureur Barbaroux.
8601	Laffon-Troussail/Lacaille	Jean-Baptiste Joseph/JB François	Saint-Paul	01/12/1834	Laffon, notaire royal, né à Tarbes en 1782, arrivé en 1803 ; héberge les Schneider (futurs acheteurs) ; la veuve Troussail (de Antoine Troussail, 1754, Ponsou, arrivé en 1782, chirurgien) avait 6 enfants : Pascal Philibert, Laffon Troussail, Augustine (époux Bottard), Françoise, Laure, Antoinette.
10003	Laffon	Jean Baptiste	Saint-Paul	18/05/1841	Inventaire à la demande de sa veuve née Lucas ; 3 enfants : JB, Pierre Armand Batet, et JB Jules Schneider, fils de la fille de Laffon (Laure Françoise Anais), décédée épouse de Noël Schneider, ingénieur colonial.
7502	Lagarosse/Dumont [Ducomet]	Jean-François/Pierre	Saint-Louis	19/07/1830	Dominique Lagarosse, né à Layrac, arrivé en 1816, directeur de l'hôtel des impôts (?).



2302	Lagourgue	Marie Hélène Ursule	Saint-André	30/10/1831	Marie Ursule Lagourgue, veuve Pajot, née en 1745, mère de Bernard Pajot (1771), Jean Baptiste Pajot (1773), Ferdinand Pajot (1778), Auguste Pajot (1780), Joseph Pajot (1790).
2305	Lagourgue	Adrien	Saint-André	11/06/1841	Lubin Bernard Marie Adrien Lagourgue né en 1792, ép. Françoise Adam de Villiers ; longtemps distillateur (alambic) sur sa propriété du Bras des Chevrettes.
3305	<i>Lagrange/Vernier</i>	<i>Henry/Frédéric</i>	<i>Saint-André</i>	<i>06/07/1852</i>	Lagrange et Vernier, négociants.
6905	Lainé	Emile	Saint-Louis	13/05/1837	Lainé, commissaire de police (Saint-Denis).
6906	Lainé	Emile	Saint-Louis	14/12/1839	
3601	Lainé de Beaulieu ép. Florentin Hubert Delisle	Catherine Sophie	Saint-Benoît	02/01/1826	Héritière du fondateur de la première sucrerie de Bourbon (1783).
30501	Lalande Desjardins	Charles Philogène	Saint-Paul	1834	Né en 1801.
30201	Lamaléte	A.	Saint-Paul	1829	A Lamaléte, né en 1793 à l'île de France, ép. E. Juppin de Fondaumière.
7502	Lambert	Joseph	Saint-Louis	19/07/1830	Lambert, commerçant à St. Louis.
7503	Lambert	Joseph	Saint-Louis	03/10/1841	
9700	Mme Lambert		Saint-Paul	25/09/1820	
9701	Lambert ép Gilbert/Lambert/Mlle Gilbert ép Turbez	Louis/Alexandre/x	Saint-Paul	11/05/1824	Alexandre Lambert né en 1793 à Paris, arrivé en 1815, ép. Jeanne Gilbert.
9704	Lambert ép. Clémentine Gilbert	Louis Benjamin	Saint-Paul	08/02/1845	
4704	Lanchon/Morange	Vincent Rémy/Prosper	Saint-Benoît	17/02/1838	Lanchon né en 1782 à Dieppe, arrivé en 1806, ép. Sophie Fortin.
1300	Langlois	Pierre Louis Nicolas	Saint-Paul	1835	Né en 1778 à St. Paul.
1302	Succession Langlois	Pierre Louis Nicolas	Saint-Paul	13/12/1846	
9401	Langlois d'Abbléville	Antoine François	Saint-Paul	1828	Antoine François Langlois d'Abbléville, né en 1774.
9403	Langlois d'Abbléville	Antoine François	Saint-Paul	21/03/1837	
30001	Langlois d'Abbléville	Antoine François	Saint-Paul	1830	
201	Lareynaudie	Guillaume	Saint-Benoît	24/08/1820	
4602	Laserve ép. Boulanger/Sardou	Charles/Gabrielle Jeanne/Victor	Saint-Benoît	01/08/1821	
4603	Laserve	Charles	Saint-Benoît	04/08/1821	
4604	Laserve ép. Boulanger	Charles	Saint-Benoît	12/07/1823	
1504	Lau/Sividre/Boissel/Renaudière de Vaux	Hippolyte/Aimé/Adolphe/Jules	Saint-Pierre	06/03/1842	Lau, né en 1809 à Laleu, près de La Rochelle, arrivé en 1829, ép. Ferrère, marchand ; Boissel, né en 1808 à Orléans, arrivé en 1821, marchand ; Renaudière, né en 1808 à Paris, arrivé en 1838, ép. Paulin.
1505	Lau/Sividre/Boissel	Hippolyte/Aimé/Adolphe	Saint-Pierre	08/07/1843	
1506	Lau/Boissel	René Guillaume Hippolyte/Adolphe	Saint-Pierre	31/12/1845	

1507	Lau/Boissel	Hippolyte/Adolphe	Saint-Pierre	31/12/1845	
1509	Lau/Boissel/Faillite Armanet	Guillaume Hyppolite/Adolphe	Saint-Pierre	21/11/1848	
12105	Lauratet époux Euphrasie Boyer	Jean-Baptiste Florville	Sainte-Marie	17/11/1834	
13106	Lauratet	Antoine Elie Eraste	Sainte-Marie	25/11/1826	
17403	Lauratet	Déterville	Sainte-Suzanne	08/03/1831	
21800	Lauratet	Antoine Elie Eraste	Sainte-Marie	1824	Epx Déjanire Rathier-Duvergé.
21801	Lauratet	Antoine Elie Eraste	Sainte-Marie	19/12/1831	Lauratet, habitant ; séparation de biens entre Lauratet et son épouse née Rathier-Duvergé.
27001	Lauratet	Jean Pascal	Saint-André	1818	Né en 1757 (1762 ?) à Saint Pierre de Guérin de Bordeaux, arrivé en 1789, époux Hérard, cultivateur ; père de Eraste, Florville, Déterville (sucrier chez son père) Lauratet.
20604	Le Pelletier Jamin	Jean-Baptiste	Sainte-Marie	12/04/1826	
1013	Lebeaud	Père et fils et Cie	Saint-Paul	07/12/1847	Lebeaud père, fils & Cie, négociants à St Denis poursuivent une vente/saisie immobilière des biens.
1014	Soc. Lebeaud/Buroleau		Saint-Paul	21/12/1851	
1014	Lebeaud/Buroleau/Lory		Saint-Paul	21/12/1851	
14401	Soc. Lebidan		Saint-Pierre	1827	
14901	Lebidan	Antoine Marie Richard	Saint-Pierre	16/12/1837	
14902	Lebidan	Antoine Marie Richard	Saint-Pierre	19/01/1838	
9502	Lebreton d'Argencourt	Pierre François	Saint-Paul	11/05/1831	
18801	Lebreton ép. Antoine Bosse	Thérèse	Saint-Leu	12/05/1832	
30301	Lecam	Yves Pierre Marie	Sainte-Marie	1828	Né en Bretagne en 1791, arrivé en 1821.
1509	Leclerc	François	Saint-Pierre	21/11/1848	
1510	Leclerc	François	Saint-Pierre	15/09/1850	
3801	Leclerc aîné	Jean-François	Saint-Benoît	23/05/1837	
5005	Leclerc	Jean-François	Saint-Benoît	1836	Leclerc, né en 1794, époux Louise Lemeur.
5006	Succ. Leclerc	Jean-François	Saint-Benoît	30/06/1849	
6502	Leclerc	François Gabriel	Saint-Leu	08/07/1835	
19103	Leclerc	François Henry Victor Paris	Saint-Benoît	01/02/1828	
19104	Leclerc	François Henry Victor Paris	Saint-Benoît	05/01/1835	
21002	Leclerc	Jean-François	Saint-Benoît	29/07/1825	

23500	Leclerc/Deshayes/Lesport	François/Joseph Eugène/Pierre Guy	Saint-Pierre	17/11/1836	
1603	Lécolier	François-Sabin	Saint-André	19/09/1837	Lécolier né en 1793, époux Reynette Fin ; fils de JB Joseph Lécolier, né en mer en 1764, arrivé en 1766, commissaire civil du quartier, époux Sophie Lafite.
2408	Lécolier	Sabin fils	Saint-André	11/12/1830	
33202	Lecontour	René Maurice Marie	Saint-André	1819	Né en 1782 à l'île de France, arrivé en 1805, époux Elisée Carré.
9206	Lecoq/K/Arval Aimé	Virginie/Pierre Marc Hyacinthe Théodore	Saint-Paul	28/04/1851	
7706	Lefebvre	Alphonse	Saint-Louis	27/05/1840	
4001	Leflem	Hyacinthe Marie	Saint-Benoît	06/04/1830	Leflem né à Tréguier (Côtes du Nord) ; arrivé en 1803 ; DMJA Patu né en 1800, époux Marie Charlotte Eline Féry d'Escland.
5303	Léger vve LL Fréon/Fréon ép A Sière de Fontbrune	Elisabeth Euphrasie/Mie Elisabeth Genevieve	Saint-Denis	06/10/1833	
5304	Léger vve Laurent Lambert Fréon	Elisabeth Euphrasie	Saint-Denis	06/02/1835	
10802	Léger vve LL Fréon/Fréon ép A Sière de Fontbrune	Elisabeth Euphrasie/Mie Elisabeth Genevieve	Sainte-Marie	06/10/1833	
16404	Léger Vve Fréon	Euphrasie	Sainte-Suzanne	06/10/1840	
25200	Léger ép Laurenoine Lebreton	Pierre Jean Baptiste Marie Théodule	Saint-Paul	1828	Léger né en 1791.
25202	Léger/Barrois		Saint-Paul	31/03/1842	
4302	Leguidec	Joseph	Saint-Benoît	25/09/1829	
4303	Leguidec	Joseph	Saint-Benoît	14/11/1833	
702	Lehoux de la Bernardière / Rochetaing vve Montaulard	Louis/Marie Dauphine	Saint-Benoît	18/09/1819	Louis Le Houx né en 1769 à Nantes, arrivé en 1798, "planteur" ; Rochetaing épouse en deuxième nocces Lehoux de la Bernardière.
703	Lehoux de la Bernardière époux Dauphine Rochetaing	Louis	Saint-Benoît	19/04/1821	
10007	Lelièvre	Philippe Joseph	Saint-Paul	01/12/1847	
8601	Lelièvre	Fanchin Sauvin	Saint-Paul	01/12/1834	
8602	Succ. Lelièvre	Fanchin Sauvin	Saint-Paul	28/01/1838	
9600	Lemarchand	Olive	Saint-Paul	24/11/1814	Né à Paris en 1794, fils du député de Bourbon, arrivé en 1815.
9602	Lemarchand/Hoarau/K/Arval/ Mottet	Olive/Eléonor/ François	Saint-Paul	30/12/1836	

9704	Lemarchand	Olive	Saint-Paul	08/02/1845	
9705	<i>Lemarchand père et fils</i>	<i>Olive</i>	<i>Saint-Paul</i>	<i>20/04/1851</i>	
33101	Lemarchand	Olive	Saint-Paul	1830	
17605	Leneuthier (c)/Henry époux Laure Léon	Pierre/Adolphe	Sainte-Suzanne	04/10/1828	Leneuthier, agent général de la ferme des guidives.
15502	Lenoir	Claude	Sainte-Rose	02/09/1827	Claude Lenoir, né en 1771 à Lyon, arrivé en 1798.
15504	Lenoir	Claude	Sainte-Rose	16/02/1832	Lenoir, L.H, maire de St Denis.
15507	Lenoir	Claude	Sainte-Rose	29/06/1839	
15508	Lenoir	Charles	Sainte-Rose	04/12/1847	Charles Lenoir : fils adoptif de Claude Lenoir et beau-fils de Mme Lenoir ; 1841 mort Claude Lenoir, partage.
15804	Lenoir/Deshayes Vve Claude Lenoir	Charles/Eugénie	Sainte-Rose	13/01/1842	
15805	Lenoir	Charles	Sainte-Rose	04/12/1847	
24401	Lenoir	Claude	Saint-Benoît	06/02/1832	
24501	Léonard/Le Goff	François/François Marie	Sainte-Suzanne	22/09/1832	Léonard et Le Goff, négociants à Port-Louis.
20101	Lepayen	Louis Charles Julien	Sainte-Marie	10/06/1822	Lepayen, ancien officier artillerie.
20102	Lepayen époux Olympie Martin	Louis Charles Julien	Sainte-Marie	30/04/1824	
17201	Lepervanche	Martin Alphonse	Sainte-Suzanne	1822	Lepervanche né en 1740 à Montréal, au Canada, arrivé en 1768.
18001	Lepervanche	Martin Alphonse	Sainte-Suzanne	1822	
18100	Lepervanche	Martin Alphonse	Sainte-Suzanne	1818	
12602	Leprince	François Marie Alexandre	Sainte-Marie	1820	Fils de Guillaume Leprince, né en 1761 à Saint-Malo, chirurgien, époux Hélène Cécile Pajot (née en 1764) ; père de François Leprince, né en 1794.
12603	Leprince	François Marie Alexandre	Sainte-Marie	09/08/1825	Héritiers Leprince : Cécile Pajot, veuve Guillaume François Leprince, et Cécile Leprince veuve Hamon.
6202	<i>Lesport/Lossandière ép. Abel Hibon</i>	<i>Pierre Guy/Amélie</i>	<i>Saint-Leu</i>	<i>06/03/1853</i>	
6202	<i>Lesport</i>	<i>Pierre Guy</i>	<i>Saint-Leu</i>	<i>06/03/1853</i>	
15101	Lesport père	Pierre Guy	Saint-Pierre	15/04/1830	
23503	Lesport fils/Paris Leclère	Pierre-Guy/Louis Thomy François	Saint-Pierre	31/01/1840	
204	Lesueur	Antoine Augustin Louis	Saint-Benoît	09/10/1824	Lesueur, avocat.
205	Lesueur	Antoine-Augustin	Saint-Benoît	09/10/1824	
206	Lesueur	Augustin	Saint-Benoît	26/07/1833	
27501	L'Etant-Perrot	Marie	Sainte-Marie	1824	Comtesse veuve L'Etant Pérof(é), née en 1759.
31101	L'Héritier	François Victor	Saint-André	1818	Né en 1781 à l'île de France, arrivé en 1806, époux Augustine Leclos.

