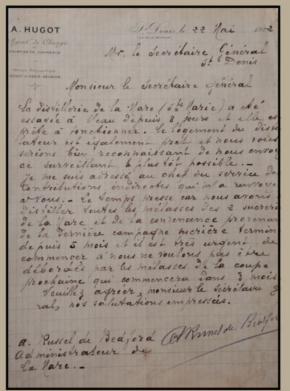
Une distillerie de rhum à la Mare, en 1922





Document n°1 : Lettre de Russel de Bedford adressé à Anatole Hugot, président du Syndicat des Fabricants de Sucre de l'île.

Transcription document 1:

« Saint-Denis, le 22 mai 1922 M^r le Secrétaire Général Saint-Denis

Monsieur le Secrétaire Général,

La distillerie de La Mare (Sainte-Marie) a été essayée à l'eau depuis 8 jours et elle est prête à fonctionner. Le logement du distillateur est également prêt et nous vous serions bien reconnaissant de nous envoyer ce surveillant le plus tôt possible.

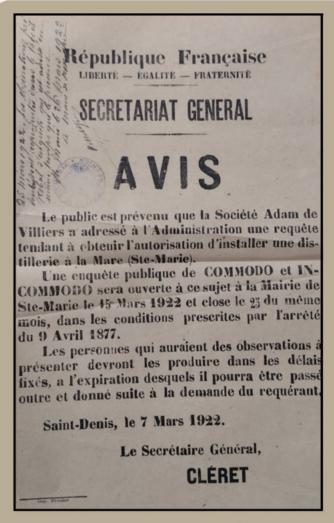
Je me suis adressé au chef du service des Contributions indirectes qui m'a renvoyé à vous. Le temps presse car nous avons à distiller toutes les mélasses des deux sucreries de La Mare et de la Convenance provenant de la dernière campagne sucrière terminée depuis 5 mois et il est très urgent de commencer si nous ne voulons pas être débordés par les mélasses de la coupe prochaine qui commence dans 3 mois.

Veuillez agréer, monsieur le Secrétaire général, nos salutations empressées

A.Russel de Bedford Administrateur de La Mare »

Ouverture d'une distillerie à la Mare : production, réglementation et pétition.

Source : Archives départementales de La Réunion, 4 P/323 : Contributions indirectes, dossiers des distilleries, 1906-1933.



Document n°2: Avis d'enquête préalable du 15 au 25 juin 1922.

Transcription document 2:

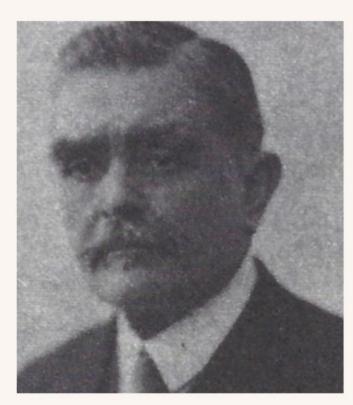
« AVIS.

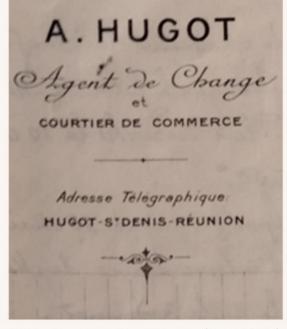
Le public est prévenu que la Société Adam de Villiers a adressé à l'Administration une requête tendant à obtenir l'autorisation d'installer une distillerie à La Mare (Sainte-Marie). Une enquête publique de COMMODO et INCOMMODO sera ouverte à ce sujet à la Mairie de Ste-Marie le 15 mars 1922 et close le 25 du même mois dans les conditions prescrites par l'arrêté du 9 avril 1877.

Les personnes qui auraient des observations à présenter devront les produire dans les délais fixés, à l'expiration desquels il pourra être passé outre et donné suite à la demande du requérant.

Saint-Denis, le 7 mars 1922.

