Artefact

Techniques, histoire et sciences humaines

8 | 2018

Aperçus sur les recherches en histoire des techniques
sur la Chine

Maud Villeret, *Le goût de l'or blanc. Le sucre en France au XVIII^e siècle*

Rennes, Presses universitaires de Rennes ; Tours, Presses universitaires
François-Rabelais, collection « Tables des Hommes », 2017, 402 p.

Sébastien Pautet

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/artefact/2554>

DOI : 10.4000/artefact.2554

ISSN : 2606-9245

Éditeur :

Association Artefact. Techniques histoire et sciences humaines, Presses universitaires du Midi

Édition imprimée

Date de publication : 6 décembre 2018

Pagination : 384-389

ISBN : 978-2-8107-0595-5

ISSN : 2273-0753

Référence électronique

Sébastien Pautet, « Maud Villeret, *Le goût de l'or blanc. Le sucre en France au XVIII^e siècle* », *Artefact* [En ligne], 8 | 2018, mis en ligne le 21 juin 2019, consulté le 28 novembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/artefact/2554> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/artefact.2554>

Ce document a été généré automatiquement le 28 novembre 2020.

Artefact, Techniques, histoire et sciences humaines est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Maud Villeret, *Le goût de l'or blanc.* *Le sucre en France au XVIII^e siècle*

Rennes, Presses universitaires de Rennes ; Tours, Presses universitaires
François-Rabelais, collection « Tables des Hommes », 2017, 402 p.

Sébastien Pautet

- 1 « Suivre la route du sucre » (p. 340) dans la France du XVIII^e siècle, tel est le défi brillamment relevé de l'ouvrage de Maud Villeret, issu de sa thèse de doctorat soutenue à Nantes en 2015. Ce travail constitue une histoire totale d'un produit, le sucre, qui prend au cours du long XVIII^e siècle une place majeure dans les pratiques alimentaires européennes, au point d'apparaître en Angleterre comme un véritable produit de consommation de masse, porté par une industrie du nord de l'Europe particulièrement dynamique. Pourtant, qu'en est-il de la situation en France au XVIII^e siècle ? Maud Villeret propose une enquête longue, précise, informée et richement documentée, centrée sur un produit qui fut autant à l'origine de brillantes réussites économiques et de pratiques culturelles nouvelles qu'un « exemple emblématique d'échec industriel » (p. 342).
- 2 L'ouvrage s'organise en trois temps. La première partie (« La mise en place d'une nouvelle filière : espaces, marchés et acteurs » p. 29-120) s'intéresse au rôle des ports français, en particulier de Nantes et de ses acteurs (négociants, commissionnaires), pivots du commerce français du sucre au XVIII^e siècle, tant pour son importation que sa redistribution sur les marchés intérieurs (dominés par les raffineries de la vallée de la Loire) et sur les marchés extérieurs (captés par les trois grands centres du raffinage en Europe que sont Amsterdam, Rotterdam et Hambourg).
- 3 La seconde partie (« De l'or brun à l'or blanc : le raffinage du sucre » p. 121-242) déplace le regard des ports atlantiques vers les centres de transformation du sucre de la vallée ligérienne qui ont porté l'essor du raffinage français à partir des années 1680, permettant à la France de ne plus dépendre des importations étrangères au siècle suivant. Maud Villeret met en avant le rôle central des raffineurs orléanais dans l'industrialisation d'un secteur fortement porté par la demande mais marqué par une

mutation lente et spécifique des procédés de production, loin du modèle machiniste longtemps demeuré dominant dans l'historiographie de la révolution industrielle.