16809	Lias	François	Sainte-Suzanne	19/05/1840	
16811	Lias	François	Sainte-Suzanne	19/05/1840	
2204	Lias/Lacôme	François/Pierre	Saint-André	08/12/1843	
2205	Lias/Lacôme	François/Pierre	Saint-André	22/04/1844	
3402	Lincoln/Jallot	Jules/Jean-Baptiste	Saint-Benoît	19/07/1833	J Lincoln, né à Nantes en 1797, arrivé en 1823, époux Elisa Jallot ; JB Jallot, né à Nantes en 1770, arrivé en 1790.
604	Lory	Joseph	Saint-Benoît	12/01/1816	Joseph Lory né en 1771 à Maurice, arrivé en 1793, époux Eugénie Routier, négociant.
605	Lory	Joseph	Saint-Benoît	15/11/1820	
607	Lory	Joseph	Saint-Benoît	10/10/1846	
608	Succession Lory		Saint-Benoît	06/12/1846	
5306	Lory/Lory/Lory/Lory/Lory/Lory	Arthur/Thomy/Adolphe/Henry/Edouard/Jules	Saint-Denis	28/12/1843	Henry L. agent de change; Arthur né en 1800, époux Héloïse Bellier de Vil;
5803	Lory	Edouard/Jules/Père	Saint-Denis	02/03/1852	
15802	Lory	Thomy	Sainte-Rose	02/02/1832	Thomy Lory né en 1796 à l'île de France, époux Marianne Debeaulme.
15804	Lory/Lory/Lory/Lory/Lory	Thomy/Arthur/Edouard/Adolphe/Jules	Sainte-Rose	13/01/1842	
15907	Lory/Lory/Lory	Arthur/Thomy/Henry	Sainte-Rose	15/07/1843	
16104	Lory/Malavois	Thomy/Médard	Sainte-Rose	22/04/1828	
16107	Lory/Malavois	Thomy/Médard	Sainte-Rose	18/01/1831	
20501	Lory/Féry	Joseph/Pierre Marie Honoré	Saint-Benoît	01/03/1826	
20502	Lory	Joseph	Saint-Benoît	26/07/1826	
20503	Lory	Joseph	Saint-Benoît	10/10/1846	
25801	Lory	Joseph	Saint-Benoît	1848	
32601	Lossandière	Michel (?)	Saint-Leu	1821	Né en 1786, époux Hibon.
6801	Louis Eugène dit Morin (libre)		Saint-Louis	13/02/1819	
8306	Lucman-Classum/Vidal	Dominique Omer/Etienne Georges	Saint-Paul	25/10/1847	
102	Maffre/Lesport	Numa/Louis	Saint-Leu	30/10/1855	
103	Maffre/Lesport	Numa/Louis	Saint-Leu	30/10/1855	
9001	Magnan époux Catherine Riquebourg	Jean-Baptiste	Saint-Paul	21/05/1814	
28701	Macé		Sainte-Marie	1834	Descendant de Henriette Macé, née en 1769.
23503	Mahé	Joseph Emery	Saint-Pierre	31/01/1840	Né en 1786.

31701	Mahé	Joseph Emery	Saint-Pierre	1820	
1807	<b>Maingard</b>	<b>Henry</b>	<b>Saint-André</b>	<b>01/03/1844</b>	
31401	Maingard		Saint-Benoît	1838	Il s'agit du fils Maingard, né en 1814 à Maurice, arrivé en 1822, époux dlle Meilleraud.
32501	Maingard		Saint-Leu	1835	
1902	Maingard/de Rontaunay	Henry/Julien	Saint-André	31/08/1832	Henri Maingard époux de Clémentine Bellier
4207	<i>Maison de commerce Dupouy et Deshayes</i>		<i>Saint-Benoît</i>	<i>20/07/1849</i>	
10203	Maison de commerce Rochery/Verneil	André/Félix	Saint-Philippe	27/04/1846	
10205	<i>Maison de commerce Rochery/Verneil</i>	<i>André/Félix</i>	<i>Saint-Philippe</i>	<i>01/12/1849</i>	
2603	Maison Ducoudray Bourgault & Cie		Saint-André	29/10/1831	
4504	Maison Godart, Roustan et Cie		Saint-Benoît	28/12/1836	
4505	<b>Maison Godart, Roustan et Cie</b>		<b>Saint-Benoît</b>	<b>24/04/1842</b>	
18607	<b>Malavois</b>	<b>Louis Laurent Alexis</b>	<b>Sainte-Suzanne</b>	<b>31/01/1844</b>	Louis JB Médard Malavois, né en 1794 aux Seychelles, arrivé en 1815, négociant, époux Baron ; Alexis, LH, propriétaire à Ste Suzanne, lieutenant de vaisseau à la retraite, vend son 1/4 (sa part ?) dans l'habitation "dite Sainte Suzanne" à son frère, à la veille de son départ pour France ; Médard, agent de change, St Denis.
18607	Malavois	Louis Jean Baptiste Médard	Sainte-Suzanne	31/01/1844	
15802	<b>Malavois</b>	<b>Louis Jean Baptiste Médard</b>	<b>Sainte-Rose</b>	<b>02/02/1832</b>	
712	Manès	Edouard	Saint-Benoît	26/11/1840	Manès, notaire.
714	<b>Manès</b>	<b>Edouard</b>	<b>Saint-Benoît</b>	<b>15/02/1844</b>	
4701	Manès		Saint-Benoît	02/09/1827	
8103	Manès	Valentin Joseph Edouard	Saint-Paul	31/07/1847	Valentin Manès, membre du conseil privé, propriétaire.
8104	Manès	Valentin Joseph Edouard	Saint-Paul	22/06/1848	
12402	Manès Jeune/Despeissis	François Valentin/Antoine Augustin	Sainte-Marie	03/06/1826	F Valentin Manès, né en 1774 à Gimozac, arrivé en 1788, négociant à Saint-Denis ; Arthur Manès, négociant ; Jules Manès, négociant ; Eliza vve René de Peindray d'Ambelle ; Palmyre, époux Jules Valombreuse Deheaulme ; Gustave Manès est 1 des frères.
12403	Manès	François Valentin	Sainte-Marie	18/01/1830	
12404	Manès	Gustave	Sainte-Marie	31/05/1847	
17007	Manès	Gustave	Sainte-Suzanne	10/08/1839	
17008	<b>Manès époux de Peindray d'Ambelle</b>	<b>Gustave</b>	<b>Sainte-Suzanne</b>	<b>25/04/1855</b>	

19101	Manés jeune	François Valentin	Saint-Benoît	13/12/1820	
21404	Manés	François Valentin	Sainte-Marie	06/10/1843	
702	Marcand	Charles Gaspard	Saint-Benoît	18/09/1819	Charles Gaspard Marcand, né en 1776 à Beaufort, arrivé en 1787, juge de la cour d'appel ; (Marcelin/Jean-Louis, livres).
2504	Margotteau	Jacques	Saint-André	17/07/1831	Margotteau, né en 1779 en France, arrivé en 1819.
2505	Margotteau	Jacques	Saint-André	20/11/1832	
2507	Margotteau	Jacques	Saint-André	30/11/1843	
2508	Margotteau	Jacques	Saint-André	30/12/1843	
4804	Margotteau	Jacques	Saint-Benoît	22/04/1831	
4805	Margotteau	Jacques	Saint-Benoît	01/08/1842	
11101	Martin (de) Flacourt	Antoine Guillaume	Sainte-Marie	1824	A G Martin Flacourt né à Nîmes en 1770, arrivé en 1784 (1789 ?), époux Gertrude Ronsin, 3 enfants ; Henriette mariée à de Tromelin (aura une fille, Célestine), Antoine Guillaume Martin Flacourt ; Henry Martin Flacourt ; Antoine et Olympe sont frère et sœur.
11102	Martin (de) Flacourt	Henry/Célestine	Sainte-Marie	1837	Henry Martin Flacourt et sa sœur Célestine de Tromelin recueillent l'héritage de leur père Guillaume.
11103	Martin (de) Flacourt	Henry	Sainte-Marie	06/02/1841	Fils de A G Martin Flacourt, qui rachète sa part à Célestine de Tromelin, sa sœur.
20102	Martin (de) Flacourt	Antoine Guillaume	Sainte-Marie	30/04/1824	
307	Martin Lamotte	André-René	Saint-Benoît	08/12/1859	André René Martin Lamotte, né en 1793 à Saint-Domingue, arrivé en 1817, époux Céleste Merlo.
1806	Martin Lamotte/partie hér Dejean		Saint-André	25/12/1842	Antoine Victor Martin-Lamotte, né en 1794 à St Domingue, arrivé en 1817, époux H Merlo.
2408	Martineau Vve François	Marie Antoinette Adélaïde	Saint-André	11/12/1830	
20201	Martineau vve Louis François	Marie Antoinette Adélaïde	Sainte-Suzanne	02/05/1825	
20901	Martineau vve Louis François	Marie Antoinette Adélaïde	Sainte-Suzanne	27/03/1827	
26301	Massard Desmanières	Jean Baptiste Jacques	Sainte-Suzanne	1821	Massard Desmanières né en 1761.
6805	Mathieu	Florentin Sulpice	Saint-Louis	13/12/1836	Mathieu est prêtre.
6806	Mathieu	Florentin Sulpice	Saint-Louis	14/11/1838	
8302	Mathieu/Lueman de Classun	Philippe/Dominique Omer	Saint-Paul	02/08/1841	
8304	Mathieu	Philippe	Saint-Paul	11/11/1842	
1302	Maurier ép. Langlois	Henriette	Saint-Paul	13/12/1846	
12002	Méder époux Josset	Louis	Sainte-Marie	07/11/1814	Louis Méder fils, né en 1788, époux Adélaïde Josset (Pondichéry).
4801	Succ Mellerand	Roch	Saint-Benoît	11/04/1819	Roch Mellerand, né à Verteuil en Charente en 1756, arrivé en 1772, époux Françoise Leclerc, négociant.

4801	Melleraud époux Scolastique vve Verneuil	Henry Virginius	Saint-Benoît	11/04/1819	Fils du précédent, né en 1778, négociant.
13108	Melleraud ép. Hyacinthe Tabur	Françoise Storphile	Sainte-Marie	02/03/1832	Tabur, SL, chef de bataillon d'artillerie de Marine en retraite (né en 1781, comme sa femme).
5605	<i>Mérandon</i>	<i>Victor</i>	<i>Saint-Denis</i>	<i>10/06/1854</i>	
3403	Mesdames de Villeneuve/Manès/Tréhouart	.../.../Cécilia	Saint-Benoît	01/04/1838	
16202	Succ. Mézières-Lepervanche		Sainte-Suzanne	20/06/1826	
16203	Succ. Mézières-Lepervanche		Sainte-Suzanne	08/02/1830	
11801	Méven époux Tellot	Etienne Jean Marie	Sainte-Marie	16/08/1815	Etienne Jean Marie Méven né en 1772 à St Malo, arrivé en 1791, inspecteur de police, époux Joséphine Tellot.
26901	Millon des Marquets	Charles Henri Romain Vincent	Saint-André	1819	Né en 1768 à Bourbonnais ; recense l moulin dès 1816.
21601	Monclar	Jean-Marie	Saint-Denis	29/04/1829	
17001	succ Montaulard	Joseph	Sainte-Suzanne	06/05/1818	
207	Montfort de Pontajon époux Minette Féry d'Escland	Pierre Alphonse François	Saint-Benoît	09/02/1843	
102	<i>Montil</i>	<i>Louis-Pierre</i>	<i>Saint-Leu</i>	<i>30/10/1855</i>	
103	<i>Montil/Hibon</i>	<i>Louis-Pierre/Ferdinand</i>	<i>Saint-Leu</i>	<i>30/10/1855</i>	
4905	<i>Morange/Imhaus/Gardin</i>	<i>Prosper/Gérard/Antoine</i>	<i>Saint-Benoît</i>	<i>11/10/1856</i>	
12102	Moreau	Pierre	Sainte-Marie	29/05/1827	
20600	Morel de Chermont	Jacques François	Sainte-Marie	1820	Morel de Chermont, né en 1746 à Paris, arrivé en 1805, époux Catherine Thérèse Garin, cultivateur, père de Lucile M& Morel.
20601	vve Morel de Chermont		Sainte-Marie	08/10/1823	
20603	Morinière/Vigneau/Thévenet	Achille Charles Louis/Louis Amédée?	Sainte-Marie	30/08/1824	Morinière, né en 1800 à Paris.
20605	Morinière/Dupuy	Achille Charles Louis/Jean-Jacques	Sainte-Marie	05/01/1827	
14501	Motais	Charles	Saint-Pierre	1835	
14503	Succ. Motais ép. Louis Joseph Hoarau Desruisseaux	Augustine Adélaïde	Saint-Pierre	26/06/1853	
14605	Motais	Charles	Saint-Pierre	17/12/1846	



