

## CHAPITRE IX

---

# La vie dans les " Hauts "

---

### I. — LA NOTION DE « HAUTS » ET CELLE DE PETIT BLANC

A la Réunion, le genre de vie des basses pentes n'est guère différent de celui des autres îles à sucre. Il en est autrement de celui des Hauts, originalité de l'île dans l'Union Française; dans les Antilles, les Hauts, beaucoup moins élevés, sont le domaine des Noirs. A la Réunion, au contraire, il y a incontestablement un genre de vie des Hauts, une « civilisation des Hauts », pourrait-on dire, celle d'un paysannat français, celui des Petits Blancs. Tout un ensemble de faits permet, à un moment donné, de réaliser qu'on a quitté la civilisation tropicale des Bas.

L'un des éléments essentiels est celui de l'altitude: le créole du littoral parle des « Hauts » pour désigner tout endroit plus élevé et donc plus frais et plus humide que celui où il habite; à ce titre-là, le Tampon se trouve dans les Hauts de Saint-Pierre, et le Piton dans ceux de Saint-Leu, encore que l'on n'y fasse que de la canne et que l'endroit soit surtout peuplé de Noirs. Par ailleurs, lorsqu'on parle des Hauts de Sainte-Rose, ensevelis sous les forêts, on évoque des lieux inhabités. Pour un dionysien de la ville, les gens du Bois de Nèfles habitent les « Hauts »; effectivement, ce sont des petits propriétaires blancs, mais ils cultivent la canne et vivent à 300 mètres.

Il est également trop simple de dire qu'on est dans les Hauts lorsqu'il fait trop froid pour la canne, c'est-à-dire lorsqu'on arrive à une altitude où la température peut descendre en saison fraîche à 10 degrés. Car si la zone du Tampon et celle de la Chaloupe-Saint-Leu sont riches en cannes, elles sont cependant, par certains aspects de leur polyculture et de leur peuplement, partie des Hauts. Si l'on peut dire que la courbe des 600-650 mètres sépare la zone côtière de celle des Hauts, ce ne peut être que d'une façon symbolique; en effet, parfois la transition humaine est aussi progressive que la transition climatique, parfois au contraire on traverse un « no man's land » désert. On peut cependant admettre que, pour être qualifié de « haut », un lieu de l'île doit être assez élevé pour que la canne y pousse assez difficilement, ou y soit cultivée en compagnie d'autres cultures que l'on ne rencontre pas dans les plaines littorales; bref, c'est un lieu où, en raison de l'altitude, la culture classique des plantes tropicales doit céder le pas à un autre système agricole.

La polyculture est en effet le second élément de la civilisation des Hauts. A partir de 650-700 mètres environ (Route des Six Cents, Route Hubert-Delisle), le tandem canne-maïs se dilue de plus en plus et finit par disparaître au profit des cultures vivrières (pois, haricots, lentilles, pommes de terre), des plantes à essence (vétyver et surtout géranium), de la vigne, ou encore d'un élevage rudimentaire. Les parcelles rectangulaires des domaines de plaine sont remplacées par une mosaïque désordonnée de petits lopins enchevêtrés, éparpillés, coupés de lambeaux de forêts, semés de bosquets d'acacias, affectant un aspect de parc ou de pré-bois — encore qu'il n'y ait aucune véritable prairie — hachés en tous sens par des ravines très rapprochées. Surtout, cette polyculture est souvent, à partir de 800 mètres, une culture sur brûlis très primitive: le Petit Blanc crée dans la forêt ou dans le taillis un « défriché », en coupant les troncs et en y mettant le feu; les souches émergent souvent au milieu des géraniums: il s'agit parfois d'une véritable culture itinérante, aux confins de la forêt, et, ailleurs, d'une rotation géranium-grains-acacias, rotation au rythme variable selon les lieux, et qui implique la remise des champs en forêt au bout d'un certain temps, puis l'incendie du bosquet ainsi créé et le semis sur les cendres: variété locale du « ladang », du « ray » et du « tavy ».

Cette polyculture primitive est l'œuvre d'une population particulière, celle des Petits Blancs des Hauts, variété réunionnaise du Pauvre Blanc des colonies tropicales. Le fait qu'ils sont blancs — c'est-à-dire d'origine européenne — et comparables en cela aux grands colons modernes — fait ressortir davantage une misère, qui, ailleurs, est l'apanage des Noirs ou des métis. Ceci explique que les auteurs récents, saisis d'effroi à la vue de certaines familles des cirques, aient été surtout frappés de leur déchéance (1).

Mais Maillard est encore plus sévère à leur égard: nés du croisement des premiers Blancs et des premiers Noirs (?), d'un teint blanc sale, jambes arquées, yeux bleus, les Petits Blancs ne sont à peu près bons à rien: vaniteux, fiers, indisciplinables, ils vivent dans l'incurie, la paresse et l'insouciance; ils se croiraient déshonorés de travailler; les plus actifs vivent de la chasse et de la cueillette; les autres paressent dans leur petite case enfumée où grouillent pêle-mêle volailles, enfants et cochons; ils sont retournés au type primitif; les gens du littoral les méprisent et les affublent de sobriquets: « Yabs », « Pattes Jaunes », etc...

Les Petits Blancs actuels sont plus sympathiques. Il faut du reste s'entendre sur la notion de Petit Blanc des Hauts. On a, jusqu'ici, surtout décrit ceux des cirques et des îlettes, qui sont, bien sûr, les plus typiques, mais aussi les moins nombreux. Toutes les pentes extérieures sous le Vent, au-dessus de 600 mètres, sont peuplées de Petits Blancs qui, par ailleurs, entre les Grands-Bois et le Grand-Brûlé, descendent jusqu'à la côte. Au-dessus de 600 mètres, on peut parler de « Hauts », puisqu'on voit apparaître le géranium, les bois d'acacias, les cases de bardeaux; mais la canne coexiste avec cette économie jusqu'à près de 900 mètres. Or, les gens y sont très souvent des propriétaires moyens, parfois aisés, et il ne faut pas les assimiler aux chasseurs de miel vert et aux mangeurs de chenilles des îlettes reculées.

Nous savons comment ces Petits Blancs se sont faufiletés dans les

(1) Ch. Robequain. Les Hauts de la Réunion. Bull. Assoc. Géogr. français, janvier-février 1947. — J. Blache. L'île de la Réunion. Jeunesse et archaïsme. Rev. Géogr. alpine, 1949, fasc. III.

cirques entre 1830 et 1870, et comment ils ont escaladé les pentes extérieures entre 1850 et 1880, par amour de l'indépendance et horreur du travail salarié (1). Si, jusqu'à 800 mètres, lors du « rush » sucrier, ils purent couvrir de cannes les interfluves des ravines, ils durent lorsqu'ils furent obligés de s'installer plus haut pour rester libres, ou par suite de la pression démographique, se livrer à d'autres genres de cultures. Ils furent fatalement amenés aux cultures vivrières et à l'élevage par la nécessité de se nourrir, l'espoir aussi de pouvoir ravitailler les plaines sucrières et les villes. Puis, l'insuffisance des ressources et l'échec de l'autarcie les poussèrent à chercher un revenu supplémentaire dans les cultures destinées à l'exportation.

Mais le climat excluait toute plante « tropicale », l'éloignement et l'absence de routes, toute récolte pondéreuse et fragile, la pauvreté et la routine tout travail délicat ou astucieux. On sait que le problème fut assez habilement résolu par la culture des plantes à parfums, distillées sur place, et dont les essences, de très grosse valeur pour un très faible poids, peuvent se transporter facilement dans un sac à dos et sur les pistes escarpées. C'est ainsi que le Petit Blanc fut amené à cette polyculture primitive, poussé par les circonstances, auxquelles il s'adapte, mais qu'il n'aurait guère l'idée de plier à sa volonté.

Peuplement à dominante blanche, surtout dans les cirques de Salazie et de Cilaos, colonisés avant l'abolition de l'esclavage, et dans les Hautes Plaines, concédées aussitôt après. La fraîcheur du climat pouvait, du reste, au moins dans les débuts, rebuter et écarter les éléments noirs. Ceux-ci préférèrent, un peu plus tard, monter progressivement sur les pentes externes, où leur proportion diminue à mesure que l'altitude augmente. Ce sont eux ou des éléments métissés qui constituent l'essentiel des colons dans la zone où les grands domaines ont mis leurs « hauts » en valeur (Stella, Eperon), et qui peuplent en particulier les Hauts immédiats de Saint-Paul et de Saint-Leu. Leurs paillotes se dissimulent dans les replis de terrain ou se disséminent dans les écarts, cependant que les Petits Blancs, le long des routes, restent fidèles à leurs traditionnelles cases de bardeaux, qui sont le signe le plus évident de leur présence.

Cependant, ce ne sont encore ni l'habitant, ni la couleur de sa peau ou le matériau de sa case qui suffisent à cerner la notion des Hauts ; on sait en effet que le peuplement Petit Blanc déborde jusqu'à la côte entre la Petite-Ile et le Grand-Brûlé, région à économie sucrière, et que le cirque de Mafate est presque totalement habité de créoles fortement teintés.

Le régime de la structure agraire est, lui aussi, plus caractéristique du Petit Blanc que de la région d'altitude, puisqu'il est également le régime de la région de Saint-Joseph. Nous avons vu (2) que le Petit Blanc est essentiellement un propriétaire foncier, type parfait du « Petit Planteur », en réalité plutôt moyen propriétaire de domaines compris généralement entre 5 et 10 hectares, souvent émiettés en plusieurs parcelles. Dans la région sous le Vent, 22 % des propriétés ont de 5 à 20 hectares, contre 15 % dans la région du Vent, et en superficie ces propriétés y occupent 16,3 % du sol, pour 9,87 dans la région du Vent.

La plupart des communes des Hauts ont échappé à la fois aux concessions primitives de vastes domaines et à la concentration des terres

(1) Voir ci-dessus, p. 161.

(2) Voir ci-dessus, p. 213.

née de l'essor sucrier. L'habitant s'y est, à l'origine, taillé un terrain assez grand pour vivre confortablement, assez petit pour être exploité presque entièrement. C'est la prolifération des Petits Blancs qui a ensuite rendu impossible le maintien d'un niveau de vie très suffisant au départ. Actuellement, encore, l'étendue de la propriété dans les Hauts est le plus souvent convenable; ce sont le colonat et la routine qui sont responsables de la misère, et aussi la montée de la démographie en flèche. Cependant, les terres mises en colonage, quoique nombreuses, le sont beaucoup moins que dans la zone des cannes; alors que le taux des colons est généralement entre 80 et 90 % des exploitants dans la région de monoculture sucrière, il tombe — très approximativement — à 70 % au Tampon, 62 % à la Plaine des Palmistes (1).

Enfin, il faut mettre une sourdine à la réputation de prolifération que l'on attribue généralement aux Petits Blancs. Certains aspects en sont spectaculaires, comme la rencontre assez fréquente de familles de 10, 15, 18 enfants, — mais il s'agit surtout de Cilaos — et leur nombre ne suffit pas à équilibrer, depuis les mesures sanitaires récentes, la masse des naissances sur le littoral, puisque les communes à peuplement blanc des Hauts sont en queue de liste pour la natalité; en revanche, la mortalité y est la plus faible de l'île (2) à cause de l'excellence du climat.

Tous ces traits nous aident à dessiner la physionomie générale des Hauts: régions d'altitude où la fraîcheur du climat gêne ou interdit les cultures tropicales classiques, où l'humidité, le brouillard, la raideur des pentes, le compartimentage du relief, empêchent une mise en valeur rationnelle et souvent même rentable du sol, région montagneuse de refuge où vit une population à forte majorité blanche, formant un paysan de petits propriétaires et de colons très proche de l'ancien paysan européen, avec ses traditions, son attitude désarmée et impuissante devant la nécessité d'initiatives et d'adaptations, vivant dans ses cases de bardeaux exactement comme il y a cent ans, pratiquant une polyculture vivrière avec des petites cultures spécialisées, selon des procédés primitifs impliquant souvent le brûlis itinérant, et vivant dans une misère ou une médiocrité dues en grande partie à l'apathie et à la routine. Aucun de ces éléments n'est suffisant ou exclusif, mais de l'ensemble se dégage l'évidence qu'on est dans les Hauts.

Il y a cependant Hauts et Hauts: il y a ceux des pentes extérieures et ceux des cirques et des îlettes; ceux, aussi, des côtés au Vent et sous le Vent. Dans la région du Vent, les pentes externes, au-dessus de 400-600 mètres, sont ensevelies sous la forêt tropicale et le climat est trop humide pour qu'une population s'y soit installée. Il n'y a donc pas, humainement parlant, de Hauts de Sainte-Marie, de Sainte-Suzanne, de Saint-André, de Saint-Benoît; ce que les gens du lieu appellent les Hauts, ce sont les pentes de 250 à 500 mètres, d'économie sucrière, de peuplement en grande partie de couleur. Ou bien alors, il s'agit de cirques: Salazie et la Plaine des Palmistes, séparés de la zone de peuplement littoral par une large bande de forêts et de gorges, de 300 et de 600 mètres de dénivellation; ce sont deux îlots très localisés, aux limites bien définies par des remparts abrupts, et ne comportant aucune zone de transition humaine; leur importance spatiale et économique est plus grande que leur importance démographique.

Par contre, dans la région sous le Vent, la démarcation entre Hauts et Bas n'est simple que pour les deux cirques de Cilaos et de Mafate.

(1) Voir ci-dessus, p. 216. Estimation très vague d'après l'enquête cadastrale de 1952.  
 (2) Voir ci-dessus, p. 283.

dont la population n'atteint que les 3,6 % du total; sur les pentes externes, elle présente une transition insensible. Avant d'atteindre les zones qui sont incontestablement des Hauts (route Hubert-Delisle, Tévelave, Macques, Plaine des Cafres), ces pentes forment la large ceinture moyenne des 350-700 mètres, où l'économie sucrière s'interfère avec la polyculture vivrière et les plantes à parfums. Or, théoriquement marginale, cette région se trouve être la plus riche et la plus peuplée de l'île. Pour les gens du littoral, elle tient déjà des Hauts.

On peut estimer que, sur ces pentes extérieures sous le Vent, 22 000 personnes vivent dans les vrais Hauts, sans cannes, au-dessus de 650 mètres environ — soit 13,6 % de la population — et 60 000 sur les pentes moyennes, d'économie mixte, entre 300 et 650 m, soit 37 %.

Ainsi peut-on dire que la vie dans les Hauts est presque entièrement un phénomène sous le Vent; 54,2 % des habitants y vivent, au-dessus de 300-350 m, en dehors du monopole sucrier, tandis que 7,2 % des habitants du Vent, seulement, vivent dans les cirques. Autrement dit, et mis à part la zone côtière de Saint-Joseph, la région des Hauts coïncide, en gros, avec la zone d'habitat des Petits Blancs.

## II. — LES ASPECTS REGIONAUX

S'il est assez difficile de distinguer des genres de vie régionaux chez les cultivateurs de la zone sucrière, il est plus aisé de différencier les secteurs des Hauts, où la polyculture et les expédients imaginés pour vivre ont créé des oppositions réelles.

### 1. - Les pentes extérieures sous le Vent.

Elles sont les moins caractéristiques; le paysage ne change que graduellement, de même que la couleur de la peau et la structure agraire. Preuve que c'est l'isolement qui fait, d'abord, l'originalité du Petit Blanc. Néanmoins, au-dessus du Chemin de Ligne, on est en pays blanc... Le géranium apparaît, avec son paysage de champs rouges piquetés de boules vertes, dominés par les alambics, entourés par le vert sombre des bois d'acacias, souvent allongés dans le sens de la pente, et parfois couronnés par les fumées du brûlis.

Si l'essentiel des Hauts sous le vent est formé par le plan incliné et monotone des coulées, il arrive que des petits cirques y sont parfois esquissés; ainsi semblent se présenter la Plaine des Grègues, la Plaine des Makes, le Tévelave, et le Dos d'Ane.

Ce dernier est formé par l'abrupt méridional du massif de la Montagne et le revers de la Plaine d'Affouches; il fut à demi rempli, ensuite, par les laves des Chicots. Au milieu du cirque, le village abrite une population de petits propriétaires; sur des plateaux étagés (Grand-Coin), d'autres cases s'éparpillent; environ 900 habitants vivent de la culture du géranium et surtout des légumes destinés à l'alimentation du Port et de Saint-Denis: pois, fèves, haricots, artichauts, patates, raisins, garnissent les jardins autour des cases, le géranium occupant les espaces périphériques; avec un peu de maïs, la culture de fleurs complète le décor; une ressource assez importante est aussi celle de la location de villas aux estivants, rares mais fidèles; un petit quartier de paillotes situé sur l'ensellement qui domine de 600 m le lit de la Rivière des Galets est

habité par un prolétariat de métis très foncés. Plusieurs jours par semaine les « bazardiers » du Dos d'Ane descendent à pied vendre leurs légumes au Port, ou, par la Montagne, à Saint-Denis, à moins qu'ils ne les embarquent en gare de la Possession.

Les coulées régulières et largement étalées du Grand-Bénard forment les Hauts de Saint-Paul et ceux de Saint-Leu, dont certains aspects différent au Nord et au Sud de Trois-Bassins. Les Hauts de Saint-Paul, au-dessus du vaste replat de Saint-Gilles-les-Hauts et de la Saline, sont d'économie en partie sucrière. Le paysage mixte canne-géranium commence au-dessus du Chemin de Ligne. La région est axée sur le secteur de la route Hubert-Delisle joignant le Guillaume (600 m) à Trois-Bassins (700 m). Au-dessus, règne le seul géranium, dont les défrichés se perdent dans les avancées de la forêt; la mise en valeur est cependant jalonnée, en ordre lâche, depuis Sans-Souci jusqu'à Trois-Bassins, par des domaines tels que ceux de la Petite-France et des Palmistes. La forêt de bois de couleurs commence vers 1 100 m. Saccagée par l'assaut de la canne, et surtout celui du géranium, il n'en reste que des lambeaux discontinus. Au-dessus de la ligne domaniale qui court vers 1 600 m, certaines zones ont été bien protégées, par exemple la forêt de tamarins du Guillaume; le reste du temps il s'agit de taillis, sinon de broussailles, avant d'atteindre la zone à peine inclinée des « branles » et des dalles de lave nue du « Pavé » de Saint-Paul.

La présence sur le gradin d'importantes localités réunies par un réseau de bonnes routes fait que les Hauts de Saint-Paul sont en liaison assez facile avec le littoral et les villes. L'impression d'éloignement ne se double pas d'une impression d'isolement.

On ne pourrait en dire autant des Hauts de Saint-Leu. La pente de la planèze descend directement à la mer avec une assez forte inclinaison. Et non seulement il n'y a pas de replat ni de gros villages, vers les 350-500 mètres, mais l'aménagement de la pente a été plus pénible, et a tenté moins de monde. La route Hubert-Delisle, vers 800-900 mètres, a attiré la grande majorité des planteurs, non plus dans des agglomérations concentrées, mais en un échelonnement continu de cases, en un ruban plus ou moins lâche. Les secteurs les plus denses forment les quartiers des Colimaçons, de la Chaloupe, de la Fontaine, de l'Étang, du Cap et du Plate, dont l'ensemble constitue les Hauts de Saint-Leu. Faute de noyau urbain, la mairie et l'église sont à l'Étang, la poste à la Chaloupe, l'école entre les deux. Le tout s'échelonne sur dix kilomètres en ligne droite, mais la route franchissant par des contours les nombreuses ravines, en a bien quinze; vie et culture sont concentrées sur les croupes, séparées par les forêts-galeries des ravines; en revanche, chacun de ces quartiers se double, vers le bas, d'un échelonnement parallèle de cases, mais beaucoup plus dilué, le long du chemin de Ligne, en plein domaine sucrier.

Ici encore, la route Hubert-Delisle traverse une zone de culture mixte canne-géranium et un équilibre s'est établi: la canne rapporte moins à l'hectare que le géranium, mais occupe une bien plus vaste superficie. Socialement, on trouve une majorité de colons, car les grands domaines sucriers enfoncent des pointes jusqu'au-delà de la route (Stella). Cependant, au-dessus de celle-ci, on pénètre dans la zone du géranium pur, qui se dilue vers 1 200 mètres dans les lambeaux de la forêt délabrée. Dans ces anciens défrichements, quelques troupeaux de bœufs maigres errent sans surveillance.

Les pentes allant du Gol au Bras de la Plaine sont peuplées en majo-

rité de Blancs, mais on peut contester qu'il s'agisse d'une économie des Hauts; en effet, sur les vieux massifs des Makes et de l'Entre-Deux, la forêt descend très bas et presque partout rejoint la zone purement sucrière. Cependant le chaînon du Bois de Nèfles isole au Nord le petit cirque des Makes. Près de sa sortie, où se concentrent les Ravines du Gol, de Mouchoir-Gris et du Bras-Sylvert, le village des Macques groupe les activités d'un petit monde de 1 400 habitants, tous Petits Blancs, vivant de la culture des géraniums et des légumes dans un fond de cuvette ceinturée de forêts. Les planteurs se sont installés en fait sur les terres du Domaine; trois ou quatre gros planteurs s'étalent avec leurs colons au milieu d'une mosaïque de petits propriétaires; le domaine de Montplaisir, à 1 300 mètres, peut être pris en exemple d'une grande exploitation des Hauts (1). Une route carrossable doit permettre la production en grand des produits laitiers et des légumes pour le littoral; en attendant, on vend aux bouchers, on produit des pommes de terre, des grains et des légumes consommés sur place, les géraniums alimentent une trentaine d'alambics. Quant à l'Entre-Deux, ce n'est qu'exceptionnellement qu'à Dimitil (2) des colons misérables entretiennent de maigres défrichés de géranium selon les plus belles méthodes de brûlis, au milieu des énormes troncs de tamarins.

C'est au-delà du Bras de la Plaine que s'étale la plus magnifique étendue des Hauts cultivés, soit en culture mixte, jusque vers 750 mètres, soit en géranium et « vivres ». Les pentes sont douces, les ravines presque à fleur de sol, les rendements supérieurs, le réseau routier commode. Ce n'est que rarement que l'on peut voir des brûlis primitifs: le plus souvent, les champs sont soignés, les souches arrachées, les sols nettoyés. La grosse localité du Bras de Pontho, et les pentes qui la dominent sont de riches terres de géranium. Le Petit Blanc du Tampon est plus aisé encore que celui de la Rivière ou de l'Entre-Deux. Il possède sur la Route des Six-Cents une jolie maison à véranda vitrée; ses fils vont au lycée, sa femme paie « une petite fille » pour porter les fers-blancs et cuire les grains. Il possède des cannes à la Ravine des Cabris, et aussi à Bérive; sur le chemin du Bras de Pontho, au 14', il a du géranium et deux alambics; tout cela fait bien 7 000 gaulettes; il les partage avec trois ou quatre colons qui l'aident, pratiquent dans les Hauts le brûlis itinérant et le fournissent en bois d'acacias; il peut posséder une petite camionnette avec laquelle il descend ses cannes « aux Casernes »; il va à Saint-Pierre plusieurs fois par semaine pour chercher l'engrais, le riz, et il y amène par la même occasion les voisins ou l'alambic à réparer; il écoute Radio Saint-Denis, il lit le « Journal de l'Île de la Réunion ». Il sait l'existence du monde extérieur, il a même quelquefois un cousin douanier en France.

Les Hauts de Saint-Joseph et de la Petite-Île n'ont guère de personnalité: le peuplement est homogène jusqu'à la côte, et, dans cette région très humide, les forêts qui couvrent les pentes de la Fournaise descendent assez bas. Les Lianes et leurs environs sont plus riches en cannes et surtout en maïs qu'en essence de géranium. Celui-ci est cultivé dans

(1) 900 hectares, 218 colons, 66 alambics, une chapelle; le domaine produisait plus de 2 tonnes d'essence de géranium et s'était spécialisé dans la fabrication de l'eau de fleur d'oranger et l'essence de nairoli, extraite de la première: 7 000 bigarradiers fournissaient les fruits. Le cyclone de 1948 a été un désastre (80 cases démolies, 4 morts, et tous les orangers brisés). En 1951, il ne restait plus que 30 colons, 22 cases, la forêt avait repris de vastes espaces, et les planteurs étaient descendus à la Rivière. Le domaine se reconstitue mais s'oriente — outre le géranium — sur l'élevage.

(2) Voir ci-dessus, p. 236.

les illettes des fonds de gorges (Rocheplate, Grand-Galet, Cap-Blanc à Langevin), ou sur les lanières étroites des planèzes descendant de la Fournaise (Grand-Coude, Jean-Petit, la Crête). En revanche, le vétyver est cultivé en véritables champs, et pour son essence; son travail entre pour une part importante dans les activités des planteurs de l'Anse, de la Ravine du Pont, de Montvert, des Lianes, de Manapany. Le petit cirque de la Plaine des Grègues, dont le fond plat est ceinturé de remparts boisés, produit surtout du maïs, du vétyver, de l'ail, des grains, du safran, de l'arrow-root, et assez peu de cannes. Il se spécialise surtout dans l'élevage du porc et la production de lait et de beurre, chose rare à Bourbon. Il semble que dans tous ces Hauts de Saint-Joseph une activité non négligeable soit la distillation clandestine du « rhum marron » dans les forêts, grâce à de petits alambics grands comme des arrosoirs.

