

Revue d'histoire maritime

24

Sintès – 979-10-231-1894-0

Gestion et exploitation
des ressources marines de
l'époque moderne à nos jours



Revue
d'histoire
maritime

Dirigée par
Olivier Chaline
& Sylviane Llinares

n° 24
Gestion et exploitation
des ressources marines
de l'époque moderne
à nos jours

Gilbert Buti,
Christophe Cérino,
Daniel Faÿet
& Olivier Raveux

Cueillis au fil des littoraux tantôt européens (goémon, barilles), tantôt lointains (wakame), prélevés au fond des mers (corail, éponges, fruits de mer), nombreux sont les organismes marins exploités par l'homme. S'ils arrivent souvent dans nos assiettes, ils entrent aussi dans des circuits commerciaux complexes et dans des chaînes de transformation artisanales ou manufacturières sous l'Ancien Régime, industrielles à l'époque contemporaine.

Ces ressources sont désormais au cœur de nos préoccupations, que l'on s'inquiète de leur épuisement ou que l'on en prospecte de nouvelles. Elles stimulent aussi les convoitises et renforcent le mouvement de territorialisation des mers et océans. De tels enjeux, si actuels, n'en sont pas moins à considérer dans une plus longue durée, ici depuis le XVIII^e siècle. C'est là tout l'intérêt de ce numéro 24 de la *Revue d'histoire maritime*, riche des analyses des spécialistes reconnus de plusieurs disciplines.

Depuis vingt ans, la *Revue d'histoire maritime* met en lumière la recherche des historiens du monde entier sur l'histoire des relations que les hommes ont entretenues, siècle après siècle, avec les mers et les océans.

Maquette de couverture : atelierpapier.fr

www.pups.paris-sorbonne.fr

25€
979-10-231-0578-0

FED
4124



9 791023 105780

Revue d'histoire maritime

24

Gestion et exploitation
des ressources marines
de l'époque moderne à nos jours

Les PUPS, désormais SUP, sont un service général
de la faculté des Lettres de Sorbonne Université.

© Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2018
© Sorbonne Université Presses, 2021

ISBN PAPIER : 979-10-231-0578-0
PDF complet – 979-10-231-1890-2

TIRÉS À PART EN PDF :

Éditorial – 979-10-231-1891-9
Présentation du dossier – 979-10-231-1892-6
Charpentier – 979-10-231-1893-3
Sintès – 979-10-231-1894-0
BUTI & RAVEUX – 979-10-231-1895-7
FAGET & CARROLL – 979-10-231-1896-4
RIVOAL – 979-10-231-1897-1
FERRIÈRE & PRIMA – 979-10-231-1898-8
FICHOU – 979-10-231-1899-5
AMÉZIANE – 979-10-231-1900-8
GEISTDOERFER É FICHOU – 979-10-231-1901-5
GEISTDOERFER – 979-10-231-1902-2
MARIAT-ROY – 979-10-231-1903-9
VARIA SCHNAKENBOURG – 979-10-231-1904-6
VARIA BOUREILLE – 979-10-231-1905-3
CHRONIQUE BON DJEMAA – 979-10-231-1906-0
CHRONIQUE CLOUTOUR – 979-10-231-1907-7
CHRONIQUE PÉTON – 979-10-231-1908-4
COMPTES RENDUS – 979-10-231-1909-1

Mise en page d'Emmanuel Marc Dubois (Issigeac),
d'après le graphisme de Patrick Van Dieren

SUP

Maison de la Recherche
Sorbonne Université
28, rue Serpente
75006 Paris

tél. : (33)(0)1 53 10 57 60

sup@sorbonne-universite.fr

sup.sorbonne-universite.fr

Revue dirigée par Olivier Chaline & Sylviane Llinares

Depuis le début de 2006, la *Revue d'histoire maritime* paraît deux fois l'an, au printemps et à l'automne. Les numéros comportent un dossier thématique.

Le précédent numéro (22-23) était consacré à « L'économie de la guerre navale », de l'Antiquité au ^{xx}^e siècle.

Le prochain numéro (25) portera sur « Le navire à la mer ».

Comité scientifique

Pascal Arnaud, Patrick Boureille, Manuel Bustos Rodriguez, commissaire général Vincent Campredon, Olivier Forcade, Jean-Marie Kowalski, Magali Lachèvre, Caroline Le Mao, Michael Limberger, Sylviane Llinares, Tristan Lecoq, Mathias Tranchant, Jacques Paviot, David Plouviez, Amelia Polonia, Louis Sicking.

Secrétariat de rédaction

Xavier Labat Saint Vincent, Claire Laux, Caroline Le Mao (comptes rendus)

Le courrier est à adresser à
Olivier Chaline
Sorbonne université
1 rue Victor Cousin
75230 Paris cedex 05

Les ouvrages à recenser sont à adresser à
Caroline Le Mao
université Bordeaux-Montaigne
UFR d'Histoire
33607 PESSAC cedex

Sommaire

Éditorial

Olivier Chaline.....	8
----------------------	---

DOSSIER

GESTION ET EXPLOITATION DES RESSOURCES MARINES DE L'ÉPOQUE MODERNE À NOS JOURS

Gestion et exploitation des ressources marines de l'époque moderne à nos jours

Gilbert Buti, Christophe Cérino, Daniel Faget & Olivier Raveux	13
--	----

La gestion d'une ressource maritime: le goémon en Bretagne (fin XVII^e-XVIII^e siècle)

Emmanuelle Charpentier	17
------------------------------	----

Exploitation, production et commerce des Soudes naturelles en Méditerranée occidentale au XVIII^e siècle

Nicole Sintès	37
---------------------	----

Une intégration marseillaise dans la filière corail:

la manufacture royale Miraillet, Rémuzat & C^{ie} (1781-1792)

Gilbert Buti & Olivier Raveux.....	55
------------------------------------	----

La base de données Histospongia. Exploitation des éponges en méditerranée au XVIII^e siècle: sources, méthodologie, premiers résultats

Daniel Faget & Éric Carroll	73
-----------------------------------	----

Gérer les ressources lagunaires. La pêche locale dans l'approvisionnement de Venise (XVIII^e siècle)

Solène Rivoal	97
---------------------	----

La culture du wakamé en France. Diffusion des savoirs et multiplicité des acteurs dans une controverse scientifique autour d'une ressource marine végétale

Hervé Ferrière & Véronique Prima	113
--	-----

L'industrie de l'iode de la mer, un produit stratégique (1820-1945)

Jean-Christophe Fichou.....	127
-----------------------------	-----

Fruits de mer méconnus : quelles utilisations ? quels impacts sur la ressource ? Nadia Améziane	139
La mer et les ressources marines : pratiques et vertus thérapeutiques Alette Geistdoerfer & Jean-Christophe Fichou	157
L'exploitation des ressources océaniques profondes : les rêves et la réalité Patrick Geistdoerfer	169
Hommage à Alette Geistdoerfer Émilie Mariat-Roy	183

VARIA

Bonne prise ou mainlevée ? Pratique et cadre juridique de la navigation neutre au XVIII ^e siècle Éric Schnakenbourg	191
L'implantation de la base opérationnelle de l'île Longue : un enjeu local vite oublié Patrick Boureille	207

