

## Agro-industrie et environnement à La Réunion au XIXe siècle: Le rôle de l'activité sucrière et de ses dérivés

Xavier Le Terrier

## ▶ To cite this version:

Xavier Le Terrier. Agro-industrie et environnement à La Réunion au XIXe siècle: Le rôle de l'activité sucrière et de ses dérivés. Revue historique de l'océan Indien, 2014, Histoire et environnement en indianocéanie depuis le XVIIe siècle (La Réunion, Maurice, Rodrigue, Madagascar, Les Seychelles, Mayotte, les Comores), 11, pp.334-344. hal-03249198

## HAL Id: hal-03249198 https://hal.univ-reunion.fr/hal-03249198v1

Submitted on 4 Jun 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers. L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## Agro-industrie et environnement à La Réunion au XIX<sup>e</sup> siècle : Le rôle de l'activité sucrière et de ses dérivés

Xavier Le Terrier Docteur en Histoire contemporaine CRESOI – OIES Université de La Réunion

L'industrialisation, bien que tardive, n'en a pas moins été rapide à La Réunion. Voyant le jour au début du XIX<sup>e</sup> siècle après plus d'un siècle de colonisation reposant principalement sur l'agriculture, elle a entraîné et côtoyé d'autres activités industrielles indispensables à son propre développement ou qui lui étaient étrangères. L'objet du présent article est de s'interroger sur l'empreinte environnementale qu'ont laissée la sucrerie de cannes ainsi que les quelques autres activités économiques dérivées ou en marge du sucre, qui, au XIX<sup>e</sup> siècle, étaient présentées comme sources de progrès et facteur de développement.

\*\* \*\*

En faisant le choix du sucre au début du XIX<sup>e</sup> siècle, Bourbon vient répondre au problème d'approvisionnement sucrier de la France provoqué par l'amputation du domaine colonial français de sa principale île à sucre des Antilles, Saint-Domingue, et de sa seule colonie sucrière de l'océan Indien, l'Île de France. En très peu de temps, le littoral insulaire se hérisse de bâtiments industriels. Tantôt engendrant une extension des cultures cannières, tantôt rendue nécessaire par cette dernière, la multiplication des établissements sucriers, du moins pour la période de la première moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, est spectaculaire.

En moins de cent ans<sup>631</sup>, près de trois cents usines sucrières furent fondées dans l'île, se répartissant dans une bande littorale pouvant atteindre la côte 400 m en certains endroits. Seules les régions dites de La Montagne dans le nord (entre Saint-Saint-Denis et La Possession) et le Gand Brulé, zone tampon entre Sainte-Rose et Saint-Philippe dans le sud de l'île, en furent dépourvues.

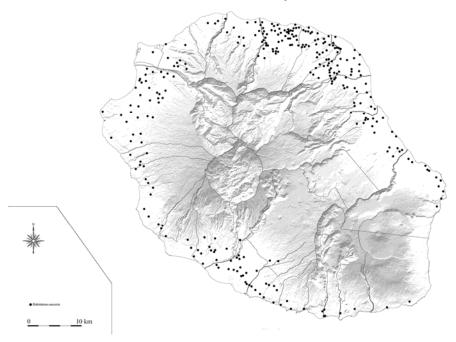
La démographie sucrière est telle à La Réunion que dès le premiers tiers du XIX<sup>e</sup> siècle, l'usine fait partie intégrante de l'espace insulaire local. Les documents archivistiques, les relations de voyage montrent que dans une démarche de tourisme de découverte, le visiteur parcourt le paysage réunionnais, prend la mesure de l'intense activité engendrée par le sucre, en s'extasiant devant la succession d'établissements fumants cracheurs de

<sup>631 1783,</sup> date de la création, à Saint-Benoît, de la première sucrerie bourbonnaise par Laisné de Beaulieu; 1875, correspondant à la dernière création d'un établissement sucrier, Quartier-Français, par Denis Le Coat de Kervéguen.

panaches parfumés d'odeurs de cuite et recouvrant les vérandas des maisons de noire cendre de bagasse. La question de l'impact de l'industrie est très peu évoquée.

