The background of the entire page is a light, monochromatic photograph of several sugarcane stalks. The stalks are arranged vertically, with their feathery heads pointing upwards. The lighting is soft, creating a gentle gradient from top to bottom. The overall aesthetic is clean and natural, emphasizing the agricultural theme of the book.

Histoire d'un grand SUCRE

Gardel - Guadeloupe

Préface de *Maryse Condé*



Introduction

Le mot du Président

Publier un livre sur le sucre en Guadeloupe, c'est d'évidence parler de GARDEL. GARDEL est aujourd'hui la dernière usine sucrière de Guadeloupe continentale. Elle représente la quintessence de toute l'Histoire du sucre en Guadeloupe.

L'Histoire du sucre est aussi l'Histoire des Peuples qui, par vagues successives au cours des siècles, ont peuplé les îles de la Caraïbe, ont créé et cimenté le Peuple Guadeloupéen actuel, fier et combatif.

Les temps ont changé depuis les premières plantations de cannes en Guadeloupe. Elle est loin l'époque où chaque « Habitation » avait autour d'elle ses champs de cannes pour une production artisanale de sucre roux.

L'Histoire du sucre est devenue depuis une vingtaine d'années, et tout particulièrement

ces dix dernières années, une véritable aventure industrielle. Les restructurations successives imposées par l'évolution des marchés et par la concurrence mondiale ont abouti en GUADELOUPE à la situation présente qui n'a laissé subsister qu'une seule usine en Guadeloupe continentale.

GARDEL est le résultat de la volonté des Pouvoirs Publics de concentrer l'activité sucrière en Guadeloupe continentale sur un site unique, l'usine du MOULE.

Diriger une entreprise telle que GARDEL, c'est un redoutable honneur, une grande fierté et un véritable plaisir. Un honneur de défendre pour l'avenir ce formidable outil industriel et lui permettre d'affronter les turbulences des évolutions des marchés mondiaux. C'est assumer une lourde responsabilité dans la vie économique, politique et sociale de l'île.

Outre le Personnel qui travaille à l'usine et qui vit de cette activité, il y a les milliers de Planteurs dont le sort est également lié à la santé et à la pérennité de GARDEL.

Pendant la campagne sucrière de février à juillet, tous les regards se tournent vers GARDEL. Et pourtant l'activité n'est pas en sommeil à l'usine lorsque les moulins s'arrêtent de broyer à la fin de la campagne.

C'est l'heure des mécaniciens, de la maintenance, du diagnostic, des interventions, des démontages et des réparations du matériel. Il s'agit de remettre à neuf toutes les installations afin de garantir une marche continue pendant la récolte suivante.

Avec une matière végétale fragile comme la canne à sucre qui peut se dégrader si elle n'est pas traitée dans les heures qui suivent la coupe,

l'usine n'a pas le droit aux arrêts intempestifs pendant la campagne d'où la nécessité de soigner le matériel au cours des arrêts.

L'usine doit assurer le broyage des cannes 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Le travail de préparation avant la récolte est aussi fondamental que la supervision pendant la campagne sucrière.

Chaque année, pendant l'inter campagne, l'usine procède également à la mise en place des investissements planifiés sur plusieurs années pour renouveler, moderniser les installations afin d'être toujours plus performant. C'est une part importante de l'économie de la Guadeloupe qui dépend de l'existence de la sucrerie GARDEL. 20% du PIB de la Guadeloupe provient de cette activité. Cette pensée est au centre des actions des dirigeants qui se sont succédés à la tête de l'entreprise.

C'est aussi la préoccupation constante des employés de GARDEL qui sont fiers à juste titre de faire vivre cette usine et de participer activement à cette aventure humaine et industrielle qu'ils souhaitent transmettre à leurs enfants.

Une grande fierté d'avoir été choisi pour présider aux destinées d'une si belle Entreprise. Une confiance qui oblige à se dépasser et à se surpasser pour mener à bien cette affaire à travers les difficultés et les écueils qui assombrissent l'horizon et pourraient entraver la marche en avant de GARDEL.

GARDEL a de nombreux atouts à développer et à mettre en avant pour affronter l'avenir.

La canne à sucre est une culture peu gourmande en engrais, pesticides et autres herbicides. C'est une culture qui a besoin de visibilité

à long terme car les mêmes souches seront récoltées 6 à 7 ans d'affilée.

La canne retient les sols, empêche l'érosion lors des pluies cycloniques. C'est un élément d'embellissement des paysages.

Enfin, outre le sucre, la canne génère des coproduits : la mélasse qui servira à faire du rhum et la bagasse.

La bagasse, ce sont les résidus fibreux une fois le jus sucré extrait de la canne. Cette bagasse a un pouvoir calorifique. Elle est brûlée dans une centrale thermique, permettant d'économiser le charbon et contribuant à diminuer l'effet de serre dû aux émissions de CO₂. En contrepartie de la fourniture de la bagasse, l'usine reçoit de la centrale thermique du MOULE, la vapeur et l'électricité nécessaires pour faire tourner ses installations.



Un véritable plaisir de travailler avec les équipes présentes qui font preuve d'un attachement très vif à leur entreprise.

Il y a comme un lien viscéral entre les Hommes et l'entreprise GARDEL, son Histoire, ses bons moments, ses bons souvenirs.

Les éventuels mauvais souvenirs, s'ils y en a, sont oubliés, occultés ou enfouis au fond de chacun. Seule compte la Passion qui les anime aujourd'hui et qui est toute tendue vers l'avenir.

Ce qui caractérise les Hommes et les Femmes de GARDEL, c'est que ce sont des gens fidèles à leur entreprise et fiers de l'avoir menée là où elle est.

Beaucoup sont là depuis 20 ans et plus. Ils ont connu différentes époques. Ils ont traversé des

difficultés. Ils ont fait face avec ténacité, fidélité, pugnacité, volonté, détermination.

Ils ont traversé les épreuves grâce à toutes ces valeurs qui sont les leurs et qui leur ont été transmises par leurs « Anciens ».

Ils ont su s'adapter à des évolutions technologiques très importantes, à l'introduction des ordinateurs, aux automatisations successives, aux nouveaux matériels, aux augmentations de capacité, à l'accélération des cadences.

Demain, ils produiront des sucres spéciaux de grande qualité, vendus partout dans le monde qui continueront à faire leur fierté.

Jamais ils n'ont baissé les bras. Ils se sont battus, ils se battront pour maintenir, ce qui constitue leur patrimoine, le socle de leur Culture.

GARDEL a un bel avenir devant elle avec ces Hommes de conviction.

Leurs enfants verront encore longtemps fleurir les cannes sur les mornes et dans les champs de Guadeloupe.

Ivan de Dieuleveult
Président Directeur Général



Préface

Sucre Roi

Les Anglais l'appelaient "sucre roi", King Sugar.

La métaphore puissante a une double signification. Elle implique que le sucre ne figure plus seulement sur les marchés contrôlés par les Musulmans, mais que grâce aux efforts des Découvreurs européens, la canne fleurit dans des îles qu'ils ont décrétées catholiques. Ainsi, le sucre est devenu la principale exportation des Antilles.

Elle implique surtout que, sans exagération, on peut l'affirmer : s'il n'y avait pas eu de sucre, il n'y aurait littéralement pas de Caribéens. Ni Guadeloupéens. Ni Martiniquais. Ni Barbadiens. Ni Jamaïquains.

*De la canne on tire le sucre,
Le sucre à sucrer le café ;
De la canne on tire le sucre,*

*Le sucre à sucrer le café ;
Ce qu'elle sucre me paraît
Plutôt sucré avec du fiel.*

Ces vers expriment l'amertume de Nicolas Guillen, le grand poète cubain, qui pense, lui, aux millions d'hommes déportés de toutes les régions d'Afrique, dépossédés de leurs dieux et de leur culture. En cette époque où nous valorisons la mémoire de l'esclavage, rappelons-nous avec lui ces migrants qui, à mains nues, firent nos terres.

L'histoire du sucre est riche en rebondissements, fertiles pour l'imagination d'une romancière. L'expulsion des Juifs du Brésil se traduit par l'exode en Guadeloupe de mille Hollandais qui initient la manufacture du produit. Les habitations-sucreries ne tardent pas à se multiplier avec leurs moulins à vent, leurs chaudières, leurs entrepôts et leurs séchoirs

où se côtoient bêtes et gens. Un rapport établi sous la Monarchie de Juillet déclare : « Toute habitation forme une société à part, qui cultive ses vivres, construit, fabrique pour elle-même; une société soumise à des règles particulières ». En effet, ce sont à la fois des lieux de résidence et de labeur, de menus plaisirs volés et d'immense souffrance. Ce sont surtout des lieux de créativité où s'élaborent une langue, le créole, et une foisonnante littérature orale de contes, de proverbes, et de devinettes.

A partir de l'abolition de l'esclavage, à dater de 1848, les habitations sucreries disparaissent une à une. Elles sont remplacées par l'Usine qui produit en grande quantité un sucre de qualité supérieure. L'Usine est conçue pour rétablir la compétitivité de l'industrie sucrière antillaise, menacée par le sucre de betterave. Elle incarne « le saut technologique ». Elle transforme l'environnement et inscrit sa

Sucre Roi



silhouette imposante dans le paysage cannier. *Lizin a Blan la*, comme on l'appelle.

Lizin, ce mot créole, est le symbole de cette puissance nouvellement apparue. Il implique outre un pouvoir économique et social, le rôle joué par des personnalités qui infléchissent notre destin : Jean-François Caïl. Ernest Souques. Amédée Huyghues-Despointes.

Le sucre s'inscrit sous le signe d'une ambiguïté. Beauté des champs de cannes, « spectacle magique, s'étendant à perte de vue comme la mer, et ondoyant sous la brise avec des frémississements, comme les blés d'or » écrit lyriquement un voyageur. Misère de « l'équipage nègre, vomi dans la campagne » écrit Guy Tirolien, le poète marie-galantais.

