



HAL
open science

L'origine de l'industrie sucrière à Madagascar, 1820-1850 : délocalisation, développement, proto-colonisation ?

Jean-François Géraud

► **To cite this version:**

Jean-François Géraud. L'origine de l'industrie sucrière à Madagascar, 1820-1850 : délocalisation, développement, proto-colonisation ?. *Revue historique de l'océan Indien*, 2005, Dynamiques dans et entre les îles du Sud-Ouest de l'océan Indien : XVIIe-XXe siècle, 01, pp.180-207. hal-03412306

HAL Id: hal-03412306

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03412306v1>

Submitted on 3 Nov 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.

L'origine de l'industrie sucrière à Madagascar, 1820-1850 : délocalisation, développement, proto-colonisation ?

Jean-François Géraud
Université de La Réunion

L'île de Madagascar n'a jamais été considérée comme une île à sucre¹. Les débats sur sa colonisation puis les dures réalités de la conquête de la fin du XIXe siècle la présentent comme le débouché de La Réunion, « colonie colonisatrice », et le réceptacle de richesses minérales au service de l'industrie d'une métropole amputée de deux de ses plus riches provinces.

Pourtant, dès le début des années 1820, c'est autour de la canne et du sucre, de leurs produits et peut-être de leurs mirages, qu'avaient été implantés, par des hommes ayant partie liée avec Bourbon, des établissements auxquels était associée la monarchie malgache. C'est donc par le biais de l'activité sucrière que l'industrialisation, et la modernité, touchent à la fois le sol, l'espace, mais aussi, plus profondément la culture et le devenir de la Grande Île ; c'est par l'industrie du sucre que l'Europe, par l'entremise de son médium bourbonnais, va amorcer une nouvelle dynamique coloniale.

Ces initiatives doivent sans doute être inscrites dans le double contexte du développement dans la zone de la production de sucre, et, au plan mondial, de son industrialisation, qui en fait une activité pionnière, source de profits considérables. Quels en sont les enjeux : industriels et plus largement économiques ? Ou plutôt politiques ? Car cette mise en place de l'industrie sucrière, qui est caractéristique des dynamiques inter-îles, pose aussi les questions contradictoires d'une mise en valeur locale, de la délocalisation d'activité² ou d'une forme de proto-colonisation.

C'est par le questionnement sur la technique, généralement délaissée par les historiens, que nous verrons se dessiner des réponses qui touchent au champ de l'économique, mais aussi du culturel.

Déjà Flacourt écrivait « *qu'il y a une très grande abondance [de cannes] dans plusieurs provinces de Madagascar, dont on pourrait faire bien des sucres, mais il faudrait des Français en grande quantité qui le sceussent cuire. Les habitants s'en servent seulement à faire du vin très fort* »³. À la fin du XVIIIe siècle, dans son *Voyage à Madagascar*, l'abbé Rochon envisage d'implanter dans la Grande Ile des usines sucrières⁴. Quelques décennies plus tard, Auguste Billiard, dans le *Voyage aux colo-*

1. Nous n'envisagerons ici ni les tentatives sucrières opérées à Sainte-Marie, ni celles de Nosy-Be.

2. Nous prenons le mot dans le sens général qu'en donne le Larousse 2002 : « *implanter une entreprise dans une nouvelle zone, notamment pour réduire les coûts de production* » ; s'il s'agit bien de transfert de technologie, comme nous le montrerons, il ne s'agit pas, comme on l'entend aujourd'hui, de transferts d'emplois.

3. *Histoire de la Grande île Madagascar*, 1^o partie, chap. XXXVI, p. 120.

4. Alexis Marie Rochon (abbé) (1741-1817), *Voyage à Madagascar et aux Indes orientales*, Paris, Prault, 1790, 322 p., pp. 108 sqq.

nies orientales, après avoir fait l'éloge du Malgache, se propose de « répandre parmi les Malgaches les bienfaits de la civilisation ». Dans ce but, sera fondé un établissement « arrosé d'une rivière pour le mouvement des usines » qui serait bien entendu une sucrerie⁵, pour laquelle on aurait soin de distinguer le travail du cultivateur de celui du fabricant⁶. Ainsi, et comme en creux, le projet sucrier investit Madagascar, avant toute colonisation.

Les Malgaches certes n'ignoraient pas la culture de la canne à sucre. Elle aurait été anciennement propagée par les Malais qui, dans leurs migrations vers Madagascar, en auraient transporté comme provision de bouche⁷. Son nom malgache, *fary*, dérive directement du sumatrais *pari*⁸. La variété présente à Madagascar était riche en sucre, et ses plants pouvaient rapporter presque dix ans sans être renouvelés⁹. Cependant, rares sont les mentions de sa culture chez Mayeur, dans son *Voyage au pays d'Ancove*¹⁰, en 1785 ou James Hastie, dans son *Journal de voyage* de 1817 et 1818¹¹. Et dans le plan de développement qu'il propose à Radama en 1825, le naturaliste Bergsten, s'il envisage le développement du coton et du café, ne propose pas le sucre¹².

Les Merinas faisaient, sinon du sucre, du moins une sorte de cassonade, en concentrant par ébullition un jus versé ensuite sur une natte où il cristallisait en refroidissant, qui donnait un produit très brun, fortement mélangé de mélasse, vendu sous forme de galettes plates (*siramamy*). Mais traditionnellement, la canne servait plutôt à produire de l'alcool. Certes, la fabrication de liqueurs fortes aurait été interdite en Imérina, à la suite de la déchéance du roi Andrianamboatsimarofy, qui aurait servi Andrianampoinimerina. Mais cette interdiction n'était pas même respectée par les dirigeants¹³, et dès les années 1815, les guildiviers (distillateurs) de Bourbon exportaient de l'arack vers Madagascar. Selon Grandidier, la passion des liqueurs alcooliques était générale chez les Malgaches qui transformaient le jus de canne soit en *betsa-betsa* (jus fermenté, côte

5. Doublée d'une indigoterie.

6. Les charges et les risques auraient été ainsi répartis, et les compétences distinguées. Ce principe n'était pas nouveau en soi, et illustrait en particulier le concept de division du travail cher aux libéraux et aux productivistes ; Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, 1822, Paris, Ladvocat, rééd. 1990, ARS Terres créoles, Sainte-Clotilde, 1990, 254 p.

7. F. S Earle, *Sugar cane and its culture*, J. Willey & Sons, New-York.

8. Pierre Boiteau, « Les proto-Malgaches et la domestication des plantes », *Bulletin de l'Académie malgache*, t. LV – I, 1977, pp. 21-27.

9. Georges Foucart, *Le commerce et la colonisation à Madagascar*, Paris, A. Challamel, 1894, 381 p., pp. 209-212.

10. Août 1785 : Mayeur reçoit des habitants « riz, bananes, patates, cannes à sucre » ; « le maïs, l'ail, les cannes à sucre et autres objets de culture prospèrent avec lenteur et difficulté à Hancove », dans « Voyage au pays d'Ancove, 1785, par M. Mayeur, rédaction de M. Dumaine », *Bulletin de l'Académie malgache*, vol. XIII, 2^e partie, 1913, pp. 14-50.

11. Parmi d'autres mentions, Hastie évoque le 12 septembre, à l'embouchure de la rivière Manantstrana « de petits villages où l'on produit manioc, canne à sucre, ananas » etc., le 7 octobre « le maïs, la patate, la canne à sucre ne manquent pas », le 8, une « suite presque ininterrompue d'enclos renfermant des masses de bananiers, de canne à sucre », in « Le voyage de Tananarive en 1817. Manuscrit de James Hastie traduit et annoté par MM. Sibrec et A. Jully », *Bulletin de l'Académie malgache*, vol. II, 2^e trimestre, 1903, n° 2, pp. 91-115, id. 1918-1919, t. IV, pp. 147-195 ; Hastie a fait le récit d'un autre voyage (1824), où les mentions ne sont guère plus fréquentes, ce qui montre que 7 à 8 ans plus tard, alors même que les premières usines sucrières s'édifiaient, la culture de la canne ne s'était pas développée, cf. pp. 164, 180, 181, *ibidem*.

12. Jean Valette, « Un plan de développement de Madagascar : le projet Bergsten (1825) », *Bulletin de l'Académie malgache*, 1966, pp. 5-25.

13. C'est l'avis de W. Ellis : « A distilled spirit, known under the general name of "toaka" is occasionally used throughout the island, but only as a luxury, not as a common beverage... The use of ardent spirits is prohibited at the capital; the law, however, is frequently evaded. Considerable quantities are used there, though for the most part within the precincts of the palace-yard, whence the laws emanate, and whence also indulgences are obtained... », *History of Madagascar*, 2 vol., Fisher Son & Co, London, 1838, 517 p. et 537 p., t. 1 p. 210.

orientale) soit en *toaka* qui est une sorte de rhum (chez les Hovas)¹⁴. Pour écraser la canne, les Malgaches se servaient comme moulin (*fangarinana* = qui sert à rouler) de deux troncs d'arbres horizontaux couchés l'un sur l'autre : sur le *vavim-pangarinana* (femelle, rouleau du bas), roulait le *lahim-pangarinana* (mâle, rouleau du haut) auquel on donnait à la main un mouvement de va-et-vient, en le manœuvrant par des taquets. Les fragments de canne interposés, soumis à une pression faible, ne donnaient que fort peu de jus. Tous les villages betsimisaraka en avaient un¹⁵.

Pourtant, à Madagascar, les premières mentions d'activités industrielles liées à la canne, et qui remontent au début des années 1820, semblent concerner la fabrication de sucre. Elles sont à placer au crédit d'un *vazaha* fidèle de Radama, Lambros, alias Nicol. Nik(o)los/Nicol/Lambros, né à Candie¹⁶, aurait exercé d'assez hautes fonctions en Egypte sous Ali-Pacha¹⁷ ; après un séjour d'un à deux ans dans sa Crète natale, il aurait affrété avec douze compagnons un navire pour l'Inde. Mais il fit naufrage au large de Madagascar, et se retrancha dans une propriété à l'Ouest de Vatovavy. En 1820 débuta sa collaboration avec Jean-René¹⁸ qui se poursuivit en 1823, lorsque Radama lança une expédition vers le Sud¹⁹. Jean-René et Lambros commandaient une armée de Betsimisaraka, augmentée d'un corps Merina sous les ordres du prince Ratafy ; les troupes s'avancèrent jusqu'à Mananjary, et Lambros devint frère de sang des chefs

14. « *Le chef du village [de Ranoufouchi] m'offrit une espèce de toak que les zafféraminiens seuls savent faire. Voici leur procédé : ils broient les cannes à sucre et les mettent dans un pressoir, ensuite ils se servent du canon d'un fusil pour en distiller le jus. La liqueur spiritueuse qu'ils obtiennent de cette manière conserve un goût désagréable de fumée et une forte odeur de bouse de vache* », Leguével de Lacombe, *Voyage à Madagascar et aux îles Comores (1823 – 1830) précédé d'une notice historique et géographique sur Madagascar de M. Eugène de Froberville*, Paris, L. Desessart, 1840, 240 p., p. 132.

15. G. Grandidier, *Histoire physique, naturelle et politique de Madagascar*, vol. IV, « Ethnographie de Madagascar », Paris, Hachette, soc. d'Éditions géographiques, maritimes et coloniales, 1928, 540 p. Pour distiller, précise Grandidier, on utilise un alambic fait d'un tronc d'arbre creusé en forme d'auge où est placé, dans l'eau renouvelée, soit un bambou évidé, soit un canon de fusil. Une des parties de ce « serpent primitif » entre dans un vase en terre rempli en partie de jus de canne et clos par un couvercle obturé avec de l'argile ou de la bouse de vache mêlée de cendres ou de feuilles de bananier ; au-dessous de l'autre extrémité se trouve un récipient où s'écoule le *toaka*.

16. Aujourd'hui Héraklion, en Crète. La Crète était possession ottomane, et l'on ne s'étonnera pas qu'un soldat crétois comme Lambros, ait servi en Egypte, qui relevait de la Sublime Porte. La Crète se souleva pendant la guerre d'indépendance grecque, mais fut soumise en 1824 par un corps égyptien de Méhémet Ali, qui en obtint la suzeraineté du Sultan. Ce n'est qu'en 1841 que l'île fit retour à l'empire ottoman.

17. Il s'agit donc de Méhémet Ali, qui à partir de 1811, affirma progressivement son indépendance vis-à-vis de l'empire ottoman.

18. Métis, fils de Rézika, princesse betsimisaraka, et du Français Larichodie ; il reçut une formation de comptable à Maurice ; de retour à Tamatave, il s'installe comme commerçant et devient l'interprète de Sylvain Roux. En échange de l'abandon de la dette des Zana-malata, il obtient le titre de roi de Tamatave et de la région, reconnu par Roux puis Farquhar. Il mène dans la zone une politique de conquêtes, mais en 1817 Radama, venu calmer la turbulence des chefs, lui impose sa suzeraineté. Devenu chef héréditaire de Tamatave, il n'est plus que le lieutenant du roi Mérimina sur la côte Est.

19. Leguével présente ainsi le personnage : « *Quelques heures après notre arrivée à Vatovavy, un officier de l'armée vint annoncer à Jean René qu'un blanc descendait des montagnes à la tête de 300 Malgaches ; il parut en effet bientôt et demanda au général en chef la permission de suivre l'armée pour faire la guerre en partisan avec les Malgaches qu'il avait amenés ; c'était un petit homme maigre et jaune qui pouvait avoir trente ans ; il nous dit qu'il était né à Candie, et nous raconta qu'après avoir déserté du service d'Ali Pacha pour suivre des Anglais dans l'Inde, il les avait quittés pendant une relâche à Tamatave et était venu tenter fortune à Madagascar où il était arrivé presque nu ; que s'étant avancé dans les terres, il avait reçu l'hospitalité des naturels qui bientôt s'étaient attachés à lui et avaient fini par le prendre pour juge de leurs différends ; il paraît qu'il jouissait d'une grande influence dans son district, puisqu'il était parvenu à y lever un corps-frac* », *Voyage à Madagascar...*, op. cit., p. 161 ; Fontoyon et Nicol pensent qu'en réalité, Lambros aurait dû son influence à son mariage avec une femme du harem d'un roi (cf. Dr Fontoyon, Nicol, « Les traitants français de la côte Est de Madagascar, de Ranavalona I à Radama II », *Mémoires de l'Académie malgache*, fascicule XXXIII, Tananarive, Imp. Moderne de l'Émyrne, 1940, 73 p.) ; cette femme aurait été une *Zanakandriana* ou une *Lohanandriana*, selon Mme Rakotomahandry, in *Ranavalona I, reine de Madagascar face aux étrangers, de 1829 à 1845 – Nostalgie de puissance ?* Thèse de doctorat nouveau régime, Paris I – Paris III, 1994, 509 p. + annexes. Lambros mourut le 29 novembre 1841.

ralliés²⁰. En récompense, Radama l'invita à choisir un domaine dans les régions conquises et le nomma Grand Juge de Mananjary²¹, emploi qu'il conserva sous le règne de Ranavalona. Ces faveurs semblent avoir fait cesser la collaboration avec Jean-René.

