

316J237

Fonds de Sigy

—

Transcription établie par Justine Queuniet le 18 août 2025

—

Règlement pour le travail sur l'habitation

Ce règlement sera sujet à des exceptions dans beaucoup de circonstances, comme quelqu'accident arrivé à la manufacture etc. mais si l'on s'en écarte pour quelques instants, on y reviendra bientôt.

Le résultat de tout le travail sur l'habitation durant une année doit être 300 barriques de sucre terré, & du rum & du tafia¹ en proportion des sirops produits par ces sucres ; de plus, les vivres nécessaires pour donner aux nègres ce qu'on appelle l'ordinaire ; enfin, l'entretien des nègres, du troupeau, des bâtiments, des instruments aratoires & des ustensiles nécessaires à la Manufacture en un état tel que l'on puisse toujours se flatter de continuer le travail sur le même pied.

Les 300 barriques de sucre, produit de la manufacture ainsi que les rhums & tafias ne sont que l'emploi des produits de la culture & la manufacture, d'après notre position locale, ne devant jamais s'arrêter, il faut que la culture lui fournisse incessamment. Leurs travaux doivent donc être simultanés, & correspondre tellement que la manufacture ne souffre aucun retard ; & que les plantes parvenues à leur parfaite maturité ne languissent jamais.

La consommation des vivres étant journalière, & leurs cultures devant marcher ensemble avec tout le travail de l'habitation il s'en suit qu'elle doit être continuelle ainsi que leur récolte.

L'entretien des nègres & du troupeau dépendant d'une nourriture saine & suffisante, d'une discipline humaine, juste & invariable, d'un travail réglé, contant, mais jamais forcé, & des soins les plus vigilants comme des remèdes les plus prompts & les plus sagement administrés dans les maladies ; la culture des vivres ne doit jamais être négligée, on doit même y faire des sacrifices, & ce qu'on ne peut se procurer par soi-même doit être acheté avec une économie sage ; il est vrai, mais sans la moindre lésinerie, la discipline doit être connue de tous, égale pour tous & strictement maintenue, le travail & le repos doivent se succéder l'un à l'autre dans une proportion qui tende au bien de l'ouvrage & à la conservation de l'ouvrier, enfin, les soins envers les malades doivent être ceux du maître ; & l'administration des remèdes confiée à un homme de l'art, éclairé, humain, exact dans ses visites & toujours prêt dans les cas extraordinaires.

Les bâtiments ne donneront jamais de grandes réparations à faire si l'on ne néglige jamais les petites à mesure qu'elles se présentent & l'état des instruments aratoires & des ustensiles nécessaires à la manufacture sera ce qu'il doit être s'ils sont renouvelés à temps. Il faut donc avoir toujours chaque article double, aussi bien ceux que l'on peut se procurer soi-même que ceux qu'il faut acheter, & pour ces derniers, il faut avoir des moyens de communication faciles pour les faire venir aussi bien que pour expédier les produits de l'habitation, & comme ceci demande un travail considérable qui pourrait déranger les autres travaux, les époques doivent autant que possible en être réglées & marcher ensemble avec tout le reste.

¹ Alcool de canne à sucre

Tout ce qui précède montre que le travail général d'une habitation est composé de plusieurs travaux, tous différents, mais devant cependant marcher ensemble sans se gêner les uns les autres ; qu'ils doivent commencer & être terminés à des époques marquées & dépendantes d'autres époques, aussi marquées pour le commencement ou la fin d'autres travaux dont ils ne sont que les précurseurs ou la suite, & que malgré cette différence ; puisque les uns sont les travaux de la culture de la terre, les autres la manufacture du sucre & du rhum, d'autres enfin l'exécution des métiers nécessaires pour l'entretien de grands bâtiments & des ustensiles nécessaires à une grande culture & à une grande manufacture, comme maçons charpentiers, forgerons, charrons, tonneliers, etc. etc. ; ils ont cependant un but commun qu'il ne faut jamais perdre de vue en les dirigeant chacun en particulier.

