



**HAL**  
open science

# République dominicaine : la fin de l'ère du sucre

Amandine Degert

► **To cite this version:**

Amandine Degert. République dominicaine : la fin de l'ère du sucre. Economies et finances. 2020. dumas-03800072

**HAL Id: dumas-03800072**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03800072>**

Submitted on 6 Oct 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Amandine DEGERT

## REPUBLIQUE DOMINICAINE : LA FIN DE L'ERE DU SUCRE



Source : ANAYA GAUTIER Céline. *Esclaves au Paradis*. Image numérique. [www.celineanayagautier.com](http://www.celineanayagautier.com). Vents d'ailleurs, 01/05/2007. (Consulté le 15 juillet 2020).

*Année 2019.-2020.*

*Séminaire : Master Etudes Internationales et Européennes – Amérique Latine  
Sous la direction de Jean-Marc HUISSOUD et Arnaud BUCHS*



Amandine DEGERT

# REPUBLIQUE DOMINICAINE : LA FIN DE L'ERE DU SUCRE

*Année 2019.-2020.*

*Séminaire : Master Etudes Internationales et Européennes – Amérique Latine*

*Sous la direction de Jean-Marc HUISSOUD et Arnaud BUCHS*

## SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>6</b>
<b>PARTIE I : L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE : UN SECTEUR HISTORIQUE</b> .....	<b>8</b>
CHAPITRE 1. L'INDUSTRIE SUCRIERE DE L'HISPANIOLA SOUS LA COLONISATION ESPAGNOLE (1493-1821)..	8
CHAPITRE 2. LE RETOUR DE L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE (FIN DU XIX <sup>E</sup> SIECLE – 1930) .....	20
CHAPITRE 3. L'ÈRE DE TRUJILLO ET LE BOOM DU SUCRE (1930-1961) .....	32
CHAPITRE 4. L'INDUSTRIE SUCRIERE APRES TRUJILLO ET LA DIFFICILE FIN DU XX <sup>E</sup> (1961-1996).....	39
<b>PARTIE II : UN SECTEUR EN DÉCLIN AU SEIN DE L'ÉCONOMIE ET DE LA SOCIÉTÉ DOMINICAINE ?</b> .....	<b>47</b>
CHAPITRE 1. LE SECTEUR SUCRIER AU DEBUT DU XXI <sup>E</sup> SIECLE : ENTRE MANQUE DE DYNAMISME ET BAISS DES EXPORTATIONS .....	47
CHAPITRE 2. QUEL MARCHÉ DU SUCRE POUR LES ENTREPRISES SUCRIERES DOMINICAINES ?.....	71
<b>PARTIE III : L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE ; UNE INDUSTRIE EN PLEIN CHANGEMENT</b> .....	<b>80</b>
CHAPITRE 1. LES FAILLES DE L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE AU XXI <sup>E</sup> SIECLE .....	80
CHAPITRE 2. LES POINTS FORTS DE L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE ET LES MESURES MISES EN PLACE POUR L'AMELIORER .....	90
CHAPITRE 3. QUELLES AMELIORATIONS POUR L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE ?.....	97
<b>CONCLUSION</b> .....	<b>105</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	<b>107</b>
<b>SITOGRAFIE (EVENTUELLEMENT)</b> .....	<b>109</b>
<b>TABLE DES ILLUSTRATIONS</b> .....	<b>115</b>
<b>TABLE DES MATIERES</b> .....	<b>116</b>

## INTRODUCTION

« *Sin azúcar no hay país* »<sup>1</sup>; tel est le titre donné par l'historien Antonio Santamaría García à un de ses ouvrages parlant de l'histoire économique de Cuba au XX<sup>e</sup> siècle. Cette citation représente de manière très claire la perception et le rôle qu'a tenu sur la Grande Antilles mais également sur les autres îles des Caraïbes la culture de la canne et la production de sucre depuis la conquête de l'Amérique. Durant des siècles, ces pays insulaires n'ont été vus et étudiés que depuis le prisme de la culture de la canne à sucre.

La canne à sucre – de son nom scientifique *saccharum officinarum* – est une des cultures les plus anciennes de la planète mais son origine exacte est encore incertaine. Pouvant mesurer jusqu'à 5 mètres de haut, la plante est composée d'une partie extérieure riche en fibre et d'un centre spongieux à partir duquel est fabriqué le sucre. Provenant probablement d'Asie du sud ou de Nouvelle-Guinée, la fabuleuse plante est emmenée en Europe et plus précisément en Espagne par les Arabes qui occupent au Moyen-Âge une partie de la Péninsule Ibérique. Lors de son arrivée sur le sol américain cela fait donc plusieurs siècles que les Portugais et les Espagnols savent l'exploiter et en extraire le sucre de manière artisanale.

Première île d'Amérique découverte par Christophe Colomb et lieu d'implantation de la première colonie espagnole du Nouveau Monde, *La Española* – ou *Hispaniola* en français – est aussi le premier espace d'implantation de la canne à sucre de ce côté de l'Atlantique. Faisant partie de l'archipel des Grandes Antilles et aujourd'hui partagée en deux entre Haïti et la République Dominicaine, l'île a été modelée tout au long de son histoire en fonction de la culture et du commerce de la canne à sucre. En effet au XVIII<sup>e</sup> siècle, la partie Ouest de l'île devient le premier producteur de sucre de la planète. Il faut cependant attendre le XIX<sup>e</sup> puis le XX<sup>e</sup> siècle pour voir se développer une véritable économie et industrie sucrière – incluant la partie agricole comme la partie manufacturière – dans la partie Est de l'île. Durant de nombreuses années, l'industrie sucrière a été un des piliers de l'économie de la République Dominicaine. Au début des années 1980, le pays comptait plus d'une dizaine d'*ingenios*<sup>2</sup> en fonctionnement sur son territoire mais

---

<sup>1</sup> SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio. Tecnología y términos azucareros. Siglo XX. In SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio. *Sin azúcar no hay país: la industria azucarera y la economía cubana (1919-1939)*. Séville: Université de Seville, 2001. pp.1-3.

<sup>2</sup> « Usine sucrière. Au XIX<sup>e</sup> siècle, il désignait les installations les plus grandes et modernes face au plus

aujourd'hui il n'en possède plus que quatre. Partant de ce constat, nous nous demandons dans ce travail si en 2020 la canne à sucre remplit toujours un rôle de premier plan au sein de l'économie et de la société dominicaine.

La méthodologie utilisée pour cette réflexion repose sur l'utilisation de données empiriques récoltées par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en République Dominicaine entre 1980 et 2018. Nous avons également utilisé une démarche plus qualitative basée sur la mise en place d'entretiens avec quelques acteurs locaux et des observations réalisées lors de notre séjour en République Dominicaine.

Avant que le lecteur aille plus en avant dans ce travail, nous jugeons indispensable de spécifier qu'il ne prétend en aucun cas amener des solutions aux problèmes que connaît aujourd'hui le secteur sucrier dominicain. Nous souhaitons seulement faire un état des lieux et proposer quelques pistes qui pourraient se révéler intéressantes à étudier. De plus, dans un souci d'exactitude, de nombreux concepts sont laissés en espagnol dans ce travail car nous estimons qu'ils ne peuvent être traduits que de manière partielle en français et que notre langue ne peut pas leur donner tous le sens et la vision qu'ils véhiculent en espagnol.

Ce travail s'intéresse donc au rôle que joue de nos jours la canne à sucre en République Dominicaine. Tout d'abord, nous avons souhaité y aborder l'industrie sucrière en tant que secteur historique car nous considérons qu'il est indispensable de connaître la chronologie de cette culture sur le sol dominicain afin d'en saisir toute l'ampleur et de comprendre tous les enjeux actuels. Si certains points peuvent paraître au premier abord, superflus, le lecteur doit savoir que nous les considérons comme indispensables à la bonne compréhension de ce travail. En second lieu, nous nous intéressons au déclin qu'elle a connu à partir des années 1980 et qui s'est poursuivi dans les années 2000 et 2010. Troisièmement, nous avons souhaité aborder cette industrie du point de vue du changement. L'industrie sucrière en 2020 n'a rien à voir avec celle des années 2000 et elle se trouve aujourd'hui face à un carrefour et un éventail de possibilités.

---

anciennes, appelées *ingenios*. Au XX<sup>e</sup> siècle, une fois mécanisée toute l'industrie, les deux termes – *ingenio* et *central* – sont synonymes » dans SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio. *Tecnología y términos azucareros. Siglo XX*. In SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio. *Sin azúcar no hay país: la industria azucarera y la economía cubana (1919-1939)*. Séville: Université de Seville, 2001. p.1.

# **PARTIE I : L'INDUSTRIE SUCRIERE**

## **DOMINICAINE : UN SECTEUR HISTORIQUE**

### **Chapitre 1. L'industrie sucrière de l'Hispaniola sous la colonisation espagnole (1493-1821)**

#### ***1.1 Les premiers pas dans le processus d'industrialisation de la canne à sucre (1493-1519)***

C'est au cours du second voyage de Christophe Colomb, en 1493, que la canne à sucre arrive sur le sol du Nouveau Monde. Chargée dans les cales des bateaux depuis les îles Canaries ; elle est transportée jusqu'à l'île de *La Española* dans le but de servir de nourriture aux colons espagnols du fait de ses apports nutritionnels. C'est depuis cet endroit qu'elle est amenée par la suite aux îles alentours : Porto Rico et Cuba. Du fait de ses conditions climatiques, Hispaniola se révèle être un lieu propice à la culture de la canne à sucre qui requiert un fort ensoleillement, de la chaleur et de grandes quantités d'eau. Les sols riches en humus et en argile convertissent ainsi l'île en un véritable laboratoire dès les débuts de la conquête espagnole.

Le second voyage de Colomb est également celui de fondation de la première colonie espagnole du Nouveau Monde<sup>3</sup>: la ville de *La Isabela*<sup>4</sup> – en honneur à la reine Isabelle I<sup>re</sup> de Castille – en janvier 1494. Suite à la destruction du fort de La Nativité, la colonie s'implante plus à l'est, sur des terres fertiles et favorables à l'agriculture et à la culture de la canne à sucre et du blé ; aliments essentiels à la survie des habitants. La ville est alors conçue comme point central dans le trafic entre l'Espagne et le Nouveau Monde. Cependant, l'emplacement se révèle rapidement être inadapté et à partir de 1496, ses habitants émigrent à d'autres endroits de l'île.

Au même moment, en 1494, débute la construction de la forteresse de *La Concepción* et du hameau attenant qui prend le nom de *Concepción de la Vega* ou *La Vega Real*. La ville commence alors à se développer sur un modèle économique de culture de la

---

<sup>3</sup> C'est lors de son premier voyage en décembre 1492, que Christophe Colomb décide de construire le fort de La Nativité (près de Cap-Haïtien en actuelle Haïti), suite au naufrage du bateau Santa Maria près des côtes d'Hispaniola. Bien que ce soit le premier établissement permanent établi par le navigateur et son équipage dans le Nouveau Monde, il ne s'agit pas d'une colonie à proprement dite.

<sup>4</sup> *La Isabela* se situait au Nord de l'actuelle République Dominicaine dans la province de Puerto Plata.



canne à sucre et de la fonte d'or. La conquête et la colonisation de l'île commencent donc en même temps que le début de l'extension de la culture de la canne à sucre. Cependant, durant ces premières années de colonisation, la canne à sucre n'est en aucun cas cultivée dans le but d'établir une colonie de plantation et elle est considérée comme étant une nourriture comme une autre.

C'est également à cette époque que l'île connaît une véritable « fièvre de l'or » et *La Española*, première terre conquise du Nouveau Monde, première terre de culture de la canne à sucre de ce côté-ci de l'Atlantique, devient également la première terre à offrir ses ressources en or. Toute forme d'agriculture autre que celle de subsistance est ainsi abandonnée au profit de la recherche et de l'exploitation de gisement de métaux plus attractifs pour la couronne. C'est en 1502, avec l'arrivée sur l'île du nouveau gouverneur Nicolás de Ovando<sup>5</sup> que commence la construction de la première société coloniale du Nouveau Monde basée sur l'exploitation de l'or. La fondation de ce qui par la suite deviendra la capitale de l'île, Santo Domingo, est elle-même liée à l'exploitation des mines d'Haína. Cependant, ce modèle se révèle très vite être problématique car les espagnols arrivent sur l'île dans l'idée de faire fortune mais ne souhaitent en aucun cas s'y établir. C'est dans ce contexte d'expansion du secteur minier qu'apparaît un petit groupe d'hommes qui, se basant sur un système déjà établi d'accaparement de la terre et de la main d'œuvre, mettent en place une agriculture ayant pour but de produire et de vendre des aliments aux mineurs.

Le cœur de cette production agricole se trouve alors dans la vallée de la Vega Real où la culture de la canne à sucre est déjà implantée. C'est donc dans cette vallée qu'ont lieu les premiers pas dans le processus d'industrialisation de la canne pour la production de sucre. En 1503, s'établit la première installation pour la transformation de la canne à sucre :

« un moulin rudimentaire pour produire de la mélasse, propriété de Pedro de Atienza<sup>6</sup> ».

Par la suite et grâce au régime d'Ovando, la culture du sucre se développe et beaucoup d'agriculteurs de La Vega commencent à produire des mélasses pour augmenter les bénéfices de leurs haciendas.

---

<sup>5</sup> Noble espagnol et chevalier de l'ordre d'Alcántara ; il est gouverneur d'*Hispaniola* de 1502 à 1509.

<sup>6</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p.6.

Avec la croissance de l'industrie, ont lieu plusieurs essais pour obtenir un véritable sucre cristallisé mais le produit se révèle être de mauvaise qualité et c'est pourquoi la production commerciale de sucre ne s'est pas développé à La Vega. De plus, l'industrie se voit confrontée au problème du manque de main d'œuvre indigène. Cependant et malgré ce contexte difficile, en 1515, est construit le premier *ingenio* de La Espanola : celui du médecin Gonzalo de Velosa à Yaguatae au sud de l'île. En 1516, sont ainsi données à Ferdinand Le Catholique les premières caisses de sucre manufacturé de *La Espanola* alors qu'au même moment, le rendement des mines d'or de l'île commence à décliner et le prix du sucre commence à augmenter en Europe. Faisant preuve d'une certaine perspicacité, Velosa décide alors de s'associer avec les frères de Tapia et ensemble, ils déplacent l'*ingenio* dans la partie basse du fleuve Nigua, à l'est de Saint Domingue qui offre des conditions plus favorables à la culture de cette plante.

Sur Hispaniola, la période comprise entre 1514 et 1517, se caractérise par l'absence d'un gouvernement effectif étant donné que Diego Colomb<sup>7</sup> – obsédé par la restitution des titres et privilèges perdus par son père en 1500 – ne se trouve pas sur l'île. En 1516 et suite à la baisse de la production de l'or et à la mort du Roi Ferdinand sont envoyés, par le régent de Castille Francisco Jiménez de Cisneros<sup>8</sup>, trois frères hiéronymites afin de gouverner l'île. Très rapidement, ils se rendent compte que le commerce avec l'Espagne est le moyen le plus intéressant de sortir de cette crise notamment grâce aux nouvelles productions américaines : la canne à sucre et le coton. Durant leur administration, l'économie de *La Española* est réorientée vers la production de sucre dans le but d'éviter la ruine. Le développement de l'exploitation sucrière se révèle néanmoins être très coûteux et le manque de main d'œuvre demeure un problème. Cette situation fait que le 18 août 1518 est promulguée une Real cédula<sup>9</sup> qui officialise le commerce et la traite d'esclaves africains ; ces derniers étant vus comme un moyen indispensable à la production de sucre et à la nouvelle économie de l'île.

---

<sup>7</sup> Diego Colomb (1479-1526) est le fils de Christophe Colomb et de Filipa Moniz. En 1508, il est nommé gouverneur des Indes comme le fut son père et en 1511, il obtient le titre d'amiral et de vice-roi des Indes ; un titre très honorifique.

<sup>8</sup> Né en 1436 et mort en 1517, Francisco Jiménez de Cisneros est un très proche conseiller des Rois Catholiques. En 1507, il est nommé cardinal et Grand Inquisiteur d'Espagne et en 1516, après la mort de Ferdinand II d'Aragon (dit le Catholique), il assume la régence du gouvernement de Castille, suite à la déclaration d'incompétence de la reine Jeanne I<sup>re</sup> de Castille (aussi connue sous le nom de Jeanna la Folle).

<sup>9</sup> Ordonnance émise par les rois d'Espagne durant l'Epoque Moderne.

L'industrie sucrière sur Hispaniola commence donc à se développer avec l'arrivée des frères de l'Ordre de Saint-Jérôme dans un contexte de crise économique étroitement lié à la chute de l'activité minière et à la baisse vertigineuse de la population indigène. Cependant, cette période d'expansion commence avec l'arrivée du gouverneur Rodrigo de Figueroa<sup>10</sup>.

## ***1.2 La première économie de plantation du Nouveau Monde (1519-1575)***

Le début de l'économie sucrière sur l'île connaît sa grande expansion avec l'arrivée du nouveau gouverneur Rodrigo de Figueroa en 1519. En aout 1518, il est nommé juge de résidence de *La Española* dans le but d'enquêter sur les abus et excès commis contre la population indigène, dénoncés par Bartolomé de Las Casas la même année. Figueroa arrive à Saint Domingue en aout 1519 où il prend le poste de gouverneur de Santo Domingo suite au départ des frères hiéronymites. Dès son arrivée, il s'intéresse de près aux mines, au commerce des perles et à l'industrie du sucre d'Azúa où il partage un *ingenio* avec Gutiérrez de Aguilón. Il s'associe également à Juan de León, avec qui, il développe une plantation au nord de l'île.

Durant cette période, le développement de l'économie sucrière d'Hispaniola s'appuie sur plusieurs facteurs : le manque de main d'œuvre indigène, l'épuisement des mines d'or, la hausse de la demande de sucre en Europe et l'adaptation de la canne à sucre aux conditions climatiques et environnementales de l'île. A partir de ce centre sucrier établi sur *La Española*, la nouvelle industrie d'exportation s'étends également aux îles voisines de Porto Rico et de Jamaïque mais à une moindre échelle. Selon Justo L. del Río Moreno et Lorenzo E. López y Sebastián<sup>11</sup>, de l'Université Complutense de Madrid, durant le XVI<sup>e</sup> siècle, c'est elle qui produit près de 80% de la production totale de sucre des Antilles.

---

<sup>10</sup> Figueroa est un jurisconsulte né en 1471 et mort en 1525. Gouverneur de d'Hispaniola de 1519 à 1520, il condamné la même année pour avoir commis de nombreux abus.

<sup>11</sup> SEBASTIÁN, Lorenzo Eladio López y et MORENO, Justo Luis del Río. El comercio azucarero de La Española en el siglo XVI: presión monopolística y alternativas locales. *Revista complutense de historia de América*. 1991. N° 17, p.42.

Figure 1. Principales villes et centres sucriers de l'île Española au XVIe siècle.



Source : Elaboration propre à partir des données de l'ouvrage de SEBASTIÁN, Lorenzo Eladio López y et MORENO, Justo Luis del Río. El comercio azucarero de La Española en el siglo XVI: presión monopolística y alternativas locales. *Revista complutense de historia de América*. 1991. N° 17.

Au cours des années 1518-1519, Figueroa, sur les ordres de la Couronne espagnole, met en place une politique de promotion de l'économie sucrière se basant sur la traite négrière, sur l'exonération de certains impôts pour les colons ou encore sur des prêts monétaires. Cette politique se révèle être très efficace et un an après l'arrivée de Figueroa sur l'île, on dénombre six *ingenios* en production et des dizaines d'autres en construction. C'est également durant cette période que l'île s'affirme comme un des centres du commerce international dans les Antilles. Au début des années 1520, les officiers royaux de *La Española* s'adressent à Charles I de Castille (aussi connu sous le nom de Charles Quint) plusieurs lettres dans le but de légaliser le trafic marchand de sucre de l'île avec les royaumes européens appartenant à la Couronne espagnole. L'objectif est d'exporter le sucre vers d'autres ports que celui de Séville et grâce à cette nouvelle demande, augmenter la production de sucre sur l'île. Cette demande réitérée plusieurs fois mais reste sans réponse. Malgré cet échec, cette période reste considérée comme étant celle des premiers essais européens de l'implantation d'une agro-industrie en Amérique<sup>12</sup>.

<sup>12</sup> SEBASTIÁN, Lorenzo Eladio López y et MORENO, Justo Luis del Río. El comercio azucarero de La Española en el siglo XVI: presión monopolística y alternativas locales. *Revista complutense de historia de América*. 1991. N° 17, p.44.

Le début du XIX<sup>e</sup> est celui de l'expérimentation de la culture de la canne à sucre à plus grande échelle sur l'île et celui de l'accumulation de savoirs et de techniques importés souvent des îles des Canaries. La décennie 1520 est celle de la définition et de la mise en application d'un système nouveau et applicable au continent américain dans la culture et la transformation de la canne à sucre. Les années 1530 sont celles de la hausse de la production et des investissements dans le secteur sucrier sur l'île. Le nombre *d'ingenios* ne cesse alors d'augmenter sur tout le territoire insulaire avec une concentration plus forte sur la côte sud. Cependant, cette époque est également celle de la ruine de nombreux producteurs de sucre qui se voient fortement endettés. Le commerce passe ainsi aux mains de quelques marchands et compagnies sévillanes.

Cette phase de croissance qui a lieu durant la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle a été sans aucun doute un moment clé pour la définition des Antilles. Bien que la décadence de l'économie sucrière d'Hispaniola s'amorce vers 1545, jusqu'au dernier quart du XVI<sup>e</sup> siècle, le commerce du sucre est un des piliers de l'économie de l'île. Jusqu'aux années 1570, tous les habitants ont une relation plus ou moins étroite avec le sucre et participent de manière directe ou indirecte à cette économie. Le XVI<sup>e</sup> siècle est aussi celui du rapprochement entre les autorités publiques et religieuses et les producteurs de sucre du fait de l'éloignement du pouvoir colonial. La réorientation de l'économie et ce lien étroit entre le pouvoir politique et religieux et l'industrie sucrière introduit un changement profond dans la société coloniale et dans le monde politique de l'époque. Pour la première fois en Amérique se dessine donc une économie de plantation basée sur la culture de la canne à sucre et sur l'esclavage. Cependant, le système ne parvient pas à se consolider et commence à périlcliter dès la moitié du XVI<sup>e</sup> siècle.

### ***1.3 La décadence de l'industrie sucrière de l'Hispaniola (fin du XVI<sup>e</sup> siècle-fin du XIX<sup>e</sup> siècle)***

Comme nous venons de le voir dans la partie précédente, dans les années 1530-1540 de nombreux producteurs sucriers de *La Española* se retrouvent fortement endettés voire ruinés dans certain cas. Cette situation s'empire avec la promulgation en 1543 des Lois Nouvelles ou *Leyes Nuevas*<sup>13</sup> en espagnol qui dévient le trafic d'esclaves vers le

---

<sup>13</sup> C'est un ensemble législatif qui a vu le jour et a été mis au point en 1542 en Espagne sous le règne de Charles Quint par une commission formée d'ecclésiastiques et de spécialistes du Nouveau Monde.

continent privant les Antilles de la main d'œuvre nécessaire aux plantations de canne. La disparition de la population indigène et les difficultés pour acquérir des esclaves africains font en partie que les producteurs sucriers voient baisser leurs bénéfices et voient se détériorer leurs installations – souvent très coûteuses – sans qu'elles aient pu être amorties.

A partir de la décennie 1550, s'accroît donc cette décadence progressive de l'économie sucrière de *La Española* appuyée par la découverte et la conquête des terres du continent<sup>14</sup> quelques années plus tôt. Ces terres offrent un potentiel de culture presque infini de par leur étendue et très rapidement, les conquistadors eux-mêmes décident d'investir dans la culture de la canne à sucre notamment à Veracruz et Puebla dans la vice-royauté de Nouvelle Espagne. A la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, d'autres centres sucriers se développent un peu partout sur le continent et spécialement dans l'espace caribéen : Caracas, Carthagène, Panama, la région du Chiapas et Santa Marta entre autres. Ces centres sucriers deviennent alors très attractifs (en particulier Veracruz) pour le commerce d'esclaves qui s'y déplace, délaissant ainsi les Antilles. Plus au sud du continent apparaissent également des endroits propices à la culture de la canne à sucre comme Bogota ou Cali ou encore certains espaces appartenant aujourd'hui au Pérou, à la Bolivie ou au Paraguay. Durant cette période et jusqu'aux années 1570, se renforce aussi l'oligopole des compagnies et intermédiaires sévillans – qui profitant de leur nombre limité – spéculent sur les prix du transit du sucre par Séville faisant ainsi gonfler les prix au détriment des producteurs de *La Española*.

Le dernier quart du XVI<sup>e</sup> siècle est celui de la chute de l'industrie sucrière de l'île. Le manque de navires (qui se dirigent vers le continent plus attractif), l'isolement des routes maritimes passant par Hispaniola et la défaite de l'Armée Invincible<sup>15</sup> font que l'île se retrouve particulièrement vulnérable. L'insécurité des mers et les attaques et pillages continus des pirates et des autres nations européennes frappent alors de plein fouet les Antilles. *La Española* se voit confrontés à des incursions chaque fois plus importantes sur son territoire en particulier du côté ouest de l'île. Nous assistons ainsi à une détérioration puis à une disparition du commerce régional ; ce qui rend l'île totalement dépendante du marché sévillan. Cette situation se voit aggravée par le fort endettement dû à l'importation de capitaux et de moyens de production auquel doivent faire face les

---

<sup>14</sup> Conquête du Mexique par Hernan Cortes (1519-1521) et du Pérou par Francisco Pizarro (1532-1572).

<sup>15</sup> *L'Armée Invincible* ou *Armada Invencible* en espagnol est battue en août 1588 par les navires anglais de la reine Isabelle I. Cette bataille navale qui oppose l'Angleterre et l'Espagne a pour conséquence la décadence du contrôle des mers par l'Espagne entre autre.

producteurs sucriers de l'île. Cette dépendance conduit à la fin du siècle à la disparition de la réserve de métaux précieux et à une chute de l'économie monétaire qui oblige la population à utiliser le sucre comme élément d'échange économique, d'achat et de vente. En quelques décennies, le sucre de *La Española* n'est plus un produit rentable et les investissements cessent, mettant fin à la régénération de cette économie. En parallèle apparaît une nouvelle production agricole : celle du gingembre qui se révèle être plus intéressant que celle du sucre. Cette situation combinée à l'incapacité de la métropole de contrôler le marché du sucre européen fait qu'à la fin du siècle, le secteur sucrier vu comme une industrie disparaît du territoire de l'actuelle République Dominicaine jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

Durant le XVI<sup>e</sup> siècle, *Hispaniola* joue un rôle de premier plan du point de vue économique et plus concrètement grâce au commerce sucrier. C'est aussi la première terre colonisée du Nouveau Monde par les européens et un laboratoire de la colonisation qui se développe plus tard sur le continent. La monoculture de la canne et la production de sucre ainsi que l'élevage et l'extraction de minerais créent un modèle dirigé vers le Vieux Continent et dépendant de ce dernier pour l'exportation mais également pour l'approvisionnement en produits en tout genre. Cependant à la fin du siècle, l'île qui était pourtant un point central du commerce avec les Caraïbes, se retrouve isolé des grandes routes commerciales et tombe dans la piraterie et la contrebande. A cette période, *La Española* voit totalement disparaître son économie sucrière et la production de sucre a des fins commerciales.

#### ***1.4 La décadence de l'industrie sucrière de l'Hispaniola (fin du XVI<sup>e</sup> siècle-fin du XIX<sup>e</sup> siècle)***

Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, de nouvelles régions productrices de sucre voient le jour et concurrencent *La Española*, berceau de cette production en Amérique. Déjà, dans les années 1520-1530, les portugais, riches d'un savoir-faire et d'expériences menées lors du siècle précédent sur les îles des Açores, de Madère et de Sao-Tomé, commencent à produire du sucre sur le continent américain. Les provinces de Pernambouco et Bahia situées au nord-est du Brésil, se placent rapidement parmi les centres les plus rentables de la production de sucre dans l'Atlantique. Le Brésil domine très rapidement la production de sucre dans le monde occidental ; situation qui dure jusque dans les années 1600 et est à nouveau d'actualité.

L'hégémonie portugaise se voit néanmoins contrariée par l'irruption des néerlandais dans la production sucrière américaine dès l'entrée dans le XVII<sup>e</sup> siècle. En 1630, ils occupent un territoire correspondant à l'actuelle Guyane où ils développent l'industrie de la canne à sucre et la capitalise sur l'île de La Barbade. En 1640, les hollandais chassés du Brésil par les portugais, forts de l'expérience sucrière menée à Pernambouco, arrivent sur l'île britannique. Les exploitations sucrières connaissent un succès fulgurant. Rapidement La Barbade déplace le Brésil comme premier producteur de sucre. Selon Santamaría García<sup>16</sup>, en 1730, l'île exporte près de 50.000 tonnes de sucre. Comme La Hispaniola au XVI<sup>e</sup> siècle, La Barbade devient le plus grand producteur de sucre des colonies caribéennes.

L'économie sucrière de La Barbade se maintient en expansion jusque dans les années 1710 ; période durant laquelle surgissent d'autres centres sucriers : la Jamaïque, Antigua, Montserrat, St. Kitts et Niévès. La Jamaïque et la Caraïbe britannique se transforment alors en l'espace où est produite la plus grande quantité de sucre du continent Américain. Dès 1720, la Grande Bretagne remplace les Pays Bas comme premier marché sucrier mis cette situation est de courte durée.

Dès 1650, les îles françaises de la Guadeloupe et de la Martinique s'intéressent au potentiel de la canne à sucre mais c'est sur le territoire de l'actuelle Haïti que les français vont réellement développer cette production. En 1605, suite aux attaques de pirates et corsaires, l'Espagne abandonne la partie ouest de *La Española*.

Dès leur prise de possession de la partie ouest de la nouvelle colonie de Saint Domingue, les français tombent sur les vestiges de l'industrie sucrière développée par les colons espagnols du siècle passé. Cependant, c'est seulement à partir des années 1720, que de nouveaux immigrants de France s'intéressent au potentiel et aux bénéfices qui pourraient être obtenus par l'installation d'une économie de plantation. En quelques années, les plantations se diffusent rapidement sur tout le territoire du Saint Domingue Français et en 1726, la nouvelle colonie compte plus de 200 *ingenios* qui produisent au

---

<sup>16</sup> SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio. El azúcar en el Atlántico. Siglos XVIII-XXI. *Transatlantic Cultures*. [en ligne]. 2019. [Consulté le 10 avril 2020]. Disponible à l'adresse : <https://digital.csic.es/handle/10261/189786>



total plus de 40 millions de livres de sucre par an<sup>17</sup>. Au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, Saint-Domingue devient le plus grand producteur de sucre des Amériques et la colonie la plus puissante des Caraïbes. Cette rapide ascension repose essentiellement dans la fertilité du sol de cette partie de l'île, dans les avancées techniques et productives développées par les français et les britanniques et dans l'utilisation massive d'esclaves. En effet, en 1789, ces derniers représentent près de 85% du total de la population de l'île<sup>18</sup> ; c'est la plus importante population d'esclaves de l'espace Caribéen.

A la veille de la Révolution française qui commence en 1789, Haïti est le premier pays producteur de sucre et de café à l'échelle mondiale et produit plus de sucre que toutes les colonies britanniques réunies. Selon Héctor Cuevas, au début de la Révolution Française, il n'y a pas vraiment de changement en Haïti mais les choses se compliquent en 1791 lorsque

« L'Assemblée Constituante décrète l'égalité des droits entre la population libre de couleur, noire et métisse et la population blanche<sup>19</sup> ».

Commence alors la Révolution haïtienne<sup>20</sup> qui oppose les esclaves noirs aux colons blancs. La colonie de Saint-Domingue qui était jusqu'à lors la première productrice de sucre et de café du monde sombre dans une période de violence et de destruction. En quelques années, la production de sucre baisse drastiquement jusqu'à devenir insignifiante.

Le gouvernement de Toussaint Louverture<sup>21</sup>, entre 1799 et 1802, instaure une certaine prospérité et stabilité. Cependant, il est fait prisonnier par les troupes de Napoléon Bonaparte et meurt en 1803. Avec sa mort, arrive au pouvoir en Haïti, Jacques Dessalines<sup>22</sup> qui proclame l'indépendance d'Haïti en 1804. Il instaure par la suite un régime autoritaire et la grande majorité de la population se voit obligée à se dédier à l'agriculture. Après une

---

<sup>17</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p.23.

<sup>18</sup> Santamaría García A, "El azúcar en el Atlántico. Siglos XVIII-XXI", in *Transatlantic Cultures*, 2019, p.5.

<sup>19</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p.24-25.

<sup>20</sup> Selon les historiens, la Révolution haïtienne débute par la cérémonie du Bois-Caïman, une cérémonie vaudou célébrée dans les bois de la plantation de Turpin dans la nuit du 14 août 1791. Elle prend fin en 1804, lorsqu'est déclarée le 1<sup>er</sup> Janvier 1804 la République d'Haïti, première république noire libre de la planète.

<sup>21</sup> Toussaint Louverture (1743-1803) est un des chefs de la Révolution haïtienne. Descendant d'esclaves, il est une des figures principale du mouvement abolitionniste et anticolonialiste en Haïti.

<sup>22</sup> Jacques Dessalines (1758-1806) est un des lieutenants de Toussaint Louverture. Il est également un des dirigeants de la Révolution haïtienne. Il proclame l'indépendance d'Haïti en 1804 et est nommé empereur d'Haïti peu après.

période trouble, en 1807, arrive au pouvoir Alexandre Pétion<sup>23</sup> qui décide de diviser et de distribuer la terre qui autrefois appartenait aux grandes plantations.

En 1818, prend fin le gouvernement de Pétion et son ministre Jean-Pierre Boyer<sup>24</sup> récupère le pouvoir. En 1822, il décide d'envahir l'Etat de l'Haïti espagnol (actuelle République Dominicaine); occupation qui dure 22 ans et est encore inscrit dans la mémoire dominicaine. Il réunit l'île et durant cette période le sucre disparaît totalement de la liste des exportations excepté de manière brute. Durant cette période, les ouvriers refusent de travailler dans les champs de canne car c'est pour eux un symbole de l'ancien régime et de l'esclavage. Dès les années 1820, la production de sucre disparaît presque entièrement de l'île.

Dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle, les principales bénéficiaires de l'arrêt de la production haïtienne sont les îles voisines de Cuba et de la Jamaïque. Cependant, avec l'abolition de la traite négrière en 1808 par la Grande Bretagne, Cuba se voit favorisée par rapport à ses voisines britanniques. C'est donc durant la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle que l'industrie sucrière commence à se développer sur la Grande Antilles. C'est cependant au XIX<sup>e</sup> siècle que le système de plantation atteint son apogée à Cuba et que l'île devient la première productrice de sucre de la planète. Le développement de cette industrie s'est appuyée notamment sur l'arrivée de nombreux esclaves, d'immigrés venus d'Haïti et des pays Latino-Américain après leurs indépendances, d'immigrés venus des Canaries mais également d'une population venue de certains pays d'Asie notamment d'Inde et de Chine. Avec une demande de sucre croissante, le XIX<sup>e</sup> siècle est sans aucun doute celui de l'hégémonie du sucre cubain.

L'histoire de l'industrie du sucre dans les Caraïbes a été marquée par de nombreux changements et l'hégémonie successive de certains pays au sein de la production sucrière. Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, l'Espagne domine le commerce dans les Caraïbes avec une production menée essentiellement sur ce territoire de *La Española*. La seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle voit s'affirmer le Portugal et la production de sucre brésilienne. L'irruption des néerlandais dans la production de sucre caribéenne dans la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle

---

<sup>23</sup> Alexandre Pétion (1770-1818) a combattu durant la Révolution haïtienne au côté des français. Il rejoint cependant les indépendantistes après la défaite française et se rallie au gouvernement de Dessalines. Ayant participé à la mort de ce dernier, il proclame la République et devient président en 1807.

