

LE TEMPS DU SUCRE #2



**RESSOURCES
PÉDAGOGIQUES**

**MUSÉE STELLA
MATUTINA**



Réunion des
Musées
Régionaux

MUSÉE ★
STELLA
MATUTINA



PARTIE 2 – Le temps du sucre, des années 1820 à 1978

De grands domaines sucriers à Saint-Leu

I- Stella Matutina : un domaine sucrier

Durant la première moitié du XIXe siècle, comme ailleurs dans l'île, la culture de la canne à sucre remplace les plantations de café à Saint-Leu. Les deux premières sucreries se trouvent dans la région des Colimaçons : l'une possède un moulin actionné par des bœufs, un moulin à manège, l'autre fonctionne avec une machine à vapeur. Avec l'établissement de l'industrie sucrière, La Réunion participe à la révolution industrielle qui caractérise le XIXe siècle en hexagone et en Europe. La machine à vapeur en est le symbole.

Document : Moulin à manèges et intérieur d'une sucrerie, vers 1830.



La fabrication du sucre :

Les étapes de la fabrication se déroulent dans trois bâtiments séparés les uns des autres : le moulin, la sucrerie et la purgerie. L'eau, le vent et surtout la force animale mettent en action les cylindres qui broient les cannes. Dans la sucrerie se trouve la batterie de cuisson, composée de plusieurs cuves chauffées chacune par un foyer et adossées contre un mur. L'étape finale se déroule dans la purgerie où le sucre est affiné dans des moules en bois ou en terre cuite.

Localisation des sucreries à Saint-Leu
au milieu du XIXe siècle
Cartographie Karimoo design, 2004



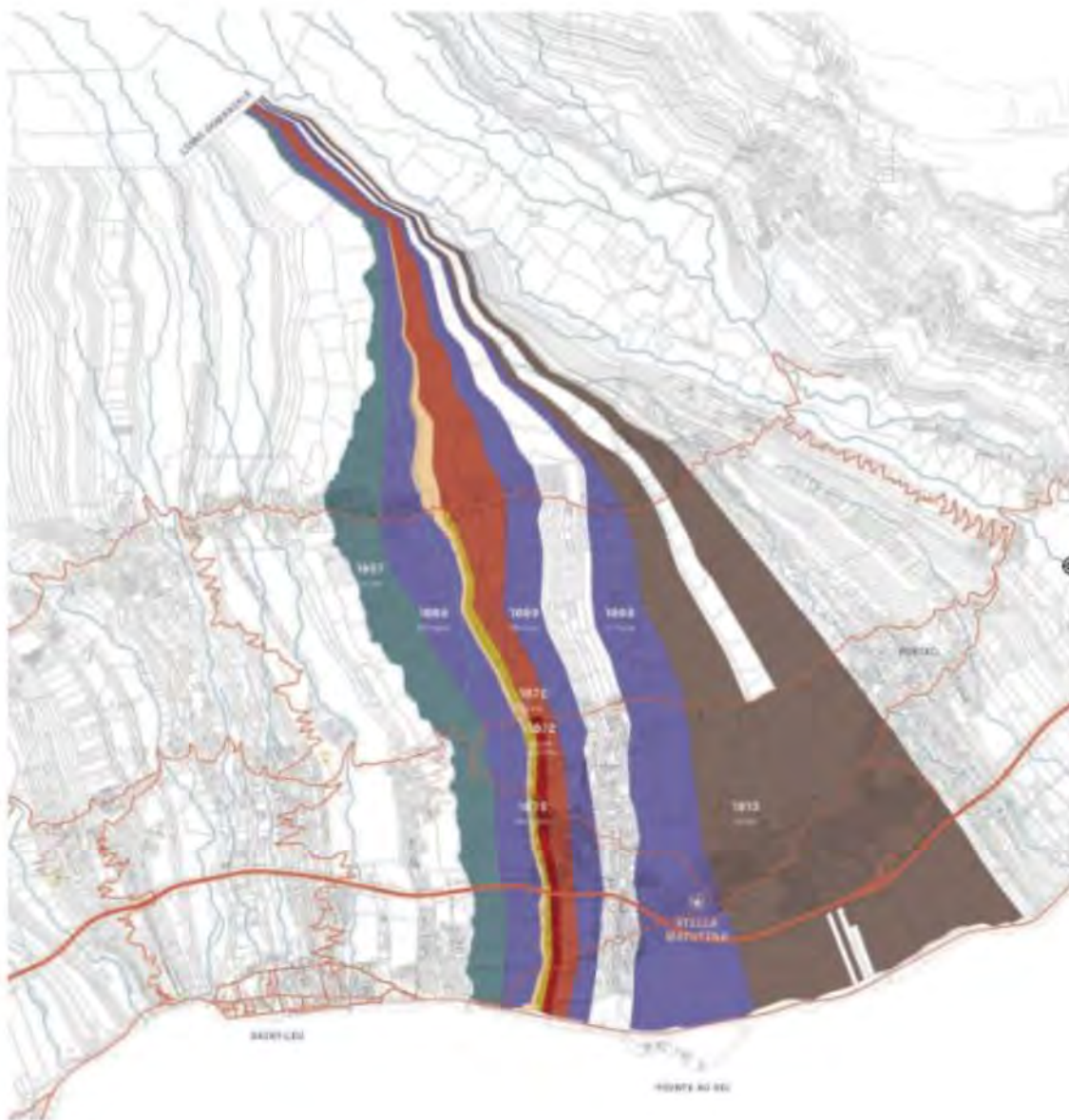
Entre les années 1820 et les années 1850, une dizaine de sucreries apparaissent sur le territoire dont les plus connues sont : **Surprise** (1834), créée par les Lanux, **Le Cap** (1835) fondée par Pierre Guy Lesport, **Grande Terre ou Entre-Deux** (1836) élevée par Zénon Hibon, le **Portail** (1837) bâtie par Pierre Deguigné ou **l'Étang** (1861) établie par Michel Giot.