14606	Succ. Merlo ép. Charles Métais	Eilizabeth Louise	Saint-Pierre	28/09/1851	
14606	Métais	Charles	Saint-Pierre	28/09/1851	
31801	vve Métais		Saint-Pierre	1820	Veuve Métais née (Desblottières) en 1755, veuve de Augustin Métais de Narbonne, né en 1748 à Brest ; mère de Charles (1782), Augustin (1783), François (1784), Philogène (1795).
31802	Métais	Charles	Saint-Pierre	08/11/1838	
2102	Mottet vve Bellier de V/succ. Bellier de Villentroy	Marie-Anne	Saint-André	28/09/1827	7 héritiers : la mère, Marie Anne Mottet, vve Joseph Bellier de Villentroy (héritier d'Adrien Bellier) ; les gendres : Toussaint Joseph Charles Nas de Tourris, habitant, époux Joséphine Bellier ; Guillaume Sylvain Robert, trésorier de la colonie, époux Marie Eugénie Bellier ; Louis Eugène Arthur Lory agent de change, époux M F Antoinette Héléne Bellier ; la fille, Marie Joséphe Ferdinande Bellier ; le fils, Pierre Antoine Bellier de Villentroy substitut du procureur ; le père de la petite fille, Edouard Périchon de Ste Marie père de Marie Adélaïde Périchon de Ste Marie ; chacun hérite pour 17.
9300	Mottet	Joseph François Marie Ferdinand	Saint-Paul	1823	Mottet, époux Esther Bonnefoy, né en 1776.
9306	Mottet fils/Mottet ép. Wislez/Mottet ép. Barrois	Ferdinand/Aurélie/Eugénie	Saint-Paul	26/04/1853	
7701	Murat vve, Nairac, Baudry, Sénac et Seuriot		Saint-Louis	20/08/1832	
6809	Murat/Murat	Hyacinthe/Jules	Saint-Louis	15/05/1848	
7901	Nabère/Cazeaubon	Joseph/Jean-Pierre	Saint-Paul	26/06/1829	Nabère et Cazeaubon sont nés en 1800 et 1796 à Ibos et Ast, arrivés en 1819 et 1823, ont épousé les filles Bruquier de Saint-Denis, et sont beaux-frères.
7902	Nabère	Joseph	Saint-Paul	16/10/1825	
8003	Nabère	Joseph	Saint-Paul	07/06/1839	
30401	Nabère/Cazeaubon	Joseph/Jean-Pierre	Saint-Paul	1829	
30502	Nabère	Joseph	Saint-Paul	1843	
7303	Nairac	Paul Emile Henry	Saint-Louis	29/11/1845	PE Nairac né en 1796, époux Sophie Dauphine Paris.
7602	Nairac	Paul Emile	Saint-Louis	03/10/1841	
7703	Nairac ép. Seuriat	Edith	Saint-Louis	30/10/1832	
7703	Nairac Vve Murat	Anne-Marie Lucie	Saint-Louis	30/10/1832	
7705	Nairac Vve Murat	Lucie	Saint-Louis	30/06/1837	
7706	Nairac Vve Murat	Lucie	Saint-Louis	27/05/1840	
7801	Nairac	Paul Emile Henry	Saint-Louis	01/02/1834	Nairac, lieutenant colonel.
7802	Nairac	Paul Emile Henry	Saint-Louis	07/02/1839	
7803	Nairac	Paul Emile Henry	Saint-Louis	04/10/1844	

5104	Nas de Tourris	Gustave	Saint-Denis	17/12/1850	
17004	Nas de Tourris	Gustave	Sainte-Suzanne	25/01/1823	
17901	Nas de Tourris	Gustave	Sainte-Suzanne	1836	Époux de Rose Caiez d'Épinay.
9008	Nion	Raimond François	Saint-Paul	14/08/1846	Nion, arrivé en 1814, d'abord régisseur de Mme Desbassayns avec son petit-fils, Sosthène de Chateauxvieux, puis propriétaire à St Paul.
6401	Noël	Pierre Marie	Saint-Leu	06/06/1847	
5603	Norbert Deheaulme époux Mélida Jullienne	Henry	Saint-Denis	26/10/1838	
17006	Norbert-Deheaulme père	Henry	Sainte-Suzanne	01/12/1832	
17006	Norbert-Deheaulme fils	Charles	Sainte-Suzanne	01/12/1832	
17007	Norbert-Deheaulme	Charles	Sainte-Suzanne	10/08/1839	
26600	vve Notaise		Sainte-Suzanne	1819	Née en 1743 ; mère de l'épouse de Gaétan Pignolet, de la femme de Campenon, de celle de Desfrène Pignolet.
1002	Ornière	Bertrand Louis Auguste	Saint-Paul	17/08/1832	
6102	de Chateauxvieux	Joseph Antoine	Saint-Joseph	10/12/1835	De Chateauxvieux arrivé en 1830, recruté par les Desbassayns.
6105	Orré	Joseph	Saint-Joseph	19/10/1842	
6106	Orré	Charles René	Saint-Joseph	07/12/1842	Félix Elie Orré époux HE Watings.
6108	Orré/Isautier/Isautier		Saint-Joseph	11/05/1849	
13303	Orré	Anicet	Saint-Pierre	19/01/1851	
13900	Orré	Antoine Philippe	Saint-Pierre	1828	Antoine Orré, né en 1783, époux Charlette K/Ourto.
13901	Orré	Antoine Philippe	Saint-Pierre	16/12/1837	
13901	Orré/Dejean/Dejean	Charles Aimé/Jean-Baptiste/Augustin	Saint-Pierre	16/12/1837	
13903	Orré	Charles	Saint-Pierre	23/03/1840	
13904	Orré	Charles	Saint-Pierre	08/04/1843	
13905	Orré ép. Isautier/Orré	Apollonia/Louis Aimé	Saint-Pierre	03/05/1847	
13905	Orré/Deshayes	Apollonia/Joseph Eugène	Saint-Pierre	03/05/1847	
13906	Orré	Louis Aimé	Saint-Pierre	14/08/1847	
13907	Orré	Louis Aimé	Saint-Pierre	20/09/1847	
13908	Orré	Louis Aimé	Saint-Pierre	20/09/1847	
13910	Orré ép. Isautier	Apollonia	Saint-Pierre	16/05/1849	
14603	Orré	Charles René	Saint-Pierre	30/12/1842	
15301	Orré	Anicet	Saint-Pierre	1823	
15302	Orré	Anicet	Saint-Pierre	05/01/1828	Anicet Orré, né en 1792.

15302	Orré	Jean-René	Saint-Pierre	05/01/1828		
23700	Orré	Henry Louis dit Duliseau	Saint-Pierre	1823	Louis Henry Orré, né en 1785.	
23702	Orré	Henry Louis dit Duliseau	Saint-Pierre	26/03/1845		
23702	Orré fils	Aimé	Saint-Pierre	26/03/1845		
21302	O'Sullivan	Jérôme Auguste Urbain	Sainte-Marie	25/10/1831		
10304	Ozoux ép. Folleville/Adv-Desruisseaux vvlapassade	Auguste/Charlotte	Sainte-Marie	18/07/1835	Louis Lapassade, né en 1792 à Bordeaux, arrivé en 1808, ép. Henriette Advise Desruisseaux.	
23401	Ozoux	Dominique	Saint-Paul	21/01/1831		
6808	Paignon ép. Marie Louise Sénac	Mathieu Antoine	Saint-Louis	05/09/1847	Marie Louise Sénac a épousé en 1845 Mathieu Antoine Paignon ; en 1846, liquidation des reprises matrimoniales et émancipation de Mme Paignon.	
5701	Pajot	Philippe Auguste	Saint-Denis	1828	Ph. Aug. Pajot père né en 1780, ép. Sophie Panon Desbassayns (sœur de Joseph, Charles, etc.), cultivateur.	
8103	Pajot/Hamelin/Vetch nées Desbassayns	Euphrasie/Ursule/Claire	Saint-Paul	31/07/1847	Euphrasie Panon Desbassayns ép. JB Pajot ; Ursule Pajot ép. Hamelin ; Claire Pajot ép. Francis Vetch.	
12301	Pajot vve Dumont	Marie Antoinette	Sainte-Marie	1823	Née en 1782.	
12302	Pajot	Pierre Bernard	Sainte-Marie	24/03/1829	La veuve Pajot, née en 1782, a vendu à son fils, 53 ans (né en 1770), ép. Delahogue.	
12302	Pajot	Charles Marie Bernard	Sainte-Marie	24/03/1829		
12303	Pajot	Charles Marie Bernard	Sainte-Marie	27/05/1844		
12401	Pajot	Philippe Auguste	Sainte-Marie	1820		
12402	Pajot père/Pajot fille/Pajot ép. Edouard Hamelin	Auguste/Claire/Ursule	Sainte-Marie	03/06/1826		
28101	Pajot	Ferdinand	Sainte-Marie	1825		
7802	Paris ép. Nairac	Sophie Delphine	Saint-Louis	07/02/1839		
7803	Paris ép. Nairac	Sophie Delphine	Saint-Louis	04/10/1844		
23502	Paris Leclerc	Louis Henry François	Saint-Pierre	28/08/1837		
6803	Patau	François Jean	Saint-Louis	03/10/1826		
6804	Patau	François Jean	Saint-Louis	19/07/1828		
12201	Patau	François Jean	Sainte-Marie	03/01/1826		
12202	Patau	François Jean	Sainte-Marie	18/01/1831		
12203	Patau	François Jean	Sainte-Marie	16/02/1838		
4001	Patu de Rosemont	Désiré Marie Joseph Aristide	Saint-Benoît	06/04/1830		
4004	Patu de Rosemont	Désiré Marie Joseph Aristide	Saint-Benoît	23/04/1833		
23500	Payet	Louis	Saint-Pierre	17/11/1836		

10203	Payet	François Charles	Saint-Philippe	27/04/1846	
1503	Pellier	Nicolas Rolland	Saint-Pierre	05/12/1839	
1504	Pellier	Nicolas Rolland	Saint-Pierre	06/03/1842	
29401	Pellier	Nicolas Rolland	Saint-Pierre	1834	Né en 1787, épouse en 1824 la fille Cruchet.
12705	<i>Périchon de Beauplan</i>	<i>Jean-Marie</i>	<i>Sainte-Marie</i>	02/10/1855	
603	Périchon de Sainte-Marie née Pignolet Defresne	Jeanne-Julie	Saint-Benoît	29/02/1812	
603	Périchon de Sainte-Marie	Eloïse / Edouard	Saint-Benoît	29/02/1812	
604	Périchon de Sainte-Marie	Eloïse	Saint-Benoît	12/01/1816	
605	Périchon de Sainte-Marie	Edouard	Saint-Benoît	15/11/1820	
2103	Périchon de Sainte-Marie	Edouard	Sainte-Suzanne	06/08/1833	
408	Périer d'Hauterive/Périer Montbel	Auguste/François	Saint-Benoît	02/03/1848	
16802	Perraud	Jacques René	Sainte-Suzanne	02/10/1827	Perraud, ép. Grimaud Lafosse, ancien magistrat, à Nantes habituellement, actuellement à Bourbon.
16803	Perraud	Jacques René	Sainte-Suzanne	23/01/1828	
12102	Perrier	Jean-Marie	Sainte-Marie	29/05/1827	Perrier, membre du Conseil Colonial.
12103	Perrier	Jean-Marie	Sainte-Marie	18/12/1829	Perrier, membre du Conseil Colonial, Lacaussade, propriétaire.
12104	Perrier, ép. Céline Féron	Jean-Marie	Sainte-Marie	12/09/1834	
5503	Petitpas ép. Letort	Jean-Baptiste	Saint-Denis	03/06/1827	JB Petitpas, né en 1772 à Grenoble, arrivé en 1792, avoué, maire de Saint-Denis, ép. Letort.
409	<i>Peyruzat</i>	<i>Frédéric</i>	<i>Saint-Benoît</i>	07/10/1851	
10006	Pichon de Bury	Charles Joseph	Saint-Paul	10/09/1846	
20401	Pierre de Nallergue	Louis	Sainte-Rose	09/10/1825	Pierre de Nallergue, maire de Ste Rose.
607	Pignolet/Pignolet/Séré de la Villemartère	Auguste François/Martin Defresne/Eugène	Saint-Benoît	10/10/1846	
608	Pignolet/Pignolet / Séré de la Villemartère	Auguste François / Martin Defresne / Eugène	Saint-Benoît	06/12/1846	
609	<i>Pignolet / Pignolet / Séré de la Villemartère</i>	<i>Auguste / Martin / Eugène</i>	<i>Saint-Benoît</i>	14/09/1851	
2300	Pignolet	Charles Marie Gaëtan	Saint-André	1818	Né en 1769.