<sup>24</sup> Opposé à Toussaint Louverture, Jean-Pierre Boyer (1776-1850) rejoint le parti des français durant la révolution haïtienne. Il devient par la suite l'élève de Pétion et soutient sa candidature à la présidence du pays. Après la mort de Pétion, il devient chef du gouvernement haïtien et annexe la partie espagnole de l'île.

marque l'hégémonie du sucre de Guyane et de La Barbade où s'installent de nombreux marchands hollandais. La seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle est quant à elle celle de la suprématie de la Grande Bretagne dans la production de sucre notamment grâce aux îles de Jamaïque, de La Barbade et d'Antigua entre autres. Le XVIII<sup>e</sup> siècle voit s'affirmer la puissance française en grande partie grâce à la production de canne dans la colonie de Saint Domingue. Après la Révolution haïtienne de la fin des années 1790, le XIX<sup>e</sup> siècle voit s'affirmer à nouveau un territoire espagnol dans la production sucrière : Cuba. Ces différentes histoires sucrières sont importantes à connaître lorsque nous étudions la production de sucre dans les Caraïbes et notamment en République Dominicaine car elles ont eu un impact important dans le développement de l'économie et de l'industrie sucrière dominicaine au cours du XX<sup>e</sup> siècle et continuent d'avoir des résonances aujourd'hui.

En ce qui concerne l'histoire d'Haïti, elle est aujourd'hui fortement liée à celle de la République Dominicaine. Ces deux histoires ont encore aujourd'hui un impact très fort notamment du côté dominicain puisque le pays à gagner son indépendance dans la lutte contre le pays voisin et non contre l'Espagne.

Premier lieu d'implantation de la canne à sucre en Amérique, la République Dominicaine est aussi le laboratoire des européens pour l'implantation d'une agro-industrie en Amérique. Isolée des routes commerciales au XVI<sup>e</sup> et au XVII<sup>e</sup> siècle, l'île ne produit plus de sucre à des fins commerciales et le modèle de plantation se développe autour d'autres cultures comme le tabac. L'expérience sucrière du XVI<sup>e</sup> siècle, permet cependant à l'industrie sucrière de progresser dans la partie du Saint Domingue français au XVIII<sup>e</sup> siècle et c'est bien car elle n'existe pas en République Dominicaine durant cette période et qu'elle n'est pas à la source de l'esclavage massif de ce côté de l'île, qu'elle s'y développe par la suite ; grâce au maintien d'un savoir-faire traditionnel hérité des débuts de la colonisation.

## Chapitre 2. Le retour de l'industrie sucrière dominicaine (fin du XIX<sup>e</sup> siècle – 1930)

Au XVI<sup>e</sup> siècle, les *hatos*<sup>25</sup> se substituent à l'industrie sucrière sur l'île et se convertissent en un des piliers économique de l'île. Cette activité commerciale est complétée par le commerce du cuir qui est alors demandé en Europe. Récupérant cette tradition des *hatos*, le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle voit ainsi se développer sur la partie espagnole de l'île un élevage plus important qui la convertie rapidement en fournisseur de viande de la partie ouest, colonie française. Au sud de l'île se maintient néanmoins une petite activité sucrière basée sur des méthodes traditionnelles.

### 2.1 Un contexte favorable à la résurgence de cette industrie (1874-1899)

#### 2.1.a Un contexte international et national qui favorise le redémarrage du secteur sucrier

Durant l'occupation haïtienne de la République Dominicaine (1822-1844) se fortifie une économie de subsistance basée sur le *conuco*<sup>26</sup>, le *hato* et la coupe du bois. En ce qui concerne l'exploitation sucrière, seuls fonctionnent encore quelques petits sites plantés de canne à sucre et quelques petits *trapiches*<sup>27</sup> dans le Sud pour l'autoconsommation et la production d'alcool essentiellement. Situés près de Saint Domingue, de Baní et d'Azua ces quelques centaines de moulins sont faits de bois. Ils broient la canne, filtrent le jus et le cuisent pour en extraire le sucre qui servira principalement à la consommation domestique. Seule une petite partie est destinée aux exportations mais le secteur est dominé par des marchands étrangers qui opèrent depuis Curaçao ; ce qui ne permet pas au pays de développer une classe commerciale basée sur la production et l'exportation de sucre.

En 1879, après un période d'instabilité politique, arrive au pouvoir Gregorio Luperón<sup>28</sup> comme Président provisoire de la République dominicaine. S'en suit une

---

<sup>25</sup> Les exploitations bovines sont appelées *hatos* dans de nombreux pays des Caraïbes.

<sup>26</sup> Selon le dictionnaire de la *Real Academia Española* en ligne, en République Dominicaine, le mot *conuco* fait référence à une « Petite parcelle de terre destinée à la culture de petites quantités de fruits presque sans irrigation ni labour » (<http://dle.rae.es/conuco>).

<sup>27</sup> En République Dominicaine, un *trapiche* est un moulin qui sert à moudre la canne à sucre afin d'en extraire le jus.

<sup>28</sup> Luperón (1839-1897) est un militaire et révolutionnaire dominicain. Opposé à l'annexion de la République Dominicaine par l'Espagne en 1861 ; il est emprisonné et s'exile par la suite aux Etats-Unis. Il

période de relative stabilité qui prend néanmoins fin avec l'assassinat d'Ulises Heureaux<sup>29</sup> en 1899. Durant cette période, l'Etat dominicain met en place une politique d'investissement de capitaux afin d'attirer sur le territoire de nouvelles entreprises. Cette politique offre notamment des exonérations d'impôts au secteur privé. Les années 1870-1880 marquent donc un contexte économique et politique favorable à la résurgence de l'industrie sucrière dominicaine. C'est ainsi que dans les années 1870, l'industrie sucrière dominicaine commence à s'étendre à la zone nord de l'île, vers Puerto Plata. Au même moment, éclate la Guerre des Dix Ans (1868-1878) à Cuba. Source d'une soudaine diminution de la production de sucre et des investissements étrangers, cette première tentative d'indépendance de la Grande Antille entraîne la migration de près de 3.000 personnes<sup>30</sup>. Nombreux sont ceux qui décident alors de s'établir en République Dominicaine, amenant avec eux de nouvelles technologies et des connaissances sur le commerce du sucre. Ces trois facteurs font que dans les années 1870, le territoire dominicain compte avec un capital, une technologie, des connaissances et des personnes capables de mener à bien le développement de l'industrie du sucre sur l'île.

A tout cela, s'ajoute d'autres facteurs externes qui peuvent dans une moindre mesure expliquer aussi le redémarrage de cette industrie en République Dominicaine. Au cours du dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle, l'influence étatsunienne y est très présente et le contexte politique favorable à l'entrée du capital étranger sur l'île lui permet d'accroître sa pénétration. Cependant, selon Cuevas<sup>31</sup>, trois autres facteurs sont aussi à prendre en compte : la crise structurelle que connaît au même moment l'industrie sucrière britannique, la hausse des prix sur le marché mondial du sucre et les progrès réalisés en ce qui concerne le transport international. Tous ces éléments font donc que les années 1870 voient s'établir un contexte favorable au redémarrage de l'industrie sucrière dominicaine et à sa modernisation.

---

participe de manière active à la lutte contre les troupes espagnoles. Plus tard, opposé au gouvernement de Buenaventura Báez, il s'exile à nouveau. Finalement, après plusieurs exils successifs, il est élu Président provisoire de la République Dominicaine en décembre 1879.

<sup>29</sup> Ulises Heureaux est président de la République dominicaine entre 1882 et 1899. Son gouvernement autoritaire conduit le pays à la banqueroute.

<sup>30</sup> García Muñoz H., "La plantación que no se repite: las historias azucareras de la República Dominicana y Puerto Rico, 1870-1930", in *Revista de Indias*, 2005, vol. LXV, n°233, p.181.

<sup>31</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p.61.

### 2.1.b Les tentatives de modernisation

Dès les années 1870, des tentatives sont menées pour moderniser la culture et la transformation de la canne à sucre. En ce sens, en 1872, voit le jour à Puerto Plata – alors zone la plus dynamique du pays – l'*ingenio* La Isabela. Fondé par le cubain Carlos Loynaz<sup>32</sup>, il est financé grâce à des capitaux cubains et nord-américains. Dès ses débuts, l'entreprise est créée sur le modèle du *central*<sup>33</sup> cubain et moule sa propre canne ainsi que celle de particuliers. Loynaz importe des Etats-Unis une machine à vapeur pour l'élaboration de sucre brun; c'est la première fois qu'une telle technologie est utilisée comme force motrice sur le sol dominicain. Bien que faisant preuve d'une grande modernité et s'appuyant sur le modèle cubain, le projet de Loynaz échoue et La Isabela ne se révèle pas rentable.

Attiré par les possibilités qu'offre cette industrie, le gouvernement dominicain décide d'aider les personnes souhaitant se lancer dans le commerce du sucre et l'installation d'*ingenios* en attribuant gratuitement des terrains appartenant à l'Etat pour la culture de la canne et l'installation d'usines sucrières et en facilitant l'immigration de main d'œuvre étrangère. Ces mesures remplissent dès les premiers temps les attentes du gouvernement puisqu'en 1875, le cubain Joaquín Delgado fonde le premier *ingenio* du pays utilisant la vapeur comme source d'énergie : La Esperanza au nord de Saint Domingue. Inspirés par les investisseurs cubains et attirés par les possibilités de cette industrie, des commerçants dominicains se lancent dans cette industrie. De ce fait, entre 1875 et 1882, trente usines sucrières sont fondées sur le sol dominicain<sup>34</sup> entre lesquelles : San Luis, Porvenir, Constancia, San Isidro, Duquesa, Ocoa y La Fe.

Parmi ces personnes qui s'intéressent à la nouvelle industrie sucrière, se distingue la figure de Juan Bautista Vicini<sup>35</sup> qui dès 1878 est propriétaire de l'usine Santa Elena avec deux autres hommes d'affaire – Sánchez et Damirón – et de l'usine Constancia. En 1880, il

---

<sup>32</sup> Considéré comme le pionnier l'industrie sucrière dominicaine, Carlos Loynaz installe avec ses frères à Puerto Plata une firme commerciale « Loynaz Brothers » dans le but d'exploiter la canne à sucre.

<sup>33</sup> Selon Antonio Santamaría García il s'agit d'une « Usine de sucre. Au XIX<sup>e</sup> siècle, il désignait les installations les plus grandes et les plus modernes face aux plus anciennes, appelées *ingenios*. Au XX<sup>e</sup> siècle, une fois mécanisée toute l'industrie, ces deux termes – *ingenio* et *central* – sont synonymes. » (Santamaría García A, Glosario, in *Sin azúcar no hay país. La industria azucarera y la economía cubana (1919 1939)*, Seville, Université de Séville, 2001, p. 473.)

<sup>34</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p.65.

<sup>35</sup> Né en 1847 et mort en 1900, Juan Bautista Vicini Canepa est un homme d'affaire italien. Il arrive en République Dominicaine en 1860 et s'intéresse très tôt à la culture et au commerce de la canne à sucre. Il est le fondateur de la maison Vicini de République Dominicaine, considérée comme étant aujourd'hui la famille la plus puissante du pays.

devient propriétaire de l'*ingenio* Angelina près de San Pedro de Macorís et des usines Encarnación et Ocoa. En 1883, il fonde l'*ingenio* Italia à San Cristóbal qui est composé de l'équipement le plus complet et moderne de son époque. Dès les années 1890, ce dernier dispose d'un chemin de fer qui le relie au port de Palenque et qui sert pour transporter le sucre destiné à l'exportation.

En 1882, le gouvernement dominicain alors dirigé par Fernando Arturo de Meriño décide de stimuler de nouveau la fondation d'usines sucrières en leur octroyant une série d'avantages spéciaux. Ces mesures séparent de manière durable le monde sucrier des autres productions agricoles.

A partir de 1883, la jeune industrie sucrière dominicaine connaît une grave crise suite à la chute des prix du sucre sur le marché international. Selon García Muñiz,

« la crise des prix du sucre entre 1844 et 1900, ruine au moins 14 des 30 *ingenios* existants alors en République Dominicaine<sup>36</sup>. »

La production à petite échelle cesse dès lors d'être rentable et les grands propriétaires terriens accaparent la terre ainsi que les moyens de production. Manquant d'expérience, de nombreuses usines se retrouvent ruinées et changent de propriétaires. Pour survivre, les usines sucrières se voient forcées à réaliser des modifications telles que réduire leurs couts et augmenter le niveau de production. Cependant, selon ce même auteur, au début du XX<sup>e</sup> siècle, la production de sucre est dix fois plus importante qu'au début des années 1880<sup>37</sup>.

### *2.1.c Les premières critiques du modèle d'exploitation sucrier*

Dès les débuts de son expansion, l'industrie sucrière dominicaine doit faire face à de nombreuses critiques. Apparaît un débat lié à l'opposition entre un modèle basé sur la séparation entre les activités agricoles et manufacturières dans le processus de production du sucre et un modèle qui intègre ces mêmes activités dans une seule entreprise agroindustrielle. Ces deux modèles possèdent chacun des avantages et des inconvénients et c'est aujourd'hui encore un débat au sein de cette industrie.

---

<sup>36</sup> García Muñiz H., "La plantación que no se repite: las historias azucareras de la República Dominicana y Puerto Rico, 1870-1930", in *Revista de Indias*, 2005, vol. LXV, n°233, p.182.

<sup>37</sup> *Ibidem*.

D'autres critiques et débats se font également rapidement entendre notamment quant aux prix dérisoire auquel les investisseurs étrangers obtiennent les terres les plus fertiles du pays dans le but de cultiver la canne causant ainsi du tort aux petits agriculteurs qui se convertissent en ouvriers agricoles dépendant des *ingenios* et abandonnant le traditionnel *conuco*. Un autre point sujet aux critiques tient dans le fait que les usines sucrières aient le droit d'introduire dans le pays des machines sans payer d'impôts et que ces dernières ont de nombreux privilèges fiscaux. Pour certains, cette industrie est surtout critiquable du fait de son passé esclavagiste tant des hommes que du point de vue de l'exploitation sans limite des ressources de la terre ; cette dernière critique est encore d'actualité. Pour d'autres, les propriétaires d'*ingenios* ne sont au final que des personnes qui placent leur intérêt avant celui de la communauté voulant gagner toujours plus d'argent sans tenir compte des conséquences. Elle donc est perçue comme une industrie qui profite seulement à quelques-uns et non pas à la majorité.

Pour répondre ou mettre fin à ces critiques, les propriétaires d'*ingenios* mais également le gouvernement émettent plusieurs arguments. Pour eux, le développement de l'industrie sucrière permettrait entre autre de développer le commerce international, d'améliorer et de moderniser les moyens et les techniques de production, de réguler la propriété de la terre ou encore d'augmenter le capital social. Le gouvernement s'intéresse aussi au sort des petits agriculteurs n'ayant pas le capital nécessaire pour installer une usine et dans certains cas, il oblige certain *ingenios* à acheter la canne à sucre aux petits producteurs et *colonos*<sup>38</sup> indépendants. Cependant, dès les années 1880, ces critiques intéressent finalement peu le gouvernement dominicain qui cherche à tout prix à améliorer la rentabilité des usines sucrières.

#### *2.1.d Les producteurs de sucre dominicain et leur lutte pour la signature d'un accord avec les Etats-Unis*

Afin de pallier à la crise des années 1880-1890, les producteurs de sucre dominicains essaient donc d'améliorer la rentabilité de leurs usines par le biais de la demande d'une exonération d'impôts mais surtout par la recherche d'un traité de réciprocité entre la République Dominicaine et les Etats-Unis.

---

<sup>38</sup> « Nom que reçoit le cultivateur de canne à sucre à Cuba. On lui ajoute le qualificatif d'indépendant s'il est propriétaire de la terre qu'il cultive et du *central* si il est fermier de l'usine ». (Santamaría García A, Glosario, in *Sin azúcar no hay país. La industria azucarera y la economía cubana (1919-1939)*, Seville, Université de Séville, 2001, p. 474.)



Dès 1883, le Gouvernement dominicain se rapproche du Département d'Etat américain afin d'obtenir la signature d'un Traité Commercial mais le Congrès des Etats-Unis refuse de le signer et cette tentative se révèle être un échec. Néanmoins, en 1890, le Congrès américain décide d'adopter une loi qui élimine la taxe à l'importation sur le sucre et prévoit certaines dispositions autorisant le pouvoir exécutif à célébrer des traités de réciprocité avec d'autres pays. Profitant de l'intérêt des Etats-Unis pour la baie de Samaná<sup>39</sup>, le président dominicain Ulysse Heureaux<sup>40</sup> décide alors de négocier un traité commercial réciproque entre les deux pays. Le 14 juin 1991, le Traité est mis au point et ratifié par les congrès des deux pays. En vertu de ce traité, les États-Unis accordent l'entrée sur le territoire de certains produits dominicains libres de droits comme le café, le cuir, le sucre ou de la mélasse. En échange, la République Dominicaine autorise l'entrée sur son territoire de certains produits américains également libres de droits. Cependant, cette collaboration prend rapidement fin avec l'arrivée au pouvoir aux Etats-Unis de Grover Cleveland<sup>41</sup> qui annule tous les accords commerciaux réciproques signés jusque-là, dont celui signé avec la République Dominicaine.

En 1898, prend fin la Guerre Hispano-Américaine<sup>42</sup>; évènement qui a des conséquences importantes sur le développement de l'industrie sucrière dominicaine. Grâce à l'acquisition des Philippines et de Porto Rico et au rapprochement avec Cuba qui vient d'obtenir son indépendance, les États-Unis assurent leur approvisionnement en sucre pour satisfaire leur marché intérieur. Les sucres portoricain, cubain et philippin accèdent ainsi presque libres de droits sur le sol et le marché étatsuniens. Cette situation joue en défaveur de la République Dominicaine qui décide néanmoins de poursuivre sa lutte en faveur de la signature d'un traité de réciprocité avec les États-Unis et avec les nations européennes.

---

<sup>39</sup> Située au nord-est de la République Dominicaine, la baie de Samaná est convoitée par les puissances européennes dès l'époque de la colonisation. Au XIX<sup>e</sup> siècle, de nombreux pays tels que la France, l'Angleterre ou les Etats-Unis s'y intéressent en tant que point de contrôle de la Caraïbe. Les Etats-Unis souhaitent notamment y construire une base navale.

<sup>40</sup> Ulysse Heureaux connu aussi sous le nom d'Ulises Hilarión Heureaux Lebert est né en 1845 et mort en 1899. Il est président de la République en trois occasions : de 1882 à 1884, de janvier à février 1887 et de 1889 à 1899 (date de son assassinat). Il instaure en République Dominicaine un gouvernement de type dictatorial et sa chute a pour conséquence une période d'instabilité politique.

<sup>41</sup> Né en 1837 et mort en 1908, Grover Cleveland devient président des États-Unis à deux reprises : entre 1885 et 1889 et entre 1893 et 1897. Il est considéré comme étant un président plutôt conservateur.

<sup>42</sup> La guerre hispano-américaine (qui oppose l'Espagne aux États-Unis) commence en février 1898 avec l'explosion de l'USS Maine dans le port de La Havane et prend fin en décembre 1898 avec la signature du Traité de Paris. Elle a pour conséquence l'indépendance de Cuba et la perte de nombreux territoires espagnols qui passent aux mains des Etats-Unis tels que les Philippines et Porto Rico. Elle a également pour conséquence le début de l'instauration d'une suprématie des États-Unis dans les Caraïbes.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les propriétaires de plantations et d'*ingenios* en République Dominicaine se trouvent donc dans une situation précaire et de nombreuses usines ferment à travers le pays. Les producteurs tentent alors de faire pression sur le gouvernement dominicain pour que ce dernier propose aux États-Unis et aux pays européens la signature de traités réduisant les taxes à l'importation de sucre. Cependant le climat politique tendu et instable dont souffre le pays en de ce début de siècle ne joue pas en sa faveur et devient un obstacle à la signature de tels accords.

Une fois passées les premières années d'instabilité politique, on observe la consolidation de l'industrie sucrière dominicaine aux mains du capital étatsunien principalement dans la zone de San Pedro de Macorís. Cette province avec ses terrains fertiles, son port et l'abondance de ses ressources en eau, se convertit rapidement en centre de l'industrie sucrière dominicaine. La croissance de la production agricole dominicaine au début du XX<sup>e</sup> siècle se révèle donc être le résultat des inversions réalisées par les capitalistes étatsuniens notamment dans le secteur sucrier. Ces investissements importants amènent quant à eux les diplomates et officiers étatsuniens à s'intéresser de plus en plus aux affaires internes dominicaines sans pour autant signé de traité de réciprocité commerciale.

## ***2.2 La stabilisation de l'industrie sucrière dominicaine***

### *2.2.a Les bases posées par le gouvernement de General Ramón Cáceres (1906-1911)*

Avec l'arrivée au pouvoir du Général Ramón Cáceres<sup>43</sup> en 1906, la République Dominicaine retrouve un climat de stabilité politique et son gouvernement pose les bases pour le développement de l'industrie sucrière dominicaine du XX<sup>e</sup> siècle.

En 1907, le Congrès Dominicain ratifie la Convention Domenico-Américaine ; qui bien que très critiquée à l'époque<sup>44</sup>, donne confiance aux investisseurs étrangers et permet d'installer une stabilité économique. En effet, par le biais de cette Convention, les États-Unis prennent le contrôle du budget et de l'économie dominicaine. Cet accord sert également les intérêts du gouvernement dominicain qui saisit l'occasion de renégocier sa

---

<sup>43</sup> Ramón Arturo Cáceres Vásquez aussi connu sous le nom de Mon Cáceres est né en 1866 et mort en 1911. Il occupe le poste de président de la République Dominicaine entre 1906 et 1911. Il est connu pour avoir mis en place une nouvelle politique économique et pour avoir pacifié une partie du pays.

<sup>44</sup> La Convention Domenico-Américaine de 1907 a été très critiquée notamment car elle représentait un risque pour la souveraineté nationale dominicaine et car elle permettait aux États-Unis d'avoir une influence croissante sur le territoire.

dette. La contrebande et les fraudes douanières deviennent moins fréquentes et certaines régions du pays alors incultivées sont mise en production. Dans ce contexte favorable, les exportations de sucre dominicain augmentent entre 1905 et 1910 mais cela ne satisfait toujours pas nombres de producteurs sucriers qui continuent de demander la signature d'un traité de réciprocité commerciale avec les États-Unis.

En juin 1911, est promulguée la *Ley de Franquicias Agrarias* ou Loi de Franchises Agricoles qui établit un cadre légal pour l'installation et le fonctionnement des entreprises agricoles et pour la culture et la transformation de la canne à sucre. Grâce à l'application de cette loi, de nombreuses entreprises sucrières réussissent à acquérir par voie légale les terrains nécessaires à l'ensemencement d'une quantité de canne suffisante pour alimenter les *ingenios* et à réaliser des économies d'échelle suffisantes pour réduire les coûts de production et pouvoir être compétitives sur le marché international. Elle offre également aux entreprises agricoles une exonération d'impôts à l'exportation et un plafond aux impôts internes sur leurs produits. Cependant, cette loi établit aussi que les entreprises agricoles ne peuvent employer qu'un type d'immigrés :

« La Loi de Franchises Agricoles établit dans son article 9 que les entreprises agricoles ne peuvent pas ramener pour leur développement des immigrants qui ne sont pas de race blanche, reflétant ainsi le sentiment d'une partie du peuple dominicain qui voudrait que « le blanc efface le noir »<sup>45</sup>.»

Cela représente une véritable difficulté pour l'industrie sucrière qui peine à trouver des gens pour travailler dans les champs du fait des bas salaires.

La première entreprise à recevoir les bénéfices de cette nouvelle Loi est la firme nord-américaine *The Central Romana Inc* succursale de la *South Puerto Rico Sugar Co* (SPRSCO)<sup>46</sup>. Très tôt la SPRSCO se rend compte que les possibilités d'expansion de l'industrie sucrière à Porto Rico sont limitées pour la faible disponibilité de la terre et le coût élevé de la main d'œuvre. Pour cette raison, elle décide de s'étendre à la République Dominicaine.

En 1914, les bases posées par le gouvernement dominicain permettent au pays de bénéficier favorablement des changements qui ont lieu sur le marché international. Les

---

<sup>45</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p.93.

<sup>46</sup> La SPRSCO est une multinationale newyorkaise qui après s'être implantée à Porto Rico décide de s'implanter en République Dominicaine au début du XXe siècle. L'entreprise fonde en 1912 le *Central Romana* qui jusqu'à aujourd'hui reste un des *ingenios* les plus importants du pays.

Etats-Unis réduisent l'impôt aux importations de sucre et la même année, le prix du sucre commence à monter comme conséquence de la Première Guerre Mondiale. En effet, le conflit entraîne une baisse de la production de betterave en Europe ce qui entraîne à son tour une hausse de la demande de sucre de canne.

### 2.2.b *L'Occupation Américaine et la poursuite du modèle de plantation (1916-1924)*

Avec l'arrivée au pouvoir de Théodore Roosevelt en 1901, le courant impérialiste aux États-Unis connaît un nouveau regain. Il se base sur un modèle d'interventions américaines dans la région des Caraïbes ; modèle qui est mis en œuvre en République Dominicaine. Les premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle, voient s'établir en République Dominicaine une certaine ingérence étatsunienne. L'impossibilité pour les gouvernements successifs d'imposer l'ordre social et l'assassinat du président Ramón Cáceres en 1911 servent de prétexte au gouvernement étatsunien pour approfondir leur intervention dans les affaires intérieures du pays. En 1914 éclate la Première Guerre Mondiale et les Etats-Unis craignent l'extension de ce conflit à l'espace caribéen et ses répercussions sur le Canal de Panama inauguré la même année. Elles décident donc d'occuper Haïti en 1915 et se tournent par la suite vers la République Dominicaine.

En 1916, le capitaine Harry S. Knapp<sup>47</sup> proclame l'établissement d'un gouvernement militaire américain en République Dominicaine suite à la violation par ce pays de la Convention de 1907. En effet selon la proclamation de l'époque, le gouvernement dominicain aurait violé cette convention en augmentant sa dette publique sans le consentement des États-Unis. Commence alors l'Occupation Américaine du pays qui dure jusqu'en 1924 et facilite la venue de travailleurs haïtiens sur le sol dominicain. Le sucre est alors le principal produit d'exportation dominicain et pendant l'occupation, cette tendance se consolide. L'agriculture de plantation devient le pilier de l'économie de l'île et la production sucrière connaît même un nouvel élan avec la consolidation de certaines corporations. Durant cette période, les usines *Romana*, *Barahona*, *Las Pajas* et *Boca Chica* sont mises en service.

En juillet 1920, le Gouvernement Militaire publie la *Ley de Registro de Tierras* ou Loi d'Enregistrement des Terres. Cette nouvelle loi qui vise à réformer la possession de la

---

<sup>47</sup> Né en 1856 et mort en 1923, Harry Shepard Knapp est nommé amiral en 1917. La même année, il nommé Gouverneur Militaire de Saint Domingue et Représentant Militaires des Etats-Unis en Haïti.

terre et des titres fonciers, établit que si une personne ou une entreprise possède ou occupe un terrain depuis au moins dix années consécutives au 1er janvier 1921 alors, ce terrain devient officiellement sa propriété. Les sociétés sucrières s’emparent ainsi légalement des terres grâce à cette nouvelle législation. Afin d’acquérir d’autres terrains, elles décident d’établir une autre méthode et persuadent les paysans de devenir des colons, en cultivant la canne pour l’usine par le biais d’un contrat. Ces derniers se voient obligés d’emprunter de l’argent aux entreprises sucrières pour pouvoir semer la précieuse plante. En cas de problème (de sécheresse par exemple), ils se retrouvent alors endettés et doivent céder leurs terres à l’usine pour la rembourser.

L’Occupation Militaire de l’île voit aussi se développer des guérillas dans l’est de la République Dominicaine contre le Gouvernement des États-Unis appuyé par les entreprises sucrières. Certains *ingenios* sont dès lors attaqués par les guérilleros qui voient en eux une menace. Nombre de ces combattants proviennent de *bateyes*<sup>48</sup> sucriers. Afin de mettre fin à ces attaques, les directeurs d’usines décident de payer les chefs de la guérilla en échange de leur promesse de ne pas les attaquer.

### ***2.3 La consolidation des corporations et de l’expansion de la production (1914-1930)***

#### *2.3.a Les conséquences de la Première Guerre Mondiale sur le secteur sucrier (1914-1918)*

La Première Guerre mondiale change la structure globale de l’industrie sucrière. Ce conflit entraîne l’arrêt de la culture de betterave sucrière dans les pays où se déroule le conflit et la production et les exportations mondiales de sucre chutent fortement en particulier celle de betterave, alors que la production de sucre de canne, au contraire, augmente. La pénurie de sucre qui résulte de la guerre entraîne une hausse des prix mais les producteurs de canne se voient bloqués par le protectionnisme des principaux potentiels acheteurs comme l’Angleterre ou encore les États-Unis qui créent des commissions pour contrôler leurs approvisionnements en sucre.

---

<sup>48</sup> Selon Santamaría García un *batey* est « un ensemble d’édifices et de maisons de l’usine sucrière » [Santamaría García A, Glosario, in *Sin azúcar no hay país. La industria azucarera y la economía cubana (1919 - 1939)*, Seville, Université de Séville, 2001, p. 473].

Aujourd’hui, en République Dominicaine, les *bateyes* font surtout référence à des « communautés dans les plantations de canne à sucre, qui sont apparus comme résultat de la migration de travailleurs, principalement haïtiens, en République Dominicaine au début du XX<sup>e</sup> siècle » (Hasbún Martínez J., *Proyecto Inter-agencial sobre Seguridad Humana en los Bateyes de la República Dominicana*, ACNUR, PNUD, UNICEF, 2014, p.84).

La guerre prend fin en 1918 et l'année suivante le contrôle anglo-américain sur le marché sucrier est levé mais une fièvre spéculative se déclenche et provoque une hausse soudaine des prix qui finalement finissent par chuter. Ils se stabilisent néanmoins entre 1920 et 1925 alors qu'au même moment la production de sucre augmente. La consommation de sucre augmente également à cette époque mais elle est rapidement dépassée par l'augmentation de la production en 1925.

### *2.3.b La baisse du prix du sucre et la crise de 1925*

La crise de 1925 ne touche pas tous les pays producteurs de sucre avec la même intensité. Dans le cas de la République dominicaine, l'industrie sucrière se voit soumise à de sérieuses difficultés. En effet, les prix du sucre de canne ne cessent de baisser et les entreprises tentent de se maintenir à flot en produisant encore plus de sucre. Les producteurs les plus faibles, ne pouvant soutenir ce rythme de production, se voient peu à peu éliminés. Selon Héctor Cuevas, durant cette période, en ce qui concerne le sucre de canne dominicain :

« la valeur des exportations baisse de 67% alors que le volume exporté augmente de 14<sup>49</sup> ».

A la fin des années 1920, l'industrie sucrière dominicaine produit moins qu'au début de la décennie alors que d'énormes ressources sont investies. L'expansion de la production ainsi que la consolidation des corporations lui permettent toutefois de survivre à la crise. La production de sucre continue de croître et finit par s'imposer comme tête de pont de l'économie dominicaine. Le centre de cette industrie se situe alors à l'Est de Saint Domingue où elle représente un nouveau secteur de production étant donné qu'elle s'établit dans une région qui n'a jamais vraiment connu la production de canne à sucre à l'échelle industrielle.

C'est donc à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle que grâce à un contexte favorable se développe l'industrie sucrière dominicaine. Dès le début des tentatives de modernisation sont amorcées pour la rendre plus efficiente et dès les années 1880, se distingue dans ce secteur la famille Vicini. Très rapidement, des critiques voient le jour et certaines sont encore d'actualité aujourd'hui. Entre 1890 et 1925, cette industrie se

---

<sup>49</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p.115.

développe principalement sous l'égide des Etats-Unis et à qui la République Dominicaine cherche à tout prix à vendre son sucre. L'occupation américain de l'île voit ainsi se consolider le modèle de plantation basé sur l'exploitation d'une main d'œuvre haïtienne, d'un accaparement des terres et d'une consolidation des corporations dans le but de produire toujours plus.

## Chapitre 3. L'Ère de Trujillo et le boom du sucre (1930-1961)

Durant la première étape du gouvernement de Rafael Leonidas Trujillo<sup>50</sup>, entre 1930 et 1934, l'industrie sucrière dominicaine traverse une crise. Le marché international du sucre est fortement déprimé à cause de la crise économique qui touche tous les pays industrialisés qui importent traditionnellement du sucre de canne. Ces derniers décident alors de mettre en place des mesures protectionnistes aux importations de sucre qui font que la situation de pays n'ayant intégrés aucuns marchés préférentiels comme c'est la cas de la République Dominicaine devient compliquée.

### *3.1 L'opposition entre le Gouvernement et les propriétaires d'usines (1930-1948)*

#### *3.1.a L'établissement d'impôts sur le sucre*

Lorsque Trujillo arrive au pouvoir en 1930, il se retrouve à la tête d'un Gouvernement très limité en matière fiscale, surtout en ce qui concerne l'établissement d'impôts au commerce extérieur. En effet, le Gouvernement Dominicain se voit obligé de respecter certaines dispositions comme la Convention Domenico-Américaine de 1907 ou l'article 89 de la Constitution de 1924<sup>51</sup> qui lui octroient une faible marge de manœuvre en matière d'imposition.

Afin d'augmenter les revenus de l'Etat Dominicain et de lui permettre d'avoir des entrées d'argent plus importantes pour réaliser les travaux publics et de subvenir aux dépenses courantes, il décide de mettre en place des impôts internes. L'industrie sucrière est alors une des premières à ressentir les effets de la politique fiscale du nouveau régime avec la mise en application de la Loi 4403<sup>52</sup>. En plus d'instaurer cet impôt sur la production de la mélasse, en 1933, le gouvernement établit un impôt sur la consommation de sucre et tente de contrôler par tous les moyens possibles cette industrie.

---

<sup>50</sup> Né en 1891 et mort en 1961, c'est un militaire, un homme politique et un dictateur dominicain. Il est élu deux fois président de la République Dominicaine de manière officielle et gouverne officiellement le pays entre 1930 et 1938 et entre 1942 et 1952. Cependant, il gouverne de manière discontinue et officieuse depuis sa première élection jusqu'à la date de son assassinat en 1961. Il apporte une certaine prospérité au pays notamment grâce à un plan économique basé sur la production et le commerce de sucre de canne. Durant son gouvernement, les libertés civiles et politiques sont bafouées et la répression règne en maître.

<sup>51</sup> Cet article interdisait l'établissement d'impôts aux exportations.

<sup>52</sup> Grâce à cette loi, le régime établit un impôt de d'un centime pour chaque gallon de mélasse produit dans le pays.



### 3.1.b Le problème de l'utilisation d'une main d'œuvre étrangère

Dès les premiers temps du gouvernement de Trujillo, le Gouvernement Dominicain entre en conflit avec les propriétaires des usines sucrières sur le thème fiscal mais également en ce qui concerne la main d'œuvre. En 1932, le Gouvernement Dominicain promulgue une nouvelle Loi Migratoire – qui n'est finalement pas exécutée – dont le but est d'obliger l'industrie sucrière à substituer les *braceros*<sup>53</sup> haïtiens et les *cocolos*<sup>54</sup> par une main d'œuvre dominicaine. Cependant, cette mesure se révèle trop restrictive pour les usines et inapplicable. En effet, dès les débuts de l'industrie sucrière dominicaine au XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècle, les *ingenios* préfèrent employer une main d'œuvre haïtienne car cette dernière est moins chère et est abondante contrairement à la main d'œuvre dominicaine plus couteuse. Face aux pressions des grands propriétaires sucriers et des hommes d'affaires et diplomates états-uniens, Trujillo se voit obligé de changer cette loi. Il décide de ne pas poursuivre les *cocolos* portoricains qui ne paient pas d'impôts et de ne pas s'opposer aux premiers *braceros* qui sont venus couper la canne. Bien que cette loi échoue et que Trujillo n'arrive pas à convaincre les usines d'employer des journaliers dominicains dans les champs de canne ; elle lui permet de regrouper tous les *braceros* et *cocolos* dispersés dans le pays pour leur faire faire des travaux forcés dans les colonies agricoles sans avoir à leur payer des salaires.

Le thème migratoire de manière générale et l'entrée massive d'immigrants haïtiens sur le sol dominicain reste un thème prioritaire pour le régime de Trujillo. Par exemple, en 1937, il publie la loi n°1343, donnant à tous les étrangers résidant dans le pays un délai de six mois pour se faire enregistrer aux autorités de l'immigration. En octobre de la même année, il ordonne le massacre des haïtiens travaillant dans les plantations du pays.