Ces établissements industriels sont le centre névralgique de propriétés s'étalant en bandes des pas géométriques aux sommets des montagnes.

II- SOUVENIR, LA RECOUVRANCE, STELLA MATUTINA : TROIS NOMS POUR UN DOMAINE SUCRIER

Appolidor Lesport est à l'origine du domaine et de la sucrerie connus plus tard sous le nom de Stella Matutina. En 1836 et 1846, il hérite de ses parents de plusieurs bandes de terres entre la ravine du Cap et Le Portail, dont la plus importante se nomme La Pointe, mesurant 117 mètres de large. Elle est située dans l'axe de la Grande Pointe baptisée plus tard la Pointe au Sel.

Durant les années 1850, associé à Frédéric Gros-Cadet, Lesport complète cet héritage par l'achat d'une dizaine de terrains à proximité. **Avant 1858, il fait bâtir une sucrerie sur le terrain La Pointe et la nomme Souvenir.** Il s'agit d'une grande construction rectangulaire en pierre couverte de tuiles, dotée de deux cheminées. Tout autour, des écuries, des magasins, le camp des engagés complètent le bâtiment industriel. **Entre 1863 et 1865, l'établissement du Souvenir est rebaptisé La Recouvrance,** et ses propriétaires sont Appolidor Lesport, Joseph Adamolle et Justin Béret rassemblés au sein d'une société civile



Carte du domaine de Stella Matutina au début du xx^e siècle. 1857, 1869, 1872 et 1878 : achats par Jean Dussac
1913 : achats par les héritiers Dussac

Cartographie Kamboo design, 2024

En 1869, Jean Dussac (1812-1884), médecin originaire des Hautes-Pyrénées, rachète La Recouvrance. Installé à la Réunion dans les années 1830, il s'est marié en 1841 avec Élisabeth de Villèle, membre d'une des plus importantes familles de notables de l'île, très active dans le développement de la canne à sucre et de l'industrie sucrière.



