



COMMUNIQUE DE PRESSE

LA MEDIATHEQUE DE SIGNES VOUS PROPOSE

Une conférence intitulée « du soleil au sucre »

animée par Jean ANDRIEU, conférencier bénévole,

**avec la participation de Bruno BOURGES, Ancien
Directeur Général du Syndicat National des
Fabricants de Sucre.**

Samedi 03 décembre 2016 à 14h30

**TOUT PUBLIC
GRATUIT**

(sur réservation au 04.94.98.87.80)

- **Histoire du sucre, des plantes sucrières et des techniques des industries.**
- **Présentation des diverses régions du monde de la canne à sucre .**

L'histoire de la culture des plantes sucrières couvre une période allant de la haute Antiquité à nos jours.

Mais c'est surtout à partir du milieu du XVIIe siècle, avec le développement du mercantilisme et du colonialisme, que commence la période dite industrielle avec la Caraïbe qui devient la principale région mondiale pour la production du sucre obtenu à partir de la canne.

Cette période connaît une expansion à marche forcée au siècle suivant, marquée par le commerce triangulaire vers les îles françaises et anglaises. Elle n'a cédé cette place qu'à la fin du XIXe siècle avec l'abolition de l'esclavage et le développement de la culture de la betterave sucrière en Europe.

Au XXe siècle, Cuba reste longtemps premier exportateur mondial de sucre.





Une très lente genèse dans l'Antiquité et au Moyen Âge

La culture des premières plantes sucrières aurait commencé dans le Nord-Est de l'[Inde](#) ou dans le [Pacifique Sud](#) respectivement vers 10000 ou 6000 av. J.-C. D'autres témoignages archéologiques associent la culture du sucre avec la [civilisation de la vallée de l'Indus](#)¹. Les Indiens ont découvert comment cristalliser le sucre pendant la dynastie des [Gupta](#) vers l'an 350.

[Néarque](#), l'amiral crétois d'[Alexandre le Grand](#), apprit l'existence du sucre aux Occidentaux vers 325 av. J.-C.. Lors de l'une de ses explorations en mer des Indes, il parle d'un "roseau donnant du miel sans le concours des abeilles", reprenant une expression des Perses.

Vers [1390](#), une meilleure presse fut créée, ce qui permit de doubler le jus obtenu à partir de la canne. Cela a permis l'expansion économique des plantations de sucre à l'[Andalousie](#) et l'[Algarve](#), malgré un climat trop frais pour cultiver des quantités importantes. Vers [1420](#), la production de sucre fut étendue aux [îles Canaries](#), [Madère](#) et aux [Açores](#).

[Christophe Colomb](#) introduisit à Hispaniola (Saint-Domingue) des plants de canne à sucre en provenance des Canaries en 1493. [Nostradamus](#) ou Michel de Nostre Dame, installé à [Salon-de-Provence](#), comme beaucoup d'Italiens, publia vers 1550 un livre sur l'utilisation du sucre en confiserie. Dans les années 1600, [Olivier de Serres](#), agronome français, présente la richesse en sucre de la betterave, mais celle-ci ne sera pas utilisée avant 1804 et l'échec de l'expédition de Saint-Domingue car pendant deux siècles, c'est la culture de la canne à sucre dans la Caraïbe qui va transformer l'économie sucrière mondiale.

Madère la portugaise, après les Canaries espagnoles

Au XVI^e siècle, la marine hollandaise n'a pas encore pris son essor. Les Portugais et les Espagnols se partagent le monde dans le cadre du [traité de Tordesillas](#). Les corsaires huguenots de Dieppe et La Rochelle les perturbent mais sans menacer leur domination. Dans l'empire espagnol, malgré la présence de plantations aux [Îles Canaries](#), les visées esclavagistes ont été refroidies par le succès des thèses du père [Bartolomé de las Casas](#) qui a l'oreille de la Reine, à la cour de Castille. Les Espagnols limitent l'importation d'esclaves noirs également dans le but de sécuriser leurs relations avec les Amérindiens.

Les Portugais vont développer les premiers la culture du sucre car ils ont accès à la fois aux techniques sucrières, qu'ils améliorent progressivement, et aux prises d'esclaves sur la côte d'Afrique. Ils conquièrent peu à peu toute la côte du [Brésil](#), aux dépens des comptoirs normands. [Hans Staden](#) écrit qu'en 1540 l'île brésilienne de [Santa Catarina](#) comptait 800 sucreries artisanales, appelées aussi [engenho](#), et que la côte nord du Brésil en comptait au total 2 000, cependant de taille et de technologie très modestes, l'[histoire du Pernambouc](#) attestant de leur évolution.



Expansion au Brésil portugais au XVIe siècle

Le Brésil portugais compte 60 sucreries en 1575 (dont 23 pour la seule [capitainerie de Pernambuco](#) et 18 à Bahia), puis 130 sucreries en 1585 (dont 65 à Pernambuco et 45 à Bahia) et 436 sucreries en 1629 (dont 150 à Pernambuco 80 à Bahia et 60 à Rio). La [traite négrière](#) prit de l'ampleur au même moment, les registres de [Pernambouc](#) attestant que pendant les années 1620, 1621, 1622 et 1623 on transporta d'[Angola](#) au [Pernambouc](#) 15 430 esclaves noirs. Dès la fin du [XVIe siècle](#), des révoltes se produisirent ([Santidade de Jaguaripe](#)).le sucre provient aussi d'une plante appelée le figange

En janvier 1630, une flotte de 67 navires hollandais cingle vers la côte brésilienne et les Portugais doivent céder aux Hollandais la colonie de [Pernambouc](#), qu'ils reprendront de force 24 ans plus tard en 1654.

À la fin du XVIIe siècle, 200 des 400 sucreries portugaises du Brésil sont à [Pernambouc](#), soit un tiers de plus qu'avant l'intermède hollandais. Entre 1570 et 1670, la production de sucre du Brésil est multipliée par cinq pour atteindre 15 millions de kilogrammes (15 000 tonnes).

Au XVIIe siècle, les Hollandais éviteront les conflits dans l'Atlantique avec les Portugais et les Espagnols, pour ne pas se les aliéner dans l'océan Indien, où ils sont les maîtres absolus. Ils deviennent de simples transporteurs d'esclaves pour l'Espagne, dans le cadre de l'[asiento](#), un monopole qu'ils abandonnent vers 1670 aux Anglais et aux Français, dont la concurrence dans la [traite négrière](#) entraîne la faillite de la [Compagnie néerlandaise des Indes occidentales](#).