

Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe



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

Josette Fallope

Numéro 24, 2e trimestre 1975

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1044118ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1044118ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société d'Histoire de la Guadeloupe

ISSN

0583-8266 (imprimé)

2276-1993 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Fallope, J. (1975). Le problème sucrier en Guadeloupe dans la première moitié du XIX^e siècle (1815-1860) : suite. *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (24), 3–50. <https://doi.org/10.7202/1044118ar>

Tous droits réservés © Société d'Histoire de la Guadeloupe, 1975

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

é
rudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

<https://www.erudit.org/fr/>

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

(Suite *)

par
Josette FALLOPE

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

Le XIX^e siècle est un siècle d'expansion et d'évolution sur le plan économique et surtout sur le plan industriel. Les données économiques subissent des transformations et sont dominées par des découvertes scientifiques. Devant cette évolution industrielle certains problèmes se posent aux habitants sucriers de la Guadeloupe.

A. — LES OBSTACLES

L'économie sucrière guadeloupéenne se heurte à l'extérieur à un certain nombre de problèmes qui se résument dans sa lutte contre le sucre étranger et contre le sucre « indigène », c'est-à-dire le sucre de betterave ; et à l'intérieur elle doit faire face à une situation particulière à la colonie et à sa conjoncture propre.

A partir du moment où une marchandise n'est plus la seule de son type à arriver sur un marché, il faut que cette marchandise ait une base économique solide ou bien soit protégée d'une façon ou d'une autre contre la dure loi de la concurrence.

* La première partie a été publiée dans le précédent numéro du Bulletin.

Le sucre guadeloupéen — qui suit en cela le sort de tous les sucres coloniaux — subit d'abord dès le début du siècle la concurrence des sucres étrangers qui avaient pris une extension considérable lors du Blocus Continental puis celle du sucre indigène de la betterave.

1. — SUCRE GUADELOUPÉEN ET SUCRE ÉTRANGER.

On a vu précédemment que la France avait accordé au sucre guadeloupéen des tarifs préférentiels par rapport aux sucres étrangers à leur arrivée sur le marché français. Mais il faut aussi noter que le marché français n'était pas capable d'absorber à lui seul toute la production de ses colonies sucrières, Martinique, Guadeloupe, Bourbon, Guyane. Certes, le sucre commençait à prendre de l'importance dans la consommation alimentaire des Français; cette consommation, on l'a vu, avait pris une importance appréciable dans la première moitié du siècle.

Mais, cette consommation est tout de même limitée à une certaine catégorie de la population. Le prix du sucre ne permet pas à tous les Français de se procurer cette denrée, et le miel est encore utilisé dans un grand nombre de foyers. En 1832, Poirié de Saint-Aurèle notait que la consommation moyenne en France était de trois livres de sucre par individu et par an. En 1860, malgré l'augmentation importante accusée dans ce domaine, Crisenoy écrit dans un ouvrage intitulé *Etudes sur la situation économique des Antilles françaises* : « La France ne consomme pas cinq kilos de sucre par tête, et cette consommation ne porte guère que sur un tiers de la population ». Alors qu'à cette même époque, les Etats-Unis consomment 20 kilos par personne ; l'Angleterre 14 ; les Pays-Bas 14 ; la Belgique 8.

On peut affirmer sans risquer de faire erreur, qu'au début du siècle, la consommation française en sucre était déjà très réduite, par rapport tout au moins à celle des Etats-Unis et de l'Angleterre, et la France était forcée d'exporter à l'étranger, après raffinage, l'excédent de sucre qu'elle ne pouvait consommer. Pourtant, la France se voit tout de même dans l'obligation d'importer du sucre étranger, car il était nécessaire pour elle de favoriser le développement de ses relations avec l'étranger. Donc, les sucres coloniaux, après avoir subi une première fois la concurrence des sucres étrangers en arrivant sur le marché français, la subissaient encore une deuxième fois, lors de leur réexportation sur les marchés étrangers.

Le sucre guadeloupéen était bien protégé par le tarif pré-

férentiel, mais les commerçants français s'apercevaient que les sucres étrangers — principalement sucres des Indes Orientales, et de l'Amérique espagnole, Cuba, Porto-Rico — étaient de qualité supérieure à celui de la Guadeloupe et des colonies françaises en général qui, au raffinage, donnaient des rendements très réduits. Patron, un colon de la Guadeloupe, reconnaît que les sucres de la Guadeloupe sont inférieurs : La bonne quatrième rend au raffinage 42 à 43 % de sucre de première qualité ; il ajoute que les raffineurs trouvent les sucres de Porto-Rico supérieurs à ceux de la Guadeloupe ⁶⁹.

D'abord les conditions de culture de la canne et de la fabrication du sucre ne sont pas les mêmes. Au début de cette étude, on a vu que les terres de Porto-Rico et de Cuba étaient plus fertiles que celles de la Guadeloupe et avaient par conséquent un rendement en canne et en sucre plus élevé. En outre, Patron note qu'un bœuf à Porto-Rico coûte vers 1832, 100 à 110 francs, alors qu'à la même époque, il coûte à la Guadeloupe 400 à 500 francs ; un mulet coûte 150 francs à Porto-Rico et 500 à 700 francs à la Guadeloupe ⁷⁰. Les techniques de culture et de fabrication dans les colonies espagnoles se sont vite améliorées grâce aux études de certains savants dont le plus connu par les habitants sucriers des Antilles est M. Reynoso.

Avant d'arriver en métropole, le sucre de la Guadeloupe était déjà dans une situation défavorable. Dans les entrepôts de la Guadeloupe passaient éventuellement les produits des colonies étrangères voisines avant leur réexportation en France.

Dans le bulletin trimestriel de commerce de la Guadeloupe on remarque une baisse des opérations d'entrepôt pour le début de l'année 1841 ⁷¹.

« On peut en attribuer la cause, précise l'administration de la Guadeloupe, aux achats considérables de sucres faits sur les marchés de Porto-Rico par des négociants de Marseille qui les ont expédiés directement sur la métropole » et elle ajoute : « plusieurs navires français ont été frétés pour le transport de ces mêmes sucres ».

Deux mois après seront entreposés à Pointe-à-Pitre seulement, 20.000 kg de sucres de Porto-Rico et les dépositaires vont les expédier à l'étranger.

Au début de 1842, ce bulletin signale que les bas prix des

69. Patron, op. cit.

70. A.N.G., registre 418.

71. Bulletin trimestriel de commerce 1839-1844.

sucres de Porto-Rico : 11 à 13 francs le quintal ordinaire, ont déterminé les acheteurs à acheter directement le sucre de cette colonie, quelques navires ont été affrétés sur la rade de Pointe-à-Pitre pour aller charger à Porto-Rico au fret de 12 deniers.

Pendant le deuxième trimestre de 1842, les prix des sucres de Porto-Rico sont descendus à 7 et 8 francs le quintal, ainsi les armateurs ont intérêt à charger ce sucre directement à Porto-Rico où le fret est peu élevé, plutôt que de le charger à Point-à-Pitre au fret de 12 deniers ou 5 francs les 50 kilos. Considéré sur les lieux de production, le sucre de la Guadeloupe coûte plus cher que les sucres étrangers.

Vers 1828, alors que le sucre guadeloupéen coûte 18 francs les 50 kilos, le sucre de Porto-Rico coûte 16,70 F les 50 kilos, le sucre de Manille 13,50 F. Sur le marché métropolitain, le sucre colonial subit une hausse qui en 1827-1828 est due à une réduction de la récolte par la sécheresse. Cette crise avait pris naissance dès octobre 1827, date à laquelle le sucre atteint son chiffre record de 50,20 F les 100 livres ; les prix montant en flèche, le commerce joue à la hausse et spéculé. Le sucre rare est certes vendu à un prix élevé, mais la récolte pour les planteurs, est réduite de moitié et ceux-ci sont les premiers atteints par la crise, puisque c'est la revente des sucres en France qui paraît fructueuse.

En 1832, les colons se plaignent des bas prix du sucre dans la colonie ⁷², ils réclament un prix de vente de 27 francs alors qu'il est en réalité de 19 à 22 francs, et estiment ce prix indispensable si l'on ne veut pas courir à la ruine. Pourtant, à cette même époque, les sucres de la Havane, qui sont des sucres supérieurs, se vendent 13 à 17 francs et ceux de Porto-Rico 13,50 à 14 francs ⁷³.

Pour faire face à la concurrence des sucres étrangers, les colons demandent à l'administration : soit de frapper les sucres étrangers d'une surtaxe ⁷⁴, « car à droits égaux, disent-ils, nos sucres ne peuvent soutenir une concurrence avec les sucres étrangers : la qualité de ces sucres est supérieure aux nôtres et les frais de transport pour ces sucres sont moins chers que pour les nôtres », soit de diminuer les droits payés par le sucre colonial ⁷⁵.

72. Patron, opus cit.

73. Patron, op. cit.

74. Ibidem.

75. Poirié de Saint-Aurèle, op. cit.

Mais, examinons les résultats au point de vue de la production des sucres coloniaux et étrangers sur le marché métropolitain ⁷⁶, jusqu'à ce que la concurrence du sucre étranger fasse place à celle du sucre de betterave.

<i>Années</i>	<i>Sucre colonial</i>	<i>Sucre étranger</i>	<i>Total</i>
1818	29.946 t.	6.073 t.	36.019 t.
1819	34.360 t.	5.400 t.	39.760 t.
1820	47.046 t.	1.570 t.	48.616 t.

Ces chiffres nous prouvent que malgré une foule de difficultés, les sucres coloniaux arrivaient tout de même à écarter dans une certaine mesure les sucres étrangers du marché français — grâce principalement à la protection douanière dont ils jouissaient par rapport aux sucres étrangers.

Ce problème de la situation des sucres coloniaux et particulièrement du sucre guadeloupéen par rapport aux sucres étrangers à leur entrée en France, est doublé du problème de la réexportation du sucre colonial. En effet, l'introduction dans les ports de la métropole d'une grande quantité de sucres bruts, ne pouvant être entièrement consommés par le marché, amena l'Etat à envisager la solution de la réexportation. Les sucres bruts, après avoir été transformés en sucres raffinés, seraient réexportés à l'étranger, cela fournirait ainsi un double élément de fret aux navires français. Et c'est ainsi que l'Etat organisa un système de « prime » à la réexportation des sucres raffinés.

La prime prit naissance dans une loi de finance du 28 avril 1816 ⁷⁷, à l'article 3 du paragraphe sur les sucres. « Il sera accordé après une année de publication de la présente loi une prime d'exportation pour les sucres raffinés blancs, en pains de 2 à 5 kilos, expédiés directement pour l'étranger des fabriques françaises ayant plus de deux années d'exercice, la prime sera de 90 francs les 100 kilos ». Ici, l'imprécision de l'article peut mener à croire qu'il s'agissait aussi bien des sucres de canne que des sucres de betterave. Mais le sucre de betterave était encore à cette époque à l'état de « nourrisson » et la loi du 7 juillet 1820 enlève tout doute sur la question : « la prime de sortie des sucres de *cannes* raffinés sera portée de 90 à 100 F. Et quatre ans après elle sera de 120 francs les 100 kilos ». En

76. Aubry le Comte « Législation et production du sucre de canne », extrait de la « Revue Maritime et Coloniale », juin 1865.

77. Le Pelletier de Saint-Rémy, « Le questionnaire de la question des sucres », 1877, p. 104 et suivantes.

1822, apparaît un nouvel élément dans ce système de primes : « A l'avenir, il ne sera accordé à l'exportation des sucres raffinés d'autre prime que la restitution des droits établis sur tous les sucres apportés par navire français, cette prime sera réglée d'après les proportions du produit que les raffineries obtiennent des diverses espèces de qualité de sucre » (cette dernière phrase contient une notion de rendement sur laquelle les raffineurs vont insister vers 1860).

C'est le système du « drawback » — l'Etat rembourse aux raffineurs justifiant leur quittance, les droits de douane qu'ils ont payés sur les sucres importés. L'importance de ce système des primes nous est donnée dans un rapport de M. Humann sur un projet de tarification présenté par l'administration des Douanes au Conseil supérieur, à la séance du 3 février 1832 :

« Au budget de 1832, on évalue le produit des douanes à 12 millions, c'est trop. Nous sommes convaincus qu'il n'y a que deux articles, le coton et le sucre, qu'on puisse imposer. Si nous ne faisons points ces augmentations des articles additionnels à la loi, c'est parce qu'aux tarifs des sucres se rattache un des grands intérêts de notre industrie manufacturière, la prime d'exportation des sucres raffinés qui, nécessairement, doit être proportionnelle à la taxe... l'impôt sur le sucre est le plus aisé et le plus juste »⁷⁸.

En fait, c'est le consommateur qui y gagne : il obtient à 57 et 67 francs, en 1832, le sucre qu'il payait en 1822, 75 et 80 francs⁷⁹. Sully Brunet, remarque que sans ces primes à la réexportation, les raffineurs rentreraient à peine dans leurs frais de fabrication pour les sucres livrés à la consommation intérieure. En effet, le raffineur a plus de bénéfices à vendre un kilo de sucre 10 sous en Suisse ou en Allemagne, qu'à le vendre 20 sous à Rouen par exemple. Brunet signale toutefois un abus fréquent : « le raffineur achetait à la fois des sucres blonds de la Havane et des sucres bruts coloniaux. Il vendait les premiers pour la consommation intérieure sans aucune préparation, et raffinait les deuxièmes pour l'exportation. Mais lorsqu'il s'agissait de toucher la prime, le même raffineur se présentait avec l'acquit des droits qu'il avait payés pour les sucres de la Havane et recevait une somme plus forte que celle qui lui était due ».

78. Sully Brunet, « Considération sur le système colonial et la tarification des sucres », 1832.

79. Il s'agit du prix des 50 kilos de sucre.

On voit à quel point cette prime à l'exportation des sucres raffinés peut être nuisible pour le sucre des colonies ; les raffineurs ont intérêt à importer le plus de sucre possible, aussi bien sucre des colonies avec taxe réduite, que sucres étrangers à forte taxe, puisque ces taxes d'importation leur seront intégralement remboursées à la réexportation.