2302	Pignolet époux Françoise Notaise	Charles Marie Gaëtan	Saint-André	30/10/1831	
3404	Pignolet frères et Cie Decheaulme	Martin Defresne/François Auguste/Pierre	Saint-Benoît	1844	
4008	Pignolet	Henry	Saint-Benoît	06/06/1857	
4706	Pignolet/Pignolet/Pignolet	Martin Defresne/François Auguste/Edouard	Saint-Benoît	18/09/1843	
4707	Pignolet/Pignolet/Pignolet	Martin Defresne/François Auguste/Edouard	Saint-Benoît	14/09/1844	
4708	Pignolet/Pignolet	Martin Defresne/François Auguste	Saint-Benoît	17/12/1845	
4806	Pignolet/Pignolet/Pignolet	Martin Defresne/Auguste/Edouard	Saint-Benoît	18/09/1843	Edouard Pignolet est un beau-frère des Dauchery.
4807	Pignolet/Pignolet/Pignolet	Martin Defresne/Auguste/Edouard	Saint-Benoît	14/09/1844	
4808	Pignolet/Pignolet	Martin Defresne/François Auguste	Saint-Benoît	17/12/1845	
4809	Pignolet	Edouard	Saint-Benoît	18/10/1852	
16803	Pignolet vve Etienne Jean Dioré	Marie Marguerite Luce	Sainte-Suzanne	23/01/1828	
16805	Pignolet Vve Jean Etienne Dioré	Marie Marguerite Luce	Sainte-Suzanne	08/01/1832	
20503	Pignolet/Pignolet/Seré de la Villemartre	Auguste François/Martin Defresne/Eugène	Saint-Benoît	10/10/1846	
28501	Pignolet	Auguste	Saint-Benoît	1834	
7705	Pillet de Troissy	Virginie	Saint-Louis	30/06/1837	Virginie Pillet de Troissy, arrivée en 1824 (Paris), institutrice.
9402	Mme Potier née Pitel		Saint-Paul	30/08/1830	
9403	Pitel vve Potier	Marie Jeanne	Saint-Paul	21/03/1837	
26701	Piveteau	Verville	Sainte-Suzanne	1819	Né en 1776, époux Roulof.
12103	Poirier	Daphid	Sainte-Marie	18/12/1829	
1205	Post, Hoarau & Cie	Paul/Daride	Saint-Paul	12/12/1848	
8907	Post/Hoarau	Antoine/Darid	Saint-Paul	07/04/1840	
8908	Post/Hoarau	Paul/Daniel Marie Darid	Saint-Paul	14/12/1842	
6901	Potier vve Decheaulme	Anne	Saint-Louis	03/07/1819	
5903	Pouget	René	Saint-Joseph	15/05/1841	Daniel/Pouget, maison de commerce ; Auguste Daniel, né en 1812 à Milan, arrivé en 1834, commissionnaire.
5906	Pouget/Balais/Rissel	R/Charles Marie/Auguste Pierre	Saint-Joseph	25/07/1846	Pouget né en 1804 à Maurice, arrivé en 1824, époux Maunier ; Balais, capitaine au long cours, Bordeaux.

2501	Poujol ép. Chappe	Catherine Elizabeth	Saint-André	13/08/1813	
1605	Prévost de Pressigny/Cabert	...../William	Saint-André	12/03/1850	William Calvert, né dans le Yorkshire en 1806, mécanicien, arrivé en 1829, ép. Lamotte.
1706	Protet	Alexandre-Pierre	Saint-André	31/01/1832	
1707	Protet ép. Aurélie Bellier Montrose	Alexandre Pierre	Saint-André	02/10/1848	Protet, né en France (St Servan) en 1798, arrivé en 1827, capitaine au long cours, ép. Aurélie Bellier Montrose ; Adrien Bellier fils, en France, représenté par son beau-père, Victor Deheaulme.
3103	Protet/Sauger/Vinson père	Alexandre/Frédéric/Auguste	Saint-André	20/04/1847	
18503	Protet	Alexandre-Pierre	Sainte-Suzanne	31/01/1832	
21601	enfants Jean-Baptiste Pruche/vve Aubry		Saint-Denis	29/04/1829	JB Pruche, né en 1783 à Paris, ép. Aubry, arrivé en 1805, marchand.
21602	(succ Pruche)/Monclar	/Jean-Marie	Saint-Denis	20/02/1833	
21602	Pruche	Charles	Saint-Denis	20/02/1833	
17003	Puissant	Augustin Antoine	Sainte-Suzanne	14/04/1822	Quelques mois après la mort de Léon, sa sœur Anne Mélanie a épousé Puissant, qui a provoqué un conseil de famille pour obtenir le partage et le 1/5 qu'elle possède avec son autre sœur ; le conseil de famille (résident tous en France) accepte le 9/07/1827 ; Julienne nomme des experts pour estimation : l'habitation de Ste Suzanne et emplacement de St Denis ne sont pas partageables, mais l'habitation du Maroquin et Bois Blanc, à Ste Rose, le sont ; ce qui est non partageable sera vendu aux enchères ; finalement Maroquin et Bois Blanc ne sont pas partagés, ce qui amène la licitation des 4+6 contre Léon ép Puissant et de K/Saint.
16905	Puissant ép. Anne Mélanie Léon	Augustin Antoine	Sainte-Suzanne	23/05/1824	
5505	Rabany ép. Marguerite Barquisseau	Claude	Saint-Denis	29/12/1831	Rabany, né à Brioude en 1794, arrivé en 1817, proviseur du collège royal.
5506	Rabany ép. Marguerite Barquisseau	Claude	Saint-Denis	04/07/1833	
17803	Rathier-Duverger Vve Routier de Grandval	Anne Marie Adélaïde	Sainte-Suzanne	16/10/1825	Fille de Pierre Rathier-Duvergé, commissaire des colonies, commissaire général et ordonnateur de Bourbon de 1788 à 1794.
17804	Rathier-Duverger Vve Routier	Anne Marie Adélaïde	Sainte-Suzanne	10/02/1826	
21801	Rathier-Duvergé ép Lauratet	Anne Louise Charlotte Déjanire	Sainte-Marie	19/12/1831	
1505	Renauldière de Vaux	Jules Isaac	Saint-Pierre	08/07/1843	
14906	Renauldière de Vaux/Vergoz	Jules Isaac/Félix	Saint-Pierre	17/08/1847	
1404	Succession Retout	Jean-Antoine	Saint-Paul	02/11/1827	J A Retout est né en 1788 en Normandie ; 8 enfants dont 1 fils, Antoine Grégoire.
1404	Retout	Antoine-Grégoire	Saint-Paul	02/11/1827	Antoine Grégoire Retout, né en 1799, est le fils de JA Retout.
1405	Retout ép Séraphine Lenormand	Antoine-Grégoire	Saint-Paul	20/02/1844	

1408	Retout	Antoine-Grégoire	Saint-Paul	07/12/1847	
1409	<i>Retout</i>	<i>Antoine-Grégoire et mme</i>	<i>Saint-Paul</i>	08/05/1849	
1409	<i>Retout/Retout aîné/ Barbe epx Retout</i>	<i>J-F Grégoire/Jean-Antoine/J-A-J- A Barbe</i>	<i>Saint-Paul</i>	08/05/1849	
1410	<i>Retout aîné</i>	<i>Jean-Antoine</i>	<i>Saint-Paul</i>	01/01/1851	
8905	<i>Retout Vve Alphonse Conil ép. Darras</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Saint-Paul</i>	15/02/1834	
2407	Reynaud de Belleville/Martineau Vve Louis François	César/Adélaïde	Saint-André	25/02/1828	Reynaud, officier de l'administration de la marine.
2412	Reynaud de Belleville/Lécolier	Marie César Hilarion/Jean- François Sabin	Saint-André	24/06/1833	
11703	Reynaud de Belleville	Ferdinand	Sainte-Marie	21/08/1830	
17003	Ricard	Joseph	Sainte-Suzanne	14/04/1822	Achat de la 1/2 indivise par Ricard négociant à Maurice.
17004	Ricard	Joseph	Sainte-Suzanne	25/01/1823	
17005	Ricard	Joseph	Sainte-Suzanne	06/11/1823	
5802	Ricquebourg-Boiscourt	André Joseph	Saint-Denis	19/01/1827	Né en 1781, épux Geneviève Josset.
5803	<i>Succ. Ricquebourg-Boiscourt</i>	<i>André Joseph</i>	<i>Saint-Denis</i>	02/03/1852	
10700	Mme Ricquebourg-Boiscourt		Sainte-Marie	08/07/1818	Duboisé (?) Ricquebourg Boiscourt (né en 1757, épux Advisee).
10702	<i>Succ. Ricquebourg-Boiscourt</i>		<i>Sainte-Marie</i>	28/03/1825	
10702	Mme Ricquebourg-Boiscourt		Sainte-Marie	28/03/1825	
10703	<i>Succ. Mme Ricquebourg- Boiscourt</i>		<i>Sainte-Marie</i>	11/05/1852	
12500	Duboisé Ricquebourg/Duboisé Riquebourg		Sainte-Marie	1828	Agés de 17 et 23 ans.
12501	Riquebourg Duboisé/Riquebourg Duboisé	J B Hyacinthe/Joseph Hilarion	Sainte-Marie	1831	
12502	Riquebourg Duboisé/Riquebourg Duboisé	J B Hyacinthe/Joseph Hilarion	Sainte-Marie	30/07/1835	
24601	Riquebourg	Valmir	Saint-Paul	04/02/1840	

20001	Rigault d'Aubreville ép sép biens Louis de Lafosse	Marie Marguerite	Saint-Denis	02/02/1826	Rigault père, capitaine au 42 <sup>e</sup> RI de ligne.
20002	Rigault d'Aubreville ép sép biens Louis de Lafosse	Marie Marguerite	Saint-Denis	04/08/1835	
20003	Rigault d'Aubreville ép sép biens Louis de Lafosse	Marie Marguerite	Saint-Denis	02/08/1838	De Lafosse, capitaine 42 RI, Verdun, en congé.
1502	Ringwald/Burel	Jean Henry Frédéric/Jean-Baptiste	Saint-Pierre	26/08/1838	
1503	Ringwald/Burel	Frédéric/Jean-Baptiste	Saint-Pierre	05/12/1839	
6704	Ringwald vve Henry Delanux- Nacède	Anne Geneviève	Saint-Leu	24/12/1837	
24001	Ringwald/Hoareau	Frédéric/Gabriel Adolphe	Saint-Joseph	16/01/1827	Henri Frédéric Ringwald, né en 1785, épux Mercioé.
25001	Ringwald, vve Louis Auguste Delanux Deriscourt	Anne Suzanne Marguerite	Saint-Paul	05/05/1842	
3902	dame Rio (succ)/Rio père		Saint-André	26/08/1833	
19601	Rio fils	Pierre Julien	Saint-André	1831	
19602	Rio fils	Pierre Julien	Saint-André	26/08/1833	Veuve Lafosse née en 1766 ; Rio père né en 1758 ; son fils, Julien Rio, né en 1778, épux Laurencine Esparon.
5905	Rissel	Auguste Pierre	Saint-Joseph	01/06/1844	
2401	Rivière	Michel	Saint-André	24/04/1817	
1001	Rivière de Chazalon	Alexis Nicolas Colomban	Saint-Paul	1817	Rivière, médecin né en 1759 (1762) à Montélimard, arrivé en 1783/4, épux Desgravelles (le "docteur Rivière", à la Possession, de Billiard).
1002	Rivière de Chazalon	Alexis Nicolas Colomban	Saint-Paul	17/08/1832	Rivière et Ormière, médecins.
1004	Rivière	Bertrand Louis Auguste	Saint-Paul	03/12/1833	
1004	Rivière/Rivière ép. Houpiart	Alexis/Charlotte	Saint-Paul	03/12/1833	
1007	Rivière	Alexis	Saint-Paul	27/06/1837	
1007	Rivière ép. Houpiart	Charlotte	Saint-Paul	27/06/1837	Charlotte Rivière, épouse Gustave Houpiart.
1009	Rivière ép. Houpiart	Charlotte	Saint-Paul	02/01/1844	
12703	Rivière/Vinet/Bruguier	Julien Michel/François Emile/J S Guillaume	Sainte-Marie	12/12/1829	
12704	Rivière/Vinet	Julien Michel/François Emile	Sainte-Marie	01/01/1831	
12705	Succ. Rivière/Vinet		Sainte-Marie	02/10/1855	
16106	Rivière/Rivière	Pierre/Julien	Sainte-Rose	12/02/1830	



