

Marcel Dorigny, Olivier Milhaud
30 mai 2000

Le sucre : histoire et géographie d'un esclavage

Pour clore ce cycle de cafés-géo sur les produits que nous consommons au café, Marcel Dorigny, historien passionnant et passionné, a attiré notre attention sur un produit fascinant, dont le goût sucré n'efface pas certains aspects tragiquement amers de son histoire. Il s'agissait d'aborder à la fois l'histoire du sucre, la société sucrière, et la façon dont le produit a façonné la géographie du monde. L'historien Marcel Dorigny a aidé les géographes à mettre en rapport les espaces du sucre avec les aventures industrielles et sociales, des plus dramatiques aux plus réjouissantes, depuis trois siècles.

Comme l'indique Gilles Fumey pour commencer ce café-géo, le sucre est une plante fascinante, relève d'une société sucrière particulière dans les pays producteurs, et reste un produit qui suscite des controverses...

Diffusion spatiale de la culture de la canne à sucre

Originnaire de Polynésie, la canne à sucre sauvage fut importée en Inde. Dès 1200 avant notre ère, sa culture est attestée au Bengale. Le poème épique sanscrit Ramayan fait état d'un banquet aux " tables couvertes de sucreries, de sirop et de canne à mâcher ". La culture a donc existé bien avant la mise en place de l'économie sucrière qui a fait des Antilles les " îles à sucre " jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Sous l'Antiquité, le roseau sucré atteint le Moyen Orient puis la Méditerranée : on apprécie le sucre pour ses vertus médicinales.

La canne transite par la Méditerranée puis apparaît dans le domaine atlantique aux Canaries et à Madère bien avant les Grandes Découvertes. Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, le moyen de sucrer les aliments était le miel pour les populations n'ayant pas accès aux marchés sucriers. Avec la mise en place de la colonisation le sucre traverse l'Atlantique et atteint le Brésil et les Antilles.

Alors que l'exploitation des Antilles commence par les mines et les épices, ce qui aboutit rapidement à l'extinction de la main d'œuvre indigène, les premiers plants de canne à sucre arrivent. C'est la demande européenne qui est le moteur de la croissance de la production. De la fin du XVII^e à la première moitié du XVIII^e siècle, l'économie de plantation se met en place et le sucre ne tarde pas à supplanter toutes les autres productions aux Caraïbes. La demande est alimentée par le café dont le goût trop amer ne convient pas aux Européens du XVII^e siècle. La consommation de sucre est donc venue en complément de celle du café.

Les plantations sucrières sont essentiellement dans les îles anglaises et françaises. Dès la fin du XVII^e siècle, l'Espagne est distancée pour la production sucrière. Il faut dire que la mise en valeur des colonies espagnoles n'est pas essentiellement agricole. Dès les années 1740-1750, la France dépasse l'Angleterre.

Au total, on a donc affaire à une diffusion spatiale d'Est en Ouest (de la Polynésie aux Antilles), qui s'opère sur le temps long (de l'Antiquité à nos jours).

Géographie du sucre aux Antilles

Les plantations se localisent d'abord à la Jamaïque, puis à la Martinique et secondairement à la Guadeloupe. La France récupère alors la partie occidentale de la grande île de Saint-Domingue. En une trentaine d'années (1720-1750) une quasi monoculture s'installe et transforme Saint-Domingue en une " usine à sucre " .

Cette localisation privilégiée à Saint-Domingue s'explique moins par les caractéristiques climatiques ou pédologiques (que l'on retrouve ailleurs) que par la convergence d'intérêts géopolitiques à Saint-Domingue et les fantasmes du monde des affaires sur les bénéfices fabuleux qui font rêver. D'où le développement intensif de la colonie.