Pour parvenir à ce but, il faut avant tout connaître les moyens disponibles pour l'atteindre, & ce que chacun de ces moyens peut fournir à l'ensemble dans un même espace de temps donné pour tous, par exemple, ce que l'habitation possède de terre, ce qu'il faut de nègres & de bestiaux pour les cultiver ; le temps que les plantes demanderont pour arriver à une parfaite maturité ce que leurs produits exigeront de bras & de temps pour être manufacturés, quel temps & combien d'ouvriers également il faudra pour tenir dans un état parfait les bâtiments etc. Ces moyens étant connus, il faut les mettre tous dans un rapport parfait en les divisant & les classant de telle sorte qu'il n'y ait ni travail ni temps perdu, car à quoi bon plus de production de la terre que la manufacture ne peut en employer ; pourquoi plus de bras à la manufacture que les produits de la terre n'en demandent ; quel sujet de dépenses qu'un luxe de bâtiments inutiles & qu'il faudrait entretenir & d'un autre côté, quelle perte de celle de production de la terre, faute de bâtiments & ustensiles nécessaires pour les employer utilement.

Les moyens étant bien connus & un rapport parfait étant établi entre eux, il s'agit de les faire marcher ensemble au but commun, de telle manière qu'il se hâtent réciproquement loin de se donner l'un à l'autre aucun retard, ceci s'obtiendra par une classification du travail aussi en accord avec la puissance de chacun des différents moyens par une division réglée & également proportionnée du temps donné pour mettre tous ces moyens en activité & en tirer le plus grand parti possible.

Tout ceci considéré je reconnois que les moyens de l'habitation sont 165 carrés de terre, 90 de bois, 260 nègres, 80 bêtes à cornes, 38 mulets, 6 juments poulinières & des bâtiments suffisants pour une manufacture proportionnée à la quantité des terres.

Le but atteint jusqu'ici a été 300 barriques de sucre & des rhums & tafias en proportion, de plus des vivres en suffisante quantité pour donner à peu près la moitié de l'ordinaire aux nègres (l'autre moitié étoit achetée). Il faut considérer que le nombre de nègres étoit plus considérable puisqu'il alloit à peu près à 290. Il est donc réduit de 30. Il sera donc peut être sage de réduire le produit à 270 barriques.

Ces moyens connus, voici quelle est leur division & dans quel rapport je les mets les uns avec les autres.

D'abord, deux carrés de terre sont employés pour les établissements, 20 carrés sont en savanne sur l'habitation d'embas & 5 à la Pirogue pour la nourriture des troupeaux ce qui fait à peu près 1 carré pour 5 bêtes, 6 carrés par leur éloignement ne sont pas susceptibles d'être plantés & sont laissés aux nègres pour leurs jardins reste donc 137 carrés propres à la culture soit de la canne, soit des vivres pour faire 300 barriques de sucre. Il faut à peu près 11000 formes dont environ 9000 de sucre de canne & 2000 de sucre de sirop. Ces 9000 formes de sucre de canne peuvent être le produit, dans les années communes, de 30 carrés de cannes plantées à 180 formes au carré – 5400 formes & de 30 carrés de rejettons à 120 formes au carré – 3600 formes total – 9000 formes qui donneront 2000 formes de sucre de sirop total – 11000 formes. Voilà donc 30 carrés de cannes plantées, & 30 de

rejettons c'est-à-dire 60 carrés qu'il faut avoir tous les ans à couper & comme les cannes plantées sont 16 à 18 mois avant d'avoir atteint leur parfaite maturité il faut donc en avoir toujours 45 carrés sur pied, de même pour les rejettons qui restent sur terre environ 14 mois il faut en avoir 35 carrés au total – 80 carrés & comme mille dérangements dans la température peuvent diminuer de beaucoup le produit de toutes ces terres, il est toujours mieux d'avoir 50 carrés de cannes plantées & 40 carrés de rejettons total – 90 carrés qu'il faut toujours entretenir plantant de nouvelles [pièces] à mesure que l'on récolte les précédentes.