Sur ce domaine, Lambros édifia la première usine à sucre, qui resta sa propriété personnelle. La plantation et la coupe des cannes étaient faites par des *Mavobiko*, les captifs des expéditions punitives. Le moulin aurait été édifié par Alexandre Thuret, un de ses compagnons crétois. Le travail intérieur de préparation et de cuisson, qui relevait des esclaves de confiance, *Tsimanoa*, utilisait une technologie sans doute rudimentaire, car on n'y employait que trois chaudières pour cuire le sucre. L'usine produisait du sucre roux en gros grains. Lambros aurait aussi fabriqué les premières charrettes légères connues des Malgaches pour le transport des cannes. En 1838, le magasin à sucre, une partie du moulin en bois, la case de Lambros, la forge, une chaloupe neuve furent la proie des flammes. Lambros était à la guerre, et Alexandre Thuret, qui dirigeait l'établissement, visitait le moulin de Rianambo²².

Une impulsion avait été donnée. En 1826, un contrat fut signé entre Radama et Hastie dans le but de fonder une sucrerie²³. Hastie obtint l'accord de sir Lowry Cole, gouverneur de Maurice, en expliquant qu'il s'agissait de couper l'herbe sous le pied d'un groupe d'hommes d'affaires de Bourbon²⁴, mais décéda (1826), et l'affaire ne se fit pas²⁵, laissant le champ libre aux négociants de Bourbon que Hastie voulait contrer.

Ce sont en effet désormais les Bourbonnais qui prennent l'activité sucrière en main. Depuis 1819, le négociant Julien Gaultier de Rontaunay²⁶, devenu agent de change, s'était tourné vers Madagascar. Dès 1821, Rontaunay fonde sur la côte malgache ses premiers établissements, de Fénériver à Mananjary, mais reste cependant basé à Bourbon. Rontaunay va développer l'activité de son entreprise dans deux directions :

20. Selon Fontoynt et Nicol, *Les traitants français...*, *op. cit.*, ces chefs jouèrent le rôle de sentinelles avancées vis-à-vis des usines sucrières.

21. La fonction de Grand Juge, héréditaire, avait été créée par Radama pour récompenser les étrangers dévoués à la monarchie mérina. Un vaste domaine et des bénéfices étaient accordés au Grand Juge qui tranchait les différends entre étrangers, entre étrangers et autochtones, surveillait les rades, percevait les droits de douane, contrôlait les traitants.

22. À cette époque, la reine est irritée par l'accueil que reçoivent à Sainte Marie les rebelles sakalaves, et par l'augmentation des profits des traitants de Tamatave : une épidémie d'incendies ravage les établissements européens, y compris celui de Lambros... Lambros fut aussi l'associé de De Lastelle et de la reine, et de ce fait dirigea l'usine de Tsaharafa. Son contremaître, Alexandre Thuret, suivit de Lastelle à Soamandrakizay en 1838, après l'incendie de la sucrerie de Lambros. Lambros avait reçu une donation de 15 000 piastres de la reine pour ses enfants. Cet argent fut dépensé par de Lastelle, tuteur des enfants, chez Rontaunay, à Saint-Denis ; Rontaunay n'aurait jamais restitué la somme. À sa mort le 29 novembre 1841, Lambros avait un passif de 30 000 piastres à l'égard de ses associés, Ranavalona et de Lastelle.

23. Jean Valette « Le plus ancien contrat de droit commercial malgache, 17 mars 1826 », *Études diverses* (ext. du *Bulletin de Madagascar* n° 216 et 219), Tananarive, Imp. Nationale, 1965, 40 p.

24. Il s'agissait d'Arnaud et Rontaunay qui avaient le projet de former une sucrerie et une indigoterie.

25. Après le décès d'Hastie, Radama proposa le même contrat au frère d'Hastie qui devait amener le matériel d'Angleterre ; le roi lui laissait un an pour édifier la sucrerie, et prenait à sa charge les dépenses déjà engagées. Mais Radama décéda à son tour, le 28 juillet 1828.

26. Julien Gaultier de Rontaunay (1793-1863) naquit à l'île de France, du capitaine de navire de commerce Pierre-Louis Gaultier de Rontaunay (originaire de Rennes) et d'Antoinette de Senneville. Après le décès de son père (1800) et de sa mère (1805), Julien, son frère et sa sœur furent élevés par leur oncle Senneville. La personnalité attachante, voire énigmatique de Rontaunay, personnage considérable de l'histoire de Bourbon/La Réunion n'a guère retenu les historiens contemporains : les documents qui lui sont relatifs sont, il est vrai, assez rares, et demandent pour beaucoup à être exhumés des ADR (La Réunion) ou du CAOM (Aix). On signalera cependant une *Notice biographique sur M. Julien Gaultier de Rontaunay, négociant armateur*, Paris, Frédéric Henry libraire, 1862 ; quelques pages dans *Les traitants français de la côte Est de Madagascar...*, *op. cit.*, du Dr Fontoynt et Nicol (pp. 19-26) ; de H. Foucque, les pages 147-169 consacrées à « Un grand commerçant colonisateur et philanthrope, M. de Rontaunay, 1793-1863 », dans *Pages réunionnaises*, Saint-Denis, Imp. Cazal, 1962, 232 p.

le commerce, et les plantations, d'où découlera l'activité sucrière²⁷. Ce qui est perçu comme la versatilité des autorités malgaches nécessitant qu'il ait sur place un représentant, il s'associe à Joseph Arnaud²⁸, rencontré à Bourbon en 1821 ou 1822, fils d'un capitaine de marine, installé à Tamatave et bien vu de Sylvain Roux, et sans doute à son frère Marius Arnaud. Joseph Arnaud connaît d'ailleurs la cour où il est bien introduit : il est le beau-frère du Grand Juge Philibert le père. Alors que Joseph Arnaud meurt en 1825, Rontaunay le remplace par Adolphe de Lastelle²⁹.

En 1818, de Lastelle, commandant le *Jeune-Émile*, avait fait escale à Tamatave. Séduit par la Grande Île, il revint en 1824 en tant qu'agent de la maison Rontaunay à Toamasina, où il rencontra Jean-René. Fixé définitivement à Foulpointe, ses mariages (avec Victoire Siza ou de Souza fille de la princesse Rézika, puis avec Juliette Fiehe, princesse betsimisaraka et sœur du Grand Juge Philibert³⁰) l'allient

27. Dominique Bois, *Vazaha et autochtones sur la côte est de Madagascar : médiation et métissage entre 1854 et 1885*, thèse de doctorat sous la direction du professeur Françoise Raison, Université Paris VII, 1996, 464 p., pp. 90 sqq.
28. Claudine Caillon-Filet (*Jean Laborde et l'océan Indien*, thèse d'histoire de III^e cycle sous la direction du professeur J.-L. Miège, Aix en Provence, 1978, 483 p. dactylographiées), souligne l'opacité qui entoure le ou les personnages nommés Arnaud/Arnoux ; mais il ne nous semble pas qu'elle lève si peu que ce soit cette ambiguïté, et les remarques de Fontoynt et Nicol (*Les traitants français...*) paraissent plus convaincantes. Ce Joseph Arnaud, associé à Rontaunay, mourut à Mahéla en 1825, à 29 ans ; sa sépulture se trouve au sud de l'embouchure du lac Rangazavaka. Il avait pour frère Marius Arnaud (et non Arnoux, ni Arnoux), capitaine de marine qui dès 1816, commandant l'*Eugénie* dont il était l'armateur pour moitié avec Glond, commerçait avec Madagascar. Il aurait recueilli et transporté à l'île aux Prunes la famille Fiche (l'interprète de Sylvain Roux), en 1817. Le fils de ce capitaine, Désiré/Marius Arnaud, né en 1809 (île de France), avait une mère d'origine malgache (Victoire Siza/Siza, qui deviendra l'épouse de De Lastelle), sœur du Grand Juge Philibert. Après des études à Paimboeuf, il arriva en 1831 à Mahéla, et fut accueilli par de Lastelle qui lui conseilla de passer la saison des pluies à Bourbon. De retour en mai 1832, il se fixa à Madagascar, et épousa la fille de De Lastelle (premier mariage), Elvina, dont il eut Victoire en 1839. Marius Arnaud épousa ensuite Eugénie, la fille de Lambros, dont il eut Eugène (1849). Marius fut la troisième personnalité non concernée par les expulsions de 1845, mais fut exilé en 1857 avec Laborde et Goudot, pour avoir participé à leur complot. Après avoir suivi Lambert à Mohéli, il rentra à Madagascar en 1865, et contribua à monter l'usine d'Ambatomoinana. Il mourut à Tamatave en 1885, ruiné.
29. Connu sous le nom de Napoléon de Lastelle, et surnommé *Mangatritika* par les Malgaches. De Lastelle est quasiment inconnu de l'historiographie réunionnaise actuelle, tant est grand le cloisonnement d'un espace à un autre. Nous n'avons rencontré d'abord ce personnage qu'indirectement, lors de l'étude du fonds Wetzell (Archives Départementales de La Réunion), menée dans le cadre de notre thèse. De Lastelle apparaît alors en tant qu'accusé dans l'affaire du *Voltigeur* : en 1835, le gouvernement malgache, après une campagne désastreuse dans le Sud, aurait sauvé la face en se faisant livrer sept chefs Sakalaves, que de Lastelle avait traitreusement attirés sur le brick le *Voltigeur* ; le gouvernement royal les aurait fait ébouillanter ou plutôt brûler vifs (selon Raombana ; cf. Claudine Caillon-Filet, *Jean Laborde et l'océan Indien*, op. cit., pp. 39-51). En 1848, à propos de l'attribution de la Légion d'honneur à de Lastelle, le traitant Samat l'attaqua violemment dans les colonnes de la presse réunionnaise (*Journal du Commerce de l'île de La Réunion*, 4 juillet 1848) ; outre cette infamie (à laquelle aurait aussi participé Laborde), il lui reprocha d'avoir recherché le monopole du commerce à Madagascar, d'avoir pour cela fait incendier ses installations à lui, Samat, et d'être directement responsable de l'expulsion des Français en 1845, tout en obtenant pour lui-même l'autorisation de continuer à commercer (cf. R. P. Boudou, « La côte Ouest de Madagascar en 1852. Notes d'Edmond Samat », *Bulletin de l'Académie malgache*, nle série, tome XV, 1932, pp. 52-78). Le chimiste Wetzell, alors installé à Bourbon et ami de Rontaunay, s'engagea dans une campagne de défense de De Lastelle. Samat fut condamné à verser 100 000 F de dommages et intérêts, ramenés en appel à 25 000 F (février 1850). De Lastelle était né en 1802 à l'île de France, d'un capitaine de navire malouin établi à la fin du XVIII^e siècle ; installé définitivement à Madagascar à partir de 1824, il devint l'associé d'Arnaud puis de Rontaunay en 1825, gagna la confiance de la reine en 1829, et joua dès lors un rôle considérable dans les affaires économiques, voire politiques de la Grande Île ; il mourut en 1856, ayant absorbé une trop forte dose d'analgésique. Sur le personnage, voir Boucan-Launay « Biographie de De Lastelle », *Revue des colonies et des pays de protectorat*, mai 1895, pp. 127-131 ; les pages de Fontoynt et Nicol (*Les traitants français...*, op. cit.) et Dr Fontoynt « Napoléon de Lastelle (1802-1856) », *La Revue de Madagascar*, n° 11, juillet 1935, imp. officielle, Tananarive, pp. 91-107 ; R. P. Le Hurt « Lambert, nantais, précurseur de la communauté franco-malgache à Madagascar avec de Lastelle et Laborde », *Bulletin de la société archéologique et historique de Nantes et de Loire atlantique*, 1960, t. 99, pp. 143-169 ; voir aussi R. P. Boudou, « Une lettre de M. de Lastelle et deux lettres de Lambert », *Bulletin de l'Académie Malgache*, tome XX, 1937, pp. 27-36.
30. Dès 1824, Frappaz soulignait que « s'il veut commercer librement à Madagascar et ne pas être trompé, tant dans le prix que dans la qualité de la marchandise, [un européen] doit nécessairement se soumettre à l'habitude et se choisir une maîtresse [betsimisarakaka]. Cette femme alors devient son interprète, sa gouvernante et son agent », R. Decary, *Les voyages du lieutenant de vaisseau Frappaz*, pub. de l'Académie malgache, Tananarive, 1932, Pitot-Beaujardière, 226 p., p. 121.

avec le royaume betsimisaraka que Radama commence à annexer. Lambros, qui s'était mis au service de Jean René, apporte à l'association Rontaunay - de Lastelle la protection de son titre et la main-d'œuvre de ses esclaves de guerre. Rontaunay apporte ses capitaux.

L'exemple de Lambros inspire visiblement les trois associés. Les objectifs sucriers se précisent : le 8 août 1826, le navire *Alcyon*, capitaine Laroche, amène un chargement de plants de cannes à sucre de Bourbon à Madagascar ; en octobre et en décembre 1827, le navire le *Louis*, capitaine Lemesle, transporte à nouveau des plants³¹. Quant à Arnaud, il obtient, à la suite d'un accord oral de Radama, en échange de l'intéressement du roi aux bénéficiaires, un emplacement à Rianambo, pour y établir des plantations de cannes. Malgré la mort du roi, en 1828, Arnaud parvient à faire légitimer son contrat par Ranavaloa, obtenant même des clauses plus favorables³² ; il parvient donc à faire franchir sans encombre à l'association le cap difficile de l'avènement de la reine, mais meurt peu après en 1829³³.

Le relais est alors pris par de Lastelle. Pendant que, du 28 février 1827 au 31 janvier 1830, Rontaunay fait un long séjour en métropole³⁴, de Lastelle signe en 1829 une convention avec Ranavaloa qui consigne par écrit le contrat oral passé entre Arnaud et Radama. Ainsi s'élève l'établissement dont le projet avait été esquissé, mais que la mort des deux hommes avait pour un temps retardé. À quatre lieues de Mahéla et à trois lieues de la mer, entre Nosy Varika et Mananjary, sur les bords de la Rangana, à Rianambo, les forêts sont abattues, et malgré les accidents du terrain et la fragilité de la couche de sol, décapée par les pluies, des cannes sont plantées qui alimenteront la fabrication. Un établissement de guildiverie³⁵, utilisant des alambics Derosne et Cail, et une sucrerie s'élèvent ainsi³⁶, avec participation de la reine ; trois cents travailleurs sont attachés à l'établissement (ill. 1³⁷). Dès 1829, de Lastelle s'y occupe à « installer le moulin à eau qui [m'] avait été envoyé par les soins de M. Rontaunay » ; acheté chez Fawcett & Preston, Liverpool, ce moulin à eau de 12 CV est mis au point par Stockton (ou Cockton ?), mécanicien anglais, accompagné de Fabre, distillateur, Vian et Cabanis, tonneliers, passés aussi à Madagascar, pour s'employer dans la fabri-

31. *Feuille Hebdomadaire de l'île Bourbon*.

32. Arnaud sera le chef d'une autre habitation à Mananjary, il obtient 150 esclaves de plus que ceux promis par Radama, et des avantages commerciaux substantiels dans six ports du Sud-Est, cf. Claudine Caillon-Filet, *Jean Laborde...*, *op. cit.*, p. 24.

