

Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe



Le problème sucrier en Guadeloupe dans la première moitié du XIX^e siècle (1815-1860)

Josette Fallope

Numéro 23, 1er trimestre 1975

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1044121ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1044121ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société d'Histoire de la Guadeloupe

ISSN

0583-8266 (imprimé)

2276-1993 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Fallope, J. (1975). Le problème sucrier en Guadeloupe dans la première moitié du XIX^e siècle (1815-1860). *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (23), 3–55. <https://doi.org/10.7202/1044121ar>

Le problème sucrier en Guadeloupe dans la première moitié du XIX^e siècle (1815-1860) *

par
Josette FALLOPE

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

I. — ASPECT GÉNÉRAUX DE L'ÉCONOMIE SUCRIÈRE EN GUADELOUPE AU DÉBUT DU XIX^e SIÈCLE

A - La culture de la canne à sucre

1. Les conditions physiques
2. Étude régionale de l'implantation sucrière
3. L'« habitation » sucrière
4. La main-d'œuvre
5. La préparation du sol et la plantation
 - a) labours
 - b) plantation
 - c) amendements et engrais
6. La récolte

Conclusion

B - Fabrication et rendements

1. Les moulins.
2. La fabrication du sucre
3. Les rendements

C - Le commerce du sucre au début du XIX^e siècle

1. Exclusif et régime commerciale de la Guadeloupe
2. Budget annuel d'une sucrerie
3. L'exportation jusqu'en 1848
 - a) les conditions

(*) Diplôme d'études supérieures présenté en juin 1966 à la faculté des lettres de Paris.

- b) les opérations commerciales
 - c) l'exportation illicite.
4. Les droits de douane

II. — LE SUCRE ET L'EVOLUTION DES DONNÉES ECONOMIQUES JUSQU'EN 1848

A - Les obstacles

- 1. Sucre guadeloupéen et sucre étranger
- 2. Sucre guadeloupéen et sucre indigène
- 3. Les éléments de réaction en Guadeloupe

B - Essais de solutions

- 1. Sur les méthodes de culture de la canne
- 2. Sur les méthodes de fabrication du sucre
 - a) améliorations dans le moulin
 - b) améliorations dans l'usine
 - c) dessiccation de la canne

C - Les usines centrales

- 1. Doubrée et sa brochure
- 2. La situation après le tremblement de terre de 1843
- 3. Les résultats
 - a) la création des centrales
 - b) leur fonctionnement
 - c) la main d'œuvre des centrales

III. — LE PROBLEME DU SUCRE APRES 1848

A - L'émancipation et ses conséquences sur la propriété

- 1. L'abolition de l'esclavage en Guadeloupe
 - a) les antécédents
 - b) la proclamation du décret
- 2. La propriété après 1848
 - a) desertion des habitations sucrières
 - b) constitution de petites propriétés

B - La main-d'œuvre après 1848

- 1. Les difficultés de recrutement en 1848
- 2. L'immigration étrangère
 - a) immigratoïn autre qu'indienne
 - b) immigration indienne
- 3. Le régime du travail.

C - L'économie sucrière après 1848

- 1. La production sucrière après 1848
- 2. L'exportation du sucre
- 3. Le problème de taxation du sucre

CONCLUSION

INTRODUCTION

Si le XVIII^e siècle est en général un siècle florissant pour les Antilles françaises, déjà à la fin de ce siècle et au XIX^e siècle, la Guadeloupe doit faire face à un important problème économique qui tient tout entier dans la question du sucre. Ce produit qui était avant tout une denrée employée spécialement pour ses vertus thérapeutiques, a pris au XVIII^e siècle une place importante dans la consommation alimentaire de la haute société européenne. Pour faire face à cette demande sans cesse croissante, la Guadeloupe, entre autres, a vu son économie dominée par la production sucrière ; celle-ci entraînera certaines difficultés au XIX^e siècle.

Ce sont les principaux aspects de cette situation économique que nous nous proposons d'étudier en bornant notre analyse de 1815 aux environs de 1860. Cette période d'un demi siècle est d'un grand intérêt pour notre sujet en ce sens qu'elle contient déjà, et importants, tous les éléments de la grande crise sucrière des Antilles françaises qui atteindra son point culminant en 1885.

Quelle est la situation politique de la Guadeloupe en 1815 ?

La Guadeloupe, dont la France prit possession dès 1635, avait dès lors subi à plusieurs reprises la domination étrangère.

Pendant la guerre de Sept ans, elle tomba aux mains des Anglais, en 1760. Le traité de Paris, en 1763, rend la Guadeloupe à la France. Mais, en 1794, les Anglais appelés par les planteurs royalistes, prennent possession des Antilles françaises. L'arrivée des commissaires de la Convention : Victor Hugues, Chrétien et Lebas, renverse la situation ; ils s'emparèrent de la Guadeloupe, ils en font un repaire de pirates, et menacent le commerce anglais des « Isles ». La paix d'Amiens (1802) confirme à la France la possession de la Guadeloupe.

Les Anglais reprendront la Guadeloupe une troisième fois en 1810, pendant les guerres de l'Empire, mais ce sera pour la céder à la Suède en 1813, par le traité de Stockholm, en échange de son adhésion à la coalition contre la France. L'Angleterre s'estimait suffisamment pourvue d'« Isles à sucre » pour céder à la Suède cette île qui avec les autres îles françaises : Saint-Domingue et la Martinique, surclassait les Antilles anglaises sur le marché du sucre au milieu du XVIII^e siècle par des prix de revient plus bas.

Cette donation à la Suède ne fut pas suivie d'effet, et le traité du 30 mai 1814 reconstitue la situation d'avant 1789 : l'Angleterre et la France se rendent mutuellement les possessions prises à l'adversaire, et la Guadeloupe est rétrocédée par la Suède à la France.

C'est donc en 1815 que la Guadeloupe redevient définitivement une possession de la France, bien que la prise de possession effective ait été quelque peu retardée par des troubles locaux qui prolongèrent l'occupation anglaise jusqu'au mois de juillet 1816. En 1815, la France récupère la Guadeloupe qui, malgré ses vicissitudes, reste l'« isle à sucre » qu'elle était au XVIII^e siècle.

La Guadeloupe est une île apte à la culture de la canne à sucre, et son surnom d'« isle à sucre » lui a été justement attribué du fait de sa situation dans une zone climatique chaude et de par son insularité qui confère à son climat une nuance océanique.

Située par 15°59' de latitude Nord et 61° de longitude Ouest entre l'Atlantique et la mer Caraïbe, l'île principale a dans sa dépendance la partie française de l'île de Saint-Martin, l'archipel des Saintes, la Désirade, ainsi que Marie-Galante qui a notamment fait preuve de son aptitude sucrière. Guadeloupe et dépendance ont une superficie de 1 780 kilomètres carrés (des mesures récentes laissent à penser qu'elle se réduirait à 1 702 kilomètres carrés).

La Guadeloupe est divisée en deux parties par un bras de mer d'environ 11 kilomètres, d'une largeur entre 30 et 120 mètres, profond de plus de 5 mètres et qu'on appelle « Rivière salée ». L'île à l'ouest de ce canal maritime s'appelle la « Guadeloupe proprement dite »¹, l'île à l'est porte le nom de « Grande-Terre ». La « Guadeloupe » est d'une structure montagneuse et volcanique, son point culminant est la Soufrière (1 484 mètres) ; la « Grande Terre » a un relief très peu marqué et plat.

En 1816, la population totale de la Guadeloupe est de 102 669 habitants, dont 12 883 blancs, 1 946 libres et 81 740 esclaves.²

1. Tout au long de cet exposé nous désignerons la Guadeloupe proprement dite par la « Guadeloupe » entre guillemets.

2. Archives nationales, section outre-mer, Guadeloupe (abrégé plus bas en ANG), carton 35, dossier 319 : « Tableaux des populations et cultures » 1816, 1824.

C'est en 1644 que la canne à sucre est reconnue aux Antilles en tant que plante industrielle. Le Père Labat, dans son Nouveau Voyage aux Isles d'Amérique pense que la canne à sucre, plante originaire des Indes Orientales, est aussi une plante qui est venue naturellement en Amérique ; d'autres pensent que la canne à sucre fut importée des Indes en Guadeloupe après être passée par l'Italie du Sud et l'Espagne. Mais on s'accorde généralement sur le fait que la technique de la fabrication du sucre ait été introduite en Guadeloupe par des Hollandais qui l'avaient apprise eux-mêmes des Portugais établis dans le nord-est du Brésil.

En 1644 donc, la Compagnie des Isles d'Amérique accorde au Français Trézel et au Hollandais Houël, le privilège de la fabrication du sucre en Guadeloupe. Dès lors, la culture de la canne à sucre prit une telle importance, qu'elle surclassa peu à peu toutes les autres plantes : coton, tabac, café, cacao. Et la constitution de propriétés ou « habitations » basées sur la culture de la canne à sucre, avec pour corollaire essentiel le travail servile, devint la base de l'économie et de la société de la Guadeloupe.

La révolution industrielle du XIX^e siècle, au lieu d'apporter une expansion formidable à la production du sucre en Guadeloupe, créa au contraire d'importants problèmes, problème de l'inertie des planteurs, problème de l'adaptation à de nouvelles techniques de fabrication, problème des capitaux renforcés par le fait primordial de l'abolition de l'esclavage en 1848, qui bouleversa tous les cadres sociaux et économiques de la Guadeloupe.

En 1860, nous retrouvons une Guadeloupe qui, après bien des revers, finit par avoir une situation économique acceptable, les usines à sucre fonctionnent bien, les capitaux commencent à pénétrer sur le marché guadeloupéen. Mais à cette même époque, la liberté commerciale que réclamaient les colons à corps et à cris, leur sera précisément nuisible du fait même de la mauvaise qualité du sucre guadeloupéen par rapport aux sucres étrangers, sucre des Antilles anglaises, et surtout sucre de Cuba qui commence à avoir une place prépondérante sur le marché européen.

Essayer de saisir la complexité du problème sucrier en Guadeloupe de 1815 à 1860, essayer d'aborder les solutions proposées soit par le colon, soit par la métropole, tel sera notre but dans l'étude d'un demi siècle de l'histoire économique de la Guadeloupe.

PREMIERE PARTIE

I. — ASPECTS GENERAUX DE L'ECONOMIE SUCRIERE EN GUADELOUPE AU DEBUT DU XIX^e SIECLE

Au début du XIX^e siècle, la vocation sucrière de la Guadeloupe tient toujours une place importante, mais au seuil de ce siècle, la situation n'est pas très favorable. Deux mots pour situer le cadre immédiat de cette étude.

En 1815, l'époque n'est pas loin où Victor Hugues avait ébranlé le régime économique et social de la Guadeloupe. En effet, de 1774 à 1798, de nombreux planteurs durent émigrer. Ce n'est qu'en 1802, sous le Consulat, que l'ancien ordre des choses fut établi. Lacrosse, le nouveau gouverneur, rendit les biens à leurs anciens possesseurs, tout au moins à ceux qui étaient revenus. Et ceux-ci durent dépenser des sommes considérables pour remettre en état leurs habitations et pour faire repartir leurs affaires. En 1815, la situation financière et économique subit encore les conséquences de l'épopée de Victor Hugues.

En outre, au début du XIX^e siècle, continuent à se faire sentir aux Antilles les conséquences du blocus continental.

L'arrêt des exportations du sucre français constitué à cette époque, principalement de sucre antillais, a provoqué l'arrivée de sucres rivaux et surtout espagnols sur les marchés autrefois approvisionnés par la France ; ces concurrents nouveaux sont notamment livrés à des prix très bas que les planteurs des Antilles peuvent difficilement soutenir.

Donc, au départ, nous sommes en présence d'une situation économique générale qui n'est pas particulièrement favorable au planteur guadeloupéen.

A. — LA CULTURE DE LA CANNE A SUCRE

En 1815, les méthodes de culture de la canne à sucre n'ont pas beaucoup changé : ce sont encore dans la majorité des cas les méthodes que décrivait le Père Labat au XVII^e siècle : elles sont en vigueur aussi bien pour la préparation et la récolte de la canne que pour la fabrication du sucre.

La culture de la canne à la Guadeloupe est conditionnée en premier lieu par des conditions climatiques, géologiques et topographiques.

1. — LES CONDITIONS PHYSIQUES

D'une façon générale, elles sont très favorables à la culture de la canne à sucre. Le climat chaud et humide de la Guadeloupe est un des meilleurs qui existent pour cette plante. Il lui faut en effet un climat qui n'offre pas de variations de température trop accusées : la température moyenne de la Guadeloupe est de 26 à 27 degrés, et cette température, nous dit G. Lasserre, « est d'une constance remarquable »³. La somme de chaleur nécessaire à la végétation de cette plante est très élevée ; cette chaleur, la canne en a besoin pour développer sa richesse en saccharine. Un autre élément important dans l'accroissement de la canne est l'eau : en effet, l'eau représente une grande partie des éléments constitutifs de la canne.

Le climat de la Guadeloupe, divisé en une saison sèche de cinq mois — décembre à avril — et une saison pluvieuse de sept mois — mai à novembre — appelée époque de l'« hivernage », peut satisfaire amplement les besoins de la canne en chaleur et en eau. Pendant la saison pluvieuse, la canne prend un grand et rapide accroissement et pendant la saison sèche et chaude, elle développe sa richesse en saccharine. Son développement est normal à condition toutefois qu'il n'y ait pas une différence excessive entre ces deux saisons ; et un excès dans l'un ou l'autre cas est nuisible pour l'épanouissement de la plante.

Une saison pluvieuse trop longue ou trop intense donne des cannes très développées, très longues, mais aussi très riches en eau et très pauvres en sucre. Or, le but essentiel de la culture de la canne est que cette plante fournisse le maximum de sucre. Sa richesse en eau n'est pas importante pour son rendement industriel.

De même, une saison trop sèche — et le cas s'est présenté maintes fois au cours de ce demi siècle, où les colons se plaignent entre autres difficultés, de la sécheresse pour expliquer la baisse des rendements en sucre — est néfaste pour la canne qui ne se développe pas, reste petite et ligneuse ; le jus que fournit cette canne est certes riche en sucre, mais peu abondant, et la canne est ainsi d'une manipulation en usine très difficile, à cause de sa dureté.