Quant aux vivres, l'ordinaire des nègres emporte à peu près 500 barils de farine par an, & si l'on calcule que le manioc qui ne donne que très peu depuis quelques années rend 20 barils au carré, il faudra avoir tous les ans 25 carrés de manioc à arracher si l'on veut ne point acheter de vivres de cette espèce ceci ajouté aux 90 carrés en cannes donne 155 carrés en cultures qui retranchés des 137 carrés laissant 22 carrés des quels retranchant encore environ 6 carrés donnés alternativement aux nègres pour ajouter aux 6 carrés qui leur sont abandonnés pour jardins, il restera 16 carrés en repos que l'on appelle ici en dégras & qui alimenteront le troupeau & soulageront beaucoup la savanne. Le rapport des terres à la quantité du sucre à faire étant ainsi établi je passe aux nègres.

Et je remarque que les 300 barriques que je veux faire demandant que je coupe a peu près toutes les six semaines ou deux mois huit carrés de cannes plantées ou rejettons, & que j'en plante six indépendamment des plantations de manioc & des sarclages des jeunes cannes ; l'expérience me disant d'ailleurs qu'il faut environ 80 journées de nègre pour fouiller un carré de terre & 20 journées pour le planter, sachant d'ailleurs qu'il peut toujours se trouver quelques nègres malades ou détournés pour quelque travail particulier, je mets 60 nègres à la culture, desquels retranchant 10 pour les manades & autres détournements il reste 50 dont les 40 plus forts fouilleront, & les 10 plus faibles planteront, & je sais qu'ils me donneront mon carré en deux jours & ma pièce de 6 carrés en deux semaines, & que sur les six semaines composant la division du travail il me restera 4 semaines pour les autres travaux.

Le produit de 8 carrés de cannes demandant a peu près 15 jours de travail de la sucrerie pour en extraire le sucre, & ce travail ne devant s'interrompre ni jour, ni nuit, je mets 3 nègres raffineurs pour se relever alternativement tout les 24 heures afin qu'ils ayent 2 nuits de bonnes pour une de travail & je leur donne chacun un apprenti ce qui fait 6 nègres attachés particulièrement à la sucrerie & comme de même pour la rumerie, les veilles étant nécessaires pour chauffer, les nègres chauffeurs sont au nombre de 3, plus le maitre rumier. Total – 4 nègres pour cette partie. Je mets 2 nègres maçons & un apprenti, 2 charpentiers & un apprenti (ils sont en même temps charrons), un forgeron & un apprenti, cinq tonneliers & un apprenti, 2 scieurs de long & un apprenti, un maitre patron (ses seconds sont d'autres nègres de métier) – total 28 ouvriers.

Je mets un nègre maitre muletier pour conduire les jeunes muletiers qui sont au nombre de 12 afin d'en avoir toujours 10 en état de marcher.

Les jeunes négresses & les plus jeunes nègres formeront un petit atelier qui fait une partie des sarclages, & aides aux autres ouvrages.

Les enfans déjà grands sont aux herbes matin & soir.

Les vieillards sont gardiens du troupeau, des plantations, des barrières, je leur adjoins quelques enfans. D'autres nègres vieux ou peu infirmes soignent les vivres, & y travaillent à la case.

Les petits enfans jouent dans la cour sous la garde d'une négresse.

L'hôpital est soigné par deux négresses hospitalières, les négresses en couche par 2 sages-femmes négresses ; les infirmes & les gens âgés sont soignés à leur case.

