

Canne Bourbon

Une histoire de la canne à sucre à l'île de La Réunion

*Les cannes par milliers s'abattaient sous la hache ;
Des champs entiers tombaient, et, sur le sol roulés,
gisait les blonds roseaux en tas amoncelés ;
et l'on voyait au loin fumer la sucrerie,
et comme un long ruban de blanche chaperie,
l'odorante vapeur se perdait dans les airs,
et le vent en passant, l'emportait sur les mers,
et les marins, lassés de leurs courses lointaines,
de l'Inde ou de l'Europe arrivaient sur nos bords,
dans les brises flottantes sur leurs larges sabords,
respiraient enivrés le généreux arôme
du travail de la terre et du travail de l'homme.*

AUGUSTE LACAUSSE (1815-1897)

Sources bibliographiques

« Destinée à la canne à sucre à la Réunion »,
éditions du muséum agricole et industriel Stella Matutina, oct. 2002.

« Histoire d'une passion, le sucre de canne à la Réunion »
par Sudel Fuma, Stella Matutina, Océan Editions, 2002.

« Dictionnaire illustré de la Réunion »

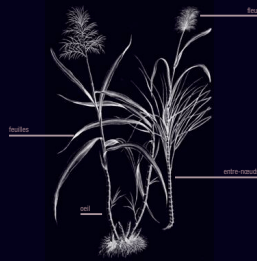
« Petit glossaire, Le piment des mots créoles »
par Jean Albany, Editions H-Land, 1997.

Site du CEIUS, www.lesucre.com

Remerciements à
Xavier Le Texier, Olivier Nery, Erick Zimert,
Sylvie Réol, Bernard Leveur, Oriane Leocadie

Une exposition réalisée par le Pays d'art et d'histoire
« Les Portes du sud » Villes de Saint-Louis et de Saint-Pierre
Avec le soutien du Ministère de la culture et de la communication





UNE HERBE GÉANTE

La canne à sucre est une « plante saccharifère », c'est-à-dire qui produit du saccharose. Avec le glucose, le saccharose est l'un des sucres le plus courants dans la nature et dans notre alimentation.

Cette « herbe géante » atteint jusqu'à 5 mètres de hauteur et fait de 2 à 5 cm de diamètre.

Tout le long de sa tige, on trouve une succession de nœuds, où sont implantés les « yeux » (bourgeons), et d'entre-nœuds gorgés d'eau sucrée. Les entre-nœuds sont généralement longs de 10 à 15 cm, mais si les conditions de croissance sont bonnes, ils peuvent atteindre jusqu'à 30 cm. Selon la variété, les tiges peuvent être de couleurs verte, jaune, blanche, brune, pourpre ou même violettes. Elles portent de longues feuilles ressemblant à celles du maïs, de 3 à 8 cm de large et jusqu'à 1,50 m de long.

Au sommet de la tige, lorsque la canne arrive à maturité, on trouve l'inflorescence terminale, qui peut faire de 0,50 à 1 m de long. Les ramifications portent des paires de petits épis (épillets) qui donnent parfois des graines. Généralement, la canne est récoltée avant qu'elle ne fleurisse, puisque la floraison a un effet négatif sur la production de sucre.



Nouvelle-Guinée - 15 000 ans



L'ITINÉRAIRE DU SUCRE

La canne dite « noble »
(*Saccharum officinarum*)
est probablement originaire
de ce qui est aujourd'hui
la Nouvelle-Guinée, en Océanie.

Elle serait la descendante de
la canne sauvage *Saccharum
robustum* venu d'Indonésie.

D'autres variétés, dont *Saccharum
barberi* et *Saccharum spontaneum*,
proviendraient de l'Himalaya
et de l'Inde. Pour sa part,
Saccharum sinense aurait vu
le jour dans le sud de la Chine.

