HAL
open science

Le rôle des communautés juives dans la production et le commerce du sucre en Méditerranée au Moyen Âge : les exemples de l'Égypte et de la Sicile

Mohamed Ouerfelli

To cite this version:

Mohamed Ouerfelli. Le rôle des communautés juives dans la production et le commerce du sucre en Méditerranée au Moyen Âge : les exemples de l'Égypte et de la Sicile. Benoît Grévin; Annliese Nef; Emmanuelle Tixier. Chrétiens, Juifs et Musulmans dans la Méditerranée médiévale. Études en hommage à Henri Bresc, De Boccard, pp.57-74, 2008, De l'archéologie à l'histoire, 978-2-7018-0240-4. halshs-00496608

HAL Id: halshs-00496608

https://shs.hal.science/halshs-00496608v1

Submitted on 10 Jan 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Le rôle des communautés juives dans la production et le commerce du sucre en Méditerranée médiévale : les exemples de l'Égypte et de la Sicile

Mohamed Ouerfelli
Université de Provence (Aix-Marseille I)

Évoquer la production et le commerce du sucre en Méditerranée médiévale n'est pas une nouveauté[1]. En revanche, traiter la question de l'implication des minorités dans cette activité permet de l'aborder sous un angle nouveau[2]. C'est un thème original à plusieurs égards : d'abord, il n'a jamais, ou presque, été étudié de manière exhaustive, sauf dans quelques ouvrages généraux, qui traitent des aspects divers de la vie d'une communauté donnée[3]. Le rôle des communautés juives, par exemple, dans l'extraction et le trafic du sucre en Méditerranée médiévale semble important, mais l'on manque d'études approfondies qui permettraient de le cerner de manière précise.

En Égypte et en Sicile, les communautés juives se sont fortement impliquées dans cette nouvelle activité économique. Entrepreneurs, marchands, médecins, épiciers ou simples

---

[1] La bibliographie sur ce thème est abondante ; elle nécessite toutefois des mises au point. Nous citerons ici les travaux les plus importants : E. O. von Lippmann, *Geschichte des Zuckers seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzucker Fabrikation*, Leipzig, 1890, rééd. Berlin, 1929 ; N. Deerr, *The history of sugar*, Londres, 1949-1950 ; P. Berthier, *Un épisode de l'histoire de la canne à sucre, les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques*, Rabat, 1966 ; C. Trasselli, *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Rome, 1982 ; H. Bresc, *Un monde méditerranéen, économie et société en Sicile 1350-1450*, Palerme-Rome, 1986 ; *Id.*, *La canne à sucre dans la Sicile médiévale*, dans *La caña de azúcar en el Mediterraneo. Actas del segundo seminario internacional sobre la caña de azúcar, Casa de la Palma, Motril, 17-21 septembre 1990*, Grenade, 1991, p. 43-54 ; J. H. Galloway, *The sugar cane industry, an historical geography from its origin to 1914*, Cambridge, 1989 ; A. Fábregas García, *Producción y comercio de azúcar en el Mediterráneo medieval, el ejemplo del Reino de Granada*, Grenade, 2000 ; E. Ashtor, *Levantine sugar industry in the later Middle Ages : an example of technological decline*, dans *Israel oriental studies*, 7, 1977, p. 226-276 ; réimpr. dans *Technology, industry and trade, the Levant versus Europe, 1250-1500*, Londres, 1992 ; J. A. Gisbert Santonja, *En torno a la producción y elaboratión de azúcar en las comarcas de la Safor - Valencia - y la Marina alta-Alicante siglos XIV-XIX, arquitectura y la evidencia arqueológica*, dans *La caña de azúcar en el Mediterráneo…*, p. 211-265 ; M. L. von Wartburg, *Production de sucre de canne à Chypre : un chapitre de technologie médiévale*, dans M. Balard et A. Ducellier (éd.), *Coloniser au Moyen Âge*, Paris, 1995, p. 126-131 ; F. Garcia-Oliver (éd.), *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mitjana*, dans *Afers*, numéro spécial, 32, 1999 ; D. Coulon, *El comercio catalán del azúcar en el siglo XIV*, dans *Anuario de estudios medievales*, 31/2, 2001, p. 727-756 ; M. Ouerfelli, *Les migrations liées aux plantations et à la production du sucre dans la Méditerranée à la fin du Moyen Âge*, dans M. Balard et A. Ducellier (éd.), *Migrations et diasporas méditerranéennes (X^e^-XVIe siècles). Actes du colloque de Conques, octobre 1999*, Paris, 2002, p. 485-500 ; *Id.*, *Production et commerce du sucre en Sicile au XVe siècle : la participation étrangère*, dans *Food and History*, I/1, 2003, p. 103-122 ; *Id.*, *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde-Boston, 2008.

[2] Ce point a été soulevé à plusieurs reprises par Henri Bresc lors d'entretiens que j'ai eus avec lui. Consacrer un article à cette question est l'occasion de le remercier et de lui rendre hommage.

[3] Voir par exemple H. Bresc, *Arabes de langue, juifs de religion. L'évolution du judaïsme sicilien dans l'environnement latin, XIIe-XVe siècles*, Paris, 2001.

ouvriers, ont tous participé à l'essor de l'activité sucrière. À travers ces deux exemples régionaux, on s'interrogera sur le degré, les modalités et l'évolution de l'implication de ces communautés dans les domaines de la production et de la commercialisation du sucre au Moyen Âge.

L'Égypte

Si la canne à sucre a été introduite en Égypte au moins dès le VIIIe siècle, les documents papyrologiques ne laissent soupçonner aucun rôle des juifs dans la création des premières plantations de cannes à sucre. Ce sont surtout des coptes et des musulmans, qui interviennent aussi bien dans les phases de la culture que dans celles de la transformation, notamment dans la région de la Haute-Égypte. Il faut attendre la période fatimide pour voir les premiers entrepreneurs juifs intervenir dans cette nouvelle activité. Cet engagement s'est déroulé dans un contexte où les Fatimides avaient besoin de toutes les énergies pour encourager le développement économique du pays afin de renflouer les caisses de l'État. Parmi les activités qui ont bénéficié de l'appui des Fatimides, on compte la production du sucre. Cette dynastie a introduit de nouvelles habitudes et pratiques pour des raisons de propagande politique et de rivalité avec les Abbassides. Ils ont construit de grands établissements charitables, pour soigner les malades et donner à manger aux pauvres, des maisons destinées à la préparation des repas, mais aussi des sucreries qu'ils distribuaient aux grands personnages de l'État et à toutes les catégories de la société égyptienne lors de fêtes ou de cérémonies[4].

Avec ces nouvelles pratiques, la demande en sucre a considérablement augmenté, entraînant des investissements nombreux dans la création de nouvelles plantations et la mise en place de grandes unités de production. Ainsi, la canne à sucre connaît une foudroyante expansion, là où les conditions d'irrigation le permettent ; chaque région se dote de ses propres sucreries, notamment en Haute-Égypte, ce qui explique l'engagement croissant des marchands, des grands propriétaires terriens et des hauts fonctionnaires dans cette nouvelle activité, susceptible de leur rapporter des revenus substantiels, tout comme à l'État. À ce stade, on voit, à travers la documentation, des épiciers juifs s'engager de plus en plus dans les étapes de raffinage du sucre, mais aussi dans la vente au détail de ce produit, qui commence à remplacer progressivement le miel dans la composition des médicaments en général et des sirops en particulier.

[4] M. Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit.*, p. 71.

