

Surinam), a suscité l'hypothèse de Bullen (1964-1965) qui reprend les récits de chroniqueurs européens, eux-mêmes dérivés d'une tradition orale dont il n'est pas possible d'évaluer l'ancienneté. Selon celle-ci, des groupes nomades de guerriers caraïbes se seraient attaqués aux paisibles populations arawaks, tuant les hommes, les mangeant, puis conservant les femmes pour qu'elles les servent. Ces femmes parlaient donc une langue différente de celle des hommes, ce que les Européens furent amenés à constater, et qui pourrait tout compte fait correspondre à des schémas bien connus de l'ethnologie, dans certaines sociétés ethniquement homogènes. On a pu opposer à cette hypothèse le fait, notamment, que les femmes sont connues traditionnellement dans l'aire des basses terres tropicales de l'Amérique du Sud (et même ailleurs, bien entendu) pour être celles qui fabriquent la céramique et qu'il peut paraître surprenant qu'elles aient aussi radicalement changé leurs habitudes. Toujours selon cette hypothèse, les femmes auraient conservé leur langue pendant plus de deux siècles, pour se distinguer de leurs premiers compagnons caraïbes après plusieurs générations de dilution ethnique. Il est certes difficile de juger objectivement d'une situation qui n'est pas encore assez bien connue de l'archéologie, en l'occurrence. Nous pouvons simplement observer que les sites eux-mêmes conservent le modèle agricole de la période précédente, avec une exploitation du milieu marin qui ne change pas d'une manière abrupte. On peut donc également envisager une autre hypothèse qui serait celle d'une régionalisation qui s'affirme progressivement dès la deuxième partie de la période III (700 à 1000 apr. J.-C.), comme cela était le cas aux Grandes Antilles. A cet égard, la simplification des formes et décors céramiques n'est pas sans rappeler le répertoire ostionnoïde de Puerto Rico. Cela amènerait à situer l'arrivée des groupes caraïbes à une époque relativement plus proche de la période historique, sans qu'apparaisse de changement véritable dans la production céramique sur laquelle s'appuie, pour le moment, l'essentiel des interprétations archéologiques aux Petites Antilles.

F. R.-L.

SUCRE DE CANNE



La canne, au cours des millénaires qui ont précédé l'ère industrielle, s'est imposée, avec le miel, comme le fournisseur privilégié de sucre de l'humanité. Elle renfermait, en effet, un sucre facilement accessible, de forte concentration, dont l'extraction artisanale était relativement simple et la conservation aisée : le saccharose.

I. Historique

Le roseau sucré a donc été utilisé à l'état sauvage, puis cultivé dès la plus haute antiquité. Les théories les plus modernes font remonter son origine botanique au «saccharum robustum» de la Nouvelle-Guinée et des îles avoisinantes. De ce berceau la canne aurait émigré tout d'abord vers l'est, s'implantant dans les Nouvelles-Hébrides, la Nouvelle-Calédonie, les îles Fidji. Elle s'est dirigée plus tard vers l'ouest et le nord-ouest,

atteignant les Philippines, l'Indonésie, la Malaisie, l'Inde, l'Indochine et la Chine. C'est, semble-t-il, grâce à Néarque, amiral d'Alexandre le Grand, que les peuples d'Occident apprirent, 325 ans avant le début de l'ère chrétienne, l'existence de la canne à sucre qualifiée de «roseau donnant du miel sans le concours des abeilles». Quoi qu'il en soit d'une origine entourée de mystère et d'obscurité, il est certain que le mot sucre a une étymologie indienne. C'est en effet le terme sanscrit «sarkara» qui a donné naissance à toutes les versions du mot sucre dans les langues indo-européennes.

Le sucre de canne parvient en Europe

L'usage du sucre reste extrêmement limité jusqu'à ce que les Arabes, qui au VII^e siècle ont envahi l'Asie, en rapportent la canne à sucre et entreprennent de l'acclimater dans les pays méditerranéens qu'ils occupent. C'est ainsi que la canne s'implante tout d'abord en Egypte, dans la vallée du Nil, et en Palestine, sur les bords du Jourdain. Les Arabes ont appris des Perses l'art de fabriquer du sucre solide. Sous leur influence, la canne gagne bientôt la Syrie, toute l'Afrique du Nord, Chypre, Rhodes, les îles Baléares, puis l'Espagne du sud. Ce sont les croisés qui, à partir du XII^e siècle, vont faire véritablement connaître le sucre en Europe. Rapporté par leurs soins, le précieux roseau ne tarde pas à s'implanter dans l'archipel grec, en Sicile, dans le sud de l'Italie et jusque dans le midi de la France.