UN MÉDICAMENT

Jusqu'au ^{xvi}e siècle, le sucre était
une denrée rare et on lui prêtait
de nombreuses vertus
médicinales. Certains médecins
avaient même l'habitude de
prescrire des doses de sucre
à leurs patients. C'est de cet
usage officinal que vient le nom
savant de la canne :

Saccharum officinarum.

15 000 AV. J.-C.
On connaît déjà les vertus
de la *Saccharum robustum*
en Nouvelle-Guinée.

VERS 325 AV. J.-C.
Néarque, l'amiral Crétois d'Alexandre le
Grand, apprend l'existence du sucre
aux occidentaux. Lors de l'une de ses
explorations en mer des Indes, il parle
d'un « roseau donnant du miel sans le
concours des abeilles », reprenant une
expression des Perses.

IV^e / VIII^e SIÈCLE
La canne est principalement cultivée
dans le delta de l'Indus et dans
le Golfe persique.

VII^e SIÈCLE
Les arabes exportent la canne
à sucre dans les pays du sud
de la Méditerranée ainsi
qu'à la pointe de l'Espagne

1099
Pour la première fois, les croisés
goûtent le sucre sur le territoire
de Tripoli où il avait été importé
par les Arabes. Le sucre devient
un produit de luxe.

1493
Lors de son second voyage aux
Amériques, Christophe Colomb
implante la canne à Saint-Domingue.

XVI^e - XVII^e SIÈCLE
La canne est introduite dans tous
les nouveaux pays découverts en
Amérique du sud (Mexique, Pérou,
Cuba, Amérique centrale, Brésil...)

1620
Les Français produisent du sucre
en Martinique et en Guadeloupe.

XVIII^e SIÈCLE
Saint-Domingue compte près
de 800 usines sucrières et devient
le leader mondial de production
de sucre de canne.

1815-1830
La culture de la canne prend
à son tour un essor considérable
à La Réunion

Bourbon 1815





Photo W. G. Jones - © J.-C. Bédou

XVII^e - XVIII^e SIÈCLES

LES PRÉCUSEURS

La canne à sucre existe depuis le début de la colonisation. Est-elle venue naturellement ou par des voyageurs de passages ? Les Hollandais l'auraient introduite à Maurice mais pour La Réunion, on n'est pas sûr de sa provenance. Une certitude, le climat des Mascareignes lui convient merveilleusement.

L'ARACK

À la fin du ^{xvii}e siècle, la canne n'était utilisée à Bourbon que pour la fabrication de boissons alcoolisées. On la broyait dans un petit moulin, et le jus (vesou) était bu tel quel ou consommé quelques jours plus tard, après fermentation. La préparation légèrement alcoolisée s'appelle « fangourin » ou « fangourin » du nom du moulin utilisé. Plus tard, les Bourbonnais apprennent à distiller le fangourin pour en tirer des « guildives » appelées « aracks », s'il s'agit d'un distillat de vesou fermenté ou « rhum », s'il s'agit d'un distillat de srop de sucre.

À SAVOIR

À la Réunion, le mot « arack » n désigne pas comme en Arabie la liqueur provenant du riz fermenté, mais désigne le rhum ou tafia. Arack ou raque. D'où le verbe raquer (boire trop de rhum).

Petit glossaire des mots créoles de Jean Albary

????

La Compagnie des Indes impose aux colons de Bourbon la culture du café et des épices. Le sucre n'est produit, chez certains agriculteurs, que pour leur propre consommation.

1767

Après la faillite de la Compagnie des Indes, les colons s'intéressèrent à nouveau à la canne.

1768

Bougainville, célèbre navigateur français, permet de donner un coup de pouce à son exploitation en introduisant une variété de Tahiti.

1788

Cossigny fait de même avec une variété d'indienne. Lesné de Beaujeu à Saint-Benoît (1785) et Azéma du Tilleul à Bras-Panon ont été les premiers à construire des usines. Celles-ci étaient encore rudimentaires et ont disparu rapidement à cause de cyclones et d'incendies mais l'impulsion est donnée.