Des juifs apparaissent ainsi en qualité de marchands pratiquant le commerce de toutes sortes de denrées, dont le sucre, entre les deux extrémités de la Méditerranée. Joseph Ibn Jacob Ibn ‘Awkal, un marchand très actif à la fin du Xe siècle, s’adonne au commerce des objets de luxe, en particulier les pierres précieuses, mais ses affaires englobent aussi des articles de première nécessité, des textiles, du sucre et des épices[5]. De même, Abū al-Farağ Jacob Ibn ‘Allān est un grand marchand ; il expédie des marchandises de toutes sortes en Ifrīqiya, entre autres du sucre, des épices, des pâtes d’amandes et des noisettes[6]. Mais l’homme d’affaires le plus important et le plus riche de tous les membres de la communauté juive à l’époque de la *Geniza* est Nahray Ibn Nissīm. Celui-ci dispose de tout un réseau de facteurs et de correspondants installés dans plusieurs villes d’Égypte, de Syrie, d’Afrique du Nord, de Sicile et d’al-Andalus[7]. Il s’intéresse à toutes les marchandises qui font l’objet d’un trafic en Méditerranée ; le sucre n’est alors qu’un article parmi d’autres qu’il expédie d’Égypte vers l’Ifrīqiya ou la Sicile[8].

D’autres marchands juifs, de moindre envergure, sont attestés. L’un d’entre eux est qualifié de marchand de sucre pendant la seconde moitié du XIIe siècle ; il habite à Fustat dans un quartier abritant la résidence d’un officier gouvernemental et une fondation pieuse juive[9]. Certains juifs sont qualifiés de *sukkarī* ; ils peuvent être maîtres sucriers comme propriétaires de raffineries, mais aussi et surtout marchands spécialisés dans la vente de sucre. Dans un document daté de 1142, un commerçant juif déclare avoir reçu de deux *sukkarī* une quantité de sucre estimée à neuf dinars et avoir payé deux dinars en monnaie à l’un d’entre eux[10].

Les documents de la *Geniza* reflètent l’ampleur de l’activité sucrière, qui a suscité un grand intérêt aussi bien de l’État que des particuliers. Le nombre de sucreries, qui occupent de plus en plus de place au sein de l’espace urbain, augmente sensiblement, ce qui engendre une dynamique économique, mais aussi des problèmes d’encombrement, d’hygiène et de nuisance[11]. Certaines de ces unités de production valent plus de mille dinars et emploient un

---

[5] S. D. Goitein, *Letters of medieval Jewish traders*, Princeton, 1973, p. 26.
[6] *Ibid*., p. 98.
[7] Sur les réseaux marchands constitués entre le Maghreb, l’Égypte et la Sicile à travers la documentation de la *Geniza*, cf. A. Nef, *La Sicile dans la documentation de la Geniza cairote (fin Xe-XIIIe siècle) : les réseaux attestés et leur nature*, dans D. Coulon, Ch. Picard et D. Valérian (éd.), *Espaces et réseaux en Méditerranée VIe-XVIe siècle, I, La configuration des réseaux*, Paris, 2007, p. 284-287.
[8] S. D. Goitein, *A Mediterranean society. I : Economic foundations*, Berkeley-Los Angeles-Londres, 1999, p. 153-155.
[9] *Id*., *op. cit*., *IV : Daily life*, Berkeley-Los Angeles-Londres, 1999, p. 19.
[10] *Id*., *op. cit*., I, p. 152.
[11] La Sicile n’échappe pas non plus à ce genre de problèmes, car dès l’année 1417, le vice-roi intervient en promulguant un décret pour réglementer la circulation des charrettes transportant le bois et la canne à sucre aux

grand nombre d'ouvriers[12]. La conjonction d'importants moyens financiers et d'un savoir-faire constituent donc une condition *sine qua non* pour s'engager et investir dans cette activité. De cette double exigence naissent plusieurs sociétés, composées de professionnels et d'hommes d'affaires ou de banquiers, qui ont les moyens nécessaires pour faire fonctionner une sucrerie employant des dizaines, voir des centaines d'ouvriers. Ainsi, au début du XIIIe siècle, Joseph et son fils Abū al-'Alā, tous deux médecins, s'associent avec al-Mufaddal, probablement un banquier, pour gérer une raffinerie de sucre[13]. Pour ce faire, ce dernier doit débourser la somme de cent dinars, dont la moitié est destinée à payer l'achat d'une quantité de *qand* (miel de canne), et l'autre moitié à ses nouveaux associés[14].

En 1220-1221, le médecin juif Abū al-Mahāsin Japhet ben Joshiah et le marchand de sucre al-'Izz Ibn Abī al-Ma'ānī montent une société destinée à la production et au raffinage du sucre. Ils déclarent qu'ils ont déjà dirigé ensemble une raffinerie, pendant plusieurs années, mais qu'ils l'ont abandonnée, faute de pouvoir payer la taxation très lourde imposée par l'État[15]. C'est le cas aussi des frères Abū al-Ridā et Fadl Allāh, qui héritent de leur père la moitié d'une grande sucrerie et rachètent l'autre moitié à leurs autres frères. Ils s'associent avec Josef Ibn Perahyā et Perahyā Ibn Nissīm. Ces derniers apportent à la sucrerie un fonds de roulement de six cents dinars ; les profits réalisés seront divisés de façon égale entre les deux frères et leurs associés[16].

Ces hommes d'affaires ne sont pas les seuls à s'impliquer dans les étapes de la production ; d'autres sont plutôt des apothicaires. Ils tiennent des boutiques dans lesquelles ils retravaillent des sucres peu raffinés, élaborent des médicaments, des sirops et des boissons à base de sucre. Dès avant le XIe siècle, ces métiers sont exercés par plusieurs membres de la communauté juive de Fustat. C'est ce qui explique l'attribution du nom al-Sukkarī à de nombreuses personnes de confession juive pour désigner des maîtres sucriers ou des épiciers en général[17]. Au début du XIVe siècle, le juriste maghrébin Ibn al-Hāğ (mort en 1331), qui réside au Caire, souligne l'importante présence des juifs dans le secteur de la fabrication du sucre, des médicaments et des boissons[18].

---

trappeti du centre ville de la capitale. Le *super transitu carrociarum* prévoit également des sanctions à l'encontre des contrevenants, allant jusqu'à deux onces par jour ; Archivio communale di Palermo. *Atti del Senato*, 26, f° 12v-13v ; M. Ouerfelli, *Production et commerce du sucre en Sicile*, *op. cit.*, p. 110-111. *Id.*, *Le sucre*, *op. cit.*, annexe n° 16, p. 702-704.

[12] S. D. Goitein, *A Mediterranean society. I : Economic foundations*, *op. cit.*, p. 81 et 152.

[13] *Ibid.*, I, p. 366.

[14] *Ibid*.

[15] S. D. Goitein, *A Mediterranean society. II. The community*, p. 580, note 92.

[16] *Ibid.*, I, p. 367.

[17] S. D. Goitein, *A Mediterranean society*. *III. The family*, Berkeley-Los Angeles-Londres, 1999, p. 14.

[18] Ibn al-Hāğ, *Al-Madkhal 'ilā tanmiyat al-'a'māl bi tahsīn al-niyāt*, le Caire, 1929, IV, p. 149.

Les intervenants les plus importants et les plus nombreux sont des maîtres sucriers, dont certains se sont enrichis et sont devenus propriétaires de leurs propres sucreries. Ibrāhīm Ibn al-Mušanqis est un exemple de cette réussite dans le domaine de la production du sucre. Mais il est toujours difficile de se maintenir face à des contraintes majeures, notamment celles exercées par les fonctionnaires du gouvernement mamlûk, qui cherchent constamment à s'enrichir par le biais de la confiscation ou de l'imposition. Ibn al-Mušanqis, juif converti à l'islam, est un maître sucrier, un bon connaisseur de l'industrie du sucre en Égypte, au point qu'il est qualifié par Maqrīzī de *'abā al-dawālīb* (le père des pressoirs), du fait qu'il a une excellente connaissance des machines utilisées dans les sucreries. Il gère en même temps la raffinerie de l'émir Qūsūn et les siennes. Il possède en effet deux raffineries dénombrées par Ibn al-Mutawwağ (mort en 730/1329) au début du XIVe siècle parmi les soixante-six sucreries de Fustat[19]. Cette liste est reprise à la fin du siècle par Ibn Duqmāq, qui tente de dresser un nouveau bilan de l'état des raffineries, mais son enquête est loin d'avoir été terminée, comme en témoignent les nombreux espaces blancs qu'il a laissés sans jamais les compléter[20].

