

## Article

# Sao Tomé-et-Principe



Par Brice Charton

**Les** deux îles Sao Tomé et Príncipe ont été découvertes par deux explorateurs portugais Pedro Escobar et Joao de Santarem. L'île de Sao Tomé a été dénommée ainsi car découverte le jour de la Saint-Thomas, le 21 décembre 1471. Le nom Príncipe (l'île du Prince) a été donné à l'autre île en l'honneur du Prince Alphonse du Portugal, futur roi Alphonse V.



## Des îles convoitées

A leur arrivée, les deux îles étaient totalement inhabitées. Ce n'est que plusieurs années plus tard que les Portugais s'y installent. Les îles sont convoitées, du fait de leur position géographique par de nombreuses autres puissances, telles l'Espagne et la Hollande. En effet Sao Tomé se situe dans le golfe de Guinée, à 250 km à l'Ouest du continent africain. La ligne de l'équateur passe au milieu de la petite île *das Rolas*, dite l'île des tourterelles, située au sud de l'île de Sao Tomé et distante de quelques kilomètres de la côte. Il est d'ailleurs curieux et intéressant de voir les courants des deux hémisphères se rencontrer sur les plages de l'île. Sao Tomé cumule les surnoms : l'île du centre du monde, l'île Chocolat, etc.

A la fin du XV<sup>e</sup> siècle, Les Portugais commencèrent à peupler l'île. De nombreux condamnés au Portugal (on les appelait les « degradados ») sont déportés sur l'île. De nombreux Juifs, poursuivis par l'inquisition,



sont contraints à l'exil. Enfin, de nombreux esclaves sont amenés d'Angola. La première cargaison d'esclaves arrive à Lagos en 1444. La culture de la canne à sucre demande une main d'œuvre nombreuse. Afin d'inciter les Portugais à s'installer sur l'île, un décret royal autorise chaque colon à posséder un esclave. La capitale Sao Tomé est fondée en 1492 par

◀ Alvaro Cominha, le fondateur de la capitale Sao Tomé.

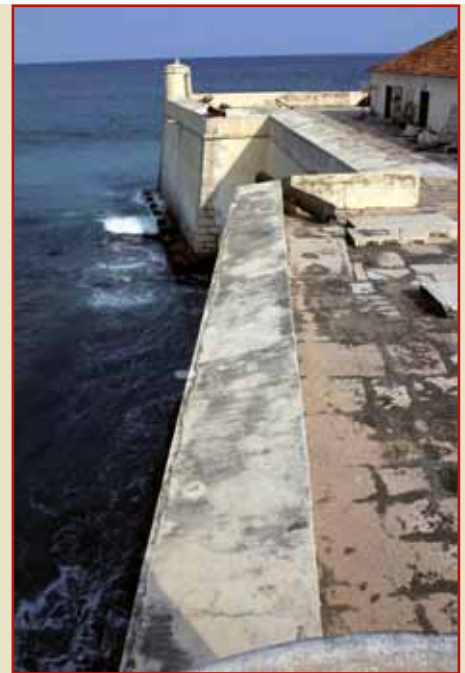
© Brice Charton

le Portugais Alvaro Cominha. Le port devient rapidement l'un des plus actifs des colonies portugaises au XVI<sup>e</sup> siècle. Pour le protéger des incursions hollandaises, un fort y est construit en 1575.

## Le fort Sao Sebastiao

Pour défendre l'île des appétits européens, et plus précisément des corsaires et des flibustiers hollandais, les Portugais construisent des forts dans leurs possessions du golfe de Guinée. La forteresse de Sao Tomé est contemporaine de la forteresse de Sao Miguel à Luanda, en Angola où le premier fort est construit par le gouverneur Dias de Novais en 1575. En 1634, la forteresse est restaurée puis renforcée pour faire face aux attaques des Hollandais. En effet, ces derniers sont les principaux rivaux des Portugais pour la domination de l'Océan Atlantique. Qui est

▼ Vue générale du fort de Sao Sebastiao à Sao Tomé.  
© Brice Charton



▲ Les remparts du fort, découverts à marée basse. Le rempart nord est inaccessible à toutes attaques.  
© Brice Charton

maître de la mer détient la maîtrise du commerce des épices et des esclaves de l'Europe et de l'Afrique vers le Nouveau Monde.

Cela n'est pas suffisant. En 1641, les Hollandais prennent la ville de Luanda et le fort. Ils y resteront jusqu'en 1648.

A Sao Tomé, la forteresse de Sao Sebastiao date aussi en 1575. Le fort est construit sur une petite péninsule; trois de ses côtés sont donc bordés par la mer. Les remparts nord sont accolés à la mer. Suivant les marées, la mer lèche les remparts Est et Ouest. Le seul accès à la terre est du côté sud. Le fort est un carré de 46 mètres. Les remparts ont une très faible inclinaison et une épaisseur de plusieurs mètres. Quatre bâtisses sont édifiées plus tard à l'intérieur des murs. Lors de l'insurrection en 1595, les abords du fort sont protégés par de nombreuses tranchées et remblais.