Malheureusement, au cours du XX^{ième} siècle, comme les habitations-sucreries d'antan, les

usines, elles aussi, périssent, arrêtent leur production de sucre, ferment. Certaines laissent, ça et là, des cadavres noircis et rouillés, rongés d'herbes de Guinée et de pié-chans. Marquisat. Beauport. Grosse montagne. D'autres disparaissent purement et simplement. Roujol. Courcelles. Sainte-Marthe. Darboussier, surtout, la formidable réalisation qui au temps de sa splendeur manipulait 60 000 tonnes de canne par campagne.

« S'il n'y a plus de cannes, se lamentent les vieux corps, il n'y a plus de Guadeloupe ». Qu'importe si on leur parle de cultures de substitution, banane ou melon, ils tiennent à voir tigrer et fleurir les roseaux qu'ils connaissent depuis le temps longtemps. Ils tiennent à respirer l'odeur de brûlé des champs de cannes, incendiés pour en chasser les rôdeurs avant les récoltes.

Aujourd'hui, en Guadeloupe continentale, comme on dit plaisamment pour désigner la grande île par opposition à ses dépendances, il ne nous reste que l'usine Gardel. Pour toutes ces raisons, d'une certaine manière, elle est pour nous un incomparable monument. C'est à la fois notre cathédrale de Chartres et notre Pyramide du Louvre.

Si je choisis à dessein des édifices tellement distants dans le temps, l'architecture et la finalité, c'est que je veux exprimer la pérennité qui est la sienne. Vestige du passé. Témoin des grandes luttes qui ont scandé notre histoire. Mais surtout garant de notre avenir. D'un futur dont elle doit assurer l'épanouissement.

Maryse Condé
Ecrivain



Gardel : un révélateur de l'identité d'un territoire

Gardel ou la passion du sucre

Si le sucre de canne a un pays, de préférence insulaire et tropical, Gardel, par ses performances technologiques, constitue l'une de ses capitales d'excellence... Un pôle industriel d'activité et une référence de la filière « canne sucre rhum » dont les secrets de longévité résident dans la capacité d'innovation et de modernisation de l'ancienne sucrerie Sainte-Marie.

Gardel. Depuis des décennies, le cœur de la Grande-Terre vibre au rythme binaire de ces deux syllabes. Comme pluies d'hivernage ou sécheresse de carême, la valse des *Titan* entre les champs et l'usine ponctue les saisons quand la dynamique du broyage des *roll* entraîne l'économie agricole. À chaque démarrage de campagne, Gardel écrit un nouveau chapitre de l'histoire sucrière de la Guadeloupe. Au terme

d'ultimes restructurations, elle en est devenue aujourd'hui l'acteur principal, garant d'une union séculaire entre industrie et agriculture.

Au miroir du pays-Guadeloupe : la canne et Gardel

Dès l'engagement des premières coupes, les traits de l'environnement rural se métamorphosent. Au fur et à mesure du chargement des remorques, les parcelles dévoilent les imprévisibles tracés du pays de la canne. Aux plaintes du vent dans l'emmêlement des hautes tiges succède le grondement des gigantesques machines qui les dévorent. L'alizé se charge alors de fragrances sucrées.

À chaque mise en route de l'usine, un réseau d'habitudes se reconstruit et structure à nouveau l'espace et le temps. De mornes en plaines,



Ci-dessus
*Moulin à vent (ou moulin du père Labat),
prémices de l'industrie sucrière en Guadeloupe.*

Ci-contre
Paysage éphémère façonné par la récolte

Page de droite
Paysage cannier de la grande terre

un maillage de signes et de symboles manifeste l'emprise d'une activité à laquelle, de janvier à juillet, l'usine Gardel impulse son tempo.

Ancrée dans le vaste bassin cannier du Moule, l'entité industrielle détermine aussi la cohérence d'un territoire de plantations qui recèle une imprévisible beauté. Dans le foisonnement de ses amarres coupantes, le *roseau sucré* façonne des figures erratiques reliées par des *chemins blancs* et arbore en décembre la majesté de sa hampe florale. Ainsi, dans l'horizon proche du littoral tourmenté par la fougue de l'Atlantique et toujours vulnérable à l'urbanisation, les étendues de cannes constituent des îlots de nature où se réfugient les images éternelles des *Isles à sucre*.

Mais au-delà de l'empreinte agricole qu'elle confère encore à certains paysages, cette plante ancestrale a aussi façonné l'identité d'un peuple fortement amarré à sa terre et, pour les aînés, toujours solidaire des modèles légués par ses traditions culturelles. Ferrailles industrielles, ruines de moulins sur les mornes oubliés, autant de vestiges qui relient encore les hommes à une mémoire collective dont nul n'ignore la violence. Un passé qui a aussi érigé la filière « canne sucre rhum » en patrimoine historique et culturel et enraciné les esprits et les cases au sol du pays-Guadeloupe.





Ci-dessus
Les cannes à perte de vue

Ci-contre
*Les deux « poto-mitan » de l'agriculture
guadeloupéenne : cannes et élevage*

Page de droite
Vestiges ferroviaires du transport cannier

Une référence collective au cœur d'une dynamique économique

La vulnérabilité du patrimoine...

Pendant longtemps, le règne de la canne a transmis ses codes et ses usages, créé des repères et des liens entre les générations. Mais des promesses de développement dans différents secteurs de l'économie sont venues concurrencer les logiques d'exploitation de cette ancienne culture *d'habitation*. Aux Antilles comme ailleurs, les évolutions de la société ont entraîné de nouvelles activités et altéré l'homogénéité de son identité rurale. Il faut aujourd'hui pénétrer le cœur de l'île pour retrouver une réelle amplitude de la sole cannière, amputée ailleurs par la pression urbaine et la construction d'infrastructures.

À ces transformations du paysage, répondent les ruptures progressives des structures sociales avec les modèles traditionnels de la

communauté créole. Au fil des ans, des changements de mentalité s'opèrent, inhérents à la mondialisation des échanges, des médias, des voyages. Des réalités différentes émergent, communes aux collectivités modernes, aujourd'hui inquiètes de l'effritement de certaines de leurs valeurs. La rapidité des mutations semble vouloir emporter la relation à ces expériences singulières qui permettent aux peuples de se rassembler autour des croyances, des coutumes et des techniques qui en fondent l'âme secrète.

...Et les garanties de pérennité de la filière canne

Forte de sa continuité, Gardel constitue un rempart à ces impasses de la mémoire, même si sa recherche permanente de compétitivité,





Ci-dessus
Buse de pivot

Ci-contre
Irrigation par pivot en Grande-Terre, GARDEL

Page de droite
Foisonnement de vie

ses procédés de production et ses capacités de broyage rendent sa filiation aléatoire avec son statut originel de petite usine centrale. Pourtant, dans des îles sans nostalgie pour les arbitrages et les archaïsmes des empires sucriers, l'ambition d'une industrie performante vouée à une culture séculaire pourrait bien offrir une alternative à l'effacement du souvenir et des traces auxquelles se référer.

De nos jours, nombre de gestes et de savoirs sont devenus objets de conservation muséographique ou enjeux d'une valorisation culturelle. Témoin, la requalification de certains sites de l'île en vitrine du rhum ou de la canne *an tan lontan*. Au miroir de cette reconversion obligée, s'évalue la longévité exceptionnelle de l'usine du Moule autant que l'ampleur de son défi pour accéder à son niveau actuel d'industrie de pointe. Mais bien des épreuves et des malheurs auront accompagné, à mesure de la fermeture de toutes les sucreries de la

Guadeloupe continentale, la restructuration de l'industrie sucrière au bénéfice de Gardel. Dans l'intervalle de ces vingt ans de passion, d'incertitude et de résistance partagées par tous les acteurs de la filière, la dernière direction familiale et antillaise de l'usine se sera résolument engagée dans une logique de développement et de modernisation de l'outil de production. Une mission et des objectifs largement hypothéqués par la catastrophe économique causée par le cyclone Hugo une nuit de septembre.

Au cours des années qui suivirent la prise de contrôle de Gardel par un actionnariat ancré dans la sphère de la canne, l'ambition du groupe s'est traduite par de lourds investissements destinés à en résoudre les difficultés structurelles. Une stratégie qui a changé la dimension de l'usine et peut aujourd'hui en assurer la pérennité.





Page de droite
Paysage familier de Guadeloupe

Ci-contre et ci-dessus
Poésie des champs de cannes

Gardel, à l'horizon de la mise en valeur originelle du terroir

Les routes du sucre

Figure indissociable du complexe de l'habitation au temps de la colonie, la canne possède en fait des origines très anciennes. Elle a investi de vastes étendues : îles, archipels ou continents où elle demeure une production essentielle.

Aujourd'hui partagée par le sucre blanc des terres betteravières du Nord, la place incontestée du sucre dans le marché mondial répond à son importance croissante dans nos pratiques alimentaires.

Mais il n'est pas interdit de penser que cette faveur tienne aussi au statut symbolique du sucre brun dans nos imaginaires. L'humanité n'a-t-elle pas substitué à l'origine quasi-céleste du miel, avérée par les légendes ou les croyances, la maîtrise progressive de la fabrication du sucre à partir de la canne ? Une manière de s'approprier un délice déjà présent à l'en-

fance de Zeus et permis par Yahvé aux ascètes du désert ! La mythologie et l'histoire reconnaissent au célèbre roseau, comme au miel, le pouvoir d'enchanter la vie et de réinventer la magie des enfances. Ses vertus exprimées à travers des métaphores de douceur s'enrichissent aussi de tous les exotismes qui viennent parfaire sa légende. Au gré des parcours des caravanes et des navigations hasardeuses des caravelles, l'ancêtre d'une plante aux nombreuses variétés a en effet multiplié pérégrinations et aventures.

