

Edmond...



Edmond Abbau,
inventeur de la macarisation
artificielle du vanille.
Carton de
Louis Antoine Roussel.



Edmond Albius (1829-1880)

Edmond Albius figure, à l'instar de Félix Guyon (médecin, père de l'urologie moderne) ou du poète Leconte Delisle, parmi les noms les plus célèbres de La Réunion. « Inventeur » d'une méthode pratique de fécondation de la vanille, il fut à l'origine du développement d'une filière économique qui, comme le café, contribua à la renommée de l'île, prouvant que « le bon pouvait provenir de Bourbon ».

Cette notoriété n'est pas accompagnée d'une connaissance fine et sensible du personnage qui, pourtant, a fait l'objet de quelques publications.

Il n'existe, en effet, aucun document émanant directement d'Edmond Albius. L'essentiel de la documentation brute dont nous disposons le concernant provient de la correspondance de Auguste Mézières-Lepervanche et de Féréol Bellier.

Présentée conjointement par les Archives départementales et le musée historique de Villèle (futur musée de l'habitation et de l'esclavage), cette exposition fait le point sur l'un des plus illustres personnages de La Réunion.

Chronologie

Milieu du XVI ^e	Première mention de la vanille dans un ouvrage européen
Début XIX ^e	La vanille commence à être cultivée dans les serres européennes
1819-1822	Premières introductions de vanille à Bourbon
1829	Naissance de l'esclave Edmond à Sainte-Suzanne, sur la propriété Féréol Bellier
Ca. 1830	Joseph Henri Neuman découvre le principe de fécondation artificielle de la vanille au Jardin des Plantes à Paris
1836	Le botaniste Charles François Antoine Morren renouvelle l'expérience de fécondation de la vanille dans les serres de Liège
1841	Edmond découvre et popularise le geste simple et pratique de fécondation manuelle de la vanille
1848	Affranchissement d'Edmond, qui prend le nom d'Albius, et quitte l'habitation Bellier
1851	Edmond Albius entre au service de Joseph Mathurin Marchand comme cuisinier et domestique.
1851	Véritable démarrage de la culture du vanillier et de la production de vanille à La Réunion
1852	Accusé de vol par son employeur, Edmond Albius est condamné à 5 ans de travaux forcés ainsi qu'aux frais du procès
1855	Libération d'Edmond Albius qui retourne sur la propriété Féréol Bellier
1863	Antoine Roussin publie une lithographie d'Albius
1871	Edmond Albius, âgé de 42 ans, épouse Marie-Pauline Bassana, désignée comme couturière et cultivatrice.
1872	Décès de Féréol Bellier. Albius est signalé comme cultivateur, tailleur de pierres et cuisinier.
1876	Décès de Marie-Pauline Bassana
1881	Décès d'Edmond Albius





3

Histoire de la vanille dans le monde avant 1841, acclimatation à La Réunion, échec de fécondation

Originnaire du Mexique, la vanille gagne l'Europe au XVI^e siècle où, considérée comme une épice, sa consommation se développe.

La première indication relative à la vanille est due au franciscain espagnol Bernardino de Sahagun (ca. 1499 – 1590) qui mentionne, dès 1560, dans son *Historia general de las cosas de Nueva Espana*, le **Tilxochitl** utilisé par les habitants du Mexique – notamment les nobles et les guerriers – pour aromatiser le cacao. Décrite par le flamand Charles de L'Écluse (1526-1609), la vanille (*vaynilla*, *baynilla* ou *vainilla*) est importée en Espagne par les Conquistadors ; connue au Portugal (*banha* ou *baunilha*), en Italie (*vaniglia*), en Angleterre (*vanilla*) et en Hollande (*vanielje*), elle était très utilisée en France et plus largement en Europe dès le début du XVII^{ème} siècle pour parfumer le chocolat et le café consommé par les élites, tandis que le sucre permettait de les édulcorer. Très tôt, elle fut utilisée en confiserie, en parfumerie et, comme bon nombre d'épices, ou le sucre, comme médicament.

Ce n'est qu'en 1812 que la vanille commence à être sérieusement cultivée dans les grandes serres de Belgique et du Muséum de Paris. Les premières boutures introduites à Bourbon comprennent des succès divers : La grosse vanille (*Vanilla guyanensis* ou *Vanilla pompona*), ramenée en 1819 par **Pierre-Henri Philibert** (commandant des navires Le Rhône et La Durance) au retour d'une mission ayant fait escale à Cayenne, résista mais ne fructifia pas.

La petite vanille, introduite de Manille en 1820 par le jardinier botaniste **Perrotet**, au retour d'un voyage en Australie, ne supporta pas l'acclimatation, malgré les efforts de **Bréon**, botaniste du Jardin du roi et de quelques propriétaires de Bourbon.

En revanche, la variété *Vanilla planifolia* (celle du Mexique), importée en 1822 par **Marchant** au retour d'un voyage en France après un passage au Jardin des Plantes, réussit.

Toutefois, la pollinisation naturelle de la fleur de vanille étant extrêmement compliquée (celle-ci nécessite l'intervention externe d'oiseaux mouches ou d'insectes n'existant pas dans l'île), la vanille insulaire demeure stérile et reste à l'état de plante ornementale.