Une bonne ou bien une mauvaise récolte peut, dans bien

3. Guy Lasserre, *La Guadeloupe*, T. I, p. 145.

des cas, dépendre du climat, sans parler des ouragans qui furent assez fréquents aux Antilles à cette époque, mais qui occasionnèrent rarement des dégâts importants ; dans ce cas le vent renverse principalement les cannes qui sont au bord des pièces.

Si les conditions climatiques sont essentielles, les conditions géologiques ont également leur importance. La canne à sucre, en effet, vient plus ou moins bien dans tous les sols, si elle reçoit les soins et les amendements en rapport avec ses besoins. En général, pour se développer vigoureusement, cette plante réclame une terre profonde, pas trop humide ni trop sèche. Mais les conditions géologiques changent avec les conditions climatiques. Des pluies abondantes réclament pour produire une bonne récolte, des sols légers et perméables, c'est-à-dire des terrains sableux facilement pénétrables par l'eau. Avec des pluies rares, il faut plutôt à la canne des sols lourds et forts, mais les sols composés uniquement d'argile sont mauvais, car l'argile durcit à la chaleur et est très difficile à travailler avec les instruments aratoires dont dispose le colon guadeloupéen, comme nous le verrons plus loin ; d'autre part, quand il pleut beaucoup, l'argile forme une pâte qu'il est impossible de travailler.

Le facteur topographique intervient aussi dans la culture de la canne à sucre. Ce sont les terrains plats qui sont le plus favorables à cette culture, terrains plats, certes, mais facilement drainables et accusant donc une légère déclivité, car un séjour trop prolongé dans l'eau provoquerait l'ennoyage et le pourrissement des racines. On peut citer à ce propos un extrait du rapport fait par l'inspecteur des Finances Lavollée, en 1841, sur les cultures et la production des Antilles⁴ : « Les exploitations sucrières sont établies sur les pentes des montagnes en Guadeloupe, qui s'adoucissent de manière à former entre leurs bases et le rivage de la mer, des plaines plus ou moins étendues ».

Les terres en « mornes » — on appelle ainsi les collines et monticules de la Grande-Terre principalement — et les grands reliefs, ne sont favorables à la culture de la canne à sucre qu'en saison de fortes pluies, sinon la forte pente de ces terres ne permet pas à l'eau d'y demeurer d'une façon suffisante pour l'approvisionnement de la plante en eau, et ce

4. Lavollée (P.), « Notes sur les cultures et la production de la Martinique et de la Guadeloupe », § 1.

caractère de terres sèches qu'ont les terrains en pente, est accentué lors des périodes de faibles pluies. De plus, avec les moyens de communication dont dispose le colon guadeloupéen dans la première moitié du siècle, les terres hautes sont d'un accès très difficile : les charriots à bœufs ne peuvent pas arriver jusqu'à ces hauteurs, même par très beau temps.

2. — ETUDE RÉGIONALE DE L'IMPLANTATION SUCRIÈRE

Ces données générales climatiques, géologiques et topographiques pour la culture de la canne à sucre, nous donnent une idée de ce que sera l'importance de cette culture en Guadeloupe.

En Grande-Terre d'abord, où l'on a un relief calme, une succession de plaines et de plateaux, cette culture est avantagée. Il y a cependant quelques restrictions à faire : la partie ouest du littoral de la Grande-Terre est marécageuse ; ces terrains noyés, sont peu favorables à la culture de la canne. C'est déjà une grande limite à l'étendue de cette culture vu qu'au XVIII^e siècle ce sont d'abord les terres du littoral qui ont été mises en valeur ; les colons se faisaient concéder des terres ayant un accès à la mer, ceci pour des raisons de communication et ensuite parce que les terres de l'intérieur n'étaient pas encore défrichées et étaient moins accessibles.

De plus, la partie nord-ouest de la Grande-Terre comprend de vastes dépressions argileuses, où se concentre l'eau et où le drainage est difficile pendant la saison des pluies et séparées par des mornes trop abruptes. La répartition des pluies intervient en Grande-Terre pour influencer la culture de la canne. La Grande-Terre est assaillie par les alizés venant de l'est, ce sont des vents chauds mais qui se sont chargés d'humidité pendant leur long parcours au-dessus de l'Atlantique. En arrivant sur le littoral est de la Grande-Terre, ils ne vont pas encore déverser leurs eaux car la topographie de cette côte est très basse et ne constitue pas un obstacle pour ces vents. Mais, à mesure que ces vents arrivent vers l'intérieur des terres, ils vont rencontrer des reliefs importants, constitués d'abord par les hauteurs des « Grands Fonds ». Ces vents vont commencer à se condenser, et la répartition des pluies va augmenter en Grande-Terre d'est en ouest. Mais ces pluies sont encore très insuffisantes et les terres plus à l'ouest, donc les plus arrosées de la Grande-Terre, ne reçoivent en moyenne qu'1,80 mètre de pluie. La saison sèche en Grande-Terre est accentuée par une

petite période sèche appelée « carème » et qui augmente la teneur en sucre de la canne.

Enfin, les sols de la Grande-Terre sont dans l'ensemble calcaires, riches et profonds. En résumé, on a en Grande-Terre des conditions naturelles favorables à la culture de la canne à sucre. Déjà du temps du Père Labat, les habitants se rendaient compte de cette situation. Le Père Labat reproche seulement à la Grande-Terre « le défaut d'eau douce dont cette île est absolument dépourvue pendant que la Guadeloupe en a pour fournir toutes les îles voisines »⁵.

A la « Guadeloupe », en effet, les conditions climatiques de la culture de la canne à sucre sont dominées par l'abondance des eaux. Le mécanisme des pluies que nous venons d'examiner pour la Grande-Terre, se poursuit ici et les alizés de l'est, en arrivant sur la « Guadeloupe » rencontrent ici un obstacle important constitué par la chaîne montagneuse qui forme comme une échine du nord au sud de cette île. Les alizés en s'élevant, se déchargent de leurs pluies. On distingue en « Guadeloupe » deux secteurs : les côtes orientales ou « côtes au vent » qui, au contraire, subissent l'effet desséchant de l'alizé agissant comme une sorte de foehn.

Le secteur de la côte orientale, de Capesterre à Sainte-Rose, offre donc des conditions climatiques très favorables à la culture de la canne à sucre, et on redoute davantage l'excès d'eau que la sécheresse. Ici, les plaines sont moins étendues qu'en Grande-Terre, sauf dans le nord-ouest où s'étend les plaines du Lamentin et de Baie-Mahault. Mais, vers le sud-est, entre la montagne et le littoral, le plateau incliné et découpé en lanières par les vallées, offre des conditions topographiques remarquables pour la canne.

Le caractère géologique de la « Guadeloupe » est dominé par le volcanisme, récent ou ancien, et les sols sont de type très divers mais généralement tous cultivables.

Dans l'ensemble, la « Guadeloupe », et particulièrement la partie orientale, offre un milieu aussi favorable que celui qu'on trouve en Grande-Terre. Mais, en « Guadeloupe », on

5. Labat, « Voyage aux Isles d'Amérique », et le P. Labat précise : « C'est à ce défaut de bonne eau qu'on doit attribuer la couleur livide de beaucoup d'habitants qui souvent sont attaqués de maux d'estomac qui dégénèrent en hydropisie ou de fièvre violente qui, bien qu'elles ne soient pas ordinairement mortelles sont longues et difficiles à guérir. »

obtient des cannes certes plus vigoureuses à cause de l'abondance en eau, mais dont la teneur en sucre est assez faible et plus faible notamment que celle des cannes de la Grande-Terre.

Dans le rapport de Lavollée ⁶, l'administration de la Guadeloupe observe que : « Trois-Rivières, Capesterre, Petit Bourg, Goyave, Baie-Mahaut à l'est des montagnes et recevant des pluies abondantes toute l'année, constituent le pays le plus fertile de la colonie. Baillif, Pointe-Noire, situés au couchant sont exposés à la sécheresse. De plus, la déclivité du terrain facilite l'écoulement des eaux... Il faut beaucoup de pluies pour les arroser. Dans une sécheresse de durée égale sur tous les points de la colonie, cette partie souffre davantage ; si on n'employait l'irrigation, elle ne ferait presque pas de revenus en cannes ».

En somme, une année très sèche peut offrir de bons rendements en sucre aux propriétaires de la « Guadeloupe », une année très humide par contre est plus favorable aux planteurs de la Grande-Terre.

Toujours selon le rapport de Lavollée, en 1841 ⁷, sur une superficie de 82.289 hectares, la « Guadeloupe » a 6.485 hectares cultivés en canne. La Grande-Terre sur une superficie de 55.933 hectares en a 14.685 cultivés en canne. Marie-Galante qui est traversée à l'intérieur par une chaîne de montagnes couvertes de forêts a 2.725 hectares cultivés en canne sur ses 15.344 hectares.

Aux Saintes, ni à la Désirade, on ne trouve de canne, et à Saint-Martin, 912 hectares sont cultivés en canne sur un total de 5.371.

Donc, sur une superficie totale de 164.513 hectares, selon les chiffres de Lavollée, la Guadeloupe et ses dépendances en ont 24.809 réservées à la production de la canne à sucre (tels sont les chiffres de l'enquête précédente, faite en 1835).

C'est dans ce milieu favorable que s'est implantée depuis le XVII^e siècle l'« industrie » de la canne à sucre et que s'est développé ce système de propriété propre à l'« île à sucre » qu'est la Guadeloupe : les « habitations ».

6. Lavollée, op. cit., paragraphe 1.

7. ANG, carton 100, dossier 698, « Sur la mission aux Antilles de l'inspecteur des Finances Lavollée ».

3. — L'« HABITATION SUCRIÈRE »

L'habitation sucrière en Guadeloupe est la cellule de base de la culture de la canne à sucre et de l'exploitation de cette plante industrielle.

Elle a acquis ses caractères originaux dès le XVIII^e siècle, grâce au formidable déploiement de main d'œuvre servile qui prit de l'extension dès que Colbert eut autorisé la traite. Et cette main d'œuvre énorme offre à l'habitation sucrière des possibilités de travail et de développement considérables.

Au milieu du XVIII^e siècle, l'occupation du sol en Guadeloupe avait fait de grands progrès. Déjà, à cette époque, les seules régions non occupées étaient les côtes marécageuses et les grandes hauteurs (Grands Fonds pour la Grande-Terre, chaîne montagneuse centrale de la « Guadeloupe »).

Au début, l'occupation du sol s'était faite sans règles précises. On s'installait sur une terre en général proche du littoral, les propriétés primitives étaient assez petites et les concessions gratuites. Voilà ce que nous dit le Père Dutertre⁸ : « Au commencement que les Iles furent habitées, chacun faisait sa place, ceux qui venaient libres avec des hommes, allaient trouver le Gouverneur qui leur donnait gratuitement une place de bois de 200 pas de large sur mille de hauteur à défricher. Il donnait autant à ceux qui sortaient de service ».

L'installation se fit suivant le système de l'étagement, comme le précise Paul Bernissant : « Les premiers occupants choisirent les places les plus avantageuses, c'est-à-dire tout le long du littoral. Ensuite les autres concessions furent données à l'arrière des autres »⁹.

Cet étagement de la propriété reflète d'ailleurs une certaine hiérarchie sociale. Les terrains situés près de la mer appartiennent en général à ces grandes familles venues s'installer librement aux « Isles ». Les propriétés à l'arrière des premières, appartiennent aux engagés sortis du service, ou aux personnes dont la condition est plus ou moins voisine de celle des « trente six mois ».

Cette disposition correspond aussi à des superficies différentes : au début de l'installation les propriétés situées près

8. Du Tertre, « Histoire générale des Antilles habitées par les Français », T. II, p. 452.

9. Bernissant, « Etude sur le régime agricole des Antilles françaises », thèse de doctorat, Paris 1916, p. 26 et suivantes.

de la mer sont d'une superficie d'environ dix à douze hectares. Et, plus on monte dans les étages, plus les superficies diminuent. En outre, les petites propriétés sont enclavées, elles n'ont pas de débouché sur la mer comme les grandes ; et pour livrer leur sucre, pour l'acheminer à un port, les petits propriétaires doivent passer sur les terres des grands qui, la plupart du temps, leur refusent ce droit de passage. On comprend que ces petites propriétés situées à l'arrière, n'offrirent pas à leur propriétaire un grand bénéfice et que ceux-ci eurent vite fait de vendre leurs terres aux grands habitants.

En outre les petits propriétaires qui étaient dans l'impossibilité de construire un moulin se virent obligés de vendre et de renforcer la constitution des grandes « habitations » car l'habitant ne passait dans son moulin en général que ses propres cannes et non celles du voisin.

Les petites propriétés ont donc fait place à ce qu'on appelle dans les « isles » des « habitations », grandes propriétés possédant une main d'œuvre abondante représentée par des « ateliers » d'esclaves.

D'autre part l'immigration des engagés dans lesquels les colons voyaient de mauvais travailleurs et des concurrents éventuels — puisque ceux-ci avaient tendance après leur contrat à acheter une propriété et à s'y installer — fut de moins en moins souhaitée par les colons, qui leur préféraient les esclaves noirs. Cela leur permettra de défricher une grande partie des terres jusqu'alors en « bois debout » et d'étendre leurs champs de canne.

L'« habitation sucrière » donc tout d'abord se définit par ses éléments essentiels : des champs de canne, un moulin et des esclaves, puis par une série de cultures secondaires, une série de bâtiments qui vont faire de l'habitation une véritable petite cellule économique et sociale.

Voici selon la description du père Labat ¹⁰ toujours valable au début du XIX^e siècle, la composition d'une habitation sucrière type située à Capesterre.

L'« habitation » sucrière a d'abord une forme rectangulaire, elle est placée sur une petite déclivité et s'ouvre sur la mer ; elle est encadrée par une seule rivière. L'eau de cette rivière sera amenée par un canal jusqu'au moulin. L'habi-

10. Labat, op. cit., p. 235, T. I.

tation s'étend sur une profondeur de trois mille pas et une largeur sur la mer de mille pas¹¹.

A partir du rivage vers l'intérieur des terres un espace est laissé à la savane devant laquelle on plantera quelques arbres pour protéger l'habitation du vent de la mer. C'est dans cette savane que viendront paître les bêtes. Au-delà de cette savane s'élève la maison du maître entourée d'un jardin et située sur une hauteur, donc bien ventilée, ceci est très important dans un pays à grandes chaleurs où les « courants d'air » sont très recherchés.

