

La canne à sucre : la route Asie-Amérique

Maurice BURAC

La canne à sucre est utilisée de nos jours pour la fabrication de deux grands produits de consommation que nous connaissons bien aux Antilles, le sucre et le rhum. Pendant les millénaires qui ont précédé l'ère industrielle, elle constituait avec le miel les principales sources de saveur sucrée dans le monde. Ce « roseau sucré », a été cultivé dès la plus haute Antiquité, en premier lieu en Nouvelle-Guinée et dans les îles avoisinantes. De son berceau du Sud-est asiatique, la canne a migré vers les Nouvelles-Hébrides, la Nouvelle-Calédonie et les îles Fidji. On la retrouve plus tard aux Philippines, en Indonésie, en Malaisie, en Chine et en Inde. L'étymologie du mot sucre provient du sanskrit *sarkara* qui signifie sable.

Aux premiers siècles de notre ère, le sucre est connu en Perse et en Arabie. Les musulmans vont développer la culture de la canne et sa fabrication en Méditerranée, notamment en Grèce, en Sicile, en Andalousie. Les croisés, de retour des lieux-saints, vont à leur tour contribuer à l'affirmation de cette activité.

Les Portugais qui colonisent Madère, à partir de 1420, et les Espagnols qui achèvent la conquête des Canaries, en 1480, multiplient les plantations de canne à sucre. Mais ce qui va déclencher l'essor fantastique de l'économie sucrière, c'est la découverte de l'Amérique par les Européens. Le Brésil, les Antilles, l'Amérique tropicale et subtropicale offriront à l'économie de plantation de bonnes perspectives de développement. Le sucre devient de plus en plus un produit de grande consommation en Europe et dans le monde. Il contribuera à l'expansion du commerce colonial et à l'enrichissement des métropoles. Son succès auprès des consommateurs profite de l'engouement des Européens pour les trois produits exotiques nouveaux que sont le chocolat, le thé et le café, boissons stimulantes qui vont s'affirmer à côté des alcools traditionnels comme le rhum, dans la seconde moitié du XVII^e siècle¹.

1 Yves MONNIER, *Thé, café, cacao*. Menton, Jardin Botanique Exotique Val Rahmeh (Muséum National d'Histoire Naturelle), mars 2000, 40 p.- conférence prononcée le jeudi 10 février 2000 sous l'égide de GEODE Caraïbe, à l'UAG, campus de Schœlcher, Martinique.

LE BERCEAU ASIATIQUE

Les îles d'abord

Les naturalistes situent généralement l'origine de la canne à sucre dans le Sud-est asiatique et plus exactement en Insulinde (Indonésie), dans la grande île orientale de la Nouvelle-Guinée. Son utilisation rationnelle comme produit sucrant et sa culture à cette fin remonteraient entre les xv^e et x^e siècles av. J.-C.². L'espèce *Saccharum Robustum* est attachée à cette région. Elle est riche en éléments sucrés (14 % de saccharose), soit autant qu'en matières ligneuses (14 % de fibres cellulosiques), le reste étant constituée de 70 % d'eau et de 2 % de matières diverses. L'espèce *Saccharum spontaneum*, à l'état sauvage, serait originaire de la Mélanésie voisine, son aire de diffusion allant de l'Afrique aux îles Salomon et du Japon à l'Inde³. L'espèce *S. robustum* serait issue de *S. spontaneum*. De nombreux croisements en vue de trouver les meilleurs hybrides ont modifié les performances des cultivars, ce qui complique la recherche sur leurs différentes origines. Les autres espèces rattachées au genre *Saccharum* sont *S. barberi*, *S. sinense*, et *S. officinarum*⁴. La culture de la canne va connaître une expansion dans l'environnement insulaire océanien. Vers l'Ouest, elle marquera les îles de Java, Sumatra, entre les xv^e et x^e siècles, puis la Chine et l'Inde, au v^e siècle av. J.-C.

La canne et le sucre en Chine

En Chine, avant de connaître le sucre, la population utilise le miel, comme en Europe, et des édulcorants fabriqués à base de plante, notamment des mélasses de *malt* ou grains germés de différentes céréales, utilisés aussi pour la fermentation de boissons alcooliques.

L'introduction de la canne en Chine remonterait au v^e siècle avant notre ère selon Liang Jiamian⁵. Les provinces du Guangdong et du Guangxi, au sud, seraient les régions d'origine de la plante. Selon divers spécialistes cités par Françoise Sabban⁶, c'est dans la Chine du sud-ouest, proche du nord-est de l'Inde, que l'espèce *Saccharum officinarum*, venue de Nouvelle-Guinée se serait hybridée avec la variété locale *Saccharum spontaneum* pour donner les clones regroupés sous l'appellation *Saccharum sinense*.

2 Jean MEYER, *Histoire du sucre*, Paris, Éditions Desjonquères, 1989, p. 16.

3 Al IMFELD, *La civilisation du sucre*, Lausanne, Éditions Pierre-Marcel Favre, 234 p.

4 R. FAUCONNIER ; D. BASSEREAU, *La canne à sucre*, Paris, G.P. Maisonneuve & Larose, 1970.- 468 p. Collection Techniques Agricoles et Productions Tropicales.