C'est **Joseph Henri Neumann** (1800-1858) qui applique, pour la première fois en Europe, à la vanille, le procédé de fécondation artificielle dans les serres du Jardin des plantes ; en 1836, le botaniste belge Charles François Antoine **Morren** (1807-1858) réitéra l'expérience dans les serres de Liège.

C'est toutefois **Edmond Albius**, esclave de Pierre Ferréol Edme Bellier qui découvre et popularise le **geste simple et pratique** de fécondation manuelle de la vanille en 1841, alors qu'il n'a que 12 ans. Cette découverte allait permettre à la vanille de se développer comme culture spéculative d'exportation.



Bernardino de Sahagun, portrait anonyme, Musée national d'histoire de Chapultepec, Mexico, XVI^e s.



Description des usages et des propriétés écrites en langage natuel d'un plan de vanille (Tilxochitl), Bernardino Sahagun, Codice Puvorini, Bibliothèque Laurentienne de Florence, ca 1580.



M. Philibert, Capitaine de Vaisseau, né à Bourbon, introducteur du Vanille, A. Rouven, Musée Léon Dierx, ca 1860-1865.



4 Jeunesse d'Edmond

La vie d'Edmond Albius nous est connue notamment par les témoignages de Ferréol Bellier, son propre maître, d'Eugène Volsy-Focard et d'Auguste Mézières-Lépervanche, naturalistes, qui seront ses indéfectibles soutiens.

Edmond naît en 1829 à Sainte-Suzanne dans la propriété de Ferréol Bellier de Beaumont, de parents esclaves : Mélise, créole, morte en lui donnant naissance alors qu'elle a environ 28 ans, et Pamphile. À la mort de Ferréol Bellier en 1832, sa fille Elvire Bellier hérite d'Edmond. Elle partage avec son frère également prénommé Ferréol une habitation à Sainte-Suzanne au lieu-dit Bellevue. Edmond apparaît pour la première fois dans les sources au recensement de 1834 : âgé de 5 ans, de couleur noire, aux cheveux « laineux ».

Veuf sans enfant, Ferréol Bellier-Beaumont est un féru de botanique, amateur de plantes rares. Selon Mézières-Lépervanche, il a recueilli Edmond et l'a traité « plus comme son fils que comme son esclave ». Bellier-Beaumont écrit lui-même : « Ce petit noir créole, esclave de ma sœur, était mon gâté et constamment avec moi ». Volsy-Focard a laissé ce témoignage de la jeunesse d'Edmond :

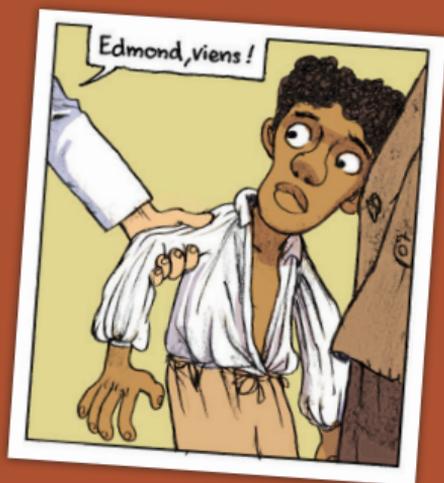
« Élevé dans la maison de M. Ferréol Beaumont Bellier, vivant à côté de cet homme instruit, et témoin assidu de ses études dirigées vers les sciences naturelles, Edmond s'éprit de la botanique, et ses facultés bien qu'elles ne pussent acquiescer, en raison d'une absence complète d'instruction, le développement qu'elles méritaient, ne tardèrent pas cependant à attirer l'attention de M. Bellier.

Il prit en affection ce petit négillon qui avait des goûts si semblables aux siens, et l'initia aux secrets de la vie des plantes. L'esclave s'intéressa tellement aux leçons de celui qui devenait ainsi doublement son maître, qu'il avait douze ans à peine que déjà il était presque un naturaliste ; et pour ajouter encore à ce phénomène, M. Bellier apprit à Edmond les noms scientifiques des arbres et des fleurs qu'il possédait à son habitation Bellevue. De sorte que le botaniste africain qui ne parlait que le patois créole, qui ne connaissait même pas la valeur des lettres de notre alphabet, ne désignait les plantes que dans la langue savante des Linné et des Jussieu. »

Plus tard Ferréol Bellier nuancera un peu cette présentation dans une lettre adressée à Volsy-Focard : « Vous avez fait mousser un peu l'instruction botanique de mon Edmond ».



Edmond Albius, esclave de M. Bellier-Beaumont, propriétaire à Sainte-Suzanne. Edmond Albius découvre la fécondation artificielle de la fleur du vanillier. Il reçut la liberté en récompense de son mérite.