- 4 La dernière partie (« Le sucre : histoire d'un goût » p. 243-340) décrit enfin la place du sucre dans les pratiques de consommation du XVIII^e siècle. S'il devient un produit de rayonnement des confiseurs français et que sa consommation s'étend à des couches élargies de la population, le sucre n'a pas été un produit de consommation de masse avant la fin du XIX^e siècle, en décalage avec ce que C. Schiannas a pu observer pour l'Angleterre du XVIII^e siècle. Notons à cette occasion la volonté remarquable de l'auteure de « varier les lieux d'observation » (p. 294) pour décentrer le regard de l'histoire de la consommation des grands centres urbains européens en intégrant des espaces souvent secondaires dans l'historiographie : les centres urbains provinciaux (Nantes, Tours) ou les espaces ruraux (Bretagne).
- 5 L'ouvrage est doté d'un cahier d'illustrations en couleur bienvenu et servi par une excellente préface de Natacha Coquery (p. 11-18) qui synthétise les multiples apports de la thèse de Maud Villeret et résume les principaux résultats de ses recherches. Nous renvoyons à sa lecture pour un aperçu du riche contenu de ce travail afin de nous concentrer sur ce que cet ouvrage apporte à l'histoire des techniques.
- 6 Le travail de Maud Villeret embrasse de larges thématiques et champs historiographiques auxquels les historiens des techniques ont été particulièrement sensibles ces dernières décennies, croisant l'histoire de l'invention, l'histoire des manufactures, l'histoire du travail mais aussi des thématiques récentes comme l'histoire de l'emballage et l'histoire environnementale. Dans la lignée des travaux d'historiens anglais autour de Maxine Berg, les marchés et l'essor de la consommation sont placés à la source de l'histoire de la production. Tout en cherchant à nuancer autant que possible l'opposition entre facteurs de la demande et facteurs de l'offre dans l'essor d'une production industrielle (p. 341), la consommation, son essor et ses acteurs constituent la toile de fond de ce travail, qui permet de confirmer l'importance de l'intégration des négociants, commissionnaires, boutiquiers et artisans dans l'histoire de l'industrialisation française et européenne. La demande se fait « l'aiguillon de l'innovation » (p. 183) : à l'instar des produits manufacturés asiatiques arrivant par millions sur les marchés européens du XVIII^e siècle, la diffusion des sucreries – cumulée à la concurrence de la Hollande et à la recherche de la qualité – a été un formidable vecteur de nouvelles inventions et créations industrielles et commerciales.
- 7 L'ouvrage met clairement en évidence l'existence de divers chemins d'industrialisation dans la France du XVIII^e siècle. Les raffineries par le rythme et les modalités de leur essor (p. 144-151), comparées par Maud Villeret aux manufactures textiles ou à l'industrie sidérurgique, constituent un cas singulier. Entre 1683 et le milieu du XVIII^e siècle, le nombre des raffineries en France passe d'une trentaine à près de 80, permettant aux raffineurs français de conquérir les marchés intérieurs et de ne plus dépendre des importations de sucres raffinés du nord de l'Europe. Pour autant, à l'échelle européenne, la production française est en deçà des espérances : en 1776, elle est deux fois moins importante que la production des Provinces-Unies, alors qu'elle est dans le même temps la première productrice de sucre brut.
- 8 Le démarrage industriel a été rendu possible par trois facteurs. D'abord la politique protectionniste de l'État royal (1) (p. 135-137) : l'octroi de privilèges aux jeunes industries et la défense contre leurs rivales européennes et antillaises ont conduit l'État à encourager les initiatives privées de négociants s'aventurant dans l'industrie du

raffinage. L'État a aussi activement soutenu le débauchage d'ouvriers étrangers d'Europe à la fin du XVII^e siècle pour lancer une production autochtone (p. 125-135). Cette circulation des praticiens constitue le second facteur (2) de l'essor français à partir des années 1680 car elle a permis la circulation de savoir-faire et une domestication des techniques étrangères, y compris après le départ d'ouvriers protestants à la suite de la révocation de l'édit de Nantes. Pierre Felt, originaire de Bonn, est ainsi arrivé en 1682 à Nantes pour devenir contremaître de la raffinerie du Pavillon royal, au même moment que le garçon-raffineur Pierre Vandeubuken, né à Aix-la-Chapelle, apportant dans leurs bagages des techniques et un savoir-faire mal maîtrisés des Nantais. Enfin, le dernier facteur (3) a été l'investissement d'hommes venus du négoce dans cette industrie émergente (p. 137-143), à l'instar des cousins Jean-Pierre Ravot Godeau et Étienne Ravot Rocher – dont les archives du premier sont essentielles à cette étude – lancés dans le raffinage à partir de 1766. Si ces raffineurs connaissent de grandes réussites individuelles, les acteurs de la filière du raffinage du sucre sont incapables au XVIII^e siècle de concurrencer les Anglais et Hollandais sur le terrain européen. La faute vient à la fois d'une absence de normes qui aurait pu revaloriser l'image du sucre raffiné français dans une économie de l'identification dominée par des sucres étrangers plus anciens et réputés, et de coûts de production trop élevés (p. 151-161).

