

## TROISIEME PARTIE

---

# La vie et les activités régionales

---

L'étude du peuplement, des structures agraires, de l'habitat, nous a permis de dégager et de mettre en valeur les éléments d'unité et d'homogénéité de la Réunion. Dans une île si petite, il peut en effet sembler vain, à première vue, de rechercher une différenciation régionale. Cependant, au-delà des traits communs de la case, de l'habitation, du planteur, ou au-delà d'un mélange de races qui semble n'avoir guère à voir avec une véritable répartition régionale, on discerne souvent plus que des nuances, et nous avons déjà dû le souligner fréquemment. Le relief et le climat ne peuvent pas, du reste, ne pas jouer un rôle prépondérant dans cette différenciation : on ne peut vivre dans les cirques et dans les fraîches brumes des Hauts comme sur le littoral brûlant, ni dans l'étuve de la côte orientale comme dans la sécheresse de la côte sous le Vent. Cultures, travaux agricoles, genre de vie, races même, ne s'accordent pas de même façon à l'altitude et à l'exposition. Sans qu'aucune frontière nette les sépare, cinq grandes zones s'individualisent, abritant elles-mêmes des petits « pays » aux traditions locales. On passe souvent de l'une à l'autre sans s'en apercevoir, mais cela n'enlève guère aux diversités de cadre et de vie que l'on saisit d'emblée entre le pays des Petits Blancs des Cirques et des « Plaines », la Savane des pêcheurs et des ramasseurs de coraux de la côte occidentale, les forêts humides de la Fournaise où s'enlacent les vanilles, les attraits prestigieux de la ville, le tout dominé par la royauté des pays de la canne (carte hors-texte IX).

## CHAPITRE VII

# La zone sucrière

Île à sucre, la Réunion dépend de la canne plus que beaucoup d'autres îles, — plus, en tout cas, que les deux Antilles françaises. 73,8 % des habitants la cultivent, 80 % en vivent: planteurs, colons, journaliers, ouvriers d'usines, employés des bureaux, dockers, cheminots, camionneurs, agents des Ponts et Chaussées, conducteurs des charrettes à bœufs, industriels, commerçants en sacs de jute, et tout le personnel du port, de la banque, des assurances, du fret maritime, de l'électricité. On s'explique ainsi que « la coupe » soit la grande affaire, déclenche le grand remue-ménage annuel, et que, en 1956, 99,5 % du tonnage et 86,9 % de la valeur des exportations soient venus des produits de la canne (sucre, rhum, alcools et mélasses). Bien plus, alors que, jusqu'en 1939, la Réunion produisait en moyenne 80 000 t de sucre, l'impulsion économique née de la départementalisation s'est traduite par un progrès considérable de la production sucrière, qui est passée de 80 000 t en 1947 à 208 000 t en 1957. Cet accroissement de 166 % augmente, si possible, l'importance de la zone sucrière par rapport au reste de l'île.

Car la zone où se cultive et se traite la canne, si elle représente la région vitale de la Réunion, est loin d'en représenter la plus grande surface. Elle occupe en gros la ceinture de plaines et de replats côtiers, zone qui, pour être annulaire, n'en est pas moins strictement délimitée, et même limitée (carte hors-texte IX).

### I. — DELIMITATION DE LA ZONE SUCRIERE

Sur un total de 251 000 hectares pour l'île entière, c'est à peine si la canne occupe 30 à 35 000 hectares.

La zone sucrière déborde évidemment les superficies purement mises en cannes, lesquelles, en dehors même des secteurs incultes, sont fréquemment interrompues, surtout en altitude, par les cultures vivrières et des cultures plus ou moins commercialisées (tabac, maïs, géranium, etc.).

Il n'empêche que la canne est de beaucoup la ressource essentielle. Nous avons établi (1) qu'en gros 85 % des habitants vivent sur une bande s'étendant de la mer jusqu'à sept kilomètres à l'intérieur, bande

(1) Voir ci-dessus, p. 294.

de densité moyenne 230. Cette bande correspond grossièrement à la zone de la canne, quoiqu'elle la déborde dans les Hauts de Saint-Paul et de Saint-Leu et exclue une partie de la région du Tampon.

Dans la région du Vent, à part les cirques, on peut dire que la région sucrière correspond pratiquement à la région habitée. Tout y grave de très près autour du système sucrier, les autres cultures étant très rares, et presque toujours en rotation avec la canne (manioc, maïs), ou mélangées à la canne (vanille).

La limite inférieure de la canne s'y trouve être exactement le rebord supérieur de la falaise littorale. Les deux extrémités de la zone en sont le delta de la Rivière des Pluies et la forêt de vacoas du Bois-Blanc. La limite supérieure d'altitude est moins nette et surtout très irrégulière; elle se mêle intimement par des pointes avancées aux lambeaux de forêts qui descendent le long des ravines. Elle oscille généralement entre 500 et 600 mètres, mais, d'une part, les grands domaines mécanisés ont récemment conquis dans les Hauts de nouvelles terres de cannes (Menciol, 600 m), d'autre part, la canne semble monter d'autant plus haut que la pente est forte et la plaine côtière étroite; dans la région de Saint-André, très plate, elle ne dépasse guère 450 m, et même 300 à la Commune Ango; en revanche, à Bretagne et à Moka, elle atteint sensiblement 700-750 m. Au Sud de la Rivière du Mât, les massifs anciens de la Caroline et du Cratère sont forestiers et la canne, qui ne dépasse guère 450 m, se tient le plus souvent au-dessous de 250.

Enfin, sur les pentes Nord du massif récent, l'aridité des laves et la forêt dense maintiennent la canne de plus en plus vers le bas: 250 m à Sainte-Anne, 200 au Brûlé Sainte-Rose, 150 à Ravine-Glissante; la zone des cannes, engloutie par la forêt où s'enroulent les vanilles, s'effiloche et s'amenuise de plus en plus: à partir du Bois-Blanc, la forêt borde directement la mer.

Le contact canne-forêt est parfois brutal (Bagatelle et Cratère), mais le plus souvent, il y a une étroite bande de transition entre les basses pentes, où les cannes forment des champs serrés aux formes géométriques, et les massifs forestiers: c'est la zone des anciens « défrichés » du front pionnier, déboisés et mis en cannes à la grande époque Hubert Delisle, abandonnés ensuite et habités par une population de colons misérables qui pratiquent une culture assez primitive.

Le versant sous le Vent comporte une beaucoup plus grande diversité puisque, de la mer à la forêt, s'étagent la bande littorale steppique, la zone de monoculture de cannes, la zone mixte canne-maïs-géranium, et la zone géranium-vivres. Si les deux dernières font sans nul doute partie des Hauts, les trois premières relèvent bien de la zone sucrière.

La limite entre la savane côtière et la zone proprement sucrière suit ici à peu près la limite inférieure de l'habitat (1), montant en biais de Saint-Paul à la Saline, puis suivant grossièrement la courbe des 350 mètres jusqu'aux Avirons, d'où elle s'abaisse jusqu'au Gol. Les champs — sauf les plaines irriguées de Savannah et du Gol — n'y commencent donc qu'entre 250 et 400 m, altitude où la canne peut pousser sans irrigation, et y sont souvent « suspendus » au-dessus de l'abrupt qui domine le littoral. Ils occupent le vaste replat en pente douce qui

(1) Voir ci-dessus, p. 235.

PLANCHE XVII



Case de bardeaux (L'Etang-Saint-Leu, route Hubert-Delisle)



Case-villa (Tampon, 14<sup>e</sup> kilomètre)

PLANCHE XVIII



Maison de grand propriétaire



Logement collectif (Le Gol. Chaque ouverture correspond à un logement familial, ne comportant qu'une seule pièce)

couronne ces abrupts et, vers le Sud, ils sont accrochés sur une forte pente dans les Hauts de Saint-Leu et aux Avirons. A partir de la Rivière d'Abord, le secteur cultivé descend jusqu'à la région côtière, mais un écran de filaos ou de vacoas s'interpose entre la falaise et les champs de Saint-Pierre à Saint-Philippe; le rôle de ces arbres est de protéger les cultures de la violence croissante de l'alizé. Enfin, les cannes doivent faire souvent place au maïs à Saint-Joseph, à la vanille à Saint-Philippe, au tabac et à l'arachide à Saint-Louis.

La limite supérieure de la canne monte beaucoup plus haut que sur le côté du Vent. Si la cause essentielle en est une plus grande sécheresse du climat, c'est surtout parce que cette sécheresse a permis une moins grande densité de la forêt et un peuplement plus facile. Cette limite est souvent conditionnée par la question des transports: les cannes s'arrêtent là où il devient trop difficile et trop onéreux d'assurer le transport à l'usine, par manque de route ou du fait de l'éloignement. Dans le massif de la Montagne, la limite ne dépasse jamais la route. Sur la planète occidentale, elle est à 850 m au Bois de Nèfles et, du Guillaume au Tévelave, s'arrête généralement à la route Hubert-Délisle: vers 900 m au Guillaume et Vue-Belle, 850 m à Trois-Bassins, 950 m dans les Hauts à Saint-Leu et au Tévelave. Tous les grands propriétaires, à l'heure actuelle, se refusent à lui faire dépasser la route. Cette limite, quoique moins nette, reste cependant globalement vraie pour les moyens et petits planteurs. En revanche, au-dessous de la route, on consacre au maximum les surfaces à la canne; aussi la limite canne-géranium est-elle plus nette qu'il y a dix ans. Les vieux massifs à forte pente et à argile latéritique de l'Étang-Salé, des Macques et de l'Entre-Deux la rabaissent nettement: elle n'atteint qu'exceptionnellement 600 m à la Ravine Sèche des Avirons, 700 m à l'Étang-Salé.

Dès que les pentes deviennent plus douces — contrairement à la région du Vent — et surtout moins ravinées, les cannes remontent: elles sont à 950 m au Tapage; elles s'étalent largement et magnifiquement sur les pentes du Tampon entre le Bras de la Plaine et la Rivière des Remparts; elles y forment des masses considérables, quoique toujours mélangées, pour une faible part, au maïs, et même au géranium à partir de 600 mètres. La limite supérieure de la canne suit à peu près le chemin du Pont d'Yves au 14<sup>e</sup> kilomètre (850 m) et le chemin Châlet; on peut cependant la trouver encore au 15<sup>e</sup> kilomètre (880-900 m). Les possibilités de culture des plantes à parfum n'incitèrent guère à la faire monter plus haut; tout en se maintenant autour de 850 m, la limite s'infecte vers le SE pour contourner les pentes de la Commune; elle ne dépasse guère, de Bérive aux Lianes, la route Hubert-Délisle (650 m); elle atteint à peine la Plaine des Grègues. Au-delà de la Rivière des Remparts, la zone des cannes dessine une corne de croissant, symétrique de celle de Sainte-Rose, et laminée de plus en plus contre le littoral par la forêt envahissante du Volcan; repoussée vers 500 m à Jean-Petit, la limite supérieure descend à 300 m à Vincendo. A l'Est de Basse-Vallée, la forêt descend jusqu'à la mer sur de larges espaces (Brûlés du Baril et de la Mare-Longue); les clairières cultivées du Baril ne dépassent pas 300 m, celles de Saint-Philippe 200; plus à l'Est, la zone des cannes morcelée par les filaos et les bois de couleurs, en îlots de cultures échelonnés le long de la route, ne dépasse guère 80 m et finit par disparaître au-delà de la Pointe de la Table.

Au total, les plantations en canne, évaluées en 1956 à 35 000 hectares, soit 13,9 % de la surface de l'île, ne correspondaient qu'à 56,4 % des

terres cultivées. Par ailleurs, en 1940, sur 21 257 km<sup>2</sup> déclarés en cannes, 9 942 appartenaient à la région du Vent (46,7 %).

## II. — LA VIE QUOTIDIENNE DANS LES BAS

Dans l'ensemble, journaliers, colons, propriétaires — étant exclus les chefs d'exploitations capitalistes — forment la masse des « petits planteurs », si caractéristique de l'économie réunionnaise; une évaluation de 1955 en dénombrait 17 929, produisant moins de 50 t de cannes pour 1 877 qui en produisaient de 50 à 100 t, 1.149 de 100 à 500 t, 105 de 500 à 1 000 tonnes; ces derniers étaient déjà considérés comme riches; enfin, 101 gros producteurs fournissaient plus de 1 000 t. Une statistique de 1946, année où ces derniers n'étaient que 79, permet de déduire que les gros planteurs produisant plus de 1 000 t, fournissaient les 40,5 % de la récolte annuelle de cannes; les proportions ne semblent guère avoir changé beaucoup depuis. Tout le reste est apporté par la foule des petits planteurs, que l'on ne retrouve pas dans ces proportions aux Antilles, et qui constituent un facteur de solide équilibre social.

Il faut dire qu'ils contribuent, par contre, à un déséquilibre économique paralysant; ils ne vivent pratiquement que de la vente de leurs cannes et comme 80 % en produisent moins de 50 t, le prix est dépensé, avant même d'être touché, en avances et emprunts, pour les mises de fonds de la coupe suivante (main-d'œuvre surtout). Il ne faut pas demander à ces petites gens, au demeurant très peu instruits, d'améliorer leurs cultures et d'abaisser des prix de revient répartis sur de si faibles quantités. Ils en sont réduits à éviter les achats d'engrais et sont incapables d'employer des machines. Toute diminution de récolte par un cyclone, de rendement par de grosses pluies, prend pour eux l'aspect d'une catastrophe. Vivant de la portion congrue, dans la dépendance de l'usinier ou de la banque, ils sont méfiants de toute nouveauté, de toute offre de service, et opposent la force d'inertie à chaque tentative destinée à les unir en organismes de défense ou de production coopérative.

Petits planteurs, colons, journaliers agricoles — et aussi manœuvres et ouvriers des « quartiers » — mènent une vie dont les aspects importants sont communs. En les décrivant, en retraçant leur vie quotidienne, c'est le travail des trois quarts de la population que nous décrivons, et la vie familiale des neuf dixièmes. Il importe de le saisir, afin de voir dans cette lente et immuable routine tropicale un des facteurs essentiels du retard économique de l'île.

### 1. - Les planteurs de cannes.

Le créole se lève tôt. Il fait encore nuit — 4 heures, 5 h. 30 suivant la saison — lorsque, dans la case close, la mère repousse les draps ou la vieille couverture, et, à tâtons, ouvre la porte qui donne sur les étoiles. C'est le coq ou, le plus souvent, l'habitude qui l'a réveillée. Elle se coiffe — en pleine nuit — de son grand chapeau de paille, qui ne la quittera plus de la journée, elle traverse la cour, ouvre la cuisine, allume une lampe pigeon ou une lampe à pétrole, craque une allumette sur des brindilles de bois; une odeur de café grillé emplit la petite salle, et, pendant qu'il « coule », la mère allume le réchaud à charbon de bois

et, dans une « moque » (1), réchauffe le casse-croûte des hommes: riz frit à la graisse avec du piment, ou « sosso-mais » (2), ou une marmite de manioc; — puis elle met à cuire le riz et le « grain » de midi. Le bruit qu'elle fait tire l'homme de son grabat: il sort à son tour, puise au fer-blanc de la cour un peu d'eau, qu'il se passe sur la figure et les mains, en attendant le café, il s'occupe sans hâte: il trait le « bœuf » (3) ou fend un peu de bois. La mère, cependant, a été secouer la « marmaille », qui s'étire; pieds nus, les cheveux en broussaille, la maisonnée commence à trotter en silence; les enfants se débarbouillent au fer-blanc, le petit de huit ans mène le bœuf à la ravine ou à la prise d'eau du chemin.

Le café est chaud: dans la cuisine noire, où le feu jette des lueurs passagères, le père s'est assis sur la chaise du Gol; les enfants sont accroupis le long du mur auprès du foyer. La mère décroche les tasses, sur l'étagère — souvent une tasse pour deux — et verse le café, qu'on boit en silence; on y ajoute un fond de rhum, puis le « soso », ou le manioc, rarement du riz qui est un luxe. Souvent, ensuite, c'est la prière en commun, pendant que le jour se lève.

Puis c'est le départ au travail, le plus tôt possible, car il s'agit d'avancer la « tâche » avant les heures chaudes, ou, pendant la coupe, d'arriver un des premiers à la balance de l'usine. Le fils aîné a attelé le bœuf à la charrette marquée au nom de la famille; père et enfants passent au dos la « bretelle » de vacoa (4) ou prennent la « tente » dans laquelle, entre deux assiettes enveloppées d'un linge, la fille aînée a disposé le repas de midi. Habillés « en sale », coiffés de leurs feutres crasseux, ils prennent leurs outils: le « sabre à canne », la « gratte », la « pioche » portée « à tête » le manche en arrière — et le bœuf ébranle et cahote sur les petits chemins rugueux la charrette qui balance son fanal. Parfois, la cloche de l'« habitation » rappelle l'heure du rassemblement; le jour se lève, et la mer, en bas, se moire peu à peu de rubans lumineux. Par les petits chemins, ainsi convergent colons ou journaliers vers l'usine ou les champs. A un carrefour, le bœuf stoppe; le père, pour se donner du courage s'arrête une minute chez le Chinois pour lamper « un coup de sec » (5), occasion aussi de reprendre contact avec le monde extérieur.

Voici le champ; le bœuf est dételé, attaché à un arbre assez loin des bornes du champ du voisin; la charrette lève en l'air ses bras où l'on suspend vestes et « tentes ». Les hommes connaissent la tâche: tant de fosses de cannes à creuser, tant de gaulettes à effeuiller ou à couper, selon l'époque. Avant de s'y mettre, certains prennent le « goûter » c'est-à-dire mangent sur le pouce un peu de morue grillée ou de grains tirés de la « tente »; d'autres le réservent pour le casse-croûte de dix heures.

Le travail commence; accroupi, l'homme, avec sa « gratte » — petite houe à manche court avec laquelle on travaille souvent accroupi —

(1) Boîte de conserve, servant de récipient dans toute l'île. Le système métrique empirique créole comprend: la « moque » de la contenance d'une livre; ses multiples: la moque de un kilo et le « fer blanc » de 18 litres (bidon d'essence), et ses sous-multiples: la « guiguine » et le « p'tit guiguine », synonymes de poignées ou de pincées de marchandises. La « tente » sert aussi d'unité de volume.

(2) Mais moulu.

(3) Le mot « vache » n'est pratiquement jamais employé dans l'île.

(4) Sacoche à bretelles qu'on porte comme un sac tyrolien.

(5) Grand verre de rhum avalé d'un seul coup.

égratigne le sol et enlève l'herbe, que les fils portent en tas sur la charrette; le bœuf en profitera ce soir; — ou bien l'homme, avec sa pioche, dégage du sol les blocs et les galets et les fils, sur la tête, les emportent au bout du champ pour former une murette; ou encore l'homme gratte la « fosse », petit trou allongé où le fils enfouit la bouture de canne, et la recouvre de fumier, suivi par son frère qui, d'un coup de pied, repousse la terre pour recouvrir le tout; — si c'est la coupe, on est aidé par les voisins: les hommes, d'un geste harmonieux et régulier, saisissent les cannes de la main gauche, et d'un coup sec de sabre à cannes les coupent en tronçons; enfants et femmes, derrière eux, amassent les cannes en tas allongés, que d'autres portent ensuite aux charrettes...; lentement, rangs par rangs, les cannes tombent dans un flot de feuilles desséchées et craquantes; mais le soleil monte, tape dur, et les torses nus ruissellent, malgré les haltes pour souffler.

Souvent, vers 9-10 heures, un arrêt plus long permet le casse-croûte: maïs ou grains avec du piment, ou un « rougail-tomate » sur la morue; les enfants sucent des bouts de canne. On recommence à travailler au ralenti jusque vers 11 heures-midi.

Pendant ce temps, la mère s'affaire à la case. Elle fait son ménage tout en surveillant les grains qui cuisent sur le réchaud; elle fait les lits — parfois « le » lit de toute la famille, c'est-à-dire qu'elle « grouille » les paillasses de feuilles de cannes ou de fibres d'aloès et les recouvre d'un drap blanc non bordé; elle balaie le sol nu de la case avec un balai de coco, fait reluire avec des feuilles de « tabac-marron », puis avec la « brosse-coco », le plancher déjà étincelant de la salle de réception; elle renouvelle les fleurs dans le vase posé sur la « console », et dans le « fanjan » (1) placé au milieu du guéridon, sur le napperon en « jours de Cilaos »; elle époussette les « Bons Dieux » de plâtre usés du petit oratoire, sur l'étagère, vérifie la rangée impeccable des chaises du Gol. Les enfants, cependant, font la corvée d'eau; ils vont à la fontaine, au robinet de prise d'eau le plus proche, ou, en pays sec, « à la ravine », c'est-à-dire parfois à plus d'un kilomètre; ils y font queue, à la saison sèche, pendant une heure; ils attendent leur tour, accroupis, sans hâte, et rapportent sur la tête les fers blancs de 18 litres pleins. Cependant que les plus âgés descendent en bande vers l'école lointaine et que la petite de six ans porte, toujours sur sa tête, le lait du « bœuf » chez quelque client.

La cour balayée, la mère s'assoit devant la porte et trie le riz sur son van, puis nourrit les animaux, le cochon avec l'eau de vaisselle, les volailles avec les déchets et un peu de grain; si elle a le temps, elle descend laver quelques pièces à la ravine, où elle les étale dans le lit à sec, retenues sous de gros galets; c'est une occasion de bavarder avec les voisines.

A l'heure du repas, aux champs, les hommes s'assoient à l'ombre d'un tamarinier et tirent le repas de la « tente », à moins que la fille ou la mère ne le leur portent tout chaud; parfois chacun a son assiette, mais le plus souvent l'homme puise avec les doigts dans la marmite; il y prend le riz au « rougail-tomate » savoureux, ou le maïs, ou les grains mêlés aux brèdes, il roule le tout en boulette entre les doigts et, d'un coup de pouce presté le fait disparaître; si la case n'est pas trop loin, les travailleurs y remontent déjeuner en famille; ils sont contents, le

(1) Voir ci-dessus, p. 261.

gros travail est fait, on rit, on plaisante, on s'essuie doigts et bouche avec une feuille de canne ou d'un revers de main, puis c'est la sieste, tous serrés à l'ombre étriquée de la haie ou dans le talus du chemin.