Jean Dussac Coll héritiers Jehan de Villèle

Dès 1857, Dussac possède une propriété longeant la ravine du Cap à Saint-Leu, sur laquelle il envisage, sans suite, de construire une sucrerie. En 1861, il débute sa carrière d'industriel en rachetant à sa belle-mère une propriété et deux sucreries se trouvant aux Colimaçons. Après l'acquisition de La Recouvrance en 1869, il y concentre ses activités. **C'est Dussac qui donne au lieu son nom définitif en 1872 : Stella Maris puis Stella Matutina, l'Étoile du Matin, en référence à l'étoile de Vénus visible à l'aurore en face de l'usine.**

Le médecin, devenu grand propriétaire terrien et industriel, possède plus de 500 hectares de terres, parmi les plus riches de la côte ouest, et une sucrerie moderne. Elle est dotée d'une machine à vapeur Nillus, fabriquée à Nantes, et de deux batteries Gimart. De 1869 à sa mort en 1884, Jean Dussac complète avec trois autres terrains son domaine, crée en 1872 une distillerie, et modernise le matériel de la sucrerie. Les machines initiales sont remplacées par un puissant moulin de Fives Lille de 45 ch., deux générateurs, un triple effet, deux appareils à cuire dans le vide, huit turbines, innovations techniques introduites dans l'industrie sucrière réunionnaise durant la seconde moitié du XIXe siècle.

En 1877, dans le camp à proximité de l'usine, plus de 196 engagés, hommes et femmes, la plupart Indiens, vivent dans des logements en bande ou des maisons individuelles. Vingt ans plus tard, à la mort d'Élisabeth Dussac, 266 engagés « *Indiens, Cafres et Malgaches (...)* plus un certain nombre d'enfants et de créoles non engagés » habitent sur le domaine.

III- DE LA SOCIÉTÉ CIVILE DE STELLA MATUTINA AUX SUCRERIES DE BOURBON

La crise économique qui affecte la colonie durant la seconde moitié du XIXe siècle profite à Stella Matutina : toutes les sucreries de Saint-Leu ferment progressivement et les cannes à sucre de Trois Bassins au nord jusqu'à la commune de L'Étang-Salé au sud convergent en 1912 à Stella.

Les héritiers de Jean et Élisabeth Dussac, comprenant les familles Dussac, Blay, Lagourgue et Verguin, réunis depuis 1903 au sein de la Société civile de Stella Matutina, parviennent à conserver leur héritage et à le faire prospérer. En 1913, ils achètent la grande propriété voisine du Portail. La maison des Dussac, située au sommet d'une colline, symbolise cette réussite sociale, contrastant avec les maisons des ouvriers construites en bois et aux murs en bambou tressé.



Maison Dussac vers 1950. Coll. Piponot-Laroche



Au début des années 1920, Stella Matutina possède plus de 1200 hectares de terres. Les meilleures d'entre elles sont exploitées en faire-valoir direct, tandis que les parcelles les plus difficiles, situées du côté des montagnes, sont cultivées dans le cadre de contrats de colonat partiaire. Le domaine produit du sucre, du rhum, du maïs et, à partir du début du XXe siècle, du tabac et du géranium.

Document : CHRONOLOGIE DES PROPRIÉTAIRES DU DOMAINE DE STELLA :

1823-1825 Urbain Lesport
1836 Appolidor Lesport
1858 Appolidor Lesport et Frédéric Gros Cadet

1858 LE DOMAINE EST BAPTISÉ DU NOM DE SOUVENIR

1861 Appolidor Lesport et Joseph Adamolle
1865 Appolidor Lesport, Joseph Adamolle et Justin Béret

1865-1869 LE DOMAINE EST REBAPTISÉ LA RECOUVRANCE

1869 Jean Dussac

1869 LE DOMAINE PREND LE NOM DE STELLA MARIS PUIS STELLA MATUTINA

1897 Elisabeth de Villèle veuve de Jean Dussac
Juin 1901 Paul Dussac
Septembre 1901 Paul Dussac et Michel Gaudin de Lagrange
1903 Société civile de Stella Matutina (familles Dussac, Lagourgue et Verguin)
1953 Sucrieries de Bourbon