Le commerce sucrier se développe et Venise, qui exerce un quasi-monopole du commerce avec la Méditerranée orientale, devient la grande capitale sucrière de l'Europe. Aux XIV^e et XV^e siècles, les marchands vénitiens vont chercher à Alexandrie le sucre qui arrive de l'Inde. Ce sucre est traité et purifié à Venise où naît, au milieu du XV^e siècle, l'industrie européenne du raffinage.

Dès le début du XV^e siècle, la canne gagne les îles de l'Atlantique. Don Henrique, régent du Portugal, fait la conquête de Madère et y acclimater, avec un grand succès, la canne à sucre. Les Espagnols, à leur tour, introduisent la canne aux Canaries. La production des îles atlantiques concurrence désormais celle du Levant.

Puis, en 1497, Vasco de Gama découvre le cap de Bonne-Espérance, ouvrant la route des Indes aux navigateurs portugais, qui, bientôt, vont supplanter les Vénitiens dans le commerce du sucre. Lisbonne devient à son tour capitale du raffinage et fournit en sucre une grande partie de l'Europe.

La canne à sucre arrive dans le Nouveau Monde

Dès son deuxième voyage, en 1493, Christophe Colomb introduit à Hispaniola (Saint-Domingue) des plants de canne à sucre en provenance des Canaries.

C'est aux environs de 1505 que du sucre est fabriqué pour la première fois dans le Nouveau Monde. En 1518, on compte déjà à Saint-Domingue 28 fabriques de sucre et les fonds procurés par les droits d'importation du sucre en Espagne sont tels qu'ils permettent la construction des palais de Charles Quint à Madrid et à Tolède.

De Saint-Domingue, la culture de la canne, entre 1510 et 1520, s'étend à Porto Rico, Cuba et la Jamaïque. Simultanément, la canne est introduite au Mexique par Cortès en 1519 et au Pérou par Pizarre en 1533. Les Portugais, qui ont pris possession du Brésil, y implantent la canne peu après 1520. L'élan est donné et tous les nouveaux pays découverts et colonisés, au cours du XVI^e siècle et au début du XVII^e, vont se couvrir de plantations de canne.

La canne à sucre dans les Antilles

C'est seulement dans la première moitié du XVII^e siècle que les Français, installés à la Martinique et à la Guadeloupe, entreprennent à leur tour d'y cultiver la canne et d'y produire du sucre. Cette production connaît une importante expansion, puisque, au début de la Révolution (1790), la production martiniquaise est estimée à 11 300 tonnes et la production guadeloupéenne, légèrement inférieure, à 10 600 tonnes.

De leur côté, les Anglais colonisent la Barbade et y créent une industrie sucrière, si bien que, en 1676, la Barbade est en mesure d'expédier vers l'Angleterre 400 vaisseaux de sucre jaugeant en moyenne 150 tonnes chacun. En 1751, les Français introduisent la canne en Louisiane.

La zone des Caraïbes devient ainsi, pendant trois siècles, le véritable «grenier à sucre» du monde. Les nations européennes, principales consommatrices, s'efforcent d'assurer elles-mêmes leur production sucrière à travers leurs colonies. Elles en détiennent le commerce, le transport, le raffinage.

Des raffineries naissent dans tous les grands ports. Anvers devient, au XVI^e siècle, le premier centre sucrier européen. La Grande-Bretagne voit se multiplier ses raffineries. A la fin du XVI^e siècle, l'Allemagne compte déjà plusieurs usines (Dresde, Augsbourg) et elle en a 25 à la fin du XVIII^e siècle.

La France voit ses ports (Rouen, Nantes, La Rochelle, Marseille) devenir d'importants centres de raffinage. A la veille de la Révolution, la France a acquis la première place dans le commerce et le raffinage du sucre en Europe. Une grande partie des sucres qu'elle reçoit, principalement des Antilles, est réexportée vers le nord de l'Europe (Hollande, Allemagne, Scandinavie). Elle est devenue également le premier consommateur européen de sucre (environ 80 000 tonnes en 1789 tandis que 150 000 tonnes sont réexportées).