La pression exercée par le dictateur sur l'industrie nationale ne se limite pas à l'imposition de taxes et à la politique migratoire qui établit une discrimination à l'encontre de l'utilisation de la main-d'œuvre étrangère ; les entreprises sucrières font également face à d'autres difficultés en matière d'emploi comme l'interdiction du paiement des salaires avec des fiches ou des bons.

---

<sup>53</sup> Selon le dictionnaire de la Real Academia Española, un *bracero* est un « journalier non qualifié qui travaille dans les champs » (<https://dle.rae.es/bracero>). En République Dominicaine, ce terme fait surtout référence à la force de travail haïtienne qui vient travailler dans l'industrie de la canne à sucre.

<sup>54</sup> *Cocolo* est un terme employé dans plusieurs îles des Antilles. En République Dominicaine, il définit une personne non hispanique, notamment des personnes afro-britanniques établies en République Dominicaine et venant des Antilles anglophones. Leur venue sur le territoire dominicaine est souvent mise en relation avec le travail dans les plantations de canne à sucre.

### *3.1.c Réguler le fonctionnement de l'industrie sucrière*

Dans les années 1930, la volonté de Trujillo de réguler le fonctionnement de l'industrie sucrière dominicaine est marqué par un contexte international favorable ; celui du Plan Chadbourne et des Accords de Londres. En effet, en 1931, un accord sucrier international connu sous le nom de Convention Chadbourne ou Plan Chadbourne est abordé dans le but d'équilibrer le marché, la production et la consommation de sucre et d'éliminer les excédents produits au cours de la décennie précédente. Bien que qu'abandonné en 1934, ce plan représente un des premiers efforts international mené conjointement pour régulariser le marché du sucre. Quelques années plus tard, en 1937, a lieu la signature du premier accord international ou Accords de Londres visant à réglementer la production et la commercialisation du sucre sur le marché international. Cet accord est signé par de nombreux pays exportateurs et importateurs de sucre parmi lesquels la République Dominicaine.

C'est donc dans ce contexte que le Gouvernement dominicain décide de prendre une série de mesures pour réglementer le fonctionnement de l'industrie sucrière nationale. En 1937, est promulguée la loi n°1365 qui autorise le pouvoir exécutif à prendre toutes les mesures nécessaires à l'application des Accords de Londres et à prendre toutes les dispositions qu'il juge appropriées pour réglementer la production de sucre sur le territoire national. La même année est également créé l'Institut du Sucre<sup>55</sup> dans le but de conseiller le pouvoir exécutif sur la fixation et la réparation des quotas d'exportation et sur la réglementation de la production de sucre sur le territoire national. Il devient dès lors l'outil juridique qui permet à Trujillo de contrôler à sa guise l'industrie sucrière.

## ***3.2 La Deuxième Guerre Mondiale et le nouveau regard du dictateur sur l'industrie dominicaine (1948-1956)***

### *3.2.a La baisse des exportations dominicaines et la pénurie de sucre*

En 1939, éclate la Deuxième Guerre Mondiale ; événement qui va à son tour totalement bouleverser le paysage sucrier. Rapidement, le Royaume-Uni et les Etats-Unis décident de prendre le contrôle de la commercialisation de sucre et de le rationner. Dans un

---

<sup>55</sup> L'Institut du Sucre ou « Instituto del Azúcar » en espagnol est une entité étatique qui régule l'industrie sucrière sous le régime de Trujillo. Appartenant à 100% à l'Etat dominicain, il se révèle très vite être un outil de corruption.

second temps, l'occupation de la France par les troupes allemandes ainsi que les politiques protectionnistes britanniques et étatsuniennes entraînent une baisse des ventes de sucre dominicain à l'étranger. Dans ce contexte, les exportations de sucre de la République dominicaine vers le Royaume-Uni, le Canada et les États-Unis diminuent drastiquement.

En 1940 et 1941, l'invasion des Philippines et de l'île de Java par le Japon élimine deux sources importantes d'approvisionnement en sucre au niveau mondial alors que les difficultés d'accéder aux transports maritimes obligent Cuba à limiter sa production. En 1945, le conflit laisse un grave déficit de sucre au niveau mondial ; ce qui se révèle avoir un impact plutôt positif sur l'industrie sucrière dominicaine par la suite.

### *3.2.b L'industrie sucrière comme source de revenu*

Le contexte de la Seconde Guerre Mondiale – même s'il contribue à réduire les exportations de sucre dominicaines – se révèle finalement être bénéfique pour Trujillo qui peu à peu, se trouve un intérêt nouveau pour l'industrie de la canne à sucre. Cet intérêt est accru par une conjoncture internationale favorable : la disparition de plusieurs concurrents sévèrement affectés par le conflit et la politique de bon voisinage impulsée par le gouvernement de Roosevelt. Les États-Unis qui cherchent à se faire des alliés en Amérique Latine et particulièrement dans l'espace caribéen, décident donc de réduire leurs interventions dans les affaires intérieures de ces pays. Profitant de l'occasion, Trujillo à la tête d'un gouvernement plutôt pro-américain choisit de se rapprocher du voisin américain et propose et obtient – en échange de son appui – la signature du Traité Trujillo-Hull en 1940 par lequel le Bureau des Douanes contrôlé par les États-Unis est supprimé. Cette suppression représente une vraie aubaine pour le dictateur et lui permet d'avoir plus de liberté pour gérer tout l'aspect financier du pays ainsi que ses plans de développement. Le début des années 1940, voient donc apparaître en République Dominicaine de nouvelles taxes sur les produits de l'industrie sucrière et/ou l'augmentation des taxes existantes (loi 284, loi 424, loi 1140 et loi 1233 entre autres).

La politique fiscale du gouvernement de Trujillo décourage les investissements dans le secteur du sucre qui reste pratiquement stagnant pendant toute la décennie des années quarante et indirectement encourage les investisseurs étrangers à apporter leurs capitaux à d'autres pays où la rentabilité est plus importante (Porto Rico, Cuba).

A partir de la deuxième moitié des années 1940, le dictateur commence à considérer l'industrie sucrière comme une source intéressante de revenus pour le fisc et il

cherche à obtenir d'elle toujours plus de d'argent. Selon Héctor Cuevas, l'année record quant aux impôts payés sur les exportations de sucre est l'année 1947 avec un total de \$12,273,397<sup>56</sup>. Ces impôts qui représentent de véritables revenus pour l'Etat permettent à Trujillo de payer la dernière partie de la dette extérieure du pays.

Le remboursement de la dette lui permet dès lors de disposer librement de la totalité des taxes qu'il récolte de l'industrie du sucre. Cela lui permet aussi de créer le système monétaire dominicain, la Banque Centrale et de mettre en place la circulation du peso dominicain pour remplacer le dollar. De cette manière il s'affranchit en partie du contrôle des Etats-Unis sur la politique intérieure et extérieure de son pays mais sa politique fiscale décourage les investissements dans le secteur du sucre durant toute la décennie.

### ***3.3 Trujillo, le maître de l'industrie sucrière dominicaine (1956-1961)***

#### *3.3.a Trujillo et la construction d'un véritable empire du sucre*

Le Deuxième Guerre Mondiale marque une fracture pour le gouvernement de Trujillo mais également pour le développement de l'économie dominicaine. Le prix du sucre sur le marché mondial connaît une hausse et cette industrie devient attractive pour le dictateur. Son insertion dans l'industrie sucrière dominicaine débute en 1948 avec la construction du Central Catarey (près de Bonaó) et coïncide avec l'ascension d'Anselmo Paulino Álvarez<sup>57</sup>. Sous son influence, le gouvernement dictatorial met en place un vaste programme de développement industriel basé sur l'expansion de l'industrie sucrière. En 1951, Trujillo inaugure le Central Rio Haina sous les conseils de Paulino Álvarez et il acquiert aussi les usines Amistad et Montellano situées à Puerto Plata. En 1953, il achète l'usine Porvenir et en 1954 le Central Ozama. C'est à ce moment que le développement de l'industrie sucrière dominicaine devient la priorité du régime. Ce plan sucrier place le secteur à la merci du dictateur qui s'en voit seul propriétaire et n'hésite pas à mettre tout en place pour en contrôler le moindre rouage ; utilisant pour ce fait tous les mécanismes que permet le contrôle de l'Etat.

En 1950, le dictateur promulgue la Loi sur les Franchises Industrielles et Agricoles qui lui sert à assurer la rentabilité de ses entreprises sucrières par le biais d'exonérations ou

---

<sup>56</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p.157.

<sup>57</sup> Militaire et homme politique dominicain; il est un des principaux collaborateurs et bras droit du régime de Trujillo.

de contributions par exemple. Sur la base de cette législation, il crée et développe un ensemble d'entreprises parmi lesquelles se distinguent les usines sucrières. Le projet de Trujillo bénéficie alors d'une conjoncture internationale favorable à son bon développement. La guerre de Corée (1950-1953) provoque une certaine hausse du prix du sucre et au même moment la République Dominicaine obtient la répartition d'un nouveau quota de sucre important sur le marché états-unien et la signature d'accords avec le Canada et le Royaume-Unis pour la vente de sucre.

Afin de contrôler totalement l'industrie sucrière dominicaine, le dictateur n'hésite pas à mettre à sa disposition tous les organismes et institutions de l'Etat. En 1951, il dissout l'Institut du Sucre et crée la Commission pour la Défense du Sucre et la Promotion de la Canne ou *Comisión para la Defensa del Azúcar y Fomento de la Caña* dont il nomme les membres. En 1952, grâce au décret n°7167, il met en place un contrôle des ventes de sucre sur le marché interne ; ce qui consolide son monopole. A cette période, la majorité du sucre consommé dans le pays est produit par ses usines et en 1953, il décide de fixer les quotas d'exportation vers les différents marchés pour avantager ses entreprises. En 1954, il centralise l'industrie sucrière sous son contrôle total et la même année, il achète également l'usine Ozama. En 1956, il étend son contrôle aux exportations de miels qui commencent à être soumises à des réglementations similaires à ceux du sucre.

En 1956, Trujillo décide de s'attaquer aux grandes compagnies sucrières: la *West Indies* y a la *South Porto Rico*. En janvier 1957, la West Indies Sugar corporation se voit obligée de vendre à la *Azucarera Haitiana C. por A.* toutes ses propriétés en République Dominicaine correspondant aux usines Consuelo, Quisqueya, Barahona et Boca Chica ainsi que d'autres installations et filiales dédiées à la culture d'autres produits agricoles. La South Porto Rico connaît quant à elle un autre destin. Dès 1952, elle s'investit dans le projet sucrier de Trujillo en constituant une filiale sous le nom de *Administración de Ingenios C. por A.* afin de gérer les usines Catarey et Rio Haina. En 1953, elle forme une autre filiale: *Central Romana By-Products Co. Inc.* qui est consacrée à la production de furfural. En 1956, ces deux filiales de la SPRSC signent un contrat avec l'État Dominicain, par lequel l'entreprise américaine commence à bénéficier des avantages de la Loi sur les Franchises Industrielles et Agricoles. En contrôlant ces deux géants, Trujillo bâtit donc un véritable empire du sucre basé sur les ressources que lui offre l'administration publique et l'Etat mais ses usines ne payant pas d'impôts ; son entrée dans le monde sucrier entraîne une diminution des recettes fiscales de l'État dominicain.

### 3.3.b L'entrée sur le marché préférentiel états-unien

L'arrivée au pouvoir de Fidel Castro à Cuba est l'évènement clé qui permet de comprendre l'entrée du sucre dominicain sur le marché préférentiel états-unien. Les mesures mises en place par le nouveau gouvernement cubain déplaisent fortement aux Etats-Unis qui réagissent en annulant le quota d'exportation de sucre cubain vers leur marché. Cette suppression fait que ce quota est par la suite redistribué entre les différents pays et territoires qui approvisionnent alors le marché nord-américain. La République Dominicaine bénéficie de ce processus et voit augmenter ses exportations de sucre vers les États-Unis de manière exceptionnelle. En 1960 elle réussit à exporter 464,000 tonnes de sucre vers les États-Unis ; ce qui correspond à une augmentation de trois cents pour cent par rapport à 1959 année durant laquelle elle exporte 113,000 tonnes<sup>58</sup>.

L'année 1960 est également celle du début de la chute de Trujillo qui parraine un attentat contre Rómulo Betancourt, président du Venezuela. Cet acte fournit une excuse à de nombreux pays de l'OEA dont les Etats-Unis pour rompre leurs relations diplomatiques et suspendre leurs relations commerciales avec la République Dominicaine. L'exécution du dictateur en mai 1961 marque le début d'une nouvelle ère pour le pays avec la levée des sanctions économiques et l'augmentation du quota de sucre vers le marché préférentiel nord-américain. A partir de cette période, les États-Unis deviennent le principal marché de l'industrie sucrière dominicaine. Durant près de vingt ans ce système de quotas lui permettra de se maintenir à flot tout en masquant les failles et défaillances de l'industrie sucrière publique.

L'Ere de Trujillo est celle des premières mesures étatiques contre l'utilisation de la main d'œuvre étrangère dans l'industrie sucrière. C'est aussi la période durant laquelle l'Etat dominicain commence à réguler et à contrôler l'industrie sucrière nationale. Emerge alors de nouveaux mécanismes de contrôle et des institutions qui ont encore une résonance aujourd'hui.

---

<sup>58</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p.179.

## Chapitre 4. L'Industrie sucrière après Trujillo et la difficile fin du XX<sup>e</sup> (1961-1996)

### 4.1 La fin des mécanismes de contrôle de l'Etat sur le secteur sucrier et la création de l'INAZUCAR

En 1960, porté par Trujillo, arrive au pouvoir Joaquín Balaguer<sup>59</sup> un de ses proches collaborateur. Durant quelques mois, le dictateur reste dans l'ombre et continue de gouverner le pays grâce à Balaguer. Cependant, cette mascarade dure peu de temps et Rafael Trujillo est assassiné en 1961. Avec sa disparition, l'industrie sucrière dominicaine entre dans une nouvelle ère qui se caractérise par la disparition des privilèges dont jouissaient les usines du dictateur et la fin du contrôle strict de l'Etat sur ce secteur.

Dès l'année 1961, Balaguer décide de prendre des mesures pour démanteler le complexe sucrier de l'ancien dictateur et en décembre de cette même année, il met fin à tous les avantages et privilèges – notamment fiscaux – dont ses entreprises et usines bénéficiaient jusqu'à lors. Par exemple, il décide – par le biais de la loi 5705 – d'exonérer de toute taxe les exportations de sucre et crée un impôt de 50 % sur les bénéfices résultant de la production et de la vente de sucre, de mélasse, de sirop et d'autres produits dérivés.

En 1965, Balaguer crée l'Institut Sucrier Dominicain ou *l'Instituto Azucarero Dominicano* (INAZUCAR) en espagnol afin qu'il remplace la Commission pour la Défense du Sucre et la Promotion de la Canne et redéfinit de cette manière les relations entre l'Etat dominicain et les entreprises sucrières. L'INAZUCAR est créé dans le but de réguler, de seconder et de conseiller le Président de la République sur la politique sucrière nationale. Dès ses débuts l'Institut se voit cependant soumis à des conflits d'intérêts étant donné qu'il est constitué des mêmes secteurs qu'il doit encadrer. L'organisme devient de moins en moins efficient et l'Etat perd au fur et à mesure son contrôle sur la politique sucrière. A la fin des années 1990, l'INAZUCAR se révèle être obsolète, ne dispose pas des moyens financiers nécessaires à son bon fonctionnement et ne semble plus être une priorité des gouvernements successifs.

---

<sup>59</sup> Joaquín Balaguer est un homme politique dominicain, né en 1906 et mort en 2002. Il est nommé président de la République Dominicaine à trois reprises : entre 1960 et 1962, entre 1966 et 1978 et entre 1986 et 1996. Membre du Parti Dominicain (PD), il est un proche Rafael Trujillo et de son frère. Il arrive au pouvoir grâce à leur appui et tente un coup d'Etat en 1962. Il a été une figure très importante de la vie politique dominicaine du XX<sup>e</sup> siècle.

## 4.2 L'âge d'or de l'industrie sucrière dominicaine (1966-1978)

### 4.2.a La création du Consejo Estatal del Azúcar (CEA)

La tentative manquée de coup d'Etat de Balaguer en 1962, amène au pouvoir la même année un nouveau gouvernement de gauche incarné par la figure de Juan Bosch<sup>60</sup>. Cependant, le nouveau président se voit obligé de partir en exil dès 1963 et après une période de trouble, les Etats-Unis décident d'intervenir et envahissent le pays en 1965. Sous l'égide nord-américaine, des élections sont organisées et voient le retour au pouvoir de Balaguer en 1966. Avec son second gouvernement, commence une période de stabilité politique et se met en place un régime plutôt autoritaire.

Pendant cette période, l'industrie sucrière dominicaine connaît son étape de maximale extension et production. Selon Cuevas, en 1976, elle produit 1,286,946 tonnes de sucre, établissant ainsi un record<sup>61</sup>. Toujours selon cet auteur, cette expansion serait due à plusieurs facteurs entre lesquels le maintien de la stabilité politique et fiscale, la réorganisation de l'industrie sucrière d'Etat, la réglementation du recrutement de la main-d'œuvre haïtienne, l'augmentation du quota d'exportation de sucre de la République Dominicaine vers le marché nord-américain et l'augmentation des prix internationaux du sucre entre autres.

En 1966, Balaguer fait voter la loi n°7 qui rassemble les usines sucrières de l'Etat sous la direction d'un nouvel organe le Conseil Etatique du Sucre ou *Consejo Estatal del Azúcar* (CEA) aujourd'hui toujours en activité. Sous son second gouvernement, le CEA connaît une époque florissante durant laquelle il est dirigé par Gaetán Bucher<sup>62</sup> entre 1966 et 1970. Son bon fonctionnement est une des grandes victoires de Balaguer et sous la gestion de Bucher, la production de ce groupe d'usine augmente énormément. Entre 1970 et 1976, arrive à la tête du CEA Fernando Alvarez Bogaert. Durant son administration, ces usines atteignent des niveaux de production exceptionnels mais c'est également le retour du

---

<sup>60</sup> Juan Bosch est un homme politique dominicain également connu pour son travail en tant qu'écrivain. Il né en 1909 et meurt en 2001. Il est le premier président dominicain élu démocratiquement après la dictature de Trujillo. Dès son arrivée au pouvoir en 1962, il lance des réformes dans tout le pays : réforme agraire, droit du travail, nouvelle constitution, etc. Aujourd'hui il est encore considéré par l'opinion publique comme ayant été un des présidents les plus réformiste et en avance sur son temps qu'a eu le pays.

<sup>61</sup> Cuevas P. Héctor E., *El azúcar se ahogó en la melaza: Quinientos años de Azúcar*, Saint Domingue, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p..

<sup>62</sup> Gaetán Bucher est un dominicain qui a occupé à deux reprises la direction du CEA : entre 1966 et 1970 et entre 197 et 1980.



clientélisme et les excédents générés par l'augmentation de la production sont utilisés pour financer des campagnes politiques et servent de moyen de corruption.

#### *4.2.b Réguler la main d'œuvre : braceros, colonos et clientélisme*

Afin de répondre aux besoins de main d'œuvre de l'industrie sucrière, en novembre 1966, la République Dominicaine et la République d'Haïti signent un accord sur le recrutement de journaliers en Haïti pour travailler dans les usines dominicaines. Grâce à cet accord, l'industrie sucrière privée mais également le CEA peuvent se procurer une main d'œuvre à un moindre coût.

En 1967, Balaguer commence à s'intéresser de plus près aux colons qui travaillent pour l'industrie sucrière étant donné que ces derniers représentent une source importante de matière première pour les usines. Il promulgue donc la *Ley de Colonato Azucarero* qui prévoit que les usines paient aux colons un certain prix par tonne de canne livrée et essaie ainsi de régulariser les relations entre les colons et les *ingenios*. Cependant, avec cette loi, les entreprises sucrières se retrouvent freinées car elles ne peuvent plus décider librement à qui acheter la canne. De plus, elle n'a pas les mêmes conséquences sur l'industrie sucrière privée et publique. Dans le milieu privé, les usines essaient de réduire le nombre de colons travaillant sur leurs terres et de réduire leur dépendance vis-à-vis des colons indépendants. Dans les usines étatiques, on observe une situation contraire. Dans les années 1970, l'Etat – qui s'appuie désormais sur un modèle clientéliste – décide d'aider de nombreux officiers des forces armées et des employés du CEA à devenir des colons. Ces derniers sont attirés par cette perspective étant donné qu'à cette époque le prix du sucre connaît une forte augmentation au niveau international. Cette situation crée de nombreux conflits d'intérêts au sein du CEA qui contribue à élargir la corruption. Ce phénomène est surtout visible dans les années 1990.

#### *4.2.c La hausse de la charge fiscale*

A la fin des années 1960, Balaguer décide de mettre fin aux privilèges dont jouit l'industrie sucrière depuis le début de son régime. En 1969, il rétablit des taxes sur les exportations de sucre et de miels. Ces recettes sont par la suite utilisées pour mettre en place un programme de diversification agricole, un programme de diversification de l'industrie sucrière d'Etat et pour réhabiliter des provinces où se trouvent d'anciennes usines comme San Pedro de Macorís. L'Etat utilise donc les fonds qu'il récolte dans le

secteur privé pour améliorer l'industrie sucrière publique ; ce qui décourage l'investissement.

En 1971, la charge fiscale augmente et Balaguer institue une taxe supplémentaire sur les exportations de sucre vers le marché préférentiel des États-Unis. Les fonds générés par cette taxe sont affectés aux plans de Promotion Sociale du Gouvernement Dominicain. Comme les prix du sucre continuent d'augmenter, il profite de la situation et en 1973, il instaure de nouvelles taxes sur les exportations de sucre et de miels, quel que soit le marché visé. Ces ressources sont utilisées par l'Institut National de Stabilisation des Prix (INESPRE) pour subventionner des produits de première nécessité comme le riz et finalement l'industrie sucrière doit aussi supporter la politique sociale du gouvernement.

En 1974, l'Etat promulgue à nouveau une hausse des taxes à l'exportation et il déclare l'INESPRE distributeur exclusif du sucre produit localement et destiné à la consommation intérieure. Cette loi institue également une autre taxe qui oblige les consommateurs de sucre à subventionner la *Corporación Dominicana de Electricidad* ou la Société Dominicaine d'Electricité. Ces mesures sont très impopulaires auprès des propriétaires sucriers et des investisseurs. C'est pour cela qu'en 1978, Balaguer, qui arrive à la fin de son mandat présidentiel, décide de réduire les taxes sur les exportations de sucre et de miels. Le gouvernement décide donc de se faire bien voir par le secteur sucrier tout en créant un problème financier pour le nouveau gouvernement d'Antonio Guzmán Fernández<sup>63</sup>.

### ***4.3 Le début du déclin de l'industrie sucrière dominicaine :***

#### *4.3.a Le Parti Révolutionnaire Dominicain (PRD) et sa relation avec l'industrie sucrière (1978-1986)*

En 1978, Antonio Guzmán Fernández et le Parti Révolutionnaire Dominicain prennent la direction du gouvernement de la République Dominicaine. Il décide rapidement de s'intéresser aux affaires sucrières et remplace les taxes sur les exportations de sucre et de produits dérivés par un prélèvement sur les bénéfices excédentaires réalisés par les usines sucrières.

---

<sup>63</sup> Antonio Guzmán Fernández est un homme politique dominicain né en 1911 et mort en 1982. En 1963, il est nommé Secrétaire d'Etat à l'Agriculture. Membre de la gauche avec le Parti Révolutionnaire Dominicain (PRD), il gagne les élections présidentielles en 1978 mais se suicide durant son mandat en 1982.

A partir de 1982, sous la direction d'Eulogio Santaella<sup>64</sup> des tentatives de modernisation au sein du CEA sont menées. Bien que la production de sucre augmente durant cette période et que les coûts de production baissent ; il ne reste pas suffisamment longtemps à la tête du CEA pour que ces transformations perdurent dans le temps. En 1985, il est remplacé et dès 1986, le CEA doit faire face aux conséquences de la chute du régime de Duvalier en Haïti qui interrompt le processus d'importation des *braceros* pour la coupe de la canne à sucre.

#### *4.3.b La chute de Duvalier et la crise de l'approvisionnement de la main d'œuvre haïtienne*

L'industrie sucrière dominicaine a toujours été dépendante de la main d'œuvre étrangère depuis sa création au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Elle s'est dans un premier temps appuyée sur la population autochtone qui s'est retrouvée vite remplacée par des esclaves venus d'Afrique. Avec l'abolition progressive de l'esclavage au XIX<sup>e</sup> siècle, elle s'est mise à dépendre d'une main d'œuvre immigrée : portoricains, populations des Antilles anglophones, etc. Cependant, le XX<sup>e</sup> siècle est celui de la dépendance de cette industrie à une main d'œuvre originaire d'Haïti. Cette dépendance s'accroît durant la première occupation américaine de l'île et explose durant le régime de Trujillo. Au fil du temps, la main-d'œuvre haïtienne devient indispensable pour l'industrie sucrière dominicaine. C'est pour cette raison que lorsque se produit de la chute de Duvalier<sup>65</sup> en Haïti en 1986, l'industrie sucrière dominicaine connaît une crise profonde qui continue de l'affecter jusque dans les années 2000.

Avec la chute du régime de Duvalier se termine également les accords du CEA et du gouvernement haïtien qui lient la production sucrière dominicaine à l'importation de main-d'œuvre haïtienne. Les usines du CEA se retrouvent donc très vite en pénurie de *baceros*. Se met alors en place une certaine concurrence pour la main d'œuvre entre les différents *ingenios*. Ceux qui commencent la récolte tôt dans l'année (entre novembre et décembre) ont plus de chance d'obtenir des *braceros* et *picadores*<sup>66</sup> que ceux qui commencent la récolte plus tard. La situation ne semble pas s'améliorer à la fin du XX<sup>e</sup> siècle. En effet,

---

<sup>64</sup> C'est un ingénieur dominicain. En plus d'avoir été un des administrateurs du CEA dans les années 1980 ; il a également été ambassadeur de la République Dominicaine à Washington.

<sup>65</sup> Jean-Claude Duvalier est un homme politique haïtien, fils de François Duvalier. Les Duvalier père et fils gouvernent en Haïti de manière ininterrompue de 1957 à 1986 ; instaurant un régime dictatorial basé sur la corruption et la répression.

<sup>66</sup> Dans le langage sucrier dominicain, le *picador* est l'ouvrier qui récolte, coupe la canne à sucre dans les champs.

l'instabilité politique haïtienne et la place attribué à cette question des *braceros* dans le débat public haïtien rends difficile leur recrutement.

Au même moment, la société dominicaine connaît d'importantes transformations et passe d'une économie fondée presque exclusivement sur les exportations de sucre et de quelques produits agricoles à une économie basée sur le tourisme et la production destinée à l'exportation en provenance des zones franches.

Dans les années 1990 et 2000, de nombreux scandales éclatent sur les conditions de vie et de travail des *braceros* haïtiens en République Dominicaine. Par exemple, en 1989, América Watch demande au gouvernement des États-Unis de déclarer la République dominicaine inapte à bénéficier du Système généralisé de préférences (SGP) en raison du non-respect des droits des *braceros* haïtiens employés par le CEA. Malgré cette crise qui affecte principalement les usines de l'Etat, certaines entreprises comme Le Central Romana et les usines de la famille Vicini surmontent les difficultés rencontrées à la fin des années 1990 en réalisant des investissements pour mécaniser la coupe de la canne à sucre ou améliorer leurs installations manufacturières entre autres choses.

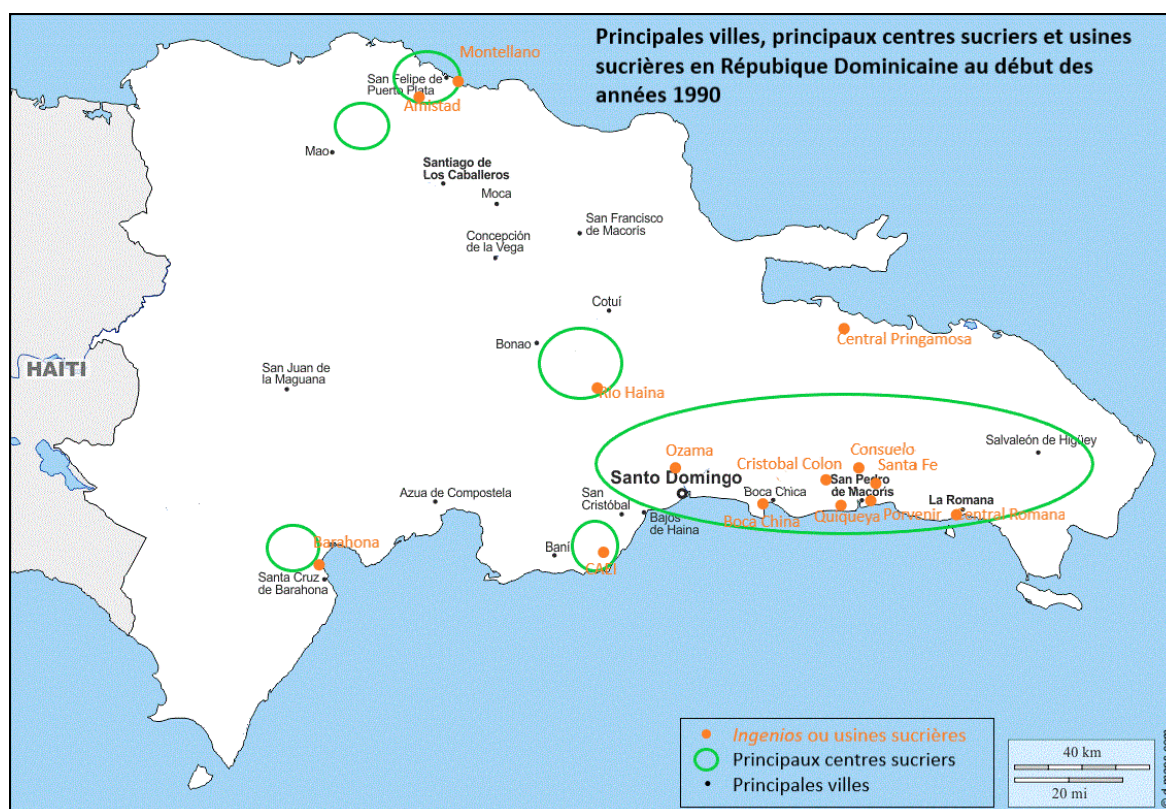
#### *4.3.c Les années 90 : le retour de Balaguer au pouvoir et l'échec du CEA*

Les années 1990, en République Dominicaine, sont marquées par le retour au pouvoir de Balaguer et l'effondrement du CEA. Dès 1986, les usines de l'Etat se montre défailtantes et on observe une baisse de la production due à l'échec des récoltes ; lui-même généré par le manque de main d'œuvre haïtienne. Au contraire, le secteur privé se montre plutôt dynamique et finit par remplacer les usines du CEA en fournissant le marché intérieur et le marché extérieur.

Pour faire face à la pénurie de *braceros* le CEA décide d'introduire le brûlis de canne à sucre pour faciliter la récolte et permettre aux *picadores* un meilleur rendement. Cependant, la canne brûlée se trouve être plus fragile que la canne verte et se détériore plus rapidement. On produit alors moins de sucre avec la même quantité de canne broyée. Le CEA décide également d'introduire des machines comme les moissonneuses-batteuses pour faire face à la pénurie de main d'œuvre mais ces dernières finissent par détruire les champs de canne à sucre et la matière première se fait plus rare. Le manque de canne entraîne à son tour une détérioration des jus qui finit par entraîne une baisse des rendements. Finalement, le CEA se retrouve dans une situation critique où pour le même volume de canne récolté que quelques années plus tôt ; il obtient moins de rendements

manufacturiers. Cette situation se détériore tout au long des années 1990, au profit du secteur privé qui arrive à maintenir les mêmes niveaux de production qu'autrefois.

Figure 2. Principales villes, principaux centres sucriers et usines sucrières en République Dominicaine au début des années 1990.



Source : Elaboration propre.

La baisse de la production de sucre du CEA finit fatalement par entraîner une baisse de ses exportations et de ses ventes de sucre sur le marché international et sur le marché local. Au début des années 2000, la situation de cesse d'empirer et le CEA cesse de produire du sucre raffiné. Face à cette situation, en 1997, une loi est promulguée autorisant la capitalisation du CEA et ouvrant les portes de l'entreprise publique au secteur privé. A la toute fin du XX<sup>e</sup>, la République Dominicaine se trouve donc avec une industrie sucrière publique très limitée alors que l'industrie sucrière privée est en plein développement.

Les décennies post-Trujillo sont marquées par la baisse du contrôle de l'Etat sur le secteur sucrier et la création de l'INAZUCAR et du CEA qui sont aujourd'hui encore présents en République Dominicaine mais avec un rôle amoindri. Jusque dans les années 1980, le secteur sucrier dominicain est plus efficient que jamais et produit à des taux

records. Cependant, les années qui suivent sont marquées par la progressive disparition des usines étatiques et par l'échec du CEA. Le secteur privé quant à lui se dynamise et connaît un regain d'activité devenant ainsi le principal producteur de sucre du pays.

Ce qu'il faut retenir de cette première partie, c'est que l'histoire de l'industrie sucrière dominicaine est jalonnée d'évènements qui lui confèrent aujourd'hui une configuration si spécifique. Il est nécessaire d'étudier tous ces mécanismes afin de comprendre pourquoi et comment elle fonctionne en 2020.

# **PARTIE II : UN SECTEUR EN DÉCLIN AU SEIN DE L'ÉCONOMIE ET DE LA SOCIÉTÉ DOMINICAINE ?**

## **Chapitre 1. Le secteur sucrier au début du XXI<sup>e</sup> siècle : entre manque de dynamisme et baisse des exportations**

Jusque dans les années 1980, la République Dominicaine participe au commerce international et est présente sur le marché mondial essentiellement à travers l'exportation matières premières agricoles et minières. Durant cette période, le pays exporte principalement du café, du cacao, du tabac, des minerais et surtout du sucre. Cependant, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la situation change et la République Dominicaine connaît un nouveau patron d'insertion dans l'économie mondiale.

### ***1.1 Les principaux secteurs concurrents de l'industrie sucrière depuis les années 1990 :***

#### ***1.1.a La zone franche industrielle, responsable du déclin de l'industrie sucrière ?***

Par zone franche industrielle, il faut entendre un espace dédié à la production industrielle dans lequel les taxes et les impôts sont très bas voire inexistants. Selon la définition de l'*Atlas Caraïbe* de l'Université de Caen

« Une zone franche industrielle est une zone où sont fabriqués des produits destinés à être exportés à partir de marchandises étrangères importées. Les opérations d'importation et d'exportations se font sans paiement de droit de douane<sup>67</sup> ».