33. Il meurt à Ambatourangana (Ambatoharanana) ou disparaît en mer avec son bateau.

34. Rontaunay revint de métropole pour trouver son entreprise ruinée et ses capitaux engloutis. On sait qu'il décida de faire face, et reconstruisit progressivement sa fortune. Au titre de la convention de 1829, les deux associés entreprirent alors une véritable colonisation de la région au sud de Tamatave.

35. Une guildiverie est une distillerie où l'on fabrique de l'arack, à partir de jus de cannes (vesou) ou du rhum, à partir de sirop de cannes (vesou décanté, purifié et partiellement cuit).

36. Sur ces usines, nous disposons de quelques sources qui semblent malheureusement se recopier : deux *Lettres* de M. de Rontaunay à Monsieur le commissaire Général Ordonnateur [Achille Bédier], 6 et 9 août 1844, ADR ; un mémoire de De Lastelle rédigé en réponse à Samat, « Les établissements fondés par MM. De Rontaunay, Arnoux et de Lastelle » (octobre 1848, ADR 5 J 17), repris par J. d'Eschavannes, *Revue de l'Orient de l'Algérie et des colonies*, t. X, 1851, Delavigne, Paris, pp. 75-92 ; quant au tome IV de la *Revue Coloniale* de 1844 (pp. 49-50), aux pages 198-209 de l'*Annuaire des voyages et de la géographie* (1846), etc., ils ne font que reprendre, en les développant plus ou moins, les mêmes informations.

37. Toutes les illustrations ont été retravaillées par Xavier Le Terrier, Université de La Réunion ; image retravaillée d'après la planche VII (a) in « Les traitants français... », *op. cit.*, Dr Fontoynt, Nicol, *Mémoires de l'Académie malgache*, fascicule XXXIII, 1940.

que. Les résultats, satisfaisants dès le début, sont cependant remis en question par l'expédition Gourbeyre³⁸.

En 1834, une deuxième usine sucrière est édifée sur les bords du Mananjary, près de Tsaharafatra, à six lieues du port, en association avec la reine et avec la participation de Lambros (ill. 2³⁹). Cette sucrerie, au centre d'un village de 600 travailleurs, utilisa d'abord un moulin à manège, puis fut équipée d'une machine à vapeur de la force de 7 CV (1839), de cinq défécateurs⁴⁰, d'une batterie Gimart de six chaudières, de trois chaudières basse température Wetzell ; outre le bâtiment du moulin et la sucrerie, elle comportait une purgerie⁴¹, des magasins de stockage, et pour les employés des maisons en bois couvertes en bardeaux, le tout composant un établissement de structure semblable aux sucreries de Bourbon à la même époque. En 1841, on fit venir de Maurice un générateur démonté par Marius Arnaud et Alexandre Thuret de l'usine du Réduit (Fawcett et Preston). Le service intérieur de l'usine était confié aux *Maromaniiry*⁴², le travail de préparation et la surveillance générale à des *Tsimanoa*⁴³. Quelques mois plus tard, à la suite de rixes entre ces deux groupes, et pour d'autres raisons (le caractère de Lambros ?), l'usine fut transportée 4 km en amont : cela n'affecta pas l'entente entre de Lastelle et Lambros.

En 1841, à une lieue en amont de la précédente usine, se construit, cette fois aussi en copropriété avec la reine, l'usine de Bakora, sur des terres profondes et d'excellente qualité (ill. 1) : elle prend la place, en fait, de l'usine de Lambros qui a brûlé en 1839. Les premiers travaux débutèrent en août, sous la direction de Marius Arnaud, alors que de Lastelle était en France. Arnaud était entouré de Thuret, Charles de Lastelle (frère de Napoléon), Piquet, Souchet, etc., mais ne reçut pas d'aide efficace du commandant de Mananjary, qui se contenta de fournir par roulement une main-d'œuvre d'*Antaimoro*. Un observateur hova était installé à Bakora, multipliant les tracasseries pour suspendre les travaux et décourager Arnaud et Charles de Lastelle. Le premier rhum n'en fut pas moins produit en janvier 1843, et en août 1846 on commençait le plancher de la sucrerie. On y monta aussi une machine à vapeur de 7 CV, une sucrerie

38. À la suite de « vexations » que les Français eurent à subir de la part des Hovas, le ministère, instrumentalisé par les autorités de Bourbon (gouverneur Cheffontaines, Conseil Privé) décida d'envoyer devant Tamatave le commandant Gourbeyre, à la tête d'une flottille transportant moins de 400 hommes. Gourbeyre mouilla le 9 juillet 1829 devant Tamatave, puis se rendit à Tintingue dont il renforça les défenses, ce qui amena la rupture avec la monarchie Hova. Retourné devant Tamatave, Gourbeyre détruisit un fort hova sans pousser son avantage ; quelques jours plus tard, un débarquement français sur Foulpointe fut un échec (mort du capitaine Schoell) ; peu après, Gourbeyre suspendait les opérations, puis acceptait une négociation peu profitable avec les Hovas. Les échanges commerciaux avec la France et Bourbon furent interrompus. À Bourbon, l'administration trouva dans ce fiasco un aliment à sa rancœur contre la monarchie Hova ; cf. Jean-François Géraud, « Dans le sud-ouest de l'océan Indien : Madagascar, Nossi-Bé, Mayotte, la recherche d'un port de substitution à Bourbon (fin du XVIII^e siècle – 1850) », *Revue Historique des Mascareignes* n° 5, 2004, pp. 35-53.

39. Image retravaillée d'après la planche VIII (a) in « Les traitants français... *op. cit.* », Dr Fontoynt, Nicol, *Mémoires de l'Académie malgache*, fascicule XXXIII, 1940.

40. Les défécateurs sont les premières chaudières de la batterie où le vesou, chauffé avec adjonction de chaux voire de sang animal, opère une première décantation.

41. Bâtiment alors indispensable à toute sucrerie dans lequel le sucre, cristallisé, se purge pendant trois semaines de l'excès d'humidité qu'il contient, en s'égoutant dans des caisses de bois (formes) où il a été introduit (enformage). Dans l'océan Indien, on n'utilisait ni les formes de terre de la Caraïbe, ni le terrage du sucre.

42. Un des trois principaux groupes d'esclaves, dont le nom signifie « qui se multiplie rapidement » ; ce sont des *Tanala* du Sud-Est, contraints de vivre dans la région de l'Ivondro après la conquête ; Cf. Gabriel Andriamiarintsoa Rantoandro, *Le gouvernement de Tamatave, de 1845 à 1865 – développement économique*, Antananarivo, 1982, Université de Madagascar, Etudes Historiques V, 225 p., p. 31.

43. Un autre des grands groupes d'esclaves (« celui qui n'obéit pas »), réduits à la captivité par Lambros lors de la campagne de 1823.

avec batterie de 8 chaudières (Gimart ?) d'une capacité annuelle de 200 t, un alambic Derosne et Cail pouvant distiller 8 barriques par jour ; un village de trois cents travailleurs desservait la plantation et l'usine. L'établissement, dégradé l'année suivante par un cyclone et une inondation, expédia pourtant en mars 1850 le premier convoi de sucre pour Tananarive.

Enfin, en 1842, une quatrième usine fut implantée, toujours en copropriété avec la reine, sur les rives fertiles de l'Ivondro, à quatre lieues de Tamatave : la plaine de Soamandrakizay⁴⁴, de sable et de tuf, ainsi que les plateaux toujours humides sont plantés de cannes. Edifié avec la participation de Thuret (ill. 3⁴⁵ et 4⁴⁶), l'établissement fabriquait du sucre (machine à vapeur de 6 CV, batterie) et du rhum (alambic Derosne et Cail), et fut inauguré le 15 septembre 1844, en présence de Laborde venu de Tananarive. Le service était assuré par les *Maromaniry*, aidés plus tard par des *Maromiasa*⁴⁷ et des *Télovohitra* ; des détenus de droit commun étaient affectés à la plantation de cannes : en tout, 500 travailleurs étaient employés. Six ans plus tard, l'usine était dévastée par un cyclone.

Un autre Français s'était entre-temps lancé lui aussi dans le sucre : Jean Laborde⁴⁸. En 1832, Jean Laborde et Savoie font naufrage au large de Madagascar (Matitanana), et sont finalement recueillis par Napoléon de Lastelle, avec lequel Laborde formera une sorte d'association⁴⁹. Jean Laborde a possédé en Inde une importante factorerie à laquelle il avait adjoint « un atelier d'entretien mécanique et de réparations pour le matériel des usines à sucre, moulins à canne, alambics »⁵⁰, et aurait également fabriqué des canons : de Lastelle voit en lui l'homme providentiel⁵¹. « Malgachisé » par mariage⁵² comme avant lui Lambros, introduit auprès de la reine Ranavaloa, Laborde se lance à partir de 1837 (second contrat) dans l'étonnante réalisation d'une cité industrielle, qui devait compter une sucrerie et une raffinerie. Ce n'est pas à Ilafy qui manquait de bois et d'eau que furent implantées ces structures, on le sait, mais à Mantasoa.

44. Au lieu-dit Mahasoa ; « L'établissement, situé au pied des premières collines, s'étend sur des terres élevées, à l'abri des débordements de la rivière. Il se compose d'une distillerie à vapeur, de vastes hangars pour la fabrication des futailles, d'ateliers de charpenterie et de serrurerie... Les esclaves habitent un village groupé tout auprès de l'établissement », *Le Tour du Monde*, Paris, Hachette, 1864, p. 216.

45. Image retrouvée d'après la planche VII (b) in « Les traitants français... op. cit. », Dr Fontoynt, Nicol, *Mémoires de l'Académie malgache*, fascicule XXXIII, 1940.

46. Image retrouvée d'après le dessin de Marius Arnaud, ARCDT 2058 BA, publié par Dominique Bois, *Vazaha et autochtones... op. cit.*, p. 95.

47. Troisième des grands groupes d'esclaves (« multitude qui travaille »), avec les *Maromaniry* et les *Tsimanoa*.

48. Parmi d'autres ouvrages, on citera L. Marlio « Un grand Français à Madagascar : Jean Laborde », Paris, *La Revue de Paris*, 1 mai 1924, pp. 147-182 ; R. Decary « Mantasoa et l'œuvre de Jean Laborde », Tananarive, *Revue de Madagascar*, janvier 1935, pp. 67-90 ; J. Chauvin « Jean Laborde », *Mémoires de l'Académie malgache*, fascicule XXIX, 1939, pp. 14-95 ; M. Blin « La belle aventure du gascon Jean Laborde, créateur d'une industrie malgache en 1837 », *Revue de Madagascar*, 3^e/4^e trimestre 1969, n° série n° 47/48, pp. 79-82 ; Claudine Caillon-Filet, *Jean Laborde et l'océan Indien*, thèse d'histoire de III^e cycle sous la direction du professeur J.-L. Miège, Aix en Provence, 1978, 483 p. dactylographiée ; J. Barraux, Andriamampionama Razafindramboa, *Jean Laborde, un gascon à Madagascar, 1805-1878*, L'Harmattan, Paris, 2004, 247 p.

49. Laborde vient-il du Mozambique ou de Juan de Nova ? Avec Savoie, il aurait frété un navire pour aller chercher la cargaison d'un bateau échoué ; il fut dans un premier temps recueilli par Charles de Lastelle, qui le dirigea vers son frère Napoléon, R. P. Boudou, « Jean Laborde a-t-il fait la traite des esclaves ? », *Bulletin de l'Académie malgache*, t. XXI, 1938, pp. 81-88.

50. Claudine Caillon-Filet, *Jean Laborde et l'océan Indien*, op. cit., p. 31.

51. La reine Ranavaloa avait chargé le Français Droit de lui fabriquer des canons, mais Droit n'y parvenait pas ; de son côté, de Lastelle voyait la marche de ses établissements sucriers entravée.

52. Il épouse une métisse Betsimisaraka, Emilie Roux ou Rousse, peut-être la fille de Sylvain Roux ; Savoie épouse Juliette Fiche.

Vers 1844, après avoir réalisé sa fonderie de canons, Laborde amorça l'édification de la sucrerie et de la rhumerie. Il choisit d'implanter ces unités à Lohasaha, vallée profonde abritée des vents, proche des établissements de Mantasoa et dont l'humus forestier assure la fertilité (ill. 5⁵³). Sur la rive gauche de la Ranga, 200 ha de terrains plats et humides sont plantés en cannes, dont il fait venir aussi une partie des plants de Bourbon. La sucrerie est installée au bord de la route, au pied de la falaise. Les vestiges qui ont été dégagés, et dont le relevé a été fait par Jean Chauvin en 1935, montrent une usine édifiée en terrasses (ill. 6⁵⁴). Une roue qui devait développer 15 CV, alimentée par plus de 5 km de canaux recueillant l'eau de la falaise stockée dans un bassin régulé par des vannes, actionnait par un dispositif d'engrenage direct les trois cylindres de fonte du moulin (ill. 7⁵⁵). Ces machines, arrivées de France (via Saint-Denis ?), sans doute des ateliers Derosne et Cail, avaient été réceptionnées à Mahanoro⁵⁶ par Cadet, le frère de Laborde, qui mit quatre mois, avec 6 000 hommes, pour les ramener au milieu d'innombrables difficultés. La roue faisait mouvoir également une pompe refoulant le vesou qui passait successivement, par gravité, dans une série de quatre cuves de très grande taille disposées en terrasse. Dans les deux premières cuves s'opérait la décantation. Dans la troisième, dit-on, le liquide se concentrait par l'évaporation solaire. Le jus était alors acheminé dans la quatrième cuve, percée d'une série de trous en hauteur, qui permettaient de recueillir le sirop à divers degrés de concentration. Ce sirop, toujours par gravitation, était alors conduit grâce à un tuyau de fonte à l'usine du bas où il était « chauffé » sans doute dans une chaudière dont les fondations existent encore.

Ces implantations sucrières qui sont les plus connues de l'époque n'ont sans doute pas été les seules. En 1837, Joson Ducasse⁵⁷ signe avec la reine, Rainiharo⁵⁸ et Rainimaharo⁵⁹, un bail de 17 ans pour un établissement sucrier (plantation, usine) à Manambolo, sur les bords de l'Ivondro⁶⁰. Ranavalo accorde également un visa long séjour au fils de Ducasse pour qu'il aide son père. Une lettre de 1838 confirme l'existence d'une exploitation de cannes fournissant du sucre et du rhum, servie en partie par une main d'œuvre de 20 prisonniers⁶¹. En 1839, Ducasse informe la reine qu'il vient de planter de jeunes plants ; il demande qu'un technicien spécialisé dans la construction d'une batterie en bois (*batiry*) soit accueilli ; la reine donne l'ordre que lui soient fournis nourriture, matériaux et que le technicien monte à Tananarive pour présenter son projet par écrit. La réussite se profile.

53. Image retravaillée d'après la carte III in « Jean Laborde », Jean Chauvin, *Mémoires de l'Académie malgache*, fascicule XXIX, 1939.

54. Image retravaillée d'après le plan n° IV in « Jean Laborde », Jean Chauvin, *Mémoires de l'Académie malgache*, fascicule XXIX, 1939.

55. Photo extraite de Isabelle Grandamy, « Sur les pas de Jean Laborde », *Revue de Madagascar*, 4° tr. 1966, nlle série n° 36, pp. 42-48.