L'arack



1815-1860

L'ÎLE À SUCRE

Les guerres de la Révolution et de l'Empire privent la France de Saint Domingue en 1803-1804, son principal fournisseur de sucre. Napoléon a bien lancé la culture de la betterave à sucre, mais les résultats sont encore insuffisants. La place est libre pour une nouvelle « île à sucre ».

LES PREMIÈRES MACHINES

En 1815, Charles Desbassyns, monte une sucrerie moderne où il produit assez de sucre pour les besoins locaux mais aussi pour l'exportation vers la métropole. Il est le premier à importer de Grande-Bretagne un moulin à manège vertical en fer pour sa propriété du Chaudron et un moulin à eau pour sa propriété de la Rivière des Pluies. Deux ans plus tard, il fait venir la première machine à vapeur de l'île ; elle fait six chevaux ! Les procédés mis au point par les ingénieurs Gimart et Wetzel contribueront également à la montée en puissance de l'industrie sucrière bourbonnaise.

PRÈS DE 200 USINES !

La culture de la canne à sucre va connaître, surtout à partir de 1825, une progression foudroyante. Le développement des surfaces cultivées en canne entraîne la multiplication de petites usines, car les difficultés de transport obligent à traiter les cannes sur place.

De 10 usines en 1817, l'île passe le cap des 189 usines en 1833. Ces moulins à vapeur, à vent, à eau, à chevaux, ou à bras produisent 15 000 tonnes de sucre alors que l'île n'en produisait que 21 tonnes en 1815. La production allait atteindre près de 75 000 tonnes en 1860 - on parle alors de « boom » sucrier !



Usine de Grande-Salle, cliché Henri Gimpel-entre 1870 et 1890, CAGM

SHARKARA, LE SUCRE INDIEN

Le « sucre » a une étymologie indienne et vient du mot sanscrit « sharkara », qui indique une substance ayant la forme de petits cailloux. C'est de ce mot que provient la racine commune à toutes les versions du mot sucre, sacharum en latin, sukkar en arabe, zucchero en italien, seker en turc, zucker en allemand, sugar en anglais...

1833 — 189 usines



Le mois de juin était venu, et avec lui le précieux roseau arrivait à maturité. Certaines variétés commençaient même à se couronner d'une aigrette violette, qui indique au planteur que le moment de la coupe est proche. Alors les sucreries, jusque-là inactives, entrent en mouvement ; on visite, on répare toutes les machines, et bientôt la coupe commence.



© Archives nationales - Coll. Fernand Lévy (1874 et 1881) - 2000
Charles Nègre, et G. G. Goussier

1861 - LA CANNE À SUCRE, VUE PAR UN VOYAGEUR

“BIENTÔT LA COUPE COMMENCE”

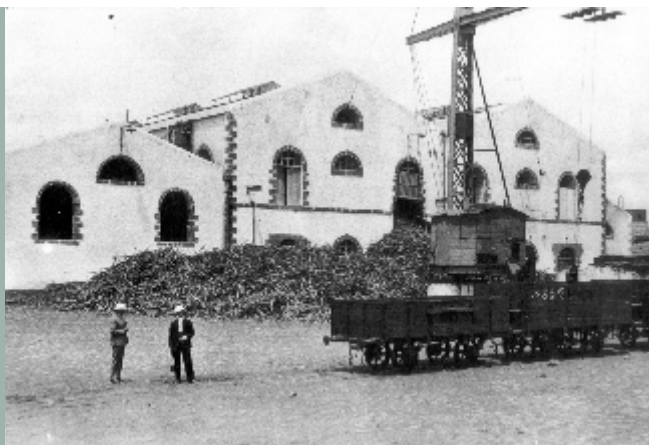
M. L. SIMONIN, VOYAGE À L'ÎLE DE LA REUNION (ÎLE BOURBON) TOME IV
1861, IN LE TOUR DU MONDE, NOUVEAU JOURNAL DES VOYAGES

A mesure que la coupe se poursuit dans les plantations, la roulation commence dans les sucreries. Le roseau jeté entre des cylindres de fonte (le moulin) donne un jus aqueux et sucré qu'on nomme vesou. La partie ligneuse de la canne, appelée bagasse, est mise à part et desséchée ; elle forme le combustible qui sert à chauffer les chaudières.

