

## TABLE DES MATIÈRES

Table des graphiques .....	xv
Table des tableaux .....	xvii
Table des cartes et des plans .....	xix
Remerciements .....	xxi
Système de translittération .....	xxiii
Abréviations.....	xxv
Introduction générale.....	1

### PREMIÈRE PARTIE

#### LA PRODUCTION ET L'INDUSTRIE DU SUCRE DANS LE MONDE MÉDITERRANÉEN

Chapitre I: L'introduction de la canne à sucre dans le bassin méditerranéen .....	15
1. Origines et diffusion de la canne à sucre .....	15
a. Les origines de cette culture .....	15
b. Sa diffusion vers la Méditerranée .....	20
2. Les canaux de transmission .....	24
a. Le rôle des pouvoirs politiques .....	24
b. Les jardins princiers ou la recherche de l'exotisme .....	27
Chapitre II: Géographie de la canne à sucre: tentative de reconstitution des principales régions productrices dans la Méditerranée orientale .....	31
1. La Syrie-Palestine .....	31
a. Une implantation précoce .....	32
b. Les Latins: rupture ou continuité? .....	37
c. Le XIIIe siècle: une conjoncture difficile .....	46
d. Essor et déclin à l'époque mamlûke .....	54

2. L'Égypte : principal centre de production jusqu'au début du XVe siècle .....	67
a. Implantation durable et affirmation d'une nouvelle industrie .....	68
Une expansion rapide .....	68
Le rôle primordial des Fatimides .....	71
b. Les entreprises sucrières et leurs acteurs aux XIIIe et XIVe siècles .....	77
Les grands moments de l'activité sucrière sous les Ayyubides et les premiers sultans bahrides .....	77
La suprématie des grandes entreprises et leurs acteurs ..	84
c. Entre crises et monopole : la fin de l'âge d'or du sucre égyptien .....	94
L'essoufflement d'une activité industrielle .....	94
Le monopole de Barsbay .....	99
3. Chypre et la Crète : l'emprise vénitienne .....	102
a. Le royaume de Chypre : emplacement géographique et conditions favorables .....	103
Un emplacement géographique favorable .....	103
Les débuts de la production et l'apport des migrations de Terre sainte .....	105
b. Les principaux producteurs de l'île .....	106
La famille royale des Lusignan .....	107
Les Hospitaliers .....	112
Les Vénitiens .....	116
c. Conflits et rivalités : les limites de l'activité sucrière .....	122
Les conflits sur l'eau .....	122
Le problème de la main d'œuvre .....	126
d. La Crète : une île peu convoitée .....	131
Des débuts mal connus .....	131
La tentative de Marco de Zanono et son échec .....	134
Chapitre III : La Méditerranée occidentale prend le relais à la fin du Moyen Âge .....	141
1. Le Maghreb : une région marginale .....	141
a. Le Maghreb oriental : une région pastorale et des conditions climatiques peu favorables .....	141
b. La concentration de l'activité sucrière dans le sud-ouest du Maroc .....	142

2. La précocité sicilienne .....	149
a. Les débuts d'une nouvelle culture .....	149
Une implantation précoce .....	151
Le milieu du XIV <sup>e</sup> siècle: un nouveau départ .....	155
b. L'expansion rapide de l'activité sucrière .....	160
La ruée vers la fortune du sucre .....	160
Les premiers signes de crise et l'expansion vers l'est de l'île .....	165
c. Les mutations de la seconde moitié du XV <sup>e</sup> siècle .....	168
La reprise .....	168
La crise de la fin du XV <sup>e</sup> siècle .....	174
4. La péninsule Ibérique .....	179
a. Le royaume de Grenade .....	180
Une culture limitée jusqu'au milieu du XIV <sup>e</sup> siècle .....	180
Expansion des plantations et augmentation de la production à la fin du Moyen Âge .....	184
La <i>Reconquista</i> et la continuité de l'activité sucrière .....	190
b. Valence adopte l'exemple sicilien .....	194
Un démarrage tardif .....	195
Le procès des dîmes de la canne à sucre .....	197
L'alliance entre marchands et seigneurs .....	210
Le rôle des communautés étrangères .....	214
c. Le passage aux îles atlantiques: prélude à la fin du cycle méditerranéen .....	223
 Chapitre IV: Les processus de production du sucre et	
l'affirmation d'une nouvelle industrie .....	229
1. Le travail de la terre .....	229
a. La préparation de la terre .....	229
b. La plantation des boutures .....	234
c. Récolte et transport .....	239
2. Le processus de transformation de la canne à sucre .....	242
a. L'étape du moulin: le broyage des cannes .....	242
b. Le raffinage .....	245
c. La composition d'une sucrerie: une étude archéologique du matériel .....	250
3. Une entreprise coûteuse et destructrice .....	260
a. Des investissements lourds: coût et rendement de la production .....	260

b. Des investissements énormes en bois et en matériel.....	268
c. Les répercussions sur les paysages urbain et agraire .....	280
4. La question de la main d'œuvre .....	287
a. Une main d'œuvre salariée .....	287
b. Le rythme des salaires: l'exemple sicilien .....	292
c. Les déplacements liés à la production du sucre.....	302
Conclusion .....	306

