

Histoire- Seconde Les Européens dans l'histoire du monde

Thème 4 : Nouveaux horizons géographiques et culturels des Européens à l'époque moderne

Question :

Progrès technique et production sucrière dans le bassin Caraïben du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle (Bulletin officiel spécial n° 4 du 12 juillet 2012)

L'auteur :

Christian SCHNAKENBOURG est Professeur émérite de l'Université des Antilles. Docteur en Droit, en Sciences Economiques et en Histoire contemporaine, il a axé sa problématique de recherche sur l'histoire économique et sociale des Antilles, particulièrement de l'industrie sucrière.

L'histoire de la Caraïbe est tellement liée au sucre qu'on appelle dès le XVII^e siècle les différentes îles de l'arc antillais les "Isles à sucre".

Quatre facteurs expliquent ce succès :

- Les conditions climatiques optimales.
- Le sucre est alors un produit de luxe (consommation en France en 1789 = 1 kg p. hab. et par an), donc cher.
- Donc c'est le produit le plus intéressant pour les Etats coloniaux européens et leurs négociants pour occuper l'espace et "rentabiliser" la colonisation.
- Le plus important : la traite négrière et l'esclavage fournissent toute la main-d'œuvre nécessaire à sa production qui exige un grand nombre de travailleurs.

La question peut être traitée sous l'angle d'un triple transfert : 1) Un transfert de technologie ; 2) Un transfert de modèle social ; 3) Un transfert de richesse.

1. Un transfert de technologie

La canne à sucre serait originaire d'Asie du Sud-Est. La plus ancienne mention connue du sucre se situe en Inde vers 500 av. JC (le mot "sucre" vient du sanskrit çarkàra, à travers l'arabe sakkar et l'italien zucchero). On le retrouve vers 600 ap. JC

en Perse, d'où les Arabes les diffusent dans toute la Méditerranée au cours des deux siècles suivants. Les marchands italiens (Venise) commencent à en importer en Europe à partir du XIII^e siècle. Dans la première moitié du XV^e, à l'apogée du sucre méditerranéen, trois grandes zones de production approvisionnent l'Europe : Chypre, la Sicile et le sud de l'Espagne. Le sucre est encore tellement rare qu'il est considéré comme un médicament ; il fait aussi l'objet de cadeaux précieux entre souverains. Il décline en méditerranée au XVI^e siècle et disparaît au XVII^e sous l'effet de la concurrence du Brésil et de la Caraïbe.

A partir du milieu du XV^e siècle, la canne et le sucre commencent à accompagner le mouvement des Grandes Découvertes, au fur et à mesure que les Portugais occupent de nouvelles terres : Madère (découverte 1420, première sucrerie 1450), Canaries, Sao Tomé et enfin Brésil (découverte 1520, première sucrerie 1530). Le passage à la Caraïbe se fait par deux voies.

- Depuis les Canaries. Christophe Colomb aurait apporté des plants de canne à sucre lors de son second voyage (1493). Dès 1494, il y a une sucrerie à Santo-Domingo. En 1650, on en trouve dans toutes les îles, mais elles sont peu nombreuses et leur production est de mauvaise qualité. Première tentative en Guadeloupe et Martinique en 1640, échec.

- Par l'intermédiaire du Brésil. Des planteurs hollandais établis dans le Nord-est à la fin du XVI^e siècle sont chassés par les Portugais en 1654. En passant par les Petites Antilles, ils apprennent à faire du sucre de bonne qualité aux colons anglais de Barbade et français de Guadeloupe et Martinique. De là, il passe à la Jamaïque et dans la partie française de Saint-Domingue à l'extrême fin du XVII^e s.

*

* *

La plus ancienne description connue de la technologie sucrière à l'époque pré-industrielle date du VII^e siècle. Dans ses grands principes de base, elle demeure inchangée jusqu'au début du XIX^e siècle. Les cannes sont écrasées dans des moulins à bêtes, à eau ou à vent, puis le vesou est évaporé puis cuit dans des "chaudières" chauffées par en dessous jusqu'à ce qu'il devienne du sucre liquide. On le laisse alors refroidir et cristalliser dans de grands bacs ou des "formes" de terre cuite (les "pains de sucre"), et enfin on le purge de la mélasse dans ces mêmes formes ou dans des barriques. On obtient alors du sucre "brut" qui est exporté vers l'Europe pour y être raffiné.

Au cours des siècles, une succession de progrès partiels permettent d'améliorer ce processus. Le principal concerne l'extraction du jus. Dans la Méditerranée, on utilisait des meules horizontales tournant en sens inverse, comme les meules à grains pour la farine, entre lesquelles les cannes sont jetées en vrac ; vers 1430-40, on invente en Sicile un moulin à trois rolles verticaux entre lesquels on passe les cannes une à une ; donc extraction plus complète. Il en va de même

pour l'utilisation de l'eau ou du vent à la place des bœufs pour actionner les moulins, mais il faut pour cela des investissements importants, ce qui explique que les premiers moulins à vent n'apparaissent en Grande-Terre qu'en 1753. Un autre progrès consiste dans l'apparition du sucre dit "terré", un sucre blanc qui peut être vendu directement au consommateur européen sans raffinage préalable. Mais au total, cette technologie pré-industrielle demeure peu productive ; sauf l'extraction, toutes les opérations sont faites à la force des bras par des esclaves qui ne travaillent que sous la contrainte, donc avec une très faible productivité. Une sucrerie moyenne dans les Petites Antilles produit 50 à 100 tonnes par an d'un sucre de mauvaise qualité.