La grande économie sucrière du 18e siècle dure trois quarts de siècle

Dans les toutes premières plantations du XV^e siècle à Madère, les planteurs étaient blancs (des condamnés, des débiteurs, les juifs qui refusaient de se convertir... des hommes réduits en quasi esclavage). Dans les îles, l'économie de plantation (café, cacao, sucre...) pose d'emblée le problème de la main-d'œuvre. Pour concurrencer les produits de Madère ou des Canaries qui faisaient la fortune des Portugais et des Espagnols, les Anglais et les Français préférèrent une main-d'œuvre corvéable à merci...

Le problème de la main-d'œuvre se pose d'abord pour le café et le cacao, puis rapidement pour le sucre. Au début de l'exploitation des colonies, on fait travailler la main-d'œuvre locale, qui ne tarde pas à être exterminée, non seulement par les massacres, mais aussi par le travail, les épidémies, l'alcool..

Il faut donc trouver une main-d'œuvre de substitution pour effectuer ce dur labeur : défricher, planter, sarcler, couper, rentrer la canne, tout cela dans des conditions climatiques difficiles... Quant au processus de fabrication, il s'agit de broyer la canne avec des moulins à bras, remplacés bientôt par des moulins actionnés par des mulets, des ânes, et des bœufs. On utilise cette force animale jusqu'au premier tiers du XIX^e siècle.

Les machines à vapeur se diffusent très lentement et d'abord sur les îles anglaises, avec l'abolition de l'esclavage : 1834 pour l'Angleterre et 1848 pour la France. Le grand argument des abolitionnistes est économique : le système esclavagiste empêche le progrès et est contre-productif.

Les engagés blancs qui produisaient du sucre au XVII^e siècle étaient surnommés " les 36 mois " : c'étaient les laissés pour compte des sociétés portuaires de Bordeaux, Nantes ou La Rochelle, qui signaient des contrats d'engagement de trois ans en échange d'un voyage gratuit vers les colonies. Mais le système ne fonctionne pas : les gens qui arrivent ne tardent pas à désertir les plantations ou à succomber à des épidémies du fait des conditions de vie trop difficiles. Ainsi, dès Louis XIII s'impose légalement le système de recrutement d'une main-d'œuvre forcée en Afrique.

Jusqu'au XVIII^e siècle, dans les mentalités, sucre = plantation = esclavage nécessaire. Marcel Dorigny signale toutefois qu'il y a parfois des auto-censures sur le sujet... Ainsi, dans l'article " sucre " de L'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert, alors que le débat sur l'esclavage bat son plein dans ces années 1765-66, il n'est fait aucune mention du système esclavagiste, et

rien n'est dit sur la façon dont travaillaient les planteurs. Naturellement, les colons de l'époque ne parlaient pas d'esclavage, mais de la "particularité de notre système "...

A la fin de l'article (long de dix-huit pages pour un format A4), toute une série d'alinéas donne une liste de plantes sucrières autres que la canne à sucre, ces plantes permettant d'obtenir du sucre sans trop de travail... On a ainsi la preuve discrète qu'il y avait un débat à l'époque : comment peut-on produire du sucre sans esclave ? C'est impossible avec la canne. Avec d'autres plantes en revanche... La plante miracle de cette fin du XVIII^e siècle est l'érable ! Celui-ci pourrait être planté sous les climats froids du Canada bien sûr, mais aussi d'Europe du Nord. Tous les espoirs étaient alors sur ce produit de substitution... Mais on sait aujourd'hui que le sucre d'érable n'est resté qu'une curiosité canadienne.

L'article de L'Encyclopédie mentionne aussi la " bette-rave " (comme on écrit céleri-rave). En 1575 Olivier de Serres avait déjà remarqué sa richesse en sucre. Cette plante sucrière est adaptée au climat tempéré européen, mais la grande production est jugée impossible jusqu'à la fin du XVIII^e.