## DEUXIÈME PARTIE

### LA COMMERCIALISATION DU SUCRE

Chapitre V: Qualités et prix du sucre .....	313
1. Typologie des sucres produits et commercialisés .....	313
a. Les sucres de haute qualité .....	313
b. Les sucres semi-raffinés .....	320
c. Les basses qualités.....	321
2. Des prix élevés .....	324
a. La métrologie du commerce du sucre.....	324
b. L'évolution des prix dans les centres de production .....	326
c. Dans les centres de consommation .....	339
Chapitre VI: Transport et techniques commerciales .....	353
1. Le transport du sucre: du producteur au consommateur ....	353
a. Le réseau du trafic .....	353
b. Les navires .....	360
Les vaisseaux longs .....	362
Les navires ronds .....	364
L'évolution au XV <sup>e</sup> siècle: une diversité des moyens de transport .....	366
c. Emballage et conditionnement du sucre .....	374
d. Les frais de transport.....	381
Le contrat de nolis: définition et dispositions .....	381
L'évolution des taux de fret: des tarifs proportionnels à la valeur de la marchandise .....	384
e. Le transport terrestre .....	398
2. Les techniques commerciales.....	405
a. La commande .....	405
b. Les contrats d'achat .....	413

c. Les assurances maritimes .....	416
d. Autres types de contrats (procurations, changes maritimes et sociétés commerciales) .....	424
Chapitre VII: Les acteurs du commerce du sucre en Méditerranée.....	429
1. Le commerce du sucre en Méditerranée orientale jusqu'au début du XVe siècle.....	429
a. Marchands juifs et musulmans face aux contraintes de l'État .....	429
b. Les marchands occidentaux: un partage du marché .....	435
2. Le XVe siècle et le déplacement des marchés du sucre vers la Méditerranée occidentale .....	441
a. L'exception chypriote et la domination vénitienne .....	442
Les acteurs locaux .....	442
Les Vénitiens: un rôle de premier plan .....	444
b. La Sicile au cœur du trafic méditerranéen .....	449
Les nations hégémoniques .....	450
Les Génois .....	450
Les Catalans .....	456
Les Toscans .....	459
Les Vénitiens .....	466
Les marchands secondaires .....	470
Les Siciliens .....	470
Autres marchands .....	473
3. Le sucre de la péninsule Ibérique et le changement des routes commerciales .....	475
a. Le commerce du sucre valencien.....	476
Les limites du monde marchand local.....	476
Les compagnies étrangères: une prédominance allemande .....	480
b. La présence génoise dans le royaume de Grenade et les nouvelles perspectives du commerce atlantique .....	484
Le monopole génois dans le commerce du royaume de Grenade.....	485
Les nouvelles perspectives du commerce atlantique .....	493
Conclusion .....	497

## TROISIÈME PARTIE

## LES USAGES DU SUCRE DANS LE MONDE MÉDITERRANÉEN

Chapitre VIII: Le sucre dans la pharmacopée et la médecine .....	503
1. L'introduction du sucre dans la pharmacopée et la médecine	503
a. Le rôle de l'école nestorienne de Ġundišābūr .....	503
b. La diffusion des traités de pharmacopée et de médecine dans le monde méditerranéen .....	508
2. La transmission au monde latin .....	521
a. Les traductions d'ouvrages de médecine et de pharmacopée .....	523
b. Le témoignage des boutiques d'apothicaires .....	534
3. Les usages diététiques et médicinaux du sucre .....	541
a. Le sucre dans la diététique .....	541
b. Le sucre comme médicament simple .....	546
c. Sa place dans les médicaments composés .....	549
Les préparations liquides .....	550
Les juleps .....	550
Les sirops .....	553
Le skanğabīn, ou sirop de vinaigre, et les sirops acides .....	559
Les robs .....	560
Les loochs .....	561
Les préparations de consistance molle .....	561
Les préparations de consistance ferme .....	565
Chapitre IX: Confiseries et confitures .....	569
1. Apothicaires, épiciers et confiseurs .....	570
a. L'élaboration des confiseries et des confitures dans la boutique .....	570
b. Une diversité de sucreries .....	578
2. Du médicament aux délices du palais .....	587
a. D'abord un médicament .....	587
b. Des confiseries pour le plaisir .....	590
Chapitre X: Le sucre dans l'alimentation médiévale .....	597
1. Dans le monde musulman .....	598
a. Les usages du sucre à travers les traités culinaires .....	599
b. Assaisonnement et saupoudrage des plats .....	606

c. Les pâtisseries .....	611
d. Les boissons .....	615
e. Fêtes et réjouissances .....	618
2. Dans le monde latin .....	625
a. L'approvisionnement des cours pontificale, royales et princières .....	626
b. Des différences régionales: le témoignage des livres de cuisine .....	644
c. Le goût aigre-doux et le sucré-salé .....	651
d. Les usages ostentatoires: saupoudrage, décoration et pièces montées .....	655
Conclusion de la troisième partie .....	659
Conclusion générale .....	661
Annexes .....	669
Table des annexes .....	669
Glossaire .....	725
Sources et bibliographie .....	733
Index nominum .....	785
Index locorum .....	801
Illustrations	
Table des illustrations	