5 Jiamian LIANG, « Recherches sur les origines de la culture de la canne à sucre en Chine », in *Techniques agricoles en Chine ancienne*, Pékin, 1980.

6 Françoise SABBAN, « Continuité et rupture, histoire des techniques sucrières en Chine ancienne », pp. 247-258, in *Produccion y comercio del azucar de cana en época preindustrial*.- Actas del tercer seminario internacional, Motril, 23-27 de septiembre de 1991.- Diputacion Provincial de Granada, 1993. 272 p.

Divers documents témoignent de l'avancée des techniques de fabrication du sucre, dont quatre textes selon Françoise Sabban, entre le VI^e et le XVII^e siècles. Le traité d'Agriculture *Quimin i* en date du VI^e siècle donne la première description de la fabrication. Certains auteurs estiment même que l'invention des moulins à cylindres verticaux aurait eu lieu en Chine à la fin du XVI^e siècle.

Vers l'année 399, selon Fa-Hien, pèlerin chinois, la culture de la canne était déjà bien pratiquée dans l'ensemble du pays⁷. Appelée *kan-che*, ou bambou sucré, la plante, selon des sources chinoises, atteindrait dans la région de Kiao-si (Vietnam du Nord), une hauteur de 3 mètres et un diamètre de plusieurs centimètres. La tige était mentionnée comme très sucrée et on la consommait après l'avoir coupée en morceaux. Dès cette époque, il était recommandé de consommer la canne de bouche en commençant par la partie supérieure de la tige afin d'apprécier progressivement le goût sucré du jus.

Durant la dynastie des Liang (502-560), selon certains auteurs, les meilleures cannes proviennent de la région de Kiang Tung, à l'est du Yangtse-kiang principalement. Le sucre produit s'appelait *Scha-tuang* ou sucre-sable. Diverses descriptions ont porté sur les premiers usages du jus de canne. Simple boisson, au début, le jus est cuit par la suite pour donner différents types et appellations de sirops ou de sucre, le *Tschi-tang*, sirop brun, le *Schi-mi* ou miel en roche, puis le *Tang-chuang* et le *Ping-tang* ou glace-sucre (sucre candi) au XII^e siècle, du fait de sa dureté et de sa couleur pâle.

Plusieurs sources, dont la correspondance de l'Empereur T'ai Tsung (627-650), témoignent de la mise au point de techniques pour la cuisson et la préparation du sucre, notamment au milieu du VII^e siècle (en 640). À cette période, on soulignait déjà la qualité supérieure du sucre chinois par rapport au sucre indien⁸. D'après les sources laissées par des bonzes, l'introduction de la canne à sucre de la Chine en Inde aurait été le fait de missionnaires bouddhistes.

De la Chine, la canne à sucre s'étend à la Perse (Iran) au VI^e siècle. Quelque temps après, sont mentionnées des importations chinoises en provenance de ce pays. Durant la dynastie des Tang, les importations de sucre de Perse continuent. Divers témoignages le corroborent.

Trois grands voyageurs du Moyen âge, Marco Polo, Friar Oderic et Ibn Battuta soulignent la grande extension de la culture de la canne en Chine du Sud-est. Marco Polo (1254-1324), né à Venise, de parents négociants, fit la route de Pékin à travers l'Asie centrale. Il demeura en Chine pendant 16 ans et eut l'occasion de remplir diverses missions pour l'empereur Kubilay Khan. Marco Polo a décrit les plantations à l'embouchure du Yangtse-Kiang. Il souligne les quantités de sucre produites par le peuple du Grand Kan, l'arrivée

7 Noël DEERR, *The history of sugar*, London, Chapman and Hall, 2^e édition, 1949-1950.

8 *Idem.*

d'hommes venus d'Égypte, reçus à la cour et qui amenèrent avec eux l'art de faire du sucre de bonne qualité, en utilisant les cendres de certaines plantes. Friar Oderic (1286-1331), moine franciscain de Pordenone, en Italie, passa trois ans en Chine, entre 1323 et 1328. Il eut l'occasion d'apprécier les grosses quantités produites et le bas prix du sucre dans la région de Chu'an-chou. Quant à Ibn Battuta (1304-1378), voyageur et géographe arabe, né au Maroc, il rapporte l'intensité de la culture et de l'irrigation.

La canne s'étendit à tout le sud de la péninsule indochinoise. Au Japon, le sucre est introduit en 755 par des missionnaires indiens bouddhistes, selon Noel Deerr⁹. La production est développée par le Shogun, Tokugawa Yoshimune (1677-1751). La canne était déjà connue dans les îles Riou Kiou au nord-est de Formose (Taiwan), mais ne faisait pas d'objet de transformation. L'industrie sucrière moderne japonaise commença avec l'acquisition de Formose, après la guerre sino-japonaise de 1898. Il y avait déjà une manufacture dans l'île, puisque la canne avait été amenée depuis 1250 par des réfugiés chinois, au moment de la conquête mongole.