Le travail reprend vers 14 heures, si la tâche n'a pas été achevée le matin, cas fréquent. Le travail de l'après-midi est donc beaucoup plus rare, beaucoup plus court, sauf en temps de coupe où il dure jusqu'au soir; il faut alors y ajouter les heures d'attente dans la longue file des charrettes à la bascule.

Et c'est le retour à la case. Sans se presser, le bœuf cahote sa charrette, s'arrêtant pour grappiller quelques feuilles des talus; en passant, les hommes ramassent à l'occasion un peu d'herbe dans le fossé pour les animaux. A la case aussi, les écoliers, qui ont mangé à la cantine scolaire le meilleur repas de leur journée, remontent en groupe le long des sentiers. Ils retrouvent la mère qui, revenue de la ravine un ballot de linge sur la tête, a raccommodé sur le seuil, pendant que les grandes filles tressaient la paille pour faire des chapeaux. Le père se lave un peu de la sueur du jour et, s'il est encore de bonne heure, se livre à quelques menus travaux: il répare une chaise, il jardine avec minutie ses tomates et ses piments; les enfants font leurs devoirs comme ils peuvent, sur les genoux, à nommant leur catéchisme, « nos ancêtres les Gaulois », ou le fameux manuel d'Hermann où ils apprennent — et retiendront toute leur vie — que la Réunion « est un Eden » qui « a la forme d'une tortue », et qu'elle a donné le jour à un nombre considérable de grands hommes que l'univers admire.

Cependant, la ménagère s'affaire au repas du soir; il se prend avant la nuit, dans la cuisine ou dans la cour, sous l'arbre épais; chacun est assis, une assiette sur les genoux; on mange souvent avec les doigts en puisant dans la marmite. Tout le monde est content, le labeur du jour est fini; on apprécie la saveur du riz au safran mélangé aux « brèdes-songes » ou aux « brèdes-chouchou », la morue arrosée de son bouillon de brèdes, les grains pimentés au rougail. On se raconte interminablement les incidents de la journée.

La nuit tombe. D'une case à l'autre on s'interpelle; parfois on se groupe autour d'un des hommes qui prend sur l'étagère son harmonica et réjouit l'assistance d'une « séga » créole entraînante, ou encore on joue aux cartes, ou on lit « Le Peuple », — ou bien, le regard perdu dans le vague, vers la mer, on reste assis sans rien dire. Jusqu'au moment où il fait tout à fait nuit et où il faut se coucher, parce que le pétrole coûte cher. On ferme soigneusement toutes les ouvertures, car on a une telle peur des voleurs — inexistants — qu'on préfère étouffer; on récite la prière en famille, on s'allonge sur le lit et la mère souffle la lampe... On recommence demain.

Ainsi s'écoulaient, monotones et toujours au même endroit, vingt ans, cinquante ans d'existence. Le dimanche, tout le monde met son beau costume: pour les hommes, la veste de drill kaki, le pantalon assorti ou blanc, le feutre noir ou bleu; — pour les garçonnets, le même feutre, bizarre avec des culottes courtes. Pour les filles, la robe d'organdi bleu ou rose pâle, la grande capeline de paille si gracieuse avec ses rubans, ou le casque colonial lourd, enrubanné de noir pour les gens en deuil. Pieds nus, souliers à la main, on se dirige vers l'église; on chausse les souliers à l'entrée du village; on s'entasse dans l'église, où l'on étouffe et où la mère donne le sein au dernier né pour qu'il ne pleure pas pendant le sermon. Après la messe, on envahit la boutique du

Chinois, les femmes pour faire leurs emplettes, les hommes dans l'arrière-boutique, pour enfiler quelques petits « coups de sec ». Par les chemins en lacets, bordés de vétyver, les files de gens regagnent la case éloignée où le repas sera particulièrement soigné: carri de poulet ou de canard; — puis que faire, l'après-midi? Les femmes se rendent mutuellement visite, les hommes trop souvent regagnent le village et, groupés « devant le Chinois », debout ou accroupis, restent des heures à ne rien faire, souvent silencieux à regarder ce qui se passe — et il ne se passe rien — ou à écouter le bruit des plus jeunes qui, dans l'arrière-boutique, jouent aux cartes entre deux verres de rhum.

Rares sont les jours qui tranchent: celui de la paye, dans le cas du journalier: parfois une partie de l'argent passe, avant le retour à la case, en « coups de sec » joyeux chez le Chinois; la journée se termine alors trop souvent assez mal: l'homme hurle et tape, la femme pleure, la marmaille braille; — celui où l'usinier verse « l'acompte », le « règlement » ou « le reliquat » de la coupe: on attendait depuis longtemps ces quelques milliers de francs qui permettent de payer les dettes chez le Chinois, ou d'acheter le tissu de « doupion » pour la robe de l'aînée; — celui de la vente du porc, « demi-gras » (c'est-à-dire maigre); — celui de la visite d'un parent ou d'un ami « des quartiers » que l'on reçoit dans le beau « salon »; quelquefois, pour le visiteur, le père de famille évoque le temps où il a passé la mer, en 1914-1918, pour aller à Salonique, à Verdun... ou à Toulon; cet épisode reste évidemment pour lui le grand événement de sa vie, il le pose aux yeux des femmes et des jeunes, dont certains n'ont jamais vu la mer; il connaît le monde, et on le respecte; — le jour aussi où l'on accueille, pour les incorporer à la famille, les enfants de la veuve voisine, morte la veille; — le jour encore où, après une nuit d'horreur, le cyclone emporte la case.

Telle est la vie du colon et du journalier. S'il s'agit d'un petit propriétaire, elle est un peu plus confortable, essentiellement parce que la maison est plus vaste et le mobilier plus différencié, et parce que les enfants vont au cours complémentaire, parfois au lycée. S'il s'agit, au contraire, d'un des manœuvres ou journaliers qui vivent autour de l'usine, dans les anciens « camps » d'esclaves ou d'« engagés » (1), la vie est plus triste, plus animale, hélas: qui dira la misère matérielle et morale de ces troupeaux d'enfants en haillons, certains tout nus, de ces jeunes gens et jeunes filles malabars aux vêtements en lambeaux crasseux, mais aux yeux de loups, de ces « ménages » qui grouillent dans une promiscuité publique, entassés par sept à dix dans une seule pièce au sol de terre battue, de ces femmes déformées, perpétuellement enceintes, mettant bas tous les ans les fruits d'unions passagères et variées, de ces hordes qui croupissent dans la crasse et l'ignorance, et qui semblent éternellement rivées au sort des bêtes de somme, travaillant en traînant tout le jour, sans avoir l'idée de lever la tête?

## 2. - La main-d'œuvre flottante.

Tel est le genre de vie le plus répandu dans les Bas de l'île. Mais il en est d'autres; ceux de gens moins nombreux, mais plus visibles, qui travaillent moins mais s'agitent davantage. Lorsqu'on parcourt l'île, on longe les champs souvent déserts, mais sur la route, aux carrefours, devant les boutiques, il y a toujours des groupes nombreux et animés de gens pieds nus et misérablement vêtus; il s'agit parfois de travailleurs de cannes venus en course, mais le

(1) Camp du Gol, ou du Bois-Rouge, par exemple.

plus souvent de ces éléments trop fantaisistes, trop malchanceux, ou trop peu actifs pour s'intégrer dans le monde rural traditionnel. Interrogez-les, ils vous répondront très gentiment qu'ils sont manœuvres d'un transporteur, dont précisément le camion est en panne, pêcheur, mais la mer est trop forte, ou bien ils ont pêché un thon hier et n'ont donc pas à sortir aujourd'hui; un troisième est cheminot au C.F.R., c'est-à-dire qu'il lavera ce soir l'autorail; un autre est docker, il est descendu ce matin au port, mais il n'y avait pas d'embauche, et il est remonté. On rencontre, autour du Chinois, quantité de gens aux professions mal définies, et qui préfèrent gagner peu, mais travailler moins... Il s'agit des fils de ceux qui désertèrent les ateliers en 1848, des héritiers des traditions africaines amoureuses de liberté; ils organisent leur vie selon leur instinct séculaire, en pays chaud où il faut peu de chose pour vivre, avec un effort de temps en temps pour payer le riz et les brèdes; ils s'offrent pour porter votre valise, ils font le commissionnaire si vous avez un meuble à déménager, un colis à aller chercher au car; s'il y a un camion dans le fossé, il se trouve aussitôt trente personnes disponibles pour aller l'en tirer; le tempérament fantaisiste répugne chez ces gens à s'engager pour longtemps: ils travaillent trois jours dans une plantation, cinq jours dans l'autre, se reposent ensuite, tant que le salaire reçu n'est pas épuisé, puis repartent vers un autre engagement; inadapté, l'homme se loue un jour à la coupe, un jour dans un garage, puis dans un bâtiment en construction où il portera des planches; lorsque les Travaux Publics referont la route, il s'y fera engager pour quinze jours et comblera les trous avec de l'herbe qu'il va ramasser et apporte sur la tête dans une grande corbeille; la route arrangée, il dépensera son gain, puis repartira en chasse.

Il y a beaucoup de ces « manœuvres » aux emplois très recherchés, d'abord parce que ce travail n'exige aucune capacité et peu d'effort, mais aussi parce que, avec le surpeuplement, les jeunes trouvent plus difficilement du travail. On en voit en ville, aller de « barreau » en « barreau », demander une « tâche », clouant un jour des planches dans la rue, accroupi le lendemain à un carrefour, attendant quoi?

De toute façon, la philosophie de travail est toute tropicale: on ne travaille pas pour amasser, en cherchant un emploi de spécialiste pour gagner davantage, mais simplement pour payer son riz, son rhum et, accessoirement, quelques besoins évidents. Une fois gagnée la somme voulue, pourquoi continuer?... Le pêcheur tire sa barque sur les galets; on a vu des dockers faire grève pour obtenir une augmentation de salaire, et, celle-ci accordée, ne venir au travail que quatre jours par semaine. Inversement, celui qui sait devoir toucher un fixe n'a aucune raison de pratiquer un rythme de travail intensif: il est bien connu que, dans les équipes de cantonniers, deux hommes travaillent lentement sous le regard des six ou huit autres; on se relaie, et tout le monde prend la pelle lorsqu'une auto arrive, quitte à la reposer quand on voit que ce n'est pas celle de l'ingénieur. Dans les champs de cannes, on sait aussi faire des pauses fréquentes. Le niveau de vie, à la Réunion, est certes très bas, mais le rendement de travail l'est aussi — surtout chez les « becqueurs de clé », nom donné par les créoles à ceux qui n'acceptent de travailler qu'à condition qu'ils n'en retirent ni fatigue ni désagrément.

### III. — L'ECONOMIE SUCRIERE

#### 1. - La canne.

La culture de la canne présente sensiblement les mêmes caractéristiques à la Réunion que dans les autres pays tropicaux. Ce n'est pas dans le paysage sucrier classique de la plantation, de la coupe et de l'usine qui fume au milieu des champs, que se révèlent les traits particuliers de la culture réunionnaise, mais plutôt dans le bilan de cette culture: un rendement plus faible à l'hectare, une teneur en sucre moindre, un

prix de revient plus élevé que dans de nombreux autres pays, tout cela dû aux difficultés du sol, à la petitesse de l'île, à la routine du planteur; on comprend que cette petite île n'ait pu se tenir à la pointe des perfectionnements techniques des exploitations sucrières de la Louisiane ou des Hawaï... Mais les gestes du planteur à Bourbon sont bien les mêmes que ceux qui firent la force, le prestige et la richesse des « Isles à sucre » et la font encore. La plupart des petits et moyens planteurs, qu'ils soient colons ou propriétaires, pratiquent encore la culture traditionnelle, souvent décrite en maints ouvrages.

#### *Façons culturelles.*

La canne est devenue la grande culture réunionnaise, parce que c'est la plante qui résiste le mieux au cyclone et qu'une culture de produit exporté est plus rentable que celle de produits vivriers qui seraient consommés sur place. Il est, en outre, vrai que la culture de la canne, une des plus simples qui soit, est également appréciée de beaucoup de planteurs parce qu'il n'y en a pas de plus facile, qui demande moins d'effort et qui favorise davantage la routine, si l'on se contente d'une récolte de masse, sans recherche de qualité, de rendement et de prix calculés.

Le travail aux champs s'accomplit par « tâches », unités de travail qui ont fini par désigner aussi les superficies travaillées. Dans le grand domaine, les « tâches » sont traditionnellement fixées depuis plus d'un siècle. Frédéric de Villèle les avait définies en 1858 (1). Le champ est divisé en carrés égaux de 30 m de côté, soit 36 gaullettes carrées, ce qui permet par ailleurs de comparer les rendements selon les ouvriers, les sols et les engrais. On trace pour cela sur le terrain, de six gaullettes en six gaullettes, de grandes lignes dans le sens de la pente, les « trumeaux », de façon à diviser le champ en parcelles allongées de 1000 gaullettes carrées; ces « trumeaux » sont signalés par un sillon proéminent, un fossé, un rang de maïs, un canal d'irrigation, etc... Dans ces parcelles, on délimite, de six en six gaullettes, une « tâche » de 36 gaullettes carrées au moyen de « rangs » perpendiculaires à la pente pour empêcher les ravages de l'érosion; on obtient ainsi des carrés de 30 mètres de côté, donc onze tâches à l'hectare (de Villèle préconise 25 m, soit 16 tâches à l'hectare). Chaque homme prend sa tâche le matin, s'en va lorsqu'il l'a finie, ou peut en faire une autre. On met deux femmes ou deux enfants pour une tâche; un commandeur peut contrôler vingt tâches. En terrain difficile, on peut créer des tâches de trois gaullettes, des demi-trumeaux, etc... Enfin, si le travail dans les cannes est de beaucoup le plus fréquent, il peut se faire aussi que la tâche du jour consiste à planter les « pistaches » (2) à couper le tabac, ou à féconder la vanille.

La « plantation » des cannes succède souvent à une culture dérobée de légumineuses (ambériques, pois mascates, antaques), riches en azote, qui sont ensuite enfouies dans le sol et utilisées comme engrais vert. Si le terrain est vierge ou repris après une longue friche, on procède d'abord à l'« épierreage », très sommaire; il a lieu à la houe, ou même à la

(1) A. DE VILLELE. « Le travail à la tâche »: Revue agricole, mars 1923. Primitivement, on organisait le travail en « bandes » où le fort aidait le faible; ce système était celui des ateliers d'immigrants, où les contrats fournissaient des moyens de réprimer la paresse: il s'est perdu peu à peu avec la suppression de l'immigration.

(2) Arachides.

PLANCHE XIX



L A C A N N E

Cannes à Sainte-Marie (au fond, massif de la Montagne)



La coupe (domaine de la Révolution, à Sainte-Marie). — Charrettes et camions.

PLANCHE XX



LA CANNE

La Coupe (Propriété « Révolution », à Sainte-Marie)



L'usine de Vue-Belle, au milieu des cannes de la Saline Saint-Paul.

« gratte »; les blocs moyens sont ensuite portés à la main en tas épars dans les champs ou en murettes périphériques; les petits cailloux et les gros blocs — certains ont plusieurs mètres cubes — restent en place et en profondeur — ce qui empêche la charrue d'être utilisée dans 80 % des champs de l'île. Ensuite, le planteur « ligne » le terrain, en traçant au moyen de cordons d'herbes ou de terre des sortes de sillons, distant d'un mètre à 2 m 25, et perpendiculaires à la pente pour éviter une descente trop rapide des sols. Le long de ces « lignes », d'un coup de gratte il ouvre les fosses (ou « mortaises »), trous de 0 m 35 de long, 0 m 15 de profondeur environ; les fosses sont distantes de 0 m 40 à 0 m 60 les unes des autres.

La mise en terre des boutures — les bourgeons (1) — a lieu théoriquement à n'importe quelle époque. En fait, les « cannes vierges » étant coupées à dix-huit mois, la « plantation » a lieu le plus souvent dix-huit mois avant le début de la coupe, soit en janvier dans la région du Vent, en novembre-décembre dans la zone sous le Vent plus sèche; comme l'on est en fin de coupe, la main-d'œuvre est facile à trouver. On peut cependant planter aussitôt après le ramassage des légumineuses en juin-juillet, dans les terrains trop secs ou pierreux (Ouaki, Bois de Nèfles, Saint-Louis), où la coupe n'a lieu qu'au bout de deux ans, et dans certains terrains riches et bourrés d'engrais (Fiague), où la coupe, au contraire, se fait à un an. Les plants utilisés sont des bouts de cannes de 0 m 25 de long, pris au sommet de la plante (« cœur »), en enlevant les feuilles; l'homme en place deux dans chaque fosse, en sens inverse, et, d'un coup sec, rabat sur eux la terre, ou bien les couvre de paille et de fumier, à moins que, dans les régions pluvieuses, il ne les laisse à l'air libre, en plaçant le fumier à côté légèrement en amont de la pente, ce qui fait que les pluies l'entraînent sur les bourgeons.

Entre les « lignes » de cannes, le planteur sème, uniquement la première année, des plantes intercalaires: maïs, tomates, arachides, haricots, légumineuses diverses (Pl. XXII).

L'usage des engrais est maintenant presque général, mais les époques d'application et les quantités sont très variables. On emploie au gré des sols, des climats, de la tradition et de la fortune des planteurs, soit l'engrais chimique triple, soit simplement le fumier du « bœuf » familial (2). Beaucoup de planteurs, mal informés, utilisent les produits au petit bonheur. L'entretien des cannes est très simple, mais de main-d'œuvre onéreuse; le dépouillage, vers quatre à cinq mois, consiste à enlever le surplus des feuilles, pour que les bourgeons soient libres; la « paille » est rangée le long des sillons et sert de litière ou de nourriture au bétail; une « gratte », ou sarclage, a lieu ensuite, puis une seconde un mois après, nécessitant 50 à 80 journées de travail par hectare. En fin d'avril a lieu, pour les cannes porte-graines seulement, la floraison des hampes et les plaines ondulent leur tapis rose-mauve à l'infini. En juin, un deuxième dépaillage a lieu, pour faciliter la coupe toute proche; il est parfois accompagné d'une ultime gratte. En juillet, une à une, les usines allument leurs feux et la coupe se déroule jusqu'en novembre, décembre même, depuis le développement récent et intense de la production sucrière.

(1) Des essais de reproduction par graines, commencés vers 1905 à Sainte-Suzanne, n'ont pas eu de suite.

(2) A Terre-Sainte, l'engrais est placé au moment de la mise en terre, et un peu de fumier ajouté après le dépouillage. A la Rivière Saint-Louis, s'il y a eu pluie, on met de l'engrais au bout de trois à quatre mois, 1 kilo par gaulette carrée environ.

Les cannes sont pour la plupart coupées une première fois à dix-huit mois: ce sont les « cannes vierges », celles dont le rendement est de beaucoup le meilleur. Elles repoussent aussitôt et, dès lors, peuvent être coupées tous les ans, jusqu'au moment où leur teneur en sucre est trop faible pour justifier une culture rentable; on les arrache donc, le plus souvent, après la quatrième ou cinquième « repousse », et dans les domaines les mieux tenus, après la troisième. Le domaine du planteur comprend donc différents « carrés » de cannes des divers âges, qui se renouvellent par un roulement régulier au cours d'un cycle de cinq ans; il ne « plante » ainsi tous les ans qu'un quart à un dixième de son exploitation... Car, il faut le dire, par indolence, par manque de capitaux, les planteurs les plus routiniers — et ils sont encore nombreux — gardent leurs cannes jusqu'à la dixième, à la quinzième repousse et certains en sont fiers. Ceci, bien entendu, au détriment du rendement.

Jusqu'à la guerre 1939-1945, une sorte de cycle rotatoire était souvent en usage, avec quatre à dix ans de canne et ensuite un à trois ans de jachère, ou de légumineuses (ambérique, antaques, embrevades) ou de plantes vivrières: manioc, maïs. Les durées de ces assolements étaient du reste extrêmement variables et laissées à la fantaisie de chacun. Kopp signale comme type pratiqué au Vent:

- 18 mois de cannes vierges avec maïs et haricots intercalaires.
- 4 à 5 ans de repousses.
- 3 ans de cultures vivrières:
  - Première année: maïs-manioc.
  - 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> années: maïs l'hiver, embrevade au printemps, canne en fin d'année.

ou encore: 4 repousses, puis six mois de pois mascate, chaulage, et remise en cannes avec haricots. Bref, un type d'assolement de 10 ans et un type de 6 ans.

Mais avec l'effort prodigieux d'extension et de rationalisation de la culture de la canne, on a assisté, entre 1948 et 1954, à la disparition à peu près complète de ces assolements. Presque partout maintenant le planteur fait « canne sur canne »; c'est en raison aussi de ses difficultés financières; les cultures vivrières ne sont pas rentables pour qui emploie de la main-d'œuvre salariée; au contraire, la canne rapporte bien, étant donné la modernisation de sa culture, l'usage des nouvelles variétés, des engrais, de la machine, du transport par camion, mais à condition que l'amortissement de ces nouveaux frais ne soit pas interrompu par des périodes sans cultures; aussi antaques, pois et surtout manioc disparaissent-ils peu à peu de la zone sucrière proprement dite; seules subsistent encore les légumineuses servant d'engrais vert; on a constaté qu'ainsi le sol s'abîme moins que par les rotations. Le maïs couvre encore par contre de notables superficies, mais surtout au-dessus de 400 m, ou encore dans la zone de Saint-Joseph dont il est la spécialité.

