

CHAPITRE VIII

Les régions et activités littorales en marge de la canne

La présence de champs de tabac et d'arachides à Saint-Louis, de maïs à Saint-Joseph, de légumes au Champ-Borne et à la Petite-Ile, montre bien qu'au cœur même du domaine sucrier la monoculture de la canne n'est pas totale. Mais elle y règne à 80 % au moins.

Il n'en est pas de même dans deux secteurs : celui de la bande littorale de l'Est, où la canne partage son domaine avec la vanille, laquelle devient la seule culture au Sud du Piton Sainte-Rose, — et celui de la côte occidentale, d'où la canne est totalement exclue, de la Possession au Gol, exception faite pour les cannes « noyées » ou irriguées de la région de l'Etang Saint-Paul et de Savannah (carte hors-texte IX).

I. — LES PAYS DE LA VANILLE

La région de Saint-Benoît, essentiellement chaude et humide, fut longtemps, grâce aux initiatives de Joseph Hubert, le théâtre des essais de culture de ces plantes précieuses que furent la muscade et le girofle, ou des plantes équatoriales comme le cacaoyer. Mangoustans, cocotiers, rizières s'ajoutaient à ces cultures, avant le règne exclusif de la canne. De ces productions typiques, seule est restée la vanille, sur une longue bande côtière, de Sainte-Suzanne à Saint-Philippe, bande étroite dont Saint-Benoît est le centre géographique et économique.

La culture de la vanille y donne lieu à une activité extrêmement originale, digne symétrique de la culture des plantes à parfum dans les Hauts, par rapport à l'activité sucrière de base.

1. - Le ruban de peuplement du Volcan.

La zone vanillière est très strictement limitée par les exigences de la liane : celle-ci ne peut pratiquement pas fructifier au-dessus de 300 mètres et exige un climat très humide et chaud à l'abri des vents trop violents, dans un cadre ombragé. La température optimum varie entre 25 et 30°. Les pluies peuvent ne pas être excessives (1 m à 2,50 m en

moyenne suffisent), mais doivent être bien réparties au cours de l'année. Ainsi sont exclues la savane occidentale et les pentes sous le Vent; l'unique zone où la vanille peut être rentable est donc celle de la région du Vent et plus précisément la partie orientale très boisée qui reçoit plus de 2 mètres d'eau par an, et le plus souvent 4 mètres.

En venant de Saint-Denis, on trouve de très rares planteurs de vanille à Sainte-Marie (Beaufonds). Mais le pays véritable de la vanille commence au-delà de la Rivière Sainte-Suzanne (Renaissance); il correspond aux pentes entre 100 et 200 mètres, la plaine littorale étant le domaine exclusif de la canne (Bois-Rouge, Quartier-Français). Il tombe ici entre 3 m et 3,50 m d'eau (Renaissance). La zone vanillière s'élargit considérablement dans la région de Saint-André, beaucoup plus exposée à l'alizé pluvieux, et la vanille n'hésite pas à s'installer sur la plaine basse du Champ-Borne qui voit souvent 5 m d'eau; Ravine-Creuse n'est presque jamais au-dessous de 5,30 m et atteint 8 m (1951) et 12,50 m (1952); les pentes dominantes de Menciol, Mille-Roches, Bras des Chevrettes, Désert fourmillent de petits planteurs, ainsi que celles du Bras-Panon; il s'agit là essentiellement d'une culture mixte, les rangs de vanille sur tuteur de « pignon d'Inde » alternant avec les rangées de cannes.

Ainsi, dans la zone vanillière peut-on distinguer un premier secteur, celui de la plaine, qui va de Sainte-Marie à la Ravine-Sèche, où la vanille n'est qu'une culture d'appoint que le planteur de cannes pratique avec intérêt, certes, mais en lui laissant un rôle tout à fait secondaire.

La vanille devient une culture prépondérante au-delà de la Ravine-Sèche: ceci parce que la pluviosité augmente sur une côte exposée de plein fouet à l'alizé et que les fortes pentes de laves récentes à peine et mal décomposées, envahies par la forêt, ne sont guère propices à la canne. Aussi 60 % des planteurs de vanille de Saint-Benoît résident-ils à Sainte-Anne. En réalité, la culture de la vanille correspond non seulement à une zone d'optimum climatique, mais au fait que délicate, nécessitant des soins minutieux, elle est toute indiquée dans ces domaines de petits propriétaires.

La vanille aime les sols légers, bien drainés, riches en humus; les laves récentes lui conviennent admirablement; par une sorte de retour du sort, ce sont donc les régions forestières du Grand-Brûlé, de Saint-Philippe, de Sainte-Rose, qui répugnent aux autres cultures, qui lui sont les plus favorables, offrant ainsi une ressource appréciable à une population pour laquelle la canne n'est qu'un maigre secours. Ainsi s'explique que, sur ces pentes qui ne laissent pourtant place à aucune plaine littorale, vive, de Sainte-Anne à Vincenzo, une population de 10 000 âmes pour laquelle la vanille est véritablement une culture essentielle. Si cette zone mord sur la région dite sous le Vent, c'est que le même climat chaud et très humide s'étale jusqu'à Saint-Joseph. Similitude de climat, de sol, de ressources, créent les éléments nécessaires pour définir comme un tout la région de Sainte-Anne, Sainte-Rose et Saint-Philippe, qu'on peut appeler la région côtière du Volcan, et qui n'est qu'un très mince ruban de peuplement échelonné le long de la route littorale.

Rappelons-en rapidement les traits physiques: 210 à 240 jours de pluie par an, correspondant à 3,32 m à Beaufonds, 4,51 m à la Rivière de l'Est, 3,35 m à Sainte-Rose et 4,20 m à Saint-Philippe; une chaleur lourde (température moyenne annuelle, Sainte-Rose 23°1, Saint-Benoît 23°2); un sol léger et mince; une zone de peuplement qui se rétrécit,

entre la côte et la forêt dense, de 5 km à la Ravine-Sèche (pente 6°) à 2 km à Sainte-Rose (pente 10 degrés), et à moins d'un kilomètre à Saint-Philippe, avec la même pente à dix degrés jusqu'à la petite falaise côtière. Dans tout ce secteur, la forêt a colonisé les laves récentes et il est rare que les sols soient assez décomposés pour former une bonne terre à canne; les glacis, lorsque la brousse ou le taillis s'écartent, laissent voir des laves fraîches, des tufs et galets noirâtres, des blocs de scories, des lambeaux de gratons, coupés par intervalles de lits de ravines toujours à sec... Sur ces pentes où il pleut trois jours sur quatre, l'eau ne ruisselle pas, elle s'infiltre et coule souterrainement; elle ressort sur la côte, notamment à l'Anse des Cascades; mais en saison sèche, on manque d'eau dans les champs; l'homme du reste y est encore étouffé par la végétation; la forêt de filaos occupe toute la superficie du Grand-Brûlé, sans une seule trace d'habitat même temporaire; dans les secteurs voisins, la végétation arrive aussi jusqu'à la côte, bois de couleur et filaos au Tremblet, forêt de vacoas au Bois-Blanc, village entièrement sous les arbres, et dont les habitants cultivent uniquement la vanille enroulée autour des troncs (Pl. IX). La route coloniale se fraie péniblement un chemin dans cette végétation touffue. Au-delà, vers le Nord au Piton Sainte-Rose, et vers l'Ouest à Saint-Philippe, les clairières sont assez nombreuses et la canne y joue un rôle relativement important, mais la forêt occupe cependant la majeure partie du sol, les défrichés y sont éparpillés, ne possèdent le plus souvent pas de limites très définies, et donnent une impression de culture pionnière et non d'exploitation rationnelle comme dans le reste de la plaine du Vent.

La région de Sainte-Rose.

Il est peu probable que la région de Sainte-Anne-Sainte-Rose devienne jamais une riche région agricole. La luxuriance de la végétation peut faire illusion: les cases en bois, misérables, avec leurs toits de feuilles de vacoas ou de tôle rouge, émergent à peine des bouquets serrés de jacquiers, manguiers, bananiers et palmiers divers; entre elles, filaos et vacoas alternent, avec parfois des épisodes de bois de couleur, des banyans et un taillis de goyaviers, vigne marronne, longozes et bambous; aux alentours de la route, les populations, très foncées ou noires, ont une économie de subsistance assez proche de celle des Petits Blancs: lopins minuscules, où pousse un peu de tout, en désordre; les tufs et gratons de Sainte-Anne étaient autrefois protégés par la forêt à vanille, mais la canne a dénudé la terre, laissée ensuite en friche; la région végète, le maïs y pousse cependant jusqu'à la mer; il semble que le cacao et le café y viendraient bien, mais tout défrichement nouveau serait un danger sur ces fortes pentes; enfin, l'eau y manque.

En fait, l'habitat comporte quelques noyaux de peuplement: Sainte-Anne, le Petit Saint-Pierre, les Orangers, la Rivière de l'Est, Sainte-Rose, Ravine-Glissante, le Piton, Bois-Blanc, qui sont dans des clairières séparées par des lambeaux de « cheires » stériles à aloès ou de forêts secondaires. Les plus grandes clairières, celles du Piton et de Ravine-Glissante, sont pauvres, et, ce qui est un comble, arides. Ces noyaux sont échelonnés le long de la route; ils donnent l'impression de débris d'humanité qui s'accrochent pour ne pas être jetés à la mer.

L'impression n'est qu'à demi-exacte: il fut un temps, au milieu du XIX^e siècle, où la canne couvrait de plus vastes superficies et où la région se peuplait au point que Sainte-Anne les Hauts voyait affluer

les Petits Blancs; une section de la route Hubert-Delisle y fut tracée vers 250 m. Une usine à sucre fonctionnait au Bras-Madeleine; Sainte-Rose en avait trois. Tout cela n'est guère plus qu'un souvenir; la crise sucrière a fait abandonner ces champs de rochers; de la route coloniale, les pentes de la Rivière de l'Est apparaissent couvertes d'un taillis désert; l'habitat ne dépasse guère 150 mètres; il est presque uniquement cantonné aux abords de la route. Dans ces régions éloignées de tout centre urbain, les superficies cultivables et les rendements étaient trop faibles pour permettre à des usines de tourner, et celles-ci fermant, il devenait bien difficile de cultiver des cannes, puisqu'on ne pouvait les écouler.

La dernière usine de Sainte-Rose, Ravine-Glissante, était le symbole d'une époque périmée; tombée aux mains d'une famille malabare, elle ne s'était pas modernisée; les planteurs en étaient découragés d'autant plus que, isolés dans leur bout du monde, ils s'obstinaient à cultiver des Louziers et des Big-Tanna aux rendements infimes; certains eurent l'énergie de porter leurs cannes à Beaufonds moyennant 36 kilomètres, mais beaucoup d'autres restreignirent leur production ou renoncèrent. Le climat débilitant aidant, Sainte-Rose et Sainte-Anne déclinèrent, le secteur se dépeupla rapidement: on sait que, de 1902 à 1946, Saint-Benoît perdit 16,3 % de sa population et Sainte-Rose 38,2 %; la vanille restait presque la seule ressource (1). Ravine-Glissante ferma définitivement ses portes en 1955, ses planteurs furent pris en charge par Beaufonds, qui installa une balance au pont de la Rivière de l'Est. Mieux dirigés, les planteurs ont repris confiance; la production augmente, le morcellement d'un grand domaine aidant, beaucoup de colons blancs affluent des régions SO de l'île, achètent un petit lopin, exploitent à nouveau les cannes, désormais très rentables selon les nouvelles normes; des terres abandonnées sont remises en culture; la création du village-pilote de Cambour, à Sainte-Anne, entre dans ce complexe de renaissance de même que la rénovation du village du Bois-Blanc; en raison des mesures sanitaires récentes, la population de Sainte-Rose s'est remise à augmenter.

La pêche ajoute un faible appoint aux ressources. Quelques barques s'amarrent au « Quai » Sainte-Rose, falaise noire qui supporte le petit village. Plus au Sud, l'Anse des Cascades abrite une quinzaine de barques de pêcheurs de Saint-Benoît.

On verra par la suite les efforts entrepris récemment pour donner à la région de Saint-Benoît à Sainte-Rose une ressource supplémentaire par les cultures du poivrier et de l'ananas dans le cadre du plan de modernisation de l'île (2).

La région de Saint-Philippe.

La même impression de pauvreté et d'étouffement dans la luxuriance de la végétation se dégage de la côte de Saint-Philippe peuplée, elle, de Petits Blancs aux cases de bardeaux à toits de tôle rouge; il s'agit d'une installation humaine de 2 329 habitants, étirée le long de la route sur vingt kilomètres de long, en un cordon qui n'a pas toujours 300 m

(1) Ravine-Glissante était considérée par les autres usines comme un poids mort: elle faisait baisser les rendements moyens, elle entravait la fixation du prix du sucre, il fallait faire à ses planteurs des conditions qui prenaient l'allure de secours aux économiquement faibles. En 1954, elle écrasa 19 000 t de cannes, toutes les autres usines traitant de 72 à 147 000 t, presque toutes dépassant 100 000 t; elle fabriquait 1 909 t de sucre (la Mare 17 698) et obtenait le rendement de beaucoup le plus bas de l'île (9,6 %); tous les autres étant au-dessus de 10,7 %.

(2) Voir ch. XIV, paragraphe II, 1^o.

de large, et accrochée, elle aussi, entre les pentes touffues du Volcan et la falaise côtière où la mer indigo déferle. Les cases émergent du fouillis végétal; des orangers sauvages donnent de petits fruits acides, les « vangassayes ».

