Document generated on 06/02/2025 5:19 p.m.

Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe

Sucreries au Brésil et aux Antilles à la fin du XVII^{e} siècle (d'après Antonil et Labat)

Marcel Chatillon

Number 55, 1er trimestre 1983

URI: https://id.erudit.org/iderudit/1043864ar
DOI: https://doi.org/10.7202/1043864ar

See table of contents

Publisher(s)

Société d'Histoire de la Guadeloupe

ISSN

0583-8266 (print)
2276-1993 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Chatillon, M. (1983). Sucreries au Brésil et aux Antilles à la fin du XVII^{e} siècle (d'après Antonil et Labat). *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (55), 15–49. https://doi.org/10.7202/1043864ar

Tous droits réservés © Société d'Histoire de la Guadeloupe, 1983

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

Sucreries au Brésil et aux Antilles à la fin du XVII[e] siècle (d'après Antonil et Labat)

par
Marcel CHATILLON

A la fin du XVII[e] siècle, le Brésil et les Antilles sont les grands centres mondiaux de la production de la canne. Tout concourt à son succès : climat chaud avec alternance de saisons humides et chaudes, possibilité de recourir à la traite africaine pour le recrutement d'une main d'œuvre esclave indispensable, liaisons commerciales faciles et relativement courtes avec l'Europe. Le sucre devient le premier des produits exotiques.

Introduite au Moyen Age dans les îles méditerranéennes, elle passe dans les îles Atlantiques de Madère et des Canaries à la fin du XV[e] siècle. Transférée au Brésil en 1570 sa culture se développe rapidement dans les trois régions de Rio, Bahia, et Pernambuc. C'est Christophe Colomb qui l'introduit à son second voyage à Haïti où elle est cultivée pendant la première moitié du XVI[e] siècle mais disparaît par suite de la chute de la population et ce n'est que dans les années 1650 que français et anglais relancent sa culture aux Antilles.

C'est grâce aux ouvrages du Père Labat et d'Antonil parus au début du XVIII[e] siècle que nous pouvons étudier le fonctionnement d'une sucrerie à cette époque.

Bien connu « Le Nouveau Voyage aux Isles de l'Amérique » de Labat, dont la première édition est de 1722 (*), comporte un véritable traité du sucre de 346 pages dans sa troisième partie.

(*) J.B. LABAT, *Nouveau Voyage aux Isles de l'Amérique*, Paris, 1722. Nous utiliserons l'édition de 1972, « Les Horizons Caraïbes », Fort-de-France.

C'est le plus complet qui ait paru sous l'ancien régime et il a beaucoup contribué au succès de l'ouvrage qui, en dehors de traductions, allemande et hollandaise, connut plusieurs rééditions. Celle de 1742, plus complète, n'apporte pas de nouveauté sur le sucre. Labat se révèle un excellent technicien ce qui n'est pas étonnant puisque durant son séjour d'une dizaine d'années aux Antilles il dirigea successivement les propriétés des Dominicains du Fonds St-Jacques en Martinique de 1696 à 1698 et de nouveau en 1704, et du Baillif en Guadeloupe de 1700 à 1702. Certains ont pu parler de « la méthode du Père Labat » bien que la technique qu'il décrive soit celle qui était employée couramment bien avant lui et qu'il n'y ait apporté aucune modification.

Il en va tout autrement de l'ouvrage d'un certain Antonil, paru à Lisbonne en 1711 sous le titre de « Cultura e Opulencia do Brasil por suas Drogas e minas » (De l'Exploitation des Richesses du Brésil en Drogues et Mines) qui faillit rester toujours inconnu. Moins de cinq jours après sa parution il était interdit et tous les exemplaires saisis livrés au pilon. Il en subsista si peu que la première réédition en 1837 dut être faite d'après une copie manuscrite, malheureusement très défectueuse, que reproduisent toutes celles faites au XIX^e^ et XX^e^ siècle. Ce n'est qu'en 1965 que parut à Paris une édition critique, accompagnée d'une excellente traduction française par M^e^ Mansuy (*) que nous tenons à remercier de nous avoir autorisé à utiliser sa traduction pour tous les passages cités dans cet article.

Joe Antonil est un pseudonyme que prit l'auteur qui signe aussi sa préface « l'anonyme de Toscane ». Ce n'est qu'à la fin du XIX^e^ siècle qu'il fut établi qu'il s'agit d'un jésuite italien, le Père Jean Antonio Andréani, né à Lucques en 1649. Entré à la Compagnie de Jésus, il connut à Rome le Père Viera, le grand apôtre des indiens du Brésil qui l'emmena avec lui à Bahia en 1683. Il fut successivement professeur, recteur du collège des Jésuites de Bahia, puis Supérieur provincial. Prédicateur renommé, il était très estimé et devint le confesseur de deux vice-rois du Brésil. Il mourut en 1715. Il appartient à tout un groupe de Jésuites qui, sous la direc-

---

(*) ANTONIL, *Cultura e Opulencia do Brasil*, texte de l'édition de 1711 - traduction et commentaire critique par A. MANSUY. Travaux et Mémoires de l'Institut des Hautes Etudes de l'Amérique Latine. Paris, 1968.

tion du Père Viera, s'occupèrent activement non seulement des indiens mais aussi des esclaves, n'hésitant pas à prendre leur défense auprès de leurs maîtres.

C'est pour des raisons bien particulières qu'il nous révèle dans sa préface, qu'Antonil a été amené à composer son ouvrage. Il se déroulait alors à Rome le procès de béatification du R.P. Anchieta, jésuite mort en 1597, qui avait été le grand missionnaire des indiens du Brésil. Pour réunir les fonds nécessaires à ce procès, Antonil écrivit un traité sur les principales productions du Brésil qu'il dédiait aux colons dont il sollicitait le concours financier.

Conçu sur le modèle des « Maisons Rustiques », si en vogue alors en Europe, le livre est divisé en quatre parties consacrées chacune à l'étude d'une des grandes ressources du Brésil :

la première (107 pages) au sucre
la seconde (22 pages) au tabac
la troisième (54 pages) aux mines d'or
la quatrième (9 pages) à l'élevage.

C'est le long développement qu'il consacre aux mines d'or, précisant non seulement la manière de l'extraire mais l'emplacement et les différentes routes qui permettent l'accès à ces mines, qui entraîna la saisie de l'ouvrage d'Antonil. Tout ce qui concernait ce sujet faisait l'objet d'un secret d'état qui ne devait à aucun prix être divulgué car le Portugal redoutait les convoitises des nations étrangères, non sans raisons puisqu'en 1711 Dugay-Trouin s'emparait de Rio de Janeiro et l'on relève dans la correspondance de la Guyane plusieurs projets pour s'emparer de ces mines d'or.

Le traité sur le sucre occupe la majeure partie de l'œuvre. M. Mansuy a montré qu'il avait été rédigé quelques années avant les autres chapitres. Antonil, à la différence de Labat, n'a jamais dirigé lui-même une sucrerie et il nous explique comment il a pu réunir tous les renseignements qu'il nous fournit. Les Jésuites possédaient près de Bahia, depuis plus de 80 ans, la sucrerie de Sergipe Do Conde qui était considérée comme la plus belle de tout le Brésil. Il y effectua dans les années 1690 un assez long séjour et fut très intéressé par la marche de cette sucrerie.

« Parce qu'un jour j'ai eu le loisir de visiter l'un des plus « réputés (des enghenos) que l'on nomme Engheno de Ser- « gipe Do Conde, j'ai été poussé par une louable curiosité

« et pendant les huit à dix jours que j'y ai passés je me suis « efforcé de me renseigner sur tout ce qui en fait un engheno « si réputé. J'ai utilisé les informations qui m'ont été don- « nées par celui qui, l'administrant pendant plus de trente « ans, avec une intelligence reconnue de tous, lui a fait ac- « complir des progrès qui sont à l'égal de son industrie. J'ai « eu aussi recours à l'expérience d'un célèbre maître-sucrier « qui pendant cinquante ans a rempli ces fonctions et celle « d'autres ouvriers renommés pour leur savoir-faire et que « je questionnais en détail sur des points qui relevaient de « leur compétence. » (1)

C'est donc pour l'époque un véritable reportage qui nous fournit des renseignements puisés aux meilleures sources.

— Nous ne retiendrons des deux ouvrages de Labat et d'Antonil que la partie consacrée au sucre, quitte à utiliser des renseignements trouvés dans d'autres chapitres.

L'un et l'autre se veulent essentiellement techniciens, ce qui n'empêche pas leur forte personnalité de se traduire, même dans leur style. Classique et sobre, Labat ne peut toujours résister au plaisir d'égayer son récit d'une de ces anecdotes amusantes qui font le charme du Nouveau Voyage comme par exemple celle de la confusion de noms entre un âne et un officier de police (2).

C'est aussi en spécialiste qu'Antonil voudrait parler, comme il le dit dans sa préface : « J'ai développé ce récit dans le style et la manière de parler claire et simple qui est d'usage dans les habitations à sucre.» (3) Mais en écrivant pour une sainte cause, il retrouve souvent le ton du prédicateur et se réfère à ses méthodes d'éducateur : « il n'est jamais vain d'envoyer sarcler les esclaves, exercice qui devrait être aussi continuel chez ceux qui s'emploient à la bonne éducation de leurs enfants. » (4)

« Il y a trois cuites et chacune demande un degré de cuisson suffisant. C'est ainsi que par des moyens différents et par des paroles répétées nous cherchons à radoucir des esprits violemment troublés par quelques passion. » (5)

---

(1) ANTONIL, *op. cit.*, p. 79.
(2) LABAT, *op. cit.*, T. III, p. 202.
(3) ANTONIL, *op. cit.*, p. 79.
(4) ANTONIL, *op. cit.*, p. 159.
(5) ANTONIL, *op. cit.*, p. 225.

