

Coupe et cachalots

La Réunion vit au rythme de la canne à sucre. Une petite année suffit au végétal pour repousser et se gorger de saccharose. Commence alors la campagne, en juin dans l'Est, en juillet dans le Sud. L'énorme machinerie des sucreries se remet en branle, après six mois de sommeil. Les sabres sont affûtés, les moteurs des coupeuses mécaniques huilés. Jusqu'en décembre, des remorques lourdement chargées apportent leur cargaison jusqu'aux balances. A ces points de pesée, les «cachalots » reprennent du service. Les camions qui transportent les cannes jusqu'aux usines ont reçu ce nom de baptême lorsque l'un d'entre eux s'est renversé sur le bas-côté d'une route littorale, alors qu'un vrai cachalot venait de s'échouer sur les rivages réunionnais ! Au Port, un silo géant se remplit progressivement d'une montagne de sucre blond, qui sera bientôt aspirée jusqu'aux cales d'un bateau en partance. Aux premières pluies de l'été, la vendange est faite et déjà, dans les champs, les premières cannes coupées renaissent au soleil.



Champs de canne à sucre à Vincendo, Saint-Joseph.