Dans les années 1780, c'est-à-dire à l'apogée de la traite négrière, le sucre est devenu en France, en Angleterre, aux Provinces-Unies, au Danemark et dans les villes-Etats de l'empire germanique, un produit de consommation courante. Les classes populaires urbaines consommaient du café et du sucre. De fait, quand en janvier 1792, on apprend à Paris la révolte de Saint-Domingue, la spéculation sur le sucre commence, les prix flambent, et des émeutes populaires éclatent contre la cherté du sucre. Le 1^{er} février 1793, la guerre avec l'Angleterre interrompt l'arrivée de produits coloniaux.

En 1801-1802, quand le procédé industriel d'extraction du sucre de la betterave est mis au point, cela fait bientôt dix ans que le ravitaillement en sucre est irrégulier. Le premier consul veut alors restaurer la confiance en trouvant un moyen de nourrir la population. En 1802, la traite est rétablie. La chimie et l'industrie sont mises à contribution pour savoir comment extraire du sucre de façon industrielle. C'est Chaptal, chimiste, industriel et ministre de l'Intérieur, qui encourage les recherches. En 1806, deux sucreries fonctionnent avant le blocus continental, puis Napoléon fait ensemercer des terres en betteraves. Dès le début du XIX^e siècle, le sucre de betterave joue à armes égales avec le sucre de canne. Mais comme on redoute les pénuries de pain, nombreux sont réticents à remplacer des champs de blé par des champs de betteraves. La betterave prend le relais de la canne et permet de se passer d'esclaves...

La place ambivalente du sucre dans l'identité antillaise

Gilles Fumey se tourne vers Marie-Lise Salin, guadeloupéenne. Celle-ci rappelle l'ambivalence du sucre qui évoque aussi bien l'aspect sucré et liquoreux que la blessure et la souffrance d'un travail harassant. Le sucre renvoie à l'esclavage de jadis, à la pénibilité toujours actuelle du travail, mais aussi aux subventions nécessaires aujourd'hui car la culture de la canne ne permet pas de faire vivre l'île.

Elle souligne aussi que c'est une minorité qui détient de très nombreux hectares et qui en cède plus d'un pour des projets immobiliers... inégalité foncière et les concurrences spatiales.

Certes les Antillais aiment le sucre (et les mots comme " doux " ou " sucrés " reviennent fréquemment dans les chansons antillaises), mais le travail de la canne est toujours perçu

aujourd'hui comme dégradant : c'est le travail des miséreux. Marcel Dorigny donne cette anecdote : un réalisateur voulait tourner un film à La Réunion sur l'esclavage, et aucun figurant ne voulait avoir le rôle du planteur. Les bras viennent même à manquer de nos jours, si bien que le préfet de La Réunion doit parfois ordonner des réquisitions de main-d'oeuvre.

L' " habitation ", unité de base de la plantation

L' " habitation " est un système économique, social et politique. On a affaire à une concentration verticale, de la propriété de la terre jusqu'à la commercialisation du produit semi-fini. Les esclaves habitaient en périphérie de l'habitation du maître (appelé " habitant "). Même le moulin à sucre faisait partie de l' " habitation ". Tout était contrôlé par l'habitant et par la collectivité des 'grands blancs' (par opposition aux 'petits blancs' qui sont des blancs non propriétaires d' " habitation "). L' " habitation " structure l'espace, le pouvoir, l'économie et la société.

L'Eglise contribuait elle aussi à structurer le système de l'esclavage, parfois même après 1848 ! Ainsi, à La Réunion, l'enseignement religieux demeurait différencié entre la population blanche et les nouveaux libres. Il y avait donc un " catéchisme pour les nègres " à qui on enseignait une religion de soumission.

Comment Cuba est devenu une île à sucre...

Au XVIII^e siècle, Cuba était une île mise en valeur de façon très marginale par l'agriculture. C'était surtout un relais maritime pour les bateaux qui partaient des Amériques à destination de l'Europe.