La canne à sucre continue son expansion

La culture de la canne poursuit son périple. Elle trouve un terrain d'élection particulièrement favorable dans les îles françaises de l'océan indien. L'île Maurice et la Réunion se couvrent de plantations.

Continuant sa progression, la canne s'implante en Indonésie. Elle pousse jusqu'à Formose et aux Philippines et envahit les îles Hawaï.

A l'aube du XIX^e siècle, la canne à sucre a bouclé son tour du monde, le voyage ayant duré plus de deux mille ans. Partie des îles du Pacifique sud, cette plante a gagné tous les continents.



L'époque moderne

La révolution française puis les guerres napoléoniennes coupent la France de ses approvisionnements en sucre de canne. Napoléon stimule les essais à partir d'autres plantes. Très vite, c'est la betterave qui s'impose. Encouragée par des mesures fiscales, la sucrerie de betterave connaît un développement spectaculaire.

Cet élan sera un temps brisé à la chute de l'Empire, lorsque les stocks accumulés dans les colonies affluent vers le vieux continent. Mais il reprend ensuite, d'autant que l'abolition de l'esclavage, en 1848, réduit la compétitivité du sucre de canne. La production de sucre de betterave se développe rapidement en Europe.

L'économie sucrière mondiale est désormais caractérisée par la dualité canne/betterave, ce qui fait du sucre une des rares denrées de base produites sous toutes les latitudes.

Le XX^e siècle est une période d'expansion considérable : la consommation mondiale de sucre passe de 8 millions de tonnes, en 1900, à 110,7 millions de tonnes, en 1991. La France, qui produit toujours à la fois du sucre de betterave et du sucre de canne, se maintient parmi les principaux pays producteurs. Alors qu'elle avait franchi pour la première fois, en 1900, le cap du million de

Un moulin à vent.

Champ de canne à sucre.



tonnes, sa production atteint jusqu'à 5 400 000 tonnes pour la campagne 1981-1982, année de pointe (4 312 444 tonnes pour la campagne 1991-1992 dont 4 059 554 tonnes de sucre de betterave et 252 890 tonnes de sucre de canne (valeur en blanc) provenant, pour 43 468 tonnes, des Antilles et, pour 209 422 tonnes, de la Réunion).

II. La production du sucre

Définition du produit

Le produit que l'on désigne, dans le langage courant, sous le nom de «sucre» est en fait du saccharose, c'est-à-dire l'un des glucides les plus répandus élaborés par la nature. Les deux principales sources de saccharose exploitée dans le monde sont la betterave et la canne. Parmi les autres sources, citons pour mémoire certains palmiers, le sorgho sucré et l'érable.

A la sortie de la fabrication, le sucre se présente sous deux formes :

- le *sucre blanc* qui, selon la législation communautaire, contient 99,5 % de saccharose (il s'agit soit de sucre de betterave soit de sucre de canne raffiné);
- le *sucre brut*, dit aussi sucre roux, qui contient moins de 99,5 % de saccharose (il s'agit essentiellement de sucre de canne non raffiné).

Au niveau du *commerce de détail*, le sucre (blanc ou roux) se présente sous des formes variées, en fonction de la taille des cristaux et du fait qu'il est aggloméré ou non.

La technique de fabrication

En raison de la constitution particulière des deux plantes -betterave et canne- le principe de l'extraction du sucre de canne est différent jusqu'au stade de l'évaporation. Le jus de la betterave, en effet, est extrait par diffusion (immer-

sion dans de l'eau chaude) tandis que celui de la canne est extrait en majorité par broyage et pression. De même, le jus de canne, plus facile à travailler, est épuré par simple chaulage alors que le jus de betterave subit une carbonatation.