Le Secrétaire Général, Cléret »





Charles Anatole Hugot (1869-1946). Ingénieur des Arts et Manufactures

Transcription document 3:

« Les soussignés habitants de Sainte-Marie, apprenant que la Société Adam de Villiers a adressé à l'Administration une requête tendant à obtenir l'autorisation d'installer une distillerie, annexée à leur sucrerie, au lieu-dit de La Mare, se félicitent de voir une industrie nouvelle se créer dans la commune.

Mais ils tiennent à signaler à l'Administration la nécessité d'imposer à la Société demanderesse l'obligation de construire une canalisation fermée, de diamètre suffisant pour amener jusqu'à la mer les résidus et eaux pollués provenant de la distillerie projetée.

L'expérience des foyers d'infection créés sur divers points de la colonie par les résidus provenant de certaines distilleries de rhum doit mettre en garde ceux qui sont en charge de sauvegarder l'hygiène publique contre la création d'un nouveau foyer pestilentiel

Déjà les eaux résiduaires provenant de la Sucrerie de la Mare, appartenant à la même société, sont très mal canalisées, elles constituent des mares putrides à peu près stagnantes le long de la route nationale et sont une véritable nuisance en été pour le groupe de population qui habite sous le vent de la dite Sucrerie de La Mare.

Sainte-Marie, le 18 mars 1922

Vincent Boyer de la Giroday, conseiller général, maire de Sainte-Marie Paul Rossolin, conseiller général

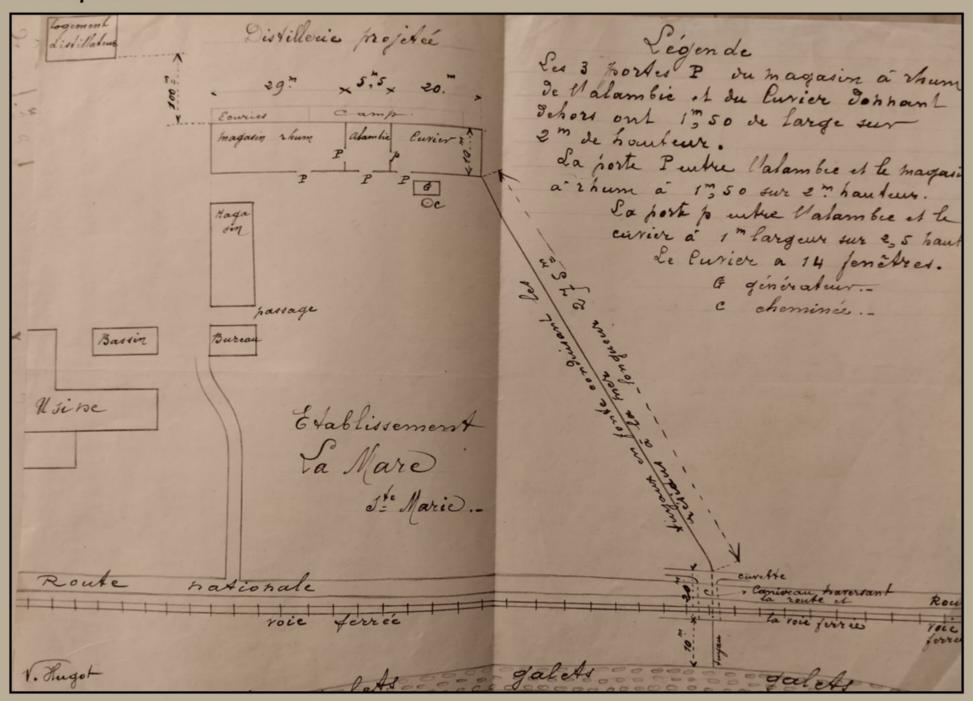
Michel Adam de Villiers, 2e adjoint au maire