Dans le chapitre final de son traité du sucre intitulé « Des épreuves que traverse le sucre depuis sa naissance dans la canne jusqu'à son départ du Brésil » il se laisse emporter dans une grande envolée lyrique et sa description des supplices successifs auxquels se trouve soumise la canne, véritable tableau d'un enfer dantesque, est un splendide morceau de littérature baroque d'un auteur qui écrit dans ce Brésil colonial qui allait donner naissance aux extraordinaires statues baroques de l'Aleijadhino :

« C'est ligotées qu'elles quittent la cannaie. Ainsi pri-
« sonnières on les transporte dans des cabrouets à la vue
« même de leurs sœurs, filles de la même terre, tels les
« condamnés qui, dans les fers, sont conduits à la prison ou
« au lieu de leur supplice souffrant la honte en eux-mêmes
« et inspirant la terreur à tous. Une fois rendues au moulin
« et engagées entre les rouleaux, ne sont-elles pas obligées
« de livrer, et avec quelle force, toute la substance qu'elles
« renferment ? Avec quel mépris ne lance-t-on pas à la mer
« leur corps écrasé et mis en pièces ? Avec quelle cruauté
« ne brûle-t-on pas leurs bagasses ? » (1)

Ce qui frappe le plus à la lecture de ces deux ouvrages écrits absolument indépendamment l'un de l'autre, c'est la parfaite similitude des méthodes tant de culture de la canne que de la fabrication du sucre.

Retraçons brièvement les différentes opérations qui se succèdent. Le terrain où l'on va planter la canne est divisé généralement en carrés de cent pas sur cent pas (le pas valant trois pieds à la Guadeloupe et trois et demi à la Martinique) soit environ un hectare. Après avoir été dessouché puis préparé à la houe on y dépose la canne dans des fosses de vingt centimètres de côté espacées de $2\,^1/_2$ à $3\,^1/_2$ pieds soit 8 à 12 000 fosses par carré. On dépose dans chacune deux tronçons de cannes prélevés sur les têtes de cannes. C'est le début de la saison des pluies qui est le meilleur moment pour cette plantation car il permet une végétation rapide, mais dans les semaines qui suivent il convient de procéder à de nombreux sarclages pour arracher les mauvaises herbes qui risqueraient d'étouffer la canne. On compte trois sarclages dans les deux premiers mois puis un tous les mois jusqu'à six mois.

---

(6) ANTONIL, *op. cit.*, p. 225.

Suivant le terrain où elles ont été plantées les cannes viendront plus ou moins bien. Une terre tros grasse et trop humide entraîne un excès de végétation préjudiciable à la formation du sucre et c'est une terre légèrement sablonneuse qui donnera les meilleures.

Il faut à la canne plantée environ dix-huit mois pour mûrir. Une fois coupée la souche pousse des rejetons qui ne demandnt qu'un an pour arriver à maturité. On peut faire en règle générale trois récoltes de suite, une de cannes plantées et deux de rejetons avant d'être obligé à la replantation parfois alternée avec la culture du manioc. Cependant on a vu au XVII[e] siècle une dizaine de récoltes de rejetons sans que le rendement ne baisse de façon importante dans ces terres neuves.

La coupe se fait en sectionnant la canne à la base. Elle est ensuite divisée en deux ou trois tronçons assemblés en paquets de douze par une femme au moyen des têtes de cannes. On ne doit couper que la quantité de cannes pouvant être broyées par le moulin dans la journée car sans cela elles risqueraient d'aigrir. Le faible débit des moulins oblige à prolonger la coupe au-delà de la saison sèche où l'on a les meilleurs rendements et la roulaison s'étire ainsi sur près de huit mois. La canne est transportée par des cabrouets tirés par deux paires de bœufs ce qui nécessite un cheptel important sur toute habitation, même s'il n'y a pas de moulin à bêtes. Au Brésil elle est souvent transportée par mer sur des barges.

Le premier temps de la fabrication du sucre est le broyage de la canne au moulin, élément principal de l'habitation qui lui a donné son nom au Brésil : l'*engheno*. A l'époque on utilise deux sortes de moulins : le moulins à eau et le moulin à bêtes (il n'y a pas de moulins à vent au Brésil et Labat n'en décrit qu'un rudimentaire à la Martinique. Leur généralisation aux Antilles ne se fera pas avant 1730).

Le moulin à bêtes, actionné par des chevaux ou des bœufs au Brésil, par des mulets aux Antilles, a un rendement médiocre très inférieur à celui d'un moulin à eau qui, seul, permet une production importante. Les habitations à moulin à eau sont les enghenos royaux et celles à moulin à bêtes les enghenocas.

On n'installe pas directement le moulin à eau sur une rivière mais sur bief de dérivation qui amène l'eau au-dessus

d'une grande roue à aubes dont le mouvement est transmis par un engrenage à trois cylindres verticaux de bois revêtus de dents de fer appelés rôles.

Le jus extrait, le vesou, est recueilli par une gouttière et envoyé à la sucrerie. Quant aux déchets de la canne, les bagasses, ils sont, après avoir été séchés, employés au Brésil à la fumure du terrain, aux Antilles comme combustible.

Le moulin est alimenté par des femmes mais ce sont des hommes qui s'occupent de toutes les opérations suivantes de la fabrication du sucre. Le vesou se compose d'environ d'eau (90 %), de sucre et de matières mucilagineuses. Par évaporation de l'eau on obtient la concentration du sucre en sirop puis sa cristallisation qui ne peut intervenir que si toute la matière mucilagineuse a été éliminée, ce qui se fait en alcalinisant le vesou acide. On recourt pour cela à une lessive d'eau de chaux mélangée à différents ingrédients, notamment certaines herbes. La composition de cette lessive et plus encore son dosage aux différents stades de cuite sont les secrets d'un bon raffineur, qui doit tenir compte de la période où a été récoltée la canne, du terrain où elle a mûri et de différents facteurs susceptibles de faire varier la qualité du vesou.

La cuite s'effectue par passages successifs dans des chaudières en cuivre (l'usage de la fonte commence à se répandre). L'ensemble des chaudièrs constitue un équipage ou batterie. Leur nombre peut varier de quatre à sept mais une bonne sucrerie en compte au moins six, à savoir : la grande, la propre, le grand et le petit flambeau, le sirop et la batterie. Leur capacité va en diminuant au fur et à mesure que s'effectue l'évaporation de l'eau. C'est dans la première et surtout la deuxième que l'on incorpore la lessive, parfois aussi la troisième. Sous son effet le mucilage se condense à la surface en écumes que doit soigneusement enlever l'esclave sucrier préposé à chaque chaudière.

Les chaudières sont chauffées par un fourneau séparé, le feu devant être de plus en plus vif lorsqu'on avance dans la cuite. Un esclave alimente chaque fourneau, en bois au Brésil, en bois et en bagasses aux Antilles.

Lorsqu'on estime la cuite achevée et la cristallisation bien amorcée, on verse le contenu de la batterie dans un bac appelé rafraîchissoir où la cristallisation se poursuit.

On remplit ce rafraîchissoir avec deux cuites successives de façon à pouvoir compenser les défauts de cuite constatés pour la première.

Le temps total de cuisson est d'environ deux heures. Jamais une chaudière ne doit être vidée sans être immédiatement remplie de vesou. Le travail d'une sucrerie est donc un travail qui ne doit pas s'arrêter, sauf le dimanche quand on éteint les feux pour vingt-quatre heures.

La cristallisation s'est poursuivie dans le rafraîchissoir mais le sucre renferme encore beaucoup de sirop. On peut adopter deux solutions :

— soit que l'on arrête la fabrication à ce stade : les rafraîchissoirs sont versés dans de grandes barriques percées de trois trous par où va s'écouler la majeure partie du sirop que contient le sucre durant une vingtaine de jours. Puis la barrique est fermée et on l'expédie en France. Le sucre ainsi obtenu est le sucre brut qui devra, pour être livré à la consommation, être raffiné, le raffinage étant un privilège des commerçants des ports de France (à l'exception de quelques petites raffineries tolérées aux Antilles),

— soit, et c'est la solution qui a été retenue au Brésil et qui sera appliquée aux Antilles à partir de 1693, que l'on pratique une nouvelle opération pour mieux épurer le sucre de son sirop : c'est le terrage.

Le principe est d'épurer le sucre par un filtrage très lent d'eau à travers la masse. Pour cela, en sortant du rafraîchissoir le sucre est placé dans des pots d'argile, les formes, d'une contenance de 40 à 60 livres aux Antilles, beaucoup plus, semble-t-il, au Brésil. La cristallisation s'y poursuit pendant quelques heures puis l'on débouche l'extrémité inférieure pour laisser filtrer le gros sirop pendant une huitaine de jours. On les porte ensuite dans un bâtiment spécial, la purgerie, où les formes sont plantées sur des planches trouées et leur fond recouvert d'argile détrempée qui laisse filtrer doucement l'eau qu'il recèle. On renouvellera cette argile au bout de dix jours. Il s'écoule ainsi pendant une vingtaine de jours ce que l'on nomme le sirop fin.

On procède ensuite au démoulage et le sucre est séché, soit au soleil au Brésil, soit dans un petit bâtiment chauffé par un poêle, l'étuve, aux Antilles.

Le sucre est d'autant plus purifié qu'il était plus haut dans la forme. On aboutit à trois qualités que l'on sépare :

— la plus pure et la principale : le sucre blanc,

— la seconde : le sucre commun appelé aussi moscouade au Brésil,

— enfin, l'extrémité inférieure très mal purgée : le sucre de tête.

Le gros sirop peut être recuit et donner du sucre brut de médiocre qualité. Aux Antilles on préfère le mélanger avec les écumes pour faire la grappe qui, distillée, donnera l'eau de vie ou tafia.

Quant aux sirops fins ils sont recuits et donnent du sucre blanc et du sucre commun que l'on nomme sucres femelles au Brésil pour les différencier des premiers qui étaient les sucres mâles.

Certains raffineurs poussaient le jeu jusqu'à faire du sucre avec les écumes mais sans profit aux dires de Labat.

Trié, le sucre est emballé pour être expédié dans des barriques de 600 livres aux Antilles, dans des caisses de 35 arrobes au Brésil (environ 1 100 livres), d'où le nom de cassonade donné au sucre brésilien.