De la Chine à l'Inde

« Il existe une espèce de miel concret appelé sucre (saccharon), que l'on trouve dans des roseaux de l'Inde et de l'Arabie Heureuse. Il ressemble au sel par sa consistance et craque sous la dent ».
Dioscoride, I^{er} siècle.

L'Inde semble avoir été à l'origine de l'élaboration d'un miel, « produit à partir d'un roseau sans le concours des abeilles » rapporte Néarque, un des lieutenants d'Alexandre, en 325 av. J.-C.¹⁰. Les Indiens auraient peut-être ensuite inventé la fabrication du véritable sucre.

Durant la période Mantra, 1200-1000 avant notre ère, les premières références à la canne à sucre sont mentionnées, nous dit Noel Deerr, notamment dans les écrits de Griffiths¹¹. La première mention du sucre lui-même figureait dans le *Pratimoksha*, le premier art de vivre bouddhique. Il est vraisemblable que dès 400 ans avant notre ère, et peut-être plus tôt, la connaissance du sucre se généralise en Inde.

En langue sanskrit, *ikshu* désigne la canne à sucre. Le jus tiré de la tige est l'*ikshurasa*. L'espèce autochtone, en Inde, connue dès l'origine est le *Saccharum spontaneum*. On associe souvent la canne aux légendes et pratiques de fêtes religieuses. Assez tôt, le sucre se substitue au miel. Dans le

9 Noël DEERR, *op. cit.*

10 Cité dans Alain HUETZ de LEMPS, *Histoire du rhum*, Paris, Éditions Desjonquères, 1997.- 287p.

11 GRIFFITHS, *The text of the white Yajurveda, Vajasaneyi-Samhita*, xxv, 1 (Benares, 1899).

Charaka-Samhita, plusieurs termes le désignent : *sarkara* (en sanskrit), le plus connu, mais aussi l'adjectif *sita* (sucre blanc ou lumineux) et *sitopala* (sucre blanc en morceaux ou en poudre). De nombreuses vertus médicinales sont reconnues aussi bien au jus de canne qu'au sucre. Diverses appellations concernent les produits issus de la cuisson du jus de canne dont *phanita* (tout liquide), *matsyandika* (demi-solide), *guda* (solide mais amorphe, normal ou *gur*), *khanda* (solide et cristallin, de basse qualité ou candy), *sarkara* (idem mais de qualité supérieure), *pashpasita* (de plus grande qualité), *sitopala* (solide, cristallin, blanc et dur).

Des pèlerins chinois bouddhistes en visite en Inde font référence dans leurs écrits à la canne ou au sucre parfois désigné miel en roche. À la fin du XIII^e – première moitié du XIV^e siècles, aussi bien Marco Polo, pour la région du Bengale que Ibn Battuta, pour l'Inde du sud et la côte est, soulignent la bonne santé de l'économie sucrière ou l'association du sucre aux pratiques culturelles. Vasco de Gama, après avoir doublé le cap de Bonne Espérance, arrive à Calicut, en Inde, en 1498. Il se rendra compte des grosses quantités de sucre produites. À cette période, l'Inde n'est plus une terre inconnue pour les Européens. Ludovico di Varthema, voyageur italien originaire de Bologne, qui fait route vers l'orient, entre 1503 et 1508, décrit les quantités considérables de sucre indien, surtout du candy, rencontrées à Zibit, en Arabie, une centaine de miles au nord de Perim, et à Bathacala, un peu au sud de Goa, en Inde, sur la côte des Malabars.

Duarte Barbosa, compagnon de voyage du navigateur portugais Fernand de Magellan¹², de passage en Inde, en 1513, rapporte les techniques de présentation du bon sucre blanc du Bengale. Le produit est conditionné et exporté à Ceylan et en Arabie.

Variété de canne de bouche (*paunda*) et variété de canne pour la manufacture de sucre (*ganna*) sont différenciées à partir de 1590 dans les travaux de Abul Fazl tirés du *Ain-i-Akbari*. Le sucre est très souvent utilisé comme moyen de paiement des éléphants ou des chevaux.

Le 31 décembre 1600 est créée la Compagnie des Indes orientales avec l'appui de la Reine Élisabeth d'Angleterre. Une nouvelle période s'annonce pour le commerce et l'économie indienne. Dès 1610, le Capitaine Hippon installe les premières manufactures de sucre anglaises à Masulipatam et à Petapoli sur la côte de Coromandel. À Surat, sur la côte ouest, au nord de Bombay, une autre unité voit le jour en 1612, œuvre des capitaines Best et Downton. Surat devient un pôle important de la compagnie des Indes pour le commerce du sucre avec la Perse.

12 Fernand de Magellan (1480-1521), navigateur, voulut découvrir les Moluques/Indonésie par l'ouest, en contournant l'Amérique. Financée par Charles Quint, son expédition traverse le détroit qui portera son nom en 1520. Tué aux Philippines, Magellan sera relayé par Sébastien Elcano qui atteint les Moluques en 1521. Un seul des cinq navires de l'expédition rentrera en Espagne, réalisant le pre-