Les cases à esclaves rangées géométriquement et toujours sous le vent s'alignent sur une ou deux rues, un peu en retrait de la maison du maître. Assez loin de la maison du maître, et pour qu'il ne soit pas incommodé par le bruit, se situent des bâtiments comme le moulin, la sucrerie, les magasins. Le parc à bestiaux est proche des cases à nègres qui doivent s'en occuper. De part et d'autre de ce groupe de maisons se situent des plantations de canne de trois cents pas de profondeur sur trois cent cinquante pas de largeur chacun, soit un total de vingt-et-un hectares. A l'arrière du groupe de maisons, une autre surface plantée en canne à sucre occupe quatre cents pas sur cent soit quarante hectares. En tout on cultive donc dans cette habitation type une moyenne de soixante-et-un hectares ou soixante-et-un « carrés » de canne.

Il faut, notait le père Labat¹² « laisser entre les carrés un chemin de dix-huit pieds de large pour le passage des « cabrouets » ou charrettes qui vont chercher les cannes » ; et il continue en nous donnant les raisons de ce système : ceci pour que le feu ne se communique pas, pour empêcher les cabrouets d'entrer dans les pièces de cannes, pour que le maître puisse facilement visiter le travail de ses gens, et pour l'embellissement de l'habitation en plantant des arbrisseaux aux bords des allées.

En arrière des plantations de cannes se situent les jardins

11. Pour former une habitation il fallait de 100 à 300 carreaux, c'est-à-dire environ 100 à 300 hectares.

Le « carreau » ou « carré » équivaut à 100 pas carrés et le pas en Guadeloupe est très voisin du mètre.

12. Labat, op. cit., T. I, p. 240. L'habitation décrite par le P. Labat semble être une très grosse habitation. A la fin du XVIII^e siècle, l'habitation moyenne mesure à peu près 180 carrés dont le tiers en canne, et utilise environ quatre-vingt-dix esclaves.

à nègres et les plantations vivrières : ignames, bananiers, patates, maïs, manioc (les planteurs trouvent dans cette culture un assolement favorable à celle de la canne à sucre¹³).

Enfin tout au fond de l'habitation on trouve les terres boisées, non encore défrichées qu'on appelle les « bois debout » où l'on établissait parfois une « cacaoyère », une caféière depuis la fin du XVIII^e siècle. Pour une habitation comme celle qu'on vient de décrire, il faut disposer selon Labat de 120 esclaves, 4 cabrouets, 38 bœufs, 20 vaches, 10 chevaux, des moutons et des cabris.

Une habitation forme en fait une véritable unité économique, et dans toutes les habitations sucrières les superficies consacrées à la canne ne seront pas toujours rigoureusement les mêmes, mais on retrouvera les mêmes éléments principaux : la savane, les champs de cannes entourant le groupe de logements et de bâtiments, les terres réservées aux cultures vivrières, et les « bois debout » qui auront cependant une superficie de plus en plus restreinte au bénéfice de l'espace réservé à la canne à sucre.

Et dans toutes les habitations on retrouvera cette disposition élevée et ventilée du groupe de maisons.

Il faut noter ici qu'en 1815 on trouve un certain nombre d'habitations qui appartenaient au roi et qui sont dites « habitations royales » : ce sont d'abord les habitations du « Grand » et du « Petit Marigot » situées toutes les deux à Baillif. En 1819 l'habitation dite du « Petit Marigot » qui était autrefois établie en une sucrerie belle et bien entretenue par des religieux Dominicains a perdu ses cultivateurs qui ont émigré lors des événements du début du siècle, et le petit nombre resté en 1815 est employé à la culture du coton¹⁴.

L'habitation du « Grand Marigot » est en 1819 toujours établie en sucrerie, elle contient 213 carrés de terre — dont 60 réservés à la culture de la canne — et 37 nègres présents, à cette date cette habitation est insignifiante du fait de la diminution des forces de l'atelier et du fait du mauvais état des bâtiments.

Autres « habitations royales » : les habitations de « Bisdary » et de « Saint-Charles » situées toutes les deux

13. Lavollée, op. cit., § 1.

14. ANG, carton 43, dossier 339, « Inventaire des biens du domaine, et des biens confisqués à la suite de la Révolution, de l'Empire et de l'occupation. »

aux environs de Basse-Terre ; et puis celle de « Dolé » située auprès de « Trois-Rivières ».

L'habitation de « Bisdary » en 1819 a 250 carrés de terre, dont 43 en cannes, 25 en vivres et 182 en bois et savanes, elle a 106 nègres présents.

L'habitation « Saint-Charles » établie en sucrerie, toujours en 1819, 204 carrés de terre dont 30 en cannes, elle possède 190 nègres dont 186 présents.

L'habitation de « Dolé » est aussi une sucrerie, elle a 110 carrés de terre, dont 50 plantés en cannes, 30 en vivres, et 30 occupés par des bois et savanes, elle a 136 nègres.

Toutes ces « habitations royales » sont louées à des fermiers, et le mode d'administration de ces domaines est très précis¹⁵. Les bâtiments sont entretenus par le fermier sans indemnité, et à l'expiration du bail celui-ci doit remettre les bâtiments dans l'état où il les a pris. Il ne doit construire de nouveaux bâtiments qu'après avoir obtenu la permission du directeur de l'administration intérieure¹⁶.

Le fermier ne doit pas modifier le genre de culture établi sur l'habitation, et il ne doit pas détourner les nègres de l'habitation en les faisant travailler sur d'autres habitations.

Ces grandes habitations, qu'elles soient affermées ou qu'elles appartiennent en propre à un propriétaire nécessitent — on l'a vu pour l'habitation décrite par le père Labat et pour les « habitations royales » — une main-d'œuvre abondante.

4. — LA MAIN-D'ŒUVRE

Avant d'en arriver à l'élément essentiel de la main-d'œuvre sur les plantations, c'est-à-dire aux esclaves, on doit noter la disparition des engagés. Dès que commença à se

15. ANG, carton 84, dossier 596, « Détermination du mode d'administration des habitations royales affermées » 1819-1833.

16. Sous la Restauration, l'administration des Antilles fut régie par l'« ordonnance de Bourbon » du 21 août 1825 étendue aux Antilles par l'ordonnance du 9 février 1827. A la tête de chaque colonie il y a un gouverneur unique, auprès de lui il y a un directeur de l'intérieur qui hérite d'une partie du rôle de l'ancien intendant. Ils sont tous les deux assistés par un conseil privé et en matière financière par un conseil général représenté en France par un délégué de la colonie.

En 1833 ces conseils « coloniaux » peuvent disposer entièrement de leur propre budget et faire des décrets, qui ont localement force de loi. (Hanotaux-Martineau : « Histoire des Colonies françaises » T. I.)

former le grand domaine sucrier, ils devinrent de moins en moins nombreux.

Après leur contrat une partie retournait au pays d'origine, une autre partie arrivait à s'imposer, à acheter des terres et à s'établir eux-mêmes comme colons ; les autres on les retrouve travaillant encore sur l'habitation de leur ancien maître, et recevant un salaire, mais cette fois comme régisseurs, contremaîtres, ou surveillants de travaux. La fonction du contremaître est très importante, puisque c'est celui-ci qui assume la plupart du temps la responsabilité de l'exploitation. Il remplace le propriétaire qui passait le meilleur de son temps en métropole, et qui y résidait en quelque sorte. Cet absentéisme des propriétaires est très largement répandu aux « isles » à cette époque. Ceci est préjudiciable à la main-d'œuvre servile qui est dans la plupart des cas mieux traitée par le propriétaire que par le régisseur plus sévère.

Au début du XIX^e siècle à côté des contremaîtres blancs on voit sur certaines habitations des contremaîtres de couleur. Ceci était en fait défendu par l'ordonnance royale du 15 octobre 1786. Et le gouverneur de l'époque voudra faire respecter cette ordonnance comme le lui a demandé le ministre de la Marine et des Colonies. Voici la circulaire aux différents commandants de la Guadeloupe :

« D'anciennes ordonnances prescrivent sagement à tout propriétaire de sucrerie d'y avoir un économiste blanc, vous ne manquerez pas de me faire connaître ceux de Messieurs les Habitants qui s'écarteront de cette règle. »¹⁷

Le commandant de la commune de l'Anse-Bertrand répond au gouverneur : « Avant la Révolution il existait peu ou point d'économistes sur les habitations qui ne fussent blancs, quand les Habitants ont repris leur habitation, il n'était guère possible de s'en procurer ou de prendre de forts mauvais sujets qui ne répondaient pas au but qu'ils se proposaient. Il a donc fallu employer des gens de couleur. On en a été satisfait. »

On trouve aussi un certain nombre de gens de couleur et d'hommes de couleur libres occupant des postes de commandement au-dessous du contremaître, ils sont surveillants de travaux dans les champs de canne, ou chefs d'« ateliers »

17. ANG, carton 107, dossier 753, 1818, « Correspondance autour d'une circulaire relative à la surveillance des « habitations » et des conditions de vie des travailleurs de couleur. »

dans les moulins à sucre ; les « ateliers » étaient des groupes d'esclaves qui se relayaient de quart en quart dans le travail de la sucrerie.

Les esclaves étaient employés à toutes les tâches qui existaient sur une habitation, les enfants de 10 à 12 ans gardaient les bestiaux, ceux de 15 à 16 ans faisaient du travail de petit atelier. Ils travaillaient du « lever au coucher du soleil ». Ils allaient pieds nus, vêtus de rares habits que leur distribuaient le maître de loin en loin.

Sur les habitations royales¹⁸ chaque année on distribuait aux hommes deux chemises, deux pantalons, une casaque de laine et un chapeau ; aux femmes : deux chemises, deux jupes de laine et deux mouchoirs qu'elles nouaient autour de leur tête ; aux enfants deux chemises, plus deux pantalons ou deux jupes selon leur sexe, deux mouchoirs ou un chapeau.

Comme nourriture sur les « Habitations royales » on donnait chaque lundi aux nègres de 14 ans et plus : deux pots et demi de farine de manioc et 3 livres de morue ou autre salaison équivalente. Sur les autres habitations les noirs recevaient en général un lopin de terre qu'on appelait « jardin à nègres » et d'où ils tiraient leur nourriture substantielle, c'est-à-dire le manioc, les ignames, les patates, les bananes. Au début on donnait ce jardin à un groupe d'esclaves qui s'arrangeaient pour le cultiver. Puis beaucoup de propriétaires ont préféré donner un petit lopin de terre par individu et par famille ; l'esclave s'attachait ainsi plus efficacement à son maître, et à l'habitation. Cette méthode prévaut à la Guadeloupe au début du XIX^e siècle. On abandonne aux nègres la journée du samedi pour cultiver leur jardin et ils se nourrissent eux-mêmes. Tandis qu'à la Martinique, l'usage est davantage de donner aux nègres une certaine quantité de farine de manioc et de morue par semaine¹⁹.

A l'époque de la récolte de la canne à sucre, et par conséquent des grands travaux, le maître donnait à chacun des esclaves hommes une ration de tafia. Les esclaves qui avaient failli à leur tâche recevaient le fouet, les plus maltraités étaient ceux qui travaillaient dans les champs de canne, aux gros travaux et comme bûcheron défricheurs. La

18. ANG, carton 84, dossier 596, « Détermination du mode d'administration des habitations royales affermées », 1819-1833.

19. Lavollée, op. cit., paragraphe 10.

surveillance du commandeur était rigoureuse et au moindre signe de défaillance, l'esclave était puni.

Dans l'ensemble le maître est assez satisfait du travail de l'esclave qui lui est de toute façon nécessaire pour les durs travaux que demande la culture de la canne à sucre, pour la récolte certes qui est une phase très importante des travaux agricoles, mais aussi pour la préparation du sol.

5. — LA PRÉPARATION DU SOL ET LA PLANTATION

Ces opérations exigent d'être menées à bien pour obtenir un bon rendement en sucre.

Au début de l'installation des colons, avant de cultiver une terre et de la planter en canne, on commençait par y mettre le feu ou bien le défricher avec haches, hachettes et coutelas, opération somme toute assez coûteuse. Mais au début du XIX^e siècle le défrichement est devenu plus facile avec l'énorme main-d'œuvre esclave dont dispose le colon. Bien entendu cette technique n'est valable que sur les grandes habitations ; les petits colons ne pouvant disposer d'une main-d'œuvre suffisante continuent à employer le brûlis pour se constituer des espaces cultivables.

Le terrain nettoyé des bois et des pièces est divisé en « carrés », séparés par des chemins assez larges²⁰.

a) *Labours.*

« Il faut préparer la terre plusieurs mois avant la plantation, faire deux labours avant le sillonnage, pour aérer et ameublir la terre²¹ ; la plantation commence vers septembre, et les labours vers juin. On peut labourer la terre par tous les temps, humides ou secs et il faut à peu près sept à huit jours pour labourer un hectare.

A la Guadeloupe on laboure les terres avec une charrue tirée par deux ou trois paires de bœufs. Les charrues sont en général d'un modèle simple, sans avant train. Elles sont montées dans la colonie avec des socs venus de France. Le prix ordinaire d'une charrue est de 150 à 200 francs²².

D'après le rapport de l'inspecteur des Finances Lavollée

20. Boname dans son livre intitulé « Culture de la canne à sucre en Guadeloupe », 1888, conseille de donner au carré de canne une plus grande longueur, tout en lui conservant sa même superficie.

21. Boname, ouvrage cité.

22. Lavollée, op. cité., paragraphe 4.

en 1841, « quelques propriétaires ont adopté une charrue dont le soc à deux ailes, creuse assez profondément le sillon d'une terre déjà labourée, pour permettre d'y déposer les plants de canne ».

D'une façon générale, les colons préfèrent les charrues anglaises plus solides et dont ils ont sous les yeux l'emploi bénéfique qu'on en fait dans les colonies anglaises voisines. Mais malgré plusieurs demandes faites au ministre de la Marine et des Colonies, d'en importer d'Angleterre ou des Etats-Unis, ils n'en eurent jamais l'autorisation.