- 9 L'industrie du sucre raffiné apparaît dès lors singulière dans le paysage productif français du XVIII^e siècle. Elle est dominée par une nouvelle catégorie d'entrepreneurs que Maud Villeret nomme des « négociants capitaines d'industrie » (p. 137). Ce rôle des négociants est tout à fait original à l'échelle de l'histoire de l'industrie naissante. À Orléans, principal centre du raffinage français, la majorité des familles tenant les raffineries entre 1758 et 1797 sont issues du négoce, et force est de constater la contiguïté des activités industrielles et négociantes dans le secteur du raffinage tout au long du XVIII^e siècle (les Ravot cumulent transformation du sucre et négoce de hareng, de chanvre, de balles de coton, etc.). Ensuite, cette industrie est essentiellement composée de petites et moyennes unités. On y trouve à la fois des petits ateliers de raffineurs-confiseurs, mais aussi des manufactures concentrées ayant recours à la séparation des tâches. Mais avec une estimation de 3 000 ouvriers travaillant dans les manufactures de sucre françaises à la fin du XVIII^e siècle, leur taille est modeste au regard d'autres secteurs comme la métallurgie avec ses 10 000 ouvriers et 100 000 ouvriers externes. Enfin, à l'inverse des grandes manufactures textiles, les raffineries se caractérisent par une faible spécialisation des tâches et une organisation complètement indépendante de la hiérarchisation traditionnelle des métiers. Le rôle des entrepreneurs est en conséquence central dans l'organisation et le succès des raffineries selon Maud Villeret qui prend cependant ses distances avec une histoire triomphante ou héroïque des industriels et inventeurs, dans la lignée des travaux de C. MacLeod.
- 10 L'auteure met particulièrement en évidence le rôle pivot de ces entrepreneurs qui les oblige à développer trois champs de compétences (p. 204). Issus du négoce, ils ont d'abord dû acquérir et développer des compétences de techniciens, poussant « les négociants [à] innove[r] pour se muer en industriels performants » (p. 143) en s'adjoignant les services d'hommes expérimentés (les cousins Ravot ont recruté un industriel failli, Loillard, dont ils ont racheté la raffinerie). Ces entrepreneurs ont aussi dû acquérir des compétences de meneurs d'hommes. En l'absence d'ouvriers

spécialisés, la coordination des ouvriers s'avère une tâche essentielle, passant par un encadrement et un « patronage » appuyé des ouvriers. Enfin, pour répondre aux pulsations des marchés, ils ont développé un savoir-faire de plus en plus sophistiqué dans la maîtrise des coûts. Si « la science des comptes » (p. 218-229) n'arrive pas encore à maturité dans la période étudiée, Maud Villeret montre le lent perfectionnement des techniques d'évaluation des gains et dépenses, essentielles à la survie des activités.

- 11 L'apport principal de l'ouvrage à l'histoire des techniques est enfin constitué par l'étude de la mutation des raffineries au temps de l'industrialisation européenne. Maud Villeret fait des raffineries « un observatoire privilégié pour saisir les mutations industrielles à l'œuvre au cours du XVIII^e siècle » (p. 164) et souligne que « dans cet univers, [il n'y a eu] ni immobilité, ni révolution, mais de petits changements, quelques frémissements à peine perceptibles, une industrialisation en marche » (p. 165). Dans cette industrie dominée par des méthodes artisanales et manuelles – le processus de raffinage est décrit en détail p. 172-180 – l'industrialisation ne s'opère absolument pas par la mécanisation. Les lentes mutations de la production s'orientent en réalité dans trois directions : 1/ une expansion des bâtiments industriels [p. 165-171] : l'emprise spatiale des manufactures tend à croître au cours du siècle avec un agrandissement des infrastructures « par acquisitions successives, au gré des opportunités » (p. 168) ; 2/ des innovations dans les procédés de fabrication pour améliorer la qualité des sucres raffinés ou la productivité [p. 171-184] : choix des matières utilisées dans le raffinage comme du sang de bœuf, limitation des manutentions par le recours croissant à la tuyauterie entre chaudières pour le transport des sirops, généralisation des pompes et de l'usage du charbon de terre (les raffineries sont l'une des premières industries à l'utiliser de façon systématique) ; 3/ un encadrement plus rationnel des ouvriers [p. 185-203] : lente domestication des ouvriers, réglementation stricte, contrôle des horaires, intégration verticale. Par un travail attentif sur un panel de sources variées (actes de la pratique, inventaires, comptabilités d'entreprise, etc.), servi par la découverte dans les fonds orléanais de deux manuscrits inédits du négociant-raffineur et patricien Ravot (*L'art et le commerce du raffineur* de 1772-1775, et *Comptes et calculs pour le raffinage des sucres* de 1773), Maud Villeret dresse le portrait singulier d'une industrialisation silencieuse et sans coup d'éclat dans un secteur neuf, dynamique, où le produit alimentaire s'apparente à un produit de luxe.
- 12 Cette thèse riche, n'hésitant pas à aborder en marge des thématiques récemment mises à l'honneur par la recherche (« La peur de l'industrie » p. 168-171, « La santé de l'ouvrier mise à mal » p. 198-201), apportera aux courants pluriels de l'histoire des techniques des éléments neufs susceptibles de nourrir les débats profondément renouvelés depuis quelques années sur les origines et modalités de l'industrialisation européenne, à l'interface de l'histoire économique, et interrogeant l'apport des denrées et marchandises liées à l'essor des échanges mondialisés.

AUTEUR

SÉBASTIEN PAUTET

Université Paris-Diderot, ICT