56. Un des ports affermé par la maison Rontaunay.

57. Vieux créole mauricien, dont la famille trafique sur la côte depuis Jean René.

58. Appartient à l'un des deux principaux clans hova qui avaient favorisé le père de Radama, et vont former une oligarchie ploutocratique dirigeant véritablement la Grande Île ; il fut l'époux de la reine, « Commander in Chief »/Premier Ministre de 1835 à 1852.

59. Frère de Rainiharo.

60. J. Rakotomahandry, *Ranavalona I, reine de Madagascar face aux étrangers...*, op. cit., pp. 150-151, citation des Archives de Madagascar BB 17, folio 14 recto-verso.

61. *Ambaniandro* enfuis, ayant fait acte de rébellion, repris, que l'on fait travailler gratuitement sur ces exploitations agricoles de l'État, avec obligation pour les maîtres de les nourrir et de les vêtir ; Ducasse aurait souscrit pendant un mois à cette obligation, *ibidem*.

En 1839, Nicol informe la reine qu'un étranger, Saier, voudrait s'installer à Madagascar et réparer le moulin à cannes ou le *fiasan tsiramamy* (machine à produire le sucre), qui a été détruit par l'incendie. Alexandre Thuret est parti, et Saier arrive à point; la reine accuse réception de l'avis des responsables de Mananjary faisant état de l'accord de Saier avec Nicol pour reconstruire l'usine à sucre; son séjour durera une année. L'usine ne fut pas reconstruite par Lambros, qui mourut deux ans plus tard (1841), mais par de Lastelle (usine de Bakora).

Ces tentatives sucrières n'eurent néanmoins pas de lendemain. L'usine de Lambros brûla. Celle de Ducasse fut démantelée au moment de l'édification de Soamandrakizay et ses matériaux incorporés à la nouvelle unité. Après la fermeture des ports de 1845⁶², la plupart des établissements de De Lastelle périclitèrent, seule Soamandrakizay fut reprise quelques années par Ferdinand Fiche. Quant à l'usine de Lohasaha, elle semble avoir fonctionné vaillamment que vaillamment jusqu'en 1870, date de sa fermeture: Laborde vendit alors les machines, et le reste des matériaux fut «cannibalisé» par les habitants du lieu.

Les implantations d'unités de production industrielle de sucre sur un territoire souverain, qui n'était pas encore une colonie française, sont de véritables délocalisations. Quelles en furent les raisons, les modalités et les buts: ce sont les premières questions qui se posent. Pourquoi délocaliser la production de sucre? Rappelons d'abord que non seulement le sucre est d'un rapide rapport: en moins de trois ans, les champs de cannes peuvent produire leur première récolte, et en quelques semaines, les trois bâtiments d'une usine sucrière du début des années 1820, le moulin, la sucrerie et la purgerie peuvent être édifiés, le matériel, importé (moulin, chaudières) n'ayant alors qu'à être simplement disposé en ligne⁶³; mais encore, que Madagascar offre un marché pour l'alcool, et la possibilité d'exporter aisément son sucre⁶⁴. Or certains des *vazaha* qui vont se lancer dans le sucre à Madagascar ont acquis à Bourbon une solide expérience sucrière.

Ce n'est pas le cas de Lambros, dont il est difficile de connaître les raisons du tropisme sucrier, mais Rontaunay offre un exemple très différent. Lorsqu'il se lance dans l'aventure sucrière à Madagascar, Rontaunay, que l'on présente à tort uniquement comme un négociant, est déjà un sucrier averti à Bourbon. Alors que la production sucrière n'a débuté en cette île qu'en 1810, pour s'accélérer en 1820 par un grand mouvement de création d'usines, dès 1825, il devient sucrier: après l'achat avec de Tourris de l'usine de la Ravine des Figues/La Mare à Sainte-Marie (150 000 francs), les acquisitions se succèdent: en 1827, la sucrerie de la rivière Sainte Suzanne (en com-

62. Après une période de tensions qui déboucha sur le massacre de traitants français à Tamatave en 1845, et l'expulsion de tous les étrangers par Ranavaloa, Romain-Desfossés et le commodore Kelly bombardèrent Tamatave, opérèrent un débarquement, mais durent se retirer.

63. Le plus délicat, et le plus long, reste l'installation de la batterie et l'ajustage du moulin, surtout lorsqu'il s'agit d'un moulin à eau. Les choses se compliquèrent au début des années 1830 avec la filtration, le pressage des écumes et la recuite des sirops, l'utilisation des chaudières basse température, etc. Sur les usines de la première moitié du XIXe siècle dans la zone, voir Jean-François Géraud, *Des habitations-sucreries aux usines sucrières: la « mise en sucre » de l'île Bourbon, (1783-1848)*, thèse d'histoire sous la direction du professeur Claude Wanquet, Université de La Réunion, décembre 2002, 4 vol., 1265 p.

64. Par les ports affermés à la même société.

mun avec la société Malavois et Routier⁶⁵) ; en 1832, Bras des Chevrettes, entre 1834 et 1841 Trois Frères, en 1837 Marancourt, en 1842 Ma Pensée, en 1844 l'Union, en 1846 l'Avenir, en 1850 Manapany, en 1852 le Réduit, en 1854 la sucrerie Dejean. Il devient le plus gros usinier de Bourbon, possédant seul ou en association onze usines.

La création de sucreries/guildiveries à Madagascar n'est donc pas une singularité dans l'action de Rontaunay, mais s'inscrit dans une logique sucrière, qui lui donne la possibilité d'étendre son activité hors de Bourbon, en particulier aux époques où l'expansion y était devenue difficile. En effet, lorsque à la fin des années 1820, Rontaunay fonde avec de Lastelle sa première sucrerie à Madagascar, on note que les terres basses les plus productives de Bourbon sont quasiment saturées d'établissements, et que les usines doivent alors s'implanter dans les hauts, où production et bénéfice sont moindres. Madagascar fournit ainsi un moyen d'accroître la production sur des terroirs fertiles. En 1834, alors que le marasme sévit à Bourbon⁶⁶ où le nombre d'usines atteint son maximum (194), de Lastelle et Rontaunay fondent leur deuxième usine malgache. Enfin au début des années 1840, quand la mévente du sucre et la maladie de la canne diminuent les profits à Bourbon, c'est le moment choisi par les associés pour créer encore à Madagascar deux unités.

Cette stratégie est d'autant plus efficace qu'à l'initiative d'Arnaud dès 1826, mais plus encore par l'action opiniâtre de De Lastelle, l'activité des associés se structure en monopole dans la Grande Île. Sans entrer dans la démonstration⁶⁷, on rappellera comment de Lastelle a obtenu de la reine, à la mort de Lambros, ruiné et découragé, en 1841, que ses héritiers fussent désintéressés par des donations, ce qui lui permit d'intégrer les restes de l'établissement du Grand Juge à la rivière Mananjary⁶⁸; comment aussi, à partir de 1842, il choisit d'édifier sa dernière usine de Soamandrakizay à Manambolo, précisément à l'endroit où depuis quelques années tourne celle de Joson Ducasse. Celui-ci reçoit alors une mise en demeure, signée du commandant de Tamatave, Ramanaka⁶⁹, d'avoir à déguerpir sous 48 heures, en abandonnant son moulin à vapeur. Ducasse s'exécute, et tous les matériaux de son établissement sont récupérés pour l'édification de l'usine de De Lastelle : « *cinq mois plus tard, écrit Claudine Caillon-Filet, il n'y a plus de vestige d'habitation* ».

Les délocalisations obéissent donc à une logique économique qui trouve sa source à Bourbon. La Grande Île, considérée depuis longtemps par sa voisine comme une colonie virtuelle, fournit un espace d'expansion naturel à une activité qui commençait à plafonner à Bourbon. La correspondance qui existe entre la création des unités malgaches et les rythmes de l'activité sucrière à Bourbon, articule, pour la société Rontaunay, les productions bourbonnaise et malgache, édifiant un espace économique continu de part et d'autre de la mer.

65. Achetée à Gillot l'Etang et Fréon, pour 183 675 francs.

66. Difficile liquidation de la Caisse d'Escompte.

67. Faite en particulier par Claudine Caillon-Filet, *Jean Laborde et l'océan Indien, op. cit.*, pp. 16-19 et 59 sqq., et Dominique Bois, *Vazaha et autochtones sur la côte est de Madagascar, op. cit.*, p. 96.

68. Des alliances matrimoniales consolident cette concentration : Hélène Nicol, la fille de Lambros, est mariée au charpentier de marine Orioux, au service de De Lastelle depuis 20 ans (Fontoyonnet et Nicol, *Les traitants français... op. cit.*) ; Marius Arnaud, gendre de De Lastelle, épouse Eugénie Nicol et prend la direction de l'usine de Tsarahafatra, construite pour remplacer celle de Nicol qui a brûlé.

69. Elle émanerait en réalité de Rainiharo, acheté par de Lastelle.

Cette situation explique les modalités de la délocalisation. Les unités malgaches comprises dans la même logique de production qu'à Bourbon vont en principe connaître les mêmes choix technologiques qu'à Bourbon : les sucriers opèrent un transfert de technologie de pointe dans la Grande Île⁷⁰ ; pour les autres, les usines de Lambros et Laborde, la question se pose. On peut douter de ce transfert pour l'usine originale de Lambros, qui ne fut ni un commerçant ni un industriel ni un agriculteur, mais plutôt un chef militaire, quoiqu'il dût ensuite moderniser son installation. Le transfert est en revanche évident dans le cas des établissements de Rontaunay, qui, on l'a vu, montre une véritable vocation sucrière. De retour de métropole en 1830 avec son ami Wetzell⁷¹, Rontaunay ramène du matériel de sucrerie, en particulier du noir animal⁷², ce qui laisse supposer qu'il a l'intention d'utiliser le procédé de la filtration⁷³, alors inusité dans la zone. En outre, le choix d'équiper les guildiveries d'alambics perfectionnés Derosne et Cail⁷⁴, l'industriel français alors le plus novateur, confirme le transfert d'une technologie de pointe⁷⁵, comme la présence de moulins à vapeur⁷⁶. Enfin l'équipement en batteries Gimart⁷⁷ et chaudières à basse température Wetzell⁷⁸ va dans le

70. C'était déjà le choix de l'abbé Rochon, qui proposait en particulier le montage de machines à vapeur pour actionner les futurs moulins à cannes. Non seulement ces machines adouciraient l'esclavage (« *L'esclave ne brisera pas ces ingénieuses machines* », écrit l'abbé, faisant allusion aux actes de luddisme fréquents au début de la révolution industrielle) et le feraient reculer, mais elles augmenteraient les profits : « *on doit s'attendre, concluait l'abbé, à des avantages prodigieux, si on parvient à transporter nos connaissances dans ces climats éloignés* » ; Abbé Rochon, *Voyage à Paris et aux Indes...*, op. cit., p. 109.
71. Sur Wetzell, voir Jean-François Gérard, « Joseph Martial Wetzell (1793-1857) : une révolution sucrière oubliée à La Réunion », *Revue Historique des Mascaraïgnes*, n°1, juin 1998, AHIOI, 269 p., pp. 113-156.
72. Obtenu par la carbonisation des os d'animaux et disposé en couches superposées dans le filtre Dumont, ce charbon, très coûteux et importé à l'origine, avait la double propriété de filtrer et de blanchir le sucre, mais pouvait être « revivifié » par cuisson dans un four, ce qui lui redonnait ses qualités originelles et permettait de le réutiliser. Une lettre de 1838, citée par Mme Rakotomahandry, fait état d'un étranger voulant acheter des os, sans doute pour les carboniser et en faire du « noir animal » (op. cit., p. 121 ; III CC 170, folio 44 recto).
73. Plus qu'aux Antilles, les sucriers de la zone se sont heurtés au problème de la conservation du sucre, en particulier lors du long voyage jusqu'en Europe. Au début des années 1830, Wetzell comprend que la qualité du sucre dépend de celle du vesou, qui doit être convenablement épuré, donc filtré.
74. Au début des années 1820, un ingénieur belge, Cellier-Blumenthal, eut l'idée de disposer la « colonne analyseuse » d'Isaac Bérard, le père de l'alambic moderne, non pas horizontalement, mais verticalement au-dessus de la chaudière, la divisant en deux parties, la partie inférieure servant à chauffer le liquide à distiller avant de le faire pénétrer dans la chaudière, et la partie supérieure jouant le rôle d'analyseur. Après avoir défendu son invention contre l'italien Baglioli (parfois orthographié Baglioni, qui fournissait la majorité des alambics de Bourbon jusqu'aux années 1820), Cellier-Blumenthal vendit à Derosne son brevet qu'un de ses apprentis, Jean-François Cail, améliora. L'alambic Derosne et Cail est donc l'ancien alambic Cellier-Blumenthal. Derosne fonda pour le fabriquer la fameuse usine de Chaillot, d'où sortiront des matériels pour les sucreries et les chemins de fer ; Derosne publia en collaboration avec J-F Cail, *De la fabrication du sucre aux colonies et des nouveaux appareils propres à améliorer cette fabrication* (Imprimerie veuve Bouchard, Paris, 2 tomes, 1844). Sur Cail, voir R. Proust, *Un constructeur mécanicien, J-F Cail, 1804-1871*, Chef-Boutonne, Imp. Chasseray-Monconté, 1955, 32 p.
75. Il est vrai qu'à Bourbon, à la même époque, si l'on produit du rhum, ce n'est qu'à défaut de faire du sucre, qui demeure l'objectif principal des planteurs. La première distillerie spécifique est la distillerie Isautier, fondée à Saint-Pierre en 1845.
76. Ces moulins à vapeur très répandus à Bourbon où ils sont alors le premier moteur, ne sont en revanche que très peu nombreux aux Antilles. À Madagascar comme à Bourbon, il s'agit de machines anglaises, essentiellement des Fawcett ; on ne s'en étonnera pas, les sucriers transposant à Madagascar leurs habitudes en matière d'équipement.
77. La batterie « Gimart » était composée d'une seule chaudière rectangulaire en cuivre très allongée, et divisée en six, sept ou huit compartiments (remplaçant les chaudières) par des diaphragmes moins hauts que les bords, qui permettaient un passage facile du vesou, par ébullition et débordement en cours de concentration, d'un compartiment dans l'autre. La batterie permettait de « tirer » beaucoup plus de cuites, économisait le combustible, limitait la main-d'œuvre car désormais 5 hommes suffisaient quand il en fallait 18 dans la batterie précédente (l'Adrienne).
78. Comment évaporer toute l'eau du vesou, sans brunir le sucre, ni le caraméliser ? Entre 1835 et 1839, Wetzell met au point une chaudière à basse température, faite d'un bac demi-cylindrique de cuivre, peu profond (qui reçoit le vesou à la température de 63°) et d'un tambour cylindrique placé au-dessus, garni de baguettes, qui plonge dans le sirop en tournant lentement, favorisant l'évaporation ; le liquide entraîné retombe en gouttelettes refroidies empêchant la température de s'élever. On peut ainsi achever la cuisson sans trop chauffer.

même sens⁷⁹, mais fournit un élément supplémentaire. Car cette association a été mise au point à Bourbon par l'ingénieur Wetzell, et se révèle alors la solution la plus économique, la plus robuste et la plus efficace pour cuire le sucre ; si bien qu'à partir de la fin des années 1830, cette technologie adaptée aux « conditions coloniales », comme l'écrit Wetzell, se diffuse dans la zone à Madagascar, on le voit, mais aussi à Maurice, à Mayotte, et bien au-delà à Pulo-Pinang, aux Antilles, au Brésil, etc. C'est donc sur ce point la technologie de Bourbon, pionnière de l'industrie sucrière mondiale, qui ici est transférée dans la Grande Île⁸⁰.