Dessin de Tahem - texte d'Appollo pour l'album Vingt-Dixième à paraitre en 2023.
Vignette en couleur en bas à droite de la planche 4/16 (p. 3) « Edmond, viens ! »

Photographie présentée comme étant celle d'Edmond Albius jeune dans La Réunion au cours d'un voyage de Paul Hamman (1854) - Arch. Dép. Réunion LES 122





5 La propriété Bellier-Beaumont à Sainte-Suzanne

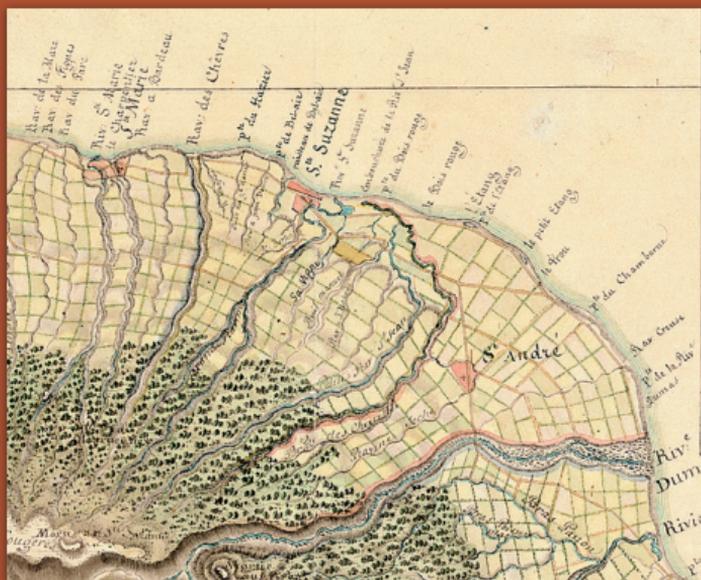
C'est sur l'habitation Ferréol Bellier, un temps sucrière, qu'évolue le jeune Edmond Albius, après qu'il eut quitté celle de Bellevue. Celle-ci constitue le cadre de son initiation botanique et de ses expérimentations.

L'habitation Ferréol Bellier fait partie des dix premières propriétés de Sainte-Suzanne à s'être converties au sucre. Implantée au sein de la très fertile région que l'on a coutume d'appeler « le berceau sucrier de l'île », c'est en 1820 qu'elle apparaît pour la première fois au sein d'un document d'archives. Le recensement individuel fait alors mention d'une petite habitation de 80 gaullettes sur 120 (soit 25 ha), située entre le ruisseau Manuel et le ruisseau La Vigne.

Son propriétaire, ancien écuyer devenu sucrier, est Ferréol Marie Bellier de Beaumont (1754-1831). Il y possède 37 esclaves (14 Créoles, 11 Malgaches et 12 Mozambiques) pour la plupart « noirs de pioche », c'est-à-dire cultivateurs. Ces derniers sont affectés à l'exploitation de la canne qui occupe 4000 gaullettes (soit 10 ha) ainsi qu'à l'entretien d'une giroflerie (6000 gaullettes, soit 15 ha). Si le domaine produit du sucre (Ferréol Bellier déclare, en effet, un moulin à sucre parmi le mobilier d'exploitation), il fabrique également de l'alcool, probablement de l'arack ou du rhum, puisqu'il possède un alambic.

Très peu d'informations nous sont parvenues de cette petite exploitation agro-industrielle. La crise qui frappe l'industrie sucrière en 1830 ne l'a pas épargnée. Trop largement sous-dimensionnée du point de vue foncier et de son effectif d'esclaves, l'activité sucrière périclète rapidement après le décès de Ferréol Bellier de Beaumont père, survenu en 1831. En 1834, son fils, Pierre Ferréol Edme (1792- ?) ne recense plus qu'une habitation cannière ayant été amputée d'un tiers de sa superficie (elle ne s'étend plus que sur 17,8 ha). L'ingénieur Wetzell ne répertorie plus cette habitation, en 1834, sur la liste de celles disposant d'une sucrerie en activité. La canne n'y est plus cultivée que pour le compte d'un établissement sucrier situé à proximité et ce, bien que le nombre d'esclaves ait augmenté. Bellier recense en effet 49 esclaves parmi lesquels figurent 14 Créoles, 16 Cafres, 17 Malgaches, 1 indien et 1 Malais. En 1835, il ne semble plus y avoir d'activité économique sur cette propriété dont l'étendue s'est à nouveau réduite (13 ha) et qui ne compte plus que 6 esclaves affectés à des travaux domestiques.

Lorsqu'Edmond arrive, à peine né, sur la propriété Bellier de Beaumont, la page de la canne et du sucre a été tournée. C'est auprès de Pierre Ferréol Edme Bellier de Beaumont, et non de Ferréol Marie Bellier de Beaumont, que le jeune esclave se familiarise avec la botanique et développe, dans ce domaine, de réelles aptitudes.



Dessin de Ternem - taire d'Appollo pour l'albun Vingt-Deuxième à paraître en 2023. Vignette en noir et blanc en haut à gauche de la page 10-16 (p. 17) « Secours en officine », c'est très bon. »

Détail de la Carte de l'île de Bourbon levée par le Sr Seheuaux, ingénieur géographe et arpenteur de la Colonie en 1761 et années suivantes. Bibliothèque nationale de France, 1818.





6 Découverte et diffusion du procédé de fécondation artificielle de la vanille

Formé à la botanique par son maître, Edmond apprend à féconder des fleurs d'une plante de la famille des citrouilles, en rapprochant les fleurs mâles et femelles. En 1841, alors qu'il a à peine 12 ans, Edmond découvre l'ingénieux moyen de féconder les fleurs du vanillier.