*

* *

La technologie sucrière pré-industrielle est qualifiée de système "du père Labat" aux Antilles françaises, en raison de la description qu'en donne avec une grande précision la fameuse chronique (1722) du père dominicain Jean-Baptiste Labat, qui avait dirigé la sucrerie de son ordre, le Fonds Saint-Jacques, à la Martinique, une vingtaine d'années plus tôt ("Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique"). Cette description est tellement célèbre qu'on a fini par donner le nom de son auteur au système de production qu'il décrit et à ses composantes : habitation "du père Labat", moulin "du père Labat", et même rhum "du père Labat".

Ce système "du père Labat" peut être qualifié d' "agro-manufacturier", parce que la production est réalisée dans de grandes unités qui sont à la fois plantations de canne et manufactures de sucre. On les appelle "habitations-sucreries" dans les Antilles françaises et "sugar estates" dans les îles anglaises ; elles s'étendent sur 100 à 150 ha dans les Petites Antilles et jusqu'à 500 et 800 dans les Grandes. Ces habitations ont tellement marqué le paysage qu'elles ont donné leur nom, et/ou celui de leurs anciens propriétaires d'avant l'Abolition, à beaucoup d'actuelles sections de commune aux Antilles ; les traces les plus visibles qui en demeurent sont toutes ces tours de moulins que l'on aperçoit en Grande-Terre, Marie-Galante et dans le sud de la Martinique. A l'apogée de ce système, en 1835, on compte 620 habitations-sucreries en Guadeloupe et près de 500 à la Martinique. Il s'effondrera dans le troisième quart du XIX^e siècle, en conséquence de l'abolition de l'esclavage puis de l'apparition des grandes usines centrales modernes produisant à moindre coût (voir fiche "Usines centrales").

2. Un transfert de modèle social

Les habitations-sucreries sont parmi les plus grosses unités de production de leur temps. Chacune d'elles emploie au minimum 50 esclaves. Dans les Petites Antilles, c'est le plus souvent entre 80 et 100, mais on connaît de très grandes habitations dans la partie française de Saint-Domingue qui ont pu dépasser les 500 esclaves. Sauf dans les mines, ce sont des chiffres qui ne sont pratiquement jamais atteints dans les manufactures européennes du textile ou de la forge avant la révolution industrielle.

Il y avait au moins un Noir (libre) parmi les compagnons de Christophe Colomb dès son premier voyage (1492), et les premiers esclaves sont déportés vers Santo-Domingo en 1496. Mais l'esclavage, en tant que système de masse, est importé dans la Caraïbe en même temps que le sucre. Jusque vers 1660, la colonisation est principalement le fait de petits planteurs blancs venus d'Europe, cultivant le tabac avec peu ou pas d'esclaves. Dans toutes les îles les Noirs sont minoritaires. Ils deviennent majoritaires au cours de la décennie 1660, quand survient la "révolution sucrière". La crise du tabac ruine les petits planteurs qui émigrent en masse, remplacés par la canne et les esclaves.

On va reproduire dans la Caraïbe le modèle qui existait déjà ailleurs. Aussi loin que l'on puisse remonter dans l'histoire du sucre, il apparaît que sa production a toujours reposé sur l'emploi d'une proportion plus ou moins importante de travail servile. C'est notamment le cas à Chypre, dans le cadre d'une économie de type colonial dominée par Venise, où l'on trouve des esclaves slaves (les "Esclavons"), déportés depuis l'Ukraine et le sud de la Russie ; de même dans le sud de l'Espagne avec des Maures. Mais il n'y a là aucun déterminisme. Dans les deux cas précités, des travailleurs libres salariés travaillent sur les sucreries aux côtés des esclaves. Il en va de même à Madère au début de la production de sucre, dans la seconde moitié du XV^e siècle, parce qu'elle est encore peu développée et repose principalement sur des petits planteurs venus du Portugal. Mais à partir des années 1490, la demande européenne de sucre augmente rapidement, la propriété cannière se concentre et Madère a besoin de beaucoup de main-d'œuvre. Les Portugais, qui pratiquaient déjà la traite négrière sur les côtes de Guinée, mais encore à petite échelle, la développent fortement, d'abord en direction de Madère, puis du Brésil à partir de 1530. C'est le moment où se met en place le dytique de base de la production sucrière américaine : grands domaines et esclavage nègre. C'est à Madère qu'est pris définitivement le tournant qui va faire de la traite négrière et de l'esclavage la forme unique et "normale" d'exploitation du travail sur les sucreries de l'Amérique intertropicale pendant plus de trois siècles.

