



# USINE SUCRIÈRE DESBASSAYNS DE SAINT-GILLES

---

*Contexte historique et fonctionnement*

## SOMMAIRE

<b>❶ DÉBUT DE L'INDUSTRIALISATION À L'ÎLE BOURBON</b>	<b>3</b>	<b>❸ DOCUMENTS D'ÉTUDE :</b>	<b>► Iconographies</b>	<b>30</b>
		<b>► Les plans</b>	<i>Lithographie de L.-A. Roussin, L'habitation Desbassayns</i>	
		<i>Sucrerie de 1832 (J.M. Wetzell)</i>	<i>Usines de l'Éperon et Savannah</i>	
		<i>Sucrerie d'après le testament de M<sup>me</sup> Desbassayns (1845)</i>	<i>Charrette à bœufs</i>	
		<i>Principe de fonctionnement des machines</i>		
		<i>Ravine Saint-Gilles (vestiges patrimoniaux)</i>	<b>❹ DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES</b>	
<b>❷ USINE SUCRIÈRE DESBASSAYNS DE SAINT-GILLES : CONTEXTE HISTORIQUE ET FONCTIONNEMENT</b>		<b>► Les textes</b>	<b>► Biographies L. S. X. Gimart et de J. M. Wetzell</b>	<b>34</b>
<b>► Le développement de l'industrie sucrière sur l'île</b>	<b>5</b>	<i>Extrait du testament de Mme Desbassayns (1845)</i>	<b>► Repères chronologiques</b>	<b>35</b>
<b>► Usine à sucre Desbassayns, un établissement pionnier dans l'ouest</b>	<b>5</b>	<i>Notes de Charles Desbassayns (1840?)</i>	<b>► Glossaire</b>	<b>36</b>
<b>► Joseph Martial Wetzell et l'industrialisation locale</b>	<b>7</b>	<i>Témoignage de chroniqueurs : Auguste Billiard (1820)</i>	<b>► Glossaire architecture</b>	<b>37</b>
<b>► Organisation des tâches dans l'agriculture cannière</b>	<b>7</b>	<i>Louis Simonin (1861)</i>	<b>► Bibliographie sommaire</b>	<b>39</b>
<b>► Qualification et hiérarchisation</b>	<b>8</b>	<b>► Les fiches techniques</b>		
<b>► Spécialisation et coût de la main d'œuvre</b>	<b>8</b>	<i>Cuves de chaudière</i>		
<b>► Considérations ethniques</b>	<b>9</b>	<i>Centrifugeuse et filtres à sucre</i>		
<b>► Conditions de travail</b>	<b>9</b>	<i>Réservoir de générateur à bouilleur</i>		
<b>► Le domaine Desbassayns après 1848</b>	<b>11</b>	<i>Outils divers</i>		

# 1

## DÉBUT DE L'INDUSTRIALISATION À L'ÎLE BOURDON

### *Le début de l'activité sucrière*



Cannes, Ann-Marie Valencia



Moulin traditionnel

### *Les origines du sucre*

L'origine de la canne à sucre est mal connue. Elle serait, selon certains chercheurs, issue de l'Inde ou des îles qui l'entourent. Néanmoins, l'activité sucrière ne concernera pendant des siècles qu'un périmètre géographique compris entre l'Inde, la Chine et la Perse.

Fort prisée des occidentaux, la consommation de sucre augmente en Europe mais le sucre reste une denrée de luxe. La production part des ports d'Italie qui servent de relais commerciaux entre l'Orient et l'Occident. La découverte du nouveau monde sera un grand événement dans l'histoire du développement sucrier.

En effet, les peuples colonisateurs espagnols, portugais, français et anglais, développent l'économie sucrière dans leurs colonies surtout aux Antilles et en Amérique du Sud.

### *La canne à Bourbon*

La canne est connue dans l'île et serait indigène selon certains auteurs locaux, son industrie s'est développée tardivement.

En 1606, les Hollandais introduisent la canne à sucre à Maurice et ne commencent à la cultiver qu'en 1664. Quelques années plus tard, la canne à sucre aurait été connue à Bourbon sans qu'on sache les modalités de son introduction. Les colons semblent familiarisés avec cette plante car ils en extraient, le jus de canne pour faire de l'alcool au début du XVIII<sup>e</sup> siècle.

La Compagnie des Indes n'incite pas les colons à pratiquer la culture de la canne à sucre préférant le café et le coton. (1)

### *L'introduction des machines à Bourbon*

Elle est liée à la mise en place d'une économie de plantation qui, avec le café (1715) a soumis l'île aux nécessités de l'exportation et du profit. Cette mécanisation va se faire de manière progressive.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle apparaissent quelques machines rudimentaires empruntées à l'Europe : ventilateurs des sécheries de café, broyeurs, «fangourins», moulins à blé ou à maïs mus par des roues à eau.

Vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le mouvement s'accélère avec l'importation des machines à égrener et des presses à coton.

Les premières années de développement sucrier, avec l'adoption de modèles imités de l'île de France, des Antilles ou de Saint-Domingue, conduisent les usiniers à édifier des établissements surdimensionnés et coûteux. C'est ainsi qu'en 1817 Charles Desbassayns équipe sa sucrerie du Chaudron d'un moulin horizontal en fer (Henkell) mû par une machine à vapeur de six chevaux (Fawcett & Littledale), la première de l'île. Cette technologie britannique a contribué au développement économique de l'île et a remplacé progressivement les installations plus rudimentaires (moulins à manège).

À noter qu'à Bourbon, au début, les machines proviennent presque exclusivement de la firme Fawcett & Littledale. Comme l'a écrit Auguste Billiard, «il faut l'avouer, toutes les machines à sucre qui viennent d'Angleterre ont une supériorité incontestable sur celles qui sortent de nos ateliers... » (2)

(1) Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre* p.27-28

(2) Jean-François Giraud, *Des habitations sucreries aux usines sucrières, la «mise en sucre» de l'île Bourbon (1783-1848)*

# 1

## DÉBUT DE L'INDUSTRIALISATION À L'ÎLE BOURDON *Le début de l'activité sucrière*

Le choix de Charles Desbassayns va influencer les autres sucriers qui vont également investir dans de nouvelles machines. Une véritable frénésie s'empare alors des sucriers, orchestrée dans un premier temps par Joseph Desbassayns. (3)

La fabrication du sucre de canne va jouer un rôle déterminant dans l'économie de l'île.

De 1827 à 1848, l'activité sucrière contribue à l'accroissement du capital immobilier et mobilier des grands propriétaires de Bourbon. (4)

Vers la fin des années 1820, les fabricants français qui ouvrent des branches de fabrication à destination des colonies font la reconquête du marché de Bourbon. En 1828, le gouvernement local propose de favoriser l'importation de machines françaises pour la fabrication de sucre. (5)



(6)

(3) *Ile de La Réunion. Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848* - p.121

(4) Sudel Fuma, *Une colonie île à sucre* - p.54

(5) Jean-François Giraud, *Archéologie industrielle des usines sucrières à La Réunion, des origines à l'abolition de l'esclavage* - p.4

(5) Gravure, *Aux abords de la sucrerie*

## USINE SUCRIÈRE DESBASSAYNS DE SAINT-GILLES: CONTEXTE HISTORIQUE ET FONCTIONNEMENT



Charles Desbassayns



Madame Desbassayns

### **Le développement de l'industrie sucrière sur l'île**

Textes de référence : **citations et extraits** — Compilation établie par Dominique Dindar-Euphrasie, responsable du service éducatif & culturel du musée.

Les premières machines industrielles sont introduites à Bourbon avec la mise en place de l'économie de plantation.

La période révolutionnaire, la Première République (1792-1804), puis l'Empire (1804-1814) et l'occupation anglaise (1810-1815) bouleversent l'équilibre fragile de l'économie de l'île. La sécheresse et les ravages causés par les cyclones successifs de 1806-1807 détruisent les plantations de café et de girofle, Bourbon se tourne alors vers la production sucrière.

Charles Desbassayns sera l'un des principaux acteurs de l'implantation des usines à sucre sur l'île et de l'amélioration des techniques industrielles. Il est également responsable de l'introduction en 1817 de la première machine à vapeur sur l'île : « En 1817, j'introduisis la première pompe à vapeur fonctionnant encore aujourd'hui sur l'habitation du Chau-

dron que je vendis à M. FREON. Toutes les sucreries montées jusqu'en 1821 avaient la force de six chevaux ». (1)

L'expérience de la famille Desbassayns trouve un écho auprès des autres sucriers de l'île, les machines permettant de produire plus et plus vite : « En l'espace de deux ans près de cent sucreries sont édifiées et équipées et le mouvement de création se poursuit jusqu'en 1832 où l'on dénombre deux cent cinq moulins dans l'île ». (2)

Le ministre de la Marine et des Colonies à partir de 1828 veut donner la préférence aux machines françaises. Beaucoup de sucriers s'endettent... : « Dès la fin des années 1820, le sucrier Fréon, dans son rapport au gouvernement, souligne qu'en imitant Desbassayns, qui avait engagé des dépenses considérables, d'autres avaient vu périr leurs affaires. La pratique se poursuit et amena des faillites en chaîne à partir de 1832, d'autant que le choix irréfléchi de mécaniser pour produire en masse n'empêchait pas la fabrication d'un sucre de mauvaise qualité, qui se conservait et se vendait mal. Cette évolution poussait donc à la concentration qu'on appelait dans l'île « centralisation ». Pour survivre,

certains sucriers (les Desbassayns, Rontaunay, etc.) se rangèrent alors à la solution d'un machinisme moins coûteux et donc mieux adapté aux réalités de la colonie ; cela ménagea le succès de Gimart (1824) et surtout de l'ingénieur polytechnicien Wetzell qui séjourna de façon continue dans l'île de 1830 à sa mort en 1857. Ces machines bourbonnaises s'ajoutèrent aux autres et se substituèrent en partie aux machines européennes qu'elles ne remplacèrent jamais entièrement ». (3)

### **L'usine à sucre Desbassayns, un établissement pionnier dans l'ouest**

[Extrait] *Monographie d'une habitation coloniale à Bourbon : la propriété Desbassayns (1770-1846)*, Danielle Barret

« La première étape de modernisation générale va de pair avec la construction de l'établissement de Saint-Gilles : il s'agit de réaliser des infrastructures d'abord. La sucrerie de Saint-Gilles nécessite un apport d'eau constant : on fait donc monter l'eau de la source Saint-Gilles par un système de canaux et de pompes,

(1) Sudel Fuma, *Une colonie, île à sucre*, p. 40 - Lettre de Charles Desbassayns adressée au Gouverneur de l'île Bourbon, le 7 novembre 1835.

(2) Jean François Géraud, *Esclaves et machines à Bourbon dans Regards croisés sur l'esclavage*, p. 120

(3) Jean François Géraud, op. cit., p.121



Femmes et cannes à sucre,  
Ann-Marie Valencia

innovation remarquable pour la région. De plus, M<sup>me</sup> Desbassayns fait construire une route reliant ses établissements de sucrerie à Saint-Gilles les bas, près de la mer où se trouvent ses entrepôts: il en résulte un gain de travail et de temps considérables. Charles Desbassayns l'explique en ces termes: « d'après les relevés faits sur les livres de ma mère, il s'en suit qu'avant qu'elle n'eut fait percer son habitation de routes et qu'elle n'en eut fait construire une de son établissement au bord de la mer où à présent on porte ses denrées, en charrette, elle dépensait cinq mille cinq cent à six mille journées de noirs à récolter où à porter à la ville ses denrées ce que cent cinquante journées de noirs chartiers font à présents... Les routes suppléent en partie à la traite en nous permettant d'employer à la culture des bras qui faisaient l'office de bêtes de somme [...] »

Il est probable que l'établissement de Saint-Gilles ne soit terminé qu'en 1824-1825; il y a deux moulins à sucre dont l'un est à manège et l'autre à vapeur, un alambic et dix-huit charrettes.

La sucrerie de Saint-Gilles a tout de suite été créée à l'image des plus modernes de l'île, tournant à l'aide de la vapeur; il lui a été adjoint une guildiverie pour la fabrication des alcools («alambic»). C'est l'établissement le plus moderne du quartier Saint-Paul: en effet, les statistiques du quartier donnent pour 1827, vingt-cinq sucreries dont une seule munie de la vapeur – c'est celle de M<sup>me</sup> Desbassayns.

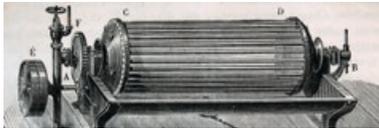
La seconde étape de la modernisation des techniques à l'intérieur du domaine Desbassayns se situe entre 1834 et 1837. Cette modernisation concerne la fabrication des sucres: elle est due aux travaux du chimiste Wetzell. C'est sur la demande du Conseil Général en 1829 que la colonie décide de faire venir un ingénieur-chimiste. Wetzell est désigné par le Ministre de la Marine et des Colonies: il était l'ancien professeur de mathématiques et d'hydrologie de Bourbon.