La région de Saint-Philippe semble bien être la plus pauvre de l'île. Les « cheires » récentes nées des éruptions du XVIII^e siècle sur le flanc Sud de la Fournaise ont formé les « Brûlés » du Baril, de la Mare-Longue, de Takamaka, des Citron-Galets, qui se déroulent en coulées noires et en belles vagues de laves cordées. Une végétation dense s'en est emparée, mais les vieux disent que leurs pères ont connu ces Brûlés nus ou colonisés de simples branles. Ces fleuves de forêts descendent jusqu'à la mer, séparent les petites clairières du Baril, de Saint-Philippe, de Takamaka; la plus vaste, celle du Baril, possède des cases jusqu'à 300 m d'altitude; c'est une exception notable.

L'eau manque à un tel point que les plus débrouillards se font porter tous les jours des bidons d'eau de Saint-Joseph par le car du service régulier. Cependant, vu les pluies perpétuelles, canne et maïs poussent convenablement. Effectivement, il fut un temps où Saint-Philippe, comme Sainte-Rose, tout en étant moins peuplé que de nos jours, était singulièrement plus actif et plus riche. Vers 1880-1890, la canne montait à une altitude de 300-400 mètres, où un chemin de ceinture courait en rocade; il est à l'abandon depuis 1917. Des sucreries fonctionnaient au Baril et à la Trinité. Une « marine », au village, embarquait les sucres vers les navires mouillant au large; 600 engagés travaillaient dans les plantations. Mais la production sucrière était cependant trop faible pour que les usines centrales soient rentables; la disparition des petites sucreries condamnait donc ces exploitations périphériques... Lorsque les usines de Saint-Philippe et de Saint-Joseph fermèrent, au début du siècle, les cannes durent être portées aux « Grands-Bois », c'est-à-dire à 40 kilomètres. Un système de primes à la tonne empêcha la canne de disparaître complètement en attendant le prolongement, jamais réalisé, du chemin de fer de Saint-Pierre à Saint-Joseph; l'ère du camion pourra peut-être rendre un peu de vie à la canne dans cette région. Privé pour l'instant du plus gros de son activité sucrière, Saint-Philippe vit au ralenti; seuls, les deux ou trois gros propriétaires de plus de cent hectares cultivent la canne de façon intéressante et à peu près rationnelle; sur les minuscules lopins, il n'est guère possible, de longtemps, de moderniser les procédés; le Petit Blanc y vit d'expédients qui ressemblent fort à ceux de ses congénères des Hauts. Les exploitants sont en majorité des petits propriétaires de 200 à 1000 gaulettes, dont beaucoup sont sous la coupe du grand propriétaire ou des Chinois locaux. Ils font un peu de canne, un peu de maïs, un peu de vanille, élèvent quelques bœufs et volailles; certains ont des filaos dont ils vendent les bois aux usines du Sud jusqu'à Saint-Leu.

La « grande » ressource, — après la vanille — est la fabrication des sacs de vacoa. Les « pandanus » abondent dans ce coin Sud-Est de la côte, et tout le littoral en est bordé; à chaque case, suspendues au toit ou sur une branche d'arbre, on en fait sécher les feuilles que l'on fend ensuite en lames régulières. Dans toutes les familles, les femmes en tressent alors des récipients divers: grands sacs rectangulaires, du format de nos sacs de pommes de terre, servant à mettre le charbon de bois, les légumes, le riz, le maïs; petits sacs à dos, les « bretelles », bagage indispensable de tout Petit Blanc, et les « tentes », ou corbeilles à anse servant

pour porter les provisions, à la main ou « à tête ». Les « tentes » se fabriquent plutôt au Tremblet et à Saint-Joseph, et les « bretelles » à Langevin et à Vincenzo. La production pour toute la côte, de Sainte-Rose à Manapany, était évaluée à 87 000 sacs en 1955. Cette industrie n'est plus que l'ombre d'elle-même; au début de l'industrie sucrière, le sucre était emballé dans des sacs de vacoa. Toute l'île, alors, en fabriquait; 651 000 en 1824, dit Thomas (1), et encore 150 à 200 000 avant 1939. Il s'en exporte en France à l'usage des sécheries de morue.

Les sacs sont ramassés par des revendeurs qui les écoulent dans toute l'île; on en trouve dans tous les bazars et chez tous les Chinois. Ils s'usent très vite et sont aussitôt remplacés, vu leur faible valeur marchande: une femme en fabrique environ trois par jour, si le vacoa n'est pas préparé, cinq ou six si les feuilles sont déjà fendues; elle les vendait au Chinois, en 1950, 130 francs C.F.A. les dix, exemple de ces articles qui pourraient être une bonne source de profits s'ils étaient payés à leur vraie valeur à ceux qui les fabriquent. Ces expédients montrent l'indigence de trop d'habitants de Saint-Philippe. Cette indigence n'est que partiellement due aux conditions géographiques; comme la plupart des Petits Blancs des cirques, les habitants n'ont guère l'énergie de secouer leur routine. Les Services agricoles, pour leur venir en aide, ont découvert en 1949, après étude, que l'ananas avait à Saint-Philippe un terrain de choix; une usine de conserves de Saint-Benoît consentit à acheter les fruits sensiblement plus cher que les planteurs ne le demandaient; tout le monde accepta d'enthousiasme les plants fournis gratuitement par l'Administration; après quoi on ne fit rien et les plants pourrirent en tas, chacun voulant attendre, pour planter, de voir si l'affaire réussissait chez le voisin.

Saint-Philippe passe dans l'île pour être un centre important de pêche; il l'est, en effet, relativement; sa flotte se composait en 1950 de trois barques attachées au village et de deux au Tremblet, soit cinq patrons-pêcheurs, ayant chacun deux à trois hommes sous leurs ordres (24 pêcheurs en tout). La côte est très poissonneuse, mais elle est accore, et les vagues déferlent sur les falaises à vif. Le « port » de Saint-Philippe — tel est son nom — consiste strictement en un abaissement en gouttière que forme la falaise, de sorte qu'elle ne domine plus l'eau que d'un mètre; on profite alors d'une lame pour hisser à la main les barques sur le conduit de lave au risque chaque fois de les briser, puis on les met à l'ombre, sous les vacoas. Les pêcheurs se hasardent jusqu'à deux à trois kilomètres au large, passant parfois deux jours en mer. Ils pêchent avec une « ligne d'hameçons » vivanneaux et « rouges »; ou bien ils ramassent dans les anfractuosités de la falaise des langoustes renommées, ou des bichiques à Langevin; aucun rendement ni écoulement régulier; lorsqu'il y a prise, on téléphone à Saint-Pierre pour avertir les acheteurs, ou bien on met les poissons au car pour Saint-Denis, où ils arrivent après quatre heures d'étuve. Deux bons vivanneaux procurent un argent appréciable qui dispense d'aller pêcher le lendemain, même si la mer s'y prête. Jamais tant de courage inconscient ne s'allie à tant d'inertie et de fatalisme; le plan de pêche prévoit à Saint-Philippe l'aménagement d'un bossoir d'amarrage pour les barques et voudrait remplacer celles-ci par des embarcations moins nombreuses mais plus puissantes et équipées d'un moteur.

Il semble que les habitants de Saint-Philippe puissent espérer une ressource plus régulièrement rentable par l'exploitation de la forêt. Le versant méridional du Volcan est couvert d'un immense manteau de

(1) THOMAS. Essai de statistique..., etc. T. II, p. 337.

8 000 ha de bois de couleur que son éloignement des centres habités a préservé de la dévastation. C'est à peine si cette forêt a été essartée jusque vers 250 mètres, et remplacée en partie par des filaos tuteurs de vanille. Mais, dans son ensemble, elle comprend une réserve considérable d'essences parfois très rares, car, la forêt tropicale descendant ici jusqu'à la mer, c'est la seule région de l'île où l'on peut encore trouver des essences de climat chaud, en particulier les fameux « bois de natte » imputrescibles. Aménagée, cette forêt pourrait être mise en coupe réglée, fournir l'île en bois d'ameublement et surtout constituer une source d'exportation de bois précieux, mine d'or pour les habitants. Ces 8 000 hectares sont en cours d'aménagement. Le nettoyage de la forêt s'imposait: il fallait la débarrasser du sous-bois et des parasites qui étouffaient les jeunes pousses: sur les premiers hectares ainsi nettoyés, des milliers de jeunes nattes apparurent très vite. Le projet de substituer aux essences mélangées un peuplement de plus en plus homogène de nattes est en voie de réalisation depuis 1953. La forêt a été entièrement parcellée, un réseau de routes forestières de pénétration est en construction; du littoral, elles montent par Basse-Vallée, Baril, Mare-Longue, et rejoindront le chemin de rocade des 400 mètres, qui a été dégagé et doit être prolongé vers la forêt du Grand-Brûlé, faisant ainsi suite à la route Hubert-Delisle. Un réseau de câbles porteurs permettra les transports et Saint-Philippe deviendra la petite capitale des bois de couleur, tandis que Belouve sera celle du tamarin (Pl. X).

Dans le détail, il s'agit de concilier ces projets avec le gagne-pain actuel des habitants, qui est la vanille. Les planteurs utilisent les forêts basses pour leurs vanilleraies et l'Etat ne peut brutalement les expulser et les ruiner. Il a fallu délimiter le Domaine, préciser les propriétés privées qui y étaient enclavées; puis procéder à un regroupement des plantations de vanilles dans les bas, de préférence dans les filaos et dans les vacoas, pour réserver les peuplements de bois de couleur homogènes. Le réaménagement d'ensemble doit comporter une bande de filaos destinée aux planteurs de vanille, bande large de 300 à 500 mètres. Au-delà, la forêt de couleur comportera essentiellement des grands et des petits nattes, puis des benjoins, du bois noir des Hauts, des bois de cannelle, accessoirement des bois rouges, takamakas, bois puants, etc...

En 1957, la restauration avait déjà été réalisée sur 250 hectares. Des essais d'acclimatation du mahogany (acajou d'Amérique) se déroulaient de façon satisfaisante. Quatre kilomètres de route sont construits annuellement. La population de Saint-Philippe vit dorénavant davantage des salaires payés par les forestiers que de tout autre chose, et l'habitat s'améliore. Le niveau de vie monte, mais, signe d'inertie, dès qu'il est parvenu à un certain degré, très relatif, les gens ralentissent leur effort, et la fabrication des sacs de vacoa est en particulier en baisse sensible! L'exploitation rationnelle de 3 000 ha dans une cinquantaine d'années pourra donner, pense-t-on, trois mètres cubes à l'hectare, soit 12 000 m³ par an; avec ses bénéfiques annexes: vanilleraies, vacoas, palmistes, elle pourrait régénérer le genre de vie des pays de la Fournaise, par la résurrection du commerce d'exportation du « Bois des Isles », lancé comme variété réunionnaise dans le cadre du trafic mondial des bois tropicaux. Une propagande en ce sens est déjà amorcée.

Le manteau forestier du Volcan couvre aussi les pentes de Sainte-Rose et, avec moins de puissance, celles de Saint-Joseph. Il semble y être beaucoup plus difficilement rentable. Et à Saint-Philippe même, ses

longs délais d'aménagement font que, pour longtemps encore, c'est la vanille qui demeure la ressource de base.

2. - Culture et industrie de la vanille.

Les vanilleraies

Le domaine de la vanille est donc parfaitement limité de la Ravine la Vigne, à Sainte-Suzanne, à la Ravine Vincenzo, à Saint-Joseph. Entre ces deux limites, on comptait en 1948, 1 543 planteurs de vanille, pour simplement 25 au-delà (1). Mais si le domaine est bien délimité, à l'intérieur aucune précision ne peut être donnée tant les conditions de la culture sont fluides: si certains planteurs produisent plusieurs centaines de kilos de gousses, d'autres ne produisent qu'un kilo. Comme pour les plantes à essence, la production peut varier du simple au double d'une année à l'autre et toute évaluation de superficie est impossible: dans les bois qui abritent les lianes, les planteurs choisissent les arbres au gré de leur fantaisie et ne s'embarrassent jamais de la notion de nombre de pieds à la gaulette. M. J. de Cordemoy en 1926, M. Motais de Narbonne en 1946 évaluaient à 4 à 5 000 les hectares où il y avait de la vanille (2), mais, en 1953, M. Costes ne donnait qu'un total de 3 000 hectares pour la vanille, le tabac et diverses autres cultures secondaires. Le nombre des pieds de vanille recensés par l'I.N.S.E.E. en 1956 s'élevait à 2 145 000. En tout cas, rares sont les parcelles dépassant un hectare et, dans cet hectare, bien des arbres n'ont pas de pied de vanille — sans parler des champs, où les cannes sont bien plus importantes que les vanilles.

Culture donc essentiellement diluée, et peu visible puisque la vanille est une liane, — une orchidée épiphyte, — qui s'accroche aux arbres des forêts ou se dissimule dans les champs de cannes. Un voyageur non prévenu risque fort de traverser toute la zone sans voir un seul « pied ». Les évaluations les plus sérieuses estiment que les deux régions situées au Nord et au Sud de la Ravine Sèche se partagent à peu près par moitié la production de vanille: or dans la partie Nord, on compte 656 planteurs (pour 44 228 habitants) vivant surtout de la canne, — et dans la région méridionale 862 planteurs (pour 9 417 habitants) pour lesquels la vanille est une ressource essentielle et qui vivent dans la dépendance étroite des préparateurs de vanille, qui sont à la fois des gros propriétaires et des puissances économiques.