#### *Variétés et rendements.*

L'action des grands domaines influe fortement sur les méthodes de culture de l'île entière, en particulier sur les rendements en cannes à l'hectare. La Réunion a longtemps mérité la réputation d'avoir les rendements les plus bas du monde. Les responsables de cet état de chose étaient nombreux: absence de lutte rationnelle contre les maladies, entêtement des planteurs à garder leurs cannes parfois 15 à 20 ans, mise

en cultures de lopins de pente ou d'altitude trop fortes, ou trop secs, ou trop pierreux. L'apathie du petit planteur y était pour beaucoup; le manque de main-d'œuvre — laquelle végétait dans les Hauts — empêchait d'effectuer à temps les opérations culturales; le manque de bétail amenait le manque de fumier; les engrais coûtaient beaucoup trop cher; au reste, il était de notoriété publique que les « engrais abimaient la terre »; l'usage, enfin, pour l'usine, d'acheter les cannes au poids, et non d'après leur teneur en sucre, forçait pour ainsi dire les planteurs à produire des cannes très fibreuses, au bois lourd, et contenant peu de jus. Aucun contrôle chimique dans la plupart des usines, aucun enseignement professionnel pour la masse des exploitants, pas de station agronomique. Tout cela expliquait qu'A. de Villèle se soit plaint en 1921 que la Réunion fournait 30 t de canne à l'hectare, donnant 2,9 tonnes de sucre, alors que Maurice fournissait 50 à 90 t à l'ha (1) donnant 5 à 9 tonnes de sucre. Cette situation se prolongea dans la plupart des secteurs jusqu'à la seconde guerre mondiale.

Mais la faiblesse essentielle des rendements venait surtout de l'entêtement des planteurs à cultiver des variétés épuisées, abandonnées depuis longtemps ailleurs. La canne dite « du Pays », introduite dès les débuts, probablement de Madagascar, ne fut jamais cultivée en grand et ne servit que pour le « flangorin » sous l'Ancien Régime; les cannes de plantation répandues après 1815 furent les fameuses Batavia et Bambou, portées à Maurice grâce à Bougainville, et l'Otaïhiti (ou Batavia jaune) introduite à Maurice par Commerson; toutes deux passées à Bourbon à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ces variétés s'épuisant peu à peu, les planteurs évolués de Bourbon se préoccupèrent d'introduire successivement dans l'île les cannes dont on vantait les mérites ailleurs. En 1841, Diard apporta les cannes vertes et roses qui portent son nom; elles régnèrent jusque vers 1870; elles furent peu à peu remplacées par des cannes de Nouvelle-Calédonie (cannes Mapou, Rat gros Ventre, etc...), puis, par la Louzier, vers 1880-1885, par diverses variétés de Cochinchine, de Maurice, et enfin, vers 1900, par la Big-Tanna (Nouvelles-Hébrides). La Chambre d'Agriculture, animée par un apôtre, A. de Villèle, fit venir entre 1908 et 1935 quantités de variétés d'Egypte, de Maurice, du Queensland, de la Barbade, de la Louisiane et surtout de Java.

Rongées par le borer, la morve rouge, le sereh, plus récemment par l'apoplexie et la mosaïque, ces cannes nobles disparurent les unes après les autres, et les agronomes locaux durent aller aux Indes et à Java en quête de nouvelles. Aussi, devant la nécessité de recommencer perpétuellement ces quêtes à l'étranger, le syndicat des fabricants de sucre décida de fonder, en 1928, aux portes de Saint-Denis, sur le domaine de la Bretagne, une Station Expérimentale de génétique.

Les cannes essentielles, à l'époque, étaient la fameuse POJ 28.78 de Java, introduite en 1927, et véritablement sensationnelle, très fertile, assez riche, rustique, très tolérante, mais ne s'adaptant pas à l'altitude, puis l'Uba-Marrot, venue en 1930 du Nord de l'Inde, assez pauvre mais supportant la fraîcheur. La Station, courant au plus pressé, se procura en 1936 le Coïmbatore 419 de l'Inde, pour terres lourdes et humides, et reçut en hommage en 1938, la remarquable mauricienne M 134/32. Dès lors, l'île renouvelait sa parure de cannes, cependant que la Station commençait son travail de génétique pour obtenir en permanence des

(1) Aux Hawaï. 111 tonnes, et 105 à Java vers la même époque.

cannes réunionnaises de valeur. Son animateur, M. D. d'Emmerez de Charmoy a porté, à lui tout seul, l'agronomie sucrière à un haut degré de perfection. Il organisa la lutte contre les maladies endémiques dues à des champignons ou à des virus, détecta à leur origine les épidémies. Parallèlement à l'introduction et l'acclimatation des variétés étrangères, il poursuivit la création de variétés locales immatriculées « R » — dont les deux premières belles réussites furent les R-331 et R-337 (1).

Toutes les variétés obtenues, à la Réunion comme ailleurs, sont remarquables mais fragiles (2); elles fournissent un gros rendement mais durent peu; l'économie sucrière exige donc une création continue. En revanche, il est maintenant possible d'obtenir des cannes correspondant aux principaux sols et climats de l'île. Le difficile, c'est de les faire adopter successivement par les planteurs, qui n'aiment guère changer. C'est aussi de choisir la variété adéquate, celles créées pour résister à telle maladie étant accessibles à telle autre et la résistance aux maladies n'étant obtenue que par baisse du rendement (3).

De nouvelles variétés, parmi les 22 sorties des pépinières, sont déjà essayées sur des superficies notables et prêtes à remplacer en grand les cannes actuelles; de même certaines Mauriciennes, Barbade (B 34/104 et B 37/161) et Louisiane récentes dont la station étudie le comportement favorable à Bourbon. Déjà la culture de la R 337 n'est-elle plus que simplement autorisée, sa richesse étant devenue insuffisante; les cannes recommandées sont dorénavant les variétés R 366 et 380 créées depuis 1938. et les très récentes 386, 397, 430, qui occupaient déjà 10 à 15 % du sol en 1953. La période d'expérimentation actuelle permettra de décider lesquelles de ces variétés doivent être cultivées en grand. La R 366 est une canne pour régions basses, la R 386 pour les altitudes au-dessus de 600 mètres.

La notion de rendement à l'hectare est décevante, car le poids de la canne n'est pas un bien en soi, puisqu'il vient du bois et de l'eau plus que du sucre. Ainsi explique-t-on que si le rendement à l'hectare est plus élevé dans la région du Vent (M 134/32), la teneur en sucre est en réalité plus forte sur le côté sous le Vent, plus sec. De nos jours (1954) le rendement en poids des cannes vierges voit en tête les R 380 et 376 (indice de rendement 117) et la R 366 (113); la R 337 n'arrive qu'ensuite (109) puis la M 134/32 (4); mais pour les repousses la 337 est en tête (indice

(1) Au sujet des variétés et rendements, nous empruntons beaucoup à M. d'Emmerez de Charmoy: « Etude sur de nouvelles variétés des cannes à sucre de l'île de la Réunion » (Agronomie tropicale, juillet-août 1953).

(2) Toutes ces variétés ne peuvent être obtenues par bouture, mais par croisements des diverses espèces de cannes antérieures (seedling ou reproduction sexuée), donc par semis, en faisant intervenir, dans des proportions variées, les espèces dont on désire conserver les qualités tout en éliminant les défauts. Les cannes R. sont issues de croisements des hybrides venant de la canne noble traditionnelle qui donne la richesse en sucre, de la canne sauvage, insensible à la mosaïque et au sereh, de la canne indienne résistant à la sécheresse et s'adaptant aux sols pauvres, salins ou inondés, et de la canne chinoise, rustique. Les variétés issues ne peuvent évidemment garder tous les caractères des ancêtres; certains s'excluent; il faut choisir, en se basant sur les échanges de chromosomes dans diverses proportions. La grande série des « R » actuelles (R 363 à R 430) possède la formule généalogique suivante: 19 N + 41 - 9 S/32. N, c'est la canne noble transmise par POJ 28.8. I, c'est l'Indienne transmise par Coïmbatore. S, c'est la sauvage venant de l'Uba Marrot et de son « raceur », V 114, né du croisement de l'Uba et de la POJ; 32 est le nombre maximum de chromosomes croisés.

(3) Les récentes variétés y sont beaucoup moins sensibles; la maladie sévit à l'état chronique mais ralenti, ses effets ne sont plus qu'assez bénins. On craint actuellement que la maladie de Fidji, qui sévit sur la côte Est de Madagascar, n'atteigne l'île, à la merci d'une imprudence.

(4) D'Emmerez de Charmoy, op. cit. Agr. Trop., juillet-août 1953.

143), suivie par la Coïmbatore 419 (115). Pour le rendement en sucre à l'hectare, les nouvelles R 380, 376, 397 sont en tête des vierges, mais la 337 est toujours première pour les repousses et la M assez loin derrière.

Depuis une dizaine d'années, les rendements à l'hectare ont réalisé d'appréciables progrès. Le choix des variétés selon le sol et le climat, les dosages adéquats d'engrais, sont les éléments de cet essor. Depuis qu'en 1952 a été établi le diagnostic foliaire (1), chaque planteur peut appliquer exactement à ses cannes l'engrais qu'il faut à la dose voulue. Le rendement moyen à l'hectare ne peut être connu qu'approximativement, puisqu'on ignore toujours le nombre exact d'hectares mis en cannes. Il était évalué communément à 35 t/ha en 1948-1949 et 57 t/ha en 1949-1950 (54 t par les Services agricoles). Cette faiblesse était provoquée par les petits planteurs qui opposaient une telle force d'inertie aux invitations à arracher leurs vieilles cannes qu'il fallut une décision préfectorale prescrivant le refus de ces cannes par les usines, passé un délai de cinq ans, et annonçant l'institution prochaine du paiement de la canne d'après sa richesse en sucre. Du coup, une nette évolution se manifesta chez les planteurs. Dans les exploitations modernes, le rendement était bien entendu très supérieur (80 t hectare pour les vierges, 45 pour les repousses, en fin 1948, et 70 à 75 t hectare en moyenne en fin 1949).

En 1953, certaines parcelles produisaient 90 t/ha et les meilleures terres des Sucreries de Bourbon dépassaient 100, cependant que le rendement moyen de l'île atteignait environ 60 t/ha, malgré les Malabars de Bras-Panon et de Ravine-Glissante qui montraient toujours avec orgueil des Big-Tanna à leur 40<sup>e</sup> repousse!... Cette année-là, la M 134/32 occupait 30 % des champs de cannes, la R 337 40 % et la Coïmbatore 20 %; au total, 90 % des superficies cultivées. Le reste correspondait à des vestiges de Big-Tanna, de POJ, de M 131.

Depuis lors, compte tenu du renouvellement récent et surtout de l'abandon presque général de la R 337, la carte sucrière de l'île peut être ainsi définie au début de 1958:

La côte du Vent, chaude et humide, est le grand domaine de la M 134/32 qui couvre environ 75 % des sols mis en cannes, laissant 10 % à la R 397. La région de Sainte-Anne-Sainte-Rose, longtemps fidèle à la Big-Tanna blanche, vient d'y renoncer pour s'aligner sur le reste du « Bon Païs ».

Le côté sous le Vent est plus différencié: le recul de la R 337 (25 %) s'accélère au profit de la R 397 (20 %) promise, pensait-on alors, à un très grand avenir. A elles deux, ces cannes réunionnaises occupent environ 45 % de la superficie. La M 134/32 se tient autour de 30 %. Des climats locaux interviennent, bien entendu, pour diversifier le choix: la R 397 et diverses autres R occupent 96 % du grand plateau des Hauts de Saint-Paul; au contraire, la région basse du Sud (la Rivière, Saint-Pierre) reste fidèle en partie à la CO 419 (30 %) qui occupe 82 % dans les zones irriguées (Gol, Pierrefonds). Les régions d'altitude moyenne (Tampon) se partagent presque également CO, 337 et 397; les cannes noyées de Saint-Paul sont des R 366 ou des CO, celles de Saint-Joseph, et de Saint-Philippe, déjà au Vent, sont des M 134/32.

Partout on trouve, en très faible quantité, soit de vieilles cannes (POJ, Big-Tanna, 337, Richefonds), soit des cannes nouvelles encore au stade d'essai: R 365, 380, 386, 430.

(1) Voir ch. XIII, paragraphe IV 1.

Pour l'ensemble de l'île, on peut estimer très approximativement que la M 134/32 occupe encore 50 % des superficies en cannes, la R 337 13 %, la R 397 16 %. Mais tout porte à croire que dès 1958-1959 les proportions seront bouleversées et donneront environ 60 % de R 397, 20 % de M 134/32, le reste comprenant les séquelles de toutes les autres cannes (1).

#### *Types de grandes exploitations.*

Le développement de la culture mécanisée dans les grands domaines n'a pas peu contribué à cette évolution. Ce sont ces domaines qui sont principalement responsables de l'accroissement spectaculaire de la production sucrière depuis 1948; les façons culturales sont menées de telle sorte que le rendement s'améliore avec le sol: épierreage par bull-dozer enlevant des blocs de plusieurs tonnes, au préalable arrachés du sous-sol par un « ripper », labourage rendu alors possible par des charrues à disques très robustes, de type « Ransomes », tirées par Caterpillar D6 ou D4, sarclage au « rotary hoes », sillonnage, épandage d'engrais, et même plantage effectués par des machines tirées par des petits tracteurs à chenilles. Si les frais par hectare de repousses sont sensiblement les mêmes pour les cultures traditionnelle ou mécanisée, les sarclages, épauillages et coupe étant toujours faits à la main, les frais par hectare de cannes vierges étaient, par contre, en 1950-1951, 41,8 % moins chers dans les exploitations mécanisées (2).

Celles-ci correspondent en gros aux 105 domaines produisant plus de 1000 t de cannes dénombrés en 1951. La plupart sont des propriétés de famille dont les dirigeants constituent l'élite de la haute bourgeoisie et pratiquent une agronomie éclairée, le plus souvent en remplaçant progressivement les colons par des ouvriers agricoles, et en engageant de gros capitaux pour la modernisation de leurs techniques; parmi tous ces chefs de culture, nombreux sont ceux ayant fait des stages dans des écoles européennes d'agriculture. Enfin, trois grosses sociétés capitalistes, possédant à la fois plantations et usines, cultivent à elles seules 26,8 % de cannes et fabriquent 70,7 % du sucre de l'île (1957). Elles présentent chacune une physionomie différente.

La Société des Etablissements Léonus Bénard est localisée dans le Sud de l'île. C'est une entreprise familiale qui a su rassembler autour de son chef de nombreux domaines (4000 hectares), groupés autour de deux usines: le Gol à Saint-Louis, Pierrefonds à Saint-Pierre. Ses dirigeants possèdent également des parts importantes dans les sociétés qui gèrent les usines des Casernes et de la Rivière du Mât. Régnant sur des terres déjà en grande partie soustraites à l'alizé, le Gol et Pierrefonds ont créé sur chacune des rives de la Rivière Saint-Etienne, sur la plaine alluviale, les deux grandes exploitations irriguées de l'île: les étendues horizontales de cannes sont divisées en casiers rectangulaires, séparés par tout un réseau de conduites d'eau cimentées, alimentées par des dérivations de la Rivière; le canal Saint-Etienne pris sur le Bras de la Plaine, le canal Saint-Louis pris sur le Bras de Cilaos, utilisés également

(1) Une évaluation exacte est difficile, les chiffres fournis par la station de génétique, théoriques, basés sur le plan de mise en valeur, ne coïncident pas avec les chiffres fournis par le Centre technique de la canne.

Par ailleurs, l'apparition de la gommose en 1959 vient bouleverser toutes ces données, car la R. 397 y est particulièrement sensible; elle est destinée à disparaître au plus vite — remplacée par les R. 447, 469, 484 — et la toujours excellente M 134.32.

(2) E. HUGOT. La production sucrière. Marchés coloniaux, n° 313, p. 2965; et Notes et Etudes, n° 1719, pp. 17-18.

par de nombreux planteurs du Sud. Les Etablissements Bénard utilisent en grand des procédés restés traditionnels: le domaine des Casernes n'a que des colons. celui de Pierrefonds ne produit par faisance valoir directe que 2,8 % de ses cannes; le Gol lui-même, mieux adapté, produit plus par colons que par planteurs. Les trois usines, après avoir été, surtout le Gol, à la pointe du progrès dans les années 1925-1930, auraient actuellement besoin d'être modernisées; cependant la société a produit 5,7 % des cannes et 14,2 % du sucre de l'île en 1957.

Les Sucrieries d'Outre-Mer (ex-Sucrieries Coloniales) sont, à l'opposé, le type de la société métropolitaine. Elles ont produit en 1957, 8,3 % des cannes et 22,7 % des sucres de l'île. Elles possèdent également trois usines, deux côté au Vent (Ravine Creuse et Beaufonds), l'autre sous le Vent (Vue-Belle); mais elles exploitent aussi de nombreux domaines qui n'ont pas d'usine propre. Héritières du fameux Crédit Foncier Colonial du XIX<sup>e</sup> siècle, elles sont essentiellement installées dans la région du Vent, où elles possèdent 900 hectares à Sainte-Marie (Flacourt, la Ressource, Ravine des Figues, Bagatelle), 500 à Sainte-Suzanne (Bagatelle, Trois-Frères), 1 175 à Saint-André (Menciol et surtout Ravine-Creuse), et 2 800 à Saint-Benoît (Beaufonds, Beaulieu, Beauvallon, Sainte-Marguerite) — contre les seuls 600 hectares de Vue-Belle à Saint-Paul. Au total, 6 000 hectares, qui en font le plus grand propriétaire de l'île. Chaque propriété possède son directeur, ses cadres, son matériel, ses colons: ceux-ci habitent, éparses dans les cannes, plusieurs de ces localités héritées des villages d'immigrants du XIX<sup>e</sup> siècle sur les basses pentes au Vent. La modernisation s'opère, et certaines propriétés défrichent activement leurs Hauts (Menciol, Bagatelle) jusque vers 700-800 mètres. La grosse usine de Ravine-Creuse, dont les terres ont été entièrement reprises en faisance valoir directe, est la seule usine de l'île qui traite plus de cannes venant de ses terres que des planteurs du voisinage — elle en traite même deux fois plus. Vue-Belle et Beaufonds, au contraire, vivent en très grande partie des cannes des planteurs.

On a vu ailleurs (1), l'organisation des Sucrieries de Bourbon, entreprise capitaliste, mais locale et non pas métropolitaine; l'équipe qui les dirige a fait de leurs domaines un « combinat » à la pointe du progrès. Possédant seulement 4 600 hectares, les Sucrieries de Bourbon gèrent à la fois l'usine qui écrase le plus de cannes (La Mare) et celle qui produit souvent le plus fort rendement (Grand-Bois). Leurs plantations sont de beaucoup les plus mécanisées et utilisent le matériel et les méthodes les plus modernes; elles ne seraient point dépaysées parmi les exploitations évoluées des Hawaï ou de Cuba. Elles ont produit en 1957 12,8 % des cannes et 33,8 % des sucres de l'île.

#### *La coupe.*

La teneur en sucre est à son maximum dans les cannes en septembre-octobre, et l'idéal serait que la coupe ait entièrement lieu à cette époque. Comme la capacité des usines ne le permet pas, la coupe est en réalité étalée sur cinq mois. Les planteurs désireux d'éviter les longues attentes ou pressés de toucher un acompte peuvent ainsi échelonner leurs travaux et ne pas couper de cannes ayant une teneur en sucre trop faible. Malgré cela, le rendement quotidien en sucre augmente de juillet (7 %) à septembre-octobre (plus de 12 %), pour décroître ensuite lentement à 7,8 % (décembre).

(1) Voir ci-dessus, p. 220.

Les jours qui précèdent l'ouverture de la coupe se déroulent fiévreusement; les usines révisent leurs machines et essaient le nouveau matériel; les transporteurs vérifient leurs camions, les marteaux retentissent pour réparer les charrettes, les bœufs sont bien nourris en vue d'un travail épuisant. La bonne humeur est générale à l'idée du gain proche. Puis, une à une, vers la mi-juillet, les usines allument leurs feux, et le planteur sait qu'il peut dès lors se présenter aux balances. Dans chaque village, dans chaque écart, les exploitants se prêtent main forte, en sus de la mobilisation familiale; on coupe un jour chez l'un, un jour chez l'autre, de façon à ce que chacun, dans les délais voulus, écoule toutes ses cannes.

Les coupeurs avancent rang par rang, avec un chant rythmé et joyeux; de deux coups secs de « sabre à cannes » (la « machete » antillaise) ils dépouillent le roseau de ses feuilles, d'un autre coup le séparent du sol, puis ils le fragmentent en tronçons d'un mètre environ. Ils avancent ainsi dans la forêt des cannes, laissant derrière eux le champ jonché de feuilles d'un vert jaunissant. Derrière eux, les manœuvres, les « petits garçons », les femmes, rassemblent les cannes en paquets de dix, puis les emportent et les déposent dans les charrettes en faisceaux dressés ou dans le camion, en piles couchées, pendant que les enfants amassent en tas une partie des feuilles qui serviront de nourriture pour les bestiaux, parfois jusque dans les Hauts (Pl. XIX et XX).

Le transport en charrettes des cannes à l'usine disparaît de plus en plus et avec lui des scènes traditionnelles et pittoresques. Les petites charrettes à deux roues, tirées par un bœuf, circulent en cahotant par milliers dans les chemins et pistes de terre rouge qu'elles défoncent; elles peuvent porter 1200 à 1500 kilos, 2 tonnes s'il y a deux bœufs; l'usine étant parfois à 5 ou 6 kilomètres, on juge du temps et de la dépense nécessaires, car l'attente aux balances est parfois de plusieurs heures, tant les files de charrettes sont longues (Pl. XXI). Certains planteurs ne peuvent faire qu'un voyage par jour, ce qui force les coupeurs à s'arrêter, sinon les cannes s'accumuleraient; or, elles ne peuvent rester coupées plus de quarante-huit heures sans que leur teneur en saccharose diminue. Un bon coupeur fait 1 t 5 minimum dans sa journée. Un colon moyen du Tampon qui fait 150 t de cannes doit ainsi effectuer 100 à 150 voyages en charrettes — chacun d'une journée — à l'usine des Casernes, distante de 10 à 12 kilomètres. On comprend que la suppression des usines de Saint-Joseph ait contribué au déclin de la canne dans cette région: malgré des primes de transports, on hésitait à porter en charrettes ses cannes du Tremblet aux Grands-Bois (70 km aller et retour).