En 1834, M<sup>me</sup> Desbassayns lui permet de faire ses travaux dans sa sucrerie de Saint-Gilles; Wetzell trouve des procédés pour améliorer la décantation du vesou et pour le filtrer.

Sa dernière invention la plus importante date de 1837 comme l'attestent M<sup>me</sup> Desbassayns et son fils: « Nous, soussignés, M<sup>me</sup> Desbassayns, propriétaire d'un établissement de sucrerie sur mes biens de Saint-Gilles et M. Charles Desbassayns, administrateur des dits biens de Saint-Gilles certifions que M. Wetzell y a installé et expérimenté en 1837 comme inventées, un appareil de quatre chaudières pour cuire le sucre à basse température au moyen de la seule vapeur du vesou... elles ont pleinement répondu à leur destination qui était de cuire le sucre à la température d'environ 63°... sur le pied de mille à mille deux cent livres de sucre à l'heure » [...].

Ce procédé ajouté à d'autres permet de recueillir le sucre sans résidu de sirop. Non seulement ces techniques provoquent un gain d'énergie considérable, mais au surplus, elles améliorent la qualité des sucres qui sont vendus plus chers que les autres en France». (4)

(4) Danielle Barret, *Monographie d'une habitation coloniale à Bourbon: la propriété Desbassayns (1770-1846)*, pp.118, 119, 120



chaudière Wetzell



Joseph Desbassayns

### Joseph-Martial Wetzell et l'industrialisation locale

En 1837, la mise en place « du procédé de cuisson à basse température » dans les « rotateurs » apparaît donc comme une invention majeure qui équipa la plupart des sucreries et resta d'usage jusque vers 1870. Dès 1837, les machines de Wetzell furent construites localement dans les ateliers Lory et Pitel avec la participation d'esclaves à « talent ». (5) Cette invention se répandit à Maurice, Mayotte, Madagascar, aux Antilles...

« Par ses choix, Wetzell tourne le dos à la concentration, qui aurait fait disparaître ses recruteurs, et table donc sur une stabilisation de la quantité de main-d'œuvre. Par là, on peut dire que les réalisations mécaniques de l'ingénieur, paradoxalement, ne favorisent pas l'abolition de l'esclavage : ses appareils, si répandus, exigeant un nombre plus élevé d'esclaves, tendent plutôt à pérenniser la situation sociale existante ». (6)

### Organisation des tâches dans l'agriculture cannière

[Extrait] *L'esclavagisme à La Réunion, Sudel Fuma*

« La méthode de Joseph Desbassayns, célèbre dans toute la colonie est appliquée sur la plupart des grandes exploitations sucrières [...] ».

La récolte commence au début du mois de juillet et se termine au mois de décembre. Les « coupeurs » de Joseph Desbassayns sont répartis en « plusieurs bandes » ayant chacune une tâche bien définie :

→ la première bande abat, dit-il, les cannes avec une hache étroite afin de couper la canne profondément en terre.

→ le deuxième groupe, celui des éplucheurs, nettoie la canne, en enlevant la paille qui enveloppe celle-ci et l'envoie derrière lui.

→ Les esclaves constituant le troisième groupe continuent l'opération de nettoyage sous la surveillance vigilante du commandeur.

→ Un dernier groupe composé d'hommes robustes, ramassent les cannes et forment des tas le long des chemins d'exploitation.

→ les charretiers et les manœuvres « chargeurs » rangent alors les cannes debout dans la charrette pour les empêcher de tomber en arrière ou en avant [...].

→ le commandeur du moulin doit vérifier que toutes les cannes sont coupées correctement [...].

Avant d'être brassées par les moulins, les cannes à sucre sont toujours lavées à grande eau par les esclaves pour éviter que la terre ne salisse le jus destiné à être transformé en sucre. Cette méthode de Joseph Desbassayns est appliquée dans la plupart des exploitations sucrières ». (7)

« Avant 1830, aucune qualification liée au travail du sucre et à la manœuvre des mécaniques n'apparaît ». (8)

(5) Jean-François Géraud, *Esclaves et machines à Bourbon, Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848*, p.124

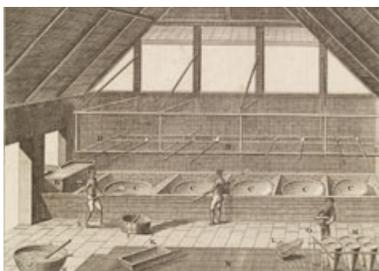
(6) Jean-François Géraud, op. cit., p.127

(7) Sudel Fuma, *L'esclavagisme à La Réunion*

(8) Jean-François Géraud, op. cit., p.124



Le garde-champêtre de Bourbon,  
dessin de Janet Lange



Les différentes étapes de cuisson (batterie)

## Qualification et hiérarchisation

[Extrait] *Monographie d'une habitation coloniale à Bourbon : la propriété Desbassayns (1770-1846)*, Danielle Barret

« L'industrie débute avec l'installation de l'usine à sucre de Saint-Gilles. Seul le testament de madame Desbassayns laisse apparaître ces tâches de type moderne. On trouve d'abord le terme « ouvrier » qui est nouveau dans la terminologie de l'époque : l'ouvrier est le travailleur de l'usine.

La spécialisation est plus poussée dans le terme « ouvrier-sucrier » mais la tâche précise de l'esclave n'est pas donnée, ce qui montre dans cette industrie naissante, l'ouvrier est un technicien polyvalent. Tout au plus, la hiérarchie est-elle marquée par l'expérience plus longue qui confère alors le titre de « chef sucrier ». D'autres spécialités de l'usine s'attachent au travail des métaux : c'est le « forgeron-chaudronnier, le forgeron et le « forgeron chef de pompe ». Six spécialistes au total font fonctionner l'usine sucrière : au moment de la fabrication du sucre, ils sont probablement secondés par les travailleurs

agricoles. Estimés à un haut prix, ces esclaves ouvriers forment avec les commandeurs un groupe supérieur.

Tous ces travaux permettent au domaine Desbassayns de vivre pratiquement en autarcie. L'abbé Macquet qui le visite vers 1843 décrit la division du travail : « Dans cette principauté, chacun a sa tâche à remplir : les uns la domesticité, les autres la forge et la mécanique : ceux-ci la menuiserie et l'ébénisterie, ceux-là la maçonnerie et la charpenterie, ici la boucherie, la charcuterie ; là, la basse-cour et l'élevage, là, le plantage de la canne à sucre, là le remontage la coupe et la vendange ; ici la manutention et la charrois, les chaudières et la vapeur, la sècherie et la mise en sacs. » (9)

## Spécialisation et le coût de la main-d'oeuvre

[Extrait] *Esclaves et machines à Bourbon*, Jean-François Géraud, *Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848*

« La spécialisation est un corollaire indispensable au grand domaine. Ces esclaves sucriers avaient donc acquis une véritable qualification technique : minutie des mesures, capa-

cité à lire les instruments, pluralité et ponctualité des manœuvres ; on est bien loin du travail des champs ou de l'exercice des métiers manuels traditionnels. Cette qualification s'accompagne naturellement avec Wetzell d'une division du travail [...] ». (10)

« La spécialisation enchérit le prix de hommes qui sont prisés entre trois et quatre mille francs, le double du prix des autres qui varie entre mille sept cent et deux mille francs ». (11)

[Extrait] *L'esclavagisme à La Réunion*, Sudel Fuma

« Le prix des Noirs est si élevé qu'on préfère les louer au lieu de les acheter. Les demandes en location sont particulièrement nombreuses pendant la période de la coupe des cannes, du mois de juillet au mois de décembre ». (12)

(9) Danielle Barret, op. cit., p.81

(10) Jean-François Géraud, op. cit., p. 123

(11) Jean-François Géraud, op. cit., p. 124

(12) Sudel Fuma, op. cit., p. 47



Travailleurs des Mascareignes

### Considérations ethniques

[Extrait] *L'esclavagisme à La Réunion*, Sudel Fuma

«L'analyse des actes de vente fait observer que le Créole esclave est plutôt ouvrier, charpentier ou manœuvre. Né dans la Colonie, ce dernier a pu acquérir une spécialisation que n'a pas le Noir de traite. Les esclaves Créoles des sucreries ont surtout des tâches de responsabilité qui demandent une certaine connaissance du milieu et des techniques utilisées pour la fabrication du sucre. Ainsi, tel esclave Créole sera chef de pompe, Noir de batterie, chef sucrier, chef charpentier, jardinier, domestique. Les Cafres de l'usine sont pour la plupart des manœuvres, et sont chargés des travaux « grossiers » et pénibles de la sucrerie». (13)

### Conditions de travail

→ Le contexte de recrutement des engagés

En 1827, date de l'ouverture de l'usine, la traite des Noirs est interdite depuis 10 ans en France. Cependant, une traite clandestine continue à pourvoir l'île de quelque 45000 hommes entre 1817 et 1848.

«Le travail sur les habitations sucrières est réputé très difficile, particulièrement après 1840. L'acquisition d'esclaves de plus en plus risquée entraîne une diminution de la main d'œuvre alors que la production sucrière augmente et génère un travail de plus en plus important». (14)

→ Les conditions de travail

L'engagement de travailleurs libres indiens ou malais tente également de palier le manque de main d'œuvre. Dès la fin de l'année 1830, 3102 engagés indiens sont recensés. Dans les années 1840, le gouvernement organise l'introduction d'un millier de Chinois, sans succès. (15)

[Extrait] *L'esclavagisme à La Réunion*, Sudel Fuma

«Les conditions difficiles dans lesquelles vivent les engagés du sucre suscitent parfois des accès de colère qui se traduisent par des actes de violence contre les propriétaires engagistes. Le soulèvement d'Indiens qui se déroule à Saint-Gilles sur la propriété de Madame Desbassayns est l'expression-type de ce genre de comportement. Les Indiens, auteurs

de cette mutinerie, sont engagés au début de l'année 1830 par De Villèle, grand propriétaire sucrier de Saint-Gilles Les-Hauts. Celui-ci envoie ses Indiens chez sa belle-mère pour l'aider à arracher les herbes de ses champs de cannes à sucre. Les Indiens sont confiés à un commandeur Amédée, qui doit diriger les travaux. Outrés par la conduite du commandeur envers eux, les Indiens se révoltent contre celui-ci et le blessent de plusieurs coups de pioches. Appelé sur les lieux de soulèvement, le régisseur de l'habitation, qui s'est emparé du présumé meneur de la révolte, doit le relâcher promptement devant les menaces des autres Indiens. Les Indiens se rendent à Saint-Paul, la ville la plus proche, pour manifester leur mécontentement devant l'autorité judiciaire. La police coloniale envoyée par l'autorité centrale pour reconduire les Indiens grévistes sur les lieux de leurs travaux doit faire usage de la force contre le groupe des Indiens qui refusent de réintégrer leur exploitation. L'attitude des Indiens engagés de cette propriété permet de mieux comprendre les véritables mobiles de cette mutinerie [...]. L'interrogatoire des éléments jugés les plus dangereux par l'autorité colo-

(13) Sudel Fuma, op. cit., p.39

(14) Sudel Fuma, op. cit., p.49

(15) Jean-François Géraud, op. cit., p.126



Travailleurs des Mascareignes

niale montre chez ces hommes une détermination farouche de ne plus reprendre le travail chez De Villèle, même si celui-ci « oublie leur inconduite et renvoie Amédée, l'esclave noir, qui les avait commandés ». Les Indiens mutins veulent retourner en Inde et se disent décidés à supporter les conséquences de leur rébellion ». (16)

« Moins de 2 ans après leur arrivée dans la colonie, la plupart des travailleurs indiens abandonnent leurs propriétaires engagistes préférant vivre de vagabondage plutôt que de subir la discipline des grandes habitations ». (17)

« Le travail à l'usine est plus dur encore que le travail de la terre. Dans une fumée, une vapeur, une chaleur insupportables ». (18)

« Ces cadences rapides sont encore aggravées par l'allongement de la durée du travail. Mais c'est surtout l'ouvrage de nuit qui épuise car les conditions sont très contraignantes (faible lumière, vapeur, chaleur,...).