Un même souci se lit dans le désir d'employer, voire de recruter des techniciens, jouant souvent le rôle de cadres. On a vu comment, dès 1829, Rontaunay avait fait venir un mécanicien anglais, recruté les distillateur et tonneliers Fabre, Vian et Cabanis. La vieille guildiverie de Rianambo était dirigée par un créole de Maurice, un autre Ducasse, dit « Bonhomme ». À Bakora, la direction était confiée à Marius Arnaud⁸¹, qui avait une formation de mécanicien, assisté de trois ouvriers français engagés par-devant notaire : Gauthier, chaudronnier (Saint-Malo, 1843) ; Lefort, tonnelier (Marseille, 1842) ; Souchet, charpentier de marine (Nantes, 1838) ; à Tsarahafatra, Liger, créole de Maurice, sucrier, était directeur ; à Soamandrakizay, où de Lastelle avait installé son secrétaire Beaugendre (Bourbon, 1843), c'était Orioux (Nantes), charpentier de marine, qui dirigeait, assisté de Lebreton, charron (Marseille, 1843), et trois autres européens, etc. D'opportuns naufrages livrèrent aussi Agaisse, charpentier de marine (Nantes, 1831), et bien sûr Jean Laborde (1832)⁸² ! L'emploi de ces techniciens étrangers, les *mpitambanga*, n'est pas sans provoquer certaines réticences de la part des autorités, pour qui ces hommes restent soumis au droit commun même si les sucriers souhaitent faire prévaloir une logique économique. De Lastelle eut ainsi en 1838 des difficultés au sujet d'un certain Poit⁸³, homme de confiance et technicien sur machines, impliqué dans la mort d'un esclave. Mais au bout du compte, l'administration royale fait montre d'une certaine souplesse à leur égard.

Un des exemples les plus intéressants est celui d'Alexandre Thuret⁸⁴. Compagnon et contremaître de Lambros, on le retrouve à Bourbon à partir de 1830 (recruté par Rontaunay ?) auprès de Wetzell, qu'il va aider pendant plusieurs années dans son œuvre de rénovation sucrière, prenant à son compte un certain nombre des tournées d'établissements que l'ingénieur ne peut faire lui-même. Si Thuret introduit au moins une innovation, la pompe mobile⁸⁵, il s'aguerit surtout à la sucrerie bourbonnaise,

79. Préalablement décanté dans les défécateurs, puis filtré, le vesou passe dans la chaudière Gimart où il débute sa cuisson et son évaporation qu'il achève dans les chaudières Wetzell.

80. À partir de 1837/38 quelques sucriers de Bourbon, à l'initiative de Vincent, à la Nouvelle-Espérance, vont commencer à adopter pour la canne la technologie de la betterave, beaucoup plus onéreuse, proposée par Derosne et Cail (cuites au vide, etc.).

81. Ducasse, Marius Arnaud, etc., étaient des créoles malgaches fils des fondateurs de la génération de Radama, trop faibles pour résister à de Lastelle ; le fait de les employer désamorçait ainsi toute concurrence, et permettait de conserver les salaires en dépôt dans une entreprise toujours à cours de numéraire, et qui prospérait en grande partie grâce à l'usage du troc.

82. On citera en outre Charles de Lastelle, frère de Napoléon, Picquet, Ch. Janet, Provint ; d'après G. Rantoandro (*Le gouvernement de Tamatave...op. cit.*, p. 26), après le bombardement de 1845, tous ces collaborateurs restèrent à leurs postes, dans les sucreries ou les distilleries.

83. J. Rakotomahandry, *Ranavalona I, reine de Madagascar face aux étrangers...*, *op. cit.*, p. 40, citation des Archives de Madagascar III CC 170.

84. Alexandre Thuret ou Turet ou Turès (dernières syllabes d'un nom grec prononcé à la française) était un des Crétois venus avec Lambros ; quatre d'entre eux sont inhumés à Tsarahafatra.

85. Elle circule au-dessus des chaudières et facilite le transvasement du vesou.

contribue certainement à mûrir avec Wetzell les principes de la refonte de l'industrie locale, prend connaissance des propres innovations de l'ingénieur qu'il monte lui-même sur les diverses sucreries, s'imprègne de ses méthodes⁸⁶. Vers la fin des années 1830, il quitte Bourbon pour revenir à Madagascar, où il est employé en 1838 par Lambros, puis par de Lastelle. Sans doute a-t-il alors fait bénéficier les établissements qu'il fréquente de ses acquis. Le recrutement de ces techniciens confirme le choix déterminé du transfert d'une technologie performante de la part de Rontaunay/de Lastelle.

À l'inverse, à Lohasaha, hors Laborde lui-même, tout le fonctionnement de l'usine est assuré par des Malgaches. Pas de recrutement de techniciens étrangers. S'il reste l'intermédiaire avec la technique des blancs, Laborde utilise des « vazaha noirs », *vazaha mainty*. L'œuvre sucrière de Laborde laisse d'ailleurs une impression différente : il est vrai qu'il n'a pas de spécialisation sucrière, à l'inverse de Rontaunay, et que son projet industriel est beaucoup plus global. Même si sa fabrication est envisagée dès 1837, le sucre n'intervient qu'en complément tardif d'autres activités, dont certaines appartiennent d'ailleurs à la deuxième génération des activités industrielles (métallurgie en particulier).

L'examen des choix technologiques de Laborde confirme cette appréciation. On a assez dit qu'il utilisait les manuels Roret⁸⁷. Il aurait pu dans ce cas s'inspirer des volumes que l'éditeur consacra à la fabrication du sucre, rédigés par Blachette et Zoega, dans les versions de 1826, 1833 et/ou de 1841⁸⁸, sortes de « bibles » sucrières, largement diffusées. Ces manuels, qui énumèrent d'abord les trois principales qualités de cannes utilisées (créole, Otaïti, violette de Batavia), et conseillent de planter la canne dans des fosses creusées à la houe, décrivent tous trois une même technologie, qui fait le point sur les derniers perfectionnements : ils recommandent la filtration, conseillent d'utiliser cinq chaudières pour l'évaporation et la cuisson, prônent l'utilisation des chaudières au vide Davis et Roth. Ces ouvrages, qui préconisent en réalité l'application de la technologie de la betterave à la canne (ce que proposent aussi Derosne et Cail), ne font cependant aucune référence à Bourbon, encore moins aux innovations de Wetzell.

Or la lecture des restes de l'usine de Lohasaha, du moins telle qu'on peut l'opérer à partir du plan de Chauvin⁸⁹, ne montre en rien l'influence de ces manuels et laisse perplexe. Les vestiges ne présentent de cohérence que pour l'opération du broyage, et pour la phase de décantation. Le broyage était assuré par un moulin mu par une roue à eau, technique résiduelle dans la zone, qui avait cependant l'avantage de ne pas utiliser de combustible. Laborde aurait implanté l'usine précisément là où il était possi-

86. Voir là-dessus Jean-François Géraud, *Des habitations-sucreries aux usines sucrières : la « mise en sucre » de l'île Bourbon*, op. cit.

87. C'est en cadeau de mariage, en 1832, que de Lastelle aurait remis à Laborde une collection de 32 volumes de l'Encyclopédie Roret ; il s'agirait donc a priori de l'édition de 1826, mais Laborde a pu ensuite en faire venir d'autres, plus récents. Nicolas-Edme Roret (1797-1860) apprit la librairie chez Ferra et Arthus Bertrand (1813-1821), puis fonda une maison d'édition connue par cette encyclopédie populaire dite *Manuels Roret*, présentant, en de courtes monographies, les usages et les principes d'un métier ; Flaubert la tourne en ridicule dans *Bouvard et Pécuchet*, mais elle fournit une appréciable documentation à Zola...

88. Respectivement : *Manuel du fabricant de sucre et du raffineur*, Blachette et Zoega, Paris, 1826, Roret libraire, 220 p. ; *Manuel du fabricant et du raffineur de sucre*, Blachette et Zoega, 2^e éd. augmentée, avec des planches de Julia de Fontenelle, Paris, 1833, librairie encyclopédique Roret, 442 p. ; *Nouveau manuel complet du fabricant et du raffineur de sucre*, Blachette et Zoega, nouvelle éd. augmentée, avec des planches de Julia de Fontenelle, Paris, 1841, librairie encyclopédique Roret, 491 p.

89. Plan de 1935 in J. Chauvin « Jean Laborde »..., op. cit., p. 44.

ble de monter cette roue à eau. La décantation s'opérait dans quatre cuves en plein air, à froid, à la différence de ce qui se passait dans les Mascareignes où les chaudières de décantation étaient chauffées par un foyer et un canal souterrains (chauffage par en dessous). Le choix de Laborde, qui économise là aussi le combustible, semble peu productif. À moins que les interprétations de Jean Chauvin ne soient erronées. Il semble en effet n'avoir qu'une connaissance superficielle de la technique de fabrication du sucre, confond par exemple décantation et concentration. Affirmer que le « *liquide sucré* » se concentre, donc se transforme en sirop, « *par évaporation solaire* », surtout dans des cuves portant des traces de couvercle, laisse rêveur. Pourquoi, dans ce cas, l'envoyer ensuite dans une « *grande marmite* » « *où on le chauffait* » ? Qu'en est-il de la cuite, dont l'auteur ne parle pas ? S'opérait-elle dans cette (unique ?) « *marmite* » ?

Les machines furent vendues par Laborde, en 1870. Il s'agissait sans doute des alambics, mais n'y avait-il pas aussi des chaudières ? Parmi ces fameuses « *machines à faire le sucre* »⁹⁰ venues avec tant de difficultés de Mahanoro, d'autres appareils que ces « *trois grands fers* » (les trois rolles du moulin, cf. ill. 7) et les alambics, furent-ils livrés de France ? On ne sait. Enfin, l'appréciation d'ensemble de l'usine, de « *type très moderne dit à gravité car les produits au cours de leur fabrication passaient par leur propre poids d'atelier en atelier, de cuve en cuve* » est une hyperbole qui montre une méconnaissance des réalisations usinières dans la zone à la même époque. En tout état de cause, la théorie sucrière qui a présidé aux choix technologiques semble ici rudimentaire, et les produits obtenus devaient être d'une qualité pour le moins médiocre. Pour Lohasaha, il est donc difficile de préciser la place faite au transfert de technologie européenne, au « *bricolage génial sans doute, mais hétéroclite, voire quelque peu monstrueux* »⁹¹, et/ou à l'adaptation de la technologie sucrière au milieu et aux conditions malgaches, voire inspirée de l'expérience indienne de Laborde, avant 1832. Les usines de Rontaunay/de Lastelle et celle de Laborde ne doivent pas être mises sur le même plan.

La remarque vaut aussi pour les finalités de ces implantations/délocalisations. La recherche de profit en était-elle l'objectif ? Les résultats de la production des deux associés sont connus, mais il faut prendre soin de distinguer les réalisations effectives, assez modestes, des projections, très optimistes. Ainsi, à Tsarahafatra, entre 1834 et 1844, 1500 tonnes de sucre ont été produites : cela fait 150 t/an, bien que, précise Rontaunay, l'usine ait monté en puissance ; il y a en magasin, ajoute-t-il, 300 t, c'est-à-dire la production de deux années, non écoulée. À Bakora, les chiffres sont comparables : 200 t/an. Enfin, à Soamandrakizay, la dernière unité, seulement 100 t de sucre ! Quand on sait qu'à Bourbon, à la même époque, une sucrerie moyenne produisait dans les 200 à 250 t/an, et que depuis 1838, l'usine ultra-moderne, « *centrale* », de la Nouvelle-Espérance passait d'une production annuelle de 550 t à une production de 1 000 t (1841), cela situe les établissements malgaches un peu en dessous d'une moyenne bourbonnaise⁹². La production de rhum obéit au même modèle⁹³. Evidemment, les prévisions

90. Mémoires de Raalbert, cité par Jean Chauvin, « Jean Laborde »..., *op. cit.*, p. 90.

91. Guy Jacob, « La révolution industrielle et l'Imérina au XIX^e siècle ou l'impossible transfert », *Omalý sy anio*, n° 29-32, 1989-1990.

92. La production des usines de Bourbon, très variable d'une année sur l'autre, est difficile à évaluer : les sources font défaut ; pour exemple, l'usine « Rivière des Figues » de Rontaunay produisait 250 t en 1828, celle de « Trois Frères », 125 t en 1843 et 200 t en 1847.

93. On fabrique 1000 barriques de rhum par an à Soamandrakizay, 220 000 l de rhum à Bakora en 1845 et 1846. Mahéla ne fournit quant à elle que 200 barriques de rhum, car les terres y sont de mauvaise qualité, mais Rontaunay et de Lastelle ne ferment pas ce site peu productif, comme ils le souhaiteraient, car la reine est intéressée dans l'établissement.

sont bien plus optimistes : Tsarahafatra, prétend Rontaunay en 1844, devrait plus que doubler sa production, et passer à 500 t/an, objectif qui ne fut pas atteint.

Le rhum était écoulé sur place, le sucre était commercialisé en France. On a beaucoup glosé sur les 300 t expédiées à Marseille⁹⁴, résultat de deux campagnes sucrières : elles ne font pas plus de 12 % de la production d'une année de l'ensemble des établissements sucriers de Rontaunay. La production totale des unités malgaches des deux associés, qui n'a représenté qu'une partie, très loin d'être majoritaire, de la production sucrière totale de Rontaunay, demeure cependant très difficile à évaluer. On ne sait pas grand chose sur la production de Rianambo ; si l'on ajoute les 1 500 t de Tsarahafatra, les 600 t (200 t x 3) de Bakora, les 100 t de Soamandrakizay, on arrive au total de 2 200 t, dont la moitié revenait à la reine ou aux officiers, pour une durée de quinze ans. Dans le même temps, les usines relevant en tout ou en partie de Rontaunay à Bourbon ont dû produire, sur la base moyenne de 180 t/an, une production globale de 11 160 t. La production malgache revenant effectivement à Rontaunay a donc représenté autour de 10 % de sa production totale, pour une masse d'investissement très certainement supérieure à 10 %, rien qui justifie en terme de production ces dispendieuses installations. Rappor-tées à la production sucrière globale de Bourbon, ces 2 200 t représentent moins encore, ce que ne semblent pas avoir saisi certains historiens qui pensent que Madagascar a pu ravitailler Bourbon en sucre ! En effet, rappelons que de 1830 à 1834, l'île Bourbon produisait une moyenne annuelle de 18 682,1 t ; pour la période 1835-1839, 20 589,3 t ; et pour 1840-1844, 31 358,4 t⁹⁵ : au total, selon les affirmations de De Lastelle, le sucre produit dans la Grande Île pendant les quinze années de fonctionnement des unités sucrières (1829-1844) aurait représenté 0,6 % de la production de sucre bourbonnaise !