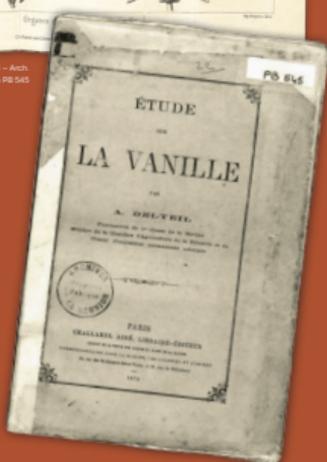
Mézières-Lépervanche témoigne : « La vanille, à cette époque, n'était cultivée dans quelques jardins d'amateurs que comme une plante de pure curiosité. Toutes les fleurs avortaient, c'est-à-dire qu'il en nouait tout au plus une sur mille ; Edmond, avec une sagacité qu'un botaniste seul peut apprécier, sut distinguer de lui-même dans la fleur anormale de la vanille les organes de la fécondation qui sont tous différents de ceux des fleurs en général et fort judicieusement, s'aperçut que l'avortement de l'ovaire provenait de ce que les organes sexuels étaient séparés par une sorte de cloison mobile, et il eut l'idée de la soulever en rapprochant légèrement les étamines du stigmate ».

D'abord sceptique, Ferréol Bellier est convaincu de la découverte en voyant les gousses se multiplier. Il s'empresse de la diffuser en publiant un article décrivant le moyen de rapprocher les organes mâle et femelle à l'aide d'une petite pointe en bambou. La nouvelle se répand rapidement et les propriétaires demandent à Bellier-Beaumont de laisser Edmond venir faire une démonstration dans leurs plantations. « J'accédais avec d'autant plus de plaisir à leurs demandes, qu'ils envoyaient à mon petit noir des moyens très confortables de voyager, et auxquels il n'était pas accoutumé ».

La découverte du procédé va enrichir la Colonie sans aucun bénéfice pour Edmond. Une demande de reconnaissance publique adressée par Mézières-Lépervanche à Sarda-Garriga en 1848 reste sans suite. Plus tard Volsy-Focard réclamera des cultivateurs de vanille un « acte méritoire » : « demandons-leur une récompense pour celui qui contribue chaque jour à les enrichir ». Il déplore que la paternité de la découverte soit oubliée ou contestée, notamment par le botaniste Claude Richard, directeur du Jardin de l'État à Saint-Denis.



Étude sur la vanille / A. Dehais, 1826 - Arch. Dép. Réunion RB 545



Dessin de Tahiti - Texte d'Appolé pour l'album Vingt-Cinq ans à paraitre en 2023 - Vignette en noir et blanc en bas à droite de la planche 7140 (p. 57) « La vanille est fécondée. Dans 6 jours, il y aura 1 gousse »





7 De l'émancipation à la prison

Après la chute de Louis-Philippe, la II^e République abolit l'esclavage dans les colonies et organise des élections au suffrage universel masculin. Libéré du joug de l'esclavage, Edmond se retrouve peu après en prison pour vol.

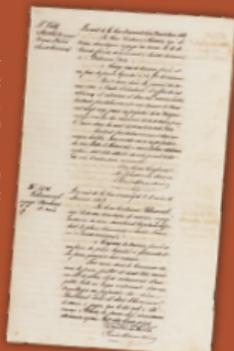


Edmond figure à la date du 22 novembre 1848 dans l'un des registres de Sainte-Suzanne « destinés à l'inscription des personnes non libres affranchies en vertu du décret du 27 avril 1848 ». Il devient à l'état civil Edmond Albius. Dérivé du latin *albus* (blanc), Albius est un prénom romain porté notamment par le poète Tibulle. On peut sans certitude y repérer une allusion à la couleur blanche des fleurs du vanillier ; il est sûr en revanche que le délégué chargé de tenir le registre s'est « amusé » à donner à tous les esclaves d'Elvire Bellier un nom commençant par A.

Inscription d'Albius Edmond (n° 17) dans le registre de Sainte-Suzanne destiné à l'inscription des personnes non libres affranchies en vertu du décret du 27 avril 1848 - Arch. Dép. Réunion EDEPOT 3/74

Volcy-Focard écrit : « Il vit ses camarades désertir le travail des habitations pour l'oisiveté du chef-lieu. Il fit comme ses camarades. Il quitta Bellevue et, ingrat comme un noir qu'il est, il oublia les soins que son maître avait pris de son enfance, l'attachement dont il était l'objet de sa part, et il vint à la ville, courant après la réalisation, nous ne savons de quel rêve plus ou moins doré ».

Albius projette de s'embarquer pour la France comme cuisinier d'un navire, mais entre finalement le 11 avril 1851 au service de Joseph Mathurin Marchand, capitaine adjudant de place à Saint-Denis, domicilié rue du Four à chaux, comme cuisinier et domestique, aux appointements de 15 francs par mois et dix pintes de riz par semaine.