La question des supports est importante. Les tuteurs morts ont été très rapidement abandonnés, au profit de certains arbres avec lesquels la vanille vit en symbiose. Outre leur rôle de tuteur nourricier, ces arbres forment un écran qui brise le vent et tamise la lumière, créant ainsi — surtout le vacoa à l'ombrage léger — des conditions idéales pour la liane. Bois noirs, jacquiers, manguiers, arbres à pain peuvent servir de support, mais trois arbres surtout servent pour les vanilleraies de l'île: le pignon d'Inde (*Jatropha Cuscas*) taillé en espalier, en rangs alternés avec ceux des cannes, est de beaucoup le tuteur le plus usuel dans la région Nord; le vacoa (*Pandanus utilis*) et les filaos dominant de beaucoup dans la région Sud; certaines cases n'ont que quelques dizaines de

(1) On trouve, en effet, à l'état isolé, quelques planteurs à Sainte-Marie, une dizaine à l'Ouest de Langevin, jusqu'à la Petite-Ile, et, à l'état de curiosité, quelques lianes à Saint-Louis, à Saint-Pierre ou dans les bas du Tampon.

(2) Dans Barquissau, etc... L'île de la Réunion, p. 180, et Encycl. coloniale et maritime, Madagascar, Réunion, t. II, 1947.

lianes autour des quelques arbres du jardin; en revanche, la forêt de filaos du Grand-Brûlé est une immense vanilleraie; au Bois-Blanc, une très belle forêt de vacoas joue le même rôle (Pl. IX et XXIV).

Historique de la vanille « Bourbon ».

On n'est pas sûr de la date à laquelle la vanille a été introduite dans l'île. Certains auteurs parlent de 1793 (1); les plus nombreux adoptent la tradition qui veut qu'elle ait été portée en 1819, soit par l'ancien intendant Marchand qui l'aurait obtenue du Muséum, soit par le commandant Philibert et son ami le naturaliste Perrotet qui l'auraient amenée de Cayenne. Des lettres formelles attestent la véracité de chacune de ces traditions (2). Toujours est-il que des boutures plantées à Sainte-Suzanne et à Saint-Benoît réussirent parfaitement. Cette vanille de Guyane avait disparu au profit d'une vanille des Philippines, introduite en 1820, toujours par Perrotet, vanille plus petite, mais beaucoup plus parfumée. Quant à Marchand, c'est peut-être à lui qu'il faut attribuer l'apport d'une vanille du Mexique, plus courte, très corsée. Toujours est-il qu'il s'agissait dans les trois cas de la « *Vanilla fragrans* » ou « *V. Planifolia* », la seule espèce mondialement cultivée, parce que la meilleure, et que, jusqu'en 1841, cette liane ne resta qu'une simple plante d'ornement, car, se reproduisant avec les plus grandes difficultés, et toujours par un agent extérieur, elle ne pouvait en aucune façon être une culture utile.

Des méthodes de pollinisation artificielle, longues et peu pratiques, furent découvertes, d'après Delteil, dans les serres du Muséum de Paris en 1830 et à Liège en 1836; Beaumont-Bellier, propriétaire à Sainte-Suzanne, en aurait eu connaissance. C'est cependant en 1841 qu'un jeune esclave de Bellier, Albius, découvrit le procédé pratique de fécondation artificielle portant son nom, qui rendit instantanément rentable la culture en grand de la vanille et qui est appliqué actuellement dans tous les pays vanilliers du monde: Albius, qui mourut affranchi, mais dans la misère, du même coup faisait de la Réunion le pays d'origine de la vanille industrielle et créait la « Vanille Bourbon », symbole même du produit de qualité, de finesse et de luxe.

La tradition rapporte que Beaumont-Bellier, travaillant à féconder des acacias, Albius, observant ses procédés, eut l'idée de les adapter à la vanille, en soulevant avec une petite baguette la languette, ou « *rostellum* », séparant l'anthere du stigmaté, et en inclinant l'anthere sur le stigmaté de façon à y déverser, par une simple pression des doigts, le pollen fécondant.

Cette nouvelle ressource, ce produit de luxe se répandit rapidement sur toute la plaine du Vent. C'est à l'usage, peu à peu, que des procédés empiriques furent employés puis perfectionnés pour mettre au point une culture et surtout une préparation qui exigent peu d'effort, mais beaucoup de doigté et d'expérience; on prépare et on réussit sa vanille par flair et intuition beaucoup plus que par technique. L'ébouillantage des gousses, les temps de dessiccation furent peu à peu mis au point à Sainte-Suzanne et au Champ-Borne. La région côtière du Volcan adopta vite la nouvelle source de revenu. En 1848, dit de Cordemoy, « Bourbon faisait son premier envoi en France de 50 kilos de gousses de vanille préparée ».

(1) *Vanilla culture in Porto-Rico*, 1948.

(2) Cf. *Revue agricole*, nov. 1913. Desruisseaux: A propos de l'histoire du vanillier. Mars 1918. J. L. La Vanille et Edmond Albius; de Cordemoy dans Barquissau, op. cit. p. 171.

Ainsi, après l'échec des girofliers et muscadiers, la Réunion se donnait la richesse d'une nouvelle culture très délicate, mais de haut prix, facile à transporter et à exporter sous un faible volume; elle cherchait ainsi à compenser à la fois sa pauvreté, sa petitesse et son éloignement; l'aboutissement de cette politique sera, au début du siècle suivant, la diffusion des plantes à parfum.

La production cependant ne croît que lentement. Les recensements de récoltes annuelles ne parlent pas de la vanille en 1851, alors qu'ils citent le blé, le riz, le mûrier, le girofle, cultures cependant bien décadentes. Les exportations ne dépassent une tonne qu'en 1857 (1637 kg); en 1861, elles atteignent 15 t produites par 116 ha; elles oscillent tous les ans entre 18 et 32 t jusqu'en 1884; elles passent ensuite en quelques années à 68 t (1887), 103 t (1895), 199 t (1902). On peut dire que le succès est complet... si bien que dès 1873 le Conseil Général est obligé de réglementer la culture, pour tenter d'éviter les vols et contrôler la qualité. Quelques années après commençait l'installation de fait des vanilleraies dans les forêts d'Etat de la région du Volcan, où la vanille devint une sorte de produit de cueillette.

Le succès engendra ses propres éléments de ruine. Au cours des années 1875-1914, les créoles émigrés à Madagascar et installés sur la côte Est y trouvèrent les mêmes conditions favorables à la vanille que sur le littoral au Vent réunionnais, et, de plus, une surface illimitée; ce sont eux qui lancèrent la culture de la vanille — comme celle du café — à Madagascar qui, fatalement, devait écraser Bourbon sous le poids de sa production, se parant volontiers du « label » de « Vanille Bourbon » sans trop s'occuper de la qualité des produits. La concurrence de Madagascar, l'apparition sur les marchés mondiaux de la « vanilline » synthétique, beaucoup moins chère, furent des éléments sérieux de marasme; l'autorité réunionnaise réclamait, dès 1897, l'établissement en France d'une taxe sur la vanilline. Cependant, la chute des cours s'accroissait, la vanille passant de 55 francs le kilo en 1900 à 10 francs en 1905.

En même temps, un mouvement de regroupement s'opérait dans les vanilleraies: au début du XX^e siècle, la région des petits propriétaires des Hauts de Saint-Pierre, de l'Entre-Deux aux Lianes, s'y adonnait en grand; l'Entre-Deux en produisait 3 à 4 tonnes, le Bras de Pontho et le Tampon avaient inclus la vanille dans leur système de polyculture. On s'aperçut à la longue que les conditions climatiques n'étaient guère favorables; la chute des prix y accéléra la disparition de cette culture. Par ailleurs, la surproduction, la fraude et la négligence vont peu à peu mener l'île au seuil d'une crise grave dont elle ne put sortir que par la discipline d'un conditionnement sévère.

Les façons culturales.

La vanille est une plante délicate, qui nécessite des soins minimes, mais éclairés et habiles. Elle se plante par boutures de 0,50 m à 1 m de long. Le premier travail consiste à nettoyer le sol de son sous-bois touffu; on choisit d'habitude des sols légers à peu près plans, recevant beaucoup de pluies, bien drainés cependant, et riches en humus, ou bien alors, sur pentes légères, des sols lourds. Les peuplements artificiels de filaos ou vacoas conviennent mieux à la vanille que la forêt naturelle, trop sombre. Le planteur pose la liane à la base de l'arbre tuteur et l'y attache, en recouvrant son pied d'une mince couche de terreau sur lequel il place des détritiques riches en humus: feuilles ou bois pourri, paille, terre de bruyère, sorte de « compost nourricier » (1) qui devrait rester le plus possible humide; il nettoie sa vanilleraie au moins deux fois par mois, et tous les six mois renouvelle le terreau. La liane grimpe jusqu'à 1,50 m à 2 m sur les filaos ou les vacoas; elle est enroulée en espalier

(1) J. PORTER. Etude sur la culture de la vanille. Saint-Denis, 1876.

sur les pignons d'Inde, taillés à 1,50 m environ pour faciliter les travaux; ailleurs, il faut l'attacher au tronc tout en en laissant retomber la tête; sinon elle continue à grimper et ne fleurit guère.

La délicatesse des soins que nécessite la vanille vient de ses caractères botaniques mêmes; épiphyte, elle est extrêmement sensible au choix et à l'état du tuteur qui la sustend; naturellement plante à peu près stérile, elle pousse sans effort, mais si on veut la faire « surproduire », il faut la fortifier par des engrais et une fumure minutieusement réglés et renouvelés, choisir les moments favorables pour la plantation (septembre à octobre), avant la montée de la sève, espacer suffisamment les plants, ne pas féconder trop de fleurs sous prétexte que les cours de la vanille sont élevés, éviter les blessures que font aux lianes les bords coupants des feuilles de cannes.

Vers deux ans et demi à trois ans, la vanille fleurit (en mai-juin). Alors a lieu la fécondation, pour laquelle la main-d'œuvre est naturellement celle des femmes et des enfants. Les fleurs sont disposées par grappes de dix à vingt et s'ouvrent les unes après les autres, chacune demeurant ouverte environ un jour; la fécondation s'étale donc sur des semaines. Une automation des gestes est vite créée; chaque ouvrière peut féconder quatre fleurs à la minute, soit 1 000 à 1 500 par jour; en fait, elle n'en féconde guère plus de 300, car elle ne travaille qu'aux heures fraîches de la matinée. La vanille fructifie dans les jours qui suivent; des gousses vertes apparaissent, groupées en faisceaux ou « balais », prennent la forme de haricots verts, longs, minces et sans odeur. Les femmes repassent alors dans la vanilleraie pour le « marquage »; chaque propriétaire, en effet, pour éviter vols et fraudes, a sa marque personnelle qu'on dessine à coups d'une mince aiguille à l'extrémité de chaque gousse, habilement pour ne pas lui porter tort. Toutes ne mûrissent pas en même temps; la cueillette a lieu en saison sèche; il faut savoir saisir, pour enlever la gousse, le moment où elle commence à jaunir au talon; la vanille n'est pas alors tout à fait mûre; si elle l'est, la capsule éclate: ce qui donne la « vanille fendue », excellente, mais dépréciée dans sa présentation. La cueillette s'échelonne donc, elle aussi, sur des semaines, en prenant des précautions minutieuses pour ne pas abîmer les gousses; il faut, par exemple, éviter de les cueillir un jour de pluie. Enfin, une fois cueillies, elles ne doivent pas attendre plus de trente-six heures avant l'ébouillantage.

La vanille donne pendant cinq ou six ans, s'allongeant parfois sur plus de dix mètres qu'on déroule au fur et à mesure, au détriment du rendement. Lorsqu'elle n'a plus d'intérêt, on y taille des boutures et on l'abandonne.

Il y a, certes, des maladies de la vanille, dues à des insectes ou à des champignons (anthracnose du vanillier), mais aucune n'a encore exercé de ravage grave. La vanille semble beaucoup plus sensible, par contre, aux excès climatiques ou aux contacts brutaux, qui peuvent faire baisser rendement et qualité. Les vanilles poussées en basse altitude, sur pignon d'Inde sont les meilleures pour le parfum: « corsées », très riches en huiles essentielles, elles sont par contre assez courtes et surtout abîmées par le frôlement des feuilles de canne qui ulcèrent l'écorce marquée de cicatrices: les « rogues »; les vanilles poussées en altitude plus forte (100-300 m), sous forêts, sont bien davantage intactes, plus longues, plus souples et plus fines, mais moins « corsées ». Les années de cyclone, la maturation est plus hâtive; outre que beaucoup de fleurs sont arrachées, les vanilles sont peu corsées.

Les exigences mêmes de la culture, qui demande des sous-bois, ont amené fatalement à donner aux vanilleraies un caractère très fluide; aussi les planteurs ont-ils pris l'habitude d'user des forêts domaniales qui couvraient les basses pentes, sans que l'Administration ait réagi autrement qu'en demandant parfois la perception d'une timide taxe par gaulette, en échange de dégâts certains aux forêts; par ailleurs le vol des gousses en était facilité, la plupart des vanilleraies étant très éloignées des lieux habités; cette conséquence elle-même implique une réglementation sévère.

La préparation de la vanille.

Une fois récoltée, la vanille verte subit une très longue série de traitements — la « préparation » — qui dure des mois et dont le but est double: d'une part faire apparaître le fameux parfum qui fait tout le prix de la liane, d'autre part permettre à la gousse parfumée de se conserver indéfiniment, et ceci par des procédés uniquement naturels. A l'issue de son séjour dans l'atelier du préparateur, la vanille verte est devenue la vanille noire — et il faut quatre kilos de la première pour donner un kilo de la seconde.