La *fabrication du sucre de canne* implique les opérations suivantes :

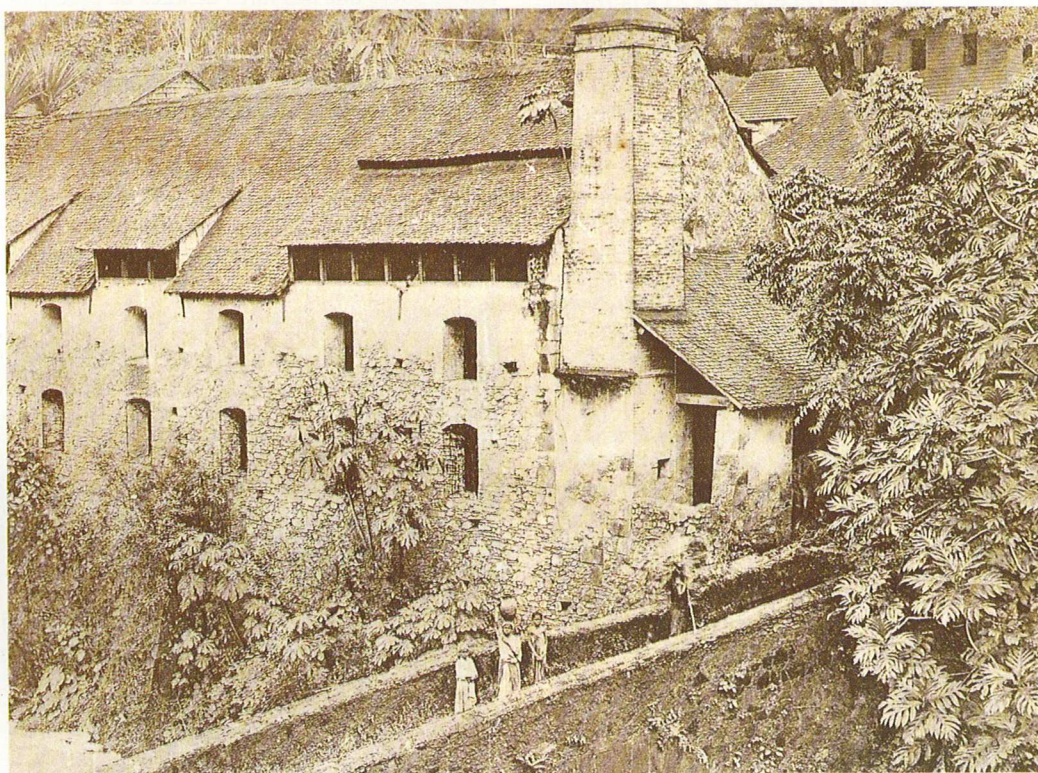
- extraction du jus (anciennement appelé «vesou») : découpage et broyage des cannes suivis d'une pression qui est assurée par une batterie de moulins;
- extraction du sucre : filtration du jus, concentration (par évaporation) puis cristallisation (par cuisson) et enfin turbinage (séparation par centrifugation des cristaux de sucre du liquide qui les enrobe);
- séchage, ensachage et stockage.

La production de sucre de canne donne lieu à deux catégories de sous-produits :

- la bagasse, qui est le résidu ligneux de la canne broyée; elle constitue généralement, pour la sucrerie, le seul combustible employé car son pouvoir calorifique est très élevé.
- la mélasse, qui est l'égout subsistant après l'opération de cristallisation; outre diverses impuretés, elle contient encore environ la moitié de son poids en sucre mais il s'agit de sucre non cristallisable. La mélasse peut être employée en alimentation animale. Elle sert aussi souvent de substrat pour des industries de fermentation et en particulier pour la fabrication de rhum.

L'industrie du sucre de betterave, compte tenu de l'évolution des techniques, obtient directement du sucre blanc. Pour l'industrie de la canne, le produit qui sort de fabrication est généralement du sucre brut ou du sucre roux, lequel est susceptible d'être commercialisé en l'état mais subit aussi souvent l'opération de raffinage.

Le *raffinage* consiste à éliminer des impuretés



La sucrerie Saint-James,
à la Martinique,
au siècle dernier.

telles que sels minéraux, matières organiques et substances étrangères (sable, fibres végétales, etc.). On procède pour cela à une refonte du sucre suivie d'une filtration et d'une recristallisation des sirops épurés, qui fournissent des jus très purs.