1978 LA SUCRERIE EST FERMÉE

1983, 1984 et 1987 SAFER (terres agricoles sans les savanes qui restent la propriété des Sucrieries de Bourbon)
1987 Région Réunion (ancienne sucrerie)

1991 OUVERTURE DU MUSÉE DE STELLA

2004 CBO Territoria (savanes)

Activité pédagogique :

Recopier et compléter le tableau avec les informations sur la chronologie de Stella (+ texte du musée)

Dates	Propriétaire(s)	Événement(s)

En lien avec le français : Rédiger un récit chronologique :

Rédiger un récit court ou un paragraphe pour chaque période ou propriétaire, en insistant sur les changements et les raisons pour lesquelles le domaine a été rebaptisé à plusieurs reprises.

IV- LA COUR « TABLISMAN »

La cour de « l'établissement », « tablisman » en créole, de Stella Matutina est à la fois un lieu de travail mais aussi un lieu de vie où, au fil des générations, se forment les liens d'une vie de quartier. Avec ses espaces hiérarchisés, elle est représentative des domaines sucriers réunionnais : **espace de production** – comprenant la sucrerie, la distillerie, le four à chaux – et **ses annexes** – ateliers, étables, écuries, bureaux, magasins – côtoient les logements des propriétaires, des cadres de la société et ceux de la main-d'œuvre.

Les employés de Stella et leurs familles se croisent quotidiennement à la « boutik sinwa » (boutique Chinoise), magasin d'alimentation, bazar et débit de boissons, où s'échangent les nouvelles de Stella et des environs. Les cérémonies et processions pratiquées par les descendants des engagés indiens rythment également l'année à Stella Matutina. Elles les réunissent au temple tamoul et attirent aussi tous les habitants du camp, notamment lors des marches sur le feu au début du mois de janvier ou des représentations de bals tamouls, rares moments de loisirs. Dans les années 1950, les séances de cinéma organisées sur l'esplanade devant le Pavillon Martin ou les fêtes de la Saint-Éloi, patron des ouvriers,

Objectifs pédagogiques : Observer et analyser les différentes parties du domaine sucrier représentées par la maquette.

Comprendre la répartition des espaces dans un domaine sucrier et réfléchir à l'aménagement du territoire.

Sensibiliser les élèves aux inégalités sociales présentes dans les domaines sucriers.

Document : Maquette



Quelles sont les fonctions des bâtiments représentés en orange et en jaune ? Pourquoi sont-ils séparés ?



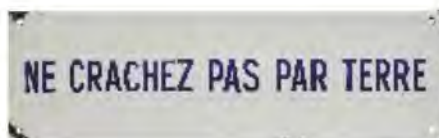
Document : Fête de la Saint-Éloi dans les ateliers de la sucrerie, 1957. Coll. musée de Stella Matutina, don Ghislaine Campenon



La vie des ouvriers de l'usine et des travailleurs des champs est rythmée par la cloche qui sonne au petit matin pour marquer le début des longues journées de travail, les pauses pour les repas, et pour prévenir les habitants de Stella de l'imminence d'un cyclone. Pendant la période de la coupe, de juin à décembre, une intense activité se déroule avec l'arrivée de centaines de charrettes et de camions chargés de cannes à sucre. Chacun est à son poste : sur la plateforme, aux moulins, aux générateurs, de cannes, la sucrerie « se trouve dans des conditions géographiques et économiques particulièrement favorables : elle occupe dans la partie sous le vent un secteur relativement isolé ce qui la met à l'abri de la concurrence entre usines comme ailleurs dans l'île ». Dans le vacarme et la chaleur, huit à douze heures d'affilée, les ouvriers, souvent sommairement équipés, souvent pieds nus, s'activent sans beaucoup de protection contre les dangers liés aux machines. Chacun est à son poste : sur la plateforme, aux moulins, aux générateurs, près des différentes machines pour suivre les étapes du vesou puis du jus concentré jusqu'aux turbines où le sucre est extrait **Des plaques émaillées, disposées sur les murs du bâtiment par Étienne Dussac, fixent les règles strictes à respecter.**