17008	Robert	Guillaume Sylvain	Sainte-Suzanne	25/04/1855	
16107	Rivière/Rivière	Pierre/Julien	Sainte-Rose	18/01/1831	
27401	Rivière		Sainte-Marie	1824	
7103	Succ. Mme Robin ép. Chabrier	Louise	Saint-Louis	04/08/1840	
7408	Succ. Robin ép. Chabrier	Louise	Saint-Louis	04/08/1840	
14601	Robin	Laurent Philippe	Saint-Pierre	1822	Laurent Philippe Robin, né en 1761 à Auxerre, arrivé en 1786, époux Françoise Deheaulme.
14602	Succ. Robin	Laurent Philippe	Saint-Pierre	17/05/1840	Succ. de Laurent Philippe Robin,
14602	Robin	Philippe Victor	Saint-Pierre	17/05/1840	
15002	Robin/Robin/Robin	Laurent/Gabriel/Victor	Saint-Pierre	09/11/1828	Frères Robin, négociants à St Denis ; père Robin, habitant, LH ; liquidation de la maison de commerce des frères Robin.
15002	Robin père	Laurent Philippe	Saint-Pierre	09/11/1828	Laurent Philippe Robin, né en 1761 à Auxerre, arrivé en 1786, époux Anne Françoise Deheaulme, père de Jean Valfroy, Gabriel, Victor, Charles.
15003	Robin	Laurent Philippe	Saint-Pierre	17/05/1840	
15003	Robin/Robin	Jean-Baptiste Laurent Valfroy/Gabriel	Saint-Pierre	17/05/1840	
15004	Robin/Robin	Laurent/Gabriel	Saint-Pierre	11/01/1841	
15004	Robin/Chabrier/Robin	Victor/Jean-François/Charles	Saint-Pierre	11/01/1841	
15005	Robin	Laurent	Saint-Pierre	23/08/1842	
15005	Robin	Charles	Saint-Pierre	23/08/1842	
15006	Robin/Robin/Robin/Chabrier	Charles/Victor/Gabriel/Jean-François	Saint-Pierre	11/06/1843	Charles Robin, négociant à Paris.
15006	Robin père/Robin	Philippe Victor/Gabriel	Saint-Pierre	11/06/1843	
15007	Robin père/Robin	Victor Philippe/Gabriel	Saint-Pierre	23/02/1847	
15008	Robin fils	Guy Laurent Victor	Saint-Pierre	01/04/1848	
23604	Robin/Robin/Robin	Ph Victor/Guy Laurent Victor/Gabriel	Saint-Pierre	12/03/1845	
23801	Succ. Robin ép. Chabrier	Louise	Saint-Louis	04/08/1840	
29201	Vve Robin		Saint-Pierre	1833	
20501	Rocher	Jean-Baptiste	Saint-Benoît	01/03/1826	
10202	Rochery/Payet	André/François Charles	Saint-Philippe	26/12/1845	Rochery, négociant à St Denis ; Payet, propriétaire à St Philippe.
10204	Rochery	André	Saint-Philippe	27/04/1846	
10205	Rochery	André	Saint-Philippe	01/12/1849	

4604	Rolland/Gazet du Chatellier	Antoine Marie/Alexis	Saint-Benoît	12/07/1823	Antoine Marie Rolland cadet, né en 1786, époux Boyer de la Giraudais.
714	Rontaunay/Roux/Piveteau	Julien/Joseph/Roland	Saint-Benoît	15/02/1844	
715	Rontaunay/Roux/Piveteau	Julien/Joseph/Roland	Saint-Benoît	01/01/1852	
1012	Rontaunay/Desrieux/Lory & Pitel/Lapouge	Julien/Guy Marie Maurice/.../Aristide	Saint-Paul	28/03/1846	
1407	Rontaunay/Desrieux/Lory & Pitel/Lapouge	Julien/Guy Marie Maurice/.../Aristide	Saint-Paul	28/03/1846	
1510	de Rontaunay/de Ferrières	Julien/Pierre-Charles	Saint-Pierre	15/09/1850	
2206	De Rontaunay	Julien	Saint-André	31/07/1854	
3305	de Rontaunay	Julien	Saint-André	06/07/1852	
12603	de Rontaunay/de Tourris	Julien Gaultier/Toussaint Charles Joseph	Sainte-Marie	09/08/1825	
12604	de Rontaunay/Bellier de Villentroy Vve de Tourris	Julien/Marie Josephine	Sainte-Marie	07/09/1841	
12605	de Rontaunay	Julien	Sainte-Marie	12/03/1844	
12606	de Rontaunay	Julien	Sainte-Marie	13/12/1844	
17807	Rontaunay/Malavois/Malavois/Vinson	Julien/Alexis/Médard/Auguste	Sainte-Suzanne	20/06/1837	
18605	Rontaunay/Malavois/Malavois	Jules	Sainte-Suzanne	1834	
18606	Rontaunay	Jules	Sainte-Suzanne	24/09/1841	
18608	Maison Rontaunay et Cie/Malavois	Jules/Alexis	Sainte-Suzanne	14/04/1845	
18609	Maison Rontaunay et Malavois	Julien Gauthier/Louis Jean Baptiste Médard	Sainte-Suzanne	13/07/1847	
23305	Gauthier de Rontaunay/Piveteau	Julien/Rolland	Saint-Benoît	12/12/1842	
23306	Rontaunay	Julien	Saint-Benoît	18/11/1844	
6801	[Rougemon] Louis		Saint-Louis	13/02/1819	Rougemon possédait une guildiverie à St Louis, sans doute ici ; Paul François achète l'autre 1/2 à Louis ("monsieur Louis").
609	Routier de Grandval, vve Lory	Eugénie	Saint-Benoît	14/09/1851	
11002	Routier		Sainte-Marie	07/01/1833	
12303	Routier	Charles Etienne Auguste	Sainte-Marie	27/05/1844	
17801	Routier de Grandval	Charles Thomas Cyrille	Sainte-Suzanne	01/01/1821	Cyrille Routier père, né en 1768 à l'île de France, époux Adélaïde Duvergé, père de Cyrille, Alfred, Alarie Routier.

17803	Succ. Routier de Grandval	Charles Thomas Cyrille	Sainte-Suzanne	16/10/1825	Succ. de Charles Thomas Cyrille Routier leur père ; Adélaïde Rathier Duvergé, sa veuve, leur mère.
18606	Routier	Charles	Sainte-Suzanne	24/09/1841	
21900	Routier	Augustin	Sainte-Marie	1820	Augustin Routier est né à l'île de France en 1769, arrivé en 1769, époux Latouche, habitant, père de Charles, Achille, Auguste, Paul.
21901	Routier	Pierre Charles	Sainte-Marie	07/01/1832	Pierre Charles Routier possède l'usine avec ses deux frères, Charles Etienne Auguste et Jacques Etienne Paul.
21902	Routier	Pierre Charles	Sainte-Marie	08/07/1833	
30901	Routier	Cyrille	Sainte-Marie	1821	Il s'agit du fils Routier, né en 1772, époux Josset.
8603	Roux	Constant	Saint-Paul	01/12/1840	
23306	Roux	Joseph	Saint-Benoît	18/11/1844	Roux, négociant.
15602	Royé	Pierre Joseph François Romain	Sainte-Rose	12/06/1826	Fils de Romain Royé.
17502	Ruben de Couder	Antoine	Sainte-Suzanne	19/05/1829	Ruben de Couder, médecin, né en 1782 à Eymoutiers, Haute Vienne.
17503	Ruben de Couder	Antoine	Sainte-Suzanne	30/12/1832	
3508	Ruyneau de Saint-Georges	Robert Théodore	Saint-Benoît	24/01/1849	
3909	Ruyneau de Saint George	Théodore	Saint-Benoît	25/01/1838	Ruyneau de Saint-Georges, avocat, conseiller colonial délégué ; Dégueigné, substitut du procureur tribunal de 1 <sup>o</sup> instance de St Denis.
4204	Ruyneau de Saint-George	Théodore	Saint-Benoît	05/05/1837	
22702	Ruyneau de Saint-Georges époux Blanche Degueigné	Claude Auguste	Saint-Benoît	10/03/1830	
22704	Ruyneau de Saint-George époux Degueigné	Claude Auguste	Saint-Benoît	25/02/1837	Ruyneau, né en 1800 à Bade, propriétaire ; Journal, inspecteur des douanes, fils du fondateur de la sucrerie.
31900	Sanglier		Saint-Pierre	1820	Né en 1774.
19305	Saint Marc	Jean Léon Lazard	Saint-André	06/10/1827	J L L Saint Marc, marin, né en 1792 hors Bourbon (Rouan Rouan ?), arrivé en 1822.
19309	Saint-Marc	Jean Léon Lazard	Saint-André	20/06/1834	
20003	Saint Marc	Jean Léon Lazare	Saint-Denis	02/08/1838	
4603	Sardou	Barthélémy Bonaventure Victor	Saint-Benoît	04/08/1821	
4505	Sauger/Godard/Roustan	Frédéric/Jacques Alphonse/Antoine François	Saint-Benoît	24/04/1842	
9406	Sauger	Frédéric	Saint-Paul	08/02/1840	Frédéric Sauger, né en 1806 à Paris, arrivé en 1833, avocat avoué en 1837, époux H Deheaulme.
9408	Sauger	Frédéric	Saint-Paul	30/09/1847	Sauger, LH, (prop St Denis) agit au nom de la maison Le Goff & Cie et il est le liquidateur

9410	Sauger/Dehaulme	Frédéric/Victor	Saint-Paul	28/08/1848	
9505	Sauger	Frédéric	Saint-Paul	02/05/1843	
25202	Sauger	Frédéric	Saint-Paul	31/03/1842	
25203	Sauger	Frédéric	Saint-Paul	02/05/1843	
402	Savariou	Joseph-François	Saint-Benoît	05/12/1820	Joseph François Savariou, né à Nantes en 1769, époux Euprasie Azéma-Dutilleul.
2413	Savariou	Joseph-François	Saint-André	20/10/1834	
2414	Savariou époux Euphrasie Azéma Dutilleul	Joseph-François	Saint-André	16/10/1836	
19301	Savariou	Joseph François	Saint-André	05/11/1812	
19303	Savariou	Joseph François	Saint-André	02/11/1818	
19304	Savariou	Joseph-François	Saint-André	02/12/1823	
19402	Savariou	Joseph François	Saint-André	17/11/1818	
10004	Schneider	Noël Louis François	Saint-Paul	28/05/1844	Noël Schneider, frère du cartographe, né à Paris en 1802, arrivé en 1822, marié à Eugénie Chauvet, ingénieur colonial ; vente de ses droits par une héritière Caillot à Schneider ; J-B Laffon (notaire), Antoine Fitau (prop), Guillaume Caillot (prop).
10005	Schneider	Noël Louis François	Saint-Paul	21/06/1844	
10006	Schneider	Noël Louis François	Saint-Paul	10/09/1846	
19404	Selhausen	Jean-Jacques	Saint-Benoît	07/07/1830	Le père Selhausen, arpenteur, est né à Paris en 1755, arrivé en 1777, époux Julienne Bonnin ; Jean (Jacques) Selhausen, né en 1787, époux Ca... Azéma.
19405	Succ Selhausen	Jean-Jacques	Saint-André	22/03/1838	
19405	Selhausen	Paul Charles	Saint-André	22/03/1838	
6806	Sénac	Charles Adolphe	Saint-Louis	14/11/1838	Sénac, négociant, né en 1803 à Cherbourg, arrivé en 1830, devient conseiller colonial, propriétaire à St Louis.
6808	Sénac	Charles Adolphe	Saint-Louis	05/09/1847	
6809	Sénac	Charles Adolphe	Saint-Louis	15/05/1848	
7801	Sénac	Jean	Saint-Louis	01/02/1834	
13202	Succ. Sentuary		Sainte-Marie	17/11/1818	
10800	Siere de Fonbrune/Fréon	Paul Charles Auguste/Jean Baptiste Laurent Gérard	Sainte-Marie	05/09/1816	Paul Charles Auguste Siere de Fonbrune, né en 1760, époux Fréon.
18501	Roudic époux Thérèse de Fonbrune	Jean Baptiste Joseph	Sainte-Suzanne	21/04/1818	Roudic est l'oncle de Renoyal de Lesscouble.
18502	Siere de Fonbrune Vve J-B Joseph Roudic	Marie Thérèse	Sainte-Suzanne	21/10/1825	
5306	Vve Siere de Fonbrune/Siere/Vincent/Vince	Marie Elisabeth/Paul Henry/JB Auguste/Jules & Emil	Saint-Denis	28/12/1843	
1900	Soc. Sigoyer/Levassieur		Saint-André	1819	