CHRONIQUES

Position de thèse. Le port en Mésopotamie aux III ^e et II ^e millénaires av. J.-C. Hommes, activités, techniques et structures Maëva Bou Djemaa	227
Position de thèse. Les relations entre l'homme et la mer dans « le pays des Isles de Xaintonge » au XVII ^e siècle Marie Cloutour	233
Position de thèse. Penser l'existence de vie dans les profondeurs marines au XIX ^e siècle : d'un abîme impossible à l'origine du vivant (1804-1885) Loïc Péton	239

COMPTES RENDUS

Éric Rieth, <i>Navires et construction navale au Moyen Âge. Archéologie nautique de la Baltique à la Méditerranée</i>	245
Yannis Suire, <i>Le Marais poitevin des origines à nos jours</i>	247
Yannis Suire (éd.), <i>La Côte et les marais du Bas-Poitou vers 1700</i> <i>Cartes et mémoires de Claude Masse, ingénieur du roi</i>	249
Olivier Chaline, <i>Les Armées du roi. Le grand chantier (XVII^e-XVIII^e siècle)</i>	251
Silvia Marzagalli, <i>Bordeaux et les États-Unis, 1776-1815. Politique et stratégies négociantes dans la genèse d'un réseau commercial</i>	255
Hervé Pichevin & David Plouviez, <i>Les Corsaires nantais pendant la Révolution française</i>	260
Alain Gérard (éd.), <i>Mes Aventures. Journal inédit de Paul-Émile Pajot (1873-1929), marin-pêcheur et peintre de bateaux</i>	263
Guillemette Crouzet, <i>Genèses du Moyen-Orient. Le golfe Persique à l'âge des impérialismes (vers 1800-vers 1914)</i>	265
Thomas Vaisset, <i>L'Amiral d'Argenlieu. Le moine-soldat du gaullisme</i>	269

Gestion et exploitation des ressources maritimes

de l'époque moderne à nos jours

EXPLOITATION, PRODUCTION ET COMMERCE
DES SOUDES NATURELLES
EN MÉDITERRANÉE OCCIDENTALE
AU XVIII^e SIÈCLE

Nicole Sintès

*Maison méditerranéenne des sciences de l'homme
CNRS UMR 7303 TELEMME*

Avant l'invention du procédé Leblanc à partir du sel marin, la soude, nécessaire à la verrerie et à la savonnerie, était obtenue par calcination de végétaux. Il s'agissait soit de certaines variétés d'algues, principalement le *Fucus*, sur les côtes de l'Atlantique et de la Manche, soit de plusieurs variétés de plantes halophytes, poussant sur les sols salins des plaines littorales méditerranéennes.

L'exploitation des sodes végétales dans l'espace méditerranéen fait partie, depuis l'Antiquité, de la gestion traditionnelle d'un littoral souvent assez répulsif (menaces barbaresques et risque de malaria) par les communautés villageoises. Elle est associée, ici à l'élevage (Camargue), là à une production céréalière épisodique (Alicante, Sicile), ou à d'autres cultures spéculatives comme le safran et le spart. Au cours du xvii^e siècle, les sodes naturelles deviennent un produit très recherché et la collecte, notamment marseillaise, s'étend à l'ensemble du pourtour méditerranéen. Néanmoins, si les approvisionnements sont assurés en quantité, la qualité des sodes devient le problème majeur au xviii^e siècle. Celle-ci est, en effet, primordiale dans l'industrie verrière, tant pour la fabrication des grands miroirs à plat que pour l'optique de précision dont les marines sont demandeuses.

Or, en termes de qualité, toutes les sodes naturelles ne se valent pas : il existe une hiérarchie en fonction des lieux d'origine. Au vrai, bien qu'établie empiriquement, celle-ci classe les sodes naturelles suivant leur teneur en carbonate de sodium, ce qui ne sera étayé que dans les années 1780 par les découvertes de la chimie. En attendant, la répartition géographique reste le seul critère déterminant et les appellations d'origine sont d'une grande variété : barilles d'Espagne, cendres de Sicile et du Levant, salicor du Roussillon, du Languedoc et de Provence, bourdes de Barbarie, blanquette d'Aigues-Mortes. Autant de noms de lieux qui déterminent la qualité et donc le prix des sodes livrées à Marseille.

Toutefois, la situation de Marseille, grand *emporium* du bassin occidental de la mer Méditerranée, ne suffit pas à expliquer cette préférence pour ce que l'*Encyclopédie* nomme les « pays chauds », en opposition aux pays septentrionaux dits pays froids. En effet, le *Dictionnaire universel du commerce* et les deux *Encyclopédie* le soutiennent : la meilleure soude est celle d'Alicante, ce que confirme encore la manufacture des glaces de Saint-Gobain, « où l'on ne voulait connaître que la soude d'Alicante pour faire de la glace¹ ». Les analyses chimiques démontreront, ultérieurement, que les soudes naturelles d'Alicante, les soudes de barilles, contiennent jusqu'à 40 % de carbonate de sodium².

Cette exigence en matière de localisation est si contraignante pour la filière du verre qu'elle fera des soudes naturelles espagnoles l'un des enjeux économiques des luttes franco-anglaises du XVIII^e siècle. C'est alors que la physionomie de cette exploitation change radicalement en Méditerranée occidentale. La gestion traditionnelle disparaît pour faire place à l'économie de marché. Le Levant espagnol, autour d'Alicante, se trouve d'autant plus sur le « front » de la lutte pour la maîtrise du commerce des soudes de qualité que les négociants marseillais se tournent de plus en plus vers l'industrie savonnaire. Plus au sud, à Almeria, les Anglais imposent déjà leurs prix. Quelles stratégies mettent en œuvre les Marseillais pour lutter contre leurs rivaux ? S'ils ne disposent pas de la maîtrise des mers, ils ne sont pas sans atouts. Leur implantation séculaire sur le littoral espagnol et leur maîtrise de l'outillage commercial leur permettent de surmonter la difficulté.

Une recherche sur une matière première impose de faire appel à plusieurs disciplines. Celles qui ont été surtout mises ici à profit sont la botanique et la chimie, celle du verre et du savon en particulier, pour lesquelles les sources imprimées sont prépondérantes. Les dépositions des capitaines de navires marchands devant les intendants de la Santé maritime de Marseille et les manifestes d'entrées de marchandises dans ce port fournissent des éléments pour apprécier, sinon mesurer avec précision, la croissance du marché des soudes naturelles. En dépôt aux archives de la chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille, la correspondance de la maison Roux, qui entretenait des relations anciennes et très suivies avec les négociants du littoral espagnol, apporte de précieux renseignements sur ces approvisionnements. Quant aux archives municipales d'Alicante, de Carthagène et de Lorca, elles font état de l'ampleur

1 Claude Pris, *La Manufacture royale des glaces de Saint-Gobain. Une grande entreprise sous l'Ancien Régime*, ANRT Lille, 1975, 3 tomes, p. 389 ; Diderot et d'Alembert (dir.), s. v. « Soude », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, 1751-1772.

2 Marie-Hélène Chopinet, « Évolution des alcalins dans les mélanges vitrifiables depuis le 18^e siècle », *Verre*, vol. 9, n° 6, janvier 2004, p. 38-45.

des changements apportés dans le Levant espagnol par l'exploitation intensive des soudes végétales.