A ce vœu des colons, on trouve une réponse dans les observations faites par l'administration de la Guadeloupe sur le rapport de Lavollée. « C'est à tort qu'on donne aux charrues étrangères la préférence sur les charrues françaises. Les manufactures de métropole pourraient en fournir d'aussi bonnes qu'aux Etats-Unis. En France il existe une infinité de modèles — il faut choisir et adapter celui qui va à la localité, notamment la charrue « Rosier » et la charrue « Granger ». En présentant aux terres fortes une charrue française quelque chose se brise sous l'effort des six bœufs qui la tirent, mais ce n'est jamais que la flèche en bois. En la remplaçant par une pièce des excellents bois du pays, la charrue française réunira toutes les conditions exigées. »

L'emploi de la charrue permet d'amoinrir les travaux faits par les ateliers, d'étendre et de soigner la culture. L'administration de la Guadeloupe précise dans le rapport Lavollée que « la charrue est employée partout en Guadeloupe là où elle peut être admise, dans les plaines de la Grande-Terre et les sols accidentés des environs de Basse-Terre... La charrue est employée même dans les mornes, il n'y a que les terrains trop pierreux qui soient encore fouillés à la houe ». Ceci serait dû à l'apathie et aux préjugés de quelques habitants qui se servent encore de la houe là où la charrue peut être employée ; mais ces habitants sont en très petit nombre.

La charrue est menée par un esclave qui d'après certaines sources maltraite les animaux de trait. « Il y a peu de bons laboureurs nègres » nous dit un document ministériel, « ceux consacrés à ce travail gourmandent sans cesse les animaux qu'ils ne savent pas conduire », et le ministre propose

d'employer des laboureurs du Poitou ou de la Bretagne qui serviraient d'exemples aux esclaves laboureurs²³.

A la Guadeloupe, la terre est remuée par les labours sur une profondeur de 15 à 20 centimètres. L'attelage est suivi par un esclave muni d'un coutelas et d'une pioche pour extraire du sol un obstacle éventuel, ou une racine qui provoquerait l'arrêt de la charrue.

Après avoir ameubli la terre, on y trace, toujours avec la charrue des sillons qui reçoivent les boutures de la canne ; la terre amoncelée entre les sillons s'appelle « billon » ou « ados »²⁴. Les sillons sont dirigés dans le sens de la pente quand la pente est faible et le terrain perméable ; quand la pente est forte, on trace le sillon perpendiculairement à cette pente. Boname précise qu'à la Guadeloupe, on a le défaut de labourer trop superficiellement et de planter trop profondément.

Les sols fertiles et perméables demandent des sillons profonds, les sols mauvais et très lourds, des sillons superficiels. Les sillons à la Guadeloupe sont séparés de un mètre à un mètre cinquante. Cette distance diminue dans les terrains peu fertiles ou en mornes, augmente dans les terrains fertiles. La distance entre sillon est nécessaire pour le sarclage des mauvaises herbes qui poussent en même temps que la canne et pour que les coupeurs de canne au moment de la récolte aient une certaine aisance dans leurs mouvements.

En plus de ces sillons on trouve une canalisation plus profonde que les sillons et qui permet le drainage des eaux en cas de fortes pluies ; ces canaux sont cependant inutiles et peu nombreux d'ailleurs dans les terrains perméables et en pente.

b) *Plantation.*

Après la préparation du sol par les labours, on procède à la mise en terre du plant. D'après le rapport de Lavollée, sur 60 hectares de terres réservés à la culture de la canne à sucre il y a :

23. ANG, carton 97, dossier 668, économie rurale, « Observations données par le ministre de la Marine et des Colonies pour l'exploitation et la manipulation des terres et du sucre dans les Antilles », 1819-1839.

24. Boname : « Culture de la canne à sucre à la Guadeloupe avec notes additionnelles sur la fabrication du sucre et sur la culture de quelques plantes tropicales », Paris, Librairie coloniale, 1888.

- 15 hectares contenant des cannes plantées,
- 15 hectares en cannes de premier rejeton,
- 15 hectares en cannes de deuxième rejeton,
- 15 hectares laissés à la préparation d'une prochaine culture.

Chaque plant de canne fournit un certain nombre de tiges qui sont coupées chaque année, et la souche repousse des rejets pour la récolte suivante.

« Après la coupe, nous dit Boname²⁵, chaque extrémité de la tige restant dans le sol se compose d'un certain nombre de nœuds pourvus de bourgeons qui en donnant naissance à de nouveaux rejets formeront la deuxième récolte. Lorsque celle-ci sera coupée, les tiges laisseront à leur tour de nouveaux bourgeons souterrains qui fourniront une troisième récolte, et ainsi de suite, tant que la fertilité du sol et les soins dont les cultures sont l'objet permettront une nouvelle émission de tiges. »

La canne à sucre est une plante vivace qui peut se maintenir sur le sol pendant vingt ans, à condition que ce soit un sol très fertile ; mais en général après cinq ou six récoltes, il faut renouveler la plantation. Le père Labat²⁶ nous dit que les plantations duraient de vingt à quarante ans dans les terres fertiles mais sur les terres usées après trois coupes, il fallait replanter. (A Porto Rico et à Cuba les plantations durent quinze à vingt ans mais là les terres sont beaucoup plus fertiles qu'à la Guadeloupe, et on fait là des récoltes sans engrais, ce qui est pratiquement impossible à la Guadeloupe.)

Pour procéder à la plantation on devait préparer la bouture ; la bouture provient du corps de la canne ou de la partie supérieure de la tige encore entourée de feuilles vertes et qu'on appelle « tête à canne ». Les boutures provenant du corps de la canne sont plus vigoureuses et plus riches en matière saccharines ; celles provenant de la « tête à canne » sont plus aqueuses et moins fortes, elles donnent une canne au rendement industriel peu élevé.

Aussi comme elles ne pouvaient être employées bénéfiquement pour la fabrication du sucre d'une façon immédiate, beaucoup de planteurs persistaient à utiliser ces « têtes à

25. Boname, « Culture de la canne à sucre ».

26. Labat, op. cit., T. I.

cannes » comme boutures : elles donnaient des cannes beaucoup moins fortes et moins riches en sucre.

Le père Labat écrivait en 1727²⁷ : « Quand j'avais besoin de plants je faisais couper une pièce de canne, étant persuadé que les têtes de canne plantées ne produisent jamais d'aussi belles cannes que les tronçons que l'on coupe dans le corps de la canne, qui ayant plus de suc et de sève, ont par conséquent plus de force pour pousser des racines et des rejets gros et vigoureux. »

L'époque de la plantation est subordonnée à celle de la récolte, moment où la canne doit avoir atteint son maximum de développement. A la Guadeloupe dans les grandes habitations on mène parallèlement deux cultures de canne à sucre. Une première plantation commence en septembre, une deuxième commence en mars-avril. Ces deux plantations commandent deux époques, celle de la « grande culture » et celle de la « petite culture ». Sur les petites habitations on ne peut pas mener de front ces deux cultures, car l'époque de la récolte pour la première correspond pour la deuxième à un besoin de soins et de sarclages. Or la main-d'œuvre est déjà monopolisée par la récolte, et ne peut s'occuper des jeunes pousses. D'après un mémoire de Dupuy²⁸ pharmacien de la Marine, « le moment des plantations varie selon les climats, selon les saisons, selon les expositions. La canne a besoin d'eau surtout dans les premiers mois de sa végétation : il faut planter la veille ou dans le temps des pluies, mais il faut qu'elles soient modérées, parce que trop d'eau pourrirait le plan. Donc c'est l'opération la plus importante ».

Les opérations mêmes de la plantation sont simples : des femmes ou des enfants munis de paniers où se trouvent les boutures, les déposent chacun le long des sillons, à l'endroit où ils doivent être plantés.

Un esclave avec une « barre » et un « piquois » creuse un trou dans la terre et y met la bouture ; les colons se plaignent souvent du fait que les ouvriers ne tassent pas la terre autour de la bouture après l'avoir mis dans le trou, et qu'il faut constamment les surveiller pour les obliger à le faire.

Cinquante nègres suffisent pour planter un carré de

27. Labat, *ibid*, T. I.

28. ANG, carton 113, dossier 789, « Etudes sur la culture et l'exploitation de la canne à sucre », 1839-44.

cannes par jour. Et Dupuy dans son mémoire²⁹ sur l'engrais et la fabrication du sucre note que le cultivateur en Guadeloupe fait des trous pendant les jours qui précèdent celui de la plantation, et de manière à ce qu'ils se terminent en plans inclinés « alors on y place deux ou trois boutures ou plants qu'on recouvre aussitôt avec une partie de la terre extraite du trou. L'autre étant destinée à chausser les jeunes plants à la première sarclaison ».

Parfois entre les rangs de cannes on plantait des patates ou autres légumes. Un habitant de la Guadeloupe³⁰ conseille de planter entre les cannes « un rang de maïs et un rang d'haricots en alternant les rangs. A Marie-Galante, pensait-il, on plante sur les buttes une variété de patates douces très hâtives appelées « patates debout » car elle produit des tiges très courtes qui ne gênent pas la végétation de la canne ».

Après la plantation la pousse est favorisée par les pluies et les sarclages ; il faut en effet ôter les mauvaises herbes qui croissent en même temps que la canne et qui gênent son développement.

Pour obtenir de bons rendements en sucre, le colon a pris l'habitude dès la fin du XVIII^e siècle d'amender ses terres. Cette tendance s'accuse encore au début du XIX^e siècle.

c) *Amendements et engrais.*

Le propriétaire doit absolument fournir au sol les éléments qui lui sont enlevés par la canne à sucre et combattre l'épuisement du sol en y introduisant des matières fertilisantes étrangères. Le premier engrais employé et le plus naturel est l'engrais d'habitation ou « fumier de parc ». Chaque habitation auparavant nourrissait un bétail abondant, mais avec la disparition de l'élevage en Guadeloupe, cet engrais a un peu moins d'importance, mais il existe toujours, et est produit par les animaux de traits, bœufs et mulets. Le fumier est donc fabriqué sur place, sur chaque habitation, dans un enclos ou parc où séjournent les animaux à leur retour du travail.

Boname pense qu'il serait bon que le parc soit placé sur un terrain surélevé et imperméable, sinon « les eaux pluvia-

29. *Ibid.*

30. ANG, carton 96, dossier 661, « Documents concernant l'économie rurale et le perfectionnement des cultures », 1819-1839.

les lavent le fumier et s'écoulent dans les fossés du voisinage après s'être déchargé de la plupart des éléments fertilisants solubles ».

Les planteurs qui n'ont pas situé ainsi leur parc emploient donc un engrais déjà presque dépourvu de ses éléments riches. Le fumier est la plupart du temps mélangé à des substances salines tels que le sable marin, les vases, les boues, les coquillages brisés (dont on trouve une bonne espèce sur les côtes de Sainte-Rose)³¹ ; on forme un tas avec ces substances, on les expose un mois au soleil et à la pluie, puis on les mélange avec le fumier des parcs.

Le ministre de la Marine et des Colonies dans ses observations pour l'exploitation de la manipulation des terres et du sucre dans les Antilles vers 1820 conseille aux planteurs de ne pas donner aux engrais d'animaux plus d'un mois d'âge et de ne pas les exposer au soleil, cette coutume funeste ayant pour résultat de réduire cet engrais en terreau³².

En dehors de ce fumier on trouve sur l'habitation quantité de débris et de détritrus d'espèces végétales ou animales qui fournissent un excellent engrais qu'on appelle « compost ».

A côté de ces engrais naturels, les trois principaux engrais employés à la Guadeloupe sont la poudrette, le sang desséché et la morue.

Un colon de Capesterre, M. Bouscaren a essayé la poudrette sur son habitation dont le sol était stérile et ruineux, il a obtenu par cet emploi neuf à dix tonnes de sucre à l'hectare, ses revenus ont quadruplé³³. Pourtant Boname nous dit que la poudrette est un « engrais de peu de valeur ».

M. Daurescique, un autre planteur a employé du sang desséché sur son habitation sucrière de Saint-François et a obtenu un bon résultat. On reproche cependant aux expéditeurs français d'envoyer une matière stérile au lieu du vrai sang desséché.

Quant à l'usage de la morue comme engrais, elle est de plus en plus répandue au début de ce siècle. En outre c'est là un bon placement pour la masse de morue avariée qui n'était plus bonne à la consommation après le voyage et qu'on était obligé auparavant de jeter à la mer. Cette

31. ANG, carton 97, dossier 668, documents concernant l'économie rurale et le perfectionnement des cultures, 1819-1839.

32. Ibid.

33. Lavollée, op. cit., paragraphe 4.

morue avariée est vendue de 10 à 12 francs les 50 kilos, alors que saine elle est vendue aux environs de 20 francs les 50 kilos. Ces engrais constituent donc un fret d'aller assez important pour les bateaux venant de France.

A part ces engrais on emploie encore à la Guadeloupe les cendres de bois et de bagasse³⁴, le guano qui doit être d'ailleurs mélangé à un autre engrais riche en potasse.

Enfin des engrais phosphatés et des engrais azotés. La chaux est un bon amendement mais ne doit pas être employée seule, de plus il ne donne de bons résultats qu'après un certain nombre d'année, 10 à 20 ans environ.

Les « habitants » fument leurs terres pendant la plantation ou bien au moment des sarclages.

Les amendements donnent de très bons résultats à l'habitant, ces résultats se font surtout sentir lors de la fabrication du sucre, mais ils sont déjà sensibles à l'époque de la récolte.

6. — LA RÉCOLTE

Après une végétation de six ou quatre mois, les cannes sont bonnes pour la coupe. La récolte commence au mois de janvier ou de février, à ce moment là la canne a atteint une longueur de 2 m 50 à 3 mètres, un diamètre d'environ 3 centimètres et un poids de 750 grammes à 1 kilo par mètre.

A la Guadeloupe les cannes fleurissent de novembre à janvier donc deux ou trois mois après la fin de la période des grandes pluies et environ deux mois avant la récolte. Il faut noter que la floraison n'est pas un indice précis de maturité, mais plutôt un indice d'arrêt complet dans le développement de la canne. Au moment de la récolte ces fleurs sont plus nombreuses dans les rejetons que dans les cannes plantés, encore une preuve de la faible vitalité des rejetons par rapport aux cannes plantées. L'indice de maturité est en général la chute des feuilles inférieures, la couleur jaune de la tige et l'espacement des nœuds.

La récolte doit avoir pris fin au mois de mai ou au début du mois de juin au plus tard, car avec juin-juillet commence la saison des pluies et il faut avoir déjà planté la prochaine récolte qui doit profiter des pluies dans les débuts.

34. La bagasse est ce qui reste de la canne quand on l'a passée au moulin, et quand on en a extrait le jus.

La récolte est l'opération la plus importante de l'année ; les travaux occupent une main-d'œuvre nombreuse et exigent des capitaux importants.