Arrêt de la cour d'assises de Saint-Denis du 15 janvier 1852 (n° 1340) - Arch. Dép. Réunion 2 Y 522



A la demande du capitaine Marchand qui l'accuse de vols, Albius est arrêté le 19 août 1851 et conduit à la geôle. Il reconnaît avoir volé dans une boîte de Chine une paire de bracelets en argent, un petit portefeuille et une chaîne en argent, ainsi qu'une petite boîte en palissandre contenant des coquillages. Il nie en revanche tous les autres vols dont l'accuse Marchand. Le substitut du procureur de la République, estimant les charges suffisantes, le renvoie devant la cour d'assises de Saint-Denis.

Le 15 janvier 1852, la cour le condamne « à cinq ans de travaux forcés et aux frais du procès [...] pour avoir, dans le courant des mois de juin, juillet et août 1851, commis un vol de divers objets notamment d'une petite boîte en laque contenant des coquillages au préjudice du sieur Marchand ».

Les pièces de la procédure nous donnent alors ce signalement d'Edmond Albius : « âge de 23 ans, taille 1 mètre 68 centimètres, figure ronde, front bombé, sourcils noirs, yeux noirs, cheveux noirs, bouche grosse, barbe nulle, menton rond ».

Elles confirment également qu'Albius ne sait pas même signer de son nom.

Dossier d'instruction du Ministère public contre Edmond engagé, 1851 - Arch. Dép. Réunion 2 U 110



Le projet 20 décembre (Appollo et Tehem)



Vingt-Décembre (une vie d'Edmond Albius)

Synopsis

Le jeune Edmond, 12 ans, esclave de Monsieur Ferréol Bellier-Beaumont, propriétaire à Sainte-Suzanne, sur l'île de La Réunion, découvre en 1841 le premier procédé de fécondation artificielle de la vanille. Le geste technique qu'il invente, simple, rapide, efficace, est une révolution mondiale dans la culture de la vanille qui va ainsi faire la richesse de l'île pendant des décennies et sera adopté à peu près partout dans le monde. Edmond n'en tire pourtant aucun bénéfice : il ne devient libre qu'en 1848 (sous le nom d'Albius), au moment de l'abolition de l'esclavage, puis vit difficilement de petits boulots, se fait condamner aux travaux forcés pour cambriolage, reprend une vie à peu près misérable et meurt en 1880 à Sainte-Suzanne dans l'indigence et l'oubli de presque tous.

Vingt-Décembre est un roman graphique de 150 pages qui voudrait raconter, sous forme de fiction historique, la journée de l'abolition de l'esclavage, le 20 décembre 1848, et l'itinéraire du jeune homme avant, pendant et après cet événement central.

Le 20 décembre 1848

Que s'est-il exactement passé ce jour précis du 20 décembre ? Y a-t-il eu un dernier coup de fouet, une dernière punition, une dernière corvée ? Comment des femmes et des hommes qui n'avaient jamais connu autre chose que la servitude et les chaînes ont-ils vécu ce moment où ils devenaient libres ?

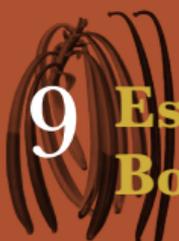
Recevoir administrativement un nom de famille, recomposer comme on le peut une famille, décider de rester ou de partir de l'exploitation, s'installer, travailler, aimer, vivre dans une société qui jusque-là vous avait considéré comme un « bien meuble », comment tout cela s'est-il passé ?



Edmond Albius

Et notre Edmond sera à la fois la figure historique étonnante du génial inventeur de la fécondation de la vanille et un personnage romanesque, drôle, touchant, plein de vie et d'ambition qui voudrait changer de vie, échapper au passé esclavagiste, aimer et triompher. Et s'il ne réussit pas dans tous ses projets, si sa vie est aussi marquée par la chute et la prison, il l'emporte quand même à la fin contre toute attente, parce qu'il devient une figure populaire, pittoresque, joyeuse et éternelle.



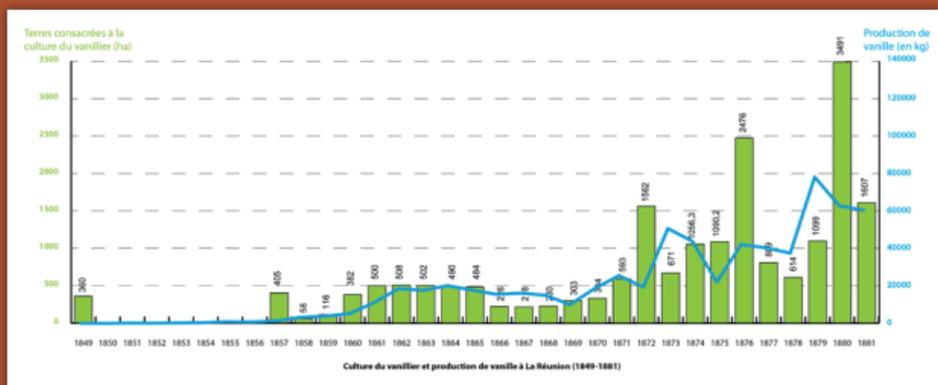


9 Essor de la vanille Bourbon jusque vers 1880

A Bourbon (La Réunion), la culture de la vanille se développe principalement dans les localités où la température moyenne avoisine les 25° et où les pluies sont abondantes les deux tiers de l'année, sur des sols boisés, assez ombragés, riches en humus et peu pentus. Ces conditions ne se rencontrent pratiquement que dans l'est et le sud-est de l'île : la région de Sainte-Suzanne à Saint-Philippe correspond à son aire de répartition.