Après une vision d'ensemble de la localisation des soudes naturelles, j'aborderai plus précisément la production de cette matière première au Levant espagnol dont la croissance ne modifia pas le mode de fabrication. Enfin, je montrerai les étapes du passage d'une exploitation traditionnelle à une intégration verticale réussie, bien qu'imparfaite et limitée dans le temps par la découverte de la soude dite artificielle.

UNE SOURCE D'APPROVISIONNEMENT TRÈS LOCALISÉE

Sans être des ressources marines proprement dites, les soudes végétales doivent leur présence à la proximité de la mer. Le clivage chaud/froid, succinctement défini par l'*Encyclopédie*, tient à deux facteurs essentiels : le sol et le climat. En Europe occidentale, seules les plaines bordant la Méditerranée, « dues assez souvent à des effondrements suivis de comblements³ », présentent des surfaces vraiment importantes de sols affectés par la salure et portant une végétation particulière dite halophyte, voire halophile⁴ : ce sont les sols salins⁵. Ceux-ci existent aussi en Afrique du Nord et au Moyen-Orient, dans des conditions extrêmes : ce sont les *chotts* et les *sebkhas*.

Ces sols salins se forment de deux façons différentes qui existent conjointement sur le pourtour méditerranéen et qui sont liées à la formation même de la mer. C'est le cas lorsqu'une nappe phréatique à faible profondeur permet la remontée des sels en surface et leur concentration sous l'effet de l'évaporation. L'aridité du climat a donc une importance particulière : plus elle est forte, plus les sels sont concentrés, ce qui ne peut pas se produire dans les régions septentrionales, où les pluies, au contraire, sont fréquentes l'été et assurent en partie le lessivage

3 Fernand Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Paris, A. Colin, 1966, p. 53.

4 D'une manière rigoureuse, « plante halophyte » n'est pas synonyme de « plante halophile » qui, étymologiquement, signifie « plante aimant le sel ». En effet, certaines halophytes, bien que pouvant résister à d'importantes accumulations de sels dans le milieu extérieur, se comportent normalement sur des sols non salés et ne sont donc que des « halophytes facultatives » auxquelles il est difficile d'attribuer la qualité d'halophilie. D'autres sont des « halophytes obligatoires » qui peuvent être considérées comme des halophiles (salicornes). Cette distinction prend toute son importance dans le cas de la culture *barrillera* espagnole.

5 Les sols salins constituent une sous-classe des sols sodiques caractérisés par leur richesse en sodium. Dans les sols salins, le sodium se trouve sous forme de sels solubles, tandis que dans l'autre sous-classe, sols à complexe sodique, cet élément est sous forme échangeable et les sels solubles sont peu abondants. Seuls nous intéressent ici les sols salins à cause de leur végétation spécifique.

du sol, et où l'action anthropique vise à éliminer les sels qui pourraient rester, comme dans les polders.

40 La planéité est l'autre élément décisif, soit pour la remontée des sels, comme le chlorure de sodium qui provient de l'eau de mer, dans les plaines littorales (de formation récente à l'échelle de la Méditerranée), soit comme facteur d'accumulation dans les dépressions ou les bassins endoréiques, où divers carbonates proviennent de l'érosion de roches riches en minéraux sodiques. Telle est la situation des bordures de montagne dans des milieux que l'on peut déjà qualifier de désertiques. Ces différents types de régions se retrouvent dans les pourvoyeurs du marché marseillais de soutes naturelles : les plaines alluviales avec les deltas de l'Èbre, du Nil et la Camargue ; les plaines littorales de Sicile (entre Agrigente et Gela), de Sardaigne (Cagliari), du Roussillon et du Languedoc, ainsi que des Baléares ; les dépressions comme la dépression pré-littorale du bas Segura ; les bordures de montagne – et dépressions en même temps –, à savoir les chotts au pied de l'Atlas saharien et tunisien, et ceux en bordure des Aurès, ainsi que la dépression de la mer Morte.

Dans tous les cas, ces terres, certes souvent limoneuses, sont néanmoins beaucoup trop salées pour pouvoir porter des cultures traditionnelles car peu de plantes résistent à de telles conditions. Il y faut un aménagement artificiel ou se contenter de collecter les plantes qui y poussent naturellement⁶. Les espèces indigènes sont en nombre limité et occupent assez peu le sol, à côté de zones totalement dépourvues de végétation, sables ou limons recouverts de croûtes de sel. En France, c'est la Camargue qui présente ce mode d'occupation du sol le plus connu.

Une grande variété de plantes

La plus grande partie des soutes, du moins celles qui offrent un intérêt économique du fait de leur forte teneur en carbonate de sodium (entre 5 % et 40 % du poids de leurs cendres), appartiennent à la famille des chénopodiacées ou salsolacées, plantes dont la succulence vise moins à lutter contre la sécheresse (comme dans le cas des cactées) qu'à survivre dans un milieu hypersalé. La plupart de ces plantes accumulent dans leurs organes une grande quantité de substances minérales et de sels. Comme son nom l'indique, *Salsola soda* (soude commune) est particulièrement riche en sodium. Beaucoup de ces plantes sont annuelles, mais certaines forment des arbrisseaux ou des buissons qui ont aussi été utilisés pour obtenir la « pierre de soude », en particulier l'*Atriplex*.

6 Bonification des terres alluviales et maritimes sur laquelle nous reviendrons par la suite.

Cette concentration de sels est une adaptation au milieu. Au niveau de leurs racines et de leurs radicelles, les plantes des enganes⁷ possèdent des barrières physiologiques très efficaces, qui leur permettent d'absorber préférentiellement les minéraux indispensables et de refouler le sodium et les chlorures en excès. Une des façons de l'éliminer est de le stocker dans les parties les plus âgées, et souvent caduques, de la plante, afin de préserver les organes vitaux : bourgeons, fleurs ou fruits. Les vieilles feuilles jouent ce rôle et éliminent le sel en tombant. Dans le cas des salicornes, les articles à la base des tiges se desquamant après s'être desséchés, et remplissent la même fonction.

L'ensemble du pourtour méditerranéen est suffisamment vaste pour que les sols et les conditions climatiques diffèrent sensiblement d'une extrémité à l'autre. Adaptées à ces sols et à ces conditions, les soudes ne contiennent pas toutes les mêmes sels, ce qui explique que leur origine ait pu passer pendant si longtemps pour un critère de qualité. La *Salsola kali* (soude brûlée), par exemple, est très présente dans le désert de Judée, dans la région de la mer Morte. Il semble que les cendres du Levant aient été composées en grande partie par cette plante. Toutefois, en général, et surtout dans les zones humides et saumâtres, plusieurs espèces sont associées car les sols salins sont sujets à d'importantes variations journalières et annuelles. Ainsi, parmi les salicornes de Camargue ou du Languedoc, qui sont les plus halophiles des soudes, on distingue la *Salicornia macrostachya*, une salicorne vivace qui occupe toujours les sites de plus forte salinité, la *Salicornia europea*, herbacée annuelle, rougeâtre dès le mois d'août, occupant les zones plus ou moins inondées l'hiver, donc relativement moins salées. Ces plantes qui entrent, avec d'autres, dans la composition du salicor contiennent une assez grande quantité de chlorure de sodium et du potassium. Elles étaient, et elles sont toujours, consommées confites au vinaigre, sous le nom de concombre de mer.