Le travail de nuit s'effectue avec un éclairage aux flambeaux diffusant une lumière intermittente et insuffisante, augmentant les risques d'accident et d'incendie ». (19)

[Extrait] *Esclaves et machines à Bourbon*, Jean-François Géraud, Regards croisés sur l'esclavage 1794-1848

« Les circonstances dans lesquelles a lieu le travail du soir sont désavantageuses. La faible lumière de deux lampes et le plus souvent d'une seule est perdue dans la vapeur. L'obscurité concourt avec la chaleur et la fatigue à porter les Noirs au sommeil ; ils dorment effectivement debout [...] Un seul homme travaille au contraire plus activement, c'est le chauffeur, impatient de terminer, brûlant force bagasse au lieu de la paille qu'il a brûlée dans la journée mais aussi, par cela même brûlant les cuites [Wetzell] ». (20)

Les accidents se produisent régulièrement : membres cassés, sectionnés, brûlures,...

« Le travail de la zone des foyers est le plus pénible car les hommes qui

alimentent les foyers sont en permanence exposés à la chaleur et à la fumée. Le chauffage des machines doit commencer à deux heures du matin avant l'ouverture de l'usine ». (21)

→ Temps de travail

« L'usine doit fonctionner à plein rendement jour et nuit pendant toute la période de la coupe. » (22)

« Le temps de travail réglementaire est fixé à 12 heures à partir de 4h du matin selon la loi du 18 juillet 1845 promulguée dans la colonie le 30 décembre 1845. » (23)

« Mais le temps réel de travail est plus souvent de 14 ou 16 heures sans compter les corvées du soir pour les animaux de l'établissement. La distribution du travail de nuit n'est réglementée qu'à partir du 28 juin 1847 par un arrêté qui permet des pauses de 2 heures après 4 heures consécutives la nuit ». (24)

« Bien souvent « ceux qui doivent être au repos à partir de 8h après le travail de nuit ne sont souvent libérés que vers 12 heures ou parfois 14 heures selon la discipline de l'atelier... ». (25)

(16) Sudel Fuma, op. cit., p.119  
(17) Sudel Fuma, op. cit., p.122  
(18) Jean-François Géraud, op. cit., p.125  
(19) Sudel Fuma, op. cit., p.53  
(20) Jean-François Géraud, op. cit., p.125  
(21) Sudel Fuma, op. cit., p.52  
(22) Sudel Fuma, op. cit., p.52  
(23) Sudel Fuma, op. cit., p.56  
(24) Wetzell, cité par Géraud, *Archéologies industrielles des usines sucrières à La Réunion 1815-1915*, p.144  
(25) Sudel Fuma, op. cit., p.59



Travailleurs des Mascareignes

« Les ouvriers n'arrêtent le travail que le dimanche (jour de repos réglementaire) après le nettoyage des foyers, des chaudières, des canalisations à vesou, de la révision des moulins et des soins des animaux. » (26).

Ces corvées peuvent-être prolongées jusqu'à la demi-journée.

En 1846, après la mort de Madame Desbassayns, de grands bouleversements interviennent dans le statut des travailleurs. Charles Desbassayns gère le domaine...

### **Le domaine Desbassayns après 1848**

Sur l'habitation Desbassayns, l'encadrement des travailleurs engagés, conserve une forme d'organisation mise en place par Charles Desbassayns (Notes de Charles). Deux changements méritent néanmoins d'être signalés selon l'historien Alexis Miranville :

« Le terme Noir de pioche fait place à celui de cultivateur, [...], une nouvelle fonction apparaît celle des gardes champêtres, qualifiés de particuliers par opposition à ceux qui travaillent sous l'autorité du maire. Ils sont chargés de coordonner et de superviser le

travail des commandeurs, de régler les litiges, de fixer les dates des récoltes sur le secteur de l'Habitation ». (27)

À partir de 1849, le neveu de Charles Desbassayns, Henri Frédéric de Villèle, administre le domaine. Il en devient propriétaire dès 1855 pour la somme de 120 000 Francs. Le petit fils de ce dernier, Frédéric de Villèle, lui succèdera en tant que gestionnaire de l'usine jusqu'en 1920 (fermeture de l'usine au profit de celle de l'Éperon construite en 1864).

[Extrait] Villèle, Village Réunionnais, Alexis Miranville

« Pour la période qui s'étend sur toute la deuxième moitié du 19<sup>e</sup> siècle, les écrits sont rares concernant les principales transformations économiques et sociales sur l'ancien domaine Panon-Desbassayns [...] La feuille de dénombrement de la population établie en 1902 par les agents recenseurs dénombre neuf cent cinq personnes domiciliées dans le secteur allant de Villèle à l'Ermitage. Ce document nous renseigne aussi sur l'importance numérique des travail-

leurs engagés et sur leur répartition ethnique. Ainsi, on apprend que ceux qui viennent de l'Inde, alors appelés Malbars, constituent à eux seuls près de 80% de la main-d'œuvre immigrée, les Africains et les Malgaches se partageant les 20% restants. Ces chiffres expliquent pourquoi aujourd'hui la localité de Villèle est si profondément marquée par la culture indienne. » (28)

« Sur la propriété, les engagés forment deux groupes distincts les nautifs de l'île et les immigrants. En 1920, la fermeture de l'usine est officielle. Elle correspond à une stratégie liée à un contexte économique nécessitant les regroupements, les rachats et les fusions d'établissements. » (29)

(26) Sudel Fuma, op. cit., p.59  
(27) Alexis Miranville, Villèle Village Réunionnais, p.104  
(28) Alexis Miranville, op. cit., pp.105-106  
(29) Alexis Miranville, op. cit., p.113



Gravure : le shéga, danse des noirs

3

# DOCUMENTS D'ÉTUDE

## Les plans

Sucrerie de 1832 (J.M. Wetzell)

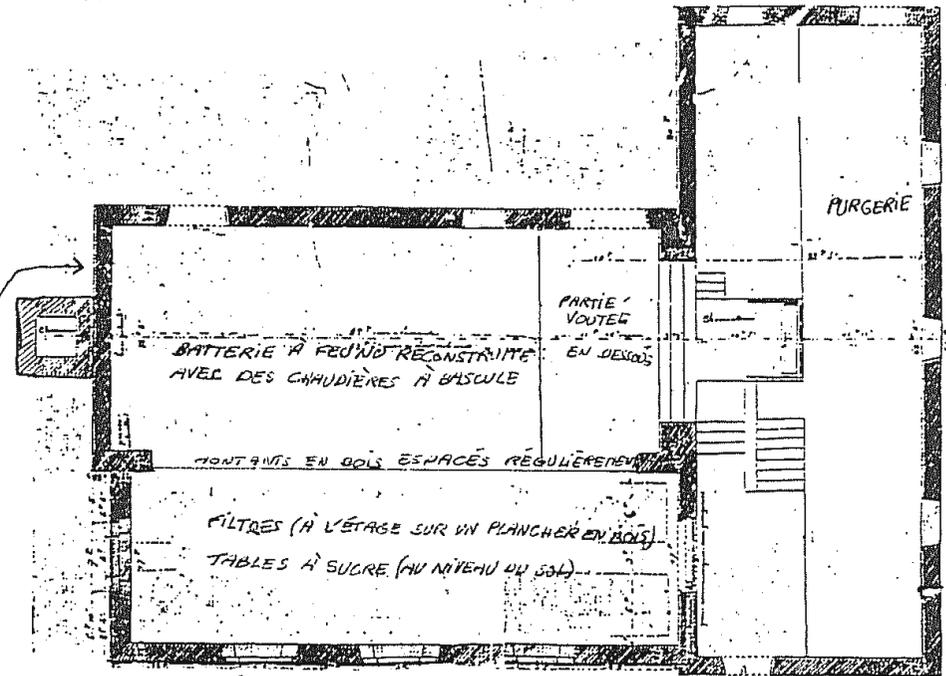
LE MOULIN ET LA MACHINE  
À VAPEUR N'ONT PAS DÙ  
BOUGER.

WETZELL PRÉCISE QUE SI  
LA LONGUEUR DE CE  
BÂTIMENT N'EST PAS  
SUFFISANTE POUR INSTALLER  
LES CHAUDIÈRES À BASCULE  
ALORS IL FAUDRA DÉMOLIR  
LA CHEMINÉE POUR L'ALLONGER  
(Rien me dit de tel est le cas)

PLAN DU PROJET DE WETZELL  
- EN 1832 -

(1/200<sup>e</sup>)

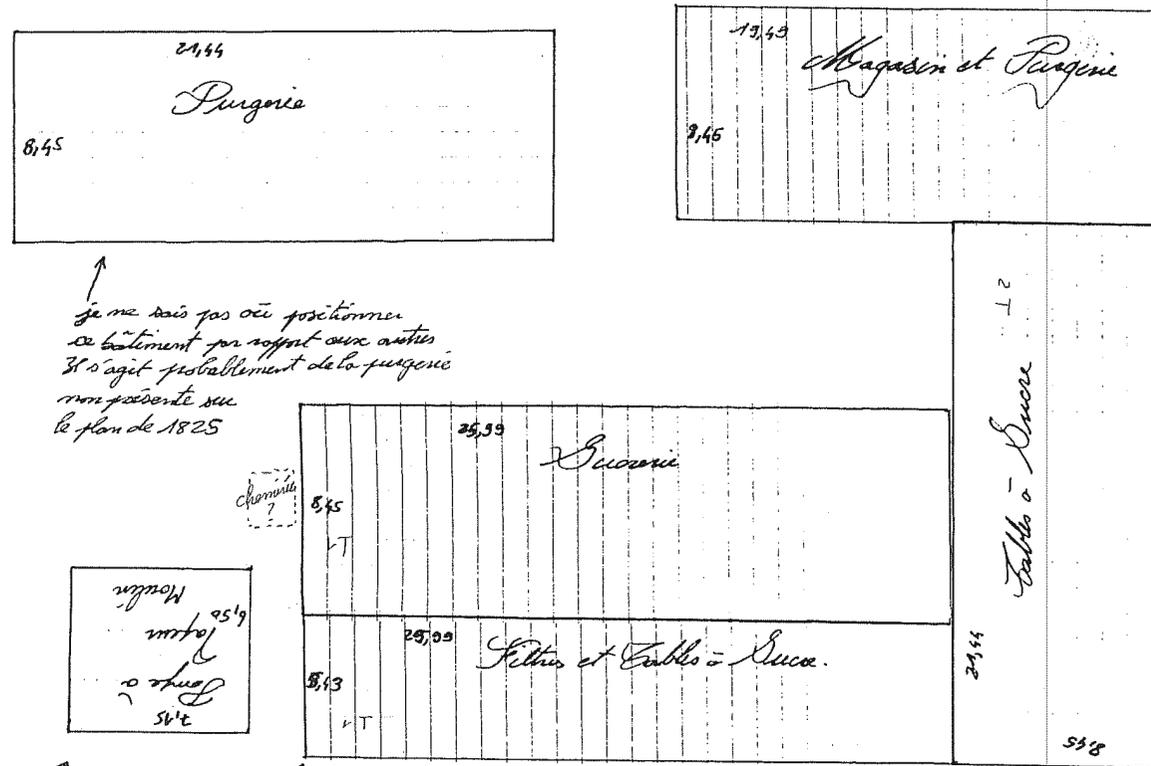
IL SEMBLE AVOIR ÉTÉ SUIVI -



↑  
CETTE FAÇADE A ÉTÉ CONSTRUITE AVEC 4 COUVERTURES  
AU LIEU DE 3 -

3

Sucrierie d'après le testament de Mme Desbassayns (1845)



je ne sais pas où positionner ce bâtiment par rapport aux autres. Il s'agit probablement de la purgerie non présente sur le plan de 1825

ELLE PEUT-ÊTRE ÊTRE SITUÉE LÀ DEPUIS 1825

BÂTIMENTS ALLONGÉS PAR RAPPORT AUX PLANS DE 1825 et 1832 LA TRANSFORMATION A DÛ AVOIR LIEU LORS DE L'AMÉNAGEMENT DE 1837

PLAN HYPOTHÉTIQUE D'APRÈS LE TESTAMENT DE MADAME DESBASSAYNS (1845)

(1/200<sup>e</sup>)