17701	Soc. Sigoyer/Levasseur		Sainte-Suzanne	31/08/1832	
14902	Simon/Simon/Simon/Simon	Pierre/Ferdinand/Louis/Caroline	Saint-Pierre	19/01/1838	Les Simon sont nés à Flamanville, et sont arrivés en 1831.
14904	Simon consorts	Pierre/Ferdinand/Louis/Caroline	Saint-Pierre	17/03/1841	
14905	Simon/Simon/Simon/Simon	Ferdinand/abbé Pierre/Louis/Caroline	Saint-Pierre	08/04/1845	Les Simon sont alors à Cherbourg.
15103	Simon/Simon/Simon/Simon	Simon Perre/Ferdinand/Louis/Caroline	Saint-Pierre	05/03/1840	
15105	Simon/Simon/Simon/Simon/Ho arau	Pierre/Ferdinand/Louis/Carolin e/Henry/Margueritte	Saint-Pierre	28/05/1841	
23601	Simon abbé	Simon Pierre	Saint-Pierre	27/11/1832	Pierre Simon, curé de St. Pierre.
23603	Simon	Pierre	Saint-Pierre	15/03/1838	
23603	Simon/Simon/Simon	Ferdinand/louis/Caroline	Saint-Pierre	15/03/1838	
23604	Simon/Simon/Simon/Simon	Ferdinand/Pierre/Louis/Carolin e	Saint-Pierre	12/03/1845	
1506	Sividre	Pierre Omer Aimé	Saint-Pierre	31/12/1845	
8908	Sumeire/Jullienne	Benoît Séraphin Fulgence/Jean Paul	Saint-Paul	14/12/1842	
13109	Succ. Tabur		Sainte-Marie	28/08/1855	
6802	Tardif vve Poncet	Marianne	Saint-Louis	23/09/1824	
11801	Tellot	René	Sainte-Marie	16/08/1815	Jacques René Tellot, né à Laval en 1748, arrivé en 1769.
10504	Tessier	Charlotte	Sainte-Marie	28/12/1828	
13202	Testart	Jean- Louis/Jean/Claude/Abraham/Antoi nette...	Sainte-Marie	17/11/1818	Jean Testart jeune, né à Bordeaux en 1777, arrivé en 1809, époux Désirée Fitau, régisseur (?) et héritier de Sentuary (1/11) ; licitation des biens Sentuary.
13205	Succ. Testart/Testart	Jean/Saint Rieul	Sainte-Marie	02/02/1853	
11205	Thibault nommé Charles Desprez	Jean-François	Sainte-Marie	05/02/1836	
18804	Thibault nommé Charles Desprès	Jean-François	Saint-Leu	25/01/1836	Desprez né en 1799 à Tonnerre, arrivé en 1817.
307	Thimon	Jean-Baptiste Louis	Saint-Benoît	08/12/1859	
13301	Tiphaine/Chaulmet	frères/Germeuil	Saint-Pierre	07/01/1834	Les frères Tiphaine sont arrivés en 1826, Louis Paul né en 1806 et Jules né en 1808, à Nogent/Seine ; ils ont épousé 2 soeurs Orré, respectivement Joséphine et Geneviève ; Solitaire Germeuil Chaulmet, négociant, né en 1808, époux Desjardins.
13302	Tiphaine/Tiphaine	Paul/Jules	Saint-Pierre	15/02/1845	

	<i>Tiphaine</i>	<i>Paul/Jules</i>	<i>Saint-Pierre</i>	<i>19/01/1851</i>	
13303					
19700	Toulguingat de Treffry	Mathurin	Sainte-Suzanne	1821	Toulguingat de Treffry né en 1776 à Boualec, arrivé en 1791, époux de Narmont.
19701	vve Toulguingat de Treffry	Jacqueline	Sainte-Suzanne	12/08/1823	Toulguingat de Treffry est né en 1776 à Boualec, arrivé en 1791 (1811 ?), habitant, 5 enfants, 2 parents ; marié à de Narmont.
9602	Troussail époux Antoinette Desjardins	Philibert	Saint-Paul	30/12/1836	
14405	Urbain Marin époux Antoinette Lucienne Lebidan	Louis Victor	Saint-Pierre	14/02/1842	Louis Victor Urbain Marin, né en 1798 à Stenay, Meuse, arrivé en 1821, époux Marie Lucienne Lebidan.
14409	Urbain Marin époux Antoinette Lebidan	Louis Victor	Saint-Pierre	31/12/1845	
32001	Urbain Marin époux Antoinette Lucienne Lebidan	Louis Victor	Saint-Pierre	1840	
27201	Valentin		Saint-André	1819	Né en 1786.
19201	Vendriès	Jean	Saint-Benoît	06/03/1816	Jean Louis Vendriès, né en 1783 à Angers, arrivé en 1803, époux David, professeur de mathématiques puis notaire à St Pierre.
10201	Vergoz	Georges Alexandre Joseph Félix	Saint-Philippe	10/11/1827	Georges Alexandre Joseph Félix Vergoz né en 1794 (Ste Marie), époux Delporte.
10202	Vergoz/Delpit	Georges Alexandre Joseph Félix/Joseph Félix	Saint-Philippe	26/12/1845	
10507	Vergoz/Ruyné de Saint Georges	Benjamin/Claude Auguste	Sainte-Marie	07/02/1839	
10901	Vergoz	George Joseph Félix	Sainte-Marie	30/09/1822	Félix Vergoz échange une moitié d'établissement avec sucrerie contre un emplacement, avec son frère Charles Arthur, né en 1798, époux Ozoux.
10901	Vergoz	Charles Arthur	Sainte-Marie	30/09/1822	
10902	Vergoz/Vergoz	Georges Alexandre Joseph Félix/Charles Arthur	Sainte-Marie	25/10/1825	
13109	Vergoz/Vergoz/Deheaulme/Bègue/Melleraud	Benjamin père/Benjamin fils/... /Bertrand/Fortuné	Sainte-Marie	28/08/1855	
15007	Vergoz fils	Félix	Saint-Pierre	23/02/1847	
15008	Vergoz	Simon Félix	Saint-Pierre	01/04/1848	
707	Vetch	Francis	Saint-André	12/10/1830	F Vetch, né en 1800 en Ecosse, arrivé en 1821, négociant.
21501	Vetch/Caulfield	Francis/James	Saint-Benoît	30/05/1829	Vetch, négociant ; Caulfield, major de la Cie des Indes anglaises.
23302	Vetch	Francis	Saint-Benoît	20/09/1830	
23304	Vetch	Francis	Saint-Benoît	31/01/1834	
27101	Vetter	Mathias		1818	Né en 1758 en Alsace, arrivé en 1782, époux de Constance Douyère ; distillateur.

20601	Vigneau/Thévenet/Morimière/Du puy	Louis Amédée/Aohille /Louis/Jean-Jacques	Sainte-Marie	08/10/1823	
3102	Soc. Vincent/Vinson	Jean Baptiste Auguste/François Auguste	Saint-André	03/03/1840	Jean Baptiste Auguste Vincent, né en 1806 (St Paul), marié à Eléonore Euphrasie Sicre ; François Auguste Vinson, né en 1797 à Rochefort, arrivé en 1817, médecin, époux de Gertrude Adèle Ducastring (son frère Elie, arrivé en 1820, a épousé une autre fille Ducastring).
3103	Soc. Vincent- Sauger/Succ. Vinson		Saint-André	20/04/1847	
12704	Vinet	Emile aîné/Arthur	Sainte-Marie	1831	Vinet, beau-frère de Rivière.
9901	Vuetelet	Rémy	Saint-Paul	1821	Rémy Vuetelet, commerçant à Saint-Paul ; né en 1777 ou 1779, à Reims, arrivé en 1803.
9905	Vuetelet	Rémy	Saint-Paul	12/01/1837	
9906	Vuetelet ép. Auger	Rémy	Saint-Paul	20/08/1839	
9907	Vuetelet	Rémy	Saint-Paul	31/03/1840	
16812	Welley frères		Sainte-Suzanne	28/07/1857	
4102	Succ. Jean Louis Zamudio	Jean-Louis	Saint-Benoît	28/02/1826	Les Zamudio sont originaires de Maurice ; Zamudio cadet, négociant.
4104	Zamudio/Zamudio	Emile aîné/Arthur	Saint-Benoît	17/12/1832	Arthur Zamudio né en 1791 à Maurice, secrétaire de mairie ; Emile Zamudio aîné né en 1809 à St Benoît ; Emile Zamudio cadet né en 1812 à St Benoît, époux Marie Jeanne Améline Commans.
4105	Zamudio aîné	Jean Adolphe Emile	Saint-Benoît	16/02/1833	
4106	Zamudio/Haumont	Arthur & Mme/Arsène	Saint-Benoît	30/04/1833	

## ANNEXE 11 : Les appareils de cuite au vide jusqu'en 1848 :

[Delabarre et Chaumé, *Améliorations chimiques et mécaniques apportées dans la fabrication et le raffinage des sucres de cannes et de betteraves*, Chomé, Paris, 1847, 84 p.]

**Appareil Howard :**

Howard tenta le premier d'opérer la concentration du sirop (évaporation de l'eau superflue) par le vide. L'appareil fut breveté à Londres en 1809 et à Paris en 1813. L'appareil se compose d'abord d'une machine à vapeur de plusieurs chevaux, qui meut trois pompes qui élèvent dans un réservoir l'eau d'un puits ; quatre autres pompes extraient l'eau chauffée d'un condenseur ; une petite pompe envoie l'eau jusqu'à l'établissement.. Ensuite, une chaudière de cuivre épais demi sphérique à fond horizontal, sous lequel se trouve un double fond en fonte ; dans cette chaudière plonge une sonde afin d'extraire un peu du sirop dont on veut reconnaître le point de cuite ; un tuyau plonge dans une citerne, un autre va à l'empli, un autre va vers le condenseur et un vase intermédiaire, pour recueillir le liquide du sucre (en mousse ou en gouttelettes) ; l'appareil est équipé d'un thermomètre et d'un manomètre.

Le fonctionnement est le suivant :

- L'air est retiré avec les quatre pompes ; le sirop monte dans la chaudière par la pression atmosphérique exercée sur la citerne.
- La charge achevée, la vapeur est envoyée dans le double fond ; la clairce entre en ébullition.
- De l'eau est envoyée en pluie dans le condenseur ; la vapeur se condense ; l'action des pompes produit le vide, et la concentration du sirop (clairce) s'opère à l'abri de l'air, à une température qui ne dépasse pas 65 à 70 °C.

L'appareil Howard est dit « à simple effet » car la vapeur qui chauffe le sirop ne produit que cet effet.

En France, le premier appareil fut utilisé à Marseille ; le second chez Santerre, à Paris ; un certain nombre se répandit en France. Tombé dans le domaine public, l'appareil fut repris par l'ouvrier Gaspard qui ajouta un serpentin (pour accroître la surface de chauffe), agrandit le vase, installa des œillères pour observer le bouillon du liquide. L'appareil conserva des défauts : l'action saccadée des pompes attirait une quantité importante de liquide sucré qui arrivait avec la vapeur dans le condenseur, qui était perdue. La forme hémisphérique de la chaudière (malgré le serpentin) s'opposait à ce que le double fond fournisse une surface de chauffe convenable. L'appareil était difficile à nettoyer ; le double fond de cuivre devait être



très épais. Complicqué, cher à l'achat, à la mise en place, à l'entretien, nécessitant d'importantes quantités d'eau et de combustible, l'appareil n'était pas rentable.

#### Appareil Davy :

Mis au point également en 1809, très peu de temps après celui de Howard. Formé d'une chaudière sphérique, enveloppé par un double fond où arrive la vapeur qui le chauffe. Il est équipé d'un robinet pour soutirer la preuve (quantité de sirop prélevée dont l'examen révèle le degré de cuisson), d'une lentille de verre épais bombé qui permet l'inspection du cuiseur. Un gros tuyau établit la communication entre la chaudière et le condenseur, sous lequel existe un robinet, et d'où part un tuyau long de plus de 10 m qui va jusqu'à un puisard.

L'appareil fonctionne de la manière suivante :

- L'air est évacué en remplissant la chaudière d'eau ; le pompage de l'eau produit le vide, occupé par le sirop, qui arrive.
- La chaudière est chauffée ; dès que l'ébullition se produit, elle est annihilée par une pluie d'eau pompée au puisard.

Un seul de ces appareils fut construit, mais les solutions de Davy furent véritablement pillées par d'autres constructeurs.

#### Appareil Roth :

Breveté à Paris en 1830. Il est formé d'une chaudière hémisphérique à peu près comparable à la chaudière Howard, avec en plus un gros tuyau servant de condenseur spacieux pour retenir toute l'eau servant à condenser la vapeur (2500 à 3000 litres pour 100 k de vapeur). Dans le condenseur se trouvent 10 à 12 cloisons horizontales percées d'une grande quantité de trous. L'air est expulsé par un courant de vapeur, qui est condensée ensuite.

Cet appareil ne fut utilisé que par le raffineur Bayvet à Paris. Il présentait de grands inconvénients: l'expulsion de l'air par la vapeur demandait beaucoup de combustible et était très coûteux. Il fallait ensuite beaucoup d'eau froide pour condenser la vapeur. Avant que l'air soit expulsé par la vapeur, beaucoup d'eau venant du générateur se mêle à la clairce. Au total, l'appareil utilisait des masses d'eau encore plus importantes que dans la chaudière Howard ; c'est pourquoi ces appareils furent abandonnés et transformés en chaudières Howard.

#### Appareil Pelletan et Delabarre :

Le 23 juillet 1833 eut lieu le premier essai de cet appareil à Choisy le Roi, dans la sucrerie de Mallet, avec la participation des banquiers Perrier. L'appareil est formé d'une chaudière sphérique avec une semi-double enveloppe, deux œillères, une pompe foulante pour extraire de la chaudière la quantité que l'on veut. Un condenseur à diaphragme troué communique avec la chaudière par un gros tuyau ; de ce vase part un canal destiné à conduire l'eau échauffée dans un puits de 10 m de profondeur. Le vide est obtenu par un long jet de vapeur, qui est ensuite utilisée pour le chauffage; le vide est accéléré par la condensation de la vapeur.

Un contrat est signé avec les Perrier, qui font fonctionner l'appareil pendant huit mois, mais ne paient pas ; Delabarre et Pelletan démontent alors l'appareil, qu'ils perfectionnent, et qui est acheté par le sucrier Caladera de Milan.

Le principal inconvénient de cet appareil est qu'il faut disposer d'un puits de 10 m, ou mettre l'appareil à l'étage d'un bâtiment, ou disposer de pompes aspirantes (comme chez M. Jaquemin, à Saint-Quentin) ; en outre, le vide a tendance à diminuer.