Doc.1 : L'importance du phénomène industriel sucrier à La Réunion (fin XVIII° – fin XIX° siècle)

Source : Géraud (J.-F.), Le Terrier (X.), *Atlas sucrier de La Réunion*, Université de La Réunion, Océan éditions, 2010, 189 p.



Du point de vue de l'administration, l'industrie étant considérée comme un atout pour la Colonie, il est difficile d'imaginer les autorités, attentives à la bonne marche de l'activité sucrière, prendre des dispositions visant à en entraver le développement pour des raisons environnementales. Si les demandes de création d'autres structures de production (buanderie, fibrerie, féculerie etc.) faisaient l'objet de procédures et d'examens administratifs comme les enquêtes de *commodo* et d'incommodo préalables à leur établissement et permettant à la population de faire part d'un certain nombre de réserves au sujet de leurs conditions de fabrication, la sucrerie de cannes, elle, en était dispensée et ce, même si les bâtiments sucriers relevaient des installations dangereuses au titre qu'elles abritaient en leur sein des machines à vapeur alimentées par des générateurs de vapeur sous forte pression. Les sucriers pouvaient créer librement leurs usines sur leurs domaines, sans tracasserie administrative et sans arrière-pensée écologique : les rapports rédigées par les gouverneurs (Cheffontaines en 1827, Sarda

Garriga en 1848, Darricau au début des années 1860) confirment cet état de fait. Dans le cadre des tournées d'inspection qu'ils accomplissent dans l'Île, on ne trouve nulle part la trace de considérations environnementales. De même, lorsque les maires évoquent les progrès de l'industrie sucrière au sein des rapports annexés aux statistiques que les municipalités doivent collecter et publier, ces aspects ne sont jamais abordés.

Pourtant, en devenant en peu de temps un élément structurant du paysage, l'usine laisse les stigmates de son activité et, avec le sucre, Bourbon connaît ses premiers moments de pollution industrielle.

Bien qu'elle n'ait pas été la seule. l'industrie sucrière a porté atteinte au littoral. Classée au sein des industries chimiques, la sucrerie de cannes est une grande consommatrice, entre autres, de produits pas toujours recommandables sur le plan environnemental. La chaux, notamment, utilisée en mortier, mélangée à du sable et des moellons, sert à la construction des bâtiments. En leur sein, cet alcali entre dans le processus de fabrication où, employée dilué dans de l'eau (le lait de chaux, opération dite du chaulage), il sert à l'épuration des jus de cannes, neutralise leur acidité, et les débarrasse des matières susceptibles de contrecarrer la poursuite des opérations de production. Les champs canniers en ont également consommé, lorsque les terres devaient être assainies ou « engraissées ». Les besoins industriels, en constante augmentation en raison de l'évolution de la production, ont entraîné un développement de l'extraction de la chaux madréporique, impactant les plages et les lagons, et les fours à chaux, en raison de leur principe de fonctionnement, ont rejeté dans l'atmosphère des quantités non négligeable de dioxyde de carbone et d'azote.

Dans la sucrerie en général et la sucrerie de cannes en particulier, il est utilisé une quantité d'eau considérable. Cette eau, captée et acheminée dans les sucreries au moyen de canaux, franchissant les ravines au moyen d'aqueducs ou de siphons, n'est pas toujours restituée. Elle sert aux opérations de transformation (lait de chaux, imbibition de la canne ou de la bagasse, lavage des appareils – à la soude – et lessivage des sols) : chargée de résidus de fabrication (déchets de défécation, huiles, graisses etc.), elle devait bien ressortir quelque part. La littérature spécialisée du XIX<sup>e</sup> siècle reconnaît que les fréquents déversements des eaux-vannes<sup>632</sup> de certaines activités industrielles, tant en ville qu'à la campagne (féculeries, distilleries, sucreries) portent atteinte aux écosystèmes des rivières et sont potentiellement dangereux pour la santé. En aval, ces rejets provoquent la disparition des herbes et la mort des mollusques aquatiques. Dans ces eaux polluées, et souvent encore très chaudes, prolifèrent des algues gélatineuses contenant de fortes proportions de soufre. Oxygénophages, ces algues provoquent

<sup>&</sup>lt;sup>632</sup> Les eaux-vannes appartiennent à une catégorie de déchets comprenant les sous-produits de la digestion tels que les matières fécales et l'urine. Elles peuvent être un danger pour la santé car elles véhiculent des agents pathogènes d'origine virale et bactérienne.

l'asphyxie des larves d'insectes, des écrevisses, des poissons et d'une façon générale de toute la faune aquatique et terrestre associée.