La culture de la vanille ne prend de l'ampleur qu'après l'abolition de l'esclavage : il n'existe d'ailleurs pratiquement aucune donnée sur la vanille avant 1848. Jusqu'en 1851, les productions demeurent insignifiantes : la méthode de préparation des gousses d'alors, peu productive et qualitative, ne donnait pas de bons produits, lesquels se vendaient mal. Ainsi, en 1846, seuls 26 kg sont exportés en France tandis que 38 kg sont drainés vers l'étranger.

En 1851, l'adoption et la maîtrise du procédé de préparation à l'eau bouillante, qui donne de bien meilleurs résultats, conduit les planteurs à étendre les vanilleries et à rendre la vanille réunionnaise de plus en plus concurrentielle. La période allant du début des années 1850 au début des années 1880, en dépit de quelques mauvaises années dues à une maladie, voit l'activité se développer. Ainsi, de 1850 à 1860, la production moyenne annuelle s'élève à un peu plus d'une tonne ; celle-ci est portée successivement à 14,7 tonnes entre 1860 et 1869, 37,9 tonnes durant la période 1870-1879 et 61,7 tonnes de 1880 à 1881.



Graphique construit à partir des statistiques communales, des statistiques de l'Intérieur (AGR 6M 1310 à 1316) et des Tableaux de Population, de Culture et de Commerce et de Navigation, formant, pour les années 1849 à 1881, la suite des tableaux insérés dans les notices statistiques sur les colonies françaises, Paris, imp. Royale.



Euphonia subcaerulea (Vanillon des antilles), E. Mulsant, Ed. Verreaux, Histoire naturelle des oiseaux-mouches ou colibris constituant la famille des trochilidés, Lyon, 1873, T. 2.



Lamprolaima Ramé (Vanille du Mexique), E. Mulsant, Ed. Verreaux, Histoire naturelle des oiseaux-mouches ou colibris constituant la famille des trochilidés, Lyon, 1873, T. 2.





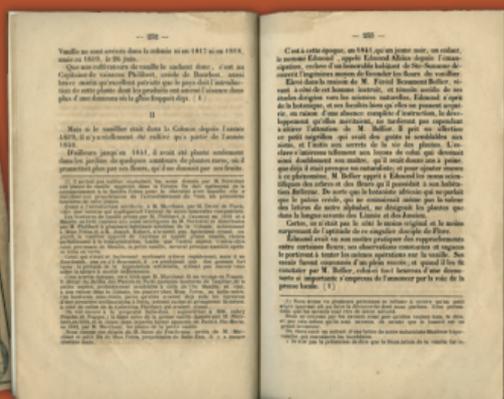
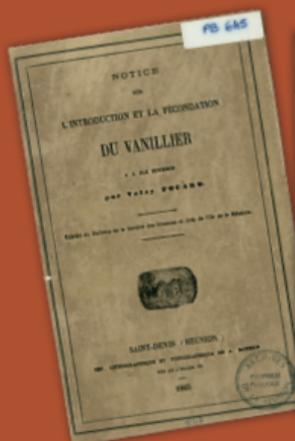
10 Retour d'Albius à Sainte-Suzanne

Avec l'aide de ses protecteurs, Albius sort prématurément de prison. Il revient à Sainte-Suzanne où il exerce divers métiers. Louis-Antoine Roussin nous livre son portrait, publié dans son Album de l'île de La Réunion.

Alors qu'il est emprisonné, Albius reçoit le soutien de son ancien maître, Ferréol Bellier-Beaumont écrit au procureur général pour demander un « adoucissement de son sort », d'autant qu'il a « certainement des droits incontestables à la reconnaissance publique et à la clémence du gouvernement ». Mézières-Lépervenche écrit au gouverneur pour « solliciter la grâce de cet intéressant et malheureux jeune homme » et une rémunération publique pour sa découverte : « si le Gouvernement lui eût accordé une récompense qui l'eût mis à l'abri du besoin, il ne fut pas allé demander au crime de quoi satisfaire les goûts contractés par lui chez son ancien maître ». Volsy-Focard intervient également en faveur d'Albius, qui est libéré après trois années de prison.

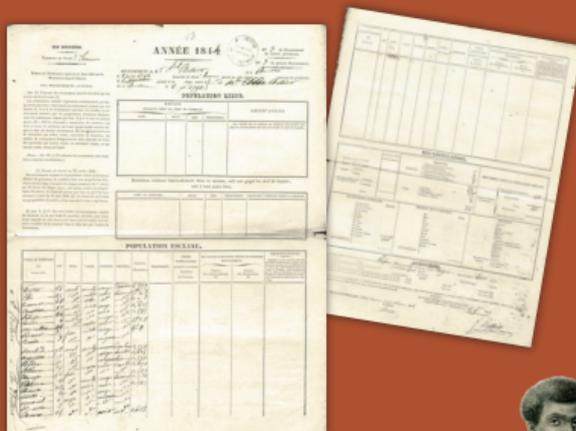
Ayant retrouvé sa liberté, Albius revient à Sainte-Suzanne et se rapproche de Ferréol Bellier, qui mourra en 1872. Albius est alors cultivateur mais exerce également les métiers de tailleur de pierres et de cuisinier.