Ils préfèrent même la plupart du temps, importer du sucre étranger qui, au raffinage, a un rendement plus élevé que le sucre antillais.

Mais cette lutte que les colons de la Guadeloupe mènent contre les sucres étrangers, tout en ne subsistant pas moins, a, dès les années 1830 laissé la place à un problème d'une importance capitale, l'évolution de l'industrie sucrière indigène, l'évolution de l'industrie betteravière.

2. — SUCRE GUADELOUPÉEN ET « SUCRE INDIGÈNE »

L'industrie du sucre de betterave a pris naissance à l'époque du Blocus Continental alors que les frontières françaises étaient fermées à toute importation ; cette situation en effet, avait permis aux chercheurs de mettre l'accent sur une industrie sucrière locale. Cette industrie qui, dès sa naissance sous l'Empire, bénéficia de conditions favorables, prit une importance considérable et concurrença fortement le sucre colonial en général, le sucre guadeloupéen en particulier. L'industrie du sucre de betterave profita de conditions favorables.

D'abord par la protection de l'Etat : le 15 janvier 1812, Napoléon prend un décret en faveur de l'industrie sucrière betteravière, à la suite de la visite de la sucrerie fondée à Passy par Delessert : cinq écoles et quatre fabriques impériales sont fondées, cinq cents licences sont accordées et 32.000 hectares seront consacrés à la culture de la betterave.

Cette industrie bénéficie aussi dans ses débuts, et aussi quand elle aura acquis une certaine importance, des travaux de chimistes, qui font des recherches en laboratoire sur les rendements de la betterave, le moyen d'en retirer le plus de sucre possible, et de perfectionner les travaux de fabrication. Les usines à sucre sont ici très perfectionnées et appliquent les dernières inventions techniques, la machine à vapeur en particulier, alors qu'en Guadeloupe, l'introduction de la machine à vapeur dans les usines à sucre fut très difficile.

Les résultats se précipitèrent et la production prit un développement inquiétant pour les colons antillais.

La production du sucre de betterave est :

- en 1829 de 4.000 t. ;
- en 1832 de 10.000 t. ;
- en 1835 de 30.000 t. ;
- en 1836 de 40.000 t.

Les usines à sucre se multiplièrent en France. Le 1^{er} janvier 1835, on en compte 221 en pleine activité, et 111 se mettant en marche ⁸⁰.

Le sucre de betterave solide de tous ces éléments, va encore bénéficier de sa situation sur le marché français par rapport au sucre colonial. Le sucre colonial payait ses frais de transport des Antilles à la France et supportait en plus des taxes. Le sucre de betterave était sur place, ne payait aucun frais de transport et aucun droit d'entrée. C'est surtout vers les années 1830 que le problème devint sérieux et se présenta avec acuité.

Guérault dans un voyage sur la *Question coloniale en 1842 : les colonies françaises et le sucre de betterave* précise que la question s'est posée pour la première fois en 1837, il ajoute : « Jusqu'en 1830 et malgré la complète immunité dont le fisc le laissait jouir tandis que le sucre colonial était taxé à 49,50 F les 100 kilos, le sucre de betterave n'avait guère été considéré par les colons comme un concurrent sérieux ; c'était plutôt une espèce de tour de force, de chef d'œuvre de chimie, qu'une denrée marchande. »

Mais devant cette concurrence déclarée, puisqu'en 1839 le sucre de betterave entraînait pour 40.000 tonnes dans la consommation française, les colons élevèrent une série de plaintes.

Les colons demandent ou bien que leur sucre soit affranchi de tout impôt, ou bien qu'un impôt semblable frappe les sucres de betterave ; sinon ils demandent que leur soit donné la liberté d'exporter à l'étranger leur sucre, la liberté de s'y approvisionner en marchandises et l'autorisation d'exporter sous tout pavillon (la navigation française serait alors très touchée, ne pouvant soutenir la concurrence étrangère).

Toutes ces plaintes des colons aboutirent à une nouvelle modification de la législation sucrière. Dès le 1^{er} juillet 1838, le sucre indigène devait acquitter un droit de 11 F par quintal. Le 12 juillet 1839, ce droit est porté à 15 F.

Mais le problème restait entier, et en 1840, la question

80. Rennard, opus cit.

des sucres fut encore posée aux Conseils supérieurs de l'agriculture et du commerce. M. Lacave-Laplagne proposa alors au gouvernement la suppression de l'industrie sucrière indigène, moyennant une indemnité préalable. Mais M. Thiers, président du Conseil, repoussa vigoureusement cette proposition. Et en dernier ressort, on s'arrêta à un amendement qui fixait à 27,50 F au lieu de 15 F la taxe sur le sucre indigène, en même temps que le droit sur le sucre colonial, réduit précédemment à 36,30 F était relevé au chiffre primitif de 49,50 F. Ces chiffres devaient rétablir l'équilibre et assurer le développement parallèle des deux industries⁸¹.

Mais l'équilibre fut de nouveau rompu au profit du sucre de betterave par suite d'une baisse sur les sucres coloniaux, et d'un développement du sucre de betterave malgré la forte taxe de 27,50 F.

C'est alors qu'une série d'ouvrages paraissent sur la canne à sucre et sur la betterave, les uns insistant sur les conséquences qui résulteraient de la ruine des colonies donc de la ruine du commerce du sucre : l'agriculture française serait privée d'un débouché annuel de 15 à 18 millions de francs, les manufactures de vente de 40 à 45 millions, le Trésor d'un revenu de 30 à 35 millions.

De plus, cette ruine laisserait sans emploi 8.000 marins et porterait un coup fatal au mouvement de la navigation française.

Les autres au contraire défendaient le sucre de betterave ; les métropolitains venaient de lancer de gros capitaux dans cette affaire, ils veulent avant tout amortir dans des conditions favorables les dépenses faites pour s'installer. De plus, la betterave, outre le sucre, donnait du tourteau très nourrissant pour le bétail, autre perspective de développement pour l'élevage en France. Et l'on sait aujourd'hui quelle place a pris la betterave dans l'agriculture française. Mais à l'époque le problème était le suivant, comme le dit Guérault : il s'agirait de savoir s'il était possible « d'avoir des colonies à sucre et de fabriquer en même temps du sucre chez soi », s'il y avait « moyen de faire coexister deux industries rivales et de leur partager fraternellement le marché national ». En examinant le taux de rendement des deux produits, on était amené à conclure que le sucre de canne avait devant

81. Adolphe Guérault, « Question coloniale en 1812 - Les colonies françaises et le sucre de betterave », 1842.

lui une réserve importante de richesse qui ne pouvait manquer d'être mise en valeur quelque temps. D'après Lavollée, les Antilles pouvaient avec de bons engrais donner 7 à 8.000 kilos de sucre à l'hectare, or elles n'en produisaient que 3 à 4.000 ; d'où une large possibilité à la production.

En outre, les colons des Antilles ne retirent de la canne que 5 % du sucre au lieu des 18 ou 20 % qu'elle contient : autre réserve importante. La betterave par contre semble avoir touché, disent certains, aux derniers perfectionnements possibles, puisque contenant 9 % de sucre, elle en fournit 7 à 8 % ; l'expérience montra que malgré toutes les possibilités de rendements de la canne à sucre, elle ne parviendra jamais à surpasser, pas même à égaler le sucre de betterave à partir de 1840.

La création de l'industrie betteravière en France était en fait une rupture du pacte colonial ; car la France, tout en se réservant le monopole du marché colonial, ne réservait plus aux colonies le monopole de son marché. Les colons devant cet envahissement du marché métropolitain, demandent à exporter leur sucre à l'étranger. La justesse de cette demande est comprise par le gouvernement qui charge le Conseil général de résoudre la question suivante : dans quelle mesure serait-il possible et avantageux de permettre aux colonies l'exportation directe de leur sucre à l'étranger. Des délibérations du Conseil il a résulté que c'était là un système non valable pour les colonies qui auraient rencontré sur les marchés étrangers des concurrents notables ; ce système n'avantagerait pas non plus la France et la toucherait dans ses intérêts les plus précieux.

En définitive, ce problème ne fut jamais résolu et se posa encore tout au long du siècle ; et comme on l'aperçoit déjà vers le milieu du siècle, c'est l'industrie de la canne qui a dû se réadapter, transformer son objectif principal : la production du sucre, pour laisser à la betterave le soin de fournir la quasi-totalité de la consommation sucrière française.

En plus de ces problèmes liés à une conjoncture économique extérieure, la Guadeloupe avant 1840 a une situation intérieure qui fait obstacle au développement de son industrie sucrière.

3. — LES ÉLÉMENTS DE RÉACTION EN GUADELOUPE

Pourquoi la Guadeloupe n'a-t-elle pas profité de l'ère d'expansion économique qui caractérise le XIX^e siècle, pour-

quoi alors que des découvertes scientifiques et techniques pouvaient accroître sa production sucrière, et même la révolutionner, est-elle restée figée dans son système économique ?

Il y a avant toutes choses un état d'esprit particulier qui caractérise le colon de la Guadeloupe, qu'on trouve déjà au ^{xvii}^e siècle, et qui demeure encore au ^{xix}^e siècle. Vers 1720, le Père Labat notait ceci : « Deux choses peuvent empêcher la prospérité de nos îles : la première est la nonchalance ordinaire de nos insulaires, vice qui se communique aisément aux Européens qui viennent s'établir parmi eux... la deuxième est la négligence de ceux qui sont chargés des affaires publiques. » Qu'il soit chargé des affaires publiques ou qu'il s'occupe de ses propres affaires, le colon fait preuve avant tout de cette nonchalance qui freine en quelque sorte toute action efficace.

Le colon guadeloupéen est aussi un homme très conservateur, hostile par principe à toute innovation. Il se contente de ses méthodes routinières, il est très méfiant quand on lui suggère une transformation quelconque à ses habitudes. Et avant d'adopter un changement soit dans les méthodes de culture de la canne, soit dans la fabrication du sucre, il attend qu'un de ses voisins plus ouvert que lui aux nouveautés — il en existe heureusement quelques-uns — en ait prouvé, bien souvent après des débuts difficiles, la nécessité par des résultats nettement satisfaisants.

Voici ce que dit le gouverneur de la Guadeloupe dans une lettre du 6 mai 1820 adressée au ministre : « Quant à la fabrication du sucre, chaque sucrier tient fortement à sa méthode parce qu'elle est le fruit de son expérience. Je ne sais si M. Lambert, qui vient aux Antilles sous les auspices de votre Excellence, pourra réussir à changer les opinions et la routine établies ⁸². »

Cet état de choses découle principalement de la constitution même de la propriété en Guadeloupe. La Révolution de 1789 n'a pas changé le système de propriété comme elle l'a fait en France. Après la Révolution, nous retrouvons les habitations sucrières telles qu'elles étaient du temps du Père Labat. Il n'y a pas de principe de la division du travail. Chaque colon doit posséder à la fois le champ de canne, les hommes qui le cultivent et les appareils de fabrication du sucre. On a vu en étudiant une habitation sucrière type, qu'on avait affaire

82. ANG, carton 97, dossier 668, « Document concernant l'économie rurale et le perfectionnement des cultures », 1819-1839.

à une espèce de cellule économique et sociale se suffisant en grande partie à elle-même et fermée aux habitations voisines.

Un propriétaire de la Guadeloupe, M. de Saint-Amand, écrit vers 1819 : « Il ne devrait exister qu'une seule façon de cultiver la canne, il en existe presque autant que d'ateliers — chacun est jaloux de sa manière d'opérer, chacun croit sa méthode supérieure à toute autre. Il n'en est aucun qui s'avise de profiter des leçons de son voisin ⁸³. »

Pour mener à bien une habitation sucrière, il faut d'énormes capitaux et une unité de gestion qui font défaut. Au début du XIX^e siècle, les terres à la Guadeloupe sont grevées d'hypothèques pour des sommes considérables, la propriété est concentrée dans un petit nombre de mains et hypothéquée même au-delà de sa valeur ; malgré cela, le colon ne faillit pas à ses habitudes somptueuses, acculé par la longueur des affaires et la concurrence du sucre de betterave, il est amené à faire des emprunts, s'il veut non pas même apporter des perfectionnements à la fabrication du sucre, mais seulement maintenir sa production. Or on sait dans quel état déplorable sont les finances de la Guadeloupe. Le taux de l'intérêt à la Guadeloupe est au moins de 16 % et très souvent au-dessus de 30 %.

Si le propriétaire ne possède pas vraiment la terre, il ne peut pas non plus considérer qu'il possède absolument l'homme qui cultive la terre, l'esclave. Il faut songer que dès le début du siècle, s'agite une forte campagne en faveur de l'émancipation des esclaves ; le colon est sur ce point défavorisé par la perspective d'une émancipation inévitable et prochaine ; en outre, il est troublé par l'exemple des colonies anglaises où l'émancipation s'est déjà produite et qui est en prise à une foule de problèmes découlant de ce nouvel état de choses. Le colon sent obscurément que la main-d'œuvre servile dont il dispose si abondamment va bientôt lui faire défaut, et ceci freine un peu chez lui tout désir d'entreprendre des opérations de grande envergure. On doit aussi noter que dans une certaine mesure, le perfectionnement de la fabrication du sucre n'est pas très encouragé par la métropole qui a toujours frappé d'une taxe plus élevée le sucre blanc ou sucre terré, ce qui décourage un peu le colon et l'empêche d'améliorer son sucre. Cette surtaxe sur le sucre amélioré a toujours révolté les colons alors qu'ils avaient sous les yeux

83. Ibidem.

l'exemple de l'Angleterre qui recevait au même droit le sucre brut et le sucre terré, dans le désir de protéger l'industrie et l'amélioration de la fabrication du sucre aux colonies ⁸⁴.

Dans le rapport de Lavollée en 1840, l'administration de la Guadeloupe reconnaît que « c'est la surtaxe qui arrête les progrès de la fabrication du sucre dans les colonies françaises... Si le colon fait un pas dans le progrès, ses sucres sont frappés d'une surtaxe, il rentre dans la routine et se contente de sa « bonne quatrième »... Les planteurs trouvent plus rationnel d'augmenter la quantité au préjudice de la qualité, de cuire plus fortement leur sucre, et même d'y mêler le gros sirops ». De plus, la politique du « Pacte colonial » qui ne veut aucun rapport entre les colonies et l'étranger, limite les possibilités de progrès chez le colon qui se voit dans la plupart des cas refuser le droit d'importer des machines anglaises ou américaines.