Les archives livrent quelques exemples locaux de pollution industrielle en lien avec l'activité sucrière et ses dérivés, mais ces derniers, peu nombreux, sont également assez peu détaillés. Ainsi, en 1840, à Saint-Louis, la population établie au Gol, aux environs de l'étang, se plaint que la plus importante usine du coin, appartenant à Jean-François Placide Fortuné Chabrier, non seulement perturbe, par ses empiètement constants et ses prétentions sur l'étang, la vie du quartier, mais rejette aussi dans les eaux du lieu des « résidus infects ». Ces relâchements, encore chauds, fumants et malodorants, sont opérés par l'usine durant la campagne via un canal de drainage (ou de décharge). Acheminés sur une grande partie du plateau du Gol par le biais d'un réseau de canaux particulièrement dense, ils sont à l'origine de la disparition d'une bonne partie de la flore (crevettes, poissons) dont se nourrissent les quelques familles avoisinantes. L'établissement du Gol n'est très certainement pas le seul à relâcher dans les environs : l'établissement Gautier, le plus proche de la Ravine des Cafres, l'établissement du Château du Gol, le plus proche de l'étang et l'établissement de l'Avenir, travaillant les sucres selon les mêmes principes, le font très probablement.

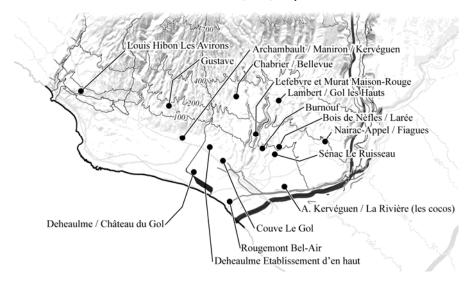
L'usine sucrière n'est pas la seule activité polluante. L'exercice des distilleries amène également son lot d'inconvénients. À Saint-André, en 1857, il appert que l'établissement de distillerie de Gabriel le Coat de Kervéguen, situé à la Rivière Saint-Jean, engendre « un environnement défectueux » en infestant l'air de la localité d'effluves nauséabonds et saturant les eaux de la rivière de rejets douteux<sup>633</sup>. L'accumulation et la fermentation de ses résidus fortement odorants – probablement les vinasses issues de la rhumerie – incommodent les habitants du quartier qui, exaspérés, finissent par protester.

En 1909, c'est au tour d'une partie des habitants de Sainte-Marie de signaler que les eaux de la Ravine du Charpentier sont polluées par des résidus de fabrication déversées par les travailleurs de la sucrerie de Flacourt. Les riverains se plaignent des odeurs « pestilentielles » et « méphitiques » et de la production anormale de moustiques, leur faisant craindre une épidémie. L'enquête menée par la police dans les environs établit la présence d'une conduite en fonte aménagée par le Crédit Foncier Colonial (propriétaire de l'établissement) et que celle-ci, au lieu d'acheminer les résidus de fabrication (déchets de défécation, eaux de lavage) directement à la mer, les déverse 26 mètres en amont, les faisant stagner et remonter. Par ailleurs, les ouvriers de l'usine sont soupçonnés de déverser les eaux usées de l'usine directement dans la ravine, à proximité des habitations, au lieu de les refouler dans la conduite prévue à cet effet au moyen de la pompe spécialement affectée à cet usage. La solution proposée, pas plus écologique, consiste à ouvrir davantage

<sup>&</sup>lt;sup>633</sup> ADR 5 M 77, lettre du 24/08/1857 au Directeur de l'Intérieur.

l'embouchure afin de faciliter le drainage des eaux usées et de réduire la gêne occasionnée...

**Doc 2 : localisation des usines sucrières de Saint-Louis**Source : Géraud (J.-F.), Le Terrier (X.), *Atlas sucrier de La Réunion*, Université de La Réunion, Océan éditions, 2010, 189 p.



