Ouerfelli Mohamed,
Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale.

Leyde, Brill (The Medieval Mediterranean, 71), 2008, 809 p.
ISBN : 978-9004163102

Après l'ouvrage de Jong-Kuk Nam sur le commerce du coton, publié en 2007 dans la même collection, *The Medieval Mediterranean*, le travail de Mohamed Ouerfelli vient utilement compléter notre connaissance des produits échangés en Méditerranée au Moyen Âge. À vrai dire, dans ce volumineux ouvrage, l'auteur ne traite pas seulement de grand commerce et de navigation. Il entend faire une histoire globale du sucre avant son développement dans les colonies d'Amérique, ce qui touche à l'économie, certes, mais aussi aux techniques (de production, de commerce, de navigation), aux habitudes alimentaires, à la médecine, à la société, au pouvoir politique, à la culture matérielle, etc. L'auteur aborde tous ces aspects en trois parties (production, commerce et usages) qui, sans toujours éviter les répétitions, permettent de traiter de cette histoire du sucre.

Pour ce faire, il a mobilisé une documentation aussi abondante que variée, très hétérogène, soulignant à juste titre la difficulté qu'il y a à comparer les sources arabes, principalement des textes, et latines, composées d'une masse considérable de documents d'archives à Gênes, Venise, Palerme, Prato, Valence ou Barcelone. Du côté du monde musulman, il a certes pu utiliser les papyrus égyptiens et les documents de la Geniza, mais il a surtout sollicité les textes, très variés, qui évoquent le sucre : géographes et voyageurs bien sûr, mais aussi encyclopédies mameloukes, traités de médecine et de pharmacopée, livres de cuisine, sources juridiques (surtout pour l'Occident), etc. Du côté latin, la moisson est plus abondante, d'où un certain déséquilibre dans le traitement des deux espaces : contrats notariés ou comptes de marchands, qui permettent une première approche quantitative, inventaires de boutiques, et aussi documentation politique, sources judiciaires, etc. Enfin l'auteur ne néglige pas l'apport de l'archéologie, s'intéressant aussi bien aux structures (fouilles de moulins, de raffineries, d'infrastructures hydrauliques) qu'au matériel retrouvé (céramiques, outils).

Il peut ainsi montrer l'augmentation de l'usage du sucre, au départ limité à la médecine et à la pharmacopée, avant de devenir un produit de table apprécié par l'élite. Un long développement sur les usages médicaux, aussi bien dans le monde musulman que, plus tard, dans le monde chrétien, montre que le sucre entre dans un nombre croissant de préparations et devient un élément essentiel des pratiques médicales et diététiques du Moyen Âge. Progressivement cependant, il quitte la boutique de l'apothicaire pour gagner la table des souverains, puis des personnes fortunées, constituant un signe de prestige et un marqueur social important. On le trouve dans la pâtisserie et les boissons, mais aussi dans un grand nombre de plats pour lesquels il apporte une saveur aigre-douce, voire comme élément décoratif sous forme de sculptures. Il n'en reste pas moins que, en dépit de sa grande diffusion, il reste un produit réservé à l'élite en raison de son coût élevé.

Cette diffusion a été rendue possible par une augmentation des surfaces cultivées en sucre. L'auteur analyse ainsi en détail la progression de la culture de la canne en Égypte et en Syrie, ainsi qu'en Sicile musulmane, dans le sud du Maroc, et, plus tardivement, dans le sultanat nasride de Grenade. Au départ il ne s'agit que d'une culture de jardin, principalement ceux des souverains – c'est du moins ceux que nous donnent à voir les sources. En al-Andalus par exemple, les botanistes et médecins la cultivent dans les jardins des émirs des taïfas, contribuant à sa diffusion. Progressivement cependant, le sucre prend un caractère plus spéculatif : dès le XI^e^ siècle en Syrie ou en Égypte, où la production commence à augmenter, sous l'impulsion notamment des califes fatimides qui en font une source de revenu et de prestige. Les profits que le sucre engendre, ainsi que les difficultés de s'approvisionner dans l'espace syro-égyptien, expliquent la diffusion de cette culture dans d'autres régions, où elle prend d'emblée un caractère spéculatif, voire colonial, que ce soit dans le sultanat de Grenade à partir du milieu du XIV^e^ siècle, ou dans les terres chrétiennes, à Chypre, en Crète, en Sicile et dans le royaume de Valence.