Depuis son berceau, la Nouvelle-Guinée, ce végétal cosmopolite a d'abord suivi les migrations océaniques et colonisé, de l'Orient à l'Occident, un immense territoire. Les Perses garderont longtemps le monopole de sa délectable saveur avant que les Arabes ne l'implantent à mesure de leurs conquêtes, de l'Afrique du Nord au Proche-Orient. Au lendemain des croisades, Espagnols et Portugais rejoignent la





Ci-dessus et ci-contre
Fleur de canne flirtant avec le soleil

Page de droite
« Flèch kann' »

saga du roseau millénaire qui croisera au plus près de la Méditerranée, pour atteindre le Sud de l'Italie, de l'Espagne, du Portugal avant de s'embarquer, depuis Madère et les Canaries, pour le grand large Atlantique. Ainsi, depuis son implantation primitive aux confins de l'Indonésie, le *Saccharum robustum*, aux nombreuses métamorphoses variétales, a sillonné toutes les routes maritimes et répandu la bonne nouvelle des plaisirs sucrés.

Nombre d'îles de l'arc antillais en ont favorisé l'écho depuis que les premiers plants de canne à sucre destinés à Hispaniola furent embarqués dans les caravelles de Colomb au cours de son second voyage.

Sa présence toujours significative en Guadeloupe témoigne de son rôle irremplaçable dans l'économie insulaire et de sa capacité de résistance aux crises qui ont bouleversé l'industrie du sucre, aujourd'hui restructurée autour de Gardel.

La Guadeloupe, terre à cannes

La captation des richesses constitue un enjeu majeur de la découverte du Nouveau Monde. Une gigantesque bataille navale s'engage entre les puissances européennes pour affirmer leur pouvoir au-dessous du tropique du Cancer. Dans l'alternance des traités de paix, des trêves et des états de guerre, certaines îles changent même de mains entre deux impressions d'atlas et de cartes marines ! Ce rêve d'expansion aux Indes Occidentales aiguïsera les rivalités politiques entre majestés très catholiques. Mais à cette volonté de puissance, se mêlent d'évidentes convoitises, au rang desquelles figure le désir de suprématie sur le commerce du sucre.

C'est en 1635, sous l'autorité de la Compagnie des Isles d'Amérique, que le lieutenant général de l'Olive s'établit en Guadeloupe avec la





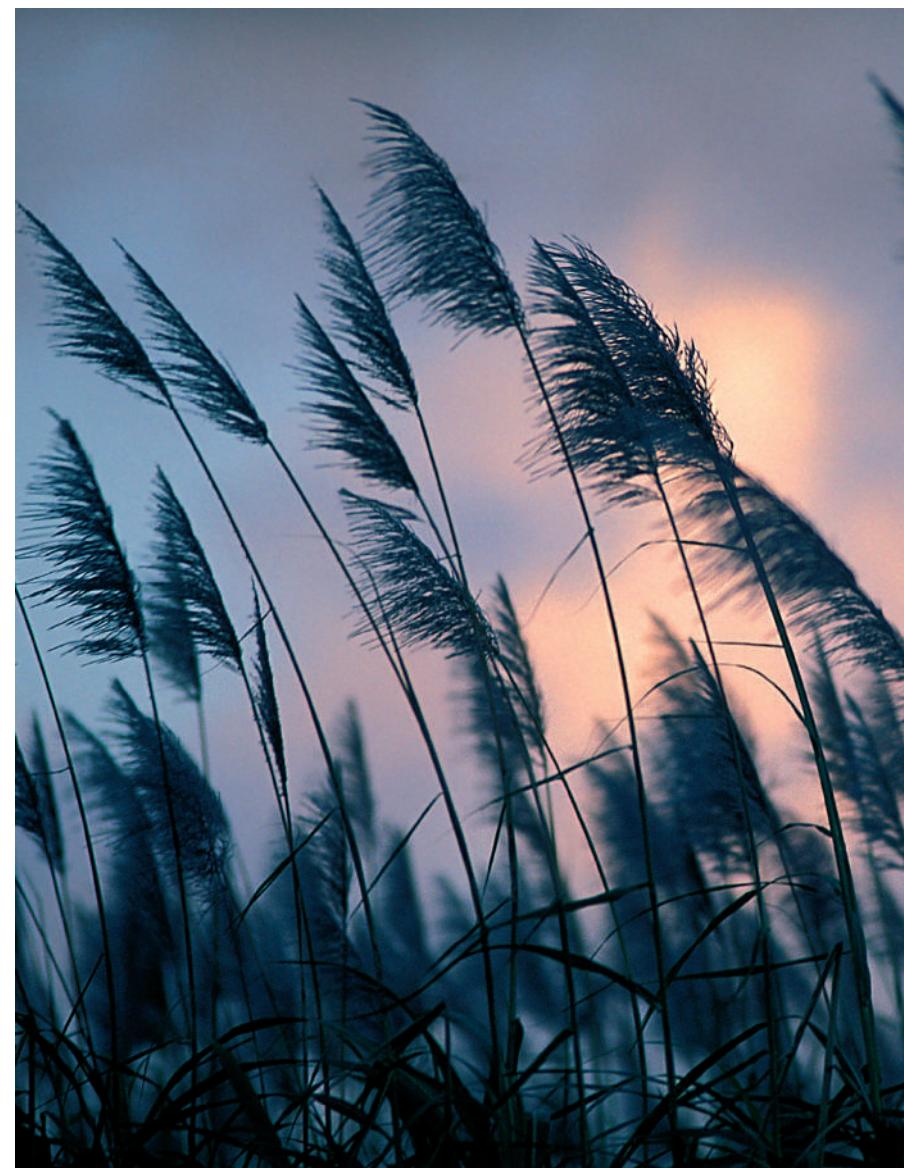
Ci-contre et page de droite
Ombre et lumière

première expédition française mandatée pour mettre en valeur le terroir. Les immigrants, pour la plupart des « engagés », ont rendez-vous avec la famine et les fièvres et opposent exactions et massacres aux échanges pacifiques établis auparavant par les flottes espagnoles avec les Kalinas. La recherche de nouvelles ressources économiques participe à la *mission civilisatrice* des colons qui, dans toutes les Amériques insulaires, aboutira au quasi-effacement des communautés amérindiennes.

Aux premiers jardins et petites propriétés voués à la polyculture de l'indigo, du coton, du tabac se substitueront très vite de grandes étendues consacrées à la culture de la canne. D'autres plantations aux arômes longtemps exotiques comme la vanille, le cacao ou le café, sensibles aux maladies et aux cyclones ou exposées à la concurrence, ne constitueront jamais une

alternative durable à la civilisation du sucre mise en place au temps du premier gouverneur et seigneur-proprétaire de la Guadeloupe.

Dans l'île de la Martinique, le schéma de colonisation vise des desseins identiques. Parmi les gentilshommes engagés sous la bannière de Jacques Dyel du Parquet, lieutenant gouverneur et grand intendant de la monarchie, figurent déjà les ascendants de longues générations d'usinières. De l'administration des premières sucreries martiniquaises à celle de Gardel, ils transmettront leur passion pour la canne jusqu'à ce que des impératifs économiques contraignent le dernier d'entre eux, Amédée Huyghues Despointes, à une cession en rupture avec le passé familial de l'usine mais salutaire pour le devenir de l'industrie sucrière.





Ci-dessus
Charette et champ de cannes

Ci-contre
Brûlage d'un champ de cannes

Page de droite
La tige de canne, « réservoir » de sucre

Un destin lié à l'histoire sucrière de la Guadeloupe

De l'habitation-sucreries aux usines centrales

L'expulsion des juifs hollandais du Brésil, à l'initiative des Portugais, sert les intérêts de la colonie. La transmission de leurs précieuses techniques de fabrication et de blanchiment du sucre entraîne une véritable révolution à l'origine de la puissance sucrière de la Guadeloupe pendant deux siècles. Avec la maîtrise du raffinage, s'ouvre un marché d'exportation dont les exigences vont durablement modeler le visage de l'archipel. En même temps que la plante, moulins et sucreries prolifèrent selon une mécanique avide d'expansion foncière.

Au prétexte de répondre aux besoins de la mise en culture de ces milliers d'hectares, l'économie de plantation encourage la traite négrière transatlantique qui sévit dans les colonies européennes d'Amérique. De cette complicité

entre chefs africains, armateurs et planteurs naîtront les sociétés créoles avec leurs maîtres et leurs esclaves, leurs lois et leurs principes et, aux Antilles françaises, le Code Noir.

Alors que le siècle des Lumières découvre sans état d'âme les plaisirs sucrés et sacrifie à la mode des cafés, à la vogue du chocolat, sans oublier la propension à la fabrication des sirops et des confitures, de l'autre côté de l'Atlantique, le développement de la production répond à l'importance de la demande européenne. Le sucre perd progressivement son statut de produit de luxe et sa consommation se démocratise.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, la vocation sucrière de la Guadeloupe va s'affirmer, le nombre de sucreries s'accroît notamment pendant la première occupation britannique, lors de la Guerre de sept ans. Mais l'exaspération du conflit franco-anglais qui culmine avec le blocus





Ci-dessus
*Les cannes sont attachées en paquets
pour être livrées à l'usine*

Ci-contre
*25% des cannes en Guadeloupe
sont encore récoltées manuellement*

Page de droite
Transport en charette de la canne

continental instauré par Napoléon freine l'irrésistible ascension des empires sucriers. Conçue comme une arme de guerre contre un ennemi ancestral, la rupture des voies maritimes se transforme rapidement en un outil économique propice au marché de la betterave, mais risqué pour le sucre brun de la colonie. Les grands propriétaires victimes de la concurrence cherchent à augmenter les rendements.

Cette recherche de productivité signe la fin de l'habitation-sucrierie, à la fois unité de production agricole, industrielle et commerciale au profit de l'usine centrale dont la première apparaît en 1844.