En d'autres termes, c'est une zone géographique délimitée au sein d'un territoire, possédant des avantages fiscaux dans laquelle des entreprises industrielles vont transformer des produits bruts et des matières premières en produits manufacturés comme les vêtements ou des produits contenant du sucre. Pour fonctionner une zone franche reçoit donc de nombreuses importations notamment de capitaux et des matière premières. L'Etat dominicain a beaucoup investi dans ces zones franches industrielles car elles profitent également au développement de l'industrie et de l'économie locale mais les flux de

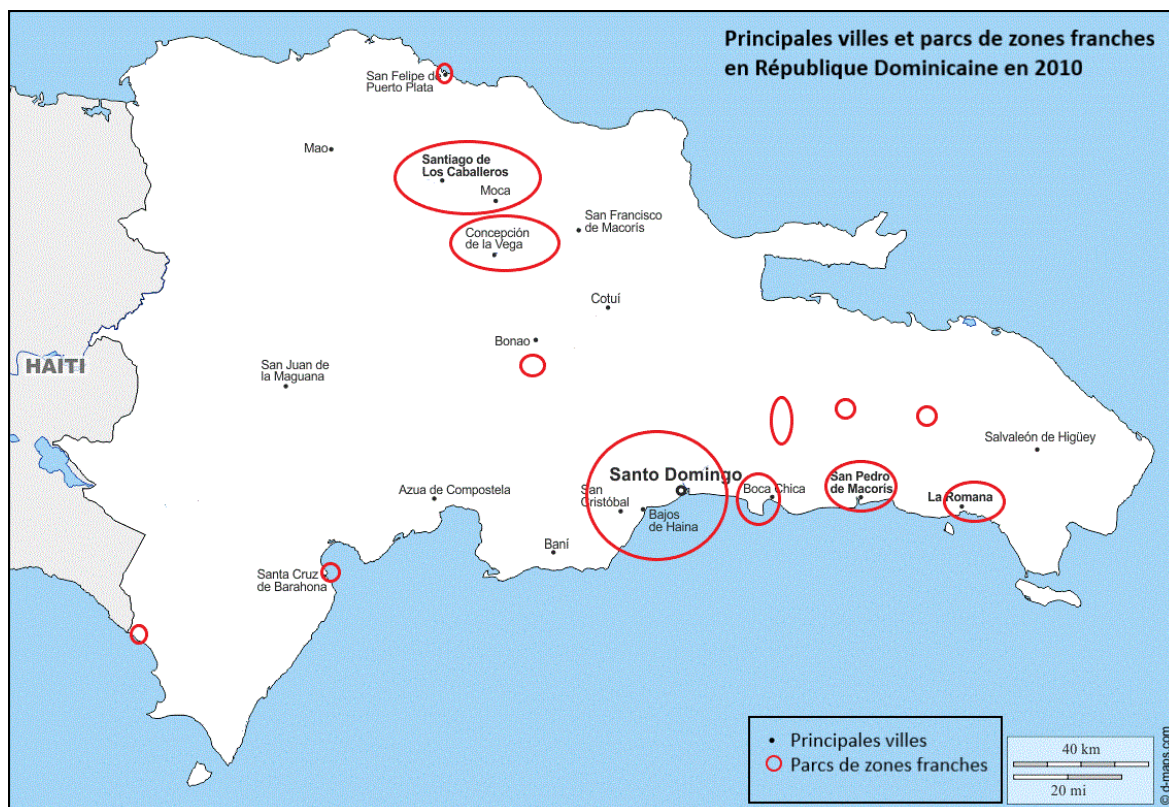
---

<sup>67</sup> Bertin Y, "Les zones franches industrielles: l'exemple des zones franches de la République dominicaine", [en ligne], in *Atlas Caraïbe*, 2012.



capitaux les plus importants proviennent de firmes transnationales nord-américaines. Les Etats-Unis utilisent les avantages qu'offrent les zones franches de République Dominicaine pour produire à moindre coût et exporter ces productions vers leur territoire.

Figure 3. Principales villes et parcs de zones franches en République Dominicaine en 2010.



Source : Elaboration propre à partir des données du site internet *Atlas Caraïbes* de l'Université de Caen.

C'est en 1968, qu'est promulguée la première loi qui crée le cadre juridique mettant en place les zones franches. C'est donc dans la foulée, qu'en 1969, s'installe la première zone franche industrielle sur le territoire dominicain près de la ville de La Romana au sud-est du pays. Elle est créée par la *Gulf and Western Americas Corporation* compagnie sucrière américaine qui en profite pour racheter la même année le Central Romana jusqu'à lors propriété de la SPRSC. A ses débuts la zone franche industrielle dominicaine apparaît comme étant intrinsèquement liée au secteur sucrier qui voit en elle un moyen de ne pas payer d'impôts tout en dédiant sa production aux exportations. Il faut cependant attendre les années 1970 – pour qu'apparaissent d'autres zones franches industrielles sur le territoire dominicain – et les années 1980 pour qu'elles commencent à prendre un poids important dans l'économie du pays.



Avec la consolidation des zones franches, on observe au cours des 1990 une fortification de la législation les encadrants et une diversification de l'éventail de produits exportés. Durant les années 2000, s'accroît la prédominance des produits issus de l'industrie textiles dans le total des exportations des zones franches industrielles. En 2010, elles exportent également d'autres produits parmi lesquels des produits pharmaceutiques qui prédominent, des cigares, des chaussures et des composants électroniques. Depuis quelques années, les zones franches industrielles semblent exporter de plus en plus de contenu électronique et pharmaceutique.

Aujourd'hui, selon le journal *elDinero*<sup>68</sup>, on dénombre en République Dominicaine près de 673 entreprises distribuées dans 74 zones franches industrielles et apportant à elles seules près 3.3% du Produit Intérieur brut (PIB) dominicain. En 2019, elles ont généré près de 60% des exportations du pays et ont créé 172,000 emplois directs; ce qui démontre leur importance pour l'économie nationale. Elles se situent principalement dans deux régions, correspondant aux deux plus grandes villes du pays : Saint-Domingue et Santiago de Los Caballeros. Les zones franches ont donc permis le décollage économique du pays et son insertion dans un système mondialisé à la fin du XX<sup>e</sup> siècle et continuent de jouer un rôle prépondérant au XXI<sup>e</sup> siècle.

Dans les années 1990 et 2000, la République Dominicaine voit baisser la part de sa population active travaillant dans le secteur agricole alors qu'au même moment cette dernière augmente dans le secteur industriel. Selon Magdalena Lizardo<sup>69</sup>, bien que les zones franches soient en plein développement à cette période ; elles ne captent pas toute la main d'œuvre qui renoncent à travailler dans l'agriculture. En effet, elle nous explique que les zones franches ont surtout tendance à capter une main d'œuvre féminine déplacée des activités agricoles. Hors, la main d'œuvre employée par le secteur sucrier et plutôt masculine. De plus, les zones franches recrutent principalement une main d'œuvre avec un niveau d'instruction primaire ou secondaire ; c'est-à-dire des personnes qui savent lire et écrire. Cependant, les travaux agricoles sur lesquels se basent l'industrie sucrière tels que la coupe et la récolte de la canne à sucre ne s'appuient pas sur une main d'œuvre

---

<sup>68</sup> EFE, "Las zonas francas en República Dominicana: 50 años de desarrollo y salarios míseros", in *elDinero*, 11/08/2019 [En ligne], disponible sur: <https://www.eldinero.com.do/88118/las-zonas-francas-en-republica-dominicana-50-anos-de-desarrollo-y-salarios-miseros/>

<sup>69</sup> GUZMAN, Rolando M. et LIZARDO, Magdalena. *PATRONES DE INTEGRACION A LA ECONOMIA GLOBAL: ¿Qué comercializa América Latina? ¿Qué hacen sus trabajadores? El Caso de la República Dominicana*. Saint Domingue: Unpublished manuscript, 2001, p. 37.

particulièrement instruite. Nous ne pouvons donc pas rendre le développement des zones franches comme seul responsable de la perte de la main d'œuvre du secteur agricole et sucrier.

Selon l'économiste Pavel Isa Contreras<sup>70</sup>, les zones franches ont permis au pays de sortir de la crise du sucre qu'il traverse à partir des années 1980 et ont contribué à le réinsérer dans la sphère internationale. Elles commencent à jouer un rôle au moment où le pays connaît une grave crise provoquée par la baisse des prix du sucre. Selon lui, les zones franches ont permis au pays de générer des revenus plus stables que ceux générés par la production sucrière étant donné que les prix du sucre sont très volatiles.

Le sucre trouve grâce aux zones franches industrielles un nouveau débouché depuis plusieurs années. Une partie du sucre de quelques *ingenios* restants sur le territoire dominicain est utilisé dans le but d'entrer dans la composition de certains produits destinés aux exportations comme le lait de coco sucré, des jus, des haricots en conserve où des mélanges de piña colada entre autres. Les entreprises des zones franches sont autorisées à importer et réexporter près de 6 000 tonnes de sucre à cet effet. Bien que les zones franches n'aient pas provoqué le déclin de l'industrie sucrière nous ne pouvons nier que par la suite elles y ont contribué. En effet, elles ont capté une partie de la main d'œuvre provenant des champs de canne à sucre et des *ingenios*, du fait des meilleurs salaires proposés et de la pénibilité du travail moins importante. Les zones franches tout comme le tourisme ont également fourni aux investisseurs nord-américains une meilleure opportunité en leur ouvrant la porte à des investissements rentables et sûrs basés sur une législation plus flexible.

### *1.1.b La relation entre tourisme et économie de plantation*

Depuis le milieu des années 1980, la République Dominicaine connaît une croissance économique importante. Le pays a connu une amélioration cadre politique et institutionnel ; ce qui lui a permis de se développer et de s'insérer dans l'industrie du tourisme. Les dirigeants successifs ayant énormément investis dans ce secteur et dans son développement ; entre 1984 et 2018, le nombre de touristes visitant la République

---

<sup>70</sup> M&T, "¿Qué rol han jugado las zonas francas en República Dominicana?", in *Mercados & Tendencias*, 13/02/2020 [En ligne], disponible sur: <https://revistamyt.com/que-rol-han-jugado-las-zonas-francas-en-republica-dominicana/>

Dominicaine est passé de 560 000 à 6,6 millions en 2018<sup>71</sup>. Les aéroports et les installations portuaires se sont ainsi grandement développées afin de faciliter l'arrivée des touristes étrangers depuis les années 1980. Au même moment, le tourisme commence à prendre une part de plus en plus importante dans l'économie dominicaine jusqu'à représenter 9,5% du PIB en 2017<sup>72</sup>. Le tourisme se positionne alors comme étant à la base de la croissance économique que connaît le pays alors qu'au même moment les exportations de produits traditionnels notamment la canne à sucre baisse.

Comme nous l'avons vu plus haut, à partir des années 1980, la part de la population active dans le secteur agricole diminue alors que la part de celle travaillant dans le secteur du tourisme augmente. Cependant, selon Meyer le secteur des hôtels, restaurants et bars n'emploie que 6.3% de la population économiquement active en 2019<sup>73</sup>; ce qui est moitié moins que le secteur agricole par exemple. Selon elle, le tourisme stimule également la demande de produits agricoles dominicains afin de nourrir les touristes et de produits agricoles traditionnels comme le sucre et le tabac par exemple. De plus, comme nous le verrons plus loin ; le tourisme est aussi un secteur d'avenir pour l'industrie sucrière dominicaine.

### *1.1.c Le secteur des services et les problèmes de captation de la main d'œuvre*

En plus du développement des zones franches et du tourisme, depuis les années 1990, la République Dominicaine s'est orienté vers une économie de services au sein de laquelle se distingue particulièrement le tourisme.

En dehors des zones franches et du tourisme, le secteur tertiaire est un autre grand concurrent de l'industrie sucrière dominicaine en termes de captation de main d'œuvre et de capitaux. Au sein de ce secteur, on observe le développement de certains services parmi lesquels celui de la construction qui selon la CEPAL occupe en 2010 près de 548 000 personnes et génère également de nombreux emplois indirects. En second lieu, nous trouvons les services sociaux non marchands comme l'administration publique ou l'enseignement par exemple qui génèrent près de 529 000 emplois en 2010. D'autres aires d'activités telles que le commerce et les télécommunications sont aujourd'hui en pleine

---

<sup>71</sup> Meyer C.A., "Tourism and the Dominican Economy: 1985-2018", George Mason University, Department of Economics, Working Paper N°20-09, Janvier 2020, p.1.

<sup>72</sup> *Ibidem* p.2.

<sup>73</sup> *Ibidem* p.12.

expansion dans le pays et génèrent de nombreux emplois et de nombreux fonds pour le gouvernement dominicain. La création de nouveaux emplois qu'apporte cette aire d'activité a permis de faire croître le marché interne et de développer la consommation de produits agricoles tels que le sucre.

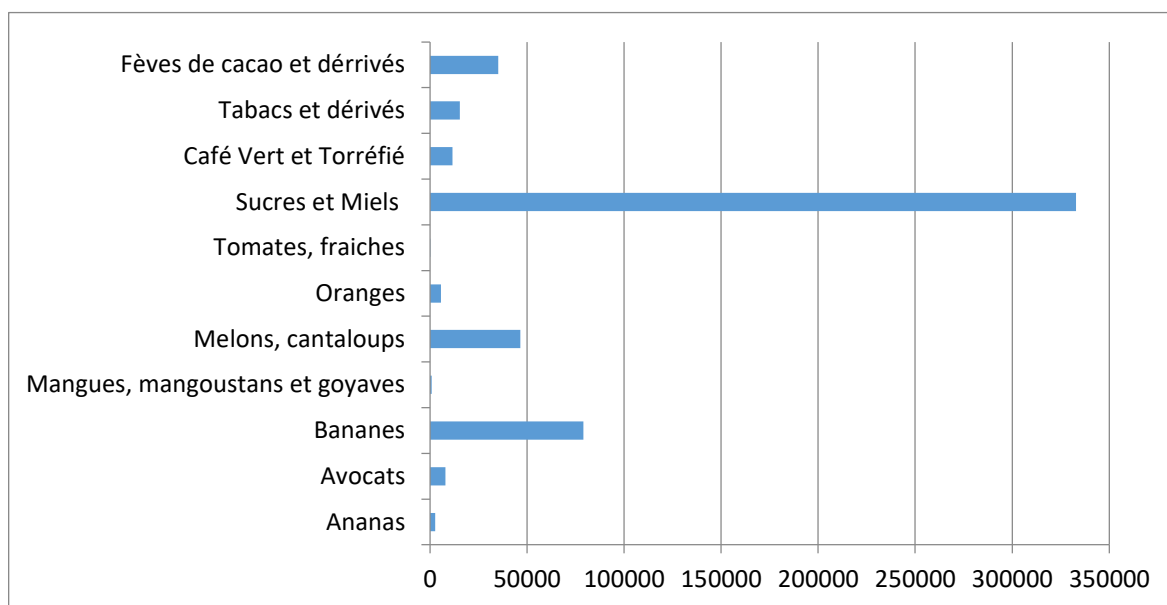
#### *1.1.d La concurrence d'autres produits agricoles*

Avec une population de plus de 11 millions d'habitants en 2018 et un nombre de 6 millions de touristes chaque année, la République Dominicaine possède un marché interne plutôt solide en ce qui concerne les produits agricoles. Depuis plusieurs décennies, le sucre de canne et les produits qui en contiennent sont devenus des produits de consommation de masse sur le marché interne dominicain. Il est devenu un des produits de base de l'alimentation dominicaine comme le sont également le maïs, la banane, le riz, le poulet, les œufs, les pommes de terres, les haricots secs et le manioc entre autres.

Jusqu'à dans les années 1980, seuls quelques produits agricoles servaient de support à l'économie dominicaine ; cette dernière s'appuyant principalement sur l'exportation de quelques denrées traditionnelles parmi lesquelles : la canne à sucre, le tabac, le café et le cacao. Le café est principalement produit dans la zone de Nord du pays et le tabac près de Santiago de los Caballeros. L'Est du pays quant à lui se dédie principalement à la culture de la canne à sucre et à l'élevage. Depuis les années 2000, ces cultures d'exportation traditionnelles se confrontent à la production et l'exportation de nouveaux produits agricoles qui tous les ans, prennent un peu plus de place au sein de l'économie dominicaine. Mangues, avocats, ananas, oranges, melons, tomates et bananes constituent aujourd'hui une part importante des exportations agricoles et sont destinés principalement aux marchés d'Amérique du Nord et d'Europe.

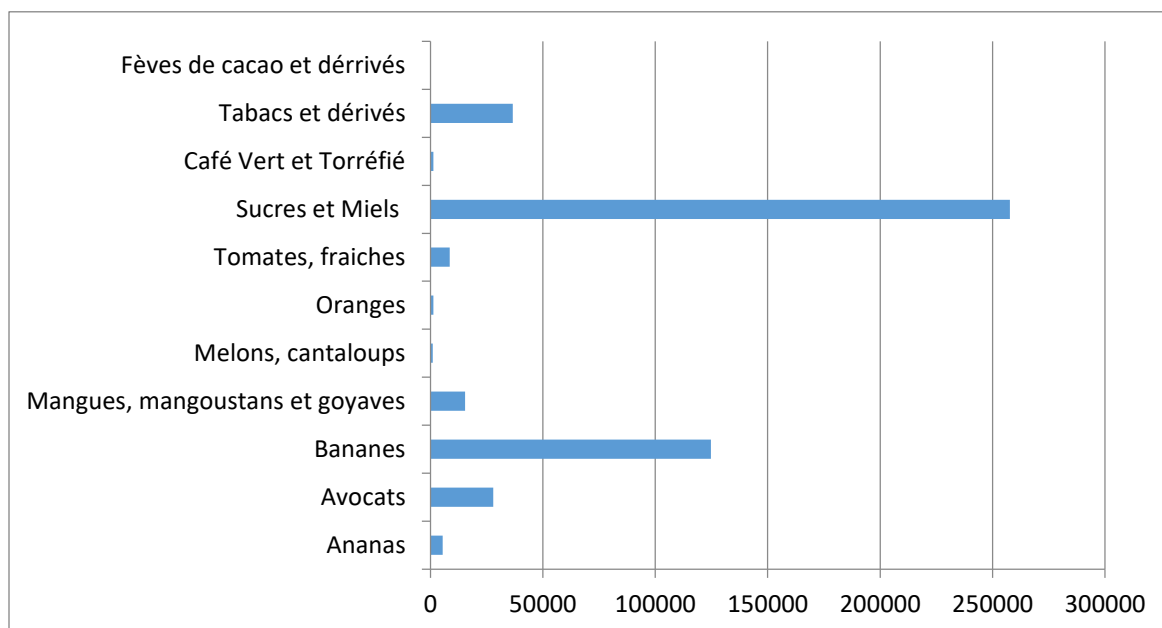
Comme nous pouvons le voir à l'aide des tableaux ci-dessous, les exportations de sucres et de miels ont eu tendance à diminuer entre 2000 et 2018 passant respectivement de 332 980 à 257 650 tonnes exportées. Leur part dans les exportations de produits agricoles dominicains a donc diminué durant les deux premières décennies du XXI<sup>e</sup> siècle. Il en va de même pour les autres produits d'exportation traditionnels tels que le café et le cacao ; seul le tabac est une exception. En ce qui concerne les nouveaux produits d'exportation nous remarquons que leur part au sein des exportations dominicaines a augmenté entre 2000 et 2018 en particulier en ce qui concerne les bananes et les avocats.

Tableau 1. Principaux produits agricoles d'exportation en 2000 (tonnes)



Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

Tableau 2. Principaux produits agricoles d'exportation en 2017 (tonnes)



Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

Depuis les années 1990, les produits agricoles d'exportation traditionnels parmi lesquels le sucre de canne se voient en parti remplacé par la production et le commerce d'autres produits agricoles destinés en particulier aux marchés de l'hémisphère nord. Ces nouvelles productions représentent une concurrence pour les usines sucrières dominicaines car elles captent une main d'œuvre qui se dédiait traditionnellement à la culture et à la

production de canne à sucre. Cependant, elles ne représentent qu'un problème minime pour l'industrie sucrière dominicaine. En effet, ces nouvelles productions n'utilisent pas forcément les mêmes terrains agricoles et ne sont pas forcément cultivés dans les mêmes espaces que la canne à sucre et n'entrent pas en concurrence directe avec la consommation de sucre. De plus, le sucre de canne est toujours un des produits agricoles les plus exporté par la République Dominicaine.

### *1.1.e La contrebande et la vente illégale de sucre*

L'industrie sucrière dominicaine souffre également de la concurrence de sucre de contrebande. Selon l'Union Nationale Sucrière ou *Unión Nacional Azucarera* (UNAZUCAR)<sup>74</sup>, plus de 15 000 tonnes de sucre entrent sur le territoire dominicain chaque année sous un régime tarifaire avantageux. Pour l'UNAZUCAR, le commerce illicite de sucre et la concurrence déloyale de l'industrie locale à travers des importations non supervisées et non régulées est bel est bien une réalité qui fait du tort à au marché interne dominicain. Bien que ce sucre de contrebande soit utilisé comme matière première pour la fabrication de produits destinés à l'exportation comme le sont certaines conserves ; la plupart des articles finissent par être vendus sur le marché national car ils ne trouvent pas preneur à l'extérieur du pays. Ils représentent alors un problème pour l'industrie sucrière nationale qui produit à un cout plus élevé.

En plus d'entrer directement en compétence avec les producteurs dominicains, le sucre de contrebande représenterait un risque pour la santé des consommateurs. Importé en République Dominicaine depuis Haïti, il est emballé dans des conditions peu hygiéniques qui représentent un risque pour la santé. Selon César Heredia, président de l'UNAZUCAR<sup>75</sup>, le sucre de contrebande est originaire d'Amérique Centrale (Guatemala, Honduras) et est par la suite envoyé en Haïti, pays par lequel il entre sur le territoire dominicain par la province frontalière d'Elías Piña à l'Ouest du pays. Importé sous un régime tarifaire spécial, il est par la suite retrouvé sur le marché local sans qu'il ait payé les impôts requis. Vendu a pris plus bas que le sucre dominicain, il affecte les producteurs comme les consommateurs. En 2016, des craintes se font émettre quant au sucre de contrebande qui entre alors dans le pays par le biais des infrastructures portuaires. En effet,

---

<sup>74</sup> Diario Libre, "Azucareros piden proteger a productores locales de importaciones "ilícitas"", in *Diario Libre*, 2019/09/19.

<sup>75</sup> Servicios de Acento, "UNAZUCAR denuncia contrabando de azúcar centroamericana", in *Acento*, 2019/08/28.

depuis le tremblement de terre de 2010 en Haïti, la République Dominicaine, a autorisé l'entrée de sucre destiné au pays voisin sur son territoire. Ce dernier transite par les ports dominicains, tout comme c'est également le cas d'autres produits agricoles tels que l'huile de palme avant d'être envoyée en Haïti.

Cette situation n'est pas nouvelle et affecte l'industrie sucrière dominicaine depuis plusieurs années. En 2012, un scandale semblable a éclaté lorsque du sucre brésilien importé de manière irrégulière est découvert contenant des résidus de sable et des particules dangereuses pour la santé. Afin de mettre un terme à cette situation qui dure depuis près d'une décennie, en août 2019, l'UNAZUCAR a demandé au gouvernement dominicain d'établir des mesures pour protéger le marché du sucre local et d'établir un contrôle sur les entreprises qui importent de la matière première sous régime tarifaire spécial. Cependant, la protection de l'industrie sucrière ne semble pas être à l'ordre du jour et depuis les années 2000 et 2010 elle souffre également d'une mauvaise réputation.

## ***1.2 La mauvaise image de l'industrie de la canne à sucre***

### *1.2.a La rivalité du sucre de canne avec le sucre de betterave et les édulcorants*

Au niveau mondial, la production de sucre se partage en grande partie entre celle du sucre de canne et celle du sucre de betterave. Selon les données de la FAO<sup>76</sup> exposée dans le tableau ci-dessous, en 2018, la production de sucre à l'échelle de la planète a été d'environ 2 milliards de tonnes alors qu'en 2000 elle était d'environ 1,5 milliards de tonnes. Nous pouvons donc dire qu'il y a eu une augmentation de la production de sucre au cours des dernières décennies. En ce qui concerne la production de sucre de canne, elle a augmenté de même que la production de sucre de betterave et de sucre venant d'autres plantes. La production du sucre de canne est réalisée principalement dans les pays appartenant à l'hémisphère sud alors que le sucre de betterave est produit dans des pays de l'hémisphère nord notamment en Europe.

Dans les années 2000, de nouvelles inquiétudes surgissent dans le monde sucrier dominicain face à l'augmentation de la production de sucre de betterave dans les pays de l'Union Européenne, en Russie et aux États-Unis. En effet, bien que le sucre de canne et celui de betterave soient chimiquement identiques – tous deux sont constitués de

---

<sup>76</sup> <http://www.fao.org/faostat/fr/#data/QC>

saccharose – et indissociables au niveau gustatif et le sucre de betterave possède une meilleure réputation. La culture de la betterave essentiellement réalisée en France, en Russie, en Allemagne et aux Etats-Unis est considérée comme étant plus moderne et n’a pas la réputation de devoir son existence à l’exploitation d’une main d’œuvre sous-payée. Contrairement au sucre de canne, le sucre de betterave est naturellement blanc et ne nécessite pas de passer par l’étape du blanchiment. En 2014, les craintes des producteurs de canne à sucre dominicain se font plus profondes lorsque les Etats-Unis décident d’augmenter leurs importations de sucre de betterave alors qu’au même moment la production de sucre de betterave connaît un pic. En 2017, l’Union Européenne décide quant à elle d’augmenter sa production de betterave à sucre. Cependant les données récoltées au cours des dernières années nous permettent d’atténuer ces craintes.

Tableau 3. Production internationale de sucre (tonnes).

	2000	2010	2018
Sucre de betterave	250 148 505	228 408 922	274 886 306
Sucre de canne	1 252 668 856	1 682 839 957	1 907 024 730
Sucre d'autres plantes sucrières	758 000	900 118	955 262
Total	1 503 575 361	1 912 148 997	2 182 866 298

Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

Sur l’année 2018, la production de sucre de betterave a représenté 12,60% de la production mondiale de sucre contre 87,36% pour la production de sucre de canne et 0,04% pour la production de sucre d’autres plantes sucrières. Sur l’année 2000, la production de betterave a représenté 16,64% de la production mondiale de sucre contre 83,31% pour la production de sucre de canne et 0,05% pour la production de sucre d’autres plantes sucrières. La production de canne à sucre a presque doublé en 18 ans alors que la production de sucre de betterave et d’autres sucres augmente elle bien plus lentement. Nous constatons que même si la production de sucre de betterave a augmenté depuis les années 2000 ; elle représente chaque fois un pourcentage moins important de la production mondiale.

En ce qui concerne plus précisément la République Dominicaine, selon l’*Instituto Azucarero Dominicano* (Inazucar), la hausse de la production de sucre de betterave n’affecte pas directement la production et la vente de sucre de canne dominicain. En effet,



le pays continue d'avoir un quota important sur le marché préférentiel des Etats-Unis où il exporte près de la totalité du sucre destiné au commerce extérieur. Cependant la République Dominicaine devrait se tenir prête car depuis quelques années de nouveaux sucre et édulcorants ont le vent en poupe comme le sucre d'agave, les sirops de riz, de maïs, le miel ou encore la stevia entre autres. Le sucre de canne se voit également confronté aux faux sucres et aux édulcorants comme l'aspartame qui sont utilisés dans les médicaments par exemple.

### *1.2.b Les campagnes contre le sucre*

Dans les années 2000, plusieurs campagnes contre la consommation de sucre voient le jour au niveau international notamment quant à ses effets nocifs sur la santé. Présent dans presque tous les aliments que nous consommons, le glucose est devenu en quelques années un ennemi public. La surconsommation de sucre pouvant entraîner une prise de poids, la formation de caries, du diabète ou encore l'obésité entre autres plusieurs gouvernement décide de mettre en place des campagnes avertissant sur le danger qu'il représente. En plus d'être étroitement liées à un souci de santé, ces campagnes contre le sucre sont aussi liées au problème du surpoids et l'esthétique.

En ce qui concerne les campagnes contre le sucre dominicain, elles sont également révélatrices d'autres enjeux tout aussi contemporains. Premièrement, la culture de la canne à sucre a des conséquences néfastes sur l'environnement. En effet, sa culture intensive appauvrit les sols et sa récolte se fait par une étape de combustion. Pour récolter la canne à sucre, la méthode la plus communément utilisée et celle d'incendier les champs afin de faire disparaître les feuilles sèches et ainsi faciliter le travail des *braceros* et *picadores*. Mélangés à de l'eau ces cendres ont un fort potentiel corrosif et pollue les rivières. Deuxièmement elle impacte de manière négative la qualité de vie des populations locales de par la pollution dont elle est la source. Lorsque les champs de canne sont brûlés les cendres tombent sur les villages voisins et dégagent des gaz toxiques comme le monoxyde de carbone. Troisièmement, la culture intensive de la canne à sucre a longtemps était associée à la déforestation et à l'accaparement des terres agricoles par les usines. Quatrièmement la culture de la canne en République Dominicaine est basée sur un modèle d'exploitation du travailleur. Les campagnes contre l'industrie sucrière dominicaine ont principalement à voir avec cette dernière raison. De nombreuses organisations et associations ont ainsi dénoncées les conditions d'esclavage dans lesquelles vivent les

travailleurs haïtiens des plantations sucrières dominicaines. En 2007 est diffusé le documentaire *The Price of Sugar*<sup>77</sup> traitant de ce sujet. La même année, en France, a lieu une exposition photographique *Esclaves au Paradis*<sup>78</sup>. Plus récemment, en 2014, l'association espagnole *Justicia Alimentaria* a mis en place la campagne *25 Gramos* afin d'informer le public sur les conditions de la culture de la canne à sucre dans plusieurs pays d'Amérique Latine dont la République Dominicaine.

### *1.2.c La relation entre esclavage et production sucrière en République Dominicaine un cas à part ?*

Depuis ses débuts, l'industrie sucrière dominicaine se développe grâce à l'exploitation de la main d'œuvre. En effet, les premières années de la conquête espagnole de l'île sont marquées par la mise en place d'un système d'*encomienda*<sup>79</sup> qui permet aux colons de se procurer une main d'œuvre docile et gratuite pour exploiter et mettre en culture leurs terres notamment les champs de canne à sucre. Très vite, dans les Caraïbes mais aussi sur le continent, cette main d'œuvre indigène se raréfie du fait de son haut tût de mortalité dû au travail forcé, aux maladies et aux mauvais traitements entre autres. Sont alors importés des esclaves venus d'Afrique subsaharienne, considérés comme plus résistants, pour remplacer la main d'œuvre indigène. L'esclavage des africains sur le sol américain se développe grandement au XVI<sup>e</sup> siècle et connaît son apogée dans les Antilles au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle, avant d'être aboli progressivement au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. Le dernier pays à abolir l'esclavage est un des plus importants producteurs de sucre de la planète : le Brésil en 1888.

Bien que le territoire de l'*Hispaniola* correspondant aujourd'hui à l'actuelle République Dominicaine participe tout au long de l'époque moderne de manière active au commerce d'esclaves africains ; ces derniers n'y sont pas importés dans le but permettre le développement de l'industrie sucrière au contraire des colonies voisines. C'est ici la grande

---

<sup>77</sup> Film réalisé en 2007 par Bill Haney.

<sup>78</sup> Exposition de Célin Anaya Gautier et d'Esteban Colomar.

<sup>79</sup> En ce qui concerne la définition d'*encomienda*, nous nous référons ici à celle donnée par l'*Encyclopaedia Universalis* « Dans les colonies espagnoles d'Amérique, la Couronne, à travers ses représentants, « confiait » (*encomendar*) un certain nombre d'Indiens à un colon espagnol (*encomendero*) en récompense de ses services ; l'*encomendero* percevait, en or, en nature, ou en travail, le tribut dû à la Couronne par les Indiens, qu'il devait en contrepartie protéger, convertir au christianisme et « civiliser ». En 1503, des textes institutionnalisèrent cette pratique qui se superposa au *repartimiento* : les *encomenderos* purent ainsi se procurer de la main-d'œuvre pour exploiter leurs mines et leurs terres. À l'encontre des intentions royales, les Indiens furent dépossédés de leurs terres et pratiquement réduits en esclavage. » <https://www.universalis.fr/encyclopedie/encomienda/>

différence entre l'histoire dominicaine est celle de Cuba, de la Jamaïque ou d'Haïti par exemple. Ces îles développent leurs industries sucrières respectives grâce à la traite négrière et au commerce d'esclaves venus d'Afrique alors qu'en République Dominicaine, l'industrie sucrière ayant pour ainsi dire disparu du territoire à cette époque, les esclaves sont utilisés pour d'autres travaux comme celui de la récolte du tabac. C'est cette différence qui permet en grande partie le développement de l'industrie sucrière dominicaine au XIX<sup>e</sup> et au XX<sup>e</sup> siècle.

Suite à l'abolition progressive de l'esclavage, se met en place partout dans l'espace caribéen un nouveau système d'exploitation et d'assujettissement au travail basé sur l'importation d'une main d'œuvre immigrée. Près d'un demi-million de personnes originaires d'Inde sont ainsi importées dans les Caraïbes au XIX<sup>e</sup> siècle dans des conditions proches de l'esclavage. En République Dominicaine, ce sont surtout des chinois qui sont importés pour travailler dans les champs. Cependant, l'industrie sucrière dominicaine commence réellement à se développer durant le dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle. Les usines à sucre et leurs grands domaines s'appuyant sur le salariat se développent peu à peu grâce à une main d'œuvre venue des îles Canaries et plus tard de Porto Rico. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'industrie sucrière dominicaine se tourne vers les *cocolos*, immigrés venus des îles caribéennes anglophones et à partir des années 1920 et de l'occupation étatsunienne, elle s'oriente vers l'importation d'une main d'œuvre venue d'Haïti. Tout au long du siècle passé, les *braceros* haïtiens ont été considérés comme étant les piliers de la production de sucre dominicaine. Avec la chute du régime de Duvalier en Haïti dans les années 1980, l'importation des haïtiens s'amointrie mais l'industrie sucrière dominicaine notamment l'industrie étatique ne peut continuer de produire de grandes quantités de sucre sans eux.

Aujourd'hui encore, les usines à sucre dominicaines utilisent en partie une main d'œuvre venue d'Haïti pour récolter la canne ; elle est importée de manière volontaire ou forcée. Les conditions de travail et de vie de ces personnes demeurent d'une dureté extrême et les salaires restent toujours aussi bas ; à peine quelques dollars par jour. Les associations et ONG comme *Justicia Alimentaria* ou *America Watch* dénoncent tout au long des années 2000 et continuent de dénoncer de nos jours ces conditions de travail. Finalement au XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècle, l'industrie sucrière dominicaine qu'elle soit de publique ou privée a fini par se développer grâce à l'exploitation d'une main d'œuvre qui connaît une situation d'esclavage moderne.

### 1.3 Un rôle amoindri dans la société dominicaine

#### 1.3.a Une industrie qui souffre de la perte des terrains agricoles et de difficultés pour contrôler la matière première

L'industrie sucrière dominicaine et plus généralement le monde agricole dominicain voit diminuer la surface des terres agricoles disponibles. Selon les données du tableau ci-dessous extrait des données de la Banque Mondiale<sup>80</sup>, en 1990 les terres agricoles représentaient 52,7% de la superficie du territoire alors qu'en 2016, elles en représentent 48,7%. Cela fait de la République Dominicaine un des pays étant le mieux pourvu de la Caraïbe insulaire après Cuba et Haïti avec près de 49% de sa superficie globale dédiée à l'agriculture. Certains espaces dominicains ont été pendant longtemps mis de côté par la culture de la canne à sucre car ils étaient considérés comme trop montagneux ou impropre à la culture mais il se révèle aujourd'hui attractif pour d'autres formes d'agriculture comme l'arboriculture.

Tableau 4. Terres agricoles en République Dominicaine (% du territoire)

Terres agricoles (% du territoire)	1990	2000	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
République dominicaine	52.7	52.1	49.6	49.6	48.7	48.7	48.7	48.7	48.7	..	..	..

Source : Elaboration propre à partir des Indicateurs du développement dans le monde de la Banque Mondiale.

La possession du sol représente toujours dans les années 1980 un thème épineux que les gouvernements successifs n'arrivent pas à résoudre. En effet, en 1981, 1,83% des propriétaires possédaient 55,2% des terres cultivables alors que 81,7% des propriétaires possédaient 12,1% des terres<sup>81</sup>. Ainsi, à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, le pays est un de ceux qui possède la pire répartition de la terre de la Caraïbe. Les réformes agraires n'ont jamais vraiment porté leur fruit et durant plusieurs siècles, il a existé une opposition entre grandes et petites exploitations mais aujourd'hui, la concurrence pour la terre est présente pour des usages différents des sols. Les activités touristiques qui occupent les côtes du nord et de

<sup>80</sup> <https://databank.banquemondiale.org/reports.aspx?source=2&series=AG.LND.AGRI.ZS&country=>

<sup>81</sup> Del Rosario P.J., "Azúcar, agroempresas y campesinos en la República Dominicana", in *Estudios Dominicanos*, 1991, vol.19, n°90-91, p.15.

l'est du pays, les zones franches qui se développent et l'urbanisation qui ne cessent de croître rongent l'espace agricole dominicain.

En République Dominicaine, la culture de la canne à sucre est aujourd'hui spécifique à certaines régions et ne concerne plus qu'une partie des terrains agricoles. San Pedro de Macorís à l'est du pays est la région où l'on sème le plus de canne. Elle est suivie de près par les régions de La Romana et de Barahona. En 2014, la culture de la canne à sucre occupe près de 106 044 hectares alors qu'en 1980, elle disposait de près de 180 000 hectares<sup>82</sup>. Nous observons bel et bien une diminution des surfaces cultivées en canne à sucre dans le pays mais c'est également le cas dans plusieurs territoires caribéens comme Cuba, la Guadeloupe ou Porto Rico par exemple. Plus de la moitié de la surface et des terres agricoles dominicaines autrefois utilisées pour la culture de la canne à sucre sont aujourd'hui utilisées pour d'autres activités. Ces terrains<sup>83</sup> sont aujourd'hui utilisés pour la culture du citron ou de la palme par exemple. Bien que la République Dominicaine compte toujours des zones étendues et des terres abondantes pour la culture de la canne ; on observe une réduction des terrains qui s'y dédient ainsi qu'une baisse du nombre d'agriculteurs.