La préparation nécessite, plus encore que la culture, le coup d'œil et le talent; un bon préparateur de vanille ne se forme que par une longue expérience, jointe à la minutie, à l'esprit d'observation et à beaucoup de conscience professionnelle, car il est facile de « maquiller » en bon un mauvais lot de vanille. Les préparateurs se font eux-mêmes; beaucoup succèdent à l'atelier de père en fils. Selon que les cours de la vanille sont ou non élevés et les récoltes bonnes, 15 à 25 ateliers ouvrent leurs portes chaque année. Chaque atelier est modeste et nécessite peu d'installations; du reste, pour bien les traiter, un bon préparateur ne doit brasser que des quantités limitées de vanilles; un gros industriel peut traiter 25 t de « vertes », c'est-à-dire 6 t de « noires ». Mais beaucoup d'ateliers ne font qu'une tonne 500 à 2 tonnes de vanille noire. S'ils en font moins, l'opération n'est pas rentable; s'ils en font plus, il y a trop de risques de malfaçon.

En 1948, 22 préparateurs se sont répartis la récolte; en 1949, 15 ateliers seulement ont fonctionné: 4 à Saint-André, 2 à Saint-Benoît, 4 à Sainte-Anne, 1 à Sainte-Rose, 1 au Piton, 1 au Tremblet, 1 aux Vacoas, 3 au village de Saint-Philippe; des ateliers peuvent ouvrir irrégulièrement à Bras-Panon, Sainte-Suzanne ou au Bois-Blanc... Chaque atelier ne comprend, outre le préparateur, que quatre ou cinq ouvrières — qui doivent toujours être propres, les ongles courts, l'œil en éveil, le tact des doigts très affiné; elles ne doivent pas se parfumer, les gousses étant sensibles à la moindre odeur.

L'atelier ouvre au début de la saison sèche, en mai ou début juin et fonctionne pendant huit à neuf mois (1). La préparation de la vanille consiste à appliquer une suite de procédés empiriques, qui favorisent une

(1) Il doit être construit au milieu d'une cour légèrement déclinée, maintenue propre et sèche, pour le séchage et l'ensoleillement des vanilles; le bâtiment est une construction en bois, d'environ 5 à 6 m de large, 20 à 25 m de long, établie sur un terrain bien drainé, avec des assises en pierre, pourvue d'un faux plafond mobile; les salles doivent fermer hermétiquement, sont éclairées par de larges baies vitrées, le sol de préférence bétonné; bref, tout doit concourir à créer une atmosphère saine, sèche, à température réglable et régulière, à l'abri des odeurs et des pluies; l'atelier doit être entretenu en état de propreté constante, ainsi que le matériel.

série de transformations chimiques aboutissant à la formation du parfum, par un processus qui n'est encore que très obscurément deviné.

La réception des vanilles vertes apportées par les planteurs comporte la vérification des « marquages », le refus des vanilles non mûres, avariées, ou mûries artificiellement; puis a lieu le triage des gousses; un premier triage les classe en « bonnes » et « inférieures »; celles-ci peuvent être excellentes mais seront vendues à bas prix, sans « label ». Un deuxième triage met dans deux séries distinctes les gousses corsées, courtes et grosses, et les vanilles fines, souples, moins parfumées, leurs traitements étant différents. Dans chacune des catégories, les vanilles fendues constituent des lots à part.

Après ces préliminaires, le traitement peut commencer. Il se décompose en quatre phases de durées très inégales. L'échaudage ou ébouillantage, d'abord, qui ne dure que quelques minutes, pour anesthésier les ferments des gousses vertes et aussi pour « mortifier » le tissu des gousses et permettre aux sucs cellulaires de diffuser et de venir au contact des diastases. A cet effet, les vanilles sont plongées dans une marmite cylindrique contenant de l'eau à 60 ou 62°, selon qu'elles sont corsées ou fines; on les y laisse deux à trois minutes; le vert brillant des gousses s'atténue; dès que celles du dessus changent de teinte, le panier est retiré.

Après égouttage a lieu l'ensoleillage, ou séchage. Les gousses sont exposées au soleil, dans la cour, entre deux couvertures de laine grise — car le gris accumule et réverbère la chaleur solaire; — vers 16 heures on les rentre pour la nuit au fond de caisses calorifugées. Elles perdent ainsi une partie de leur eau par transpiration, leur teint brun et leur souplesse commencent à apparaître. L'opération dure deux à quatre jours.

La troisième opération, la dessiccation, dure trois mois. Les vanilles sont étendues sur des grandes claies superposées, dans l'atelier, dont les portes restent ouvertes le jour. Elles acquièrent peu à peu leur couleur noire et leur souplesse, en achevant de se déshydrater. A la fin, les vanilles sont « rendues »: elles ont perdu les trois-quarts de leur poids.

La dernière phase, la mise en malle, demande environ cinq mois d'observation. Les vanilles sont tassées dans des malles en fer blanc, doublées de papier paraffiné, sans air. Le parfum apparaît progressivement: c'est que la vanilline se forme.

Au cours de ce « stage » en malle, des visites fréquentes permettent de suivre l'évolution des gousses: elles s'uniformisent; mais les altérations qui apparaissent sur certaines permettent des éliminations successives; on retire les gousses abîmées; pour les autres, il faut saisir le moment où les moisissures se développent, mais stopper l'opération avant le début de leur reproduction; tout cela s'apprécie au coup d'œil.

Vers la fin du cinquième mois, les vanilles sont retirées des malles, essuyées délicatement, classées par qualité et par longueur, une à une. Elles sont alors liées en bottes présentant des lots uniformes, toutes les crosses d'un côté, tous les talons de l'autre.

Pour ce produit de luxe, la présentation se doit, en effet, d'être élégante. Les vanilles sont placées dans des boîtes de fer blanc, entourées de papier paraffiné, en lots de longueur et de parfum homogènes. Le couvercle doit être hermétiquement fermé. Les boîtes pleines pèsent chacune entre 7 et 8 kg. Elles sont aussitôt expédiées chez les courtiers

de Saint-Denis, qui les stockent en attendant le moment favorable pour l'exportation. Le classement traditionnel des vanilles Bourbon se fait en vanille 1^{re}, 2^e, 3^e, puis les vanilles ordinaires ou « inférieures », chaque type comportant à côté de la vanille normale un type vanille « fendue », où la gousse se recouvre de paillettes blanches, « le givre », ce qui n'est pas une qualité en soi, mais pare la marchandise d'un éclat de marron glacé sucré qui flatte l'œil.

Une fois préparées, les vanilles craignent encore l'air, le soleil et les « mites », petits acariens qui altèrent le parfum des gousses. C'est dans le magasin de l'exportateur qu'a lieu la mise en quarantaine des lots, placés sous scellés et contrôlés plusieurs fois par le service du conditionnement, afin, par de nouveaux triages, d'éliminer les dernières imperfections. Et ceci jusqu'à l'exportation.

Ainsi, la préparation de la vanille dure pratiquement neuf mois et demi; chaque gousse subit au moins 60 manipulations; les ouvrières d'un atelier préparant 1 tonne 5 ont manipulé 336 000 gousses en huit mois, soit 10 000 par semaine; tout se passe « d'instinct », par des observations empiriques, des décisions prises au flair et au coup d'œil (1).

Le problème de l'exportation et du conditionnement.

La vanille mise dans le commerce mondial le fut d'abord uniquement par la Réunion qui, par sa « Vanille Bourbon », tint longtemps la première place pour la quantité et la qualité (2). Actuellement, pour les quantités, Madagascar arrive de très loin en tête (301 t en 1955, 69 % du monde environ), puis le Mexique et Tahiti; la Réunion n'est plus que quatrième (5,9 % du monde), précédant les Antilles, Java, les Seychelles, Porto-Rico. Encore fut-elle sur le point de perdre, dans la bataille, sa réputation de qualité, et même de présentation « loyale et marchande ».

La production des 15 à 20 préparateurs est lancée sur le marché mondial par cinq maisons exportatrices de Saint-Denis. Celles-ci, comme celles qui exportent les huiles essentielles — (ce sont souvent les mêmes), — ont eu trop longtemps la maîtrise du marché mondial pour n'avoir pas laissé s'introduire dans la fixation des cours des abus qui se retourneront un jour contre l'île. Des excès de ce genre se retrouvent toujours autour des produits de luxe, dont la faible récolte peut amener des variations de production du simple au double d'une année à l'autre, selon les conditions du climat ou du marché. Certains commerçants stockent plusieurs mois, voire plusieurs années de suite: cela leur permet

(1) Alors qu'on prépare ainsi la vanille depuis plus d'un siècle, on ne sait pas encore avec certitude en quoi consiste le processus d'évolution, que l'on se contente de faciliter au mieux, et à l'issue duquel le parfum paraît dans la vanille. On pense que ce parfum vient de la formation de la vanilline dans la vanille, encore qu'on ne sache pas exactement en quoi consiste la vanilline. Il semble bien qu'elle provienne d'une double action diastatique, mais on ne connaît pas exactement la substance-mère. La préparation facilite donc l'action des diastases, action qu'il faut savoir arrêter au moment voulu. On a vu, à cet effet, le rôle probable de la mortification, de la fermentation et de la dessiccation. Les procédés empiriques employés ne sont pas forcément partout les mêmes: l'ébouillantage réunionnais est remplacé au Mexique et à Tahiti par la chaleur solaire ou par le four, méthodes qui ne sont employées à la Réunion que très exceptionnellement, ainsi que celle au chlorure de calcium.

(2) Madagascar ne tarda pas à prendre la tête de la production mondiale: intéressés par la valeur du produit, les Antilles, puis Tahiti, et enfin le Mexique, pays d'origine de l'orchidée en question, se mirent en course; la taille de ce dernier, sa proximité du marché américain, ne tardèrent pas d'en faire un concurrent redoutable, qui suscita à son tour des essais dans bien des pays tropicaux humides. L'Union Française produisait toujours cependant, vers 1946-1948, 85 à 90 % de la vanille mondiale.

d'acheter à la baisse aux préparateurs — et donc aux planteurs — et de revendre à la hausse dans des marchés raréfiés et très sensibles, les marchés parisiens et américains notamment. Aussi, il n'y a guère correspondance entre les quantités de vanille exportées une année et celles de la vanille produite la même année; bien plus, les chiffres de productions annuelles sont pratiquement inconnus.

Depuis les exportations record des années 1898-1902, la vanille réunionnaise s'est maintenue jusqu'en 1929 entre 60 et 120 t; en 1930 a commencé la grande crise des « vanillards », causée par des abus croissants. L'appât du gain et la tentation du moindre effort amenèrent les préparateurs et exportateurs de la Réunion, et surtout ceux de Madagascar, à user de « fakings » (tripotages, trucs, frelatages), aboutissant à présenter comme vanille de qualité des vanilles défectueuses qui, une fois vendues, se conservaient mal. Les vols de vanille sur l'arbre se multipliant, les planteurs prirent de plus en plus l'habitude de récolter les gousses avant le moment optimum de leur maturité; des produits chimiques — tel l'acide salicylique — permettaient de traiter ces vanilles cueillies non mûres et de leur donner bon aspect jusqu'à la vente; des fards, huiles, baumes divers, des saupoudrages de vanilline synthétique, donnaient un parfum provisoire; la durée de préparation était écourtée; les vérifications se faisaient « sur le tas », certaines opérations pouvaient même être escamotées, d'autant plus que les préparateurs « amateurs » se multipliaient; les lots de vanille contenaient une proportion de plus en plus importante de gousses défectueuses. Les vrais préparateurs, très raréfiés, brassaient des quantités de vanille beaucoup trop importantes pour être traitées avec le soin voulu. Tout ceci pour produire davantage et moins cher, et lutter, soi-disant, contre la concurrence étrangère.

La persistance de cours trop élevés a orienté l'effort américain vers la recherche de la vanille synthétique, et permis au Mexique de présenter aux Etats-Unis des vanilles moins chères et qui se sont révélées finalement de qualité supérieure à la vanille Bourbon. Une vague de réprobation souleva les acheteurs américains contre cette dernière.

Les exportations réunionnaises tombèrent de 98 tonnes en 1929 à 19 en 1935; les premières mesures de redressement — (68 t en 1937) — se heurtèrent aux années de guerre. En 1940, les Etats-Unis protestaient encore contre les vanilles déloyales envoyées en 1939. Or, il leur était facile d'abandonner définitivement leurs fournisseurs de l'Océan Indien en suscitant, en quatre ou cinq ans, une production double au Mexique. Un vent de défaite soufflait sur la côte du Vent, les cours s'effondrant; Sainte-Suzanne, le Champ-Borne, Sainte-Anne abandonnaient à la forêt une grande partie de leurs vanilleraies; on parlait même de supprimer une année de vanille, par interdiction de la fécondation, en attendant même un abandon plus général encore. L'Administration eut la sagesse et le talent de convaincre les « vanillards » que l'île était trop petite et dépassée par trop de concurrents pour lutter avec quelque chance de succès autrement que par le maintien intégral de la haute qualité de la Vanille Bourbon. Il s'agissait donc non seulement de revenir à une « vanille loyale et marchande », mais à une vanille impitoyablement sélectionnée, préparée et conservée par des moyens uniquement naturels, impeccablement présentée, et dont la valeur, mondialement reconnue, justifierait les hauts prix d'une production limitée. Il fallait donc ne rien épargner dans la lutte contre la fraude. Un Service de Conditionnement de la Vanille fut créé qui, armé des arrêtés de juillet 1941, octobre 1946,

janvier 1947 et aidé par le Service de Répression des Fraudes a redressé la situation en quelques années.