Au-dessus du Tampon et de la Petite-Ile, on passe insensiblement à la Plaine des Cafres par un immense glacis régulier. Jusqu'à 1 400 mètres — c'est-à-dire jusqu'au village du « 23<sup>e</sup> kilomètre » — l'essentiel de la vie du petit planteur, c'est le géranium avec les cases éparpillées dans les champs semés d'alambics et les bois de mimosas (acacias). Au-dessus, autour du « 27<sup>e</sup> » et de Boiscourt, il fait plus froid: les défrichés sont groupés par petites zones isolées au milieu de vastes landes d'ajoncs et de genêts; c'est le domaine du charbon de bois, par petits ateliers itinérants, et surtout la grande région de la pomme de terre et de l'élevage extensif, seules ressources de la centaine de familles qui y vivent, ainsi que dans le quartier de la « Ferme », près du « bord de Rocheplate »; à vrai dire, on ne peut guère y faire autre chose. Le climat faussement tempéré, les basses températures d'hiver, la sécheresse relative, à une altitude de 1 400-1 700 m, semblaient convenir à un élevage de moutons et de vaches; ce ne furent cependant que des séries d'échecs, malgré les essais pratiqués par des éleveurs sérieux, car, en raison de difficultés très réelles — rareté et mauvaise qualité des pâturages, manque d'esprit de suite et de ténacité — une fois ces personnalités disparues, on ne put continuer l'effort (1). Si les propriétaires de la Plaine ont des troupeaux, c'est d'abord parce que ces derniers ne demandent aucun travail. Car il s'agit, beaucoup plus que d'élevage, de vaine pâture. En 1946, 600 bœufs et 18 000 moutons environ pacageaient sur la Plaine; ils errent sans surveillance aucune, mangeant une nourriture pauvre, laissés sans soins, se reproduisant sans contrôle, couchant à la belle étoile, s'enfuyant affolés pendant les cyclones et se tuant en dégringolant dans les ravines. Certaines bandes de moutons et de bœufs errent jusque dans les Hauts de Sainte-Anne et de la Rivière de l'Est; lorsqu'un propriétaire veut vendre un animal, il part pour deux jours dans la brousse, et après avoir repéré ses animaux, devenus quasi sauvages, il est parfois obligé, pour les capturer, de les abattre à coups de fusil. C'est dire qu'il ne se fatigue guère à les traire, à les tondre et à les engraisser.

Aussi ces animaux sont-ils petits, maigres, rustiques et peu utiles: leur rendement est moins que médiocre. Mais l'éleveur ne les utilise pas pour leur lait. Les bêtes sont vendues pour la viande, les moutons aux Chinois du lieu, les bœufs aux bouchers des villes, ou alors aux planteurs des Bas qui les utilisent pour le trait et le fumier.

Ces bêtes sont à l'origine d'un conflit permanent entre les habitants

(1) Malgré les critiques qui accusaient le Gouvernement de saboter l'exploitation de cette Plaine, « d'une fertilité prodigieuse » qui, si la France le voulait, « serait la Savoie de l'île »....

de la Plaine et les forestiers, car elles paissent fréquemment dans la partie du plateau qui n'a pas été concédée aux particuliers. L'argument des éleveurs est qu'en raison de la pauvreté des pâtures il faut beaucoup d'espace. En réalité, les animaux en liberté se contentent de couper le haut des herbes: le reste sèche, devient dur et indigeste. Un élevage rationnel amènerait à parquer le bétail pour qu'il brote entièrement les herbes, qui se régénèreraient ensuite pendant que le bétail pacagerait ailleurs. Les propriétaires, estimant insuffisants leurs 4 200 hectares — pour 2 200 bêtes — envahissent les 8 700 hectares domaniaux et, par le libre parcours, empêchent la régénération de la forêt et activent la dégradation des sols. Mais « l'éleveur » apprécie cette politique du moindre effort. Il lui reste du temps pour réparer les barrières de brandes mortes qui isolent ses carrés de pommes de terre et ses grains, et pour s'engager de temps en temps dans les petits chantiers temporaires de charbon des Eaux et Forêts ou des Chinois du cru, qui écoulent ensuite les sacs à Saint-Denis ou à Saint-Pierre.

## 2. - Les îlettes et les cirques.

L'éloignement et l'isolement presque complet des cirques, qui ne communiquent avec le reste de l'île que par une gorge étroite et une seule route, et encore pas toujours, a obligé les Petits Blancs des îlettes à vivre bien davantage repliés sur eux-mêmes. Aussi, est-ce là que leur genre de vie et leur économie sont les plus typiques et aussi les plus misérables, le géranium n'étant pour ainsi dire pas cultivé, par manque de place surtout.

### 1. *Grand-Bassin, type du genre de vie Petit Blanc (Pl. XXVII).*

Le Petit Blanc de Grand-Bassin est bien misérable, mais il est de la race des seigneurs. Nous sommes au fond d'une des plus impressionnantes gorges du centre de l'île, à dix-huit kilomètres de l'Entre-Deux, sans une route; seule, une piste nécessitant quatre heures de marche, et obligeant à franchir plusieurs fois la rivière à gué, relie l'îlette au reste du village. Il semble donc que les conditions soient remplies pour parler de déchéance; or, il n'en est absolument pas question. M. Séry accueille ses visiteurs avec l'amabilité et l'hospitalité antique: il offre son repas, sa chambre: lui-même ira coucher chez un de ses gendres. Et il vous fait visiter le royaume de la Liberté: au fond d'une gorge étroite, dominée par des « remparts » de 600 m de haut, en hémicycle, viennent confluer le Bras-Sec, le Bras de Sainte-Suzanne et le Bras des Roches Noires; on y voit le soleil, en hiver, de 10 h à 13 h. Sur les terrasses d'alluvions caillouteuses, qui séparent les ravines, une quarantaine de cases groupées en hameau; huit autres au « Trou », en amont, et huit autres en aval dans le Bras de la Plaine. Soit 50 à 60 ménages, tous propriétaires, sauf deux colons que M. Séry a dû prendre sur ses vieux jours. Il s'est marié deux fois, il a eu neuf enfants, il a trente-huit petits-enfants vivants et trente-huit morts. Les Boyer, Dijoux, Técher, Payet, Turpin complètent le tableau.

Chaque case, en bois, couverte de bardeaux ou de vétyver, a sa cour avec fleurs et arbres fruitiers: avocatiers, palmistes, pamplemousses, bibassiers, une treille de chouchous, une treille de vigne quelquefois, et quelques caféiers. Les champs sont au-delà; le chemin du Trou les traverse en longueur, entre deux murettes de galets. C'est le « faciès haïtien » dans toute sa beauté: un peu de tout, peu de chaque chose,

l'ensemble dans le plus grand désordre: maïs et haricots surtout, des embrevades, un peu d'ambériques, du manioc, un peu de pois, un ou deux vacoas; entre les champs, les bordures de vétyver; dans les petits thalwegs affluents, des songes et quelques pieds de cannes fourragères; sur les premières pentes, géranium, puis aloès sauvage, quelques ruches dans un coin, sous les arbres.

Ni charrue, évidemment, ni engrais, ni fumier, ni charrette, ni jachère, ni assolement. Pas d'irrigation, sauf les filets d'eau qui glissent le long de quelques hampes d'aloès. Le maïs, semé en juillet, souvent re-semé en décembre si la sécheresse a été trop forte, est récolté en janvier-février; on le mêle dans les champs aux haricots et aux patates: la patate met sept mois, le manioc dix-huit mois à mûrir; on en réserve pour le bétail qui mange aussi la canne fourragère et surtout les broussailles en bordure des remparts; le lait de la vache sert quelquefois pour faire un peu de beurre ou un fromage blanc. Le sucre des quelques cannes qui mûrissent est écrasé dans un « frangorin » primitif qu'on tourne à la main; on en fait bouillir le sirop avec des papayes ou des pamplemousses pour obtenir une sorte de confiture. On se nourrit de maïs, de brèdes, de grains, de patates, de songes; les jours fastes, on ajoute un carry de volailles et un peu de rhum; on rapporte de la chasse du miel sauvage, des tangues, des merles, des cailles que l'on va chercher « en l'air ». Au Trou, Séry a douze mères poules, des canards, des lapins, trois cochons. Beaucoup de familles ont encore assez de café pour leur usage propre. Le « choka » sert pour les canalisations d'eau, avec le vacoa on confectionne « bretelles » et « tentes », avec le vétyver des chapeaux et des toits, ou encore des doublages pour les murs des cases.

Ce n'est pas l'autarcie complète, mais le monde extérieur est réduit au minimum. Simplement, sur les pistes « en l'air » qui relient le village au Bras de Pontho, à l'Entre-Deux, à la Plaine — entre deux et cinq heures de marche — les Petits Blancs trottent; ils emportent dans leurs « bretelles » des litres de géranium ou du café... Vers 3 heures du matin, ils quittent Grand-Bassin, le grand panier de bazardier sur la tête, et, surtout à la saison des vacances, se répandent sur la Plaine des Cafres, vendant poulets, œufs, canards, brèdes, goyaviers, haricots verts, ananas; à 11 heures, ils ont tout vendu, soit au 23', soit au 27'; ils stationnent alors un moment chez les Chinois, puis redescendent au Grand-Bassin avec du riz, de l'épicerie, de la mercerie. Le dimanche quelques-uns remontent avec les enfants à la Plaine pour la messe. Les noces font mieux encore: accordéon en tête, mariée en blanc, elles dévalent les dix-huit kilomètres de gorge en franchissant les gués, pour aller à la mairie de l'Entre-Deux, puis refont le trajet en sens inverse et escaladent les 600 mètres du Rempart pour se faire bénir à l'église de la Plaine des Cafres.

Il fut — jusque vers 1948 — un temps de prospérité. Le café faisait la richesse du Grand-Bassin, avec le géranium en appoint. Le père Séry récoltait 200 balles de café; en dix ans, il en avait vendu 4 tonnes à un négociant de Saint-Denis qui venait souvent à l'îlette. Au Bras-Sec, Séry avait du café rond et du pointu et 150 pieds d'agrumes. Il élevait des abeilles dans 250 ruches; il avait même acclimaté un peu de vanille; le dimanche, il faisait danser la jeunesse avec un vieux phono.

C'était le temps où il y avait 250 familles, un adjoint spécial, un bureau de vote, une chapelle. Puis, ce fut la chute: le sol épuisé, le géra-

nium a périclité: les cyclones — surtout celui de 1948 — ont anéanti les caféiers, la vanille est morte, les forestiers ont récupéré peu à peu les terres défrichées en fraude; le climat est sans doute beaucoup plus sec qu'il y a vingt ans, car autrefois on travaillait presque toute l'année le « goni » sur la tête. Séry est vieux et infirme; il ne fait plus que 100 kg de café au lieu de 300. La société qui a capté les sources Samary pour le Tampon, et qui avait promis des prises d'eau, ne les a pas données; un pou s'est mis sur le caféier, un papillon a pondu dans les ruches et les chenilles ont tout mangé; les abeilles sont parties; il n'y avait plus en 1949 que quarante ruches au Trou et cinq à Grand-Bassin.

Résultat, la misère est venue. On est vraiment trop loin, les jeunes souffrent de l'isolement plus que les vieux. Il n'y a pas le téléphone et aucun médecin ne consent à venir: les malades sont portés « en fauteuil » et escaladent ainsi les 600 mètres de rempart pour aller, en trois heures, à la Plaine des Cafres, où le médecin vient deux fois par semaine. Le maire de l'Entre-Deux — qui n'est jamais venu — se refuse à administrer de pareils sauvages et il les brime pour les dégoûter: après le cyclone de 1948, il n'a reconstruit ni la chapelle, ni l'école; les vieux font le catéchisme et apprennent à lire aux enfants, un père de famille récite la prière publique, on se débrouille; mais on est fatigué de lutter et il est dur de vivre ainsi; un père de dix enfants se loue quinze jours à Beaufonds, deux mois à la Plaine; d'autres désirent partir à Saint-Pierre, à Madagascar, et pour cela veulent vendre... Mais à qui? Beaucoup sont partis depuis vingt ans sur le littoral. La veuve Turpin est seule dans sa case, ses fils sont à la Plaine et viennent la voir une fois par an; elle refuse de quitter le coin d'où elle n'est pas sortie depuis sa naissance. Elle n'a jamais vu la mer.

Il en est de même dans les îlets de la Rivière des Remparts et de la Rivière Langevin, où simplement le géranium possède en outre une certaine importance. Vivant dans les mêmes conditions d'isolement, les populations y sont restées entièrement blanches.

On a l'impression d'un petit monde sympathique, autrefois prospère, et qui se meurt lentement. Il s'agit pourtant d'hommes intelligents, industriels, tenaces, robustes..., ils parlent de façon aisée, certains sans accent créole. Il y a fatalement rhum et consanguinité, mais la race est bonne. Mais il n'y a plus que 233 habitants à Grand-Bassin, 440 à la Rivière des Remparts, 560 à Langevin.

## 2. Les Cirques.

*Le cirque de Salazie* est le plus peuplé et le plus riche. Sa situation au Vent lui procure une végétation fournie, qui freine l'érosion des sols. Les remparts sont couverts d'un épais manteau de forêts, et partout, sur les îlettes, bambous et arbres fruitiers forment d'épais bouquets, se joignant à des massifs de filaos. Entre les îlets, les sentiers descendent au fond de gorges qu'ils franchissent sur des passerelles aériennes et branlantes. L'eau qui court partout, en cascades ou le long des canalisations de bambous, le vétyver qui borde des chemins et empêche la terre de glisser contribuent également à la fertilité du cirque.

Aussi les petits propriétaires évitent-ils la misère. Les îlets périphériques: Plaine des Merles, Mare à Martin, Trou-Blanc, Camp-Henri, se dépeuplent: Terre-Plate est maintenant déserte. Mais les grandes îlettes vivent bien: les gens ont leurs vignes, leurs légumes; les grandes cultures sont ici les haricots et le maïs. L'altitude n'y permet qu'une récolte

par an, mais elle suffit à faire de Salazie la région des Hauts où la vie est le plus facile. Sur les îlets, les cases sont assez rapprochées, et perdues dans la verdure; chaque détour de sentier en dévoile de nouvelles cachées dans les massifs de bambous, leurs treilles appuyées contre le mur latéral, environnées de bananiers et de bibassiers; les cultures vivrières y donnent bien; fruits et légumes, les plus beaux de l'île, rapportent assez pour que le cirque n'ait guère apprécié le géranium. On n'en fait plus à Terre-Plate, on en distille un peu au Grand-Ilet; mais le climat est trop humide et les anciens défrichés sont laissés à l'abandon (Plaine des Merles).

Cette prospérité relative vient aussi de la route qui, de Salazie, bifurque vers Hell-Bourg et vers la Mare à Vieille-Place. Elle permet l'écoulement des produits maraîchers sur une échelle presque industrielle vers Saint-André et Saint-Denis. Certains bazardiers passent la Roche-Ecrite à pied, la nuit, pour être à Saint-Denis à l'aube. Les « bœufs » donnent assez de lait pour qu'on ait — ô miracle! — eu l'idée d'une beurrerie à Hell-Bourg. On vend trois ou quatre bœufs par semaine aux bouchers du littoral. La forêt de Belouve, celle de Terre-Plate, fournissent un peu de bois à une petite fabrique de meubles d'Hell-Bourg; elles permettent une modeste fabrication de charbon, et une vente de madriers aux menuisiers des villes; le long du sentier qui gravit les 600 mètres du Rempart de Belouve, les « petits garçons » et même des femmes, payées moins cher, portaient sur la tête ou faisaient glisser les billes de 150 à 200 kilos, travail inhumain — rentable du reste — et que l'installation en 1954 du téléphérique de la Mare à Poule d'Eau va transformer en une vaste exploitation moderne des tamarins de Belouve.

*La Plaine des Palmistes* semblerait devoir posséder des richesses analogues. Mais elle est beaucoup trop humide et la lave fraîche affleure partout. Peu peuplée, pauvre, cernée de toutes parts par la forêt, elle souffre encore des intentions de ses fondateurs: les concessions groupées y furent tracées au cordeau pour l'unique culture vivrière; donc pas de vie d'îlet; une unité d'ensemble qui frappe. Mais la colonisation officielle fut un échec. Au lieu d'un damier de propriétés prospères produisant en grand légumes et fruits, le village est une succession de cases échelonnées sur six kilomètres le long de la route bordée de platanes qui lui donnent un air de route européenne: Premier Village, en aval, puis Deuxième Village (ancien poste de Sainte-Agathe), « centre » officiel, et Troisième Village, et enfin, « Bras des Calumets » au pied des rampes de la « Grande-Montée ». Rares sont les exploitations agricoles éloignées de la route. Géranium et pomme de terre sont les ressources de base des petits propriétaires, tous Blancs: 50 alambics traitent le géranium; la pomme de terre se vend sur la côte, sans grand succès. Une plantation de niaouli, la seule de l'île, est pratiquement abandonnée; l'élevage y a une importance relativement grande, surtout à la Petite Plaine: la Plaine des Palmistes vend aux boucheries de la côte, et elle est seule dans l'île à fabriquer, principalement aux Calumets, quelques petits fromages blancs. Il fait trop froid et trop humide pour que la vigne pousse et que la banane mûrisse, le sol est trop pauvre pour que les cultures maraîchères envisagées aient pu réussir; ce sont les bazardiers de Grand-Bassin qui viennent ravitailler les gens à la saison touristique. Car la grosse ressource, ce sont les locations de villas à la saison chaude; la moitié des habitants louent des cases, souvent même leur propre case. D'élégantes villas appartiennent à des bourgeois de Saint-Benoît et de Saint-Denis.

La Petite-Plaine, au Nord, est presque isolée par l'éperon du Piton

des Sables. Il fut souvent question de la mettre en valeur. Elle est maintenant l'apanage de rares propriétaires: l'un des domaines y a 100 000 gaullettes, mais la presque totalité y est laissée inculte; on vient d'y procéder à des essais de théiers.

Analogue en bien des points à celui de Salazie, le *cirque de Cilaos* voit son fond découpé en plateaux par le Bras Rouge et ses affluents. Ces plateaux constituent les îlets dont le plus grand, le Plan des Etangs, porte le village même de Cilaos.

Il y a une mentalité spéciale chez les gens de Cilaos. Sous le Vent, très sec, ne recevant pas une goutte d'eau, certaines années, de mai à octobre, le cirque était par lui-même assez peu boisé. Les habitants ont tellement dévasté la forêt que les îlets, maintenant, sont emportés par morceaux à chaque cyclone; le sol y fond. Si l'on ne reboise pas les pentes, c'est toute la partie cultivable du cirque qui disparaîtra en quelques décennies, alors que la population augmente rapidement; les familles de quinze à dix-huit enfants ne sont pas rares, la densité au kilomètre carré cultivé est de 430 et la population a augmenté de 72,9 % de 1941 à 1954. Les cases ne sont pas entourées d'arbres, mais de murettes; il n'est guère question de produits maraîchers; les qualités, les rendements sont plus faibles qu'ailleurs. Les tiges de maïs, les pieds de lentilles sortent directement des tas de cailloux (Pl. XXXII); on essaie cependant les cultures « dérobées »; le « maïs-baba », ou de contre-saison, se sème en mai, se récolte en octobre. Mais le maïs vient mal. Le géranium ne trouve pas de sol assez riche, les bœufs n'ont guère à manger; ils sont laissés sans soin, il n'y a pas trois étables dans tout le cirque. Il faut acheter une partie du maïs et le riz sur la côte. Force est de se rabattre sur les cultures qui tolèrent une certaine sécheresse: les lentilles surtout, spécialité du cirque, cultivées dans chaque îlet, la vigne, dont presque chaque propriétaire possède une treille; c'est aussi dans ce cirque que les ressources d'appoint sont le plus développées: broderie, tresses de chapeaux, tournerie de bibelots en bois d'olive. C'est quand même la misère, parce que les gens sont trop nombreux; les enfants grouillent; les habitants des îlets vivent chichement, mais vivent de leurs terres; au village, il n'en est pas de même; on vit d'expédients: travail à la journée dans les chantiers des routes, dans les travaux de reboisement des forestiers.

Surtout, la chance de Cilaos réside dans ses sources thermales. Il y a, à la saison, un important appel de main-d'œuvre: engagements aux thermes ou au Grand Hôtel, ménage dans les villas, blanchissage; le commerce en recoit un regain d'activité. Mais les salaires sont bas, et le reste du temps l'emploi est rare et le chômage est le grand fléau.

Aussi, les gens de Cilaos se montrent-ils particulièrement actifs à défricher les forêts de l'Etat, même sur les pentes invraisemblables (Tapcal); le conflit avec les forestiers a provoqué, au début du siècle, de véritables émeutes; pour être devenu plus sourd, ce conflit existe encore. C'est la lutte pour la faim. A Cilaos, dans certaines cases, c'est de l'eau chaude que l'on prend en guise de repas du soir; c'est à Cilaos que l'émigration temporaire vers les Bas est la plus développée. On n'a pas cette impression de misère lorsque dans les îlets, on pénètre chez les exploitants. Il n'y a pratiquement pas de colons à Cilaos, il n'y a que des petits propriétaires: trop, d'ailleurs; la propriété est très morcelée — 200 à 600 gaullettes pour une famille de huit à dix enfants — et de sol infiniment pauvre. L'îlet à Cordes, qui passe pour très riche, ne se

compose strictement que de galets. Cependant, lorsque l'îlet n'est pas surpeuplé, on y respire un air de vie honnête, humble et tranquille. Mais les petits îlets périphériques agonisent lentement: deux colons à l'îlet à Malheur, trois familles au Parc à Dennemont, une aux Fleurs-Jaunes, quinze habitants aux Salazes, cinquante à Gueule-Rouge, sur un très vaste espace, dans un paysage plus proche de la brousse que des champs cultivés.

Cilaos est le seul cirque de l'île à peuplement entièrement blanc; les sources thermales, le climat frais et sec, la beauté vraiment extraordinaire de la route et du cirque y attirent les bourgeois des villes et même les étrangers; « Cilaos for ever », disent les visiteurs mauriciens. Cilaos n'est donc pas coupé du monde extérieur. A cause du climat et d'une population restée chrétienne, le séminaire s'y est installé; cela a suffi pour faire de Cilaos le haut lieu de l'île; l'élite du clergé a fait de ce peuple l'élite morale des créoles; Cilaos, misérable et ardent, est devenu le symbole de la rénovation de l'île; son église, au clocher blanc et moderne, le seul beau monument de la Réunion, est devenu le signe de ralliement de ceux qui veulent transformer genre de vie et mentalité créoles; le clergé y organise des pèlerinages, des journées d'études, les forestiers y ont célébré une « Journée de l'arbre », pour y créer une mystique du reboisement et de la restauration des sols. Ensemble, ils se sont attachés à sauver ce peuple et ce cirque de leur misère. Les forestiers voudraient faire évacuer le cirque, qui deviendrait Parc national, afin de stopper la démolition des sols; le clergé s'emploie à trouver pour la population du travail sur le littoral; il a organisé une émigration temporaire dans les champs de cannes pendant la coupe, avec remontée en camion le samedi soir, il place des colons à demeure sur la côte du Vent, il pousse à fond à l'entreprise de la Sakay (1).

Reste *Mafate*, le plus grand, le plus sec, le plus pauvre, le moins peuplé des trois cirques: à peine 1700 habitants, en majorité noirs ou très teintés, pour 72 km<sup>2</sup> (densité 23). C'est là où, dans l'ensemble, on rencontre les niveaux de vie les plus bas. Le peuplement est réparti sur les replats qui dominent la rive gauche de la Rivière du Mât (Ilet aux Orangers, Rocheplate) — et surtout sur ceux formant la base des chaînons qui dominent obliquement sa rive droite: Aurère, Ilet à Bourse, et Grand-Place, centre du cirque. Autour des sources de la Rivière des Galets, d'autres familles habitent certains gradins: d'abord le plateau de « la Nouvelle », puis, au-dessus, Marla, au pied du col du Taïbit, où ne se trouvent que dix ou douze cases. Depuis l'éboulement qui écrasa en 1913 la petite station thermale de Mafate, exploitant les eaux sulfureuses dans la gorge, au pied du Bronchard, le lieu est absolument désert; on se demande comment un village a pu exister dans ce chaos sinistre de blocs. Mafate a une curieuse réputation dans l'île. Il n'y a pas de route, presque personne n'y vient de l'extérieur; l'isolement est accentué par la faute d'une administration ignorant la géographie: les îlets de la rive gauche sont rattachés à Saint-Paul, à travers remparts et hautes plaines, les îlets de la rive droite à la Possession, par une gorge où il faut franchir une vingtaine de fois la rivière à gué, sur dix-huit kilo-

(1) Pour plus amples détails, v. Defos du Rau. Un cirque des Hauts de la Réunion: Cilaos (*Cahiers d'Outre-Mer*, juillet-sept. 1956, pp. 263-313). Pour la Sakay, voir ci-dessous, à la fin du chapitre XIV, le problème de l'émigration.

mètres de marche. Comme pour bien des pays inaccessibles, il court sur le compte des habitants des légendes incontrôlables et terrifiantes (1).