La rentabilité se trouvait-elle du côté de l'investissement ? Le prix de la main d'œuvre pourrait le laisser penser, car il était, à Madagascar, infiniment moins élevé qu'à Bourbon. Comme la reine ne satisfaisait pas toujours à l'obligation de fournir une partie des travailleurs, les associés achetèrent des esclaves : or un esclave valait aux alentours de 30 piastres à Madagascar (150 F), alors qu'il valait en moyenne, pour la période, entre 700 F et 1 000 F à Bourbon, pour les « noirs de pioche », et deux à trois fois plus pour les esclaves techniciens. Les associés employaient 2 300 esclaves, soit, par rapport à Bourbon (prix moyen de 750 F), une économie de 1 380 000 F !

Ce gain a cependant été annihilé par le coût des machines à vapeur acheminées d'Europe jusque dans la Grande Île, proprement astronomique : déjà à Rianambo, l'achat du moulin à Liverpool, son transport, son installation, les gages du mécanicien anglais et son rapatriement avaient coûté la somme énorme de 250 000 F, l'équivalent de toute une habitation-sucrerie à Bourbon ! En 1843, les quatre pompes à vapeur sont estimées 720 000 F, soit 180 000 F la pompe, c'est-à-dire au bas mot quatre à cinq fois plus cher qu'à Bourbon. Si l'on ajoute à ce prix des machines celui des autres appareils importés (moulins, chaudières, filtres, etc.), on peut mesurer le coût invraisemblablement élevé de ces infrastructures. Si bien que pour finir, l'importance des investissements sucriers (1,5 millions de F selon Rontaunay, 3 millions selon de Lastelle⁹⁶), pose

94. Jean Valette, « Les relations extérieures de Madagascar au XIXe siècle », *Revue de Madagascar*, 1^o/2^e trimestre 1969, n^o série, n^o 45-46, pp. 37-48.

95. Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre*, Océan Editions, Saint-André, 1989, 413 p., pp. 35 et 100.

96. C'est sans doute pour soutenir son effort d'investissement à Madagascar que Rontaunay vend l'habitation-sucrerie de Rivière des Figues 850 000 F en décembre 1844. En pure perte, car les établissements malgaches furent anéantis par les événements de 1845 ; ce qui amena d'autres ventes, comme celle de Trois-Frères, en 1847, pour 650 000 F.

la question de la rentabilité globale d'établissements dont la renommée pourtant franchissait les mers⁹⁷. C'est pour la mesurer qu'en 1843, la maison Thomas, de Nantes, en affaire avec Rontaunay, dépêcha à Madagascar le capitaine Cartier, qui rendit un jugement nuancé⁹⁸. Rontaunay lui-même ne se faisait pas beaucoup d'illusions, qui écrivait en 1844 que ses efforts avaient été « *stériles peut-être au point de vue de [sa] fortune particulière* », ce que confirmait Louis Lacaille pour qui Rontaunay « *faisait les avances et s'en tirait par le commerce de la côte* »⁹⁹.

Enfin le cas de Laborde est ici aussi plus opaque : a priori, son objectif semble politique plus qu'économique. Guy Jacob n'hésite pas à écrire que « *le complexe industriel monumental de Mantasoa eut une portée économique presque aussi insignifiante [que le modeste métier à tisser de Rowlands]* »¹⁰⁰. La faiblesse, pour ne pas dire la nullité, du rapport investissement/production/qualité pour la sucrerie de Lohasaha a été systématiquement occultée par une approche quasi-hagiographique de l'œuvre du Gascon, sur la véritable finalité de laquelle Simon Ayache a naguère posé des questions dérangementes, et vite oubliées¹⁰¹, alors que Guy Jacob n'hésitait pas à envisager l'hypothèse que ce montage industriel n'était que le paravent d'un trafic d'armes.

Face à ces délocalisations, quelle a été l'attitude de la monarchie malgache ? L'implantation de guildiveries/sucreries a-t-elle correspondu, du côté de la monarchie, à un souci de développement ou simplement à un désir d'enrichissement personnel ? La réponse est complexe.

On présente traditionnellement Radama comme un monarque soucieux de développement et de modernité pour Madagascar. Invitant les personnes de talent et de métiers à venir à Madagascar, le roi souhaitait introduire dans son pays l'industrie européenne, dans le contexte de ce que l'on pourrait appeler un « développement auto-centré », que l'on a pu croire anticiper le modèle japonais de l'ère Meiji. Dans le domaine sucrier, le projet de contrat avec Hastie¹⁰² témoigne de l'implication du souverain. Radama affectait les terres nécessaires, 500 travailleurs, le fer, le bois d'œuvre, les pierres, assurait le transport du matériel et de la canne, interdisait toute autre manufacture de sucre pendant six ans. Hastie payait les forgerons, s'engageait à importer des machines pour fabriquer le sucre et les personnes capables de les faire marcher. Pendant six ans, chaque partie devait disposer de 50 % des produits, chacun pouvant exporter sa part ou l'écouler sur le pays. Au bout de 12 ans, les usines seraient propriété du roi. L'intervention du roi et son intéressement sont d'ailleurs inévitables car, depuis la loi du 14 février 1822, toute acquisition de terre par les étrangers est nulle si elle n'est pas approuvée par le roi.

97. C'est dans ce contexte que l'Ordonnateur Bédier fait parvenir au ministère le rapport de 1844 rédigé par Rontaunay.

98. Archives de l'archevêché d'Antananarivo, C 11/B, rapport cité par Claudine Caillon-Filet, *Jean Laborde...*, op. cit., p. 62.

99. Louis Lacaille, *Connaissance de Madagascar*, Paris, Dentu, 1863, 289 p., p. 88. La situation de monopole permet en effet aux associés des pratiques quasi usuraires : dans la zone réservée à la maison Rontaunay, le riz est acheté aux paysans entre 2,6 F et 3,3 F les 50 k, contre 4,8/5,5 F ailleurs, et les marchandises d'Europe sont vendues 2 à 3 fois le prix de celles de Tamatave ; « *la collecte prend les Malgaches de la région dans les filets de l'usure et de l'endettement* », conclut Claudine Caillon-Filet qui donne les exemples précédents. Mais au Sud, Cartier n'est même pas sûr que l'économie de traite de Rontaunay soit bénéficiaire, à cause des importants cadeaux aux dignitaires que les associés sont obligés de faire.

100. Guy Jacob, « La révolution industrielle et l'Imérina... », art. cité.

101. Simon Ayache, « Jean Laborde vu par les témoins malgaches », *Omalay sy Anio*, n° 5-6, p. 205, n. 32.

102. Ce contrat offre un mélange de droit public et de droit privé : le roi y est à la fois souverain et particulier (intéressement) ; voir Jean Valette, « Le plus ancien contrat de droit commercial malgache – 17 mars 1826 », *Bulletin de Madagascar*, mai 1964, n° 216, pp. 339-345.

Il n'est pas sûr que Ranavalo ait eu les mêmes objectifs économiques que son prédécesseur, mais le texte de ce premier contrat inspira très largement la rédaction de ceux qui furent passés plus tard entre la reine et d'autres industriels, à commencer par la convention du 13 alakaosy 1829 avec de Lastelle¹⁰³. Elle stipulait que la reine fournissait à de Lastelle 150 esclaves et une superficie nécessaire à la culture de la canne et l'édification d'une usine pour confectionner l'« araka ». Les associés recevaient le monopole de fabrication depuis Fort Dauphin jusqu'à Vohémar tandis que l'importation d'arack était interdite. Au bout de vingt ans, l'établissement et tout son matériel revendraient à la reine. La signature de ce contrat entre l'industriel et la reine est assez exceptionnelle : d'ordinaire, ces conventions commerciales étaient du ressort des Grands Juges.

Néanmoins, à partir de 1835, Ranavalo, touchée par la fièvre de l'industrie, veut changer le contexte de l'innovation. Elle se défie désormais des pasteurs formateurs, qui mêlent catéchisme et enseignement technique, préfère un savoir empirique et « désidéologisé ». On va retenir des hommes isolés avec de fortes primes, les attacher en les intégrant à la haute société malgache, comme c'est le cas pour de Lastelle et Laborde¹⁰⁴. La prétendue fermeture de Madagascar laisse ainsi libre accueil à la technologie, du moins jusqu'en 1845, comme en témoigne la fameuse adresse du 26 février 1835 : « À tous les Européens, Français et Anglais, ceci pour vous entretenir, mes amis et parents, des intentions que vous avez manifestées à mon pays d'enseigner l'habileté et la science : je vous en remercie. Cela m'est très agréable que vous n'ayez pas changé, car j'ai remarqué (je n'ai pas oublié) l'intention que vous avez manifestée à Radama et à moi... Mais s'il y a de l'habileté et de la science qui puisse procurer des avantages à mon pays, à cela je donne mon assentiment ; néanmoins je ne peux permettre qu'on abandonne les coutumes de mes ancêtres. ... Mais s'il y a en vous des connaissances dans la science et dans les arts qui puissent faire du bien à mes sujets dans ce pays, enseignez-les leur, car cela est bon. Je vous dis donc ceci, mes amis et parents, afin que vous le sachiez. Ranavalomanjaka ».

Les associés signèrent alors une série de conventions avec la reine. Celle-ci, qui ne voulait pas laisser les Européens s'installer indéfiniment, fixait la durée du contrat en fonction de la nature de l'entreprise. Du fait du temps de maturation des cannes, les sucreries et guildiveries de la côte Est connurent les contrats les plus longs : 20 ans pour la rhumerie de Mahéla et pour la rhumerie et sucrerie de Mananjary ; 27 ans pour Soamandrakizay et Bakora. Conformément à la loi de Radama, appliquée avec plus encore de rigueur sous Ranavalo, la reine fournit la terre pour chaque établissement. Elle fournit aussi la main d'œuvre. D'abord, celle des esclaves. L'interdiction de l'exportation d'esclaves n'avait nullement aboli l'esclavage dans la Grande Île, mais au contraire développé sur place l'esclavage domestique, dont l'importance avait encore augmenté du fait de la conquête de Radama, étendant aux populations conquises la distinction fondamentale de la société méridionale entre hommes libres et esclaves¹⁰⁵. Trois grands groupes furent ainsi contraints à une émigration massive¹⁰⁶, qui fournirent une partie de la main d'œuvre des sucreries et distilleries, les *Tsimanoas* celle de Lambros,

103. Fontoyont et Nicol, « Une convention entre Ranavalomanjaka I, reine de Madagascar, de Lastelle et de Rontaunay, négociant à Bourbon », *Bulletin de l'Académie malgache*, nlle série, t. XXII, 1939, pp. 73-75.

104. Hissés au rang d'Andriamasinavalona ; Nicol, bien que Crétois et non métis, devint Grand Juge.

105. Gabriel Rantoandro, *Le gouvernement de Tamatave...op. cit.*, p. 31.

106. Les *Maromaniry*, les *Maromiasa* et les *Tsimanoa*, auxquels il faut ajouter des groupes plus réduits, les *Maroratsy* et les *Mavobiko*, ces derniers aussi captifs depuis la campagne de 1823.

les *Maromaniry* et *Maromiasa* celle de Soamandrakizay. La reine cependant n'alloua pas toujours le nombre de travailleurs promis, et/ou il ne fut pas toujours livré par certains chefs, qui exigeaient parfois des dédommagements. En revanche, la naturalisation de De Lastelle et de Laborde leur donnait le droit d'acheter et de posséder des esclaves : de Lastelle employa jusqu'à 2 300 esclaves en 1840, achetés aux Hovas, et que leur procuraient chaque année les expéditions guerrières¹⁰⁷.

Les esclaves n'étaient pourtant pas en nombre suffisants pour les usines¹⁰⁸, et l'on devait avoir recours à la corvée, dont le rendement était inférieur à celui du travail servile. Cette corvée était généralement très mal acceptée par la population malgache. Dès 1831, les environs de Mahéla et de Mananjary se soulèvent contre le travail forcé. En 1832, de Lastelle envoie sept lettres à la reine pour se plaindre que la main d'œuvre n'arrive pas. La loi de 1835 qui réorganisa la corvée, créa une sorte de monopole d'État, et en durcit les conditions, stipulant que tous les jeunes gens d'une taille supérieure à 5 emfans seraient enrôlés. Le caractère inique et excessif de ce travail forcé fut à l'origine de toute une série de proverbes malgaches très dépréciatifs, dont certains sont cités par Claudine Caillon-Filet, et maintint en permanence sur la côte des relations très tendues entre de Lastelle et les chefs chargés du recrutement, qui se défilent. Cartier, en 1843, s'inquiète : « *Dans quelques moments, les chefs de la côte pourraient faire piller les établissements* ».

Les contrats profitent à la reine, qui retire en principe 50 % des bénéficiaires, et demeure propriétaire des établissements à leur terme. C'est pourquoi Ranavalo a tenu à faire surveiller la production. Des agents, généralement des officiers de moyenne envergure¹⁰⁹, gardent les établissements où elle est intéressée et constatent la qualité des produits fabriqués. Des rapports lui sont adressés à Tananarive, et servent à contrôler les quantités remises. Mais la reine ne saurait tolérer que l'industrie provoque la moindre aliénation de sa souveraineté, et sa vigilance s'étend à l'ensemble de l'action de ses *vazaha*. La principale question est celle de l'obtention du visa de séjour, car la reine craint que les étrangers ne s'implantent définitivement ; le long séjour, accordé seulement aux étrangers dont l'État est sûr des compétences techniques, a tendance à se réduire¹¹⁰. La surveillance s'élargit également au domaine technique. De Lastelle ne doit plus cultiver sur brûlis, il ne doit pas cultiver au bord de la mer. Il peut proposer de déplacer la sucrerie ou de remplacer le moulin, mais c'est la reine qui finalement décidera¹¹¹. L'autorité de la souveraine impose enfin des trasseries, comme l'obligation faite à de Lastelle d'ouvrir ses caisses, peut-être pour éviter toute contrebande ?

107. Lambros fut d'abord le pourvoyeur d'esclaves de la monarchie, puis Rainiharo.

108. D'autant plus qu'à la mort de Lambros, ses 400 esclaves restèrent à sa famille, légalement dépossédée de l'usine sucrière ; le gouverneur Ramahéry dut alors réquisitionner des *Antaimoro*.

109. Inférieurs aux *édéka*, les aides de camp ; ainsi, en 1841, Andriambalohéry est à Bakora ou Rianambo, selon Gabriel Rantoandro, *op. cit.*

110. Le court séjour, au début du règne de Ranavalo, peut aller jusqu'à plusieurs mois, voire une année ; mais après 1837, et surtout pendant la période 1841-1845, il tombe à un mois, 15 voire 4 jours ! Il peut être réglé parfois par la naturalisation, comme pour le collaborateur de De Lastelle, Pingenot, son ancien camarade de collège.