Les quelques exemples décris ici à propos de l'activité cannière et sucrière ne forment que la partie visible d'un problème qui, en réalité, est général. Il ne peut y avoir de développement sucrier – et plus généralement de développement industriel – sans conséquence environnementale. Les autres activités, même étrangères à la sucrerie de canne, ne sont pas en reste : les féculeries (manioc), comme celles établies au Colosse (Saint-André) ou dans le lit de la Rivière des roches (Beauvallon), font l'objet d'enquêtes et de plaintes. Ces dernières, déversant leurs eaux-vannes dans les cours d'eau ou directement à la mer, engendrent des nuisances considérables. Les solutions envisagées par les autorités ne permettent tout au plus de déplacer les problèmes et non de les résorber : en 1890 à Beauvallon, l'administration préconise d'éloigner le tuyau d'évacuation des eaux usées de la féculerie de l'embouchure de la Rivière des Roches, au mépris des conséquences environnementales.

En 1911, un arrêté autorisant Jean-Baptiste Sellier à ouvrir une féculerie à Sainte-Anne, recommande à l'entrepreneur, une fois son activité lancée, de se débarrasser journellement des détritus en les jetant au bord de la mer et de déverser les eaux polluées de son établissement « dans la rivière au moyen d'une conduite, bien au-dessous du groupe de maisons habitées »<sup>634</sup>.

\_

<sup>&</sup>lt;sup>634</sup> ADR 5 M 78, arrêté du 28 avril 1911.

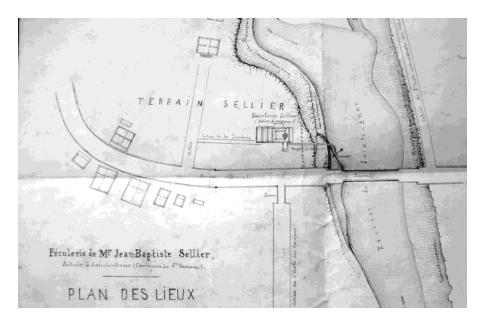
Les fibreries (aloès/choka), en particulier celles opérant le rouissage, polluent tout autant et rendent, partout où elles s'établissent dans la Colonie, des localités invivables. Quant aux établissements sucriers, pratiquement tous établis sur des domaines privés considérables, ils pouvaient maintenir les mauvaises — mais courantes — pratiques environnementales. Celles-ci, d'ailleurs, passaient inaperçues la plupart du temps, sauf comme au Gol, à Sainte-Marie ou à Saint-André, où la gêne occasionnée touchait des zones habitées ne faisant pas partie des domaines fonciers attachés aux sucreries.

Source ADR 5M78

Feculer to the second of th

Doc. 3 : Position de la féculerie de la Rivière des Roches et de la conduite en fonte qui versera à la mer les eaux de vidange de cette féculerie

Doc. 4 : Féculerie de M. Jean-Baptiste Sellier, 1910 Source : ADR 5M78



L'activité sucrière, telle qu'elle se développe au XIX<sup>e</sup> siècle, est une activité extensive, en particulier dans son volet agricole. Ainsi, entre 1820, date à partir de laquelle le fait cannier commence à faire l'objet de mesure, et 1856, année de son acmé, la canne est parvenue à occuper plus de 48 000 hectares, soit le cinquième de la superficie d'un territoire en comptant 251 200. Ce sont ainsi près de 65 % des terres arables de la Colonie qui ont été converties à la canne. Nous touchons là au premier et principal impact environnemental de la culture cannière : sa propension à phagocyter l'espace agricole disponible sans toutefois porter préjudice, ainsi qu'il a été montré, aux autres cultures, comme le caféier. Dans ce cas en effet, la plante aromatique, déjà en crise au moment de l'encannement, n'a fait que laisser des espaces rendus disponibles pour la canne. La vraie victime parmi les cultures spéculatives fut le giroflier qui, à partir du début des années 1860, disparaît quasiment du paysage réunionnais. Par ailleurs, cette extension ne doit pas se lire comme une conversion définitive des terroirs à la canne. Certaines terres, épuisées par plusieurs décennies de culture, furent abandonnées, restituées à la friche ou à d'autres cultures tandis que d'autres, faisant l'objet de défrichements, venaient répondre à la « faim de terres » des sucriers.