La charrette était presque le seul moyen de transport des cannes jusqu'à la deuxième guerre mondiale (1). Elle était l'instrument de travail indispensable. Le propriétaire y accroche un écriteau mentionnant son nom et son village. Lorsqu'elle ne sert pas aux cannes, elle sert aux gens qui y mettent des chaises pour s'asseoir et partent en bandes, au trot du petit bœuf.

Mais la charrette fait perdre un temps précieux et ses cercles de fer éventrent les chemins. Elle pouvait, du reste, transporter les cannes de

(1) Elle est encore fabriquée sur place, dans les villages, pendant la morte saison: le planteur ou son colon construisent le coffre à claire-voie avec des montants de bois; le forgeron du quartier façonne les roues: le moyeu en « cœur-bleu », les rayons en « bois de gaullettes », le cercle en « bois noir » très dur, le tout monté sur des essieux venus de France, achetés chez l'importateur.

1948, mais certes pas la production triple de 1956... De plus en plus, les gros camions, souvent fournis par les usines ou loués par des transporteurs, recueillent au carrefour des chemins le contenu des charrettes, ou s'avancent même en pleins champs lorsque la pente le permet. Le travail est infiniment plus rapide et plus de la moitié des cannes est maintenant transportée de cette façon. Le procédé exige une adaptation du réseau routier, mais il révolutionne toute l'économie de la coupe; le transport de la tonne de canne était tombé en 1953 de 315 à 125 francs sur la distance moyenne de 7 kilomètres (1). Les camions sont de toutes espèces, depuis les 2 t ou 2 t 5 Renault pour petits planteurs et petites routes, jusqu'aux énormes machines chargées à 10 à 15 tonnes de cannes, traînant au surplus des remorques. Les transports des balances à l'usine se font par tracteurs Willème et remorques Coder de 20 t. Le littoral de l'île retentit des bruits de moteurs, et des routes s'élèvent des nuages de poussière. Les camions assuraient en 1957 plus des trois quarts du transport des cannes. Le chemin de fer, le long de la côte du Vent et entre Saint-Louis et Saint-Pierre, peut porter exceptionnellement des cannes, malgré les inconvénients des ruptures de charge, car il dessert en particulier les usines de la Mare et du Bois-Rouge et traverse de grands domaines sucriers. Mais son usage disparaît aussi devant celui du camion, dont les tarifs sont beaucoup moins chers (2).

Le transport des cannes dans ce pays au relief tourmenté provoque de tels frais que les usines craignant la concurrence ou voulant éviter que des lieux éloignés renoncent à la canne, ont établi au loin des balances supplémentaires où elles réceptionnent les cannes des planteurs afin de leur éviter une partie du trajet (Pl. XXI). Elles assurent en camion le transport des cannes de la balance à l'usine. C'est ainsi que Grands-Bois a une balance à Langevin, et Beaufonds une balance à la Rivière de l'Est; sans cela, Saint-Philippe et Sainte-Rose ne feraient plus de cannes. Mais parler des balances amène à aborder le problème épineux du périmètre de ravitaillement et de la zone d'influence des usines, l'un des points sensibles de l'économie sucrière.

## 2. - Les usines.

### *Les Sociétés.*

Treize usines écrasent les cannes de l'île, six au Vent, sept sous le Vent. Ces chiffres sont l'aboutissement de l'évolution commencée au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, lorsque commença l'arrêt des moulins familiaux au profit des usines centrales (3) (Fig. 39 bis et carte hors-texte IV).

L'énormité des frais exigés par chaque usine implique pour sa rentabilité qu'elle soit située au milieu d'une clientèle suffisante de planteurs

(1) Notes et études, etc. La Réunion, 20 mars 1953, p. 18.

(2) Des embranchements par Decauville et wagonnets partent de certaines grandes propriétés et rejoignent la voie ferrée qui mène ainsi les cannes à l'usine. C'est par fer que les propriétés d'Harmonie, Union, Paniandy sont reliées à l'usine de la Rivière du Mat, et celles de Beaulieu, Beauvallon, Trois-Frères, Flacourt, Gillot, à Ravine-Creuse. Il s'agit d'exceptions, alors qu'à Maurice, dont le relief est plat, l'essentiel des cannes est transporté par des wagonnets dont les files circulent entre les champs.

(3) En 1904, il y avait encore 33 usines dont Flacourt, Convenance, Bagatelle, Beaulieu, Rivière de l'Est, Langevin, Mahavel, les Avirons, Grande-Ravine, le Piton, Saint-Gilles-les-Hauts, l'Eperon. Saint-Paul avait huit usines, qui fermèrent très vite; l'Eperon tint bon jusqu'en 1934, et Ravine-Glissante vivota jusqu'en 1955. En effet, les régions excentriques de Sainte-Rose et de Saint-Philippe, cernées par la mer et la forêt, aux rendements médiocres, aux tonnages désuets, ne pouvaient faire vivre une entreprise moderne.

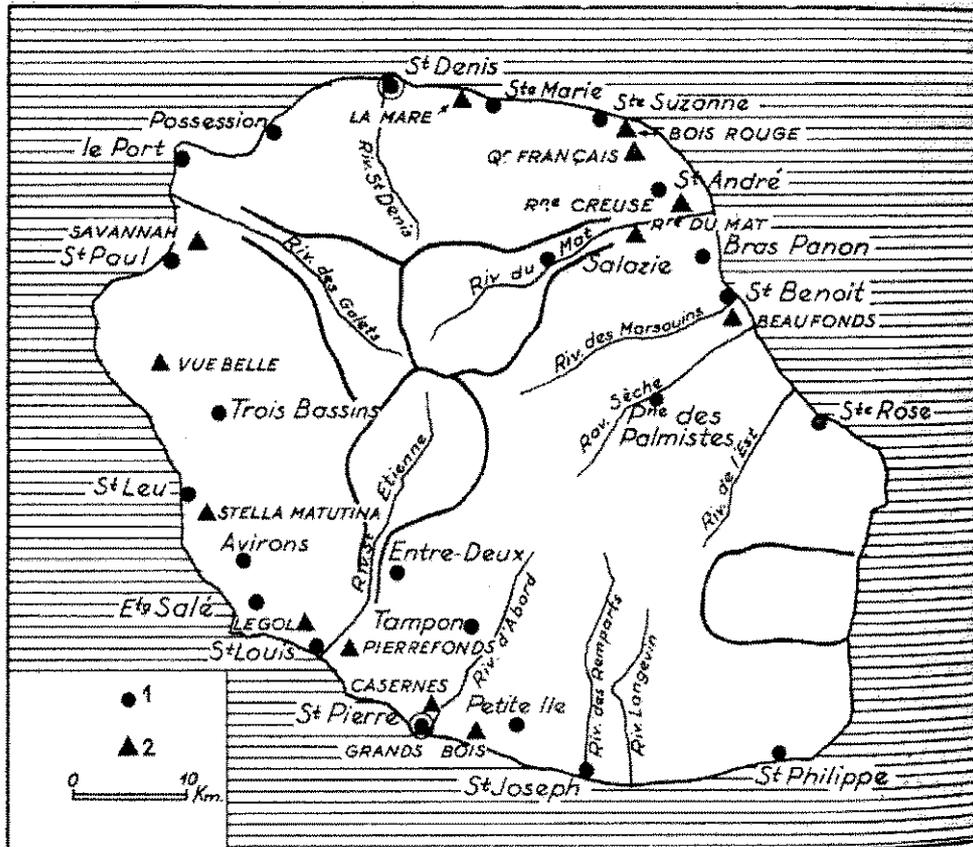


Fig. 39 bis. — Les Sucrieries de la Réunion

1. Communes. — 2. Usines

et à proximité des champs. Aussi, les usines furent-elles toutes longtemps la propriété de familles de grands planteurs. On sait que, surtout après 1914, diverses entreprises très éphémères les groupèrent par deux ou trois en des associations fluctuantes, mais de plus en plus sous l'emprise de sociétés anonymes. La répartition actuelle — en 1958 — est la suivante :

	Vent	Sous le Vent
Sucrieries de Bourbon.	La Mare.	Savannah, Stella, Grands-Bois.
Sucrieries d'Outre-Mer.	Ravine-Creuse, Beaufonds.	Vue-Belle.
Sté Ets Bénard.		Le Gol, Pierrefonds.
Sté des Casernes.		Casernes.
Sté de la Rivière du Mât.	Rivière du Mât.	
Sté Adrien Bellier.	Bois-Rouge.	
Sté du Quartier-Français.	Quartier-Français.	

*Les périmètres d'alimentation.*

Ce nombre d'usines est élevé. Mais sous le Vent, la profondeur des ravines, obligeant les routes à de grands détours et à des rampes difficiles et continuelles, empêche le groupement des usines. Dans la plaine du Vent, subhorizontale, ce sont les rivalités de familles, puis celles des groupes capitalistes qui ont empêché la concentration. Si chaque planteur portait ses cannes à l'usine la plus proche, ce serait un moyen non négligeable de faire baisser le prix de revient de certains sucres en agissant sur le poste transport. Il en est souvent différemment, car les usines, trop nombreuses, s'arrachent la clientèle, promettent en sous-main primes et commissions à des planteurs éloignés pour qu'ils portent les cannes à leurs balances, et établissent au loin, presque en face l'une de l'autre, des balances rivales. La simplification des périmètres d'influence se heurte à cette opposition d'intérêts immédiats et de routines privées. Dans la région sous le Vent chaque usine possède son secteur, souvent limité par des coupures de ravines profondes. Mais dans la plaine du Vent, une mosaïque de domaines enchevêtrés s'adresse aux usines de la région de Saint-André, situées toutes quatre dans un rayon de trois kilomètres. Et l'on assiste à des scènes curieuses: quatre planteurs voisins portent leurs cannes à quatre usines différentes — ou encore tel propriétaire de la Montagne Saint-Denis porte ses cannes au Quartier Français, à 35 kilomètres, en passant devant l'usine de la Mare. De nombreux planteurs du Bois de Nêfles-Saint-Denis font de même. Les cannes de Moka et de Flacourt vont à Ravine-Creuse en défilant devant la Mare, Bois-Rouge et le Quartier Français (1).

La position des usines a été, le plus souvent, voulue sur la route nationale qui longe le littoral: l'avantage en était évident, pour porter ensuite le sucre au chemin de fer ou au port, et pour être accessibles de partout. Bois-Rouge et Savannah, à quelque écart, sont atteintes en quelques minutes. La seule usine d'altitude, loin de la grand' route, est Vue-Belle (Pl. XX), en raison de la nécessité d'être tout de même à portée de la zone sucrière, ici décalée vers 500 mètres. Toutes les autres usines d'altitude (Saint-Gilles, Avirons, Grande-Ravine, Bagatelle, Bernica, etc.) ont dû fermer avant 1914. Si l'on ne tenait compte que de la capacité des usines, le traitement des cannes pourrait fort bien être effectué simplement par sept usines, trois au Vent et quatre sous le Vent, en adaptant l'outillage aux nouveaux besoins. Une seule très grosse usine pourrait subsister dans la plaine de Saint-André, au lieu de quatre. Vue-Belle et Savannah pourraient fort bien fusionner, et Pierrefonds être annexé par le Gol. Mais la condition « sine qua non » de cette concentration est l'aménagement d'un réseau de communications moderne et cohérent.

Le mouvement des cannes est descendant dans la région sous le Vent, avec une concentration directe sur l'usine dès que les routes le permettent. Au Vent, le mouvement est surtout latéral, en raison des concurrences entre sociétés.

*Equipement et outillage.*

La convergence se fait finalement au pied des derricks de l'usine, près des deux balances où aboutissent les queues de camions et de char-

(1) Cette rivalité d'usines s'illustre par le fait que sur 26 balances, 21 sont sur le versant au Vent, dont 20 entre Saint-Denis et Saint-Benoit, et sur ces 20, 8 entre Saint-Denis et la Mare, appartenant à trois usines; elles sont beaucoup plus établies pour attirer la clientèle à telle usine que pour économiser temps et argent au planteur. Rares sont celles installées en altitude, puisque le planteur doit forcément descendre à la grand'route.

rettes. Nous n'avons pas à énumérer les opérations maintes fois décrites qui, une fois les cannes écrasées, transforment le premier jus en sucre pulvérisé. Il nous faut simplement mentionner que les usines de la Réunion, qui sont des usines moyennes du point de vue de la capacité de production, sont, du point de vue de l'outillage, parfaitement à la hauteur de leur tâche. La concurrence aidant, elles se sont les unes après les autres, équipées en machines perfectionnées dont l'effet est de faire baisser le prix de revient du sucre, à condition de travailler à plein. Ce sont les méthodes mêmes de la grande industrie. La gestion des usines est devenue une entreprise exigeant un personnel pourvu de solides compétences chimiques, mécaniques et financières: des erreurs de gestion pour le Quartier Français et un équipement périmé pour Ravine-Glissante ont provoqué l'effondrement de ces deux sociétés en 1953-1955.

Rares exceptions à part, les usines sont dirigées depuis la fin du siècle dernier par des industriels très compétents. Ils se passent souvent de père en fils des traditions et des recettes pour améliorer leurs procédés. L'usine du Bois-Rouge est ainsi un tîef familial en même temps qu'une des plus grosses entreprises de l'île. Depuis Ch. Desbassyns, en passant par Gimart, Wetzell, etc..., les usiniers ont procédé, tantôt les uns, tantôt les autres, à des modernisations. Ravine Creuse fut avant 1914 à la pointe du progrès. Vers 1925, le Gol fut le dernier cri de la technique; ce sont les Sucreries de Bourbon qui détiennent actuellement l'usine la plus puissante, celle de la Mare. Toutes les autres s'adaptent rapidement. Si la culture de la canne use encore de procédés archaïques chez trop de petits planteurs, il faut se plaire à reconnaître, par contre, que le groupe des usines réunionnaises surpasse la plupart des installations similaires dans le monde tropical et surclasse les usines de l'Océan Indien — notamment celles de Maurice.

Un très gros effort d'équipement, commencé avant 1939, a atteint son maximum entre 1948 et 1954. Plus de 3 milliards d'investissement y ont été consacrés. La transformation a porté sur tous les postes: beaucoup d'usines ont maintenant deux derricks pour la réception des cannes; la réception a été équipée de balances automatiques pour éviter les contestations; le taux d'extraction a été augmenté par l'installation de moulins à grande capacité et à plusieurs trains (3, parfois 4) de type le plus souvent Fives-Lille. La Mare possède une batterie de 15 cylindres à capacité d'extraction jamais encore atteinte, un coupe-canne et un shredder, le tout électrique.

La plupart des usines, au lieu d'être actionnées par des machines à vapeur, se sont équipées de centrales électriques modernes, actionnées par des fours chauffés à la bagasse (1).

Une usine comprend de 100 à 150 ouvriers; la saison de l'intercoupe est occupée au démontage, révision et montage du matériel, aux installations de machines nouvelles, aux aménagements des cités ouvrières et des voies d'accès. Pendant la coupe, le personnel est partagé en deux équipes, assumant chacune 12 heures de travail. La plupart des ouvriers

(1) La purification des jus se fait au moyen de clarificateurs Dorr-Oliver, et les vieux « filtres-presses » ont été remplacés par des filtres rotatifs continus sous vide de même marque (Sucreries de Bourbon) ou Campbell. Les chaufferies sont équipées par des éléments à haute pression (25 kg au cm<sup>2</sup>, avec surchauffe à 375°), et les appareils doseurs de chaux sont automatiques. Les autres usines ont de 12 à 14 cylindres, groupés en trois ou quatre batteries. Les évaporateurs sont généralement à quadruple effet, et les appareils à cuire de type Cail ou Fives, demandent trois heures pour le 1<sup>er</sup> jet, 6 à 8 pour le deuxième, 12 à 24 pour le troisième jet (la Mare, 1949).

spécialistes sont des Malabars, habiles et aimant leur métier, et qui se succèdent en dynasties familiales attachées à l'usine. Les sociétés les plus dynamiques pratiquent la participation aux bénéficiers. A côté d'immenses taudis avoisinant certaines usines et où logent encore trop de familles, un gros effort d'habitat a été tenté par la plupart des sociétés, et des petites cités ouvrières assez coquettes ont surgi, à la Mare, à Savannah, à Grand-Bois, au Gol et ailleurs, avec réseau routier, « Chinois », assistantes sociales et infirmiers visiteurs. Chaque société possède son laboratoire et ses chimistes qui analysent au jour le jour les teneurs en sucre des diverses espèces de cannes, et évaluent la production quotidienne et les rendements.

#### *Extraction et rendements.*

La capacité de travail des usines va de 25 à 55 tonnes de cannes par heure; la plus puissante, la Mare, a traité en 1956 204 000 t de cannes et produit 24 400 t de sucre, soit 12,5 % du total des 13 usines. En 1957, elle a fourni la même quantité de sucre avec 15 000 t de cannes de moins. Or, en 1949, chaque usine fabriquait en moyenne 7 600 t de sucre et la Mare 9 600.

Si le rendement en sucre des usines réunionnaises est faible, ce n'est donc pas à cause d'un équipement archaïque, mais simplement, comme le disent les usiniers, parce que l'on ne peut tirer de la canne que ce que le planteur y a mis. Or, le planteur portait jusqu'ici à la balance des variétés à richesse insuffisante.

Certes, les usines arrivent de plus en plus à extraire le maximum de sucre; cependant, il est vain d'espérer d'en obtenir la totalité. La teneur en sucre était en 1945 de 16 % au maximum à Maurice, considéré par les Réunionnais comme un pays-test, alors qu'à la Réunion elle était de 12,90 %. Or, le rendement réel en sucre n'était cependant à Maurice que de 13 à 14 % selon les usines. Il a été toujours beaucoup plus faible à la Réunion, pour les raisons que nous connaissons, et jusqu'en 1928 n'avait jamais dépassé 9,5. En 1929, il dépasse 10 pour la première fois. Les difficultés nées de la guerre ramènent le rendement à 8,7 en 1942-1943, mais la modernisation du matériel et la vigoureuse politique agricole d'après-guerre remontent le rendement moyen à 10,4 en 1952, et 12,01 en 1957, c'est-à-dire à un niveau jamais atteint et toujours croissant. Les cyclones l'ont fait retomber provisoirement à 11,1 en 1958.

Le paiement de la canne d'après sa richesse, à partir de 1954, fut décisif (1). Jusque là, le planteur se refusait à adopter des cannes légères à haut rendement, parce qu'il avait peur d'être le seul à le faire, et d'y perdre.

Il est de fait que le rendement des cannes a été plus élevé dans la région sous le Vent, et ceci très régulièrement jusqu'en 1956; les causes n'en sont ni les engrais — certains petits planteurs de Stella n'en emploient jamais (2) — ni la température, mais probablement un sol plus riche en bien des endroits, par exemple les sols silico-argileux entre le Cap et le Piton, et surtout un climat plus sec. La modicité relative des pluies aboutit sur les pentes de basalte à un moindre lessivage et donne des cannes moins gorgées d'eau, donc d'une teneur plus forte en saccharose. En prenant la moyenne des rendements de huit années récentes

(1) Voir ch. XII, paragraphe I 3.

(2) Revue agricole, janvier 1929.

(1948-1956), nous trouvons 10,54 % pour la côte au Vent et 10,9 % pour la côte sous le Vent. Le record appartient aux quatre usines du riche Sud, où se réunissent divers facteurs de prospérité: humidité moyenne, chaleur relativement sèche, terres riches de la seconde Fournaise et des laves du Piton des Neiges, pentes modérées, relief non coupé, extension de la moyenne propriété, peuplement en partie blanc. L'usine de Grand-Bois, qui détient le record en 1956, avec 12,89 %, est cependant moins bien équipée pour l'extraction que la Mare. En revanche, le rendement de Savannab est médiocre (11,2) à cause des cannes « noyées » de l'Etang Saint-Paul, alors que les cannes irriguées du Gol et de Pierrefonds ont des rendements de 12,2 et 12,7 %.

La fièvre de production qui s'est emparée de l'industrie sucrière depuis 20 ans à la Réunion provoque une saine émulation entre les usines. Les grosses sociétés produisent en gros les trois quarts du total des sucres, le dernier quart étant fourni par les usines privées. Mais si, de 1937 à 1947, les Etablissements Bénard arrivaient presque tous les ans premiers, les Sucrieries de Bourbon ont pris la tête du peloton depuis 1948. Les dernières répartitions étaient les suivantes:

	1957		1958	
Sucrieries de Bourbon (4 usines) .....	33,8 %	}	32,3 %	} 71,4 %
Sucrieries d'Outre-Mer (3 usines) .....	22,7 %		23,4 %	
Etablissements Bénard (2 usines) ....	14,2 %		15,7 %	
Quatre usines isolées diverses .....	29,3 %		28,6 %	

On mesure les progrès réalisés dans la capacité de broyage lorsqu'on constate que les mêmes usines qui ont broyé 1 058 500 t de cannes en 1949, en ont traité 1 734 000 t en 1957, soit 63,8 % en plus, et au lieu de 105 000 t de sucre en ont fabriqué 208 000, soit 98,1 % en plus; les usines ont accru leur production dans des proportions dépassant toujours 100 % dans la région du Vent, 50 % dans la région sous le Vent.

#### *Le Rhum.*

A chaque usine, sauf aux Grands-Bois, est annexée une distillerie de rhum, et ceci pratiquement depuis que Ch. Desbassyns fonda la première distillerie au Chaudron en 1816; en outre, quelques distilleries privées sont les restes des 40 guildiveries des années 1860. L'industrie du rhum présente à la Réunion des traits assez différents de ceux des Antilles. Certes, aux origines, les saouleries au flangorin furent aussi appréciées dans les trois îles. Mais le rhum « Bourbon » — mis à part quelques barriques familiales mûries à loisir — n'a plus la renommée qu'ont encore les rhums antillais et sa fabrication n'est plus qu'une industrie accessoire, alors qu'elle est pourtant bien moins onéreuse que celle du sucre et rapporte bien davantage. Cette amère situation se trouve être une conséquence de la guerre de 1914-1918. La France ayant demandé à ses « îles à sucre » de faire un effort de production, la Réunion consacra toutes ses cannes au sucre, cependant que les Antilles en réservaient pour le tafia. Bourbon fut mal récompensé de ce patriotisme car lorsqu'il fallut, en 1925, contingenter le rhum à 200 000 hectolitres d'alcool, le taux en fut fixé d'après les productions des quinze années précédentes et l'on attribua la plus grosse part aux Antilles (156 180 hl), fixant pour la Réunion un plafond de 30 598 hl, ce qui la privait d'un bénéfice appréciable... et aussi d'une forte responsabilité au sujet de l'alcoolisme.