Qu'une même méthode de culture et de manufacture de la canne soit utilisée au Brésil et aux Antilles ne saurait étonner si l'on veut bien songer que sa mise au point avait demandé des siècles depuis l'introduction de la canne dans les îles méditerranéennes puis son passage aux îles de l'Atlantique et enfin au Brésil et aux Antilles.

Cette méthode aura cours jusqu'après la Révolution, ne subissant que quelques améliorations de détail comme la substitution du moulin à vent au moulin à bêtes et le chauffage des équipages de chaudière par un fourneau central plus économique.

Mais il ne faudrait pas pour cela taxer de conservatisme l'ensemble des colons. Si l'on consulte les différents journaux dans les colonies, à partir de 1760, et les nombreux traités sur le sucre qui paraissent tant en France qu'en Angleterre dans la deuxième partie du XVIII^e siècle, on y relève de multiples projets d'amélioration des différents stades de la manufacture. De très nombreux essais sont même tentés dans de grandes plantations surtout à Saint-Domingue, comme celui

de Bellin sur l'habitation des Dolle. Mais, loin de donner des résultats probants, ils mettent souvent leurs auteurs au bord de la faillite.

Rien ne pouvait améliorer le rendement sinon le passage à une technique entièrement nouvelle et il faudra pour cela attendre le recours à la vapeur et à la fabrication sous vide dans les usines centrales du milieu du XIX^e siècle.

Le fait capital que nous révèle la lecture des deux œuvres est l'implantation tant au Brésil qu'aux Antilles de la Société de Plantation.

L'engheno de Seripe Do Conde que décrit Antonil emploie 180 esclaves « pieces » c'est-à-dire en état de travailler ce qui suppose un effectif beaucoup plus important comme il ressort de l'étude d'états d'esclaves qui nous sont parvenus.

Labat prend pour modèle (théorique) une sucrerie avec cent carrés de cannes et un personnel de 120 esclaves tout venants. Nos deux auteurs s'accordent pour considérer qu'une sucrerie bien équipée doit obligatoirement être une habitation importante : ce sera ce qu'on appellera plus tard la plantation. Elle ne représente pas autre chose que la réponse à un problème technique de rentabilité et correspond assez bien à ce qu'en agriculture moderne on définit comme « Unité de Culture », c'est-à-dire que lorsqu'on veut se lancer dans une culture intensive nécessitant l'acquisition d'engins coûteux, il faut obligatoirement lui consacrer une certaine surface pour obtenir un prix de revient susceptible d'amortir les forts coûts de production.

Il semble que la majorité des 500 sucreries que dénombre Antonil dans les trois provinces de Rio, Bahia et Pernambuc répondaient à ces critères. Du temps de Labat se produit aux Antilles une profonde mutation accélérée par l'adoption du terrage du sucre brut, qui oblige à disparaître de toutes petites habitations qui, avec quelques dizaines d'esclaves, produisaient un sucre brut de dernière qualité, comme celles que nous décrit Ciceron dans un article du Journal Commercial de La Pointe à Pitre en 1837, sur les origines de la commune du Moule.

« Trois ou quatre plantations à sucre avec un moulin « à bêtes sans cylindre, avec deux et souvent une unique « chaudière, sans fourneau, et d'une faible production, telles « étaient alors les seules de ce genre dans ce quartier. » (7)

(7) Journal Commercial de la Pointe à Pitre, 25 Novembre 1837.

Ce sont les images de telles installations que l'on peut voir dans le Journal Le Tour du Monde vers 1870 (8), rapportées par des voyageurs en Amérique Espagnole.

Au XVIIIe siècle ces petites sucrotes ont toutes été absorbées par de plus grandes sucreries qui seules dorénavant apparaîtront dans les recensements et il ne faut surtout pas comparer le nombre des sucreries aux Antilles en 1680 et en 1720. Il ne s'agit pas d'unités comparables.

La très grande majorité de l'économie est consacrée au sucre. Ces unités de production vont s'implanter dans tout le pays créant La Société de Plantation, très proche de cette société industrielle qui ne devait voir le jour qu'au XIXe siècle en Europe. Elle exige une mobilisation de capitaux et de main d'œuvre. L'esclavage y occupe une place démesurée (le nombre des esclaves ne sera-t-il pas multiplié par dix en moins d'un siècle aux Antilles) parce que seul, avec son organisation de type militaire, il permet l'indispensable travail d'équipe et le maintien d'une sévère discipline. Mais, isolant les esclaves du reste de la population, il sera à l'origine d'une intense vie communautaire ou pourront se perpétuer d'autant plus facilement des coutumes africaines que les colons les considérent comme incapables d'accéder à toute forme de « civilisation ». Parallèlement se développe un esprit de solidarité qui permet souvent d'opposer une résistance passive si l'on voulait imposer des normes de travail jugées excessives, parfois même se dessinera une sorte de contre pouvoir dont le marronage et le sabotage sont des armes redoutées de tous les maîtres. La structure familiale est abolie, la famille nucléaire paysanne qui existe alors en Europe, n'arrive pas à s'imposer car dans l'esclavage, la femme n'est jamais le complément indispensable de l'homme pour l'aider dans ses travaux agricoles et l'élevage des enfants. La Société de plantation développe des structures qui lui sont propres.

L'organisation du travail esclave se fait de façon originale au Brésil avec la généralisation du travail à la tâche dans plusieurs cas.

Pour la coupe de la canne « Les esclaves tant hommes « que femmes sont employés à la coupe de la canne mais ce « sont en général les hommes qui coupent et les femmes qui

(8) *Le Tour du Monde.* Tome XXVII, p. 392,, Tome XXXXIV, p. 203.

« lient les bottes. Une botte se compose de douze cannes. « Chaque esclave a pour obligation de couper en une journée « sept mains de cannes, à raison de dix bottes chaque doigts, « soit 350 bottes et chaque femme doit en amarrer autant. « S'il leur reste du temps, ils l'emploieront librement à faire « ce qu'ils voudront. Cette liberté de travail ne leur est ac- « cordée ni lors du sarclage de la canne dont le travail dure « depuis le lever jusqu'au coucher du soleil, ni dans toute « occupation qui n'est pas comptée à la tâche. Si l'on compte « à la tâche de la coupe par mains et par doigts comme cela « vient d'être dit, c'est pour s'accomoder de l'ignorance des « esclaves bossales qui ne comprennent ni ne savent compter « autrement. » (9)

Il en est de même pour la coupe du bois : « Chaque « esclave a pour obligation de couper et de mettre en pile « chaque jour une mesure de bois haute de sept ampans et « large de huit, ce qui est aussi la charge d'un cabrouet « soit 50 arrobes ou 800 kgs). » (10)

Antonil demande de tenir compte de la force de chaque esclave : « Bien que l'on connaisse la tâche de cannes qu'un « nègre doit planter, la mesure de bois qu'il doit fournir, il « est bon cependant que les commandeurs tiennent compte « de l'âge et de la force de chacun afin de diminuer le travail « de ceux qu'ils voient clairement qu'ils ne peuvent en faire « autant, comme les femmes enceintes, les hommes et les « femmes âgés et les convalescents. » (11)

Aux Antilles, le travail à la tâche n'existait pas. Il fut adopté pour la première fois à Basse Pointe en Martinique sur l'habitation Des Grottes, après l'abolition de l'esclavage, en 1850, et se généralisa rapidement (12). La fixation de la tâche sera le pincipal objet de revendication de toutes les grèves du XIX^e^ et XX^e^ siècle. Mais Stuart B. Schwartz rapporte que déjà, à la fin du XVIII^e^ siècle, au Brésil, les esclaves marrons de l'habitation Santana à Bahia exigèrent pour revenir travailler un important abaissement de leurs tâches (13).

---

(9) ANTONIL, *op. cit.*, p. 163.
(10) ANTONIL, *op. cit.*, p. 197.
(11) ANTONIL, *op. cit*, p. 197.
(12) J. ADELAIDE. *Les Origines du Mouvement Ouvrier à la Martinique.* Cahiers du Cerag, 1972, p. 34.
(13) L'Histoire, n° 41, janvier 1982.

Même si la tâche n'existait pas aux Antilles, les maîtres savaient bien qu'il ne fallait pas dépasser certaines normes sous peine de se heurter à une grève perlée ou au marronnage et dans toutes les recommandations aux géreurs il est bien spécifié de ne pas « exceder les esclaves ».

Le personnel blanc paraît bien plus important sur les plantations brésiliennes que sur les plantations antillaises. Antonil énumère, en plus du chapelain : un chef commandeur de l'habitation, un commandeur du moulin et un des cultures, un maître sucrier assisté d'un contre-maître et parfois d'un aide-sucrier, un purgeur, un économe sur l'habitation et un en ville pour les expéditions de sucre. A ce personnel très nombreux viennent s'ajouter quelques ouvriers spécialisés et probablement le chirurgien dont il ne parle pas. Les dépenses en salaires étaient donc très importantes.

Aux Antilles le personnel est beaucoup plus réduit : un commandeur, un raffineur et parfois un économe. Ce peuvent être des engagés, ce qui ne semble jamais le cas au Brésil. Mais attention, il ne s'agit plus de cet engagé pauvre petit manouvrier des débuts de la colonisation qui formait alors l'essentiel de la main d'œuvre pour la culture du tabac. Ceux que l'on recrute encore sont des ouvriers venant avec un contrat et qui sont en général assez contents de leur sort. A la fin de ce contrat, très souvent, ils demeureront sur la propriété comme salariés puisque, toutes les terres étant concédées, ils ne peuvent songer à s'établir à leur compte et qu'ils sont considérés plus comme des collaborateurs que comme des domestiques ainsi qu'en témoigne bien le roman du Zombi du Grand Pérou. Typique, le cas de l'engagé venu avec le Père Labat qui, quelques années après, jouit d'une excellente situation sur une sucrerie du Matouba.