Avec un coutelas de 0,50 mètre de long, dont la lame est recourbée à l'extrémité, les coupeurs de canne sectionnent la canne à ras du sol. A la Guadeloupe un coupeur de canne abat environ 2.000 kilos de cannes par jour. On coupe chaque année les trois quarts ou les quatre cinquièmes des pièces de canne, les cannes provenant des rejets sont bonnes à couper avant les cannes plantées.

Derrière les coupeurs de canne passent des femmes qui amassent les cannes en paquets de 10 kilos environ. On charge ces paquets de cannes sur des charrettes à quatre roues ou cabrouets tirés par des bœufs et qui transportent les cannes jusqu'au moulin. Dans les terrains en pente assez forte où les cabrouets ne peuvent accéder, les cannes sont transportées à dos d'homme jusqu'au cabrouet qui attend en bas de la côte.

Les espèces de cannes obtenues en Guadeloupe ne sont pas très variées : la canne blanche d'« Otaïti » dont les premiers plants avaient été importés de l'île de Tahiti, la canne créole qui n'est pas cultivée dans les plantations et est une espèce dégénérée de la canne blanche d'« Otaïti », la canne de Batavia ou canne violette produit un jus peu sucré, la canne « noire » est ligneuse et produit peu de jus. Toutes ces espèces ont disparu de la culture au début du XIX^e siècle pour ne laisser la place qu'à la canne blanche d'« Otaïti ». Mais cette canne elle-même a subi une certaine dégénérescence. Et dans la correspondance entre le gouverneur de la Guadeloupe et le ministre vers 1826 on trouve trace de la crainte des colons de voir l'espèce dégénérer, et de leur désir de recevoir des plants nouveaux.

Voici quelques extraits d'une lettre du gouverneur de la Guadeloupe au ministre de la Marine et des Colonies, datée du 1^{er} août 1826 :

« Les premiers plants de canne à sucre portés aux Antilles venaient des îles Canaries, ils réussirent parfaitement, mais au bout d'un certain temps, ils commencèrent à dégénérer ; ce fut alors qu'on introduisit à la Martinique et à la Guadeloupe une nouvelle espèce : celle des îles d'Otahiti. Pour les distinguer, on donna aux dernières venues le nom du pays qui les avait produites. Les premières furent appelées « créoles ». Les cannes d'Otahiti acquéraient une crois-

sance prodigieuse, mais leur rigueur nuisait à la qualité du sucre. Les cannes créoles ont tellement dégénéré qu'il a bien fallu les abandonner. Elles ne pouvaient plus être cultivées. La deuxième espèce parcourt le même degré de la génération... il faut renouveler le plant... et tirer des plants des contrées d'où elle est originaire. »

Le gouverneur demande donc au ministre d'importer de nouveaux plants en Guadeloupe. Et dans dans les correspondances suivantes on voit que cette demande a été suivie d'effet : des plants de canne à sucre sont demandés du Brésil, notamment du Paraguay et des bords de la Plata ; on envoie aussi à la Guadeloupe des plants de canne venus de la Guyane française.

Cette dégénérescence de la canne serait peut-être due à un affaiblissement dans les fonctions vitales de la canne, due à l'habitude séculaire dans cette colonie de choisir la tête de la canne pour le bouturage, au lieu de choisir la tige proprement dite qui contient plus de sucre. Elle est aussi due à l'appauvrissement du sol auquel les colons remédient rarement par un effort d'amendements.

Si les colons dont face à la dégénérescence et à l'épuisement du sol, il semble qu'ils soient impuissants contre les rats qui pullulent dans les champs de canne et causent des ravages considérables. A la Guadeloupe on voit le conseil général voter 30.000 francs par an pour encourager leur destruction. Et plus encore, sur certaines habitations on entretient un homme qui a pour unique occupation de chasser les rats avec des chiens, du poison et des pièges. On appelle ces hommes des « chasseurs de rats ». On a noté une perte du quart de la production totale dans certaines pièces de canne.

Dans les Antilles anglaises et espagnoles on a introduit pour chasser les rats des « mangoustes », animal originaire de l'Inde qui n'est pas encore introduit dans les Antilles françaises à notre époque, mais l'est à la fin du XIX^e siècle.

A côté des rats, les crabes, vers de canne et poux de bois, causent des dégâts bien limités.

Aux environs de 1815 on note un progrès dans les rendements en canne d'un hectare de terre.

Alors qu'au début de la colonisation les rendements étaient de 60 tonnes et plus à l'hectare, à la fin du XVIII^e siècle l'usure des sols et la dégénérescence de la canne d'Otaïti avaient baissé les rendements à 30 tonnes à l'hectare l'emploi

d'engrais chimiques et la lutte contre les ennemis de la canne (parasites, rats) font monter les rendements au début du XIX^e siècle à 50 à 60 tonnes à l'hectare.

*
* *

CONCLUSION

IMPORTANCE DE LA CULTURE DE LA CANNE A SUCRE

La culture de la canne à sucre est vraiment l'occupation agricole essentielle du colon ; quelques chiffres vont nous donner une idée de cet état de choses.

D'après un relevé en 1825³⁵ la « Guadeloupe » contient 151 sucreries, 5.757 carrés de terre cultivés en cannes contre 2.282 carrés de terre cultivés en vivres.

La Grande-Terre avec 283 sucreries, a 14.149 carrés de terre cultivés en cannes, contre 2.981 cultivés en vivres.

Marie-Galante a 54 sucreries, 1.968 carrés de terre cultivés en cannes, et 495 en vivres.

Saint-Martin a 27 sucreries, 866 carrés de terre en cannes, 258 en vivres.

Ce qui fait pour la Guadeloupe et dépendances, un total de 518 sucreries, et 22.740 carrés de terre cultivés en cannes. Une autre observation qui doit être faite après avoir considéré ces chiffres est la forte proportion de sucreries en Grande-Terre (283) par rapport à la « Guadeloupe » (151), et l'étendue des espaces cultivés en canne en Grande-Terre (14.149 carrés) par rapport à ceux de la « Guadeloupe » (5.757 carrés). La Grande-Terre a déjà pris sur la « Guadeloupe » en ce qui concerne le sucre, une avance qui se maintiendra toujours.

D'après ces relevés faits en 1825 on note aussi une certaine augmentation plus ou moins régulière dans les surfaces en cannes et dans le nombre des manufactures à sucre. En 1817 pour la Guadeloupe et dépendances, il y a 18.737 carrés de terre en canne,

— en 1819 : 18.476,	— en 1822 : 20.432,
— en 1821 : 22.023,	— en 1824 : 22.740.

35. ANG, carton 35, dossier 319, « Direction du domaine et de l'intérieur : tableaux et relevés relatifs à la population et aux cultures », 1816-1824.

En 1816 il y a 389 manufactures à sucre toujours pour la Guadeloupe et ses dépendances,

— en 1817 : 362,

— en 1820 : 506,

— en 1822 : 520,

— en 1824 : 518.

Les dépressions observées en 1819 et en 1822 pour les surfaces cultivées en cannes ; en 1817 et 1824 pour le nombre de manufactures à sucre correspondent à l'abandon des habitations par un certain nombre de colons peu fortunés, chez qui commencent déjà à se faire sentir les conséquences de la pénurie de capitaux. Car pour mener à bien la fabrication du sucre, il faut disposer d'un capital considérable.

D. — FABRICATION ET RENDEMENTS

I. — LES MOULINS

La fabrication du sucre nécessite une main-d'œuvre importante et des matériaux en bon état. Au début du XIX^e siècle, cette main-d'œuvre nécessaire aux nombreux et minutieux travaux que comporte la fabrication du sucre est en grande partie assurée aux colons. Les grandes « habitations » ont en général une main-d'œuvre très suffisante quoique la compétence de cette main-d'œuvre fut sujet à caution, en effet certains colons se plaignent de ce que les esclaves ne savent pas manier les appareils de fabrication de sucre et le détériorent.

Toujours est-il qu'en ce début de siècle la main-d'œuvre ne pose pas encore de problème quant à son importance.

Au point de vue technique la fabrication du sucre au début du XIX^e siècle n'est pas tout à fait à son avantage. On est encore à cet égard au niveau des techniques périmées du début du XVIII^e siècle.

Ce sont en effet les usines auxquelles le père Labat a donné son nom qui assurent toute la fabrication du sucre en Guadeloupe. Les deux bâtiments essentiels dans la fabrication du sucre sont le moulin et la sucrerie. Il y a trois sortes de moulins, les moulins à vent, les moulins à bêtes et les moulins à eau.

Les moulins à vent sont formés d'ailerons verticaux fixés autour d'un axe se terminant vers le bas par un tambour à engrenage communiquant son mouvement à deux rouleaux. Ces moulins à vent sont dits « à la portugaise » car leur fabrication et leur principe furent apportés par les Portugais.

Les moulins à bêtes, peu nombreux en ce début du siècle mais existant encore sont mus par des bœufs ou des chevaux. Et le système d'axe central communiquant son mouvement à deux autres tambours que nous avons noté pour les moulins à vent se répète ici et aussi pour les moulins à eau. Dans ce dernier cas les tambours sont mis en route par une grande roue à godets qui reçoit elle-même son mouvement de la force de l'eau d'une rivière. Dès le premier abord on se rend compte que la répartition de ces différents types de moulins sera dominée par les conditions géographiques que nous avons examinées plus haut, et surtout en ce qui concerne les moulins à eau. Les moulins à eau sont plus nombreux en « Guadeloupe », île montagneuse et pluvieuse qui comporte de nombreux cours d'eau. Et c'est ici un avantage pour l'île de la « Guadeloupe » car les moulins mis en mouvement par les rivières ont un fonctionnement plus régulier et on peut même dire qu'ils fonctionnent tout au long de l'année. Car même en période de forte sécheresse il reste de l'eau pour faire tourner le moulin au ralenti. Par contre la Grande-Terre, à cause de la sécheresse de son climat possède de très rares rivières et ne peut pas bénéficier de cette régularité de fonctionnement que fournit le moulin à eau. On trouve donc ici surtout des moulins à vent ; le travail est en conséquence très irrégulier, et varie avec la force du vent.

Le document³⁶ examiné plus haut pour les surfaces cultivées en canne et le nombre des sucreries nous donne aussi des indications concernant les moulins.

Vers 1825, la « Guadeloupe » avait 152 moulins à peu près (ici les renseignements manquent pour le quartier de Capesterre) dont 141 à eau, 4 à vent et 7 à bêtes.

En Grande-Terre on ne trouve au contraire aucun moulin à eau qui soit mentionné dans ce document, mais 207 moulins à vent et 115 moulins à bêtes.

En 1825 il existait en Guadeloupe et dépendances 563

36. ANG, carton 35, dossier 319, « Tableaux et relevés relatifs à la population et aux cultures », 1816-1824.

moulins dont 141 à eau, 240 à vent et 182 à bêtes alors qu'en 1822, on comptait 138 moulins à eau, 209 moulins à vent et 222 moulins à bêtes. Les moulins à bêtes ont tendance à disparaître de plus en plus pour être remplacés par des moulins à vent.

2. — LA FABRICATION DU SUCRE

Après la récolte les cannes sont donc amenées au moulin par des cabrouets et le rôle essentiel du moulin est de séparer la bagasse ou partie ligneuse de la canne d'avec le jus ou vesou. Les cannes passent entre les « rolls » ou cylindres laminaires en fonte au nombre de trois. Ces rouleaux plus ou moins puissants, sont en général disposés verticalement, et les « moulins à eau couchés » du père Labat sont très peu répandus. Les cannes sont écrasées entre le rouleau, le jus s'écoule en avant des cylindres, et la bagasse ligneuse tombe de l'autre côté. Cette bagasse est employée comme combustible pour alimenter les foyers.

Le jus de canne une fois sorti du moulin est transporté à la sucrerie. Il va alors subir des transformations qui consistent en définitive à épurer le vésou puis à le concentrer. Le jus de canne est conduit du moulin par un canal jusqu'à un bac qui le recueille. De ce bac le jus est transvasé dans « l'équipage ».

« L'équipage » comprend six chaudières en fonte dans lesquelles le vésou passe successivement : la grande, la propre, la lessive, le flambeau, le sirop et la batterie. Certaines sucreries n'ont que quatre ou cinq chaudières. Dans les sucreries à quatre chaudières, la propre sert de lessive et de flambeau ; dans les sucreries à cinq chaudières la propre sert de lessive. On trouve rarement des équipages à sept chaudières dans ce cas, il y a deux flambeaux, le grand et le petit³⁷.

Ces chaudières sont la plupart du temps de taille décroissante³⁸ et leur nom est lié à un aspect du travail.

La « grande » reçoit le jus de canne venant du moulin, c'est comme son nom l'indique la plus grande chaudière.

La « propre » reçoit le jus de canne qui sort de la « grande » et qui a commencé à être purifié par de la cendre et de la chaux qu'on y a mêlées. On appelle cette chau-

37. Lasserre, op. cit., T. I, p. 356 (note 136).

38. Labat, op. cit., T. I, p. 275.

dière la « propre » car le jus qu'elle reçoit a été épuré des écumes noires et des particules de bagasse dont il s'est déchargé dans la « grande ».

La « lessive » reçoit le vésou sortant de la propre. On y jette une certaine lessive qui le débarrasse encore des déchets qui montent à la superficie et qu'on enlève avec une écumoire.

Le jus passe ensuite dans le « flambeau », le vésou s'y purifie encore davantage. Par ces divers prélèvements il est réduit, en quantité, il est plus pur et plus clair ; il reçoit une chaleur plus vive.

Dans le « sirop » le vésou qui sort du « flambeau » prend « de la consistance et du corps ».

Enfin dans la « batterie » le sirop cuit tout à fait et les impuretés qu'il aurait pu encore conserver sont enlevées au moyen d'une lessive : d'une eau de chaux ou bien de l'alun.

Le père Labat nous donne ces précisions à propos du sirop : « Lorsqu'il approche de la cuisson, il jette de gros bouillons et s'élève si haut qu'il sortirait de la chaudière... On est obligé de l'élever en haut avec une écumoire pour lui donner l'air et l'empêcher de se répandre. Ces mouvements ressemblent à des coups qu'on lui donnerait », d'où le nom de « batterie » donné à cette chaudière.