Séparation entre agriculture et transformation, recherche de centralisation maximale du parc industriel deviennent les maîtres mots de la nouvelle stratégie sucrière. Des orientations qui s'accompagnent d'investissements dans un matériel performant et nécessitent l'adaptation

des ouvriers à des processus de fabrication de plus en plus complexes.

Révolutions et évolutions de l'industrie sucrière

Dans cette seconde moitié du siècle qui suit la création des premières centrales, adviendront des mutations plus radicales que cette révolution des techniques de production engendrée par le passage aux machines à vapeur.

Les idées abolitionnistes qui circulaient depuis l'Angleterre dans les cercles politiques et humanistes finissent par imposer aux nations colonisatrices l'abandon de la traite négrière. Avec la promulgation du décret d'abolition en 1848, les planteurs des Antilles françaises renoncent au mode d'exploitation servile et se résignent à la rémunération de la main d'œuvre. Au lendemain de l'émancipation des esclaves,





Ci-dessus
Les amarres, le régal des bœufs

Ci-contre
Transport d'antan

Page de droite
Coupe manuelle

l'immigration indienne vient compenser la relative désertion des champs de cannes et assurer le maintien des cultures. Mais l'introduction du système salarié constituera l'un des facteurs de déstabilisation de l'économie sucrière, en risque permanent d'être emportée par les mouvements politiques et sociaux qui accompagnent l'avènement du XX^{ième} siècle.

Pour répondre aux obligations du financement du coût du travail et des investissements de l'agriculture, les institutions bancaires, et plus particulièrement la Banque de la Guadeloupe, généralisent auprès des planteurs le recours à l'emprunt. De fait, le prêt sur garantie foncière engage le déclin progressif des propriétaires terriens étranglés par la baisse du prix du sucre qu'entraînent à la fois la surproduction dans une logique dangereuse de monoculture et la concurrence de la betterave. Au terme de cette déroute financière où les aléas climatiques ont souvent leur part de responsabilité,

la plantocratie traditionnelle s'efface et cède ses prérogatives foncières au pouvoir usinier. Ce retour paradoxal à la double maîtrise de la production agricole et de la transformation industrielle caractérisera l'identité d'une nouvelle génération d'usines performantes, créées à la fin d'un siècle où se profilent les schémas des économies modernes.

Les orientations définitives de la filière

Aux Antilles comme dans les pays industrialisés, les luttes syndicales liées à l'émergence du socialisme viendront contrecarrer la croissance d'une industrie indifférente aux conséquences du machinisme sur les conditions de travail et aux pressions du capitalisme sur les salaires. Sur la scène politique, des polémiques fiévreuses pointent les discriminations sociales





Ci-dessus
Détail de machine à couper

Ci-contre et page de droite
Récolte mécanique

du système de la colonie que le passage à la départementalisation en 1946 s'efforcera progressivement de lever. Elles contestent aussi les effets du protectionnisme de la métropole sur l'économie et le commerce. Mais il faudra attendre une nouvelle évolution de statut, dans le cadre de la régionalisation, pour alerter l'attention de l'État sur le devenir du secteur sucrier miné par une régression permanente. La fermeture de Darboussier à Pointe-à-Pitre en 1980, modèle en son temps de performance en termes de capacité de broyage, illustre bien les failles de la filière : des coûts de production trop élevés face à la concurrence et le manque de corrélation entre les livraisons de cannes et les capacités de production de l'industrie. Le processus de restructuration qui aboutit à la fermeture de la plupart des usines apportera des solutions provisoires au manque d'approvisionnement en cannes. Mais la stratégie des différents groupes qui s'adosent à la réforme

foncière ou à la mise en colonat pour réaliser une partie de leurs actifs précipite le phénomène d'érosion de la surface cannière. Dans le cas de Gardel, la cession de terres permettra d'investir dans la modernisation de l'appareil industriel et de privilégier la qualité agronomique de son faire-valoir direct, recentré autour de l'usine.

Au cours de ses cent trente-cinq années d'existence, l'usine du Moule où convergent aujourd'hui les promesses de la filière, a toujours pris en compte ces nécessités d'amélioration culturelle et anticipé ces exigences de performance technologique. Mais seul l'investissement constant dans la formation des hommes a permis de trouver les meilleures réponses à ces impératifs. Une politique de professionnalisation favorisée par l'adhésion de tous à une forte culture d'entreprise héritée de la longue histoire de l'usine.





Ci-contre
Coupe mécanique de la canne

Page de droite
Andain de cannes

Gardel ou le combat pour l'avenir de la canne

À l'image des îles de la Caraïbe, contraintes par les violences des conquêtes ou les catastrophes naturelles à résister et à réinventer sans cesse leur destin, l'usine du Moule a affronté bien des crises et des ruptures avant de cristalliser toutes les ambitions d'avenir de la filière. Son itinéraire suit les fortunes et les infortunes du sucre, au gré des fluctuations de l'histoire politique, économique et sociale de la Guadeloupe.

La petite unité sucrière de Gardel, baptisée du nom d'un ancêtre corsaire du premier propriétaire, s'implante en Grande-Terre en 1870 sur la vaste plaine cannière de Sainte-Marie. Lors de la première vague de concentration industrielle, elle se renforce des habitations-sucreries de Marly et Duchassaing. Après son rachat en 1927, la famille Aubery, malgré des difficultés récurrentes, en assurera l'exploitation pendant plus de quarante ans. À la fin des années soixante, le manque de rentabilité

des exploitations agricoles et des entreprises industrielles conduit, en Grande-Terre, à la fermeture successive des usines de Courcelles et de Sainte-Marthe. Durement touchée par cette récession de l'économie cannière, l'entreprise se trouve dans une impasse. C'est un grand sucrier, Amédée Huyghues Despointes, qui prendra alors en charge sa destinée. À travers sa volonté de développement de Gardel, cet héritier d'une longue dynastie d'usinières défendra sans relâche la filière-canne dans le cadre des institutions interprofessionnelles, de dimensions aujourd'hui européennes qu'il a contribué à créer.

Sans entamer la force de sa conviction sur le rôle économique et social de la canne, la réalité de la situation financière héritée des désastres d'un terrible ouragan conduira, en 1991, ce capitaine d'industrie à céder l'usine à la Générale Sucrière et à la SIAPAP (Société Industrielle et Agricole de Pointe-à-Pitre).





Ci-dessus
Tracteur et son précieux chargement

Ci-contre
Chargement au « Cane loader »

Page de droite
Chariot de canne « manuelle »

Les conséquences du cyclone Hugo sur la production cannière se traduiront aussi par la fermeture de la sucrerie Beauport, en Grande-Terre. Suivra en 1994 celle de Grosse-Montagne, implantée dans la plaine du Lamentin, en Basse-Terre. Gardel devient alors l'unique sucrerie en Guadeloupe proprement dite.

Au prix d'un programme ambitieux de modernisation pour accroître sa production et en diminuer le coût, l'usine augmentera progressivement ses capacités de broyage jusqu'à 5400 tonnes / jour pour assurer le traitement de toutes les cannes de l'île. Mais en 1997, le poids de l'endettement, cumulé aux pertes causées par une succession de récoltes catastrophiques, nécessite une recapitalisation massive par l'entrée de nouveaux actionnaires dans le cadre d'un protocole avec l'État. La conjoncture économique impose aussi une réorganisation en termes d'effectifs qui se traduit par la mise en œuvre d'un plan social.

Innovations et performances

Quarante-cinq millions de francs (7 millions d'euros) d'investissements réalisés durant l'inter campagne 98/99 vont permettre d'améliorer la marche de l'usine et de rationaliser la maîtrise de toutes les étapes de fabrication dans les principaux ateliers de la sucrerie. Mais l'innovation la plus spectaculaire réside dans la réalisation d'un équipement en centrale bi-combustible qui vise à une valorisation énergétique de la bagasse.

Fruit d'une véritable révolution industrielle, le couplage avec la Centrale Thermique du Moule intègre les préoccupations de l'industrie moderne. Par l'utilisation du résidu du broyage de la canne, ce combustible propre répond, en effet, à une double volonté en matière d'économie d'énergie et de respect environnemental.





Ci-dessus
Plantation

Ci-contre
Chargement au « Cane loader »

Page de droite
Homme et machine, binôme de la récolte

Pendant la campagne, ce principe de cogénération assure 18 % de la consommation d'électricité. Une efficacité enviable à différents titres pour les techniciens venus de Chine ou d'Amérique du Sud se former au fonctionnement et aux applications d'une technologie en phase avec les défis de notre époque.