Le raffinage s'effectue le plus souvent près des lieux de consommation. Il existe donc, en France métropolitaine, une industrie du raffinage qui traite :

- les sucres roux provenant des départements d'outre-mer (Guadeloupe, Martinique, Réunion);
- ceux qui proviennent des pays A.C.P. (Afrique, Caraïbes, Pacifique) avec lesquels la C.E.E. a passé un accord à long terme de fourniture de sucre (à noter que le sucre des pays A.C.P. est raffiné pour la plus grande part en Grande-Bretagne, ce pays ayant conservé des relations privilégiées avec ses anciennes colonies).

III. L'économie sucrière

Le sucre dans le monde

Il n'y a pas à proprement parler concurrence entre betterave et canne mais plutôt développement parallèle : depuis le début du siècle, la production mondiale de sucre est passée d'environ 10 millions de tonnes à environ 115 millions de tonnes mais la part respective de chacune des productions, depuis les années 1920 jusqu'à une période récente, est restée approximativement la même, ainsi que le prouvent les chiffres du tableau ci-contre.

Cet état de relatif équilibre est dû en grande partie au fait que les zones de culture sont différentes : régions tempérées pour la betterave, régions chaudes et humides pour la canne (dont la culture n'est pas possible au-delà du 35° parallèle).

Il existe, certes, une plage de recouvrement entre les deux zones, mais elle est étroite, si bien que très rares sont les pays où l'on pratique ensemble les deux cultures.

Soulignons cependant un point : la betterave est cultivée en polyculture dans les pays développés. La canne fait au contraire l'objet d'une monoculture :

- au niveau de l'exploitation, dans des pays développés comme les Etats-Unis ou l'Australie;
- au niveau régional, dans des pays en voie de développement; pour certains d'entre eux, la canne est véritablement une monoculture nationale et elle représente quelquefois le seul article d'exportation.

Le sucre de canne est donc un produit politiquement «sensible» (voir tableau ci-contre).

A l'échelon mondial, la *consommation de sucre*, par habitant et par an, est en moyenne de 20,5 kg pour l'année 1991.

Toutefois, on constate de grandes disparités entre les pays, lesquelles tiennent d'une part à des habitudes alimentaires ancestrales et d'autre part à un approvisionnement abondant ou non, à travers une production locale de sucre. La consommation par habitant s'échelonne donc entre 82 kg pour Cuba et 0,9 kg en République centrafricaine (France : 33,6 kg).

Evolution de la production mondiale*

Années	Production globale	Sucre de betterave		Sucre de canne	
		Tonnage	%	Tonnage	%
1900-1901	11 257	6 005	53,3	5 252	46,7
1910-1911	16 824	8 668	51,5	8 156	48,5
1920-1921	16 831	4 906	29,2	11 925	70,8
1930-1931	27 863	11 921	42,8	15 942	57,2
1940-1941	29 902	11 684	39,1	18 218	60,9
1950-1951	33 576	14 102	42,0	19 474	58,0
1960-1961	55 442	24 266	43,8	31 176	56,2
1970-1971	72 001	29 721	41,3	42 280	58,7
1980-1981	88 014	33 001	37,5	55 013	62,5
1990-1991	113 899	41 516	36,4	72 383	63,6
1991-1992	115 891	37 567	32,4	78 324	67,6
1992-1993 ⁽¹⁾	116 424	39 443	33,9	76 981	66,1

*Exprimé en milliers de tonnes de sucre brut; le taux de conversion pour passer du brut au blanc est de 0,92.

(1) Prévisions.

Source : F.O. Licht.

Principaux pays producteurs de sucre (campagne 1991-1992)

Sucre de betterave*		Sucre de canne*	
C.E.I.	6 388	Inde	14 565
France métropolitaine	4 412	Brésil	9 238
Allemagne	4 245	Cuba	7 000
Etats-Unis	3 383	Chine	6 742
Turquie	2 052	Thaïlande	5 106
Chine	1 790	Mexique	3 365
Italie	1 640	Australie	3 195
Pologne	1 584	Pakistan	2 496
Royaume-Uni	1 325	Indonésie	2 453
Pays-Bas	1 137	Etats-Unis	2 449
Espagne	1 016	Afrique du Sud	2 418
Belgique-Luxembourg	968	Philippines	2 173
Ex-Yougoslavie	820	Colombie	1 697
Tchécoslovaquie	817	Argentine	1 594
Japon	779	Guatemala	1 149

*Exprimé en milliers de tonnes de sucre brut; le taux de conversion pour passer du brut au blanc est de 0,92.