Cependant les colons, excédés des prétentions de ces ouvriers français, préfèreront chaque fois qu'ils le peuvent former des esclaves, créoles en général, pour prendre leur place. Bientôt tous les commandeurs seront des noirs ainsi que bon nombre de raffineurs. Seuls subsisteront des géreurs et des économes pour lesquels le colon fait appel souvent à un petit parent. Il ne s'agit plus de l'engagé illétré du XVII[e] siècle mais de sujets ayant une très bonne instruction comme en témoignent les centaines de lettres écrites aux maîtres absents qui nous ont été conservées. Ne recevant que des traitements de misère, renvoyés à la moindre in-

cartade, on comprend que c'est parmi eux que se recruteront bien souvent les membres les plus actifs des clubs révolutionnaires et qu'ils seront alors les farouches adversaires des propriétaires absentéistes.

La promotion d'esclaves à des postes plus élevés amène a distinguer plusieurs catégories dans la masse servile. La majeure partie compose l'atelier de jardin et la culture est aussi bien le fait d'hommes que de femmes, les femmes apparaissant même majoritaires dans les recensements de ces ateliers. Déjà en Afrique la culture était en général réservée aux femmes. L'esclavage permet en tout cas de doubler le personnel puisqu'il incorpore les femmes pour ces travaux de culture, les quelques rares femmes engagées n'ayant jamais occupées que des rôles de servantes. Travail d'équipe, il ne peut être exécuté que par des esclaves et aucun engagé n'y est plus employé (même au temps du tabac, Du Tertre nous dit que les engagés répugnaient a travailler avec les esclaves). Il y a cependant une différenciation des tâches : les hommes se voient confier les plus dures : le défrichement, ou la coupe de la canne tandis que les femmes sont affectées à la plantation, au sarclage ou à l'attachage.

Les esclaves hommes se voient confiés des métiers de charpentiers, menuisiers, forgerons. Un des postes enviés est celui de cabrouetier qui laisse plus de liberté.

Bien à part, le monde des domestiques dont tout le monde déplore qu'ils soient trop nombreux, privant la plantation de précieux travailleurs. Nous sommes là en présence d'un fait de la civilisation bourgeoise aussi valable aux Antilles qu'en Europe et Harpagon, s'il rogne sur le salaire et la nourriture de ses domestiques, ne songe pas à s'en passer.

L'intimité des domestiques permet souvent aux femmes de devenir la maîtresse du colon avec l'espoir de la liberté, sinon pour elle, au moins pour les mulâtres qui proviennent de ces relations. Il semble qu'au Brésil, plus encore qu'aux Antilles, le mulâtre jouisse d'une situation assez enviable, ce que note Antonil tout en le réprouvant. Cela rappelle le tableau que dresse Gilberto Freye dans « Maîtres et Esclaves » :

« Beaucoup de mulâtres usant mal de la faveur de leurs « maîtres sont orgueilleux et vicieux, ils font les braves et « sont prêts à n'importe quelle insolence et pourtant les « hommes et les femmes de cette couleur ont généralement « au Brésil le meilleur sort grâce en effet à cette part de

« sang blanc qu'ils ont dans les veines et qui peut même « être le sang de leur propre maître. Ils les ensorcellent de « telle façon que certains de ceux-ci en acceptent n'importe « quoi et leur pardonnent tout. Il ne manque pas de maîtres « qui se laissent gouverner par des mulâtres qui ne sont pas « des meilleurs, afin que se justifie le proverbe qui dit que « le Brésil est l'enfer des nègres, le purgatoire des blancs « et le paradis des mulâtres et des mulâtresses. » (14)

Une des différences majeure entre le Brésil et les Antilles réside dans le mode d'exploitation des terres.

Aux Antilles toute sucrerie cultive elle-même les champs de cannes qui alimentent son moulin. Par contre, au Brésil l'engheno se consacre avant tout à la manufacture du sucre. Des terres qu'il possède, seule une partie est exploitée en faire valoir direct par le propriétaire, l'autre est mise en fermage. Le fermier contracte un bail de 9 ou 18 ans par lequel il s'engage à exploiter lui-même les terres avec ses propres esclaves et il devra, en fin de contrat, laisser une certaine surface plantée de cannes. Sa récolte est « engagée au moulin », c'est-à-dire qu'elle doit être livrée à l'engheno du propriétaire.

Le moulin passe aussi un contrat avec des cultivateurs qui possèdent des terres. Ils livrent leurs cannes dites « libres » à l'engheno, parfois à la suite d'un prêt du maître de l'engheno. La rétribution de l'engheno est assurée moyennant la moitié des pains de sucre produits ainsi que tous les gros sirops, si la canne est libre. S'y ajoute un prélèvement supplémentaire de 5 à 20 % si les cannes sont engagées.

Les fermiers avaient des situations bien différentes. Si certains ne cultivent que quelques carrés, d'autres pouvaient avoir jusqu'à trente esclaves et recevoir près de mille pains de sucre.

Les rapports entre les fermiers et le maître d'engheno n'étaient pas toujours excellents. Le maître pouvait les frustrer en ne faisant pas passer leurs cannes dans la bonne saison, ou en les trompant sur la quantité et la qualité des sucres produits. Cependant il avait avantage à ce qu'on lui fournisse une quantité suffisante de cannes pour assurer un bon fonctionnement de ses installations. Il arrivait même

(14) ANTONIL, *op. cit.*, p. 125.

que la canne vienne d'assez loin, ce qui était favorisé par le transport par mer sur des barges, solution que sera adoptée au XIXe siècle, en Guadeloupe, par Darboussier.

Il semble que cette dissociation de la culture et de la manufacture permettait une meilleure organisation des deux activités. Les esclaves affectés à la culture pouvaient mieux se livrer aux travaux de coupe, plantation et sarclage que lorsqu'on était obligé de les employer aussi au service du moulin et les résultats de cette culture devaient en être très améliorés.

Pour la sucrerie le personnel était moins bousculé : alors que Labat nous parle de journées de près de 18 heures, Antonil dit qu'il y avait deux équipes pour 24 heures assurant chacune un quart de jour et un quart de nuit. En cas de succession enfin cette division permettait d'attribuer séparément terres et sucrerie, ce qui évitait l'indivision.

Il faudra cependant attendre l'instauration des usines à vapeur au XIXe siècle pour que cette division du travail se généralise aux Antilles et encore le colon, nous dit-on, se sentait-il vexé de ne pouvoir transformer ses propres cannes.

Pourquoi ce système brésilien ne s'est-il pas imposé aux Antilles puisque, lorsque les Hollandais s'installèrent en Guadeloupe, en 1654, ils conclurent avec Houel un contrat de ce type que nous rapporte le Père Dutertre :

« Houel traita avec un maître d'engin à sucre et lui « avança dix bœufs, douze vaches, deux cavales, deux charret- « tes neuves et lui promit douze nègres des premiers qui « viendraient dans l'île, à la charge qu'il lui payerait les « nègres, les vaches et les cavales à raison de cent livres de « sucre par pièce, moitié blanc moitié rouge. Il lui donna la « moitié environ de son habitation de Sainte-Marie pour « vingt ans, ce qui était planté dessus et une certaine quantité « de terres contiguës à cette habitation pour toujours à « condition que les terres seraient alabrados de son moulin « à la façon commune du Brésil, c'est-à-dire qu'il ne pour- « rait disposer de ces terres sans son consentement. Il était « encore obligé par ce contrat de planter dessus 20 tarrifles « de cannes, mesure du Brésil, le tarrifle ayant 20 toises « carrées qui sont les deux tiers de ce qu'un moulin a « coutume de moudre en un an au Brésil, moyennant quoi « il aurait les trois cinquièmes de tout le sucre et les deux

« autres cinquièmes et tous les sirops appelés pannelles « demeurant au profit des sieurs Houel et Boisseret. » (15)

Pendant quelques années ont persiste tant en Guadeloupe qu'en Martinique, comme l'atteste le recensement de 1671, de petites habitations qui ne se livraient qu'à la culture de la canne puisqu'elles sont signalées comme plantées en cannes mais ne possèdant pas de moulins. Elles faisaient donc broyer leurs cannes chez un voisin. Mais rapidement, et certainement du temps de Labat, chaque exploitation cultivait ses propres cannes.

*
**

L'attitude religieuse envers les esclaves est peut être le point ou divergent le plus Antonil et Labat. Cela tient moins au fait qu'il s'agit d'un Jésuite et d'un Dominicain (bien que les Jésuites, même aux Antilles, manifestèrent toujours un plus grand zèle apostolique envers les esclaves que les autres ordres religieux, comme le démontrent les lettres du Père Mongin vers 1680), qu'à la place essentielle qu'occupait la religion chez les colons du Brésil à l'inverse des Antilles : l'engheno avec son chapelain est aussi un petit centre religieux.

Sur le problème de la légitimité de l'esclavage on ne relève pas de discordance entre nos deux auteurs.

Longtemps pays de la Reconquista, Espagne et Portugal comptèrent beaucoup d'esclaves dans leur propre population. Ce n'est qu'au XVI[e] siècle qu'eurent lieu de grands débats entre théologiens, souvent des Jésuites comme Molina, pour fixer les critères qui permettaient de justifier l'esclavage.

On avait distingué trois cas.

Les musulmans capturés au cours des guerres avec les Maures étaient réputés être des prisonniers faits dans une guerre juste et pouvaient être réduits en esclavage. A l'inverse, nombreux étaient les chrétiens, souvent capturés par les pirates barbaresques, retenus esclaves en Afrique du Nord. Surtout, au Portugal, l'inconscient populaire restait très marqué par le désastre de Kazar El Kebir en 1578 où le roi Sébastien avait été tué et une grande partie de la noblesse prise et retenue en esclavage au Maroc.

---

(15) DUTERTRE, *Histoire Générale des Antilles*, T. I, p. 460.

Par contre, pour les indiens du Brésil, comme pour ceux de l'Amérique espagnole, qui avaient été brillamment défendus par Las Casas, rien n'autorisait à les tenir en esclavage. Mais ce principe était loin d'être toujours respecté et les « bandeirantes paulistes » continuaient leurs expéditions contre les indiens. Quant le Père Vieira avait pris la défense des indiens du Maragnon, il avait dû s'enfuir de cette région sous la menace des colons.