Mais dans une certaine mesure, la métropole a tenté de donner ailleurs aux colons ce qu'elle leur enlevait d'un côté. Elle s'intéresse à la question du sucre en Guadeloupe à en juger par l'importance de la correspondance entre le gouverneur de la Guadeloupe et le ministre, et essaie avec l'aide de quelques colons d'y apporter une solution.

B — ESSAIS DE SOLUTION

Plusieurs solutions ont été envisagées par certains hommes qui, en rapport avec l'administration, ont cherché à améliorer les rendements de la fabrication du sucre en Guadeloupe. Ces efforts sont illustrés par des noms d'industriels : Derosne, Cail et Daubrée, de chimistes : Péligré et Dupuy, de colon : Jabrun.

Examinons successivement les solutions qu'on a essayé d'apporter sur les méthodes de culture de la canne et sur les méthodes de la fabrication du sucre.

1. — SUR LES MÉTHODES DE LA CULTURE DE LA CANNE

Les colons et l'administration se sont penchés très tôt sur ce problème. Au début du XIX^e siècle, alors qu'on trouve encore dans les usines les vieux équipages du Père Labat, la

84. Sully Brunet, opus cit. p. 3.

Guadeloupe a déjà tenté un effort pour améliorer la culture de la canne à sucre.

A la nonchalance et au conservatisme caractéristique de la plupart des planteurs guadeloupéens, s'opposent quelques heureuses exceptions. Certains colons s'occupent réellement de perfectionner leur plantation de canne. Ils se déplacent et vont en particulier dans les colonies voisines anglaises et espagnoles pour se renseigner sur d'autres méthodes de culture, ou bien ils lisent des ouvrages d'économie rurale. Voici quelques extraits d'une lettre, déjà citée plus haut, de M. de Saint-Amand, propriétaire des établissements fumigatoires à la Guadeloupe.

« Monsieur de la Clémendière, commissaire commandant du quartier du Moule, se procure de bons ouvrages d'agriculture. Il a recueilli à Antigue, en Angleterre et en France ce que la pratique a consacré de mieux. Il a su se créer un genre de culture dont l'ensemble se rattache aux meilleurs principes et dont les résultats répondent aux moyens : 15 à 10 carrés de cannes plantées d'après sa méthode lui donnent au-delà de 820 barriques de sucre brut, tandis que le double carré de la canne, planté d'après les diverses méthodes, ne donnent à ses voisins que le même produit... Par la méthode de la Clémendière, on obtient le même revenu avec moitié moins de terre, l'autre moitié se repose... On utilise ainsi moins de nègres, de bestiaux et d'engrais ⁸⁵. »

Malheureusement, M. de Saint-Amand ne donne pas de précisions sur cette méthode de culture qui paraît apporter d'intéressants résultats.

En 1819, le gouverneur de la Guadeloupe, M. de Lardenoy, accusait réception au ministre de la Marine et des Colonies, le baron Portal, d'une dépêche portant l'envoi de divers ouvrages sur l'économie rurale. Le 6 mai 1820, le gouverneur écrivait au ministre que les ouvrages sur l'économie rurale étaient répandus chez les habitants de la colonie ⁸⁶.

Le ministre par ailleurs s'intéressait à la question en se faisant adresser des mémoires sur l'état de la culture de la canne à sucre. On le voit même en 1820 donner des observations aux colons « pour l'exploitation et la manipulation

85. ANG, carton 97, dossier 668. « Document sur l'économie rurale et le perfectionnement des cultures », 1819-1839.

86. Ibidem.

des terres et du sucre, dans les Antilles ». Notamment à propos de l'emploi des engrais dans la culture de la canne, il conseille aux colons de fumer en plantant et aussi de fumer au deuxième sarclage, par un temps pluvieux, car le soleil neutraliserait le sel des engrais. Il serait préférable ajoute-t-il de la boucher les rejets après en avoir enlevé toutes les pailles de la coupe précédente, et pour labourer efficacement les rejets, il faut se servir d'une petite charrue qui passe dans leurs rangs latéraux. Il recommande la charrue seulement pour le labour des rejets, car les charrues employées au labourage des terres à canne sont, dit-il, peu perfectionnées. Il propose en outre d'envoyer en Guadeloupe des laboureurs du Poitou ou de la Bretagne pour remplacer les nègres qui sont, à son avis, de très mauvais laboureurs. En attendant il donne quelques notions techniques sur le labourage : « Beaucoup d'habitants conservent l'usage de labourer profondément leur terre légère ; or l'expérience a montré que plus on creuse, moins on trouve de bonnes terres... Il faut sillonner légèrement les terres déjà meubles par nature. La canne ne pivote pas, elle étend ses racines horizontalement, elle veut de l'aisance pour se déployer : il faut creuser de larges trous, mais peu profonds. »

Les colons dans la plupart des cas ne s'attachèrent pas aux conseils du ministre à qui ils reprochent de ne rien connaître de la question. Et un certain M. Lambert, que le ministre a envoyé aux Antilles vers 1821, pour essayer de changer un peu les routines coloniales, n'a pas eu plus de succès. Cela n'empêche pas à la métropole de persévérer dans ses enquêtes sur l'agriculture sucrière. En 1814, l'inspecteur des finances Lavollée est chargé d'étudier aux Antilles les divers aspects de la culture de la canne et de la production sucrière. Il est vrai que l'origine en était, en 1838, l'établissement des entrepôts réels de douane à la Martinique et à la Guadeloupe ; et à cette occasion, les départements des finances et de la marine avaient reconnu la nécessité de soumettre à une inspection générale le service de douane de ces deux colonies et d'étudier leurs cultures et leurs productions.

M. Dupuy, pharmacien de la marine, s'est aussi livré à des observations sur la culture de la canne et sur la fabrication du sucre ; ses études sur la fabrication du sucre sont plus intéressantes et apportèrent comme nous le verrons par la suite des résultats notables, tandis que son mémoire sur la culture de la canne proprement dite, se borne avant tout

à des observations⁸⁷. Sur les engrais cependant, il donne un conseil provenant d'expériences faites : « La bagasse menue et le nitrate de soude, dit-il, sont d'excellents fumiers à essayer car elles produisent un vesou plus riche. »

Au point de vue de la culture, l'analyse chimique de la canne est très importante, car en connaissant la composition exacte du vésou, le colon peut établir un certain équilibre entre les éléments que la canne demande et ceux dont dispose le sol. M. Pélégot a fait un mémoire sur la composition de la canne à sucre. D'après ses analyses, la canne à sucre fraîche contient :

- 72 % d'eau
- et 28 % de matières solides
dont 18,8 % de sucre
et 9,9 % de ligneux.

La composition du vésou est la suivante :

- 20 % de sucre
- 1,5 % de sels minéraux et d'albumine végétaux
- 78,5 % d'eau⁸⁸.

Certains colons comme M. de Jabrun sont en relation avec les chimistes — Jabrun écrit à Pélégot pour lui demander des détails sur la composition de la canne. « Le système de la rotation des cultures, dit-il, est peu pratiqué dans les établissements à sucre des colonies. La même terre y reçoit presque constamment la même plante : la canne à sucre. C'est un roseau dont la racine présente un énorme chevelu, il est donc très absorbant et très épuisant par sa nature, d'où la nécessité d'engrais actifs et absorbants pour rendre au sol les sucres que cette plante lui enlève... Un hectare de terre planté en canne doit produire en canne de première pousse 40 milliers de livres de sucre... Les cannes absorbent 3.000 livres de sels minéraux, c'est autant d'enlevé à la terre ; d'où la nécessité de connaître la quantité de sels minéraux et autres contenus dans la canne, la nature de chacun de ces sels, et leurs proportions dans la plante⁸⁹. »

Les colons comme M. de Jabrun qui s'intéresse à l'analyse

87. ANG, carton 113, dossier 789, « Mémoire de Dupuy sur engrais et sur fabrication du sucre ».

88. ANG, carton 113, dossier 789, « Etudes sur la culture et l'exploitation de la canne à sucre », 1939-44.

89. Ibidem.

chimique de la canne, et aux moyens de lui donner son plein développement sont très rares. La majorité des autres colons se cantonnent dans la routine sans chercher à savoir s'il existe une façon d'améliorer la culture de la canne.

On peut dire qu'en général les solutions apportées à la culture de la canne ne furent pas très nombreuses. Certes, on s'intéresse aux méthodes de culture employées ailleurs, on lit des ouvrages d'économie rurale, mais à part l'emploi de certains engrais, la rénovation de quelques champs de canne par l'introduction de plants nouveaux et l'usage de plus en plus répandu de la charrue, l'agriculture sucrière à la Guadeloupe est encore au stade de l'application systématique de telle ou telle solution.

Les recherches sur la fabrication du sucre sont plus nombreuses, et c'est principalement dans ce domaine qu'on a tenté vraiment d'apporter une solution au problème du sucre.

2. — SUR LES MÉTHODES DE FABRICATION DU SUCRE

La fabrication du sucre comprend deux étapes principales nettement distinctes : le passage des cannes au moulin et la transformation à l'usine du vésou en sucre. Quelles sont les améliorations qui ont été apportées d'abord dans le moulin puis dans l'usine ?

a) *Amélioration dans le moulin.*

Dans le moulin, l'opération primordiale et unique consiste à retirer de la canne le plus de jus possible ; l'extraction du vésou est la partie essentielle du travail colonial, or elle laisse beaucoup à désirer. Différentes expériences ont amené les chimistes à constater que la canne contenait 90 % de jus alors que les moulins qu'ils soient à bêtes, à vent ou à eau avaient un taux moyen d'extraction du vésou de 56 %⁹⁰. On a cherché par divers moyens de faire rendre à la canne un

90. Lasserre, opus cit. T. I, p. 388 (note 20). Ce taux d'extraction est d'ailleurs mis en doute par le colon Jabrun qui conteste ces résultats obtenus par Péligré. Jabrun a fait des expériences à Cayenne et a trouvé une proportion moindre : sur 5.120 kilos de cannes passés à un moulin mû par une machine à vapeur de 8 chevaux, il a obtenu 1.800 kilos de vésou et 333 kilos de bagasse. Ces 1.800 kilos de vésou ont donné 200 kilos de sucre brun et 88 kilos de mélasse d'où une proportion de 36 % de vésou et de 4 % de sucre. Selon Jabrun on n'obtient pas le quart de sucre cristallisable contenu dans la canne. (Cf. ANG, carton 113, dossier 789.)

taux plus élevé de vésou. Ici le principal problème est celui de la pression. Et certains ont pensé qu'en l'améliorant on pourrait peut-être lutter plus efficacement contre la concurrence de la betterave et le prix de revient très élevé du sucre.

En janvier 1846, M. le marquis de Sainte-Croix adressait une pétition au Conseil des délégués des colonies ; il demandait que sur l'exercice de 1846 et sur les 630.000 francs votés pour le budget, il lui soit ouvert un crédit de 62.000 francs pour faire des expériences aux colonies sur la pression des cannes indiquant que cette branche de la fabrication était la plus en souffrance « puisqu'en moyenne on obtient 55 % en jus du poids d'une canne qui contient 90 % de jus⁹¹ ». Sainte-Croix est un colon qui fait des expériences depuis huit ans ; et on note à cette occasion que quelle que soit la bonne volonté de certains colons, le problème crucial pour eux reste celui des capitaux.

Dupuy aussi s'intéresse à la question et dans un rapport adressé au ministre de la Marine et des Colonies⁹², il observe que le premier soin des colons est d'obtenir une plus grande quantité possible de vésou contenu dans les tiges. Or les moyens mécaniques utilisés en Guadeloupe sont loin d'atteindre une puissance moyenne suffisante.

Quelques améliorations avaient été portées sur les moulins au début du XIX^e siècle. Les moulins les plus répandus étaient les moulins à cylindre verticaux et on s'était rendu compte que les morceaux de canne en passant à travers les rouleaux avaient tendance à s'amasser dans la partie inférieure, ce qui fait que la partie supérieure des rouleaux n'était pratiquement pas utilisée. On a pensé alors à réduire l'espace compris entre les rouleaux, mais cela n'a pas donné de grands résultats et les rouleaux dans la plupart des cas se détérioraient. Pour multiplier les points de contact entre les cylindres et la canne, on a adopté le système des cylindres horizontaux. Ainsi l'inconvénient de la pesanteur était supprimé, et toute la largeur des cylindres était utilisée ; et au début du XIX^e siècle, les moulins à cylindres horizontaux ont tendance à remplacer de plus en plus les moulins à cylindres verticaux. D'après le rapport de Dupuy sur la fabrication du sucre à la

91. ANG, carton 113, dossier 789.

92. Gazette officielle de la Guadeloupe. Numéros d'août, septembre, octobre 1840.

Guadeloupe⁹³, les moulins à cylindre verticaux ont une pression moyenne de 59,21 %, celle des moulins à cylindres horizontaux est de 61,20 %.

Dans ce même rapport, Dupuy établit dans la pression des différences selon la localité et selon les espèces de moulins : A la « Guadeloupe » où il n'y a pratiquement que des moulins hydrauliques la pression moyenne est de 61,88 %. En Grande-Terre où il y a surtout des moulins à vent, la pression moyenne est de 56,47 %. Quant aux moulins à bêtes de moins en moins utilisés, ils ont une pression moyenne de 58,5 %. La machine à vapeur qui n'était pas encore employée dans le moulin en 1820⁹⁴ a fait une apparition timide, puisqu'en 1840, Dupuy signale que le taux d'extraction pour les moulins à vapeur est de 60,9 %. Mais toutes ses possibilités ne sont pas encore exploitées car selon les chiffres de Dupuy, la pression est moindre pour les moulins à vapeur que pour les moulins à cylindres horizontaux.