3

Plan de la sucrerie: le principe de fonctionnement des machines

*Habitation Desbassayns*  
22 oct 1847  
Antoine Roussin

**1** chaudière

**2** moulin à manège

**3** chaudière basse température Wetzell

**4** rafraichissoire (cristallisation passive)

**5** centrifugeuses

**6** purgerie

**7** bassin réfrigérant

roue d'entrainement et chaudière

moulin à eau

batterie Gimart

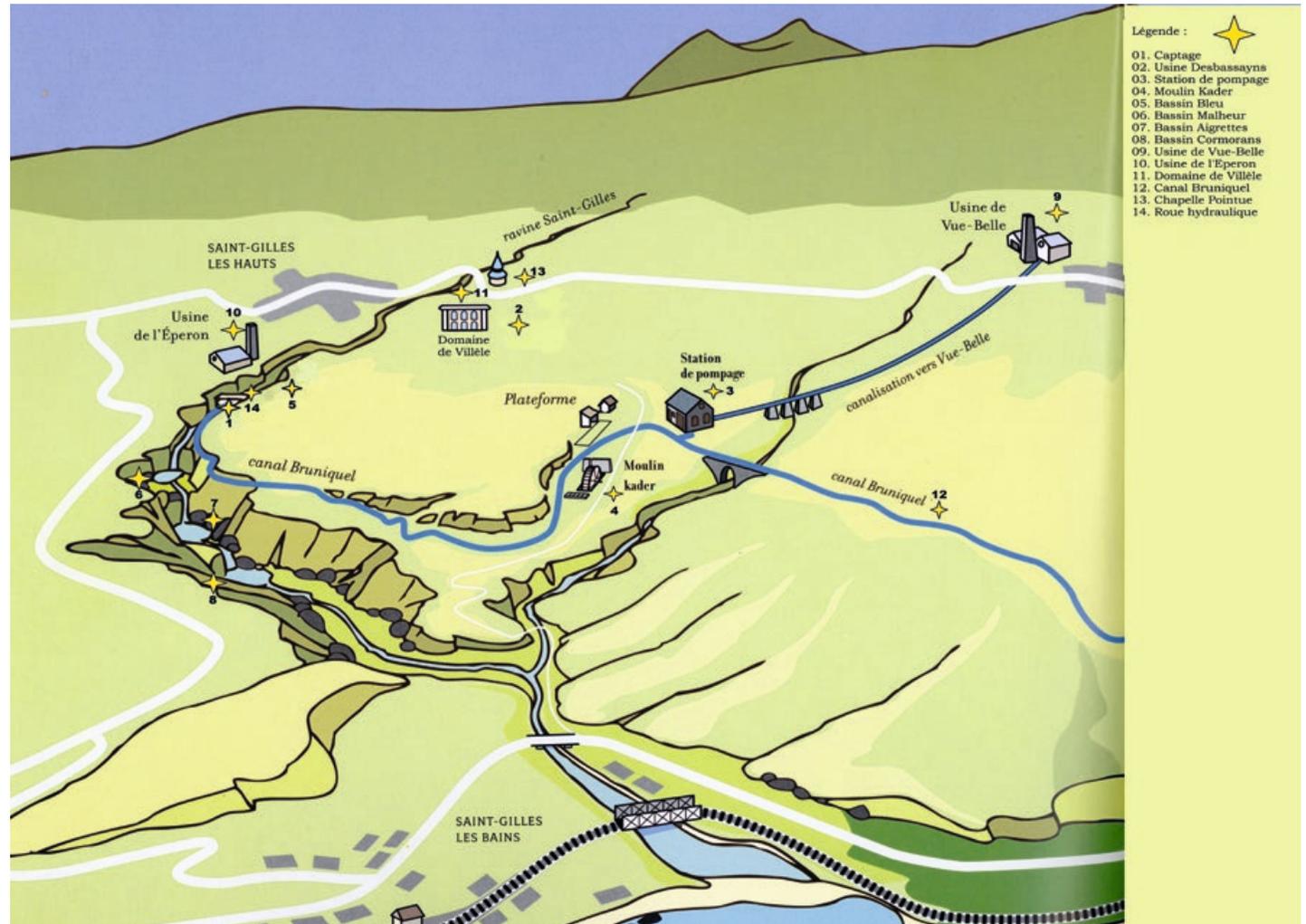
ZONE DE CUISSON

batterie de cuves

écumoire

Usine sucrière de Saint-Gilles-les-Hauts  
Desbassayns - De Villèle  
1827-1920

La ravine Saint-Gilles (vestiges patrimoniaux)





**Extrait du testament de  
Madame Desbassayns (1845)**

DOCUMENT : extrait du testament de Madame Desbassayns

Ce testament de M<sup>me</sup> Desbassayns, daté de Saint-Gilles le 20 juin 1845, est le dernier qu'elle rédigea, à l'âge de quatre-vingt-dix ans, peu avant sa mort survenue dans sa maison de Saint-Gilles le mercredi 4 février 1846 à six heures du soir. Elle avait déjà rédigé un testament de quatre pages, le 20 novembre 1807. Mais le dernier, beaucoup plus complet, présente, outre l'aspect anecdotique, l'intérêt de décrire minutieusement de quoi se composait l'une des principales, sinon la principale, des propriétés de l'île au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, trois ans avant l'abolition de l'esclavage.

À la mort de M<sup>me</sup> Desbassayns, la sucrerie de Saint-Gilles est moderne et imposante.

Nous vous proposons de découvrir un cours extrait testamentaire relatif à cet établissement constitué de sept bâtiments :

« Un établissement de sucrerie composé : d'un bâtiment en pierres de vingt-cinq mètres quatre-vingt-dix-neuf centimètres sur huit mètres quarante-cinq centimètres, servant de sucrerie, d'un autre bâtiment en pierres de vingt-cinq mètres quatre-vingt-dix-neuf centimètres sur cinq mètres cinquante-trois centimètres servant aux filtres à vesou et aux tables à sucre ; d'un troisième bâtiment en pierres formant équerre, renfermant les tables à sucre, ayant vingt-un mètres quarante-cinq centimètres sur huit mètres quarante-cinq centimètres ; d'un quatrième bâtiment en pierres de vingt-un mètres quarante-cinq centimètres sur huit mètres quarante-cinq centimètres, servant de purgerie ; d'un cinquième bâtiment de dix-neuf mètres quarante-neuf centimètres sur huit mètres quarante-cinq centimètres servant de magasin et de purgerie à sirop ; d'un sixième bâtiment en pierres, servant de forge et de remise ;

d'un septième bâtiment en pierres de sept mètres quinze centimètres sur six mètres cinquante centimètres renfermant une pompe à vapeur de la forge de six chevaux, avec moulin de force de 8 chevaux et une usine à la Wetzell ; enfin d'écuries en pierres ;

Une machine hydraulique servant à élever les eaux de la partie basse de Saint-Gilles à l'établissement de sucrerie, des tuyaux et des citernes destinés à la conduite et à la réception des dites eaux [...] »



### **Notes de Charles Desbassayns (1840?)**

DOCUMENT: extrait de Notes des objets à observer comme moyens de control (sic) et de surveillance (Charles Desbassayns , 1840) (?)

[Transcription littéraire]

#### ► **Tranquilin**

S'il ne reçoit pas des instructions précises il ne fera rien. Il peut être employé comme Commandeur ou Surveillant pour faire des travaux de la Cour Ainsi quand on a du mortier à faire il est bon pour cela et compter les bailles de chaux (e) et faire brasser. Il faut qu'il travail sous la varangue et y surveille l'ouvrage de Blaise (...) et lorsqu'on épluche le Manioc il Surveille. Je ne crois pas du tout à sa fidélité Mais il n'est pas infidèle Canaille il ne voudrait pas se compromettre vis-à-vis le premier venu mais certes n'empêcherait pas un Vol à moins qu'il n'en soit chargé. Ainsi pour la Surveillance du Manioc toujours les Portes de la Varangue fermées Agathe ou Augustine Responsable.

Tenant les Clef.-Comptant les bailles Mesurant le Manioc. L'occupation Spéciale de TRANQUILIN est la réparation et la confection des harnois. Quand il n'en a plus à faire alors il fait des Cordes ou Choses tresser des Sangles en Cadere et faire a la main des Cordes rondes de Cadere battu.

TRANQUILIN quand Ma mere nest pas ici repond de louvrage de MARCILLY et en rend compt. Il travail sous la varangue fermée.

Tous les Soirs TRANQUILIN vient rendre Compte à l'appel (de ce que lui et) BLAISE et les autres on fait.

#### ► **Blaise**

Soit au Soufflé de forge soit à faire des Cordes il faudrait lui apprendre a en faire de bonnes et des Paniers. Nous pourrons encore l'installer a battre la terre de Glaise et la faire secher (...) pour le sucre.Ouvrage qui doit etre fait avant la (roulaison) pour terrer nos Sucres il en faut un approvisionnement denviron 25 bariques.

#### ► **Gentil**

Point douvrage a la forge il travail avec les Macons ou les Charpentiers et aussito(t) qu'il n'y a pas douvrage

a la forge la fermer Mieux vaut laisser accumuler louvrage de quelques jours que douvrir la forge pour louvrage dune ½ journée il y passera tout son tems cest certain.

GENTIL rend compte tous les Soirs et a l'Appel.

#### ► **Ouvriers travaillant à la Cour. Ordre Général de Police**

Personne ne bouge du Chantier dans les heures de repas. Ils sortent du Camp avec les Noirs de la bande et ne retournent plus au Camp. Les Chefs en répondent et si il y a désobéissance le Chef et le(Noir) en Prison. Le Soir ils balayent le Chantier et attendent la bande rentrée et défilent avec la bande .

#### ► **Conseil d'administration**

Regle générale pour Mr. NION pour prévenir tout oubli dun détail quelconque cest dobliger a Venir rendre Compte a l'appel avec Methode et comme si il sagissoit dune chose importante autrement cela fui de la Mémoire Quon oublie 2 fois ils spéculent dessus pour qu'ils ne croient pas quon a oublié si ils rendent pas Compte on laisse aller 2 jours on les punis et on

leur fait voir qu'on savait l'oublier mais qu'on a voulu les punir ne leur disant rien car si c'est dans le jour qu'on leur rappelle leur oubli ils voyent bien qu'on avait oublié soi même tandis que si c'est à l'heure ordinaire ou que le Matin on les appelle exprès ils voyent qu'on les avait en mémoire. Il ne faut pas oublier que tous les Noirs et ceux qui spéculent plus particulièrement sur l'oubli et les règles qui tombent en désuétude aussi sont ils prompts à obéir demblé afin de ne pas éveiller la Susceptibilité ou la Méfiance des Blancs qui ils le savent bien seront obstinés si au début ils rencontrent de la résistance.

#### ► cuisinière

Que tous les jours elle apporte son Mangé à goûter si on n'a pas été la midi quelle le fasse le Soir et demande si on a goûté le Midi et dise le nombre de Peintes obtenu à Diner. Moyen certain de ne pas perdre de vue cet objet.

#### ► (.) Lole Isidore Honorine

Que tous les soirs ils rendent leur Compte de (...) et qu'Agathe vous dise si les (paquets) étoient bon suffisam-

ment gros et de quoi qu'Agathe vous dise pour le lendemain si elle a besoin de (poussière) de Songes ou autres Mangé des Cochons pour que vous puissiez ordonner à HONORINE son ouvrage.

#### ► Véronique hôpital : règles surveillance, occupation

En rendant Compte le Soir de l'état des Malades. Vous dise l'hôpital est resté fermé et les Malades ont fait tel ou tel ouvrage. Hôpital grand Moyen de Discipline et de facilité de Ménager DES Noirs fatigués en laissant quelques jours à l'hôpital sans inconvénient si l'hôpital est fermé Porte immense ouverte aux Abus si elle est ouverte et d'où il résulte tous les Vols et de plus une affluence immodérée à l'hôpital. VERONIQUE dit Oui et Nexte pas en la (tenant de court) elle fera ainsi Chaque fois qu'on passe Voir si la porte est fermée quand on arrive Subitement la première visite est à la porte de l'hôpital et voir si les Malades y sont surtout quand il y a des Créoles (...) pas très malades. De loin en loinaprès la remise de la Clef de l'hôpital aller y faire une ronde Voir si les Malades y sont sil en Manque Un

Une seule fois que VERONIQUE soit obligée d'y coucher.

Occuper des Malades à l'hôpital Moyen de forcer l'infirmière à les Surveiller de plus on a Moins de répugnance à laisser les Noirs fatigués Sy reposer. Ne pas négliger les bains (aux) Malades cela délasse c'est un Moyen de Santé pour les Noirs sales et peu soigneux de leur corps facilite la transpiration et les fonctions Animales leau sert ensuite aux cochons dans l'hiver et les faire essuyer de Suite et au lit.

Il faut chercher de l'occupation aux Malades du Vacoua à fendre de la terre à piler pour (terrifier) du sucre à ceruder dans ce dernier Cas c'est Augustine qui en répond, de la laine à déchirer, des cordes à faire, de l'huile.

#### ► troupeaux de boeufs de charrette gardiens : ordre de surveillance, règles à suivre

C'est une Partie bien essentielle de Notre Mobilier pour le transport des denrées pour la récolte de Maïs des Cannes et l'extraction des Bois des Pierres et du transport des bois pour la chaux.