C'est pour les noirs, que la traite portugaise amenait de plus en plus nombreux depuis 1450, que le problème paraissait le plus difficile. Finalement les théologiens avaient retenu le principe qu'il s'agissait de prisonniers faits par d'autres noirs qui auraient été massacrés s'ils n'avaient été vendus et que ce n'était pas aux européens de décider si la guerre au cours de laquelle ils avaient été pris, était réellement juste. Bien plus, transportés au Brésil, ils étaient baptisés et le Père Vieira, dans un sermon aux esclaves, leur faisait ressortir combien ils devaient remercier la Vierge qui avait permis qu'ils deviennent chrétiens alors que leurs parents restés en Afrique risquaient de mourir païens.

En France, terre de liberté pourtant, où le droit proclamait qu'il ne pouvait y avoir d'esclaves sur son sol, le problème de la légitimité de l'esclavage aux colonies ne semble pas avoir suscité de discussions. Cependant, à en croire Labat, Louis XIII aurait eu des scrupules à admettre cet esclavage aux îles et ce n'est que l'argument de la conversion des noirs qui aurait emporté son accord (16). Que vaut cette allégation ? Il est permis d'en douter puisque ce passage a été rajouté lors de la rédaction du second manuscrit du Nouveau Voyage (peut-être pour des besoins de propagande) et qu'on ne trouve dans les chartes de constitution des Compagnies de Saint-Christophe et de l'Amérique aucune référence directe à l'esclavage.

Quant aux discussions en Sorbonne que cite Labat, il semble qu'elles fassent partie de ces joutes scholastiques, sans aucune portée réelle, si en vogue à l'époque (17).

Les colons qui savaient l'esclavage pratiqué sur une large échelle tant par les Portugais que par les Espagnols l'avaient adopté sans se poser aucun problème sur sa légiti-

(16) LABAT, *op. cit*, T. II, p. 386.
(16) LABAT, *op. cit.*, T. II, p. 388.

mité. Qu'est-ce qui pouvait les empêcher d'avoir recours à ce qui enrichissait leurs concurrents ?

Si Antonil ne songe à aucun moment à remettre en question les bases économiques et sociales sur lesquelles repose la Société de Plantation (l'Eglise n'aura de doctrine sociale qu'à partir de Léon XIII), il représente bien ce courant jésuite brésilien qui combat pour que l'esclave soit reconnu comme un frère en Jésus Christ, quelle que soit sa condition présente, résultat d'une inégalité de fortune. C'est le même discours que tiennent son maître le Père Vieira dans des sermons aux esclaves de Bahia et un autre jésuite, le Père Benci, italien, arrivé en même temps qu'Antonil et qui publie en 1705 à Rome un petit livre intitulé « Economia Crista dos Senhores no Governo dos Esclavos » où sont longuement rappelés tous les devoirs des maîtres envers leurs esclaves. Ce sont ces mêmes principes qu'expose Antonil dans son chapitre IX intitulé « Comment les maîtres d'Habitation doivent se comporter envers leurs esclaves ». Il rappelle notamment :

« Pour ce qui est de la nourriture, de leur habillement « et de la modération dans leur travail il est clair que le « maître ne doit pas la leur refuser. En effet, le maître, en « justice, doit donner à ceux qui le servent une alimentation « suffisante, des remèdes lorsqu'ils sont malades et les « moyens de se couvrir décemment et de se vêtir ainsi que « le requiert leur condition d'esclaves, et il doit modérer « également le travail de telle sorte qu'il ne soit pas supé- « rieur aux forces de ceux qui l'accomplissent si l'on veut « qu'ils puissent le supporter. » (18)

Et d'ajouter : « Au Brésil on a coutume de dire que « l'esclave a besoin des trois « P » c'est-à-dire pau, pao, panio « (de bâton, de pain et de vêtements) et, bien qu'on débute « mal puisqu'on commence par le châtiment, plaise au ciel « cependant que la nourriture et les vêtements fussent aussi « abondants que l'est bien souvent le châtiment, infligé pour « n'importe quelle raison peu fondée et même inventée et « avec des instruments très cruels, même si la faute est « prouvée, instruments dont on ne se servirait même pas « pour les bêtes car le maître fait plus de cas d'un cheval « que d'une demi douzaine d'esclaves. » (19)

---

(18) ANTONIL, *op. cit.*, p. 127.
(19) ANTONIL, *op. cit.*, p. 127.

Pour Benci et Antonil si une stricte discipline est nécessaire, elle ne doit être appliquée qu'avec une volonté de stricte justice en bannissant tout sentiment de vengeance et de cruauté. Ils ont bien vu comment un pouvoir absolu favorisait des conduites sadiques. Mais le travail peut être aussi un châtiment et Antonil signale que les postes très pénibles, comme ceux de l'approvisionnement des fourneaux, étaient réservés aux esclaves indociles. Si Labat n'en parle pas, du Tronchoy, en voyage à Saint-Christophe en 1704, dit que les esclaves marrons avaient le jarret coupé et étaient ensuite préposés au chauffage des chaudières (20).

On trouve bien chez Labat les mêmes recommandations concernant la nourriture et l'habillement des esclaves avec le conseil de ne pas excéder leurs forces, mais il n'y a rien de chrétien dans ces préceptes, ce sont simplement ceux d'un bon géreur qui sait ménager son atelier et ces recommandations se multiplieront au cours de la deuxième partie du XVIII[e] siècle dans les instructions des maîtres sans qu'il soit nécessaire d'invoquer l'esprit d'humanitarisme pourtant si à la mode à l'époque.

Pour les Jésuites Brésiliens ces devoirs envers les esclaves vont bien plus loin que ce que demanderait la simple charité : « si refuser l'aumône à qui, se trouvant dans un gros besoin, la demande, que sera-ce donc que refuser vivres et vêtements à ses esclaves ? » (21). Car non seulement les esclaves pourraient alors marronner ou se suicider mais la colère divine ne manquerait pas de se déclencher :

« Dieu fera aux maîtres ce qu'il fit aux Egyptiens quand « ceux-ci opprimaient les hébreux, en envoyant contre leurs « biens et contre leurs enfants les terribles plaies qu'on lit « dans la bible, à moins que, de même que les Hébreux « furent conduits à Babylone en punition de la captivité « qu'ils infligeaient à leurs esclaves, un cruel ennemi n'em- « mène ces maîtres dans ses propres terres afin qu'ils y fas- « sent l'expérience de la vie pénible qu'ils ont infligée à « leurs esclaves. » (22)

Ce rappel de l'esclavage de leurs pères, après Kazar El Kebir, devait porter auprès des colons brésiliens. Jamais aux

(20) Du TRONCHOY, p. 82.
(21) ANTONIL, *op. cit.*, p. 129
(22) ANTONIL, *op. cit.*, p. 130.

Antilles, un prédicateur n'aurait osé prononcer de telles paroles, où il aurait été immédiatement renvoyé en France. Les Jésuites du Brésil ne se contentent pas de réclamer pour l'esclave ce minimum de confort mais insistent pour qu'à côté des nourritures terrestres on veille à tout ce qui devrait assurer leur salut et d'abord une instruction religieuse, qui devra être proportionnée à leur entendement.

« Que les maîtres ne prétendent pas leur esprit trop « grossier pour pouvoir être instruit des quelques grandes « vérités de la religion chrétienne puisqu'on leur apprend « bien les règles qu'ils doivent suivre dans leur travail « quotidien. » (23)

Il est vrai que cette instruction est relativement facile puisque sur chaque plantation on trouve un chapelain dont le rôle est de dire la messe le dimanche et de faire après le catéchisme aux blancs et aux esclaves.

« Il expliquera les principaux mystères de la Foi, de « quelle façon nous devons confesser nos pêchés, combien il « importe de gagner des indulgences. Combien sont dignes « d'abomination les sorciers, les guérisseurs et ceux qui ont « recours à eux, les ivrognes, les concubins. Quelle récom- « pense et quelle peine Dieu donnera dans l'Eternité à cha- « cun d'entre nous suivant les œuvres accomplies en cette « vie. » (24)

Il faut laisser aux esclaves célébrer leurs fêtes et particulièrement celle du patron de leur confrérie (les confréries étaient étendues à toutes les classes de la société et les esclaves possédaient la leur, en général celle du Saint Rosaire).

« Leur refuser totalement leurs amusements qui sont « l'unique allègement de leur captivité, c'est vouloir qu'ils « soient désespérés, mélancoliques, c'est abréger leur vie. « Que les maîtres ne s'opposent pas à ce qu'ils élisent leurs « rois, à ce qu'ils chantent et dansent honnêtement pendant « quelques heures à certains jours de l'année et à ce qu'ils « se divertissent honnêtement l'après-midi après avoir le « matin célébré leur fête de Nossa Senhora Do Rosario, de « Sao Benito et du patron de la chapelle de l'habitation, « sans qu'il leur en coûte rien. Le Maître aidant de sa libé- « ralité les « Juges » et leur donnant quelque récompense

(23) ANTONIL, *op. cit.*, p. 127.
(24) ANTONIL, *op. cit.*, p. 103.

« pour leur incessant travail. Car si les Juges devaient dé-
« penser leur propre argent ce serait l'origine de bien des
« inconvénients et de bien des offenses à Dieu, car
« peu nombreux sont ceux qui peuvent en amasser honnê-
« tement. » (25)

Que nous sommes loin des Antilles où il n'y a jamais de chapelain sur l'habitation et le curé de la paroisse, débordé, ne fait pratiquement jamais le catéchisme aux esclaves (sauf peut-être les Jésuites de Saint-Domingue, ce qui les fait très mal voir des colons). Quand un Jésuite de Basse-Terre, en Guadeloupe, chargé des nègres, demande en 1749 au Gouverneur de fonder une confrérie pour les esclaves sous la dénomination des « Esclaves de la Vierge », il se heurte à une refus (26). A la même époque le Gouverneur de la Martinique interdit expressément aux esclaves de prendre dorénavant part à la procession de la Fête Dieu, redoutant ces grands rassemblements auxquels elle donnait lieu (27).