C'est justement sur le principe des cylindres horizontaux qu'est basée la « machine Christian » d'extraction du vésou. M. Christian avait inventé vers 1825 un appareil pour extraire le vésou⁹⁵, à la suite de diverses observations faites sur les défauts des anciens moulins et qui se résument à ceci : les rouleaux ne peuvent s'écarter les uns des autres pour laisser passer les cannes que jusqu'à une certaine limite au-delà de laquelle ils se briseraient plutôt que de céder ; d'autre part, on ne peut donner trop de jeu aux rouleaux car ils ne comprimeraient pas assez les cannes ; on ne peut non plus leur en donner trop peu : les cannes ne passeraient pas, ou passeraient en présentant une résistance énorme, en grande partie inutile à l'effet qu'on veut obtenir. Si les cannes étaient toutes de la même grosseur, il serait aisé de déterminer le degré d'écartement, mais toutes n'ont pas besoin d'être écrasées au même point pour être dépouillées du vésou.

Dans une note que M. Christian écrit à M. Gallard, un habitant sucrier qui voulait bien expérimenter cette nouvelle machine, l'inventeur expose les avantages de sa machine : elle gradue la pression à volonté, et n'exerce pas de force inutile sur la bagasse, lorsque le vésou en est sorti ; d'où

93. Ibidem.

94. Correspond au taux d'extraction du vésou.

95. Lavoillée, opus cit., paragraphe 4.

96. ANG, carton 149, dossier 975, « Machine Christian d'extraction du vésou », 1824-1829.

une économie de force. Dans le système en usage, la position des deux rouleaux supérieurs prive la pression de leurs poids, dans le système Christian il y a diminution d'une grande partie du frottement, et le poids du rouleau est utilisé.

Cette machine d'ailleurs avait procuré à M. Gallard bien des déboires avec l'administration de la Guadeloupe. Il avait demandé que cette machine soit établie sur son habitation et l'administration lui avait fait une avance de 10.000 francs pour l'achat de la machine. Puis en 1828 il demande à titre d'encouragement une diminution dans le prix du moulin, il obtient une diminution de 3.500 francs et il devra rembourser le reste à la Caisse Coloniale. Mais M. Gallard qui après avoir fait des expériences sur la machine a perdu toute une récolte plus 3.000 francs de réparations, veut remettre le moulin à l'administration. Ceci a provoqué une délibération du Conseil Privé de la Guadeloupe pour savoir qui devait payer, la colonie ou M. Gallard. Le problème était de savoir si les risques de nouveaux appareils devaient être pris par des particuliers ou être soutenus financièrement par le gouvernement de la colonie. Le Conseil général de la Guadeloupe dans sa cession de 1828 constate que les appareils et instruments envoyés jusqu'à présent de France, n'ont été d'aucune utilité ; il voit d'un mauvais œil les dépenses occasionnées par les expériences, et fait le vœu que des essais si coûteux ne se renouvellent pas. L'intérêt des habitants doit les amener à des améliorations sans qu'il en coûte rien à la colonie...

On verra par la suite que l'administration ne s'est pas tenu à cette affirmation, si on considère les nombreuses demandes de prêts à l'industrie qui lui sont adressées. Ces diverses sortes de moulins donnaient en fait des résultats encore très médiocres. Des analyses de la bagasse prouvaient qu'à la sortie du moulin, la bagasse était encore gorgée de sucre. M. Henry, préparateur de chimie à l'Ecole de pharmacie de Paris dit dans un mémoire sur l'analyse de la canne à sucre en 1840 que « les colons font cuire leur sucre avec du sucre » et il ajoute « la bagasse contient 29 à 30 % de sucre, donc autant que les colons en envoient en France ».

Certains colons ont pensé que pour récupérer la grande quantité de sucre qui restait dans la canne moulue et qui était brûlée avec la bagasse, il serait possible de l'en extraire en mettant la canne broyée en contact avec de l'eau, presque bouillante ; c'est le procédé du « lessivage ». Mais ce procédé ne peut être utilisé isolément, et il faut encore ici faire

intervenir la pression comme le note Pélégot⁹⁷, car étant donné la structure serrée et ligneuse de la canne, le lessivage à l'eau n'est pas efficace si l'on ne fait pas intervenir une bonne pression.

Cette méthode de lessivage fut expérimentée à diverses reprises. En 1849 l'administration de la Guadeloupe donne à M. Thomas une allocation de 3.000 francs « pour expérimenter un procédé d'extraction du sucre de la canne fraîche par la méthode de lessivage »⁹⁸.

Certains essaient de placer le moment de la pression après le lessivage. M. Caillet tranche la canne en rondelles, l'imbibe de vapeur et la soumet à une forte pression ; ce procédé employé sur n'importe quelle habitation pourvue d'un moulin passable peut donner 60 % de jus⁹⁹. Mais la section des cannes et leur imbibition sont deux opérations longues qui viennent s'ajouter à la pression.

D'autres comme M. Daver¹⁰⁰ suppriment purement et simplement le moulin pour le remplacer par un tranche-canne, un broyeur et des cuves en métal liées entre elles par des tuyaux. Les cannes sont tranchées, desséchées puis broyées. On met dans des cuves cette poudre de canne ; on imbibe d'un jet d'eau froide, la poudre contenue dans une cuve, et ce jet d'eau passant successivement sur les autres cuves, on obtient à la fin une eau saturée à 20° et sans impuretés. Mais ce procédé a l'inconvénient d'occasionner une dépense considérable de combustible pour dessécher les cannes coupées en rondelles et ce combustible il faut l'acheter et l'importer puisque dans ce cas là, il n'y a pas de bagasse.

L'idée générale de ces divers procédés qui consiste à obtenir plus de vésou de la canne, par un apport d'eau chaude ou froide fut reprise vers 1859-60 par certains industriels et certains colons qui réclament des emprunts à l'administration de la Guadeloupe, à des particuliers, ou au Crédit Foncier — qui à cette époque est établi en Guadeloupe — pour faire des expériences sur « l'extraction du jus de canne par la macération ». Et, en 1859, le Ministre demande au Gouverneur de la Guadeloupe de plus amples renseignements

97. Note de Pélégot au journal « L'Outre-Mer », 12 nov. 1839.

98. ANG, carton 147, dossier 972, « Recherche de procédés industriels de fabrication du sucre ».

99. Ibidem.

100. Ibidem.

sur le procédé Hourdaille¹⁰¹ de fabrication du sucre : par cette méthode la canne passait successivement par deux moulins, elle était conduite de l'un à l'autre par une toile sans fin, en traversant une caisse en tôle, longue de toute la distance entre les deux moulins et où la bagasse était soumise à l'action d'une vapeur chaude.

Tous ces moyens pour augmenter le rendement en vésou sont signalés aux colons, ils savent que ces méthodes existent pourtant dans la majorité des cas, ils n'apportent aucun changement dans leur manière d'obtenir le vésou. Par exemple dans presque toutes les habitations de la Guadeloupe, on ne passe les cannes au moulin qu'une fois¹⁰² alors qu'à la Martinique on passe en même temps que les cannes fraîches, les bagasses fournies par les premières pressions¹⁰³.

En fait seul un très petit nombre de fabricants peuvent essayer des méthodes pour augmenter les rendements en vésou : ce sont ceux qui ont la possibilité de s'acheter un moulin plus puissant, ou bien d'ajouter un quatrième cylindre à leur moulin ou bien de multiplier les pressions ; ce sont ceux, en définitive très rares, qui disposent de temps et d'argent.

En résumé la première étape de la fabrication du sucre ne fut guère améliorée. Les solutions proposées pour obtenir de la canne le plus de jus possible s'avèrent toutes trop coûteuses, et d'une application très limitée ; et le principal problème reste dans ce domaine, aussi bien que dans celui que nous allons aborder l'insuffisance des moyens financiers dont dispose le colon.

b) *Amélioration dans l'usine.*

Le vésou en arrivant dans l'usine est chargé d'impuretés et de particules de bagasses. La préoccupation des chimistes et des colons est d'améliorer la qualité du vésou, car un

101. Procédé Houdaille, du nom de son inventeur, qui avait été appliqué avec succès aux Etats-Unis.

102. Péligré : « Expériences sur la fabrication du sucre et la composition de la canne à sucre », 1843, p. 2.

103. Il est vrai nous dit Péligré que ce procédé n'augmente en rien le rendement car « par ce moyen... les bagasses se trouvant mouillées comme la première fois par le jus qui sort des cannes fraîches, doivent reprendre au moment où elles échappent à l'action des cylindres qui les compriment, tout le vésou que leur tissu spongieux peut absorber en se dilatant ».

vésou pur et bien conservé donne des sucres de meilleure qualité.

Dans les méthodes de fabrication usuelles, le vésou a le temps de subir une altération entre sa sortie du moulin et son passage à l'usine. Les travaux de Peligot définissent le vésou comme « un liquide trouble, d'une fluidité moyenne ; contenant en suspension cette matière grisâtre globulaire qui existe dans presque tous les végétaux et qui devient en présence du sucre un ferment ».

Peligot a remarqué que dans le vésou chauffé à 100° et renfermé aussitôt dans des vases bien clos, l'organisation de ce corps était détruite, et il perdait tout à fait sa qualité de ferment. Le jus obtenu a une densité de 108,8 et se conserve longtemps à l'air sans altération. Evaporé à une douce chaleur il donne un sirop qui, placé dans un air sec, fournit au bout de quelques jours du sucre cristallisé presque pur¹⁰⁴.

Dupuy a abouti aux mêmes observations à la suite d'expériences faites sur l'habitation de M. de Chazelle à Marly et à Sainte-Rose¹⁰⁵. « Le vésou en sortant du moulin est reçu dans des bacs où il reste pendant quelques heures sous l'influence de la température ordinaire avant d'arriver à l'ébullition. Or il existe dans les sucres exprimés d'un grand nombre de végétaux une matière grisâtre fermentescible en présence de laquelle le sucre se transforme avec rapidité en une substance visqueuse qui ne jouit plus des qualités de sucre et qui contrarie son extraction ».

Dupuy pense que cette perte pourrait être évitée si l'on soumettait le plus immédiatement possible le vésou à l'ébullition, qui a pour effet de « désorganiser ce corps et de lui faire perdre ses propriétés fermentescibles ». Il conseille aux habitants de porter leur vésou à l'ébullition à mesure qu'il s'écoule du moulin. Ils préviendraient ainsi un déficit de sucre.

Il fallait aussi éviter dans la fabrication du sucre l'acidité ou l'alcalinité trop grande du vésou et pour cela le filtrer à travers du noir animal. Mais le noir animal, produit à succès, est trop cher pour les colonies ; en effet le sucre se vend de 50 à 54 francs le quintal brut et le quintal du noir animal s'achète 79 francs. Il en faut 5 livres pour chaque

104. Extrait de l'« Outre-Mer » du 19 septembre 1839.

105. Rapport de Dupuy dans Gazette officielle de la Guadeloupe, 25 septembre 1840.

quintal de sucre ; c'est évidemment une proportion très défavorable au planteur¹⁰⁶. Et au lieu d'employer le noir animal, les colons utilisaient pour l'épuration du vésou des moyens bien à eux et fruits de leurs expériences : par exemple le jus de citron rendait le vésou plus limpide, le sang de bœuf le raffinait, le blanc d'œuf le dépouillait de ses immondices, l'alun donnait du poids au sucre¹⁰⁷.

Les chimistes déconseillent également la cuite du vésou à feu nu, qui provoque une température trop élevée à la concentration du jus et qui colore le sucre. Toutes ces opérations en même temps qu'elles augmenteraient la quantité et la qualité du sucre obtenu, diminueraient la production de mélasse ; des expériences avaient en effet démontré que la mélasse n'était pas préexistante dans la canne, mais qu'elle résultait « de la destruction d'une quantité de sucre sensiblement égale au poids même de la mélasse produite »¹⁰⁸.

Très rares sont les colons qui avaient tiré profit de ces recherches scientifiques, et qui utilisaient les moyens que la chimie mettait à leur disposition pour augmenter leurs rendements. En 1830, les nouveaux filtres Taylor n'avaient été adoptés que par deux habitants¹⁰⁹. Quelques planteurs se servaient, selon la méthode anglaise, de clarificateurs qui leur permettaient d'obtenir un vésou débarrassé de ses impuretés avant son entrée dans l'« équipage ». D'autres utilisaient les filtres Dumon et Taylor quand le sirop était sorti de la « batterie » dernière chaudière de l'« équipage », ils obtenaient par cette méthode des sucres plus blancs.

A côté des moyens chimiques proposés aux colons pour apporter un changement dans leur usine, il y eut aussi au début de XIX^e siècle un certain nombre d'apports techniques. Et dans ce domaine la maison Derosne et Cail eut une grande importance. Dès 1826 cette maison intéressée à placer son matériel de sucrerie, avait envoyé en Guadeloupe deux chimistes MM. Plaigne et Legras dans le but de faire connaître son nouveau matériel employé dans l'industrie du sucre de betterave. Le procédé Derosne et Cail combinait des nou-

106. ANG, carton 97, dossier 668, « Economie rurale et perfectionnement des cultures » 1819-1839. (Observations données par le Ministre pour exploitation et manipulation des terres et du sucre dans les Antilles).

107. Ibidem.

108. ANG, carton 113, dossier 789 (expériences de Péligot).

109. Arch. dép. Guad., manuscrits J. Ballet, T. III, p. 262.

veautés chimiques avec un système de chauffage par la vapeur mis au point par les Anglais. Après des essais concluants à l'habitation domaniale de Saint-Charles deux habitants sucriers Deville et Budan recevaient la médaille d'or de la colonie « pour le zèle qu'ils ont mis à introduire l'usage des machines à vapeur pour la fabrication du sucre »¹¹⁰.

Le procédé Derosne et Cail était basé sur ces principes : immédiatement à la sortie du moulin le vésou était porté à la température de 80° pour éviter la fermentation, puis on y ajoutait du lait de chaux. La clarification était faite dans des chaudières chauffées par l'introduction de vapeur d'eau dans un double fond. Le vésou s'écoule ensuite dans un tuyau qui le conduit dans les bacs à décantation d'où il est extrait pour subir la double carbonatation¹¹¹.