Les îlets de la rive droite, à majorité blanche, reçoivent quelquefois des visiteurs; mais ceux de la rive gauche, à peuplement noir, ne voient que le forestier et le gendarme — deux ennemis. L'état civil est peu connu: cela dispense de bien des corvées, telles que service militaire, impôts, taxes, vote. De là à faire de toute la population un ramassis de hors-la-loi, il n'y avait qu'un pas: les visiteurs l'ont vite franchi, aidés certainement par des faits réels sur lesquels on a brodé.

Le docteur Ozoux et M. Rigotard, en 1922, ont effectué à Mafate une tournée qui les a épouvantés. Certes, ils font l'éloge de la vie simple des planteurs blancs d'Aurère, mais ils évoquent surtout des horreurs. Après avoir franchi les dix-huit gués, il faut s'engager dans un sentier à flanc de précipice où, la nuit, la seule façon d'avancer est de se laisser guider par un bœuf dont on tient la queue! A la Nouvelle, on se trouve au milieu de « noirs sauvages et de blancs dégénérés », vivant accroupis au fond de paillotes obscures, sans cheminée, dans la fumée de leur feu de bois, écrasant leur grain au moulin à maïs ou restant des heures inertes et apathiques; tout cela dans un cadre déboisé et ruiné, alors qu'une économie bien conduite pouvait faire du cirque, autrefois riche et boisé, une région productrice de bétail gras, de lait, de porcs, de blé, de légumes et de fruits pour alimenter la capitale et les navires (2). Le docteur Ozoux a vu à la Nouvelle des enfants et des femmes nus, hébétés, apeurés à la vue de l'étranger, se nourrissant de poudre de confor, nourriture des porcs.

Nous n'avons rien vu de cela, et ces généralisations sont démenties par les Pères de Cilaos, experts en la matière, les indigènes de la Nouvelle et de Marla passant le Taïbit pour se ravitailler et se confesser à Cilaos et y vendre leurs légumes et leurs volailles. D'autres Mafatais ont des parents au Guillaume, au Bois de Nèfles; les bazardiers de Rocheplate vont y vendre leurs brèdes. Il s'agit, là comme ailleurs, de paisibles petits propriétaires cultivant haricots, pois, maïs, un peu de vigne, cueillant les fruits sauvages, élevant poules, dindes et porcs, distillant très peu le géranium; pratiquant une hospitalité souriante. Les curés du Bois de Nèfles et du Grand-Îlet viennent les voir de temps en temps, parcourent les îlets et célèbrent en série baptêmes et mariages; les adjoints de la Possession et de Saint-Paul viennent moins souvent encore; le facteur tous les huit jours à Grand-Place; mais qui donc, au-delà, écrit ou reçoit des lettres?

En réalité, c'est la sécheresse et le déboisement qui sont responsables de la misère de Mafate. Nombreux sont les témoignages qui prouvent dans le cirque une certaine prospérité avant 1914. Mais, de nos jours, le sol y est tellement raviné, mis à nu et croulant, que pédologues et forestiers ont renoncé à tenter quelque chose pour sauver les îlets de la rive gauche: au pied de l'immense paroi concave et nue du Bénard, adret qui fait un effet de four solaire, Rocheplate se meurt, grillée, et se vide; un kilo de maïs semé produit 1,500 kg à 3 kg de grains, et les gens se battent pour un épi. Ailleurs, une minuscule irrigation permet de petites cultures: les sources captées au pied des remparts alimentent des rigoles d'où les planteurs, avec une pelle de bois, projettent l'eau sur les alentours immédiats; mais il ne s'agit que de quelques ares.

(1) Tout le monde, à la Réunion, a entendu parler de Ziite, le fameux bandit; son successeur, Brennus, prit la maîtresse du mort; il avait du reste une femme dans chaque îlet et exerçait partout la terreur et la dictature, depuis sa case de Trois-Roches. Il s'assagit plus tard, se maria à l'église, mourut honoré. A en croire les récits, les scènes d'ivresse, les meurtres, les incestes sont choses courantes, et impunies, vu le silence des habitants terrifiés, et les enfants vont souvent nus jusqu'à quinze ans.

(2) RIGOTARD. Le Cirque de Mafate (*La Géographie*, décembre 1924).

Depuis 1954, on essaie de sauver Mafate. Des tournées sanitaires visitent les îlets; des écoles ont été rouvertes, forestiers et médecins réalisent des liaisons avec l'extérieur. On verra plus loin (1), l'œuvre de restauration du cirque sur la base coopérative. Il serait plus facile, cependant, de le vider et de « caser » les gens ailleurs. Car, sans doute, rien de très durable ne peut réussir. Les gens le comprennent d'ailleurs d'eux-mêmes et s'en vont. A Rocheplate, sur 69 familles, 12 sont parties en 1956. Au début de 1959, il ne restait plus qu'une trentaine de familles dans le fond du cirque, dont 11 à la Nouvelle.

### III. — LES TRAVAUX AGRICOLES

Cette classification régionale nous a permis de discerner l'existence de trois catégories de Petits Blancs: les propriétaires aisés, qui possèdent des cannes dans les Bas; les petits propriétaires des Hauts et des Cirques, de vie très modeste mais assurée, et la classe des colons, journaliers, inassimilés, épaves véritables.

Par ailleurs, la polyculture primitive remplace dans les Hauts la quasi-monoculture du littoral. La vie du Petit Blanc est donc infiniment plus variée que celle des planteurs de canne, mais ses occupations se succèdent sans ordre, et il n'y a pas de journée-type.

La case, elle-même, contraste avec les paillotes des Noirs: murs de planches, toit de bardeaux ou de vétyver, les plus récents en tôle; elle est entourée d'une cour généralement sans clôture, avec ses fleurs aux vives couleurs, cannats, lys, ses arbres fruitiers, et, à Salazie, le rideau de bambous qui isole le tout du chemin. Le Petit Blanc ne possède parfois que 200 à 300 gaulettes, et s'efforce avec minutie d'en tirer le maximum avec un esprit étonnamment retardataire. Lorsqu'il sort de sa case, au petit matin, avec son costume de drill kaki, pieds nus, le visage fripé et souriant sous le feutre, diverses activités s'offrent à lui.

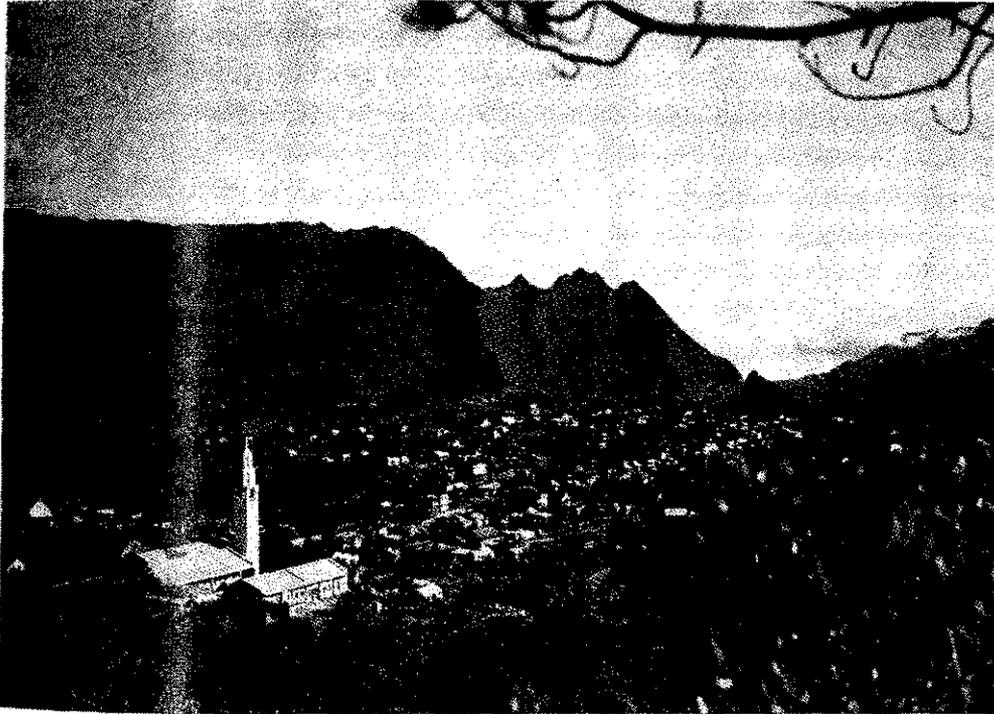
#### 1. - « Le défriché ».

Son premier souci est l'entretien du « défriché », c'est-à-dire du petit champ qu'il a conquis sur la forêt. Souvent il s'agit de terre contiguë à sa case et aux défrichés des voisins; leur ensemble forme précisément l'îlette ou le hameau. Mais le défriché et la case peuvent être isolés au milieu des acacias ou des taillis, notamment dans les Hauts du Tampon et de Saint-Leu. Ou bien encore, le propriétaire possède, au-delà de son domaine proprement dit, un petit défriché « en l'air », isolé, en plein taillis ou en plein rempart; certains sont âprement disputés aux forestiers qui, parfois, anéantissent les cultures, pendant qu'en fraude le Petit Blanc va défricher ailleurs un sol qui ne lui appartient pas toujours.

Dans cette structure disparate, on peut du reste distinguer deux aspects: les exploitations d'altitude moyenne, — vers 600-800 mètres, — et autour des agglomérations, sont généralement formées de champs permanents, régulièrement et assez bien entretenus, et le paysage rural y évoque celui du parc. Mais au-dessus se trouve le « front pionnier » des petits champs temporaires situés à la périphérie de la zone habitée. A la limite de la forêt, dans des clairières, ou sur des interfluves étroits

(1) V. ch. XIII, paragraphe IV, 3 et 4.

PLANCHE XXIX



**LES CIRQUES**

**Cilaos.** — A l'arrière-plan, Rempart de Dimitil et de l'Entre-Deux, avec, en contrebas, le chaînon des Calumets.

*Photo Blay.*



**Mafate.** — Morne de Fouche, et coulées en contrebas, formant l'Ilet à Bourse et l'Ilet à Malheur. Au fond à droite: Rempart du Grand-Bénard.

PLANCHE XXX



**MISE EN VALEUR DES HAUTS**

Plaine des Cafres. Géraniums et acacias (Piton Hyacinthe, puy adventif. Au fond, encaissements du Bras de la Plaine, et massif du Piton des Neiges).



Mafate. — Piton et ilet d'Aurère.

et à forte pente, entre deux avancées d'acacias ou de bois de couleur, ils sont souvent sans formes, sans soins, encombrés de blocs; les cultures y poussent au milieu même de plantes parasites, sous les vieilles souches dont les moignons se dressent sur la surface bosselée et rougeâtre des argiles qui ruissellent à chaque pluie; les plants étiques, semés en désordre, très clairsemés, donnent l'impression d'un champ abandonné ou saccagé, alors que souvent il ne l'est pas. Des défrichés de ce genre sont fréquemment le fait de colons misérables dont la paillote disloquée se dissimule au voisinage entre les blocs ou dans un ensellement, en pleine nature. Ce front pionnier de défrichés marginaux et aberrants oscille vers le haut ou vers le bas, en particulier selon les cours favorables ou non du géranium.

La préparation du sol est simple: le coin de forêt est incendié, ou bien les acacias sont coupés et leur bois sert à alimenter le foyer des alambics. Dans les champs périphériques, la base des troncs reste en place. Les blocs et galets sont soit laissés sur place, soit amassés en petits tas, les plus gros étant parfois disposés en murettes, par exemple à Cilaos. Le champ est prêt.

## 2. - Le dosage des activités.

Le premier travail du Petit Blanc est alors la culture des « grains » et autres produits vivriers. Dans le « champ », il sème, en rangs ou touffes alternés, maïs, haricots, pois, ambériques, vohèmes, dans les trous creusés à la pioche ou à la gratte, et les complète par des patates, souvent sous le maïs. Telles sont les bases de la nourriture familiale. Cette nourriture, en effet, outre le riz acheté chez le Chinois par les planteurs les plus aisés, consiste en bouillies, galettes ou grains cuits à l'eau, confectionnés avec ces plantes, les plus usitées étant le maïs, puis les « songes », dégustées en pâte étouffante dans de la friture.

Mais si les cultures vivrières constituent l'essentiel de la nourriture, elles ne comprennent la plus grosse part des superficies que chez les plus pauvres des colons. Chez les autres, le « défriché » vivrier n'est qu'un champ parmi les autres, contigus ou disséminés, et où sont dosés avec bon sens les diverses productions qui équilibrent l'exploitation. La polyculture du Petit Blanc ne repose sur aucune base scientifique ni du reste sur aucune règle fixe, chaque planteur organisant à sa guise son système de répartition et de rotation, d'après son expérience propre du sol, des rendements, du climat, de ses besoins familiaux, de sa vie de relation, de ses dettes. Les surfaces consacrées aux cultures d'exportation: géranium, vétyver, pommes de terre, lentilles, sont les plus importantes, mais elles sont essentiellement variables, au gré de la demande: lorsque les cours montent et que chaque Petit Blanc étend en conséquence considérablement ses cultures, ou lors des bonnes années, lorsqu'il y a abondance de récolte, le résultat immanquable est l'effondrement des cours; aussi le créole ne plante-t-il presque pas l'année suivante; on note alors un recul du front pionnier par abandon des défrichés périphériques; la production peut être réduite de moitié ou même être presque totalement abandonnée; les cours remontent alors en flèche, on ne peut satisfaire la demande, une bonne occasion de gain est perdue; du coup, tous les planteurs sèment partout en masse, ce qui provoque un nouvel effondrement des prix.

Une exploitation moyenne bien composée implique, aux alentours immédiats de la case, sur « l'emplacement », des plates-bandes de fleurs

et de légumes: bringelles (aubergines), tomates, concombres, et surtout le « piment » qui sert aux assaisonnements brûlants du « rougail », le tout abrité par le bouquet d'arbres fruitiers (bananiers, bibassiers, papayers et quelques arbres fruitiers européens), parfois des pieds de vacoas ou de palmistes, si le climat le permet. Souvent la treille de vigne s'appuie sur un des flancs de la case et forme tonnelle; de même la « treille-chouchou » de la région du Vent, dont le fruit, petite courgette rustique, est très apprécié bouilli. Les brèdes — feuilles ou tiges de diverses plantes cultivées ou sauvages (brèdes Morelles, chouchous, citrouilles, songes) — abondent autour de l'emplacement, et se mangent en salade ou cuites à l'eau. Au-delà, s'étendent les champs de légumineuses et de géraniums, qui forment l'essentiel du domaine, dominés par l'alambic. Dans les thalwegs humides, les songes poussent au fil de l'eau. Enfin, beaucoup de familles, outre la volaille et le cochon, possèdent un, parfois deux « bœufs », — en réalité vaches maigres qui errent le long des chemins ou dans les broussailles à la recherche de nourriture sauvage.

Les combinaisons et assolements les plus divers se rencontrent; la culture mixte est d'un usage général; haricots, antaques, vohèmes, patates sont semés sous le maïs, et souvent même le géranium n'est point seul; on rencontre les associations géranium-pommes de terre, ou géranium-maïs, géranium-tomates, géranium-haricots, parfois même (Plaine des Cafres), en culture triple, des pieds de géraniums, de maïs et de pommes de terre dans les mêmes trous. Les mêmes champs sont occupés en saison sèche par des pois ou des pommes de terre, et par du géranium à la saison chaude. La rotation générale, sur laquelle nous reviendrons, est celle du géranium et de l'acacia, obligatoire. Pour le reste, le planteur laisse parfois son sol en friche, lorsqu'il est épuisé. Plus bas, dans la riche zone intermédiaire du Tampon, on rencontre, mais absolument sans rien de rigide, des assolements de ce genre: cinq ans de canne, deux ou trois de maïs ou de grains, deux ou trois de géranium, suivis de huit à dix ans de remise en arbres (acacias). Les grands domaines — on l'a vu — se préoccupent d'avoir trois séries de sols échelonnées en altitude, celle des Bas uniquement en cannes, sans jachère, avec engrais et culture mécanisée, — la zone moyenne telle que nous venons de la dépeindre. — et une zone d'altitude, uniquement en géranium, mais où le colon cultive en outre de petits « défrichés » vivriers à proximité de sa case.

### 3. - Les cultures et activités vivrières.

Il n'y a pas à la Réunion une opposition aussi nette qu'aux Antilles entre pays sucrier du littoral et pays vivrier des « hauts ». Longtemps les plaines côtières portèrent de belles moissons de blé et même des rizières. Mais si on rencontre encore actuellement, autour des paillotes des bas, des champs de légumineuses et de manioc, c'est beaucoup moins pour la consommation humaine que pour servir de plantes de couverture à la canne, plantes consommées ensuite par les bestiaux. Et c'est surtout dans les Hauts que se sont réfugiées ces plantes rustiques, nourriture encore des pauvres journaliers ou de la masse prolétarienne des faubourgs: les vohèmes (*vinjo catiang*), les antaques (Dolique égyptienne), sorte de gros haricot qui pousse jusque vers 1 200 mètres, qu'on rencontre notamment à Rocheplate (Mafate), et qui joue le rôle de l'avoine. Plus usitées sont l'ambérique (*Phasaeolus helvatus*), du genre lentille, qu'on rencontre entre 500 et 1 200 mètres, surtout dans la région sous le Vent où elle se montre à partir de la hauteur de Trois-Bassins, l'embrevade (*Cajanus*

*indicus*), arbuste qui pousse à l'état sauvage sur le littoral, et dont les gousses contiennent également une sorte de gros haricot; enfin et surtout les pois du Cap, aux nombreuses variétés. Toutes ces légumineuses fournissent les « grains »; on peut y ajouter le haricot ordinaire qui est planté notamment sur les larges pentes douces de Salazie (Mare à Vieille-Place, Mare à Citrons). Les lentilles de Cilaos sont déjà une ressource d'un autre ordre.

Ces cultures vivrières subsistent surtout dans les Hauts parce que leur culture n'est pas rentable autrement qu'avec une main-d'œuvre familiale gratuite; elles ne peuvent lutter contre la canne. Et même dans les Hauts, les créoles s'en désaffectent maintenant, à la fois par suite du bénéfice qu'offre le géranium, du prix inférieur que présentent les « grains » importés de Madagascar, et aussi parce que le relèvement assez rapide de leur niveau de vie les détourne de plus en plus de ce genre de nourriture, au profit du riz et des conserves. Les planteurs aisés réservent les « grains » de préférence au bétail qui les consomme en fourrage, et surtout les sèment en plantes de couvertures intercalaires pour protéger les champs dénudés.

Il ne faut pas en dire autant du maïs, nourriture essentielle dans les Hauts, plus encore que dans les Bas. Si l'aire favorite du maïs est évidemment le littoral humide, il y est gêné par la canne, et c'est en fait surtout sur les pentes moyennes qu'il s'étale, et en altitude, où il peut mûrir, difficilement, jusqu'à 1400 mètres. On le rencontre partout, sur les pentes méridionales, le long de la Route Hubert-Delisle et jusqu'à la Plaine des Cafres. Au Tampon et aux Lianes, il mûrit en quatre ou cinq mois; semé d'août à novembre, on le récolte à partir de janvier; il est le plus souvent vain d'espérer une deuxième récolte en saison fraîche; il met en ce cas six à huit mois à mûrir. A la Plaine des Cafres, il met huit mois, produit peu, et ne donne qu'une récolte par an. A Cilaos, qui est moins haut, on le sème en juillet-août dans les cailloux, on le récolte en mars et on laisse ensuite, le plus souvent, le sol en friche; dans certains îlets moins élevés (Palmiste-Rouge, Ilet à Cordes), on sème cependant en avril le « maïs-baba » ou de « contre-saison » récolté en octobre novembre, mais qui parfois fournit à peine la semence de l'année, surtout faute d'irrigation. A Salazie, plus bas, plus humide, on rencontre des maïs de tous âges, mais c'est surtout la récolte de janvier qui est importante. A la Plaine des Palmistes, trop froide et même trop pluvieuse (1000 m), le maïs mûrit en neuf mois, en dix au Bras des Calumets. A Mafate, on le rencontre jusqu'à Maria (1800 m), mais il n'y est pas magnifique!

Les Hauts de la planèze occidentale, trop secs, consacrent peu de terres au maïs et ne peuvent espérer qu'une seule récolte. On n'en rencontre presque pas dans les Hauts de Saint-Paul, où le plus souvent la canne vient directement au contact du géranium et des acacias. Il faut, pour le semer, attendre le début de la saison des pluies; on le récolte en avril, parfois même en juin. Il ne devient plus important qu'au Sud de Saint-Leu, surtout le long de la route Hubert-Delisle, et au Tévelave, où il exige de cinq à six mois.

Il y a peu de choses à dire sur la production des fruits et légumes dans les Hauts. Quelques petites exploitations maraîchères vendent aux agglomérations. Pour le reste, les légumes des Hauts sont consommés le plus souvent sur place. Dans la forêt, à l'état sauvage, on trouve des palmistes, des fraises des bois, et surtout des goyaviers, qui poussent

en véritables taillis, principalement au Brûlé, et à la Plaine des Palmistes. Dans les « emplacements », les fruits de climat tempéré, pêches, prunes, sont maigres, acides, et, heureusement, rares; les cases des Hauts s'entourent plutôt de ceux des arbres tropicaux qui peuvent s'adapter à l'altitude: les bananiers mûrissent à Salazie, et aussi à l'Ilet à Cordes et au Palmiste Rouge; mais à Cilaos et à Bras-Sec, ils sont à leur extrême limite; on trouve aussi autour des cases, dans un heureux désordre, ici un avocatier, là des papayers, ou, en grand nombre à Salazie, des bibasses, parfois des citrons et des pamplemousses, et des orangers aux Macques et à Grand-Bassin dans d'anciennes plantations reprises par la forêt. Entre 400 et 800 mètres, le Petit Blanc a conservé quelques caféiers, dans les Hauts de Saint-Leu, à l'Entre-Deux, au Tampon; ils sont jalousement entretenus, mais ne suffisent pas — et de loin, — à assurer la consommation familiale annuelle.

Tous ces arbres fruitiers poussent librement, sans soins, même les plus élémentaires; on peut en dire autant des animaux. Cependant, si l'on ne peut parler d'élevage dans les Bas, on peut à la rigueur en parler dans les Hauts, non pas qu'il y ait davantage de bêtes, mais elles sont groupées sur de vastes étendues qui ne peuvent servir à autre chose, où on les laisse errer à leur gré, et où, de ce fait, il s'agit bien d'élevage extensif. Outre la Plaine des Cafres, on peut ici mentionner les landes humides de la Plaine des Palmistes et la ceinture de terres incultes et de taillis qui se sont installés dans les Hauts de Trois-Bassins et de Saint-Leu entre les derniers géraniums et les restes des forêts, sur d'anciens « défrichés » abandonnés: là sont des réserves de « bœufs » que l'on vend au détail dans toute l'île aux bouchers ou aux petits planteurs.

Les effectifs sont vagues et changeants: parfois un propriétaire s'enthousiasme pour l'élevage et forme un beau troupeau; lui disparu, le secteur retombe dans la médiocrité. Les animaux ne sont quasiment jamais traités, les vaches laitières étant rarement au village. Il est presque impossible de se procurer dans l'île du beurre de fabrication locale et même du lait en ville. Le lait de la vache sert pour le veau ou, entre temps pour la consommation familiale, à raison d'un à deux litres par jour...

Ce n'est pas que l'élevage ne puisse prendre dans les Hauts un bel essor: le climat tropical tempéré, assez sec, y serait favorable et l'espace ne manque pas. Mais l'attrait du travail plus facile et plus rentable dans les cannes retient les planteurs évolués vers les basses pentes. Un élevage rationnel permettrait de faire cesser les importations onéreuses de bœufs de Madagascar; il permettrait d'améliorer considérablement les rations et l'équilibre alimentaire d'une population jusqu'ici déficiente en protides. Mais il faut reconnaître qu'un effort considérable devrait être fait, effort qui dépasse de beaucoup la force d'inertie, la routine, les préjugés et le manque de capitaux créoles. En dehors des pays de landes, le Petit Blanc garde son bétail chez lui; il n'a aucune notion rationnelle sur la façon d'entretenir le bétail. Ses bœufs vivent dehors toute l'année, s'abritent parfois sous un auvent de paille soutenu par trois ou quatre piquets inégaux et pompeusement appelé « étable »; mal nourri, avec les herbes dures du chemin ou les feuilles des taillis à la limite de la forêt. Le bœuf vit souvent libre autour de la case comme un porc ou de la volaille. A chaque cyclone, a lieu — c'est le cas de le dire — une hécatombe.