La première raffinerie d'Ibn al-Mušanqis est située dans une impasse, en plein cœur de sūq al-Ma'ārīğ[21]. Le terrain sur lequel le bâtiment est construit est un *waqf* des Banī 'Attā, qui possédaient devant cette sucrerie un bain, habité récemment par Šihāb al-Dīn Ibn al-Šāmmī[22]. Quant à la seconde, elle se trouve dans l'impasse qui mène d'al-Dār al-Fādiliya vers al-Ğabābīs[23]. Avec ses deux sucreries, Ibn al-Mušanqis compte parmi les acteurs principaux de l'industrie du sucre en Égypte pendant la première moitié du XIVe siècle. De plus, il mène des affaires avec l'un des émirs les plus puissants du règne d'Ibn Qalāwūn, dans la mesure où il assure la gestion de sa raffinerie.

En 1327, l'inspecteur du trésor particulier du sultan (*nādir al-khās* ou *al-našw*) inflige à Ibn al-Mušanqis une amende de cent mille dirhams, l'accusant de contre-façon dans la fabrication du sucre[24]. L'émir Qūsūn tente de le protéger, mais il n'échappe pas à la sanction. Bien au contraire, à sa mort, l'inspecteur prétend auprès du sultan Muhammad Ibn Qalāwūn qu'il est mort en confessant la religion juive, ce qui autorise le sultan à confisquer sa fortune et à priver son fils d'un héritage important[25]. Rien cependant, dans le *fiqh*, ne permet à un souverain la confiscation de l'héritage d'un individu qui a changé de religion. Il est clair que,

[19] Maqrīzī, *Al-Khitat*, s.d., Boulaq, I, p. 342-343.
[20] Ibn Duqmāq, *Kitāb al-'intisār li wāsitat 'iqd al-'amsār (Description de l'Égypte)*, le Caire, 1893, IV, p. 41-46.
[21] *Ibid*., p. 41-42.
[22] *Ibid*., p. 42.
[23] *Ibid*., p. 44.
[24] Al-Yūsufī, *Nuzhat al-Nuddār fī sīrat al-Malik al-Nāsir*, éd. A. Hoteit, Beyrouth, 1986, p. 370 ; Maqrīzī, *Kitāb al-sulūk li ma'rifat duwal al-mulūk*, éd. M. M. Ziyada, le Caire, 1972, II-2, p. 419.
[25] *Ibid*.

dans cet épisode, seule compte la volonté du secrétaire du trésor particulier, poussé par la nécessité et la convoitise, de s'emparer de la fortune d'Ibn al-Mušanqis, mais aussi de se venger des proches de l'émir Qūsūn, envers qui il manifeste une certaine animosité.

Un autre exemple de la réussite des juifs à se tailler une place parmi les producteurs de sucre en Égypte, est celui de Sa'īd. On ne connaît malheureusement que très peu de choses sur cet entrepreneur. Sa raffinerie se trouve à proximité de celle d'Ibn al-Rassās ; elle est séparée de celle de l'émir Sayf al-Dīn al-Karīmī par une impasse[26]. Naǧm al-Dīn Ibn al-Rif'a l'a achetée après Sa'īd et l'a transformée en *funduq*[27].

Dans la liste des raffineries dressée par Ibn al-Mutawwaǧ, on remarque une autre fonction importante, qui est celle d'habitation. Ce sont en effet de grands bâtiments, composés de plusieurs étages et qui servent de résidence à des personnages éminents[28]. Des membres de la communauté juive y habitent également. Se pose alors la question de l'identification de ces juifs. Qui sont-ils ? Pourquoi habitent-ils dans ces bâtiments ? Si l'on examine de très près le texte d'Ibn Duqmāq, on se rend compte qu'il s'agit bien de maîtres sucriers travaillant dans ces complexes industriels. De nombreux artisans sont installés dans les étages supérieurs de quatre raffineries et notamment dans celle de l'émir Nūr al-Dīn Ibn Fakhr al-Dīn 'Uthmān, pour laquelle il est dit clairement que ce sont des maîtres sucriers juifs qui y habitent[29]. Ils géraient auparavant une raffinerie, située tout juste dans al-Rab' al-'Ādilī, en face de celle de Husām al-Dīn Bilāl al-Muġīthī. Ils l'ont abandonnée au profit de Karīm al-Dīn al-Kabīr. Au moment de la rédaction de cette liste, la raffinerie est convertie en entrepôt pour la vente des bananes[30].

D'après ces quelques données disparates, il semble donc que le nombre des maîtres sucriers juifs à Fustat est important et qu'ils jouent un rôle non négligeable dans l'industrie du sucre, bien qu'il soit difficile de cerner leur nombre exact. Toutefois, à la fin du Moyen Âge, ils sont de moins en moins présents dans cette activité. Avec l'intervention d'un puissant capital marchand et surtout des sultans, des émirs et des hauts fonctionnaires mamlûks, devenus de véritables hommes d'affaires, l'activité sucrière est de plus en plus concentrée entre les mains d'une minorité extrêmement riche. Les petits entrepreneurs comme les juifs perdent leur place ; ils se retirent de cette activité ou deviennent de simples techniciens, payés

[26] Ibn Duqmāq, *Description de l'Égypte*, *op. cit.*, IV, p. 44.
[27] *Ibid*.
[28] M. Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit.*, p. 97-98.
[29] Ibn Duqmāq, *Description de l'Égypte*, *op. cit.*, IV, p. 41.
[30] *Ibid*., IV, p. 44.

en fonction du travail qu'ils accomplissent dans la raffinerie. C'est exactement la même tendance qui se dessine en Sicile à partir des années 1420.

La Sicile

En Sicile, le sucre est attesté dès la première moitié du Xe siècle[31]. L'introduction de sa culture est probablement liée à l'installation d'immigrés venant du Maghreb, de la péninsule Ibérique et d'Orient. Il est également possible que les coptes soient à l'origine de cette introduction dès les premiers siècles de la conquête de l'île par les Aglabides. La présence copte est mise en évidence par la toponymie, qui mentionne un *casal* tout proche de Palerme, appelé *Lacbat*, où les coptes se sont installés[32].

Comme pour l'Égypte, les documents de la *Geniza* mettent en lumière les rapports fréquents qu'entretient la Sicile avec de nombreux pays méditerranéens, plus particulièrement le Maghreb et l'Égypte. Les migrations et les échanges ont ainsi favorisé l'introduction de certains éléments véhiculés par la culture musulmane, entre autres la consommation de nouveaux produits venant d'Orient, tels que le sucre. La correspondance échangée entre les marchands juifs, installés dans plusieurs ports méditerranéens, atteste des relations étroites entretenues entre la Sicile, l'Égypte et le Maghreb ; elle montre aussi que le sucre fait partie d'une gamme assez variée de marchandises, objets d'un trafic intense, dont les acteurs sont des hommes d'affaires juifs[33]. Accompagné d'épices et d'autres produits de luxe, le sucre est acheminé d'Égypte vers la Sicile et l'Ifrīqiya. En 1052, Mevorakh Ibn Israel Janūnī, établi à Palerme, écrit à Nahray Ibn Nissim, à Fustat, pour le mettre au courant de la situation du marché sicilien et de ses transactions commerciales, portant sur du sucre, des perles, des textiles et de l'ambre[34]. Une lettre, datée de 1060 et envoyée de Mazara del Vallo, rend compte des fluctuations des prix des marchandises, qui sont liées essentiellement aux mouvements des navires fréquentant les ports de l'île[35]. Dans deux autres missives expédiées respectivement en 1062 et 1063, il est fait mention de l'augmentation de la demande de sucre en Sicile[36]. Les prix de ce produit, des boissons et des épices sont en hausse, mais ni Mūsā Ibn Abī al-Hay Khalīla, ni Hayyim Ibn Ammār et Khallūf Ibn Mūsā al-Sā'iġ al-Barqī, actifs en Sicile où ils mènent des affaires, n'ont de contacts avec l'Égypte et la Syrie pour en