Les planteurs de la Guadeloupe recueillent les écumes provenant de la clarification pour la nourriture du bétail. Dans le système Derosne on emploie pour filtrer le vésou du noir animal dans des filtres Dumon et Tailor, filtres qui servaient aussi dans les sucreries de betterave.

Le jus se concentrait dans une chaudière à évaporer munie d'un double fond et communiquant avec une machine à faire le vide.

Cette méthode produisait un rendement supérieur d'un tiers à celui de l'« équipage » du Père Labat. L'usage de la machine à vapeur dans l'usine ne fut pas cependant très répandu, et vers 1838 on comptait en Guadeloupe seulement cinq ou six moulins à vapeur¹¹². Et ces machines à vapeur introduites dans les moulins n'ont qu'une puissance de 6 à 7 chevaux, alors qu'il leur en faudrait 10 à 12. L'« équipage » du Père Labat subsiste, et il est même parfois employé conjointement avec la machine à vapeur. M. de Jabrun utilise cet « équipage » pour les opérations habituelles, après cela il faisait cuire le sirop dans une chaudière à vapeur et obtenait alors des sucres de premier jet cotés cinq francs au-dessus de la « bonne quatrième » ; par des recuites successives, il avait diminué de 25 % la quantité de sirop¹¹³.

110. Arch. dép. Guad., manuscrits Ballet, T. II, p. 93-96.

111. P. Boulin, « Manuel pratique du fabricant de sucre : sucre de betterave et sucre de canne », 1889, p. 10.

112. Lasserre, op. cit., T. I, p. 389.

113. Arch. dép. Guad., manuscrits Ballet, T. III, p. 262 (cité dans Lasserre, opus cit., T. I, p. 389).

Dans toutes ces opérations, pour obtenir un sucre de bonne qualité il s'agit surtout de mener rapidement les diverses manipulations, c'est une condition de succès ¹¹⁴. Le ministre en pense ainsi en 1839 : « Il importe de brusquer la cuisson du sucre, plus elle est prompte, meilleur il est » ¹¹⁵.

A partir des années 1840 on a vu se monter ça et là dans la colonie, quelques défécateurs, quelques chaudières de cuite en cuivre et à clapets, quelques bascules et quelques jumelles remplaçant l'ancienne « batterie » en potin. Mais ces appareils coûtent très cher : une machine à vapeur installée coûte 12.000 francs, le défécateur et les jumelles entre 10 et 12.000 francs ¹¹⁶. Et d'après Daubrée « sur cent habitants il n'y en a pas dix qui puissent faire la plus petite de ces dépenses. Il n'y en a pas cinq sur dix qui puissent la faire toute entière ».

Mis à part le problème des capitaux, il en existe un autre qui est signalé dans plusieurs sources, à propos du perfectionnement technique des usines à sucre. Il s'agit de l'adaptation de la main-d'œuvre servile à ces nouvelles machines. Certes des machines plus perfectionnées nécessitaient une main-d'œuvre moins nombreuse, mais il fallait tout de même un minimum d'ouvriers pour les surveiller et les entretenir. Or les esclaves, disent les colons, se sont avérés particulièrement lents à comprendre ces nouvelles machines.

Voici l'opinion d'un habitant de la Guadeloupe vers 1840 : « Nous ne repoussons pas l'emploi de la vapeur comprimée, ni celui de l'appareil dans le vide, mais nous en croyons l'application trop difficile dans un pays où l'intelligence des ouvriers est si peu développée » ¹¹⁷.

Le ministre emploie le même langage, à la même époque : « la monture de chaudière nommée « à la Boireau » est la seule qui convient à la simplicité et à la brutalité des nègres ; l'écumage des chaudières est ainsi facilité, et il ne

114. Lavollée, op. cit. (Note de l'opinion d'un habitant de la Guadeloupe sur les perfectionnements à apporter à la fabrication du sucre).

115. ANG, carton 97, dossier 668, « Economie rurale et perfectionnement des cultures », 1819-39.

116. Daubrée Paul, « Question coloniale au point de vue industriel », 1843, p. 15.

117. Lavollée, opus cit., paragraphe 6 (Note de l'opinion d'un habitant de la Guadeloupe, sur les perfectionnements à apporter à la fabrication du sucre).

faut plus que deux nègres pour en surveiller le travail »¹¹⁸.

En plus de cet inconvénient, les rares sucriers ayant adopté des machines nouvelles, ont de gros problèmes lorsqu'une pièce se détériore. Il lui est très difficile de la réparer ou de la remplacer. Pour cela il doit faire, à grands frais, venir ces pièces de la métropole ; ou bien système plus coûteux, en même temps que la machine il doit faire venir un mécanicien-réparateur à domicile ; ce qui n'est pas du tout fait pour réduire les dépenses.

Les deux possibilités qu'avaient les colons d'augmenter leur rendement en sucre : perfectionner leur moulin ou leur usine, eurent des résultats vains. Un autre moyen original fut proposé par le chimiste Dupuy : la dessiccation de la canne.

c) *La dessiccation de la canne.*

Ce système fut mis au point après maintes expériences à la Guadeloupe et en métropole. Il consistait principalement à dessécher les cannes en Guadeloupe, puis à les envoyer en métropole où l'on se chargerait d'en extraire le sucre. Ce procédé avait été inspiré particulièrement pour lutter contre la concurrence du sucre de betterave. Il faut souligner l'état d'esprit des colons à cette époque ; les colons croyaient fermement aux environs de 1840 à la suppression de l'industrie betteravière, comme moyen de faire prospérer leur propre industrie sucrière. Le gouverneur de la Guadeloupe aussi, quand il écrivait au ministre en mai 1842, avait cette conviction : « Dans le cas où l'industrie du sucre de betterave viendrait à être supprimée, les usines qui y sont aujourd'hui employées, pourraient être utilement affectées à la fabrication du sucre, au moyen des cannes desséchées »¹¹⁹.

Dupuy écrit au Ministre de la Marine en mars 1842 : « l'introduction en France des cannes desséchées est une matière propre à remplacer la betterave dans les usines existantes qui en retireraient la partie sucrée »¹²⁰.

Voici les avantages de la dessiccation de la canne relatée par Dupuy dans une lettre adressée au ministre le 18 mars

118. ANG, carton 97, dossier 668, « Economie rurale et perfectionnement des cultures » 1819-1839.

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

120. Ibidem.

1842 : on assècherait aux colonies les cannes où les 18 % de sucre contenus dans la canne resteraient intacts. En France on pourrait retirer des cannes desséchées 12 à 14 % de sucre et on utiliserait les résidus de la canne comme combustible, comme engrais, ou bien pour faire du papier.

La production annuelle de la Guadeloupe nous précise Dupuy est de 70.000 boucauts de 500 kilos ; pour obtenir un boucaut de sucre de 500 kilos, on emploie une moyenne de 7.000 kilos de cannes vertes, soit 490 millions de kilos pour toute la colonie. En convertissant ces 490 millions de kilos en cannes desséchées, il en résulterait un poids de 147 millions de kilos. Ce serait là déjà une nouvelle denrée à transporter dans les ports de la métropole par les navires français, au lieu des 35 millions de kilos de sucre qu'ils introduisent actuellement ; ce serait donc trois fois plus de frets dans les rapports commerciaux entre la Guadeloupe et la métropole. De plus, de ces 147 millions de kilos de cannes desséchées les usines françaises retireraient 40 % soit 98.800.000 kilos de sucre dépassant en ceci les rendements actuels de la betterave ; et au lieu de détruire les usines à sucre de la métropole on serait au contraire dans l'obligation d'en construire davantage ¹²¹.

M. de Jabrun affirmait que la canne desséchée n'éprouvait aucune altération pendant la traversée, et que le volume réduit des ballots de cannes en faisait une marchandise d'un chargement commode. De toutes façons les planteurs auraient moins de dépenses, ils n'auraient pas à employer dans l'usine une main-d'œuvre importante ; et ils bénéficieraient pour les travaux agricoles de la canne et le développement de cette culture d'une partie des travailleurs, enlevés à la fabrication du sucre. L'emballage de la canne desséchée fournirait un important débouché à la France d'où les colons seraient obligés de demander à la France le combustible nécessaire bois et charbon de terre qui constituerait ainsi un nouvel aliment pour la marine française qui manquait de fret pour le voyage Europe-Antilles.

Mais à quelle taxe serait soumise la canne desséchée ? L'administration des douanes a procédé à toute une série de calculs et a abouti à la décision suivante : les cannes desséchées ne seront pas tarifées, mais soumises à un droit propor-

121. Ibidem.

tionnel à la quantité de sucre qu'elle contiennent. La difficulté, ici, était d'établir cette proportion et, par suite de déterminer le droit à percevoir. Finalement le taux de rendement moyen ayant été fixé à 12 1/2 %, la loi du 3 juillet 1840 fixait un droit proportionnel de 4 francs sur les 100 kilos de cannes desséchées ; plus tard ce droit sera amené à 5,50 francs.

En 1840, une société en commandite et par action est formée sous la direction de M. Cailleux, négociant à Paris, de M. Pelletan et de M. Delabarre, le but de la société était « l'achat aux Antilles françaises, la dessiccation sur les lieux, l'introduction en France, et la vente ou la conversion en sucre s'il y a lieu de 4.000 tonnes de cannes sèches aux conditions de douane de 4 francs pour 100 kilos ». Cette société était formée pour trois ans, elle siégeait à Ivry dans les environs de Paris, avait un fonds social de 400.000 francs, et se nommait « Société d'Exploitation des cannes à sucre desséchées » ou « Société d'Ivry ». Arrivés à Pointe-à-Pitre le 16 avril 1840, les dirigeants, dès le 18 avril, avaient engagé 50 nègres, et le 1^{er} juillet, le fourneau fonctionnait. Ils avaient installé un système de chemin de fer où étaient disposées 32 boîtes pour recevoir les cannes, un calorifère, et des tranche-cannes débitant chacun une tonne de cannes par heure. L'organisation de la fabrique à la Guadeloupe avait coûté 30.000 francs. Les résultats s'étaient avérés satisfaisants puisque pour une tonne de cannes desséchées, on avait 375 francs de dépenses, dont :

33 tonnes de cannes fraîches.....	82,50 F
Main-d'œuvre	12,00 F
Combustible	22,00 F
Emballage	15,00 F
Transport à bord	3,00 F
Fret jusqu'à Paris	150,00 F
Douane	60,00 F
Frais généraux	30,00 F

Et le rendement pour une tonne de cannes desséchées était de 400 kilos de sucre.

Cette société avait pour elle la participation d'un membre très actif, M. de Jabrun. En 1840, il décide de partir pour la Guadeloupe dans le but de convertir sa fabrication de sucre en dessiccation de la canne, et écrit au ministre le 3 août 1840 qu'« il y aura avantage pour les planteurs de substituer la

dessiccation de la canne à la fabrication du sucre »¹²². En janvier 1841, malgré les tâtonnements et des fausses dépenses qui caractérisent toujours un premier essai, l'entreprise était dans de très bonnes conditions. Mais l'affaire devint vite infructueuse : les procédés d'extraction appliqués à des opérations manufacturières n'ont pas rendu à la longue tout ce que promettaient des expériences de laboratoire. La société subit des pertes notables, néanmoins elle voulut quand même continuer son expérience et demanda une modification sur les droits de sortie qui lui paraissaient très lourds. La société voulait que ce qui lui restait à importer des 4.000 tonnes de cannes desséchées, soit soumis à un droit de 4,40 F au lieu de 5,50 F, et qu'on lui accorde une tolérance de 12 ou 13 % sur le poids des cannes reçues ; ceci pour compenser l'humidité que les cannes reprenaient durant la traversée. Sur le premier point, il fut impossible de donner satisfaction à la société, car la loi du 3 juillet 1840 sur les sucres, interdisait au gouvernement toute réduction de l'impôt sur le sucre. Et, après ces vaines demandes, la société se trouva dans une situation bien difficile, elle commença à périliter et disparut complètement après un incendie qui détruisit à la Guadeloupe l'établissement de dessiccation et causa une perte de 100.000 francs.

Il faut noter aussi qu'au départ, ce système n'était pas viable car il était basé sur une idée fausse : la disparition ou tout au moins la diminution de l'industrie de la betterave ; il était donc voué à un échec économique. Sur le plan politique ce système soulevait un important problème. Tous les colons n'étaient pas favorables à ce procédé. Comme le dit Guérout, en 1842¹²³ : « Transporter en France la fabrication du sucre, c'est supprimer aux colonies le travail industriel avec tous les bénéfices, c'est simplifier l'économie de la société coloniale, anéantir un élément qu'il faudrait plutôt renforcer, et aggraver les difficultés de l'émancipation par le défaut de variété dans les occupations qu'on pourrait offrir à la population affranchie. »

Mais l'échec de ce procédé ne découragea pas certains colons comme M. de Jabrun, toujours en quête d'un moyen pour améliorer la production sucrière de la Guadeloupe. En 1847, on le voit autorisé à importer de la Guadeloupe en France, en franchise de droit d'entrée, « 10 barriques et deux

122. Guérout, opus cit., p. 10.

123. Guérout, opus cit., p. 10.

caisses de matières saccharines à divers degrés de concentration »¹²⁴. Par ces expériences, Jabrun veut chercher à savoir si les colonies, au lieu d'envoyer en France des sucres cristallisés n'auraient pas intérêt à y expédier les matières sucrées dans l'état où elle se trouvent avant l'égouttage, ou même à la sortie des chaudières.

Peu auparavant, il avait demandé à l'administration, l'autorisation d'importer gratuitement en France 6.000 tonnes de sucre à l'état « concret » c'est-à-dire à l'état de vésou débarrassé de son eau, et durci ; ce produit pouvait séjourner assez longtemps sans altération.

M. Archibald, également un des principaux raffineurs de Londres, et riche propriétaire aux Antilles, trouva des avantages dans ce nouveau système de la solidification du jus de canne¹²⁵.