L'importance des investissements et l'association entre les cultures et les opérations de transformation donnent alors à l'activité sucrière un caractère précapitaliste, qui s'affirme à partir du XIV^e^ siècle. Les meilleures terres, facilement irrigables, sont réservées au sucre, entraînant une compétition avec les autres cultures vivrières, ce qui peut engendrer des conflits, notamment autour de la gestion de l'eau. Les paysages ruraux en ressortent profondément altérés, et les terres parfois épuisées. L'A. décrit avec précision le processus de production, de la culture de la canne à l'élaboration des différentes qualités de sucres. Il montre en particulier l'ampleur des investissements nécessaires : installations hydrauliques pour l'irrigation, moulins, pressoirs et raffineries, connus grâce à l'archéologie et qui nécessitent des capitaux importants et souvent une association entre les propriétaires de la terre, les maîtres sucriers et les marchands. Ces opérations de transformation

BCAI 24 (2008) Ouerfelli Mohamed: Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale., recensé par Dominique Valérian
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

prennent ainsi un caractère pré-industriel, et contribuent à modifier, parfois profondément, les paysages urbains. L'ensemble du processus réclame également une main-d'œuvre abondante, ce qui pose problème lors des crises démographiques, notamment à la suite de la grande peste, qui oblige provisoirement à avoir recours à des captifs. Car, contrairement à une idée répandue, les plantations, comme les installations de transformation, n'emploient pas une main-d'œuvre servile, qui n'apparaît que tardivement, dans les îles atlantiques. Les tâches sont par ailleurs de plus en plus spécialisées et requièrent un personnel qualifié, notamment les maîtres sucriers, qui contribuent, par leurs migrations, à la diffusion des techniques. Ce sont ainsi des Syriens qui, fuyant l'avancée mamelouke, permettent à la production chypriote de se développer, alors que les Siciliens contribuent à l'essor de l'activité en péninsule Ibérique.

Le voyage du sucre que décrit M. Ouerfelli le mène d'est en ouest depuis l'Inde jusqu'aux îles atlantiques, avant qu'il traverse l'océan après la découverte de l'Amérique. Il en suit les étapes, d'abord dans la région du Khuzistân, avant la conquête musulmane, puis en Syrie et Égypte où il est attesté très tôt, puisque l'archéologie nous montre des moulins sucriers dès l'époque omeyyade sur les rives de la mer Morte. Au Maghreb, comme dans la Sicile musulmane ou en al-Andalus, il apparaît au x^{e} siècle, mais de manière encore marginale. La deuxième étape correspond à l'appropriation par les chrétiens des techniques de culture et de transformation du sucre, d'abord dans la Syrie franque, puis à Chypre et en Crète, dont la production permet à la fois de satisfaire les besoins croissants de l'Europe et de pallier les difficultés de l'approvisionnement dans les ports musulmans. C'est de là, à partir surtout de la seconde moitié du xiv^{e} siècle, qu'il gagne la Méditerranée occidentale, perdant son statut d'épice : d'abord la Sicile, puis le sud de la péninsule Ibérique, principalement le sultanat de Grenade et le royaume de Valence, où il connaît un développement rapide au xv^{e} siècle, avant de passer dans l'Atlantique, à Madère, mais aussi dans les Açores et les Canaries. C'est à cette époque que le sucre oriental connaît une crise grave, notamment en Syrie et en Égypte. M. Ouerfelli explique ces changements en étant attentif aux facteurs naturels (épuisement des sols, manque de bois), politiques (monopoles en Égypte, sous le règne de Barsbay, dont il nuance les effets, ou à l'inverse, investissements forts de l'État, comme dans la Crète vénitienne), géopolitiques (conflits entre Islam et chrétienté, invasions mongoles, piraterie), à l'évolution de la demande européenne dont la forte augmentation motive un rapprochement des zones de productions. Cela lui permet de rejeter les explications traditionnelles proposées notamment par Ashtor, qui liait le déclin de l'industrie sucrière égyptienne et son transfert en Méditerranée occidentale à un retard technique par rapport à l'Occident.