[31] Al-Mālikī, *Riyāḏ al-nufūs*, éd. B. al-Bakkouch, Beyrouth, 1981, II, p. 294-295 ; M. Ouerfelli, *Production et commerce du sucre en Sicile*, *op. cit.*, p. 104.
[32] H. Bresc, *La formazione del popolo siciliano*, dans *Tre millenni di storia linguistica della Sicilia. Atti del Convegno della Società italiana di glottologia, Palerme, 1983*, Pise, 1985, p. 248.
[33] A. Nef, *La Sicile dans la documentation de la Geniza*, *op. cit.*, p. 289-290.
[34] S. Simonsohn, *The Jews in Sicily, I, 383-1300*, Leyde-New York-Cologne, 1997, doc. n° 96, p. 182-183.
[35] *Ibid.*, doc. n° 137, p. 291-293.
[36] *Ibid.*, doc. n° 143 et 150, p. 307-312 et 327-332.

commander. Ils espèrent néanmoins qu'un grand marchand de cette dernière région pourra leur apporter des approvisionnements de sucre et d'épices[37].

Cet engagement des marchands juifs dans le commerce du sucre reste toutefois limité à l'importation en accompagnement des épices, notamment d'Égypte, voire de la Syrie. Ce n'est qu'au siècle suivant, soit dans la seconde moitié du XIIe siècle, qu'on trouve le premier document attestant clairement l'implication de juifs dans la culture de la canne à sucre dans la Conque d'Or. Ya'qūb Ibn Fadlūn possède un domaine situé dans le quartier de 'Ayn Abī Sa'īd ; il se compose d'une tour, avec une cour fermée, d'une source d'eau, de deux champs, d'arbres fruitiers, d'une vigne et d'une parcelle de cannes à sucre[38]. À ce stade, il est sans doute question d'une petite production sans envergure, destinée à approvisionner la cour du prince. Pourtant, malgré les mesures prises par Frédéric II, pendant la première moitié du XIIIe siècle, pour restaurer l'activité sucrière[39], celle-ci est demeurée très limitée, comme en témoignent les installations d'une petite sucrerie, que les fouilles archéologiques menées pendant les années 1992-1993 ont mises au jour à Maredolce[40]. Des formes de terre cuite, des *cantarelli*, des amphores et des vases attestent la présence d'une activité de raffinage du sucre vers la fin de la première moitié du XIIIe siècle. Il s'agit toutefois d'une petite production, et de qualité très médiocre, vue la taille des formes de terre cuite utilisées pour raffiner le sucre et l'absence d'échantillons plus nombreux[41]. Il faut donc attendre la seconde moitié du XIVe siècle pour voir l'activité sucrière redémarrer lentement, et ce sont précisément des membres de la communauté juive de Palerme qui vont y prendre part, mais aussi amplifier cette activité.

Si les juifs de Sicile ne sont pas nombreux à posséder des plantations de canne à sucre, ils interviennent toutefois dans toutes les étapes de la transformation des cannes[42]. Beaucoup d'entre eux travaillent dans les sucreries, ce qui conforte l'idée de l'existence de liens étroits entre les moulins à huile et les sucreries. Les juifs, pour des raisons religieuses, se sont intéressés à la production de l'huile, ce qui leur a permis d'apprendre les techniques de mouture des olives, qu'ils vont réutiliser bientôt dans l'industrie du sucre[43]. Les *trappeti* sont d'ailleurs une adaptation pure et simple des moulins à huile et certaines sucreries continuent à

---

[37] *Ibid*., doc. n° 150, p. 330.
[38] S. Cusa, *I diplomi greci ed arabi di Sicilia*, Palerme, 1968, p. 622 ; H. Bresc, *Genèse du jardin méridional, Sicile et Italie du sud, XIIe-XIIIe siècles*, dans *Jardins et vergers en Europe occidentale VIIIe-XVIIIe siècle*, Flaran, 1987, p. 101.
[39] J. L. A. Huillard-Bréholles, *Historia diplomatica Friderici Secundi*, Paris, 1857, V, 1, p. 571.
[40] A. Tullio, *Strumenti per la lavorazione dello zucchero a Maredolce (Palermo)*, dans *Archeologia e territorio*, Palerme, 1999, I, p. 471-479.
[41] *Ibid*., p. 477.
[42] E. Ashtor, *Palermitan Jewry in the Fifteenth Century*, dans *Hebrew Union College Annuel L. Cincinnati*, Ohio, 1979, p. 231-232, réimp. dans *The Jews and the Mediterranean economy 10th-15th Centuries*, Londres, 1983.
[43] H. Bresc, *Un monde méditerranéen*, *op. cit*., p. 174.

combiner les deux activités pour pouvoir rentabiliser un outillage lourd et extrêmement coûteux, aussi bien à l'achat qu'à l'entretien[44].

À partir de la seconde moitié du XIVe siècle, profitant d'une reprise économique progressive, des artisans juifs ouvrent les premiers moulins sucriers. Pietro de Ruckisio est une figure emblématique du développement de l'industrie du sucre en Sicile. Depuis les années 1350, il possède son propre *trappeto*, situé dans le quartier du Cassaro. En novembre 1356, il s'associe avec Niccolò de *magistro* Matheo, marchand, et Farrugio de Medico, juif, pour former une société de production de sucre, qui fonctionne jusqu'à la fin du mois de juin de l'année 1357[45]. Niccolò apporte la canne qu'il cultive sur ses terres ; Farrugio fournit un capital de huit à dix onces pour payer la main d'œuvre et les dépenses liées à cette société. Pietro de Ruckisio est quant à lui le maître d'œuvre de la société ; outre le *trappeto* avec son matériel qu'il met à la disposition de la société, il apporte surtout son savoir-faire et ses compétences en matière de transformation et de raffinage du sucre. Deux ans plus tard, les deux associés juifs se séparent à l'amiable grâce à l'intervention d'arbitres[46]. La liquidation de sa société n'empêche pas Pietro de Ruckisio de continuer à exploiter son *trappeto*. Le même jour, il s'accorde avec Samuel Chatebi pour lui produire du sucre[47]. Il s'agit sans doute de petites unités de production, comme le *trappeto* loué par Azarono Migruso à Giovanni de Nicolau et Enrico de Garofalo, en 1371, pour la somme de deux onces sept tari dix grains[48].

Il convient également de citer Sufen Taguil. Cet homme d'affaires, qualifié par les documents de *mercator*[49], est très actif et s'intéresse au trafic de toutes les marchandises[50], mais il s'implique aussi dans celui du sucre, qu'il achète directement aux producteurs pour le raffiner et le revendre plus cher[51]. À l'origine, il était épicier comme beaucoup d'autres juifs qui se sont spécialisés dans cette activité[52] ; au fur et à mesure de l'expansion de ses affaires, il ouvre un moulin sucrier en 1394 avec Sabet Cusintino et Giovanni Bonamico[53], où de