Aussi les sucrieries, obligées à de grosses dépenses pour la fabrication des sucres, furent pratiquement poussées à distiller leurs mélasses pour

avoir à bon marché un rhum dont la valeur compensait en partie le découvert financier causé par les sucres. Brassant de gros capitaux, disposant d'un puissant outillage, elles pouvaient facilement distiller de fortes quantités, alors que les distilleries privées, dites « agricoles », ne fabriquant pas de sucre, traitaient non pas les mélasses, mais le vesou et, devant se procurer des cannes difficilement, étaient les unes après les autres asphyxiées par les usines centrales. A la fin de la guerre de 1939-1945, il subsistait encore sept ou huit distilleries de ce genre. Réduites à trois en 1956, elles ne traitent du reste que des mélasses de surplus achetées aux sucriers une fois tout le sucre épuisé. Ceci limite les quantités de liquide produit: en effet une tonne de canne ne donne, en plus des sucres, que 7 à 8 litres d'alcool pur, soit 15 litres de rhum à 50°. M. Ripert (1) estime que cette faible dose d'alcool supérieur empêche le rhum d'avoir mauvais goût et que les éthers qui en forment le fruit et le bouquet y sont très abondants. Une seule usine est réellement importante, la distillerie Isautier, à Saint-Pierre; les autres (2), aux environs des villes sucrières, végètent et fonctionnent par intermittence, préférant faire fabriquer par les sucreries la faible quantité de rhum qui leur est accordée par le contingentement.

La fabrication du rhum est d'une simplicité et d'un bas prix de revient qui contraste avec la production du sucre. La mélasse ou les égouts séparés de la masse-cuite par le turbinage sont mélangés à six ou sept fois leur valeur d'eau et mis à fermenter dans de vastes cuves; le moût « chauffe » ainsi tout seul, 24 à 48 heures. Puis on le fait circuler dans les appareils à plateaux, alambics formés d'une série de plateaux superposés, où le moût passe successivement et y augmente progressivement sa teneur en alcool. Dans ces alambics, chauffés à la vapeur, le rhum est dosé avec un certain pourcentage d'eau suivant les destinations prévues: 49° pour le rhum local, 63° pour les exportations; 90° pour la pharmacie et l'alcool industriel; après quoi il est emmagasiné dans d'immenses cuves en attendant le transport et l'embarquement. La mise en fût pose un problème; les chênes ne poussant dans l'île qu'à titre de curiosité, on fait venir des fûts démontés de France; ils sont remontés sur place par des manœuvres, sous la direction d'un maître tonnelier, également importé de la métropole. Au total, le personnel des distilleries est estimé par M. Ripert à 15 % du personnel des sucreries.

Même avant le contingentement, la fabrication du rhum était sous contrôle de l'Etat, à cause des droits: une taxe de fabrication était perçue; un agent des Contributions indirectes, logé toute l'année par l'usine, contrôlait la production, et des dépôts centraux stockaient le rhum. Actuellement outre la surveillance, dans chaque commune, de la distribution locale grâce aux dépôts, le contingentement oblige à de sévères restrictions. La France accepte à un prix normal le rhum contingenté, soit les 30 000 hl, mais les usines qui doivent écouler leur surplus en rhum non contingenté sont forcées, pour le vendre, de le céder à des prix très bas. Le rhum contingenté lui-même n'est exporté que par tranches d'ampleur variable tous les ans, fixées et débloquées par arrêtés ministériels. Toutes ces considérations paralysantes incitent peu les industriels à la surproduction: alors que la production du sucre a triplé de 1949 à 1957, la production de rhum a bien diminué, 49 000 hl d'alcool pur en 1939, 84 000 hl en 1949, 39 000 en 1956; les mélasses sont orientées

(1) « La Vie de la France et de l'U.F. », juillet-août 1951, p. 96.

(2) Jamaïque. Sainte-Thérèse. Cap-Bernard, etc...

de plus en plus vers l'alcool industriel, ou même exportées depuis quelques années, surtout vers la France, la Grande-Bretagne et l'Italie (18 000 t en 1955). Il convient d'ajouter qu'une quantité de rhum sensiblement égale à celle du contingent exporté est bue par la population: 32 600 hl en 1957, soit 10,5 litres par habitant (5,25 l d'alcool pur)... sans compter le « rhum marron ».

### 3. - Les cultures d'appoint.

La monoculture de la canne n'est cependant pas absolument totale dans la zone sucrière. En plus, même, des plantes de couverture et de quelques légumineuses d'assolement qui peuvent subsister depuis le récent bond en avant de l'économie sucrière, quelques autres cultures traditionnelles demeurent, les unes généralisées et importantes, comme le maïs, d'autres plus modestes, comme l'arachide, mais pouvant, comme le tabac, jouer un assez grand rôle économique dans certaines régions très localisées, d'autres, enfin, agonisant, telle la culture du manioc.

#### *Le manioc.*

C'est parce qu'il fut la nourriture de base des esclaves, puis des « engagés », que le manioc fut longtemps une culture très importante. Introduit du Brésil par La Bourdonnais en 1741, il se montra d'abord toxique et nécessita une préparation spéciale pour en enlever l'acide cyanhydrique, jusqu'au jour où, par adaptation, il devint du manioc doux qui se mange au naturel, sans préparation de « cassave »; il fut longtemps l'aliment réservé aux Noirs et au bétail. Ce n'est qu'à partir de 1882 que de nouvelles variétés introduites donnèrent l'idée d'une industrie de la féculé et du tapioca. Elle se développa à partir de 1885, utilisant les variétés « comanioc » et manioc « soso ». Elle ne fut jamais très importante, et demeura sujette à de grosses fluctuations, l'essentiel de la récolte servant toujours au bétail.

Epuisant les sols, le manioc reste normalement dix-huit mois en terre; seules, les variétés « soso » et manioc « rose » sont plus précoces (12 et 6 mois). Il se plante par « bourgeons » dans des conditions analogues à celles de la canne, deux pieds par trous, après grattage. Il est très souvent cultivé en assolement avec la canne ou avec le maïs. Ses superficies et sa production sont inévaluables: M. Guézé avance le chiffre de 76 000 tonnes pour 1940, et M. Coste un chiffre déjà quatre fois moindre en 1948: 20 000 t, réparties sur 1 000 hectares peut-être, ce qui est très peu pour des racines pondéreuses. L'I.N.S.E.E. ne parlait plus que de 8 000 t en 1953. Vrais ou vraisemblables, ces chiffres montrent en tout cas la décadence irrémédiable de cette culture. De même les usines, ou féculeries, qui préparaient le tapioca. De 14 en 1917, leur nombre était tombé à 9 en 1924. Ces usines fonctionnaient de façon intermittente; l'obstacle décisif vint de ce que les cours du tapioca devinrent assez vite inférieurs au prix offert dans l'île par les acheteurs qui voulaient nourrir leurs bestiaux, cependant que le tapioca étranger revenait en France moins cher que les tapiocas de Bourbon. L'île, qui exportait 4 000 t de féculés et tapiocas en 1910, et 5 700 en 1920, tombait à 1 535 t en 1922. 1 093 en 1938; peu à peu, les usines fermèrent devant l'extension de la canne, la baisse des rendements, la concurrence du Brésil, puis de Madagascar, ceci malgré les efforts de Kopp et l'offre de primes substantielles.

Une flambée provisoire pendant la guerre, lorsque le riz manqua, n'a pas eu de suite: les cinq dernières féculeries ont fermé successive-

ment, les dernières en 1949, et l'île ne produit plus de tapioca. Le manioc est condamné, surtout parce que le rythme actuel et forcé de la production de cannes a abouti à la suppression des temps morts et des rotations lentes, où cette culture s'introduisait, un ou deux ans sur sept ou huit. Depuis qu'on plante cannes sur cannes à grand renfort d'engrais, il n'y a plus de place pour elle.

#### *L'arachide.*

Il y en a encore une, minime, pour l'arachide, appelée dans l'île, « pistache ». Elle se trouve en très faible quantité au Tampon et à Saint-Paul; mais elle n'atteint une certaine importance qu'à Saint-Louis et à l'Entre-Deux. Elle est semée en octobre-novembre sur les terres sèches, ou en septembre sur les terres irriguées, à raison de deux graines par trou; elle lève en huit jours et, après une « gratte », est récoltée à trois mois et demi ou quatre mois. On arrache toute la plante, et on fait sécher les « pistaches » au soleil; on les écrase dans des petits moulins individuels, ou bien le planteur les porte à la « presse » de Saint-Pierre, petite huilerie artisanale qui lui rend l'huile gratuitement et garde les tourteaux, quitte à les lui vendre ensuite; on obtient ainsi environ 22 kg d'huile pour 100 kg de cacahuètes; l'huile sert pour la consommation du planteur. En réalité, cette culture n'est nettement apparue qu'après la guerre de 1914-1918. Après un assez vif essor pendant la guerre de 1939-1945, elle décline de nos jours (136 hectares en 1957, dit l'I.N.S.E.E.); les cacahuètes se vendent plutôt dans les bazars pour être croquées et les feuilles servent de fourrage riche en azote ou fournissent de l'engrais vert. Toute évaluation de récolte ne peut être que très vague; sans doute 10 tonnes pour l'île entière, d'après les Services agricoles. En réalité, l'arachide pourrait facilement être développée en culture intercalaire avec les jeunes cannes; le bétail ferait grand profit des tourteaux; mais l'installation d'huileries modernes conditionne l'extension de cette plante. Une petite huilerie récemment créée au Quartier-Français amorcera peut-être la reprise d'une activité qui peut devenir intéressante si elle reste une culture familiale.

#### *Le tabac.*

Le tabac se cultive dans toute la région basse du S.O. de l'île, au climat sec et aux terres franches s'étendant jusque vers 600 m, du Piton Saint-Leu au Tampon. S'il s'est peu à peu fixé dans cette seule région, il fut autrefois la première culture de l'île: tous les récits le mentionnent au XVII<sup>e</sup> siècle comme un produit important. L'île en fournissait toujours quelque peu depuis, et même en vendait à la France jusqu'à la création du monopole; depuis lors, elle en écoulait sur Madagascar et Maurice: tabac cultivé sans guère de soins, à raison de 120 à 190 t par an. A plusieurs reprises, la Régie française avait proposé d'acheter le tabac, désormais fixé dans le Sud-Ouest de l'île, si les planteurs consentaient à le cultiver et à le préparer selon certaines normes; le mode de préparation créole le rendait, en effet, inacceptable en France. C'avait été peine perdue. En 1924-1925, le tabac subit une crise grave, Maurice et la Grande Ile s'étant mis à produire leur propre tabac, le tabac réunionnais devient un simple apport à la fabrication des cigarettes créoles; de 350 tonnes, il tombe à 130 par an, et l'île doit en acheter à l'Algérie... « Le tabacousse bien et se vend mal », disait Kopp en 1934. Les choses en sont encore là. Le tabac est une culture d'appoint non négligeable, surtout dans les terres jeunes et légères du Bois de Nèfles-Saint-Louis, mais il

pourrait être une véritable richesse. En effet, sa culture a bénéficié du contingentement des sucres en 1934. Des syndicats sont formés, la culture contrôlée par un agent des Contributions indirectes, les procédés de séchage améliorés. Après 1935, des variétés furent introduites par la Station agronomique: Virginie et Kentucky, aujourd'hui disparus, et « Amarello », « Maurice », et surtout « Maryland », devenus classiques aux côtés des tabacs du « pays », les médiocres mais rustiques « tabac langue de bœuf » et « tabac bleu ».

Mais l'essor décisif du tabac est paralysé par deux impératifs: d'une part les tabacs produits sont inacceptables par la Régie, et d'autre part les Contributions indirectes contrôlent trop étroitement la culture. Un régime plus éclairé permettrait d'atteindre 700 tonnes d'excellent produit.

En attendant, le tabac « plafonne » autour de 380 hectares (385 en 1956), donnant 280 à 300 tonnes de tabac en feuilles (293 tonnes en 1956): il était produit en 1956 par 1 293 planteurs, dont seulement 3,4 % cultivaient plus d'un hectare, et 65 % avaient de 50 à 200 gaulettes (1/8 à 1/2 hectare); il s'agit donc d'une culture essentiellement familiale, n'amenant pratiquement aucun frais. Sur 958 planteurs contrôlés en 1956, 62,8 % étaient des petits propriétaires, cultivant 61,7 % des superficies.

Le tabac est planté soit seul, dans les régions les plus sèches (Etang Salé, Saint-Louis) où la canne vient difficilement, soit surtout en intercalaire avec les jeunes cannes ou le maïs, par exemple au-dessus de 300 m. On utilise souvent des terres qui viennent de porter du maïs et des légumineuses; ainsi évite-t-on un emploi supplémentaire d'engrais; mais le maïs se récoltant jusqu'en mai, et les légumineuses jusqu'en octobre, ce procédé oblige à semer le tabac de mai à octobre, et donc à l'arroser tous les jours; il est repiqué quarante jours après sur des planches à fumier, replanté enfin dans les champs de juin à septembre, récolté trois à quatre mois après, c'est-à-dire trop souvent en saison des pluies, ce qui gêne la dessiccation.

Le planteur moyen cultive environ 6 650 plants à l'hectare. Les rendements en altitude sont généralement plus élevés de 100 kilos par hectare que ceux des régions littorales. La moyenne oscille autour de 760 kilos/hectare.

Le tabac local est arraché par pieds, le Maurice et le Maryland feuille à feuille; la récolte est vendue aux propriétaires de séchoirs, qui font sécher les feuilles enfilées sur fil de fer ou fibre d'aloès dans de simples hangars ouverts. Depuis quelques années, deux séchoirs artificiels ont été construits à la Rivière, avec conduite de chaleur venant d'un four: l'opération demande cinq jours au lieu de vingt; les feuilles sont ensuite mises en bottes, les « manques ». La préparation du tabac est assez rudimentaire: autrefois on faisait avec les manques des « rouleaux » ou « carottes », après en avoir enlevé la nervure centrale, et on vendait ces « manques » au préparateur. On lui vend maintenant les feuilles sèches et il s'accommode de fabriquer les rouleaux, qu'il resserre de temps en temps, ce qui provoque une fermentation putride donnant une odeur désagréable au tabac local.

Il existe à la Rivière une fabrique, modeste mais moderne, équipée d'une machine préparant automatiquement les cigarettes. Tout se fait mécaniquement, sauf la mise en paquets. On y prépare aussi du tabac en poudre. Trente-cinq ouvrières et cinq ou six hommes y travaillent. Le surplus de tabac est vendu aux deux fabriques de cigarettes de Saint-Denis. Mais la concurrence des tabacs algériens et français est très forte.

et la production locale, bien minime, suffit amplement à la capacité des usines. Au fond, la Régie préfère vendre à la Réunion les cigarettes algériennes plutôt que d'y acheter le tabac local.

En revanche, les Services agricoles se préoccupent de son extension : simplification des formalités administratives, amélioration des procédés de culture et de séchage, réorganisation de la coopérative du Piton-Saint-Leu. Si elle trouvait des débouchés, l'île pourrait bien porter sa production de 300 à 600 tonnes ; on songe à une société semi-étatisée, la S.E.I.T.A. qui achèterait un quota aux planteurs et le traiterait en France, ce qui alignerait l'île sur les autres départements français. Il est probable que dans ce cas il serait facile d'obtenir du planteur qu'il observe les normes exigées par l'Administration et qu'il produise un tabac correct : cela donnerait à l'île un revenu supplémentaire d'environ 100 millions de francs C.F.A. par an (1).

#### *Le maïs.*

A l'inverse de l'arachide, du tabac, du manioc, très localisés, le maïs se rencontre dans presque toutes les régions cultivées de l'île, tant en altitude que dans les bas s'ils sont suffisamment humides. On sait qu'il est l'un des éléments importants de l'alimentation créole à la Réunion. Il est l'aliment essentiel des pauvres pour lesquels le riz est trop cher et il entre pour une part notable dans la nourriture de tous, les grains pour les hommes, les feuilles pour le bétail. Les terres chaudes et humides de Saint-Joseph et de la Petite-Île en sont le lieu de prédilection. Dans leurs basses plaines, il y a toujours deux récoltes par an, et quelquefois trois. On sème au début des pluies (novembre) et on récolte trois mois après (janvier-février). Une deuxième récolte a lieu en mai-juin ; la troisième série est exceptionnelle, car le plus souvent la saison fraîche est trop sèche, et le maïs de « contre-saison », s'il tarde à mûrir, risque de retarder les semailles de novembre ; champs de cannes voisinent avec champs de maïs ; au contraire, sur les pentes moyennes (Lianes), on ne rencontre que peu de cannes, presque uniquement du maïs, dont on ne fait qu'une récolte, ou alors du vétyver. Au-dessus de la route Hubert-Delisle, le maïs s'associe au géranium et finit par disparaître. Deux minoteries de maïs fonctionnent, associées, du reste, à la distillation du vétyver.

Ailleurs qu'à Saint-Joseph, il n'y a pas de terre ni de saison très spéciales pour le maïs. « C'est la pluie qui fait la saison », dit-on. Le terrain est mis à nu au préalable, et dès les premières pluies on fait des trous d'un simple coup de pioche, et on y enfouit trois ou quatre grains, imbibés de pétrole pour faire fuir les insectes. En cinq ou six jours la graine lève ; deux grattes sont nécessaires ; à deux mois, les fleurs paraissent et, aussitôt après, les épis ; les « barbes » du maïs servent de matelas pour les pauvres gens. Pour consommer le grain, on le moule le plus souvent ; on peut le moule de deux grosseurs différentes ; le plus gros est cuit comme le riz et se mange aux grands repas, le plus fin sert à faire de la bouillie, ou même une farine, le « soso », mangée au petit déjeuner, surtout par les enfants. Les résidus sont utilisés : le son pour les porcs, le « petit son » pour confectionner des galettes qu'on laisse aux indigents. Seuls, les riches planteurs donnent des grains aux porcs et aux volailles. Les feuilles et les tiges sont consommées par les bœufs.

(1) Pour la question du tabac, voir R. Benoit : « La culture du tabac à la Réunion ». *Marchés Tropicaux*, 18 mai 1957, p. 1223 et suivantes.

Le maïs est le plus généralement écrasé dans les moulins familiaux, et, au petit jour, lorsqu'on passe devant les cases, on entend le bruit familier du moulin préparant le petit déjeuner; cependant, dans la plupart des localités, il existe de petits ateliers, baptisés pompeusement minoteries, écrasant le grain pour les clients. Cent gaulettes de maïs donnent, à la Rivière, 60 kilos de grains, dont 50 de maïs moulu, 5 de « petit maïs », 4 kilos de son, 1 kilo de « z'aile » (balle).

Le maïs occupe de notables surfaces dans le reste de la zone sucrière, mais elles diminuent, avec l'humidité, à mesure qu'on va vers le Nord-Ouest; surtout, il n'est plus question que d'une seule récolte assurée. Dès lors, la question des dates devient moins ardue. Dans toute la région Sud, le maïs occupe une place essentielle à côté de la canne; dans la région du Tampon, on le sème en début et on le récolte en fin de saison chaude; il met alors quatre mois et demi environ; — mais il arrive qu'on le plante en janvier ou même en juin — il met alors huit mois. Dans l'ensemble, toutes les pentes Sud: Ravine des Cabris, Entre-Deux, Rivière, Etang-Salé ont une récolte certaine pendant la saison des pluies, après quatre mois de culture, et une seconde les bonnes années, assez aléatoire, après une végétation de cinq à six mois.

La zone occidentale fait au maïs une part beaucoup plus minime, faute d'eau, et on ne le retrouve qu'assez haut. Les plaines au Vent, très spécialisées en cannes, en cultivent également assez peu: il y en a partout, mais en très faibles superficies, et concurrencé par le manioc.

Bien entendu, le maïs se cultive rarement seul, et de préférence en intercalaire avec des légumineuses (pois, antaques, haricots), ou même des jeunes cannes, dans les Bas. Au reste, avec le relèvement du niveau de vie depuis la guerre, sa production baisse lentement; les créoles en mangent de moins en moins; la production de l'île n'est cependant pas suffisante pour sa consommation, mais les bénéfices procurés par la canne infligent au maïs une décadence, incomparablement moins sensible que celle du manioc, mais cependant réelle. Toute évaluation de ce produit non commercialisé est douteuse; on estimait la production à 18 000 t en 1943, à cause de la guerre; elle serait tombée à 12 ou 15 000 en 1949; l'I.N.S.E.E. évaluait à 5 000 t la production de 1953 pour 5 500 hectares. La consommation dans l'île est très supérieure: dès 1946, l'île importait du maïs (13 000 t en moyenne en 1952-1953; 17 000 en 1958); la crise s'aggrave encore du fait que le maïs malgache revient moins cher que le maïs local (Pl. XXII).

#### IV. — LES GRANDES UNITES REGIONALES

L'économie sucrière s'insère dans un cadre qui diffère cependant d'un lieu à l'autre. L'incidence du climat, notamment, amène des divergences entre les grasses, chaudes et humides plaines du Vent et les pentes occidentales plus arides; climat qui non seulement favorise ou refuse certaines cultures complémentaires, mais se répercute sur les modes de peuplement, les catégories d'habitants, et, par là, sur l'occupation du sol et les conditions de l'habitat. Sans doute, un parcours rapide de l'île, en dehors du paysage végétal, ne peut-il guère permettre de saisir des différences; elles existent cependant, et nous voudrions en montrer la réalité.

PLANCHE XXI



LA CANNE

File de charrettes de cannes, attendant le pesage à l'entrée d'une usine (le Gol).