Ces textes organisèrent jusque dans les plus infimes détails la réglementation de l'économie vanillière à Bourbon. Les dates d'ouverture et de fermeture de la récolte sont fixées chaque année pour permettre une lutte efficace contre le vol et les cueillettes immâtures. Tout porteur de vanille doit être muni de laissez-passer indiquant l'importance du lot; le marquage est obligatoire pour chaque propriétaire. Ces mesures permettent de bloquer tout trafic illicite, théoriquement du moins. Mais l'obligation de la patente pour les préparateurs, leur responsabilité en jeu s'ils acceptent des lots non réguliers, achèvent de coincer les fraudeurs. Tout lot non marqué doit être détruit, tout lot circulant noté sur des registres. On constate désormais que les quantités de gousses apportées par les planteurs croissent très régulièrement jusqu'aux deux tiers de la campagne, pour diminuer brusquement ensuite, ce qui correspond bien à la maturation progressive des gousses au cours du cycle. Les ateliers et leurs appareils doivent obéir à des normes de propreté, de température, de bon état, soumises à des vérifications. Des décisions officielles annuelles fixent la date de sortie des préparations et celle de la « quarantaine ». Le nombre des bons préparateurs a sensiblement augmenté, la quantité de vanille que chacun traitait a donc diminué. Chaque détail est étudié pour une meilleure présentation.

Surtout, un classement officiel et rigoureux des vanilles a permis de restaurer la qualité des lots, et d'avoir désormais confiance dans les appellations de ceux-ci (1). Chez les exportateurs, le Service du Conditionnement opère de nombreuses vérifications; c'est lui qui, au dernier moment et après une dernière inspection donne le bon d'exportation et appose son estampille sur les boîtes plombées; il délivre un bulletin de vérification, sur le vu duquel seulement les Douanes fournissent le « certificat de change ».

Il va de soi que toutes les vanilles vendues, même en lots de 4^e, sont excellentes; pratiquement aucun lot de vanilles inférieures n'a été exporté de la Réunion depuis 1940.

Le conditionnement a été bien accueilli par les planteurs et les exportateurs qui ont su, pour une fois, voir où était leur véritable intérêt. Les exportations ont cessé de diminuer, le marché américain a repris confiance; il est vain d'espérer une élimination de l'apport mexicain, mais le développement des « ice creams » d'Amérique et d'Europe assure pour le moment un débouché stable et profitable à la Vanille Bourbon; remontées à 74 t en 1949, les exportations oscillent depuis lors entre 36 et 53 tonnes, 83 en 1956; mais l'essor extraordinaire de la canne semble être maintenant un frein à celui de la vanille..., car le planteur ne peut pas tout faire.

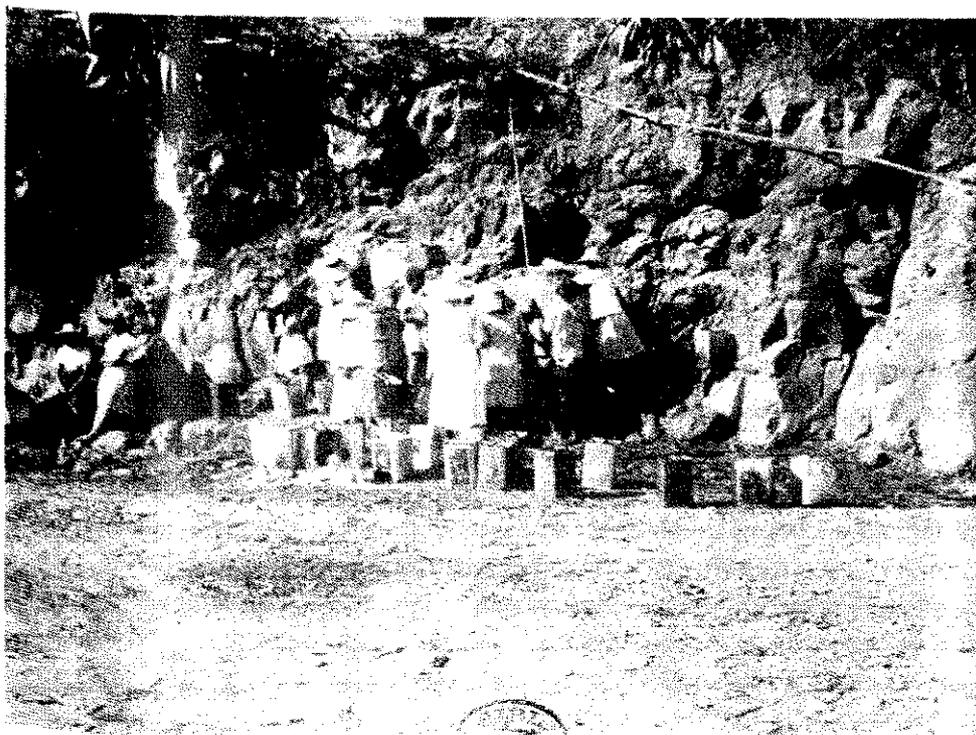
(1) La dénomination « vanille » a été abaissée jusqu'aux gousses de 14 centimètres de long, mais le type vanille 1^{re} a été renforcé, le type « Fendue 1^{re} » a disparu, on a créé un type « Vanille 4^e » pour les gousses fortuitement endommagées à la crosse seulement. Le classement actuel des lots de vanilles réunionnaises fines est basé sur les dosages suivants:

- Lots de vanille 1^{re}: comprenant au moins 50 % de vanille 1^{re}
- Lots de vanille 2^e: comprenant au moins 40 % de vanille 1^{re}
- Lots de vanille 3^e: comprenant au moins 10 % de vanille 1^{re}

PLANCHE XXV



LA SECHERESSE SUR LA COTE SOUS LE VENT
Lavoir et fontaine au Gol.



Bloc-fontaine et corvée d'eau à la Saline.



LA PÊCHE
Le « port » de pêche de Sainte-Rose



Le retour de la pêche
au thon (Saint-Joseph)

La refonte de l'économie vanillière.

La réticence du planteur de vanille subsiste cependant encore en grande partie; non plus qu'il soit sceptique sur l'écoulement de ses produits, mais il le reste sur la destination des bénéfices, dont il ne voit qu'une portion extrêmement congrue. La situation est exactement la même que pour le géranium: presque toujours endetté et sans capitaux disponibles, le petit planteur est obligé de vendre sa vanille au préparateur dès la récolte — et donc à la baisse, — les exportateurs, eux, ayant assez de disponibilités pour stocker et vendre à la hausse, et souvent, du reste, spéculer et amener des baisses et des hausses artificielles. Si l'on se base sur l'année 1947, on peut évaluer grossièrement le chiffre d'affaires d'un exportateur à 4 millions de francs C.F.A., celui d'un préparateur à 450 000 fr. celui du planteur moyen à 8 000, le tout pour 34 t de vanille exportée, soit environ pour 135 t de vanille verte. Isolés, méfiants, les planteurs ont la conviction que leur travail sert surtout à enrichir l'exportateur, lequel abuse sans scrupule de la situation. En 1949, le planteur vendait 110 francs le kilo la vanille verte au préparateur, qui vendait 575 francs le kilo la vanille noire à l'exportateur, lequel l'écoulait à 825 à 900 francs le kilo. En fait, il arrivait que le planteur reçut simplement, lors de l'apport de ses vanilles, une avance sur le prix total qui serait fixé au moment de l'exportation. et que le reliquat ne vint jamais..., ou plusieurs années après. On pouvait admirer, à cette époque, qu'il y eut encore des planteurs de vanille.

Les Services agricoles et du Conditionnement ont essayé de convertir le planteur à l'idée de Coopérative. On sait que le créole y répugne profondément, le planteur parce qu'il y voit une intrusion du voisin et de l'Administration, le commerçant parce qu'elle l'empêche de s'enrichir aux dépens du planteur. Au prix de gros efforts de propagande, des coopératives de planteurs furent formées en 1948 à Saint-Philippe, en 1949 à Sainte-Rose, à Sainte-Anne-Saint-Benoît et à Saint-André-Sainte-Suzanne; les planteurs adhérents s'engageaient à leur vendre la totalité de leurs vanilles, et, sur 14 préparateurs, 9 s'engagèrent à travailler pour elles. La coopérative faisait donc les achats, les préparations et les ventes. Elle achetait 110 francs son kilo de vanille verte au planteur; il lui fallait donc pour 440 francs de gousses pour avoir un kilo de noire, et chaque kilo préparé revenant à 200 francs, le kilo net de noire lui revenait à 640 francs. Elle payait alors le préparateur, revendait à l'exportateur sa vanille à 825 francs le kilo et répartissait les bénéfices entre les planteurs. La coopérative de Saint-Philippe (Coopérative du Grand-Brûlé) prépara ainsi 4,9 t de vanilles noires en 1949.

Après des débuts prometteurs, il advint de la plupart de ces coopératives la même chose que des coopératives de géranium, de pommes de terre ou de tabac; les planteurs voulaient bien qu'elles assument les risques, mais non les profits; ils s'en retirèrent en nombre lorsque les cours remontèrent, espérant gagner davantage seuls; quelques gros planteurs, de mèche avec certains exportateurs, se firent élire dans leurs bureaux et sabotèrent l'organisme. Certains agronomes eux-mêmes étaient sceptiques sur les possibilités d'industrialiser et d'uniformiser, en le transformant en technique standard, un art fait de nuances et de talents individuels inassimilables. Une organisation de vente cohérente exigeait des placeurs et des représentants sur les marchés d'Europe et d'Amérique, qu'une coopérative manipulant deux à trois dizaines de tonnes était

incapable d'entretenir (1). Toujours est-il que la coopérative du Grand-Brûlé et celle de Saint-André furent torpillées; il fallut toute l'énergie de l'Administration pour les fusionner respectivement avec celles de Sainte-Rose et Saint-Benoît, qui marchaient bien. Dès lors, le succès s'affirme. Les trois coopératives de Saint-Benoît, Sainte-Anne et Sainte-Rose groupent 350 sociétaires en 1958 et traitent un tiers de la vanille de l'île; elles obligent de plus en plus les préparateurs privés et les « accapareurs » à s'aligner sur leur prix, et elles fixent les cours. Elles sont assez puissantes pour stocker à la baisse et vendre à la hausse. Elles emploient trois préparateurs sur un total de dix. Elles ont payé au planteur le kilo de vanille verte 340 francs en 1955, 580 francs en 1957, 850 francs en 1958. Quand les planteurs ont vu cela, ils ont enfin compris. Il est question de rendre leur autonomie aux coopératives de Saint-Philippe et Saint-André, et on vient de créer un bureau intercoopératif de vente. Du coup, les vanilleraies s'étendent à Ravine-Creuse, et montent à Beauvallon jusqu'à 600 mètres. La victoire semble acquise.

Les Eaux et Forêts, par ailleurs, se préoccupent, on l'a vu, de trouver une solution ménageant à la fois les intérêts des arbres et ceux des planteurs. Le nettoyage et la mise en parcelles des forêts de Saint-Philippe et du Grand-Brûlé a mené à l'élaboration de contrats de location de parcelles du domaine par les planteurs, moyennant le respect mutuel des arbres et des lianes.

Bref, on enregistre de grands progrès, d'autant plus amples que les cours de la vanille sur le marché mondial sont passés de 2 600 à 5 600 francs C.F.A. entre 1957 et 1959. Mais il n'en reste pas moins que si la vanille est une ressource appréciable, cette ressource est assez aléatoire, comme toutes celles apportées par les produits de luxe; elle ne sera jamais, semble-t-il, que la culture d'appoint d'une économie de petits propriétaires basée d'abord sur autre chose. Et ceci nous ramène, dans cette île, de nouveau à la canne.

II. — LA SAVANE COTIERE SOUS LE VENT

1. - Les raisons de la pauvreté.

En opposition avec les chemins des pentes occidentales moyennes où la vie pullule, la route littorale, de la Possession à Saint-Louis, sur 60 kilomètres, ne traverse presque que des solitudes. Les agglomérations: Saint-Paul, Saint-Gilles, Saint-Leu, l'Étang-Salé les Bains, sont rares, inertes, sauf l'éclat passager du tourisme, et surtout sans arrière-pays, émergeant au milieu de steppes solitaires. Le contraste est saisissant lorsque, en descendant de Saint-Gilles les Hauts vers l'Eperon, ou du Piton Saint-Leu vers la Pointe du Portail, on franchit la route qui traverse ces localités.

On sait que c'est moins à cause de la faiblesse des pluies que de leur très mauvaise répartition que cette zone est vide de cultures. Il faut y compter fréquemment sur quatre à six mois de sécheresse quasi-absolue. D'où la pauvreté de la région, parce que l'irrigation ne peut guère y être pratiquée. En dehors des lopins où elle existe, les rares et faibles activités qui s'y manifestent ne dérivent que de ressources non agricoles, au surplus très hétérogènes, qui expliquent la présence de

(1) E. HIBON. La coopération en agriculture réunionnaise. Revue agricole, sept. 1948, pp. 264-267.

petits noyaux de population très clairsemée le long de la bande côtière stérile.

Il n'en fut pas toujours à ce degré, et la zone des savanes semble avoir connu autrefois une ère de mise en valeur et de peuplement relatifs, à une époque où la population de l'île était bien moins nombreuse. Ce n'est très probablement pas que le climat ait été plus humide, mais il est en revanche à peu près certain que les vastes déboisements des pentes ont augmenté l'aridité du sol et l'érosion de type subdésertique.

Les premiers arrivants débarquant au fond de la baie de Saint-Paul, il était fatal qu'une agglomération s'y construise. Les habitants s'installèrent de part et d'autre, vers la plaine des Galets et vers le Boucan de Laleu. Ils construisirent leurs cases assez près du littoral, mais très vite ils s'aperçurent de la richesse plus grande des terres dominant les falaises du Tour des Roches ou le talus de Saint-Gilles, et c'est au-dessus de 250 mètres qu'ils établirent leurs plantations. L'avalasse de 1718 fit d'ailleurs abandonner les plaines au Nord de Saint-Paul.