Le fort perdra plus tard de son importance. Il deviendra le quartier-général du commandement de la défense maritime coloniale

portugaise puis sera transformé en musée national en mai 1975 lors de l'indépendance du pays. Il est aujourd'hui possible de le visiter. Plusieurs collections y sont exposées. On y trouve des collections de pièces de l'époque coloniale, quelques articles militaires, des expositions d'art contemporain et sacré ainsi qu'une exposition permanente (Casa das tortugas) sur les tortues marines depuis 2004. La vie quotidienne des travailleurs, des esclaves et des colons y est évoquée à travers des photographies et des reconstitutions d'intérieurs.

### La révolte d'Amador en 1595

En 1595 eut lieu la plus grande révolte des esclaves dans l'histoire de Sao Tomé: la révolte d'Amador du nom du chef de la rébellion. Elle commence le 9 juin 1595. Le meneur Amador est un esclave angolais. Le 9 juillet, à la tête de 200 hommes il attaque l'église de Santa Trindade. Plusieurs blancs qui suivaient

la messe sont tués. Les jours suivants la révolte prend de l'ampleur; de nombreuses roças sont incendiées autour de Trindade. Le 11 juillet, Amador et près d'un millier d'esclaves attaquent la ville de Sao Tomé. Les Portugais se défendent et nul ne sort vainqueur de cet engagement. Les Portugais se regroupent autour du fort, creusent des tranchées et aménagent des bastions. Le 14 juillet, 2000 esclaves attaquent le réduit portugais mais les armes de ceux-ci font la différence; plus de 300 révoltés sont tués et 500 autres sont blessés. Rejoint par de nombreux autres esclaves Amador met le siège à la ville. Les Portugais tentent une sortie le 23 mais doivent reculer. Enhardis par cette victoire, Amador et 5000 révoltés attaquent la ville le 28 juillet. Les combats durent plusieurs heures mais les canons du fort et les arquebuses font définitivement la différence: les insurgés laissent près de 500 hommes sur le terrain. Ecœurés et meurtris par ces échecs successifs la plupart des insurgés se rendent. Seul Amador et une poignée d'hommes s'enfuient dans les forêts. Mais l'île de Sao Tomé est petite (859km<sup>2</sup>). Amador est capturé mi-août puis exécuté. Ces événements ont entraîné la perte d'une soixantaine de roças de canne à sucre qui ont été brûlées.

### Les Roças

Sao Tomé devient rapidement l'une des plaques tournantes de l'importation et de l'exportation des noirs, de l'or et de la canne



◀ L'hôpital de la roça Agostinho Neto, anciennement «Roça do Rio do Ouro», près de Guadalupe.

▶ L'entrée majestueuse d'une roça. © Brice Charton

à sucre. En effet, les Portugais ont ramené du Brésil la canne à sucre qui grâce au climat équatorial se développa très rapidement. Plus tard le Cacao et le café furent introduits dans l'île.

Pour l'exploitation des plantations un système spécifique a été créé: les roças. Il s'agissait d'un système de plantations fondé sur la servitude. La roça était dirigée administrativement et économiquement par un propriétaire. Elle était en soi une petite ville; elle se gérait de manière quasi autarcique. Le maître avait alors droit de vie et de mort sur ses esclaves. Les plus grandes roças avaient près de 6000 esclaves ou travailleurs comme celle d'Agostinho Neto. Jusqu'en 1875 date de l'abolition de l'esclavage, les travailleurs des plantations étaient exclusivement des esclaves. A partir de 1876 les propriétaires ont fait venir des milliers de travailleurs du Cap-Vert, du Mozambique et d'Angola. Ceux-ci étaient sous contrats (contratados, régime aussi appelé «régime de l'indigénat»). Ces contrats contraignaient les travailleurs à payer leur logement, leur nourriture et le transport pour venir jusqu'à Sao Tomé. Pour la majorité d'entre eux, quand ils voulaient rentrer chez eux, le montant qu'ils devaient excédait leurs salaires. Ils étaient alors contraints de rester sur l'île pour rembourser. C'était un cercle vicieux qui les empêchait de repartir et ils étaient de ce fait des travailleurs très bon marché. Les conditions de vie s'apparentaient à de l'esclavage. En 1953 une révolte de la population native, que l'on voulait forcer à adopter le régime du contrat se révolta. La répression fut sanglante.

▶ Les wagonnets chargés de graines de cacao entrent dans le centre de séchage.

© Brice Charton



Les milices massacrèrent un millier de natifs entre le 3 et le 5 février 1953 (les chiffres sont sujets à caution mais il semblerait que ce chiffre soit corroboré par plusieurs sources). Ce carnage sera connu sous le nom du massacre de Batépa.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, Sao Tomé devient le premier producteur au monde de Cacao. Les roças tournent alors à plein régime. Les plantations immenses de Cannes à sucre puis de Cacao ont besoin d'une main d'œuvre nombreuse. Les plantations sont de plus en plus grandes. Les roças sont autonomes et ont pour les plus grandes une infrastructure équivalente à celle des petites villes. On y trouve les nombreux logements pour les travailleurs et leurs familles, des crèches pour garder les enfants pendant que leurs parents travaillent, des églises et les unités de production et aussi des hôpitaux, pour certain immense comme celui d'Agostinho Neto, où la population avoisinante pouvait s'y faire soigner. Avec la modernisation au début du XX<sup>e</sup> siècle des petits chemins de fer sont construits et relient l'ensemble de la roça au port d'où était expédiée la production de cacao. On en trouve encore aujourd'hui dans de nombreuses roças. Les mieux conservés sont ceux de Monte Verde et d'Agostinho Neto. En effet, la plupart des roças sont construites sur la même configuration. On trouve les plantations en général au sommet de la roça près des montagnes puis en descendant près de la



mer qui n'est jamais loin des habitations, les usines et les dépôts puis le port.