Certaines entreprises, cependant, ont réussi mieux que d'autres: l'A.P.E.C.A. élève une quarantaine de vaches qui sont traitées, 75 moutons;

à la Ferme Vallon, dans les Hauts du Tampon, des étables modernes abritent 100 vaches et 75 moutons, bien soignés, et des citernes y concentrent eaux de pluies et de captage. Surtout, en 1952, les Services Agricoles ont acheté au 27<sup>e</sup> kilomètre, les 350 hectares d'une ferme-modèle créée en 1934 et tombée en faillite, et ils en ont fait une station-pilote qui veut être à l'origine d'un véritable élevage dans l'île. La station fait également porter son effort sur l'amélioration de la nourriture du bétail, a créé des prairies d'essai, défoncé au bulldozer certains secteurs de son domaine pour arracher méthodiquement les ajoncs et branlès, et, après chaulage, les remplacer par des plantes fourragères; elle essaie de faire connaître les bienfaits des tourteaux et d'une alimentation variée, de convaincre les éleveurs de l'utilité d'étables convenables et des adductions d'eau. Ce ne sont que des débuts, et 30 hectares de pâturages seulement, sur 3 000, sont en voie d'aménagement; mais déjà les préventions locales commencent à tomber, les effectifs du troupeau, de 1946 à 1956, sont passés à la Plaine de 600 à 1 200 bovins, de 1 800 à 3 000 ovins environ.

#### 4. - Les activités commercialisées.

A ces ressources alimentaires, le Petit Blanc a donné divers compléments importants, variables selon les régions: presque toutes ont les leurs; le produit des ventes est la seule façon pour les Petits Blancs de se procurer l'argent liquide nécessaire aux achats en ville ou chez le Chinois.

a) *Les produits maraîchers et de basse-cour* sont cultivés en vue de la vente dans les villes. Certains secteurs des Hauts en ont fait une spécialité, lorsque l'écoulement est facile. Salazie en est le grand centre, à cause de la proximité de Saint-Denis; il s'agit surtout de la partie Nord du cirque, l'Ilet à Vidot et la Mare à Poule d'Eau alimentant plutôt Hell-Bourg. Les principaux centres producteurs sont la Mare à Citrons, la Mare à Goyaves, la Mare à Vieille-Place et le Grand-Ilet. Les maraîchers y plantent leurs légumes jusqu'à faire quatre récoltes par an. Ils sèment dans des trous où ils ont mis le fumier du « bœuf », et parfois un peu d'engrais. Toute cette région produit en permanence choux-fleurs, courgettes, haricots, pois chouchous, bananes, brèdes variées, choux, c'est-à-dire principalement ces légumes verts appréciés dans les villes, surtout par les métropolitains.

Trois fois par semaine, les bazardiers du Grand-Ilet et de la Mare à Martin, leur vaste corbeille ronde sur la tête, escaladent pieds nus, de nuit, l'immense paroi de la Roche-Ecrite, passent vers une heure du matin à la Caverne du Soldat et dévalent sur le Brûlé et Saint-Denis, où ils sont vers 5 heures; pendant les vacances de la saison chaude, ils font d'abord le « porte à porte » des villas du Brûlé, et seuls poussent jusqu'à la capitale ceux qui n'ont pu tout vendre aux gens « en changement d'air »; de « barreau » en « barreau », ils offrent leur marchandise, ayant ainsi gravi 1 100 mètres, descendu 2 000, avec sur la tête des bananes, des brèdes, des courgettes, des goyaviers et 25 à 30 poulets, parfois 500 œufs. Depuis que certains commerçants de Salazie ont des camionnettes, les propriétaires y descendent, également « à tête », en file le long des sentiers, deux fois par semaine, des gros sacs de vacoa, bourrés de 70 à 80 kg de choux, choux-fleurs et haricots; ou bien ils chargent du transport des colons ou des « petits garçons » qui font ces jours-là trois voyages aller et retour; le chargement a lieu le soir dans la rue de Salazie, et les transporteurs

le descendent au petit matin à Saint-André et à Saint-Denis. De même, le Dos d'Ane ravitaille le Port, parfois la capitale: descente en camionnette, transbordement sur wagon à la Possession; les gens de Grand-Bassin et de Bras-Creux ravitaillent les estivants des plaines tous les matins, ceux des îlettes de Cilaos les gens du village ou même de la Rivière, et ceux du Brûlé cultivent des fleurs, qu'ils viennent vendre le samedi matin au bazar ou dans les rues de Saint-Denis. Les enfants de la maison de redressement de l'A.P.E.C.A., à la Plaine des Cafres, cultivent et vendent également des légumes verts.

b) *Les lentilles* sont la spécialité de Cilaos. Leurs petites touffes vert d'eau s'étaient sur les pentes molles et les cuvettes largement ouvertes qui modèlent la surface des îlets. Elles sont semées en avril-mai par paquets de vingt grains dans des trous ménagés entre les galets, à 25 centimètres les uns des autres; on fait ensuite un seul nettoyage à la « gratte ». En juillet, le grain commence à se former; le champ demande alors pendant un mois une surveillance constante à cause des oiseaux. Les enfants sont mobilisés et, du lever au coucher du soleil, chassent l'envahisseur; les uns font des bruits de pétard, en maniant adroitement le « chabouc », fouet à longue tresse; les autres, tapis derrière une rangée de vétyver ou cachés dans un arbre, tirent et retirent une corde commandant tout un réseau de ficelles entrecroisées tendues sur des piquets au-dessus du champ; aux ficelles est suspendue une importante quantité de boîtes de conserves qui s'entrechoquent bruyamment; le cirque retentit alors de sons mélodieux.

La récolte a lieu fin août et en septembre, à l'îlet à Cordes avant Cilaos; les pieds sont arrachés, le battage a lieu sur une toile, devant la case, à coups de bambous; c'est l'œuvre de toute la famille; les femmes vannent ensuite pour séparer le grain de la balle; le séchage en plein air dure jusqu'à octobre; il faut pour cela un temps sec, ce qui est le cas généralement; les lentilles, petites, fines, d'un goût délicat, sont alors prêtes à la vente.

c) *A la Plaine des Cafres, c'est la pomme de terre* qui est la culture d'appoint. Ce tubercule n'a pas la faveur des créoles, qui lui préfèrent le maïs, les grains et les songes. Peut-être un des motifs de cette désaffection est-il la difficulté des transports à tête des Hauts jusqu'à la route la plus proche? Seuls les planteurs de la Plaine s'y intéressent, et uniquement en fonction de la vente à l'extérieur, c'est-à-dire aux métropolitains de Saint-Denis ou à Maurice. Le climat frais est favorable à la culture, et 500 planteurs environ s'y livrent, avec une incohérence qui annule une bonne partie des avantages de l'opération. Au-dessous du Village du « 23 », la pomme de terre est traitée jusqu'au Tampon en culture mixte avec le géranium; elle est semée vers octobre, récoltée en janvier-février; une seconde récolte, beaucoup plus modique, a lieu de mai à juillet. Au-dessus du village, c'est-à-dire de 1 200 m à 1 500 m, autour du chemin de Boiscourt, à la Ferme, au 27°, géranium ni légumes ne poussent plus, et la pomme de terre devient la seule culture: elle a donc là une importance primordiale et donne lieu à deux récoltes sur le même champ. La grande saison est celle de l'été: semée après les froids (septembre-octobre, car il gèle en juillet), la pomme de terre est ramassée en janvier (1). On sème en avril les pommes de terre de la « petite saison », récoltées en juin-juillet avec un rendement beaucoup plus faible et un prix de revient beaucoup plus fort qu'en culture mixte.

(1) Le rendement est évalué par trou (800 grammes par trou environ).

La Plaine fournissait depuis longtemps une exportation très irrégulière, mais toujours médiocre, de pommes de terre, allant de 0 tonne (1926) à une trentaine (1941), alors qu'elle pourrait en produire facilement 700 à 1200 t. L'effort de guerre (400 t en 1943) a fait comprendre aux planteurs que cette denrée était rentable, et l'île Maurice fit savoir que, son climat ne lui permettant pas de conserver ses pommes de terre de semence, elle serait preneur, régulièrement, de 200 t, de préférence à des achats en Afrique du Sud ou en Australie, mais à condition que la qualité soit excellente et « standard ». C'était précisément ce qui répugnait aux Réunionnais; les planteurs voulaient bien vendre leur récolte, à condition qu'elle ne leur demandât pas trop d'efforts, ni surtout un travail régulier. Comme pour le géranium, le Petit Blanc adapte sa tactique au cours du jour, avec une absence totale de nuances. Les Services Agricoles, aidés par quelques propriétaires évolués, organisèrent une coopérative de vente. Des contacts furent pris avec Maurice et avec les compagnies de transport (1). Mais dès 1954, par manque de probité et amour de l'individualisme, la coopérative était agonisante, et les Chinois achetaient au rabais une récolte très déficitaire qu'ils revendaient assez cher à Saint-Denis. Depuis 1955 cependant, un redressement très net s'est opéré.

d) Beaucoup plus ancienne et traditionnelle est *la vigne*, que le Petit Blanc cultive amoureusement dans une partie des Hauts. La tradition veut qu'il y voie le signe tangible qu'il est un véritable paysan français, désireux de boire son vin, et cette raison expliquerait son entêtement à procéder à une culture qui n'est pas rentable; son sentiment prime tout bon sens, car les conditions de la montagne tropicale sont éminemment peu favorables et lui procurent, au prix de gros efforts et de beaucoup de temps, une boisson plus mauvaise et souvent plus chère que le vin importé d'Algérie ou de France.

A vrai dire, la vigne, uniquement cultivée en treille à côté de la case, était autrefois répandue dans toute l'île, et dans quelques jardins du littoral une tonnelle figure encore. Etienne Regnault l'introduisit dès 1665, apportant probablement des plants du Cap ou de Fort-Dauphin; mais, sauf dans la steppe de Saint-Paul, les résultats furent décevants; le raisin mûrissait mal dans un climat trop mou et trop humide, le vin était acide; surtout le café, puis la canne, firent disparaître le vignoble. A partir de 1835-1840, la question se posa à nouveau avec la colonisation des cirques; les premières treilles apparurent à Aurère, à Salazie. Une variété nouvelle, la *Vitis Labrusca* « Isabelle », apparut en 1860 et prit dans les cirques une grande extension (2). A cause des froids de saison fraîche, la vigne est disposée en treille contre l'un des murs de la case, et de préférence tournée vers l'Est; elle forme une tonnelle de deux mètres de haut, en bambous des Indes, dont le plafond est fait

(1) Par mer, le fret était de 3 fr le kilo, par avion de 6 fr. La pomme de terre revenait à 10-12 fr le kilo, Maurice en offrit 25, mais voulait des semences calibrées, bien emballées, avec des arrivages réguliers. Il y eut au début quelques beaux envois (216 quintaux en 1951). Mais les planteurs, se méfiant des contrôles et de l'Administration, se lassèrent vite d'un effort soutenu. Le planteur désirait que les premiers envois soient faits par le voisin, afin de vendre sa récolte à la hausse de fin de saison; il refusa de déclarer ses estimations de récolte, ce qui empêcha toute prévision dans les envois. D'autre part, les Chinois torpillèrent la Coopérative en offrant — provisoirement — un prix d'achat plus élevé; certains gros propriétaires firent de même, se firent élire à la direction de l'organisme, le mirent en sommeil et obligèrent les colons à leur vendre, en leur offrant des avances.

(2) Pour tout ceci, voir RIVALS: Contribution à l'étude de la vigne à l'île de la Réunion (Communication de l'Académie de la Réunion, 30 avril 1942).

de bambous minces ou de hampes de « choka » (aloès); elle est refaite tous les ans et s'étend en moyenne sur 25 m<sup>2</sup>. Les treilles de 100 m<sup>2</sup> sont rares. On citait comme une curiosité, en 1942, une vigne de un hectare à la Mare à Vieille-Place. Les lianes, reproduites par boutures en août, grimpent et sont laissées sans soin: ni greffage, ni fumure, ni sulfatage; l'Isabelle est une variété théoriquement réfractaire à l'oïdium, mais de peu de valeur; les Petits Blancs taillent leur vigne en août-septembre et vendangent en janvier-février, avant même que le raisin soit vraiment mûr, par crainte des grosses pluies et des cyclones qui anéantiraient toute la récolte; on vendange par petites quantités, car les grappes ne mûrissent pas à la même vitesse, et la vendange des vingt-cinq mètres carrés dure parfois quinze jours. Le planteur fait lui-même son vin; à l'Ilet à Cordes, il écrase les grappes à la main dans la cuve de bois. Il obtient un jus très acide, fermentant mal; il faut y ajouter 30 à 70 kilos de sucre pour 150 litres de moût; certains vins titrent alors 16-17°. Le rendement est au mieux de 75 à 100 litres par gaulette carrée, soit 3 à 400 hectolitres à l'hectare, à Salazie (1). Chaque propriétaire récolte une à deux barriques de 200 litres; seuls quelques-uns arrivent à dix barriques. M. Rivals évaluait en 1942 la production totale des Hauts à quelques centaines d'hectolitres de vin très doux, sirupeux, mais terriblement traître (621 hl en 1958, dont 524 mis en vente).

Ce vin est très apprécié; il sert à la consommation locale, et le surplus se vend sur la côte, car, sans taxe ni douane, il arrive à être à peu près au même prix que le vin d'Algérie. Mais parvenu sur le littoral, il fermente de nouveau et son acidité augmente. La fierté du planteur et le temps qu'il gaspille pour sa treille sont parfaitement disproportionnés avec la médiocrité du résultat; le seul véritable bénéficiaire semble être le Chinois, qui achète et revend tous les surplus.

La culture de la vigne n'est pas impossible, dit M. Rivals, mais difficile. Il faudrait introduire des hybrides, renoncer aux tonnelles, traiter les ceps contre les maladies. Le jeu n'en vaut pas la chandelle (2).

e) *Les broderies*. Les femmes, à la case, essaient d'améliorer les ressources. Toutes à Cilaos, beaucoup à la Rivière, et même dans les Hauts de Saint-Leu, brodent les fameux « Jours de Cilaos »: sur le linge fin, tendu sur un tambour circulaire, elles piquent fil à fil des centaines de milliers de points et confectionnent ces prodiges de minutie et d'élégance que sont les mouchoirs, napperons, serviettes, draps, nappes de Cilaos. Mais, là encore, c'est une énorme quantité d'énergie pour pas grand chose, car les femmes vendent à bien bas prix ces chefs-d'œuvre qu'on s'arracherait sur les Champs-Élysées; elles ne savent pas s'organiser, elles sont la proie d'entremetteuses qui leur passent des commandes, leur achètent à vil prix, revendent assez cher; elles manquent aussi d'imagination, reproduisant à peu près toujours les mêmes dessins. Et le bénéfice est hors de proportion avec le temps passé.

Mais, au-dessus de toutes ces productions très localisées, la culture essentielle d'exportation dans les Hauts est celle des plantes à parfum.

(1) Hectare théorique de treille, entièrement couvert de feuilles.

(2) Du reste, la question est en train de se résoudre d'une manière bien bureaucratique: la départementalisation a donné l'idée au Gouvernement d'imposer aux Petits Blancs des Hauts les règlements financiers préservant les droits de l'Etat vis-à-vis des viticulteurs français du Midi. Pour sa treille de 25 m<sup>2</sup>, le Petit Blanc doit donc demander un permis de vente et payer des droits. Pour qui connaît la misère du Petit Blanc, c'en est risible. Et la culture de la vigne disparaît peu à peu des cirques, enlevant un des rares bénéfices des gens de Cilaos.

#### IV. — LES PLANTES A PARFUM

Leur culture fait l'originalité de la Réunion, qui se trouve en tête de la production mondiale des essences de géranium et de vétyver. Elle crée un paysage rural particulier; elle est l'activité majeure qui permet aux Petits Blancs de vivre, au-dessus de la limite de la canne, d'un travail aussi curieux que leur genre de vie.

La culture des plantes à parfum apparut dans l'île à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. On sait comment, dans les années 1870-1885, la canne dut abandonner les pentes extérieures au-dessus de 600 mètres environ. Les planteurs les plus ingénieux se mirent à la recherche de cultures de remplacement. Car les plantes vivrières n'étaient pas rentables en dehors de la consommation familiale; dans des lieux éloignés de toute route, il fallait trouver de préférence un produit agricole qui fut de valeur sous un faible poids, et dont les façons culturales soient assez rustiques pour s'accommoder de la civilisation agraire créole. A partir de 1872, un certain Duchemann essaie de distiller le géranium à la Plaine des Palmistes, malgré l'opposition de l'Administration qui le soupçonne de vouloir fabriquer du rhum « marron »; à Saint-Denis, M. Reynard, pharmacien, se livrait à des recherches analogues. Or, en 1881, M. de Serullas, chargé de mission scientifique, dans une conférence faite au théâtre de Saint-Denis, conseillait de se lancer dans la culture et l'industrie des plantes à parfum; le grand public sourit mais, la chute des cours du sucre s'accroissant, les recherches continuèrent; on a vu qu'en 1882, à la Plaine d'Affouches, M. Arnoux distillait et vendait de l'essence de géranium; à peu près en même temps, les frères Péverelly cultivaient et distillaient au Coteau d'Oranges à Cilaos et à Saint-Pierre, le géranium, le patchouli, le champac, l'ylang-ylang, dans les années 1888-1890, puis le vétyver. Frappier de Montbenoit s'attachait au problème du géranium et Boisjoly Potier à la Plaine des Cafres aboutissait à un procédé rustique et comode de distillation. Dès 1887, l'île produisait 1,2 t de diverses essences, 3,6 tonnes en 1889; en 1896, elle exportait pour la première fois de façon régulière (1).

##### 1. - Le géranium.

###### 1) *La culture du géranium.*

Dès 1887, les planteurs du Tampon s'intéressèrent au géranium et mirent en application les procédés nouveaux. L'aventure pouvait mal tourner; elle aboutit au peuplement et à la prospérité de toutes les pentes méridionales, entre 600 mètres et la Plaine des Cafres, grâce à la culture triple canne-maïs-géranium jusque vers 800 mètres et à l'association géranium-vivres au-dessus jusque vers 1400 mètres. Ainsi furent peuplées de cases en bardeaux et de villas les agglomérations en nébuleuses qui s'échelonnent tout au long de la route des Plaines 12<sup>e</sup>, 13<sup>e</sup>, 14<sup>e</sup>, le chemin du 14<sup>e</sup> au Pont d'Yves, le Bras-Creux, les Hauts de Bérive et de Montvert, puis les agglomérations plus dispersées du 17<sup>e</sup>, du 19<sup>e</sup>, du 23<sup>e</sup>, de Boiscourt, tout cela entre 1902 et 1925, — cependant que, sur l'autre versant de l'île, la Plaine des Palmistes se développait beaucoup en 1902-1905. De cette époque datent les problèmes de l'aménagement des pentes du Tampon, notamment leur alimentation en eau.

(1) Revue agricole de l'île de la Réunion, juin 1922, mai 1928, octobre à décembre 1927. Conseil Général, 1890: Discours du Gouverneur.

La distillation du géranium en réclamait de grosses quantités; le problème ne fut résolu — partiellement — qu'après la guerre de 1914-18, ce qui provoqua une reprise du peuplement.

Nous ne reviendrons pas sur les étapes de ce « rush » du géranium, qui pousse ensuite les Tamponnais, à partir surtout de 1911, vers le Nord tout le long des Hauts sous le Vent (1). L'enrichissement de ces pentes se traduisit par une floraison de villages, le long de la route Hubert-Delisle. Ces étapes aboutirent, vers 1925, à ce résultat que non seulement tous les anciens secteurs de cannes étaient récupérés, mais que les défricheurs avaient porté la hache beaucoup plus haut, très au-dessus de la route Hubert-Delisle, où, assurés d'un moyen de vivre, et espérant le pactole, les Petits Blancs, outre le géranium, installèrent sur défrichés leur polyculture vivrière. Le rush fut entièrement spontané, effectué à toute vitesse, sans ordre, sans idée de préserver le capital précieux du boisement. L'Administration laissa faire, trop heureuse de trouver un remède au marasme économique, — ignorante évidemment des systèmes de planification, et accessible, du reste, aux pressions politiques qui favorisaient la destruction de la forêt.

Or, le géranium est une plante difficile, exigeant des sols épais, riches, perméables, humifères, avec une température assez fraîche et une pluviosité moyenne de 1 500 à 2 000 millimètres assez bien répartis: c'est, à l'avance, condamner la forêt sous le Vent. Il épuise très rapidement le sol; le rythme de la culture itinérante est donc rapide, d'autant plus que la distillation exige une consommation énorme de bois. Les forêts flamèrent et s'abattirent, on n'exploita pas, on saccagea, sans rien remplacer. Le géranium, culture sarclée, demandait, en outre, un sol entièrement nettoyé: l'argile devient alors la proie d'un ravinement accéléré.

Bref, la culture du géranium eut des conséquences profondes. Elle rendit d'abord travail et santé aux Petits Blancs; elle résolut en grande partie le problème posé par la crise sucrière; elle permit de mettre en valeur, en vingt ans, l'immense ceinture des pentes sous le Vent, diffusant ce genre de vie des Hauts et ce paysage de parc si différents de l'économie sucrière du littoral. Mais elle menait à la destruction de la forêt, à l'usure rapide des sols, à l'effondrement des rendements et, en attendant, incrustait le Petit Blanc dans cette civilisation de cultures sur brûlis, basée sur le moindre effort, la routine, le gaspillage — et, par ailleurs, le colonat — préparant ainsi des lendemains amers.

La carte permet de saisir l'importance et la localisation de cette civilisation du géranium qui s'inscrit sur le versant sous le Vent en une longue bande entre 600 et 1 200 mètres environ (2). Sur la planèze ouest, le géranium apparaît au-dessus du Chemin de Ligne à Saint-Leu, et, à Saint-Paul, au-dessus de la route Hubert-Delisle. Sa limite supérieure est essentiellement fonction des prix de l'essence: en temps de prospérité, elle fait reculer la forêt parfois jusqu'à la ligne domaniale qui court entre 1 500 et 1 700 mètres, quitte à redescendre, abandonnant les défrichés aux broussailles. Dans l'ensemble, jusqu'à 1 100-1 200 mètres les cultures sont à peu près permanentes, mais au-delà de 1 200 m c'est le domaine d'une culture occasionnelle ne dépassant presque jamais 1 600 m. Bref, la bande de géranium est essentiellement une ceinture très grossièrement parallèle aux courbes de niveau. Elle est large, à l'Ouest, de 3 à 5 kilomètres, mais beaucoup plus étalée sur les pentes

(1) Voir ci-dessus, p. 173.

(2) Ce n'est qu'exceptionnellement que le géranium apparaît plus bas à 450 m sur la ligne des Quatre Cents, et un peu en contrebas de la route de Bérive aux Lianes.



ginaire, croit-on, d'Afrique australe, il est très répandu dans les pays méditerranéens, à Zanzibar, en Indonésie; en pays tropical, il peut dépasser un mètre de haut et il les dépassait, à l'origine, à Bourbon.

Il craint les gelées, et préfère les altitudes comprises entre 400 et 1 400. Jusqu'à 1 000 mètres, il est dans son site optimum; au-delà, il est moins beau mais pousse jusqu'à 1 800 m, au détriment du rendement. Au-dessus de 1 400 m, les gelées le « brûlent » souvent. Trop ou trop peu d'eau diminuent beaucoup la quantité et la qualité de l'essence. Les grosses pluies favorisent sa principale maladie: la « rouille », anthrachnose due à un « colletotrichum » qui fait dépérir la plante, dont les feuilles se couvrent de taches brunes.

La culture du géranium demande des travaux simples, peu fatigants, mais groupés par périodes, lesquelles s'espacent tout au long de l'année. Aussi convient-elle de préférence aux petits propriétaires ou aux colons pratiquant l'entreprise familiale, et dont la plupart n'exploitent qu'un ou deux hectares de géranium et cultivent ailleurs autre chose. Dès les débuts, du reste, les grands propriétaires de cannes furent trop heureux de confier à des colons, et sans frais, les Hauts incultes de leurs domaines, pour les exploiter: le colon se place à proximité de l'eau, cultive les géranium, avec usage du bois, et, entre les « coupes », s'occupe de ses cultures vivrières.

Le premier travail consiste à défricher la forêt ou les acacias, dont beaucoup de planteurs laissent du reste la base des troncs en place. Le sol doit être cependant, en principe, nettoyé, sarclé à la houe, puis le colon y plante des boutures de 15 à 30 centimètres de haut, prélevées de préférence en pépinière et sur des plants de deux ans, coupées près d'un nœud: il les espace de 0,50 m à 0,75 m, dans tous les sens, ce qui fait environ 40 000 pieds à l'hectare. La plante prend vite l'aspect de boules vertes qui doivent ensuite se rejoindre, de façon à protéger le sol du soleil; deux binages sont utiles avant la coupe. La culture mixte géranium-maïs ou géranium-grains existe, mais elle est beaucoup plus rare que l'association maïs-cultures vivrières. Le plus souvent, le géranium est cultivé seul.