Lorsque le sol devient plus sablonneux, apparaissent les *Atriplex* et enfin, en arrière des plages, sur des sables ou des limons inondés l'hiver, des salsolées et des soudes. Cette organisation de l'espace est fonction de la salinité du milieu qui détermine très rigoureusement l'occupation du sol, selon des bandes parallèles à la plage.

7 Il s'agit d'un terme provençal qui désigne la végétation poussant sur les sols salins ; les enganes ne vont pas sans les *sansouires*, du provençal *sansoira*, terrain alluvial horizontal se couvrant d'efflorescences salines blanches par grosses chaleurs (phénomène du « salant »).

Ce qui saute aux yeux, lorsqu'on examine la liste des lieux d'approvisionnement marseillais, c'est, hormis la place de l'Espagne sur laquelle nous reviendrons, la faiblesse de la densité de population qui caractérise ces régions au XVIII^e siècle. Le phénomène est normal pour les zones quasiment désertiques qui caractérisent la partie orientale de la Méditerranée. Il est plus paradoxal pour les littoraux méditerranéens, qui tendent à être surpeuplés de nos jours, été comme hiver. Ce serait oublier que la conquête des plaines littorales est un phénomène millénaire et que bien des travaux d'assainissement n'ont été activés que dans la seconde moitié du XX^e siècle. Le Languedoc est en cela exemplaire⁸. Les zones côtières de la Méditerranée nord-occidentale ont longtemps été un milieu répulsif à cause des razzias barbaresques, mais aussi et surtout à cause des risques liés à la malaria. Dans la *huerta* de Valence, la culture du riz a été périodiquement interdite sous prétexte qu'elle favorisait les fièvres, et il y a longtemps que l'insalubrité des plaines alluviales et littorales méditerranéennes a été mise en évidence⁹. Aux mauvaises qualités physiques de leurs sols s'ajoutent les inconvénients d'une pente quasi nulle et d'un cordon dunaire littoral qui s'oppose à l'écoulement naturel des eaux : les deltas des fleuves génèrent entre leurs bras d'immenses zones marécageuses et les villes s'établissent loin en amont, comme Tortose et Arles. « Les plaines servent normalement de collecteurs des eaux. Durant l'hiver, saison normale des pluies, leur sort est d'être inondées¹⁰. » Qui oublie cette vérité s'expose, de nos jours encore, à la tragédie¹¹.

Au XVIII^e siècle, la côte provençale n'est pas encore « d'Azur », et presque tous les golfes de la partie orientale sont en fait les embouchures de petits fleuves côtiers, marécageuses et peu fréquentées, où poussent les salicornes : c'est le cas de Fréjus (à l'embouchure de l'Argens), de Saint-Tropez (Gisclé), de Hyères (Gapeau). Quant à la partie occidentale, jusqu'à Sète, elle est née

8 La démostication massive du Languedoc ne date que des années 1960 et ne fut rendue possible que par l'action conjointe de l'aviation et du DDT. L'assainissement n'est d'ailleurs jamais achevé et on continue périodiquement les traitements, du moins à l'embouchure de l'Aude.

9 « Pour le bénéfice de la santé des habitants de la ville et du finage, il est ordonné, sous peines graves, que personne ne plante du riz dans la huerta » (Archivo Municipal de Orihuela, *Acta capitular*, 1459, 1^{er} et 8 avril cité par Juan Ramos Vidal, *Demografía, economía [desamortización bajo el reinado de Carlos IV] y sociedad en la comarca del Bajo Segura durante el siglo XVIII*, Caja de Ahorros de Alicante y Murcia, Orihuela, 1980) ; Fernand Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, op. cit., t. I., *La Part du milieu*, « Les plaines », p. 53-76.

10 Fernand Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, op. cit., p. 56.

11 À la liste, déjà longue, que donnait Fernand Braudel en 1966, ajoutons seulement Nîmes et la vallée du Bas-Segura en 1982, Vaison-la-Romaine en 1992, La Londe-les-Maures en 2014.

du Rhône et se raccorde, sans solution de continuité, à la plaine languedocienne formée d'étangs et de plaines alluviales jusqu'aux Pyrénées. Le Rhône, vraie frontière, compte encore cinq bras au XVIII^e siècle, soigneusement répertoriés en fonction de leur facilité d'accès pour se rendre à la foire de Beaucaire, car ils sont mouvants¹². Ce n'est pas un hasard si c'est à Aigues-Mortes qu'on ramasse « sur les bords de la mer toutes les plantes qui y croissent sans culture et servent à préparer une soude inférieure qui, dans le pays, est connue sous le nom de blanquette¹³ ». Dans une région où les efflorescences salines des sansouires stériles brillent au soleil, la cueillette des salicornes et des soudes des enganes représente un apport appréciable dans l'économie paysanne. Les agronomes « éclairés », qui ne manquent pas de s'intéresser à la Camargue, remarquent que :

si on appliquait [...] la méthode usitée en Hollande, il [leur] paraît qu'on pourrait créer autour des Saintes-Maries de bonnes prairies qui, fertilisées et exhausées par les engrais des troupeaux, se convertiraient certainement en bonnes terres semables. Rien n'empêcherait même que cette méthode ne s'étendît dans toute la région des étangs et ne la rendît fertile et productive. Mais la population est trop faible et trop pauvre pour entreprendre de si grands travaux¹⁴.

La Camargue reste donc une région vouée aux troupeaux et à une culture de plantes à soude peu intensive, dont la part, sur le marché marseillais, très importante jusqu'au XVI^e siècle, est devenue dérisoire au cours du XVIII^e siècle.

La bonification des plaines littorales est donc difficile, longue, coûteuse et précaire. Tant d'inconvénients ont de quoi rebuter et, de fait, les soudes végétales poussent dans des zones qui étaient, au XVIII^e siècle, restées en marge de tout aménagement. Au vrai, c'est la grande richesse des soudes naturelles du Levant espagnol qui procure, pendant un siècle et demi, à cet espace littoral une importance économique qu'il avait perdue depuis le XV^e siècle, avec l'ensablement du port de Valence, et qu'il ne retrouvera que dans la seconde moitié du XX^e siècle, avec le développement du tourisme.

12 Paul Masson (dir.), s. v. « Sol », *Les Bouches-du-Rhône. Encyclopédie départementale*, Paris/Marseille, Honoré Champion/Archives départementales des Bouches-du-Rhône 1914, t. XII, p. 58-60.

13 Panckoucke (dir.), s. v. « Savon », *Encyclopédie méthodique ou par ordre des matières par une société de gens de lettres, de savants et d'artistes*, Paris, chez H. Agasse, an IV de la République.

14 Christophe de Villeneuve, *Statistique du département des Bouches-du-Rhône* cité par Paul Masson (dir.), *Les Bouches-du-Rhône, op. cit.*, t. VII, *Le Mouvement économique : l'Agriculture*, 1928, p. 312.