Balance et pesage des cannes (Sainte-Clotilde)

PLANCHE XXII



**CULTURES MIXTES**

Cannes et vanilles sur pignon d'Inde (Saint André)



Cannes vierges, avec maïs et haricots (Moka, à Sainte-Marie)

## I. - Les plaines au Vent.

### *Traits d'ensemble.*

Ce par quoi les plaines au Vent s'opposent au reste de l'île, c'est d'abord qu'elles s'étalent en nappes subhorizontales sur 50 km de Saint-Denis à Sainte-Rose, et sur 4 km de profondeur moyenne. Leur site en faisant la zone essentiellement tropicale, ces plaines, très facilement cultivables sont devenues un lieu d'élection pour l'établissement des grandes propriétés, dont les noms respirent la joie de vivre: Harmonie, Abondance, Beaulieu, Beaufonds, la Paix, Mon Désir, Confiance, Beauvallon (1); 65,5 % du sol appartiennent à des exploitations de plus de 100 hectares, et cette proportion, qui ne baisse pas au-dessous de 48,8 % à Saint-André, atteint 90,5 % à Bras-Panon. Les Sucreries d'Outre-Mer et les Sucreries de Bourbon y ont l'essentiel de leurs terres; une quinzaine de très grandes et anciennes familles blanches y ont d'immenses propriétés; à Sainte-Rose, jusqu'en 1954, deux propriétaires possédaient 43 % du sol. En revanche, cette économie fit des plaines au Vent la région même des plantations à esclaves, puis à immigrants « engagés ». Ce système excluait en pratique la possibilité pour un cadet de se tailler un domaine convenable, et seuls ont pu, en fait, s'y garder une place les innombrables possédants de lots minuscules. Ainsi, la zone du Vent est-elle celle des contrastes sociaux où, à côté des grands domaines, 31,5 % des propriétés ont moins de 50 ares (Sous le Vent, 22,3 %). On le voit, la différence est sensible avec l'autre versant de l'île.

De ces impératifs, tout le reste découle: la forte proportion d'éléments noirs, l'habitat en villages héritiers des camps d'esclaves ou d'immigrants, groupés en noyaux autour des grandes propriétés anciennes. Ces agglomérations ont des noms bucoliques: Convenance, Bagatelle, Bellevue, l'Espérance, Bel-Air — ou topographiques (Ravine des Chèvres, Bras des Chevrettes, la Grande-Montée), à moins qu'elles n'évoquent le système « engagiste »: Camp Jacquot, Camp Cerceau — ou encore la libération des travailleurs: Commune Carron, Commune Anjo. En viennent encore l'usage général de la paillote, ou de la case en torchis dans la région de Saint-André, la forte mortalité, une natalité très élevée, mais ceci très récemment, puisqu'au contraire le peuplement depuis 1921 a été relativement lent, et a même marqué un recul à Saint-Benoît et à Sainte-Rose entre 1902 et 1946 (2). Quoi qu'il en soit, la plaine du Vent est très peuplée et prolétarienne. Les bouquets d'arbres fruitiers, piquetés çà et là au milieu des étendues monotones des cannes, cachent des cases isolées ou groupées à deux ou trois. La route coloniale qui suit d'un peu loin le rivage, ne cesse d'être bordée de files de cases entourées d'un fouillis de verdure: bananiers, arbres à pain, jacquiers, manguiers, papayers, et un flot incessant de créoles y trotte de bon cœur, les pieds nus, les femmes portant souvent sur la tête une « tente » à provisions.

A l'Ouest de la Rivière des Pluies, la bande littorale est formée des cônes torrentiels de la Rivière Saint-Denis, du Butor, des Patates à Durand, du Premier Bras et de la Rivière des Pluies. Le paysage est celui des terres à l'abandon: bandes de galets, îlots de steppe rase et d'aloès, larges trainées de filaos qui rejoignent la banlieue de la capitale. Ce n'est qu'au Sud de la route de Sainte-Clotilde à Domenjod que commencent les champs de cannes de la Bretagne et du Bois de Nèfles, dans un

(1) Voir ci-dessus, p. 211.

(2) Voir ci-dessus, p. 284.

paysage coupé de vergers et de bouquets de filaos, où les paillotes sont très dispersées. Les pentes se redressent vite; il s'agit du Massif ancien du Brûlé, région aux nombreux petits propriétaires, souvent Blancs; un certain nombre de gens de Sainte-Clotilde et des Hauts de Saint-Denis vont travailler tous les jours dans la capitale; les autres, à côté de leurs cannes, cultivent un peu de manioc et de maïs; les cases sont entourées de plates-bandes à fleurs, où dominant azalées et camélias que l'on vend au bazar de Saint-Denis; l'ensemble constitue une mosaïque de petites parcelles; la canne n'y monte pas au-dessus de 650 m: au-delà, au plateau de Bellevue, par exemple, des colons cultivent la patate douce et un peu de géranium sur des défrichés installés dans les hauts abandonnés des propriétés sucrières: il s'agit de l'extrême avance de la vague de pionniers du géranium partie du Tampon vers 1905 et arrivée dans les Hauts de Saint-Denis vers 1930.

La zone s'étendant de la Rivière des Pluies au Quartier Français est profondément différente: de pente très faible, elle n'est coupée par aucune ravine profonde. Il s'agit vraiment de la région où la monoculture de la canne est la plus complète: depuis la disparition totale des plantes de couverture, on peut dire que les cannes ondulent à perte de vue leurs vagues vertes ou mauves selon la saison; les arbres sont réunis en quelques points: filaos le long des ravines et au bord du littoral; l'habitat est concentré en noyaux blottis sous des bouquets d'arbres fruitiers; entre eux, les champs s'étalent, vastes rectangles ou parallélogrammes juxtaposés, généralement longs de 250 à 400 m, dans le sens de la pente, séparés et traversés par les chemins de terre rouge, domaine essentiel de la grande propriété actuellement, en grande partie exploitée par faisance valoir directe et mécaniquement; les petits lopins et les colons sont refoulés au-dessus de 250 mètres et sur la périphérie (Moka, la Ressource et région de la Rivière Saint-Jean: Commune Bègue, Bras des Chevettes, etc... où vivent des groupes de Petits Blancs mélangés aux métis (Pl. XII).

Six usines travaillent les cannes: les sucreries de la Mare et de Beaufonds traitent celles des deux extrémités de la grande plaine (Sainte-Marie et Saint-Benoît); au centre, quatre usines très rapprochées, Bois-Rouge, Quartier-Français, Ravine-Creuse, Rivière du Mât, s'arrachent les récoltes de la fertile et active plaine de Saint-André.

Le cône torrentiel récent de la Rivière du Mât porte lui aussi presque uniquement des champs de cannes, ceux de Ravine-Creuse et de Bras-Panon; ce sont les grands domaines appartenant ici à des Malabars, et là aux Sucreries d'Outre-Mer; ils se continuent jusqu'à la Rivière des Marsouins avec la même homogénéité. Saint-Benoît est le centre de ce riche plateau littoral; la chaleur y devient nettement plus humide et favorise la poussée luxuriante des arbres fruitiers dont tous les « emplacements » ont large part.

Ce n'est qu'au-delà de la Rivière des Marsouins que le paysage de monoculture disparaît au profit du bocage, beaucoup plus touffu, et du taillis, mais la canne se retrouve, tout en se raréfiant, jusqu'au Piton Sainte-Rose.

Les cannes de la région du Vent donnent des rendements différents de ceux de la région sèche. En poids, la côte au Vent produit depuis dix ans environ 50 à 52 % de la récolte, — et même, en 1956, 56,8 % — ceci malgré une superficie générale nettement moindre: 929 157 tonnes de cannes côté du Vent, pour 708 000 t sous le Vent. La lourdeur des cannes au Vent vient de leur forte teneur en eau, elle-même due au climat

pluvieux, et de l'importance des matières ligneuses de la M 134/32. Aussi, plus le rendement aux champs augmente, plus la richesse en sucre diminue, et donc le rendement à l'usine. Par conséquent, le poids de sucre retiré, tout en étant plus important au Vent que sous le Vent, est proportionnellement inférieur à celui de la canne: 107.175 tonnes au Vent pour 86 134 tonnes sous le Vent en 1956. En fait, la région au Vent a toujours donné des rendements en sucre plus faibles que la côte sous le Vent, fournissant toujours 0,5 à 1,5 % en moins (1).

Si la monoculture est de plus en plus générale, elle n'exclut cependant pas les masses sombres des carrés de filaos, les bouquets d'arbres fruitiers des cases, l'abondance des fruits de la forêt. Saint-Benoît se trouve ainsi être le siège d'une traditionnelle petite industrie de la conserve: cœurs et achards de palmistes, pâtes de goyaviers, confitures de papaye, ananas et jus d'ananas. Enfin, c'est surtout au Vent que l'on trouve, épars, les restes de la culture du manioc. Celle-ci a toujours été plus importante dans les plaines du Vent, sans doute parce que c'est là que se trouvaient en plus grand nombre les vastes propriétés sucrières rassemblant de nombreux esclaves, puis des camps d'« engagés » populaires. Egalement parce que le manioc, qui végète mal au-dessus de 250 mètres, était au contraire tout indiqué dans les régions littorales. D'après une statistique agricole de 1947, 94,2 % des surfaces se trouvaient entre Saint-Denis et Sainte-Anne. L'industrie des féculeries confirme le fait: elle est essentiellement une industrie des plaines humides: en 1917, sur un total de 14 féculeries, on en trouvait 11 entre Saint-Denis et Saint-Joseph, dont 8 au Vent (2); en 1924, 9 subsistaient dont 7 en zone humide.

#### *Le Champ Borne (Pl. XII).*

Entre les grands domaines sucriers du Bois-Rouge et de Ravine-Creuse s'étend la partie ancienne du cône torrentiel de la Rivière du Mât. Sur ces terres alluviales, argilo-sableuses horizontales, meubles et très basses, s'est groupée une masse de petites exploitations entre le littoral et la route nationale. Les plus gros propriétaires y ont là 15 000 gaulettes, soit 37 hectares, la plupart possédant de 500 à 1 000 gaulettes; on y trouve moitié colons, moitié petits propriétaires, ce qui est une très forte proportion, certains ayant des lopins minuscules (3). Le paysage diffère beaucoup des étendues de monoculture sucrière. La canne reste la culture noble et essentielle, mais disséminée en nombreuses petites taches vert pâle dans un paysage de bocage touffu où les cases très dispersées, à toit de vacoa avec une varangue en coin, s'entourent de bananiers, papayers et manguiers, où les filaos occupent d'assez larges zones, où les vacoas forment sur le littoral un rideau protecteur sous lequel se logent les cases le long du chemin côtier. Surtout, une déviation de la Rivière du Mât, le Grand-Canal, en principe destiné à l'usine de Ravine-Creuse, se divise en sept ou huit branches qui irriguent la plaine; des cultures maraîchères sont ainsi possibles. Le groupe des maraîchers malabars du Champ-Borne est une originalité de l'île; il s'agit le plus souvent de petits propriétaires, groupés en syndicat, et qui ne cultivent que des légumes et pas de cannes. Les branches

(1) En 1956, le rendement au vent fut de 11,53, celui sous le vent de 12,15.

(2) A Convenance, Cambuston, Colosse, Champ-Borne, Rivière des Roches, Confiance, Rivière des Marsouins et Rivière de l'Est.

(3) A Saint-André, dont le Champ-Borne est une partie essentielle, sur un total de 656 propriétaires, 363 ont moins de un hectare, 202 ont de 1 à 5 ha, et les 246 propriétaires de terres ayant moins de 50 ares totalisent ensemble 84 ha 90

des canaux communaux se ramifient, et les maraichers achètent le droit d'en dériver les eaux et de les utiliser à discrétion; ils obturent et ouvrent la prise d'eau avec une planche, et tracent à travers leurs champs de petites rigoles qui portent l'eau partout; à certains endroits, la rigole s'élargit en un petit bassin dans lequel le maraîcher puise l'eau avec un plat et la projette ensuite au loin; il sème ses légumes vers la fin de la saison des pluies: carottes, salades, brèdes-morelles, radis, poireaux, piments et principalement tomates, outre les oignons, culture typique du Champ-Borne, dont la récolte, de septembre à novembre, alterne avec celle de la région de Saint-Joseph. Les primeurs apparaissent vers avril-mai; les repousses diverses se prolongent plusieurs mois, ou bien le planteur sème alors du maïs pour terminer l'année.

Maïs, et même manioc subsistent encore, et la région est assez humide pour être un foyer de culture de vanille; celle-ci grimpe sur les pignons d'Inde dissimulés dans les cannes, en « menées » (sillons) intercalées, ou sur les filaos en bosquets.

La population du Champ-Borne vit de ces cultures assez spéciales. Entre le carrefour de Cambuston et l'église du Champ-Borne, il s'agit d'une masse à dominante malabare; au-delà de l'église, vers le Sud, les Malabars ne sont plus que 35 % environ. L'ensemble groupe de 500 à 600 familles, soit 4 700 âmes, assez proches par la mentalité du petit paysan traditionnel; chose inouïe à Bourbon, beaucoup d'exploitants ont le sens de l'économie, certains amassent des sommes rondelettes, tout en vivant dans des cases infectes, et prennent l'avion pour visiter des cousins à Maurice ou à Madagascar; cette âpreté paysanne coexiste avec l'habitude immodérée des « coups de sec », celle des noces à tout casser, celle aussi des rites malabars, autour des pagodes de Ravine-Creuse et de l'ancienne usine du Colosse.

## 2. - La riche ceinture des pentes sous le Vent.

### *Traits d'ensemble.*

Relief et climat donnent à la zone sucrière sous le Vent — Ouest et Sud — au-delà de la monotonie présentée de prime abord par les éternels champs de cannes, une diversité d'occupations, une différenciation des paysages agricoles qui s'ajoutent à la variété des types humains et de l'habitat.

La première différence avec la région du Vent c'est que, par suite de la sécheresse littorale, la zone des cannes est « en l'air », à flanc de montagne. En conséquence, on parle des Hauts de Saint-Paul et de Saint-Leu non seulement pour désigner la zone où règne la véritable économie des Hauts, mais aussi la zone sucrière. On sait qu'elle ne commence qu'au-dessus de 250 à 450 mètres, selon les lieux, entre Saint-Paul et l'Etang-Salé. Dans l'ensemble, la zone sucrière s'étale comme un ruban à mi-pente, et occupe principalement la large bande d'argiles rouges et épaisses qui ceinture le versant sous le Vent entre 350 et 800 mètres d'altitude. Comme d'autre part, on ne trouve que rarement une plaine littorale ou des coulées subhorizontales côtières, un des traits essentiels est que les champs sont très fréquemment en assez forte pente. On sait par ailleurs que les ravines sous le Vent, incrustées en gorges profondes, rompent constamment l'unité des exploitations sucrières, créant une variété de paysages et une difficulté des liaisons que ne connaissent pas

les molles plaines du Nord-Est et qui ajoutent leurs inconvénients à celui que présente l'aridité en fin de saison sèche.

Tous ces obstacles à une culture facile n'ont pas entièrement écarté les grandes exploitations sucrières de type capitaliste, mais celles-ci n'occupent au total qu'une fraction modérée du sol, en face de la masse serrée des moyens propriétaires, dont les domaines sont étroitement liés au relief et se terminent en bordure de chaque ravine. Conséquence, sans doute, des concessions de la Compagnie des Indes, mais aussi du peuplement blanc et de la mise en valeur des hautes pentes grâce à un déboisement facile; de plus, la plupart des grands domaines sont, à l'origine, des propriétés de familles dont les « habitants » sont nés dans le « quartier » même, et la non-exploitation du littoral a évité un pullulement de lopins minuscules comme ceux sur lesquels le prolétariat noir de Saint-André et de Bras-Panon s'est installé.

Les propriétés dépassant 100 hectares n'occupent que 56,5 % du sol; dans bien des communes, cette proportion est plus faible encore (Saint-Joseph, 22,3 %, Petite-Ile 28 %, Avirons et Entre-Deux 0 %). De même, à l'autre extrémité des couches sociales, 22,3 % des propriétaires ont moins de 50 ares (31,1 % au Vent) et 24,4 % des propriétés ont moins de 20 hectares (pour 15,9 % au Vent). Il y a incontestablement sous le Vent, par rapport au côté du Vent, un regroupement des domaines entre 5 à 20 hectares, ce qui correspond, à la Réunion, à la moyenne propriété, à l'exclusion des latifundia et du morcellement intensif (1). Enfin, sans pouvoir donner d'indication chiffrée, il est indéniable que la zone sucrière sous le Vent comprend, parmi ses exploitants, une proportion supérieure d'exploitants directs par rapport à la région du Vent.

Les conséquences en sont bien connues. Dispersion beaucoup plus complète de l'habitat, d'abord. D'où cette disposition de cases égrenées au long des chemins de rocade, et l'étagement de ceux-ci en profondeur et en altitude jusqu'à la zone des Hauts. Proportion beaucoup plus forte, ensuite, des Blancs ou des métis clairs, dont l'ascension sociale au rang de propriétaires va de pair avec l'ascension climatique, à laquelle beaucoup de Noirs répugnent: la zone à dominante blanche (2) s'étend du Guillaume aux Avirons, sur tout le secteur Rivière-Saint-Louis, Entre-Deux, Tampon, et bien entendu, dans la région Petite-Ile-Saint-Joseph, où la proportion « blanc pur » dépasse 75 %. Polyculture relative enfin, impliquée par l'organisation du planteur moyen qui tend à se suffire; non point que la canne n'ait la part du lion, occupant la plus grande partie des superficies cultivées, mais beaucoup d'exploitations comprennent, en outre, des ressources auxiliaires, soit dans le Sud, soit en altitude, grâce au géranium qui, dès 600 mètres, vient concurrencer la canne et assure des transitions insensibles avec l'économie des Hauts. En effet, si elle monte très haut, la canne doit assez vite accepter de partager. Une fois franchi le Chemin de Ligne, qui coupe les pentes de la Ravine du Trou (340 m) au Guillaume (700 m) par Trois-Bassins, une économie mixte canne-maïs-géranium apparaît déjà; elle se manifeste entièrement au long de la Route Hubert-Delisle, qui serpente entre 700 m (le Plate) et 900 m (la Fontaine, la Saline-les-Hauts), et qui traverse les pentes du Tampon vers 600 m. Il faut ajouter quantité d'activités mineures éparpillées mais auxquelles, beaucoup plus que sur la côte Nord-Est, la famille du planteur consacre quelques heures: caféiers dont bien des emplacements conservent encore jalousement quelques pieds, à Saint-

(1) Voir ci-dessus, p. 207 et suivantes.

(2) Voir ci-dessus, p. 297.

Leu, au Tampon, à l'Entre-Deux, conserves de fruits, « jours de Cilaos », sisaleraie et usine de cordage d'aloès des Avirons, moulins à maïs.

La canne cependant, est la grande affaire de la zone sous le Vent. Si celle-ci n'a produit en 1956 que 43,2 % des cannes en poids, elle possède les meilleurs rendements en sucre. Cinq usines, sur les sept de ce versant, sont généralement en tête du classement par rendement. Autant qu'à l'air et au sol plus secs, qui diminuent la teneur en eau des cannes, cette supériorité est due à la moins grande routine des planteurs, qui ont su à l'époque adapter les variétés de cannes lorsqu'il en était temps: « Batore » dans le Sud humide de Saint-Joseph-Petite-Ile et dans la zone irriguée, M 134/32 et surtout R 337 sur les pentes sèches, de beaucoup prédominantes.

Il faut en effet préciser que le degré d'instruction est beaucoup plus élevé dans ces milieux que dans la masse prolétarienne de la côte du Vent; la plus grande partie des élèves du Lycée de Saint-Denis est issue de la bande sucrière allant de la Rivière Saint-Louis à Saint-Joseph. Ce degré d'évolution de la population se traduit par davantage d'initiatives, une différenciation beaucoup plus étendue des occupations non agricoles: toute une masse d'agents des travaux publics, de postiers, de dactylos, d'employés de magasins et de bureaux, de personnel infirmier se recrute dans les cases de bardeaux et les cases-villas des Hauts de Saint-Pierre et de Saint-Louis.

L'ensemble de ces traits communs n'arrive pas à masquer une allure assez différente entre les pentes après et tronçonnées de la planèze du Grand-Bénard, le riche Sud largement ouvert sur le littoral et grouillant de vie, et finalement la zone du Volcan où vivent les Petits Blancs côtiers.

#### *Les pentes occidentales.*

De la Rivière des Galets à la Ravine du Gol, la planèze descend du Grand-Bénard avec une forte pente de 13 à 20 %, et les gorges qui s'y incrustent ne laissent à la culture que des lanières où la circulation est incommode et où un isolement relatif est créé par la difficulté des communications. En dehors du plateau de la Saline, la profondeur de la bande sucrière ne dépasse guère trois kilomètres. Aussi, pour un développement des pentes du cône de 35 km environ, ne trouve-t-on que 35 à 40 000 habitants, alors que les larges pentes méridionales, avec une ouverture sensiblement analogue, groupent de 65 à 70 000 âmes (1). Accrochés à plusieurs centaines de mètres au-dessus de la bande côtière, les planteurs ont disposé leurs cases au long des chemins carrossables qui suivent certaines courbes de niveau (2). Vers les Hauts, l'économie sucrière passe peu à peu à l'économie du géranium et des cultures vivrières; on peut considérer dès lors que l'axe de la zone sucrière y est constitué par la Route du Bois-de-Nèfles à Trois-Bassins par Bellemène, le Guillaume et la Saline; au-delà, vers le Sud, c'est le chemin de Ligne qui forme l'axe sucrier, par les Colimaçons, les Bas de la Chaloupe et de l'Etang, avant de rejoindre au Piton Saint-Leu la route nationale qui mène aux Avirons.

Le passage de chaque ravine oblige les chemins à décrire de larges boucles vers l'amont en traversant de véritables forêts-galeries de taillis.

(1) Zone littorale sèche non comprise, donc non compris les secteurs urbains de Saint-Paul, Saint-Leu, Saint-Louis, Saint-Pierre.

(2) Voir ci-dessus, p. 243.