### **Témoignage d'un chroniqueur, Auguste Billiard (1820)**

DOCUMENT : témoignage d'Auguste Billiard (1817-1820)

« De tous les travaux de colonie, celui de la sucrerie est le plus actif et le plus intéressant : tout marche de concert avec une égale promptitude ; un habile sucrier, tel que celui avec qui nous sommes, n'est point un homme ordinaire ; toutes ses forces sont distribuées dans une juste proportion : tant de noirs à couper les cannes, tant d'autres à les charroyer ; tel nombre au moulin, et tel nombre à la batterie ; ces derniers sont les plus intelligents. Le blanc chargé de la confiance du maître, si ce n'est pas le maître qui dirige lui-même les travaux, a constamment les yeux sur la batterie, ses ordres sont sur-le-champ exécutés ; le mouvement n'est point interrompu : voyez-vous les noirs avec des poêlons transvaser de chaudière en chaudière le vesou, le sirop et la cuite, ou, armés de spatules, agiter sans cesse le liquide, ou l'écumer avec leurs grandes écumaires ? Une épaisse vapeur d'une odeur agréable s'élevant de la batterie, se tient sus-

pendue au-dessus de nos têtes, et sort par les ouvertures horizontales pratiquées de chaque côté du toit. Il m'est arrivé plusieurs fois de passer ma journée dans une sucrerie, sans y trouver un instant d'ennui. Les noirs se relaient à des heures fixes, pour prendre du repos, lorsque les travaux se continuent durant la nuit. Dans quatorze à quinze heures de temps un sucrier actif, qui a de grandes forces, peut dans une seule usine faire de six à neuf mille livres de sucre ; on est parvenu à ce dernier résultat dans la sucrerie où nous sommes ; je n'ai pas oui dire qu'on ait jamais obtenu dans les Antilles françaises une aussi grande quantité de sucre dans un temps aussi limité ». (...)

Biblio.: *Voyage aux colonies orientales: lettres écrites à M. le Comte de Montalivet, ancien Ministre de l'Intérieur pendant les années 1817 à 1820.* Auguste Billiard ; Mario Serviabile, Jean Alby. Saint-Denis : ARS Terres créoles, 1990. 1 vol. (254 p.) ; 21 cm. (Masca-rin). Index. ISBN 2-908578-09-03.



172

nous avions le *fakam* odorant, ce thé de l'île Bourbon, digne rival de celui de Chine, et nous nous laissons aller à d'interminables causeries. Mon hôte me racontait les émouvantes aventures du temps de l'esclavage, à l'époque où les *grands marrons* infestaient l'île, et avaient choisi comme asile les inaccessibles cavernes sur les flancs du Piton des Neiges. On se rappelle encore à Bourbon et la féroce hardiesse de ces noirs et l'indomptable courage des chefs de détachement, qui allaient les traquer jusque dans leurs impénétrables demeures.—« Jette

te ta sagaye et rends-toi, » dit un jour Musard, le plus vaillant de ces chasseurs de noirs, à l'un de ces chefs de bandes sur lequel il était tombé à l'improviste. — « Jette ton fusil, » répartit le Cafre.

Je profitai de mon séjour à Saint-Louis pour étudier plus en détail que je ne l'avais fait jusque-là la culture et la canne et le travail des sucriers. Le mois de juin était venu et avec lui le précieux rosécan arrivait à maturité. Certaines variétés commençaient même à se couvrir d'une aigrette violette, qui indique au planteur que le moment de la coupe est proche. Alors les sucrières jusque-là inactives, entrent en mouvement; on répare toutes les machines, et bientôt la coupe commence. La canne est taillée à son pied, débarrassée de ses feuilles et jetée sur des charrettes traînées par des mules ou des bœufs. Elles prennent le chemin de l'usine, où bientôt une nouvelle charrette arrive remplaçant celle qui s'en va, il n'y a dans le travail ni trêve ni repos, hormis une heure de repas. La coupe est la vendange des tropiques, et du temps des noirs

### LE TOUR DU MONDE.

c'était l'époque des fêtes champêtres et des danses échevelées.

Aujourd'hui, les émigrants de l'Inde ont presque partout remplacé le noir, les cris et les jeux ont disparu, car l'Indon, sombre et mélancolique, est loin d'être aussi expansif que le joyeux enfant de l'Afrique.

A mesure que la coupe se poursuit dans les plantations, la *roulaison* commence dans les sucrières. Le roseau jeté entre les cylindres de fonte (le moulin) donne un jus aqueux et sucré qu'on nomme *vesou*. La partie ligneuse de la canne, appelée *bagasse*, est mise à part et desséchée; elle forme le combustible qui sert à chauffer les chaudières.

Le *vesou* tombe dans de vastes bassines en cuivre, ou *défécateurs*. On le purifie au moyen de la chaux qui précipite les sels terreux renfermés dans la liqueur sucrée et coagule l'alumine. Le liquide, écumé et décanté, prend alors le nom de *sirop*, et descend dans des chaudières étagées, en tôle de fer, que l'on appelle les *ballerries*. Elles sont chauffées par le feu ou par la vapeur. Le sirop s'y concentre au degré voulu, et passe enfin dans



Jeune fille malabère. — Dessin de Mettals d'après une photographie.

d'énormes chaudières en cuivre rouge et de forme sphérique, où l'on produit le vide. C'est là qu'ont lieu la cuite et la cristallisation. Une dernière opération, celle du *tabinage*, consiste à décolorer et dessécher les cristaux par le moyen de toques métalliques, mues par la vapeur, et faisant plusieurs milliers de tours par minute.

Le système de fabrication du sucre, tel que je viens de le décrire, est le plus perfectionné. Il n'est pas encore en usage dans toutes les sucrières, mais peu à peu les établissements qui sont restés fidèles aux anciennes mé-

### LE TOUR DU MONDE.

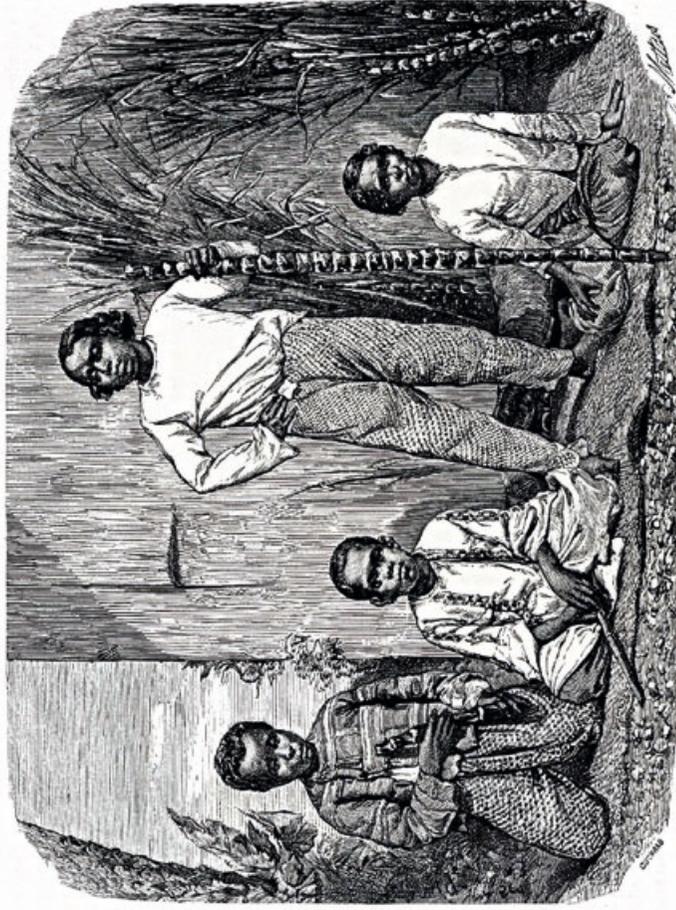
173

thodés, reconnaissent l'utilité du nouveau système et l'adoptent résolument. Les *sucriers* de Bourbon sont avant tout gens de progrès, et il est peu de colonies qui soient aussi avancées dans la fabrication du sucre.

Le travail d'une sucrerie est l'un des plus curieux que l'on puisse voir. Les chauffeurs à moitié nus, dégouttant de sueur, sont devant leurs chaudières qu'ils nourrissent avec usure et qui dévorent la bagasse avec une insatiable ardeur. Ceux-ci écumant les sirops, ceux-là les décantent. Les uns veillent aux turbines, les autres au moulin et à la machine à vapeur. Le bruit métallique des cylindres, la ronde étourdissante des toupies se mêlent aux cris et aux chants des ouvriers. Au dehors, les cheminées de

l'usine vomissent une fumée noire et épaisse, et devant l'établissement les mules de Poitou, attelées à leur charrette qu'on décharge, ouvrent bruyamment leurs naseaux pour respirer à pleins poumons l'odeur agréable qui se dégage de la sucrerie.

La roulation était sur le point de commencer quand j'arrivai à Saint-Louis. Une vaste usine, qui travaillait presque toute l'année, celle de M. Deshayes, était déjà en mouvement, et je m'empressai de la visiter. Tout est là disposé dans une symétrie et un ordre qu'on ne peut s'empêcher d'admirer. Tous les appareils retiennent comme s'ils étaient neufs; le partout lui-même, en dépit de la mélasse, est d'une irréprochable propreté.



Indiens et noirs de la Réunion. — Dessin de Métais d'après une photographie. Le M. Ercan.

Le directeur de ce bel établissement n'est pas seulement un habile sucrier, c'est aussi un intelligent planteur. Une partie du sol qu'il a défriché, aujourd'hui couverte de cannes et naguère encore de blocs basaltiques au lieu de terreau, a reçu de lui le nom de *Pierrefonds*, qui consacre un succès de plus. Le travail du planteur, comme le comprend M. Deshayes et comme le pratiquent presque tous les colons bourbonnais, demande d'ailleurs une grande expérience. Il faut connaître les différentes variétés de cannes, les terrains qui conviennent à chacune d'elles, la quantité de guano ou d'autres engrais qu'on doit verser à leur pied. Ici l'on cultivera la canne rouge de Taïti ou la canne jaune; là la canne de Batavia ou bien celle de Chine; ailleurs il

faut combattre le *borer*, ce ver rongeur qui, s'introduisant dans le roseau, se loge dans le tissu cellulaire, mange le sucre et fait dépérir la tige. Sur un autre point c'est un champ à défricher et à fumer pour le préparer à recevoir la canne. Enfin, il faut tenir tout son monde de travailleurs occupé et content, et arriver au moment de la coupe et de la roulation, avec une *bande d'engagés* disciplinée et assez nombreuse pour que toutes les opérations marchent dans un ensemble parfait.

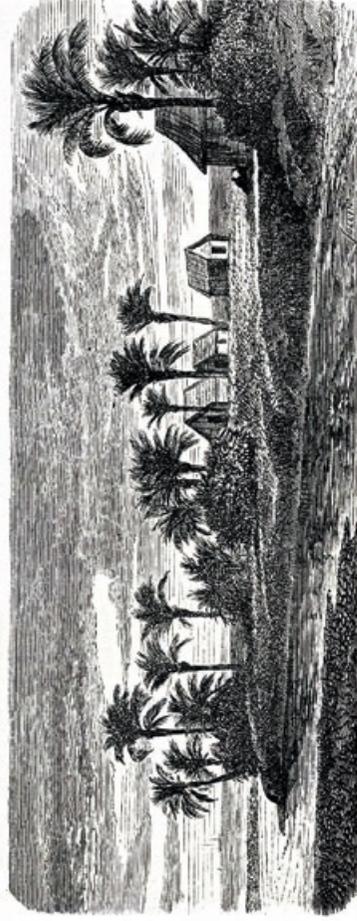
Les ouvriers que l'on emploie à tous ces travaux divers depuis l'abolition de l'esclavage sont surtout des immigrants indiens. L'affranchissement des esclaves a eu lieu en 1848, et les noirs ont presque tous refusé de travailler pour leurs anciens maîtres. Emancipés, ils se

sont déclarés *citoyens*, et à ce titre ont généralement refusé de prêter leurs bras à autrui. On s'est alors adressé à l'Inde; mais comme le noir est plus robuste que l'Indien, on a aussi engagé des travailleurs sur la côte d'Afrique. Quelques faits déplorableaux auxquels ce mode de recrutement a donné lieu ont fait défendre par le gouvernement français l'immigration africaine, de telle sorte que ce sont aujourd'hui les Indiens seuls qui font presser les engage à leur arrivée dans la colonie, et la répartition en est faite par les soins de l'administration. Les contrats d'engagement sont limités à cinq ans. L'Indien féreux au noir que sous le rapport de la force physique.