---

[44] M. Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit*., p. 35.
[45] Archivio di Stato di Palermo, Notai defunti, désormais ASP. ND. B. de Bononia 120, 9.11.1356.
[46] S. Simonsohn, *The Jews in Sicily. II. 1302-1391*, Leyde-Boston-Cologne, 2000, n° 722, p. 891-892, 12.3.1359.
[47] *Ibid*., n° 723, p. 892, 12.3.1359.
[48] ASP. ND. B. de Bononia 125 ; S. Simonsohn, *The Jews in Sicily*, *op. cit*., II, n° 968, p. 1044.
[49] ASP. ND. F. Riccio 451, 11.12.1405.
[50] *Acta Curie felicis urbis Panormi, 12 : Registri di lettere. Atti bandi ed ingiunzioni (1400-1401 e 1406-1408)*, éd. P. Sardina, Palerme, 1996, p. LXVII.
[51] C. Trasselli, *Storia dello zucchero*, *op. cit*., p. 89-90.
[52] C'est après 1390 que l'art du *speziale* est devenu une spécialité des juifs ; H. Bresc, *Un monde méditerranéen*, *op. cit*., p. 248.
[53] S. Simonsohn, *The Jews in Sicily*. *IX. Corte pretoriana and Notaries of Palermo*, Leyde-Boston, 2006, p. 5638 ; H. Bresc, *Arabes de langue*, *op. cit*., p. 211-212 ; le 23 juillet de la même année, ils achètent mille formes de terre cuite pour conditionner le sucre.

nombreux producteurs viennent transformer leurs cannes[54]. Sufen Taguil demeure actif et mène plusieurs affaires, jusqu'à sa mort en 1407 ; cette même année, les jurats de Palerme décident d'interdire à sa veuve et à ses héritiers de continuer l'exploitation du *trappeto*, installé dans le Cassaro, dans la rue *di li Santi*, sous peine d'une amende de dix onces[55]. Mais ils font ensuite marche arrière et les autorisent à l'ouvrir de nouveau, deux mois plus tard[56]. Sabet Cusintino lui aussi installe son propre *trappeto* et multiplie les affaires liées à la production et à la commercialisation du sucre[57]. À maintes reprises, les documents mentionnent Sabet Cusintino achetant des formes de terre cuite pour conditionner le sucre qu'il raffine dans sa sucrerie[58]. Parmi les entrepreneurs juifs, il faut citer aussi Salamonello de Medico ; celui-ci possède ses propres cannes, mais aussi son *trappeto*, et il recrute ses co-religionnaires pour entamer la campagne de cuisson du sucre. En novembre 1418, ce sont trois ouvriers, dont l'un vient de Rome, qui entrent à son service : deux comme *machinatores* et le troisième *ut taglaturi*[59].

Avant 1420, les entrepreneurs juifs possédant des *trappeti* représentent 12,5 % de l'ensemble des propriétaires, soit un total d'une quarantaine d'unités de production, qui sont en fonction. Mais cette participation diminue de manière considérable au point de s'effacer presque complètement du paysage des entrepreneurs engagés dans la production du sucre. Une telle situation s'explique d'abord par les faibles moyens financiers dont disposent les juifs de l'île ; elle est ensuite due à la crise de l'industrie du sucre palermitaine et aux variations du commerce international. Enfin, l'implication massive des grandes familles pisanes, porteuses de capitaux et de nouvelles techniques commerciales, a relégué les juifs à une place secondaire. Ils deviennent ainsi de simples techniciens, payés en fonction du degré de pénibilité de leur travail dans le *trappeto*. On passe d'un petit atelier familial, géré par un épicier ou un maître sucrier, à de véritables entreprises dominées par les grandes familles de la noblesse palermitaine et les banquiers pisans installés dans la capitale sicilienne[60]. Cette

[54] ASP. ND. F. Riccio 451, 9.12.1405 : Leono de Monreale, *bordonarius*, s'oblige à Vitali Risio pour transporter ses cannes de la plaine palermitaine jusqu'au *trappeto* de Sufen Taguil.
[55] *Acta Curie felicis urbis Panormi*, *op. cit.*, doc. n° 130, p. 177-178 ; S. Simonsohn, *The Jews in Sicily. III. 1392-1414*, Leyde-Boston-Cologne, 2001, doc. n° 1769, p. 1701-1702.
[56] ACP. AS. 22, f° 26, 17.12.1407.
[57] H. Bresc, *Arabes de langue*, *op. cit.*, p. 212.
[58] S. Simonsohn, *The Jews in Sicily*, *op. cit.*, IX, p. 5678 ; H. Bresc, *Arabes de langue*, *op. cit.*, p. 212.
[59] ASP. ND. P. Rubeo 604, 6.11.1418 et 9.11.1418.
[60] Sur les hommes d'affaires pisans installés en Sicile depuis le début du XVe siècle, cf. G. Petralia, *Banchieri e famiglie mercantili nel Mediterraneo aragonese, l'emigrazione dei Pisani in Sicilia nel Quattrocento*, Pise, 1989 ; M. Ouerfelli, *Production et commerce du sucre en Sicile au XVe siècle*, *op. cit.*

transition et, pour ainsi dire, la défaite des petits capitaux, est symbolisée par le retrait de Sabet Cusintino, après la vente de son *trappeto* en 1416, à Jacopo de Bononia[61].

Cette nouvelle tendance n'empêche pas pour autant les juifs de continuer à intervenir dans l'activité sucrière. Quelques-uns s'associent avec des hommes d'affaires pisans pour constituer des sociétés de production et de commerce, tels Ysach de Guglielmo et Gallufo de Aurifichi, qui concluent avec Aloysio de Campo une *societas ad faciendum arbitrium et negocia cannamellarum, gididarum et stirponorum et etiam trappeti, tam in urbe Panormi et in planicie urbis predicte quam in territorio et trappeto ipsius Aloysi sito in locu nuncupato di li Ficarazzi*[62]. Ils apportent à l'entreprise un capital de cent onces qu'ils ont emprunté à deux banques pisanes[63]. D'autres travaillent en qualité de maîtres sucriers ; ces artisans, qui possèdent un savoir-faire technique, sont généralement bien rémunérés. Ils travaillent soit à la saison, soit au mois, voire à la cuisson. Ces maîtres sucriers juifs apparaissent de manière sporadique dans la documentation, tels Antonio de Silvestro[64] ou Sadia Ysac, recruté par Antonio de Bandino, à 4 onces 15 tari par mois[65]. D'autres nous sont mieux connus, comme Simone de Amore[66], qui travaille dans le *trappeto* de Sufen Taguil en 1405[67]. Cinq ans plus tard, il participe à la création d'une société pour la production du sucre, avec Antonio de Lencio, Pino de Crémone et le maître sucrier Niccolò de Chillino[68]. L'exemple le plus intéressant est celui de Mardoc Mizoc. Le 30 avril 1416, il s'engage au service de Giovanni et Simone de Caligis, marchands palermitains, pour travailler les cannes dans leur *trappeto* et raffiner le sucre dans leur magasin pour un salaire de cinq onces par mois[69]. Quatre mois plus tard, il renouvelle son contrat pour toute la saison de la cuisson du sucre et il touche cette fois-ci la somme totale de 18 onces[70]. Il s'associe également avec Antonio de Samperi Rosu pour constituer une société de production de sucre, mais elle est dissoute en 1420 ; il doit toutefois payer la somme de 14 onces 6 tari à son ex-associé[71]. En 1424, il loue ses services à Giovanni de Bandino pour travailler dans son *trappeto*[72].