C'est dans cette dernière chaudière que le sucre doit atteindre son degré de cuisson définitif et ici le travail est particulièrement important. Pour reconnaître le degré de cuisson du sucre, il y a une technique toute particulière que nous livre le père Labat : « On trempe le couteau dans la batterie, et après l'avoir retiré tout couvert de sirop, on le touche avec le pouce de la main droite, et dans le moment on appuie un peu le doigt du milieu de la même main sur la partie du pouce où est le sucre qu'on a pris du couteau. On étend ensuite le doigt doucement pour faire filer le sucre qui y est attaché et on remue doucement pour faire rompre le filet ; plus il se rompt haut, c'est-à-dire près du doigt, moins il y a de cuisson, et plus il demeure long, plus il en a... C'est en ce point que consiste toute la science des raffineries. Car toutes les cannes ne demandent pas le même degré de cuisson. Celles qui sont vertes veulent une cuisson plus forte que celles qui sont justement dans le temps de leur maturité, ou l'ont passé »³⁹.

39. Labat, op. cit., T. II, p. 279.

On s'aperçoit ici que la technique de cuisson de sucre est très rudimentaire ; tous les habitants sucriers ne possèdent pas le don de déceler le moment où la cuisson est parfaite, ils se basent uniquement sur l'expérience et non sur des règles bien précises. Un sirop trop peu ou pas assez cuit cause dans tous les cas des pertes dans le commerce en ce sens qu'on obtient des sucres de mauvaise qualité.

Après son passage dans l'« équipage », le sucre est versé dans des « rafraîchissoires » de cuivre rouge, là on l'agite avec une « pagaie » pour en répandre également le grain. Puis il est mis dans des bacs où la cristallisation continue et s'achève. Le sucre est mis alors dans des barriques ou boucauts qui viennent d'Europe en lamelles détachées et qu'on monte sur place. Ces barriques sont très mal jointes et mal cerclées au préjudice du fabricant de sucre, car le sucre continue à se purger de son sirop dans ces barriques, et on arrive à un poids moindre. Le père Labat nous signale deux moyens par lesquels les habitants remédiaient à cet inconvénient.

« Ils couvrent de terre grasse, épaisse les joints des fonds, le sirop a le temps d'être congelé avant de s'écouler par les fentes de la terre séchée. »

Autre moyen : ils remplissent la barrique quand le sucre est presque froid et ceci à deux ou trois reprises, ainsi le sirop de la première couche est dur, et ne laisse pas passer le sirop de la deuxième couche, ainsi de suite.

Le boucaut de sucre brut ou moscouade est acheminé en Europe pour y être raffiné.

A part le sucre brut qui est la production importante d'exportation, les habitants ont pris l'habitude dès la fin du XVII^e siècle de fabriquer aussi pour l'exportation un sucre « terré », c'est-à-dire qui avait subi certaines transformations qui lui donnaient un aspect commercial plus présentable que le sucre brut. On sait que les colonies n'avaient plus le droit de raffiner leur sucre et que ce privilège était exclusivement réservé à la métropole par la décision du conseil d'Etat de 1684. Les habitants avaient donc mis au point ce système de sucre terré pour offrir directement à la consommation un sucre qui n'avait pas subi les frais du raffinage donc qui revenait à moins cher que le sucre raffiné et en même temps un sucre qui pouvait être consommé tel quel. Pour terrer leur sucre les habitants coulaient leur sucre brut sortant des rafraîchissoirs dans des formes de terre poreuse pour le débar-

rasser de ses impuretés. Le sucre mis dans ces formes était recouvert d'une quantité déterminée de terre glaise détrempée dans l'eau, celle-ci s'échappait au fur et à mesure entraînant toutes les impuretés. Le sucre résistait à l'action du liquide et se trouvait épuré et blanchi. Après deux mois pendant lesquels on laissait le sucre égoutter, les pains de sucre obtenus étaient au point, ils étaient réduits en poudre ou cassonnade blanche ; cette cassonnade mise en barrique participait avec le sucre brut à l'exportation.

Le sucre terré a le même aspect que le sucre brut mais est moins blanc et plus dur.

Ce système de fabrication du sucre terré était coûteux et nécessitait que l'habitant dispose de temps et de main-d'œuvre ; c'étaient donc principalement les grosses habitations sucrières qui fournissaient ce sucre. Selon le père Labat, le poids ordinaire d'une barrique de sucre brut « séché » et bien purgé » est de 600 à 700 livres ; si on donne à la tare un poids de 10 % il reste 650 livres de sucre net.

A part ces deux sortes de sucre : sucre brut ou moscouade et sucre terré ou cassonnade, il existait encore neuf espèces de sucre dont :

- le sucre passé ou cassonnade grise,
- le sucre raffiné pilé ou en grain,
- le sucre royal,
- le sucre tapé,
- le sucre candi,

et trois sucres de sirops et d'écumes :

- le sucre de sirop fin,
- le sucre de gros sirop,
- le sucre d'écumes.

3. — LES RENDEMENTS

Le père Labat estimait que pour une habitation de 30 carrés c'est-à-dire d'un peu moins de 30 hectares, et qui employait 120 esclaves, il y avait un rendement de 12 à 16 barriques de sucre brut par carré ou encore 150 formes de sucre blanc de 45 livres chacune.

Certes les conditions de fabrications, du sucre, et les techniques n'ont pas changé depuis le temps du père Labat, mais un document plus récent nous donnera une idée plus précise des rendements en sucre au début du XIX^e siècle.

L'inspecteur des Finances Lavollée⁴⁰ après son enquête en arrive à ces résultats : les rendements d'un hectare en cannes plantées sont de 10 à 12 barriques de sucre ; en première rejetons, ils sont de 8 à 10 barriques, en deuxième rejetons ils sont de 4 à 6 barriques.

Une observation résulte de ces chiffres, les rendements de moins en moins élevés à mesure que la première plantation produit plus de rejetons.

En gros le rendement par hectare varie de 3.800 à 5.500 kilos de sucre.

On vient de voir que le rendement variait avec la nature de la plantation : cannes plantées, premiers ou deuxième rejetons. Le rendement varie aussi avec les conditions climatiques, par exemple en Grande-Terre la sécheresse empêche le sol naturellement riche d'être fécond. En effet d'après le même rapport de Lavollée, le produit d'un hectare cultivé en canne en Grande-Terre n'est que de 5 à 6 barriques, soit 2.500 à 3.600 kilos de sucre, soit une moyenne de 3.500 kilos à l'hectare⁴².

D'autre part les rendements en sucre varient aussi avec les engrais qui ont une place importante en Guadeloupe dans la culture de la canne à sucre. Aucune terre en Guadeloupe ne peut produire de 8 à 10 barriques de sucre à l'hectare, sans ce moyen artificiel. L'administration de la Guadeloupe donne les chiffres suivants :

— un hectare de cannes plantées donne 2.500 à 3.000 kg de sucre,

— un hectare de premiers rejetons donne 1.500 à 2.000 kg de sucre,

— un hectare de deuxième rejetons donne 1.000 à 1.500 kg de sucre.

Dans une étude faite par le pharmacien Dupuy sur la fabrication du sucre⁴³ un exemple bien particulier est pris en considération, il s'agit de l'habitation « Sainte-Rose » qui fait partie de la commune de Sainte-Anne, et dont on a étudié le rendement pour trois années : 1837, 1838, 1839.

40. Lavollée, op. cit., paragraphe 1.

41. Lavollée note que ce rendement a augmenté de 1.000 kilos depuis la dernière enquête faite en 1825, mais qu'il reste néanmoins inférieur à celui de la Martinique.

42. Dupuy, « Fabrication du sucre. Expériences faites à la Guadeloupe », 1843.

Voici le tableau de la fabrication du sucre pour ces trois années :

années cabrouets de canne	gallons de vésou	barriques	sucre obtenu kg
1837 : 2.208	100.030	116	58.812
1838 : 3.453	176.300	179	85.920
1839 : 3.568	181.530	197	94.064,500

Le poids moyen de la cabrouétée de canne est de 600 kilos mais varie avec la localité et le transport ; le poids moyen de la barrique varie entre 77 et 57 kilos.

Le rendement en sucre est calculé ici en rapport avec le poids du vésou. Pour l'année 1837 il est de 13,5 % du poids de vésou, pour l'année 1830 ; il est de 11,17 %, et pour 1839 il est de 11,88 %.

Et pour ces trois années le rendement moyen en sucre est de 11,96 % du poids du vésou.

Il résulte de ces divers exemples que les rendements en sucre à la Guadeloupe sont très variables et dépendent de multiples conditions : la nature du terrain, les circonstances atmosphériques lors de la pousse ou de la récolte de la canne, et surtout les techniques de la fabrication du sucre.

Avec des rendements bons ou mauvais, l'habitant avait pour but essentiel d'exporter son sucre et cette opération commerciale était l'opération par excellence pour tous les habitants de la Guadeloupe.

C. — LE COMMERCE DU SUCRE AU DEBUT DU XIX^e SIECLE

Le commerce du sucre a toujours dominé toute l'économie de la Guadeloupe. Ce commerce florissant au XVIII^e siècle connaît par contre au XIX^e siècle un certain nombre de problèmes que nous allons examiner par la suite.

Et ici nous ne considérons ce problème commercial que sous certains aspects qui se développeront jusqu'en 1848 date importante dans le domaine économique de la Guadeloupe, aussi bien que dans le domaine social.

Voyons d'abord quelles sont les conditions dans lesquelles se fait le commerce du sucre en Guadeloupe au début du XIX^e siècle.

1. — EXCLUSIF ET RÉGIME COMMERCIAL DE LA GUADELOUPE

La principale condition à l'économie générale de la Guadeloupe est le système de l'Exclusif. Ce système de l'Exclusif régit d'ailleurs le commerce de toutes les colonies par le « Pacte colonial ».

Le Pacte colonial est composé d'une série d'actes dont les plus anciens remontent à 1664 et à 1670 ; ce pacte fait des isles d'Amérique des colonies destinées à consommer la surabondance des produits français ; en échange la Métropole reçoit et consomme exclusivement leurs denrées. Voici les quatre points importants de ce « Pacte colonial » :

1°) Les produits des colonies ne peuvent être transportés que sur le marché métropolitain.

2°) La navigation entre les colonies et la Métropole et vice-versa ainsi que la navigation de colonie à colonie est réservée à la Marine française.

3°) Le marché colonial est fermé aux produits étrangers. La production métropolitaine peut seule alimenter le marché des colonies, sauf les exceptions déterminées.

4°) Les produits coloniaux ont un privilège ou traitement de faveur sur le marché métropolitain ; des droits protecteurs garantissant un débouché certain à la production des colonies.

On ajoutera à ces mesures que l'or ne devait jamais sortir de la Métropole, mais y entrer, et que les produits coloniaux ne pouvaient être manufacturés dans la colonie, où l'on ne pouvait créer aucune industrie identique à celle de la Métropole. C'est ce pacte qui commande tout l'ancien régime économique des isles et qui sera conservé en grande partie pendant toute la période étudiée jusqu'en 1861.

Cette sévérité du Pacte colonial poussa les habitants à entretenir avec les navires étrangers un commerce de contrebande qui est très important comme on le verra plus loin.

Le Pacte en fait empêche systématiquement la formation et le développement de toute industrie locale. On a vu plus haut que l'industrie du raffinage du sucre avait été interdite dans les colonies. En effet cette industrie était déjà très ré-

pandue en Guadeloupe depuis 1655, et rapportait aux colons des bénéfices considérables ; l'opposition partit des commerçants de Bordeaux, Nantes, La Rochelle qui virent dans le raffinage du sucre une source de revenus sérieux. Ils firent admettre à l'Etat que des installations industrielles dans les colonies nuiraient à ses intérêts. D'où toute une série de mesures pour interdire le raffinage aux colonies. D'abord l'Etat frappa d'une taxe de 8 livres sur le cent, le sucre raffiné qui rentrait en France. Mais un arrêt plus précis du Conseil d'Etat du 18 août 1682 interdirait nettement toutes industries de raffinage dans les colonies. La Guadeloupe qui était la colonie la plus avancée dans ce domaine fut durement touchée.

C'est pour cela que les habitants réagirent en fabriquant du sucre terré, et de nombreuses autres espèces de sucres.

Certes le Pacte colonial sert de base à toutes les opérations commerciales de la Guadeloupe, mais cela n'empêche pas aux colons d'essayer à tout prix de sauvegarder leurs intérêts en répondant à l'interdiction du raffinage par la fabrication d'un plus grand nombre d'espèces de sucres, et à l'obligation exclusive de commercer avec la métropole, par la contrebande.

Une des prescriptions du Pacte colonial qui voulait que l'or ne sortit pas de la métropole, eut des conséquences néfastes sur le système monétaire de la Guadeloupe. Cette idée était d'ailleurs conforme aux théories mercantilistes de l'époque. L'argent était très rare en Guadeloupe en ce début du XIX^e siècle et les colons ne pouvaient voir prospérer leurs affaires dans un pays qui n'avait pas une base monétaire solide. L'argent que se faisaient les colons allait tout droit en métropole et n'était jamais réinvesti dans les manufactures locales. Les colons craignaient en effet d'engager des sommes importantes soit pour moderniser leurs usines, soit pour améliorer la culture de la canne, car ils n'étaient pas sûrs que l'opération réussirait dans cette colonie où l'argent ne circulait pas ; l'Etat en effet après bien des hésitations avait au XVIII^e siècle mis en circulation quelques pièces insuffisantes d'ailleurs, puis avait décidé d'augmenter la valeur de ces pièces sans plus de succès. C'est alors que les colons virent arriver en Guadeloupe les monnaies espagnoles, qu'ils recevaient en échange de leurs marchandises fournies aux Espagnols par un commerce plus ou moins illicite.

Bientôt la solide monnaie espagnole prit le pas sur ces

monnaies frappées exclusivement pour la colonie. Et au début du XIX^e siècle les rares pièces de monnaie en usage en Guadeloupe viennent des colonies espagnoles⁴³ ; ce sont principalement : la gourde en argent, valant cinq francs et quelques centimes — elle avait été divisée, pour faciliter les échanges, en quatre parties représentant chacune un peu plus de 25 sous — et d'autre part le doublon d'or, valant 83 francs. La monnaie française en usage en Guadeloupe était la livre, et une ordonnance du 30 avril 1817 la mit à 60 centimes.