Vers le Sud, le passage de Saint-Paul à Saint-Louis s'opérait le plus souvent par les Hauts, les falaises du Cap La Houssaye opposant un obstacle sérieux à la circulation; on gagnait Saint-Leu par la route de la Saline les Hauts et toute la presqu'île de l'Hermitage était laissée en dehors du courant. Saint-Leu lui-même n'était qu'une étape pour gagner les pays de la Rivière Saint-Etienne; resserré entre ses falaises et la mer, au milieu des savanes, il était peuplé surtout d'esclaves surveillant les domaines de planteurs résidant à Saint-Paul. Il y eut cependant une période de « belle époque » pour Saint-Leu: on en sait les causes (1). Elle cessa lorsque la canne remplaça le café.

D'autres exemples d'activité ancienne se rencontrent, tel celui de la Possession, village né des relations entre Saint-Paul et Saint-Denis; un service de barques assurait la liaison par mer au long de la falaise; relais et auberges étaient fréquentés aussi par les cavaliers franchissant péniblement la Montagne; il fut un temps (1830-1880) où 15 péniches y embarquaient de nuit 80 à 100 bazardiers du Dos d'Ane, de Saint-Gilles, de la Ravine à Marquet, de Saint-Paul, allant ravitailler la capitale; on fit aussi, à diverses époques, des essais de plantations de coton, entre 1750 et 1830 à Saint-Leu, puis à la Possession à la fin du XIX^e siècle; elles n'ont pas eu de suite.

A vrai dire, la bande côtière ne saurait acquérir une valeur agricole réelle que par l'irrigation. Or, celle-ci n'a jamais été pratiquée de façon rationnelle, suivie et étendue. Les projets ont proliféré, mais se sont heurtés à des obstacles insurmontables sans capitaux considérables: porosité de la roche, nappes phréatiques inaccessibles, de gisement du reste inconnu, ravines à sec, ou balayées en temps d'avalasses par des torrents qui emportèrent les barrages ou en comblèrent les retenues, absence générale de citernes, ce qui est moins admissible. Des essais localisés, par dérivation des grandes rivières à leur arrivée en plaine, permirent cependant d'irriguer Savannah, le Gol et Pierrefonds, mais des tentatives malheureuses d'irrigation par la Ravine Saint-Gilles échouèrent à Grands-Fonds et à l'Eperon sous le Second-Empire, et cela suffit pour créer le mythe d'une irrigation impossible. Deux grands plans prévoyaient l'utilisation des eaux de Mafate, les plans Perrodil entre 1879 et 1890, et Duport-Lougnon vers 1923, par captage de la Source des Orangers et

(1) Voir ci-dessus, p. 150.

conduit souterrain. Perrodil irriguait le secteur de Saint-Leu, et Lougnon celui du Bois de Nèfles-Saint-Gilles; en réalité, ces plans visaient davantage à améliorer les cultures de canne des Hauts, et à leur permettre de passer facilement le cap des saisons trop sèches, plutôt qu'à mettre en valeur la savane littorale. Toujours est-il que rien n'est encore fait en ce sens, et la savane a repris possession des vallons de Grands-Fonds, où le dessin des « lignes » de cannes anciennes transparait encore légèrement.

2. - La vie sur la côte.

La zone des savanes s'est donc endormie dans une stérilité presque totale. L'agglomération de Saint-Leu et celle de Saint-Paul, privée de son activité maritime, sont devenues des villes endormies, dont la seule raison d'être est l'administration, au ralenti, de leurs riches quartiers d'altitude. Elles seraient même tout à fait mortes, si la création du chemin de fer qui utilise les pas géométriques littoraux, ne leur avait redonné depuis 1882 une raison de vivre en devenant les gares des agglomérations des Hauts; mais il est symptomatique que certaines haltes de la voie ferrée — celle du Cap-Homard, celle de la Grande-Ravine, celle de la Pointe-du-Portail — soient situées en pleine steppe vide.

C'est grâce à la création artificielle du Port que la Plaine des Galets n'est pas absolument inhabitée. Mais lorsqu'on sort de cette agglomération, c'est pour se trouver dans un désert: la steppe d'herbe et de cailloux s'étend toute plate jusqu'à la base des coulées de Sainte-Thérèse (Pl. XXXVIII). Des essais de reboisement en filaos et en bois noirs ont totalement échoué, faute d'eau. Il n'y a même pas de vie pastorale extensive; les hameaux de la Rivière des Galets et de la Possession vivent presque uniquement du travail des dockers. Il semble que la dérivation des eaux de la Rivière des Galets permettrait, en liaison avec des puits artésiens et des « canons arroseurs », de mettre en valeur une partie de la plaine, sous laquelle se cache une lentille d'eau qui serait captable. Pour le moment, un petit canal branché sur la Ravine à Marquet permet quelques cultures maraîchères au Sud-Ouest de la Possession.

C'est, par contre, une dérivation de la Rivière des Galets qui, avec les sources du Tour des Roches et l'eau de l'Etang Saint-Paul, a permis exceptionnellement les plantations de cannes irriguées ou même noyées de Savannah; encore leur rendement est-il assez faible. Au pied du Piton de la Rivière des Galets se trouvent, à l'abri des vents qu'elles craignent beaucoup, les deux seules plantations d'ylang-ylang subsistant de domaines autrefois plus nombreux dans l'île; elles sont réduites à 18 hectares, correspondant à 7 500 pieds; l'arbre, de petite taille, produit des fleurs donnant une essence du plus haut prix; depuis 1955, les cours sont autour de 20.000 francs le kilo; deux petites distilleries extraient l'essence; très modernes, elles produisent toute l'essence d'ylang exportée de l'île, c'est-à-dire 1 400 kilos en 1955. Cette culture, commencée au début du siècle, a produit 4 800 à 5 100 kilos aux meilleures années (1920 à 1930); elle oscille depuis la guerre entre 750 kg (1953) et 1 990 (1954); un cyclone enlevant les fleurs et cassant les arbres peut diminuer des deux tiers la production annuelle, et il s'agit d'un art plus que d'une industrie, tant culture et distillation sont délicates et minutieuses. Les usines font également des recherches sur la distillation de la menthe, du patchouli, du longo, des roses, mais il ne s'agit que de quelques kilos, et, diffi-

cilement rentables, ces entreprises déclinent peu à peu (700 kg d'ylang en 1956).

Au-delà de Saint-Paul, le massif du tuf de l'Eperon-Cap La Houssaye déroule ses collines sèches absolument désertes jusqu'à la mer. Le petit îlot de verdure constitué par la zone maraîchère de Saint-Gilles-les-Bains n'existe que grâce à l'aménagement d'une dérivation de la Ravine Saint-Gilles au Bassin des Aigrettes (200 m); en aval la canne descend assez bas sur la rive gauche, et, sur la rive droite, les cannes de l'Eperon laissent de la place à du maïs et à des cultures de pois, haricots, aubergines, oignons, carottes, brèdes, cresson, songes et bananes, salades et choux, que les colons malabars du domaine vendent à la petite station balnéaire ou expédient par le train, dans des sacs de vacoas, sur Saint-Denis ou Saint-Paul et surtout sur le Port, autour duquel aucune culture de légumes n'existe.

A partir de la Ravine Saint-Gilles, et jusqu'à la Pointe des Avirons, tous les espaces qui n'ont pas été reboisés en filaos sont occupés par la steppe à graminées et à aloès sur des pentes assez rapides qui descendent vers les falaises de la côte. Ces solitudes ne sont peuplées que de quelques hameaux de cases de calumets habitées par des familles noires (Cafres et Malabars) et misérables; ces cases n'ont même pas le bouquet traditionnel d'arbres fruitiers; une clôture de clayonnages ceinture leur emplacement minuscule; des cabris errent à l'entour; tels sont les hameaux de l'Hermitage-les-Bas (314 h); de la Saline-les-Bas (279 h) et de la Pointe-au-Sel (220 habitants).

La vie minable de ces familles gravite autour d'occupations primitives suscitées au gré des circonstances: coupage des aloès sauvages pour la corderie des Avirons, élevage des cabris dont la vente se fait surtout aux époques des fêtes malabares pour alimenter sacrifices et banquets, ramassage des coraux et fabrication de la chaux. Les récifs madréporiques qui s'étendent le long du rivage, du Cap Homard à l'Etang-Salé, offrent en effet les seules ressources de l'île en calcaire; aussi une dizaine de fours à chaux se sont-ils établis le long de la côte; les Noirs ramassent ou détachent les blocs de coraux dans tout le lagon et sur la barrière frangeante, ils les ramènent au rivage en les tirant sur des radeaux de planches; quelques ouvriers — quatre ou cinq par four — assurent la fabrication de la chaux. La présence de la voie ferrée facilite l'écoulement des produits et donne lieu à un petit trafic; la gare de Saint-Gilles a écoulé, en 1949, 307 wagons de chaux transportant 1 848 tonnes; la chaux sert pour le bâtiment, à Saint-Denis surtout, et pour la décantation du jus de cannes dans les usines; on trouve deux fours à Saint-Gilles, 1 à l'Hermitage, 2 aux Colimaçons, 2 à Saint-Leu, d'autres à la Pointe-au-Sel, et auprès de la Ravine des Avirons.

La pêche fournit un appoint, pêche très primitive; elle a lieu en mer, à la ligne, pour les vivanneaux, rouges et capitaines, ou très rarement au filet, pour les crustacés; mais aussi souvent il s'agit d'une pêche de nuit, sur les coraux du lagon: balançant une lanterne pour attirer le poisson, le pêcheur le coince entre les rochers et le harponne avec la « fouine », petit trident qu'il manie adroitement; à la Saline, la pêche se fait uniquement dans la lagune, au filet, ou au « feu de tête », avec le trident; on y capture la langouste sur les brisants; à Saint-Leu, sept à huit barques vont pêcher à la ligne en mer. Sur cette côte sans pluie, des marais salants ont été mis en exploitation à certaines époques, notamment pendant la dernière guerre, le sel de Djibouti n'arrivant plus.

Des installations ont été créées, avec des réservoirs cimentés, à Grands-Fonds, à la Pointe-au-Sel, à l'Etang-Salé; elles sont actuellement abandonnées.

Au milieu de ces steppes et de ces populations clairsemées, vivant d'expédients, Saint-Leu semble une oasis presque africaine que quatre ou cinq « oueds », normalement à sec, balaient de leurs torrents dévastateurs les jours d'« avalasses »; les derniers dattiers de l'île y abritent quelques cases; les dattes y fructifient bien, mais les cyclones brisent les uns après les autres ces arbres fragiles que nul ne replante. La sécheresse de l'air et des sables, la poussière soulevée par le vent, les pailloles et les Noirs des environs, le ciel toujours bleu, les massifs d'épineux bordant les chemins y créent une ambiance subdésertique. Les habitants y vivent de petites activités passagères et insuffisantes: pêche aux abords du littoral, ramassage des coraux, fours à chaux, petite minoterie de maïs, vente de fruits spéciaux à la région (dattes autrefois,attes de nos jours), gardiennage des quelques villas pour citadins en vacances; l'administration communale des villages des Hauts y provoque une activité bureaucratique ralentie; la vraie vie commence à l'altitude de Stella, du Portail, et du Piton Saint-Leu. La route nationale côtière elle-même abandonne le littoral et grimpe à 300 mètres pour desservir ces localités et les Aviron; elle redescend ensuite sur l'Etang-Salé, où l'on se trouve en pays Petit Blanc. Ici, l'obstacle à la culture n'est plus tant la sécheresse que les sables côtiers des dunes. A cause d'eux, la canne s'arrête à la route nationale, et le village de l'Etang-Salé les Bains vit uniquement de la forêt de filaos, de la pêche et des estivants.

Cependant, la vie traditionnelle et ralentie de la côte Ouest semble devoir être progressivement réactivée par quelques ressources nouvelles, si la population veut bien s'y prêter.

Le reboisement en filaos d'une partie de la savane a été entrepris à partir de 1858. Il s'agissait primitivement de fixer le littoral des dunes de l'Etang-Salé que l'alizé accumulait jusqu'à rejoindre les abords des Aviron; le succès de l'entreprise amena à reboiser à partir de 1874 l'intérieur du massif dunaire, pour assainir la région du Gol-Saint-Louis, décimée par les fièvres, et pour tenter d'humidifier un peu l'atmosphère. Ce fut un succès complet (1); une superbe pinède de 960 hectares s'étala entre la côte et la route nationale; par ailleurs, dès 1858, 120 hectares étaient mis en filaos à Saint-Gilles puis à la Saline-les-Bas, sur la plaine des sables coralliens qui comporte maintenant, de la Ravine Saint-Gilles à celle des Trois-Bassins, une magnifique forêt bordant le lagon.

Mais l'effort était trop grand pour être continué; les forêts de protection furent mal protégées; la maladie se mit sur les filaos; ceux-ci se révélèrent fort utiles pour les charpentes et l'ameublement des cases les plus ordinaires, pour les emballages et les traverses de chemin de fer; la guerre de 1939-1945 stoppant le ravitaillement de l'île en charbon, on décima les forêts pour chauffer les trains. Il fallut les reconstituer, à partir de 1940, et 850 hectares ont été remis en état; le filao règne exclusivement au bord de la mer; à l'intérieur, il est mélangé à des essences diverses: tamarins, lilas, bois noirs; l'ensemble forme une forêt de protection, permettant l'exploitation réduite d'un bois médiocre, mais

(1) La pluie, — disait-on à l'époque — tombait là où étaient les filaos, et s'arrêtait à leur limite!

d'une vente facile; le massif, semble-t-il, prendra l'aspect d'une forêt méditerranéenne xérophile (1).

Mais la conjonction de la voie ferrée et de la forêt dans cette région au ciel presque toujours bleu, jointe aux facilités récentes qu'offre le développement de l'automobile et des sports, a permis le lancement successif de stations balnéaires et de repos qui peuvent être d'une grande ressource pour la côte Ouest.