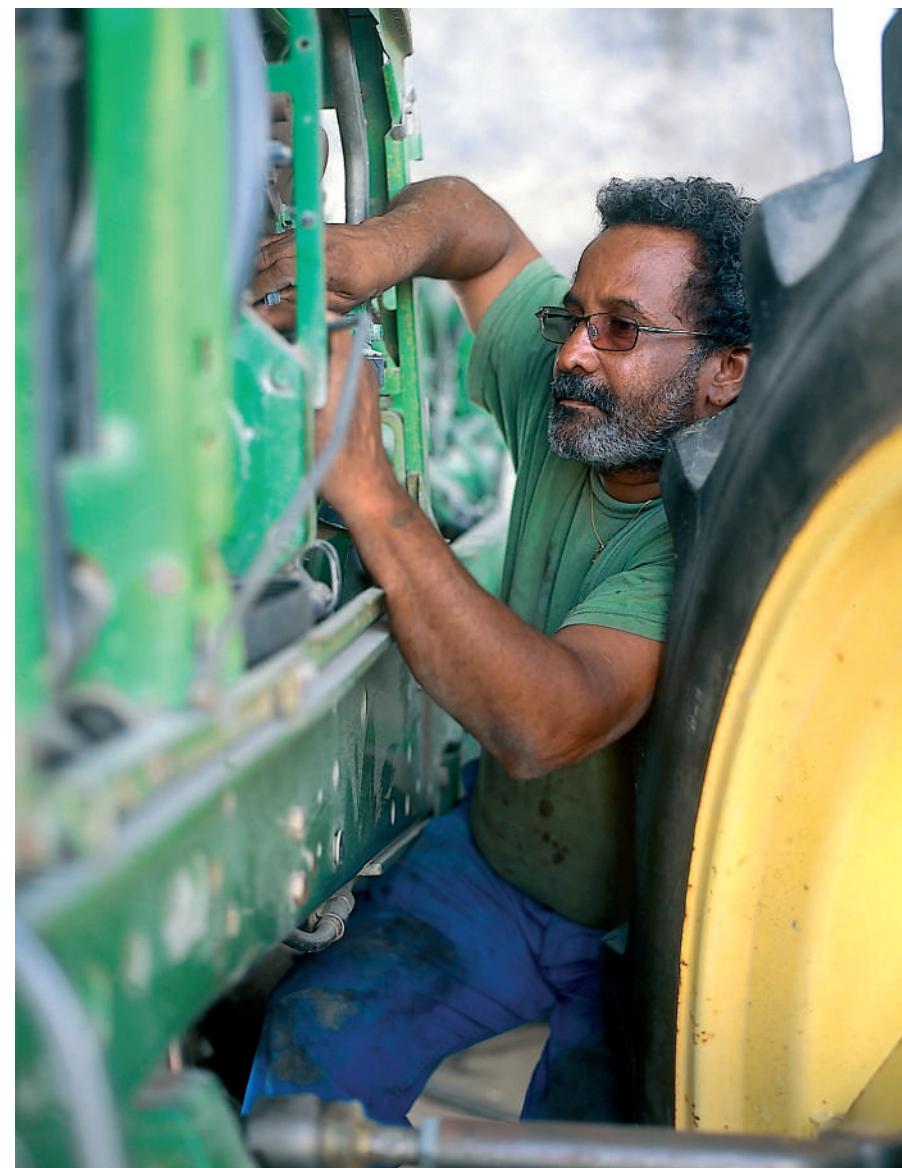
Au-delà de cette exemplarité énergétique, la progression constante des performances au cours de la chaîne opératoire et la diminution significative des taux de panne traduisent l'importance des moyens financiers engagés pour fiabiliser l'outil industriel. Une stratégie à confirmer dans l'avenir pour maintenir la dynamique et l'impulsion que génère une force d'investissement régulière.

De fait, des ratios comparables à ceux d'unités de référence comme les usines de La Réunion par exemple manifestent déjà l'inscription décisive de Gardel dans une trajectoire industrielle

à visée d'excellence en matière d'extraction, de production et de récupération. L'ambition d'un passage à 6500 tonnes / jour en 2007 participe de cette offensive de compétitivité qui suppose des financements importants.

Mais, dans l'intervalle de la réalisation de cet objectif de broyage, d'autres batailles se sont engagées sur le front de la qualité qui permettent aujourd'hui au sucre Gardel, clairement identifié à la canne de la Guadeloupe, de s'exporter en dehors des frontières de son *marché historique*.

Des perspectives commerciales se dessinent aussi avec la fabrication de produits à forte valeur ajoutée tels les sucres spéciaux, objets d'expérimentations attentives. Face aux menaces que laissent présager les propositions de réforme du régime communautaire du sucre, ce positionnement spécifique constitue une sérieuse alternative à la concurrence





Ci-contre, page de droite et ci-dessus
Modernisme et tradition cohabitent

annoncée. L'utilisation de coproduits issus du traitement de la canne pourrait également offrir des échappées intéressantes dans de nouveaux secteurs comme la chimie, l'agriculture ou l'énergie.

Gardel et la filière sucre, sources d'une confiance durable

Parallèlement à la complexification de sa logique industrielle, l'activité de Gardel continue de s'articuler autour de trois axes interdépendants :

- la fabrication de sucre pour le marché local et de produit vrac pour le raffinage en Europe,
- l'exploitation d'un faire-valoir direct de 934 hectares,
- la production de rhum à façon à la distillerie de Bonne Mère.

Dans le domaine agricole, garant de l'approvisionnement de l'usine en cannes, et plus particulièrement sur les terres en fermage, de constantes préoccupations de rendement rythment toutes les étapes culturales, de la préparation des sols à la coupe. Dans cette recherche de performance agronomique, le recours progressif à l'irrigation se traduit par des gains de productivité qui encouragent les planteurs à rationaliser aussi leurs techniques. De fait, avec une approche méthodique et la disposition de surfaces significatives, l'exploitation de la canne, jusqu'à présent accompagnée par des aides publiques, fait désormais la preuve de sa rentabilité. Dans une île à l'économie fragilisée par la crise de la banane et les difficultés du tourisme, les réponses compétitives du secteur sucrier pourraient assurer le maintien des divers emplois générés par la culture et le traitement de la canne, avec un souci de professionnalisation nécessaire à leur constante évolution.





Ci-dessus
Charette à bœufs

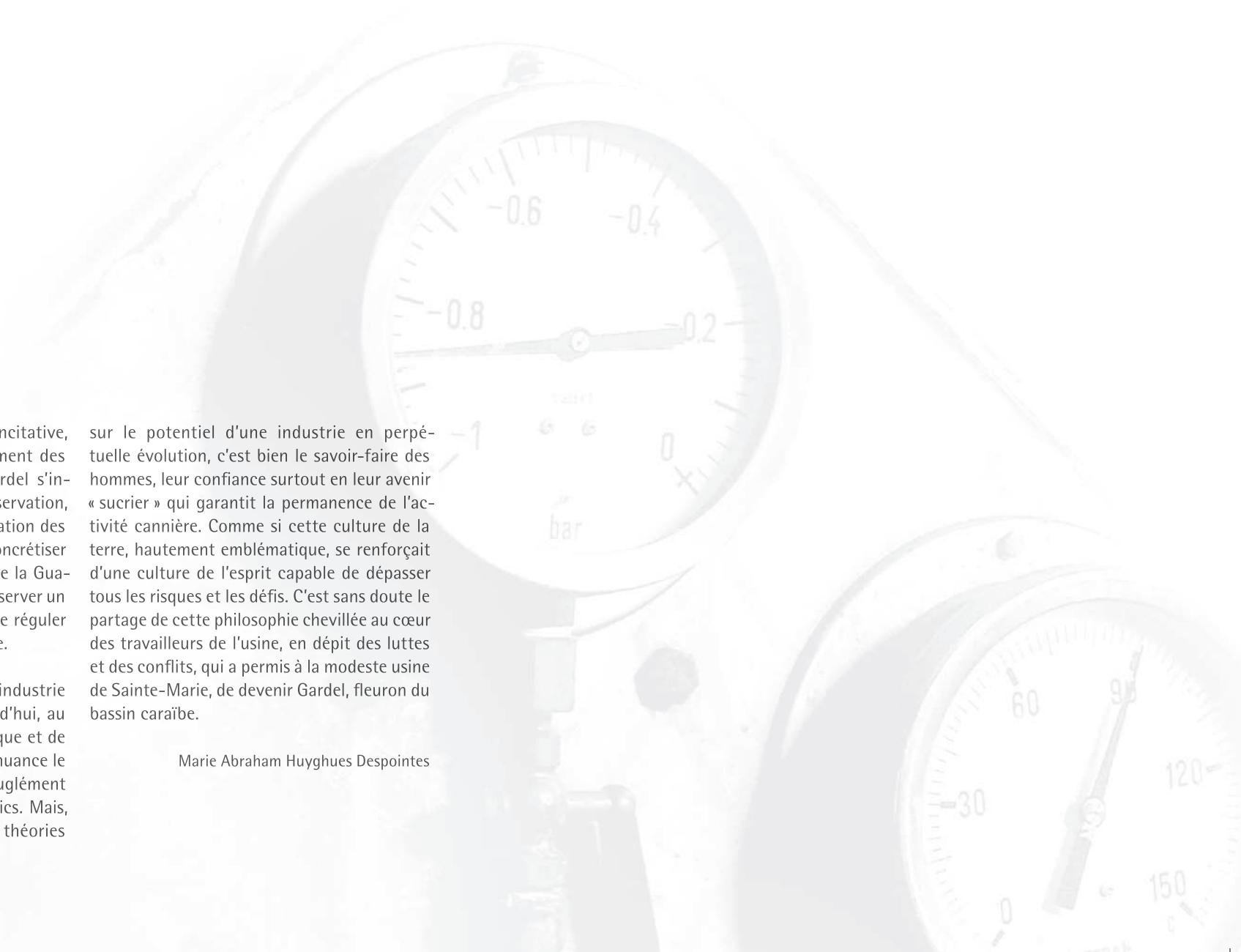
Ci-contre
« Titan »

En complément de cette politique incitative, relayée sur le terrain par l'encadrement des organismes interprofessionnels, Gardel s'investit aussi dans une logique de conservation, voire dans une recherche d'augmentation des surfaces cannières. Une manière de concrétiser la réflexion engagée sur le devenir de la Guadeloupe où s'exprime l'urgence de préserver un patrimoine naturel exceptionnel et de réguler les tentations de spéculation foncière.