Cloche d'appel et sirène de l'ancienne sucrerie destinées à prévenir les ouvriers
Coll. Musée de Stella Matutina



Plaques émaillées autrefois installées à l'attention des ouvriers dans la sucrerie de Stella Matutina.
Coll. musée de Stella Matutina

Durant les années 1920-1950, l'usine fait l'objet de modifications et d'agrandissements sous les directions successives d'Adrien Lagourgue et d'Étienne Dussac. Le bâtiment initial est surélevé puis doublé côté mer. Une cheminée en tôle complète celle en maçonnerie dans la partie réservée aux générateurs. Sur la plateforme, avec l'augmentation du volume de cannes après la Première Guerre mondiale, un derrick est installé, contribuant à la mécanisation de l'alimentation de la chaîne à canne avant les moulins.



André Blay, sucrerie de Stella Matutina vers 1950.



André Blay, façade nord de la sucrerie de Stella Matutina, vers 1950.

Les années 1950 correspondent à une période prospère pour Stella Matutina. Une mécanisation accrue dans les champs permet un meilleur épierrage, agrandissant les surfaces cultivées. Manipulant 85 000 tonnes de cannes, la sucrerie « *se trouve dans des conditions géographiques et économiques particulièrement favorables : elle occupe dans la partie sous le vent un secteur relativement isolé ce qui la met à l'abri de la concurrence entre usines comme ailleurs dans l'île* ».

En 1953, la société civile de Stella Matutina fusionne avec la société des Sucrieries de Bourbon (SB), groupe industriel réunionnais créé par Émile Hugot sept ans plus tôt. Les SB possèdent trois autres sucreries – La Mare, Savanna et Grands Bois – et des domaines sucriers à Saint-Paul, Saint-Pierre, Sainte Marie et Sainte-Suzanne.

V- UNE NOUVELLE ET DERNIÈRE SUCRERIE

Entre 1960 et 1965, sous la direction d'Armand Campenon, l'usine est profondément modifiée. Le vieil édifice en pierre disparaît et laisse place à un imposant bâtiment composé de deux halles à l'armature métallique. L'architecture et le process industriel doivent beaucoup aux connaissances techniques et à l'expérience d'Émile Hugot dont la renommée concernant l'industrie sucrière est mondialement appréciée depuis son ouvrage *La Sucrierie de cannes*. La nouvelle sucrerie de Stella Matutina possède alors un appareil unique dans l'île : un **diffuseur** qui, par percolation d'eau chaude, extrait les dernières molécules de saccharose de la bagasse après son passage dans les moulins. Ce diffuseur fonctionne peu de temps, de 1965 à 1969, en raison des carences en eau à Stella Matutina



Extérieur et intérieur de la sucrerie de Stella Matutina, vers 1965. Coll. musée de Stella Matutina

Les années 1970 correspondent à une nouvelle crise de l'industrie sucrière. Quatre sucreries ferment définitivement : Casernes et Pierrefonds dans le Sud ; Vue Belle à Saint-Paul et Ravine Creuse à Saint-André. Un court répit est accordé à Stella Matutina jusqu'à la décision de cesser ses activités qui intervient à l'issue de la campagne de 1977. Les Sucreries de Bourbon conservent la plateforme de réception des cannes comme centre de réception et les acheminent désormais vers les sucreries de Savanna et du Gol.

En 1978, 120 ans d'histoire industrielle sucrière s'achèvent à Stella Matutina. Certains ouvriers poursuivent leur carrière dans d'autres sucreries, changent de vie professionnelle, partent en retraite anticipée ou sont licenciés. Une partie du matériel industriel est démontée et le site de Stella Matutina devient une friche industrielle, à l'image de nombreuses sucreries réunionnaises durant les années 1980. Seule la plateforme de Stella reste en activité. Elle reçoit toujours les cannes à sucre de la région, dirigées depuis 1995 vers la dernière sucrerie en activité pour le Sud et l'Ouest : le Gol.