Ainsi des 260 nègres la moitié environ sont employés activement c'est-à-dire 130. L'autre moitié se compose des enfans en dessous de 14 ans, des vieillards, des infirmes faisant seulement chacun ce que leur âge & et leur état comporte & de la moitié en activité les deux tiers environ sont employés à la culture de la terre & un tiers à la manufacture mais il faut remarquer que chacun n'est pas tellement attaché à sa partie qu'il n'en puisse être détourné pour donner assistance à ceux qui sont occupés à un autre travail au contraire, je porte souvent une grande quantité de bras sur un ouvrage pour hâter la marche de tout ensemble. On peut remarquer d'après le nombre de carrés de terre ci-dessus & d'après celui qui reste propre à la culture, d'après le nombre total des nègres & d'après celui de ceux qui sont jugés forts ou faibles, qu'il y a en tout a peu près 2 nègres pour un carré de terre & que le nombre des carrés de terre & celui des nègres vaillans est a peu près égal.

Le rapport des nègres travaillans avec celui des carrés de terre à cultiver, & avec l'ouvrage de la manufacture étant déterminé en général je passe au troupeau. Les 74 bêtes à cornes du troupeau de l'habitation & le troupeau des hauteurs montant ordinairement l'un & l'autre à 80 ou 90 bêtes, doivent fournir 30 bœufs travaillans divisés en trois compagnies de 10 chacun dont 8 formant 2 atelages marchant en même temps & 2 servant de rechange en cas de maladie, ces deux atelages sont relevés par deux autres, & ceux ci par les derniers en sorte que le temps de repos est toujours double de celui du travail. Si le troupeau ne suffit pas à cet entretien il faut alors acheter des bœufs car leur nombre ne doit jamais être au dessous de 28 ou 30. L'étalon & les six jumens avec les 40 mulets, doivent toujours fournir 30 mulets travaillans divisés également en trois compagnies, & devant travailler tour-à-tour & être toujours entretenus au même nombre. Il y a sur l'habitation un nègre panseur mais dans les cas graves il vient un maréchal expert.

Tous ces moyens étant ainsi mis en rapport les uns avec les autres je vais passer à la marche générale des différens travaux & observant que la division du temps est commune & qu'au bout de chacune de ces divisions chaque travail doit être arrivé à un tel degré qu'il permette de passer à un autre qui doit se présenter d'après l'ordre établi, en sorte qu'au bout de l'année chaque division de temps ayant été remplie par son travail & la dernière étant arrivée à sa fin les 300 barriques de sucre se trouvent faites.

Pour cela je divise le travail de toute l'année en huit périodes d'environ six semaines chacune durant les quelles tous les genres de travaux doivent être faits & un huitième du produit achevé en sorte que le travail de l'époque suivante n'est absolument que la répétition de celui de la précédente, a moins que quelqu'accident n'amène un détournement.

Cette division de six semaines étant fixée, voici comme je règle la marche générale du travail durant ce temps. Pour plus de comodité dans l'explication je commencerai au moment ou l'on vient de couper canne qui est ordinairement un samedi & je dis que :

La première semaine des nègres du grand atelier qui ne sont pas de quart coupent canne tous les matins ils portent de la paille le reste de la journée si l'on est à court de chauffage & que le temps le permette, sinon ils font un sarclage. Les muletiers & les cabrouetiers² portent canne au moulin. Les nègres du petit atelier qui ne sont pas de quart sarclent à moins qu'ils ne soient nécessaires pour donner un coup de main au grand atelier. Les nègres de quart sont au moulin & à la sucrerie qui marche jour & nuit. Les raffineurs qui ne sont pas de quart & les autres ouvriers qui n'ont pas d'occupation

² Conducteurs de cabrouet, petite charrette à deux roues utilisée pour transporter les cannes à sucre (Source : <https://www.cnrtl.fr>, consulté le 18 aout 2025)

particulière en ce moment fouillent le sucre, ils font les fondues s'il est à propos d'en faire, avec les sucres, sirops fins précédents, on coupe du bois & on le porte, on chauffe l'étuve nuit & jour, on fait des grapes & on chauffe à la vinaigrerie, les charpentiers & les maçons qui ne sont pas de quart & tous les autres ouvriers sont occupés aux ouvrages du moment s'ils en ont alors de particuliers, mais toujours a portée du moulin & de la sucrerie.