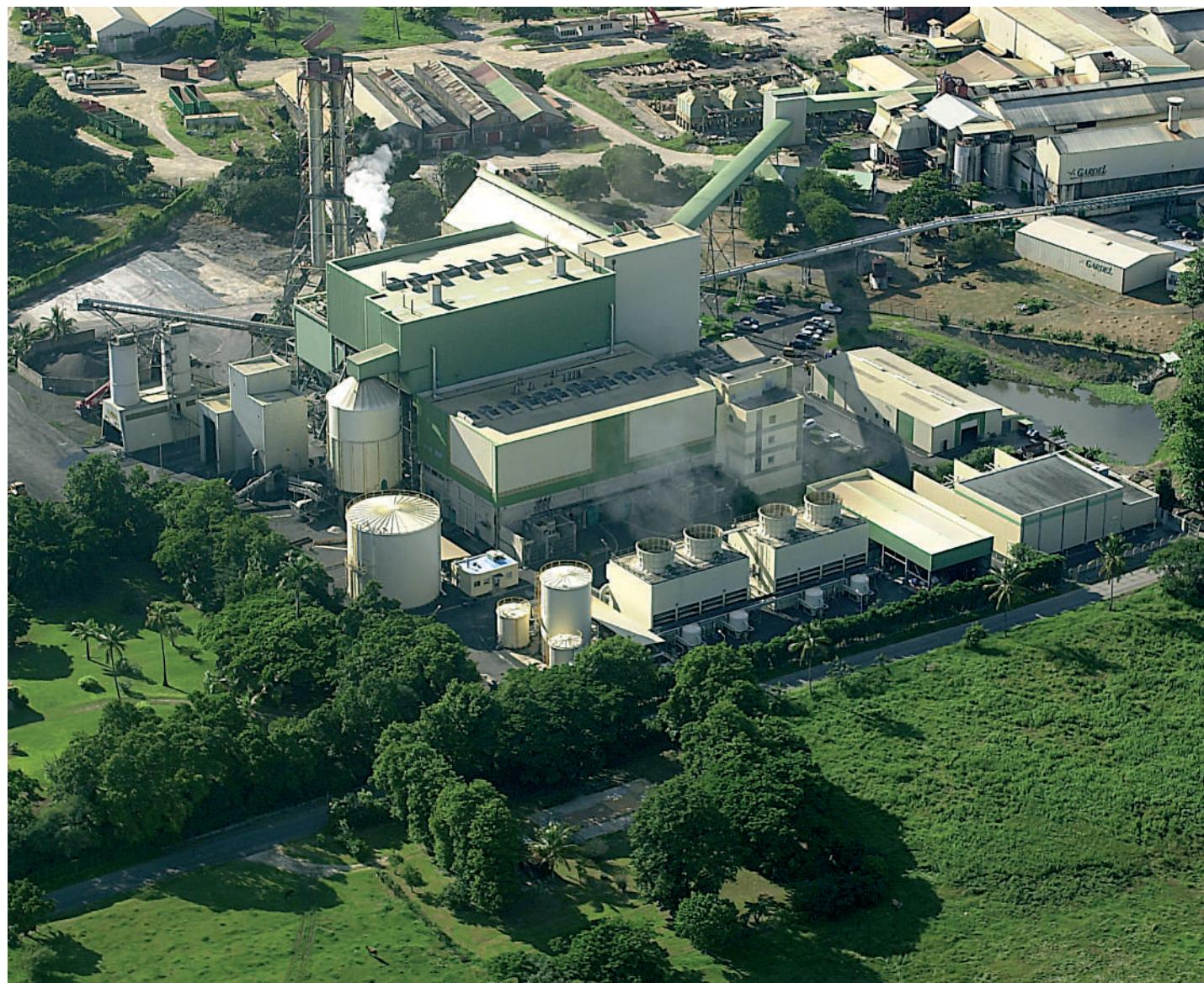
À l'évidence, le rôle essentiel de l'industrie sucrière, incarnée par Gardel aujourd'hui, au plan de l'équilibre social et économique et de la sauvegarde du milieu écologique, nuance le préjugé d'une filière artificielle, aveuglément subventionnée par les pouvoirs publics. Mais, au-delà des démonstrations ou des théories

sur le potentiel d'une industrie en perpétuelle évolution, c'est bien le savoir-faire des hommes, leur confiance surtout en leur avenir « sucrier » qui garantit la permanence de l'activité cannière. Comme si cette culture de la terre, hautement emblématique, se renforçait d'une culture de l'esprit capable de dépasser tous les risques et les défis. C'est sans doute le partage de cette philosophie chevillée au cœur des travailleurs de l'usine, en dépit des luttes et des conflits, qui a permis à la modeste usine de Sainte-Marie, de devenir Gardel, fleuron du bassin caraïbe.

Marie Abraham Huyghues Despointes







Page gauche et droite
Complexe industriel « Sucre/Energie »





Ci-dessus
Déchargement mécanique

Ci-contre
Déchargement manuel

Page de gauche
Pesée nocturne à Gardel





Ci-dessus
« Pic a bef » ou aigrettes blanches

Ci-contre
Gerbage mécanique des cannes

Page de droite
Contrôle qualité: « I bon mêm »