En 1862, Volsy-Focard publie dans le *Bulletin de la Société des sciences et arts de l'île de La Réunion* une « Notice sur l'introduction et la fécondation du vanillier à l'île Bourbon » qui redonne un peu de notoriété à Albius. Louis-Antoine Roussin réalise en 1863 une lithographie d'Albius sur la base d'un dessin d'après nature, qu'il publie dans son *Album de l'île de La Réunion*. Elle illustre une notice intitulée « Le vanillier, la vanille » signée Eugène Volsy. Dans une de ses lettres à Volsy-Focard, Ferréol Bellier-Beaumont écrit : « Edmond me charge de transmettre à Mr Roussin ses remerciements pour les lithographies qu'il a eu la bonté de joindre à celle qui m'était destinée. L'ingénieux inventeur de la fécondation de la vanille a pu, en effet, en distribuer à ses parents et amis, grands amateurs de dessins et gravures, comme tous les noirs ».



Notice sur l'introduction et la fécondation du vanillier à l'île Bourbon / Volsy-Focard, 1862 - Arch. Dép. Réunion PB 645

Recommander de Ferréol Bellier-Beaumont à Sainte-Suzanne en 1844 - Arch. Dép. Réunion 6 M 452





11 Madame Edmond Albius

Le mariage d'Albius avec la fille d'un engagé Indien qui devient « chef sucrier » lui confère sans doute un peu plus d'aisance matérielle. Malheureusement elle meurt à l'âge de 24 ans et Albius se retrouve veuf sans enfant.

Âgé de 42 ans, Edmond Albius épouse en 1871 à Sainte-Suzanne Marie-Pauline Bassana, âgée de vingt ans. Son père Joseph Paranton Bassana est un engagé né dans l'Inde, qui a épousé en 1849 une créole, Françoise Avalon, ancienne esclave puis engagée de Victor et Joseph Bédier à Sainte-Suzanne, décédée en 1869. Avant d'exercer la profession de cultivateur, Paranton Bassana est désigné en 1854 comme « chef sucrier » : cet ouvrier très spécialisé, figurant parmi l'élite et placé au sommet de la hiérarchie des travailleurs usiniers, supervise les opérations de fabrication du sucre. Il perçoit alors, à ce titre, une rémunération 3,5 à 4,5 fois plus élevée que celle d'un engagé agricole.

Marie-Pauline Bassana, couturière et cultivatrice, meurt en 1876 moins de cinq ans après son mariage, sans laisser d'enfants. Dans son testament, passé dans sa maison au lieu-dit « Commune des Carron », elle institue son père et son mari ses légataires universels.

Paranton Bassana s'est constitué un capital qui lui permet d'acheter en 1854 un terrain à Sainte-Suzanne et en 1861 une maison avec terrain, avec son mobilier et ses animaux, le tout pour un montant total de 2 672 francs 50 centimes. Par un achat et par le jeu des successions, Albius s'est retrouvé propriétaire d'une partie de ce patrimoine, le préservant, toutes proportions gardées, du dénuement.



Acte de mariage (acte n° 7) d'Edmond Albius avec Marie Pauline Bassana à Sainte-Suzanne, 11 mai 1871 - Arch. Dép. Réunion & Dépt. 3/163



Acte de décès (acte n° 10) de Marie Pauline Bassana à Sainte-Suzanne, 29 janvier 1876 - Arch. Dép. Réunion & Dépt. 3/221



Acte de vente par Joseph Paranton Bassana à Marie Pauline Bassana épouse Albius, 2 juin 1874 - Arch. Dép. Réunion & Dépt. 3/1721



Testament de Mme Edmond Albius, 19 janvier 1876 - Arch. Dép. Réunion & Dépt. 3 & 1722



12 L'héritage d'Edmond Albius

La vanille aujourd'hui à La Réunion

L'activité de vanillerie se maintient après 1880. Les exportations passent de 18 tonnes en 1881 à 50 tonnes en 1885. En 1891, 70 tonnes sont exportées et en 1898, les 200 tonnes sont dépassées. La Réunion est alors considérée comme un producteur de premier ordre. L'essentiel du commerce de la vanille se fait avec la métropole.

À titre d'exemple, en 1899, sur 100 tonnes de vanille expédiées des colonies vers la France, 86 tonnes proviennent alors de La Réunion, 13 sont fournies par la Guadeloupe, le reste (14 tonnes) sont issues des autres colonies.

L'activité semble toutefois se ralentir à parti des années 30 du fait de la mévente, des bas prix et de la maladie noire qui affecte les vanilleries réunionnaises. De nombreuses plantations durent, dans ce cadre, être arrachées dans les régions de Champ-Borne et de Sainte-Anne. Par ailleurs, de mauvais lots, expédiés et commercialisés en France, ont également terni la réputation de la vanille réunionnaise, considérée jusque-là parmi les meilleures du marché.