La révolution sucrière date de la destruction du système de Saint-Domingue (1791 : début de la révolte des esclaves ; 1793 : abolition de l'esclavage). L'Espagne comprend que Cuba est une base idéale pour occuper un marché. Les colons de Saint-Domingue vont se réfugier aux Etats-Unis (Philadelphie) et... à Cuba où ils recommencent le système de plantations. Aujourd'hui encore au Sud de Cuba, toute une partie de la population a des noms français et descend de ces colons. En 1820, Cuba devient une grande île à sucre avant d'être détrônée par le Brésil.

L'Espagne pense que Cuba sera le bastion de la résistance esclavagiste contre la " contagion " abolitionniste. La logique est celle du cordon sanitaire. Le régime de l'esclavage était relativement modéré à Cuba par rapport à Saint-Domingue. Mais le code carolin qui réglemente l'esclavage à Cuba est refusé par les colons espagnols qui le jugent trop laxiste ! ! Aussi se met en place un système répressif d'une barbarie inouïe.

Une économie négrière européenne

Au XVIII^e siècle, le sucre qui arrive dans les ports français est réexporté aux 7/8^e vers les pays d'Europe du Nord. L'argument des colons est donc facile : sans nous, le commerce extérieur français serait ruiné ! Marcel Dorigny est d'ailleurs venu à l'histoire du sucre par l'étude des mécanismes qui ont mené à l'abolition de l'esclavage. Il s'est rendu compte qu'il y avait toute une économie européenne qui aboutissait aux ports de l'Atlantique et qui était directement liée au commerce du sucre. L'Europe négrière fabrique des textiles, des toiles, des bateaux, sans lesquels la traite serait impossible. Mais le point de départ de cette logique

négrière se situait à des centaines de kilomètres de là... Si le produit phare de cette économie, c'est le sucre au XVIII^e ; au XIX^e siècle, c'est le café.

Le lobby sucrier

Le lobby sucrier colonial culmine sous la Restauration avec l'arrivée de Villèle. Ce-dernier est en effet un colon planteur esclavagiste de La Réunion, qui devient Premier Ministre du roi. Après 1830, le lobby sucrier est sur la défensive.

Apparaît alors un nouveau lobby : le lobby sucrier... de la betterave. Commence la guerre des deux sucres, entre le sucre français et le sucre colonial qui a les pieds dans le sang des esclaves. Le sucre 'national' pousse dans le Bassin parisien et est cultivé par des mains 'françaises' dit-on alors. Cette guerre est perdue par le sucre de canne.

En 1848, les sucriers des îles ne représentent plus rien : on peut abolir l'esclavage sans trop de difficulté (on paye des indemnités aux colons). Les betteraviers triomphent. Encore aujourd'hui ils sont extrêmement bien organisés et très bien protégés. La Communauté européenne les a complètement intégrés dans son système de subventions.

Sucrer ou ne pas sucrer ? entre goût et diététique ...

Gilles Fumey demande aux jeunes filles de l'assistance si elles sucent leurs boissons. Les réponses varient, mais elles reposent surtout sur des considérations de goût... et de diététique. Le sucre est aujourd'hui souvent décrié. Ce renversement de valeur est très récent. Il n'y a pas si longtemps on disait encore : le sucre, c'est l'énergie. Aujourd'hui sa consommation gourmande semble relever d'un nouvel esclavage.

Marcel Dorigny souligne qu'au XVIII^e siècle on adorait les pâtisseries sucrées, les sorbets, qui étaient des consommations de luxe. Les descriptions des banquets mentionnent ces types de produits, et l'article de L'Encyclopédie évoque aussi les sirops, les fruits confits... Louis - Sébastien Mercier mentionne dans son Tableau de Paris (1781-1789) que le peuple de la capitale goûte depuis longtemps le café au lait sucré. A la fin du XVIII^e siècle, les boissons sucrées ne sont plus une consommation réservée aux élites.

Aujourd'hui, la consommation directe de sucre diminue fortement, mais la consommation indirecte (en particulier à travers les sodas) augmente nettement. Globalement, la consommation de sucre augmente dans le monde, en particulier dans les pays pauvres, aux Etats-Unis et en Scandinavie, mais stagne dans les autres pays riches.