Lorsque Français et Anglais commencent à occuper les parties de la Caraïbe délaissées par les Espagnols, dans la première moitié du XVII^e siècle, les îles sont vides ou très peu peuplées. Les Amérindiens qui les occupaient ont été exterminés ou ne sont pas assez nombreux pour fournir la main-d'œuvre nécessaire à une économie sucrière. C'est donc tout "naturellement" qu'on va se tourner vers l'esclavage. Des compagnies de commerce sont créées spécialement pour faire la traite négrière : Royal

African Company en Angleterre (1672), Compagnie du Sénégal (1673) en France, devenue Compagnie de Guinée en 1684. Dès ce moment, le modèle social esclavagiste est en place aux Antilles, comme le montre la publication du Code Noir, en 1685.

3. Un transfert de richesse

Sur la base de l'esclavage, l'économie de la Caraïbe connaît une croissance extraordinaire au cours du XVIII^e siècle (Voir annexe). C'est évidemment le sucre qui est la principale production, mais le café se développe rapidement après 1763 ; on produit également du coton et du cacao.

A la veille de la Révolution française, les importations (donc la consommation) européennes de sucre représentent environ 250.000 tonnes (aujourd'hui consommation UE = 15 Mt). Dont 200.000 provenant de la Caraïbe : 80.000 depuis la partie française de Saint-Domingue, 60.000 depuis la Jamaïque, environ 50.000 des Petites Antilles (15.000 Gpe, 10.000 Mque). Cuba n'est encore qu'un petit producteur (15.000 t) ; l'industrie sucrière ne s'y développera véritablement qu'après 1815.

Cette croissance de l'économie antillaise a considérablement enrichi l'Europe, surtout l'Angleterre et la France. Le commerce colonial français, y compris la traite négrière, augmente deux fois plus vite que le commerce total entre 1717 et 1789 ; il représente alors 40 % de celui-ci. Tous les grands ports de France et leur arrière-pays bénéficient de la demande des Antilles : vin et farine par Bordeaux, toiles et ferrements pour la traite négrière par Nantes, textile en Normandie. Même les manufactures de régions fort éloignées des ports bénéficient de la demande coloniale (Reims, Lyon, Limoges ...). En Angleterre, Liverpool est à la fois le premier port négrier et le second centre manufacturier après Londres. D'autre part, les Antilles fournissent leur matière première à plusieurs branches de l'industrie européenne, comme les cotonnades et le raffinage du sucre brut. Enfin, grâce à ses colonies antillaises, la France domine très largement le marché européen des produits tropicaux.

Le sucre et l'esclavage jouent donc un rôle très important dans la prospérité de l'économie de l'Europe occidentale au XVIII^e siècle. Cet enrichissement constitue l'un des principaux facteurs (mais non le seul) du démarrage de la révolution industrielle en Angleterre et, dans une moindre mesure, en France. Ce n'était une condition ni nécessaire (la Belgique et l'Allemagne sont devenues de grandes puissances industrielles, mais n'ont pas fait de commerce colonial ni de traite négrière), ni suffisante (le Portugal était une grande puissance coloniale avec le Brésil et a fait beaucoup de traite négrière, et pourtant il n'a pas connue de révolution industrielle), mais, au XVIII^e siècle, posséder des colonies sucrières donnait aux métropoles européennes un avantage économique et diplomatique considérable sur les autres pays. Le sucre est alors aussi important dans les relations internationales que le

pétrole au XX^e siècle.

LA CROISSANCE ECONOMIQUE DE LA CARAIBE AU XVIII^e SIECLE

	Partie française de Saint-Domingue		Guadeloupe		Martinique	
	Esclaves	Sucreries	Esclaves	Sucreries	Esclaves	Sucreries
1700	9.000	10	6.500	73	14.000	183
1789	450.000	793	90.000	400	80.000	324

	Jamaïque		Petites Antilles britanniques (1)	
	Esclaves	Exportations de sucre Tonnes	Esclaves	Sucre
Décennie 1700	45.000	4.400	78.000	6.800
Décennie 1770	192.000	36.000	82.000	20.000
Années 1785-89	226.000	59.000	--	--

(1) Barbade, Saint-Kitts, Nevis, Montserrat, Antigue.

Compléments bibliographiques

SAINTON, Jean-Pierre, et autres, Histoire et civilisation de la Caraïbe, t. 1, Le temps des genèses (origines à 1685), Maisonneuve & Larose, 2004 ; t. 2, Le temps des matrices (XVIII^e siècle), Karthala, 2012.

Historial Antillais, t. II, chap. 2 et 3 (1981) HUYGHUES-BELROSE, Vincent, "Les moulins de la Martinique : un outil pédagogique", Etudes caribéennes, n° 6, avril 2007 (disponible en ligne).

Le Mémorial ACTe

Lieux à visiter

Les moulins à vent reconstitués de Bellevue, à la distillerie Damoiseau (Moule), et de Trois-Rivières (Martinique).

S'il y a des crédits pour aller à Marie-Galante :

Ensemble des bâtiments de l'habitation Murat. "Equipage" très bien conservé de chaudières "du père Labat" à la distillerie Poisson.