Après la Seconde Guerre mondiale, La Réunion n'est plus et de loin, un pays producteur important. Si ponctuellement, en fonction des années, l'activité peut être rémunératrice, elle l'est, globalement de moins en moins et son maintien est davantage conditionné à des considérations d'ordre social qu'économique. Le marché est désormais très nettement dominé par les produits provenant de Madagascar et des Comores. Dans l'île, la vanille n'occupe pratiquement plus que les parties humides de la côte au Vent (l'Est) tandis que les techniques de production demeurent traditionnelles et complètement manuelles. À côté de quelques ateliers artisanaux de production, les producteurs se sont efforcés de s'organiser en coopérative qui, bénéficiant d'installations modernes pour l'époque, traite et assure la préparation et la vente d'une grande partie de la vanille récoltée dans l'île.

Albius : une marque, une identité ?

Marque de produits alimentaires transformés localement évoquant, chez les Réunionnais, les notions de savoir-faire, la tradition, l'authenticité ; dénomination d'établissements d'enseignement primaire, secondaire ou de formation, de rues, de résidences ou de stèles à son effigie, le personnage d'Edmond Albius, patrimonialisé, fait désormais partie, en guise de reconnaissance, du paysage insulaire et de la mémoire réunionnaise.



Collège Edmond Albius, La Port



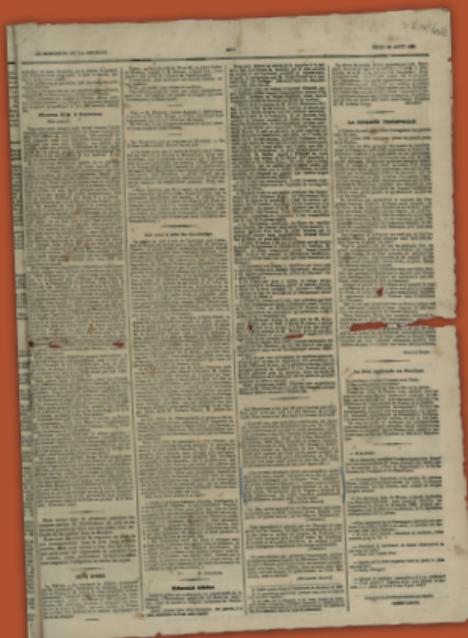
Sculpture représentant Edmond Albius,
Jacky Bang'Ni, Sainte-Suzanne
Photo : Ibrahim Mulin



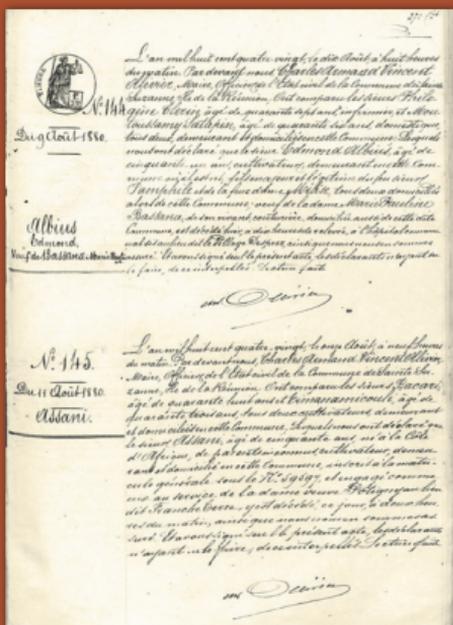
13 Conclusion

Albius s'éteint en 1880 dans l'indifférence générale. Ce n'est qu'en 2004 qu'un hommage lui est consacré, reconnaissant symboliquement la contribution d'un esclave au développement d'une filière à caractère fortement identitaire.

Malade, Albius meurt à l'hôpital communal du lieu-dit « le Village Desprez » le 9 août 1880, à l'âge de 51 ans. Le *Moniteur de La Réunion* lui consacre alors un court article : « Comme plus d'un inventeur, ses pareils, il a vécu misérable et il est mort oublié ». Sans avoir tiré aucun bénéfice de sa découverte ni jamais reçu de témoignage de reconnaissance des autorités ou des planteurs, Albius semble néanmoins avoir vécu ses dernières années modestement et non misérablement, avec l'aide de sa belle-famille. Son beau-père Paranton Bassana meurt l'année suivante.



Notice nécrologique d'Edmond Albius parue dans Le *Moniteur de La Réunion* du 26 août 1880 - Arch. Dép. Réunion 1 PER 1725



Acte de décès (acte n° 146) d'Edmond Albius du 9 août 1880 - Arch. Dép. Réunion EDEPOT 3/225 -





Vanilla planifolia Jacq. Ex Andrews,
Andrews, H.C., Botanic's repository
(1798-1816)

Commissaires et rédacteurs : Xavier Le Tertre, Damien Weiss, Lisa Di Pietro
Recherches et documentation : Michelle Galmier, Elia Marchitto, Isabelle Incana et Virginie Pérace
Coordination : Catherine Charvi Kuhn, Nelly Barboux, Dominique Rivière
Graphisme : Nicolas Roussel
Contributeurs : Tahar, Appoto, Iconothèque Historique de l'Océan Indien (IHO)