#### Appareil Degrand :

Le 2 novembre 1833, un brevet est pris par l'ingénieur Degrand (Marseille) pour condenser la vapeur d'une chaudière close par un courant d'air et de l'eau.

L'appareil est constitué d'une chaudière hémisphérique (empruntée à Howard) avec serpentín, lentille (Davy), robinets pour prendre la preuve. L'appareil est placé en contrebas d'un vaste réservoir à eau, ce qui lui permet de recevoir l'eau échauffée ; une petite machine à vapeur permet d'actionner deux pompes, l'une pour élever l'eau froide d'un puits, l'autre pour enlever l'eau échauffée qui a servi.

Fonctionnement : l'air est expulsé par un courant de vapeur, elle-même condensée par de l'eau froide qui tombe sur le serpentín. Mais comme dans l'appareil de Roth, le vide a tendance à diminuer, si bien que les cuites qui débutent à 50 °, finissent à 90 °. Ceci montre que le principe de la cuite au vide est mal connu.

L'appareil fut adapté par Rimbault, recommandé aux Perrier qui l'adoptent pour remplacer le Pelletan-Delabarre, démonté. Perrier le fait fabriquer par Derosne qui, après avoir perdu un procès en contrefaçon contre Degrand, s'arrange avec lui et le fabrique. Derosne le modifie, remplaçant le serpentín par des tuyaux en zigzags, parcourus par la vapeur provenant du sirop en ébullition ; on fait tomber sur ces tuyaux, en cascade, le vesou, et la condensation s'opère, permettant ainsi d'économiser 20 k de houille pour 1000 k de

cannes ou betterave. L'appareil Degrand est dit « à double effet », car la vapeur évapore du sirop dans la chaudière close, et évapore du jus sucré qui coule sur le condenseur. Derosne propage cet appareil.

## ANNEXE 12 : Cartes de répartition des différents types de moulin à cannes :

Ces trois cartes ont été établies à partir des données fournies par les actes de mutation ; de 1834-1848, nous avons également utilisé les indications fournies par les feuilles de recensement individuel. La carte de 1825 présente d'importantes lacunes ; les cartes de 1835 et 1848 sont quasiment complètes.

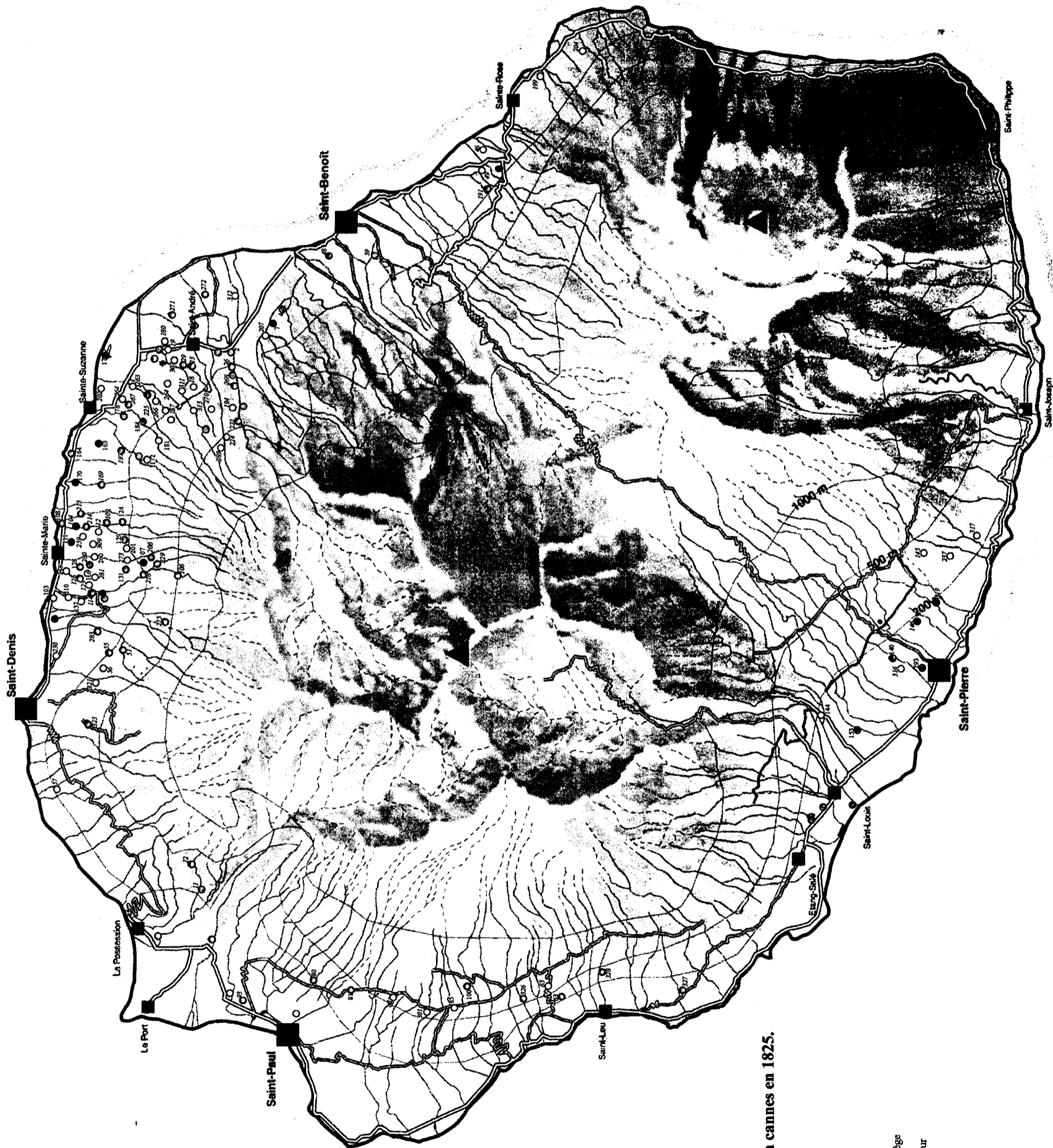
La carte de 1825 montre d'abord la présence des moulins à eau dans le « berceau sucrier » de l'île, essentiellement sur les communes de Saint-André, Sainte-Suzanne, Sainte-Marie ; ces moulins fonctionnent avec les quelques rivières pérennes de l'île. Un second pôle en formation se distingue au Sud-Ouest (Saint-Louis et Saint-Pierre). Les moulins y fonctionnent grâce à l'eau de la Rivière Saint-Etienne, canalisée dès 1816 sur une partie de la plaine du Gol (Saint-Louis). Le canal Saint-Etienne, entre la rivière du même nom et Saint-Pierre n'alimente encore que 2 moulins. La carte souligne la prédominance des moulins à manège, en particulier dans le Nord-Est. La brutale multiplication des usines dans cette zone de l'île s'est faite de la manière la plus simple à mettre en œuvre techniquement (manèges), mais qui n'était pas la moins onéreuse à l'entretien. L'Ouest de l'île semble alors n'avoir utilisé que ce type de moulin. On note enfin la rareté des machines à vapeur (qui étaient cependant plus nombreuses selon les statistiques que ce qui est représenté), et leur localisation préférentielle dans le Nord-Est.

Dix ans plus tard, la situation a profondément évolué (carte de 1835). Le nombre des moulins à eau a notablement augmenté : la complexité de leur mise en place et de leur ajustage semble n'avoir que peu compté devant l'intérêt que représentait la gratuité de leur fonctionnement. Si le pôle du Nord-Est n'a que peu augmenté, on discerne une petite nébuleuse au Nord-Est de Saint-Paul, liée étroitement à l'extension du canal Lemarchand. Au Sud-Ouest, le nombre des moulins à eau s'est considérablement accru jusqu'à former un second pôle, dont la formation est due à l'équipement du canal Saint-Etienne, et à son extension jusqu'à Grands Bois. Le nombre des manèges a considérablement diminué. Ils ont quasiment disparu de l'Est et du Sud. Ils subsistent encore au Nord (Sainte-Marie), associées souvent à des usines des hauts, ou bien à des établissements qui ont du mal à résister à ce que l'on peut appeler la crise des années 1830, et qui auront disparu une dizaine d'années plus tard. Les manèges sont encore nombreux aussi à l'Ouest, dans la région où le caractère tardif des implantations usinières, leurs localisations dans les hauts, en zone aride, ont rendu pour l'heure délicat le recours aux machines à vapeur. Le fait le plus marquant demeure la multiplication des « pompes à feu ». Elles sont cependant nettement concentrées sur une zone

allant de l'Est de Saint-Denis jusqu'à Sainte-Rose. Les sucriers n'ont pas hésité, dans certains cas, à acheminer leurs machines à vapeur sur des usines situées en hauteur. A l'Ouest, si les machines ne sont pas absentes, elles sont encore proportionnellement moins nombreuses que les archaïques manèges. Le Sud semble quant à lui un peu plus densément équipé. Le dynamisme et l'investissement apparaissent donc plus grands dans le Nord-Est, la région de l'Ouest étant alors la zone la moins dynamique.

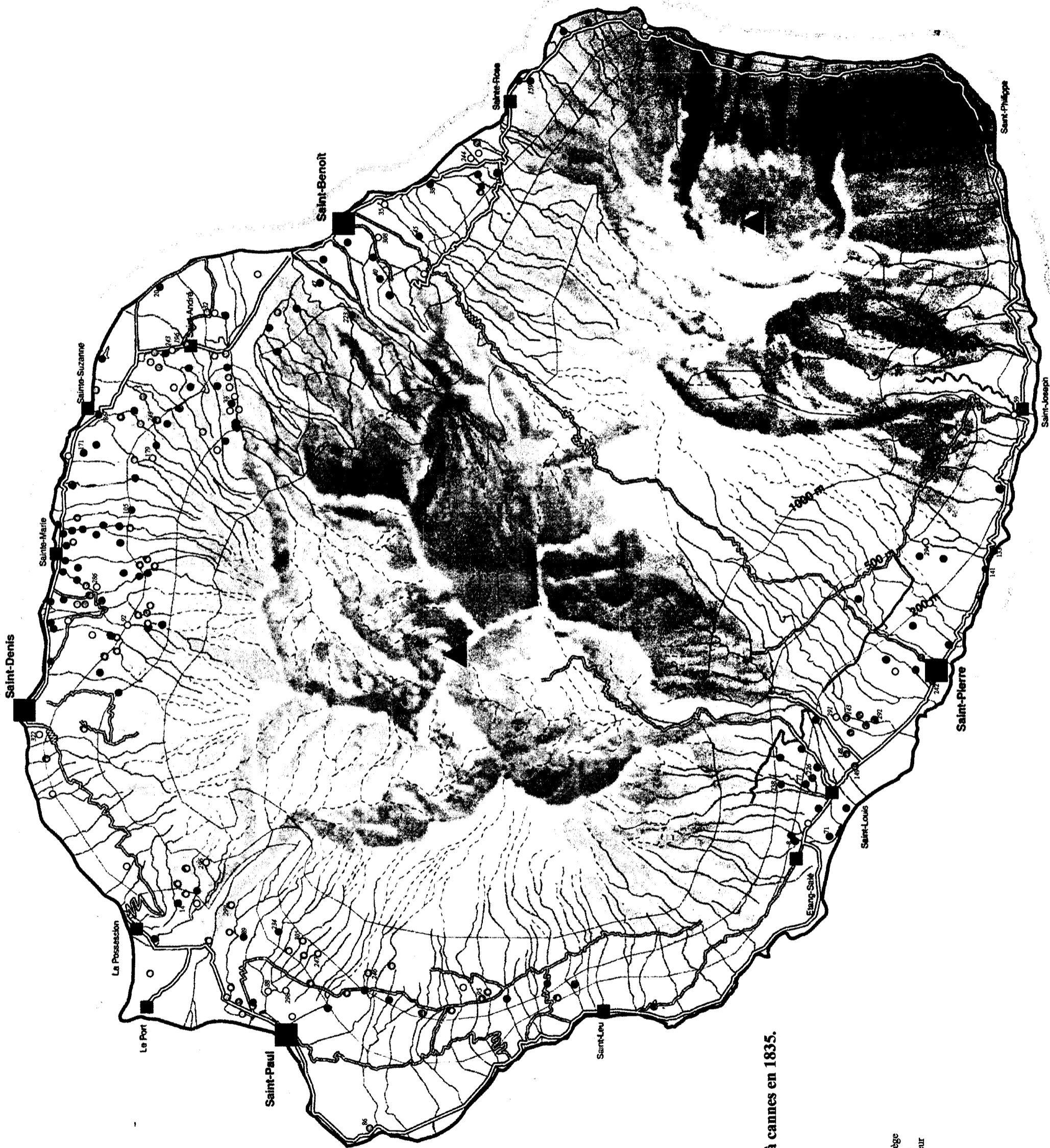
La carte de 1848 ne présente que des modifications de détail. Hormis le fait que le nombre d'usines a considérablement diminué, on notera la quasi-disparition des manèges, sauf à l'Ouest, où quelques-uns se maintiennent, ce qui confirme le relatif retard technologique de cette région. Au Nord-Est, si les moulins à eau « résistent », les machines à vapeur sont toujours majoritaires. La présence d'un moulin à vapeur n'a d'ailleurs pas empêché certaines usines de disparaître. Dans le Sud, les machines à vapeur sont proportionnellement moins nombreuses, et se concentrent surtout sur la commune de Saint-Louis. La carte souligne le rôle fondamental du canal Saint-Etienne dans le développement sucrier de la commune de Saint-Pierre.