### *1.3.b Une société où l'on dénombre chaque année moins d'agriculteurs et de cultivateurs de canne*

Tout au long du XXe siècle, de nombreux conflits éclatent en Amérique Latine et dans les Caraïbes dont l'enjeu est souvent la possession de la terre. Depuis plusieurs décennies les choses semblent pourtant s'être apaisées notamment grâce au développement d'autres activités autres que l'agriculture. Dès les années 1990, on observe partout dans l'espace caribéen une baisse importante de la population rurale et de la population active employée dans le secteur agricole. Comme nous pouvons le voir dans le tableau ci-dessous, en 1990, plus de 3 millions de personnes vivaient dans le milieu rural contre 2 millions en 2018. Selon le Pré-recensement National Agricole<sup>84</sup> de 2015, le pays compte près de 319 676 unités de production agricole à cette même date. Avec la baisse de la

---

<sup>82</sup> Tulet JC, "La fin de l'empire du sucre dans les îles de la Caraïbe" in *Caravelle*, 2017, n°109, p.18.

<sup>83</sup> Notamment ceux appartenant autrefois aux usines étatiques Río Haina, Pringamosa ou Ozama par exemple.

<sup>84</sup> Oficina Nacional de Estadística, *VIII Censo Nacional Agropecuario 2015*, Saint Domingue, Ministère d'Economie, Planification et Développement, 2016, p.22.

population rurale, de nouveaux problèmes apparaissent comme celui du vieillissement de la population active agricole.

Tableau 5. Population rurale en République Dominicaine (1000 personnes)

<b>République dominicaine</b>	<b>1980</b>	<b>1990</b>	<b>2000</b>	<b>2010</b>	<b>2015</b>	<b>2018</b>
<b>Population rurale (1000 personnes)</b>	<b>2829.697</b>	<b>3216.409</b>	<b>3274.904</b>	<b>2597.931</b>	<b>2256.692</b>	<b>2059.693</b>

Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

Selon Tulet, on observe depuis plusieurs années dans les pays caribéens un véritable rejet du travail agricole dû en grande partie au passé esclavagiste de ces îles.

« D'où la nécessité du recours à la multi-activité, donnée importante de la vie de beaucoup de Caribéens, en particulier dans les petites Antilles. Il faut par ailleurs rappeler que le « jardin de case » demeure un phénomène toujours très important, ce qui pourrait signifier un rejet plutôt relatif du travail de la terre. Lorsqu'enfin, aucune de ces solutions n'était envisageable, il ne reste plus que le recours à l'émigration<sup>85</sup>. »

En effet, au sein du bassin caribéen, de nombreux pays tels qu'Haïti, la Jamaïque ou Cuba par exemple ont développés des économies de plantation basées sur l'esclavage. En résulte aujourd'hui une hostilité au travail dans les plantations sucrières. En République Dominicaine, la situation est un peu différente car la plantation sucrière s'est réellement développée à partir du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. A cette période, l'esclavage est aboli et la plantation sucrière dominicaine se développe donc grâce à l'exploitation d'une main d'œuvre immigrée. Il faut donc chercher la défection du travail dans les champs de canne à sucre ailleurs.

En République Dominicaine, l'essentiel des surfaces est souvent contrôlé par de grandes sociétés ou de grands propriétaires terriens, laissant au reste de la population que peu de terre disponible. Les petits agriculteurs disposent alors de terres marginales ne leur permettant pas forcément de vivre correctement et les obligeant à émigrer vers les villes les

---

<sup>85</sup> Tulet JC, "La fin de l'empire du sucre dans les îles de la Caraïbe" in *Caravelle*, 2017, n°109, p.25.

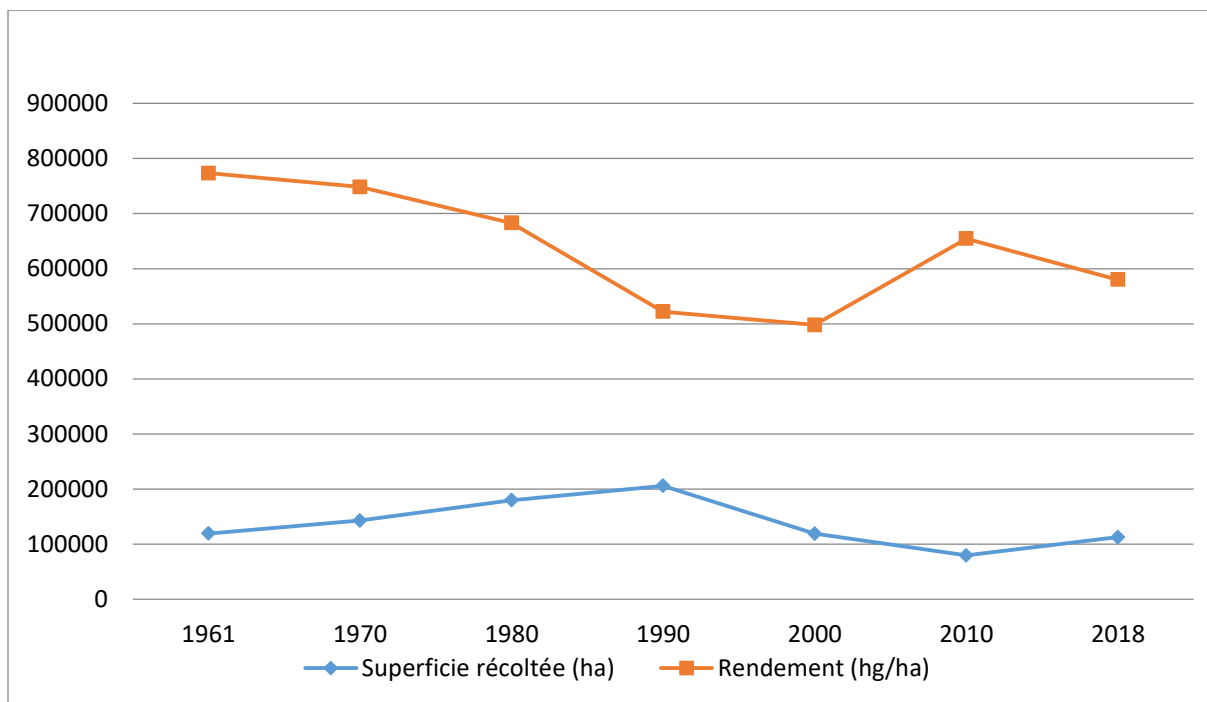
plus proches, vers la capitale où vers d'autres pays notamment les États-Unis. L'affaiblissement de la production de sucre dans le pays est également dû au fait qu'à partir des années 1980 jusque dans les années 2010, il devient plus difficile de capter une main d'œuvre haïtienne bon marché. De plus, les dominicains qui représentent une main d'œuvre plus chère ne sont pas intéressés par le travail dans les champs de canne car c'est une activité très difficile, pénible et mal rémunérée.

#### **1.4 La décroissance du modèle sucrier**

##### *1.4.a La chute continue des prix du sucre et le manque de rentabilité*

Dans les années 1980, le prix du sucre sur le marché international connaît une période de baisse qui impacte fortement sur l'industrie sucrière dominicaine. Comme nous pouvons le voir avec le graphique ci-dessous, jusque dans les années 1990, la récolte de la canne à sucre se révèle être plutôt rentable. En effet, grâce à une main d'œuvre peu onéreuse et abondante – jusqu'à la chute du régime de Duvalier – l'industrie sucrière cultive de plus en plus de terres tout en gardant un rendement par hectare plutôt stable. Cependant, dès les années 1980, la situation change. La main d'œuvre haïtienne se fait plus rare et la manière traditionnelle de cultiver et de produire la canne à sucre moins rentable. Afin de pallier au manque de main d'œuvre et de faciliter le travail des *barceros*, les champs de canne sont brûlés et de nouvelles machines introduites. Cependant, ces techniques abiment les sols qui produisent de moins en moins et réduisent la teneur en sucre de la canne. Dès lors, le rendement de canne à sucre par hectare de terre devient de plus en plus faible. Cette situation atteint son paradigme dans les années 1990. Par exemple, en 1980, pour une superficie de 180 000 hectares récoltés le rendement est de 503 094 hectogrammes par hectare alors qu'en 1990, pour 206 000 hectares récoltés le rendement est de 316 096 hectogrammes par hectare. La perte de rendement elle-même entraînant chaque année une baisse de la surface plantée et récoltée, les 1990 marquent une phase de décadence de l'industrie sucrière dominicaine. La situation semble pourtant s'améliorer dans les années 2000 notamment grâce à l'introduction de nouvelles techniques de production et de variétés de canne plus résistantes entre autre. En 2010, la superficie de canne récoltée est de 79 615 hectares et a un rendement de 574 907 hectogrammes par hectare mais depuis quelques la situation semble se dégrader à nouveau.

Tableau 6. Superficie de canne à sucre récoltée (ha) et rendement (hg/ha) en République Dominicaine



Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

La baisse du rendement de canne à sucre récoltée par hectare dans les années 2010 va de pair avec la baisse des prix du sucre au niveau international. En effet, selon la bourse de Londres, depuis 2011 les cours du prix du sucre ne cessent de descendre passant de 876\$ la tonne courant juillet 2011 à 332\$ la tonne en août 2015. En 2016, ils connaissent une hausse atteignant un prix de 612\$ la tonne en septembre de la même année. Depuis, ils ne cessent de décroître passant en avril 2020 à 307\$ la tonne.

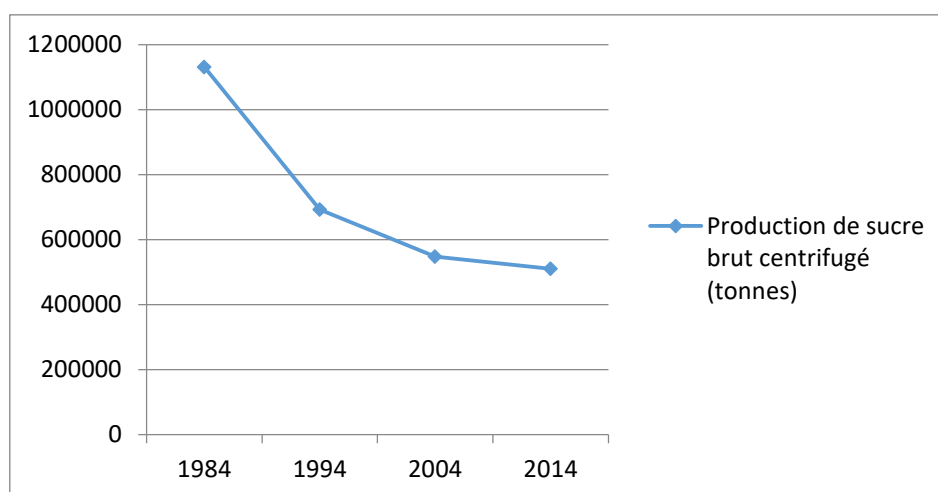
Ces deux situations combinées, la baisse des prix du sucre et la baisse du rendement par hectares alors que la superficie récoltée augmente, font que depuis une dizaine d'année l'industrie sucrière dominicaine doit faire face à une certaine crise de rentabilité qui affecte la production.

#### *1.4.b La diminution de la production*

Depuis les années 1990, la République Dominicaine a connu une baisse de la production de canne à sucre. Comme nous le voyons grâce au graphique ci-dessous tiré des données de la FAO, la production de sucre brut – principal produit sucrier d'exportation en République Dominicaine – a été divisé par 2 entre 1984 et 2014 passant respectivement de 1 130 341 tonnes à 510 000 tonnes en 2014.



Tableau 7. Production de sucre brut centrifugé (tonnes) en République Dominicaine



Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

Bien que la production actuelle de sucre soit moins élevée que la production des années 1980 ; ces dernières années ont vu la tendance à la baisse s'inverser. En effet, selon les données de l'INAZUCAR, la production de sucre brut et raffiné a connu une augmentation passant de 378 871 tonnes durant la récolte 2015-2016 à 5445 515 tonnes au cours de la récolte 2018-2019. Cette hausse de la production est notamment due aux efforts de l'industrie sucrière privée et notamment de l'*ingenio* Central Romana qui en engendre une grande partie.

Tableau 8. Production de sucre brut et raffiné par usine en République Dominicaine

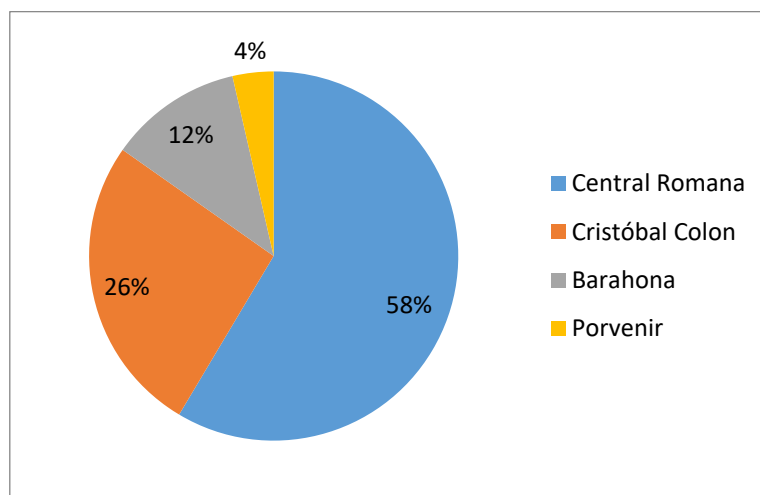
Usines	Production de sucre (tonnes)			
	2018-2019	2017-2018	2017-2016	2015-2016
Central Romana	319 440	389 484	332 433	232 558
Cristóbal Colon	142 893	148 593	131 816	96 591
Barahona	63 604	48 946	42 069	35 739
Porvenir	19 578	28 951	23 784	13 983
<b>Total</b>	<b>545 515</b>	<b>615 974</b>	<b>530 102</b>	<b>378 871</b>

Source : Elaboration propre avec les données tirées des rapports annuels de l'INAZUCAR.

En ce qui concerne l'industrie publique, nous nous rendons compte par le biais de ces graphiques qu'elle ne réalise plus qu'une infime partie de la production sucrière nationale. Selon les dernières données de l'INAZUCAR, en 2018-2019, elle ne représente

que 4% de la production totale de sucre brut et raffiné alors que le Central Romana a lui seul fournit près de 2/3 de la production nationale.

Tableau 9. Production de sucre par usine au cours de la récolte 2018-2019 (tonnes)



Source : Elaboration propre avec les données tirées des rapports annuels de l'INAZUCAR.

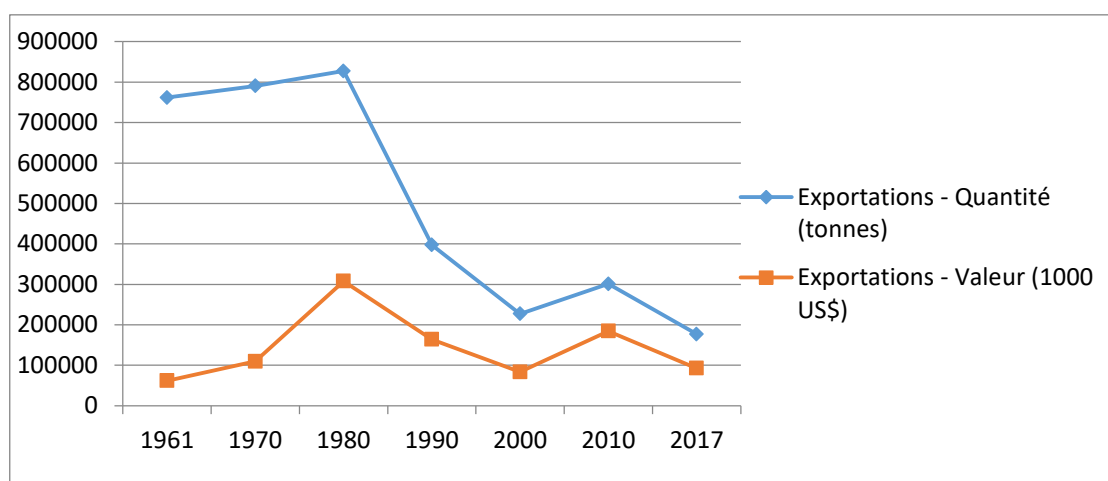
Nous constatons donc que ces dernières années confirment la tendance à l'affaiblissement voire à la disparition de l'industrie sucrière publique alors que se consolide l'industrie sucrière privée.

#### 1.4.c L'uniformisation et la baisse des exportations

Dès le début des années 1980, les exportations de sucre de la République Dominicaine baisse drastiquement que ça soit en quantité ou en valeur. Cette tendance se poursuit jusque dans les années 2000 et c'est durant le premier gouvernement de Leonel Fernández (1996-2000) que l'industrie sucrière publique connaît le coup de grâce. Les entreprises sucrières de l'Etat connaissent la privatisation et les *ingenios* privés deviennent rapidement les seuls capables d'assumer les exportations et de fournir le marché national et international. Ainsi, l'industrie sucrière dominicaine voit disparaître la majorité de ses usines passant respectivement de 12 à 4 *ingenios* fonctionnant dans le pays entre 1980 et 2020.

Durant cette période, les exportations de sucre passent de 827 139 tonnes en 1980 à 227 230 tonnes en 2000. Elles connaissent une certaine hausse en 2010, année où elles atteignent 301 256 tonnes, suite à la décision prise par les Etats-Unis d'augmenter de près de 32 000 tonnes le quota de sucre de la République Dominicaine pour l'année en cours.

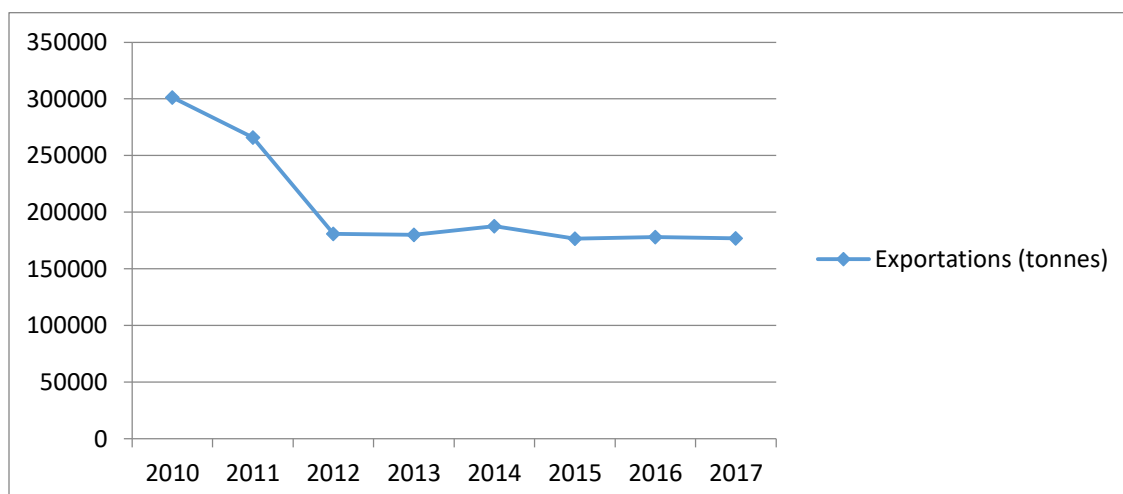
Tableau 10. Exportations de sucre en quantité et en valeur de la République Dominicaine



Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

Comme nous pouvons le voir dans le tableau ci-dessous, entre 2010 et 2012, les exportations de sucre baissent à nouveau en grande partie à cause de la baisse des quotas sur le marché préférentiel des Etats-Unis. Au cours des dernières années, les exportations de sucre semblent pourtant se stabiliser autour des 180 000 tonnes par an. Cependant, selon les données les plus récentes, en ce qui concerne la récolte 2018-2019, les exportations de sucre et dérivés sembleraient avoir connu une chute de près de 10%<sup>86</sup>. Ce serait la seconde année de baisse consécutive selon l'Institut Azucarero Dominicano (INAZUCAR).

Tableau 11. Exportations de sucre de la République Dominicaine entre 2010 et 2017

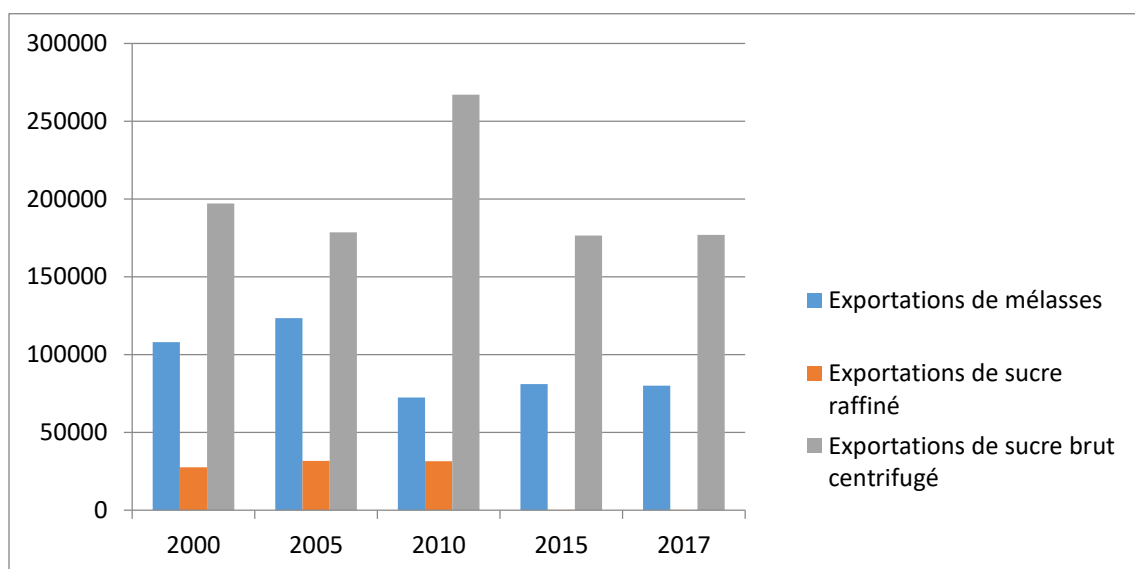


Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

<sup>86</sup> EFE, "Exportación de azúcar y derivados cayó 10 % en República Dominicana en un año", in *Diario Libre*, 2019/11/26.

Cette baisse des exportations doit également être reliée au phénomène d'uniformisation des produits exportés par l'industrie sucrière dominicaine. En effet depuis les deux dernières décennies, les exportations des entreprises sucrière dominicaines sont devenu hyperspécialisées et totalement uniforme.

Tableau 12. Exportations de mélasses, de sucre raffiné et de sucre brut centrifugé (tonnes) entre 2000 et 2017 depuis la République Dominicaine



Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

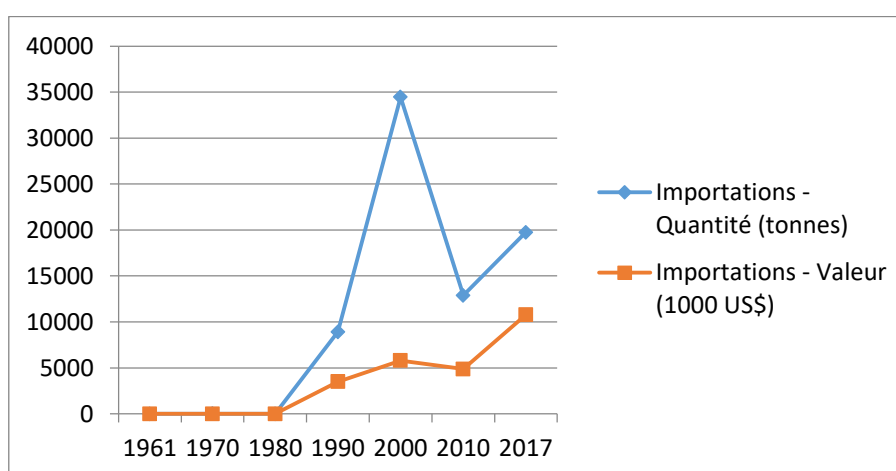
Historiquement la mélasse, le sucre brut centrifugé et le sucre raffiné ont toujours été les trois produits les plus exportés par cette industrie mais depuis quelques années; nous observons la quasi disparition du sucre raffiné des exportations dominicaines. En 2010, 31 612 tonnes de sucre raffiné sont exportées alors que cinq ans plus tard, en 2015, le pays n'en exporte plus que 57 tonnes. La tendance se poursuit et en 2017 ne sont exportées que 11 tonnes de sucre raffiné. Les exportations de mélasse tendent aussi à diminuer passant de 123 505 tonnes en 2005 à 80 000 tonnes exportées en 2017. Seules les exportations de sucre brut centrifugé semblent se maintenir à flot et connaissent même un pic 2010 avec 266 894 tonnes exportées cette année-là. Depuis 2015, la République Dominicaine exporte chaque année près de 176 000 tonnes de sucre brut centrifugé et plus de 80 000 tonnes de mélasse. L'industrie sucrière dominicaine semble ainsi uniformiser et hyperspécialiser ses exportations ; laissant la place aux importations de sucre raffiné.

#### 1.4.d La hausse des importations

Au XX<sup>e</sup> siècle, les importations de sucre en République Dominicaine sont pour ainsi dire inexistantes. L'industrie sucrière nationale produit suffisamment pour pouvoir satisfaire la demande intérieure et la demande extérieure. Cependant, comme nous le montre le graphique ci-dessous, la situation change dans les années 1980. A cette période, la production de sucre dans les usines dominicaines chute et l'industrie a du mal à satisfaire en même temps le marché étatsunien et le marché local. Le gouvernement autorise alors l'importation de sucre de manière légale si un déficit de production de sucre et de ses dérivés est déclaré. Les demandes d'importation se font par le biais de l'INAZUCAR qui délivre des autorisations pour le sucre et la mélasse. Ainsi entre 1980 et 2000 les importations de sucre passent respectivement de 0 à 34 458 tonnes importées. En 20 ans ; les importations de sucre de la République Dominicaine ont ainsi été multipliée par 35. Ce sucre importé de manière régulière sert principalement à satisfaire la demande intérieure.

Dans les années 2000, l'industrie sucrière étatique presque totalement détruite a été supplantée par l'industrie sucrière privée qui se révèle plus efficace et les importations de sucre baissent passant à 12 881 tonnes importées en 2010. Au cours des dernières années, les importations de sucre ont à nouveau augmenté passant à 19 752 tonnes en 2017. En effet, la République Dominicaine a souffert de plusieurs épisodes de sécheresse qui ont fait diminuer la production de sucre en 2013, 2014 et 2015 et ont contribué à une hausse des importations de ce produit.

Tableau 13. Importations de sucre, total (Equiv brut) en quantité et en valeur de la République Dominicaine



Source : Elaboration propre avec les données fournies par la FAO.

Au cours de la *zafra*<sup>87</sup> 2016-2017, la récolte ayant été suffisante, les importations de sucre ont diminué. Cette tendance semble se poursuivre en 2018, 2019 et 2020 puisque selon les dernières estimations les récoltes des dernières années ayant été fructueuses, les stocks de sucre semblent suffisants pour satisfaire la demande locale.

La fin du XX<sup>e</sup> siècle et le début du XXI<sup>e</sup> siècle marquent pour le secteur sucrier dominicain tant public que privé un période difficile. Alors même qu'il a du mal à se moderniser, ce dernier se retrouver confronté à une concurrence internationale accrue.

---

<sup>87</sup> Selon Antonio Santamaría García, nous pouvons définir la *zafra* comme le « nom utilisé pour désigner la période de l'année durant laquelle la canne est coupée et est produit le sucre. S'utilise comme synonyme de récolte et de production de sucre ». Santamaría García A, Glosario, in *Sin azúcar no hay país. La industria azucarera y la economía cubana (1919 - 1939)*, Seville, Université de Séville, 2001, p. 476.

## Chapitre 2. Quel marché du sucre pour les entreprises sucrières dominicaines ?

### 2.1 Le marché mondial du sucre

#### 2.1.a La concentration des entreprises sucrières sur le marché mondial

En ce qui concerne l'industrie sucrière mondiale, depuis plusieurs décennies, nous constatons la multiplication de situations d'oligopole voire de monopole. Cette tendance s'explique notamment par la stratégie de concentration déployée par les entreprises sucrières et la quasi inexistence de nouveaux arrivants dans ce secteur. Ceci est dû en grande partie au fait qu'une certaine expérience est nécessaire aux usines avant de pouvoir transformer correctement les plantes en sucre. De plus, c'est un marché assez instable et comme nous l'avons vu plus haut, depuis une décennie les prix du sucre ne cessent de baisser.

Selon Achabou Mohamed Akli, la filière du sucre peut actuellement être décrite comme

« un ensemble de filières nationales non intégrées<sup>88</sup>. »

En effet, elles ne contrôlent pas forcément l'ensemble des stades de production, de transformation ou encore de distribution. De plus elles ne fonctionnent pas de la même manière selon les pays dans lesquels elles se trouvent. Dans certains pays comme ceux de l'Union européenne l'industrie de deuxième transformation prime. Les années 1990 voient se réorganiser le secteur du sucre. On passe d'un modèle basé sur le contrôle des industriels sucriers ; c'est-à-dire ceux qui produisent le sucre – à un modèle contrôlé par des industriels utilisateurs – qui transforment le sucre. Face à cette situation, on observe que la filière mondiale du sucre a eu tendance à se concentrer et c'est encore le cas aujourd'hui.

En ce qui concerne la République Dominicaine, les entreprises sucrières représentent encore des acteurs importants et bénéficient d'un environnement favorable ainsi que d'une consommation nationale de sucre importante. De par les accords préférentiels dont elles disposent avec les Etats-Unis, elles sont quand même protégées.

---

<sup>88</sup> Achabou Mohamed Akli, « Le comportement stratégique des entreprises sucrières face au mouvement de reconfiguration de cette filière au niveau mondial », *Annales des Mines - Gérer et comprendre*, 2010/3 (N° 101), p.9.

Les entreprises sucrières à l'échelle mondiale semblent s'orienter vers une diversification de leurs productions afin de pouvoir produire toute l'année, d'amortir le matériel et d'être plus rentable. Par exemple, de nombreuses entreprises sucrières sont aujourd'hui également composées de distilleries qui produisent du rhum comme c'est le cas en République Dominicaine. Au Brésil, de plus en plus d'usine se sont mis à produire également de l'éthanol en parallèle de la production de sucre de canne. Néanmoins, aujourd'hui encore, la filière du sucre à l'échelle mondiale se caractérise par des politiques de protection et des systèmes de quotas de plus en plus critiqués.

### *2.1.b Marché libre ou accords préférentiels*

Le marché mondial du sucre souffre de nombreuses distorsions dues aux politiques protectionnistes et aux subventions à la production et aux exportations de la part des principaux pays producteurs et consommateurs du monde. On distingue donc deux types de marchés pour le sucre : le marché protégé et le marché libre. Dès le XX<sup>e</sup> siècle, l'instabilité des prix du sucre encourage de nombreux pays à se tourner vers des marchés préférentiels plus sûrs et plus rémunérateurs. Le marché protégé est donc constitué d'accords préférentiels et de contrats à longs termes comme celui du système de quotas des Etats-Unis dirigé à 48 pays. Le marché libre quant à lui permet la commercialisation de volumes qui ne sont pas couverts par des accords spéciaux. Ainsi, en 2010, seulement 20% de la production mondiale de sucre s'échange librement sur le marché international. Ces volumes sont commercialisés en accord avec le prix des principales bourses sur le marché du sucre comme New-York ou Londres. Sur ce marché les prix fluctuent de manière importante et sont l'objet de spéculations.

Le commerce mondial du sucre est également influencé par les politiques mises en place par les principaux pays producteurs et les principaux consommateurs. Ces politiques cherchent notamment à stabiliser le marché et à moderniser les techniques de production du sucre. La majorité des pays présentent aujourd'hui encore des politiques protectionnistes et seuls quelques pays comme Cuba commercent la totalité de leur sucre sur le marché libre. En ce qui concerne la République Dominicaine, la majorité de son sucre est envoyé vers le marché préférentiel des États-Unis et vers Haïti. En tant que pays producteur, la République Dominicaine a donc mis en place des politiques protectionnistes concernant le secteur sucrier. Ces politiques ont pour objectif de réduire l'impact de l'instabilité des prix mais elles sont pourtant la cause de cette instabilité. Depuis quelques



années des efforts sont mis en place pour libéraliser se marché comme c'est le cas aux Etats-Unis ou pour l'Union Européenne (fin des quotas en 2017).

### *2.1.c Quel marché pour quel sucre ?*

De nombreux pays producteurs de sucre tels que les États-Unis sont aussi des importateurs importants. Les régions qui importent le plus de sucre sont la Russie, la partie orientale de l'Union Européenne et le Sud de l'Afrique. Au contraire, l'Amérique Centrale et les Caraïbes sont des régions principalement exportatrices. Selon la FAO, ces deux régions ont exporté à elles seules près de 5 900 000 tonnes de sucre en 2017.

Sur le marché mondial du sucre sont principalement vendus deux produits, le sucre brut et le sucre raffiné ou sucre blanc. Afin d'être commercialisées, ces deux denrées sont référencées en différentes catégories en accord avec la qualité, les degrés de saccharose contenus dans le sucre (polarisation) et la couleur du sucre. En ce qui concerne le sucre brut, son commerce est régulé par des accords entre les gouvernements et par la nécessité pour les producteurs de sucre d'être assurés de rentabiliser une partie de leurs installations. Ainsi, en 2017, selon la FAO près de 38 000 000 de tonnes de sucre brut centrifugé ont été exportées dans le monde. Afin que ce sucre soit commercialisé à des prix intéressants, des accords sur le long terme sont établis entre les gouvernements ou entre les exportateurs et importateurs qui se dédient au raffinage. Ces accords sont extrêmement importants pour les industries locales comme c'est le cas en République Dominicaine car ils leur garantissent des prix stables et un débouché. En ce qui concerne le sucre raffiné, les importations et exportations dépendent d'un autre régime qui s'établit selon les conditions inhérentes aux marchés. Commercialisé du sucre raffiné se révèle donc moins rentable puisque son bon commerce dépend des prix du marché. C'est pour cela qu'en 2017, seulement 28 000 000 tonnes de sucre raffiné ont été exportées selon les données de la FAO.

En ce qui concerne les importations ; le fait qu'un pays soit importateur de sucre brut ou de sucre raffiné est déterminé par sa capacité de raffinage et de la demande locale. En ce qui concerne le sucre brut, les pays qui en importent sont finalement peu nombreux mais achètent de grandes quantités ; c'est le cas de l'Union Européenne, de la Russie, du Canada, du Japon et des Etats-Unis. Le sucre raffiné quant à lui est importé par des pays ne possédant pas les infrastructures nécessaires à sa production et à sa bonne distribution comme c'est le cas de certains pays d'Afrique, du Moyen-Orient et de la Russie.

Dans ces conditions, il nous est donc plus facile de comprendre pourquoi l'industrie sucrière dominicaine se dirige essentiellement vers la commercialisation du sucre brut et vers le marché des Etats-Unis.

## ***2.2 La dépendance de l'industrie sucrière dominicaine aux exportations vers les Etats-Unis***

### *2.2.a Une économie diversifiée mais encore dépendante des exportations de matières premières*

Jusque dans les années 1980, la République Dominicaine a participé au commerce mondial essentiellement à travers l'exportation de biens primaires d'origine agricole et miniers. Les principales exportations ont été durant près d'un siècle focalisée sur le sucre, le café, le tabac, le cacao et les produits miniers. Cependant, comme nous l'avons vu plus haut, depuis près de 4 décennies, ce modèle a changé et le pays s'insère dans l'économie mondiale grâce aux exportations des zones franches, grâce au tourisme, au secteur des services et aux remesas. En ce qui concerne les zones franches, elles exportent majoritairement des produits textiles. Le tourisme quant à lui attire de nombreux investisseurs étrangers alors que les remesas permettent une entrée d'argent relativement importante sur le territoire dominicain.