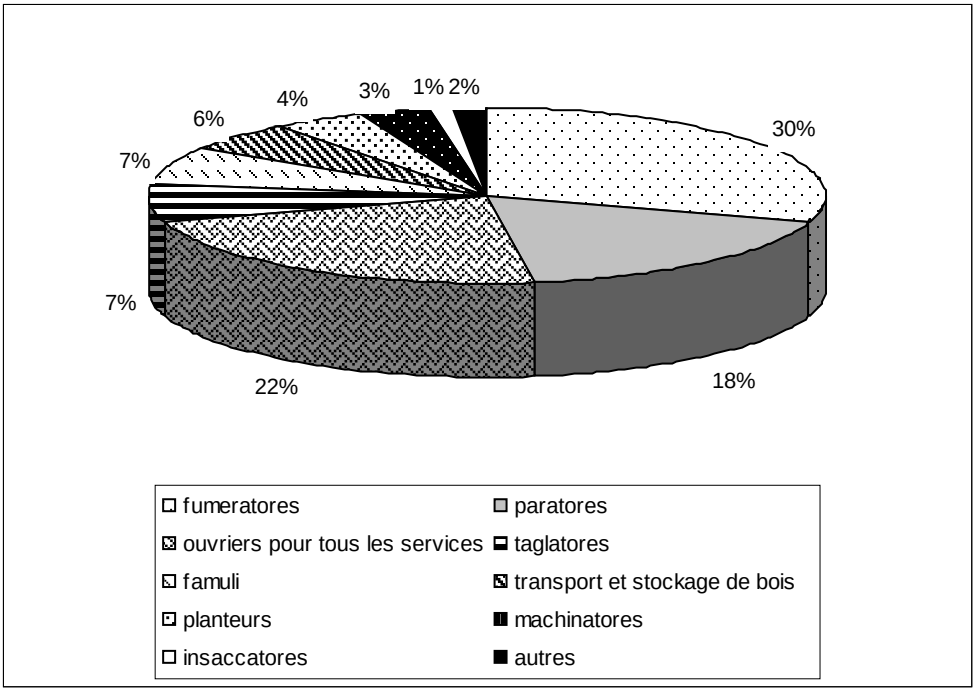
---

[61] ASP. ND. P. Rubeo 605, 30.1.1416 ; H. Bresc, *un monde méditerranéen*, *op. cit.*, p. 248-249.
[62] ASP. ND. N. Aprea 832, 1. 3. 1453.
[63] Ysach Guglielmo a emprunté sa part du capital, soit cinquante onces, à la banque de Matteo de Crapona ; quant à Gallufo de Aurifichi, il a apporté sa part à la banque d'Antonio de Septimo.
[64] ASP. ND. F. Riccio 451, 15.12.1405 : il vend à Salomone de Nachuay du sucre pour la somme de cinq onces.
[65] ASP. ND. P. Rubeo 605, 31.10.1426.
[66] C. Trasselli, *Storia dello zucchero siciliano*, *op. cit.*, p. 89.
[67] ASP. ND. F. Riccio 451, 11.12.1405.
[68] ASP. ND. A. Candela 574, 5.12.1410 ; cf. M. Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit.*, annexe n° 15, p. 699-701.
[69] ASP. ND. N. Maniscalco 334, 30.4.1416. Il s'agit d'un salaire relativement élevé.
[70] ASP. ND. N. Maniscalco 334, 10.9.1416.
[71] ASP. ND. B. de Bonanno 422, 3.4.1420 ; S. Simonsohn, *The Jews in Sicily*, *op. cit.*, IX, p. 5720.
[72] ASP. ND. B. de Bonanno 424, 7.12.1424.

Mais les juifs sont surtout employés comme ouvriers recrutés pour assurer les différentes tâches de travail, aussi bien dans la plantation que dans le *trappeto*. En dépouillant les registres d'une vingtaine de notaires palermitains, nous avons relevé environ 1700 ouvriers juifs, qui ont été recrutés de 1414 à 1475 pour occuper plusieurs postes[73]. Comme on peut l'observer dans le graphique n° 1, le nombre le plus élevé est celui des *fumeratores*, soit 30 % du total du personnel recensé ; ils s'occupent de l'épandage du fumier dans les champs de cannes avant et après leur plantation. Rétribués en fonction du nombre de *caselle* fumées[74], ils travaillent généralement en équipe et leur nombre dépasse parfois les dix personnes. En 1425 par exemple, Nachuni Xugila, Muxa de Mannixi, Natali Tibirra et Benedetto Cabisi se louent avec quatorze autres personnes, tous juifs et citoyens de Palerme, à Giovanni Bellachera, *pro fumeriando et diligendo et inspralido, sparnuzando ac rutuliando cannamellas dicti Johanni et socii in plano Sancti Spiritus in contrada Archimuchi et in contrada di la Guadagna*[75]. En 1430, Vita Siven et Josep Crimunisi s'engagent avec neuf autres personnes dans la plantation de Bundo de Campo[76]. On peut citer aussi Juda Abrammi, Sabet Minnichi, Raffaele Provinzano, Minto lu Aurifichi, Benedetto lu Aurifichi, Lia Safar, ainsi que d'autres juifs, enrôlés par Enrico de Vintimiglia pour fumer ses *cannamelle*[77] ; ou encore les deux équipes recrutées par Giovanni de Benedetto, en 1448, dont chacune se compose de neuf personnes[78].

[73] Ce chiffre est obtenu grâce aux dépouillements que nous avons effectués nous-mêmes, ajoutés à ceux de H. Bresc et à ceux de S. Simonsohn, *The Jews in Sicily. X-XI. Notaries of Palermo*, Leyde-Boston, 2007.
[74] Ils reçoivent généralement entre 16 et 18 tari par millier ; ASP. ND. N. Aprea 827, 16.5.1442 (16 tari) ; A. Aprea 808, 18.5.1451 (17 tari) et G. Mazzapiedi 841, 14.3.1425 (18 tari).
[75] ASP. ND. G. Mazzapiedi 841, 14.3.1425.
[76] ASP. ND. N. Aprea 824, 16.5.1430 ; H. Bresc, *Arabes de langue*, *op. cit.*, p. 210.
[77] ASP. ND. A. Melina 937, IX, 20.4.1431.
[78] ASP. ND. G. Comito 846, 19.2.1448 ; H. Bresc, *Arabes de langue*, *op. cit.*, p. 210 et note 7.

Graphique n° 1 : Répartition des ouvriers juifs sur toutes les phases de production

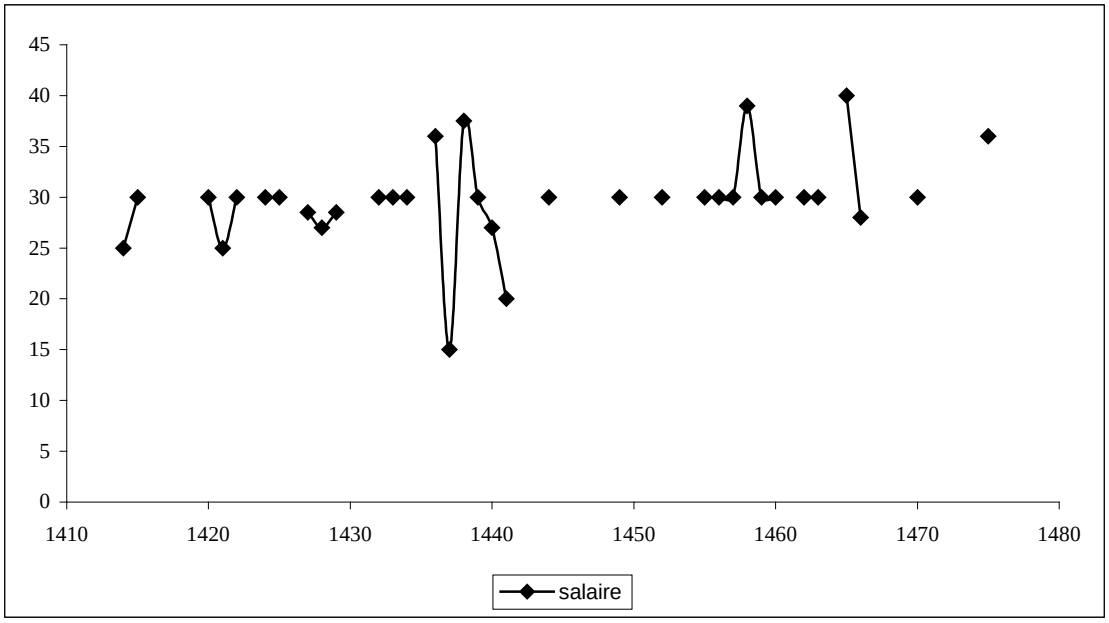


Le deuxième poste de travail, qui a attiré un nombre important de main d'œuvre, est celui des *paratores* ; ils représentent environ 18 % du total des ouvriers recrutés par les entrepreneurs palermitains. Leur travail consiste à recevoir les cannes coupées pour les épurer. Ils les trempent dans des bassins de lavage et les envoient sous les meules[79]. Les *paratores* reçoivent en moyenne une rémunération de 30 tari par mois, comme l'indique le graphique n° 2. On ne relève aucune évolution jusqu'aux années 1470, mais cette stabilité semble bien trompeuse, car le pareur, aussi bien chrétien que juif, voit le rythme de son travail augmenter de façon sensible, dans un souci de rendement exigé par les entrepreneurs. Ces derniers recrutent alors des serviteurs pour assister les pareurs dans l'accomplissement de leur tâche. À ces *famuli* ou *infanti di paraturi*, dont le nombre a considérablement augmenté jusqu'à atteindre 7 % du total de la main d'œuvre, est offert un salaire de 17 à 20 tari par mois[80]. Il faut ajouter à cela 22 % du total du personnel, soit 379 personnes, qui sont recrutées pour