L'Espagne a toujours cruellement manqué d'hommes. Terre d'immigration au XVI^e siècle, elle le reste au XVIII^e, malgré un réel essor démographique¹⁵. Il n'est donc pas étonnant que les vastes zones côtières qui répondent au schéma décrit *supra* n'aient pu bénéficier de bonifications identiques à celles de la plaine du Pô, par exemple. Si la *huerta* de Valence est fameuse, c'est en partie parce qu'elle représente une oasis verdoyante et peuplée au milieu de terres désertiques. Aussi rien n'est venu contrarier la croissance spontanée des soudes, dans les milieux salins qui leur sont propices le long des rivages méditerranéens de la péninsule ibérique. Si les différents voyageurs qui parcoururent l'Espagne au XVIII^e siècle, tels Townsend et Bourgoing, se sont intéressés, en hommes des Lumières, à l'agriculture et au commerce espagnols, nous disposons d'un document qui, s'il est un peu plus tardif, est entièrement consacré aux plantes à soude espagnoles. Il s'agit du *Memoria sobre las plantas barrilleras de España* de Mariano La Gasca qui répertorie, au tout début du XIX^e siècle, jusqu'à quarante-deux plantes *barrilleras*. Il ajoutait que « le vulgaire use de beaucoup d'autres, que soit nous avons omises, soit nous avons indiquées avec leur nom vulgaire, à cause du peu d'intérêt qu'elles méritent et des courtes et incertaines notices de leur utilisation¹⁶ ».

De la cueillette à la culture des soudes végétales

Le littoral espagnol est le domaine privilégié de la *Salsola setigera* appelée aussi *Halogeton sativus* L. ou encore, dans le langage courant, barille, barille fine, barille d'Alicante ou *espejuelo*¹⁷. C'est elle qui fournit les soudes les plus riches et qui alimente les retours des terre-neuviers malouins. En 1776, Jean Chevalier, correspondant de la maison Roux de Marseille, écrit :

Je serais des plus charmés de pouvoir vous promettre quelque fret de retour pour les navires terreneuviers que vous attendés, ce qui aurait été aisé l'année passée que nous eumes une abondante récolte de soudes mais très impossible celle-ci quelle a totalement manqué et nous prive, a tout ce commerce, de pouvoir

15 Bartolomé Bennassar, *Histoire des Espagnols*, Paris, A. Colin, 1985/Laffont, coll. « Bouquins », 1992 ; introduction à l'ouvrage collectif *Les Français en Espagne à l'époque moderne (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, CNRS, 1990, p. 3-5.

16 Mariano La Gasca, *Memoria sobre las plantas barrilleras de España*, Madrid, en la Imprenta Real, 1817, 84 p., cité par Antonio Gil Olcina, « Explotación y cultivo de las plantas barrilleras en Espana », *Estudios Geográficos*, vol. 36, n^{os} 138-139, février-mars 1975, p. 453-478, ici p. 463.

17 *Espejuelo* : autrement dit « petit miroir ». Nom significatif pour une plante servant à faire de la glace à miroirs.

rendre service à ceux qui nous viendront directement recommandés avec leur cargaison de morüe¹⁸.

L'aire de dispersion naturelle de la barille correspond au territoire d'Alicante : au nord jusqu'à Villajoyosa, à l'ouest jusqu'à Novelda et au sud jusqu'aux terres murciennes où elle englobe une bonne part du Campo de Cartagena et les plaines le long du bassin du Sangonera, c'est-à-dire le Campo de Lorca, pour continuer jusqu'aux environs d'Almeria. On a là les limites des zones *barrilleras* les plus riches de la péninsule.

Une particularité de la barille est d'être l'une de ces « halophytes facultatives », qui peut aussi bien être cultivée dans les zones salines et marécageuses de la Vega Baja du Segura que dans le *campo* ou *secano*, des zones arides de l'intérieur. Cette adaptation permit aux Espagnols de l'exploiter au maximum de son aire de répartition. En 1790, une lettre au conseil de Castille expliquait très bien l'intérêt que présentait la culture des *plantas barrilleras* dans le Sud-Est espagnol :

Ceci est un pays de climat sec et si pauvre en pluies que d'habitude les récoltes de grains sont perdues par manque d'eau, auquel contribue le salpêtre [entendez les sels minéraux] dont le terrain est abondant, et cette qualité, qui n'est jamais favorable à la croissance des grains, est très à propos pour celle des barille, soude, salicor et aguazul, qui, avec peu d'eau et parfois même seulement la rosée, arrivent à maturité, étant, par là même, plus sûres les récoltes de ces espèces que celle des grains¹⁹.

Townsend et La Gasca décrivent une culture qui nécessite beaucoup de soins, surtout à Alicante :

On laboure les terres quatre ou cinq fois, on les fume bien, et après avoir tourné le terrain encore deux fois, on unit sa surface avec des planches au lieu de herses, on met la semence en terre dans les mois de janvier et de février, et on attend toujours pour cela un temps pluvieux²⁰.

18 Archives de la chambre de commerce et d'industrie de Marseille (désormais ACCIM), L. IX, 800, Alicante, lettre de Jean Chevalier du 17 septembre 1776. Les soudes s'inséraient dans les circuits triangulaires entre Saint-Malo, Terre-Neuve, Marseille (mais plus largement le bassin occidental de la Méditerranée) et les pays du Nord où elles étaient distribuées soit aux verreries, soit aux blanchisseries. Pour ces circuits complexes, voir André Lespagnol, *Messieurs de Saint-Malo. Une élite négociante au temps de Louis XIV*, Saint-Malo, L'Ancre de Marine, 1990 (rééd. Rennes, PUR, 2011).

19 *Informe al Consejo de Castilla*, conservé aux Archives municipales d'Alicante, cité par Enrique Gimenez López, *Alicante en el siglo XVIII. Economía de una ciudad portuaria en el Antiguo Régimen*, Valence, Institución Alfonso el Magnánimo, 1981, p. 52.

20 Joseph Townsend, *Voyage en Espagne de 1786 à 1787*, Paris, Dentu, 1809 [deuxième édition], p. 206.

La fumure et les semailles s'effectuaient avec une attention particulière. Les terres étaient enrichies de fumier animal, mais plus souvent encore par des couches d'algues décomposées – ce qui constituait un apport supplémentaire en sel – et de terre ou mieux, de « poudre des chemins ».

L'époque de la récolte oscillait généralement de la mi-août à octobre. Cependant, il convient de souligner que, dans les principales zones *barrilleras*, l'époque normale de cueillette, quand la plante prenait la couleur rouge caractéristique, était août et le retard ne pouvait aller au-delà de la première quinzaine de septembre, pour éviter que les pluies automnales rendent difficile le séchage et n'abîment la récolte.

Les tiges à maturité étaient arrachées et non fauchées. Cette particularité est remarquée partout. Elle est d'autant plus flagrante dans une société en grande partie rurale, que blés et foins sont coupés et fauchés. Là encore, on se trouve en présence d'une connaissance empirique qui n'obtint son explication que beaucoup plus tard, à la fin du XIX^e siècle :

46

Tous les organes du végétal n'ont pas une égale aptitude pour la soude. Presque toujours elle s'accumule à la base de la plante, principalement dans la portion souterraine, et diminue d'abondance au fur et à mesure qu'on s'élève dans la portion aérienne. [...] La soude fait défaut dans les jeunes organes. [...] Le moment de l'année où l'on récolte une plante influe donc beaucoup sur sa richesse en soude²¹.

Le processus de fabrication des soudes naturelles

L'étape la plus importante était la calcination des plantes pour l'obtention de la « pierre » de barille. Ce nom souligne l'aspect des soudes naturelles qui, après la calcination, n'a plus l'apparence de végétaux. De là les confusions quant à leur origine, fréquentes chez les usagers. Quant aux journaliers qui la produisaient, ils l'appelaient simplement *pedra yerbal*.