Labat est d'ailleurs bien trop rigoriste pour ne pas se méfier de tout ce qui est religion populaire et, lors de sa visite à San Domingo, il rapporte, en s'en moquant, les coutumes pratiquées par les marins portugais et espagnols pour s'attirer les bonnes grâces de Saint Antoine. Ce n'est qu'au XIX^e siècle que le culte des saints devaient vraiment se généraliser aux Antilles.

L'attitude conciliante dss Jésuites brésiliens a permis, sous couvert d'un culte populaire, de conserver bien des traditions africaines et explique probablement la coexistence du catholicisme et des religions noires, aujourd'hui.

Le Père Vieira ira jusqu'à essayer de développer une théologie de la servitude. Recommandant aux esclaves la pratique quotidienne du chapelet, il leur dit qu'ils sont les mystères douloureux tandis que leurs maîtres sont les mystères joyeux, mais bientôt ils recevront la récompense de leurs souffrances et accèderont aux mystères glorieux.

Cette perspective, si choquante au premier abord, s'explique cependant si l'on se rappelle qu'à la même époque beaucoup d'ordres religieux se consacraient au rachat des captifs chrétiens d'Afrique du Nord et que l'immense littérature sur

(25) ANTONIL, *op. cit.*, p. 129.
(26) 27 A.N. Colonies F3, 143, f. 176.
(27) A.N. Colonies F3, 144, f. 76.

le sujet insistait toujours sur le fait que, même restés en esclavage, ces chrétiens devaient remercier Dieu qui leur offrait une occasion exceptionnelle de racheter leurs fautes.

Peut-on se faire une idée des profits que pouvait réaliser une sucrerie bien montée dans les années 1700 ?

Labat termine son traité du sucre en établissant le budget prévisionnel d'une sucrerie de 100 carrés de cannes que cultivent 120 esclaves, roulant 30 semaines et donnant 6 000 formes de sucre. Elle produirait 150 000 livres de sucre blanc, 8 000 de sucre de sirop, 50 000 de sucre brut, plus le tafia soit un revenu brut de 44 000 livres. En regard, les dépenses se réduisent à 3 500 livres de nourriture et vêtements pour les esclaves, 2 500 pour les salaires du chirurgien, commandeur et raffineur et 500 pour le matériel.

C'est donc un bénéfice de près de 85 % que l'on pouvait escompter : résultat extraordinaire, toujours repris par les auteurs qui ont étudié les sucreries au XVII^e siècle. Nous ne disposons, il est vrai, d'aucune comptabilité de cette époque et ce n'est qu'au milieu du XVIII^e siècle qu'apparaissent des comptes de propriété adressés par les géreurs aux propriétaires absents. Or ces comptes ne font état alors que de bénéfices très réduits et accuse même souvent un déficit mais il faut les interpréter avec circonspection car les géreurs avaient tout intérêt a gonfler les dépenses de fonctionnement sur lesquelles ils étaient intéressés et rien ne nous dit qu'une partie de la production n'était pas détournée.

M. Schnakenbourg a pu établir que les sucreries de la Guadeloupe sont en crise dans la deuxième partie du XVIII^e. C'est aussi l'avis de M. Debien qui conclut son étude sur la sucrerie Galbaud du Fort : « on se trouve devant une crise qui dure sous diverses formes coupées seulement de courtes éclaircies de prospérité. » (28)

Labat, s'il était bon technicien, était médiocre économe et il a, pour faire ses comptes, chaussé des lunettes aux verres roses de l'optimisme. Ne nous dit-il pas que les résultats qu'il avait eu au Fonds Saint-Jacques étaient très variables : Il avait repris une propriété dans un état lamentable dont les aumônes trop larges d'un supérieur, voulant aider au rachat de filles perdues, étaient loin d'expliquer l'état d'endettement de la maison.

---

(28) G. DEBIEN, *La Sucrerie Galbaud du Fort*, p. 123.

En 1698 il fait une très bonne récolte.

« Je devais être content de mon année, ou comme on « parle aux isles, de ma levée, puisque j'avais fait jusqu'alors « 190 000 livres de sucre brut, plus de 40 000 livres de sucre « blanc et 12 000 de sucre de sirop. Cela me servit abondam- « ment à payer les nègres que j'avais achetés auparavant, « les provisions dont j'avais eu besoin et une partie des « dettes de notre maison. » (29)

Mais les années se suivent et ne se ressemblent pas. En 1704 « je travaillais pendant près de sept mois pour faire autant de sucre que j'en avais fait autrefois en deux mois. » (30)

Ce qui fausse les comptes de Labat c'est qu'il compte sur une récolte optima, des prix du sucre aussi exceptionnels que ceux de la période 1700 et qu'il oublie un grand nombre de dépenses qui viennent grever le budget d'une plantation.

Antonil, qui a bien vu le problème, insiste dès le début de son traité :

« Il faut que chacun se mette dans l'idée que, avec les « décès et les fuites d'esclaves, avec la perte de nombreux « bœufs et chevaux, avec la sécheresse qui soudain étiole et « brûle la canne (avec les cyclônes faut-il ajouter pour les « Antilles), les dépenses augmentent bien plus qu'on ne « l'escomptait. » et de dresser un impressionnante liste de toutes ces dépenses passées sous silence par Labat. Même de nos jours, les spécialistes discutent pour savoir ce qu'il faut considérer comme dépenses de fonctionnement et comme investissements, les bénéfices réels étant très différents suivant la classification retenue. Il n'est pas étonnant que Labat s'y soit laissé prendre. Les colons, presque tous illétrés à l'époque étaient bien incapables d'avoir la moindre notion de gestion. Un Père Dassier, prédécesseur de Labat, n'avait-il pas été choisi parcequ'il était « le seul qui sut assez d'arithmétique pour tenir le compte du poids du sucre qu'on y faisait. » (31)

On aurait aimé qu'Antonil nous donne à la fin de sa description de ce magnifique établissement de Sergipe Do Conde un bilan de son activité. Malheureusement il ne nous en dit

(29) LABAT, *Nouveau Voyage*, T. III, p. 185.
(30) LABAT, *Nouveau Voyage*, T. IV, p. 321.
(31) LABAT, *Nouveau Voyage*, T. I, p. 69.

rien. Mais les comptes de ce même établissement ont été publiés par l'Office du Sucre de Rio, pour la période de 1622 à 1635. F. Mauro (32), qui les a repris, nous dit qu'avec une production d'environ 7 000 formes de sucre il ne fallait pas escompter un bénéfice dépassant 7 %. On est loin des chiffres extraordinaires de Labat. Cependant la comparaison est difficile : les salaires du personnel blanc, les gros frais de de chauffage, semblent plus importants qu'aux Antilles et, du temps d'Antonil, des améliorations avaient été apportées à l'ensemble de cette sucrerie qui en augmentaient la production. Enfin il faut tenir compte qu'une partie des bénéfices étaient partagés avec les fermiers et ceux qui livraient leurs cannes.

Quoiqu'il en soit, pour que les bénéfices soient importants, fallait-il des conditions climatiques favorables, de bon prix et une sucrerie assez importante pour supporter de gros coûts de production, absolument incompressibles, risquant d'entraîner une faillite si une ou deux mauvaises récoltes ou une guerre survenaient.

Antonil est pourtant optimiste malgré ses mises en garde. Il répète très souvent que la véritable richesse du Brésil est le sucre et s'élève contre l'engouement pour l'or qui a saisi la société brésilienne à partir de 1695. Il déplore que les Maîtres préfèrent retirer leurs esclaves de la culture pour les envoyer aux mines, extraire l'or ou simplement produire des vivres qui atteignaient des prix prohibitifs. Ils n'étaient pas les seuls et Antonil décrit bien cette fièvre de l'or qui amène les soldats à déserter, les religieux à abandonner leurs couvents. Son discours veut appuyer les arrêtés que les gouverneurs renouvellent en vain pour défendre cette fuite vers les régions minières.

Facteur aussi important que les profits que pouvait procurer une sucrerie, la considération attachée, tant au Brésil qu'aux Antilles, au titre de maître d'engheno ou d'habitant sucrier. Antonil débute ainsi son premier chapitre sur le sucre :

« Etre maître d'habitation est un titre auquel beaucoup « aspirent car il entraîne avec lui le privilège d'être servi, « obéi, respecté par beaucoup. Si le maître d'habitation est,

---

(32) F. MAURO, *Etudes Economiques sur l'Expansion Portugaise*, pp. 135-159.

« comme il doit être, possesseur de grands biens et bon « administrateur, c'est à juste raison que l'on peut, au Bré- « sil, estimer sa condition dans la même mesure que parmi « les gentilshommes du Royaume on estime le titre de no- « blesse. » (33)

Pour jouir de cette considération, de petits cultivateurs se lançaient dans l'installation d'une sucrerie mais, faute de moyens, ils ne tardaient pas à succomber sous le poids des dettes qu'ils avaient contractées et Antonil met bien en évidence qu'il vaut mieux jouir d'un revenu assuré de fermier que de s'essayer, dans un souci de paraître, si propre aux sociétés coloniales, à un établissement trop risqué.

De la lecture d'Antonil se dégage une impression de prospérité de l'économie brésilienne, en ce début du XVIIIe siècle, soulignée par le titre même de l'ouvrage « Opulencia do Brasil ». Le sucre y tient toujours la première place mais l'or devait rapidement le dépasser et le Maître de Mines prendre le pas sur le Maître d'Engheno. C'est une économie bien plus diversifiée que celle des Antilles (où le café n'existe pas encore). Le tabac est une culture toujours vivace car il est très apprécié sur le marché mondial et constitue le grand produit d'échange pour la traite que font les portugais et les brésiliens. C'est une chance pour les sucreries du Brésil que d'être autorisés à faire cette traite à partir du Brésil en exportant le tabac.