La plantation s'effectue de juin à septembre, selon la pluviométrie, de façon à ce que la plante ait déjà bien pris à l'ouverture de la saison des pluies. Parfois, elle se fait en deux temps (à Trois-Bassins). Dès lors, pendant un cycle de 4 à 7 ans (10 au Guillaume, fréquemment), selon la richesse du sol, la pluviosité, l'altitude et les soins donnés, le géranium peut être coupé tous les trois à quatre mois. La première coupe cependant n'a lieu que six mois après la plantation, en janvier-février, peu avant la floraison, quand les feuilles commencent à jaunir; seule, la feuille produit l'essence, mais on coupe les tiges au sécateur, en prenant soin de laisser les jeunes pousses et leurs bourgeons, pour que la plante reprenne. Une seconde coupe a lieu vers mars-avril, puis une troisième, et parfois une quatrième, vers septembre-octobre; dans les régions moins riches, on fait trois coupes en quinze mois. A la Plaine des Cafres, assez froide, la mise en terre a lieu d'avril à août et il n'y a que deux coupes: de janvier à mars et en octobre. Mais la régularité des coupes n'est que théorique, et trop souvent le colon, ayant besoin d'argent, coupe un peu de feuilles, distille à n'importe quel moment, au détriment de la richesse, et vend aussitôt.

Le rendement moyen de chaque pied est de 400 à 500 grammes de feuilles par an, soit environ 20 tonnes de feuilles par hectare et par an.

Cette richesse peut être augmentée avec les engrais, mais ceux-ci ne sont presque jamais employés et il faut dire que, trop souvent, les pluies les lessivent si l'on en met... Le planteur utilise simplement les résidus des feuilles retirées de l'alambic, qui pourrissent puis sèchent sur place et qu'il enfouit ensuite avec les vieilles souches. A la Plaine des Cafres, le planteur sème d'abord ses pommes de terre intercalaires sur ces résidus, et ce n'est qu'après leur récolte qu'il plante les nouvelles boutures. Les planteurs évolués (Tampon), surtout dans les Bas, emploient également des engrais chimiques triples, ce qui double la production, et certains même labourent leurs champs.

Le géranium, épuisant les sols du double point de vue chimique et érosif, est responsable de la ruine des Hauts sous le Vent. Le déboisement insensé a mis à nu l'argile rouge qui reste sans protection contre les pluies dont la violence ravine, délaie et lessive intensément la roche meuble. Ceci d'autant plus que les pentes ont une moyenne de 14 degrés, atteignent 20 degrés dans les Hauts de Saint-Leu et dépassent parfois, dans certains îlets accrochés aux remparts, 40 degrés. Les pluies ruissellent, transforment les sentiers qui les collectent en chenaux, puis même en petites ravines allant jusqu'à deux mètres de profondeur, roulant à chaque avalase une boue rougeâtre. Bref, dans les Hauts de Saint-Leu et de Saint-Paul, le sol est en grande partie détruit. La nécessité d'avoir de l'eau en quantité pour les « cuites » amène en outre la privation d'eau pour les gens d'en bas et le dessèchement des sources, déjà diminuées par le déboisement.

Il se trouve, cependant, que la nécessité de faire reposer les sols et de se procurer du combustible après la dévastation de la forêt proche, a amené le Petit Blanc à remettre en bois les secteurs provisoirement abandonnés. Ainsi s'est établi le cycle rotatif de 4 à 7 ans de géranium suivi de 7 à 10 ans d'« acacia decurrens », ou parfois d'« acacia dealbata »; ces acacias, de pousse très rapide, donnent, en sept à dix ans, des arbres au tronc mince, très cassants au cyclone, très ordinaires de qualité, mais excellents pour la chauffe. La durée du cycle entier varie de 11 à 18 ans selon les lieux (1).

#### *La production de l'essence.*

La distillation doit avoir lieu dans les heures qui suivent la coupe, sinon les feuilles fermentent et le parfum diminue. Feuilles et tiges sont accumulées autour des alambics et enfournées dans la chaudière à raison de 300 à 350 kilos à la fois, pour la « cuite » qui dure généralement deux à trois heures. On fait souvent quatre cuites par jour.

Les alambics à feu nu sont dispersés au milieu même des champs, sur les bords des chemins. Les nombreux planteurs n'en possédant pas se servent en location de celui du voisin: le grand propriétaire en possède plusieurs, échelonnés en altitude, pour éviter les transports de feuilles. Ils sont tous fabriqués sur le même modèle, certains abrités par un auvent de paille posé sur quatre piquets; c'est ce qu'on appelle « l'usine ». Elle comporte deux éléments séparés; d'abord, à demi-enfoui dans le sol, un soubassement de pierre, évidé et formant foyer, où l'on

(1) Malgré cette rotation primitive, le géranium dégénère en même temps que les sols; tous les vieux planteurs racontent nostalgiquement qu'à la belle époque (vers 1915-1930) on trouvait des pieds de géranium énormes, atteignant 1,50 m de haut; les pieds actuels atteignent péniblement 0,60 m et leur volume est réduit d'autant, ainsi que le rendement; conséquence d'une culture imprévoyante qui n'a jamais visé que le résultat immédiat.

brûle le bois d'acacia; posé dessus, et sa base enfouie dans l'entablement de celui-ci, se trouve un cylindre de cuivre, la « chaudière » ou « cucur-bite » (hauteur 1,30 m, diamètre 0,90 m): on remplit le fond de 200 litres d'eau que l'on fait bouillir et on y entasse les feuilles de géranium posées sur un lattis placé un peu au-dessus du fond de la chaudière, de façon à ce que la base du chargement plonge dans l'eau. Un « petit garçon » monte sur la charge pour la tasser, puis on la recouvre d'un couvercle conique qu'un tuyau en col de cygne relie à l'alambic proprement dit, qui constitue le deuxième élément de l'appareil.

On fait bouillir deux heures: c'est la « cuite ». La vapeur passe par le col de cygne et aboutit au second cylindre, de dimensions analogues au premier et contenant un serpentín de douze mètres de long baignant dans de l'eau froide. La vapeur s'y condense et le liquide sort à la base dans un « essencier », sorte de bouteille où l'essence vert émeraude monte à la surface cependant que l'eau reste au fond et est évacuée par un tuyau. L'eau réchauffée du second cylindre est ensuite dirigée vers la chaudière pour économiser le combustible de la « cuite » suivante. Les deux cylindres doivent être en cuivre, et coûtent cher; ils sont fabriqués par les « fer-blantiers » de la ville, surtout à Saint-Pierre; le propriétaire les transporte souvent d'un foyer à l'autre, suivant l'emplacement du champ à distiller.

La cuite consomme 100 à 200 kilos de bois et produit 400 à 500 grammes d'essence pour 350 kilos de feuilles: son rapport moyen est donc d'un ordre inférieur à un pour mille. Le rendement varie, bien entendu, en fonction du sol, du climat, de l'état de l'appareil, du soin du colon. Il est généralement de 600 gr par cuite dans les Hauts de la Petite-Ile, 500 à la Plaine des Cafres. Pratiquement, il faut de 700 à 1000 kilos de feuilles pour obtenir un kilo d'essence. Un hectare peut donc donner 15 à 25 kilos par an, en trois coupes. Les anciens rendements de 4 0/00, aux temps héroïques de 1905-1925, sont bien finis. Les rendements sont plus faibles à la saison fraîche qu'à la saison chaude, et M. Mariotti constate, sans pouvoir l'expliquer, qu'à la veille des cyclones, la teneur en essence augmente brusquement, et peut même tripler. En revanche, le cyclone passé, c'est une catastrophe; après celui de janvier 1950, pourtant bénin, le rendement, dans certains domaines, serait tombé de 600 gr à 125 gr pour 300 kilos de feuilles.

Les procédés empiriques et le caractère de « bricolage » de la distillation diminuent fortement le rendement et augmentent les frais; les joints des alambics ne sont guère étanches, ni les couvercles, et aux époques de cuite l'air de la Plaine des Cafres est embaumé, par bouffées, d'odeurs de géranium; le foyer n'est pas davantage étanche; il y a une grosse déperdition de chaleur, et beaucoup de bois est brûlé en pure perte; comme il est très cher, on ne pousse pas toujours la distillation à fond, et la qualité de l'essence s'en ressent.

Les inconvénients de l'alambic à feu nu se multiplient par le nombre des appareils, lequel permet d'apprécier l'importance de la culture. De 239 en 1902, il est passé à 2113 en 1929, dont 1852 pour la région sous le Vent. Ce nombre a bien diminué depuis, mais, pour éviter la taxe, beaucoup sont clandestins, et il est difficile de fournir un chiffre exact. M. Mariotti estimait en 1953 leur nombre entre 600 et 1000, probablement proche de 800, pour l'île entière. En réalité, des usines « centrales », équipées d'appareils modernes, pourraient produire plus d'essence avec moins de gaspillage. Il y a bien trois usines modernes au Tampon, et

une petite dans les Hauts de Saint-Leu, mais elles traitent presque uniquement le vétyver; leur travail rapide, si elles se multipliaient, permettrait de traiter la récolte en un mois au lieu de trois, et d'éviter ainsi les dégâts des cyclones.

Les petits planteurs de la Plaine des Cafres produisent de 1 à 10 kilos d'essence par an, le planteur moyen 25 à 30 kilos. Certains très gros planteurs du Tampon atteignent 2 à 3 tonnes.

#### *Commercialisation de l'essence.*

La production annuelle de l'essence de géranium est impossible à connaître. Le produit est bien exporté en totalité, mais le chiffre des exportations d'une année ne correspond pas toujours à celui de la récolte, car le cours de l'essence étant essentiellement variable, les exportateurs locaux stockent une partie — et parfois la totalité — de la récolte jusqu'au moment où ils estiment favorable de la lancer sur le marché. Cela leur est d'autant plus facile qu'ils ne sont que quatre ou cinq, établis à Saint-Denis, avec des centres de ramassage à Saint-Pierre. Ainsi exportent-ils fréquemment l'arrière des stocks des années précédentes, quitte à n'écouler presque rien l'année suivante, malgré une grosse production ou à cause d'elle.

Nous retrouvons ce même genre de spéculation à propos du vétyver, de l'ylang-ylang et de la vanille. Il est curieux de constater que ces cultures aux procédés primitifs, faites par une population au stade du brûlis, aboutissent à un marché basé sur la conjoncture internationale fixée par les bourses de Paris et de New York. Or, le cours des produits rares et de luxe subit des fluctuations terribles, imprévisibles des petits planteurs, par suite des récoltes ou de la spéculation. Un cyclone, une modification de tarif douanier, peuvent faire varier l'offre et la demande du tout au tout.

La façon infantile avec laquelle les Petits Blancs étendent ou diminuent leurs superficies en géranium, en fonction des cours, contribue à l'instabilité du marché. Egalement aussi l'âpreté des exportateurs locaux, qui achètent à la baisse au petit planteur — ou lui présentent une baisse imaginaire — spéculant sur sa misère, son ignorance et son besoin immédiat d'argent, qui revendent à la hausse, et qui se croient trop les maîtres du marché sous prétexte que la Réunion est le premier producteur mondial. Il est, d'autre part, fréquent que le Petit Blanc, toujours à court d'argent, vende son essence litre par litre, au fur et à mesure de ses « cuites », au Chinois du Tampon ou de Saint-Pierre, qui l'accepte beaucoup plus bas que le cours, « pour lui rendre service », et qui a les reins assez solides pour attendre la hausse, laquelle ne manque pas d'arriver une fois le marché raréfié. Autre solution: le Petit Blanc emprunte à son propriétaire; le propriétaire, pour se rembourser, achète souvent, au cours du jour, la part d'essence de son colon, la stocke et la revend à la hausse. Dans ces divers systèmes, tout le monde gagne, sauf le Petit Blanc qui a produit l'essence.

Cela dit, les fluctuations des exportations permettent cependant d'avoir une idée assez exacte de la production d'essence, la vente ayant tout de même lieu, le plus souvent, au cours de l'année qui suit la récolte. Après une montée fulgurante de 40 kilos en 1876 à 10 tonnes en 1900, les exportations oscillent de 1901 à 1913 entre 20 et 40 tonnes (61 en 1910). Un deuxième bond a lieu pendant la guerre 1914-1918, conséquence des

plantations récentes: entre 70 et 90 tonnes. Le troisième degré correspond au « boom » d'après-guerre: 115 t en 1924, 173 en 1925; ce « boom » sature fatalement le marché et amène un recul important et une descente des Petits Blancs sur les pentes, d'autant que le cyclone de 1932 dévaste les champs, et que les petites sources disparaissent. Aussi, dit M. Rivals, de 10 000 hectares, la superficie en géranium tombe à environ 3 000 (1). Au Guillaume, le géranium était monté à 1 400 m, et même jusqu'au bord du rempart de Mafate; les cyclones de 1927 et 1932, la disparition des sources, la chute des prix, portèrent un grave coup aux planteurs; le géranium descendit au-dessous de 1 200 m environ, le gros de la population se stabilisa vers 600-700 mètres.

De 1927 à 1950, les exportations oscillent entre 63 et 155 t, mais le plus souvent elles environnent 80 t, sauf chute pendant la guerre jusqu'à 100 kilos en 1942, suivie d'une brillante reprise après 1950. Les cours, très bas pendant la guerre, remontent en flèche; le kilo d'essence était à 4 400 francs en janvier 1949, 12 000 en juillet 1950, 20 000 en septembre 1950. Eblouis, les Petits Blancs se ruèrent sur les défrichés abandonnés et sur les lambeaux de forêts; les surfaces en géranium passèrent de 6 000 à 12 000/15 000 hectares en 1951 (2). Bien entendu, l'offre devenant énorme, les cours dégringolèrent à 15 600 en fin 1951, et 7 500-8 000 en 1952; depuis lors, ils sont sensiblement stabilisés autour de 7 500-9 500 (1955-1956). En conséquence, les exportations qui avaient atteint 112 t en 1952 diminuèrent (85 t en 1955, 94 en 1956) et les superficies sont redescendues à 5 000-6 000 hectares (3), par abandon des défrichés périphériques, les plus coûteux; le géranium se replia du 27<sup>e</sup> au 23<sup>e</sup> kilomètre à la Plaine. Le marasme revint donc, et le mécontentement, car il semble exact que les spéculateurs locaux aient considérablement exagéré la baisse, soi-disant mondiale, pour acheter moins cher encore... Or, au-dessous de 8.000 fr le kilo, la culture du géranium (en 1954) n'est pas rentable. Le rendement de 1 0/00 oblige à une culture qui, si simple soit-elle, demande un temps et des frais disproportionnés. M. Mariotti estimait, en janvier 1954, le prix de revient par hectare à 7 000-8 000 fr. Or, pour obtenir un kilo d'essence, il faut deux cuites, soit 700 kg de feuilles; un hectare produit 20 tonnes de feuilles par an, soit environ 57 cuites — et bien des colons n'ont qu'un hectare... Il ne faut pas l'oublier, en face du prix apparemment très élevé, du litre d'essence (4).

La qualité de l'essence de la Réunion était, à l'origine, excellente. Mais trop confiants dans sa valeur, arrivant en tête pour la production quantitative, les exportateurs, avec un machiavélisme puéril, crurent possible de faire varier les prix continuellement, au gré des cyclones..., ce qui indisposa assez vite les acheteurs américains. La période qui suivit la première guerre mondiale fut pénible pour l'île; les U.S.A. prétendirent que les créoles mélangeaient dans leurs cuites des feuilles diverses, que les procédés de fabrication étaient aussi variés que primitifs, les distillations incomplètes, etc... Il y avait eu effectivement des négligences,

(1) RIVALS. Enquête relative à la dégradation des sols de l'île de la Réunion (19 p. dactyl. Eaux et Forêts, Saint-Denis, 1943-1945).

(2) On défricha les branles du « 23<sup>e</sup> » jusqu'aux abords du « 27<sup>e</sup> », à la Plaine; on s'attaqua à la région du Vent elle-même (Moka) où on distilla un moment 200 kilos par semaine, dit-on; des espoirs fiévreux s'élaborèrent, quelques fortunes se réalisèrent, telle celle de ce propriétaire qui s'acheta une superbe voiture, dont il ne put se servir, sa case étant très éloignée de tout chemin carrossable...

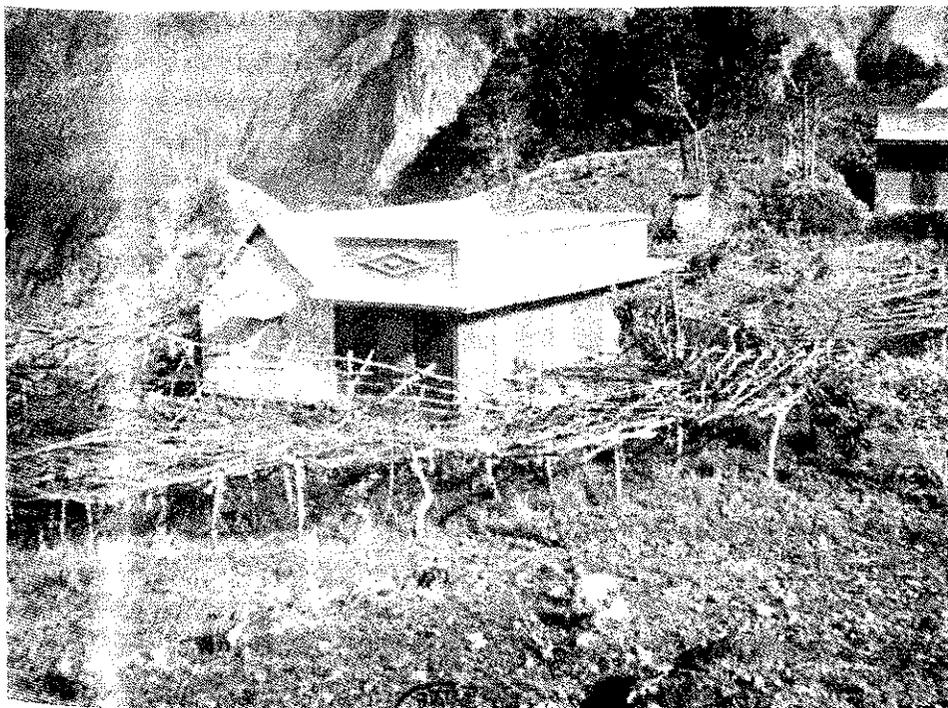
(3) COSTES. Rapport inédit. 1953.

(4) Ce prix est remonté à 14 000 fr en fin 1958, 26 000 fr en septembre 1959, par suite de récoltes médiocres et de la dévaluation du franc Pinay.



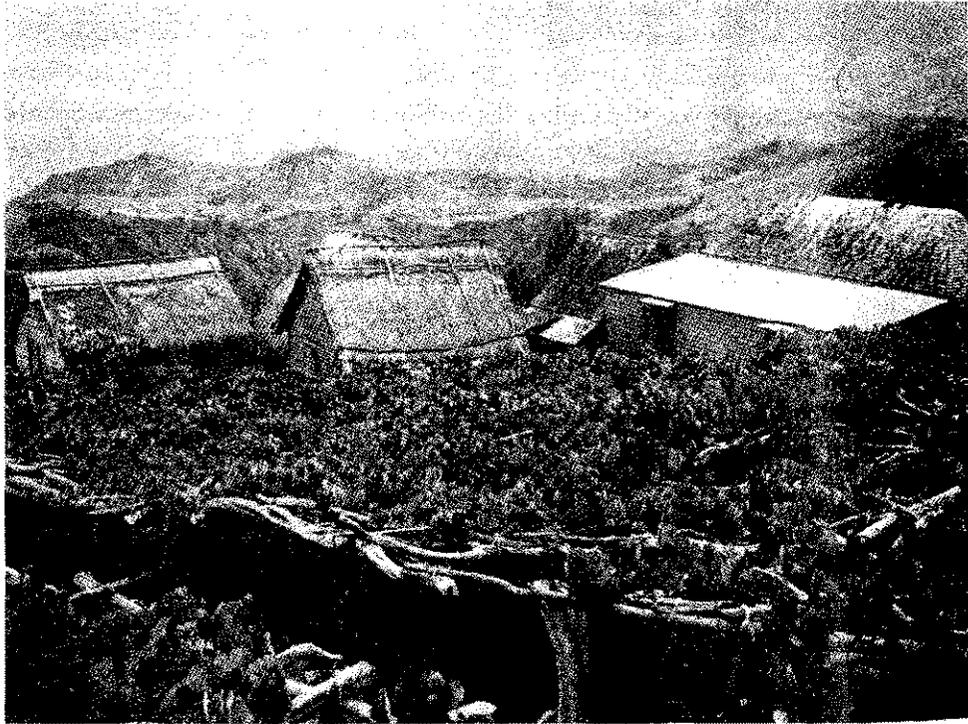
**LA VIE DES PETITS BLANCS DES HAUTS**

Case de bardeaux (Pont d'Yves, au Tampon). Case-pavillon augmentée d'une case à double pan. « Cour » construite au-dessus de la route.



Cilaos. — Case-villa de petit propriétaire. Treille de vigne.

PLANCHE XXXII



« Emplacement » de petit propriétaire au Bras Sec (Cilaos).  
Case, dépendances, vigne.



« Champ » de maïs à Cilaos (Bras Sec)

et il fallut, vers 1934, recevoir un expert américain qui vint constater qu'on les avait corrigées. Plusieurs pays s'intéressent à la culture: l'U.R.S.S. sur la côte de la Mer Noire (53 t en 1933) et le Kenya, malgré le refus réunionnais de fournir des boutures (1). Il était certain que si un grand pays s'intéressait suffisamment au géranium pour en organiser une production mécanisée et rationnelle, le géranium de la Réunion n'aurait plus qu'à disparaître. Heureusement pour l'île, les grands pays avaient d'autres préoccupations. L'Algérie, notamment, produit du géranium dans la Plaine de la Cheffa, à Blida, à Boufarik où une puissante coopérative fait, en plaine, de la culture mécanisée; mais elle préfère d'autres produits, de rapports plus réguliers, et n'a vendu que 46 tonnes en 1952. La guerre a changé les perspectives, mais la menace du Kenya — lequel a échoué — est remplacée par celles du Congo belge et de pays méditerranéens (Espagne-Italie) dont la production est encore négligeable.

Mais dans le cadre de la prise en charge par l'Etat de l'économie de l'île depuis 1946, il apparaissait qu'il fallait ou donner à la culture du géranium une base stable et un prix de revient régulièrement rentable, ou l'abandonner carrément pour sauver les sols. On convint qu'il n'était guère possible de supprimer une ressource si bien adaptée à l'isolement et à la misère des Hauts, et qu'avec des mesures rationnelles on pourrait la rendre rentable tout en protégeant l'essentiel des sols. Ces mesures étaient urgentes car la hausse de 1951 avait découragé les plus fidèles acheteurs; les U.S.A. pensaient sérieusement à se tourner vers le rhodinol synthétique, et à se passer des essences réunionnaises. Cette menace n'a pas disparu. La qualité de l'exportation fut donc surveillée et garantie par un contrôle accru du Service du Conditionnement. On voudrait arriver à la création d'un label « Bourbon ».

En même temps, les Services Agricoles essaient d'augmenter la production et les bénéfices, tout en n'augmentant pas les prix de vente. M. Mariotti est arrivé à mettre au point, dans sa station d'essai du Tampon, une méthode de bouturage qui augmente la teneur en essence de 0,8 à 1,3 %, et des méthodes de fumure et d'engrais qui doublent le rendement à l'hectare (40 kilos) (2). Ainsi, avec peu de frais arriverait-on à doubler la production. Pour éviter les spéculateurs, il fallait de toute évidence organiser les planteurs en coopératives de production et de vente. L'obstacle majeur est l'irréremédiable hostilité créole. Une coopérative des planteurs de géraniums a bien été, depuis 1934, organisée à plusieurs reprises; elle a subi le sort de celles de la pomme de terre et de la vanille, c'est-à-dire qu'elle est sabotée en permanence. Une coopérative pourrait fixer des prix très rémunérateurs par suppression des intermédiaires, obtenir plus facilement des prêts du Crédit Agricole, des importations d'engrais à des prix intéressants, pourrait créer des distilleries modernes et un bureau d'études chimiques. En réalité, le Petit Blanc accepte bien la coopérative lorsque les cours sont bas, pour être aidé, mais lorsque les prix remontent, il refuse d'adhérer, pour n'avoir pas à partager avec d'autres des bénéfices qu'il espère définitivement pharami-

(1) Revue agricole, 1934.

(2) Il préconise une bonne application de fumier de ferme (30 t/hectare) et d'engrais complet (800 k/ha) lors de la plantation, et un épandage d'engrais complet après chaque coupe (500 à 800 k/ha). En même temps, il a démontré qu'un foyer mieux conditionné permet d'économiser 22 % du bois de chauffage, par simple amélioration de la grille et en ramenant la fumée à l'intérieur avant de la laisser fuir, pour chauffer l'eau plus rapidement, plus longtemps et pour une plus grande surface de chauffe. On pourrait ainsi éviter les « coups de feu », les réfrigérations défectueuses et les pertes de chaleur.

neux. Peut-être un « Office des plantes à parfum », à caractère autoritaire, pourrait-il habituer progressivement les planteurs aux avantages de l'association. C'est une solution suggérée récemment (1).

En attendant, la distillation gagnerait beaucoup à être effectuée à un stade industriel, au lieu d'être réalisée dans des alambics à feu nu. Mais les trois petites usines modernes qui ont cette possibilité s'intéressent davantage au vétyver.

