

Ayant échappé de peu à une indépendance catastrophique, La Réunion, promue Département d'Outremer en 1946, profita à partir de 1960 de la remise en état de l'économie française qui avait beaucoup souffert de la guerre. La plupart des sucreries étaient presque hors d'usage. Deux d'entre elles seulement BOIS ROUGE et LE GOL purent être remises en état et rénovées. Cependant, elles durent être vendues à une puissante société métropolitaine, TEREOS, un groupe coopératif de taille internationale. Il convient d'abord, de rappeler le contexte particulier dans lequel s'est déroulé ce bouleversement. Prenons comme exemple la situation de la famille de Chateaufort. Depuis quelque temps, déjà, ayant pris conscience de la situation critique dans laquelle allait se trouver la filière canne-sucre, elle avait préparé sa reconversion : vente de la sucrerie BOIS-ROUGE et de diverses plantations de canne, report de son activité commerciale vers les grandes surfaces et la société de pêche SAPMER. Dans le même temps, le holding familial transférait l'essentiel de son activité vers la métropole : le groupe BOURBON caracolait bientôt en tête du quatre-vingt-dix. Pendant ce temps, ce qui restait de la filière canne-sucre, à La Réunion, essayait péniblement de survivre

LA FILIERE CANNE-SUCRE A LA REUNION

De son côté, la TEREOS s'efforçait de mettre à jour son matériel vétuste pour le placer au niveau européen. Elle y parvint à temps.

Le sucre .

On part du jus de la canne pressée. Une fois chauffé, ce liquide devient un sirop (le fameux «sirop la cuite ...»). En y ajoutant des produits chimiques, on favorise sa cristallisation : on obtient du sucre blanc de première qualité.

Il faut noter qu'en simplifiant le processus, on fabrique du sucre roux, beaucoup moins cher, dont se satisfont les industriels de l'alimentation.

Le rhum .

La mélasse est ce résidu épais que l'on trouve au fond de la chaudière. Après distillation, on obtient du rhum. Cette mélasse est donc vendue aux distillateurs, nombreux à La Réunion.

La bagasse .

C'est ce qui reste de la canne qui a été broyée. Ce résidu est stocké dans un bâtiment séparé, une chaufferie, dans laquelle elle est brûlée pour obtenir de la vapeur qui fait tourner des alternateurs.

En dehors des périodes « de coupe on utilise du charbon de terre.

L'électricité

30% de l'électricité produite à La Réunion provient de ces chaufferies. Le reste est fourni surtout par la Centrale Hydraulique du TAKAMAKA.

◆ **Economie réunionnaise**
Place de la filière canne/sucre.

EDITO

Dès le début du XVII^e siècle, la canne à sucre remplace à l'île BOURBON les épices et le café, trop vulnérables pendant les temps de cyclone. Jusqu'au milieu du XIX^e siècle les «grands blancs» et aussi la population réunionnaise, profitent de cette filière sucrière providentielle. La crise provoquée par la surproduction du sucre, mit fin à cette euphorie. Depuis cette époque, les planteurs réunionnais doivent se serrer la ceinture. Du temps de l'empire colonial français, beaucoup d'entre eux partirent chercher fortune aux colonies.

C'est après de difficiles négociations avec une instance internationale que TEREOS obtint l'autorisation de porter à 45€ le prix de la tonne de canne payée au producteur, alors que le cours mondial imposé était de 35€. Le remboursement de la différence mise à la charge de la sucrerie était couvert par une subvention de l'Etat.

Mais cet accord a pris fin au 31 décembre 2017. La situation reste donc incertaine. Si l'accord en question n'est pas renouvelé, beaucoup de planteurs, condamnés à vendre à perte leur récolte, devront abandonner cette culture. Dans certaines régions cependant, au TAMPON par exemple, les agriculteurs cultivent aussi le géranium rosa et le vétiver. Le produit de la distillation de ces plantes est très apprécié des parfumeurs. Par ailleurs, l'ananas victoria est en train de conquérir le marché métropolitain. Il reste, malgré tout que certains planteurs se trouveront dans l'obligation de chercher à rejoindre en métropole les 225000 réunionnais qui sont venus chercher du travail.

Jurien VALENTIN