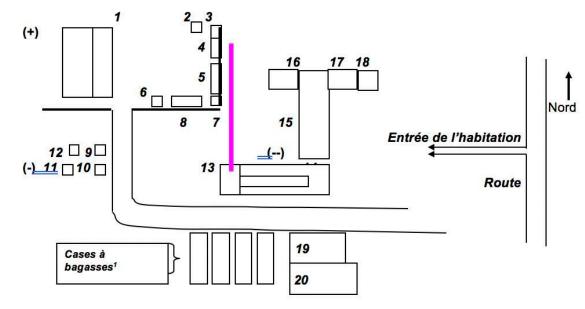
Document pour étudier l'organisation spatiale d'une habitation-sucrerie (XIX^e siècle) et comment le travail pouvait y être organisé.



Magasin de morue (9)

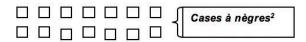




Bâtiment du moulin (13), sucrerie (14)



Maison du maître (1)



Plan de masse de l'habitation-sucrerie Leyritz à Basse-Pointe en Martinique, 1828.

Hypothèse de plan réalisé par Muriel Descas-Ravoteur à partir de l'inventaire après décès de Marie Rose Angélique Bence épouse Leyritz, 1828, archives privées du comte d'Espinay Saint-Luc.

Photographies internet (onparou.com, jm.sutour.pagesperso-orange.fr)



Bâtiment du moulin (13)

N°	Fonction du bâtiment	N°	Fonction du bâtiment	
1	Maison principale réservée aux	11	Boulangerie	
	propriétaires ou au géreur et à sa			
	famille			
2	Cuisine de la maison	12	2 ^e écurie	
3	Magasin (remise)	13	Bâtiment abritant le moulin	
4	Une gragerie (bâtiment servant à	14	Sucrerie	
	fabriquer la farine de manioc)			
5	Un hôpital	15	Purgerie (bâtiment servant à nettoyer	
			le sucre après sa fabrication)	
6	Colombier et poulailler	16	Logement de l'économe	
7	Ecurie	17	Bâtiment pour « pilé » ^{3 l} e sucre terré ⁴	
8	Cuisine de l'hôpital	18	Étuve (bâtiment servant à sécher le	
			sucre terré)	
9	Magasin de morue	19	Vinaigrerie (bâtiment destiné à	
			fabriquer le rhum)	
10	Logement des domestiques	20	Tonnellerie	
Il faut rajouter une écurie à mulets et un grand parc à bœufs (36 mulets et 70 bovins)				

Bâtiments « d'en haut »

+ / - : Altitude relative

Canal acheminant l'eau au moulin

 ¹ Cases à bagasses : cases stockant les résidus de canne broyée servant de combustible
 ² Cases à nègres : cases servant de logement aux esclaves
 ³ « Pilé » le sucre : le réduire en poudre
 ⁴ Sucre terré : sucre raffiné sur l'habitation dans l'étuve

Document pour étudier un exemple d'organisation sociale et d'organisation du travail sur une habitation-sucrerie (XIX^e siècle).

L'habitation Leyritz à Basse-Pointe en Martinique, 1836. D'après l'inventaire après décès de la comtesse d'Espinay Saint-Luc, 4 mai 1836, Archives privées du comte d'Espinay Saint-Luc.

Héritiers de Mme D'Espinay Saint-Luc décédée le 11 novembre 1835

- * Antoinette D'Espinay Saint-Luc née à Paris le 30 décembre 1827
- * Clémentine D'Espinay Saint-Luc née à Paris le 13 août 1829. Les deux sont filles de la défunte
- * Clémence de Leyritz, sœur de la défunte

L'habitation possède un géreur (blanc) qui dirige l'habitation à la place des propriétaires vivant à Bordeaux.

L'habitation possède aussi un économe (blanc) qui s'occupe de la gestion du matériel et des hommes.

INVENTAIRE

BATIMENTS

La liste des bâtiments a été supprimée puisque non utilisée dans ce travail.

ESCLAVES

218 esclaves au total dont : 87 hommes, 84 femmes, 47 enfants de moins de 14 ans.

Parmi eux :

« Nègres à talents »			« Nègres de jardin »
Savoir-faire	Âge	Prix en francs (f)	170 nègres de jardins
Deux hospitalières	Environ 70 ans	400 et 1000 f	(entre 300 et 1000 f) dont :
Deux gardiennes d'enfants	Environ 70 ans	400 f chacun	* Saint-Ange 22 ans, nègre de jardin, 1000 f
Un charpentier en chef	40 ans	1700 f	* Rosalie 60 ans, négresse
Un cabroutier	Environ 70 ans	400 f	de jardin, 300 f
Trois gardiens de	1 femme et 2	400 f chacun	. 40 ja. 4, 555 .
manioc	hommes, environ 70 ans		* Marie 18 ans, négresse de jardin, 700 f.
Deux commandeurs	32 ans et 43	1700 f chacun	
	ans		
Un vinaigrier	Infirme. 50 ans	1100 f	
Trois charpentiers	Un de 25 ans, les autres de plus de 35 ans	1600 f chacun	
1 sage-femme	Environ 60 ans	1000 f	
Deux tonneliers		1600 f chacun	
Quatre maçons		1600 f chacun ; 1 malade 600 f	
1 chef muletier		1600 f	
1 raffineur		1600 f	
1 laboureur		1600 f	
1 cuisinier		1600 f	

CHEPTEL

36 mulets (16200 f), 35 bœufs de cabrouet (9800 f), 17 vaches (2550 f), 9 bouvards (900 f) et 9 génisses (810 f).

NOTES:

- L'inventaire après décès (acte notarié) recense tout ce qui se trouve sur l'habitation afin d'en estimer la valeur : biens meubles (esclaves, cheptel) et biens immeubles (bâtiments, outils...).
- Dans un inventaire notarié, la liste des esclaves se trouve toujours entre celle des bâtiments et celle du cheptel.
- Une hospitalière est une femme qui s'occupe des esclaves malades sur l'habitation sucrerie qui possède toujours un « hôpital ». Cette femme est âgée et a souvent des connaissances en « rimèd razié ».
- Le gardien de manioc surveille les champs plantés en manioc pour empêcher le vol et combattre les nuisibles qui pourrait détruire la récolte.
- Le commandeur est un esclave qui collabore directement avec les responsables blancs. Il exécute les ordres de ces derniers, organise le travail, les ateliers, sévit et rend des comptes au géreur ou à l'économe. Il a un rôle d'encadrement. Il est l'interface entre esclaves et blancs.
- Le vinaigrier est le spécialiste de la fabrication du rhum sur l'habitation. Le rhum à cette date (1836) est réservé à la consommation sur l'habitation et peut être vendu au bourg.
- Le chef muletier est celui qui s'occupe du cheptel, dirige l'équipe des muletiers.
- Le raffineur est le spécialiste de la fabrication du sucre, denrée d'exportation qui est au cœur de l'économie d'habitation.
- Le laboureur est celui qui sait comment bien préparer, entretenir et récolter les parcelles de canne.
- Pour avoir une idée de ce que représente le prix de chaque esclave : en Martinique comme en Guadeloupe, la nourriture de base d'un esclave est la farine de manioc et la morue salée :

Produit	Quantité (ration pour une personne/semaine)	Prix en francs (1842)
Morue	1 livre (1/2 kilo)	0,18
Farine de manioc	1 pot (environ 1,8 litres)	0,35

D'après CORNILLÈRE (de la) E., La Martinique en 1842, Gide, Paris, 1843.