Toutefois il faut noter avant 1848, une institution louable dans le régime commercial de la Guadeloupe, c'est en 1826 la création par ordonnance royale d'une banque à la Guadeloupe organisée sous forme de société anonyme.

Jusqu'à la veille de l'abolition de l'esclavage la situation financière de la Guadeloupe se caractérise par son imbroglio et sa complexité, exemple tous les textes et les mesures prises pour y mettre un peu d'ordre et dont l'étude fournirait à eux seuls un travail considérable et nous apporterait quelques lumières sur ce sujet. Après ces conditions générales qui dominent le commerce du sucre il serait bon d'étudier la situation financière intérieure d'une habitation sucrière, et son budget annuel, avant d'examiner le commerce proprement dit.

2. — BUDGET ANNUEL D'UNE SUCRERIE

Au XVII^e siècle le père Labat⁴⁴ établissait le budget annuel d'une sucrerie en donnant 44.640 francs de revenus et 6.160 francs de dépenses, ce qui faisait un bénéfice de 38.030 francs. Etant donné toutes les autres dépenses que faisait l'habitant au cours de l'année, il lui restait encore à la fin de l'année 10.000 écus. Ce qui était une excellente somme. L'habitation sucrière était dans tous les cas une affaire prospère.

Pour le début du XIX^e siècle nous avons les renseignements que nous donne Lavollée et l'administration de la

43. Oruno Lara, « La Guadeloupe de la découverte à nos jours, 1492-1900 ».

44. Labat, op. cit., T. I.

45. ANG, dossier 100, carton 690, « Sur la Mission aux Antilles de l'inspecteur des Finances Lavollée », 1839. — Lavollée, « Notes sur les cultures et la production de la Martinique et de la Guadeloupe », 1841.

Guadeloupe ⁴⁵. Ici déjà on distingue entre une grande habitation produisant 400 barriques de sucre par an, et une habitation ne produisant comme la plupart des habitations de la « Guadeloupe » que 60 à 80 barriques de sucre par an.

Dans ces deux sortes d'habitations le colon fournit au commerce un sucre qui lui est revenu plus ou moins cher.

Dans le cas de la grande propriété utilisant 200 esclaves et ayant un revenu de 400 barriques de sucre de 500 kilos chacune, le capital engagé s'élève à 655.000 francs, pour les bâtiments (moulin, sucrerie, équipage, chantiers), les ustensiles, l'entretien des terres, des esclaves, des bêtes.

Les dépenses totales s'élèvent à 50.000 francs par an pour la gestion de la sucrerie, les frais médicaux, les vivres, le droit colonial (qui est fixé alors à 10 francs le quintal de sucre brut) et l'impôt sur les esclaves (14 francs 75 par tête). Donc 50.000 francs de dépenses pour produire 200.000 kilos de sucre. Ainsi sur cette habitation 50 kilos de sucre reviendront à peu près à 12 francs 50. Prenons maintenant le cas de la petite propriété qui utilise 60 esclaves et produit 60 barriques de sucre de 500 kilos chacune. Pour un capital engagé de 252.700 francs le colon devra faire une dépense annuelle de 15.454 francs pour produire 30.000 kilos de sucre, à un prix de 23,33 francs pour 50 kilos de sucre.

Ainsi la production du sucre coûte très cher aux petites sucreries qui sont malheureusement plus nombreuses en Guadeloupe que les grandes.

En outre le sucre avant d'être livré au commerce doit supporter avant son embarquement toute une série de frais d'emballages, d'enfutaillage, de transport au port, d'emmagasinage. Les frais de transport varient évidemment selon que l'habitation est proche ou non du port d'exportation.

On trouve dans le rapport de Lavollée ⁴⁶ un prix moyen du transport pour chaque localité.

En Grande-Terre le prix moyen du transport est de 7,50 francs; en « Guadeloupe » il est de 7 francs; à Marie-Galante il est de 6,30 francs, mais il faut noter que des frais de transport très réduits pour une habitation située à proximité d'un port, amènent une diminution notable dans le prix de revient du sucre.

46. Lavollée, *op. cit.*, paragraphe 2.

3. — L'EXPORTATION JUSQU'EN 1848

L'exportation du sucre demeure l'opération commerciale la plus importante pour la colonie.

a) *Les conditions*

Quelles sont les conditions de cette opération, quels sont les ports qui expédiaient ou qui recevaient cette marchandise ?

En Guadeloupe le premier port exportateur de sucre est celui de la Pointe-à-Pitre⁴⁷. Sis au sud-ouest de la Grande-Terre, juste à l'entrée du bras de mer qui sépare les deux îles de la « Guadeloupe » et de la Grande-Terre. Sa situation au cœur de la Guadeloupe et dans une anse très protégée est remarquable. Cette ville qui a pris naissance vers le milieu du XVIII^e siècle a contribué pleinement au développement économique de la Guadeloupe et de ses dépendances, mais n'a jamais été le siège des fonctions politiques et administratives qui sont restées le privilège de Basse-Terre, capitale des gouverneurs.

Le port de Basse-Terre entretient aussi avec la métropole un trafic appréciable, mais où cependant le sucre a une place moindre que dans le port de Pointe-à-Pitre.

En plus de ces deux ports, les ports du Moule et de Marie-Galante ont une certaine importance dans le trafic commercial de la Guadeloupe.

En 1814, lors de la reprise des îles, Le Moule et Grand-Bourg de Marie-Galante furent fermés à toute importation étrangère⁴⁸. Puis dès 1820, l'administration de la Guadeloupe reconnut la nécessité de leur rendre cette possibilité commerciale. Ouverts au commerce étranger licite, ces ports connurent un rapide progrès, la consommation des produits étrangers augmenta et la situation des habitants s'améliora. Mais l'ordonnance royale du 5 février 1826 sur le commerce étranger détruisit cet état de chose. Pour la première fois l'État permettait l'entrée dans les îles des bâtiments étrangers et l'importation de certaines marchandises étrangères, mais les ports de Basse-Terre et de Pointe-à-Pitre furent les seuls à la Guadeloupe à bénéficier légalement de cet avantage. Ceci fut naturellement préjudiciable au Moule et à Grand-Bourg. Le quartier du Moule qui se trouve à une distance de 7 lieues

47. Lasserre, op. cit., T. II, p. 592 et suivantes.

de Pointe-à-Pitre, est un quartier étendu et productif, il contient vers 1825 : 54 sucreries, et l'acheminement de son sucre vers le port de Pointe-à-Pitre lui revient très cher à 1/8 du revenu brut du quartier ⁴⁹.

Les chemins de Pointe-à-Pitre au Moule sont marécageux et difficilement praticables. Par mer pour gagner Pointe-à-Pitre il faut longer la dangereuse côte de la « Pointe-des-Châteaux ».

Pour Grand-Bourg de Marie-Galante, les données étaient un peu différentes, mais aboutirent à la même situation critique. Marie-Galante vers 1825 avait 57 sucreries et produisait environ 6.000 barriques de sucre par an. Distante de 13 lieues des deux grands ports de la Guadeloupe, elle ne peut communiquer avec eux pendant l'hivernage, donc de juillet à octobre, ceci à cause des nombreux risques courus par la navigation à cette époque. Coupée de la Guadeloupe, Marie-Galante recevait autrefois des cargaisons américaines, ce que la Guadeloupe ne pouvait lui donner : aussi bien des denrées alimentaires que des matériaux, par exemple du bois pour réparer les moulins. La prospérité de ce port avait pris naissance précisément à partir de 1814 par la vente aux Américains de sirops et mélasses, sous-produits de la canne à sucre. On saisit dès lors tous les dommages que causèrent à ce port la fermeture au commerce étranger.

Mais l'ordonnance royale du 20 septembre 1820 ouvrait les ports du Moule et du Grand-Bourg au commerce « licite » — ce qui sous-entend notamment que le commerce avec l'étranger avait continué tout de même, mais sous forme de contrebande.

Toujours est-il que ces ports ne connurent jamais la prospérité du port de Pointe-à-Pitre et subirent même une régression vers 1837 dans leurs exportations.

Le port du Moule qui en 1836 exportait 3.017.607 kilos de sucre brut, n'en exporte en 1837 que 1.239.299 kilos.

Le port du Grand-Bourg qui en 1836 exportait 416.919 kilos de sucre brut, voit ce trafic passer à 149.639 kilos ⁵⁰.

A côté de ces 4 ports les autres points de côte de la

48. ANG, carton 68, dossier 503, « Ordonnance royale du 20 sept. 1828 : Ouverture au commerce étranger licite des ports du Moule et de Grand-Bourg de Marie-Galante ».

49. Ibid.

50. Ibidem.

Guadeloupe sont plutôt des rades d'accostement propres à favoriser le commerce interlope comme Port-Louis et Ste-Rose.

Les ports de la métropole qui reçoivent le sucre guadeloupéen sont nombreux : Le Havre, Dunkerque, Saint-Malo, Nantes, Bordeaux, Marseille. Dans la plupart de ces ports et en particulier ceux de Nantes, de Bordeaux et de Marseille, on trouve des raffineries de sucre qui traitent le sucre brut sitôt son arrivée sur les lieux puis le fournissent à la consommation sous forme de sucre blanc raffiné.

Le principal port importateur de sucres antillais est Bordeaux pour une période allant de 1815 à 1821⁵¹. Dès 1832 Marseille prend une grande place dans ce commerce d'importation.

Poirié de Saint-Aurèle prévoit que Marseille doit recevoir en 1832 plus de sucre des colonies que tous les autres ports de la France ensemble⁵².

Après raffinage les sucres non utilisés pour la consommation de la métropole sont exportés en Suisse, en Espagne, en Italie, en Egypte, dans le Levant, et jusque sur les bords de la Mer Noire⁵³.

La traversée entre la Guadeloupe et la métropole dure à peu près 60 jours. On a le témoignage du capitaine du navire « l'Harmonie »⁵⁴ qui parti de Marseille le 5 mai 1844 est arrivé à Pointe-à-Pitre le 3 juillet 1844 ; reparti le 1^{er} septembre de Pointe-à-Pitre, il est de retour à Marseille le 15 novembre 1844. Donc 58 jours à l'aller et un peu plus de 70 jours au retour : c'est un voyage très long. Les marchandises mal empaquetées ont le temps de se détériorer ; ce qui se produit souvent pour les denrées venues de la métropole comme la morue, les viandes, la farine, etc... Le sucre en arrivant dans les ports français a subi la plupart du temps pendant la traversée des pertes considérables dues au coulage du sirop ou à un mauvais emballage. Et il suffit que la traversée dure quelques jours de plus pour que la valeur du sucre baisse sur le marché métropolitain. Toutefois, le colon subit des pertes moins lourdes si le sucre a déjà été vendu en

51. R. Massio, « Une maison de commerce à la Guadeloupe sous la Restauration » (20 mars 1827 - août 1828).

52. Poirié de Saint-Aurèle : « Du droit des colonies françaises à une représentation réelle — De la nécessité d'une diminution sur la taxe des sucres des colonies françaises », 1832.

53. Ibidem.

54. ANG, carton 65, dossier 479, « Etat des bâtiments de commerce en 1831... »

Guadeloupe et si le transport s'effectue aux frais de l'acheteur.

Les barriques de sucre portent souvent une estampe à feu au nom de l'habitant, comme le demande une circulaire de 1819⁵⁵. Les conditions de la navigation sont mauvaises aussi pour l'équipage qui est souvent frappé par des épidémies que les marins contactent dans les ports d'escale, et aussi dans les ports de la Guadeloupe où l'on signale de nombreuses épidémies de fièvre jaune au début du siècle. En arrivant à Pointe-à-Pitre les capitaines sont parfois bien obligés de laisser une bonne partie des matelots dans les hôpitaux de la Guadeloupe et de repartir avec un équipage réduit, ce qui compromet énormément l'intérêt des armateurs.

Le commerce se fait par des bâtiments français jusqu'en 1827, date à laquelle les bâtiments étrangers autorisés, commencent à envahir les ports de la Guadeloupe.

Les bâtiments français et étrangers ont entre 200 et 280 tonneaux. Les bâtiments appartenant à la colonie et autorisés à faire le commerce avec la métropole ont un tonnage plus réduit : entre 70 et 180 tonneaux.

Pour citer quelques chiffres sur le mouvement de la navigation, prenons comme exemple l'année 1845 à la veille de la libération de l'esclavage :

En 1845, 814 bâtiments sont entrés dans la colonie ; pendant cette même année, il n'en est sorti que 795⁵⁶. Et tous les documents sur les entrées et sorties dans chaque port reflètent la même situation. Il entre dans les ports de la Guadeloupe et en particulier dans le port de Pointe-à-Pitre, plus de bâtiments qu'il n'en sort. C'est donc que la production de sucre en Guadeloupe ne réussit pas à fournir à la demande et à remplir tous les bâtiments qui sont dans les ports. Un bâtiment doit séjourner pas mal de temps au port avant d'avoir un chargement valable. On constate en outre que les mouvements de la navigation et particulièrement les entrées sont réduites pendant le troisième trimestre, c'est-à-dire pendant la saison de l'hivernage : En 1845, les ports de la colonie qui ont reçu respectivement 203, 208 et 206 bâtiments pour les premier, deuxième et quatrième trimestres n'en ont reçu que 197 pour le troisième trimestre.

55. ANG, carton 115, dossier 804, « Arrêté sur la marque des barriques de sucre », 1819-1823.

56. ANG, registre 418, « Bulletin trimestriel de commerce », 1845-1850.

En général, on peut dire que le commerce des Antilles fournissait 5 à 600 usines et occupait 5 à 6.000 matelots français.

Les navires étrangers espagnols, anglais, américains occupaient une place non négligeable dans le mouvement de la navigation, en 1845 sur 203 bâtiments entrés en Guadeloupe pendant le premier trimestre, il y eut 60 navires français, 89 étrangers, et 55 navires faisant partie du cabotage intérieur de la colonie. De même pour les sorties à la même époque : 59 navires français, 86 navires étrangers et 53 caboteurs de la colonie. Certes, en Guadeloupe le commerce d'exportation du sucre se faisait exclusivement par les bâtiments français, mais c'est surtout dans l'importation des denrées alimentaires et d'objets divers que les bâtiments étrangers avaient une certaine place.