Les travaux récents ont tendu à monter qu'en réalité, la canne a assez peu gagné les Hauts, où les terres sont peu propices à sa culture et où les problèmes d'évacuation se sont posés avec le plus d'acuité. Du fait de la géographie de son exploitation, la culture du géranium a davantage agressé les forêts que les cultures cannières.

La place occupée par la culture de la canne au sein des principales colonies sucrières françaises

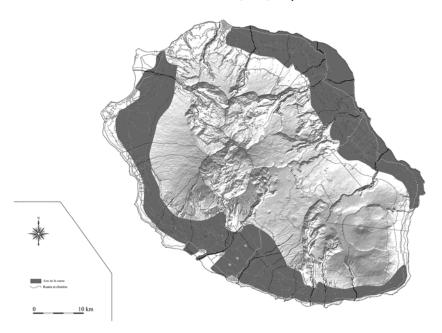
Colonie	Terres en cannes à l'acmé de l'activité sucrière	Superficie générale	Part du territoire
La Réunion (1863)	50 081	251 000	19,95
Martinique (1860)	20 083	112 800	17,80
Guadeloupe (1862)	18 656	162 800	11,46

Sources : Le Terrier (X.), Géraud (J.-F.), Atlas sucrier de La Réunion, Université de La Réunion, Océan éditions, 2010, 189 p.; Tableaux de population, de culture, de commerce et de navigation, formant pour l'année... la suite des tableaux insérés dans les notices statistiques sur les colonies françaises, Paris, imp. Impériale, dat. & pag. mult.

En 1848, celles-ci sont loin d'occuper la majorité des terres et après l'abolition de l'esclavage, rares sont les terres situées au-dessus de 400-600 m d'altitude à avoir été colonisés par le roseau saccharifère (doc. 5).

Doc. 5 : L'aire cannière à son extension maximale (1863)

Source : Géraud (J.-F.), Le Terrier (X.), *Atlas sucrier de La Réunion*, Université de La Réunion, Océan éditions, 2010, 189 p.



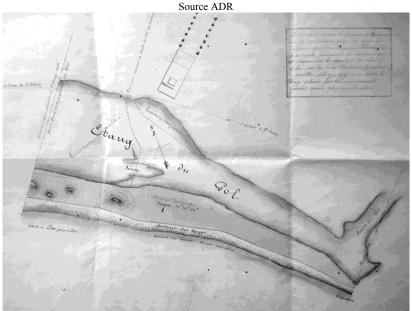
Certaines régions sèches du littoral ouest, toutefois, ont pu être gagnées par la canne du fait des progrès de l'irrigation (établissement des Filaos) ou de l'épierrage (certaines terres de Pierrefonds). Les politiques d'extension et de remembrement des terres à cannes ont eu pour effet de simplifier et d'uniformiser les paysages exploités. En revanche, le rejet et le

regroupement, souvent en périphérie des terres à cannes, des cultures vivrières ou à visée spéculative secondaire n'a fait que contribuer au phénomène et, partant, à «appauvrir» le paysage. Cet encannement a également eu pour effet de contribuer quelque peu à la réduction de ce qu'il est coutume d'appeler « les paysages de l'eau ». Le plan reproduit ci-après montre la manière dont le sucrier Chabrier, qui mène une politique de renforcement de ses établissements, résout le manque de terres à cannes en convertissant une grande partie des marécages nord de l'étang du Gol en espace cultivable (doc. 6). Ces interventions engendrent toutefois des inconvénients en termes d'exploitation et d'environnement. Les eaux saumâtres de l'étang, en s'infiltrant et stagnant de manière permanente dans ces nouveaux carreaux, les rendent impropres à la culture cannière, car la canne pousse mal en milieu saumâtre et en présence d'une trop grande quantité d'eau, en particulier lorsque celle-ci n'est pas drainée. Entre 1836 et 1875, l'établissement modifie l'équilibre écologique du plan d'eau en s'échinant à réduire l'impact des inondations sur ses terres. La pratique des saignées dans le cordon littoral séparant la mer de l'étang permettent d'en abaisser le niveau et d'assécher les terres mises en culture. Les familles vivant des ressources aquatiques, craignant que l'étang ne soit comblé et voyant la « mare poissonneuse » se réduire et se dépeupler (poissons, écrevisses etc. partent à la mer), s'insurgent contre ces pratiques en les dénonçant dans la presse<sup>635</sup> et en portant plainte auprès des autorités<sup>636</sup>. À travers cette affaire, transparaît une certaine « conscience écologique » insulaire visant à préserver l'étang et son environnement des envahissements agro-industriels.