Ci-dessus
Cohabitation harmonieuse

Ci-contre
Grappin de cour à cannes

Page de gauche
Pont roulant de Gardel





Ci-dessus
Grappin à cannes tronçonnées

Ci-contre
Opérateur en cour à cannes

Page de droite
Manutention dans la cour à cannes

Double page suivante
Table de lavage Gardel











Ci-dessus
Extraction du jus de canne

Page de gauche
L'homme et la machine

Ci-contre
Moulin à cannes à 4 rolls





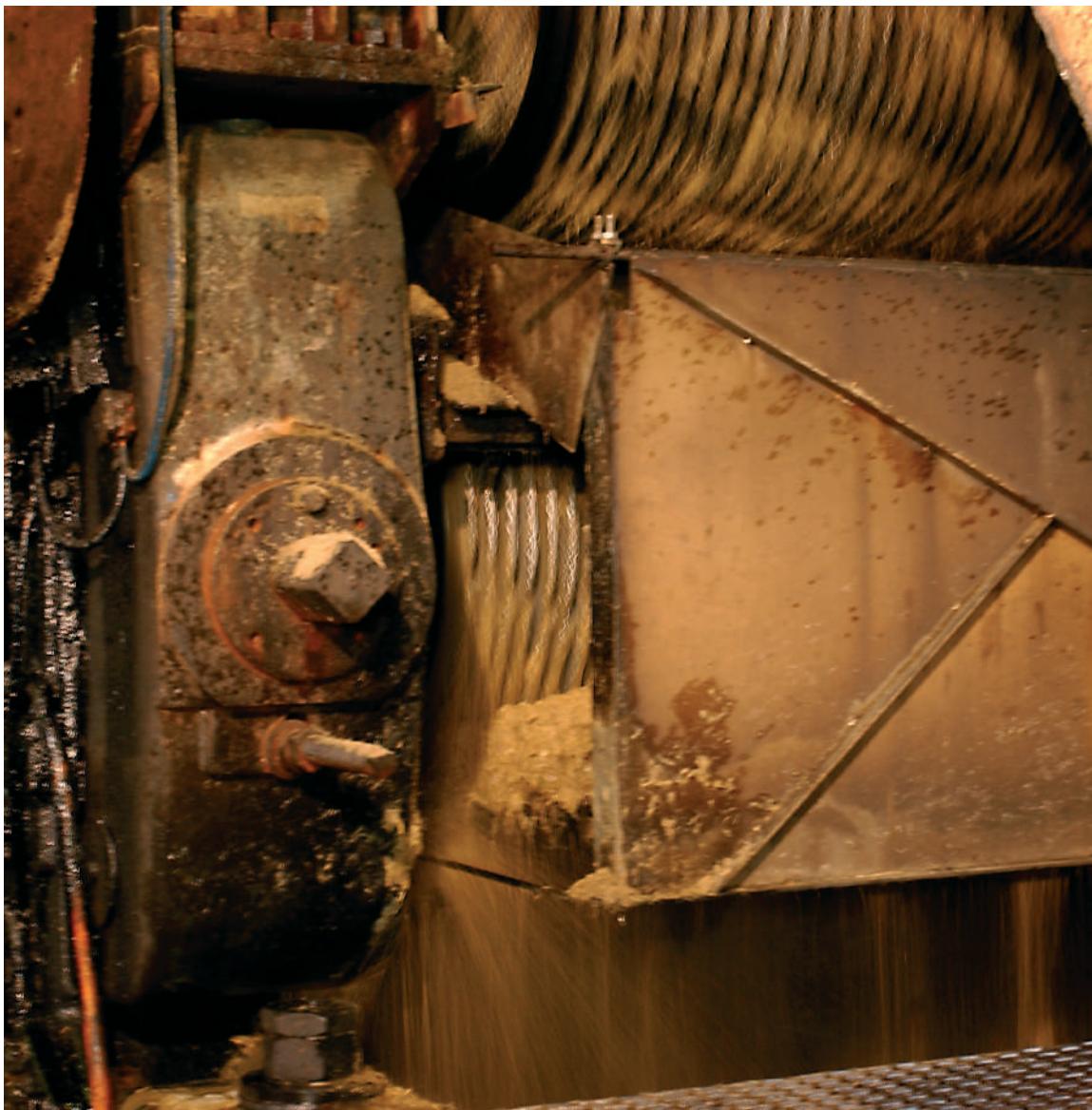


Ci-dessus
Préparation de roll

Ci-contre
Arcing en fonctionnement

Page de gauche
Roll de moulin





Ci-dessus
Usinage de pièce mécanique

Ci-contre
Détail de moulin

Page de droite
Passerelle des moulins







Ci-dessus
Elévateur à bagasse

Ci-contre
Vue d'ensemble des élévateurs

Page de gauche
Batterie de moulins







Ci-dessus
Schéma de process

Ci-contre
Salle de contrôle des moulins

Page de gauche
Motorisation des moulins





Ci-dessus
Cuite continue 1^{er} jet

Ci-contre
Cuite discontinue 2^{ème} jet

Page de gauche
Caisse d'évaporation







Ci-dessus
Détail de tuyauteries

Ci-contre
Station de vide

Page de gauche
Tuyauterie vapeur



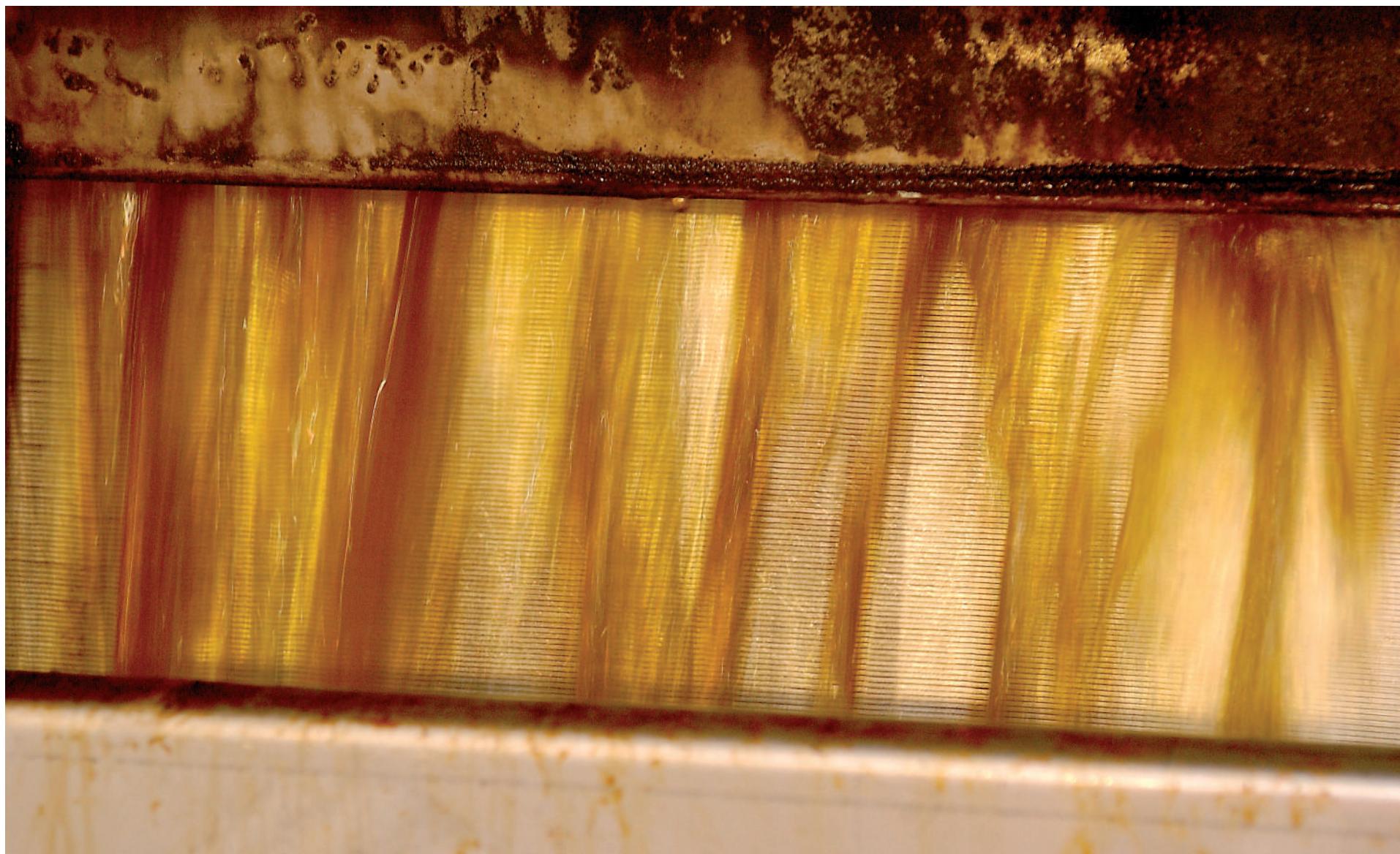


Ci-dessus
Robinetterie

Ci-contre
Echantillonnage de masse cuite

Page de droite
Salle de contrôle fabrication



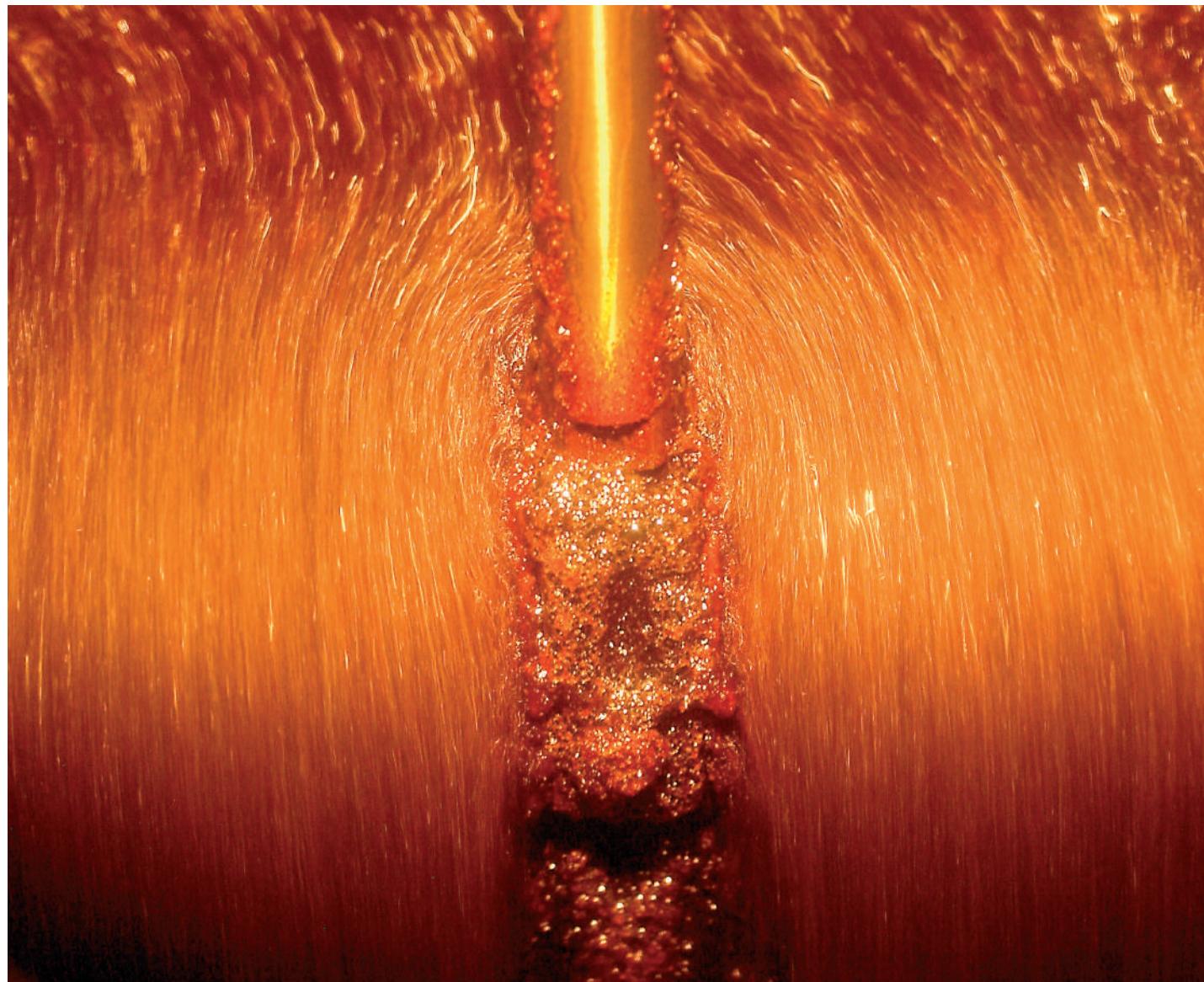




Ci-dessus
Hublot de contrôle de la masse cuite

Ci-contre
Masse cuite

Page de gauche
Jus clarifié





Ci-dessus
Marquage d'équipement

Ci-contre
Sirop de canne

Page de droite
Appareil à cuire



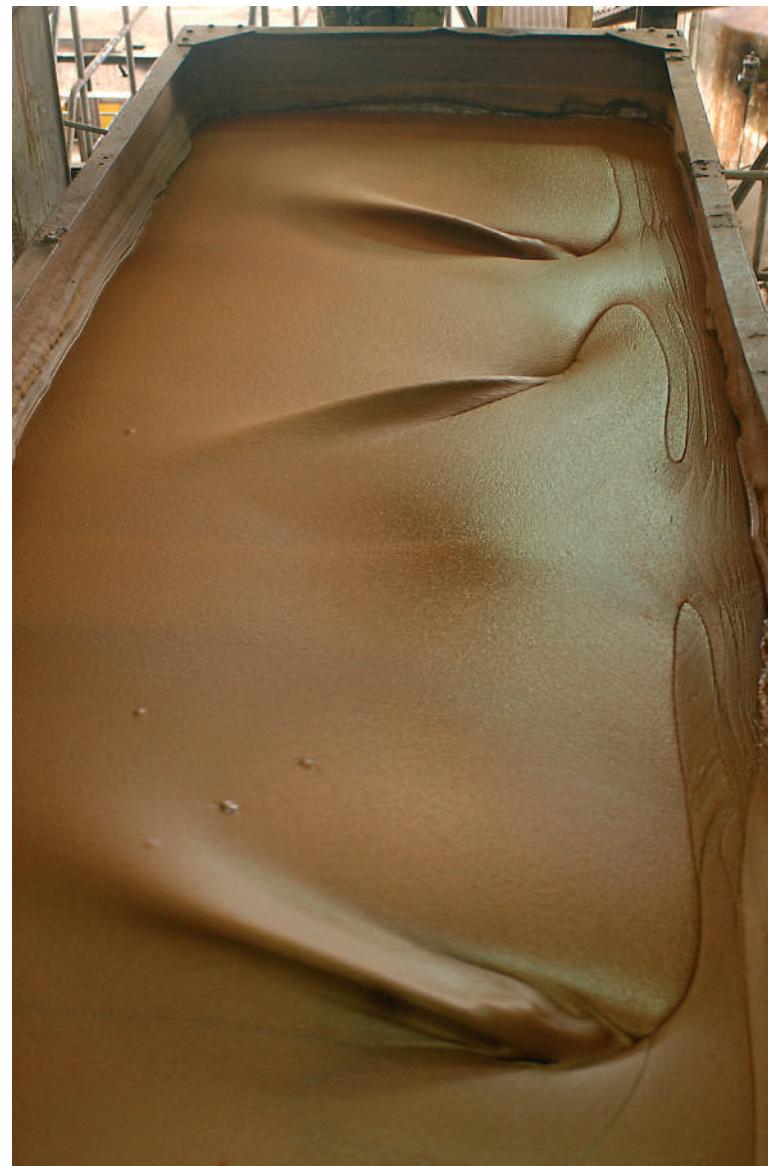




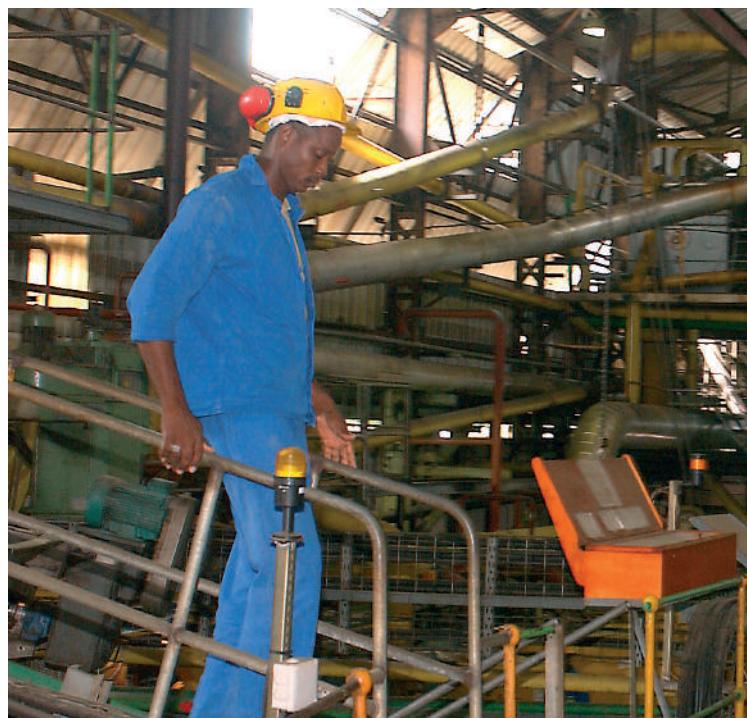
Ci-dessus
Magma

Ci-contre
Malaxeur à magma

Page de gauche
Contrôle de la cristallisation







Ci-dessus
Opérateur « cuites »

Ci-contre
Batterie de centrifugeuses 1^{er} jet

Page de gauche
Contrôle de la centrifugation







Ci-contre
Transporteur à sucre

Page de gauche
Batterie de centrifugeuses de 2^{ème} et 3^{ème} jet



Ci-dessus
Convoyage de sucre

Ci-contre
Sucre destiné au raffinage

Page de droite
Transporteur à sucre vibrant





Ci-contre
« Le sucre, fruit du travail des hommes »

Page de droite
« cascade » de sucre







Page de gauche, ci-dessus et ci-contre
Chargement pour l'export



Ci-dessus et ci-contre
Contrôle qualité

Page de droite
Opérateur de l'atelier d'ensachage





Ci-dessus
Silo à sucre