L'élevage quoique moins important joue un rôle qui n'est pas négligeable puisqu'il fournit la viande que les Antille doivent faire venir d'Europe sous forme de salaisons, et surtout les bœufs pour les moulins et la traction des cabrouets.

Antonil fait un tableau de toutes les ressources que tirent les douanes portugaises de l'importation des produits brésiliens qui assurent la majorité des recettes. Il conclut par un dernier chapitre :

« Combien il est juste que l'on favorise le Brésil à « cause de sa grande utilité pour le Royaume de Portugal. ».

Il demande au roi d'être à l'écoute de ses sujets brésiliens, de leur faciliter la justice, d'accorder aux créoles des places dans l'administration et le haut clergé. Faut-il voir dans ces demandes l'amorce d'un esprit d'indépendance,

(33) ANTONIL, *op. cit.*, p. 85.

comme certains l'ont prétendu, qui pourrait avoir été une des causes de l'interdiction de l'ouvrage ? Non, l'interdiction était pleinement justifiée par la politique du secret que voulait à tout prix, conserver la couronne. Antonil prêche toujours le loyalisme et insiste sur le devoir de tous les sujets de payer le quint de l'or et de s'abstenir de contrebande sur le tabac. Mais il est intéressant de constater que les Brésiliens prenaient conscience d'être une des grandes sources de la richesse du Portugal. Ce même sentiment apparaîtra dans les Antilles Françaises à partir de 1750 et amènera les colons à revendiquer plus d'autonomie, au moins commerciale par rapport à la Métropole. Rien de tel chez Labat. Venant de passer dix années en exil, il semble qu'il n'ait obtenu l'autorisation de publier son Nouveau Voyage que parce que le livre pouvait apparaître comme un ouvrage de propagande coloniale pour appuyer l'expérience Law qui se déroulait alors, même si les délais d'impression ne permirent sa publication qu'un an après son échec. (Les merveilleux résultats de la sucrerie n'auraient-ils pas été quelque peu influencés par la volonté de promouvoir l'expérience coloniale ?). Le livre connut un grand succès et contribua certainement à l'extraordinaire développement du commerce colonial à partir des années 1720, en sensibilisant les armateurs de Bordeaux, Marseille et Nantes aux possibilités que pouvaient leur offrir les Antilles.

*
**

Il a existé, depuis la découverte de l'Amérique, une interdépendance étroite de l'histoire du Brésil et des Antilles.

Dès le début du XVI[e] siècle les Normands ont commencé de fréquenter les côtes du Brésil, comme en témoigne l'expédition de Gonneville qui, en 1505, ramène en France des indiens qui firent souche. L'histoire a surtout retenu les deux tentatives de colonisation de Villegaignon en 1554 à Rio et de Razilly en 1613 au Maragnon, grâce aux récits de Thevet et Lery pour la première, de Claude d'Abbeville et Yves d'Evreux pour la seconde. Véritables bréviaires de l'ethnologue, comme l'a dit Levy Strauss à propos de Lery, leurs relations nous initient à la vie des indiens du Brésil : leur alimentation, à base de manioc et de patates, leurs procédés de pêche et de chasse, leurs coutumes, les français témoignant plus de compréhension que les ibériques pour l'antropophagie rituelle.

Grâce au dépouillement des minutes notariales du Havre entre 1570 et 1610, Ph. Barrey (34) a pu montrer l'importance d'un commerce ininterrompu entre la France et le Brésil qu'atteste plus d'une centaine de voyages recensés. Pour préparer les marchandises de troc, particulièrement le bois « Brésil », des marins français restaient sur place et vivaient avec les indiens, prenant des concubines, apprenant leurs langages et leurs coutumes. Les indiens du Brésil ont été les grands initiateurs des français à la vie tropicale et à ses ressources.

Ces truchements expliquent qu'un grand nombre de termes tupis soient passés dans le langage marin, notamment pour tout ce qui concerne la flore et la faune et qu'on les retrouve aujourd'hui dans les langage des Antilles.

Vers 1600 le commerce se détourne du Brésil, mieux protégé par les Portugais, pour se tourner vers la Caraïbe. C'est l'époque où commence la culture du tabac (avant le Brésil ?) dans les régions de Cumana et de l'Ile de la Trinité, qui fait l'objet d'un intense commerce interlope. Bientôt des colonies européennes s'installent dans les îles non occupées pour se livrer à cette culture et on décèle la présence de français à Saint-Christophe vers 1620.

Redoutant d'être chassés par les Espagnols, lorsque d'Esnambuc fait naufrage dans leur île en 1623, ils le chargent de tenter d'obtenir la protection officielle de la France.

En 1625 Richelieu, nommé Grand Maître de la Navigation et du Commerce, décide de relever l'état de notre marine qui avait connu un grand déclin depuis la mort d'Henri IV. C'est l'époque où, en Europe, à la suite de l'extraordinaire succès commercial de la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales, naissent de multiples projets inspirés de ce modèle. En Hollande, Usselinx lance l'idée d'une Compagnie des Indes Occidentales qui devait s'emparer du Brésil aux mains des portugais devenus les ennemis des Hollandais depuis l'union des deux couronnes avec l'Espagne. Il propose à Richelieu d'y associer la France mais le Cardinal y renonce, ne voulant pas s'emparer de terres occupées par les Portugais conformément à la bulle Inter Coetera d'Alexandre VI (35).

---

(34) Ph. BARREY, *Le Havre Transatlantique de 1571 à 1610,* 1917.
(35) LA BOITEUX, *Richelieu,* Paris, 1955, p. 338.

Par contre il accueille favorablement les propositions de d'Esnambuc et, en 1626, est fondée la Compagnie de Saint-Christophe.

Cette colonisation faillit rapidement tourner court puisqu'une flotte espagnole chasse les Français et les Anglais en 1628 qui y reviennent dès le départ des Espagnols.

La prise des gallions espagnols par les Hollandais en 1629 à Mantazas puis celle de Pernambuc en 1630, ne permettent plus aux Espagnols de financer de nouvelles expéditions punitives.

La France va en profiter pour, en 1635, s'emparer de la Guadeloupe et de la Martinique, Richelieu, en obtenant une bulle pour l'installation d'une mission dominicaine aux Antilles, fait ainsi entériner par Rome son bon droit de s'installer dans les îles restées inoccupées. C'est l'action combinée des Hollandais au Brésil, des Anglais et des Français aux Antilles, qui amène la chute du monopole ibérique sur le Nouveau Monde.

En 1654 la reprise par les Portugais du Brésil Hollandais a de grandes répercussions aux Antilles.

Le tabac, qui avait été pendant les vingt premières années de la colonisation la culture de base, voit ses cours s'effondrer. Il fallait songer à se tourner vers de nouvelles cultures : coton et indigo ne pouvaient être que des cultures d'appoint, seul le sucre était en mesure de prendre la relève. Dès 1643 Houel avait été envoyé à la Guadeloupe comme gouverneur par la Compagnie qui l'avait chargé d'installer, avec les conseils de Trezel, une sucrerie. L'échec vint probablement moins d'une mauvaise connaissance des procédés de cuite que de moyens financiers insuffisants, la Compagnie étant au bord de la faillite, ce dont Houel n'était pas mécontent puisqu'il put racheter la Guadeloupe en 1650. Il ne songea plus qu'à reprendre cette tentative.

Les Hollandais, chassés du Brésil, avaient cependant obtenu de pouvoir emmener avec eux leurs matériels et leurs esclaves. Ils cherchèrent à s'installer aux Antilles. Repoussés dans un premier temps par Duparquet, ils furent reçus à bras ouverts par Houel qui, comme nous l'avons vu, mit à leur disposition une partie de ses terres de Sainte-Marie où, avec leurs esclaves, ils installèrent une grosse sucrerie.

Ce succès était-il dû à la bonne connaissance des pro-

cédés de cuite et surtout de terrage comme le dit le Père Dutertre, affirmation reprise par tous les auteurs qui se sont penchés sur le début des sucreries aux Antilles ? On peut en douter. Le Gouverneur de Saint-Christophe, De Poincy, n'avait-il pas déjà installé de grandes sucreries dans son île, grâce aux conseils d'un portugais qu'il avait gracié ? Or le Commandeur avait suffisamment d'ennemis pour que l'on puisse penser que les Guadeloupéens n'auraient pas tardé a être mis au courant du procédé. Dutertre avait quitté la Guadeloupe en 1647 époque où il n'y avait pas encore de sucrerie en état de fonctionner et il n'a passé que quelques semaines en Martinique en 1656 où il était venu négocier l'achat de la Grenade. Il n'a du voir fonctionner que très superficiellement une sucrerie. Ce qu'il en connaît est connaissance livresque et il a recourt à l'ouvrage de Pison sur le Brésil paru en 1648. Il n'y avait d'ailleurs pas de secret du terrage et un apothicaire français en parle déjà longuement dans un ouvrage publié à Poitiers dès 1628 (36). Jamais ce terrage ne fut vraiment appliqué pendant les quarante premières années des sucreries aux Antilles. Il ne se généralisera qu'à partir de 1693. La livre de sucre substituée à celle de tabac pour l'estimation de toutes les marchandises est toujours une livre de sucre brut et non de sucre blanc.

Si les Hollandais jouèrent un rôle capital dans le développement des sucreries aux Antilles c'est pour de toutes autres raisons. Il fallait disposer d'un grand nombre d'esclaves que, seuls, ils pouvaient fournir, depuis qu'en s'emparant de la Mine et de l'Angola, ils avaient le quasi monopole de la traite. Indispensable aussi : un important cheptel pour les moulins à bêtes et la traction des cabrouets. Les Hollandais avaient fait de Curaçao le principal centre de redistribution de ce cheptel.

L'industrie hollandaise s'était spécialisée dans la fabrication des chaudières et du matériel pour l'équipement des sucreries.

Esclaves, cheptel, matériel, tout cela exigeait de disposer de gros capitaux. Amsterdam était la plus importante place financière d'Europe et l'argent y abondait permettant des prêts à des taux d'intérêt assez bas.