Si l'on peut reprocher à l'agriculture cannière d'avoir phagocyté une grande partie du territoire, force est de de reconnaître qu'elle fut une activité peu polluante au XIX<sup>e</sup> siècle. En premier lieu parce que l'utilisation d'agents fertilisants fut très tardive à La Réunion, d'autre part parce que la fumure des champs, bien qu'existante, y fut assez peu pratiquée et enfin parce que les besoins d'engrais ne furent jamais couverts, à l'époque qui nous concerne, par les quantités introduites. Ce n'est qu'au début des années 1850, en effet, que l'on en fit venir à La Réunion et les quantités importées – et partant utilisées – furent sans commune mesure avec celles mises en œuvre à Maurice, comme le montre le document suivant. L'infiltration de composés azotés dans le sol puis dans les nappes y fut pour ainsi dire négligeable.

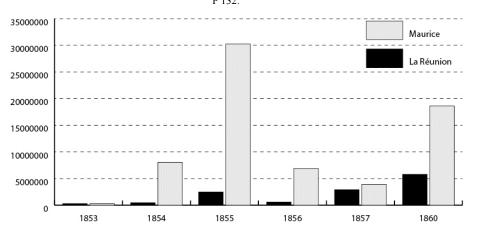
635 Le Courrier de Saint-Pierre, jeudi 18 octobre 1866.

<sup>636</sup> ADR 2 Q 80, Lettres manuscrites relatives à l'affaire.



Doc. 6 : Plan délimitant les « envahissements » de l'habitation du Gol (1840)

Doc. 7 : Les importations de guano à La Réunion et à Maurice entre 1853 et 1860. Source : De Sornay (P.), La canne à sucre à l'île Maurice, Paris, Challamel éd., 1920, p.235 et suiv. ; BNF, Tableaux de population, de cultures et de commerce de l'île de La Réunion, ADR 5 P 132.



Si, pour certains, l'encannement a pu être considéré, en raison de ses dérives monoculturales, comme destructeur de nature, et notamment de forêts, force est de constater que les développements qui l'ont accompagné ont permis d'atténuer la rugosité d'un territoire dans lequel se déplacer relève

d'une grande difficulté. La canne et le sucre ont nécessité l'établissement de moyens de communication à la fois fiables et nombreux. Ainsi, dès les années 1820, la création des chemins a permis l'exploitation des nouvelles terres gagnées dans les Hauts ou des terres jusque-là négligées, comme les ravines, les pentes ou les « fonds ». La mise en service du Chemin de fer, principalement pour répondre aux besoins du sucre, a considérablement raccourci les distances entre le Nord et l'Ouest de la Colonie. L'établissement de ponts, de funiculaires entre deux parties du territoire, ont contribué à lisser le relief souvent tourmenté, lui ont donné de la lisibilité et surtout l'ont rendu plus accessible à ses habitants.

\*\* \*\*

L'industrie, qui pollue à la fois l'éther et les eaux, est loin d'être assimilée à une verrue dans le paysage réunionnais au XIX<sup>e</sup> siècle. Au-delà de son rôle structurant sur les espaces, l'usine est davantage perçue et vécue comme un élément remarquable, un objet de curiosité, d'étude et de stabilisation sociale que comme élément de perturbation écologique. L'usine rythme la vie coloniale et anime les campagnes réunionnaises. Le discours actuel, davantage tourné vers une argumentation destinée à justifier l'existence d'une filière en sursis, vise à présenter cette dernière comme écodurable, respectueuse de l'environnement et possédant des atouts majeurs au sein de l'économie. Elle maintient en activité une grande partie des agriculteurs et, par ses produits et les vestiges de son passé, participe quelque peu à la mise en tourisme de l'île. Elle contribue en outre à la formation et à la conservation des paysages par son rôle de fixation des sols et répond en partie, par la production d'électricité<sup>637</sup> et peut-être bientôt d'éthanol, aux besoins énergétiques insulaires actuels.

637 La bagasse, « déchet de fabrication » des sucreries, est brûlée dans les centrales thermiques.