Ci-contre
Cargo sucrier

Page de droite et page suivante
Remplissage des cales au « shiploader »

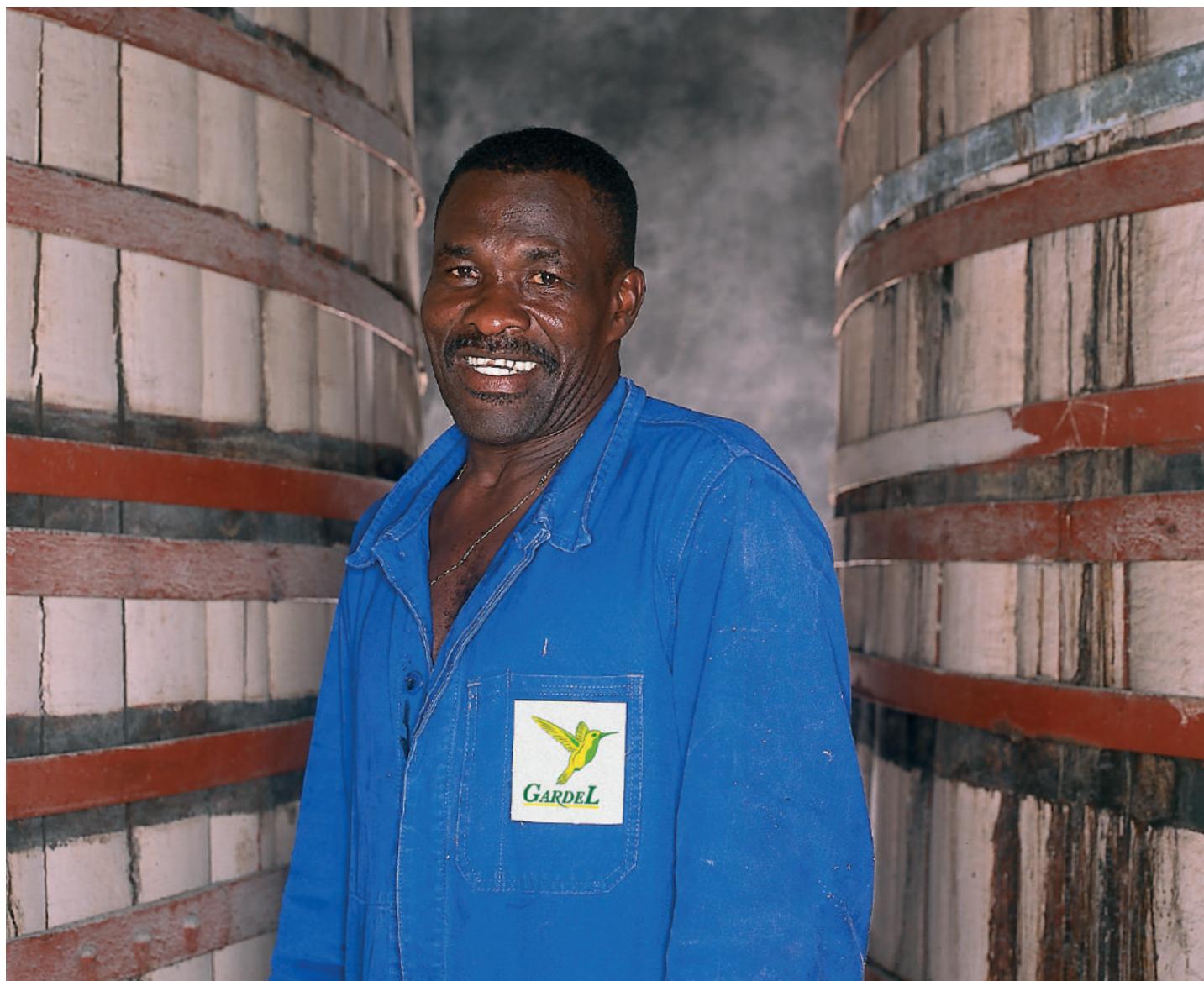




Ci-dessus
Contrôle du chargement

Page de droite
Le sucre roi





Ci-contre
Opérateur magasin à rhum

Page de droite
Rhum et sucre, produits du terroir



Lexique

Amarre : Feuilles vertes de cannes destinées à l'alimentation animale

Andain de cannes : Cannes coupées à la main et jetées dans le rang pour ramassage mécanique

Arcing : Rechargement des rolls pour un meilleur accrochage

Cane Loader : Engin de levage des cannes longues

Magma : Sucre réempâté au sirop

Masse cuite : Sucre et liqueur avant essorage

Mélasse : Résidu du turbinage (essorage) de la dernière masse cuite (C)

Roll : Cylindre de moulin à cannes

Shiploader : Projecteur de produits en vrac pour remplissage de cale

Titan : Ensemble routier (semi plus remorque à fond mouvant) pour le transport de la canne

Remerciements

Ce livre a été rendu possible avec l'aimable participation de l'ensemble des acteurs de la filière canne de Guadeloupe : les producteurs qui nous ont ouvert leurs plantations et leurs exploitations durant toute la durée de la saison, et toujours avec le sourire malgré une activité agricole dense... les employés de GARDEL qui ont pris de leur temps afin de nous dévoiler les secrets de chacune des étapes de la fabrication de ce Grand Sucre... Et tous ceux qui, de près ou de loin, sont impliqués dans la production du sucre GARDEL.

Nous rendons également un hommage tout particulier à Maryse Condé et à Marie Abraham Huyghues Despointes qui ont su, par leurs mots, donner à ce livre une dimension à la fois poétique et historique de l'industrie du Sucre, secteur économique majeur de la Guadeloupe et sur GARDEL, acteur essentiel de la filière.

Crédits photos

Jean-Marc LECERF

Pages : 1-2-6-10-12-13-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-29-34 (vignette) -35-36-38-39-42-43-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-75-77-78-79-80-81-82-83-84-85 (vignette) -87-89-93

Alain CHARLOT

Pages : 28 (vignette)-30-31-32-33-34-37-44-56-57-58 (vignette) -74-76-85-86-88-90-91-92

Philippe GIRAUD

Page : 14 (2 photos) - 28

Collection GARDEL

Page : 40

Achévé d'imprimé
sur les presses de l'imprimerie de Compiègne
le 3 novembre 2005
ISBN : 2-9525599-0-2