Le sucre dans la C.E.E.

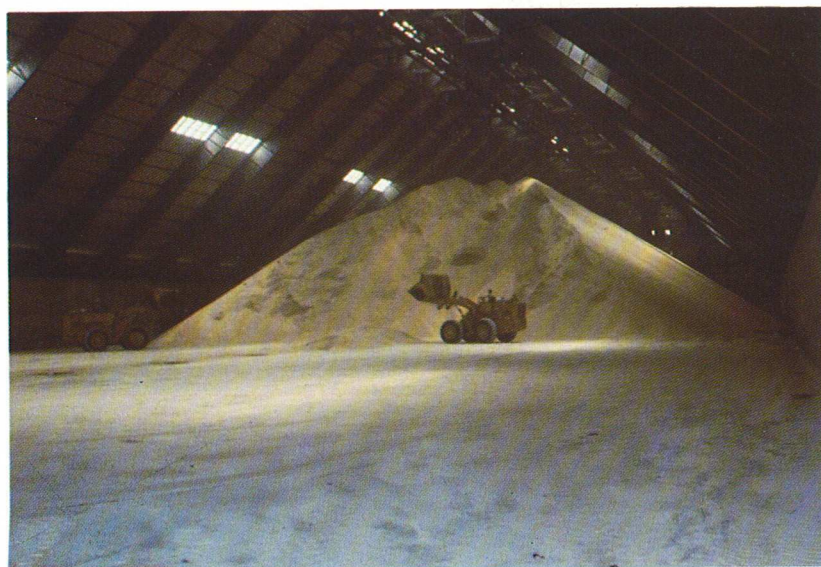
Le secteur betterave/canne/sucre est régi, depuis 1968, par une organisation communautaire de marché. Par rapport à d'autres secteurs, celle-ci présente de fortes spécificités :

- limitation des garanties de prix à certaines quantités, les «quotas»;
- neutralité budgétaire, c'est-à-dire financement intégral des dépenses liées à l'écoulement des sucres communautaires par des «cotisations à la production» acquittées par les fabricants et par les planteurs.

La C.E.E. (actuellement 12 pays) est le premier producteur mondial de sucre (13,9 % sur la campagne 1991-1992).

Elle est également le premier consommateur mondial (11,9 %), ce qui, avec une population globale de 346 millions d'habitants, représente 34,6 kg par habitant.

Elle est enfin le 3^e exportateur mondial (10,4 % des échanges internationaux).



Le sucre en usine.

Le sucre produit dans la C.E.E. est en majorité d'origine betteravière, ainsi que le prouvent les chiffres suivants (en milliers de tonnes) :

	Quota A	Quota B
Total C.E.E.	11 187,3	2 487,7
Dont canne :		
France (D.O.M.)	436	47
Portugal (Açores)	9,1	0,9

A noter que, si les quotas de sucre de betterave sont toujours produits et même dépassés, les quotas D.O.M. sont loin d'être honorés en totalité, principalement par les départements antillais (voir ci-contre).

Le sucre en France

La France est le 8^e producteur mondial de sucre et le 3^e exportateur mondial (elle est aussi le 1^{er} producteur et le 1^{er} exportateur de la C.E.E.).

Campagne 1991-1992	Nbre de planteurs	Surface cultivée (en ha)	Nbre de sucreries	Production (en tonnes de sucre blanc)
France métropolitaine (betteraves)	41 000	457 297	48	4 059 554
D.O.M. (canne)	15 600	48 000	8	252 890
dont : Réunion	—	—	4	209 422
Guadeloupe	—	—	3	37 330
Martinique	—	—	1	6 138

Le sucre dans les Antilles

Historiquement, la filière canne/sucre/rhum a fondé l'organisation économique, sociale et culturelle de la Guadeloupe et de la Martinique. Sa croissance puis son repli ont rythmé l'évolution globale aussi bien de leur richesse que de leurs rapports sociaux. Encore à l'heure actuelle, elle contribue à maintenir le niveau de l'activité économique et une grande partie des emplois. Son avenir constitue donc un enjeu majeur pour les départements d'outre-mer.