111. « *Quant au sujet de De Lastelle qui aurait besoin de rapporter une machine à vapeur pour remplacer celle à eau, dites-lui que s'il doit en ramener une, qu'il le fasse ; cependant, une fois arrivée ici, il appartient à la reine de choisir si elle opte pour le moulin à vapeur ou celui à l'eau, la reine prendra celui qu'elle aimera. Donc, si de Lastelle accepte ces conditions, qu'il ramène la machine* », du 29 Alakamady 1839, BB 13, folios 463 v. et 464 r. v., cité par Mme Rakotomahandry, in *Ranavalona I, reine de Madagascar...*, *op. cit.*

Mais ces contrats permettent aussi à certains grands officiers, cette « *oligarchie ploutocratique* »¹¹², de s'enrichir. Les deux parties de ces textes lient la reine à ses vazaha, et aux ministres associés. La part que ces derniers reçoivent alors est une sorte de fief, établissant comme une vassalité entre eux et la souveraine. Laborde quant à lui signe un contrat de type différent, car la reine en est absente. La signature n'y concerne que les grands officiers, l'affaire de Laborde n'ayant qu'un caractère industriel, ne dépendant pas du rythme de la végétation, mais de la capacité à fabriquer et enseigner, et de celle des Malgaches à apprendre¹¹³. Cette coopération avec les officiers ne va pas de soi, du fait des luttes d'influence entre clans autour de la reine. Rainiharo, on le sait, soutenait l'association Rontaunay/de Lastelle, et il en reçut des prébendes ; l'appui de Rainimaharo aurait été acheté par Laborde, qui, selon l'historien Raombana, lui aurait promis le quart de ses gages. Le Gascon aurait laissé espérer, dans ces années-là, de fructueuses opérations à la noblesse de cour. Ainsi les logiques d'enrichissement, qui ont pu s'articuler avec les logiques d'investissement et de développement, ont parfois prévalu sur elles, se substituant aux perspectives capitalistes de profit à long terme. C'est ainsi qu'après les événements de 1845, le sucre de De Lastelle ne put être exporté et resta en magasin. Le Premier ministre, intéressé dans cette industrie, devait toucher chaque année 10 000 francs, et les exigea. Bien que de Lastelle lui expliquât qu'il ne pouvait le payer du fait de la mévente, il fallut s'acquitter ; les sucreries périclitèrent¹¹⁴.

D'autres officiers font obstacle, en particulier en entravant le recrutement de la corvée. À Lohasaha, les représentants de la reine annoncèrent à la population qu'elle aurait l'obligation de travailler à la sucrerie, ce qui provoqua des récriminations présentées à la reine comme l'effet des intrigues de sorciers hostiles. Plus de 3 000 personnes furent ainsi soumises au tanguin¹¹⁵, très peu y survécurent, et les officiers s'approprièrent les plus beaux biens, bœufs, enfants réduits en esclavage, ne donnant à la reine que la plus mauvaise part. La reine dut recruter pour la corvée plus de 3 000 *Sihamaka* et *Betsimisaraka* ; les responsables de cette monstrueuse ordalie ne furent pas châtiés. Confusion entre développement et enrichissement, tendance à considérer les biens publics comme des biens patrimoniaux, il semble que l'on touche ici, comme l'écrit Françoise Raison-Jourde, à l'une des contradictions du système ranavalonien, de réserver le bénéfice de toute nouvelle production, par principe, à une poignée de privilégiés, quant ce n'est pas à la reine seule¹¹⁶.

Enfin, de manière paradoxale, le sucre en vint à signifier le contraire de ce pour quoi il avait été initié, non pas le développement de l'île, ni le profit des industriels, mais la grandeur coloniale de la France. Le contraire, disions-nous, car Rontaunay, de Lastelle et Laborde, tout en considérant Madagascar comme une colonie de traite, indispensable réservoir de vivres et annexe des établissements sucriers de Bourbon, menaient au fond dans la Grande Île une politique opposée à celle de la France. Les

112. M. Esoavelomandroso, *La province maritime orientale du Royaume de Madagascar à la fin du XIXe siècle (1882-1895)*, imprimerie du FTM, Antananarivo, 1979, 432 p., p. 59.

113. Claudine Caillon-Filet, *Jean Laborde...*, *op. cit.*, « Le temps des contrats »...

114. La reine a pu échapper en partie à cette tentation : en 1838, le navire de De Lastelle ayant fait naufrage, elle lui abandonne la moitié de sa part, pour qu'il puisse maintenir son train de vie, J. Rakotomahandry, *Ranavalona I, reine de Madagascar face aux étrangers...*, *op. cit.*

115. Cette ordalie consiste à faire absorber aux suspects des fragments de l'amande du *tanghinia venenifera*, généralement mêlés à des morceaux de peau de poulet ; si l'accusé les restitue et survit, il est innocent ; son décès prouve évidemment sa culpabilité.

116. Françoise Raison-Jourde, *Bible et pouvoir à Madagascar au XIXe siècle*, Karthala, Paris, 1991, 840 p., p. 144 sqq.

associés soutenaient en effet la monarchie hova, quand la France tentait de s'appuyer sur les Sakalaves ; ils encourageaient la politique d'unification de la monarchie malgache, contestée par la France, en fournissant les moyens de sa mise en œuvre (fabrication de canons et vente de fusils, etc.)¹¹⁷. Dans ce contexte, de Lastelle avait tout fait, en 1838 et 1844, pour désamorcer une intervention militaire française.

Or à partir de 1845, on assiste à une « révision déchirante » de la position des associés, annoncée peut-être par les doutes de Cartier, voire ceux de Rontaunay sur la solidité de l'entreprise, accélérée par la « collision » de 1845¹¹⁸, comme la nomme de Lastelle. Ceux qui prennent alors la parole ou la plume, de Lastelle, Rontaunay, ont à cœur de se montrer loyaux (p)artisans de la politique coloniale de la France à Madagascar, et défenseurs de ses intérêts malgaches. Le ministère d'ailleurs les y poussait, en relevant qu'en 1847 de Lastelle « *continuait ses opérations, sous la protection des autorités malgaches* », ce qui n'était d'ailleurs pas tout à fait vrai, et en exprimant, certes avec diplomatie, une opinion très suspicieuse : « *M. de Lastelle, dans sa correspondance avec M. Rontaunay et les officiers de la station montre du dévouement pour les intérêts de la France. Mais la position qu'il s'est faite inspire de la méfiance ; on ne le croit pas sincère dans les sentiments qu'il exprime et on va même jusqu'à le soupçonner d'avoir provoqué dans un intérêt de monopole l'expulsion des européens* »¹¹⁹. Bientôt attaqué par Samat, est-ce en désespoir de cause que de Lastelle puis Rontaunay adoptèrent la posture, peu convaincante au regard de leur action, de précurseurs de la colonisation ?

Selon de Lastelle¹²⁰, c'est lui qui conçut le projet d'équipement sucrier. Mais il était sans capitaux, et recherchait une maison de commerce qui puisse le soutenir : ce fut la maison Rontaunay qui, « *en mettant à ma disposition tous les capitaux dont j'ai eu besoin et en m'aidant d'un concours aussi persévérant et intelligent, a été l'âme de cette colonisation glorieuse... entreprise sur une aussi grande échelle par de simples particuliers* »¹²¹. Ce projet cependant répondait à « *un intérêt français et de civilisation* » faisant que « *pendant que le gouvernement n'agissait pas ou agissait mal, de simples particuliers ont perpétué les traditions françaises et empêché qu'une sorte de proscription ne s'établisse contre eux* », car, « *c'est avant tout une conquête pacifique qu'il faut tenter à Madagascar, c'est en bienfaiteur et en ami qu'il faut nous présenter aux diverses peuplades de cette France orientale* ». Les particuliers ont anticipé le rôle de l'État, l'industrie s'est substituée à la politique, car elle a « *entretenu l'habitude des relations entre les Français et les Malgaches* ».

117. « *On peut se demander si ces messieurs méritent beaucoup d'éloges pour avoir pactisé avec les Ovas oubliant qu'ils étaient les implacables ennemis de la France* », écrit en 1843 Delagrance, dans un *Essai sur la colonisation de Madagascar*, manuscrit cité par Claudine Caillon-Filet, FOM MAD 150/207.

118. Cf. note 62.

119. *Instructions sur les affaires politiques qui se rattachent au service de la station de Bourbon et Madagascar, octobre 1847. Au commandant de la division navale de Bourbon et Madagascar*, manuscrit, papiers du contre-amiral Page, Archives de la Marine, Vincennes, 19 GG2 ; dans le même document, Laborde est ainsi « exécuté » : « *M. Laborde, qui réside aussi à Emirne, a oublié en quelque sorte son origine et sa patrie ; ses mœurs sont celles du pays où il vit et jusqu'à présent il s'est montré l'adversaire des européens* ».

120. Mémoire de De Lastelle « *Les établissements fondés par MM. de Rontaunay, Arnoux et de Lastelle* » repris par J. d'Eschavannes, *Revue de l'Orient...* op. cit., pp. 84 sqq.

121. On est frappé par les points communs que présente la tentative de ces deux associés – du moins dans la rationalisation qu'ils en opèrent – et les propositions de colonisation d'Auguste Billiard ; voir ici même l'article de Claude Wanquet, « *Auguste Billiard et l'utopie d'une colonisation franco-réunionnaise pacifique de Madagascar : les suggestions du Voyage aux colonies orientales (avril 1820)* ».

S'accompagnant d'une pédagogie familiarisation des Malgaches avec les techniques industrielles, elle établit surtout l'ascendant moral de ceux qui impressionnent aussi par leur maîtrise quasi magique du fétiche qu'est la machine : « *le jeu de nos alambics, ces torrents de flammes et de fumée qui s'échappent de nos machines à vapeur, le mouvement compliqué mais si exactement combiné des autres ateliers, frappe vivement l'imagination des indigènes ; ils sont naturellement disposés à se soumettre à ceux qui leur paraissent maîtriser les éléments et qui font de leur puissance une application si pacifique et si utile* ». En un mot, de Lastelle et Rontaunay se présentent non seulement comme des industriels audacieux, mais « *comme les dignes précurseurs de la France dans l'œuvre de colonisation pacifique de Madagascar* », position relayée par une partie de l'opinion qu'exprime par exemple Désiré Laverdant en 1841 : « *Eh bien ! C'est après deux cents ans de prise de possession que nous voyons introduire à Madagascar la culture et la fabrique, c'est après deux cents ans que l'intelligence du blanc songe enfin à féconder cette terre où végètent des sauvages : et le gouvernement est resté étranger à cette oeuvre précieuse !* »¹²².

Les événements de 1845 convainquirent Rontaunay de ne plus limiter ses objectifs à la côte Est, mais de les élargir à l'intégralité de Madagascar considérée comme un réservoir de matières premières, un débouché pour l'industrie, voire un emplacement stratégique sur la route entre l'Inde et la Chine. Rontaunay, de Lastelle et Malavois tentèrent alors l'essai d'une société anonyme, sans succès, et le négociant réclama, en 1854, en 1858, l'intervention militaire tant crainte autrefois.

Examinée dans les années 1930 – 1940 au temps de la colonie, puis oubliée, la première expérience sucrière malgache est riche d'enseignements. En premier lieu sur la réalité des transferts et des échanges technologiques qui existèrent très tôt dans la zone. L'emploi du sucre, comme médium de cette ébauche d'industrialisation, n'est pas sans signification. D'une manière naturelle, l'initiateur, Rontaunay, projette sur la Grande Île l'activité qu'il maîtrise à Bourbon, celle, au plan mondial, qui par la conjoncture encore favorable¹²³, et sa rapide industrialisation, est susceptible d'assurer de rapides et importants profits. Madagascar, en ce sens, n'est que la projection de Bourbon. Dans le détail, on relèvera l'apport du charroi, de la vapeur et d'un certain machinisme, d'une technique de fabrication alors la plus adaptée au contexte colonial, en fait pour l'essentiel des transferts d'une version bourbonnaise de la technologie sucrière. La réflexion de Wetzell, privilégiant à Bourbon une industrie autocentrée, s'applique naturellement, par l'intermédiaire d'industriels qui sont ses amis, à Madagascar, esquissant un modèle qui sera ensuite oublié, et ses vertus. Le questionnement sur la technique a permis d'établir la réalité de cette tentative nouvelle pour l'époque de délocalisation.

Car la nature des relations nouées avec la monarchie malgache est originale. La sollicitation de souverains intéressés par et à l'industrialisation, relève d'un esprit d'entreprise nouveau. Il ne s'agit plus des tentatives classiques d'un Maudave, d'un Beniowski¹²⁴, ni des pratiques ordinaires des traitants. L'extension de la démarche, sa

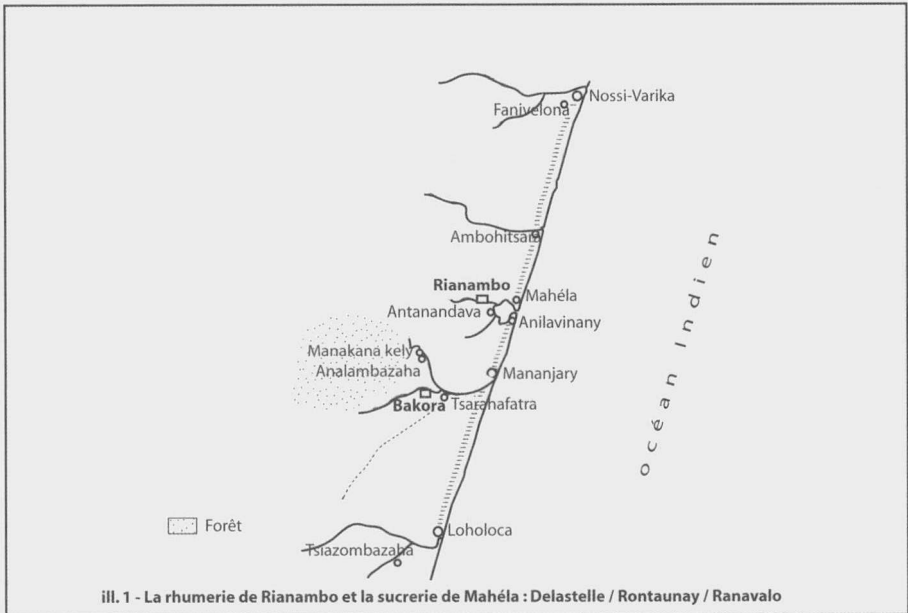
122. *La Phalange*, mai 1841.

123. Essor de la consommation de sucre en Europe, disparition du « grenier à sucre » de Saint-Domingue, lenteur des progrès du sucre de betterave.

124. Auteurs, respectivement, en 1768-1770 puis en 1774-1776, de deux tentatives de colonisation de Madagascar.

tendance monopolistique changent la nature des relations de type colonial, organisant indirectement les rapports entre puissances selon l'essai d'application des modalités d'un capitalisme dans lequel les profits de l'industrie et du commerce font passer au second plan l'exaltation nationale. Le décalage avec les objectifs de la monarchie malgache fit échouer la tentative : la greffe capitaliste privée ne prit pas à Madagascar, pas plus que lorsque Rontaunay tenta l'aventure de la concentration capitaliste au moyen d'une société anonyme. Et les rapports qu'entretint ensuite la France avec la Grande Île, illustrés en particulier par l'attitude de François de Mahy, semblent une régression à des pratiques archaïques, qu'avaient pourtant peut-être initiées de Lastelle et Rontaunay après 1845¹²⁵.

À Barbié du Bocage qui, en 1858, évoque encore « *la canne à sucre dont la culture est appelée au plus grand développement* »¹²⁶, Grandidier répond en 1907¹²⁷ que « *l'industrie sucrière n'a jamais été très importante à Madagascar* », n'évaluant plus qu'à 780 ha les plantations de cannes malgaches. Alors que le sucre a forgé le destin des Mascareignes, il n'a été qu'un mirage ou un leurre dans la Grande Île.