C'est l'arrivée du chemin de fer de Saint-Paul, en 1882, qui permit la construction d'une très modeste petite station balnéaire à Saint-Gilles, sur la plage de sable corallien qui s'étale des deux côtés de l'embouchure de la ravine. La mode, puis l'essor du tourisme, développèrent la station au Nord de la Rivière (premier village), autour de la gare, où se groupèrent des cases en bardeaux et, en arrière, les paillotes de calumet et les cultures maraichères des Malabars. Quelques années avant 1939, et surtout depuis 1945, la station s'est développée sur la rive Sud et pousse de plus en plus dans la pinède de filaos, où s'alignent, au bord de la plage, une cinquantaine de villas coquettes et modernes, louées par les habitants ou possédées par les bourgeois de Saint-Denis. A cette plage d'allure aristocratique s'oppose la petite plage populaire et familiale de l'Etang-Salé les Bains, sur les sables gris, et celle, plus modeste encore, de Manapany; tout récemment, une ligne de villas se construit en forêt, au bord du lagon, à la Saline; la saison balnéaire devient la grande ressource de cette côte déshéritée qui, du fait de la barrière corallienne est la seule à jouir d'un lagon où les requins n'ont pas accès; l'habitude des week-ends, du camping, des sports nautiques, depuis quelques années, amène un flot croissant de touristes sur la côte Ouest.

La départementalisation ne peut que réanimer les centres urbains de Saint-Paul et de Saint-Leu par les nombreux organismes administratifs, sociaux et économiques qu'il faut créer dans chaque commune. A une échéance beaucoup plus lointaine, on peut se dire que la zone sèche pourrait cependant offrir des ressources profitables: sisal, dattiers, oliviers, arachides, coton, ou simplement élevage extensif. Ces beaux projets présupposent la réalisation d'un programme considérable de grands travaux d'irrigation ou de pluie artificielle, et la petitesse du secteur limitera toujours les productions de façon telle que leur prix de revient sera plus élevé que celui des mêmes produits importés, à moins que l'eau à discrétion ne permette d'y étendre la zone des cannes. On pourra, au moins multiplier les puits et les stations de pompage, notamment à l'Etang-Salé.

III. — LA PECHE

Une très faible part de la faible activité littorale de l'île est consacrée à la pêche (2), à laquelle se livraient, en 1953, 548 pêcheurs inscrits

(1) MIGUET. Le reboisement de la Réunion. 18 pages manuscrites 1956. L'entretien de cette forêt est une œuvre délicate, car on ne peut mettre les plants en terre que 45 jours par an, entre avril et août, les jours où il ne fait pas trop chaud. Il fallut aussi s'entendre avec les habitants de l'Etang-Salé, qui empiétaient sur le Domaine pour y semer des légumes dans le sable; des essais de contrats par lesquels les planteurs étaient autorisés à cultiver trois ans, à charge d'entretenir les semis forestiers, échouèrent par suite de leur refus d'évacuer ensuite; les forestiers eurent finalement gain de cause.

(2) Voir MORICE. Rapport sur la situation de la pêche côtière à la Réunion. 116 p. dactyl., 1949.

PERCIER. La pêche à la Réunion, 24 p. dactyl. 1953.

BERNEX. L'avenir de la pêche dans les D.O.M. (*France Outre-Mer*, mars 1956, pp. 38-40).

CORBIN. Lettre n° 814 du 6 août 1958 à l'auteur.

(pour 160 barques) (1), selon des méthodes à côté desquelles celles des indigènes polynésiens sont hautement perfectionnées et rémunératrices.

1. - La pêche côtière.

A la Réunion, la pêche est une entreprise privée et même individuelle. Le patron pêcheur est presque toujours un pauvre hère, qui possède sa barque — à moins qu'il n'opère sur l'une de celles que possèdent quelques employeurs malabars du cru, — recrute deux manœuvres pour ramer et part en mer, certains jours où celle-ci est favorable. Les barques vont par groupes de six à huit, rarement davantage. Ce sont de petites baleinières de 5 à 6 m de long, très étroites, parfois dissymétriques tant leur construction par des artisans locaux est empirique et primitive, trop basses sur l'eau et où seule la bonne répartition des hommes assure un équilibre précaire; on tire la barque à la mer, on lui fait franchir la lame littorale en la poussant, on embarque; les deux manœuvres rament, mais ils n'entendent généralement rien à la pêche. Le patron, lui, connaît les lieux de pêche et les « alignements » qui permettent de les trouver; arrivés à l'endroit voulu, lui seul pêche, les rameurs se contentant de « tenir les alignements », c'est-à-dire de conserver la position de la barque contre les courants. Certains pêcheurs vont parfois loin en longeant les côtes; ceux de Saint-Philippe pêchent jusqu'au large de Saint-Leu; inconscience et folie autant que courage, car beaucoup ne savent pas nager, aucun havre sûr n'existe à proximité, les cyclones peuvent survenir, danger grave pour une barque déséquilibrée à trois ou quatre milles de la côte. On pêche au large des falaises, dans les « terriers », c'est-à-dire sur le socle des laves sous-marines hantées par des poissons du genre « mérou » (« rouges », « jaunes », « flammes », « cardinaux »), dans le lagon corallien (peu propice), au bord même des grèves (« cabots », crustacés, langoustes de Saint-Philippe) — mais surtout sur les « secs », c'est-à-dire en pleine mer, là où des hauts-fonds formés d'arêtes rocheuses s'étalent avec des profondeurs allant de 100 à 400 brasses (2), particulièrement les « secs » du Rondage, haut plateau sous-marin au large de Saint-Paul et du Port. Là, les barques, arrivées au petit jour, stationnent jusque vers midi; les pêcheurs pêchent à la ligne à main, longue de 90 à 350 brasses, lestée d'un galet rond; c'est le « plomb ». On prend alors des « capitaines », des « vivanneaux », des « empereurs » de 35 à 50 kilos, des gros « rouges », des grandes « queues », des raies bouclées, de grosses carangues, tout ce qu'on trouve. Ou bien, pour le thon, on se sert de lignes de traine; pour les grosses pièces: « empereurs », dits « voiliers », allant de 50 à 350 kilos, ou même certains thons, la poursuite peut durer plusieurs heures et même se terminer par un échec, le canot fonçant à quatre nœuds, le pêcheur tenant sa corde en s'arc-boutant à son banc, la ligne passée sous la cuisse et la filant à la demande de l'animal. On pêche parfois le thon à la dérive. Très rarement, on pêche au filet, sur le bord du rivage; ce filet, improprement appelé « tramail », est utilisé en filet « calé », pour les « pêches cavales » qui servent ensuite d'appât, ou comme filet de senne, halé depuis la terre, pour les « sardines queues noires » et les « sardines queues blanches », les « capucins-carèmes », les « anchois » et les mullets, mais ce

(1) Il est curieux de constater la stabilité de cette activité de pêche. En 1836, il y avait 179 barques et 459 pêcheurs, ramassant 150 t de poisson (pour une population de 109 000 habitants) (Notice statistique sur les Colonies françaises, p. 99).

(2) La brassée réunionnaise vaut 1,64 m.

dernier procédé n'est utilisé que sur la côte Nord et à Saint-Paul. On pêche également au filet, à pied, dans les lagons de la côte Ouest.

Vers 2 ou 3 heures de l'après-midi, les barques reviennent à la côte; elles rapportent généralement 10 à 15 kilos de poisson chacune, — ou même simplement un seul thon!... — et sont tirées sur les galets, ou, comme à Saint-Philippe et à Sainte-Rose, sur les blocs de laves acérées (Pl. XXVI). Toute la pêche de Saint-Gilles est vendue au profit du restaurateur du lieu, qui possède toutes les barques et y emploie les pêcheurs à titre de salariés. Il est très fréquent que lorsque le pêcheur a pris deux ou trois poissons de valeur — capitaines, thons, vivanneaux — il rentre au village et ne repart en mer que lorsqu'il a dépensé tout l'argent rapporté par sa pêche. Comme il se contente de peu, il préfère gagner moins, et travailler rarement. Là est l'élément essentiel qui paralyse la pêche réunionnaise. (Pl. XXVI).

En 1957, l'île possédait 229 barques de pêche, fonctionnant presque toutes à la rame (celles de Saint-Paul ont une petite voile) et entre lesquelles se répartissaient les 650 pêcheurs, à raison dans chacune d'un patron pêcheur et de deux ou trois rameurs. Ces barques sont, après la pêche, tirées sur la grève, en 19 points d'échouage, donc par petits groupes de quelques unités, en face des villages où vivent les pêcheurs (1).

Cet éparpillement accentué ne va pas quand même sans que se dégagent d'abord la nette prédominance de la côte sous le Vent, puis, à l'intérieur de celle-ci, l'importance de deux secteurs principaux, ceux où se trouvent de véritables petits centres de pêche actifs: le groupe de Saint-Paul-Possession-Port, avec 91 barques et 259 pêcheurs, et celui de Terre-Sainte (Saint-Pierre), avec 24 barques et 75 pêcheurs. A lui seul, Saint-Paul-ville occupe 102 pêcheurs montant 37 barques.

Ils bénéficient du vaste banc du Rondage, où ils retrouvent ceux du Port, et ils alimentent en partie Saint-Denis. Il arrive que, voulant monter dans un train en gare de Saint-Paul, on se trouve en présence d'un superbe requin couché de tout son long dans un wagon de marchandises; les captures de ce genre ne sont pas tellement rares et donnent lieu à des combats acharnés et dangereux. Mais, même dans les centres de pêche, aucun abri spécial n'est prévu pour les barques: celles de Saint-Paul dorment sur le sable gris de la baie; celles du Port, groupées dans un coin vaseux de l'avant-port, doivent franchir les passes où la barre des houles de NO ou de SO menace chaque fois de les culbuter; à Terre-Sainte, elles se réfugient contre l'épi Est de l'avant-port; le quartier du bord de mer avec ses cases entre lesquelles sèchent les filets, et ses barques échouées, est le seul coin de l'île qui évoque un peu un port de pêche.

Les résultats de la pêche côtière étaient en 1952 de 163 tonnes de poisson, soit 1 tonne par barque, soit 297 kg par pêcheur et par an... soit 810 grammes par jour!

(1) En 1957, les effectifs se décomposaient ainsi:

Vent: Saint-Denis-ville, 8 barques; Grande-Chaloupe, 3; Patates à Durand, 5; Sainte-Marie, 5; Sainte-Suzanne, 6; Champ-Borne, 3; Saint-Benoît, 4; Sainte-Rose, 8; Cascades, 8; soit 50 barques en 9 points d'échouage, pour 162 pêcheurs.

Sous le Vent: Possession, 16; Port, 24; Saint-Paul, 37; Saint-Gilles, 17; Saint-Leu, 18; Etang-Salé, 16; Saint-Pierre-Terre-Sainte, 24; Saint-Joseph, 13; Saint-Philippe, 7; Tremblet, 7; soit 179 barques, en 14 points d'échouage, pour 489 pêcheurs.

Si l'on y ajoute les 22 barques de plaisance, on aura une idée de la totalité de la puissance maritime de l'île.

Les efforts de l'Inscription maritime ayant en partie porté leur fruit, la production est passée à 216 t en 1953, 331 t en 1954 et 440 t en 1957. Or, en 1949, Maurice ramassait 2 000 tonnes. L'effectif des pêcheurs est passé de 548 (1953) à 650 (1957).

Il faut mentionner l'activité annexe de la pêche des « bichiques », alevins de petits poissons qui, de novembre à mars, notamment, dit-on, à la nouvelle lune (?), remontent les embouchures des rivières; on n'a jamais pu, par contre, observer leur redescente. Les « pêcheurs de bichiques » — c'est-à-dire de pauvres hères sans emploi fixe — les prennent dans des « vouves » (nasses) en fin d'après-midi; les bichiques blanches se capturent à l'embouchure, les noires en eau douce, quelques dizaines de mètres en amont; elles grouillent dans les nasses posées quelques heures auparavant, parfois s'y engouffrent en bataillons serrés. Certaines soirées voient des pêches miraculeuses, lorsque, poursuivies par les carangues et autres gros poissons de mer, les bichiques se ruent vers la rivière; femmes et enfants se précipitent avec des « tentes » et des chapeaux, pour ramasser par paquets la masse gluante. Les bichiques se mangent frites ou en « carry »; elles constituent un plat populaire très apprécié; un arrêté préfectoral en ouvre et en ferme la pêche.

L'île pourrait cependant fournir facilement beaucoup plus de poisson, et celui-ci pourrait constituer une nourriture substantielle pour une population sous-alimentée et qui manque de protides animaux.

En réalité, les Réunionnais consomment d'autres poissons que ceux fournis par la pêche côtière. Outre les opérations de pêche aux îles Saint-Paul et Amsterdam, dont nous reparlerons, l'île achète des poissons salés, en particulier le « snook » ou fausse morue, vendu jusque dans les Hauts, pour être mangé par petits morceaux « en carry », mélangé au riz et aux brèdes. Ceci amena en 1952 la consommation annuelle de l'île à 1 744 tonnes de poissons et produits de la mer, dont 1 082 tonnes de morue salée; soit 6,4 kg par personne. Sur ce total, les 163 tonnes de poisson frais ne jouaient presque aucun rôle; les poissons sont pesés et vendus presque tous au débarqué, sur la grève même, à quelques mareyeurs; les derniers sont dirigés sur les bazars de Saint-Denis et de Saint-Pierre où ils parviennent en fin d'après-midi; ils sont achetés très cher par les Chinois, qui en sont friands, et par quelques grandes familles bourgeoises qui les commandent à l'avance...