Or cette filière est remise en cause : désaffection pour la culture de la canne à sucre et surtout mise en place d'un grand marché européen qui peut lui être très préjudiciable.

Désaffection pour la culture de la canne

La production des départements antillais, qui avait progressé dans les années 1960 et 1970, est en nette régression. La Martinique, par exemple, ne couvre même plus la totalité de sa consommation locale.

Campagnes	Guadeloupe*	Martinique*
1950-1951	71 665	47 357
1955-1956	124 717	82 844
1960-1961	163 555	87 416
1965-1966	164 227	51 485
1970-1971	146 656	27 369
1975-1976	94 081	13 709
1980-1981	57 974	3 173
1985-1986	63 931	8 206
1990-1991	51 760	6 217
1991-1992	37 330	6 138

*En tonnes de sucre blanc.

A cet état de fait, il y a de nombreuses causes, mais deux d'entre elles dominent et sont concordantes :

- un relief tourmenté rendant très difficile la mécanisation de la récolte d'où, à certains endroits, maintien de la coupe manuelle;
- un niveau de salaires (même si le S.M.I.C. des D.O.M. est inférieur à celui de la Métropole) et des charges sociales sans commune mesure avec ce qu'ils sont dans la plupart des pays en développement producteurs de canne.

A cela s'ajoute le poids de l'histoire : le travail de la canne rappelle trop, à la population, l'esclavage (et, de fait, la récolte manuelle de la canne demeure encore parmi les travaux les plus pénibles qui soient). Par conséquent, dans les départements antillais, où règne pourtant un fort taux de chômage, il est nécessaire de faire appel, pour la coupe, à des travailleurs venant des îles voisines (Dominique, Sainte-Lucie notamment), ce qui présente des inconvénients, en particulier un contentieux avec les gouvernements de ces îles qui sont indépendantes.

L'ouverture du grand marché européen

Le sucre, par lui-même, n'assure pas la rentabilité de la culture de la canne. Le rendement en sucre moyen est sensiblement inférieur à celui de la betterave produite en Europe; le prix du sucre, fixé par référence à la betterave, n'est pas assez rémunérateur pour la canne. Aussi un complément de prix doit-il être accordé par l'Etat aux planteurs, égal à près de 30 % du prix de la tonne de canne.

A noter toutefois que le sucre a l'avantage de bénéficier d'une organisation communautaire de marché (voir plus haut) qui garantit à la fois l'écoulement et la stabilité des revenus.

Tel n'est pas le cas pour le rhum, qui était jusqu'à présent une activité rentable, assurant l'équilibre de l'ensemble de la filière mais dont le régime est remis en cause par les instances communautaires.

En effet, l'organisation française de marché et sa fiscalité favorable devraient être supprimées et le rhum subir de plein fouet la concurrence internationale.

Compte tenu du poids considérable du rhum dans la filière, on pourrait assister à terme à la quasi-disparition de ladite filière. Cela ne pourrait qu'engendrer des conséquences extrêmement préjudiciables dans tous les domaines.

Le sucre à la Guadeloupe

La production de canne a subi à la Guadeloupe une lente et inexorable dégradation jusqu'en 1983, date de la mise en place d'un plan de relance, l'objectif de ce plan étant de produire 1,1 million de tonnes de canne. De fait, on a pu constater, à partir de 1985, une progression régulière de la production de canne à sucre : 464 479 tonnes en 1984, 590 226 tonnes en 1985, 712 577 tonnes en 1986, 719 986 tonnes en 1987, 870 673 tonnes en 1988 et 830 964 tonnes en 1989.

Avant le cyclone Hugo, on semblait donc en bonne voie pour atteindre l'objectif de 1,1 million de tonnes qui avait été fixé en 1983 comme devant permettre l'équilibre économique des secteurs agricole et industriel.

Toutefois, des progrès devaient encore être réalisés en matière de rendement à l'hectare. De même, il paraissait nécessaire d'achever la réforme foncière et de rendre plus performant l'outil industriel (4 usines : Beauport, Gardel et Grosse Montagne dans l'île de Guadeloupe, et une usine à Marie-Galante).

Les vents à 250 km/h du cyclone Hugo, assortis d'une sécheresse, cassent l'évolution favorable de la culture cannière. La récolte 1990 se solde par un désastre : 344 168 tonnes.