On se rend compte que si la majorité des colons s'endormait dans la routine, il y avait cependant une minorité très active qui conjugait ses efforts à ceux des industriels et des chimistes pour essayer de trouver une solution au problème du sucre avant 1848. Et si toutes les solutions que nous avons successivement examinées n'ont pas donné de résultat satisfaisant et n'ont pas été adoptées, ce n'est pas à cause de l'inertie et de la mauvaise volonté des planteurs qui certes, existait, mais qui ne suffisent pas à expliquer cette impuissance de l'industrie sucrière de la Guadeloupe ; il faudrait plutôt faire intervenir ici les moyens financiers très réduits même du grand planteur. Cette idée est particulièrement exprimée dans une lettre de M. de Jabrun au ministre de la Marine et des Colonies, datée du 6 août 1847 : « Les intérêts coloniaux menacés d'un désastre, cherchent les moyens de prévenir la ruine de la seule industrie qui donne la vie aux colonies et qui les rend de quelque importance aux yeux de la métropole... les résultats ne sont pas très encourageants... c'est un fait trop général pour lui donner comme cause l'apathie et l'incurie du colon... quelques-uns sont routiniers mais la masse ne s'abandonnerait pas si les nouveaux procédés étaient un remède suffisant. Le véritable obstacle au progrès, est la dépense et les frais nécessités par le perfectionnement imité de la fabrication indigène. D'ailleurs, l'amélioration et

124. Extrait de « l'Avenir de la Guadeloupe », mai 1849.

125. Extrait de « l'Avenir de la Guadeloupe », septembre 1847.

l'augmentation des produits obtenus sont-il une compensation suffisante ? Le fabricant indigène a pour lui l'avantage du crédit, du bon marché des machines et des ouvriers. »¹²⁶

Tout en ne perdant pas de vue ces difficultés, nous allons aborder maintenant une solution qui a eu plus de succès que les autres, c'est l'installation des usines centrales à la Guadeloupe.

C. — LES USINES CENTRALES

I. - DAUBRÉE ET SA BROCHURE

C'est l'industriel Paul Daubrée qui inaugura le mouvement en faveur de la construction d'usines centrales. Ce métropolitain, venu en mission à la Guadeloupe et à la Martinique, posa le problème de l'industrie sucrière coloniale, et proposa une solution dans un ouvrage publié en 1841 et intitulé : « La question coloniale au point de vue industriel »¹²⁷. Ce qu'il désirait, c'était avant tout « un 1789 industriel », et cette révolution il ne la voyait que par la séparation absolue de l'agriculture et de l'industrie, et par la centralisation industrielle. Les colonies sont en alarme et languissent dans la misère du présent et l'inquiétude de l'avenir. Dans le présent, l'immense développement depuis dix ans de la fabrication du sucre indigène, a jeté un discrédit sur les sucres coloniaux ; pour l'avenir, la question de l'émancipation, soulevée par des hommes « consciencieux, mais non suffisamment éclairés peut-être sur les conséquences d'une modification », jette les colonies dans le doute. Daubrée fait un bilan de la fabrication du sucre dans les colonies. Il critique d'abord le vieux système de fabrication : « Il y a deux siècles qu'on fait le sucre dans les colonies, et qu'on le fait de la même manière ». Sur les 9/10 de vésou que pouvait fournir la canne, 5/10 sont obtenus et 4/10 restent dans la bagasse. Selon Daubrée, il y a deux causes à cette perte :

- 1° la mauvaise disposition et la construction presque toujours défectueuse des moulins ;

126. ANG, carton 149, dossier 972, « Recherche de procédés industriels de fabrication du sucre ».

127. Daubrée (Paul), « La question coloniale au point de vue industriel », Paris, 1843.

— 2° l'insuffisance ou le mauvais emploi des forces motrices destinées à leur communiquer l'impulsion.

Les moulins à vent, à eau ou à bêtes, sont des moteurs très faibles. Les premiers sont irréguliers, quand la brise est faible le personnel de la sucrerie est occupé pour ne fabriquer que 5 à 100 kilos de sucre par jour ; quand la brise est violente, « on a peine à suffire à la consommation des cylindres, le jus abonde et déborde de tous côtés, et tandis que l'habitant se réjouit de cette bonne fortune, il oublie que ses cannes ont été d'autant moins pressées, que le moulin a marché plus vite et qu'il vient de perdre peut-être 10 % de plus que d'habitude ».

Les chutes d'eau sont insuffisantes ou mal dirigées, les moulins à bêtes manquent de force, car on n'y attèle guère plus de cinq à six mulets, « la moitié de ce qu'il faut » — et les colons, sur les 18 % de produit net que devrait leur fournir la canne, en retirent au plus 5 %. Les quelques améliorations introduites dans certaines sucreries depuis le début du XIX^e siècle ne sont pas d'un effet plus heureux. Les moulins à vapeur sont d'une faible puissance, ils ont en général six à sept chevaux, alors qu'il en faudrait dix à douze. Les moulins à cylindres horizontaux sont peu répandus : il y en a une vingtaine à la Guadeloupe pour 550 sucreries. On a peu fait pour augmenter le rendement du vésou, rien pour accélérer son évaporation, rien pour le réempoî de la mélasse. En outre, les nouveaux appareils introduits dans la fabrication du sucre coûtent très cher et l'agitation de la question de l'émancipation a fermé tout à fait les crédits commerciaux. La sucrerie coloniale doit profiter des progrès de la betterave et appliquer à la fabrication du sucre de canne les procédés employés à la fabrication du sucre de betterave, c'est-à-dire que les colons doivent créer de grosses « centrales » sucrières.

Mais l'organisation d'une telle sucrerie coûterait 140.000 F au moins ; et une sucrerie moyenne qui fabriquait en temps normal 75 tonnes de sucre, verrait sa fabrication portée à 150 tonnes par l'installation d'une « centrale », mais malgré ce doublement de production, elle subirait également une perte de 10.000 F. Les sucreries sont donc circonscrites dans de trop petites proportions pour supporter de grands frais industriels. Que faut-il donc faire ? Il faut, conseille Daubrée, diviser le travail, séparer l'agriculture de l'industrie, et centraliser l'industrie. Voici le principe de ce système : le colon coupe ses cannes au fur et à mesure des besoins de l'usine

centrale, il les apporte à pied d'œuvre et ses cabrouets passent sur une bascule, sont pesés et tarés après déchargement. Ainsi l'ancien habitant devient un « adhérent » vendant ses cannes à l'usine.

« La moyenne de vos habitations, écrit Daubrée, est trop minime pour répondre aux frais d'une réforme à laquelle pourtant est attaché votre salut. Réunissez-vous, agglomérez vos produits, appelez chez vous le spéculateur, l'industriel métropolitain et dites-lui : « Voici un centre, nous sommes autour de vous six ou huit planteurs qui vous vendrions nos cannes. Elles nous rendaient en somme totale, 500.000 kilos de sucre, ou un million, n'importe : elle vous rendront le double à vous qui savez, à vous qui pouvez. Sur la grande échelle où vous serez placés, vos frais d'installation seront peu de chose, vos frais généraux ne seront rien ».

Les cannes seront achetées par la centrale à un prix très avantageux pour les planteurs. Les vieilles « sucrotes » extraient en moyenne seulement 5 % d'une tonne de cannes, et comme une tonne de cannes rendait selon le vieux système 50 kilos de sucre, la centrale s'engageait donc à acheter une tonne de cannes au prix de 50 kilos de sucre.

Daubrée démontrait aux colons qu'ils gagnaient beaucoup à cette opération, ils étaient délivrés de tous les frais de fabrication du sucre, et ils touchaient l'argent qu'ils auraient obtenu après tous les frais de la fabrication, ils étaient délivrés notamment de l'entretien et du renouvellement du moteur, du moulin, des chaudières, des bâtiments, des frais d'éclairage, de la nourriture des nègres travaillant à la sucrerie, ce qui leur épargnait à peu près une dépense de 6.000 F. Ils reporteraient en revanche toute leur activité à l'agriculture, par des apports d'engrais et le perfectionnement des labours.

La brochure de Daubrée n'eut pas au début un retentissement très important ; les colons étaient d'un naturel très méfiant, ils ne croyaient pas à priori que cette méthode puisse apporter quelque changement à l'industrie du sucre. Mais peu à peu, l'idée de Daubrée fit son chemin, elle se répandit chez les colons, et la situation même de l'époque portait les colons à prendre en considération les propositions de Daubrée. L'avisement des cours des sucres, l'impossibilité d'établir un budget équilibré et surtout le tremblement de terre de 1843 qui causa d'importants dégâts en Grande-Terre, amena la question des usines centrales à l'ordre du jour.

2. — LA SITUATION APRÈS LE TREMBLEMENT DE TERRE DE 1843

La cause immédiate de la création des usines centrales, fut le tremblement de terre du 8 février 1843 qui ravagea une grande partie des constructions en Guadeloupe. La ville de Pointe-à-Pitre avait subi de grands dommages. Les 1.800 maisons de cette ville furent détruites ce qui représentait une perte de 100 millions, il restait seulement 15 maisons debout ; sur les 18.000 habitants que comptait cette ville en 1843, il y eut 2.000 blessés et 3.000 morts ; cette catastrophe fut encore accentuée par un incendie qui finit de détruire ce qui avait été épargné. Les usines et les bâtiments de 400 sucreries avaient été renversés, il fallait les refaire ou bien réparer ; or, le tremblement de terre s'était produit juste au moment de la récolte : ce qui faisait plus de 15 ou 20.000 tonnes de sucre qu'on n'aurait pas la possibilité de récolter¹²⁸. Devant cette situation, les problèmes qui assaillaient déjà l'économie sucrière, devinrent plus aigus. La construction des usines centrales qui avait déjà été envisagées auparavant, devint, aux yeux de la plupart des industriels et colons, la solution adéquate. Voici ce que propose M. Lebaudy au ministre, comme moyen de remédier au désastre de la Guadeloupe : « En ma qualité de gérant de la Chambre de Commerce et de l'Industrie et gendre de M. Ch. Derosne... je me suis préoccupé du moyen de porter remède à la malheureuse situation de la colonie. En détruisant les usines, le ciel a tranché la difficulté... Le ministre... a créé une commission pour étudier le mode de secours, le projet de création d'usines centrales a rallié toutes les opinions ».

M. Guillaume, membre de la commission des paquebots transatlantiques, adresse, en 1843, au ministre de l'Agriculture et du Commerce, un « mémoire sur l'état de la Guadeloupe après le tremblement de terre, et sur la nécessité de fonder des usines centrales, pour la fabrication du sucre »¹²⁹. Le seul intérêt des Antilles, réside dans le sucre, dit-il, la création du sucre est le but de l'expression du système colonial ; tout le reste en fait de culture coloniale est purement local, le moyen de remédier à la fabrication du sucre est la création d'usines centrales ; les conditions sont l'intervention du gouverne-

128. ANG, carton 260, dossier 1572, « Demandes d'un prêt de 30 millions », 1843.

129. ANG, carton 260, dossier 1571, « Mémoire de M. Guillaume sur la création d'usines centrales », 1843.

ment ; la cause favorable est la table rase de la plupart des sucreries, provoquée par la catastrophe. Sur 250¹³⁰ manufactures à sucre à réparer ou refaire, 100 pourront peut-être fonctionner dans trois mois, 100 dans quinze mois et 50 ne le pourront jamais sans l'appui du gouvernement. Si le gouvernement avance immédiatement 5 à 6 millions, dans six mois, 30 ou 20 usines seront en activité et la récolte sera sauvée.

En 1843 également. MM. Duport et Longchamp, propriétaires à la Guadeloupe, projettent d'exploiter à la Guadeloupe 25 usines centrales comme « moyen de réparer les désastres que le tremblement de terre du 8 février a fait éprouver à la plupart des habitations de la Guadeloupe¹³¹. » Il faut augmenter les produits agricoles, doubler le tonnage du sucre en séparant la culture de la fabrication. Car, font-ils remarquer, pendant la récolte aux colonies, les bras des travailleurs sont en grande partie employés à la fabrication, les travaux de culture languissent alors qu'ils auraient besoin de force. La réunion sur chaque habitation des « industries agricole et manufacturière » est un grand préjudice. Après avoir examiné successivement la situation présente de la culture dans les colonies, puis la situation de la fabrication, ils en concluent que la grande culture de la canne est en progrès grâce aux engrais et à l'emploi de la charrue, alors que la fabrication reste stationnaire, sauf pour quelques propriétaires qui écoutent les conseils des savants et praticiens. Le prix de vente du sucre en est très affecté : « les sucres sont vendus 5 à 6 francs au-dessous de la bonne quatrième et donnent une perte de 8 à 12 % comparativement à la valeur de cette bonne quatrième ». Et même la hausse momentanée du prix de vente ne donne pas des bénéfices relatifs au prix de revient des sucres obtenus dans les sucreries quelque peu perfectionnées. Le vrai remède est la fondation des usines centrales : le propriétaire deviendra ainsi un simple producteur ; il cultivera et vendra ses cannes ou bien il les livrera à l'usine centrale qui fabriquera le sucre.

Une usine qui marchera à la vapeur devra suffire à la fabrication du sucre des cannes de 10 ou 12 propriétaires. Cette usine sera placée au centre des douze propriétés et le centre sera déterminé en fonction des difficultés de chemins ;

130. On remarque que ce chiffre ne correspond pas avec celui de 400 sucreries endommagées qu'avait donné un document antérieur.

139. ANG, carton 260, dossier 1570, « Projet pour la création de 25 usines centrales à la Guadeloupe », 1843.

le propriétaire recevra la valeur du sucre qu'il aurait vendu après sa fabrication ordinaire donc, il n'a rien à perdre, au contraire, il bénéficie de l'argent qu'il aurait dépensé pour l'achat des futaies, pour le fret, pour la commission de vente pour le rattrapage, pour le magasinage, pour l'entretien des voitures, moulins, chaudières, en outre, il bénéficierait des bras habituellement employés pour la fabrication du sucre, et les utiliserait désormais dans la culture de la canne. Quant aux fondateurs des usines, ils retireraient aussi des avantages d'abord en introduisant une division dans le travail puis en utilisant du matériel perfectionné — machines à vapeur, appareil à cuire dans le vide — et des ouvriers habiles ¹³².