Le vesou tombe dans de vastes bassins en cuivre, ou défécateurs. On le purifie au moyen de la chaux qui précipite les sels terreux renfermés dans la liqueur sucrée, et coagule l'albumine. Le liquide, écumé et décanté, prend alors le nom de sirop, et descend dans les chaudières étagées, en tôle de fer, que l'on appelle les batteries. Elles sont chauffées par le feu ou par la vapeur. Le sirop s'y concentre au degré voulu, et passe enfin dans d'énormes chaudières en cuivre rouge et de forme sphérique, où l'on produit le vide. C'est là qu'on lie la cuite et la cristallisation.

Une dernière opération, celle du turbinage, consiste à décolorer et dessécher les cristaux par le moyen de toupies métalliques, mues par la vapeur, et faisant plusieurs milliers de tours par minute.





LE XXE SIECLE

CRISE & RENAISSANCE

A partir des années 1860, la concurrence de la betterave à sucre est de plus en plus intense. La métropole taxe le sucre colonial, les cours du sucre chutent (surproduction mondiale), le rendement des sols diminue, les usiniers sont endettés et les plantations sont ravagées par un insecte parasite : le « borer ». Le nombre des usines diminue considérablement pour une production en 1920 n'atteignant qu'entre 25 000 et 50 000 tonnes.

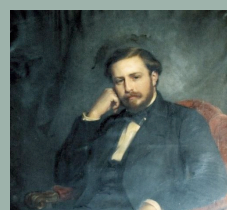
Pendant cette période de crise, les grands propriétaires rachètent les usines des petits exploitants trop endettés ou pas assez riches pour se moderniser.

LE RENOUVEAU DE L'APRÈS GUERRE

Les années qui suivent la départementalisation, en 1946, voient le redressement de l'industrie sucrière. De nouvelles variétés de canne, plus riches en sucre et plus résistantes, sont créées et on assiste à une modernisation et à une mécanisation croissante de l'industrie sucrière. Aujourd'hui, l'île produit en moyenne 200 000 tonnes de sucre par an.

NOMBRE D'USINES

1860	130
1885	50
1928	15
1935	14
1955	13
1966	12
1970	9
1971	8
1978	7
1987	4
1992	3
1995	2



LE COAT DE KERVÉGUEN

En 1860, Gabriel le Coat de Kervéguen est à la tête de plus de 5 000 hectares et de 16 usines employant un peu plus de 3 600 travailleurs. Il est le premier propriétaire foncier de l'île, le premier producteur de rhum, et fournit le quart du sucre produit dans la colonie.

LA CONCENTRATION INDUSTRIELLE

Une concentration industrielle se développe depuis 1863 et l'implantation du Crédit foncier colonial. Des propriétaires tels que le Comte Gabriel le Coat de Kervéguen ou le Comte Choppy forment une aristocratie terrienne puissante dans le tissu économique réunionnais.





“Quoique la coupe des cannes à sucre touchât à sa fin, de pittoresques attelages charriaient encore vers l’usine sucrière de Pierrefonds les cannes juteuses qui font la richesse des planteurs de la colonie.”



CHAMP DE SUCRE À L'ÉCOLE - DE G. BENOÎT

“Les “petits Noirs” se tenaient en équilibre sur les piles de cannes ou étaient perchés sur les timons. À peu près nus, ils ressemblaient, dans le reflet rouge du soleil couchant, à des mouches du coche, bourdonnant des “diac, diac, ho hue !” et piquant, de la pointe de leurs chabouques, les flancs des bêtes de somme.”

MARGUERITE HÉLÈNE MAHÉ, SORTILÈGES CRÉOLES - EUDORA OU L'ÎLE ENCHANTÉE (1952-1955, BELLENAND, 1985, UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION)



