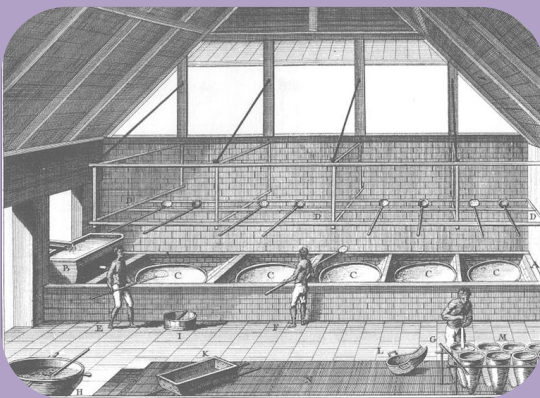




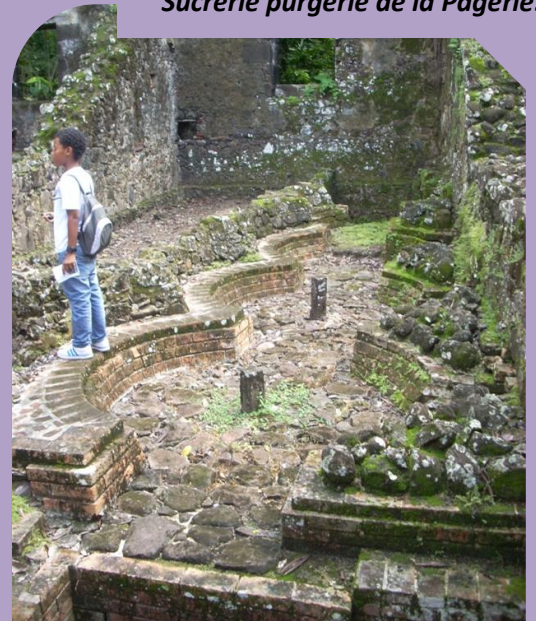
*Reconversion d'une chaudière.  
Sucrierie purgerie de la Pagerie.*



*Emplacement des chaudières  
(marmites) de taille décroissante.  
Sucrierie purgerie de la Pagerie.*



Intérieur d'une sucrierie, planche de l'Encyclopédie, XVIIIème. Le vesou arrive à gauche avant de passer dans les chaudières. Les esclaves tiennent des écumeurs et des louches. Celui de droite verse le sucre dans les formes pour l'égoutter.



### **Fabrication du sucre**

À maturité, les cannes sont coupées, transportées par charrettes (cabrouets) jusqu'au **pressoir** (**moulin** à eau, à bêtes, éventuellement à vent) où elles sont broyées entre trois tambours appelés **rolls** (voir le doc.7). C'est une opération dangereuse pour les esclaves qui y travaillent. Le jus filtré (**vesou**) coule vers la **sucrierie** par un canal avant de passer par 5 ou 6 **chaudières** (marmites) de taille décroissantes. En passant d'une marmite à l'autre, le vesou est filtré, débarrassé de ces impuretés par écumage, clarifié et réduit en sirop. C'est un travail long, pénible (chaleur, fumée, odeur) et complexe. Le **foyer**, alimenté par du bois et de la **bagasse** (résidu de la canne) doit être maintenu à bonne température. La chaleur se répand sous les chaudières grâce à des **canalisations**. La fumée est évacuée par la **cheminée**.

C'est dans la **purgerie** que la cristallisation a lieu. Le sucre est mis à décanter dans des moules percés pour laisser le sirop s'écouler. Si l'on veut obtenir du sucre brut non raffiné, il est placé dans des barriques percées. Au contraire, si le but est d'obtenir du sucre blanc « raffiné » ou « terré », il est placé dans des **formes à sucre**.

Une fois les pains de sucre complètement secs, ils sont réduits en poudre par pilage puis mis en barriques à destination de la France.

Avec le résidu liquide du sucre (**mélasse**), on fabrique le **tafia** (**rhum agricole**) dans la **vinaigrerie**.