La critique virulente du sucre depuis quelques années a été assurée par Henry Hobhouse entre autres. Selon ce journaliste britannique, auteur en 1985 de *Seeds of change* (" Les Graines du changement ") : " le sucre est une drogue légale qui a probablement coûté autant que le tabac aux sociétés développées, et cela sans que la Maison Blanche ou d'autres hauts lieux du 'politiquement correct' aient tiré le moindre signal d'alarme (...). On aura de plus en plus de difficultés à résoudre trois des problèmes posés par le sucre : les coûts croissants des frais dentaires, l'extension de l'obésité et la difficulté à trouver des sources de revenus aux descendants des esclaves des colonies sucrières. Une réponse pourrait être le tourisme, mais on sait bien que toute île pourvue d'une piste d'atterrissage pour charters est bientôt envahie par des hordes de touristes qui finissent par détruire ce qu'ils venaient admirer. Cuba survit encore comme Etat socialiste branlant, militairement impuissant, mais son peuple est

incapable de dénoncer la fortune d'un Castro, dont une bonne partie a été acquise par le trafic de drogue. "

Précisions sur le marché actuel du sucre

Alors qu'au début du XX^e siècle la canne et la betterave représentaient la même part dans la production sucrière mondiale, aujourd'hui 78% de la production est représentée par la canne. On produit en gros 120 millions de tonnes de sucre par an. Les premiers producteurs sont l'Inde, la Chine, et le Brésil, mais la production est particulièrement atomisée parce que chaque pays veut être autonome. Des pays riches, comme l'Union européenne, exportent du sucre de betterave. Les pays pauvres consomment essentiellement du sucre de canne. Le marché du sucre, une publication du CIRAD de 1998, sur les principales caractéristiques du marché sucrier, la production et les échanges, les évolutions récentes et les perspectives, l'évolution du prix du sucre brut et du sucre raffiné. Avec graphiques et statistiques.
<http://www.cirad.fr/publications/documents/produitstrop/1998/sucre981.htm>

Conclusion

Mises à part les " plantes à civilisation " que sont le blé, le riz et le maïs (une pour chaque continent), aucun produit agricole n'a autant façonné la géographie du monde que le sucre.

D'abord parce que les niveaux de production sont très élevés (on produit, en gros, 120 millions de tonnes par an), mais surtout parce que sa culture a été associée à deux périodes charnières de l'histoire : la colonisation de l'Amérique tropicale au XVIII^e siècle et la révolution industrielle au XIX^e siècle.

En effet les premiers contacts des Européens avec le sucre ont lieu pendant les Croisades. Mais le goût sucré va se répandre régulièrement dans toute l'Europe au point d'être très pressant lorsque les colons ramènent dans leurs galions du café et du chocolat, boissons amères qui sont appréciées surtout sucrées en Europe. L'économie de plantation enclenche le recours à une main-d'oeuvre servile (copiée par les Portugais sur les Arabes) qui paraît alors la solution au manque d'hommes dans des Antilles décimées par la guerre et les chocs microbiens. N'est-ce pas le sucre qui a largement " fabriqué " ces territoires antillais ?

Au début du XIX^e siècle, les guerres avec l'Empire coupent l'Europe de ses colonies. Elle fait appel au sucre tiré de la betterave. Cette culture associée aux céréales des terres limoneuses de l'Europe du Nord-Ouest va créer les premiers " greniers à blé ", enclenchant un cercle vertueux d'enrichissement qui fera la fortune des villes capitales alentour. Dès lors, le sucre entre dans le cycle industriel d'une production de masse.

C'est ainsi que la planète, selon une vieille formule anglaise, " va prendre une bouche sucrée " pour le plus grand bonheur des amateurs de café, de bonbons et pour celui des... industriels qui n'ont jamais produit autant de boissons sucrées qu'aujourd'hui.

Compte-rendu : Olivier Milhaud