Après avoir examiné toutes ces conditions générales, voyons comment s'effectuaient les opérations commerciales en ce début du XIX^e siècle et qu'elles étaient leur importance.

b) *Les opérations commerciales :*

Les principales productions de la Guadeloupe sont le sucre, le café, le tabac, le cacao. A part ces produits qui sont avant tout des produits d'exportation, la Guadeloupe ne fournit aucune denrée capable de nourrir sa population totale. Certes la terre de la Guadeloupe donne des vivres comme les ignames, les patates douces, le manioc, les bananes, mais qui servent uniquement à la consommation des esclaves et de quelques blancs pauvres.

Mais même pour accompagner cette alimentation de base des esclaves, il faut importer de la morue ou de la viande salée. Quant à la nourriture des blancs, elle vient presque toute entière de la métropole : la viande salée est expédiée de Nantes et de Bordeaux, le beurre et le fromage viennent de la Bretagne, du Poitou et de la Vendée, les céréales et la farine sont expédiées du Midi, l'huile d'olive de la Province, les vins viennent de Bordeaux et du Languedoc. Le sucre raffiné vient des ports de Bordeaux et de Marseille principalement pour la consommation des riches colons qui utilisent ce sucre dans leurs réceptions.

L'agriculture française vendait annuellement à ses colonies pour 23 à 24 millions de ses produits.

En plus de ces denrées alimentaires, la Guadeloupe importe des métaux travaillés, du fer, de l'acier, du cuivre,

de la verrerie, de l'ébénisterie, des livres, des gravures, des machines, des instruments de tout genre, des chapeaux, des chaussures, etc... ces objets sont expédiés, pour la plupart, des ports du nord de la France : Le Havre et Dunkerque.

La Guadeloupe, en échange de tous ces produits, exportait en France à peu près tout ce qu'elle produisait en dehors des vivres : le sucre sous ses deux formes : brut et raffiné, les sous-produits du sucre, sirops et tafia, enfin le tabac, le café, le cacao, le coton. C'est évidemment l'exportation du sucre qui tient ici la place prédominante.

Le colon vend son sucre suivant trois modes⁵⁷ : le premier consiste à fournir le sucre aux commissionnaires de l'île qui en opèrent la vente sur la place même. En Guadeloupe, il existe de nombreuses maisons de commerce au début du XIX^e siècle⁵⁸. On notera que ces maisons ne s'occupent pas uniquement du commerce du sucre, mais de tout ce qui peut se vendre et s'acheter dans la colonie ; de plus, à côté de leurs affaires avec la métropole, elles s'intéressent beaucoup au commerce avec les îles voisines en servant d'intermédiaires.

Un autre mode de vente consiste pour le colon à se servir de l'entremise de son commissionnaire pour que la vente s'opère en France.

Le troisième mode n'est utilisé que par les grands propriétaires qui envoient directement leur chargement en France.

Quelles sont de 1815 à 1848 les grandes lignes de l'exportation sucrière ?

Cette activité accuse en Guadeloupe une allure générale croissante, comme le montre le tableau suivant :

TABLEAU DE L'EXPORTATION SUCRIERE
de 1815 à la veille de 1848

<i>Années</i>	<i>Sucre brut</i>	<i>Sucre terré</i>
1816	3.400 t	1.800 t
1820	19.700 t	2.500 t
1825	28.800 t	175 t
1830	32.800 t	74 t
1835	32.900 t	4 t
1839	36.400 t	223 t
1845	33.700 t	8 t

57. Lavollée, op. cit., paragraphe 2.

58. Massio, op. cit.

Avec ces chiffres, on peut établir le graphique de l'exportation sucrière pendant la période considérée.

Courbe de l'exportation sucrière de 1815 à la veille de 1848
(pour le sucre brut)



De l'examen de cette courbe résultent certaines observations : tout d'abord en 1816, le chiffre des exportations est très bas, par rapport à celui de 1790 par exemple qui est de 8.700 tonnes pour le sucre brut⁵⁹. Pourtant de 1790 à 1818, la production du sucre s'est développée puisqu'on trouve en 1818 : 17.500 hectares cultivés en canne. Le faible chiffre de ces exportations s'expliquerait par les guerres du début du siècle et les conditions troublées de la navigation. Pendant ces guerres, il était très risqué de lancer sur les mers une cargaison de sucre. De plus, les troubles locaux n'étaient pas faits pour rassurer les colons qui n'entreprenaient aucune opération commerciale de grande envergure. Il faut aussi noter que pendant la période du Blocus continental, le commerce antillais était considérablement réduit.

Avec le retour de la paix, le mouvement commercial reprit, la confiance des colons revint, ce qui se traduit dans l'exportation du sucre par une courbe ascendante et assez régulière, tout au moins jusqu'en 1830. Le système de la demande expliquerait également ce mouvement puisque la consommation de la métropole en sucre suit la même augmentation de 1815 à 1830 environ. Rennard nous donne les chiffres suivants dans son ouvrage sur *Le commerce aux Antilles*.

En 1815, la consommation de la métropole en sucre de

59. Lavollée, op. cit., paragraphe 2.

canne était de 16.000 t, sur une consommation totale en sucre de 20.000 tonnes.

- en 1817 elle était de 36.000 tonnes ;
- en 1822 elle était de 52.000 tonnes ;
- en 1831 elle était de 67.000 tonnes sur une consommation totale de 80.000 tonnes.

Le chiffre de 1831 est le chiffre maximum ; la consommation de la métropole en sucre de canne n'atteindra plus un tel chiffre au XIX^e siècle. Car c'est à ce moment qu'entre en scène le sucre de betterave, marchandise qui causa de graves conséquences au commerce du sucre de canne comme on le verra par la suite.

Entre 1830 et 1835, des circonstances atmosphériques défavorables s'ajoutent à cet état de chose : l'année 1832 marquée par une sécheresse qui a fait périr partout un tiers des cannes.

Poirié de Saint-Aurèle nous signale que « la Guadeloupe qui par an produisait en moyenne 70.000 barriques de sucre, n'en produira pas cette année au-delà de 50.000 »⁶⁰.

Sur la courbe de l'exportation sucrière de la Guadeloupe, cette baisse de la demande se traduit par un arrêt dans le mouvement ascendant et par un espèce de palier.

En 1839, l'augmentation dans les chiffres de l'exportation sucrière est due à une ordonnance locale permettant la libre exportation des sucres à l'étranger. Cette ordonnance fut d'abord prise par le gouverneur de la Martinique le 17 mai 1839 qui autorisait l'exportation du sucre à la Martinique « à toute destination, sous tout pavillon, jusqu'à ce qu'il ait statué sur les modifications à faire subir à la législation concernant le sucre colonial ». Le gouverneur de la Guadeloupe ne tarda pas à prendre la même décision. Ces réactions provoquèrent une ordonnance royale de la même année qui abaissa les droits d'entrée sur les sucres coloniaux ; mesure qui cependant ne satisfait pas pleinement les intérêts des colons puisque l'exportation subit encore une baisse jusqu'en 1845. Ici, il faudrait faire intervenir d'autres éléments plus spécifiques à la situation de la colonie. Notamment en 1843 le tremblement de terre du 8 février qui a complètement détruit la ville de Pointe-à-Pitre et ses entrepôts. Les colons obligés de consacrer un temps fort long à la réparation de leurs usines renversées n'ont pu faire

60. Poirié de Saint-Aurèle, *op. cit.*

la récolte que très tardivement. Les navires qui étaient en rade de Pointe-à-Pitre ont été obligés d'aller chercher à l'étranger les chargements de sucre qu'ils ne pouvaient espérer trouver sur les lieux. Puis les colons durent fabriquer leur sucre à la hâte et dans des conditions défavorables qui influèrent sur la qualité et la quantité de cette denrée qui n'a pu atteindre sur les marchés de la métropole le prix de vente des années antérieures ⁶¹.

En 1844, ce sont les entrepôts de Basse-Terre qui à leur tour furent détruits par un incendie. Ainsi l'exportation sucrière en Guadeloupe pendant le début du siècle est conditionnée par un certain nombre de faits et de conjonctures qui exposera cette denrée sur les marchés sucriers métropolitains à une situation défavorable.

Un autre aspect du problème de l'exportation sucrière est celui du commerce d'interpole.

c) *L'exportation illicite :*

Pour saisir l'importance de ce trafic, il suffit de considérer dans le rapport de Lavollée ⁶², les chiffres de la production de sucre et les chiffres des quantités réellement exportées pour les années 1833, 1834, 1835, 1836 et 1837 :

		Sucre brut	Sucre terré
1833	production	34.000 t	30 t
	exportation	31.000 t	5 t
	différence	3.000 t	25 t
1834	production	41.700 t	149 t
	exportation	38.600 t	6 t
	différence	3.100 t	143 t
1835	production	36.100 t	176 t
	exportation	32.000 t	4 t
	différence	4.100 t	172 t
1836	production	34.600 t	139 t
	exportation	34.500 t	3 t
	différence	100 t	136 t
1837	production	28.300 t	90 t
	exportation	24.900 t	1 t
	différence	3.400 t	89 t

61. ANG, registre 418, Bulletin trimestriel du commerce, 1839-1844.

62. Lavollée, op. cit., paragraphe 2.

Pendant ces cinq ans, la moyenne de production est de 35.000 t de sucre brut et 116 t de sucre terré ; la moyenne des exportations est de 32.000 t de sucre brut ; 3 t de sucre terré.

La différence moyenne est de 3.000 tonnes de sucre brut et terré. Et ce chiffre est beaucoup trop élevé pour indiquer seulement la consommation du pays, pour laquelle figurent principalement d'autres variétés de sucre que les sucres bruts et terrés réservés surtout à l'exportation. Le seul moyen d'expliquer cette différence est d'admettre qu'il s'écoulait par fraude une grande partie du sucre.

Lavollée propose de faire le recensement des récoltes pour mieux contrôler production et exportation. Mais à ceci, l'administration de la Guadeloupe répond, en objectant la défectuosité des modes de recensement dans la colonie, et « l'impossibilité de toute appréciation exacte » de la production qui est trop liée aux incertitudes atmosphériques. D'ailleurs, le directeur des douanes conteste l'importance de la contrebande et les chiffres que donne Lavollée sont selon lui énormes et erronés. Toujours est-il que ce commerce existait et avait une certaine importance puisqu'on tenait même un registre du commerce de contrebande. Cette contrebande se faisait sur tous les ports de la côte, certes on préférait profiter des petites rades et des canaux communiquant à la mer et remontant une grande distance dans les terres, comme les rades de Sainte-Rose, de Sainte-Marie et de Trois-Rivières. Mais les contrebandiers ne craignaient pas de s'aventurer dans des ports plus importants, ceux du Moule, du Grand-Bourg de Marie-Galante et de Pointe-à-Pitre même. Pour le seul port de Pointe-à-Pitre et pour l'année 1846, il a été saisi 105 barriques de sucre brut⁶³.

L'exportation illicite se faisait vers les pays étrangers : Etats-Unis, Angleterre et vers les colonies étrangères voisines, à part les colonies espagnoles de Porto-Rico et de Cuba qui produisaient elles-mêmes une grande quantité de sucre.

Les sucres vendus frauduleusement étaient d'autant plus appréciés sur le marché qu'ils n'avaient pas subi de droits de douane et se vendaient meilleurs marché.

4. — LES DROITS DE DOUANE

A la Guadeloupe comme d'ailleurs à la Martinique, à part la capitation sur les esclaves que payaient les colons, il n'y avait

63. ANG, carton 114, dossier 795, « Douanes — Etablissements d'entrepôts », 1844-1877.

pas d'impôt, mais l'Etat se rattrapait en frappant de droits toutes les denrées qui sortaient de la colonie, de même que tous ceux qui pénétraient en métropole.

Pour mieux percevoir les droits de sortie, on avait décidé l'établissement d'entrepôts en Guadeloupe par où devaient nécessairement passer tous les produits de la colonie, et surtout le sucre avant son exportation.

La loi du 12 juillet 1837 et l'ordonnance du 31 août 1838⁶⁴ créent l'établissement d'entrepôts à Pointe-à-Pitre et à Basse-erre. Celui de Pointe-à-Pitre fut ouvert le 15 août 1839, celui de Basse-Terre l'année suivante ; ceux du Moule, de Grand-Bourg seront créés beaucoup plus tard, en 1877.

Les sucres entreposés étaient frappés d'un droit de magasinage : 1 % par an sur la valeur de la marchandise entreposée puis réexporté⁶⁵.

A leur arrivée sur le marché métropolitain, les sucres antillais jouissent d'un « tarif préférentiel » qui en 1816 est fixé à 45 francs par quintal⁶⁶. Alors que les sucres étrangers subissent un droit d'entrée de 125 francs par quintal, en 1816.

En 1817, le droit sur le sucre, à la demande des colons des Antilles, est encore baissé à 40 francs par quintal de sucre brut, et celui sur les sucres étrangers est tombé à 60 et 65 francs ; ce droit sur les sucres étrangers sera ramené par une loi de 1822 à 135 francs par quintal. Ce système sera maintenu en gros pendant notre période⁶⁷.

Conformément donc au Pacte colonial, la France favorisait l'entrée des sucres antillais par rapport aux sucres étrangers qui étaient d'ailleurs de meilleure qualité et concurrençaient fortement les sucres antillais sur les marchés étrangers. Mais les colons trouvaient ces droits encore trop élevés, en effet, en 1827 les droits de douane sur le sucre exporté des colonies s'élevaient à 17.146.200 francs⁶⁸.

64. ANG, registre 418, « Bulletin trimestriel du commerce », 1845-1850.

65. ANG, carton 114, dossier 795, « Douanes — Etablissements d'entrepôt », 1844-1877.

66. Il s'agit du sucre de la qualité « bonne quatrième ». Pour la première fois on établit une distinction des nuances et des qualités dans les tarifs appliqués aux sucres. La bonne quatrième est le sucre des Antilles considéré comme type, c'est un sucre titrant 70°.

67. Aubry le Comte, « Législation et production du sucre de canne » extrait de la « Revue maritime et coloniale », juin 1865.

68. Patron, « De quelques questions relative aux colonies françaises ».

Mais ces questions de taxation du sucre sont très complexes et sont intrinsèquement liées à la conjoncture économique générale de la métropole ; elle sont liées en particulier à l'existence sur le marché métropolitain, d'autres sucres que le sucre antillais : sucres étrangers et surtout sucre indigène, dès les années 1830.

On comprenda mieux ces questions en examinant le problème du sucre en ce début du XIX^e siècle à travers une évolution économique générale.

(A suivre)

JOSETTE FALLOPE,
Université d'Abidjan.