[79] M. Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit.*, p. 243.
[80] *Ibid.*, p. 296 ; Pasqualis Farachi, juif de Palerme, est recruté par Simone de San Filippo et Guirardo Aglata dans leur *trappeto*, *per famulus paratoribus*, à un salaire de 18 tari par mois ; ASP. ND. L. Vulpi 1146, 8.1.1454. Busacta Gasu, engagé au service de Giovanni Bayamonte, touche quant à lui 20 tari par mois ; ASP. ND. G. Comito 855, 14.11.1471.

assurer tous les services dans le *trappeto* ; elles sont rétribuées en fonction du degré de pénibilité de leur travail[81].

Graphique n° 2 : Salaires des *paratores* juifs en Sicile (1414-1475)[82]



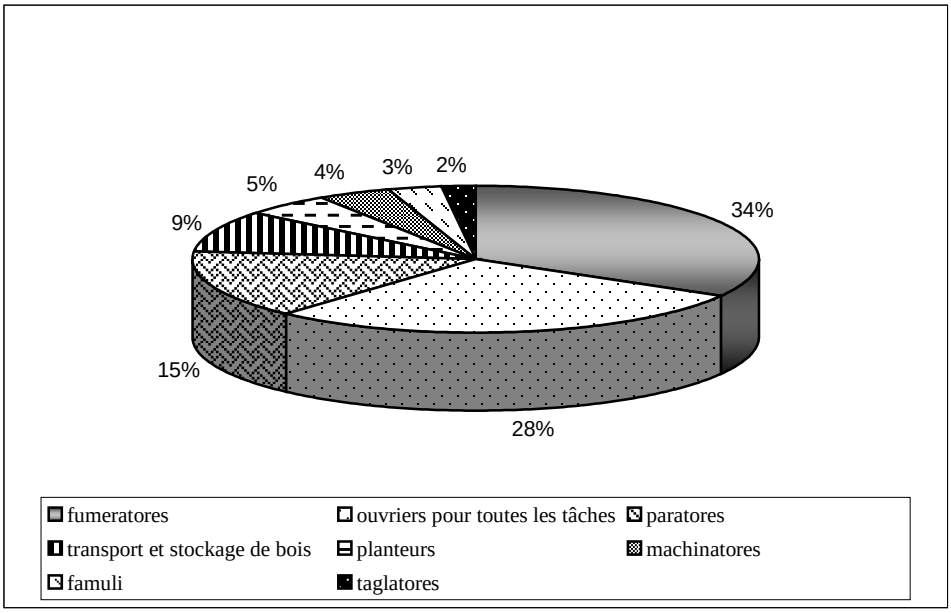
Les ouvriers juifs occupent encore d'autres postes de travail, mais en nombre moindre par rapport aux *fumeratores* ou aux *paratores*. Les *taglatores* ou *incisores* composent environ 7 % du personnel. Leur tâche consiste à recevoir les cannes, à les débarrasser du haut de la tige et à les tailler à l'aide de grands couteaux affilés. 6 % s'occupent du transport et du stockage du bois, d'autres sont des planteurs de cannes (4 % seulement). Les *machinatores*, contrairement à ce que l'on attendait, ne sont pas nombreux ; pas plus de 55 ouvriers ont été recrutés. Mais il y a d'autres postes, où les juifs sont moins présents que leurs homologues chrétiens. Les *insaccatores*, chargés de mettre la bagasse dans des sacs de chanvre ou des paniers en jonc tressé pour les placer ensuite sous le pressoir, représentent à peine 1 % du total de cette main d'œuvre[83]. Quelques-uns sont recrutés en qualité de *xiruppatores* tels que

[81] ASP. ND. L. Vulpi 1146, 12.2.1455 : Muxa Chamlin, engagé par Federico Miglacio pour tous les services, touche un salaire d'un tari par jour.
[82] En tari par mois.
[83] Les *insaccatores* travaillent à façon, c'est-à-dire, en fonction du nombre de sacs remplis. Certains d'entre eux touchent de beaux salaires, tel Sadia Azaruto de Palerme, qui travaille en 1448, chez Giuliano de Regio à un salaire de trois onces par mois. Il doit sans doute être aidé dans sa tache par un serviteur ou un *famulus* ; ASP. ND. A. Aprea 803, 19.2.1448.

Vita Ysac pour le compte de Jacopo Vernagalli, en 1417[84], ou Samuele Balbu dans le *trappeto* de Jacopo de Bononia, en 1449, qui touche une rétribution d'une once et demi[85] ; on trouve aussi des préposés aux fourneaux ou *fucalori*. C'est le cas de Faryono Malti, qui s'oblige à Filippo Miglacio, *ad faciendum ignem in fornello*, à un salaire d'une once 6 tari par mois[86], ou celui de Xibiteni Bambulu, qui loue ses services, en 1434, à Giovanni Bellachera pour une once 18 tari par mois[87].

Un exemple plus précis et circonscrit dans le temps et dans l'espace confirme cette répartition générale des ouvriers juifs dans tous les postes de travail entre la plantation et la sucrerie. Entre 1418 et 1429, Andreotta de Lombardo, homme d'affaires et banquier, possède un *trappeto* de taille très moyenne. Il recrute une centaine d'ouvriers juifs[88]. Parmi eux, on compte 33 *fumeratores*, 15 *paratores*, 9 personnes chargées de transporter et de stocker le bois destiné à la cuisson du sucre, cinq planteurs, quatre *machinatores*, trois *famuli* et deux *taglatores* ; le reste est constitué d'ouvriers destinés à tous les services de la sucrerie.

Graphique n° 3 : Répartition des ouvriers juifs dans l'entreprise d'Andreotta de Lombardo (1418-1429)



[84] ASP. ND. N. Maniscalco 334, 16.6.1417.
[85] ASP. ND. A. Aprea 805, 28.2.1449. Les *xiruppatores* sont aidés par des *infanti de caldaria*, comme Simone de Xibali, recruté en 1417. Il touche une rétribution d'une once par mois ; ASP. ND. N. Maniscalco 334, 16.3.1417.
[86] ASP. ND. N. Aprea 823, 5.12.1427.
[87] ASP. ND. G. Traversa 775, 14.6.1434 ; S. Simonsohn, *The Jews in Sicily*, *op. cit.*, IX, p. 5962.
[88] Andreotta de Lombardo a instrumenté la plupart de ses contrats de recrutement auprès de Giovanni Traversa, notaire de la Kalsa, le quartier des marins, des pêcheurs et des grands jardins *intra muros* ; cf. ASP. ND. G. Traversa 766, 768, 770-774 ; quelques autres contrats sont signés chez Paolo Rubeo (606) et Antonio Candela (576).