Le nombre des immigrants de l'Inde aujourd'hui employés à la Réunion, soit dans les divers établissements et habitations, soit dans le service domestique, est d'environ quarante mille; dans ce nombre les femmes n'entrent guère que pour un dixième. Les Africains, y compris les Malgaches, et quelques centaines d'Arabes des Co-

morces ou de la mer Rouge, sont au nombre de vingt-cinq mille, dont cinq mille femmes. On a voulu essayer aussi d'introduire des Chinois. Il en est venu un certain nombre dont on a été très-peu satisfait; et il en reste environ quatre cents qui ont déserté les plantations et s'occupent du commerce de détail. Le fils du Célèste-Empire est né marchand, et beaucoup de boutiquiers d'épiciers, à la Réunion, sont tenues par ces Asiatiques qui y font d'excellentes affaires. A Saint-Denis on envoie sa bonne chez le Chinois comme à Paris chez l'épicier du coin.

En réunissant le nombre des travailleurs indiens et africains engagés depuis l'émancipation, on arrive à un total de soixante-cinq mille. D'autre part, l'ancienne population esclave, libérée le 20 décembre 1848, est évaluée aujourd'hui à cinquante-deux mille noirs: c'est donc ferme la Réunion. Le nombre des maîtres, ou si l'on veut la population libre avant l'émancipation générale, plus tous les Européens arrivés dans la colonie depuis 1848, est environ de quatre-vingt mille âmes, ou les deux tiers



Embauchure de la rivière Saint-Louis. — Dessin de E. de Bérand d'après une photographie de M. Bévan.

du nombre de la population ouvrière. Au total l'île Bourbon renferme aujourd'hui près de deux cent mille habitants, et arrivera certainement sous peu, avec la liberté d'émigration que les Anglais viennent de permettre dans l'Inde, à deux cent cinquante mille âmes au moins. L'île Maurice dépasse à cette heure le chiffre de trois cent vingt mille.

Les travailleurs indiens sont disséminés le jour dans les champs de cannes, et rentrent le soir à l'établissement autour duquel on les loge dans des cahutes ou *parillotes*, faites de chaume et de bambous. Près de Saint-Louis, quelques-unes de ces vastes plantations occupent plus de quatre à cinq cents travailleurs. Les plus belles, qui me rappellèrent les magnifiques campagnes de Saint-Benoît, dépendent du château du Gol. Je visitai cette antique demeure; c'est là que le poète Bertin a passé une partie de son enfance, c'est là sans doute qu'il est né, et il a chanté ce séjour dans une gracieuse épître à M. Desforges-Boucher, ancien gouverneur général des îles de France et de Bourbon. Les

somptueux appartements qu'il s'est plu à décrire et les jardins fleuris qu'il a célébrés n'existent plus. Le château tombe presque en ruines, ou du moins n'a semblé fort mal entretenu. Quelques maigres plates-bandes étalent une mince couche de terreau veuve de fleurs et d'arbustes, et la canne, cette plante que personne ne néglige, s'étend jusqu'au pied du manoir. Derrière est l'étang du Gol, où quelques bœufs madécasses, entrant dans la vase jusqu'à mi-jambe, s'arrêtent pour étancher leur soif; puis vient la mer qui se prolonge au loin, jusqu'aux confins de l'horizon.

Cependant la fin de juin s'avance, ramenant l'époque prochaine de mon départ pour l'Europe, et il me fallait songer à rentrer à Saint-Denis. Je pris un matin la diligence de Saint-Paul et traversai les sites que je n'avais point encore parcourus. Ce sont, au sortir de Saint-Louis, des sables mouvants dont les dunes s'avancent sans cesse dans l'intérieur des terres; des volcans éteints, dont on aperçoit de la route les cratères encore rougis; enfin l'étang Saïé, où l'on prend les bains

3

## DOCUMENTS D'ÉTUDE

### Les fiches techniques

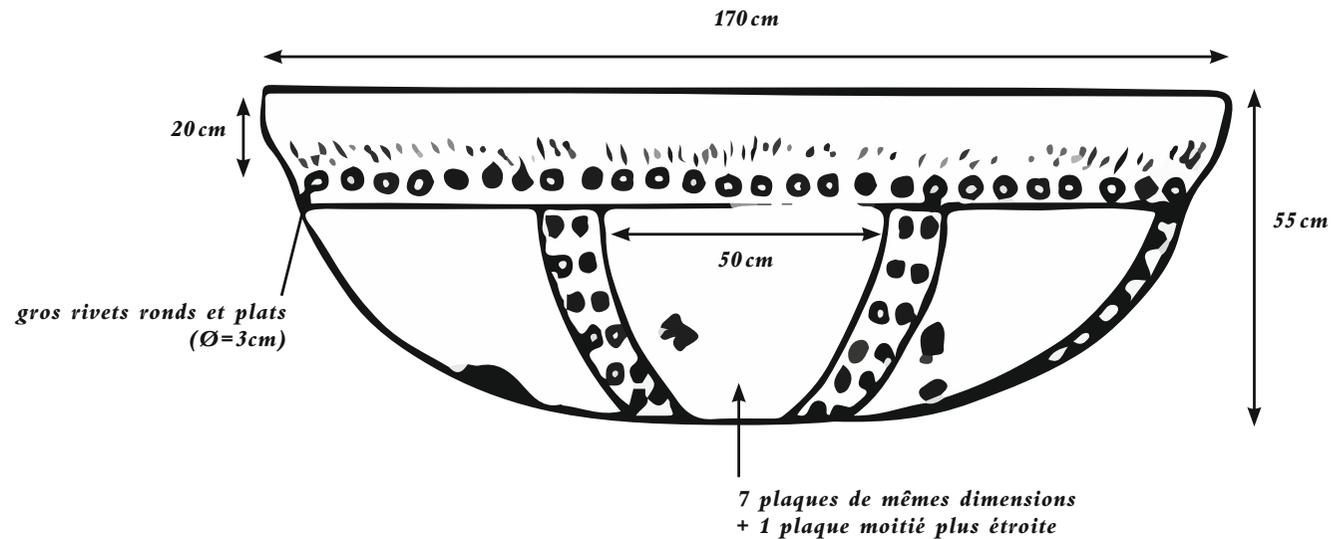
#### Cuve de chaudière



CUVE DE CHAUDIÈRE n° 93MH2SUC

échelle = 1/20<sup>e</sup>

NB : l'état du fond est incertain  
en raison d'un léger enfouissement



Chaudière de batterie  
Élément ancien, probablement  
antérieur à 1840.  
Chaudière de défécation  
ou chaudière suivante.

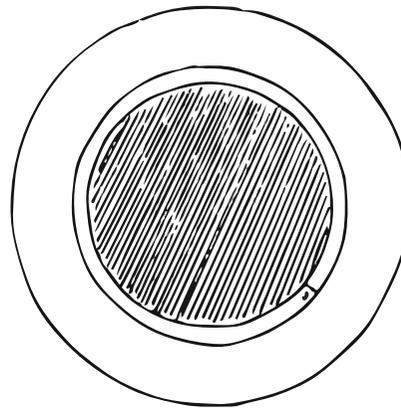


*Centrifugeuses et filtres à sucre*

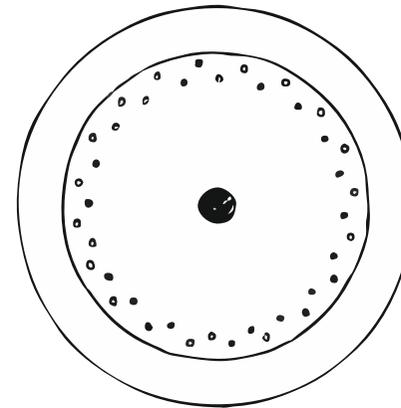


*FILTRES À SUCRE n°93MH13/14/15SUC*

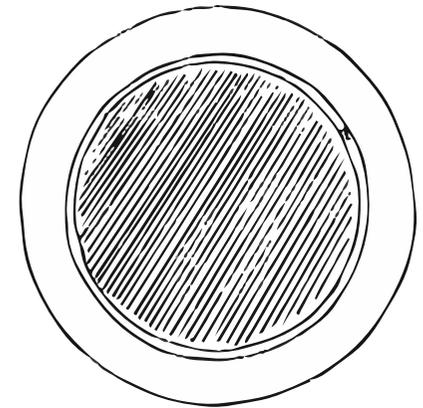
*échelle = 1/10°*



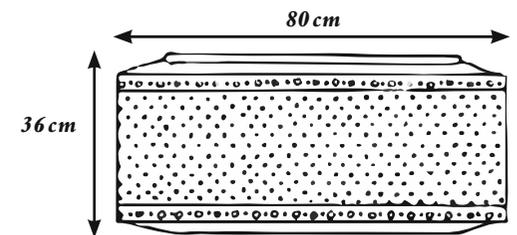
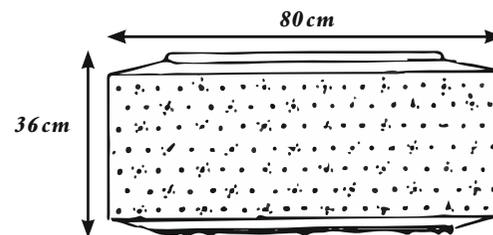
*Dessus*



*Dessous*



*Dessus*



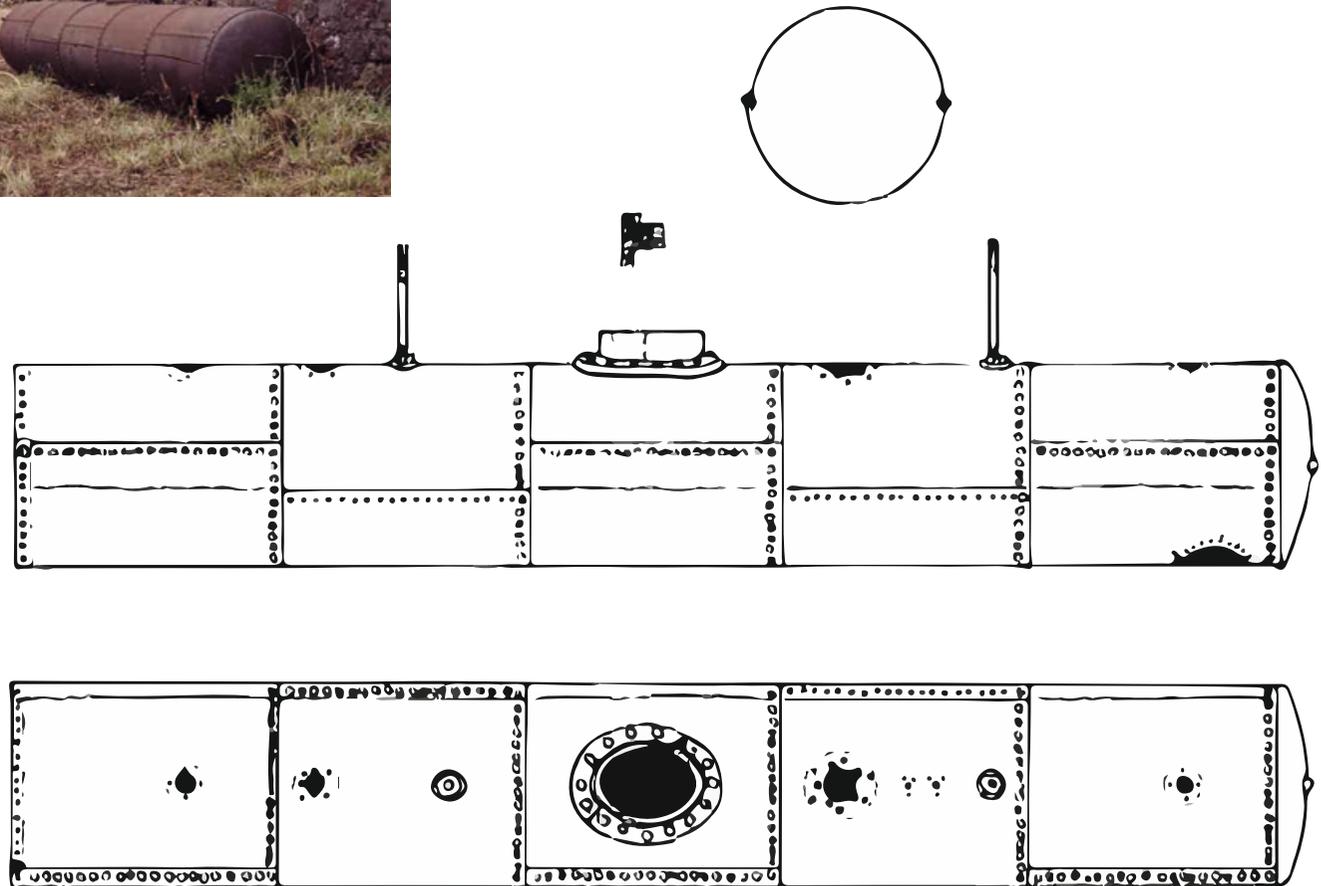
Biblio.: Bulletin d'information de la  
Direction Départementale des Services  
d'Archives de La Réunion - série  
n°3 - Archives départementales -  
Saint-Denis - Juillet 1978 - pp. 106-107