Selon le *Centro de Exportación e Inversión de la Republica Dominicana* (Cei-RD)<sup>89</sup> au cours de l'année 2019 près de 53% des exportations du pays correspondent respectivement à des exportations d'or, de cigares, de disjoncteurs, d'instruments médicaux, de joaillerie, de ferronickel, de t-shirt en coton, d'instruments médicaux, de cacao en grain et de chaussures. Cette même année, les deux produits les plus exportés par le pays sont l'or et les cigares représentant respectivement 14,6% et 7,9% des exportations nationales. En 2019, ce sont donc un produit agroindustriel et un minerai qui représentent à eux seul 22,5% des exportations dominicaines. Nous voyons donc clairement que le pays continue de dépendre de l'exportation de matières premières et de denrées agricoles. En ce qui concerne les données les plus récentes du Cei-RD, entre janvier et mars 2020 nous savons que les principaux produits agricoles et agroindustriels exportés sont les cigares, les

---

<sup>89</sup> Cei-RD, *Informe Mensual de Exportaciones: diciembre 2019*, Saint Domingue, Centro de Exportación et Inversión de la República Dominicana, 2019, p.14.

bananes, le sucre de canne, le cacao et les avocats. La valeur des exportations de ces produits sur cette période a été de 558,2 millions de dollars et la canne à sucre a rapportés 47,4 millions de dollars. C'est donc le troisième produit agricole le plus exporté après les cigares qui représentent une valeur de 167,5 millions de dollars et les bananes (tous types confondus) qui ont une valeur de 63,1 millions de dollars. Ces produits ont principalement étant envoyés à destination des États-Unis premier partenaire commercial de la République Dominicaine.

### *2.2.b Les Etats-Unis et la République Dominicaine : un système de quota et un marché du sucre fermé*

La politique sucrière des Etats-Unis se base essentiellement sur deux éléments : un système de quotas et la provision d'un prix de base de soutien aux producteurs de sucre (taux de prêt). Tout au long du XX<sup>e</sup> siècle, la République Dominicaine essaie d'intégrer le marché préférentiel étatsunien. En 1960, le pays arrive à ses fins après que les Etats-Unis aient redistribuées le quota du sucre cubain sur le marché nord-américain. En 1983, cette situation se voit renforcée grâce au programme de développement économique de l'Initiative du Bassin des Caraïbes (IBC) impulsé par le président des États-Unis de l'époque, Ronald Reagan. Cette initiative est appliquée en République Dominicaine dès 1984 et elle établit que le sucre ainsi que d'autre produits agricoles sont désormais achetés sur un marché préférentiel à 10 cents de plus au-dessus du prix stipulé par le marché mondial. Cette préférence est avant tout une faveur que les Etats-Unis font à ce pays des Caraïbes pour des raisons stratégiques et politiques.

En 2019, la République Dominicaine, s'est maintenue comme étant le pays avec le plus haut quota de sucre de canne assigné sur le marché du sucre nord-américain sur un total de près de 40 pays. En juin 2019, le Département de l'Agriculture a annoncé que pour la *zafra* de cette même année, la quantité de sucre exportée devrait être de 185,335 tonnes métriques. Au niveau mondial, en 2019, les Etats-Unis choisissent d'importer 1,117.195 tonnes métriques de sucre ; ce qui est la quantité minimum que le pays peut puisqu'il s'y est engagé devant l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Les autres pays ayant eu accès à des quotas élevés pour 2019 sont surtout latino-américain : Argentine, Colombie, Belize, Bolivie et Brésil entre autres. Selon l'INAZUCAR, grâce au marché préférentiel étatsunien la République Dominicaine se voit ainsi assuré la commercialisation

de son sucre mais nous ne devons pas oublier que d'autres partenaires jouent dans cette commercialisation un rôle important.

### 2.2.c Pourquoi les usines sucrières dominicaines n'exportent pas en Haïti ?

En 2020, Haïti est toujours un des principaux partenaires commerciaux de la République Dominicaine. Selon le dernier rapport du Cei-RD<sup>90</sup>, entre janvier et mars 2020, c'était la deuxième destination des exportations dominicaines derrière les États-Unis avec près de 206,81 millions de dollars de produits importés sur cette période. C'est donc le deuxième partenaire commercial le plus important pour la République Dominicaine. Haïti se révèle être un partenaire d'importance majeure pour le pays puisque la balance commerciale entre les deux pays voisins est presque totalement en faveur de la République Dominicaine. En 2017, elle a exporté pour 825 millions de dollars en Haïti alors qu'elle-même n'a acheté au pays voisin que pour 42 millions de dollars la même année. Haïti est donc un des seuls pays au monde avec qui la République Dominicaine a une balance commerciale positive. Bien que les États-Unis soient son premier partenaire commercial, la balance commerciale est négative pour la République Dominicaine dans ces échanges avec cette puissance d'Amérique du Nord.

Comme nous l'avons vu plus haut, le commerce informel gagne de plus en plus de terrain entre les deux pays voisins et depuis quelques années les ventes formelles diminuent. En effet, selon le journal *elDinero*<sup>91</sup>, en 2015 la République Dominicaine exportait près de 1,000 millions de dollars annuel vers Haïti alors qu'en 2019 selon le Cei-RD<sup>92</sup>, elle n'en exportait plus que 826,6 millions annuel. Les principaux produits exportés sont des tissus de coton, de la farine de blé, des biscuits, du ciment entre autres.

En ce qui concerne le commerce du sucre, les usines dominicaines méprisent totalement Haïti même si depuis le tremblement de terre de 2010, le pays a peu à peu cessé de produire du sucre et importe tout ce qu'il consomme. En ce sens, en 2017, selon les données de la FAO, Haïti a importé près de 203 381 tonnes de sucre dont 166 731 tonnes de sucre brut centrifugé et 33 717 tonnes de sucre raffiné. En 2014, Haïti importait la majorité de son sucre du Brésil mais depuis quelques années, il importe également du sucre

---

<sup>90</sup> Cei-RD, *Informe Mensual de Exportaciones: marzo 2020*, Saint Domingue, Centro de Exportación et Inversión de la República Dominicana, 2020, p.7.

<sup>91</sup> Delgado E., "Relación comercial entre República Dominicana y Haïti" in *elDinero*, 19/07/2018.

<sup>92</sup> Cei-RD, *Informe Mensual de Exportaciones: diciembre 2019*, Saint Domingue, Centro de Exportación et Inversión de la República Dominicana, 2019, p.16.

et de la mélasse depuis l'Amérique Centrale et depuis la République Dominicaine sans que l'on en connaisse officiellement les quantités. Nous savons cependant qu'elles sont minimales et qu'elles ne sont pas réellement rentables pour les *ingenios* dominicains puisque le prix du sucre y est inférieur au coût de production et au prix auquel le paie le marché états-unien.

### **2.3 Restructuration des exportations de sucre : le marché mondial et national**

#### *2.3.a Le marché national :*

Le deuxième marché le plus important pour le sucre dominicain est le marché national. En effet, ce dernier est assez demandeur en sucre, mélasse et autres produits transformés tel que le rhum. Aujourd'hui, ce marché permet aux *ingenios* de broyer chaque année près de 400,000 tonnes de canne à sucre.

Pour ce qui est de la consommation de sucre des dominicains et dominicaines, selon l'INAZUCAR<sup>93</sup>, entre janvier et juin 2019, elle était au total de 186 507 tonnes métriques dont 119 847 tonnes de sucre raffiné et 66 660 de tonnes de sucre brut. Cela représente néanmoins une baisse de près de 6% en comparaison avec la même période en 2018. La consommation de mélasse quant à elle s'est maintenue autour des 8 millions de gallons américains entre 2018 et 2019.

En ce qui concerne l'année 2020, la consommation de sucre en République Dominicaine devrait se maintenir. Les stocks de sucre destinés au marché intérieur étant remplis et l'approvisionnement en sucre garanti, il n'est pas nécessaire d'importer du sucre en 2020. Pour les années à venir, comme dans le reste de l'Amérique Latine, la consommation nationale de sucre devrait se maintenir mais cette dernière connaissant déjà des taux élevés, elle ne devrait pas connaître pas une hausse importante.

---

<sup>93</sup> Hidalgo Gonzalez R.D., *Informe preliminar zafra azucarera 2018/2019*, Saint Domingue, Instituto Azucarero Dominicano, 2019, p.11.

### *2.3.b Des exportations qui se dirigent de plus en plus vers le marché mondial*

Selon les perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO pour l'horizon 2028<sup>94</sup>, la consommation mondiale de sucre doit continuer d'augmenter au cours des prochaines années, passant d'une consommation de 22,7kg par habitant à 24,2 kg par habitant. Cette hausse de la consommation mondiale sera être cependant inégale selon les régions et devrait être dû à une hausse de la consommation en Asie et en Afrique. La demande accrue de produits transformés tels que les boissons sucrées dans les zones urbaines de ces deux régions vont tirer vers le haut cette croissance. En Asie, l'Inde et la Chine sont les pays qui vont connaître une hausse de la croissance et en Afrique il s'agit de l'Égypte et de certains pays d'Afrique subsaharienne. Au contraire, dans les pays de l'Union Européenne, d'Amérique du Nord et de l'Océanie, la consommation de sucre par habitant devrait se réduire en raison d'une meilleure information de ses conséquences sur la santé. En ce qui concerne l'Amérique Latine, la consommation étant déjà plutôt élevée, elle devrait connaître un têt de croissance assez faible et se maintenir.

Selon le rapport annuel du Cei-Rd, au cours de l'année 2019, les principales destinations des exportations dominicaines ont été les États-Unis, Haïti, la Suisse, Porto Rico et l'Inde. Ces pays ont importés à eux seuls pour près de 7 milliards de dollars de produits dominicains. Entre 2018 et 2019, les pays qui ont vu augmenter la valeur de leurs exportations (en dehors des États-Unis) sont la Suisse et la Chine.

Pour ce qui est du début d'année 2020 (janvier-mars), les principales destinations des exportations dominicaines ont été les États-Unis, Haïti, la Suisse, le Canada et Porto-Rico. Les pays ayant vu leurs importations de produits dominicains augmenter sur cette période par rapport à l'année précédente (en dehors des États-Unis) sont la Suisse et la Corée du Sud. On observe également une hausse des exportations dominicaines aux Pays-Bas, au Mexique et au Japon sur cette période. Comme nous pouvons le constater, l'année 2019 et les mois de janvier à mars 2020 ont vu se diversifier les partenaires commerciaux de la République Dominicaine. Néanmoins, ces pays n'importent pas tous des produits issus de la canne à sucre.

En dehors des États-Unis et du marché national, au cours des dernières années, l'industrie sucrière dominicaine a réussi à trouver de nouveaux débouchés. Par exemple en

---

<sup>94</sup> OCDE/FAO, *Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2019-2028*, OCDE/FAO, 2019, p.13.

2018, les Pays-Bas, la Suisse et l'Espagne ont tous trois importé du rhum et du sucre ainsi que d'autres produits issus de la canne à sucre. La même année le Royaume Uni, a quant à lui importé du rhum dominicain qui est comme nous le savons un dérivé de la culture de la canne à sucre obtenu à partir de la fermentation et de la distillation de cette dernière. La Russie est également un grand importateur de rhum dominicain. En ce qui concerne les futurs marchés de l'industrie sucrière dominicaine, il serait à l'avenir intéressant d'envisager la Chine notamment pour la vente de rhum.

L'industrie sucrière dominicaine s'insère dans un marché mondial du sucre marqué par des situations d'oligopole, d'instabilité des prix et d'accords préférentiels ; le marché du sucre est également très fragmenté selon le type de sucre exporté. C'est pour cela qu'aujourd'hui elle reste presque totalement orienté vers l'exportation de sucre brut vers les Etats-Unis et vers le marché national.

A travers cette seconde partie, nous avons essayé de faire comprendre au lecteur que l'industrie sucrière dominicaine souffre aujourd'hui de la concurrence de nombreux secteurs même si ces derniers ne sont pas responsables de tous les maux dont elle souffre. Elle a également une mauvaise image tant au niveau national qu'international et souffre d'un manque de rentabilité et d'un rôle amoindri au sein de la société dominicaine. Pour finir, cette industrie est aujourd'hui focalisée sur le marché préférentiel étatsunien et sur le marché national mais elle essaie depuis peu de se diversifier.

# **PARTIE III : L'industrie sucrière dominicaine ; une industrie en plein changement**

## **Chapitre 1. Les failles de l'industrie sucrière dominicaine au XXI<sup>e</sup> siècle**

### *1.1 Une situation de monopole et de monoculture*

#### *1.1.a Le problème du monopole*

Au cours des dernières années, la presse dominicaine a plusieurs fois fait référence à la situation de monopole du marché sucrier dominicain qui est détenu par un petit groupe d'entreprises publiques et privées. Selon le journal *elDinero*,

«la gestion oligopolistique du sucre par un groupe d'entreprises dans le pays affecte la production nationale et un groupe d'entreprises qui l'utilisent comme matière première<sup>95</sup>».

Aujourd'hui 4 usines concentrent la totalité de la production de sucre et de ses dérivés en République Dominicaine : le Central Romana, l'*ingenio* Barahona, l'*ingenio* Cristóbal Colón et l'*ingenio* Porvenir. Pour le journal digital *Detrás de la Noticia*<sup>96</sup>, ces entreprises contrôlent ainsi le marché du sucre mais également celui de la mélasse et du furfural de manière totalement monopolistique et imposent leur volonté à l'Etat Dominicain et à l'INAZUCAR.

Le Central Romana est l'entreprise sucrière la plus efficiente du pays et celle qui produit les plus grosses quantités de sucre. Fondée en 1911 par la *South Porto Rico Sugar Company* afin d'étendre sa production de canne de Porto Rico jusqu'à la République Dominicaine ; c'est aujourd'hui l'usine qui dispose du plus grand nombre de terres. Après être passé entre plusieurs mains, le Central Romana appartient depuis 1984 à la famille Fanjul des Etats-Unis. L'entreprise Fanjul Corp. est aujourd'hui une des plus importantes compagnies privées de Floride. A partir des années 1990, le Central Romana devient leader

---

<sup>95</sup> Del Carmen Guillén M., "ANEIH denuncia monopolio en el mercado azucarero", in *elDinero*, 05/12/2018.

<sup>96</sup> Rosario E., "El monopolio del azúcar", in *Detrás de la Noticia*, 05/02/2019.



dans la production de sucre et de ses dérivés en République Dominicaine et pendant de nombreuses années il est le plus grand moulin au monde. Selon le journal *Medium*<sup>97</sup>, en 2016, le Central Romana possède plus de 200,000 acres de terrain et la raffinerie de sucre a une capacité de plus de 125,000 tonnes. Il aurait produit lors de la zafra 2015-2016 près de 59% de la production sucrière nationale.

L'*ingenio* Cristóbal Colón appartient à la famille Vicini de République Dominicaine. Ses installations sont parmi les plus efficaces de toute la Caraïbe et il produit près de 26% de la production sucrière nationale selon les chiffres de la récolte 2015-2016.

L'*ingenio* Barahona quant à lui est sous la direction du *Consortio Azucarero Central* (CAC) lui-même étant sous l'administration de la famille guatémaltèque Campollo et de la famille Vicini. Il aurait produit lors de la zafra 2015-2016 près de 10% de la production sucrière nationale.

L'*ingenio* Porvenir est sous le contrôle du *Consejo Estatal del Azúcar* (CEA) appartenant à l'Etat Dominicain. Afin de faire fonctionner Porvenir, le CEA loue des terres pour produire de la canne aux familles Vicini et Campollo.

Ces quatre usines – appartenant à 4 entreprises différentes – produisent aujourd'hui la totalité du sucre dominicain.

### *1.1.b Un modèle de monoculture qui appauvrit les sols et fait croître le processus d'accaparement des terres*

Dès les premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle, l'historiographie marxiste commence déjà à dénoncer les dérives et conséquences négatives de la monoculture de la canne à sucre. La culture d'une seule variété de plante laisse des champs entiers sans défense face aux parasites comme les insectes ou les champignons. Pour les éviter, des pesticides et des herbicides de plus en plus puissants deviennent nécessaires mais ils ont des effets néfastes sur les populations et sur la biodiversité.

En 2019, ce système de culture de la canne pose encore problème. Ainsi la possible destruction du Parc National de Cotubanamá (au Sud-Est de la République Dominicaine) a été au centre d'un débat important. Ses alentours étant exclusivement dédiés à la monoculture de canne à sucre, elle a totalement détruit le milieu environnant et contribué à la raréfaction de la faune et de la flore locale.

---

<sup>97</sup> Calderón Del Giudice A., "Evolución de la Industria Azucarera en la República Dominicana", in *Medium*, 2016/05/04.

En ce qui concerne l'accaparement des terres ; la République Dominicaine voit une recrudescence du phénomène depuis quelques années. Ainsi le CEA fait l'objet de plusieurs accusations au cours de la décennie 2010, notamment au sujet d'une mafia qui commet des abus et menace des personnes dans le processus de récupération et de vente des terrains de l'institution. Les accusations sur ces pratiques quant à la vente des parcelles de l'Etat ont fait l'objet d'une enquête en 2017. Suite à cette dernière, le directeur du CEA de l'époque, Héctor Bienvenido Abreu est destitué et remplacé par Pedro César Mota Pacheco. En octobre 2019, des paysans de la province d'El Seibo à l'Est du pays ont entrepris une marche vers Saint Domingue afin de rendre visible le phénomène d'accaparement de terres qui croit dans la région depuis les années 1970.

La monoculture représente un réel problème au moment d'augmenter et de moderniser la production de canne à sucre étant donné qu'elle appauvrit les sols et l'environnement mais également les populations locales.

## ***1.2 Une industrie obsolète ?***

### *1.2.a Une méthode de production du sucre encore traditionnelle*

Le sucre de canne qu'il soit brut ou raffiné s'obtient grâce à un long processus qui commence avec le semis et se termine avec la commercialisation du sucre. Le processus productif commence donc avec la préparation du terrain et la plantation de la canne. La plante grandit durant plus de 12 mois pour ensuite être découpée et ramassée puis étudiée afin de prendre connaissance de sa qualité, de sa teneur en saccharose, en fibre et en impuretés. La seconde étape appelée aussi macération commence par le hachage de la canne qui est par la suite transformée en copeaux afin de faciliter l'extraction du jus par pression dans les moulins. Au même moment, de l'eau est ajoutée aux copeaux afin de pouvoir extraire la plus grande quantité de saccharose possible. Une fois terminée la macération, le jus dilué est pesé afin de savoir quelle quantité de saccharose il contient. Vient alors l'étape de clarification du jus qui passe par la sédimentation : les solides autres que le sucre coulent et forment une boue appelée *cachaza* alors que le jus clair riche en saccharose flotte. La quatrième étape consiste à diriger ce jus clair vers des évaporateurs. Une fois passé le processus d'évaporation, on obtient une mélasse appelée *jarabe*. Cette dernière doit passer ensuite par une cinquième phase qui est celle de la cristallisation. En résulte une matière appelée pâte cuite ou *masa cocida* composée d'une partie liquide – le miel – et de cristaux – le sucre. La sixième étape est celle de la centrifugation ; la *masa*

*cocida* passe par des centrifugeuses dans lesquelles les cristaux se détachent du miel. Ce dernier est pompé et stocké dans des cuves puis soumis à trois nouveaux processus d'évaporation et de cristallisation avant l'obtention d'un miel final qui est commercialisé comme matière première dans la fabrication d'alcools. Les cristaux de sucre quant à eux connaissent une septième étape de séchage et de refroidissement ; le but étant de conserver un taux d'humidité le plus bas possible pour éviter la formation de morceaux. Le sucre froid et sec est par la suite emballé dans des contenants de poids et présentations différents puis commercialisé. Cette méthode de production n'a ainsi que très peu évolué au cours du siècle passée.

### *1.2.b Le manque de modernisation et de mécanisation chez l'industrie étatique*

Porvenir, dernier *ingenio* public de la République Dominicaine maintient encore sa structure physique intacte telle qu'elle était lors de sa fondation en 1879. Les pièces et les mécanismes qui le maintiennent encore en activité sont pour la plupart hors d'âge et uniques du fait qu'il n'est plus possible de trouver des pièces de rechange ou de remplacement sur le marché mondial<sup>98</sup>. Bien qu'elle puisse paraître anodine ; cette anecdote est pourtant très révélatrice de l'état dans lequel se trouve l'industrie sucrière étatique.

Aujourd'hui, l'industrie sucrière dominicaine privée a su tirer parti des technologies modernes et les appliquer dans les plantations pour accroître sa production et sa productivité. Elle a enregistré des progrès qui la placent à l'avant-garde de l'adoption de technologie principalement dans les domaines de l'agriculture, des transports terrestres et ferroviaires et de la partie manufacturière.

En ce qui concerne l'industrie sucrière étatique, l'Etat dominicain s'est révélé incapable de la gérer. Par manque d'investissement et de rentabilité financière, elle est rapidement devenue obsolète et la production de sucre a drastiquement chuté. Ce manque de modernisation chez le CEA est aujourd'hui encore d'actualité et représente une faille pour le secteur.

---

<sup>98</sup> Mathiasen Paul, "Ingenio Porvenir, el génesis de la agroindustria en San Pedro", in *Listín Diario*, 2019/06/21.

### ***1.3 L'industrie sucrière dominicaine un paradigme productif***

#### *1.3.a Qu'est-ce qu'un paradigme productif ?*

La production de sucre en Amérique et dans les Caraïbes a longtemps été réalisée grâce au maintien d'un paradigme productif sucrier spécifique. Dans ce travail, nous entendons comme paradigme productif :

« Une recette productive fonctionnant comme une idéologie et qui aboutit à refuser l'idée que l'on soit capable de produire autrement<sup>99</sup>. »

En d'autres termes, c'est une façon pratique de concevoir la manière la plus efficace de produire telle marchandise ; ici le sucre. Cette vision est notamment partagée par les personnes influentes du secteur comme les entrepreneurs ou les investisseurs et elle finit par entrer dans les mentalités et s'imposer à tous les membres. Dans le cas de la République Dominicaine ; pays où le sucre a joué durant des décennies le rôle de pilier de l'économie, elle s'est même imposée chez certaines franges entières de la population. Dans le cas du sucre, le paradigme productif se base sur l'exploitation de la main d'œuvre afin d'économiser les coûts de production. Ce paradigme est aujourd'hui encore présent dans le pays notamment au sein des grandes exploitations agricoles et nous observons un changement depuis seulement quelques années.

Aujourd'hui, ce paradigme se développe autour de ports et de réseaux de voies ferrées qui lui permettent de mobiliser rapidement la canne récoltée (voir le chemin de fer de Central Romana). Il se caractérise aussi par la monoproduction ; de nombreuses zones de canne à sucre exclues souvent toute autre activité et c'est un modèle qui se base aussi sur l'exploitation de grands domaines. Au cœur de la propriété se trouve l'usine ayant pour centre les moulins qui broient la canne. Une autre caractéristique de ce modèle, tient dans le fait que les conditions de vie de la main-d'œuvre sont extrêmement dures et esclavagistes; ce qui est encore de cas aujourd'hui dans certains pays comme la République Dominicaine.

---

<sup>99</sup> Tulet JC, "La fin de l'empire du sucre dans les îles de la Caraïbe" in *Caravelle*, 2017, n°109, p.21.

### 1.3.b La dépendance à une main d'œuvre immigrée et irrégulière

Le séisme de 2010 en Haïti provoque des milliers de migrations internes et internationales - notamment vers l'Amérique Latine (le Chili) ou vers l'Amérique du Nord (Canada) - mais aussi et surtout l'accroissement des migrations vers la République Dominicaine. Il propulse le problème de la migration haïtienne en République Dominicaine au rang de crise migratoire. La classe moyenne haïtienne - comme les entrepreneurs ou les étudiants - est également séduite par les opportunités qu'offre le pays voisin et très vite des millions d'Haïtiens tentent de changer leur destin. Les villes frontalières sont submergées par une croissance démographique inédite et la période de *zafra* des usines sucrières dominicaines devient un moyen pour nombre d'haïtiens de survivre. Cependant, ils se retrouvent pour nombre d'entre eux embrigadés dans un système d'exploitation du travailleur dont il est presque impossible de sortir.

En particulier durant l'étape agricole (à différencier de l'étape manufacturière), ce système se base sur l'exploitation du travailleur qui passe par deux phases principales : le paiement d'un salaire en dessous du minimum vital et l'intensification de la journée de travail et du processus productif. Afin de rendre cela possible, la main d'œuvre doit pouvoir être soustraite facilement des lois du marché et c'est le cas pour les haïtiens. La main d'œuvre dominicaine se retrouve donc exclue et la force de travail haïtienne soumise à un modèle qui ne lui permet pas de remettre en question sa situation.

Les *ingenios* dominicains utilisent en 2017 près de 21 000 travailleurs<sup>100</sup>. Le Central Romana à lui seul requiert la présence de 12 000 employés en période de *zafra*. Barahona quant à lui requiert la présence de 3 370 personnes, Cristóbal Colón de 3 363 salariés y Porvenir de 2 500 employés. Une part importante de cette force de travail en temps de récolte est composée d'une main d'œuvre haïtienne qui contribue à réduire la valeur de la force de travail dans les plantations sucrières. En plus de maintenir les salaires bas ; elle fournit à l'industrie sucrière dominicaine une main d'œuvre disponible et facilement soustrayable des lois économiques du marché.

---

<sup>100</sup> Medina Grissell, "La industria azucarera de RD vuelve a dar resultados dulces", in *elDinero*, 2017/06/13.

#### ***1.4 Les conditions de vie et travail des braceros : une situation d'esclavage moderne***

Chaque année, lors du commencement de la *zafra* de la canne à sucre, environ 25 000 haïtiens gagnent la République dominicaine pour travailler dans les cannaies. A la recherche de meilleures conditions de vies et de salaires plus importants que dans leur pays d'origine, ils tombent rapidement aux mains de passeurs – les *buscones* – qui travaillent pour certaines entreprises sucrières dominicaines comme celle des Vicini. Leurs papiers sont confisqués et ils sont déposés dans les *bateyes* des plantations ; villages rudimentaires sans eau ni électricité pour la plupart. Ils travaillent plus de 10h par jour pour des salaires ne permettant pas de vivre décemment et ne peuvent pas rentrer chez eux à la fin de la récolte puisque leurs revenus ne leur permettent pas de réunir l'argent nécessaire à payer le voyage retour. La grande majorité en situation irrégulière et sans argent se retrouve alors coincés dans les *bateyes*. Les enfants qui naissent dans ces espaces ne sont reconnus par aucuns des deux gouvernements et deviennent des apatrides n'ayant accès à aucuns droits. Ces enfants se trouvent à leur tour obligés de travailler dans les plantations pour survivre. En 2004 et 2007, l'Etat dominicain publie des mesures discriminatoires envers ces enfants nés de sans-papiers et envers les travailleurs migrants pour leur rendre plus difficile l'accès à la nationalité dominicaine. Non reconnues par l'Etat dominicain, ces personnes n'ont par la suite droit à aucune retraite et se retrouve sans aucunes ressources lorsqu'elles se voient dans l'incapacité de travailler.

Le film *The Price of Sugar* de Bill Haney tend à mettre en lumière cette situation. Les *bateyes* de la famille Vicini y sont notamment cités. Haney y parle entre autre de véritables fosses communes dédiées aux travailleurs haïtiens qui osent dénoncer ces abus. Ce documentaire diffusé en 2007 a eu énormément de résonance au niveau international mais il est interdit en République Dominicaine. En mai 2007, la Chambre des députés porte plainte auprès de l'ambassade de France à Saint-Domingue contre l'exposition « Esclaves au paradis » et la diffusion du documentaire d'Haney à Paris. Bien que les accusations menées contre l'industrie sucrière dominicaine quant au sort réservé aux travailleurs haïtiens aient souvent été démenties par le gouvernement dominicain et par les principales entreprises productrices de sucre ; ces réactions démontrent qu'il s'agit d'un problème réel.

En 2018, la publication de la série *Rotten* sur la plateforme Netflixet d'un épisode spécialement dédié à la culture de la canne à sucre en République Dominicaine secoue à nouveau le monde sucrier. Il y est fait notamment état des mutilations, des violations des droits de l'homme, et des conditions de vie dans les bateyes *de* la République Dominicaine.

### ***1.5 Les problèmes environnementaux***

Au cours des décennies passées, l'industrie sucrière, dans le but d'obtenir plus de bénéfices ou une meilleure productivité, ne s'est pas réellement préoccupée de la protection et conservation de l'environnement. Le long processus – décrit plus haut – par lequel le sucre est obtenu affecte donc de diverses manières les populations locales ainsi que la faune et la flore. Bien que le problème le plus connu réside essentiellement dans la combustion des champs de canne à sucre, ce n'est pas le seul et il existe d'autres problèmes tout aussi importants liés au lavage de la canne, à la pollution des sols, à l'utilisation de combustibles fossiles et de produits chimiques.

#### ***1.5.a La combustion des champs de canne***

La combustion des champs de canne à sucre a lieu avant la récolte (de manière contrôlée). Des parcelles entières de canne à sucre sont incendiées afin de brûler les feuilles sèches, de lutter contre les nuisibles et de réduire les coûts de la récolte. Cette technique permet également de réduire le travail de la main d'œuvre qui n'a qu'à récolter directement la canne brûlée. Cependant, cette approche a plusieurs conséquences parmi lesquelles la production de cendres et fumées qui se déplacent avec le vent. Ces cendres tombent sur les villages proches des *ingenios* réduisant ainsi la qualité de vie des habitants. Elles rentrent souvent dans les maisons et salissent tout ce qui se trouve à l'extérieur comme les vêtements en train de sécher. La fumée quant à elle est une source d'intoxication directe puisque qu'elle fait se déplacer des gaz toxiques tels que le dioxyde de carbone ou le méthane qui contribuent aussi au changement climatique. Le brûlage des champs de canne entraine aussi la production d'une grande quantité de chaleur changeant ainsi la température et l'humidité des environs. Bien que cette technique ne fasse pas apparaître directement les maladies respiratoires, elle les favorise puisqu'elle pollue l'air.

L'unique avantage du brûlis et qu'il permet de faciliter le travail lorsque la récolte est manuelle puisqu'il élimine toutes les parties sèches de la canne et réduit le volume récolté. Cependant, il entraîne une baisse de la qualité de la canne à sucre, il détruit les sols et favorise l'érosion et ne permet à la canne d'être conservée que sur une courte durée.

#### *1.5.b L'utilisation de combustibles fossiles*

Afin de transformer la canne en sucre, le processus de production requiert beaucoup d'énergie et notamment de vapeur. Le *bagazo ou bagasse*<sup>101</sup> est utilisé pour couvrir une partie de ces besoins en énergie mais ce n'est pas toujours suffisant. De plus, sa combustion est à l'origine d'émission de cendres et de carbone. Afin de mettre en route la sucrerie, l'énergie électrique est utilisée ainsi que d'autres combustibles fossiles. Pour fabriquer du sucre brut, une usine a besoin en moyenne de près de 550 kg de vapeur par tonne de canne à sucre. De plus, si l'usine produit du sucre raffiné, elle a besoin d'une source d'énergie supplémentaire.

#### *1.5.c Les grosses quantités d'eau employées*

L'industrie sucrière utilise également de grosses quantités d'eau notamment dans le processus de lavage de la canne. Il faut prévoir en moyenne entre 3 et 10 m<sup>3</sup> d'eau par tonne de canne à sucre dans ce processus de lavage. Cette eau peut-être recyclée ou provenir des précipitations ce qui permet de réduire la consommation de l'usine. Cependant aujourd'hui cette technique pourrait être remplacée par d'autres méthodes afin de produire moins d'eaux usées.

Ces eaux usées proviennent en grande partie du lavage de la canne à sucre mais pas seulement. L'eau est également utilisée pour faire pousser la canne et dans tout le processus de transformation : épuration des jus, raffinage, fabrication d'alcool, nettoyage des installations, etc. Ces grandes quantités d'eau sont rarement traitées en vue de leur décontamination et sont souvent déversées dans les rivières ou ruisseaux proches des usines.

---

<sup>101</sup> Résidus de canne à sucre dont on extrait le jus permettant la fabrication du sucre.



### 1.5.d L'usage de produits chimiques : la contamination des sols et de l'eau

La culture de la canne à sucre requiert l'usage de produits chimiques parmi lesquels les fertilisants, les herbicides, les fongicides, les inhibiteurs de fleurs et les *madurantes*. Les produits agrochimiques les plus courants dans la production de la canne sont utilisés principalement par voie aérienne, ainsi que par voie terrestre, par la main-d'œuvre non protégée. La punaise salivaire est l'un des parasites qui attaque la canne à sucre et son extermination requiert l'usage de pesticides. Les inhibiteurs de fleur représentent un autre produit chimique de grande importance dans la culture de la canne ; ils permettent d'augmenter le volume de la *zafra*. D'août à octobre ces produits sont appliqués en grandes quantités tout comme les divers engrais. Les *madurantes* sont le produit agrochimique le plus important dans la production de canne puisqu'ils provoquent la concentration du sucre de la plante et sèchent les feuilles. En ce qui concerne les engrais, dans la production de canne à sucre, les agents les plus utilisés sont l'azote, le phosphore et le potassium ainsi que des déchets organiques provenant de la canne à sucre comme la *cachaza*. Ces produits chimiques contaminent durablement les sols et l'eau des zones environnantes en plus d'être dangereux pour la santé des riverains.

En juillet 2019, des agriculteurs de Barahona au Sud-Ouest de la République Dominicaine ont dénoncé l'usage de produits chimiques par le *Consortio Azucarero Central (CAC)* dans les champs de canne à sucre<sup>102</sup>. Selon eux, l'usage de ces produits chimiques cause des dommages sur la faune et la flore locale mais également sur les cultures alentours comme les champs de bananiers entraînant ainsi une baisse de leurs revenus. La méthode de distribution aérienne d'herbicides que réalise cette entreprise sur ses plantations de canne crée des dommages sur d'autres parcelles environnantes. Ces conflits ne sont pas nouveaux et les premiers cas enregistrés datent de 2016.

La culture de la canne à sucre et la production de sucre en République Dominicaine sont encore aujourd'hui à la base de nombreuses tentations mais elles ont également connu des améliorations au cours des dernières années.

---

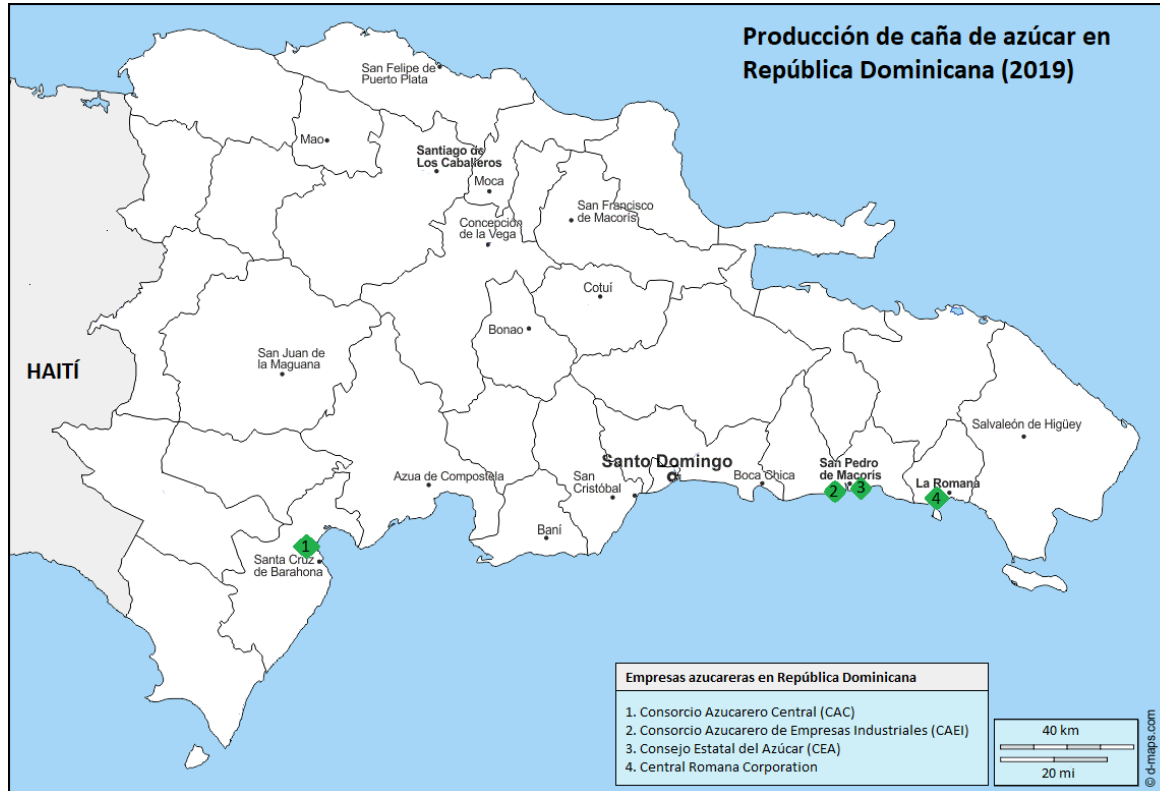
<sup>102</sup> Mejía M., "Agricultores denuncian herbicidas de consorcio azucarero en Barahona dañan sus cultivos", in *DiarioLibre*, 04/072019.