D'autres membres de cette communauté interviennent dans des activités annexes, telles que la commercialisation du bois destiné à la cuisson du sucre. En 1412, Salomone Russo, marchand, achète à Lencio Burrello, citoyen de Palerme, 30 cantars de bois de chêne, à un tari le cantar[89]. Les transactions enregistrées portent parfois sur des quantités de bois importantes et donc sur des sommes élevées. En 1417, Leone Maltensi, juif de Polizzi, achète à Giovanni de Fermo 2000 cantars de bois de chêne, à 22 tari le centenier, soit un prix total de 14 onces 20 tari[90].

Quant au commerce du sucre, il a attiré toutes les composantes de la société sicilienne, du petit au grand capital, de l'artisan à l'épicier et jusqu'aux familles issues du monde marchand et de la noblesse. Tous y prennent part comme ils le font pour la production. Ainsi, malgré le manque de moyens financiers, les membres de la communauté juive de Sicile participent à la commercialisation de ce produit de luxe[91]. Leur technique consiste à acheter aux producteurs du sucre grossièrement transformé ; ils le raffinent et le revendent de nouveau. Ce produit représente 40 % du chiffre d'affaires de Sabet Cusintino[92]. En 1413, il vend à Joan Saplana 20 carratels de miel de cannes au prix de onze onces[93]. Deux ans plus tard, il achète 500 formes de terre cuite et 500 *cantarelli*, sans doute pour conditionner le sucre qu'il raffine dans son atelier[94]. D'autres encore sont mentionnés au début du XVe siècle, tels que Manuel Maliki, Samuel Mizoc, le maître sucrier Antonio de Silvestro et Salomone Nachuay[95], ou encore Sadono Mizoc, qui achète en 1418, à quatre producteurs différents[96] un chargement de *melli grossi di cannamellis*, à 24 tari la végète, soit un prix total de 40 onces[97].

L'impression générale est qu'ils jouent un rôle d'intermédiaire entre producteurs et exportateurs étrangers ; ils font la collecte de petites quantités çà et là pour les mettre à la disposition d'hommes d'affaires ayant et les moyens et les réseaux pour atteindre des marchés

---

[89] ASP. ND. Paolo Rubeo 604 bis, 22.06.1412. Ce volume du notaire Paolo Rubeo, restauré il y a plusieurs années à partir de fragments, ne figure pas dans les inventaires de l'*Archivio di Stato*. Lors de mon séjour aux archives d'État de Palerme, en juillet 2007, j'ai constaté l'existence de deux volumes non cotés et non répertoriés. Ils sont désormais désignés sous les cotes 604 bis (1410-1413) et 604 ter (1413-1415).
[90] ASP. ND. N. Maniscalco 334, 4.10.1417.
[91] E. Ashtor, *The Jews in the Mediterranean trade in the Fifteenth Century*, dans *Wirtschaftskräfte und Wirtschaftswege, I : Mittelmeer und Kontinent. Festschrift für Hermann Kellenbenz*, éd. J. Schneider (Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte 4), Nüremberg, 1978, p. 447, réimp. dans *The Jews and the Mediterranean economy 10th-15th Centuries*, *op. cit*.
[92] H. Bresc, *Arabes de langue*, *op. cit*., p. 253-254.
[93] ASP. ND. P. Rubeo 604, 12.12.1413.
[94] H. Bresc, *Arabes de langue*, *op. cit*., p. 254.
[95] *Ibid*.
[96] Il s'agit de Vanno de Clemencis, de Jacopo Vernagalli, de Mariano de Benedictis et de Giovanni de Carastono.
[97] ASP. ND. P. de Rubeo 605, 4.10.1418 et 10.10.1418. Le nombre total des végètes de mélasse s'élève à 50 multiplié par 24, soit un total de 40 onces, ce qui ne correspond pas aux chiffres donnés par S. Simonsohn, *The Jews in Sicily*, *op. cit*., IX, p. 5860.

de consommation éloignés[98]. Ainsi, Salomone Aurifichi vend à Pietro Calvelli et ses associés au moins quinze carratels de mélasses, pour les expédier à Alexandrie[99].

Pour trouver les fonds nécessaires afin de commercialiser ce type de produit cher, les marchands juifs s'associent entre eux, sans doute à l'échelle locale. En témoigne cette société conclue, en 1429, entre deux juifs palermitains. L'un apporte dix onces en argent et l'autre *panes de zuccaro unius cocte sexcentum, videlicet duos centum cum eorum furmis et quatuor centum absque furmis… ad racionem et precium unciarum auri sexdecim pro singulo centinario panum dicti zuccari*[100]. Ce type d'association, fondée souvent sur des liens de solidarité familiale, permet aux marchands juifs d'acheter de grandes quantités de sucre. En 1437, Xua et Siminto Aurifichi doivent à un groupe de producteurs la somme de 368 onces 9 tari, prix de 2 790 formes pleines de sucre[101]. En 1444, Muxa de Syracuse et David Farachi s'associent pour acquérir d'Ubertino de Imperatore un chargement de sucre d'une valeur de 300 onces, qu'ils comptent commercialiser[102]. De même, Muxa et Sabet Russu achètent à Giovanni de Carastono du sucre, dont une partie est constituée de résidus et de mélasses, au prix de 366 onces 15 tari, qu'ils s'engagent à payer dans un délai d'un an[103]. Le capital qu'ils mettent dans ces transactions est élevé, mais ils comptent sur leur savoir-faire pour raffiner le sucre, le revendre encore plus cher et réaliser des bénéfices. Deux autres exemples montrent l'importance du capital investi. En 1492, Muxa Mullac, créancier de Manfredo la Muta pour la somme de 192 onces 7 tari, accepte d'être payé en sucre de la prochaine récolte[104]. Le second exemple est celui d'Abraham Aurifichi : celui-ci achète à Bartolomea Bologna, épouse d'Antonio Campo, 1500 pains de sucre d'une cuisson, au prix de 660 onces qu'il paye en plusieurs fois[105]. Contraint de quitter la Sicile après le décret d'expulsion, Abraham vend son sucre pour 285 onces à peine, ce qui représente une perte considérable dans une période difficile où les marges de manœuvre sont sensiblement réduites[106].

Malgré l'inégalité de la documentation et sa disparité, les entrepreneurs juifs d'Égypte et de Sicile ont joué un rôle non négligeable dans le développement de l'industrie du sucre. La

---

[98] On observe le même phénomène avec les membres de la communauté musulmane de Valence, impliqués dans l'activité sucrière ; cf. M. Ouerfelli, *Le sucre*, *op. cit.*, p. 479.
[99] ASP. ND. A. Aprea 799, 6.5.1444 : livraison au mois de septembre.
[100] C. Trasselli, *La canna da zucchero nell'agro palermitano nel sec. XV*, dans *Annali della facolta di economia e commercio*, 7, n° 1, 1953, p. 123.
[101] ASP. ND. G. Mazzapiedi 841, 5.3.1437.
[102] ASP. ND. N. Aprea 829, 18.12.1448 ; S. Simonsohn, *The Jews of Sicily*, *op. cit.*, XI, p. 6905.
[103] ASP. ND. N. Aprea 831, 11.3.1452.
[104] C. Trasselli, *Storia dello zucchero*, *op. cit.*, p. 209.
[105] *Ibid.*, p. 228 : 44 onces les cent pains.
[106] *Ibid.*, p. 230.

conjonction des moyens financiers avec un savoir-faire technique leur a permis de se tailler une place de premier ordre. Les épiciers juifs ont initié ce mouvement ; ils ont été parmi les premiers à ouvrir des moulins à sucre, à investir dans la production de cette denrée de luxe, à tenir des boutiques et à s'adonner aux activités de raffinage. Toutefois, vers la fin du Moyen Âge, la faiblesse de leurs moyens financiers, la concurrence et la concentration des unités de production entre les mains de puissants hommes d'affaires ont relégué leur place à un rang secondaire, celui de simples ouvriers, dont les compétences restent néanmoins appréciées. Nous les retrouvons plus tard, avec le basculement de l'activité sucrière vers les archipels atlantiques, participer à la gestion de grandes entreprises sucrières.