Ainsi, — et à l'image d'autres îles, — la Réunion, où les trois quarts de la population vivent sur le littoral, tourne délibérément le dos à la mer. Le créole est un planteur, un manoeuvre, un terrien; la mer ne l'intéresse pas. Les prétextes, sinon les raisons, ne manquent pas. Tous ceux qui opposent sur ce point-là — comme sur tant d'autres — Maurice à la Réunion, montrent qu'à l'inverse de l'île-sœur, Bourbon n'a aucun littoral articulé, aucun port naturel; le long d'une côte toujours accore, qui ne possède guère de plateau sous-marin, la houle vient déferler sur les falaises de la région la plus poissonneuse, de Saint-Benoît à Langevin, et l'alizé qui souffle pendant toute la saison fraîche y rend la mer intenable et l'ancrage impossible; ces circonstances font que la côte sous le Vent est la moins mauvaise zone de pêche, étant relativement abritée des vents du Sud-Est, et pourvue de hauts fonds assez proches. Les avis sont partagés sur l'abondance des poissons sédentaires, surtout au Sud-Est; de toute façon, on pourrait en pêcher facilement des quantités quintuples. On sait, d'autre part, que les poissons migrateurs passent au large de l'île en abondance, assez régulièrement, et particulièrement

des bancs de thons; leur comportement n'a pas fait l'objet d'études scientifiques, mais on sait cependant qu'il y en a toujours quelque peu toute l'année, et qu'en début de saison chaude, ils apparaissent brusquement en masse au Sud de l'île, au large de Saint-Philippe, par bancs énormes, survolés par des nuées d'oiseaux de mer; ils couvrent la mer et bondissent avec voracité (le 5 novembre 1949, la mer, au Rondage, en était couverte à perte de vue); ils se jettent sur le moindre appât. Puis ils remontent vers le Nord en longeant la côte de Saint-Pierre à Saint-Paul; les thons « blancs » apparaissent en septembre, les thons jaunes et rouges en novembre; ils disparaissent au printemps. Même si les poissons divers du littoral sont relativement rares, la pêche en grand du thon est donc possible et peut alimenter l'île en poissons frais et en vue d'une industrie de la conserve qui pourrait être intéressante.

La cause réelle de l'absence de pêche véritable à la Réunion vient de la mentalité même des pêcheurs créoles, pour la plupart d'une inexpérience, d'une incapacité et d'un orgueil aussi profonds qu'inconscients. Il n'y eut guère de tradition maritime dans cette île où les immigrants venaient pour cultiver. Cependant, du temps où la route des Indes passait par Bourbon, la multiplicité des navires, la longueur des escales, les techniques de la marine en bois, qui nécessitait des réparations sur place, avaient créé une petite tradition de charpentiers de marine, et on construisait dans l'île, jusque vers 1925, des bâtiments de petit tonnage, mais fort capables de tenir la mer. Ces traditions se sont perdues; de même celles de vieux pêcheurs expérimentés, loups de mer qui savaient observer, avaient découvert les lieux de pêche et pouvaient les retrouver par toute une suite d'alignements. Mais, illettrés, ils passaient leurs recettes oralement à des jeunes, également illettrés. Les pêcheurs actuels sont de pauvres métis misérables, exerçant souvent à la fois plusieurs métiers de raccroc, — sauf dans les trois centres du Port, de Saint-Paul et de Terre-Sainte, — en même temps ramasseurs de coraux, éleveurs de cabris à l'Hermitage, coupeurs d'aloès, gardiens de villas à Saint-Gilles, ouvriers de four à chaux, dockers au Port, planteurs de vanille à Saint-Philippe, commissionnaires, maraîchers à Saint-Paul — souvent « becqueurs de clé » en même temps que rameurs. Ils vivent avec leur nombreuse « marmaille » déguenillée dans des paillotes de vacoa ou d'aloès du type le plus misérable; ils sont sous-alimentés, paludéens, et trop souvent imbibés de rhum. Les anciens n'ont pas formé de mousses ni de marins, la plupart ne savent pas manier une voile, ni, bien entendu, consulter un compas. Lorsqu'un détenteur de formules d'« alignements » disparaît, il arrive souvent que des fonds de pêche se perdent. Et si aucun désir de perfectionnement ne hante les pêcheurs, c'est qu'au fond, ils ne tiennent pas à ce que la quantité de poisson pêché augmente; elle ferait baisser les prix; or, les pêcheurs se contentent, nous l'avons vu, de pêcher un strict minimum qui les fera vivre au ralenti, et ils n'enviesagent ni de pêcher davantage pour gagner davantage, ni à plus forte raison de se fatiguer pour améliorer le rendement. Philosophie toute orientale et malthusianisme qui scandalisent les Européens, mais paraissent presque sages sous les tropiques.

L'archaïsme du matériel est en rapport avec celui des techniques; la barque, qui fait eau facilement, est notoirement trop petite et très instable; le poisson qui y est entassé et foulé aux pieds reste exposé des heures au soleil; les hameçons, façonnés par le ferblantier, sont mal fixés, peu efficaces; les thons qui déferrent sont beaucoup plus nombreux que ceux qui sont capturés; les filets fabriqués en « corde du

pays », sont fragiles; rincés à l'eau de mer, ils s'usent vite ensuite par insolation trop forte. Aucun appât artificiel n'est employé, les appâts naturels manquent souvent; rien n'est prévu en fait de conservation du poisson. Cet archaïsme se complique du fait que le pêcheur créole, imbu de sa valeur, n'accepte aucun conseil, même venant de pêcheurs et de spécialistes bretons; il est persuadé qu'on ne peut faire mieux qu'il ne fait.

2. - Les tentatives d'expansion.

L'Inscription Maritime, conseillée par des missions d'hydrographes, essaie depuis 1949 de remplacer progressivement cette pêche primitive par une véritable pêche côtière qui pourrait facilement, d'ici dix ans, produire 1 000 tonnes de poisson frais, procurer une honnête aisance à 500 pêcheurs, et régler en partie les problèmes de la sous-alimentation en faisant baisser considérablement le prix du poisson et en remplaçant le poisson salé importé par du thon frais.

Théoriquement, les plans sont prêts pour cette transformation. Des améliorations sensibles peuvent être réalisées à peu de frais: lignes et hameçons étudiés pour leur efficacité et leur résistance, appâts congelés ou artificiels (cuiller). La motorisation des barques devrait permettre un travail beaucoup plus rapide et notamment la généralisation de la pêche à la traine pour le thon. Un second progrès doit être la concentration des barques en quelques points seulement: et d'abord dans les trois bases principales du Port, de Terre-Sainte et de Saint-Paul. Il faut cependant créer en outre des points d'accostage à Sainte-Suzanne, Sainte-Rose, Saint-Philippe, l'Etang-Salé, Saint-Leu et Saint-Gilles, par l'édification d'un petit môle abritant un plan d'eau tranquille. La réduction du nombre des barques devrait être accompagnée de l'augmentation de leur tonnage, grâce à une politique de prêts importants; les 160 barques pourraient être remplacées par une centaine de doris de 8 à 9 mètres de long, marchant au diésel, pêchant à la traine et sur fonds, capables de suivre les bancs jusqu'à 5 ou 6 milles, et de longer l'île; pour la pêche du thon migrateur, 30 à 40 petits vapeurs de 14 tonneaux, de 12 à 14 mètres, du genre de ceux de Saint-Jean-de-Luz, pouvant faire jusqu'à 9 nœuds, doivent pouvoir être équipés chacun de 11 à 12 hommes et avoir un rayon d'action de 80 à 100 milles. Ils seraient attachés aux seuls véritables ports de pêche de Saint-Pierre-Terre-Sainte et de la Pointe des Galets, lesquels devraient être équipés d'une chaîne de froid et d'une petite industrie de salaisons et de conserve. Ceci sans préjudice de la pêche lointaine.

Il y a effectivement, à tous le moins de façon discontinue, une certaine activité de pêche par des sociétés réunionnaises autour des îles Saint-Paul et Amsterdam. La tradition est ancienne: à diverses époques depuis le début du XIX^e siècle, des navires créoles allèrent sur ces bancs extrêmement poissonneux, à 1 500 milles de Bourbon, faire la pêche lointaine de la « morue d'Amsterdam » (cabot de fond). Ces entreprises fonctionnaient quelques années, mouraient, se reconstituaient, se rencontraient sur les « bancs » avec d'autres sociétés, métropolitaines ou malgaches. Les voyages duraient un mois, pour une saison de pêche de trois à quatre mois, pendant lesquels les pêcheurs s'installaient à terre pour préparer le poisson. Les créoles avaient mis au point une méthode de salage et de pressage à sec en trois opérations échelonnées sur deux mois; après quoi le poisson était chargé sans sel à fond de cale, et se conser-

PLANCHE XXVII



Le Bras de la Plaine.

Grand-Bassin,
llette au confluent du Bras-Sec
et du Bras de Sainte-Suzanne.
Vue du haut du rempart de la
Plaine des Cafres (Boiscourt).





LES « DEFRICHES »
Le Brûlé-Saint-Denis. Emplacement et petit défriché.



Cilaos. Défriché en contrebas du chemin du Cap-Noir.

vait fort bien jusqu'à la Réunion, où il était consommé frit ou en carry, et y concurrençait le « snook » (*Thyrsites atun*).

Une société réunionnaise de pêche ayant dû suspendre son activité en 1939, une nouvelle entreprise, la S.A.P.M.E.R. (1) fut fondée en 1947, pour pêcher la morue et la langouste, à Amsterdam; elle utilisa successivement plusieurs navires (le Cancalais, le S.A.P.M.E.R.) pourvus d'un équipage d'une cinquantaine d'hommes, dont environ la moitié créoles. Une campagne de pêche a eu lieu tous les étés depuis 1949 (décembre à avril), à peu près toujours par gros temps et mer forte. La langouste est devenue l'objet principal de la pêche, effectuée en posant des « casiers ». Seules les queues sont conservées, lavées et frigorifiées.

Mais l'activité de la S.A.P.M.E.R. n'est rentable qu'orientée vers la vente en métropole. En fin de campagne, le navire rentre à Marseille. Il se borne à laisser à la Réunion une partie de queues de langoustes et une faible quantité de morue; une filiale de la société (Frimer), a installé au Port une entreprise frigorifique pour 500 tonnes de poisson; mais, en 1956, 287 tonnes seulement ont été débarquées dans l'île. Il faut attendre que les créoles apprécient le poisson congelé; une petite chaîne du froid est envisagée à cet effet. Mais il faut éviter aussi qu'un apport trop considérable de poisson par la S.A.P.M.E.R. étouffe toute tentative pour régénérer la pêche côtière et la consommation du poisson frais.

Une étude scientifique des migrations des poissons est indispensable (2). L'Inscription Maritime est décidée à procéder par tranches; une première propagande auprès des pêcheurs en 1953 pour leur suggérer qu'ils pourraient prendre deux fois plus de poisson sans effort, s'ils voulaient bien suivre les conseils gracieusement fournis, a d'abord abouti à une résistance dans laquelle la force d'inertie méprisante est allée de pair avec le sabotage de barques-pilotes; la plupart des barques de pêche sont en état d'infraction avec les mesures prescrites par la législation, et un système de signalisation à terre les avertit de ne pas rentrer au port si le syndic régional est dans les parages.

Cependant, peu à peu, devant l'évidence de certaines réussites, la pêche côtière a réalisé ces dernières années de gros progrès. Le nombre des barques équipées d'un moteur est passé de 6 en juin 1953 à 140 en août 1958. Le tonnage du poisson pêché annuellement a plus que triplé. Et un reclassement s'opère: la pêche diminue sur la côte du Vent: 162 pêcheurs sur 50 barques en 1958, pour 192 pêcheurs sur 58 barques en 1953. En revanche, elle s'est considérablement développée sur la côte sous le Vent, passant dans le même temps de 102 à 179 barques, et de 356 à 489 pêcheurs: le fait est général, mais il est surtout patent dans le groupe de Saint-Paul et du Port, qui a presque doublé ses effectifs en cinq ans.

La perspective des prêts pour l'équipement intéresse de plus en plus; les lignes en nylon, les appâts à la cuiller se répandent. Les trois véritables centres de pêche s'aménagent peu à peu au Port (le Titan), à Saint-Paul (Caverne), à Terre-Sainte. Dans les principaux points d'échouage, on a construit des petits bossoirs, très primitifs: à Sainte-Marie, à Sainte-Rose (Pl. XXVI), à l'Anse des Cascades, à Saint-Philippe. D'autres

(1) Société anonyme de pêche malgache et réunionnaise, devenue ensuite Société anonyme de pêche maritime et de ravitaillement (S.A.P.M.R.).

(2) Une mission doit avoir lieu en 1960 pour étudier la salinité des eaux et dresser l'inventaire de la faune.

sont en cours de réalisation à Saint-Benoît, à Langevin, à Saint-Denis; d'autres enfin sont en projet (Saint-Gilles, Etang-Salé).

Un effort particulier est envisagé pour Sainte-Rose, où l'on projette d'aménager un petit port pouvant recevoir une vingtaine d'embarcations à moteur: ce serait un refuge éventuel pour les barques qui n'ont actuellement aucune possibilité d'abri entre Saint-Pierre et le Port, sur cette côte Est qui est celle de beaucoup la plus riche en espèces permanentes de fond. Des petites installations frigorifiques ont été installées dans certains marchés, une Société des Pêcheries Fraîches de Bourbon s'est créée en 1959. Un travail de transformation de la mentalité publique doit s'ajouter à une modernisation des procédés qui sera longue. Peut-être arrivera-t-on cependant à convaincre l'opinion que la zone sucrière possède une façade maritime qui, en face d'une surproduction menaçante des cannes et d'un surpeuplement tous les jours plus grave, peut offrir des débouchés et des ressources substantielles aux populations littorales.