## 2. - Le vétyver.

C'est une graminée qui pousse par touffes de grandes herbes minces et rigides, atteignant un mètre de haut. Venue de l'Inde, on la trouve dans la plupart des pays humides tropicaux (Indonésie, Malaisie, Madagascar, Antilles). C'est le *Vétiveria zizanoïdes* ou *Andropogon muricatus*. Il pousse à l'état sauvage dans toute l'île, au-dessus de 200 mètres, et d'habitude on le plante en bordure des chemins, car ses racines fasciculées, très touffues, forment un chevelu inextricable qui retient très bien le sol, fait particulièrement utile au moment des grandes pluies; aussi s'en sert-on également comme limites de champs et les agronomes préconisent-ils d'en planter des rangées le long de certaines courbes de niveau. Dans les Hauts, on s'en sert pour confectionner d'excellents toits de pailotes, et leurs longues herbes séchées donnent de jolies pailles avec lesquelles les femmes confectionnent de gracieux chapeaux à larges bords.

Mais ce n'est que dans une aire très modeste — 500 hectares — et très concentrée qu'on cultive le vétyver en champs entiers, et pour en extraire l'essence qui se trouve, cette fois-ci, dans les racines. La région ainsi spécialisée est celle des Hauts de la Petite-Ile (Anse et Manapany), de Saint-Joseph (Lianes-Grégues), et la partie orientale du Tampon (Bérive-Montvert), où les terres sont fines et meubles (ce sont les laves argileuses de la première Fournaise); au Tampon, il faut déjà choisir les « veines » de terre (2); si le vétyver y est cultivé entre 300 et 900 mètres, il se groupe de préférence autour de la courbe de 600 m, formant une zone de 10 kilomètres de long sur un kilomètre de large au plus. Un petit îlot de vétyver de culture existe aussi à la Chaloupe Saint-Leu, aux abords de la route Hubert-Delisle.

L'essence de vétyver est produite en bien moins grande quantité que celle de géranium; elle est brune, visqueuse, à forte odeur; ses constituants sont mal connus. Joncard y a noté cependant la présence de sesquiterpène, d'alcool métylique, de furfurol... (3); elle entre dans la composition de nombreux parfums et produits de beauté; elle sert surtout, grâce à sa très grande stabilité, de fixatif pour les essences à grande volatilité (iris, cassis, etc...).

Sa culture est facile et la plante ne craint absolument rien des cyclones. Entre juin et septembre, on met en terre des « éclats » de la plante précédemment arrachée, y compris un bon morceau de racines, dans un sol ameubli par l'arrachage précédent. On plante, avec des intervalles de 0,60 m, 20 000 plants à l'hectare environ. Un seul binage est nécessaire; aux premières pluies, le vétyver se développe rapidement.

(1) La Réunion peut-elle améliorer son agriculture? (Cahier des Ingénieurs agronomes, janv. 1957, n° 112, p. 8-12).

(2) A. du MESNIL. Production des huiles essentielles. La vie de la France et de l'Union Française. Juillet-août 1951, p. 99.

(3) Revue agricole, fév. 1927. R. BENARD. Essence de vétyver.

La « fouille » ou arrachage peut avoir lieu un an, ou de préférence deux ans après. Une touffe moyenne fournit 350 à 400 grammes de racines; séparées de leurs tiges, on les fait sécher, et elles peuvent rester longtemps en tas, sans perdre leur teneur en essence. Le rendement est de 6 à 7 tonnes à l'hectare.

Pour la distillation, on se sert du même matériel que pour le géranium, légèrement modifié. La chaudière est presque deux fois plus volumineuse, soit par un diamètre plus important (1,15 m), soit qu'on la surmonte d'une rallonge; on y entasse jusqu'à 400 kilos de racines. La cuite dure de 30 à 48 heures; il faut donc beaucoup plus d'eau et de bois (200 à 300 kilos). Aussi le vétyver, qui, à l'inverse du géranium, protège les sols, contribue plus que lui à dévorer la forêt. Le rendement, très variable, est en moyenne de 6 à 8 kilos d'essence par tonne de racines fraîches, soit 4 à 500 kilos de racines sèches.

La distillation par alambic à feu nu familial étant plus longue et plus coûteuse que celle du géranium, c'est au vétyver que se consacrent principalement les petites distilleries modernes; elles se trouvent aux endroits faciles à ravitailler en eau, en bois et en plantes, sur la route Hubert-Delisle, à l'Est et à l'Ouest du Tampon; à l'Etang Saint-Leu, et au Bras de Pontho se trouvent de gros alambics traitant les racines de nombreux planteurs (1).

Les mêmes exportateurs écoulent l'essence de vétyver avec celle de géranium, et sur les mêmes places commerciales (2). Sa production subit les mêmes fluctuations. Après un démarrage parallèle à celui du géranium (1,4 t en 1904, 5,2 t en 1917), elle a oscillé de 1920 à 1945 entre 5 et 14 tonnes. Depuis la guerre, la production a beaucoup augmenté: 37 t en 1949, 40 t en 1954, 24 t en 1957, avec chute de 17 t en 1952. Les cours du « Vétyver Bourbon » sont montés à 24 000 fr le kilo en 1950 et stabilisés entre 7 et 9 000 depuis (à 18°). Il se maintient généralement à 1 000 fr de moins par kilo que le géranium, mais la montée des prix depuis la fin de 1958 l'a porté seulement à 14 000 fr le kilo en septembre 1959.

### 3. - Conclusion.

Ainsi, les nécessités inhérentes au relief et à l'isolement sous un climat tropical de montagne ont-elles amené le Petit Blanc des Hauts à pratiquer des cultures industrielles délicates. L'élan donné, et les inconvénients du géranium étant bien connus, on aurait pu se tourner vers d'autres parfums. Cet éparpillement des efforts a été évité. Certes, en plus des minuscules cultures côtières d'ylang (3) et de patchouli, quelques essais ont eu lieu, mais sans lendemain. Une expérience de distillation de la menthe poivrée, dans les Hauts de Saint-Paul et Saint-Louis, en 1945-1946, n'a pas dépassé 300 kilos. La culture du géranium et du vétyver suffit, d'autre part, à donner aux Hauts de la Réunion une allure extrêmement particulière, qui ajoute encore à l'originalité du peuplement.

(1) Au Tampon, il s'agit d'appareils à vapeur donnant une essence de densité 1, polarisant au-delà de 30, et titrée à 16 ou 18°, selon les qualités de vente. L'une des usines, fondée en 1945, a une capacité annuelle de 3 t d'essence. La distillation n'y demande que 20 heures et économise 30 % de combustible (méthode d'extraction par les solvants volatils).

(2) En 1958, la moitié des importations françaises en vétyver (soit 40 t) a été fournie par la Réunion.

(3) Voir ci-dessus, p. 374.

## V. — LA VIE THERMALE ET TOURISTIQUE

Une ressource non négligeable s'ajoute à ces activités familiales: c'est l'exploitation des richesses naturelles de la montagne: ses sources thermo-minérales et son climat d'altitude; cette exploitation est primitive et empirique, comme toutes les activités des Petits Blancs.

On sait que les sources minérales sont extrêmement nombreuses, mais la plupart sont de débit trop faible (3 à 20 litres-minute) pour justifier une exploitation; elles jaillissent toutes dans le lit même des torrents, au fond de gorges inaccessibles, et exigeraient des routes d'accès et la construction d'hôtels qui ne seraient pas rentables, d'autant plus que — sauf à Mafate — toutes ces sources se ressemblent par leur composition et leurs applications thérapeutiques.

Des trois grandes sources qui furent exploitées médicalement — une dans chaque cirque — une seule était sulfureuse, celle de Mafate, qui jaillissait au fond de la gorge de la Rivière des Galets, à 20 km de toute route; on la gagnait en remontant la rivière que l'on franchissait dix-huit fois à gué. La source jaillissait au pied des escarpements du Bronchard, elle donnait une eau de 27 à 30° à raison de 810 litres à l'heure. Depuis 1872, une trentaine de cases, une chapelle et trois auberges s'étaient établies à côté, dans un site à la Gustave Doré, pour y accueillir de rares baigneurs. Source et villages furent écrasés, au printemps 1913, par un éboulement de 300 mètres cubes descendu de Bronchard, et l'on renonça à dégager l'emplacement.

Toutes les autres sources importantes de l'île sont bicarbonatées, sodiques, calciques, plus ou moins chlorurées et ferrugineuses, parfois radio-actives. Celle d'Hell-Bourg, découverte en 1831, fut longtemps la plus fréquentée, et pour l'exploiter, le gouverneur de Hell fonda la station qui porte son nom. D'un débit horaire de 1 100 litres, très peu minéralisée, cette source jaillit entre l'Îlet à Vidot et le plateau du village. Un établissement très modeste fonctionna jusqu'à la deuxième guerre mondiale; le village, construit sur un plan en damier, possède un hôtel et de nombreuses villas, entourées à la périphérie de paillotes de Noirs, cultivateurs ou domestiques. En réalité, la station fonctionna, toujours beaucoup plus comme station d'altitude que comme station de bains. Débit, température et minéralisation baissaient progressivement, sans doute à cause d'apports croissants d'eau douce avant la sortie des griffons. Comme à Mafate, la source finit par disparaître sous un éboulement, provoqué, celui-là, par des « experts » qui voulurent augmenter le débit par un coup de dynamite bien placé; tout disparut, et personne jusqu'ici n'a parlé sérieusement de retrouver la nappe.

Les seules sources donnant actuellement lieu à une véritable exploitation de ville d'eau sont celles qui jaillissent au Bras des Etangs, à Cilaos (1). M. Rivals les estime liées à des intrusions basaltiques secon-

(1) Une autre source dont on vante les propriétés est celle du Bras-Cabot, située dans la Plaine des Marsouins au pied de l'Îlet Patience, au cœur des forêts les plus difficilement accessibles de l'île. On la gagne, au départ de la Plaine des Palmistes, par quatre heures de marche, en escaladant les 600 m du rempart de l'Îlet Patience, en traversant sa surface à travers fondrières et forêts inextricables et en redescendant les 500 m du rempart Nord. Trois sources coulent faiblement dans le lit de la Ravine, en haut du cirque de Grands-Fonds, et débitent entre 35 et 60 litres à l'heure. Elles donnèrent lieu, un moment à une exploitation par porteurs, qui allaient le matin en remplir des bouteilles pour les estivants de la Plaine des Palmistes, sur les conseils des médecins locaux. Elle n'est plus qu'un but de promenade pour marcheurs têtus, de même que la source Manouilh, aux abords de la haute Rivière du Mât.

daïres, en l'espèce à un dyke de basalte de un mètre de puissance qu'on peut voir du sentier des bains. Un établissement thermal exploitait, dans le lit même de la ravine, une source à 24° de 20 litres-seconde à l'étiage. Quant aux Thermes eux-mêmes, ils comprenaient treize sources, mises successivement à jour depuis qu'en 1895 la colonie avait pris en charge l'exploitation. Ces sources, radioactives, étaient utilisées dans six piscines alimentées par une vingtaine de griffons; comprises entre 36° et 39°5, elles avaient un débit total d'environ 170 litres-minute. A la sortie des basaltes, elles devaient traverser des brèches et leur température et leur lieu de jaillissement variaient parfois au gré des crues et des cyclones. Seul, leur débit important les distingue des autres sources du cirque.

A ces sources, découvertes en 1816, les administrateurs s'intéressèrent suffisamment pour décider la construction d'un village dès 1840, et un « chemin » dès 1842; ce fut le fameux chemin acrobatique du Cap-Noir, qui unissait Saint-Louis aux bains, chemin qui serpente dans un site titanesque, remontant d'abord la gorge du Bras de Cilaos, puis escaladant en lacets le chaînon du Pieterbooth qu'il franchit par tunnel, avant de redescendre en longues rampes sur le Bras-Benjoin et de remonter enfin sur le plateau de la Mare Sèche. Les romanciers créoles ont décrit avec émerveillement la longue et splendide montée des voyageurs; le voyage durait de 4 heures du matin à 9 heures du soir. Les voyageurs étaient portés « en fauteuil » par des porteurs se relayant en chantant, au long des sentiers en corniche, cependant que des bœufs balançaient lentement les bagages. La station prit une assez grande expansion à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Entre les deux guerres mondiales, l'élite créole voulut donner à Cilaos la chance de devenir la grande station thermale de l'Océan Indien. Aiguillonné par la concurrence d'Antsirabe, Cilaos, bien équipé, et dans un site infiniment plus grandiose, pouvait devenir un centre de tourisme et de cure pour les Afrikanders, les Mauriciens, les Français de Madagascar, les Britanniques du Kenya, dont l'organisme était fatigué par les tropiques. La colonie transforma le chemin du Cap-Noir en une route carrossable; celle-ci, chef-d'œuvre d'acrobatie, atteignit en 1935 le village où un grand hôtel fut édifié. Ainsi voulut-on miser à fond sur Cilaos, déjà avantagé par la disparition des stations de Mafate et d'Hell-Bourg (Pl. XXIX).

Le cyclone du 27 janvier 1948 provoqua dans le Bras des Etangs une énorme descente de blocs et un torrent de boues. L'établissement et les sources furent écrasés (1). Un nouvel établissement vient d'être inauguré en 1955; il comprend sept piscines, alimentées par deux réservoirs de captage remplis eux-mêmes par deux groupes de griffons; les piscines baignent dans l'eau de ces réservoirs. Mais les douches n'ont pas été réinstallées, et, en période de pluies, des infiltrations empêchent toute activité thermale.

La station de Cilaos fonctionne toute l'année, mais surtout en saison chaude, où le nombre de bains peut dépasser 1 000 par mois; en hiver, leur nombre peut descendre à 200, mais ce sont alors les vrais malades

(1) M. Lantel et M. Lejeune ont étudié depuis cette époque divers projets de protection et d'exploitation. Les dix griffons remis au jour fournissent 5 940 litres à l'heure; il a été établi qu'il s'agit d'une seule nappe minérale à 38°, jaillissant au contact du banc basaltique, et qui, traversant le tuf friable, se mélange plus au moins à des infiltrations d'eau froide; d'où des températures et des points de jaillissement variables. M. Lantel proposait, pour mettre définitivement les sources à l'abri, de détourner en amont le Bras des Etangs vers le Bras Rouge; devant les frais, il a fallu se contenter d'isoler la nappe de l'extérieur par une sorte de cloche en béton.

qui viennent. Il y a tous les ans entre 5 000 et 6 500 bains, mais pendant la saison 1936-1937, il y en avait eu 10 906. Les deux indications essentielles des sources sont les polynévrites, de toute origine (bériberique, paludéenne, alcoolique) et les rhumatismes. On peut y ajouter des affections diverses à répercussions hépatiques (paludisme, amibiase, cholécystite), les diabètes et artérioscleroses.

En réalité, ce n'est pas tant la cure thermique qui est à l'origine de la montée des gens du littoral vers les Hauts, que le « changement d'air ». Les « changements d'air » sont les bourgeois des villes qui viennent s'installer dans certains villages des Hauts pendant les vacances de saison chaude (Noël au 1<sup>er</sup> mars) et, beaucoup plus rarement, au mois d'août, où les gelées revigorent la santé des quelques courageux qui ne fréquentent pas les plages.

Ainsi se sont créées des stations d'altitude — et en premier lieu les deux villes thermales d'Hell-Bourg et de Cilaos — puis, plus récemment, certains villages accessibles par la route, le Brûlé-Saint-Denis, la Plaine des Palmistes, la Plaine des Cafres, sans compter des petits hameaux isolés, non équipés, mais préférés par la clientèle tranquille: le Dos d'Ane, le Tévelave, les Macques, où il faut loger chez l'habitant.

Ces stations d'altitude comprennent le plus souvent deux catégories de maisons; les « villas » qu'y possèdent les familles aisées de Saint-Denis et de Saint-Pierre, meublées avec un confort relatif, précédées de leur varangue vitrée, au milieu d'un parterre de fleurs, fermées le reste de l'année sous la surveillance d'un « gardien » du cru logeant dans une paillote voisine; et les cases de bardeaux louées par l'habitant, cases souvent habitées par leur propriétaire qui, à la saison chaude, va loger chez un parent ou dans une cuisine attenante.

Chacune des stations d'altitude a ses caractères propres. Les deux stations thermales sont des agglomérations de plateau, avec un plan en échiquier axé sur la grande rue où se trouvent les boutiques des Chinois et des Z'Arabes. Les autres stations sont des nébuleuses très lâches de villas éparpillées au milieu des jardins ou des champs, la plus grande partie échelonnée au long de la grande route qui les unit de ses lacets, presque toutes les villas étant construites le dos à la pente, face à la mer. A l'inverse de la Montagne, agglomération de séjour permanent, le Brûlé-Saint-Denis, à 800 m, est le lieu de vacances des hommes d'affaires dyoniisiens qui ont besoin de travailler en ville tous les jours, cependant que leur famille vit dans un brouillard très frais et tonique pour les enfants. Hell-Bourg (800 m) est la station d'été mondaine; on y danse, on s'y visite; la clientèle de Cilaos est moins nombreuse, plus sportive; les deux villages plaisent aux artistes amateurs de paysages et de promenades. La Plaine des Palmistes s'est développée à partir du début du siècle: ses villas s'étirent sur 5 kilomètres, au fond d'une large cuvette, dans un des lieux les plus humides et nuageux de l'île. A mesure que les moyens de locomotion privés et l'afflux des fonctionnaires accroissaient le nombre de ceux qui pouvaient se payer une location, le nombre des stations augmentait. Ce n'est que depuis 1930 que s'est développée la station d'altitude de la Plaine des Cafres. Le village central, dit du « 23' » (kilomètre), est d'abord né du géranium. Une cantine s'y est installée en 1914 pour ravitailler les Tamponnais qui montaient pour la journée travailler à leurs champs au-delà du 19'; ce centre de culture se développa sous l'impulsion du Père Raynard, animateur du Tampon. A partir de 1927,

les bourgeois de Saint-Pierre, conquis par le site (1 200 m), commencèrent à y construire des villas en bordure de la route; ils gagnaient les lieux en quarante minutes d'auto, alors que Cilaos demandait deux heures difficiles; ils lancèrent définitivement la nouvelle station; une église fut construite en 1931; un terrain d'atterrissage, aménagé en 1935 au plateau des Sources, mit le secteur à la mode; colonies de vacances, orphelinat, maison de redressement se groupèrent à la Plaine, attirés par le climat et le bon marché; une communauté de 3 000 habitants, éleveurs de bétail, planteurs de géranium et de pommes de terre, permettait un ravitaillement facile. Une cinquantaine de villas ont été construites au milieu de bois de mimosas; l'éloignement de Saint-Denis donne au « 23<sup>e</sup> » son allure de station de familles, sans snobisme, appréciée des métropolitains. Depuis 1948, l'amour de la solitude a amené quelques familles à se loger chez l'habitant au 27<sup>e</sup>, à 1 600 mètres sur le Plateau des Sources; ce hameau qui groupe quelques éleveurs de moutons et quelques ouvriers en charbon de bois, commence à son tour à devenir une nouvelle station d'altitude, au milieu des immenses landes d'ajoncs.

Les « changements d'air » ne modifient pas la vie des gens des îlettes, mais sont souvent d'un profit certain pour ceux des villages. Ils y portent d'abord les besoins minimum des citadins, qu'il faut satisfaire; il leur faut des routes entretenues; autos particulières et cars les sillonnent intensément, pendant trois mois; Chinois et Z'Arabes, attirés, s'y sont installés et sont mieux achalandés qu'ailleurs; à leur tour, les petites gens du littoral louent le dimanche des camions où ils s'entassent pour aller passer la journée dans les Hauts; la clientèle locale, qui voit vivre les « Patrons », s'habitue ainsi à sortir de son cercle d'habitudes; les villégiateurs créent au village une certaine animation, y introduisent les modes, les journaux, les besoins de la ville. Le Petit Blanc trouve dans leur présence des occasions d'emplois: les femmes s'engagent pour la saison comme femmes de ménage, blanchisseuses; les hommes font les transports, portent « en fauteuil », à travers Cilaos, les malades qui vont de leur chambre à l'établissement thermal; certains sont embauchés comme guides ou porteurs; les dames sont les acheteuses de « jours de Cilaos » et passent des commandes qu'on exécutera ensuite « à la case » à longueur d'année; l'afflux des clients crée des emplois saisonniers de chauffeurs de cars, facteurs, postiers. Surtout, la nécessité pour les estivants de se ravitailler permet aux pauvres colons, qui se font bazardeurs, de vendre leurs légumes, leurs fruits et leurs volailles de villa en villa pendant trois mois.

Au demeurant, la vie en changement d'air est calme; elle reflète non pas l'agitation des « congés payés » européens, mais plutôt le genre paisible des familles du siècle dernier. Le Grand Hôtel de Cilaos est superbe, mais trop grandiose pour être rentable, trop mal conçu pour être agréable: on s'est inspiré, pour le construire, d'un grand hôtel de Dakar, sans penser apparemment que Cilaos est à 1 200 mètres d'altitude; on y gèle une bonne partie de l'année. L'hôtel d'Hell-Bourg est modeste; les autres hôtels sont des cases en bois, totalisant une cinquantaine de chambres; tenus par des Petits Blancs, qui font de leur mieux, leur cuisine créole et leur confort ne peuvent pas retenir une clientèle trop difficile. Les villas sont louées surtout par des familles avec enfants; ameublement et confort évoquent davantage le camping que la pension de famille; on suspend les vêtements à des ficelles tendues le long des murs, on laisse le linge dans les malles, sous les lits; on se ravitaille aux rares « bazardeurs » qui posent leurs corbeilles sur le pas de la porte, on va de case en case quémander un litre de lait et six œufs, des raretés; le soir à la lueur d'une électricité en veilleuse, on essaie de lire le journal de la veille, que le car vient de monter. Il arrive fréquemment que l'estivant soit coupé de la côte par les éboulements, parfois pendant quinze à vingt jours. Mais le calme, la vie simple dans la beauté sont des facteurs non négligeables à l'actif de ces stations. Les excursions au Piton des Neiges, au Volcan, à Mafate, sont fatigantes, mais fort belles; les promenades à l'Îlet à Cordes,

à la Roche Merveilleuse, aux Sources Reilhac, à Belouve, conviennent mieux aux enfants ou aux femmes, qui préfèrent parfois visiter une boutique de dentelles et les petits ateliers où quelques tourneurs modèlent en bois d'olive des « Souvenirs de Cilaos », cendriers, articles de bureau, etc...

En 1945, il est venu à Cilaos 750 touristes en trois mois, dont 150 Mauriciens. Au total, thermalisme et « changement d'air » amènent dans les Hauts un surcroît de ressources. Mais il y a juxtaposition de genres de vie beaucoup plus que pénétration, et si les bénéfiques sont intéressants, ils touchent peu de monde. Aussi, on se prend à penser qu'il faut décidément autre chose pour améliorer et transformer le genre de vie des Hauts.

## VI. — LE PROBLEME PETIT BLANC

Ainsi le Petit Blanc misérable — celui-là seul pose un problème — multiplie les ressources pour vivre, mais s'occupant de trop de choses, il n'en fait aucune avec efficacité. Il faut bien admettre du reste qu'en s'établissant dans les Hauts, il s'est placé dans les pires conditions de rentabilité : pentes, ravinelements incessants, opposition des forestiers, froid excluant les cultures tropicales, sols pauvres, longues distances, communication lentes, portage sur les sentiers inaccessibles aux charrettes. La distribution d'eau elle-même, dans ces pays pluvieux, est déficiente. Les sources sont rares, dans les hautes plaines aux basaltes poreux ; elles sont captées par des canalisations primitives qui crèvent fréquemment, et que le « fontainier » obture avec des vieux chiffons ficelés d'un fil de fer.

Tout le budget annuel du Petit Blanc repose sur les combinaisons acrobatiques des quelques ressources qu'il exploite. Le plus souvent, l'argent est dépensé d'avance : une cuve d'alambic à refaire, un toit à remplacer, les frais d'une noce, ou simplement le riz ou le maïs pour nourrir la famille, exigent trop de capitaux. Le Petit Blanc va donc demander au Chinois, ou au patron une « avance » sur sa récolte ; on la lui fait, sans oublier les intérêts.

L'émiettement, c'est aussi une caractéristique des activités du Petit Blanc. Sa tâche essentielle, c'est bien l'entretien de son défriché, mais ce travail procure de vastes loisirs. Le Petit Blanc monte donc à la forêt ; il y taille en fraude des bardeaux pour refaire son toit, et afin de leur donner l'apparence du vieux, il les enterre après y avoir planté de vieux clous ; il coupe aussi des acacias pour son alambic. Le lendemain, il revient « en l'air » en amateur, tend un piège à tangués (1), déniche le miel vert, quelquefois des chenilles ou des nids de guêpes que l'on fera griller, le soir, à la case, comme dessert ; il prend « à la colle » des petits oiseaux et, s'il a un fusil, descend les merles, tire une « papangue » (2), ou, fait plus rare, un cabri marron sur les pentes du Gros Morne. Il rentre à l'îlette le soir, sa bretelle pleine d'herbes de la forêt, qu'il connaît bien, et dont chacune fournit une tisane médicinale ; il dissimule dessous des palmistes coupés en fraude dans les forêts et qu'il vendra en cachette. Car le lendemain, il descend au village, son vaste panier de bazardier sur la tête, plein de volailles, de brèdes, d'œufs, de chouchous, et sa bretelle au dos avec un litre de géranium pour le

(1) Sorte de taupé.