De la calcination dépendait, dans une large mesure, la qualité du produit. Les indications contenues dans l'*Encyclopédie* laissent entrevoir que l'observation et l'ingéniosité avaient permis, à une date inconnue, une modification majeure de la technique : « On la brûle sur des grils de fer, d'où les cendres tombent dans une fosse, ou par un procédé plus suivi, dans un grand creux²². » Ce procédé, en assurant une meilleure maîtrise de l'arrivée d'air et donc de la formation de gaz carbonique, permettait d'augmenter la concentration en carbonate

21 Charles-Louis Contejean, « La soude dans le sol et dans les végétaux », dans *Comptes rendus hebdomadaires des séances de l'Académie des sciences*, t. LXXXVI, p. 1151, mai 1878, p. 10-12.

22 Diderot et d'Alembert (dir.), s. v. « Soude », *Encyclopédie*, art. cit.

de sodium. Au XVIII^e siècle, tous les observateurs s'accordent à dire que les plantes à soude sont brûlées « dans un trou » ou « dans un four ». L'essentiel est de maintenir, du début à la fin, une combustion ininterrompue et uniforme, une température suffisante pour obtenir une combustion complète, sans charbon qui amenuiserait la pureté et la valeur de la « pierre ». Les préparateurs s'aperçoivent rapidement de la réussite ou non de l'opération car, « si tout va bien, on voit que l'herbe en brûlant distille goutte à goutte une matière rouge qui tombe au fond du trou²³ ».

La responsabilité d'une opération si délicate incombait au *maestro barrillero* assisté par un aide ou un expert en second, et quatre à cinq paysans. Le *maestro barrillero* et son aide faisaient des tours de garde de six heures pour la surveillance de chaque trou qui pouvait brûler pendant plus de quarante heures. Au début du XX^e siècle, les voyageurs qui parcourent l'île d'Yeu décrivent à peu près les mêmes scènes : « Le soir, l'aspect de ces feux étranges, autour desquels s'agitent des hommes armés de longues perches, a quelque chose de sabbatique²⁴. »

Les Alicantins possédaient une grande réputation en tant que maîtres *barrilleros* et se déplaçaient dans toutes les zones où il y avait de la soude à brûler. La mission des paysans était de charrier des gerbes et, sous le contrôle des experts, du *choqueo*, ce qu'en Camargue on appelle « pétrir la matière²⁵ ».

La combustion, activité hautement insalubre tant par la chaleur dégagée que par les émanations de gaz divers, se pratiquait dans des trous proportionnés à la dimension des blocs désirés, soit de vingt, trente, quarante ou cinquante quintaux, voire plus²⁶. Un soin particulier présidait à l'ouverture de ces trous, dont les parois devaient avoir suffisamment de consistance pour ne pas s'effondrer à l'occasion de la battue ou *choca*. Son profil correspondait à deux troncs de cône unis par leur base. Le nombre de trous à ouvrir pouvait être calculé sur la base d'un quintal de pierre pour trois à cinq fagots séchés.

On chauffait ces fours puis on balayait les braises et les cendres pour brûler les barilles. La *choca*, ou *choqueo*, succédait à la calcination pour donner à la pierre le degré précis d'homogénéité. Les paysans remuaient la masse

23 Bibliothèque municipale d'Arles, ms. 280, fol. 339 à 346. Enquête par questions et réponses sur la culture du salicot en Camargue à la fin du XVIII^e siècle, cité par Henri Amouric & Danièle Foy, « Notes sur la production et la commercialisation de la soude dans le Midi méditerranéen du XIII^e au XVIII^e siècle », dans *Histoire des techniques et sources documentaires, méthode d'approche et expérimentation en région méditerranéenne*, Aix-en-Provence, Cahier du G.I.S., 1985, p. 157-171.

24 Jean-François Henry, « Les brûleurs de varech à l'île d'Yeu au XIX^e siècle », dans Dominique Guillemet et Jacques Péret (dir.), *Les Sociétés littorales du Centre-Ouest atlantique de la préhistoire à nos jours*, Poitiers, Société des antiquaires de l'Ouest, 1998, p. 649-661, ici p. 656.

25 Henri Amouric et Danielle Foy, « Notes sur la production et la commercialisation de la soude dans le Midi méditerranéen du XIII^e au XVIII^e siècle », art. cit., p. 162.

26 Un quintal castillan équivalait à 46 kg.

de barille brûlante à l'aide d'une perche de bois vert, ou *chueca*, en général en pin, et ferrée aux deux bouts; « [...] après avoir été réduite en cendres [la barille] se transforme en un bouillon qui paraît de métal fondu²⁷ ». Cette opération très pénible se répétait trois fois.

À la fin de la dernière phase de la battue, qui était la plus intense et la plus longue, tant par la masse de matière à remuer que par son caractère définitif, on recouvrait le bloc de terre et on le laissait ainsi deux ou trois jours. Pour l'extraire du trou, on pratiquait une tranchée plus profonde par laquelle on la sortait, généralement en plusieurs morceaux, pour plus de commodité. Cette opération n'était pas sans danger, le produit étant assez corrosif pour provoquer des accidents graves, comme le rapporte Jean-François Henry à partir de souvenirs de descendants de « soudiers²⁸ ».

48

Une fois les sodes obtenues, elles étaient entreposées à l'abri de la pluie car, en les lessivant, celle-ci leur aurait ôté une partie de leur efficacité. La nécessité d'emmagasiner la marchandise était une contrainte importante pour le marché des sodes. Bien brûlées, celles-ci se conservaient plusieurs années ce qui permettait de contrôler la distribution et d'agir sur le marché.

UNE INTÉGRATION VERTICALE RÉUSSIE DANS LE SUD-EST ESPAGNOL

Vers 1750, le passage de l'exploitation d'un produit original, générant un petit artisanat local (la savonnerie) avec exportation modérée de surplus, à la production en très grande quantité d'une matière première à usage industriel, a rompu l'équilibre traditionnel. L'augmentation de la production de sodes naturelles n'a pas été suivie, localement, par le développement d'une industrie consommatrice de cette matière première. Au vrai, la production croissante s'est trouvée intégrée dans la stratégie menée par les négociants français, en particulier marseillais, pour dominer toute la filière de ce produit indispensable à la fabrication de savon, et dont ils détenaient déjà les débouchés.

Contrôler la production des sodes naturelles

Installés dès le xvii^e siècle dans tous les grands ports de la côte méditerranéenne, les négociants français bénéficient, à l'évidence, du changement de dynastie de la monarchie espagnole. Ainsi, sur la liste des cinquante Français à indemniser, après les ravages de la guerre de Succession, trouve-t-on à Alicante dix-huit

27 Pedro Morote Pérez Chuecos, *Antigüedad y blasones de la ciudad de Lorca e historia de Sta Maria la Real de las Huertas*, Murcia, 1741, p. 263, cité par Joaquín Gris Martínez, *Estructura productiva lorquina : barrilla en el siglo xviii*, 1979, p. 29, exemplaire dactylographié conservé à l'Archivo Histórico Municipal de Lorca.

28 Jean-François Henry, « Les brûleurs de varech à l'île d'Yeu au xix^e siècle », art. cit., p. 653.

*mercader*²⁹, dont certains ne sont pas des inconnus sur la place marseillaise. C'est le cas de Pierre Lombardon, dont toute la lignée correspond, au cours du siècle, avec la maison Roux de Marseille. Une maison Lombardon est également présente dans le grand port provençal et au XIX^e siècle, une des grandes figures de la savonnerie locale n'est autre que Mathieu Lombardon.