Cette décennie correspond également à d'importantes mutations foncières : bien que la société des Sucreries de Bourbon conserve la propriété des savanes proches de la côte, les terres agricoles situées au-dessus de celles-ci sont vendues à la SAFER en 1983, 1984 et 1987. Ces ventes permettent de reconfigurer les champs en lots de cinq à huit hectares et facilitent l'accession à la propriété pour d'anciens colons ou ouvriers agricoles de Stella Matutina.

Objectifs pédagogiques :

Comprendre l'évolution du réseau routier à Saint-Leu au XIXe siècle et son lien avec le développement de la canne à sucre.

Analyser l'impact des infrastructures routières sur le développement économique et social.

Favoriser une réflexion sur les enjeux de l'aménagement du territoire.

Consigne :

Sur un fond de carte de Saint-Leu montrant les principales routes et chemins mentionnés dans le texte (panneau du musée), les élèves doivent localiser les routes principales : Route du Littoral, Chemin de Ligne, et Route Hubert Delisle.



Dans le cadre de l'aménagement du territoire de Saint-Leu, c'est dépasser les contraintes géographiques grâce à la mise en place d'ouvrages d'arts impressionnants.

Entre 1829 et 1841, deux grands chantiers sont lancés pour améliorer l'infrastructure routière aux extrémités de Saint-Leu. **Au nord, une nouvelle route relie la Montée Panon au centre-ville**, facilitant le franchissement de la Grande Ravine grâce à un pont construit vers 1840. Au sud, avant le cimetière, une autre route traverse Stella Matutina et le Piton pour se terminer à Étang-Salé-les-Hauts. Cet axe principal, aujourd'hui connu sous le nom de CD 11, devient la voie de communication privilégiée entre Saint-Leu et Saint-Louis, évitant les savanes arides de la côte.

Durant les années 1830, le Chemin de Ligne, situé à 400 mètres d'altitude (actuel CD 13), est aménagé pour devenir carrossable. **Neuf ponts y sont construits, sécurisant les passages à travers les ravines.** Entre 500 et 700 mètres d'altitude, une troisième route parallèle à la mer est créée dès 1859. Cette route, appelée Route Hubert-Delisle, alterne entre chemins pour cavaliers et passages pour voitures. Elle est essentielle au développement des villages de La Chaloupe et du Plate. Cette route délimite également les propriétés, qui se divisent progressivement dans ces zones élevées et fertiles, les rendant ainsi plus accessibles.

Quatre chemins principaux, perpendiculaires aux routes majeures, relient ces axes entre eux : **la Route des Colimaçons, le Chemin Surprise, le Chemin Dubuisson et le Chemin Lelièvre.** À Stella, un chemin diagonal passant derrière l'usine rejoint le Chemin de Ligne, près de la Ravine du Cap. Ces routes quadrillent la partie basse du territoire et desservent les nombreux chemins de propriétés privées.

Le commerce par la mer

Au XIXe siècle, les « marines » désignaient à La Réunion des terrains sablonneux entre la mairie de Saint-Leu et la plage, concédés à des négociants responsables du commerce maritime. Ces marines, abritant des entrepôts souvent en pierre, servaient à stocker le sucre et d'autres marchandises (la chaux, le bois de construction, etc) avant leur transport en chaloupes vers des navires au large. En 1865, 50 navires fréquente la rade de Saint-Leu. Quatre navires d'un total de 45 tonneaux font aussi du cabotage le long de la côte.