Les aides versées, pour réparer les dégâts du cyclone, n'ont pas dans l'immédiat les résultats escomptés. Au demeurant, une nouvelle sécheresse, en 1991, limite la récolte à 627 229 tonnes. Toutefois, compte tenu de l'amélioration des rendements constatée ces dernières années, le retour à la situation observée en 1989 paraît un objectif raisonnable.

Le sucre à la Martinique

La production de canne, après avoir connu un sommet en 1963 (1,1 million de tonnes), n'a cessé de décroître jusqu'en 1982. Depuis cette date, on assiste à un léger redressement (plan de relance), plafonné à partir de 1985 aux environs de 230 000 tonnes. Depuis 1989, on assiste à une nouvelle régression de la culture de la canne.

En une vingtaine d'années (1963-1982), la production cannière a donc connu une chute spectaculaire : réduction des surfaces, passant de 13 000 ha en 1960 à 4 500 ha en 1982.

La production sucrière s'est effondrée pour atteindre moins de 2 000 tonnes en 1982.

Les causes de ce déclin sont les suivantes :

- augmentation importante des coûts de production (salaires) sans rapport avec celle des prix, d'où une chute de rentabilité, notamment chez les moyens et petits planteurs où la mécanisation s'avère difficile, compte tenu de la topographie;
- techniques culturales anciennes, les replantations n'étant pas réalisées à temps;

- aléas climatiques divers (sécheresses, cyclones) aggravant la situation;
- dégradation des outils industriels et plus particulièrement des sucreries.

La détérioration de la situation était telle qu'en 1980 un plan de maintien de la canne, relayé en 1984 par un plan d'amélioration de la filière canne, d'une durée de quatre ans, a été mis en place. Depuis 1989, les mesures du plan 1984-1988 sont reconduites mais les résultats restent médiocres et la tendance au déclin de cette culture ne semble pas avoir été enrayée, ainsi que le prouvent les chiffres ci-dessous (en tonnes) :

Année	Cannes livrées à la sucrerie	Cannes livrées à la distillerie	Total
1986	109 401	135 603	245 004
1987	98 535	121 835	220 370
1988	104 838	101 163	206 001
1989	101 598	118 808	220 406
1990	99 830	114 003	213 833
1991	87 749	102 259	190 008

Une seule usine sucrière subsiste à la Martinique (usine du Galion).

La production de sucre ne dépasse guère 7 000 tonnes, ce qui ne représente que la moitié de la consommation de l'île et rend nécessaires des importations de sucre. S. C.

Bibliographie

«Le Sucre, documentation pédagogique», C.E.D.U.S. (Centre d'études et de documentation pour l'utilisation du sucre). «Le Sucre, documentation pratique», par M. P. Bernardin, édité par le C.E.D.U.S., 1984. «Le Sucre, mémo statistique 1992», édité par le C.E.D.U.S. «L'Economie betteravière 1987», édité par la C.G.B. (Confédération générale des planteurs de betteraves). «Guadeloupe : la filière sucre cherche son second souffle», par Christophe Reibel, in *le Betteravier français*, 7 avril 1992. «La Filière canne-sucre-rhum dans les départements d'outre-mer», Institut d'émission des départements d'outre-mer, septembre 1992.

Voir INDUSTRIE ET ARTISANAT, PRODUCTIONS AGRICOLES, RHUM.

SUCRIERS



Oiseaux Passereaux de la famille des Coérébides. Ils sont de petite taille. Leur bec fin, noir et incurvé, renferme une langue légèrement bifide. Leur plumage est dominé par le jaune et le noir. Leurs pattes, bien adaptées à la vie perchée, sont munies de quatre doigts bien développés dont l'un -terminé par une longue griffe- s'oppose aux trois autres. Les Sucriers fréquentent les abords des maisons et se nourrissent de petits Insectes, du nectar des fleurs, mais sont particulièrement friands du jus des fruits mûrs. Ils construisent leur nid près des maisons, dans des buissons épineux ou aux extrémités des basses branches des arbres. Le coton est l'un des matériaux les plus couramment utilisés pour cette construction. Bien ouvert vers le haut, le nid s'ouvre également par un petit trou circulaire,