La seconde semaine est a peu près semblable à la première.

La troisième semaine, le grand atelier sarcle, le petit atelier ramasse le plan, les muletiers le portent, le vieux monde plante la terre fouillée par le grand atelier durant l'époque précédente, quand le plan est ramassé le petit atelier sarcle, on arrache manioc & on fait de la farine à la gragerie³ on finit de fouiller le sucre à la purgerie & on commence à le terre, on coupe du bois, on le porte, on chauffe l'étuve, on fait des grapes & on chauffe à la vinaigrerie, les charpentiers font la visite du moulin & des cabrouets & les réparent, les autres ouvriers sont occupés à leurs ouvrages particuliers, s'ils en ont pour le moment, autrement ils donnent un coup de main à la purgerie.

La quatrième semaine le grand atelier fouille pour planter comme l'époque suivante, le petit atelier sarcle, le vieux monde & les nourisses repandent le fumier dans les fosses des jeunes cannes dernièrement sarclées, les cabrouetiers & les muletiers portent le fumier sur la pièce qu'on doit fouiller durant l'époque suivante, on arrache manive & on fait la farine à la gragerie, on finit de terre le sucre à la purgerie, les raffineurs vont chercher des liannes & des cappes pour réparer les formes, on pile le sucre dans des barriques faites durant l'époque précédente, on coupe bois & on la porte, on fait des grapes & on chauffe à la vinaigrerie, les maçons font la visite des équipages & les réparent, les charpentiers & les autres ouvriers sont occupés aux ouvrages du moment.

La cinquième semaine le grand atelier fouille partie pour planter canne & partie pour planter manioc, le petit atelier plante le manioc, les cabrouetiers & les muletiers continuent à porter le fumier, on arrache manioc & on fait la farine, le sucre s'égoute à la purgerie, les raffineurs vont fouiller de la terre pour terrer durant l'époque suivante, on débarque les provisions & l'on embarque les sucres & les rums, on fait du bois & on le porte on fait des grapes & on chauffe à la vinaigrerie, les tonneliers font des barriques pour l'époque suivante les autres ouvriers sont occupés chacun aux ouvrages du moment.

La sixième semaine le grand & le petit atelier sarclent, les muletiers vont chercher de la chaux, on arrache manioc & on fait farine, le sucre finit de s'égouter, on le met à l'étuve, on cuit les sirops fins, les ouvriers des batimens vont aux bois pour bruler, on les porte, on fait des grapes & on chauffe à la vinaigrerie les tonneliers font des barriques pour l'époque suivante, les charpentiers & les autres ouvriers sont occupés aux ouvrages du moment. On prépara le canal, le moulin & la sucrerie le samedi on coupe canne & on commence l'époque suivante.

Cette distribution de l'ouvrage n'est qu'une règle générale suivie pour la plus part du temps mais dont s'écarte quelques fois à raison des saisons qui sont préférables pour un ouvrage plutôt que pour un autre, de la température du moment qui ne permet pas de s'occuper d'un tel travail mais est favorable pour tel autre, mais si par ces considérations ou d'autres semblables on presse plus sur une partie que sur les autres, on abandonnera cependant pas celles-ci entièrement parce qu'une suspension absolu d'un des travaux mettoit tôt ou tard dans l'ensemble un retard facheux & occasionneroit une perte majeure.

³ Lieu de râpage et du pressage du manioc, permettant d'en extraire le suc nocif
(Source : <https://pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA97202281>, consulté le 18 août 2025)