Selon Duport et Lonchamp, l'établissement d'une usine centrale nécessite un capital de 535.000 F, or, si le gouvernement vote la loi sur les sucres ou bien opère un nivellement des droits, ceci provoquerait la fermeture de nombreuses fabriques indigènes. Les machines et le personnel pourraient être acheminés aux Antilles à prix réduit, et l'on pourrait avoir vingt-cinq usines centrales sur les six cents sucreries existant actuellement à la Guadeloupe.

Le gouverneur de la Guadeloupe, le contre-amiral Gourbeyre, voit aussi dans la création des usines centrales le seul moyen de relever l'industrie sucrière. Après la catastrophe de 1843, il le dit dans une proclamation aux habitants de la Guadeloupe : « Réunissez vos efforts, portez-les sur les moulins qui ont le moins souffert, sur ceux, qui par leur position, peuvent servir plusieurs habitations ; et bientôt vos produits livrés aux navires qui les attendent, vous donneront les moyens de traverser moins péniblement ces longs mois qui doivent nous séparer du jour où la générosité nationale viendra à notre secours » ¹³³.

3. — LES RÉSULTATS

a) *La création des usines centrales*

Après le tremblement de terre, la colonie réclama l'intervention du gouvernement. La commission des affaires coloniales fut chargée d'étudier la meilleure façon de relever les usines, elle fit une enquête sur « le système des usines

132. Ibidem (MM. Duport et Lonchamp reprennent ici très exactement les idées de Daubrée).

133. ANG, carton 149, dossier 974, « Création d'usines centrales de fabrication du sucre », 1844-1857.

centrales, considéré comme moyen de réparer à la Guadeloupe, le désastre du tremblement de terre »¹³⁴. Présidée par le duc de Broglie, la commission prit l'avis de quelques propriétaires de la Guadeloupe, MM. Bourez, Duport, Lonchamp, Claret, d'un propriétaire de la Guyane, d'un raffineur du Havre, et de l'industriel Cail. Après avoir entendu de ceux-ci des opinions très diverses, les uns favorables aux usines centrales et aux perfectionnements de l'industrie sucrière à la Guadeloupe, les autres l'étant beaucoup moins, la commission proposa deux solutions :

— 1° L'autorisation de contacter un emprunt qui aurait été appuyé d'une garantie d'intérêt par le gouvernement ;

— 2° Un prêt, fait directement par l'Etat à la colonie.

Ces deux solutions furent ajournées et malgré un exemple d'usine centrale qui avait été fait par M. Vincent, à Bourbon¹³⁵, l'Etat ne jugea pas nécessaire de se lancer dans cette opération.

En fait, la colonie dut compter principalement sur l'initiative de particuliers au lieu de sociétés pour fonder les usines centrales. C'est Paul Daubrée qui, le premier, entreprendra la fondation de deux usines centrales en 1843¹³⁶, entreprise pour laquelle il dépensa un million de francs. Ce sont les usines Duval, à Petit-Canal, et Acomat, au Moule. Une opération de plus grande envergure fut amorcée par une compagnie : « La Société royale des Antilles ». Cette société présidée par M. Lebaudy, gendre de M. Derosne, et par le comte de Chazelles, avait été autorisée aux termes d'une ordonnance royale du 2 février 1844 ; c'était une société anonyme, fondée pour « la création et l'exploitation d'usines centrales à la Guadeloupe et à la Martinique », au capital de 18 millions et pour une durée de vingt ans. Cette compagnie était associée à la puissante maison Derosne et Cail qui devait fournir l'équipement des usines. En 1845, la « Compagnie

134. ANG, carton 260, dossier 1573, « Projet de fondation d'usine centrale », 1843.

135. Il est vrai que les résultats étaient inconnus lors de l'enquête, et que M. Vincent était suspecté de s'être suicidé, peut-être à cause d'une faillite pensait-on.

136. Une première usine centrale avait été construite par M. Bourez juste avant le tremblement de terre, et n'avait pas encore été inaugurée quand la catastrophe la renversa.

des Antilles» avait déjà mis en route quatre usines centrales : Marly, à Sainte-Anne, Zevallos, à Saint-François, Bellevue, à Port-Louis, et Grande-Anse, à Marie-Galante. Plusieurs propriétaires vont suivre cet exemple et, en août 1848, à côté de ces six centrales, on en trouva encore cinq : celle de M. Pelletan, à Port-Louis, celles de MM. Delacrain et Devinières, aux Abymes, celle de M. Segon, à Baic-Mahault, celle de M. Bernard, à Marie-Galante, et celle de M. Chabert.

On remarque que la plupart des centrales de la Guadeloupe se localisent en Grande-Terre. Le relief plat de la Grande-Terre favorise en effet le transport par cabrouets des cannes des habitations vers l'usine centrale. Alors qu'à la « Guadeloupe », le relief plus mouvementé pose de plus gros problèmes de circulation. En 1848 cependant, on projette la fondation d'une centrale à Capesterre, sur l'habitation de M. de Bovis. En plus des bonnes aptitudes physiques de la Grande-Terre pour l'installation de centrales, il faut noter aussi que la Grande-Terre, vu qu'elle avait déjà pris sur la « Guadeloupe » une avance considérable dans la production de sucre, était naturellement la région qui donnait le plus de garanties économiques à l'installation des centrales.

La situation de l'usine centrale était soigneusement choisie au centre d'un groupe d'habitations, si possible à égale distance des habitations pour que les frais de transports soient mieux répartis. Le terrain était acheté ou bien concédé gratuitement. Ce dernier procédé est notamment valable pour les usines de Zevallos, Bellevue et Marly — les propriétaires avaient concédé ces terrains gratuitement à la compagnie, toutefois les terrains reviendraient aux parents des propriétaires si les usines étaient démolies, cessaient de fonctionner ou si elles étaient utilisées dans un autre but que la fabrication du sucre¹³⁷.

Les centrales groupent un certain nombre de planteurs « adhérents » selon la localisation des habitations, et aussi selon le bon vouloir des planteurs.

Acomat est ravitaillée par quatre adhérents, Duval par cinq, Marly par sept, Zevallos par huit, Chabert par trois. Un contrat d'association est établi entre les adhérents et l'usine. Prenons comme exemple les contrats imposés par la « Compagnie des Antilles », et par M. Daubrée.

137. ANG, carton 149, dossier 974, « Création d'usines centrales de fabrication du sucre », 1844-1857.

La « Compagnie royale des Antilles » fixe un engagement de dix ans entre le propriétaire et la Compagnie. Le planteur engagé doit livrer à la Compagnie toutes ses récoltes, et ceci de février à juin inclus. Les charrois se font à la charge du planteur. La Compagnie lui paie le prix de ses cannes selon deux systèmes :

- le planteur prend part à la moitié des bénéfices de la centrale au prorata du tonnage de ses livraisons ;
- ou bien il est payé sur la base de 60 kilos de sucre « bonne quatrième » par tonne de canne livrée ¹³⁸.

Ce paiement par la Compagnie se fait soit par denrée soit par la valeur de cette denrée au cours de Pointe-à-Pitre, soit en espèces, soit en traites de trois mois.

Le planteur n'est pas dédommagé s'il y a un retard imprévu dans la fabrication. La Compagnie peut embaucher des ouvriers aux frais des propriétaires qui n'en fournissent pas. Les voitures sont fournies par les planteurs pour le service de l'usine, moyennant une rétribution par la Compagnie ; chaque centre doit avoir un approvisionnement minimum de 10.000 tonnes de kilos de cannes, et enfin les planteurs ne peuvent s'immiscer dans l'opération que par l'entremise d'un comité de cinq membres désignés par eux.

Dans les usines de Daubrée, le système est un peu différent. D'abord le contrat lie les adhérents à l'usine pour seulement six ans ¹³⁹ au lieu de dix ans les usines de la Compagnie, le paiement des cannes est basé sur un rendement de 5 % au lieu de 6. Les planteurs indiquent deux mois à l'avance s'ils veulent être payés en nature ou en argent. Les cannes sont livrées de janvier à juin exclus. Daubrée paye les cannes bonnes et mûres dont il n'aurait pas pris livraison par sa faute à la fin du mois de juin. Il fournit gratuitement aux planteurs à la fin de chaque mois, deux kilos de sirop pour une tonne de cannes livrées, alors que la Compagnie livre le sirop aux planteurs à la fin de chaque mois, deux kilos de sirop pour une tonne de cannes livrées, alors que la Compagnie livre le sirop aux planteurs au prix courant ¹⁴⁰.

138. Ibidem. Lasserre, opus cit., T. I, p. 390.

139. Cinq ans pour l'usine Duval.

140. ANG, carton 149, dossier 974, « Création d'usines centrales... » 1844-1857.

b) *Le fonctionnement des usines centrales.*

Dès le 24 mai 1845, l'usine Duval avait déjà reçu 2.441 tonnes de cannes d'après le journal guadeloupéen « L'Avenir »¹⁴¹.

Elle avait fabriqué :

445 boucauts de sucre de premier et deuxième jet dont 315 boucauts expédiés et pesant net 167 tonnes et 130 boucauts restés dans la fabrique et représentant 69 tonnes ; soit un total de 236 tonnes ; de plus l'usine avait dans ses citernes une importante quantité de sirop qui pouvait faire 10 tonnes, d'où un total général de 246 tonnes. L'usine avait produit en sucre une proportion de 10,09 % du poids des sucres.

L'usine Zévallos aussi avait un bon début puisqu'en avril 1845, la Compagnie des Antilles, voulant faire établir un prix sur les sucres fabriqués par ses usines avait présenté au commerce un lot de 30 barriques de sucre provenant de l'usine Zévallos et l'avait fait vendre publiquement. Ces sucres avaient été vendus 31,27 F, c'est-à-dire 6,27 F au-dessus du cours de ce jour-là¹⁴².

En 1847, les quatre usines de la Compagnie ont produit 8 à 9.000 barriques de sucre¹⁴³, qui se sont vendus 10 à 12 F au-dessus de la bonne quatrième. Quelques détails sur certaines usines nous éclairent sur leur fonctionnement.

L'usine Zévallos fabrique 14 barriques de sucre par 24 heures ; elle est en activité jour et nuit et les quarts s'y relèvent à six heures du matin et six heures du soir. Elle a un rendement de 8,75 %. Elle emploie 61 travailleurs loués ou fournis par les huit habitants adhérents et ainsi répartis : 21 hommes pour le service du moulin et de la bagasse (le commandeur est fourni tour à tour par chaque habitant), 22 hommes fournis par les habitants selon leur importance et employés à la défécation, à la cuite et à l'évaporation, à l'alimentation et au chauffage des générateurs, 10 femmes louées le jour seulement et remplacées la nuit par les hommes s'occupant de la bagasse sèche et 2 nègres loués pour surveiller les filtres. Le nombre de travailleurs est donc encore assez élevé. En plus du salaire de l'esclave qui est de 2 F par jour, le maître lui donne une gratification de 50 centimes pour l'indemniser pour la perte de deux heures qu'il employait

141. Extrait du « Courrier du Havre » du 8 août 1845.

142. Extrait du « Courrier du Havre » du 25 avril 1845.

143. Il faut cependant noter que la récolte était particulièrement abondante, et le rendement de la canne très élevé. Toutes les récoltes ne sont malheureusement pas identiques.

autrefois à son jardin et pour stimuler son zèle ; la femme reçoit 1,50 F par jour et l'enfant 1 F.

L'usine Marly fabrique 90 barriques de sucre par semaine ; on n'y travaille pas le dimanche, le travail du moulin est fait par deux quarts qui travaillent chacun dix heures ; elle emploie au total 58 ouvriers dont 27 sont fournis par les 7 habitants adhérents et 30 sont loués et payés 2 F par 12 heures de travail. Les 50 centimes de gratification sont ici aussi données aux esclaves, on les leur retire quand on veut les punir.

L'usine Duval fabrique en sucre 10,09 % du poids des cannes mais elle manque de travailleurs ; elle emploie des nègres loués et des gens libres, et il lui en faut encore un tiers de plus.

L'usine Chabert fabrique sept barriques et demie de sucre par jour ; elle emploie 42 travailleurs tous esclaves appartenant aux trois propriétaires co-associés ; son rendement en sucre est de 8,5 %.

Toutes les usines de la Compagnie employaient le système de la cuisson dans le vide de MM. Derosne et Cail. Celle de Duval fonctionne par l'emploi de la vapeur comprimée ; celle de Chabert utilise le système mixte de la vapeur pour la défécation et la cuite et du feu nu pour l'évaporation. Elles sont toutes mues par deux machines à vapeur et emploient pour l'extraction du jus de la canne des moulins horizontaux à trois cylindres ¹⁴⁴.

Le chemin de fer fait une timide apparition. Il est utilisé pour le service intérieur de la centrale : des wagons à bascule transportent les cannes écrasées aux tas de bagasse, les bagasses desséchées aux fourneaux, et les matières cristallisées à la purgerie. On emploie aussi le chemin de fer pour le transport des barriques de sucre de l'usine au rivage. Mais le ravitaillement de la centrale se fait toujours par les cabrouets ¹⁴⁵.

Les centrales utilisent comme combustibles à la fois la bagasse et le charbon de terre ; les colons se servent aussi des condensateurs pour l'évaporation, et font une économie de combustible : 1/6 de kilo de charbon suffit pour un kilo de

144. L'usine de M. Pelletan comprend un moulin horizontal à cinq cylindres, le rendement du vésou est bien meilleur. Mais ce nouveau moulin est très coûteux et nécessite une grande force motrice.

145. Lasserre, op. cit., T. I, p. 390. L'usine Zevallos a 300 mètres de chemins de fer, avec traverses en bois et coussinets en fonte.

sucres, écrit le gouverneur au ministre en 1847 ¹⁴⁶.

En fait, dans le domaine de l'outillage, les usines de la « Compagnie des Antilles » sont presque complètes, mais elles n'ont comme moyen principal de purgation que l'ancien système : le boucaut ; il n'existe pas une seule étuve dans les deux colonies de la Guadeloupe et de la Martinique en 1848 ¹⁴⁷. Les sucres bruts se détériorent encore pendant la traversée, alors que l'étuvage des sucres permettrait de substituer pour leur emballage des sacs de toile aux barriques. Les plus beaux rendements n'ont jamais dépassé en réalité 9 % du poids des cannes pour les années 1844, 1845 et 1846. Le rendement de 10 % obtenu en 1847 était exceptionnel et avait pour cause l'abondance de la récolte.