Alicante qui est un des principaux centres de la présence française sur la façade méditerranéenne de l'Espagne est la place majeure pour le commerce des soudes naturelles. Tandis que Charles Carrière y signale quelques négociants marseillais comme les Beaussier, Bellon, Lesbros ou Lombardon, Enrique Gimenez López y dénombre onze maisons françaises. Celles-ci dominent le commerce des soudes et représentent, en 1781, près du tiers des exportateurs et environ 45 % de la commercialisation de la barille³⁰.

Le fait le plus original, au moment où la colonie française connaît son apogée numérique, est le niveau d'insertion sans précédent qu'elle atteint dans les structures socio-économiques du Sud-Est espagnol. L'immigration « aisée » ne se cantonne plus aux franges littorales. Les Français, à partir des ports les plus importants comme Alicante et Carthagène, investissent les petites villes de l'intérieur, centres d'une agriculture spéculative désormais orientée vers les barilles. L'un des moyens les plus simples pour maîtriser l'approvisionnement à la source est l'achat de terres et leur mise en culture pour obtenir des soudes. C'est ce que font quelques commerçants résidant à Alicante, comme Pedro Maisonave, qui investit dans la région de Carthagène, où l'on promet une heureuse colonisation des *almarjales*, c'est-à-dire des marécages côtiers³¹. Cependant, la dimension de la région à contrôler et les problèmes rencontrés – en particulier le manque de structures de transport – entraînent rapidement l'extension dans l'arrière-pays du système de sociétés familiales, qui fonctionne bien sur l'ensemble du pourtour méditerranéen³². C'est ainsi que

29 Archivo Histórico Nacional, Consejos, leg. 6085, n° 152, cité par Jesús Pradells Nadal, *Del foralismo al centralismo. Alicante (1700-1725)*, université d'Alicante, Caja de Ahorros provincial d'Alicante, 1984, p. 283-285.

30 Charles Carrière, *Les Négociants marseillais au XVIII^e siècle. Contribution à l'étude des économies maritimes*, 2 vol., Marseille, Institut historique de Provence, 1973, p. 979 ; Enrique Gimenez López, *Alicante en el siglo XVIII. Economía de una ciudad portuaria en el Antiguo Régimen*, op. cit., p. 52.

31 « Autos formados a instancia de los labradores del campo de Cartagena contra la compañía de mercaderes de don Juan San Pablo y Pedro Maisonave sobre que tenga efecto el precio puesto a las barrillas de la presente cosecha por esta ciudad » (Archivo Municipal de Cartagena, caja 240, exp. 2).

32 « En attendant que le gouvernement ait vivifié l'intérieur de l'Espagne par des chemins et des canaux... » (Jean-François de Bourgoing, *Tableau de l'Espagne moderne*, Paris, chez Regnault, 1797, p. 155). Quant aux commerçants de Lorca, ils réclament, dans un *Memorial del comercio de la ciudad de Lorca al Ilustrísimo señor don Pedro Rodríguez Campomanes*, en 1780, un « chemin court » entre Lorca et Aguilas.

Jean Cassou étend ses activités d'Alicante vers Lorca où l'on trouve, en 1799, la présence de Jaime Cassou et en 1801, celle d'une maison Cassou frères et cousins.

Cette évolution correspond à l'accroissement de la production de soudes naturelles. Sa rapidité a suffisamment marqué les esprits pour que l'on se souvienne qu'« anciennement, il n'y avait que trois maisons de commerce : celle de Viñas, de Cassou et d'Horace Abou & C^{ie}. Celles-ci se divisèrent ensuite entre les héritiers et les collaborateurs qui établirent quatre ou cinq autres maisons³³ ». En même temps,

le groupe [des négociants] va prendre conscience de l'inexistence, malgré la bonne conjoncture, d'un réseau marchand au niveau local. Pour s'y introduire, ils recourent à des correspondants sur place (la maison Poutous & Martin en compte 22 dans l'aire commerciale de Lorca qui débordait largement sur la partie nord des actuelles provinces d'Almeria et de Grenade) ou à la vente sur les marchés hebdomadaires, réalisés par des facteurs de la maison qui acheminent la marchandise par chariots ou à dos de mulets³⁴.

50

Cette conquête du marché intérieur permet de faire des affaires avec un nouveau groupe qui apparaît, alors que l'insertion du Sud-Est espagnol dans le jeu international bouleverse l'équilibre de la société rurale, à savoir celui des *cosecheros* de barille que l'on pourrait traduire par « propriétaires-récoltants ». Ceux-ci, dans leur opposition aux autorités municipales, reçoivent le soutien intéressé de négociants qui défendent les fabriques locales de savon et l'économie paysanne contre la pénétration du capitalisme commercial, que favorise, au milieu du XVIII^e siècle, la libre commercialisation de la production massive des soudes naturelles. Il était traditionnel que la municipalité réglemente les activités qui se déroulaient sur les terres communales, en particulier la date à laquelle on pouvait récolter les soudes dans les *saladares*, et les prix de vente. Ce protectionnisme visait à maintenir un équilibre entre l'agriculture, l'élevage, la fabrication de savon et d'autres activités complémentaires comme la chasse et la pêche³⁵. Élargie à la savonnerie, puis au marché de la barille, cette intervention municipale permettait ainsi à la ville d'Elche, en obligeant

33 Joaquín Gris Martínez, *Estructura productiva lorquina*, op. cit., p. 107.

34 Guy Lemeunier & María-Teresa Perez Picazo, « Les Français en Murcie sous l'Ancien Régime (v. 1700-v. 1850). Des migrations populaires au grand commerce », dans Jean-Pierre Amalric & Gérard Chastagnaret (dir.), *Les Français en Espagne à l'époque moderne* (XVI^e-XVIII^e siècle), Paris, CNRS éditions, 1990.

35 Edward P. Thompson, *Tradición, revuelta y conciencia de clase. Estudios sobre la crisis de la sociedad preindustrial*, Barcelone, Crítica, 1979, p. 62-134, cité par Pedro Ruiz Torres, *Señores y Propietarios: cambio social en el sur del país valenciano (1650-1850)*, Valence, Institut Alfonso el Magnánimo, 1981, p. 201.

les commerçants d'Alicante à acheter ce produit sur place, de percevoir des droits à la fois sur les vendeurs et sur les acheteurs.

Dans les années 1750, ce règlement qui empêche l'exportation de barille et sa vente libre à Alicante, Carthagène ou Almeria, paraît de plus en plus insupportable. Les *cosecheros* protestent, « [...] se fondant sur le fait qu'en tant que maîtres [de leurs produits], il leur était permis de disposer de leurs propriétés et que la Ville ne pouvait l'empêcher³⁶ ». Les avocats et les théologiens consultés par la municipalité d'Elche, et avec eux tous les représentants « les plus qualifiés » des grands propriétaires, de l'Église jusqu'à la petite noblesse, donnent raison aux *cosecheros* contre la municipalité. Les membres de l'Église mettent une seule limite, infranchissable, à la liberté des récoltants : les dîmes doivent être payées par « loi naturelle ».