Si la production est partagée à partir du xiv^{e} siècle entre les pays chrétiens et musulmans, le commerce méditerranéen du sucre est en revanche, dès le xii^{e} siècle, entièrement aux mains des premiers, qui disposent non seulement des flottes nécessaires, composées à la fois de galères et de navires ronds à voiles, mais aussi des réseaux de distribution sur les marchés de consommation européens. L'analyse des contrats de commerce ou de *nolis*, mais aussi des documents douaniers, permet de dresser le tableau de ces réseaux commerciaux et de leur évolution. Sans surprise, les grandes nations marchandes, surtout Gênes et Venise, occupent une place prépondérante, avec un partage des zones d'approvisionnement et les marchés de consommation, qui les mènent jusqu'au-delà du détroit de Gibraltar, en Angleterre et en Flandre : alors que les Génois s'assurent un quasi-monopole dans le sultanat de Grenade, les Vénitiens restent maîtres du marché égyptien, et surtout de Chypre et de la Crète, ainsi que de la Sicile. Les Catalans, les Florentins, les marchands du Midi de la France, mais aussi les Allemands de la compagnie des Ravensburg à Valence, se partagent le reste du marché.

L'abondance des données chiffrées qu'offre la documentation notariale (volumes de cargaisons, prix, salaires, etc.), malgré son caractère souvent disparate, permet à l'auteur de dégager des tendances qui montrent une augmentation constante de la demande et donc du commerce du sucre et des profits qu'il génère. Cela explique la forte compétition qui se joue aussi bien autour de la production que de la commercialisation du produit. Dès le début, le sucre intéresse de près le pouvoir, ce qui lui permet d'être relativement bien documenté, même pour le domaine islamique. C'est dans les jardins princiers qu'il s'est d'abord développé, et il reste un signe et un instrument de prestige. Mais il est surtout une source de revenus importante, que ce soit directement par la récolte des terres princières, ou par les taxes levées sur la production, parfois grevés d'impôts spéciaux comme dans l'Égypte fatimide et mamelouke, et sur le commerce. M. Ouerfelli montre ainsi que le sucre entre dans des politiques économiques qui visent à en accroître la production, comme en Égypte, où l'État intervient traditionnellement dans l'économie, ou dans le sultanat de Grenade où l'on fait appel massivement à des investissements extérieurs, principalement génois. Le pouvoir intervient également en amont, soit par ses investissements dans les infrastructures, soit comme entrepreneur, parfois

BCAI 24 (2008) Ouerfelli Mohamed: Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale., recensé par Dominique Valérian
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net

en association avec les autres acteurs économiques, parfois en opposition. En Égypte en particulier, la compétition est forte, et souvent inégale, entre d'une part le prince et les émirs, et d'autre part les autres propriétaires terriens ou les marchands. Le monopole institué par Barsbay en 1423 apparaît ainsi comme l'aboutissement d'une politique plus ancienne de renforcement du pouvoir sultanien sur la production de sucre, de plus en plus concurrencée par les plantations de Méditerranée occidentale. Le plus souvent cependant, l'activité est davantage partagée. L'importance des investissements, dans la production comme dans la commercialisation, la réserve pourtant à une élite de grands marchands, propriétaires terriens, hauts fonctionnaires ou émirs. L'auteur peut ainsi dresser quelques portraits d'acteurs, comme la famille vénitienne des Corner, qui assure une grande part de la production et du commerce du sucre à Chypre, Marco de Zanono en Crète ou les Spinola dans le sultanat de Grenade.

M. Ouerfelli donne donc toute sa dimension à l'histoire du sucre en Méditerranée. Même si ce produit de consommation reste réservé à l'élite, il est devenu un enjeu économique majeur, mettant en jeu des capitaux considérables, mobilisant les pouvoirs, aussi bien dans le monde musulman que dans la chrétienté, au point de devenir un des éléments de la complexe géopolitique de la Méditerranée médiévale. Mais l'auteur en analyse également les implications sociales, culturelles ou techniques, en étant toujours attentif aux évolutions au cours d'une longue période qui va du VIII^{e} au XV^{e} siècle.

Dominique Valérian
Université Paris 1

BCAI 24 (2008) Ouerfelli Mohamed: Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale., recensé par Dominique Valérian
© IFAO 2026 BCAI en ligne http://www.ifao.egnet.net