Aujourd'hui il reste de nombreuses roças dans l'île. La majorité d'entre elles est soit abandonnée soit habitée par les habitants mais la plupart sont dans un état délabré. Heureusement il en reste encore quelques-unes en exploitation et qui peuvent facilement être visitées. On peut aussi séjourner dans d'autres roças totalement réhabilitées.

C'est un patrimoine tout à fait exceptionnel qui mérite le détour. De surcroît on ne croise que peu de touristes. Il faut en profiter avant que l'île ne devienne une destination pour le plus grand nombre.

## L'île Chocolat

L'île de Príncipe fut en 1822 la première terre où sont importés par les Portugais des cacaoyers en provenance du Brésil. Cette plante est à l'origine destinée à un usage ornemental. L'île de Sao Tomé bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle pour la culture du cacao. Située sur l'équateur, Sao Tomé a l'hydrométrie, l'humidité, la température, la fertilité du sol volcanique et l'ombrage d'arbres plus grand que les cacaoyers. La production de cacao ne cesse de croître jusqu'en 1913. Date à laquelle Sao Tomé est le plus gros producteur mondial de cacao, soit 36 000 tonnes. D'où le surnom donné à l'île : « l'île chocolat ».

Les différentes étapes de la culture du cacao demandent une main-d'œuvre importante. De la cabosse à la tablette de chocolat de nombreuses étapes sont nécessaires. La première étape est l'épanouissement de la plante à l'ombre d'essences plus haute. Ensuite, il faut cueillir à la main le fruit, la cabosse qui



▲ Sao Tomé exporte encore 5 000 tonnes de cacao par an ; une ouvrière réceptionne ici les fèves après écabossage. © Brice Charton

a de nombreuses couleurs différentes. Puis il faut ouvrir les cabosses à la machette ; ce que l'on appelle l'écabossage. Les ouvriers les plus rapides peuvent ouvrir jusqu'à 1 500 cabosses par jour. Il faut alors enlever les graines encore entourées de leur pulpe gélatineuse. Les graines sont ensuite déposées dans des bacs afin de provoquer la fermentation. Ces bacs sont des casiers en bois ; trois bacs successifs sont nécessaires à la fermentation qui dure en moyenne six jours. Dans les faits les graines passent alors du violet au marron. Une fois cette étape franchie, il faut faire sécher les graines afin de développer leurs arômes, (elles contiennent 75% d'eau) soit sur des claies en bois au soleil (8 à 12 jours) dans les régions sèches, soit avec des fours géants (10 à 20 heures) dans les régions humides. Leur taux d'humidité tombe alors à 7% ; les graines deviennent des fèves aux couleurs brunes. Il faut pour finir conditionner les envois. Les fèves de cacao sont mises dans des sacs de jute de 70 kg puis expédiées dans les chocolateries.

Aujourd'hui, la production a baissé suite à l'indépendance, à la redistribution des terres et à la baisse des cours. Sao Tomé produit environ de 5 000 tonnes de cacao par an. C'est infime comparé à la production mondiale de 3 000 000 de tonnes. Mais tout est axé sur le très haut de gamme. Le chocolat de Sao

Tomé est aujourd'hui reconnu comme l'un des plus fins et des meilleurs au monde. Sao Tomé a un patrimoine colonial important, imposant et intéressant. Mais l'attrait de l'île ne se limite pas à ce patrimoine. Sao Tomé, ce sont aussi une faune et une flore exceptionnelles. Ce sont des paysages de plages paradisiaques, de côtes déchiquetées, d'une forêt équatoriale avec le parc national du Obo, etc. Sur les plages de sable blanc immaculées, les tortues Luth viennent pondre en masse. Pendant six mois les baleines à bosse viennent se reproduire ; on les aperçoit de l'île des tourterelles. On ne peut que conseiller de se rendre dans ces deux îles où de surcroît la délinquance et l'insécurité sont quasiment absentes. ■



### GUIDE PRATIQUE

• **Guide de voyage :** Gabon, Sao Tomé et Príncipe, Petit futé, 2013  
Consulat : <http://www.sao-tome.st/>

• **Tour opérateur :** [www.heliades.fr](http://www.heliades.fr) , plusieurs circuits sont proposés (Circuit Saveurs et couleurs de Sao Tomé, A partir de 1 929 € TTC/personne, vol + demi pension).

◀ Un ouvrier de la roça transporte un sac de coco.

© Brice Charton