Les soussignés, habitants de la Commune de Sainte Max apprenant que la Société Adam de Villiers a adressé à l'Admin; tration une requête tendant à obtenir l'autorisation d'install una distillaria annexde à leur sucrerie au lieu dit la Mare, s félieitant de voir une industrie nouvelle se créer dans la Mais ils tiennent à signaler à l'Administration la namenta d'imposer à la Société demanderesse l'obligation de Construire une canalisation fermée, de diamétre suffisant pour amener juaqu'à la mer les résidus et eaux polluées provenant L'expérience des foyers d'infection crésseur divers pointe de la Colonie par les résidus provenant de certaines tilleries de rhums doit mettre en garde ceux qui sont chargés de sauvegarder l'hygiène publique contre la création d'un not veau foyer pestilentiel. Dejà les eaux résiduaires provenant de la Sucrerie la Mare, appartenant à la même Société, sont trés mal canalisée elles constituent des mares putrides à peu prés stagnantes le long de la route nationale et sont une véritable nuisance en été pour le groupe de population qui habite sous le vent de ; Sainte Marie, le IS Mars 1922,

Document n°3: Pétition des habitants

Etc. »

Transcription document 4:



Document n°4: Plan prévisionnel de la distillerie de La Mare, dressé par Anatole Hugot, 18 mars 1922.

Commentaire

En 1854, Adam de Villiers, déjà propriétaire de plusieurs sucreries dans l'île de La Réunion, fait construire une usine à La Mare pour remplacer les petits moulins privés de la Convenance, des Cafés, de l'Espérance, de la Ressource et de la Rivière des Pluies dépassés par l'augmentation de la production qui marque la période. Sur ce terrain, concédé par la Compagnie des Indes à Augustin Panon en 1697 (voir Trésors d'archives du 31/01/2025), la canne à sucre est amenée à l'usine pour y être broyée depuis les hauteurs de toute la commune et de Sainte-Clotilde, à dos d'hommes et en charrettes avec les animaux de trait.

Les engagés indiens constituent, à partir des années 1860, la grande majorité des travailleurs de l'usine de La Mare. Ils installent leurs paillottes à l'arrière du logement du directeur, magnifique maison créole toujours conservée, ou de l'autre côté de la ruelle. Logements des employés et des techniciens, bureaux de l'administration et des contremaîtres, balances à cannes, ateliers, laboratoire d'analyse du sucre, boutique « Chinois », école sous les flamboyants : une vie très dense se développe autour de l'usine, dont le développement s'accroît avec l'arrivée du chemin de fer en 1882. Pendant plusieurs décennies, La Mare sera avec Bois-Rouge l'une des principales usines sucrières réunionnaises : en 1955, elle brasse ainsi 169 000 tonnes de cannes pour une production de près de 20 000 tonnes de sucre.

La fabrication d'alcool préexiste à l'activité sucrière : les archives de la Compagnie des Indes conservent des traces de la production de fangourin, du jus de cannes fermenté extrait d'un moulin rudimentaire, dès les débuts de la colonisation. Au XVIIIe siècle apparaît l'arack ou tafia, alcool très fort produit dans les guildiveries, petites usines où les cannes broyées fournissent un jus qui est ensuite mis à fermenter puis distillé dans un alambic. Mais la réglementation très sévère qui limite la production d'alcool et l'absence de débouchés des rhums coloniaux en métropole freinent pendant longtemps le développement de cette industrie. Il faut attendre les années 1920 pour que des quotas de production plus favorables soient mis en place et assurent aux producteurs des débouchés rémunérateurs. Dès lors, les sucreries réunionnaises développent, à côté de la fabrication sucrière, une activité de distillation et de vente de rhum.

La puissante Société Adam de Villiers veut participer à cette diversification des revenus qui se met en place. Commençons par la lettre, au ton quelque peu agacé, adressée par l'administrateur de l'usine de La Mare, Armand Russel de Bedford (1856-1936), au secrétaire général du gouverneur (document 1). En cette fin du mois de mai 1922, il explique, en quelques lignes, que la distillerie est prête à fonctionner, les tests « à l'eau » se sont avérés concluants, les bâtiments sont construits et habitables et surtout, les mélasses des dernières coupes attendent depuis cinq mois d'être distillées. La prochaine campagne approche et Bedford craint un manque à gagner conséquent au regard de l'investissement que sa société vient de consentir pour ouvrir la distillerie! Des noms bien connus apparaissent dans cette procédure : ainsi Bedford, membre d'une famille d'aristocrates britanniques originaire d'un comté du sud-est de l'Angleterre, est l'époux de Noémie Adam de Villiers.