En général, les centrales n'ont pas autant de contractants qu'elles pourraient en avoir, le planteur a la plus grande répugnance à renoncer à la fabrication du sucre et à créer selon lui un vide dans son existence : beaucoup d'habitants rejettent le système des usines centrales à cause des distances à parcourir, de l'état des routes vicinales qui leur consomment des bêtes et des chariots, et par l'obligation qu'ils ont de fournir beaucoup de leurs nègres à l'usine.

Les centrales, aussi bien celles de la Compagnie que celles des particuliers se heurtent à des difficultés plus précises. En octobre 1846, la Compagnie demande un dégrèvement de la patente industrielle qu'elle doit payer. Le Conseil Privé de la Guadeloupe, dans sa session de novembre 1846, après avoir reconnu que la Compagnie était dans une période de déficit, ne peut cependant pas la radier du rôle des impositions de la colonie ; et comme l'année précédente, on lui accordera le dégrèvement de la patente qui est de 787,5 F ¹⁴⁸.

Le 26 octobre 1848, la Compagnie demande au ministre une somme de 100.000 francs comme secours pour continuer l'exploitation de ses quatre usines centrales. Et en 1847, le gouverneur fait savoir au ministre que « depuis leur création, les usines centrales n'ont donné que des pertes à la Compagnie.

146. Les premiers essais n'avaient pas été très heureux. En 1844 dans un rapport que M. Couy, conseiller colonial de la Guyane a fait sur les usines centrales de la Guadeloupe, il dit qu'« on a dépensé beaucoup de combustible et fait peu de sucre. Le charbon de terre dont on se sert n'est propre à rien, c'est le rebus des magasins, il est mêlé à trois quarts de terre » (ANG, carton 149, dossier 974).

147. Ibidem.

148. Ibidem.

Cette année devait être décisive. Les actionnaires devaient rechercher, si en l'absence de dividendes, ils devaient continuer à mettre dehors leurs capitaux¹⁴⁹ ».

Mais 1847 avait été une bonne année pour le sucre, ce qui avait encouragé les fabricants.

Les usines des particuliers n'avaient pas un bilan plus heureux. La jalousie des colons était pour quelque chose dans les plaintes qui s'élevaient contre les centrales. « Deux habitants engagés avec les usines se sont plaints et ne veulent plus renouveler leur engagement », ils ont perdu des bestiaux pour les charrois et leurs ateliers sont privés de toutes les douceurs qu'offrait la manipulation du sucre¹⁵⁰. Il est étonnant de noter que M. de Jabrun, colon averti, possédant deux propriétés à Trois-Rivières et à Baie-Mahaut, persistait à croire que la canne desséchée travaillée dans les colonies était le meilleur moyen d'obtenir un bon rendement, et n'avait pas participé à la création des centrales¹⁵¹. Les centrales ne sont pas seulement handicapées par le manque d'alimentation ; il arrive aussi que l'usine ne puisse pas suffire à la fabrication. C'est le cas des usines de Daubrée : celui-ci sera obligé en 1845 d'engager quelques-uns des propriétaires qui avaient traité avec lui à fabriquer eux-mêmes leurs sucres. De plus, en 1843, ces usines avaient eu un retard de fabrication dû au tremblement de terre ; Daubrée n'avait pas pu satisfaire ses associés et il dut les rembourser intégralement.

La perspective d'un grand développement de la culture s'avérait très compromis puisque les planteurs devaient procurer à l'usine des ouvriers qu'ils auraient pu employer à la culture ; cette nécessité provenait du manque de main-d'œuvre un problème capital pour les centrales.

c) *La main-d'œuvre des centrales.*

Alors que l'installation des centrales devait réduire le nombre de bras employés à l'usine, nous avons vu qu'au début les centrales avaient encore un nombre d'ouvriers relativement important. Les centrales avaient besoin de main-d'œuvre. En 1845, l'usine Duval n'avait pas encore pu démarrer complètement car elle manquait de travailleurs. Quels sont les ouvriers employés dans la centrale ? On y trouve des esclaves prêtés ou

149. Ibidem.

150. Ibidem.

151. Rapport de M. Couy sur la culture et la fabrication du sucre en Guadeloupe (ANG, carton 149, dossier 974).

loués par les adhérents, des Noirs libres et des Blancs. Les esclaves constituent dans les centrales la catégorie d'ouvriers la plus nombreuse, et la plus importante. Les usines qui ne possèdent pas d'esclaves ou qui n'ont pas imposé aux habitants-adhérents la condition de leur en fournir, ne peuvent suffire aux besoins de l'exploitation. Les esclaves en général ne sont pas mécontents de leur tâche. Ils aiment le travail de l'usine disent leur maître : « Ils sont satisfaits des gratifications qu'on leur donne et c'est pour eux une punition que d'être privés de venir travailler à l'usine. » Peut-être qu'en interrogeant les esclaves, ne seraient-ils pas du même avis ! car on trouve aussi dans les usines quelques esclaves porteurs de fers, en particulier dans l'établissement de M. Daubrée au Petit Canal. Les habitants de la région se plaignent de ce que cette usine soit un recel de nègres marrons.

Quant aux gens libres, ils sont très peu nombreux dans les centrales¹⁵². En 1845 le gouverneur écrit qu'il a paru difficile sinon impossible de trouver dans la population libre les bras nécessaires à la marche des usines centrales. On attribuait cette situation à la multiplicité des travaux qui s'exécutaient dans la colonie, et surtout à Pointe-à-Pitre, après le tremblement de terre de 1843. On espérait qu'à la fin de ces travaux, la population libre serait attirée par les usines centrales ; et que le salaire journalier de 3 F offert par les centrales les ferait sortir de leur oisiveté. En fait, les libres continuent à désertir les usines centrales. Le maire de Port-Louis observait en 1844 : « On s'est trompé quand on a cru faire servir les usines centrales par des gens libres. M. Pelletan a offert et offre encore 3 francs par jour sans avoir pu attirer un seul libre dans l'usine qu'il dirige. » Cette pénurie de travailleurs libres dans les centrales était surtout due au fait que les libres répugnaient à travailler dans un établissement concurremment avec les esclaves. Le 5 juin 1845, on vote une loi qui alloue des fonds pour la constitution du travail libre. En 1846, le Gouverneur propose de prélever sur ces fonds une « haute-paie » de 0,75 F à 1,25 F qui serait remise aux propriétaires des usines pour chaque journée de travailleur libre qu'ils emploieraient et à condition qu'ils n'emploient que des libres. Cette solution n'ayant pas eu de résultats positifs, le gouverneur en fin de compte propose d'introduire dans

152. Une note du régisseur de l'usine Duval énonce qu'il emploie un assez grand nombre de libres, mais le gouverneur conteste l'exactitude de cette assertion.

la colonie des Européens et d'utiliser aussi, pour les centrales, des hommes détachés de la garnison, qu'il y aurait lieu alors d'augmenter ¹⁵³.

La main-d'œuvre européenne était déjà employée dans les centrales. Avec les nouveaux appareils les fabricants faisaient venir de France des ouvriers qui montraient le fonctionnement de ces appareils aux colons, ou bien qui les réparaient éventuellement. Le gouvernement a largement contribué à l'introduction de ces ouvriers blancs. En 1845, le ministre donnait à la Guadeloupe un crédit de 120.000 F exclusivement consacré à subvenir aux frais de passage des travailleurs engagés. En plus de ceci, il avait fait voter une loi ayant pour but d'accroître la main-d'œuvre blanche aux colonies : chaque année on votait dans cette perspective une subvention. Cette participation financière du gouvernement était peut-être jugée trop faible puisqu'en août 1845, Daubrée écrit au ministre qu'il faut diriger l'immigration vers les usines et donner une prime aux usines pour compenser les dépenses qu'elles font dans l'installation de ces immigrants. En 1847, on voit arriver dans la colonie un certain nombre de contremaîtres exercés en faveur desquels on a accordé l'indemnité de passage « pour initier le producteur colon à cette suite d'opérations dont l'ensemble constitue seul la fabrication réellement perfectionnée ¹⁵⁴ ». Le gouvernement a donc largement encouragé l'immigration des travailleurs européens aux colonies ; là, disaient certains colons, ils auraient un sort meilleur que dans les provinces de l'Amérique du Sud où ils émigraient chaque année en si grand nombre ¹⁵⁵.

Les particuliers même sans l'aide de l'Etat arrivaient à faire venir les travailleurs blancs. En 1843, M. Daubrée avait fait venir à grands frais de France 20 travailleurs européens pour son usine Duval de Petit-Canal. Examinons à travers cet exemple, les conditions de travail des ouvriers blancs dans une centrale. Les 20 travailleurs de l'usine Duval étaient attachés à cette fabrique par un contrat d'engagement qui les liait pour cinq ans. Ils étaient soumis à tous les travaux qu'il plaisait à l'engagiste de leur imposer : le travail de la terre aussi bien

153. Le Ministre n'est pas d'accord pour l'utilisation de la garnison comme main-d'œuvre.

154. Lettre du Ministre au Gouvernement de la Guadeloupe, 26 février 1847 (ANG, carton 149, dossier 974).

155. ANG, carton 260, dossier 1573, « Projet de fondation d'usines centrales », 1843.

que celui de la manufacture. Ils n'étaient donc pas seulement employés comme contremaîtres ou surveillants ; la plupart étaient de véritables manœuvres : « Les uns chauffeurs, les autres transportant le sucre à bras ou enlevant la bagasse, ils sont en un mot mêlés aux esclaves faisant les travaux les plus pénibles, ceux-là même que les nègres n'acceptent souvent qu'avec répugnance ¹⁵⁶ ». L'engagiste peut louer ces ouvriers à son gré à une autre usine. Ils sont en général bien disciplinés ; Daubrée a eu cependant des difficultés avec un de ces hommes à caractère turbulent. L'absence de toute réglementation du travail dans la colonie, a mis dans l'embaras l'administration qui, pour venir en aide à Daubrée, a renvoyé aussitôt cet ouvrier en France. Les ouvriers blancs habitaient des logements construits dans le voisinage de l'usine. Et les colons pensaient que seul le travail des usines était propre à acclimater l'Européen dans les Antilles contrairement au travail des champs ¹⁵⁷ ; ces travailleurs venaient par groupes de vingt à trente individus, sortis presque tous de la même province, se soutenant et se connaissant. Avec eux, pensaient encore les colons, on irait vers la formation d'une espèce de tiers état, nécessaire dans la société coloniale, une classe intermédiaire de manœuvres, de paysans qui comblerait le vide entre maîtres et esclaves, puisque les ouvriers blancs acclimatés au pays s'y fixeraient et deviendraient cultivateurs à la journée ou propriétaires ¹⁵⁸.

L'introduction de travailleurs européens, si elle avait pour but de fournir de nouveaux bras aux centrales, avait été décidée aussi pour revaloriser le travail de la terre aux yeux des Guadeloupéens. Il y avait en effet chez les gens libres surtout, un préjugé faisant de la culture de la terre une occupation dégradante et indigne de l'homme libre. Pour déraciner ce préjugé chez les Noirs, on leur montre « cette caste blanche privilégiée qu'elle est habituée à respecter, se mêlant à elle et participant à ses travaux ¹⁵⁹ ». Et si certains

156. Rapport d'inspection du Parquet de Pointe-à-Pitre en 1846 (ANG, carton 149, dossier 974).

Le salaire des engagés était de 600 francs par mois sauf une retenue de 15 francs pour l'engagiste (ANG, carton 259, dossier 1559 : « Organisation du travail, exécution de la loi du 19 juillet 1845 »).

157. Lettre de Daubrée au Ministre datée du 12 août 1854, réponse à une demande de notes sur la situation actuelle de l'industrie sucrière en Guadeloupe (ANG, carton 149, dossier 974).

158. Ibidem.

159. Rapport d'inspection du Parquet de Pointe-à-Pitre en 1846 (ANG, carton 149, dossier 974).

ne voyaient rien de favorable dans ce contact, d'autres osaient espérer des résultats heureux comme « l'abolition du privilège de la couleur ».

Toujours est-il que la tentative d'attirer des Européens dans les usines à sucre fut désastreuse. Les contrats furent presque tous résiliés et furent remplacés par le rapatriement. En 1849, un nouvel essai fut tenté : l'Etat alloua une somme de 100.000 francs de plus pour continuer l'expérience et une nouvelle immigration de 218 Européens conduisit au même échec.

L'installation des usines centrales à la Guadeloupe était une première forme de la révolution industrielle ; elle n'avait pas entraîné de gros bouleversements mais elle avait fait faire un pas en avant à l'industrie du sucre. En 1845, les journaux de la colonie et des ports européens s'accordaient pour établir que les sucres obtenus par la « Compagnie des Antilles » avaient une supériorité incontestable sur les autres sucres exportés de la colonie ; supériorité qui leur avait assuré une plus-value relative de 12 F à 13 F par 100 kilos de sucre.

En 1848, certains points de la fabrication avaient été perfectionnés et on notait une amélioration dans la quantité et la qualité des produits. Ces améliorations s'observent aussi chez de nombreux habitants sucriers qui n'avaient pas participé à la concentration des usines centrales ; ils avaient modernisé leurs installations et construit de petites usines pour les besoins exclusifs de leur propriété.

Pourtant les centrales de la première génération parurent archaïques quinze ans plus tard ; de gros perfectionnements furent apportés aux appareils, et au cours du dernier quart du XIX^e siècle, il y eut une grande différence entre la grosse usine Darboussier et la centrale de Zévallos, entre l'usine moderne de Beauport et les centrales primitives de Bellevue ou de Duval.

En 1848, si les centrales ont fait un gros effort pour réduire leur main-d'œuvre, si elles n'emploient plus le grand nombre de travailleurs qu'elle employait au début, elles manquent encore d'ouvriers ; elles en réclament constamment à l'administration. Et ce problème de main-d'œuvre est encore aggravé par l'émancipation des esclaves en 1848.

(A suivre.)

JOSETTE FALLOPE,
Université d'Abidjan.