(2) Sorte d'épervier.

Chinois. Il remonte en trotinant, ayant troqué le tout contre du riz, du savon, du pétrole, du tissu, des cigarettes. Il rentre à la case pour apprendre qu'on « rode à li », pour accompagner demain un « zoreil » au Volcan ou au Piton; il fera « porteur » toute la journée; bonne aubaine, bon gain; il en profite du reste pour jeter un coup d'œil sur ses deux bœufs et ses cinq moutons, au Nez de Bœuf. Puis il s'engage huit jours dans une exploitation forestière où il descendra des madriers, avec une corde, sur une piste d'argile fangeuse. A la case, cependant, les jours s'écoulent, la treille est taillée, ce sont les vendanges de janvier. C'est la saison chaude: on vend sur place les légumes et les fruits, un peu d'argent rentre à la case.

Mais comme il y a trop de monde pour trop peu de terre, journaliers et petits colons vivent d'expédients. La chance n'est jamais pour eux. Ce sont eux qui défrichent les terres interdites, et dont les forestiers détruisent les récoltes, eux dont le cyclone arrache de préférence la case fragile. Le père travaille un jour chez l'un, un jour chez l'autre, à la réfection de la route, puis au charbon, puis au reboisement... La mère lave pour les estivants, la fille fait des ménages, les dettes s'accumulent chez le Chinois. Quand celui-ci refuse de vendre, l'homme descend dans les cannes, sur la côte, quelques semaines; il remonte vite, ne pouvant se plier à un travail régulier. Alors, il recommence à défricher clandestinement. Sa famille est bien entendu nombreuse, sa femme enceinte; les enfants loqueteux ont des yeux d'affamés. Sales, maigres, édentés à quinze ans, ces Petits Blancs-là sont vraiment des épaves (1).

Ainsi s'écoule la vie. Les ressources ne sont pas suffisantes pour obtenir autre chose qu'une vie misérable. A quoi cela est-il dû? Peut-on y remédier? Il nous faut aller au fond des choses et saisir les causes profondes de la mentalité du Petit Blanc.

Misère, ignorance, anémie, faim, routine, déchéance, ne sont donc que les suites normales d'un fait essentiel: l'amour de l'indépendance poussé à son maximum de fierté et d'illogisme par les premiers Petits Blancs, et perpétué par leurs descendants.

(1) A titre d'exemple, voici un type de famille de Mafate, étudié par une enquête forestière de 1955:

*Famille:* père, 44 ans, né à Mafate, de parents et grands-parents nés à Mafate. Métis, illettré complet, pas de service militaire. Mère, 43 ans, née à Mafate, de parents mafatais. Blanche illettrée, 13 grossesses, 8 enfants vivants, 5 décédés avant 2 ans par coliques ou pneumonies. Garçons 22, 20, 19, 5, 2 ans, 15 mois. Filles 16, 14 ans. Travaillant aux champs. Les jeunes ne vont pas à l'école.

*Habillement:* garçons, 1 pantalon court, 1 chemise. Filles, 1 chemise toile, 1 robe.

*Santé:* père, bronchite chronique; mère, usée, jamais soins ni repos. Enfants maigres, sous-alimentés.

*Habitation:* Case paille 3 m 50×3×1,50. 2 pièces, 1 seul lit (paillasse en sacs de jute placés par terre). 2 vieilles chaises, 2 marmites fonte, 2 tasses à café, 2 verres, 6 cuillères, 2 assiettes émail, 6 assiettes aluminium. Autres récipients: boîtes de conserves.

*Champ:* 150 gaullettes (0 ha 37), pour 10 personnes, propriétaire; rocailleux, non clôturé. Produit 400 kilos de maïs, 100 kilos d'embrevades. Pas de haricots, car peu d'eau pour arroser. Patates douces récoltées une à une. Aucun élevage, même de poules, ne pouvant les nourrir. Valeur totale de la récolte: 19 000 fr, entièrement consommée par la famille.

*Repas:* 400 à 500 gr de riz ou maïs.

*Consommation familiale hebdomadaire:* 1/4 litre de pétrole, 500 gr sel, 500 gr café, 500 gr savon, 500 gr saindoux, 600 gr morue, 1/3 litre rhum; parfois haricots ou pois.

*Vêtements et linge:* Ni serviettes ni nappes, 2 draps, 2 couvertures au total. Par personne: garçons, 3 pantalons, 3 chemises, 3 caleçons; filles: 2 robes, 2 chemises, 1 culotte pour les sorties.

*Salaires:* 150 fr par jour, lorsque les habitants du cirque offrent du travail. Indemnité de famille nombreuse.

*Mentalité:* Bonne impression. Résigné. Accepte les conseils.

Il y eut vraisemblablement à l'origine chez beaucoup, nourris dès l'enfance du beau récit de leurs grands-pères, cette idée de recommencer la vie de nature, dans un domaine qu'ils imaginaient vaste et fertile, et où il leur serait sans doute possible de travailler peu. Mais cette passion de la liberté impliquait à la base l'isolement et tout le reste en a découlé.

### 1) *L'ilette.*

L'isolement impliquait la retraite, et d'abord vers les Cirques, car le haut des pentes externes faisait partie des domaines « jusqu'au sommet ». Le complexe d'opposition du cadet à son aîné et aux Noirs l'a amené, comme le dit M. Blache, à utiliser la « montagne-refuge » qui s'offrait à lui. Mais au milieu des ravinements et des remparts, il ne restait plus que des lambeaux de plateaux misérables : les îlettes.

Qu'est-ce que l'ilette? Un témoin d'un ancien niveau d'érosion, sans doute. Mais l'ilette est aussi une réalité humaine; il y a une mentalité, un genre de vie d'ilette. Qu'il soit suspendu à la paroi du rempart, qu'il s'avance en éperon dans une boucle de la rivière, l'ilet est toujours loin des chemins carrossables, et séparé d'eux par des pentes très raides, envahies par le taillis ou la forêt. L'ilette est aussi séparée des autres centres habités par des kilomètres de pistes désertes, des heures de marche à pied dans les gorges profondes: Grand-Bassin est à 4 heures 1/2 de l'Entre-Deux, la Nouvelle à six heures de la route la plus proche, et Marla à deux heures de la Nouvelle. Parfois l'ilet est plus accessible; l'ilet Haut n'est qu'à trente-cinq minutes de la route de Cilaos, mais il est suspendu à 250 mètres au-dessus, parfaitement invisible, et le courant passe sans le toucher; surtout, la route est un fait récent; la civilisation des îlets s'est développée loin d'elle et contre elle. Cet isolement est comparable à celui des premiers colons établis dans les forêts de la Rivière Saint-Etienne, isolement non pas absolu, mais par groupe de deux ou trois familles, vite alliées entre elles, et qui transforment l'ilette en « défriché » (Pl. XXVIII).

2) *L'ilette implique pratiquement l'autarcie*, à cause des distances à parcourir, et aussi du manque de capitaux pour acheter ailleurs. Il faudra donc que la vie s'organise sur place. Ainsi s'explique, sur une surface restreinte, le fouillis invraisemblable de ressources trop nombreuses pour ne pas être minimes.

La cour fournit légumes et fruits: papayes et goyaves, jacques et bibasses, bananes et chouchous, avec les plates-bandes de piments, concombres, bringelles, tomates. Les poules y picorent, les lapins y broutent en liberté, ainsi que le cochon; l'étable voisine abrite le « bœuf ». On a donc lait, œufs, viandes pour « carris »; la ravine voisine fournit les songes, les brèdes diverses poussent partout. Le défriché donne l'essentiel: maïs, patates douces, haricots, lentilles; le vin vient de la treille. La forêt voisine permet d'améliorer l'ordinaire avec ses goyaviers, ses palmistes, ses herbes à tisanes et à remèdes; on y déniche le miel, on y chasse les tangles, on y attrape les petits oiseaux et les nids de guêpes. La forêt fournit, du reste, bien d'autres choses: le charbon, les bardeaux, le bois pour les outils; avec le « lilas » on fait les piquets de barrière ou les cloisons, avec les calumets, les murs des cases, avec les bambous, les carcasses de treilles et les conduites d'eau. Le bord des chemins fournit l'aloès, dont la hampe sert de tuyau, et dont la fibre sert de paille, et encore le vétyver, qui fait les toits de cases et les tresses pour capelines; la vaisselle vient des « moques » ou boîtes de conserves,

les « gonis » servent d'imperméable ou de sandales; avec le vacoa on fait des tentes, des bretelles, des sacs à charbon et à légumes; les fibres d'ananas-marrons ou l'écorce de certains arbres permettent d'avoir des ficelles. Certes, ce fouillis, cette exploitation primitive rappellent l'Afrique tropicale (1), mais n'y sommes-nous pas? Culture itinérante sur brûlis, troncs décharnés émergeant des cultures, clairières entourées de forêts, cases entièrement faites de végétal, mélange des cultures, fouille du sol à la gratte, quoi encore?

3) *Mais l'autarcie complète est impossible*, même si elle paraît, au début, réalisable. Il fut un temps où Salazie produisait 1 000 tonnes de cannes, 20 tonnes de riz, et où l'on nourrissait de vastes espoirs de troupeaux à la Plaine. Il a fallu en rabattre. Les Hauts ne pouvaient pas, en outre, fournir tissu, savon, pétrole, chaussures, mercerie, ni à plus forte raison les ustensiles et l'équipement ménager moderne, ni, finalement, le riz. On ne pouvait se passer de l'extérieur. Le Petit Blanc comprit donc vite la nécessité d'avoir quelque chose à vendre en échange de ce qu'il devrait se procurer ailleurs. Le tragique était que son défriché était trop exigü pour produire à la fois assez de vivres et assez de denrées exportables, ses moyens trop faibles pour agrandir son domaine, surtout en face des forestiers, et enfin que les produits des Hauts ne pouvaient guère intéresser personne.

Le Petit Blanc, voué ainsi à la misère, essaie quand même, avec courage, d'obtenir un surplus pour la vente: les légumes à Salazie, le vin dans les cirques, les lentilles à Cilaos, le géranium sur les pentes sous le Vent; il se heurta presque partout à la malchance: le vin est acide et les gens d'en bas n'en veulent guère, car c'est un luxe; les lentilles, descendues à Saint-Denis, y sont plus chères que celles d'Algérie. Seul, le géranium a été une réussite. Mais déjà son rôle décline par la concurrence étrangère, et surtout par l'épuisement des sols et le refus de toute association entre producteurs.

4) *La civilisation du bricolage et de « l'à peu près ».*

Par contre, l'isolement accentua rapidement les inconvénients du système. L'individualisme empêchait toute amélioration à base collective: création d'un réseau carrossable, coopérative de production et de vente, politique d'ensemble avec les Eaux et Forêts, regroupement des parcelles, transports en commun, aménagement des prix de revient, dégagement de la tutelle des Chinois et des exportateurs. L'isolement accentuait au contraire l'ignorance, l'ennui générateur d'alcoolisme, le manque de soutien; il engendrait non pas la sauvagerie, mais une méfiance vis-à-vis des influences extérieures; l'absence de moyens financiers et l'habitude de se passer du reste du monde finissaient par créer un complexe d'infériorité, une certitude que la vie serait toujours ainsi, donc une incapacité à concevoir une possibilité d'amélioration.

Ainsi, préférant travailler mal, quitte à avoir peu, le Petit Blanc ne vit à peu près que parce qu'il a très peu de besoins. La loi du moindre effort joue à plein; un tuyau crevé se bouche avec un chiffon, un pilier de case se cale avec un galet, un toit percé se colmate avec un « fer blanc » d'essence, une casserole trouée se remplace par une boîte de conserve, une cuiller perdue se remplace avec les doigts, une fente dans le mur de la case se ferme avec un vieux journal. On ne peut passer sa

(1) BLACHE. Op. cit., p. 583.

vie sur les pistes, pour quérir, à des heures de marche, un soudeur, un plombier, un quincaillier — que l'on ne pourrait pas, du reste, payer. On devient donc bricoleur dans le plus bas sens du terme, et on renonce au niveau de vie normal du Blanc.

Ce bricolage n'est qu'un aspect de la misère. Le Petit Blanc est un primitif par son économie de cueillette et de culture itinérante, par sa natalité sans contrôle, par son niveau de vie. Son ignorance du monde extérieur l'empêche de sentir cette misère. Beaucoup sont heureux parce qu'ils se sentent heureux, heureux d'être libres, heureux de pouvoir présenter à l'étranger une salle bien cirée, avec des napperons et des plantes vertes. Là est le bonheur.

5) *Déchéance?* On a beaucoup parlé de dégénérescence physique et morale. Il faut fortement nuancer ces affirmations. Les petits propriétaires des pentes extérieures peuvent pâtir de la crise et ne pas avoir beaucoup d'initiative, mais ils n'ont rien de commun avec des dégénérés; leurs fils sont l'élite scolaire de l'île. Quant aux gens des Cirques et des îlettes reculées, certes, leur santé générale est atteinte, minée par la faim, la routine, le manque d'hygiène, le paludisme et surtout la consanguinité: faces fripées, bouches édentées des jeunes filles, rachitisme des garçonnets de seize ans qui en paraissent douze, rates et ventres gonflés de paludéens, tout cela existe, et il y a fort à faire pour restaurer la race; mais nous avons vu que cet aspect est surtout le fait de journaliers, de petits colons, et qu'il est dû à la situation économique beaucoup plus qu'au fait d'être Petit Blanc. Les rapports des Conseils de révision ne constatent pas de différence, à ce point de vue, entre les Petits Blancs et le reste de la population. On a beaucoup trop généralisé, exagéré, inventé au besoin des histoires rocambolesques ou croustillantes, pieusement recueillies par les journalistes parisiens plus soucieux de sensationnel que d'exactitude (1).

Des cas d'espèces très rares et une mauvaise santé trop générale ne peuvent en aucune façon éclipser les caractères essentiels des Petits Blancs: un esprit souvent fruste, c'est exact, mais avec le sourire et l'amabilité jusque dans la misère, un esprit religieux qui, à côté d'inévitables superstitions ou formalismes, leur permet de pratiquer une charité vraie; une simplicité et une honnêteté qu'ils attribuent également à leurs interlocuteurs du littoral, ce qui les met en posture de victimes, bref, une âme d'enfant. C'est parce que nous les avons vus vivre que nous avons apprécié leur hauteur morale, et que nous nous refusons à les considérer comme des dégénérés. Ils sont simplement les victimes de leur éducation, et, il faut le dire, des « civilisés » qui sont les maîtres heureux de l'île. Mais cette âme d'enfant, chez des adultes, provoque des réactions d'infantilisme, d'où le caractère fossile de la civilisation des Petits Blancs.

## VII. — LA TRANSFORMATION DES HAUTS

### 1. Les ruines de l'économie sur brûlis et l'érosion des sols.

L'économie des Hauts sur les pentes sous le Vent implique des conséquences qui mettent en danger son existence par la destruction de

(1) *France-Soir*, 8 nov. 1955. — *Climats*, n° 316 à 319, du 3-10, 17-24 janvier 1952, etc...

l'équilibre sol-climat-végétation, beaucoup plus précaire que sur le versant au Vent. La rupture de cet équilibre et l'érosion accélérée qui en résulte peuvent à leur tour être une grave menace pour les plaines qui s'étalent en contre-bas.

Nous avons plusieurs fois évoqué le déboisement des Hauts réalisé à partir de 1848. Dès cette date s'ouvrit un conflit chronique entre les autorités locales, qui voyaient le danger de supprimer la forêt, mais qui étaient soucieuses de se ménager l'opinion, et une population qui se refusait à voir autre chose que son intérêt immédiat, et qui était soutenue par trop de ceux qui auraient dû l'éclairer. Le Code forestier de 1827 et la loi de 1833 avaient signalé le mal, et c'est en 1853 qu'Hubert-Delisle créa le Service Forestier, vite paralysé par l'ignorance et la timidité de la plupart de ses chefs et l'hostilité farouche de la population. La seule mesure utile fut la délimitation du Domaine à partir de 1871; elle aboutit en 1874 à la matérialisation de la « ligne » de partage entre les forêts privées et la forêt d'Etat, au-dessus du « sommet des montagnes », c'est-à-dire vers 1300 m dans la partie du Vent, 1500-1700 dans la partie sous le Vent. La forêt domaniale devait rester intacte, et, dans les zones privées, il était interdit de défricher les pentes d'encaissement des cirques et des grandes rivières, les versants de ravines de plus de 45°, les abords des sources, le rebord des rivières, et le tiers supérieur des pitons et mornes. Des peines d'amendes et de prison étaient prévues; elles ne furent guère appliquées que pendant de courtes périodes où l'opposition chronique dégénéra en conflits aigus avec incendies, arrachages de récoltes et meurtres; on y renonça vite et le « boom » du géranium provoqua, au contraire, une nouvelle série d'assauts contre la forêt.

On sait la suite: d'une part, la culture des plantes sarclées, et notamment du géranium, entraîne l'érosion accélérée des sols; de l'autre, la nécessité d'un cycle rotatif sur brûlis et les besoins de bois de chauffe obligent le Petit Blanc à essarter sur des pentes de plus en plus fortes; le mal, déjà aigu sur la planèze occidentale, est plus considérable encore à Mafate et à Cilaos, où les versants des ravines, convertis en « badlands » s'éboulent et fondent à chaque grosse pluie. Le préfet de l'île n'hésitait pas à dire, en 1953, que 73 000 hectares avaient été emportés depuis 1827, soit 579 hectares par an, 1,5 ha par jour. On ne sait trop par quel calcul ces chiffres étonnants de précision ont été élaborés, mais ce qui est certain, c'est que les rendements dégringolent, que la désertification des pentes sous le Vent avance à grands pas; les forêts privées ont disparu en presque totalité, celles du Domaine ne forment généralement qu'une bande de 200 à 500 mètres de large; de vastes incendies, plus ou moins involontaires, les ont réduites sur de larges secteurs à des taillis de broussailles, où le ruissellement a emporté l'argile et mis la lave à découvert; il ne reste pas parfois dix arbres à l'hectare sur un sol éventré de ravines aux versants déliquescents. On peut dire que dans les Hauts de Saint-Leu — dans le sens transversal, — il n'y a plus de terrains plats, mais seulement une succession d'arêtes et de creux aigus (1). Compte tenu des pentes et du climat, le boisement de l'île devrait être de 30 à 35 %. S'il est encore de 23 %, c'est grâce au manteau forestier au Vent; mais, dans la région sous le Vent, il était tombé en 1948 à 10-12 %. En 1827, on estimait que la forêt s'étendait sur 85 000 hectares, à peu près intacts; elle n'en occupait plus en 1948 que 60 000 à

(1) BENDA. Projet de périmètre de la région sous le Vent (dactyl.).

70 000, en comptant toutes les forêts saccagées, et, sur ce nombre, le versant sous le Vent n'en avait plus que 20 000 au lieu de 45 000. Encore la majeure partie en était-elle un taillis secondaire, à l'abandon.

La désertification se manifeste par une torrencialité accrue, la disparition des sources, l'abandon des terres à cannes de la région côtière au Nord de Saint-Gilles, et surtout les dégâts beaucoup plus graves des cyclones et avalanches sur ce côté sous le Vent, où, dans certains secteurs, aucun rideau d'arbres ne s'oppose au ruissellement sur des pentes de 14 à 20 degrés étalées sur douze kilomètres; ces météores amènent régulièrement des catastrophiques débordements de ravines et des descentes de sols et de blocs; ces faits prennent toute leur valeur lorsqu'on pense que la population augmente rapidement pendant que les sols s'appauvrissent.

Certes, il ne faut pas s'attendre à une démolition spectaculaire des îlettes en quelques années, ni à un arrêt subit de la production agricole, mais plutôt à une lente hémorragie des richesses vives de la terre et à une misère croissante des habitants.

On peut dire que le sort des Hauts est en jeu, et même, dans une certaine mesure, celui des Bas, par suite de la menace d'éboulements ou de torrents de boues analogues à celui qui, en 1718, stérilisa la plaine au nord de l'Étang Saint-Paul. A ce point de vue, les terres des Hauts peuvent être rangées en deux catégories:

— celle des pentes extérieures, dont les coulées de laves sont résistantes; les interfluves s'appauvrissent par le ruissellement, mais les ravines ne sortent pas de leur rainure; on peut dire que le drame est à assez longue échéance, et qu'il est en tout cas plus grave dans les plaines littorales où s'ouvrent les ravines en furie.

— celle des cirques, où la pente est beaucoup plus forte, le réseau hydrographique convergent, le sol formé de brèches sans cohérence, et où la démolition est rapide et le danger immédiat. Dilemme tragique de ces Hauts, dont l'exploitation semble ne pouvoir s'opérer que par leur ruine (1).

L'ingénieur agronome Kopp s'est longuement penché sur le problème des Hauts (2). En 1934, il a stigmatisé la frénésie des intérêts immédiats aux dépens des vues lointaines et ce « terrible crime » contre la collectivité qu'est le déboisement menant à la ruine future pour quelques pieds de géranium. En 1947, il était revenu encore sur la nécessité de reboiser les Hauts de Saint-Leu et de Saint-Paul pour retenir les sols et l'humidité; il réclamait la délimitation des zones fragiles, la fixation d'un taux minimum de boisement pour chaque région, et le choix de cultures conservant les sols. Ces cultures devront être aménagées selon les courbes de niveau, des bandes de vétyver échelonnées en altitude tous les dix mètres freineront et diviseront ruissellement et glissements, des murettes seront édifiées aux endroits fragiles, il faudra enrayer immédiatement tout début de ravinement. Enfin, à la place du géranium, qu'il ne faut conserver que sur des espaces limités et sans danger de ruine, il conseille une économie arbustive et sylvo-pastorale, à base de

(1) Le maïs produit 100 à 130 fois sa semence au Bois de Nèfles-Saint-Paul, 10 à 15 fois à Aurère, 2 à 4 fois à Rocheplate (La Réunion peut-elle, etc..., op. cit. Cahier des Ingénieurs agronomes, janv. 1957).

(2) Kopp. A la croisée des chemins (Revue agr., janv.-mai 1934), L'Avenir agricole de la Réunion (Revue agricole, 1935) et: La Réunion au seuil de la crise (Agronomie tropicale, nov.-déc. 1947).

cultures vivrières, — pour diminuer les importations — de plantes fourragères, de stabulation, et d'arbres retenant le sol : théiers, caféiers, fruits divers, jachère arborée de filaos et d'acacias (1); bref, il repensait entièrement l'économie des Hauts, qui fourniraient ainsi une partie de la subsistance de l'île, dont la grande ressource, la canne, devait être par contre, restreinte à la zone où elle réussissait vraiment. Ces mesures planifiées exigeaient une autorité d'ensemble: l'Etat dirigerait la transformation en organisant aussi l'électrification des campagnes et la distribution de l'eau.

La départementalisation vint à point en 1946 pour réaliser sinon tout ce programme — car on ne croit plus à l'efficacité de la polyculture vivrière, — du moins le remplacement progressif de l'économie du géranium sur brûlis par une économie sylvo-pastorale. Les Services agricoles et forestiers passèrent aux mains de techniciens, animés d'un véritable zèle. De minutieuses enquêtes agronomiques ont permis de fixer une doctrine de mise en valeur des Hauts et d'en commencer la réalisation dès les années 1950-1951. Le plus malaisé, sans conteste, est d'obtenir l'assentiment de la population, facilement convaincue qu'on veut sa ruine par quelques excitateurs, bornés mais influents, qui nient l'évidence et crient au colonialisme.

La doctrine nouvelle peut se résumer à quelques notions simples mais dont l'application doit bouleverser l'état social des Hauts:

1° Sur les pentes externes sous le Vent, l'érosion des sols est parvenue à un stade grave mais auquel il peut être remédié tout en conservant une économie agricole assez semblable à l'actuelle. Il suffit de prendre quelques précautions élémentaires et de reconstituer au-dessus de la zone du géranium, une magnifique forêt de 20 000 hectares; celle-ci protégera les pentes inférieures, et produira des bois d'ameublement et de construction.

2° Dans les cirques sous le Vent, le mal est tel que sa guérison exigerait l'évacuation totale de la population, la suppression entière des cultures, la remise totale en forêt, ceci pour sauver les plaines alluviales du Gol, de Pierrefonds, des Galets et de Saint-Paul, et pour assurer le fonctionnement normal du Port, perpétuellement comblé par les apports de Mafate. Mais comme il ne peut être question de déporter les populations, il faut au moins en concentrer la plus grande partie dans certains îlets, les plus vastes et les plus fertiles, reboiser tout le reste en forêt de pure protection, surtout le versant des ravines, et créer une économie sylvo-pastorale rentable, par abandon des plantes dégradant les sols et multiplication des arbustes. Il faut montrer aux populations que la politique forestière n'est pas uniquement basée sur des interdits et des menaces, mais que les habitants eux-mêmes, dans leur intérêt, doivent respecter les arbres et en tirer bénéfice.