Il rédige son courrier sur un papier entête de Charles Anatole Hugot (1869-Ingénieur des 1946). Arts et Manufactures, ancien conseiller général de Saint-Benoît et président de la Chambre d'Agriculture jusqu'en 1914, Hugot occupe alors la place très influente de président du Syndicat des Fabricants de Sucre de l'île. Il est conseiller également privé du gouverneur, administrateur de six sociétés sucrières et agent de change. Nous le retrouvons dans démarches toutes les liées à l'ouverture de la distillerie de La Mare. Les archives des Contributions indirectes indiquent en effet que la première demande qu'il a formulé en ce sens date du 25 août 1920. A ce moment, il obtient l'autorisation de récupérer gracieusement l'intégralité du matériel, alambic compris, de l'ancienne distillerie du quartier de La Bretagne, conservé au Dépôt central de Saint-Denis.

Mais autorisations les administratives arrivent lentement. Ce n'est qu'en février 1922 que la municipalité de Sainte-Marie, dont Michel Adam de Villiers est le 2e adjoint, inscrit à l'ordre du jour une délibération concernant cette demande. Les élus sollicitent alors, comme le veut la loi, une enquête « commodo et incommodo ». Depuis 1805, un décret signé par Napoléon ler impose en effet qu'une étude soit menée en préalable à toute installation ďun établissement pouvant provoquer des risques pour la santé et le voisinage. L'autorisation d'exploitation ne peut être délivrée sans que cette démarche n'ait été accomplie. Informés par affichage public, les habitants de Sainte-Marie auront donc dix jours, entre le 15 et le 25 mars, pour faire connaître aux élus leurs réserves ou oppositions à ce projet de distillerie (document 2).

Hugot fourni alors un plan prévisionnel des bâtiments de l'usine. Daté du 18 mars 1922, il semble un peu tardif pour un projet qui court depuis dix-huit mois. Tracé à la main et dans l'urgence de l'enquête, il est conservé dans le dossier « Distillerie de La Mare » Contributions indirectes des bâtiment (document 4). Le principal, d'une longueur de 54.5 mètres, se divise entre le magasin de stockage du rhum, l'alambic au centre avec deux portes d'accès latérales et le cuvier. Dans cette dernière pièce se trouve une cuve d'une capacité de 8 200 litres, comme l'indique un procès-verbal de 1934 qui constate qu'un joint provoqué défectueux a l'écoulement de la totalité de son contenu.

Commentaire

Les écuries et le camp des engagés indiens seraient accolés directement au magasin et à l'alambic. Mauvais calcul : cette proposition sera refusée par les Contributions indirectes pour des questions d'hygiène. Le logement du surveillant est situé cent mètres à l'arrière du magasin de rhum, tandis qu'un tuyau de 275 mètres de longueur est envisagé afin d'amener les résidus directement dans la mer, du moins sur les galets qui bordent le littoral. Il y a un siècle, les sanitaires préoccupations concernaient uniquement les employés et les habitants, mais pas la faune et la flore. Sur le plan, le « C » indique la cheminée de la distillerie.

Ce même 18 mars, une pétition de certains habitants de Sainte-Marie est soumise au conseil municipal (document 3). Le Comité d'hygiène de la commune, sous la conduite du maire Boyer de la Giroday, approuvera ce texte court et explicite. pétitionnaires se réjouissent nouvelle activité développement d'une industrielle à La Mare, mais soulignent que la Société Adam de Villiers se doit de construire une canalisation fermée et plus large que prévue afin de bien sécuriser l'acheminement des déchets provenant de la distillerie sur les presque trois cents mètres qui sépareront la future usine du littoral.

Sans donner d'exemples précis, ils rappellent que les distilleries déjà existantes ont créé des « foyers d'infection » et que les canalisations de la sucrerie en place s'avèrent très défectueuses. Des « mares putrides » stagnent le long de la route. Des odeurs nauséabondes semblent gêner le quotidien des habitants proches, sans doute en grande partie des engagés indiens.