En 1788, à Lorca, l'*alcalde mayor* est condamné à 200 ducats d'amende pour avoir voulu fixer le prix de la barille³⁷. Jusqu'à la fin du siècle, les conflits qui opposent propriétaires, paysans aisés et commerçants de produits agricoles à la politique municipale, sont renforcés par l'appui qu'apporte, aux premiers, le « réformisme bourbon ». Ils se doublent d'une lutte entre seigneurs et municipalités pour la possession des terres communales où prospèrent les cultures commerciales comme la barille.

S'assurer les productions futures

Le manque d'infrastructures et le mauvais vouloir des municipalités avaient limité les investissements directs des négociants. Ceux-ci se tournèrent alors vers un autre moyen d'action, qui avait l'avantage d'avoir fait largement ses preuves : le système d'avances sur récoltes « [...] caractéristique des structures marchandes de l'Ancien Régime. En général, les commerçants avançaient aux cultivateurs une certaine somme, la semence de barille et des grains, qui devaient leur être rendus en soude au temps de la récolte³⁸. » La situation est toutefois rendue plus complexe dans la seconde moitié du XVIII^e siècle par la pression de la demande, qui s'exerce aussi bien sur les commerçants locaux que sur les *cosecheros*, et par l'extrême pauvreté des *labradores*. En comparaison avec le marché des grains, caractérisé par une grande diversité de demandeurs, celui des soudes naturelles était concentré entre les mains d'un nombre réduit de maisons de commerce.

36 Pedro Ruiz Torres, *Señores y Propietarios, op. cit.*, p. 155.

37 Joaquín Gris Martínez, « La barrilla del Campo de Lorca en el siglo XVIII », *Areas, revista de Ciencias sociales*, n° 2, 1982, p. 25-42, en part. p. 33.

38 Guy Lemeunier & María-Teresa Lemeunier, « Murcie, la soie et la soude (XVI^e-XIX^e siècles) », *Économies méditerranéennes. Équilibres et intercommunications, XIII^e-XIX^e siècles*, Athènes, Centre de recherches néohelléniques, 1986, t. II, p. 131-143.

Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, au terme d'une évolution qui avait duré plusieurs décennies, le marché espagnol des barilles présente une nette dichotomie : d'un côté, les *cosecheros* suffisamment aisés, dont la barille « libre » suit les lois du marché ; de l'autre, les *labradores*, dont la barille est « engagée » par contrat, à un prix fixé d'avance. C'est ce dernier type de relation que l'on pourrait qualifier d'« intégration verticale », avec un triple effet dans les relations entre les journaliers et les commerçants. D'abord, par ses fonctions d'intermédiaire financier, le négociant facilita l'accès des *labradores* à des prêts qui leur aurait été impossible d'obtenir d'une autre façon. Ensuite, il s'assura une certaine sécurité dans les approvisionnements en orientant les cultures vers la spécialisation agricole qu'il visait. Enfin, le caractère de dépendance qui marquait ce type de relation lui garantissait l'approvisionnement en soudes naturelles, ainsi qu'une marge importante, puisque « le mécanisme des relations de marché échappait totalement au contrôle des producteurs³⁹ ».

52

Cependant, ce système bâti sur un seul produit présentait des faiblesses. En premier lieu, l'augmentation du nombre de commerçants fit diminuer les profits. Par ailleurs, la conséquence des opérations de crédit agricole dans un contexte de marché démonétisé entraîna un besoin en argent liquide pour les négociants spécialisés dans les soudes naturelles, ce qui tranchait avec les habitudes de compensation des lettres de change du haut négoce : « Je vais me décider à tirer le 8 du courant une lettre sur vous de 50 livres, payable à 70 jours, pour aller à temps répartir de l'argent aux *labradores* à compte de barille⁴⁰ [...] », écrit Pedro Berris aux frères Roux. La pauvreté des journaliers, si elle avait facilité leur dépendance à l'égard des négociants, présentait un risque, à terme plus grave que les aléas des récoltes. Le commerçant se devait d'être toujours très attentif :

La récolte de barille a failli dans les finages, et il y aura toujours un tiers en moins que ce qu'on attendait mais elle sera très précoce ; pour cette raison et pour profiter de l'occasion pour répartir quelque argent entre différents *labradores*, qui l'an passé, à cause de mon absence et de la mauvaise récolte, continuèrent à m'en devoir beaucoup, [et] de peur qu'ils n'engagent de nouveau leurs fruits à d'autres commerçants, j'ai pris la liberté de tirer sur vous, en faveur de don Miguel Cabrefiga, habitant de cette ville, 1 500 L⁴¹ [...]

39 Guy Lemeunier & María-Teresa Lemeunier, « Murcie, la soie et la soude (XVI^e-XIX^e siècles) », art. cit, p. 140.

40 ACCIM, L. IX, 802, Almería, lettre de Pedro Berris du 4 avril 1762.

41 *Ibid.*, 19 juillet 1764.

Il n'est pas sûr que leurs correspondants aient bien compris les problèmes spécifiques qui se posaient aux maisons de commerce désormais spécialisées, malgré des explications réitérées :

J'ai besoin de me servir souvent des amis car pour les achats, on anticipe de très grandes sommes dès ce mois-ci, aux *cosecheros* de ce fruit, et comme ma fortune consiste plus en prêts qu'en argent, je manque souvent de fonds, aussi ai-je besoin que les amis me fassent confiance⁴².

Il semble que cela ait rendu les maisons plus fragiles puisque l'une au moins des maisons de commerce de Lorca, celle d'Antonio Poey, « tombe par manque de lettre de change⁴³ ». L'intégration verticale ne semble possible que lorsque les négociants qui l'envisagent ont suffisamment de crédit. Les maisons marseillaises souvent en commandites étaient assurément avantagées.

L'exploitation intensive des soudes naturelles du bassin méditerranéen joua un rôle discret mais important dans l'ouverture de certaines régions littorales au jeu économique international. On a mis ici l'accent sur le cas du Levant espagnol car ce sont les soudes d'Alicante qui, du fait de leur qualité pour plusieurs secteurs industriels en plein essor, régulaient la production d'autres régions. Ainsi, on ne semait des barilles en Sicile que si l'on était sûr qu'elles compenseraient la faiblesse conjoncturelle des soudes ibériques.

Dans le Levant espagnol, la production de soudes naturelles fut à la fois un facteur de richesse, comme le montrent alors certaines constructions urbaines à Lorca et à Alicante en particulier, et un facteur d'accroissement des inégalités en orientant toutes les forces disponibles vers une activité monopolistique.

L'impact fut plus important sur la structure des sociétés littorales qu'elle fit entrer dans la modernité que sur les paysages, la faune ou la flore. En effet, la culture des soudes végétales était depuis toujours un préalable pour bonifier des terres dont on a dit la faible valeur agricole. Lorsque la soude chimique obtenue selon le procédé Leblanc supplanta les soudes naturelles, une nouvelle culture spéculative, à savoir le tabac, occupa la place préparée par des décennies de culture des barilles. S'il y eut, à l'époque, des préoccupations environnementales visant à respecter un certain équilibre entre les sociétés humaines et un milieu littoral fragile, force est de reconnaître que c'est au tourisme de masse de la seconde moitié du xx^e siècle qu'il revient d'avoir rompu cet équilibre.

42 ACCIM, L. IX, 802, Almería, lettre d'Antonio de Acosta du 28 mars 1776.

43 Joaquín Gris Martínez, *Estructura productiva lorquina*, op. cit., p. 108.