Sur la surface même des coulées, les boucles plus larges des routes abritent les cases dissimulées sous leur bouquet de bananiers et de papayers. On sait que quatre routes transversales échelonnées en altitude, desservent ainsi le versant. Mais sur 35 kilomètres, quatre routes seulement relient entre elles ces rocales: par Bellemène, Fleurimont, le Tan-Rouge, le Plate; ailleurs, on utilise les nombreux chemins qui serpentent en courts lacets entre les cannes, dans l'argile rouge, à raison généralement d'un par domaine, et dont quelques-uns peuvent être suivis par les charrettes; entre la Grande-Ravine et la Ravine du Trou, on en compte 23 principaux: débauche de terrain perdu, et qui ne diminue guère l'isolement des Hauts de Saint-Leu (Pl. XI).

La région des Hauts de Saint-Paul est, à ce point de vue, beaucoup mieux reliée à la côte, à la ville, aux usines que celle des Hauts de Saint-Leu, en raison de la présence du vaste plateau de la Saline. Mais elle possède un inconvénient autrement grave, l'insuffisance de l'eau. Aussi, si l'essentiel du paysage consiste bien en champs de cannes, la savane réapparaît en maints endroits, et même la steppe à graminées: longues herbes dures, semées de bouquets d'agaves, avec quelques rares flamboyants; ce paysage se rencontre notamment autour de Fleurimont et du Bernica, mais ailleurs également.

Cependant les variétés de cannes employées s'accommodent presque partout d'une saison particulièrement sèche d'août à fin octobre. Ce sont plutôt les autres cultures qui souffrent de l'aridité; le Bois de Nèfles, par exemple, a dû renoncer successivement au café, à la vanille, au tabac; le maïs y vient difficilement; chose plus curieuse, l'arachide n'y a pas eu de succès; après une production de 40 tonnes annuelles à la Petite-France vers 1914-1918, sa culture en grand a été abandonnée, probablement à cause de l'altitude; le bétail et surtout les habitants souffrent de la sécheresse; les ravines sont la plupart du temps à sec, les sources ont peu à peu disparu avec le déboisement.

Le plus clair du temps se passe en corvée d'eau, et bien des gens ne se lavent même plus. On parle — depuis longtemps — de projets grandioses: dérivation sous le rempart du Bénard de la Source des Orangers, de Mafate, dont le débit est important. En attendant, des initiatives privées s'évertuent à agir au mieux et à grand peine (1).

Ces restrictions faites, tout un système de canalisations descendantes permet cependant de vivre. Au Bois de Nèfles, la majeure partie des cases s'échelonne le long des festons continus de la route de rocade coupant les huit ravines qui vont se « jeter » dans l'Étang Saint-Paul. Dans les Hauts, les Petits Blancs dominent, mais l'axe routier est surtout peuplé de métis et de Cafres. La canne impose sa suprématie: l'usine de Savannah, qui la traite, est au pied des pentes, dans la plaine irriguée, à proximité du Port et de la voie ferrée, mais le réseau routier est mal commode pour y accéder; la réalisation d'une large route montant directement en biais de l'usine à Bellemène faciliterait le trafic. La culture n'est pas suffisante pour faire vivre ces « habitations » héritières des riches domaines Saint-Paulois. Aussi, nombre de gens sans emploi courent-ils l'embauche tous les matins, soit à Savannah, soit au Port.

(1) On édifia autrefois des petits barrages dans les Hauts de Saint-Gilles, vite comblés par les blocs; à Saint-Gilles les Hauts, le curé, par toute une combinaison de captages, de tuyauteries, de pompes, de citernes, est arrivé à monter un système hydraulique qui évite à tout un quartier la corvée d'aller chercher l'eau trois fois par jour à six kilomètres.

Assez brusquement, vers le Sud, le glacis incliné et étroit s'élargit en vastes plateaux subhorizontaux qui s'étalent en larges nappes. Il s'agit là des replats correspondant à l'avancée des coulées vers le NO avec les tufs du Cap la Houssaye et les laves de l'Hermitage (1). Au-dessus de la savane littorale et d'un gradin assez raide, ces surfaces se développent en deux paliers d'argile rouge épaisse de plusieurs mètres, séparés par une faible pente; le palier inférieur porte, à 400 et 500 m, Saint-Gilles-les-Hauts et la Saline, le palier supérieur le Guillaume et Trois-Bassins, à 600 et 700 m. Là, on retrouve presque les vastes paysages cultivés de la plaine de Sainte-Suzanne, et, de l'église du Guillaume, le regard plonge sur l'océan des cannes. Quinze mille habitants vivent sur ce large et riche domaine.

Saint-Gilles-les-Hauts et la Saline, d'économie purement sucrière, dominant directement la zone littorale; ils sont à la limite même de la savane. Ce sont avant tout des agglomérations de colons et de journaliers noirs; beaucoup subissent l'attraction du Port et de Saint-Paul où ils vont travailler, ou s'emploient dans l'un des plus grands domaines familiaux de l'île. De forts noyaux malabars y témoignent de l'ampleur des « habitations » du XIX<sup>e</sup> siècle et de l'existence encore récente d'usines; leur emprise est telle que ce sont eux qui tiennent à la Saline le commerce tenu ailleurs par les Z'Arabes. Pagodes et culte malabar y fleurissent ainsi que les opinions politiques avancées, particulièrement autour de l'usine de Vue-Belle, centre économique de tout le plateau, type unique de sucrerie des Hauts. Le plateau est desservi par la route diagonale de Saint-Paul à Trois-Bassins par Saint-Gilles-les-Hauts et la Saline, qui recoupe ainsi les trois chemins de rocade. Le ramassage des cannes s'opère donc facilement et converge vers Vue-Belle. Outre les grosses agglomérations, quelques hameaux et des cases isolées sont éparpillés, mais sensiblement moins qu'ailleurs: ces cases, souvent en calumet, se cachent toutes sous un petit bouquet d'arbres pointant au milieu des cannes, végétation contrastant avec la luxuriance des jardins au Vent.

Au-dessus du Chemin Barrière commence le peuplement des Petits Blancs, mais ceux-ci cultivent d'abord la canne, qui ne s'arrête qu'à la route Hubert-Delisle. Ce n'est qu'au-delà que paraît le géranium, qui monte jusqu'aux débris forestiers respectés par le grand rush de 1925. C'est à l'élément blanc qu'est dû le changement d'allure que l'on constate: le village du Guillaume, coquet, assez concentré, présente une grosse majorité de cases de bardeaux à toit-pavillon et de cases-villas à varangue vitrée, donnant une impression d'aisance et de bon goût; chacune possède son jardinet rempli de fleurs, et clôturé; si les colons l'emportent, les petits propriétaires sont cependant très nombreux, et, à côté des noirs, les enfants blonds et roses ne sont pas rares. La population augmente vite sur ces terres riches, et l'instruction s'y développe rapidement. Trois-Bassins est moins important que les gros centres précédents. Du littoral, le village paraît perché à l'extrémité d'une proue dominant la côte; il est en pleine zone sucrière, et s'apparente donc assez au Guillaume; ce n'est que 150 m plus haut que paraissent les géraniums et acacias de la zone bocagère (Pl. XXXVIII).

A cette altitude intermédiaire, où canne et géranium réussissent également, la culture est mixte, et, selon les cours, les habitants insistent davantage sur l'une ou l'autre plante; arachide, maïs et grains complè-

(1) Voir ci-dessus, p. 45.

tent le tableau: les cannes sont portées par moitié à Vue-Belle, par moitié à Savannah.

Avec les Hauts de Saint-Leu, on retrouve le glacis sucrier étroit, incliné et incisé de coupures profondes. Zone déjà plus humide et qui pourrait être plus riche si elle était moins isolée et moins en pente. A l'inverse des Hauts de Saint-Paul, les quartiers de la Chaloupe, de l'Etang, du Plate sont beaucoup plus peuplés au long de la route Hubert-Delisle, en pays du géranium, que le long du Chemin de Ligne: la bande sucrière, n'est qu'assez peu développée; quelques grands domaines, aux Colimaçons et surtout à Stella, en constituent l'essentiel; l'usine de Stella Matutina, à 130 m, au contact de la canne et de la savane, vient au dernier rang pour les tonnages de cannes et de sucre. Elle est le débouché de la région du Piton Saint-Leu, grosse agglomération, flanquée de son village nègre du Portail et de sa pagode, mais qui n'est le centre d'aucune zone homogène et riche; la bande des cannes est éventrée par les coupures des ravines du Trou et des Avirons, puis par les pentes très inclinées de laves anciennes de l'Etang-Salé, tailladées de ravines, et où les champs s'accrochent dans des conditions d'exploitation pénibles; repoussée vers le bas par la forêt, vers le haut par le massif des dunes de sable gris, la zone des cannes s'amenuise et se dissocie fortement.

Les petites communes des Avirons et de l'Etang-Salé correspondent à cette zone de transition; une communauté de Blancs, entre les noyaux noirs du Piton et du Gol, y vit au plus juste d'activités assez équilibrées. Ce pays annonce déjà la Rivière Saint-Louis: cases de bardeaux, maïs associé à la canne, haricots, tabac et arachide en faible quantité; une petite culture de géranium, dans les Hauts du « Canot », utilise six ou sept alambics. Cette polyculture de petits propriétaires trouve un appoint dans une spécialité artisanale originale, la fabrication des fameuses chaises du « Gol », qu'on retrouve, toutes sur le même modèle, dans toutes les cases de l'île. Leur paillage est confectionné avec des joncs poussant sur les bords de l'étang du Gol. Le centre de la fabrication est au « Canot », où l'on trouve une trentaine de fabricants médiocres, et « en ville », où travaillent cinq ou six bons fabricants. Il s'agit d'entreprises familiales; le père fait marcher un tour construit sur place; mère et filles empaillent; quelquefois le père se fait aider par un manœuvre. « L'usine » est une pailote ouverte, sans murs; autour sèchent les joncs; le bois employé est généralement du filao ou du « lilas ». Les gens du Canot fabriquent en série; ceux de l'Etang-Salé travaillent plutôt sur commande, pour les marchands de Saint-Denis et de Saint-Pierre. Un ouvrier fait environ une chaise par jour. Un atelier familial peut produire 15 chaises par semaine; celles-ci se vendaient 600 francs l'une, en 1952, si elles étaient réussies.

Enfin, phénomène presque unique, l'agave, dite « aloès », qui abonde dans toute l'île et qui, ailleurs, ne sert qu'à faire des canalisations d'eau, est ici recueillie pour alimenter une petite corderie qui défibre les feuilles, fabrique ficelles et cordes, et vend « l'étoupe » pour faire des matelas. L'usine occupe 100 ouvrières, et a même entrepris une plantation de sisal véritable; les femmes fabriquent des tresses pour chapeaux et des chapeaux en fibres de lataniers, de « petit bois », de « zic » (sorte de chien-dent), de « fleur de lys », surtout à la Ravine Sèche; elles font un peu de dentelle; un alambic distille le vétyver qui pousse en dessous des Avirons; une nouvelle route en lacets atteint le Tévelave, dans les Hauts, où la canne donne encore, mais faiblement.

*Le riche Sud.*

La route littorale descendant des Avirons à l'Etang-Salé permet d'embrasser d'un seul regard les larges et molles pentes qui s'abaissent du revers de Cilaos et de la Plaine des Cafres et se terminent en plaine ou en plateaux subhorizontaux le long du littoral de Saint-Pierre; c'est le riche Sud de la Rivière, du Tampon et de Saint-Joseph; il n'a ni le relief ingrat de la planèze du Bénard, ni son aridité; les fertiles coulées de la deuxième Fournaise viennent s'ajouter à un climat heureux et à une pénétration aisée pour faire de ces pentes la région la plus riche de l'île. Cet équilibre des conditions naturelles a influé sur la structure agricole: la population blanche, au niveau de vie assez relevé, ne pratique pas la monoculture exclusive comme sur les pentes Ouest: la canne domine de beaucoup, certes, mais le Sud fait sa part très nette à une polyculture d'appoint: tabac et arachides à Saint-Louis et à l'Entre-Deux, ail à la Petite-Île, oignons à Saint-Joseph, et surtout vastes étendues mises en maïs sur toutes les pentes méridionales, particulièrement à Saint-Joseph; enfin, dès 300 mètres, apparition du vétyver industriel à l'Est de la Rivière d'Abord.

*1°) La région de la Rivière Saint-Louis.*

A l'Est de l'Etang-Salé, les pentes anciennes s'écartent de la mer et on pénètre dans le vaste cône torrentiel de la Rivière Saint-Etienne, dont la rive droite forme la plaine du Gol et de Saint-Louis. Les pentes au Nord de l'usine du Gol sont encore raides et peu peuplées, et la forêt descend très bas ses tentacules; mais, franchie la ravine du Gol, on se trouve sur la grasse planèze du Tapage, dont les coulées, issues du Piton des Neiges par la gorge de Cilaos, recouvrent la base de la Chaîne des Makes, qu'elles débordent largement en nappes fertiles qui viennent mourir aux alentours de Saint-Louis. C'est sur le talus de ces premières pentes que s'aligne la série des gros villages de Gol-les-Hauts, du Ruisseau, de la Rivière, de Ouaki qui forment ensemble l'importante agglomération de la Rivière Saint-Louis, de 12 000 habitants, beaucoup plus peuplée, active et riche que son chef-lieu urbain, Saint-Louis (Pl. XXIII).

L'ensemble est d'une belle homogénéité: entre les plaines sans arbres et sans cases du Gol et du Bois de Nèfles, où s'étaient les casiers de cannes irriguées, et les pentes de cannes également nues qui couvrent la planèze du Tapage, un large ruban boisé couvre la base des pentes, entre 150 et 300 m: c'est l'ensemble dense des jardins, où les cases éparpillées se cachent sous une masse touffue et enchevêtrée de manguiers, palmiers, letchis, arbres à pain, papayers, jacquiers, bananiers et même cocotiers. Cette zone de jardins s'étire le long des courbes de niveau, plus ou moins échelonnée en nébuleuses lâches le long d'un secteur de la route Hubert-Delisle. Un lacs de chemins se tord autour, desservant des quartiers périphériques: Terre-Rouge, Pente des Vacoas, les Aloès, etc...

Avec la Rivière, commence cette large trainée de population aisée que nous retrouverons à l'Entre-Deux et au Tampon, composée de propriétaires en majorité blancs, instruits et relativement fortunés. Noirs, sous-prolétariat et paillotes-misère existent, mais beaucoup moins qu'ailleurs. Les chemins ombreux longent des jardins bien tenus au milieu desquels cases de bardeaux et cases-villas confortables à varangue vitrée et ornée abritent des familles de petite bourgeoisie dont les fils peuplent les écoles secondaires. Il y a peu de grands domaines, mais en revanche beaucoup de petits propriétaires sont en même temps colons au Gol, à

Maison-Rouge ou à Bellevue. Eglises et bâtiments officiels reflètent cette aisance née d'un heureux dosage entre des activités surtout agricoles.

Comme partout, la canne domine de façon écrasante: cannes des petits planteurs sur le triangle du Tapage à Terre-Rouge, à Gol-les-Hauts et jusqu'aux Macques, grandes propriétés de Maison-Rouge et de Bellevue et cannes irriguées de la plaine, dont les 192 casiers appartiennent à la Société Bénard, et à deux autres grandes exploitations. Des dérivations du Bras de Cilaos les alimentent. L'usine du Gol est la grande régulatrice de l'activité économique de toute la région.

Mais les grands domaines sont surtout cultivés par des journaliers noirs qui logent dans les quartiers périphériques, aux Aloès, aux Cocos, à Ouaki, et dans les cités ouvrières et camps de l'usine, dans les hameaux de paillotes autour de Saint-Louis, vivant dans des conditions de misère et de promiscuité souvent effarantes. Par contre les gens de la Rivière constituent une sorte de paysannat qui prend conscience de son rôle: Une « fête de la canne » inaugure la coupe et entretient la fierté des agriculteurs; leur culture est avant tout une culture familiale; « l'emplacement » fournit les fruits et la volaille; surtout, la culture de la canne se complète presque toujours par des cultures diverses, elles-mêmes à l'origine de petites industries artisanales. Le pays de la Rivière, outre les apports classiques en grains et surtout en maïs, est le pays du tabac et de l'arachide. Aucun de ces deux produits n'est en quantité suffisante pour justifier une exportation ou même un commerce important et on ne peut les mettre au rang du géranium et de la vanille; ils donnent cependant aux pays du Sud-Ouest une allure originale qui ne se retrouve pas ailleurs.

D'après des estimations vraisemblables (1), la Rivière produirait environ 2000 kilos d'huile d'arachide, sur les 10 tonnes que fournirait l'île. Quant au tabac, 88 % des planteurs, 92 % des superficies et de la production sont fournis par la Rivière Saint-Louis ou les localités voisines: Entre-Deux et Ravine des Cabris, c'est-à-dire par les pays de la Rivière Saint-Etienne. Il n'est pas interdit de penser que la culture et la préparation de ces produits sont les conséquences, mais peut-être aussi l'une des causes, du caractère évolué de la population, dégagée de la routine paralysante de la seule canne. Ces ressources d'appoint sont bien modestes, mais elles ont amené à certaines époques dans cette région une concentration artisanale relative mais unique dans l'île: petites huileries à Saint-Pierre, fabrique de cigarettes de Saint-Pierre, de la Ravine des Cabris, et surtout usine très moderne de la Rivière.

L'activité industrielle des gens de la Rivière essaie de faire flèche de tout bois. On rencontre çà et là des petits champs d'ananas, d'ignames pour la « rouroute » (arrow-root), de haricots, de pois du Cap, adaptés à la sécheresse relative des sols. L'aloès est partout à l'état sauvage, et de ses fibres les femmes font des tresses et des babouches; l'artisanat féminin confectionne sacs de vacoa, chapeaux en paille de vétyver, de « lys », de « choka », de chouchou, et surtout des broderies dites de « Cilaos » dont la vogue, venue du cirque, a conquis tout le pays de la Rivière et pénètre jusque dans les Hauts de Saint-Leu. Avec les déchets du sucre, on fabrique à la case des bonbons ou galettes de « galabet »; jusqu'à une date récente, une petite entreprise achetait et tannait les peaux de bœufs et de cabris et fabriquait des chaussures et des sacs.

(1) Services Agricoles.

2<sup>e</sup>) *La pointe de l'Entre-Deux.*

Juché à la base du revers de Cilaos, comme une proue de navire dominant de plus de 200 mètres, par des remparts verticaux, le bras de Cilaos et le Bras de la Plaine qui confluent à ses pieds, le territoire de l'Entre-Deux est resté longtemps d'accès difficile; la circulation ne l'a véritablement atteint que peu avant la dernière guerre, après l'achèvement du pont sur le Bras de la Plaine. Cet isolement et l'étendue réduite de son territoire, au relief coupé de serres abruptes, l'ont protégé de la tentation des grands domaines (Pl. XIII).

Ainsi s'explique son originalité, pour un pays d'altitude pourtant médiocre: une population pour 95 % blanche ou teintée très clair, habitant des cases-pavillons en bardeaux ou des cases-villas à varangue vitrée et fleurie entourées de jardins aux vergers touffus. Généralisation de la petite propriété: pas un seul domaine de plus de 70 hectares; sur 345 propriétaires terriens, 268 ont moins de 5 hectares, 176 moins d'un hectare. Dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, quelques habitants s'étaient établis dans le riche bassin formé par les laves de la deuxième Fournaise qui avaient reflué dans la cuvette creusée entre les longues « serres » du revers de Cilaos. C'est à l'entrée de cette cuvette, ancien lac, que s'est installé le village; quelques mares subsistantes ont été asséchées récemment (Mare à Citrons); le fond du paysage est magnifiquement barré par les chaînons du Bras-Long et de ses affluents, longues lanières boisées dont les pentes inférieures portent des argiles rouges violacées, terres à maïs. A la fin du siècle dernier, l'Entre-Deux avait 3 500 habitants; 500 foyers formaient l'agglomération du village et de son annexe de la Mare à Citrons; au fond des vallons, les cases s'éparpillaient. Un rapport Hermann de 1902 indique que l'Entre-Deux produisait alors, outre la canne, 300 balles de café, 4 000 kg de vanille, 25 tonnes de tabac, 1 000 kg de géranium, sans compter le maïs, le bétail, les grains, la cire et les ressources forestières; les gens y étaient heureux dans une polyculture équilibrée et presque autarcique (1). Les cannes allaient se faire traiter à Pierrefonds; après la fermeture de cette usine, un câble aérien, franchissant le Bras de la Plaine d'un rempart à l'autre, les amena à l'usine de Mahavel... Depuis, Mahavel est ruiné, Pierrefonds a rouvert et les centaines de charrettes de l'Entre-Deux y descendent en procession pittoresque. Mais la polyculture équilibrée subsiste toujours: outre la canne, de nombreux propriétaires réservent une bonne place au maïs, et aussi au tabac et aux « pistaches ». Les cultures mixtes associent canne et maïs, canne et arachide, maïs et soja. Vohèmes, sojas, pois mascate servent de plantes de couverture avec le maïs; celui-ci, semé au début des pluies, est récolté trois mois après, et les bonnes années, on peut avoir une récolte de saison sèche. Beaucoup d'emplacements ont encore quelques caféiers, insuffisants, mais de qualité. Supériorité sur la Rivière Saint-Louis, le problème de l'eau ne se pose guère: altitude plus forte (400 m), pentes heurtées par l'alizé; sources bien fournies, qu'un excellent réseau de distribution porte presque à chaque case; manguiers et letchis superbes, arbres à pain, jacquiers, parsèment le bassin de leurs bouquets épais; au-dessus de la Mare à Citrons, les longues serres entre les ravines aux noms pittoresques (Ravine Mal au Ventre, Ravine Tabac, Ravine Pied de Canne) portent des cases isolées, anciennes cafétérias avec leurs argamasses, et plus haut, au Dimitil, des défrichés de géranium avec quelques cases et une chapelle qui, à 1 800 mètres, sur le bord

(1) Conseil Général. Compte rendu. 1902. Rapport Hermann sur l'inspection des routes.

du rempart de Cilaos, constituent le point le plus élevé de l'habitat de l'île.