(1) Il faut signaler ici les tentatives pour créer des plantations de quinquinas, dans un but spéculatif, sur les hautes pentes de la région du Vent. Un premier essai débuta en 1865; vers 1900, il y aurait eu environ 80 000 arbres disséminés au Brûlé, au Cratère, à Moka, et surtout à l'îlet à Guillaume et dans les îlets de la Rivière des Pluies, — dont l'un a gardé le nom d'îlet à Quinquina. Ces plantations furent abandonnées à leur sort. A partir de 1920, le Service Forestier fit de nouveaux essais à la Rivière des Pluies et à l'îlet à Guillaume, et, depuis 1939, à la Plaine d'Affouches et à la Plaine des Fougères. L'échec a été total, en raison d'une saison trop fraîche et trop sèche, de sols défectueux, d'une main-d'œuvre inerte et du départ des promoteurs (Voir: RIVALS: La question du quinquina à la Réunion, 1950).

3°) Enfin, dans la région du Vent, à vocation incontestablement forestière, et où il n'y a aucun danger de déboisement, il faut créer de magnifiques forêts de production, en régénérant les peuplements à l'abandon, en particulier à Belouve et à Saint-Philippe.

4°) Cette économie sylvo-pastorale devrait normalement aboutir d'ici une trentaine d'années à la suppression des importations de bois dans l'île, à l'exportation des bois réunionnais à Madagascar, à Maurice, et en Afrique, à l'élevage pour ravitailler les villes; si l'on y ajoute un essor accru du tourisme grâce à tout un réseau de routes et chemins forestiers, on peut espérer raisonnablement non pas le pactole, mais des bénéfices intéressants, et, pour les Petits Blancs, un niveau de vie très supérieur à la misère actuelle. C'est donc un plan de réorganisation complète de la civilisation des Hauts que l'on a commencé à réaliser depuis 1950.

## 2. Le reboisement.

Les Forestiers se sont attelés à la tâche dans tous les secteurs; il s'agit de récupérer et de reboiser les surfaces domaniales où les habitants se sont installés sans titre, d'aider les exploitants convaincus à reboiser certaines de leurs propres terres, de nettoyer et aménager les forêts à l'abandon, de façon à permettre leur régénération puis leur exploitation. Dans un autre ordre d'idée, l'action la plus urgente était de stopper la démolition des îlets; le problème ne se pose guère à Salazie ni à la Plaine des Palmistes, où la végétation est touffue, mais à Mafate et à Cilaos.

A Cilaos, la difficulté vient de la présence de 4 500 habitants qui considèrent comme un droit l'incendie des forêts d'Etat.

La première étape consiste à réoccuper tous les défrichés illicites. Ils se trouvent, pour la plupart, sur des pentes dont le déboisement offre un danger proche. Ces surfaces ont été récupérées peu à peu, notamment au-dessus du Palmiste-Rouge, au-dessus de l'Îlet à Cordes, sur les versants du Bras de Benjoin. Les forestiers ont ainsi reboisé à ce titre 650 hectares depuis 1951, en eucalyptus, bois noirs des hauts et surtout filaos multipliants; de 1949 à 1956, 4 à 5 millions de plants nouveaux ont été mis en terre. A ces superficies peuvent s'ajouter des parcelles échangées avec le propriétaire contre des parcelles moins dangereuses à cultiver (1).

Une seconde étape consiste à provoquer la régénération naturelle des forêts accessibles, en commençant tout d'abord par les débarrasser des bois morts et des parasites qui empêchent les essences utiles de se développer. Ce nettoyage est commencé à la Mare à Joseph: on pense y récupérer 50 000 stères de bois, 5 000 mètres cubes de grumes; on pourrait opérer de même dans la forêt de Tapcal; si les bois de couleur ne semblent guère répondre aux espoirs de régénération, le tamarin des hauts, par contre, paraît très bien convenir.

Les Forestiers cherchent maintenant à intéresser la population à la bonne conservation de la forêt et à montrer qu'on peut vivre en l'entre-

(1) L'ensemble de l'opération a été terminé en 1955, après de grosses difficultés dues à l'opposition d'une partie de la population; à l'arrachage systématique des jeunes plants, les Forestiers ont dû, dans quelques cas extrêmes, répondre par l'arrachage de cultures vivrières semées en domaines d'Etat et les nouvelles plantations sont encore fragiles.

tenant mieux qu'en la brûlant. Le reboisement est opéré méthodiquement par semis en pépinières et plantations; à cet effet, le Service Forestier a dû recruter une importante main-d'œuvre locale. De 1949 à 1956, l'Etat a versé en salaires à Cilaos, pour le seul reboisement, 11 millions C.F.A., soit 7 000 francs par hectare et par an. C'est plus que les planteurs n'ont jamais gagné avec leur vin et leurs lentilles. L'entretien des forêts doit occuper ensuite régulièrement, pendant quelques années au moins, 70 pères de famille. Le nettoyage et l'évacuation des forêts régénérées implique du travail pour 70 bûcherons et 50 manœuvres. En fait, ce sont les Forestiers qui, depuis 1950, font vivre à Cilaos quantité de familles misérables et qui leur sont traditionnellement hostiles.

Ainsi les Forestiers pensent-ils pouvoir, d'ici quelques années, ralentir les glissements et la démolition du cirque. Il est inutile, actuellement, d'essayer d'en freiner la ruine par des murettes, des fascines ou des barrages au travers des ravines; autant en emporterait l'eau. Il faut d'abord laisser aux arbres le temps de s'enfoncer dans le sol, moyennant quoi, en cantonnant les cultures sur les endroits plats, pourra-t-on préserver les plaines littorales. Tout cela n'est ni général, ni définitif. La solution idéale serait de transformer tout le cirque en une vaste forêt d'exploitation moderne. Mais trop d'impératifs s'opposent à une telle solution, alors qu'à Saint-Philippe, à Belouve, existent des forêts convenant fort bien à cet usage. La forêt de Cilaos ne peut que jouer un rôle de protection.

Le problème est beaucoup plus simple à Mafate, parce qu'il n'y a que 17 habitants pour 72 km<sup>2</sup>, donc que le cirque est quasiment vide et que, sans nul conteste, la presque totalité des terres appartient à l'Etat, les habitants y étant occupants sans titre. Dans ce cirque, le plus aride et le plus déboisé de l'île, les travaux de correction du bassin de la Rivière des Galets exigeraient des ouvrages énormes si l'on voulait rendre les lieux habitables. Devant cet effort disproportionné, il est plus simple d'abandonner le cirque à la nature, et d'en concentrer toute la population à Aurère, l'îlet le plus vaste et le moins ruiné. Une vaste expérience de restauration des sols et de culture coopérative y a été inaugurée en 1957 (1).

Le reboisement des vastes pentes de la planète occidentale pose des problèmes différents; pour ce qui est des habitants, il ne s'agit plus de rares épaves, mais d'une population nombreuse, installée dans sa civilisation du géranium, propriétaire légale du sol; la continuité et l'étendue de ces pentes permet, par ailleurs, un aménagement d'envergure. C'est donc, en même temps qu'une zone de protection, une région d'exploitation forestière que les techniciens voudraient réaliser.

On sait que si certains secteurs forestiers y sont entièrement détruits, d'autres conservent des lambeaux très riches en tamarins des Hauts. Le tamarin est, dans l'île, l'arbre le mieux adapté aux industries du bois et la découverte des Forestiers a été précisément que cet arbre — que l'on croyait en voie de disparition — se régénère au contraire naturellement et rapidement si l'on nettoie les sous-bois. Les succès des expériences de Belouve donnèrent aux Eaux et Forêts l'idée de constituer dans les Hauts de Saint-Paul et de Saint-Leu un vaste périmètre forestier en ajoutant à la zone domaniale reconstruite la région supérieure des propriétés privées, actuellement abandonnées aux friches. On créerait ainsi une immense forêt de 20 000 ha de tamarins. Plutôt qu'à des expropriations, c'est à l'organisation d'une association des pro-

(1) Voir ci-dessus, ch. XIII, paragr. IV, 3 et 4.

priétaires avec le Domaine que l'on songe; les propriétaires, dûment convaincus qu'il s'agit de leur intérêt bien compris, devraient accepter de reboiser leurs terres au-dessus de 1 200 mètres ou de les faire reboiser par le Domaine. La forêt reconstituée sauverait les plantations de cannes, et permettrait une exploitation qui rapporterait à ses propriétaires des bénéfices plus substantiels que des taillis abandonnés. Une propagande intelligente doit arriver à convaincre les planteurs; il resterait, au surplus, entre 700 et 1 200 mètres, une large place pour le géranium, dont la culture en outre pourrait doubler de rendement si le planteur se décidait à appliquer les conseils qu'on lui donne.

La proposition souleva, bien entendu, les âpres critiques des « ultras ». Il s'avéra cependant que la zone en question prévue pour la première tranche ne contenait que quatre familles totalisant un hectare. Une partie des planteurs, une fois éclairés, a admis le principe de l'entreprise. Un premier secteur a commencé à être aménagé dans les Hauts du Tévelave et de Saint-Leu; débroussaillage, semis de tamarins. Malgré deux grands incendies de 1955, le travail avance. 250 hectares ont déjà été restaurés, sur 8 000 prévus; le secteur des Macques fait l'objet d'un plan spécial. Il est prévu 2 500 ha de tamarins, 4 000 hectares d'essences exotiques (cryptomérias, etc.), 1 500 hectares de bois ordinaires, eucalyptus ou acacias. L'ensemble compléterait la production de l'Etang-Salé et de Saint-Philippe, satisferait les besoins de l'île en bois de charpente, menuiserie, caisserie, chauffage, charbon de bois. Le surplus, escompté pourrait alimenter une industrie de papier, une usine de 100 tonnes de pâte par jour serait suffisante pour absorber 5 000 hectares d'essences appropriées, c'est-à-dire d'acacia « decurrens » et de pin indonésien, que l'on est en train d'acclimater. Un gros sucrier a déjà étudié les modalités de fabrication et d'emploi de cette pâte: papier kraft et papier nécessaire à la presse locale. Mais l'opinion est loin d'avoir désarmé.

La Plaine des Cafres, en pente douce, n'exige pas avec la même rigueur un reboisement général. On sait l'hostilité des habitants à renoncer à la vaine pâture. On se trouve du reste ici à la limite du boisement: altitude de 1 700-1 900 mètres, dur climat contrasté, avec gel nocturne, chaleur estivale, sol de laves, et 8 000 hectares de brandes et genêts qu'il faut dessoucher. Des essais de régénération du tamarin ont échoué en 1952-1954. On se tourne vers le bois vulgaire: 250 hectares de brandes ont été arrachés au bulldozer, clôturés; malgré les incendies de 1954-1955, ils ont pu être mis en acacias et eucalyptus, susceptibles d'être utilisés pour la chauffe des alambics; on se propose de les exploiter par la route carrossable que l'on aménage vers le Volcan. Le but final, comme à Cilaos, est de créer sur le plateau des Sources une zone de prés-bois.

La véritable forêt de production, exploitée rationnellement en coupes réglées, entreprise industrielle sans aucun but protecteur, ne peut se comprendre que dans la région au Vent. En face d'une forêt aussi dégradée que vaste, les Forestiers se sont attachés à aménager d'abord « les seules réserves forestières dignes de ce nom subsistant à Bourbon » (1): les forêts de bois de couleurs de Saint-Philippe en zone côtière (2) et la forêt de tamarins du plateau de Belouve, au-dessus de Salazie.

L'exploitation routinière de celle-ci (3) vient de faire place à une grande entreprise moderne. Principale réserve de tamarins de l'île, elle avait été envahie par un sous-bois inextricable formant sur le sol un épais matelas d'humus qui étouffait toute régénération naturelle; les pousses disparaissaient vite étouffées par un sous-bois de vigne marronnée, dans lequel il fallait progresser au sabre à cannes. Les forestiers eurent

(1) P. BENDA. Discours (Journal de l'île de la Réunion, 25-11-1954).

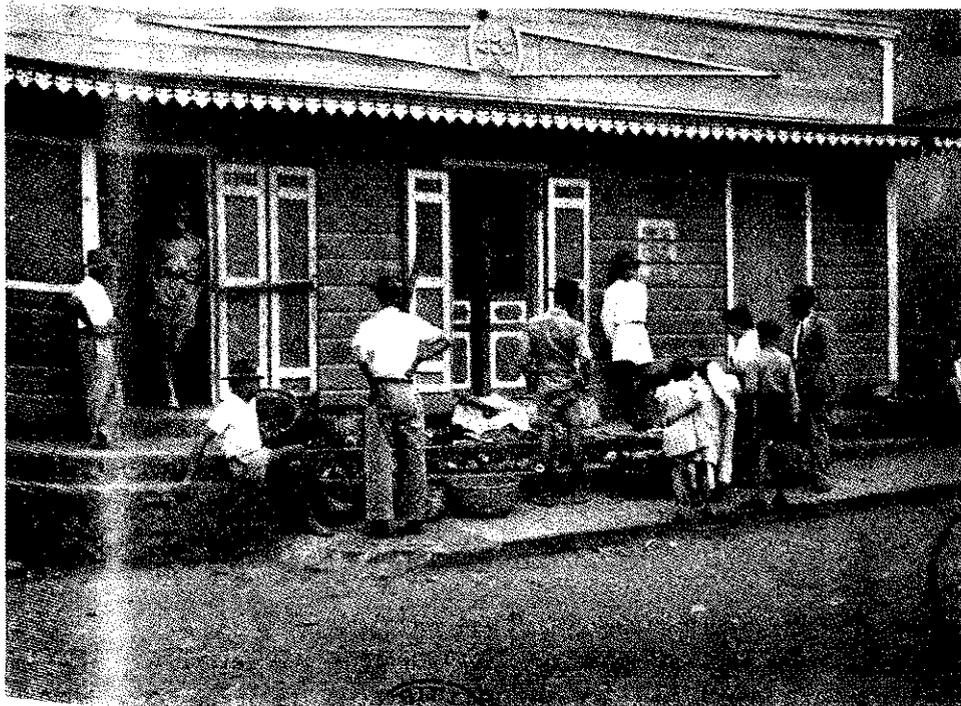
(2) Voir ci-dessus, p. 360.

(3) Voir ci-dessus, p. 396.

PLANCHE XXXIII



Les pentes de la Plaine des Cafres (à la hauteur du 16<sup>e</sup> kilomètre). — Acacias.  
Au fond, pentes de « la Commune », revers de la Rivière des Remparts.



Boutique de Chinois et marché de bazariers en plein vent (Cilaos)

PLANCHE XXXIV



**LA CULTURE SUR BRULIS**

Aménagement d'un champ de géraniums (Hauts du Bois de Nèfles, Saint-Paul)



Champ de géraniums à la Plaine des Cafres.

vite la conviction qu'en enlevant le sous-bois pour permettre à la « voune » (1) de s'aérer, ce vaste plateau de 8 000 ha à 1 600 mètres d'altitude pourrait fournir matière à une magnifique exploitation, laquelle serait rentable si les grumes étaient descendues par téléphérique au lieu d'emprunter, « à tête », le sentier d'Hell-Bourg. Au prix d'un montage difficile, vu la faiblesse des moyens, un puissant téléphérique fut installé au cours des années 1952-1954, grâce à une volonté tenace qui triompha des ricanements; un câble-lasso horizontal, prévu sur une longueur de deux kilomètres, part de la station supérieure et s'enfonce dans la forêt. Le téléphérique fut inauguré en novembre 1954. Il unit en quarante minutes le sommet du plateau à la Mare à Poule d'Eau, 800 mètres plus bas, où la nouvelle route de Salazie permet l'accès des camions. En 1957, le câble-lasso transporteur fonctionnait sur 1 500 mètres. Cependant que, par écobuage, 100 hectares de sous-bois étaient débroussaillés, les troncs morts étaient débités en bardeaux, charbon ou planches sur place. Vingt hectares bien nettoyés, puis recouverts d'une mince pellicule de « voune » aérée laissèrent voir, quelques semaines après, les jeunes tamarins pousser drus. Désormais, on pense pouvoir tous les ans nettoyer et planter 25 hectares. Bûcherons, bardeautiers, scieurs de long, sont au travail. Une industrie de transformation se créera vite à la Mare à Poule d'Eau; une petite scierie s'installe déjà près de la station inférieure du téléphérique; une fabrique de meubles suivra. — Les grumes sont façonnées sur place par des tronçonneuses mécaniques, filent le long des câbles, avec les sacs de charbon et les planches. Les camions viennent les prendre à la Mare à Poule d'Eau, qui, d'ilette aux haricots, est en passe de devenir un centre d'industrie et de commerce des bois. La vente pourra bientôt porter sur 1 000 mètres cubes de sciage, 1 000 tonnes de charbon de bois, et, à plus longue échéance, 2 000 mètres cubes d'ici une trentaine d'années. Les frais d'entretien et de régénération, assez modiques, seront couverts par la simple vente des palmistes que l'on se propose d'introduire sous les peuplements de tamarins adultes.

### 3. L'équilibre économique futur.

Cette action forestière énergique, tout en préservant les pentes de cannes d'une érosion mortelle, peut amener effectivement peu à peu la transformation de la polyculture vivres-géranium en un complexe sylvo-pastoral à incidence touristique.

L'un des éléments essentiels de ce nouvel équilibre semble devoir être la route. Celle-ci est en train de débloquent les Hauts, d'ouvrir le ghetto des Petits Blancs, et de les faire accéder à la connaissance du monde civilisé. L'isolement est en train de fondre rapidement et il n'est pas sûr que les Petits Blancs, dans trente ans, montrent encore beaucoup de traits originiaux.

Par la route et l'automobile, la liaison est établie avec la côte, à une époque précisément où le surpeuplement des Hauts devient tragique. L'Administration pousse activement aux travaux, et refait actuellement tout le réseau de pénétration; les routes Hubert-Delisle, du Tévelave, des Macques, de la Petite-Plaine, des Hauts de Sainte-Anne, du Brûlé, tour à tour deviennent utilisables; le portage, ce fléau des Hauts et qui paralysait toute l'économie, a diminué dans de très grandes proportions, sauf à Mafate. Le commerce du géranium, la départementalisation, le

(1) Voir ci-dessus, p. 1.22.

développement du parc automobile, la jeep passe-partout, tout concourt à l'ouverture des Hauts. Les porteurs de fauteuils et les conducteurs de bœufs ont fait place aux chauffeurs et aux mécanos. Le Petit Blanc a pris l'habitude de descendre fréquemment à la ville, il fait charger ses fardeaux sur les camions du voisin, il profite des places vides pour voyager. Les maraîchers expédient leurs balles de légumes par camion, les hôteliers se ravitaillent sur la côte. Les Chinois qui vont et viennent, et qui, pour beaucoup, ont des camions, élargissent les horizons. L'assistance médicale gratuite (A.M.G.) développe l'habitude de faire venir le médecin, d'aller chez le pharmacien; la radio amplifie à son tour le contact du Petit Blanc avec le monde extérieur. Ce « dégénéré » utilise du reste le téléphone avec un art et une fréquence d'autant plus intenses qu'il sait peu écrire. Si les filets déshérités se vident, dans les autres la scolarité, l'auto, le téléphone, le médecin, créent des conditions de vie meilleures. La misère et le surpeuplement, l'offensive des reboiseurs, ont eux-mêmes poussé aux contacts: de Cilaos, des Petits Blancs viennent travailler, pendant la coupe, dans les cannes de Pierrefonds ou du Gol, des familles se sont établies à Bras-Panon ou à Saint-Denis, le Grand Ilet se vide peu à peu sur la Rivière des Pluies; de Mafate, beaucoup sont descendus sur la côte, en particulier vers Sainte-Suzanne et le Bois de Nèfles; les gens des Hauts de Saint-Paul descendent tous les jours à l'embauche au Port. Des colonies de vacances s'établissent à la Plaine des Cafres, à la Plaine des Palmistes, aux Macques, au Tévelave, créant des rapports nouveaux. L'exemple est générateur de progrès; en cinq ans, nous avons pu remarquer une transformation radicale dans l'habillement des jeunes: les jeunes filles, le dimanche, ont abandonné les robes de pilou ou d'organdi pour des toilettes d'allure plus élégante: elles ont des parapluies, des imperméables en nylon transparent, les garçonnets arborent une cravate. Le nivellement universel agit. L'adaptation facile des colons de la Sakay (1) où la culture est moderne, mécanisée et collective, montre bien qu'il est, au fond, facile de transformer ces « dégénérés ».

Or, la politique actuelle de rénovation de la forêt contribue puissamment à ouvrir les Hauts aux véhicules et aux machines; et par là aux techniques modernes, et elle crée de nouveaux besoins. Pour atteindre et exploiter les forêts, on pousse vers les crêtes une route qui part du Tévelave et ouvrira au tourisme les régions, inconnues jusqu'ici, du Petit-Bénard. Un autre chemin « jeepable » se détache du 17<sup>e</sup> kilomètre de la route de la Montagne et grimpe en 10 kilomètres vers la Plaine d'Affouches. De la Petite Plaine des Palmistes, une route se dirige, par la fenêtre de Bebour, vers le poste forestier du même nom, et sera plus tard prolongée jusqu'à Belouve à travers la Plaine des Marsouins, la région la plus inaccessible des forêts vierges de l'île. On parle d'une route de Mafate, qui débloquerait le seul cirque sans route. A Salazie, on poursuit la route vers le Grand-Ilet et les chemins forestiers de l'Ilet à Vidot au Piton d'Enchaing, et de Belouve à la Source Manouilh et vers le Piton des Neiges. A Cilaos, une belle route forestière unit désormais le Village à Bras-Sec par le Matarum. 150 kilomètres de sentiers ont été améliorés et signalisés entre Cilaos, Belouve, la Plaine des Cafres, la Montagne. Vers le Volcan, une piste jeepable part du 27<sup>e</sup>. Il est de plus en plus question d'ouvrir une section de route Hubert-Delisle sur le flanc sud du Volcan, pour l'exploitation des forêts de Saint-Philippe. Du Brûlé Saint-Denis, une route forestière monte vers le Sud, amorce d'un circuit

(1) Voir ci-dessous, ch. XIV, paragr. II, 2.

touristique Saint-Denis-Roche-Ecrite-Plaine d'Affouches. Bref, les Hauts, assaillis de toutes parts, perdent peu à peu leur caractère d'inaccessibilité; l'essor du tourisme en sera vraisemblablement une des conséquences. Le développement de l'instruction déblocuera les initiatives. Le tout facilitera l'acceptation du nouveau climat économique; aux Plaines des Cafres et des Palmistes et à Cilaos, notamment, des communautés réduites et concentrées dans des clairières vivraient de l'exploitation des forêts, de l'élevage des vaches laitières et des bœufs désormais convenablement soignés, produisant lait, viandes, œufs, volailles, beurre, fromage à l'usage des villes et des stations d'altitude; l'accueil des touristes, l'industrie hôtelière et thermale et leurs annexes (garages, stations-service, guides et porteurs), aura son importance. Des activités secondaires pourront être confiées à ces villages, et, bien choisies, conduites avec une technique rationnelle, elles seront de grand profit: pisciculture (à Salazie), et surtout cultures arbustives.

Les Services agricoles essaient effectivement d'introduire dans les Hauts ces cultures arbustives de produits à la fois délicats — donc de bon prix — aptes à une main-d'œuvre féminine, et sans danger érosif. Des essais de plantations de théiers sont actuellement en cours dans les Hauts humides du Vent, à Bagatelle, à la Plaine des Palmistes. A Cilaos, plus sec, c'est la sériciculture que les Eaux et Forêts, reprenant la tentative du Dr Mac Auliffe, ont tenté d'organiser avec l'aide de quelques propriétaires industriels, notamment au Palmiste Rouge, plus chaud et beaucoup plus menacé par l'érosion. Le mûrier pousse très bien à Cilaos, et l'élevage des vers à soie convient parfaitement à une main-d'œuvre féminine adroite; cette ressource classique des pays de montagne pauvres à climat sec était donc toute indiquée ici. Après quelques essais couronnés de succès, l'œuvre a été torpillée par « l'intelligenza » locale, et l'espoir des Forestiers est dorénavant d'introduire la culture à Mafate, dont ils dirigent l'économie (1).

\*  
\*\*

Tel qu'il se présente de nos jours, le genre de vie des Hauts ne peut se prolonger longtemps sans ruiner l'île. Cette survie anachronique d'un mode de vie rural proche de celui du XVII<sup>e</sup> siècle ne peut que se terminer par une catastrophe s'il n'y est porté rapidement remède.

Il semble que l'on soit arrivé au moment où cette civilisation misérable amorce une transformation. Si les plans prévus se réalisent — rien n'est cependant moins sûr — les Petits Blancs adopteront une économie sylvo-pastorale. Les cirques deviendront des sortes de parcs nationaux. Mais cette transformation implique qu'une partie de la population accepte de quitter les Hauts — et surtout les Cirques — pour trouver ailleurs du travail, sur la côte, par exemple, également régénérée par la technique moderne — ou pour émigrer hors de l'île. Elle implique surtout que la population ne s'accroisse pas plus vite que les moyens de vivre. Et c'est bien le grave danger qui, en définitive, menace non seulement les Hauts, mais toute la Réunion.

(1) Pour ces innovations, voir ch. XIV, paragr. II, 1.