Ces cartes qui illustrent la rapide modernisation de l'industrie sucrière à Bourbon, soulignent également la forte charge en investissement du Nord-Est jusqu'en 1848. Ces dépenses ne furent pas toujours productives. L'évolution postérieure montre en effet qu'à partir des années 1850, le Sud va devenir le « centre de gravité » sucrier de l'île. Les sucriers du Nord-Est, qui semblent avoir été trop nombreux, ont refusé la concentration et se sont lancés dans une fuite en avant qui s'est traduite par un surinvestissement. Le Sud, où les usines étaient moins nombreuses, et les dépenses moins importantes, tant en ce qui concerne les moteurs que les bâtiments (on l'a vu), profitera davantage de la conjoncture favorable des années qui suivent l'abolition de l'esclavage.



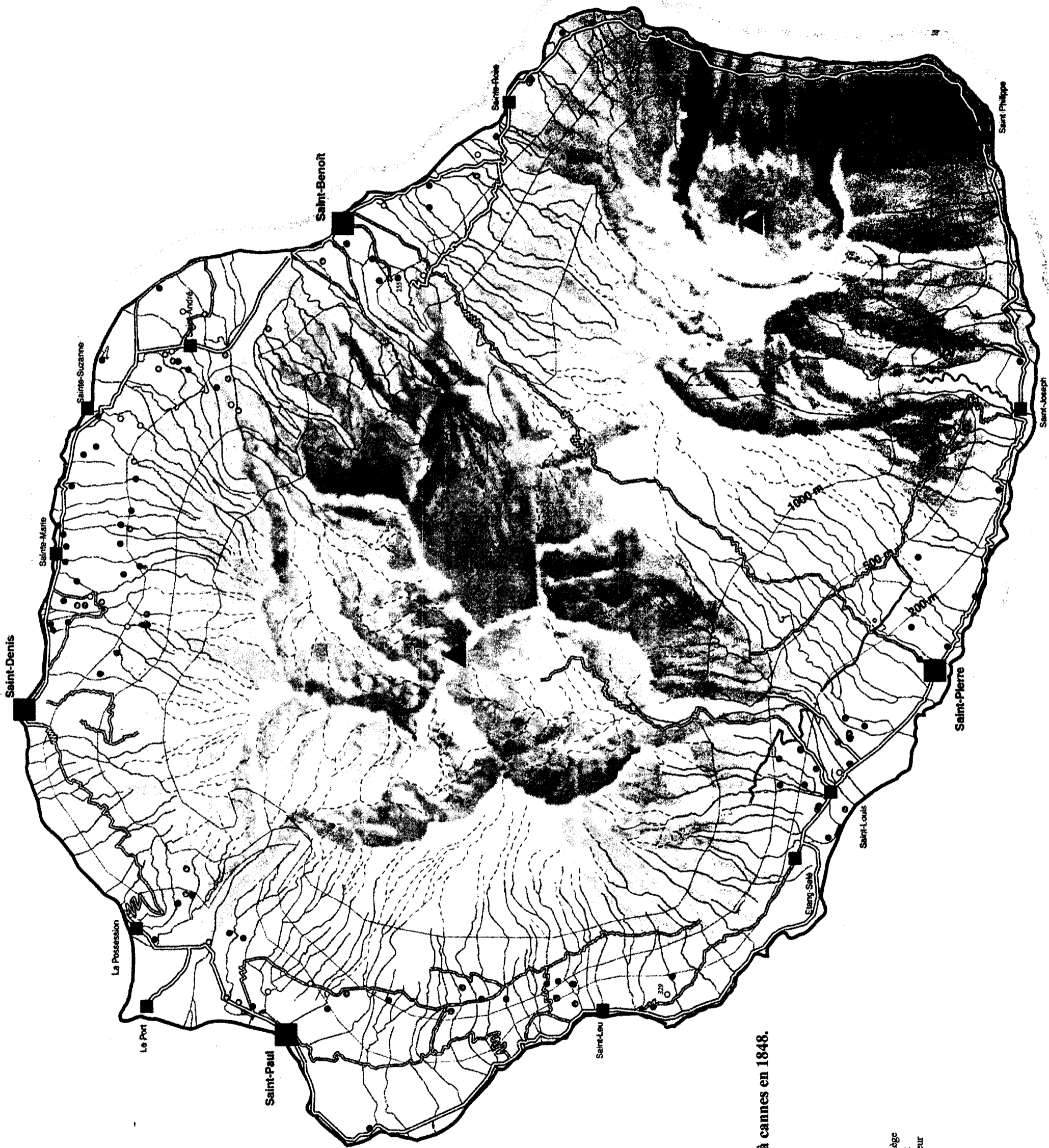
1 - Les types de moulins à cannes en 1825.

- Moulins à eau
- Moulins à manège
- Moulins à vent
- Moulins à vapeur



2 - Les types de moulins à cannes en 1835.

- Moulins à eau
- ◡ Moulins à marée
- ◡ Moulins à vent
- Moulins à vapeur



3 - Les types de moulins à cannes en 1848.

- Moulins à eau
- Moulins à manège
- Moulins à vent
- Moulins à vapeur



## ANNEXE 13 : Quelques remarques sur les travailleurs engagés :

Le problème de la main d'œuvre, l'éventualité de sa raréfaction, qui ne s'est pas véritablement vérifiée pour les établissements sucriers, comme on l'a vu, a obsédé les sucriers. En 1828, Philippe Panon Desbassayns obtenait l'introduction d'un millier d'Indiens engagés.

Sans développer cet aspect de la main d'œuvre, qui a été traité par d'autres, nous rapporterons cependant ces lignes écrites lors de la visite de l'établissement Malavois en 1830 par le gouverneur Duval D'Ailly. Ces lignes éclairent avec une sorte de naïveté une partie des enjeux de l'immigration indienne : *« Sur 280 noirs dont se compose son atelier se trouvent environ 70 Indiens de caste Paria et Talingam. Quelques habitants avaient pensé que les Indiens ne pouvaient pas remplacer les esclaves, et avaient cherché à jeter une défaveur sur eux ; chez M. Malavois, ils sont employés comme les esclaves à tous les travaux les plus pénibles des usines à sucre, ils s'acquittent de leur ouvrage avec une grande intelligence et avec beaucoup de zèle et en se conduisant parfaitement. Ils sont traités avec douceur, leurs salaires sont payés avec exactitude, leur nourriture est abondante, leur religion est respectée et protégée, enfin ils paraissent satisfaits de leur sort. Le succès de Malavois a fait tomber le préjugé frappant les Indiens. Déjà un grand nombre d'Indiens sont arrivés dans la colonie, mais beaucoup sont d'une faible constitution et peu susceptibles d'être employés utilement dans les usines à sucre... J'espère que par suite des recommandations que j'ai faites à M. le gouverneur de l'Inde, relativement à exercer par l'administration sur les engagements des Indiens, ceux qui seront introduits seront sains et vigoureux et qu'à l'aide de ce moyen nous pourrions parvenir à extirper entièrement de ce pays un commerce criminel auquel les Créoles estimables ont totalement renoncé »*<sup>1</sup>.

Quelques années plus tard, le sucrier Méven, à Saint-Paul, adresse, le 1 février 1848, une lettre au gouverneur, dans laquelle il souligne qu'il a fait l'effort, pris le risque, d'employer de la main d'œuvre libre. Dès 1844, expose Méven, sur l'habitation qu'il a depuis vendue aux Méven, K/Anval, sucrier et procureur du roi à Saint-Paul, avait entrepris d'essayer le travail libre sur la sucrerie qu'il venait de former à Saint-Paul. Il recruta ainsi 50 engagés, partie Indiens, partie Chinois. Il conserva cependant 30 esclaves « à loyer », par prudence, en cas de départ des engagés. L'essai avait été satisfaisant sur le plan du travail, mais négatif sur le plan financier, ce qui avait contraint K/Anval à s'associer aux frères

<sup>1</sup> Tournée de 1830, CAOM, BJ art 80.

Méven en 1846. Par ailleurs, l'association de travailleurs de « castes » [d'origine ethnique] différentes s'était faite sans trouble à l'ordre public.

Dès 1846, les Méven firent un pas supplémentaire vers le travail libre : ils éliminèrent le travail esclave, ne conservant que 6 à 7 esclaves pour le service de maison. Le travail aux champs et le gardiennage furent confiés aux engagés indiens ; le travail à l'usine aux Chinois. Désormais, 150 à 160 engagés libres travaillaient sur l'habitation-sucrerie. Ces engagements revinrent cependant fort cher : la lettre se terminait par une demande aide financière du gouvernement.

Méven concluait ainsi : *« La prévention qui dans la colonie accueille avec défaveur toute novation, alors qu'elle a pour but de rompre avec un passé mauvais, mais qui a pour lui le temps, les habitudes, et auquel se rattachent tant d'intérêts divers va monter en épingle deux crimes commis par ces engagés : la tentative d'assassinat d'un Chinois sur un Indien ; la tentative d'incendie par un Chinois. Mais en réalité l'ordre général n'a pas été troublé, la masse est restée étrangère aux faits. Ailleurs, des crimes aussi nombreux sont commis par les esclaves ; il suffit de consulter les minutes des cours d'assises.*

*Sur le plan du travail, celui des engagés est supérieur à celui des esclaves. Le Chinois est fort actif, et fait tout avec intelligence. L'Indien n'a pas ces qualités, mais il est plus assidu au travail, facile à conduire, et peut seul être mis à la garde des champs... Il est même quelques Chinois que nous eussions renvoyés, si ce n'eût été trop augmenter nos sacrifices. Disons même que les Chinois qui nous sont fort utiles dans notre établissement ne doivent être introduits qu'avec beaucoup de réserves ; que l'on doit exclure ceux qui participent trop directement de la race malaise ».* L'introduction d'engagés, terminait Méven, semble « la seule ressource pour maintenir les cultures dans la colonie, en présence de toute la transformation à laquelle elle est destinée »<sup>2</sup>.

Dans les deux cas, l'engagé est présenté comme un substitut à l'esclave. Dans les deux cas, l'appréciation repose sur les a priori d'une pseudo correspondance entre l'origine ethnique, et les capacités. Méven est tout à fait averti, comme à notre sens le patronat sucrier de Bourbon, de l'imminence de l'abolition de l'esclavage, il l'accepte. L'engagisme sera cependant pour les sucriers l'occasion de faire subventionner une partie de leurs charges de main d'œuvre.

L'examen des données n'a montré que de rares cas d'engagisme sur les habitations sucrières. On notera que dans tous les cas, une minorité d'engagés est associée à une majorité d'esclaves.

ANNEXE 13 - Les engagés sur les sucreries			
Année	Commune	N° de l'usine	Engagés
1830	Sainte-Marie	131	L'établissement compte 108 esclaves et 70 Indiens loués.
1830	Saint-Paul	248	En 1831, l'établissement sucrier emploie 13 engagés indiens, 40 esclaves (dont 1 Indien!).
1831	Saint-Benoît	40	L'établissement compte 45 esclaves et 59 indiens loués.
1832	Saint-Benoît	7	L'établissement emploie des engagés indiens. Leurs "loyers" dit l'acte sont à payer par les adjudicataires ; "l'adjudicataire devra respecter les engagements pris avec les Indiens et les conventions de manipulation avec Gourel de Saint Perne, Martin Lamotte, et Merlo.
1841	Sainte-Marie	11103	En 1846, l'établissement emploie 178 esclaves et 21 engagés "malbars".
1847	Saint-André	31	L'usine de la Nouvelle-Espérance, ex "usine centrale" a dû acheter des terres, et s'attacher de la main d'oeuvre pour les travailler. Il y a ainsi 102 esclaves et 62 engagés (28 Chinois, 34 Malabars).
1847	Saint-Paul	100	Le propriétaire vend l'établissement de sucrerie, 93 esclaves, ainsi que l'engagement de 50 Indiens signé par la maison P Deheaulme & Cie.
1848	Saint-Louis	74	En 1848, l'établissement du Gol emploie 617 esclaves, et 43 engagés, 13 Indiens et 30 Chinois.

## TABLE des MATIERES :

Annexe 1 : Les Comités d'agriculture de Bourbon :	1
Annexe 2 : Habitations-sucreries à Bourbon :	7
Annexe 3 : Liste Wetzell de sucreries en activité en 1834 :	27
Annexe 4 : Recensement et durée de vie des usines :	28
Annexe 5 : Les noms d'habitations-sucreries :	38
Annexe 6 : Nombre de bâtiments d'exploitation par usine :	47
Annexe 7 : L'approvisionnement en eau des habitations-sucreries :	50
Annexe 8 : Résumé des travaux, Wetzell, 1831 :	72
Annexe 9 : Les machines de Wetzell :	96
Annexe 10 : Les sucriers à Bourbon, 1810-1848 :	108
Annexe 11 : Les appareils de cuite au vide jusqu'en 1848 :	168
Annexe 12 : Carte de répartition des différents types de moulin :	172
Annexe 13 : Quelques remarques sur les travailleurs engagés :	174

---

<sup>2</sup> ADR 5 J 16, lettre du 1 février 1848.