3

Réservoir de générateur à bouilleur

PARTIE DE MACHINE n°93MH39SUC

échelle = 1/30°

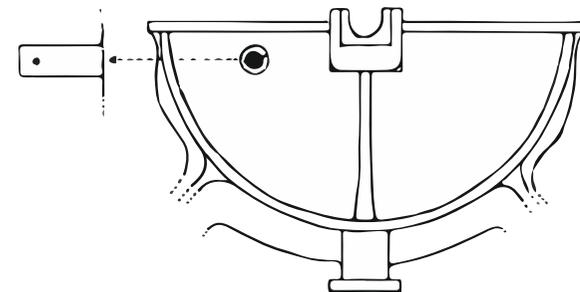
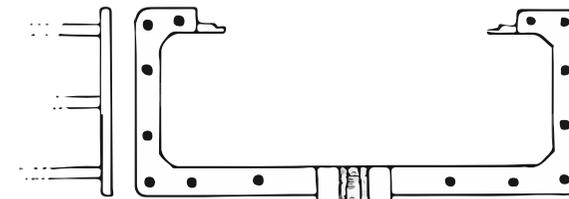
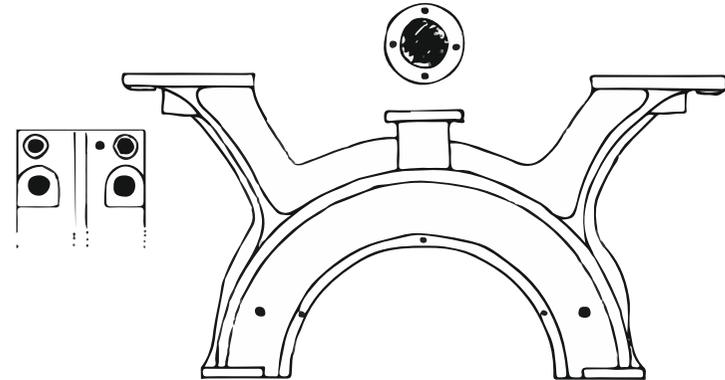




*Partie de machine*



*FILTRE À SUCRE (?) n°93MH13/14/15SUC  
échelle = 1/10°*



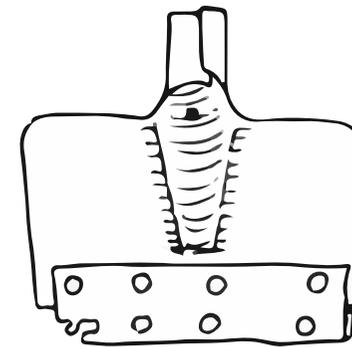
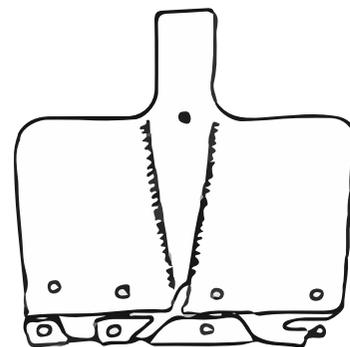
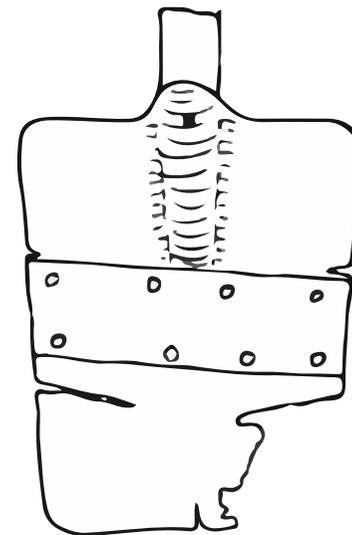
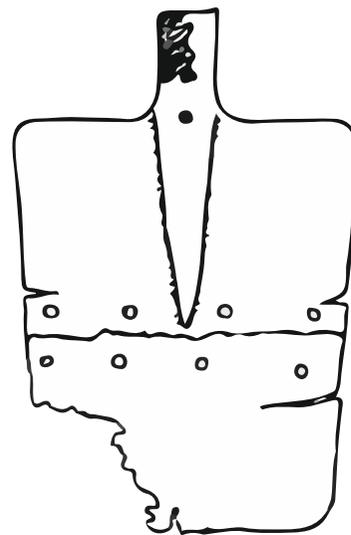
Ce vestige ressemble à un diviseur à sucre: appareil utilisé pour "diviser" le sucre ayant séjourné dans les tables à sucre, avant de le passer dans les turbines.



*Pelles et pioches*



*PELLES n°93MH214SUC*  
*échelle = 1/5<sup>e</sup>*



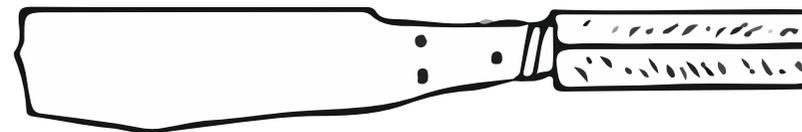


### Sabre à cannes



SABRE À CANNES n°93MH511SUC

échelle = 1/5°

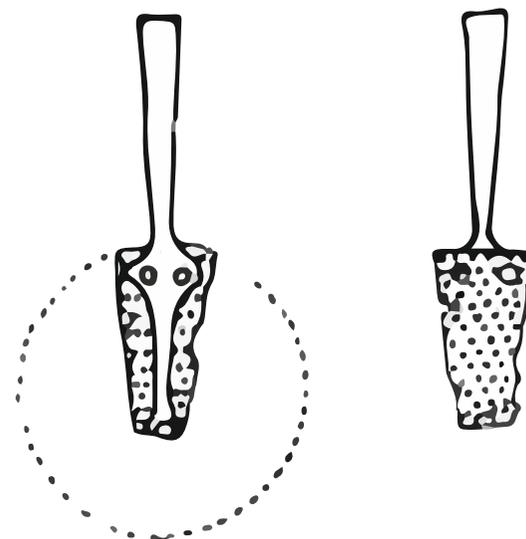


### Écumoire



OUTIL n°93MH56SUC

échelle = 1/10°



L'existence de ces outils démontre leur utilisation intensive. Cassés, abîmés, ils sont réparés, recyclés afin d'avoir une deuxième vie (économie de matériel).

3

DOCUMENTS D'ÉTUDE  
Iconographies



Lithographie de L.-A. Roussin, L'habitation Desbassayns





Usine de l'Éperon : carte postale ancienne



Cliché L. A. G.

59 — Réunion - SAINT-PAUL, Usine sucrière l'Éperon



*Usine de Savannah - fin XIX<sup>e</sup> / début XX<sup>e</sup> siècle : vue stéréoscopique*





*Charrette à bœufs*



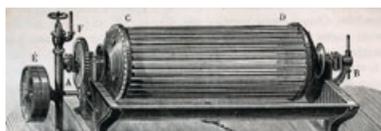
## 4

## DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES

### Biographies



portrait de  
Louis Stanislas Xavier Gimart



chaudière Wetzell

### Biographies des techniciens du sucre au XIX<sup>e</sup> siècle

(Rédigée par Valérie Sinama, médiatrice au service éducatif & culturel du musée)

#### **Louis Stanislas Xavier Gimart**

Premier technicien du sucre reconnu officiellement par la Colonie, ce chercheur offre son procédé de fabrication aux industriels de l'île sans demander des droits d'exploitation pour ses inventions.

L'idée de Gimart était de réunir les trois opérations, jusqu'alors séparées : défécation, évaporation et cuite, permettant une économie de combustible et de main d'œuvre. « *Mais la batterie de Gimart n'avait pas que des avantages, le vesou est beaucoup moins clair, le sucre finalement moins beau, donc d'un moindre rapport.* » (1)

« *La batterie Gimart fit l'objet d'une spécialisation : elle devint un appareil d'évaporation.* » (2)

#### **Joseph Martial Wetzell**

(1793-1857)

Ingénieur-chimiste, il est le symbole de la révolution industrielle à Bourbon. En 1830, il se rend dans l'île à la demande du Ministre de la Marine.

Le procédé Wetzell permet de concentrer (cuire) le sirop à basse température à l'air libre en utilisant la vapeur, au moyen d'un appareil inventé par lui, la chaudière basse-température. Appelée aussi « chaudière Wetzell » ou « basse-température » ou « rotateurs », cette machine fut mise au point à Saint-Gilles-les-Hauts et évitait la carmélisation.

(1) Alexis Miranville, Villèle Village Réunionnais, p.104

(2) op. cit., pp.105-106

## DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES

### Repères chronologiques

(Document établi par Dominique Dindar-Euphrasie, responsable du service éducatif & culturel du musée)

**1770** Mariage d'Omblin Gonneau Montbrun (1755-1846) avec Henri Paulin Panon Desbassayns (1732-1800).

**1788** Achèvement de la construction de la maison principale Desbassayns.

**1804** Sous Napoléon 1<sup>er</sup>, la France perd Saint-Domingue qui devient Haïti. Cette colonie était le principal fournisseur de sucre.

**1806** Des cyclones ravagent les plantations, café et girofle (également en 1807).

**1810** Arrivée de l'ingénieur Gimart à Bourbon. Il apporte les premières modifications à la cuite du vesou (jus de canne).

**1815** L'ordonnance du 15 septembre autorise officiellement la distillation du jus de canne pour la fabrication de l'arak (alcool fermenté) contre impôt. La canne commence à remplacer le café.

**1817** Charles Desbassayns équipe sa sucrerie du Chaudron de la 1<sup>re</sup> machine à vapeur de 6 CV de fabrication anglaise.

**1822** Charles Desbassayns administre l'habitation de M<sup>me</sup> Desbassayns.

**1822** Installation d'une roue hydraulique métallique dans la ravine Saint-Gilles.

**1824** Début de la construction de la sucrerie de Saint-Gilles.

**1827** 27 sucreries sont répertoriées dans l'ouest de l'île.

**1830** Arrivée de l'ingénieur chimiste J. M. Wetzell à Bourbon.

**1832** Plan de Wetzell proposant des modifications de l'usine.

**1834** Installation d'une chaudière Wetzell à basse température (jusqu'en 1837).

**1845** Durée réglementaire du temps de travail pendant la roulaison : douze heures à partir de 4h00 du matin.

**1846** Décès de M<sup>me</sup> Desbassayns, son fils Charles gère le domaine jusqu'en 1848.

**1847** Arrêté du 28 juin 1847 : la nuit, deux heures de pause après quatre heures consécutives de travail.

**1855** Henri Frédéric de Villèle (petit fils de M<sup>me</sup> Desbassayns) devient propriétaire du domaine.

**1860** La population des travailleurs engagés compte : 37 777 Indiens, 26 748 Africains et 423 Chinois.

**1865** Le 17 juin, arrivée de 10 engagés indiens sur le domaine de Villèle.

**1920** Fermeture de l'usine sucrière de Villèle au profit de l'usine de l'Éperon.

## DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES

### Glossaire

(Document établi par Valérie Sinama et Alain Martinez, médiateurs au service éducatif & culturel du musée)

**Bagasse :** résidu de canne broyée par les presses à moulin et servant de combustible pour les fourneaux.

**Batterie :** au départ, ensemble de cuves montées sur un ou plusieurs fours, utilisées pour cuire le vesou jusqu'à sa transformation en sirop. Par extension, ensemble d'appareils chargés d'exécuter les différentes opérations de fabrication du sucre (ex : batterie de moulins, batterie de filtres, batterie de turbines, etc.)

**Centrifugeuse :** machine débarrassant le sucre refroidi du reste de son sirop.

**Chaudière, [sodière] :** dispositif destiné à chauffer de l'eau pour produire de l'énergie, du vesou pour l'épurer ou l'évaporer.

**Défécation :** purification du vesou en ajoutant de la chaux qui permet d'éliminer les résidus.

**Engagé :** travailleur de différentes origines (Inde, Madagascar, Afrique, Chine...) percevant un salaire, pour une durée déterminée de contrat 5 à 10 ans et pouvant regagner son pays d'origine une fois son contrat achevé.

**Établissement, [tablisman, létablisman] :** au XIX<sup>e</sup> siècle, ce terme général désignait l'usine sucrière et l'ensemble des installations alentour (les lieux de travail et de vie).

**Guildiverie :** lieu de fabrication de l'arack, une boisson alcoolisée obtenue par distillation du jus de canne.

**Mélasse, [mélas] :** sous-produit de l'extraction du sucre de canne, diluée et distillée, elle permet la fabrication du rhum.