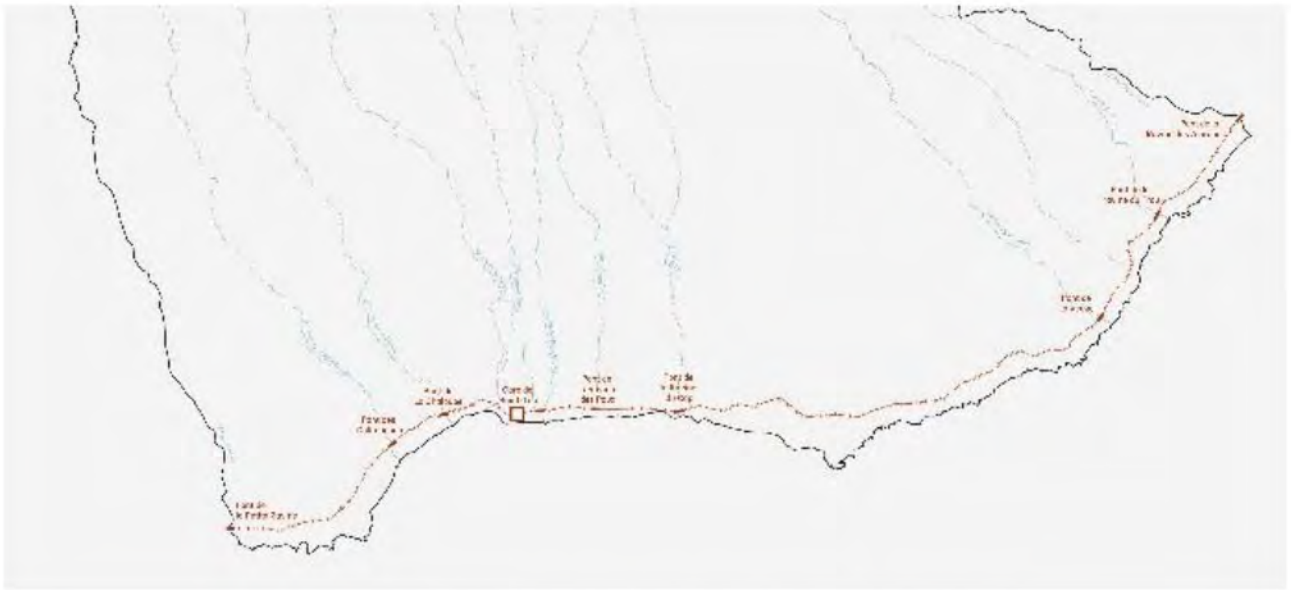


Roussin, littoral de Saint-Leu, 1847. Coll Musée de Stella Matutina

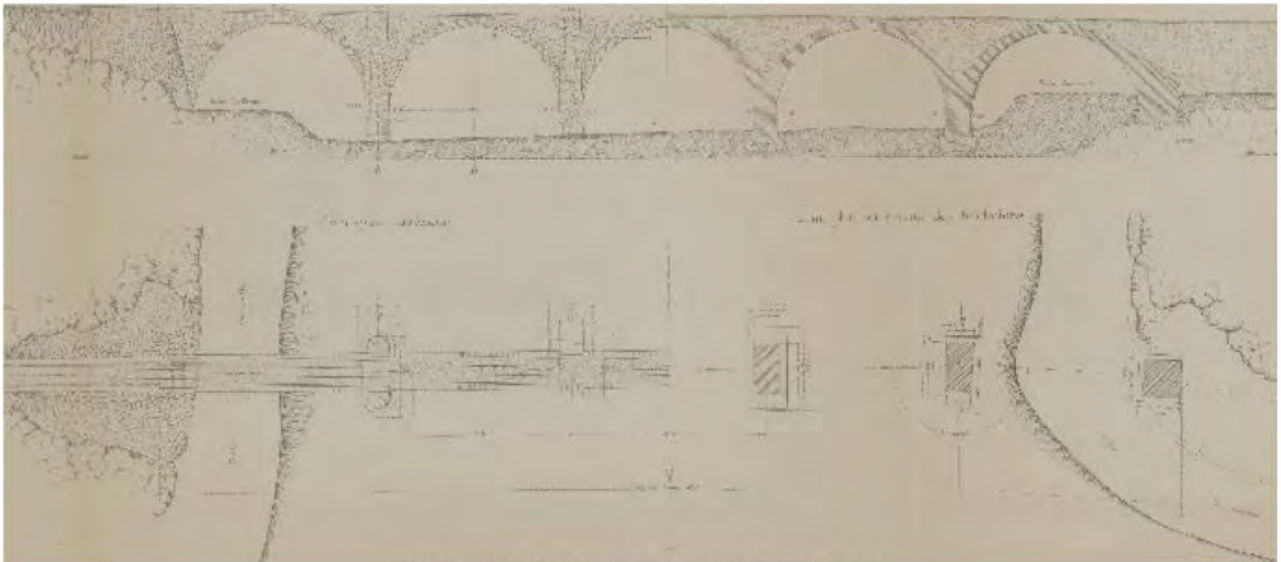
Activité pédagogique : Description d'une marine

Saint-Leu bénéficie d'une « *passé assez profonde permettant aux caboteurs d'entrer dans le récif qui forme un port naturel où ils peuvent trouver un abri sûr dans les plus mauvais temps* » (Chateaubieux, 1865).