De mauvaise grâce, Bedford et Hugot se sont exécutés. Les logements des engagés et les écuries sont déplacées à cent mètres du magasin de rhum, les ouvertures de la pièce où stationné l'alambic sont renforcées par des « barreaux d'au moins dix centimètres d'épaisseur » comme le veut la législation, l'évacuation déchets des est sécurisée.

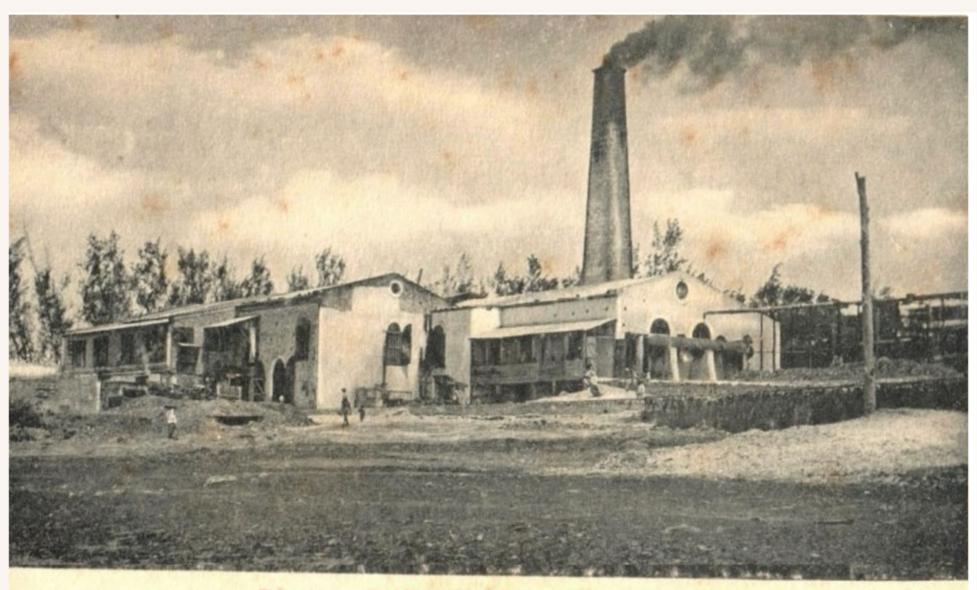
La distillerie de La Mare ouvre officiellement le 8 juin 1922, sous la direction de Léon Lagourgue. Le matériel de l'ancienne usine de La Bretagne s'avère vite obsolète : dès 1934, les cuves doivent être remplacées et un second alambic arrive par bateau de métropole.

Trois citernes recueillent la mélasse devant le nouveau bâtiment en moellons et en pierre de basalte, situé près de l'usine sucrière, jusqu'à l'arrêt de l'activité en 1981. Pendant près de six décennies, La Mare a participé activement à la production de l'un des produits phares de la culture réunionnaise, le rhum.

Université de la Réunion, laboratoire de recherche OIES, M. MURPHY

Références

- Fiche de Charles Anatole Hugot sur <u>CTHS - HUGOT Charles Anatole</u>.
- Eve Prosper, « Histoire de l'alcool et de l'alcoolisme à La Réunion » dans Enrichir le discours touristique, CRESOI, 2017, p. 12-139.
- Graber Frédéric, « Enquêtes publiques, 1820-1830. Définir l'utilité publique », Revue d'histoire moderne et contemporaine, n° 63, 2016/3, p. 31-63.
- Lavaux Catherine, La Réunion. Du battant des lames au sommet des montagnes, Flohic, 2000.
- Le Terrier Xavier, « Le patrimoine agro-industriel », Le patrimoine de La Réunion, Hervé Chopin éditions, 2019, p. 76-87.
- Torrès Félix, Quartier Français. Une histoire réunionnaise de 1923 à aujourd'hui, Océan éditions, 2003.



Réunion. - Ste-MARIE. - Sucrerie La Mare