**Moulin :** bâtiment dans lequel est installée la machine servant à broyer les cannes à sucre.

**Purgerie :** bâtiment dans lequel le sucre est mis à purger (égoutter) dans des formes (à La Réunion plutôt des caisses en bois).

**Rafrâchissoir :** autre nom donné aux tables à sucre.

**Roulaison :** campagne sucrière : période de "roulage" pour les charrettes transportant la canne aux usines, par extension, désigne la campagne sucrière.

**Sirop, [siro] :** forme que prend le vesou après avoir subi l'évaporation [siro la kuit].

**Tables à sucre :** récipients peu profonds, en bois, en tôle, en "pierre" où le sucre se cristallise à l'air ambiant : le sucre cristallise en refroidissant.

**Terrage :** action d'affiner les cristaux du sucre contenu dans des formes ou récipients en terre. C'est une forme de raffinage.

**Vesou :** jus obtenu par broyage de la canne à sucre dont on tire le sucre.

## 4

# DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES

## Glossaire architecture



arc en anse de panier



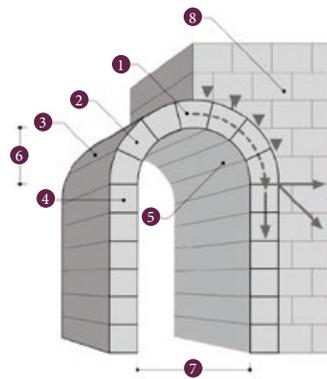
chaîne d'angle



chaînage maçonné

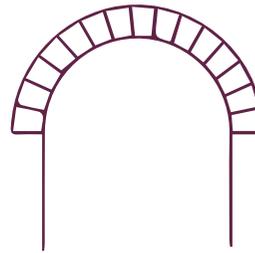
**Appareillage :** mode de disposition des pierres ou des briques assemblées entre elles dans une maçonnerie.

**Arc :** structure concave qui a la forme de l'arc, d'une courbe et qui sert de support intérieur à tout ce qui se pose dessus.

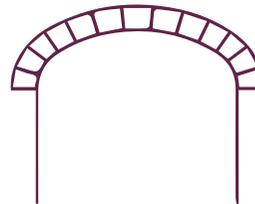


1. clé d'arc ou clé de voûte
2. claveaux
3. extrados
4. imposte
5. intrados et douelles
6. flèche
7. portée
8. écoinçon

**Arc en berceau :** arc fait d'une courbure constante en demi-cylindre. Son origine est l'arc plein cintre, c'est le plus simple et le plus fréquent des arcs.



**Arc en anse de panier :** arc en forme d'anse de panier, en général surbaissé, obtenu par trois arcs de cercle.



**Boutisse :** pierre dont la plus grande longueur pénètre profondément dans l'épaisseur du mur. Seule la petite face (bout) est vue en parement.

**Chaînage maçonné :** la chaîne est une pile en pierres de taille, en pierres choisies ou en briques, incorporées dans un mur pour l'affermir par boutisses et panneresses. Une pile construite aux angles d'une maison s'appelle chaîne d'angle.

**Chaux :** la chaux est une matière généralement poudreuse et de couleur blanche, obtenue par décomposition thermique du calcaire ou du corail notamment à La Réunion. Elle est utilisée depuis plus de 10 000 ans dans la construction, pour les mortiers et pour les crépis. Très succinctement, pour obtenir de la chaux, il faut chauffer du calcaire ou du corail à une température de 800 à 1 000 degrés durant environ 1 semaine. On obtient alors ce qu'on appelle de la « chaux vive ». Il faut ensuite précipiter ce produit dans de l'eau afin de le réduire en poudre pour obtenir de la « chaux éteinte ». Cette nouvelle matière, allée à d'autres éléments, a été utilisée pendant des millénaires comme mortier ou crépi dans le domaine de la construction, jusque dans les années 1930 environ.

## 4



**Clef de voûte :** voussoir central qui soutient tous les autres. Pierre en forme de coin qui maintient une voûte.

**Contrefort :** pilier de maçonnerie construit à l'extérieur d'un mur pour le renforcer.

**Mællon :** la maçonnerie en moellons concerne la pose de pierres brutes ou ébauchées pour monter un mur ou une voûte. Un mortier de chaux est utilisé pour lier les pierres entre elles.

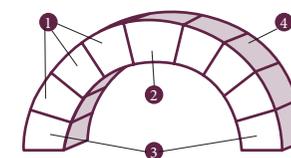


**Oculus :** également appelé œil-de-bœuf est, en architecture, une petite ouverture ou lucarne, de forme circulaire ou approchante (on en trouve d'hexagonales ou d'ovales). Cette ouverture peut être pratiquée sur une façade, un comble, une porte, un mur, une cloison, etc. Elle est généralement placée dans la partie supérieure de son support. On en trouve également au centre de nombreuses coupoles, et au sommet d'un tympan dans les basiliques latines. Elle peut être munie d'une vitre et/ou d'une grille. Le but est de laisser entrer la lumière du jour et, si elle n'est pas vitrée, de l'air. Dans un parti pris décoratif, l'oculus s'agrandissant deviendra rose ou rosace dans l'art gothique.

**Panneresse :** pierre dont la plus longue face est vue en parement dans le pan de mur.

**Pierre de taille :** la maçonnerie en pierres de taille concerne, comme son nom l'indique, l'utilisation de pierres préalablement choisies et taillées de manière à ce qu'elles puissent être assemblées, avec ou sans liant. Par rapport aux murs en moellons, ce type de construction était beaucoup plus onéreux, d'une part par rapport au travail de taille de la pierre et d'autre part par rapport au transport de celle-ci avec les moyens de l'époque.

**Voûte :** ouvrage fait en arc de cercle dont les éléments (voussoirs) s'appuient les uns sur les autres. Selon les formes, on distingue de nombreux types de voûtes (plein-cintre, en berceau, cylindriques, sur croisée d'ogive, en tiers-point...)



1. voussoirs ou claveaux
2. voussoir central, clé de voûte
3. voussoir de base (sommier)
4. tête de voussoir

## DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES

### Biographie sommaire

#### **Archives départementales**

*Testament de Madame Desbassayns.*  
Archives Départementales. 2e édition. Saint-Denis : Archives Départementales, 1979 - 1 vol. (31 p.) ; 30 cm. (Archives de Bourbon). Extrait du *Recueil de documents et travaux inédits pour servir à l'histoire des îles françaises de l'océan Indien et Bulletin d'information de la Direction départementale des services d'archives de la Réunion*. N° 3, juillet 1978.

#### **Barret, Danielle**

*Monographie d'une habitation coloniale à Bourbon : la propriété Desbassayns : 1770-1846.* Danielle Barret ; sous la direction des professeurs F. Chevalier et F. Mauro. Paris : D. Barret, 1977. - 1 vol. (153 p.) ; 30 cm. Mémoire de maîtrise : Histoire : Paris I : 1977

#### **Billiard, Auguste**

*Voyage aux colonies orientales : lettres écrites à M. le Comte de Montalivet, ancien Ministre de l'Intérieur pendant les années 1817 à 1820.* Auguste Billiard ; Mario Serviabile, Jean Alby. Saint-Denis : ARS Terres créoles, 1990. 1 vol. (254 p.) ; 21 cm. (Mascarin). Index ISBN 2-908578-09-03

#### **Desbassayns, Charles**

*Notes des objets à observer comme moyens de contrôle et de surveillance.* Extrait du *Recueil de document et travaux inédits pour servir à l'histoire des îles françaises de l'océan Indien...* - pp. 13-14 - Janvier 1984 - Archives départementales

#### **Fuma, Sudel**

*Une Colonie île à sucre : l'économie de La Réunion au XIX<sup>e</sup> siècle.* Sudel Fuma. Saint-André : Océan éd., 1989. 1 vol. (413 p.) : ill. ; 22 cm. (Histoire). ISBN 2-907064-04-5

*L'esclavagisme à La Réunion : 1794-1848.* Sudel Fuma. Saint-Denis : Université de La Réunion ; Paris : L'Harmattan, 1992. 1 vol. (191 p.) : ill. ; 24 cm. ISBN 2-7384-1779-5

#### **Géraud, Jean-François**

*Des habitations-sucreries aux usines sucrières : la « mise en sucre » de l'île Bourbon, 1783-1848.* Jean-François Géraud ; sous la direction de Claude Wanquet. [S.l.] : [s.n.], 2002. - 4 vol. (1173, 177 p.) : ill. 30 cm. Bibliogr. p. 1134-1163. Notes bibliogr. Glossaire. Thèse doctorat : Histoire : La Réunion : 2002 (Université de La Réunion)

*Archéologie industrielle des usines sucrières à la Réunion 1815-1915 : méthodologie, recensement localisation : l'exemple du Chaudron.* Jean-François Géraud ; sous la direction de Claude Wanquet. [S.l.] : [s.n.], 1995. 1 vol. (225 f.) : ill. ; 30 cm. Bibliogr. p. 187-196. Mémoire de DEA : Histoire : La Réunion : 1995 (Université de la Réunion)

**Géraud, Jean-François /  
Le Terrier, Xavier**

*Atlas historique du sucre à l'Île Bourbon - La Réunion : 1810-1914.*  
Jean François Géraud,... Xavier Le Terrier,... Saint-André : Océan éd., 2010. - 1 vol. (189 p.) : cartes, ill. ; 30 cm. Bibliogr. p. 181-183. ISBN 978-2- 916533-94-0

**Marimoutou-Oberlé, Michèle**

*Les Engagés du sucre.* Michèle Marimoutou. Saint-Denis : Ed. du Tramail, 1989. 261 p. : ill. ; 23 cm. (Recherches Universitaires Réunionnaises). Bibliogr. p. 249-253. ISBN 2-908344-00-9

*Moulins kader : sur les traces du choka, le sisal de La Réunion.* Michèle Marimoutou Oberlé. Sainte-Marie : CBo Territoria, 2010. 1 vol. (156 p.) : ill. en noir et en coul. ; 23 cm. ISBN 978-2-91969000-8

**Miranville, Alexis**

*Villèle, village réunionnais : histoire d'un ancien camp d'esclaves.* Alexis Miranville. Paris : L'Harmattan, 2001. 1 vol. (176 p.) : ill. ; 22 cm. (Graveurs de mémoire). Bibliogr. p. 171-174 ISBN 2-7475-0536-7

**Musée historique de Villèle**

*Voyage aux mille et un trésors :* [exposition, Musée historique de Saint-Gilles-les-Hauts, 8 octobre 30 décembre 1996]. Saint-Gilles-les-Hauts : Musée historique de Villèle, 1996. 1 vol.(78 p.) : ill. en noir et en coul. ; 30 cm.

La couv. porte en plus : «*Le musée de Villèle présente ses nouvelles acquisitions*». ISBN 2-908837-09-9

**Musée Léon Dierx**

*Ile de La Réunion, regards croisés sur l'esclavage, 1794-1848 :* [exposition, Musée Léon-Dierx, Saint-Denis de La Réunion, 13 novembre 1998-25 avril 1999]. Paris : Somogy, 1998. 1 vol. (287 p.) : ill. en noir et en coul. ; 28 cm. Bibliogr. p. 279-281. Index ISBN 2-85056-329-3

**Robert, René**

*Dictionnaire Illustré de la Réunion,* sous la direction de René Robert et de Christian Barat. Paris : Cobalt-Christian Gleizal, D.C.F.-Diffusion Culturelle de France, 1991. 7 vol. : ill. en noir & en coul. ; 29 cm.

**Simonin, Louis-Laurent**

*Voyage à l'île de La Réunion (Ile Bourbon) /* par M. L. Simonin. Paris : Hachette, 1861. Extrait de : *Le Tour du monde : nouveau journal des voyages*, VI, 1862, 2<sup>e</sup> semestre., p. 145- 176 Inv. 1990.108

**Source internet**

<http://usines-sucrieres-de-mayotte.over-blog.com/> : schéma de la fabrication du sucre à la fin du 19<sup>e</sup> siècle (usine sucrière de Mayotte)



.....

***Dossier pédagogique conçu et réalisé par le Service éducatif et Culturelle***

**Valérie Sinama**, médiatrice culturelle

**Anthony Collet**, médiateur culturel

**Alain Martinez**, médiateur culturel

**Dominique Dindar-Euphrasie**, responsable du Service éducatif

.....

***Avec la participation de***

**Didier Bourse**, professeur relais

**Michelle Galmar**, documentaliste

.....

***Conseillers scientifiques***

**Xavier Leterrier**, Docteur en Histoire Contemporaine,  
Responsable du Centre de Recherches & de Documentation Réunion des Musées Régionaux

**Jean Barbier**, Conservateur du Musée Historique de Villèle

.....

***Mise en forme***

**Nicolas Rouzaud**

.....

***Design graphique***

**Noémie Brion**