### 3°) *Les Hauts de Saint-Pierre et les pentes du Tampon.*

Coupée comme au couteau par la vallée du Bras de la Plaine, la bande sucrière reprend sur la rive gauche de celui-ci et s'étale, continue, jusqu'à la Rivière des Remparts (Pl. XXIII).

La convergence harmonieuse des facteurs favorables a réalisé ici une réussite complète de la mise en valeur et du peuplement. Les longues coulées qui descendent du seuil central de l'île vers la mer sont en pente sensiblement plus douce que celle des autres grandes planèzes (6-8°); toute la région à l'Ouest de la Ravine de la Petite-Ile est un glacis homogène où les ravines presque à fleur de sol n'entravent pas les facilités de circulation et où le défrichement fut facile. Le croisement entre la route des Plaines, qui unit les deux versants, et la rocade de la route Hubert-Delisle contribue encore à l'animation de la région des « Six Cents ». L'étendue des terres qui s'offraient à l'exploitation, le climat heureux, les facilités d'installation aux altitudes moyennes et de pénétration vers l'intérieur constituaient autant de séductions qui expliquent l'enthousiasme des Saint-Paulois pour ce « Pays des Vivres » qu'ils abordèrent au début du XVIII<sup>e</sup> siècle.

A la vérité, l'insuffisance de l'eau y est encore un obstacle, non que les pluies soient très déficientes (Saint-Pierre, 988 mm, le Tampon 1318), mais la région est cependant sous le Vent, à l'abri des pentes du Volcan, et surtout les laves récentes sont très poreuses. On peut dire que pendant huit mois de l'année on a de l'eau en suffisance, mais qu'en juillet-août il faut la ménager, et qu'en septembre et octobre elle manque vraiment.

Aussi, si les terres les plus proches de l'eau (Mahavel, par exemple), furent vite habitées, ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle que la mise en valeur se généralisa, après les grands travaux d'adduction d'eau. En 1825 fut inauguré le canal Saint-Etienne, dérivation du Bras de la Plaine à sa sortie des gorges: ce puissant courant qui capte tout le débit de la rivière à l'étiage, écoule 3 478 litres-seconde et traverse toutes les pentes de Saint-Pierre le long de la courbe des 100 mètres. Les Sources Reilhac, captées vers 1840 à la Plaine des Cafres, amenèrent l'eau jusqu'à Saint-Pierre; un premier peuplement, encore clairsemé, permit alors la constitution des immenses latifundia Kervéguen (1).

Ainsi se peuplèrent les cinq rocades successives: celles de la côte, de la Ligne Paradis, de la Ligne des Bambous, des Quatre Cents et finalement des Six Cents. On sait que la petite propriété se groupe de préférence à l'Ouest de la Rivière d'Abord, dans les terres caillouteuses récentes, les grands domaines préférant les terres argileuses et profondes de Bérive, Montvert et Petite-Ile. Mais, au début du siècle, la forêt descendait encore au niveau du 12<sup>e</sup> kilomètre; c'est le rush du géranium qui amena une ruée de peuplement entre 1905 et 1925: le Tampon devint ville, toute la route Hubert-Delisle se peupla de cases, du Bras de Pontho aux Lianes. Du coup, l'eau venant des sources Reilhac était épuisée dès « le 12<sup>e</sup> », et le problème de l'eau se reposait avec acuité; le captage des sources Samary à Grand-Bassin, celui de la source des Songes dans le Bras de la Plaine ont résolu partiellement la question: l'eau fut ainsi

(1) Voir ci-dessus, p. 195.

portée aux Six Cents et jusqu'à Bérive, et la région tamponnaise subit alors une nouvelle poussée de peuplement. Mais cet effort est encore insuffisant, les projets d'adductions nouvelles piétinent, et la zone comprise entre les Quatre Cents et le Canal Saint-Etienne souffre réellement de la sécheresse.

On discerne donc, entre Bras de la Plaine et Rivière d'Abord, trois bandes étagées très différenciées par le mode agricole et le peuplement, et correspondant à l'escalier des rocales au-dessus de Saint-Pierre. La zone inférieure, côtière, jusqu'à la courbe des 100 mètres, domine directement l'agglomération saint-piéroise; elle est axée sur le canal Saint-Etienne, qui permet l'irrigation de 1530 hectares, dont la région de Pierrefonds; en principe, les alentours de la Ravine-Blanche jusqu'à Saint-Pierre sont également cultivés, en dépit de taches de steppe.

De 100 à 250 mètres, axé sur la ligne Paradis, avec le Bois d'Olive, s'étend un large ruban de terres que l'eau venue du Tampon n'atteint pas et que le canal en contrebas ne peut évidemment irriguer. C'est une savane semée de poivriers marrons et de grévilléas, et souvent même une steppe à aloès et à tamariniers. Le chemin, populeux, est jalonné de paillotes de Noirs, colons qui vont travailler sur les terres en contrebas du canal.

Au-dessus, la ligne des Bambous, plus fraîche, vers 250-300 m, montre une sécheresse moindre: la source des Songes alimente en partie les villages, les cannes et le maïs se mêlent aux antaques, pois mascates et volèmes; au centre, autour de la Ravine-Blanche, steppe et paillotes se rencontrent. Le site de Mahavel est d'une ampleur et d'une simplicité grandioses; les trois massifs du Bénard, de l'Entre-Deux, de la Fournaise y font confluer leurs immenses coulées devenues subhorizontales, séparées par les gorges verticales du Bras de Cilaos et du Bras de la Plaine. La Ravine des Cabris y groupe la plus grosse partie des 7000 habitants de ces Hauts Nord-Ouest de Saint-Pierre. Le centre du village est fait de cases bardeaux, mais les écarts sont de paillotes, et l'ensemble du peuplement est noir. La région est certes cultivée, mais aucune des cultures n'a la richesse de rendement et l'ampleur que l'on retrouve plus haut au Tampon. La canne fait une petite place à un maïs dont on réussit quelquefois deux récoltes, à l'arachide, dont le planteur tire lui-même son huile, au tabac. Malgré tout, l'ensemble ne respire ni la richesse, ni même l'aisance. Il en est de même de la ligne des Quatre Cents où cependant l'aspect de l'habitat et des cultures s'améliore avec l'humidité.

Ainsi arrive-t-on à la zone supérieure, axée sur la route des Six Cents; on se trouve là en pays tamponnaise, à nette majorité de propriétaires blancs et aisés; mais déjà le géranium apparaît çà et là mélangé à la canne et l'on atteint vite la zone de contact avec l'économie des Hauts, le long du chemin allant du Bras de Pontho au 14<sup>e</sup> kilomètre. La ligne des 400 sépare donc grossièrement le monde noir et pauvre saint-piérois du monde blanc de la région tamponnaise.

Au contact de la zone sucrière et de la zone du géranium, la route Hubert-Delisle, appelée « ligne des 600 » dans le secteur qui va du Bras de la Plaine à la Rivière d'Abord, concentre une brillante trainée de propriétés, de cases confortables et de villas bourgeoises. Terres riches, climat qui est le plus sain et le plus agréable de l'île. La route est un véritable ruban de jardins aux vergers magnifiques, abritant de coquettes demeures; sous les filaos des Hauts unis aux manguiers et aux bananiers,

entre les pentes des cannes en contrebas et les champs de géraniums en amont; caféiers, palmistes, parterres fleuris accentuent vers le village ces caractères presque cossus; de petites distilleries d'essence, spécialisées dans le traitement du vétyver, encadrent l'agglomération. Au croisement avec la route des Plaines, le centre du Tampon est devenu le plus grand carrefour de l'île. Aux maisons des planteurs s'ajoutent beaucoup de villas de « changement d'air » appartenant aux Saint-Pierrois; le développement de l'automobile, qui unit Saint-Pierre au Tampon en un quart d'heure par une route superbement entretenue, amène de plus en plus les Saint-Pierrois aisés à habiter toute l'année au Tampon, qui devient ainsi leur ville d'altitude; inversement, bien des Tamponnais vont travailler tous les jours dans les bureaux et magasins de la capitale du Sud. Le carrefour des Six Cents a vu se rassembler épiceries de Chinois, bazars de Z'Arabes, garages, stations-service, cinéma; le Tampon est devenu de beaucoup la plus grosse agglomération des Hauts; à lui seul, il est aussi peuplé que tous les Hauts de Saint-Paul.

A l'Est de la Rivière d'Abord, l'homogénéité de la zone sucrière se retrouve: il n'y a pas de « no man's land » steppique entre les cannes de Grand-Bois et celle de Bérive: un climat plus humide, d'épaisses nappes d'argile venant des coulées anciennes de la Première Fournaise, des scories récentes et riches de puits adventifs (Piton Montvert, Pitons des Terres Rouges) permettent aux nappes des cannes de descendre régulièrement jusqu'au littoral, à travers les grasses régions de Montvert et de l'Anse; elles donnent fréquemment à l'usine des Grands-Bois le rendement en sucre le plus élevé de l'île.

#### 4°) *La région côtière de peuplement blanc.*

L'extrême Sud de l'île présente une nette originalité. Nous sommes là sur le versant méridional du massif du Volcan, glacis très raide tombant dans la mer par des falaises noires de laves nues; ces pentes sont largement éventrées par les deux canyons des Rivières des Remparts et de Langevin, qui se sont incrustées au fond de gorges dominées par des remparts de 6 à 800 mètres de haut. A l'Ouest de la première, les pentes sont celles de la Première Fournaise; le modelé y a formé entre les ravines des croupes lourdes et évasées, aux vallées plus profondes que celles de la région tamponnaise; vers le bas, des puits adventifs ont bousculé la régularité des pentes et leurs petites coulées ont rajeuni les sols (Pitons de la Petite-Ile, de l'Entonnoir, de Manapany, etc...). A l'Est de la Rivière des Remparts, on a affaire aux coulées de la seconde Fournaise, et à celles de la troisième au-delà de la Basse-Vallée; moins sculptées par l'érosion, leurs planèzes sont plus régulières, et sans vallées secondaires; des coulées récentes venues des plaines des Sables et des Remparts ont parcouru le fond des deux grandes vallées et débouchent sur la côte.

On retrouve sur ces basses pentes le climat humide et chaud et la luxuriance de la végétation de Saint-Benoît et de Sainte-Rose; la taille, la beauté, le nombre des arbres dans les « emplacements », leur éclat vert humide montrent qu'il s'agit en réalité d'une région au Vent. Cependant, du point de vue du peuplement, Saint-Philippe n'est que le prolongement de la zone des Petits Blancs de Saint-Joseph.

Nous sommes en effet ici dans la seule région côtière de l'île dont la population soit blanche, avec la proportion de 75 % de Petits Blancs purs, et de 15 % de métis très clairs; elle correspond aux communes de

la Petite-Ile, de Saint-Joseph et de Saint-Philippe. On a vu la raison historique de cette structure sociale qui deviendra ensuite celle des Hauts, que les Petits-Blancs peupleront lorsque toute la côte aura été occupée (1).

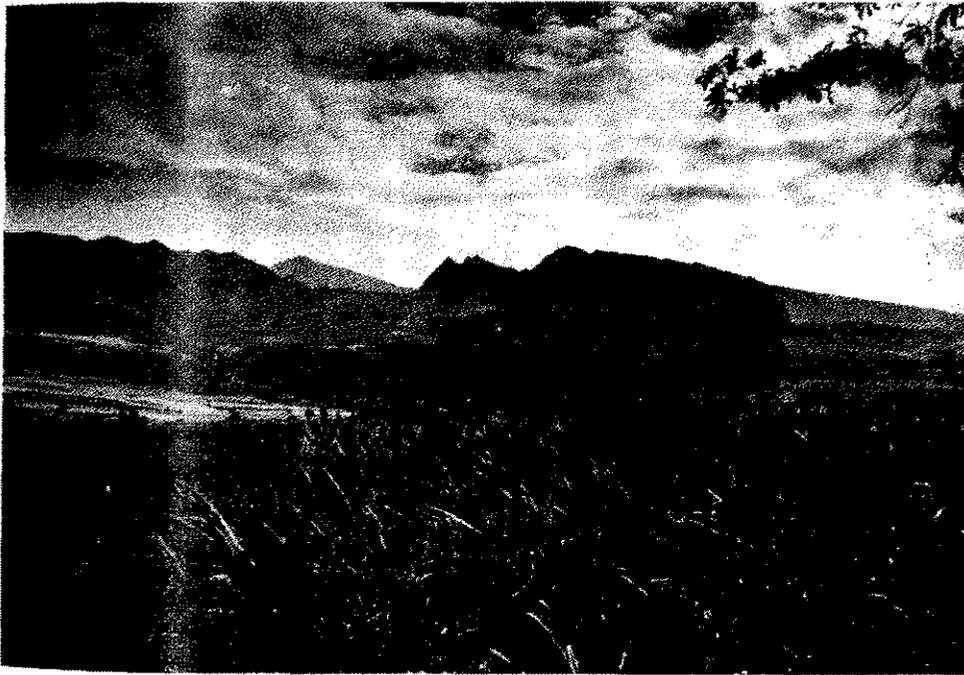
Région, donc, de petits et moyens propriétaires: le bloc des trois communes du Sud n'a qu'une très faible proportion de grands domaines de plus de 100 hectares (Petite-Ile 28 %, Saint-Joseph 22,3 %, Saint-Philippe 58,9 % du sol). A la Petite-Ile 497 propriétaires ont moins de 10 hectares, pour 37 en ayant davantage. A Saint-Joseph, 537 pour 87. On se doute donc qu'il s'agit avant tout de petites exploitations où la canne n'exclut pas une polyculture vivrière et arbustive. Ici les cases de bardeaux viennent border la mer, au milieu des vacoas. Ces cases abritent des familles nombreuses à solide structure traditionnelle, à forte natalité. La Petite-Ile, dont les agglomérations sont entre 250 et 600 mètres, détient le record d'accroissement de 1946 à 1954 (+ 26,6 %).

Dans ces secteurs de pentes raides où les forêts du Volcan laissent peu de place aux installations humaines, et où une population homogène habite du haut en bas, il est délicat de fixer une limite entre genre de vie du littoral et des Hauts. La canne monte jusqu'à la route Hubert-Delisle, mais au-dessus de 500 m elle est beaucoup plus rare, et elle n'est pas toujours la culture la plus importante. A la Petite-Ile, on peut estimer que la route unissant Montvert-les-Bas à la Ravine du Pont forme la limite en contrebas de laquelle l'océan des cannes dégringole vers les Grands-Bois en véritable monoculture. Le long des chemins, les cases cossues des planteurs, avec leurs toits rouges, semblent des fleurs éclatantes au milieu du feuillage des bambous, des palmistes, des letchis, des grévilléas, des manguiers qui parsèment le tapis des cannes. Au-dessus de la route, celles-ci subsistent, certes, mais la prépondérance passe au maïs et aussi au vétyver. De Bérive aux Lianes s'étend en effet la seule zone de l'île où cette graminée est cultivée en véritables champs pour la distillation.

La Petite-Ile, aux nombreux écarts dispersés, se fait aussi une spécialité de l'ail (150 à 200 tonnes) et des oignons; l'ail est planté en avril-mai, récolté en septembre-octobre; il est écoulé par les Chinois et les gros créoles de Saint-Pierre qui le répartissent dans toute l'île, mais il est vendu trop cher pour intéresser Maurice; le fumier utilisé pour ces cultures profite au maïs qui leur succède, et se trouve ainsi plus beau que le maïs cultivé seul.

Le glacis de cannes s'avance jusqu'au bord de l'abrupt des falaises de Manapany, hautes de 150 mètres; du haut de l'escarpement de faille qui borde l'embouchure de la ravine, on domine la grasse plaine de Saint-Joseph où deux mètres d'argile sans galets recouvrent parfois les alluvions torrentielles; la ville de Saint-Joseph s'est installée sur l'extrémité d'une coulée récente dans laquelle la Rivière des Remparts a recreusé son lit, au pied d'un cratère égueulé en bordure de la mer. C'est un pays très riche, mais la fermeture successive des sucreries de la région (Langevin, Manapany) a rendu la culture de la canne onéreuse, et celle-ci diminue nettement à l'Est de la Rivière des Remparts. On sait que des primes par tonne transportée ont tenté de redresser la situation, mais sans grand succès jusqu'au remplacement des charrettes par les camions; celui-ci est trop récent pour qu'on puisse affirmer que l'essor sucrier actuel durera.

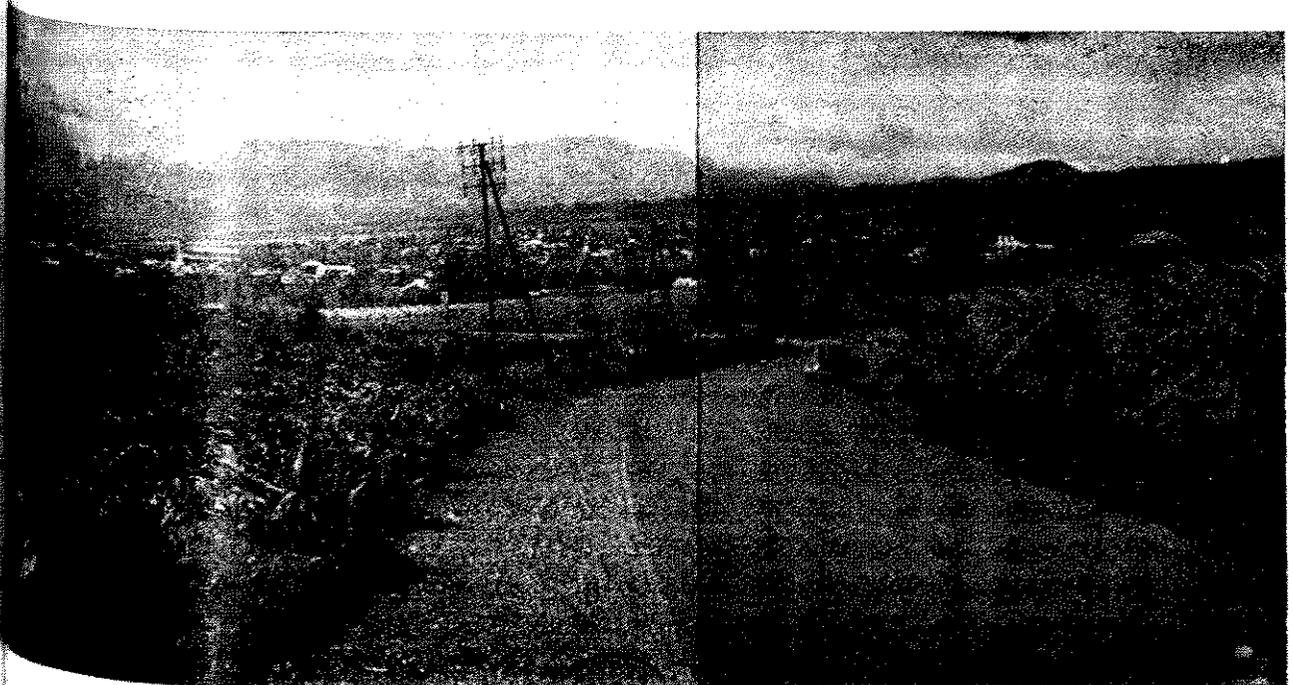
(1) Voir ci-dessus, p. 144.



**LES RICHES PENTES DU SUD**

Les pentes de la Rivière Saint-Louis. — La coupure du Bras de Cilaos sépare le massif de l'Entre-Deux (à droite) de celui des Macques (à gauche). Par cette coupure, les laves du Piton des Neiges (au fond) ont pu déborder et former la planèze inclinée du Tapage.

*Ph. Bay.*



Les pentes du Tampon. — Grandes coulées de la Deuxième Fournaise, vers 600 mètres d'altitude (route Hubert-Delisle). Village de Tampon. Au fond, massif de Cilaos (Entre-Deux et Dimitil). A droite, début de la Plaine des Cafres (Piton Hyacinthe).

PLANCHE XXIV



LA VANILLE  
Vanilles sur filaos (Saint-Philippe)



Pied de vanille sur vacoa (Bois-Blanc)

Toujours est-il que, par suite de ces conditions peu favorables à la canne, Saint-Joseph est surtout le pays du maïs. Cette céréale est la pièce principale du système de polyculture le plus équilibré et le plus développé de la zone côtière : maïs, canne, vététyver se partagent les Bas, cependant que maïs, grains et géranium règnent dans les Hauts (Lianes, Jean-Petit). Chose exceptionnelle, les superficies mises en maïs sont, à Saint-Joseph, supérieures à celles mises en canne. On sait que l'on peut, sur les terres basses qui vont de Manapany à Vincendo, faire jusqu'à trois récoltes de maïs par an les bonnes années. Les ressources d'appoint ne sont pas négligées ; une grosse féculerie de tapioca n'a fermé que récemment ; le rhum « marron » se distille dans les bois, le vététyver et le géranium un peu partout ; à Jean-Petit, aux Lianes, les femmes tressent le vététyver pour fabriquer des chapeaux, et, sur la côte, le vacoa, pour en faire des sacs et des paniers. Un peu de vanille à Vincendo annonce Saint-Philippe et la côte du Vent.

Pays des produits vivriers, des fruits, des grains, Saint-Joseph, par son climat tropical humide et son sol épais et riche, se prête aux expériences agricoles. Une Ecole d'Agriculture y a été fondée en 1955 et y forme les futurs planteurs de l'île ; la population honnête et laborieuse a su se donner une municipalité désireuse de progrès ; tout un plan de modernisation est en voie de réalisation : Hôtel de ville, hôpital perfectionné, bâtiments publics ont été construits en quelques années avec un style et un confort qui font de Saint-Joseph la ville la plus moderne de la Réunion.

Il convient, pour dresser un tableau complet de la zone sucrière sous le Vent, de ne pas oublier que Saint-Philippe, simple dépendance de Saint-Joseph, fait intégralement partie du monde petit blanc de la côte Sud. Mais des raisons climatiques et agricoles nous poussent à en faire l'étude avec celle de la côte sud-orientale de l'île, cette région de la vanille où la canne, déjà, n'est plus reine.