## Chapitre 2. Les points forts de l'industrie sucrière dominicaine et les mesures mises en place pour l'améliorer

### 2.1 Les mesures mises en place par le gouvernement dominicain

Dès les années 1980, le gouvernement dominicain s'intéresse à la diversification de l'industrie sucrière et crée dans cette optique la *Comisión para la Diversificación de la Industria Azucarera Nacional* ou Commission pour la Diversification de l'Industrie Sucrière Nationale. Elle a pour objectif d'étudier les potentialités des sous-produits, des dérivés et des résidus issus de l'industrie sucrière. D'autre part, le CEA met en place une étude pour l'optimisation énergétique de ses usines réalisée par l'Institut Cubain de Recherche sur les Dérivés de la Canne à Sucre (ICIDCA). A la même époque, une étude est également menée grâce au soutien de l'*United States Agency International Development* (USAID) afin de vérifier la possibilité d'installer un système de séchage du *bagazo* avec de l'énergie solaire. Cependant, ces programmes de diversification menés dans les années 1980 et 1990 ne se révèlent pas efficace.

Figure 4. Production de canne à sucre en République Dominicaine (2019).



Source : Elaboration en collaboration avec mon tuteur Eddy TEJEDA durant mon stage au sein de la Flacso de République Dominicaine.

Dans les années 2000, face à l'échec des tentatives de modernisation du gouvernement dominicain, l'INAZUCAR tire la sonnette d'alarme ; il conseille au gouvernement d'agir afin de reconverter l'industrie sucrière étatique et d'en faire un complexe moderne et diversifié. Afin que le CEA puisse être rentable à nouveau ; il n'a d'autre choix que de se moderniser et de se diversifier notamment dans la production d'alcool. Bien que le gouvernement mette en place des mesures pour l'extension des programmes de diversification, pour l'INAZUCAR cela ne suffit pas.

Depuis 2015, les industriels, les membres du CEA et les ingénieurs dominicains travaillant dans l'industrie sucrière nationale, s'accordent à dire que cette dernière est en train de connaître un renouveau. En ce qui concerne l'industrie sucrière publique représentée par l'usine Porvenir ; elle reste une source importante de revenu mais également d'emploi pour la région de San Pedro de Macorís. La récolte 2017-2018 est une des plus importantes que Porvenir ait réalisé au cours des deux dernières décennies.

Selon l'interview de Pedro Mota Pacheco, directeur du CEA en 2019, bien que les usines gouvernementales produisent aujourd'hui seulement 2% de la production nationale de sucre, le pays a un grand potentiel pour relancer cette industrie au niveau public<sup>103</sup>. Cette renaissance se fait avec la réouverture de 2 des 12 usines gouvernementales qui ont été fermées à dans les années 1990. Mota Pacheco affirme également que le CEA possède aujourd'hui une administration saine et qu'il réalise une bonne gestion administrative. Son objectif est de le rendre plus transparent au cours des prochaines années. Selon lui en 2019, le CEA a également décidé de rénover l'*ingenio* Porvenir afin de pouvoir augmenter sa capacité de production de sucre. Le Conseil Etatique du Sucre est également en train d'impulser la production de *panela* ou sucre non raffiné considéré comme étant un sucre extrêmement pur, naturel et artisanal. Il analyse également la réouverture de l'usine Pringamoza jusqu'à lors abandonnée qui pourrait être une nouvelle source d'emploi. Cependant, pour mener à bien ces projets, il requiert un investissement en termes de capitaux très important – entre 500 et 6000 millions de peso selon Mota Pacheco.

Très récemment, en juin 2020, le nouveau président élu Luis Abinader, a annoncé la fusion du CEA avec la Direction General des Biens Nationaux de la République Dominicaine afin de réduire les coûts qu'engendre ce dernier. Cela nous amène donc à

---

<sup>103</sup> Bonilla Dilenni, "La industria azucarera gubernamental se va relanzando a pasos lentos", in *El Día*, 2019/01/28.

nous questionner sur la poursuite de la politique de modernisation et de diversification du CEA menée jusqu'à lors.

## ***2.2 La modernisation et la modernité du secteur privé***

Les usines de l'Etat ne génèrent plus qu'une infime partie du sucre produit sur le territoire national du fait du manque de modernisation. L'industrie sucrière privée, elle a connu de nombreuses avancées au cours des décennies passées. L'adoption de nouvelles technologies lui permet de dépendre de moins en moins de l'importation d'une main d'œuvre haïtienne pour la *zafra*. Ces avancées ont surtout eu lieu dans la sphère agricole, dans le secteur des transports terrestre et ferroviaire et dans la partie manufacturière. Tout au long des années 2000, les usines privées ont ainsi investi de grandes quantités d'argent dans les nouvelles technologies et dans la sphère sociale. En 2008, selon le *Listín Diario*<sup>104</sup>, le Central Romana, Cristóbal Colón et Barahona ont ainsi investi près de 1 milliard de dollars. De cette somme, le Central Romana a investi 650 millions de dollars afin de renouveler les variétés de canne à sucre, d'acheter 47 moissonneuses-batteuses, 300 tracteurs, 46 chargeuses et le reste en capital social. Ces investissements ont ainsi permis au Central Romana d'améliorer la rentabilité horaire et la rentabilité des installations. En ce qui concerne les investissements de la famille Vicini, ils représentent un somme de 247 millions dollars dont une grande partie a été utilisée pour le secteur social. L'*ingenio* Barahona a également réalisé d'importants investissements correspondant à une somme de 130 millions de dollars destinés à l'amélioration technologique : récupération de canaux, réparation de systèmes de drainage, achat d'un nouveau turbogénérateur, etc.

Le secteur privé, en collaboration avec le gouvernement dominicain, a également impulsé dans les années 2000 une amélioration de la qualité du sucre vendu sur le marché local par le biais de la fortification de ce dernier grâce à l'ajout de vitamine A. La Banque Mondiale y a notamment participé en achetant et installant des équipements pour les usines. Ce projet devait notamment permettre d'augmenter les défenses immunitaires de l'organisme humain et réduire la mortalité infantile. Cet intérêt de l'industrie sucrière pour la santé et les conditions de vie des dominicains s'inscrit notamment dans le changement de paradigme qu'a connu le secteur assez récemment.

---

<sup>104</sup> Severino J., "La tecnología gana espacio en el azúcar", in *Listín Diario*, 2011/04/13.

### ***2.3 Changement de paradigme : vers un meilleur respect des droits de l'Homme ?***

Au cours des dernières années, l'industrie sucrière dominicaine a connu un changement de paradigme productif important. Cette dernière est maintenant mécanisée à hauteur de 80% ; ce qui lui a permis d'avoir de moins en moins recours à une main d'œuvre immigré d'origine haïtienne et au travail infantile.

Depuis 2018, le CEA essaie de redorer son image en ayant recours à une plus grande transparence. Selon l'article de Bonilla Dilenni<sup>105</sup>, le CEA donne encore en 2019 du travail à près de 2 000 travailleurs saisonniers lors de la *zafra*. Il s'est également engagé à rénover près de 300 maisons dans les *bateyes* lui appartenant. Dans tout le pays, il resterait encore près de 125 *bateyes* mais ces chiffres varient selon les sources. Selon le journal *Diario Libre*<sup>106</sup>, en 2019, il y aurait 411 *bateyes* en République Dominicaine bien que certains ne soient plus des zones de cultures de la canne mais se soient converti en quartiers. Selon cette source, on dénombrerait 270 *bateyes* appartenant au CEA et 141 appartenant aux trois autres *ingenios*. Le Central Romana a lui seul en posséderait près de 101 chiffre qui correspondrait à 27,000 personnes.

Jesús Núñez, président de l'*Unión de Trabajadores Cañeros* dans cette interview accordée au *Diario Libre* affirme qu'il y aurait sur le sol dominicain près de 50,000 travailleurs en majorité haïtiens et descendants d'haïtiens travaillant dans les champs de canne. Bien que certains *bateyes* aient aujourd'hui accès à l'eau et à l'électricité, comme c'est le cas de Paraje El Naranjo, de graves problématiques demeurent comme le haut taux de chômage et le manque d'écoles.

Selon l'INAZUCAR, en 2019, le *Consortio Azucarero de Empresas Industriales* (CAEI) s'est engagé en 2019 à protéger les droits fondamentaux des enfants qui vivent et étudient dans ses communautés sucrières et fait de ce thème une des priorités de l'entreprise en termes de responsabilité sociale. Toujours selon l'INAZUCAR, le Central Romana aurait reçu en 2019 pour la seconde année consécutive la certification de responsabilité sociale sous le standard Proterra qui garantit une production responsable et durable à chaque étape de son activité agricole. Cette récompense a été renouvelée pour la troisième fois en 2020.

---

<sup>105</sup> Bonilla Dilenni, "La industria azucarera gubernamental se va relanzando a pasos lentos", in *El Día*, 2019/01/28.

<sup>106</sup> Diario Libre, "La decadencia de la Industria Azucarera", in *Diario Libre*, 2019/07/16

Bien qu'ayant le mérite d'exister, ces initiatives sont pourtant loin d'être suffisante. En 2019, les missions dominicaines *Selvas Amazónicas* ont ainsi dénoncées dans leur rapport « Flores de dignidad en tierra de sangre »<sup>107</sup> la situation dans laquelle se trouvent toujours près de 25 000 haïtiens et descendants d'haïtiens en République Dominicaine. Selon ce rapport, ces derniers sont toujours employés par l'industrie sucrière dans des conditions décrites comme étant de l'esclavage. Le prêtre espagnol Miguel Ángel Gullón y décrit les conditions de vies de ces personnes qui vivent comme des esclaves en dehors du monde, enfermés dans les *bateyes*. Pour lui, les grandes corporations sucrières et les grands propriétaires terriens comme le Central Romana ou le Groupe Vicini violent les droits de ces personnes avec la complicité des autorités dominicaines. Les *bateyes* sont pour lui des terres sans lois, des zones hors du contrôle de l'état dans lesquelles n'arrivent ni les services basiques ni l'autorité publique. Cette dernière ne communique d'ailleurs que très rarement sur le sort de travailleurs haïtiens et de leurs descendants dans les cannaies de République Dominicaine.

#### ***2.4 Quelle diversification pour l'industrie sucrière dominicaine ?***

L'industrie sucrière produit de nombreux déchets et de nombreux sous-déchets à fort potentiel. L'utilisation et la mise en valeur de ces derniers dépend des pays producteurs et de leurs possibilités nationales. L'ensemble des résidus résultants du processus de récolte est connu sous le nom de *borbojo* et jusque dans les années 1980 il n'est presque pas utilisé à part dans certains cas pour nourrir les animaux. En République Dominicaine, on dénombre principalement quatre résidus qui découlent de la canne à sucre une fois finalisé le processus d'extraction du sucre et qui sont aujourd'hui exploités et mis en valeur.

##### *2.4.a Les déchets de la canne actuellement utilisés par l'industrie sucrière*

Le résidu le plus connu est sans aucun doute la mélasse ou *melaza* qui correspond aux quantités de miels rejetées par les usines après le processus de polarisation. Vendue telle quelle sur les marchés internationaux, elle est le deuxième produit le plus exporté par l'industrie sucrière dominicaine en 2019 derrière le sucre brut. Traditionnellement utilisée pour la production de levure boulangère, d'aliment pour les animaux et de rhum ; depuis

---

<sup>107</sup> Gullón Pérez M.A., *Flores de dignidad en tierra de sangre. Informe-2019*, Selvas Amazónicas, 2019, p.89.

les années 1990, en République Dominicaine, sa transformation en alcool pour l'industrie chimique ou pour un usage comme carburant est de plus en plus évoqué. Ainsi, en 2008, le gouvernement de Leonel Fernandez annonce l'étude d'un plan de production d'éthanol à partir de canne à sucre dans le pays. Le but à long terme est de permettre au pays de devenir moins dépendant des combustibles fossiles.

La bagasse ou *bagazo* est un autre déchet issu de la culture de la canne à sucre. C'est un déchet fibreux qui s'obtient après le déchiquetage de la canne et qui sert généralement de combustible et de source d'énergie pour les moulins de l'usine. Il joue un rôle relativement important dans l'indépendance énergétique des *ingenios*. Il est également utilisé dans la production de furfural et sa fermentation permet de le faire rentrer dans l'alimentation animale. En République Dominicaine, dans les années 1960 et 1970, il est également utilisé pour produire de papier. Dans d'autres pays, il sert surtout de matière première pour la production de planches de bois artificiel.

La cachaça est le résidu qui s'obtient à partir du processus de filtration et de fermentation du jus de canne à sucre aussi appelé vesou. Cette matière première a plusieurs usages mais en République Dominicaine, elle est surtout utilisée comme engrais et fertilisant et est épandue dans les champs de canne. Riche en phosphate et en potassium, elle permet à la plante de croître plus rapidement. Depuis quelques années, son utilisation pour la fabrication de levains alimentaire est également étudiée.

Le dernier résidu mis à profit en République Dominicaine est le *cogollo*, partie correspondant à la fleur de la plante. Il est généralement utilisé comme aliment pour les bovins et c'est également un combustible qu'utilise l'industrie sucrière.

Bien que ces déchets aient pour certains des usages encore limités, ils ont tout de même permis à l'industrie sucrière de se diversifier et créer plusieurs dérivés.

#### *2.4.b Dérivés de l'industrie sucrière*

De nombreux dérivés peuvent être produits à partir de la canne à sucre mais pour l'instant ils ne sont que quelques-uns à représenter un réel intérêt économique pour la République dominicaine. Un des dérivés présentant un intérêt pour le pays est le furfural ; un produit issu de la bagasse. C'est un produit chimique pur dont le goût ressemble à celui de l'amande. Il faut près de 20kg de bagasse pour produire 1 kg de furfural. Il sert de base à la production d'alcool furfurylique lui-même utilisé dans la fabrication de résines ou de solvants par exemple. Le deuxième dérivé présentant aujourd'hui un intérêt pour la

République dominicaine est l'acide citrique fabriqué à partir de la fermentation de la mélasse. Il est utilisé dans la fabrication de soda, de sucreries et de produits pharmaceutiques entre autres. Obtenu après un processus de fermentation et de distillation de la mélasse et des jus, l'éthanol également connu sous le nom d'alcool éthylique est aujourd'hui le principal dérivé de l'industrie sucrière. Il entre dans la composition des boissons alcoolisées, de la parfumerie, des alcools pharmaceutiques et de biocarburant. C'est donc le principal composant du rhum ; une denrée d'importance pour l'économie dominicaine. Selon l'*Asociación Dominicana de Productores de Ron* (Adopron), l'industrie formelle du rhum produit près de 6 millions de caisses par an et en exporte un total de 2,5 millions dans près de 75 pays comme l'Espagne, le Chili, le Japon ou encore les États-Unis<sup>108</sup>. Cette industrie joue aujourd'hui un rôle crucial pour le pays puisqu'en plus de représenter une source importante de revenu, elle fournit un emploi direct à près de 1 500 personnes. En plus de permettre la fabrication du rhum dominicain, l'éthanol extrait des résidus de la canne à sucre est le principal composant du bioéthanol, un carburant ; Bien qu'il soit d'un grand potentiel pour le pays, la production de ce biocarburant en République Dominicaine ne reste pour l'instant qu'un projet.

---

<sup>108</sup> <https://adopron.org.do/estadisticas-y-documentos-de-interes>



## Chapitre 3. Quelles améliorations pour l'industrie sucrière dominicaine ?

### 3.1 La canne à sucre, une formidable source d'énergie :

Aujourd'hui, de nombreux produits issus du pétrole peuvent être créés à partir de canne à sucre et de plus en plus de fabricants de plastique intègrent cette plante comme matière première. Dans la recherche d'un substitut au pétrole qui pollue énormément et coûte cher, la canne à sucre devient intéressante pour l'industrie du plastique. En France par exemple, depuis les années 2010, on trouve de plus en plus de vaisselle jetable ou de bouteilles biodégradables faites à partir de bagasse.

La République Dominicaine a commencé depuis quelques années à se lancer dans ce pétrole vert et notamment dans la production d'éthanol. Depuis 2015, plusieurs projets pour fabriquer des biocarburants à partir de l'éthanol dominicain ont été étudiés mais pour l'instant ils n'ont pas réellement été mis en pratique. Cependant, selon le journal *elDinero*<sup>109</sup>, le pays a le potentiel nécessaire pour devenir le moteur et une des plaques tournantes du commerce d'éthanol et de biocombustible des Caraïbes.

Etant donné que la République Dominicaine importe presque tout le pétrole qu'elle consomme; il pourrait se révéler extrêmement intéressant d'envisager de produire de l'éthanol à partir de la canne à sucre pour le mélanger à de l'essence et ainsi gagner en indépendance. La plupart des véhicules circulant sur le territoire national sont basés sur le modèle états-uniens et depuis plusieurs années déjà de nombreuses solutions existent pour les convertir et les adapter rapidement et à moindre coût aux biocarburants. De plus, le pays dispose de nombreux terrains autrefois dédiés à la culture canne et aujourd'hui inoccupés. S'ils sont récupérés ils pourraient permettre de produire de l'éthanol sans pour autant affecter la production sucrière nationale.

La canne fibre, variété presque sauvage et plus pauvre en sucre que la canne traditionnelle mais plus riche en fibre, appuyée par le projet de création d'une centrale biomasse pourrait être la solution à la production de biocarburants. Des initiatives semblables sont déjà à l'étude dans d'autres îles de l'espace caribéen comme en Guadeloupe où en 2019, a été évoquée l'idée de se servir de la canne fibre pour produire de

---

<sup>109</sup> *elDinero*, "Experto ve oportunidades de que RD produzca o distribuya etanol para el Caribe", in *elDinero*, 12/06/2017.

l'électricité<sup>110</sup>. Ce chemin pourrait être intéressant pour l'industrie sucrière dominicaine car il lui permettrait de gagner en autonomie énergétique et ne rentrerait pas en concurrence directe avec la production de sucre.

Très récemment, sur la base des Accords de Paris de 2015, plusieurs réunions ont eu lieu afin de convaincre les principales compagnies aériennes occidentales de se fournir en biocarburant dominicain lors de l'arrivée et du départ de leurs avions depuis Punta Cana. Si ce projet se concrétise, il représentera pour l'industrie sucrière une chance de renouveau.

Les biocarburants, la production d'électricité ou de dérivés issus de la culture de la canne fibre suscitent aujourd'hui un regain d'intérêt pour la communauté internationale mais également en République Dominicaine. Ils se situent à la croisée de préoccupations majeures en termes agricoles, énergétiques et climatiques.

### ***3.2 L'utilisation d'énergie solaire pour faire fonctionner les ingenios***

Ces dernières années, l'État dominicain a reconnu la nécessité de promouvoir l'utilisation des énergies renouvelables en tant qu'outil alternatif pour le développement économique du pays. La dépendance à l'égard des combustibles fossiles et la variabilité des prix de ces derniers sont des facteurs d'instabilité.

L'énergie solaire s'est révélée être adaptée pour satisfaire les besoins énergétiques des usines sucrières mais aussi de l'agriculture en général et elle offre une série d'avantages non-négligeables pour les industries qui consomment beaucoup d'énergie comme c'est le cas de l'industrie du sucre. Comme nous venons de le dire, les *ingenios* consomment énormément d'électricité pour tout le processus productif et déployer des panneaux solaires leur permettrait de faire des économies sur le long terme. De plus, les toits de ses usines sont des espaces immenses et inoccupés ; ils fournissent donc une grande surface pour la pose de panneaux solaires. La République Dominicaine est un pays qui dispose également d'un fort taux d'ensoleillement annuel rendant plus qu'intéressante l'utilisation de panneaux photovoltaïques. Cela lui permettrait également de réduire son empreinte carbone et son impact sur l'environnement tout en redorant son image. Bien que l'implantation de l'énergie solaire en République Dominicaine ne soit pas aujourd'hui une priorité pour le gouvernement et pour le secteur sucrier, des efforts ont été faits pour

---

<sup>110</sup> A partir de la combustion directe et plus lente de la canne fibre, la vapeur dégagée par la vaporisation d'eau permet de faire tourner des turbines pour produire de l'électricité.

intégrer cette énergie renouvelable au processus productif du sucre notamment en ce qui concerne l'étape de séchage. Ces efforts sont donc à poursuivre et représentent un futur intéressant pour le secteur en matière d'énergie.

### ***3.3 La création de textile à partir de fibres de canne à sucre***

Par le biais des zones franches industrielles présentes sur son territoire, la République Dominicaine exporte de nombreux produits textiles. C'est un des pays des Caraïbes et d'Amérique Centrale où l'industrie de la confection textile est la plus valorisée par le gouvernement et c'est un secteur qui apporte énormément d'emploi et de revenu au pays. Cependant, c'est une des industries les plus polluantes à l'échelle de la planète. Face à cette situation et depuis peu, la République Dominicaine connaît le développement d'une mode éthique plus respectueuse de l'environnement et des travailleurs.

Dans ce contexte, la canne à sucre pourrait avoir un rôle intéressant à jouer et c'est ce qu'a su saisir l'entreprise américaine Crop-A-Porter qui a par exemple proposé en 2018 d'utiliser les surplus agricoles et notamment de canne à sucre pour concevoir des bio-fibres durables. La République Dominicaine possède un fort potentiel pour le développement de tissu à partir de fibre de canne de par son savoir-faire dans le secteur textile et de par ses immenses plantations. Les fibres sont tirées de la bagasse et servent notamment à la fabrication de fil pour confectionner des tissus. Issues de la biomasse, ces vêtements confectionnés à partir de la canne à sucre s'inscrivent parfaitement dans le nouveau courant de cette mode alternative plus respectueuse de la santé et de l'environnement. Ils sont biodégradables et ont également des propriétés antibactériennes. Ce marché est pour l'instant relativement récent et on dénombre peu d'initiatives de par le monde mais c'est une voie qui pourrait avoir le mérite d'être étudiée notamment car elle apporte une solution à la gestion des déchets de la canne et car elle a un impact faible sur l'environnement.

### ***3.4 Une culture plus respectueuse de l'environnement : le biologique***

La consommation de produits biologiques connaît un essor chaque jour de plus en plus important et comme il est possible de le deviner, le sucre de canne n'échappe pas à cette tendance. Comme tout produit biologique, au cours de son processus productif – tant la culture de la canne que les étapes manufacturières – aucun produit chimique ne peut être utilisé et il doit être élaboré à partir de matière première provenant de petits cultivateurs.

Représentant une véritable aubaine pour les *cañeros* dominicain, cette option s'est convertie depuis quelques années en une véritable alternative pour certains groupes de cultivateurs indépendants mais elle reste encore marginale sur le sol dominicain.

En République Dominicaine, les idées sur la production biologique ont été introduites au début des années 1980 mais ce n'est qu'au milieu des années 1990 que la production a commencé à se développer. Elle est aujourd'hui une partie importante de la production agricole nationale notamment dans le secteur bananier et le pays est actuellement l'un des principaux exportateurs de produits biologiques des Caraïbes. L'idée de cultiver de la canne à sucre biologique est quant à elle plutôt récente et est aujourd'hui en train de se diffuser. Par exemple, dans les années 2000, la Fondation Friedrich Naumann a aidé un groupe de producteurs de canne à sucre – Procesadora de Cana Organica Cruz Verde – à créer une entreprise de sucre biologique. Elle est située dans la région de Monte Plata ; région où est produite la plus grande quantité de canne biologique du pays. Ce projet vise à produire de la canne à sucre tout en minimisant l'utilisation de ressources non-renouvelables tout en rendant cette agriculture durable.

La culture biologique de la canne à sucre et la production de sucre biologique représente pour la République Dominicaine une véritable opportunité notamment pour les petits producteurs puisqu'elle est un outil pour améliorer leur qualité de vie et leur niveau de revenu. Elle a pour but de préserver la fertilité des sols et promeut le respect de l'environnement ainsi qu'une durabilité dans l'agriculture. Les producteurs ayant déjà opté pour ce système l'ont fait pour deux raisons principales : diminuer les répercussions qu'ils ont sur la santé et l'environnement ou pour obtenir de meilleurs prix. Ce marché connaît actuellement une croissance importante et de nombreuses opportunités commerciales. Prendre part plus activement à ce commerce permettrait également à la République Dominicaine de gagner de nouvelles parts sur le marché états-unien qui est de plus en plus demandeur de tels produits.

### ***3.5 La production de sucre muscovado-panela***

Deux types de sucres représentent aujourd'hui un nouveau marché en expansion pour l'industrie sucrière dominicaine : le sucre muscovado et la *panela* (sucre brun). Le sucre muscovado est un sucre de canne complet et non raffiné. Il est de couleur brun foncé et possède une forte teneur en mélasse. Il est fabriqué grâce à l'évaporation du jus extrait

de la canne qui est chauffé. Après évaporation, le résidu restant est séché puis broyé pour créer le muscovado. Le sucre brun quant à lui contient plus de mélasse que le sucre blond et son goût est plus prononcé. La fabrication du *panela* se fait généralement à petite échelle, dans de petites usines et grâce à un processus agro-industriel comprenant de nombreuses étapes. Il existe donc plusieurs sortes de sucre de canne qui sont principalement différenciées par leur degré de raffinage.

Les différents sucres n'ont donc pas tous les mêmes effets sur la santé. Le sucre *panela* est notamment considéré en République Dominicaine et commercialisé comme étant un aliment à part entière et nutritionnel. A la différence du sucre blanc ayant une forte teneur en saccharose, le sucre brun est composé d'une importante part de glucose, de vitamine et de minéraux. Tout comme le *panela*, le sucre complet lui renferme des vitamines et des minéraux extrait du pur jus de canne. Ils sont considérés comme étant meilleurs pour la santé que le sucre blanc traditionnellement consommé et sont de plus en plus demandé notamment dans l'industrie pharmaceutique.

Depuis quelques années l'industrie sucrière dominicaine semble s'intéresser à ces deux types de sucre mais seuls quelques efforts timides ont été réalisés dans le secteur. En 2015, a été lancé le projet "Nuevo Sabor de la Caña" par le *Consortio Esmeralda* et l'*Asociación de Cañicultores de Monte Plata* entre autres. Le but de cette initiative était de fabriquer du sucre brun dans des usines du gouvernement pour l'exporter en Europe où sa demande augmente. Le CEA s'est donc rapidement lancé dans ce projet qui devait principalement bénéficier aux producteurs de canne et aux colons et s'est engagé la même année à construire une nouvelle usine à Rincón Caña. Cependant, le projet a pris du retard et en 2019, de nombreux problèmes ont éclaté suite au refus du CEA d'acheter les quantités de cannes qu'il avait promis pour la fabrication de ce sucre mais il reste encore réalisable et viable.

C'est un projet qui est aujourd'hui techniquement faisable puisque la matière première est produite sur le territoire national et est disponible de même que les machines et l'équipement nécessaire. De plus, ce projet vise également à améliorer le bien-être social et la qualité de vie des personnes impliquées étant donné qu'il permet la participation d'un plus grand nombre de petits producteurs et une rémunération plus juste. Par conséquent, c'est un projet qui semble viable socialement et du fait de l'augmentation de la consommation du sucre brun et du sucre muscovado et de la demande de produits

organiques, il semble également viable économiquement. Cette nouvelle production pourrait ainsi permettre aux petits producteurs de vivre plus dignement et de gagner en indépendance face aux grands *ingenios*.

### ***3.6 L'agro-tourisme, l'attractivité des champs de canne à sucre***

La République Dominicaine a développé depuis les années 1980 un secteur touristique très important et c'est aujourd'hui la principale destination touristique des Caraïbes. Souvent représentée comme une destination balnéaire ; le tourisme s'y est principalement axé sur le littoral et les plages comme celles de Punta Cana. Depuis une dizaine d'années, on observe cependant un changement et le tourisme de plage cohabite aujourd'hui avec un tourisme plus culturel et un tourisme rural et durable basé sur le développement de parcs naturels. Il se tourne également vers d'autres espaces ruraux notamment les cultures emblématiques et traditionnelles du pays comme le cacao et le tabac. Il est ainsi possible de visiter par exemple une fabrique de tabac près de Santiago de los Caballeros ou encore de visiter des plantations de cacao près de La Vega. Ce type de tourisme alternatif ou agroalimentaire est pourtant resté assez distant vis-à-vis de la canne à sucre et des *ingenios* et c'est seulement depuis quelques années que la situation change. La Route du Sucre située à Barahona et qui explique aux touristes le processus de culture et de production mise en place par la Fondation Central Barahona et par le Consorcio Azucarero Central est aujourd'hui une des seules attractions touristiques concernant le secteur sucrier. Ce type d'initiatives reste donc encore très limité sur le territoire national.

L'intérêt des touristes pour connaître les plantations de canne est principalement motivé par des tour-opérateurs qui voient dans l'agro-tourisme une opportunité à saisir en particulier pour les régions de La Romana, Higüey et San Pedro de Macorís.

Étant donné le potentiel du pays et le nombre de personnes qui le visitent, il serait intéressant de promouvoir ce modèle agrotouristique afin de diversifier l'offre touristique mais également de désenclaver et développer certaines régions. Il représente un bon moteur pour améliorer les conditions de vie des *bateyes* et des communautés rurales. Les champs de canne à sucre étant déjà présents sur le sol dominicain, cette initiative basée sur une certaine transparence permettrait d'en tirer d'avantage profit tout en redorant l'image de l'industrie sucrière. Cela représente une formidable opportunité pour le secteur privé mais surtout pour le CEA et l'Etat dominicain qui disposent déjà de plantations et de

structures existantes et inexploitées voir abandonnées. Si ces derniers arrivent à mettre en place une route du sucre comme ça a été fait par exemple sur l'île voisine de Porto Rico cela pourrait être une formidable source de revenu, en plus de rendre utile des installations déjà présentes. Enfin, ces routes du sucre comprenant musés, visites de plantations, activités autour de la production, représentent aussi une opportunité pour les dominicains et dominicaines. Les touristes étrangers ne sont pas les seuls à s'intéresser à cette culture historique et cela serait également une activité intéressante à proposer aux touristes nationaux. Cette initiative permettrait de déclarer la canne à sucre patrimoine national et de rendre accessible aux dominicains une partie de l'histoire de leur pays et de l'histoire qu'ils partagent avec Haïti.

### ***3.7 La fin des bateyes et de l'exploitation de la main d'œuvre***

Le *batey* dominicain est aujourd'hui de plus en plus contesté au niveau international mais également national. Néanmoins, les avancées obtenues jusqu'à aujourd'hui en matière de droit de l'Homme et de droit du travail ne sont pas suffisantes. Le *batey* continue de s'inscrire dans un modèle hérité des structures esclavagistes des siècles passés. Pour résoudre ce problème dont les racines remontent à l'époque coloniale, de plus larges avancées doivent être mises en place au niveau national notamment en termes de création d'institutions, de mise en application de procédés juridiques et de réforme interne au secteur sucrier tant privé que public. La société dominicaine dans son ensemble a également un rôle à joué dans cette transformation et doit changer sa manière de penser. L'anti-haitianisme est aujourd'hui monnaie courante dans le pays et cela ne peut plus durer.

L'Etat et le secteur sucrier privé doivent s'engager d'avantage pour l'amélioration des conditions de vie et de travail des haïtiens et haïtiennes mais également des apatrides des cannaies de République Dominicaine. Il est nécessaire qu'ils se conforment aux conditions de travail formulées par l'Organisation Internationale du Travail (OIT) et qu'ils assurent à ces personnes un salaire digne, le respect de leurs droits, l'accès à la sécurité sociale et à la retraite ainsi que l'accès à l'eau courante, l'électricité, l'éducation et les services hospitaliers. Les entreprises sucrières et l'Etat dominicain se doivent d'inclure les travailleurs de la canne qu'ils soient haïtiens ou dominicains dans la société civile dominicaine et de les considérer comme des individus à part entière. Tant que ces points ne

seront pas réglés, l'industrie sucrière dominicaine continuera de souffrir d'une mauvaise réputation et d'un manque de prestige au niveau international. Il en va donc de sa pérennité de garantir une culture de la canne et une production du sucre éthique et respectueuse de la vie humaine.

Les différentes idées d'amélioration et de diversification de l'industrie sucrière dominicaine citées plus haut ont été choisies parmi une liste importante de propositions recueillis au cours de nos lectures. De nombreuses autres initiatives peuvent et doivent évidemment être développées comme les campagnes de reforestations ou la meilleure gestion des eaux usées des *ingenios*. Nous avons ici seulement voulu émettre quelques idées de pistes qui nous semblent intéressantes à envisager pour le cas dominicain. Nous y parlons notamment des cultivateurs indépendants puisque nous considérons qu'il est important aujourd'hui qu'ils puissent faire entendre leur voix.



## CONCLUSION

Plante chargée d'histoire, la canne à sucre a été durant des siècles la culture emblématique des pays de l'espace caribéen. Aujourd'hui, sa culture comme produit d'exportation a pourtant disparu de la majorité des territoires insulaires de la région et seule la République Dominicaine semble être un cas à part. Cependant, elle a connu une véritable crise et amorcé son déclin dans les années 1980. Il se poursuit dans les années 1990 et 2000 lorsqu'est mis en place un processus de privatisation du secteur jusqu'à lors sans précédent. Ces dernières décennies ont vu peu à peu l'industrie sucrière privée, plus moderne, supplanter l'industrie sucrière étatique obsolète et corrompue.

Aujourd'hui, la culture de la canne et la production de sucre ne représentent plus une priorité pour l'Etat dominicain même si des groupes de pouvoirs issus du secteur sucrier demeurent et continuent d'avoir une certaine influence dans les hautes sphères politiques et économiques du pays. Nous pouvons donc dire que de nos jours, l'industrie sucrière ne joue plus un rôle de premier plan pour l'économie du pays qui s'est diversifié et ne dépend plus exclusivement des productions et exportations agricoles. En effet, depuis les années 1980, la République Dominicaine, s'est orientée vers le tourisme, le secteur des services et l'activité des zones franches même si le secteur agricole a encore son importance.

L'activité sucrière – la partie agricole comme la partie manufacturière – reste un secteur important économiquement parlant et une des principales cultures d'exportation du pays. En ce sens, c'est un secteur qui du côté privé a encore un bel avenir devant lui en République Dominicaine mais il doit faire face à de nombreux défis. S'il sait se moderniser et se diversifier notamment sur l'exportation d'autres produits que la mélasse et le sucre brut il devrait connaître un futur agréable. Cette industrie doit cependant tenir compte des enjeux contemporains et futurs tels que la protection de l'environnement et le changement climatique.

Si l'industrie sucrière veut se maintenir à flot et améliorer sa réputation au niveau international mais également local, elle doit dès à présent s'engager de manière totale dans le respect du droit du travail et des droits de l'homme des personnes travaillant dans les cannaies. Les colons et petits producteurs doivent également recevoir de la part des usines une juste part des bénéfices et une meilleure rémunération. Nous considérons qu'ils représentent le futur du secteur grâce à la production d'une canne et de différents sucres

plus qualitatifs. Enfin, le secteur sucrier doit également s'engager plus activement dans une diversification basée sur des produits alternatifs plus respectueux de l'environnement et des êtres humains. Bien que ces mesures requièrent d'importants investissements en capitaux, elles ne peuvent être que bénéfiques pour la revalorisation du secteur sucrier mais également du travail agricole en général.

Enfin, ce travail reflète une volonté de démontrer que bien que l'héritage économique du sucre tant à s'amenuiser en République Dominicaine son patrimoine socio-culturel demeure. En ce sens, les pays des Caraïbes ne doivent plus être vus comme des pays uniquement centré sur la production et l'exportation de sucre mais comme des pays très diversifié et des espaces complexes qui ont bien plus à offrir que du sucre à mettre dans nos tasses.