---

(36) *Les Œuvres de Jacques et Paul CONTANT*, Poitiers, 1628. p. 108.

Coupé de sa grande source d'approvisionnement, le Brésil, — et cela jusqu'au traité de paix avec le Portugal en 1660 — Amsterdam, premier centre mondial de la redistribution du sucre, a des besoins que devaient combler de nouvelles sources. Il était vital pour les Hollandais de développer cette culture.

Les Antilles françaises, dont ils assuraient la presque totalité du commerce par suite des troubles de la Fronde en France, étaient pratiquement la seule solution du problème et elles deviendront pendant dix ans un véritable protectorat économique hollandais.

Duparquet, qui avait reconnu l'erreur qu'il avait faite de renvoyer les hollandais, les appelle à son tour. Ils le sauveront même du désastre, en 1655, quand la Martinique doit faire face comme la Grenade à une attaque des Caraïbes qui la met à deux doigts de sa perte. Ce sont les troupes flamandes venues du Brésil qui permettent de redresser la situation.

En Guadeloupe c'est l'intervention énergique d'un flamand,, d'Espinay, qui, en l'absence de Houel, réussit à noyer dans le sang la très grave révolte des esclaves de Capesterre en 1656.

Dans les années 1690 les Antilles se trouvent confrontées de nouveau avec une très grave crise économique. Les Hollandais ont été éliminés du commerce antillais depuis vingt-cinq ans par Colbert qui a instauré un exclusif, tempéré il est vrai par un interlope servant de soupape de sûreté.

Les guerres de Louis XIV, mais surtout un effondrement mondial des cours du sucre, conduisent la majorité des colons au bord de la faillite et la plupart songent à abandonner le sucre au profit de l'indigo ou du cacao.

C'est alors qu'interviennent trois événements qui amènent un spectaculaire retournement de la conjoncture. Le plus important est la découverte des mines d'or du Brésil à partir de 1695. Les maîtres d'enghenos qui, eux aussi, avaient ressenti durement la baisse des cours du sucre, préfèrent envoyer leurs esclaves aux mines. La production brésilienne subit une nette régression.

La paix de Ryswick (1697) provoque une brusque flambée des prix du sucre qui, en quelques mois, quadruplent, et même s'ils rebaissent par la suite ils devaient se maintenir

à des taux élevés. C'est que le sucre devient au XVIIIe siècle un article de consommation courante qui n'est plus, comme jusqu'alors, réservé surtout aux apothicaires. La pâtisserie est de plus en plus appréciée comme en témoigne le grand nombre de traités qui voient le jour et la consommation du café et du thé dans la plupart des pays d'Europe et du Moyen-Orient multiplie son usage. Cette poussée de la consommation vient relayer la hausse des prix du début du siècle. Pour y faire face il faudra multiplier les sucreries.

Ce sont les Antilles Françaises qui, de nouveau, seront seules à pouvoir faire face à cette demande et ceci grâce à l'adoption à partir de 1693 du terrage du sucre. Le sucre brut, pour être consommé, devait être raffiné. Or la raffinerie était un privilège qui restait réservé aux seuls commerçants métropolitains si l'on met à part quelques rares dérogations consenties aux Antilles pour des protégés du pouvoir comme le Marquis de Maintenon et Château du Bois dont la nièce avait épousé le frère de Madame de Maintenon.

Les raffineurs profitaient de leur privilège pour acheter à des prix dérisoires le sucre brut (souvent de très mauvaise qualité à l'époque). En 1693 le terrage du sucre, qui permettait d'obtenir la cassonade des brésiliens si recherchée car elle pouvait être consommée sans être raffinée, se généralise aux Antilles.

Le Roi impose des droits d'entrée bien plus élevés pour le sucre blanc que pour le sucre brut, mais la différence de prix de ces deux sucres justifiait pleinement cette opération pour les colons qui l'adoptèrent.

Par contre les Anglais, qui auraient pu comme les Français bénéficier de la baisse du sucre brésilien, se trouvent éliminés du marché international car il leur est strictement interdit de se livrer au terrage et leur sucre brut ne trouvera preneur que sur le marché anglais.

A la place du Brésil, la France va donc devenir la première source d'approvisionnement du marché mondial du sucre pendant tout le XVIIIe siècle. Mais si elle s'est réservée le commerce exclusif entre les ports métropolitains et les Antilles, elle a abandonné aux bateaux de Hollande et de l'Europe du Nord la réexportation de la majorité de ce sucre. Le très grand succès du commerce français est d'avoir su devenir un maillon indispensable dans la longue chaîne de la commercialisation Ce seront même parfois des marchands

protestants d'origine hollandaise (comme les Romberg) ou des juifs portugais (Les Gradis) installés à Bordeaux ou à Nantes qui seront les plus grosses maisons de commerce en rapport avec les Antilles.

Le sucre qu'il soit brésilien ou antillais reste toujours international.

Les Antilles pourront d'autant mieux répondre à ces nouveaux besoins qu'elles disposent encore de terres à mettre en exploitation. C'est le cas de la Guadeloupe où la Grande Terre sera en une dizaine d'années entièrement plantée en cannes et deviendra le centre sucrier le plus important de l'île. C'est surtout celui de Saint-Domingue qui n'avait pratiquement pas de sucreries avant 1690. Après la reconnaissance officielle de la présence française par le traité de Ryswick les gouverneurs, comme l'a bien montré M. Debien, prennent une part active dans l'installation des premières sucreries : Ducasse à Léogane, Gallifet au Cap. Les capitaux nécessaires à cette transformation sont fournis par la flibuste et surtout par l'expédition de Cartagène de 1697 qui ramène un butin énorme et un grand nombre d'esclaves qui peuvent être mis à la culture.

Labat a bien vu le problème et ses réflexions à ce sujet sont d'un très grand économiste :

« On regarda cet arrêt (les droits sur le sucre terré) « comme une permission générale que le Roi donnait à tous « ses sujets de faire du sucre blanc. On se mit à en faire « partout. Les vaisseaux de Bordeaux, trouvant un profit « considérable à apporter des pots et des formes, en appor- « tèrent des quantités considérables. Les Portugais nous « aidèrent encore à faire valoir cette manufacture parce « qu'ayant trouvé des mines d'or et des rivières qui en char- « riaient dans leurs sables, ils occupèrent une partie de « leurs esclaves à ce travail et négligèrent beaucoup leur « sucre, ce qui fit que beaucoup de lieux d'Europe qui se ser- « vaient du leur eurent recours au nôtre qui trouva par ce « moyen un débouchement considérable tant du côté du « Nord que dans toute la Méditerranée, d'autant plus que « les Provençaux, voyant les grands profits qu'avaient fait « les Sieurs Morrelet, négociants à Marseille, dans leur « commerce aux Iles, commencèrent d'y envoyer leurs vais- « seaux chargés de marchandises de leur pays et firent des « profits considérables sur les sucres blancs, sur le cacao,

« sur l'indigo, qu'ils étaient assurés de bien vendre en Mé-
« diterranée et aux Echelles où les Turcs qui s'étaient ac-
« coutumés à prendre leur café avec le sucre en faisaient
« une grande consommation. » (37)

Le retournement brusque de la conjoncture avait créé des conditions extraordinaires pour le développement des sucreries que surent saisir et les colons et le commerce français.

⁂

CONCLUSION

Cette étude des sucreries aux Antilles et au Brésil à la fin du XVII^e siècle, nous révèle un moment crucial de l'organisation d'un des premiers marchés mondiaux, celui du sucre. Aussi important que le pétrole au XX^e siècle, le sucre sera au XVIII^e, l'objet d'une compétition serrée entre les puissances coloniales installées aux Antilles et au Brésil, et à l'origine de nombreux conflits armés. La France gardera finalement la primauté, ce qui lui assurera une balance commerciale equilibrée et un extraordinaire développement de ses ports, grâce à un exclusif toujours combattu mais toujours solide.

La production sucrière est assurée par la mise en cultures de vastes territoires de l'Amérique tropicale dont sont rapidement éliminées les populations indiennes inadaptables. La technique a été mise au point, dans les îles de l'Atlantique, par les Portugais dès le début du XVI^e siècle et elle restera pratiquement inchangée pendant trois siècles. Son application nécessite la mise en place de grandes unités de production, disposant de vastes terrains et d'un personnel abondant pour pouvoir fonctionner dans des conditions de rentabilité optima.

L'introduction du sucre dans les îles amène un bouleversement complet puisqu'à une culture du tabac sur de petites places par quelques engagés, se substitue la plantation exigeant le regroupement de nombreuses places et dont seul

(37) LABAT, *Nouveau Voyage*, T. II, p. 243.

un personnel esclave (mise à part quelques européens pour l'encadrement) peut assurer le fonctionnement. En effet la culture de la canne et sa transformation doivent être effectués par des travailleurs en équipes importantes. Jamais un engagé n'aurait accepté la dure discipline de type militaire imposée. L'esclavage a trois avantages essentiels : Travail à vie, il évite le renouvellement à la fin d'un engagement qui ne peut être que limité. Travail unisex, femmes comme hommes peuvent y participer (c'était déjà des noires qui assuraient en grande partie l'agriculture en Afrique et jamais une blanche n'aurait été mise à la culture aux Antilles). Enfin les naissances assurent en grande partie le renouvellement du personnel dans les mêmes conditions de servitude.

Ce travail en atelier entraîne un aspect bien particulier de l'esclavage aux Antilles, source de contrainte pour le noirs il est aussi un extraordinaire moyen pour développer les solidarités entre ses membres. Exclu par le préjugé de couleur (les maîtres considérant le noir comme incapable d'accéder à la civilisation) ils peuvent conserver un grand nombre d'éléments des différentes cultures africaines qui seront amalgamées avec d'autres d'origines européennes.

Il se passe aux Antilles avec le sucre une véritable révolution industrielle qui précède de deux siècles celle qui surviendra en Europe et qui aboutit à la naissance de cette civilisation de plantation souvent très originale.

MARCEL CHATILLON.