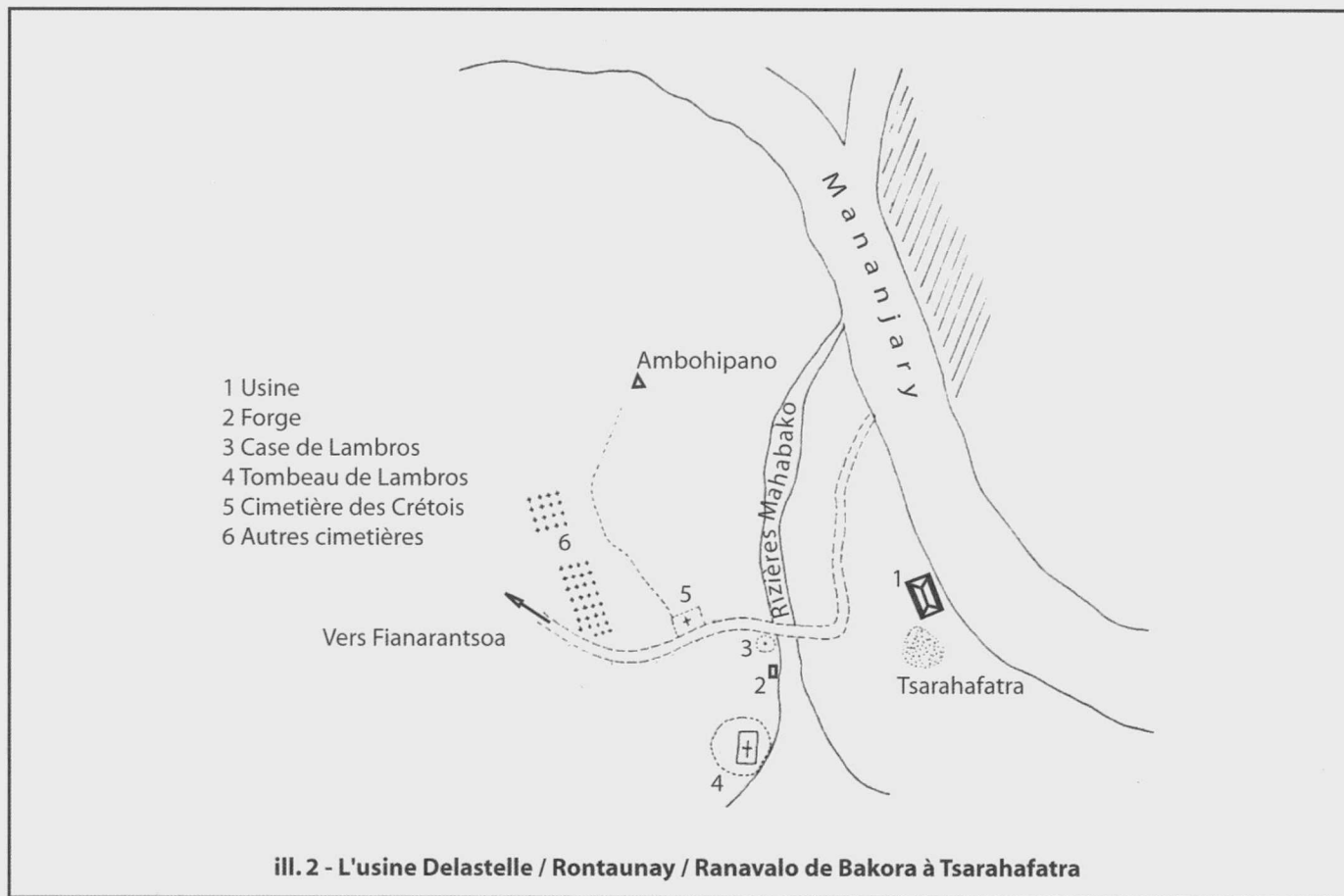


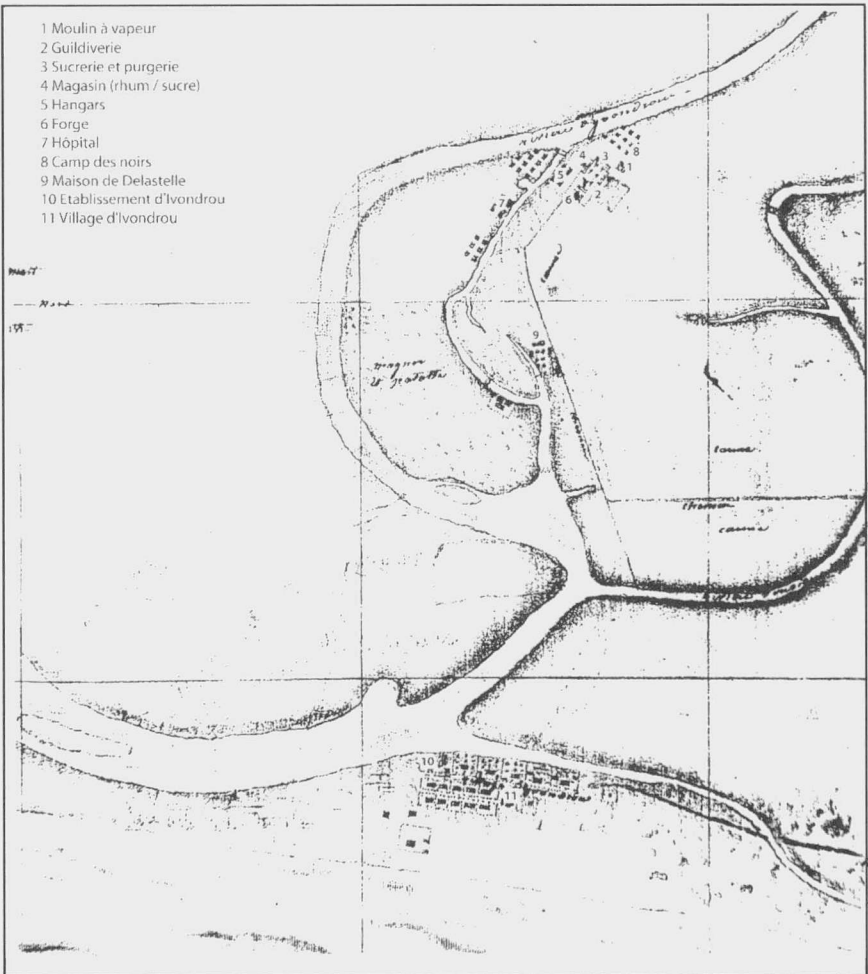
ill. 1 - La rhumerie de Rianambo et la sucrerie de Mahéla : Delastelle / Rontaunay / Ranavalo

125. Yvan Combeau, « Voyages à Madagascar: le conte colonial de François de Mahy (1883 – 1891) », *Revue Historique des Mascareignes* n° 5, 2004, pp. 235-243.

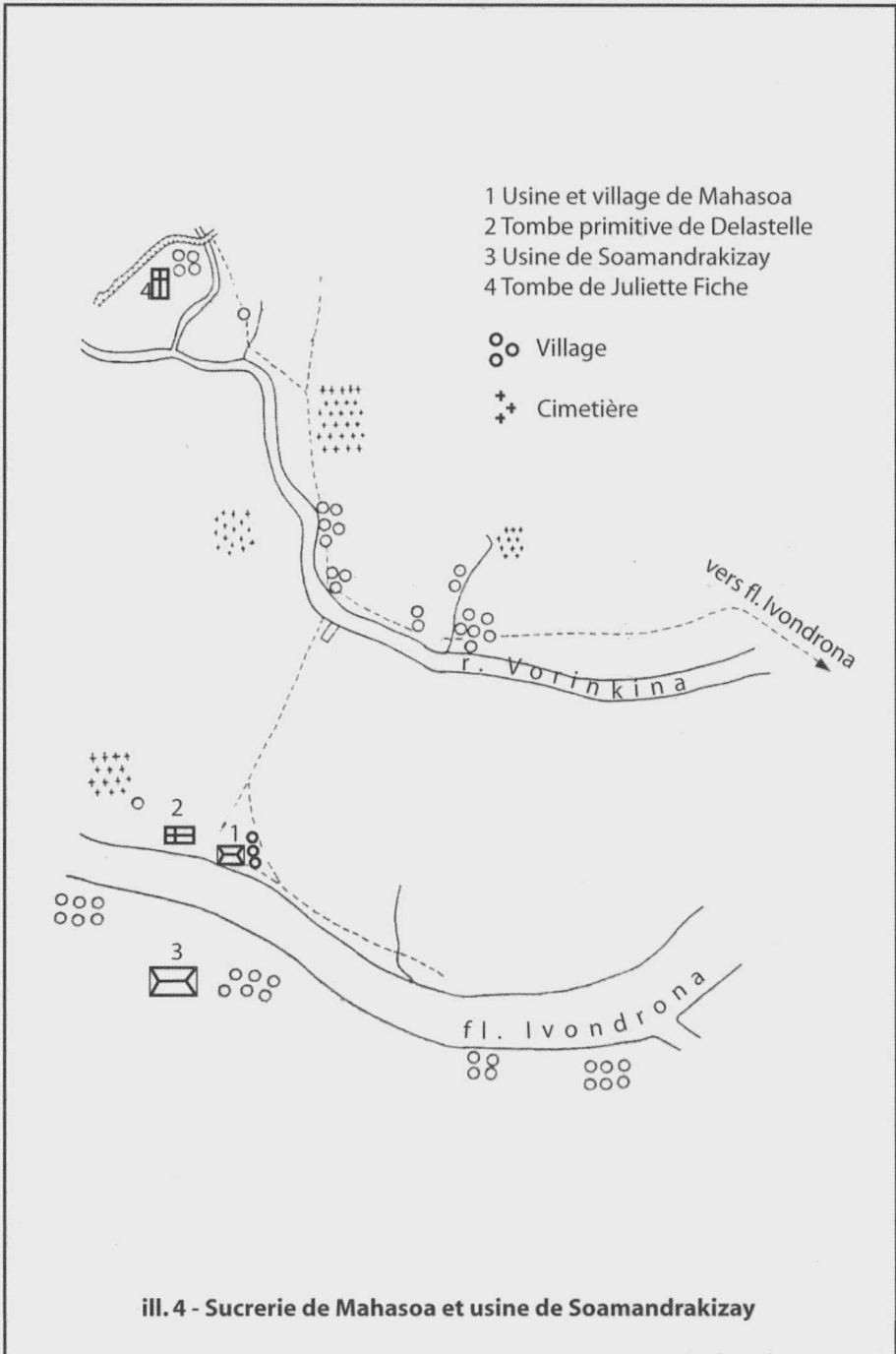
126. A. Barbié du Bocage, *Notice géographique sur l'île de Madagascar – Extrait du Bulletin de la Société de Géographie*, 1858, imp. L. Martinet, Paris, 56 p., p. 30.

127. G. Grandidier, *Histoire physique, naturelle et politique de Madagascar*, vol. IV : *Ethnographie de Madagascar*, Paris, Hachette – Société d'éditions géographiques maritimes et coloniales, 1928, 540 p.

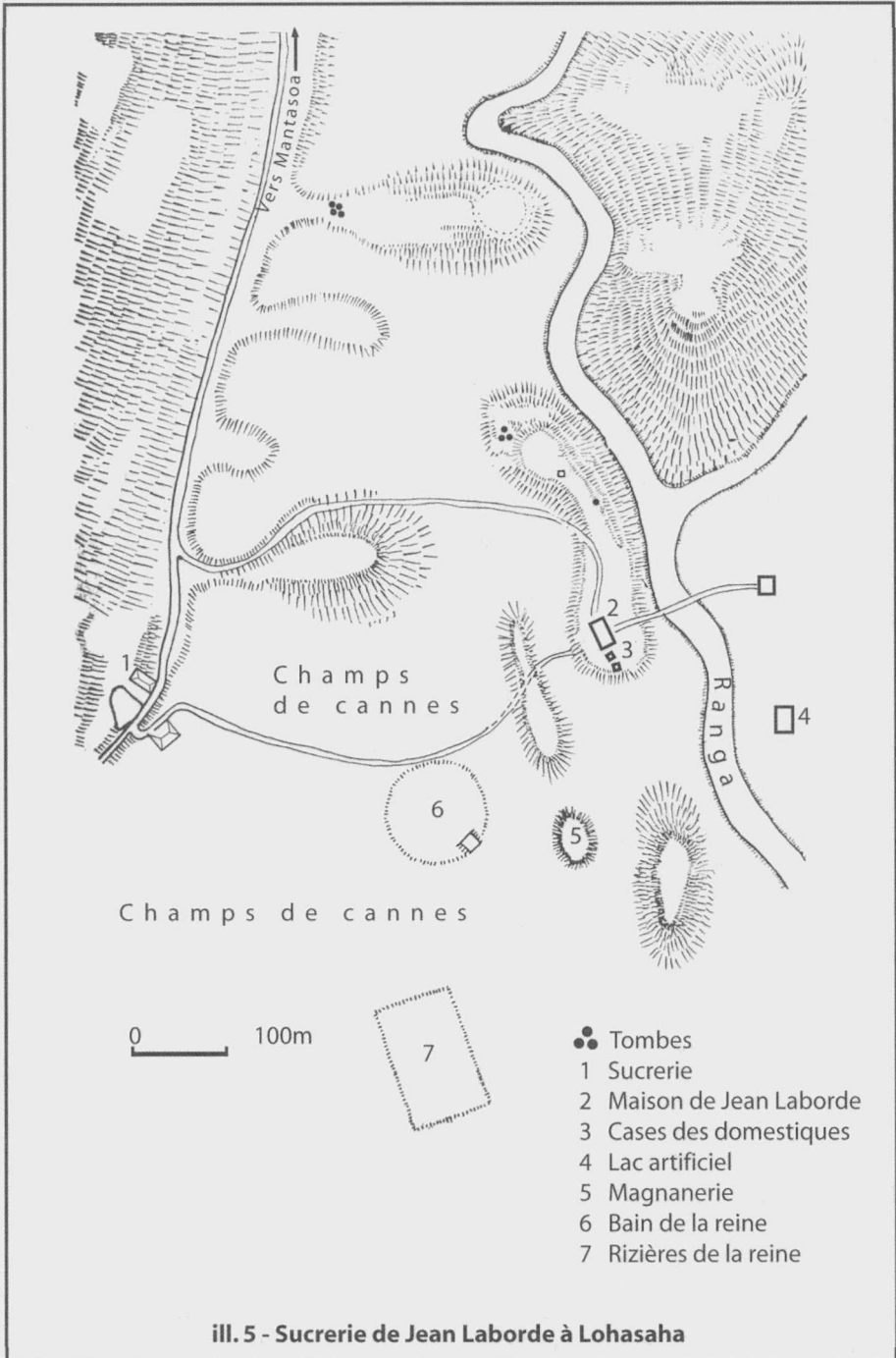




ill. 3 - Installations d'Ivondrou, dessin de Marius Arnaud (avant 1854)



ill. 4 - Sucrierie de Mahasoa et usine de Soamandrakizay



ill. 5 - Sucrierie de Jean Laborde à Lohasaha