## BIBLIOGRAPHIE

### Livre:

CARABALLO CUETO, José G. *Capacidad local para beneficiarse de la globalización y aumentar el empleo: el caso de la República Dominicana*. Saint Domingue: GFDD/FUNGLODE, 2015. 63 p.

GUZMAN, Rolando M. et LIZARDO, Magdalena. *PATRONES DE INTEGRACION A LA ECONOMIA GLOBAL: ¿Qué comercializa América Latina? ¿Qué hacen sus trabajadores? El Caso de la República Dominicana*. Saint Domingue: Unpublished manuscript, 2001. 69 p.

P, Cuevas et E, Héctor. *El azúcar se ahogó en la melaza : quinientos años de azúcar*. Saint Domingue: BÚHO, 1999. 227 p.

### Contribution à un livre (pour un chapitre par exemple):

OCDE et ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. Sucre. In OCDE et ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. *Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2019-2028*. Paris: OECD, 2019. pp. 167-179.

SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio. Tecnología y términos azucareros. Siglo XX. In SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio. *Sin azúcar no hay país: la industria azucarera y la economía cubana (1919-1939)*. Séville: Université de Seville, 2001. pp.1-3.

SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio et GARCÍA MORA, Luis Miguel. Tecnología y términos azucareros (siglo XIX). In CANTERO Justo Germán. *Los ingenios. Colección de visitas de los principales ingenios de azúcar de la isla de Cuba*. Madrid: Doce Calles S.L., 2009. pp. 0-70.

### Article de revue :

ACHABOU, Mohamed Akli. Le comportement stratégique des entreprises sucrières face au mouvement de reconfiguration de cette filière au niveau mondial. *Annales des Mines - Gerer et comprendre*. 2010. Vol. 101, n° 3, pp. 4-15.

CASTILLO, Altagracia Rivera de. Subproductos y derivados de la industria azucarera (ponencia). *Ciencia y Sociedad*. 1980. Vol. 5, n° 2, pp. 225-41.

DE JESUS DOMINGUEZ, Jaime. La República Dominicana en los inicios del siglo XX. *ULA Revista De Humanidades Y Ciencias Sociales*,. 1995. Vol. 0, n° 3-4, pp. 63-89.

GARCÍA, Antonio Santamaría et ÁLVAREZ, Alejandro García. Azúcar en América. *Revista de Indias*. 2005. Vol. 65, n° 233, pp. 9-32.

GARCÍA-MUÑIZ, Humberto. La plantación que no se repite: las historias azucareras de la

República Dominicana y Puerto Rico 1870-1930. *Revista de Indias*. 2005, Vol. 65, n°233, pp.173-192.

GUTIÉRREZ, Herberth et REYES, Adolfo. El mercado mundial del azúcar. *Revista de la facultad de Ciencias Economicas de la UNMSM*. 2003, n°23. pp. 113-130.

SEBASTIÁN, Lorenzo Eladio López y et MORENO, Justo Luis del Río. El comercio azucarero de La Española en el siglo XVI: presión monopolística y alternativas locales. *Revista complutense de historia de América*. 1991. N° 17, pp. 39-78.

## SITOGRAPHIE (éventuellement)

### Ouvrage en ligne :

NARANJO OROVIO, Consuelo et al. *EL CARIBE: ORIGEN DEL MUNDO MODERNO* [en ligne]. Madrid: Doce Calles S.L., 2020.[consulté le 18 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <http://repositorios.cihac.fcs.ucr.ac.cr/repositorio/handle/123456789/576>

SCARWELL, Helga-Jane. Chapitre 1. Biocarburants : mais de quoi s'agit-il ? In SCARWELL, Helga-Jane (dir.). *Biocarburants, les temps changent ! Effet d'annonce ou réelle avancée ?* Villeneuve d'Ascq: Presses universitaires du Septentrion, 2018. [consulté le 19 août 2020]. Disponible à l'adresse : <https://books.openedition.org/septentrion/14946>

### Article de périodique en ligne :

ALTAGRACIA RIVERA DEL CASTILLO, Subproductos y derivados de la industria azucarera (ponencia). *Ciencia y Sociedad*. [en ligne]. 1980, vol.5, n°2, [Consulté le 16 juin 2020]. Disponible à l'adresse : [https://revistas.intec.edu.do/index.php/ciso/article/view/75/pdf\\_Castillo](https://revistas.intec.edu.do/index.php/ciso/article/view/75/pdf_Castillo)

D'ESPOSITO, Francesco et P. JACOBS, Auke. Auge y ocaso de la primera sociedad minera de América. Santo Domingo 1503-1520. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [en ligne]. 2015. [Consulté le 30 juin 2020]. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/nuevomundo/67723>

DEHOORNE, Olivier. L'avènement du tourisme de masse sous les tropiques. Eléments de réflexion sur les enjeux touristiques dans l'espace caribéen. *Études caribéennes* [en ligne]. 2006, n° 4. [Consulté le 10 avril 2020]. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/etudescaribeennes/733>

GASPAR, Inès Da Graça. Le batey en République dominicaine : espace présent d'un temps passé. *Études caribéennes* [en ligne]. 2020, n° 4. [Consulté le 19 août 2020]. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/etudescaribeennes/17582>

HENRY, Laura. Comment le tourisme permet-il la valorisation du secteur du cacao ? L'exemple de La République dominicaine et du Costa Rica. *IdeAs. Idées d'Amériques* [en ligne]. 2018, n° 12. [Consulté le 19 août 2020]. Disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/ideas/4174>

LOZANO, Wilfredo. Azúcar, fuerza de trabajo y desarrollo en República Dominicana (Comentarios). *Ciencia Y Sociedad* [en ligne]. 1980, vol.5, n°2. [Consulté le 23 avril 2020]. Disponible à l'adresse : <https://repositoriobiblioteca.intec.edu.do/handle/123456789/>

MEYER, Carrie A. Farming in the Spanish Caribbean: Rural Identity, Culture, and Food Production in the Dominican Republic, Haiti, and Cuba. *SSRN Scholarly Paper* [en ligne]. 2019. [Consulté le 18 juillet 2020]. Disponible à l'adresse : <https://papers.ssrn.com/abstract=3387785>

MEYER, Carrie A. Tourism and Economic Growth in the Dominican Republic: 1985-2018. *SSRN Scholarly Paper*. [en ligne]. 2020. [Consulté le 20 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://papers.ssrn.com/abstract=3538902Tourists>

RADT, Charlotte. Aperçu sur l'Histoire de la Canne à sucre. *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*. [en ligne]. 1970. Vol. 17, n° 1. [Consulté le 28 avril 2020]. Disponible à l'adresse : [https://www.persee.fr/doc/jatba\\_0021-7662\\_1970\\_num\\_17\\_1\\_3056](https://www.persee.fr/doc/jatba_0021-7662_1970_num_17_1_3056)

ROSARIO, Pedro Juan del. Azúcar, agroempresa y campesinos en la República Dominicana. *Estudios Dominicanos*. [en ligne]. 1991. [Consulté le 29 avril 2020]. Disponible à l'adresse : <http://investigare.pucmm.edu.do:8080/xmlui/handle/20.500.12060/1430>

SANTAMARÍA GARCÍA, Antonio. El azúcar en el Atlántico. Siglos XVIII-XXI. *Transatlantic Cultures*. [en ligne]. 2019. [Consulté le 10 avril 2020]. Disponible à l'adresse : <https://digital.csic.es/handle/10261/189786>

TULET, Jean-Christian. La fin de l'empire du sucre dans les îles de la Caraïbe. *Caravelle. Cahiers du monde hispanique et luso-brésilien*. [en ligne]. 2017, n° 109, [Consulté le 14 mai 2020]. <https://journals.openedition.org/caravelle/2414>

VEGA, Bernardo. República Dominicana, economía y política al término del siglo XX. *Ciencia Y Sociedad*. [en ligne]. 1993, vol.18, n°3. [Consulté le 4 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://repositoriobiblioteca.intec.edu.do/handle/123456789/836>

### **Rapport institutionnel en ligne :**

CEA. *Plan estratégico institucional 2019-2022* [en ligne]. Consejo Estatal del Azúcar, 2019. [Consulté le 10 août 2020]. Disponible à l'adresse : <http://www.cea.gob.do/transparencia/phocadownload/PlanEstrategico/Plan%20Estrategico%20Institucional%202019-2022.pdf>

FRIEDMANN, Alexandra et WEIL, Betsabe. *AZÚCAR ORGÁNICA. POTENCIAL DE NEGOCIOS*. Agence du Gouvernement des Etats-Unis pour le Développement International (USAID), 2010. [Consulté le 10 août 2020]. Disponible à l'adresse : [https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/azucar\\_organica.pdf](https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/azucar_organica.pdf)

GULLÓN PÉREZ, Miguel Angel. *Flores de dignidad en tierra de sangre. Informe-2019* [en ligne]. Selvas Amazónicas, 2019. [Consulté le 5 août 2020]. Disponible à l'adresse : [https://www.selvasamazonicas.org/kit\\_upload/PDF/selvas/informes/Informe\\_FloresDeDignidad-9\\_6mb.pdf](https://www.selvasamazonicas.org/kit_upload/PDF/selvas/informes/Informe_FloresDeDignidad-9_6mb.pdf)

HASBÚN MARTÍNEZ, Julia. *Proyecto Inter-agencial sobre Seguridad Humana en los Bateyes de la República Dominicana*. ACNUR, PNUD et UNICEF, 2014. [Consulté le 7 août 2020]. Disponible à l'adresse : [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiz6cSRgarrAhWLyYUKHWWMAPEQFjAAegQIAhAB&url=http%3A%2F%2Fwww.undp.org%2Fcontent%2Fdam%2Fdominican\\_republic%2Fdocs%2Fmedio\\_ambiente%2Fpublicaciones%2Fpnud\\_do\\_reporte%2520bateyes%2520web.pdf&usg=AOv](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiz6cSRgarrAhWLyYUKHWWMAPEQFjAAegQIAhAB&url=http%3A%2F%2Fwww.undp.org%2Fcontent%2Fdam%2Fdominican_republic%2Fdocs%2Fmedio_ambiente%2Fpublicaciones%2Fpnud_do_reporte%2520bateyes%2520web.pdf&usg=AOv)

[Vaw3dzBPu07Vhu1PT1O1joN0h](#)

HIDALGO GONZALEZ, Ramon. *Informe preliminar zafra azucarera 2018/2019* [en ligne]. Instituto Azucarero Dominicano, 2019. [Consulté le 9 juin 2020]. Disponible à l'adresse :

[http://www.inazucar.gov.do/transparencia/phocadownload/PlanEstrategico/InformesZafra/Informe\\_Sobre\\_la\\_Zafra\\_Azucarera\\_2018-20191.pdf](http://www.inazucar.gov.do/transparencia/phocadownload/PlanEstrategico/InformesZafra/Informe_Sobre_la_Zafra_Azucarera_2018-20191.pdf)

*INVESTIGACIÓN SOBRE LOS INDICADORES DE TRABAJO FORZOSO en la cadena de suministro de azúcar en la República Dominicana*. Amherst, USA : Verité, 2016.

CEI-RD, *Informe Mensual de Exportaciones: diciembre 2019* [en ligne]. Centro de Exportación et Inversión de la República Dominicana, 2019. [Consulté le 31 juillet 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.ceird.gob.do/Documentos/DICIEMBRE%202019.pdf>

CEI-RD, *Informe Mensual de Exportaciones: marzo 2020* [en ligne]. Centro de Exportación et Inversión de la República Dominicana, 2020. [Consulté le 31 juillet 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.ceird.gob.do/Documentos/INFORME%20MENSUAL%20DE%20EXPORTACIONES,%20MARZO%202020.pdf>

#### **Article de presse en ligne :**

Acento. UNAZUCAR denuncia contrabando de azúcar centroamericana por Elías Piña. *Acento* [en ligne]. 28 août 2019. Disponible à l'adresse : <https://acento.com.do/2019/actualidad/8722272-unazucar-denuncia-contrabando-de-azucar-centroamericana-por-elias-pina/> [Consulté le 21 avril 2020].

Diario Libre. Azucareros piden proteger a productores locales de importaciones “ilícitas”. *diariolibre.com* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.diariolibre.com/economia/azucareros-piden-proteger-a-productores-locales-de-importaciones-ilicitas-EC14254473> [Consulté le 22 avril 2020].

Diario Libre. Exportación de azúcar y derivados cayó 10 % en República Dominicana en un año. *diariolibre.com* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.diariolibre.com/economia/exportacion-de-azucar-y-derivados-cayo-10-en-republica-dominicana-en-un-ano-JF15541190> [Consulté le 15 avril 2020].

Diario Libre. La decadencia de la Industria Azucarera. *diariolibre.com* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.diariolibre.com/actualidad/ciudad/la-decadencia-de-la-industria-azucarera-NJ13297138> [Consulté le 22 avril 2020].

DIARIO, Listín. La tecnología gana espacio en el azúcar. *listindiario.com* [en ligne]. 13 avril 2011. Disponible à l'adresse : <https://listindiario.com/economia/2011/04/13/184513/la-tecnologia-gana-espacio-en-el-azucar> [Consulté le 15 juin 2020].

DIARIO, Listín. Ingenio Porvenir, el génesis de la agroindustria en San Pedro. *listindiario.com* [en ligne]. 21 juin 2019. Disponible à l'adresse : <https://listindiario.com/economia/2019/06/21/570828/ingenio-porvenir-el-genesis-de-la>

[agroindustria-en-san-pedro](#) [Consulté le 18 avril 2020].

DIARIO, Listín. Estado de la agricultura en la República Dominicana. *listindiario.com* [en ligne]. 31 décembre 2019. Disponible à l'adresse : <https://listindiario.com/ventana/2019/12/31/597954/estado-de-la-agricultura-en-la-republica-dominicana> [Consulté le 15 avril 2020].

El Dia. La industria azucarera gubernamental se va relanzando a pasos lentos. *eldia.com* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://eldia.com.do/la-industria-azucarera-gubernamental-se-va-relanzando-a-pasos-lentos/> [Consulté le 21 avril 2020].

ElDinero. La emblemática y productiva industria del ron dominicano. *Periódico elDinero* [en ligne]. 28 septembre 2015. Disponible à l'adresse : <https://www.eldinero.com.do/16680/la-emblematica-industria-del-ron-dominicano/> [Consulté le 5 août 2020].

ElDinero. Experto ve oportunidades de que RD produzca o distribuya etanol para el Caribe. *Periódico elDinero* [en ligne]. 12 juin 2017. Disponible à l'adresse : <https://www.eldinero.com.do/42931/experto-ve-oportunidades-de-que-rd-produzca-o-distribuya-etanol-para-el-caribe/> [Consulté le 19 août 2020].

ElDinero. La industria azucarera de RD vuelve a dar resultados dulces. *Periódico elDinero* [en ligne]. 13 juin 2017. Disponible à l'adresse : <https://www.eldinero.com.do/42998/la-industria-azucarera-dominicana-vuelve-a-dar-resultados-dulces/> [Consulté le 15 avril 2020].

ElDinero. Relación comercial entre República Dominicana y Haití. *Periódico elDinero* [en ligne]. 19 juillet 2018. Disponible à l'adresse : <https://www.eldinero.com.do/63836/relacion-comercial-entre-republica-dominicana-y-haiti/> [Consulté le 31 juillet 2020].

ElDinero. ANEIH denuncia monopolio en el mercado azucarero. *Periódico elDinero* [en ligne]. 5 décembre 2018. Disponible à l'adresse : <https://www.eldinero.com.do/73848/aneih-denuncia-monopolio-en-el-mercado-azucarero/> [Consulté le 4 août 2020].

ElDinero. Las zonas francas en República Dominicana: 50 años de desarrollo y salarios míseros. *Periódico elDinero* [en ligne]. 11 août 2019. Disponible à l'adresse : <https://www.eldinero.com.do/88118/las-zonas-francas-en-republica-dominicana-50-anos-de-desarrollo-y-salarios-miseros/> [Consulté le 23 juillet 2020].

El Nuevo Diario. Abinader: «No se venderá un metro más propiedad del Estado», fusionará el CEA con Bienes Nacionales. *El Nuevo Diario (República Dominicana)* [en ligne]. 24 juillet 2020. Disponible à l'adresse : <https://elnuevodiario.com.do/abinader-no-se-vendera-un-metro-mas-propiedad-del-estado-fusionara-el-cea-con-bienes-nacionales/> [Consulté le 5 août 2020].

FERNANDEZ, Benjamin. Des centaines de milliers d'esclaves au paradis dominicain. *Le Monde diplomatique*. [en ligne]. Août 2008. Disponible à l'adresse : <https://www.monde-diplomatique.fr/2008/08/FERNANDEZ/16212> [Consulté le 07 avril 2020].

GARCÍA SAVIÑÓN, Jimmy. La fusión del Consejo Estatal del Azúcar y Bienes



Nacionales. *Acento* [en ligne]. 2020. Disponible à l'adresse : <https://acento.com.do/opinion/la-fusion-del-consejo-estatal-del-azucar-y-bienes-nacionales-8848305.html> [Consulté le 19 août 2020].

GIUDICE, Alexis Calderón Del. Evolución de la Industria Azucarera en la República Dominicana. *Medium* [en ligne]. 6 mai 2016. Disponible à l'adresse : <https://medium.com/ini-326-evoluci%C3%B3n-del-desarrollo-industrial-feb/evoluci%C3%B3n-de-la-industria-azucarera-rep%C3%BAblica-dominicana-e8eaaa6413b1> [Consulté le 11 juin 2020].

Listín Diario. País mantiene mayor asignación de la cuota azucarera *Listín Diario*. [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://listindiario.com/economia/2018/07/31/526483/pais-mantiene-mayor-asignacion-de-la-cuota-azucarera> [Consulté le 18 avril 2020].

MEJÍA, Mariela. Agricultores denuncian herbicidas de consorcio azucarero en Barahona dañan sus cultivos. *www.diariolibre.com* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.diariolibre.com/economia/agricultores-denuncian-herbicidas-de-consorcio-azucarero-en-barahona-danan-sus-cultivos-JI13285387> [Consulté le 4 août 2020].

Revistas Myt. ¿Qué rol han jugado las zonas francas en República Dominicana? *Revistas Myt* [en ligne]. 13 février 2020. Disponible à l'adresse : <https://revistamyt.com/que-rol-han-jugado-las-zonas-francas-en-republica-dominicana/> [Consulté le 23 juillet 2020].

ROSARIO, Esteban. EL MONOPOLIO DEL AZÚCAR. *Detrás de la Noticia* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://www.detrasdelanoticia.com.do/nacionales/el-monopolio-del-azucar> [Consulté le 4 août 2020].

#### Site WEB :

ADOPRON. *Estadísticas y Documentos de Interés* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://adopron.org.do/estadisticas-y-documentos-de-interes> [Consulté le 5 août 2020].

Atlas Caraïbe. *Les zones franches industrielles L'exemple des zones franches de la République dominicaine* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://atlas-caraibe.certic.unicaen.fr/fr/page-252.html> [Consulté le 20 mai 2020].

Atlas Caraïbe. *Les décisions récentes de la politique migratoire en République Dominicaine* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://atlas-caraibe.certic.unicaen.fr/fr/page-309.html> [Consulté le 20 mai 2020].

Atlas Caraïbe. *La terre, un enjeu : agriculture (2006-2009)* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://atlas-caraibe.certic.unicaen.fr/fr/> [Consulté le 21 mai 2020].

Atlas Caraïbe. *Des îles et des terres: République Dominicaine* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://atlas-caraibe.certic.unicaen.fr/fr/page-54.html> [Consulté le 20 mai 2020].

Banque Mondiale. *Indicateurs du développement dans le monde* [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://databank.banquemondiale.org/reports.aspx?source=2&series=AG.LND.AGRI.ZS&>

[country](#)= [Consulté le 27 juillet 2020].

Central Romana [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://centralromana.com.do/> [Consulté le 18 août 2020].

Consejo Estatal del Azúcar [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://www.cea.gob.do/> [Consulté le 18 août 2020].

Consortio Azucarero Central (CAC) [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://cac.com.do/> [Consulté le 18 août 2020].

FAOSTAT [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://www.fao.org/faostat/fr/#search/sucre> [Consulté le 9 juin 2020].

Instituto Azucarero Dominicano [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://www.inazucar.gov.do/index.php> [Consulté le 18 août 2020].

Consejo Estatal del Azúcar de la República Dominicana. *Producción Azucarera, CEA, 2019-2020 - Portal de Datos Abiertos de la RD* [en ligne]. Disponible à l'adresse : [https://datos.gob.do/dataset/produccion-azucar/resource/d7aee792-b458-42eb-9670-fb489e2842e3?inner\\_span=TrueEste](https://datos.gob.do/dataset/produccion-azucar/resource/d7aee792-b458-42eb-9670-fb489e2842e3?inner_span=TrueEste) [Consulté le 9 juin 2020].

#### **Document audiovisuel en ligne :**

REGNIER Michel. *Sucre noir* [en ligne]. 1987. [Consulté le 23 avril 2020]. Disponible à l'adresse : [https://www.onf.ca/film/sucre\\_noir/](https://www.onf.ca/film/sucre_noir/)

HANEY Bill. *The Price Of Sugar* [en ligne]. 2007. [Consulté le 24 avril 2020]. Disponible à l'adresse : [https://www.youtube.com/watch?v=tp\\_EkCesIp8](https://www.youtube.com/watch?v=tp_EkCesIp8)

## TABLE DES ILLUSTRATIONS

<b>FIGURE 1. PRINCIPALES VILLES ET CENTRES SUCRIERS DE L'ILE ESPAÑOLA AU XVIIIE SIECLE. ....</b>	<b>12</b>
<b>FIGURE 2. PRINCIPALES VILLES, PRINCIPAUX CENTRES SUCRIERS ET USINES SUCRIERES EN REPUBLIQUE DOMINICAINE AU DEBUT DES ANNEES 1990.....</b>	<b>45</b>
<b>FIGURE 3. PRINCIPALES VILLES ET PARCS DE ZONES FRANCHES EN REPUBLIQUE DOMINICAINE EN 2010. ....</b>	<b>48</b>
<b>TABLEAU 1. PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES D'EXPORTATION EN 2000 (TONNES) ...</b>	<b>53</b>
<b>TABLEAU 2. PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES D'EXPORTATION EN 2017 (TONNES) ...</b>	<b>53</b>
<b>TABLEAU 3. PRODUCTION INTERNATIONALE DE SUCRE (TONNES).....</b>	<b>56</b>
<b>TABLEAU 4. TERRES AGRICOLES EN REPUBLIQUE DOMINICAINE (% DU TERRITOIRE) ...</b>	<b>60</b>
<b>TABLEAU 5. POPULATION RURALE EN REPUBLIQUE DOMINICAINE (1000 PERSONNES) .</b>	<b>62</b>
<b>TABLEAU 6. SUPERFICIE DE CANNE A SUCRE RECOLTEE (HA) ET RENDEMENT (HG/HA) EN REPUBLIQUE DOMINICAINE .....</b>	<b>63</b>
<b>TABLEAU 7. PRODUCTION DE SUCRE BRUT CENTRIFUGE (TONNES) EN REPUBLIQUE DOMINICAINE .....</b>	<b>65</b>
<b>TABLEAU 8. PRODUCTION DE SUCRE BRUT ET RAFFINE PAR USINE EN REPUBLIQUE DOMINICAINE .....</b>	<b>65</b>
<b>TABLEAU 9. PRODUCTION DE SUCRE PAR USINE AU COURS DE LA RECOLTE 2018-2019 (TONNES) .....</b>	<b>66</b>
<b>TABLEAU 10. EXPORTATIONS DE SUCRE EN QUANTITE ET EN VALEUR DE LA REPUBLIQUE DOMINICAINE .....</b>	<b>67</b>
<b>TABLEAU 11. EXPORTATIONS DE SUCRE DE LA REPUBLIQUE DOMINICAINE ENTRE 2010 ET 2017.....</b>	<b>67</b>
<b>TABLEAU 12. EXPORTATIONS DE MELASSES, DE SUCRE RAFFINE ET DE SUCRE BRUT CENTRIFUGE (TONNES) ENTRE 2000 ET 2017 DEPUIS LA REPUBLIQUE DOMINICAINE.....</b>	<b>68</b>
<b>TABLEAU 13. IMPORTATIONS DE SUCRE, TOTAL (EQUIV BRUT) EN QUANTITE ET EN VALEUR DE LA REPUBLIQUE DOMINICAINE.....</b>	<b>69</b>
<b>FIGURE 4. PRODUCTION DE CANNE A SUCRE EN REPUBLIQUE DOMINICAINE (2019).....</b>	<b>90</b>

## TABLE DES MATIERES

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>6</b>
<b>PARTIE I : L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE : UN SECTEUR HISTORIQUE.....</b>	<b>8</b>
<b>CHAPITRE 1. L'INDUSTRIE SUCRIERE DE L'HISPANIOLA SOUS LA COLONISATION ESPAGNOLE (1493-1821) .....</b>	<b>8</b>
1.1 <i>Les premiers pas dans le processus d'industrialisation de la canne à sucre (1493-1519).....</i>	<i>8</i>
1.2 <i>La première économie de plantation du Nouveau Monde (1519-1575) .....</i>	<i>11</i>
1.3 <i>La décadence de l'industrie sucrière de l'Hispaniola (fin du XVI<sup>e</sup> siècle-fin du XIX<sup>e</sup> siècle).....</i>	<i>13</i>
1.4 <i>La décadence de l'industrie sucrière de l'Hispaniola (fin du XVI<sup>e</sup> siècle-fin du XIX<sup>e</sup> siècle).....</i>	<i>15</i>
<b>CHAPITRE 2. LE RETOUR DE L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE (FIN DU XIX<sup>E</sup> SIECLE – 1930).....</b>	<b>20</b>
2.1 <i>Un contexte favorable à la résurgence de cette industrie (1874-1899).....</i>	<i>20</i>
2.1.a Un contexte international et national qui favorise le redémarrage du secteur sucrier .....	20
2.1.b Les tentatives de modernisation.....	22
2.1.c Les premières critiques du modèle d'exploitation sucrier.....	23
2.1.d Les producteurs de sucre dominicain et leur lutte pour la signature d'un accord avec les Etats-Unis .....	24
2.2 <i>La stabilisation de l'industrie sucrière dominicaine .....</i>	<i>26</i>
2.2.a Les bases posées par le gouvernement de General Ramón Cáceres (1906-1911).....	26
2.2.b L'Occupation Américaine et la poursuite du modèle de plantation (1916-1924) .....	28
2.3 <i>La consolidation des corporations et de l'expansion de la production (1914-1930).....</i>	<i>29</i>
2.3.a Les conséquences de la Première Guerre Mondiale sur le secteur sucrier (1914-1918).....	29
2.3.b La baisse du prix du sucre et la crise de 1925.....	30
<b>CHAPITRE 3. L'ÈRE DE TRUJILLO ET LE BOOM DU SUCRE (1930-1961).....</b>	<b>32</b>
3.1 <i>L'opposition entre le Gouvernement et les propriétaires d'usines (1930-1948).....</i>	<i>32</i>
3.1.a L'établissement d'impôts sur le sucre.....	32
3.1.b Le problème de l'utilisation d'une main d'œuvre étrangère .....	33
3.1.c Réguler le fonctionnement de l'industrie sucrière.....	34
3.2 <i>La Deuxième Guerre Mondiale et le nouveau regard du dictateur sur l'industrie dominicaine (1948-1956).....</i>	<i>34</i>
3.2.a La baisse des exportations dominicaines et la pénurie de sucre .....	34
3.2.b L'industrie sucrière comme source de revenu.....	35
3.3 <i>Trujillo, le maître de l'industrie sucrière dominicaine (1956-1961).....</i>	<i>36</i>
3.3.a Trujillo et la construction d'un véritable empire du sucre.....	36
3.3.b L'entrée sur le marché préférentiel états-unien.....	38
<b>CHAPITRE 4. L'INDUSTRIE SUCRIERE APRES TRUJILLO ET LA DIFFICILE FIN DU XX<sup>E</sup> (1961-1996) .....</b>	<b>39</b>
4.1 <i>La fin des mécanismes de contrôle de l'Etat sur le secteur sucrier et la création de l'INAZUCAR.....</i>	<i>39</i>
4.2 <i>L'âge d'or de l'industrie sucrière dominicaine (1966-1978) .....</i>	<i>40</i>
4.2.a La création du Consejo Estatal del Azúcar (CEA).....	40
4.2.b Réguler la main d'œuvre : braceros, colonos et clientélisme .....	41
4.2.c La hausse de la charge fiscale.....	41
4.3 <i>Le début du déclin de l'industrie sucrière dominicaine : .....</i>	<i>42</i>
4.3.a Le Parti Révolutionnaire Dominicain (PRD) et sa relation avec l'industrie sucrière (1978-1986) .....	42
4.3.b La chute de Duvalier et la crise de l'approvisionnement de la main d'œuvre haïtienne .....	43
4.3.c Les années 90 : le retour de Balaguer au pouvoir et l'échec du CEA .....	44
<b>PARTIE II : UN SECTEUR EN DÉCLIN AU SEIN DE L'ÉCONOMIE ET DE LA SOCIÉTÉ DOMINICAINE ?.....</b>	<b>47</b>
<b>CHAPITRE 1. LE SECTEUR SUCRIER AU DEBUT DU XXI<sup>E</sup> SIECLE : ENTRE MANQUE DE DYNAMISME ET BAISSSE DES EXPORTATIONS.....</b>	<b>47</b>
1.1 <i>Les principaux secteurs concurrents de l'industrie sucrière depuis les années 1990 :.....</i>	<i>47</i>
1.1.a La zone franche industrielle, responsable du déclin de l'industrie sucrière ?.....	47
1.1.b La relation entre tourisme et économie de plantation .....	50
1.1.c Le secteur des services et les problèmes de captation de la main d'œuvre .....	51
1.1.d La concurrence d'autres produits agricoles .....	52
1.1.e La contrebande et la vente illégale de sucre.....	54
1.2 <i>La mauvaise image de l'industrie de la canne à sucre.....</i>	<i>55</i>

1.2.a La rivalité du sucre de canne avec le sucre de betterave et les édulcorants.....	55
1.2.b Les campagnes contre le sucre.....	57
1.2.c La relation entre esclavage et production sucrière en République Dominicaine un cas à part ? .....	58
<b>1.3 Un rôle amoindri dans la société dominicaine .....</b>	<b>60</b>
1.3.a Une industrie qui souffre de la perte des terrains agricoles et de difficultés pour contrôler la matière première .....	60
1.3.b Une société où l'on dénombre chaque année moins d'agriculteurs et de cultivateurs de canne.....	61
<b>1.4 La décroissance du modèle sucrier .....</b>	<b>63</b>
1.4.a La chute continue des prix du sucre et le manque de rentabilité .....	63
1.4.b La diminution de la production.....	64
1.4.c L'uniformisation et la baisse des exportations .....	66
1.4.d La hausse des importations .....	68
<b>CHAPITRE 2. QUEL MARCHÉ DU SUCRE POUR LES ENTREPRISES SUCRIERES DOMINICAINES ? .....</b>	<b>71</b>
2.1 <i>Le marché mondial du sucre.....</i>	71
2.1.a La concentration des entreprises sucrières sur le marché mondial .....	71
2.1.b Marché libre ou accords préférentiels .....	72
2.1.c Quel marché pour quel sucre ?.....	73
2.2 <i>La dépendance de l'industrie sucrière dominicaine aux exportations vers les Etats-Unis .....</i>	74
2.2.a Une économie diversifiée mais encore dépendante des exportations de matières premières .....	74
2.2.b Les Etats-Unis et la République Dominicaine : un système de quota et un marché du sucre fermé .....	75
2.2.c Pourquoi les usines sucrières dominicaines n'exportent pas en Haïti ? .....	76
2.3 <i>Restructuration des exportations de sucre : le marché mondial et national .....</i>	77
2.3.a Le marché national : .....	77
2.3.b Des exportations qui se dirigent de plus en plus vers le marché mondial .....	78
<b>PARTIE III : L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE ; UNE INDUSTRIE EN PLEIN CHANGEMENT.....</b>	<b>80</b>
<b>CHAPITRE 1. LES FAILLES DE L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE AU XXI<sup>E</sup> SIECLE .....</b>	<b>80</b>
1.1 <i>Une situation de monopole et de monoculture .....</i>	80
1.1.a Le problème du monopole .....	80
1.1.b Un modèle de monoculture qui appauvrit les sols et fait croître le processus d'accaparement des terres .....	81
1.2 <i>Une industrie obsolète ? .....</i>	82
1.2.a Une méthode de production du sucre encore traditionnelle .....	82
1.2.b Le manque de modernisation et de mécanisation chez l'industrie étatique.....	83
1.3 <i>L'industrie sucrière dominicaine un paradigme productif.....</i>	84
1.3.a Qu'est-ce qu'un paradigme productif ?.....	84
1.3.b La dépendance à une main d'œuvre immigrée et irrégulière .....	85
1.4 <i>Les conditions de vie et travail des braceros : une situation d'esclavage moderne.....</i>	86
1.5 <i>Les problèmes environnementaux.....</i>	87
1.5.a La combustion des champs de canne .....	87
1.5.b L'utilisation de combustibles fossiles .....	88
1.5.c Les grosses quantités d'eau employées .....	88
1.5.d L'usage de produits chimiques : la contamination des sols et de l'eau .....	89
<b>CHAPITRE 2. LES POINTS FORTS DE L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE ET LES MESURES MISES EN PLACE POUR L'AMELIORER.....</b>	<b>90</b>
2.1 <i>Les mesures mises en place par le gouvernement dominicain.....</i>	90
2.2 <i>La modernisation et la modernité du secteur privé .....</i>	92
2.3 <i>Changement de paradigme : vers un meilleur respect des droits de l'Homme ? .....</i>	93
2.4 <i>Quelle diversification pour l'industrie sucrière dominicaine ?.....</i>	94
2.4.a Les déchets de la canne actuellement utilisés par l'industrie sucrière.....	94
2.4.b Dérivés de l'industrie sucrière .....	95
<b>CHAPITRE 3. QUELLES AMELIORATIONS POUR L'INDUSTRIE SUCRIERE DOMINICAINE ? .....</b>	<b>97</b>
3.1 <i>La canne à sucre, une formidable source d'énergie :.....</i>	97
3.2 <i>L'utilisation d'énergie solaire pour faire fonctionner les ingenios .....</i>	98
3.3 <i>La création de textile à partir de fibres de canne à sucre .....</i>	99
3.4 <i>Une culture plus respectueuse de l'environnement : le biologique .....</i>	99

3.5 <i>La production de sucre muscovado-panela</i> .....	100
3.6 <i>L'agro-tourisme, l'attractivité des champs de canne à sucre</i> .....	102
3.7 <i>La fin des bateyes et de l'exploitation de la main d'œuvre</i> .....	103
<b>CONCLUSION</b> .....	<b>105</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	<b>107</b>
<b>SITOGRAFIE (EVENTUELLEMENT)</b> .....	<b>109</b>
<b>TABLE DES ILLUSTRATIONS</b> .....	<b>115</b>
<b>TABLE DES MATIERES</b> .....	<b>116</b>

**MOTS-CLÉS** : République Dominicaine, canne à sucre, industrie sucrière, économie et société.

### **RÉSUMÉ**

Ce travail prétend s'intéresser au rôle que joue de nos jours la canne à sucre en République Dominicaine. En prenant en considération l'histoire de l'industrie sucrière dominicaine allant de la colonisation espagnole jusqu'à aujourd'hui le présent travail cherche à comprendre quels sont les enjeux qui la sous-tendent actuellement et qui impactent son développement futur. Aussi, dans une analyse qui abordera l'industrie sucrière dominicaine publique comme privée, nous nous demanderons si en 2020 la canne à sucre remplit toujours un rôle de premier plan au sein de l'économie et de la société dominicaine.

**KEYWORDS** : Dominican Republic, sugar cane, sugar industry, economy and society.

### **ABSTRACT**

This work focuses on the role and importance sugarcane plays in the Dominican Republic nowadays. Taking in consideration the history of the Dominican sugar industry starting from the Spanish colonization to today, this paper seeks to understand what are the issues that underlie this industry and what could possibly affect its development in the future. Moreover, in an analysis that will dive into both the public and private sector of the sugar industry, we will ask ourselves if in the current content of 2020, the sugarcane still plays a leading role in the Dominican economy and society.