Avec l'arrivée du chemin de fer en 1882, ces marines ont décliné, le transport terrestre vers le port de la Pointe des Galets devenant dominant. Les vieux entrepôts autour de la mairie servent encore durant les années 1930 à stocker le sucre de l'usine de Stella Matutina non loin de la gare. Aujourd'hui, quelques rares marines ont été reconverties, comme la boutique Fung-Chat (ancien entrepôt de 1865) et le siège de l'office du tourisme (« Marine Lesport »).



Reconstitution du tracé du chemin de fer sur la côte de Saint-Leu.



Pont sur la ravine des Colimaçons. Coll. ADR



André Blay, train sur le pont de la Petite Ravine vers 1950

A Saint-Leu, de la chaux pour faire du sucre

Entre le XIXe siècle et le milieu du XXe siècle, **neuf fours à chaux** étaient en activité le long du front de mer de Saint-Leu, et parfois à l'intérieur des terres, près des sucreries comme à Stella Matutina. Selon Sosthènes de Chateauvieux, maire de Saint-Leu en 1865, la moitié de la production de chaux de la colonie était fabriquée à Saint-Leu, jouant un rôle clé dans l'économie locale.

Document : Carte des fours à chaux à Saint-Leu



Activité pédagogique : Localiser les fours chaux sur la carte.
A quoi servait la chaux dans l'industrie sucrière ?

La chaux était obtenue par la cuisson de coraux prélevés dans le lagon et servait principalement dans deux domaines :

- 1- **Construction** : Utilisée comme mortier pour bâtir des structures en pierre.
- 2- **Production sucrière** : Essentielle pour l'épuration du jus de canne avant sa cuisson dans les sucreries, un processus clé dans la production du sucre.



Jean Legros, récolte des coraux dans le lagon, vers 1960



Document : Etapes de la fabrication au four à chaux Méralikan, 1963. Coll. L. Lucas / Centre de documentation du musée de Stella Matutina

Objectifs pédagogiques : (docs : Zingade et ouvriers)

- ✚ Comprendre les conditions de travail des ouvriers dans les fours à chaux au XIXe et XXe siècle : exemple du four Méralikan à Saint-Leu.
- ✚ Appréhender les techniques et savoir-faire liés à la production de chaux à La Réunion.
- ✚ Sensibiliser les élèves aux enjeux de la santé et de la sécurité dans les métiers historiques.

⇒ Les conditions de travail difficiles des ouvriers qui devaient extraire, transporter, et cuire les coraux.

Activité pédagogique (écriture) : Journal de bord d'un ouvrier dans le four à chaux Méralikan :

Chaque élève écrit un court journal de bord en se mettant dans la peau d'un ouvrier. Ils décrivent une journée de travail typique, les tâches effectuées, les sensations (chaleur, fatigue), et les préoccupations liées à la sécurité.

Activité pédagogique : Le ramassage des coraux...

LA COLLECTE DES CORAUX

JUSQU'EN 1969...

Le ramassage de blocs de madrépores s'effectue à marée basse à l'aide d'un radeau appelé « jingade » - prononcé « zingade » - fait en hampes (8 à 12) de chokas séchées et assemblées par des tringles en bois de filaos.

Les casseurs de coraux sont vêtus d'un caleçon dit « moresse », de chaussures confectionnées dans une section de pneu percée de plusieurs trous reliés par une ficelle.

Le casseur de coraux monte sur le zingade et le déplace à l'aide d'une gaulle plantée dans le sable. Arrivé à hauteur des coraux à collecter, il descend du zingade. Muni d'une grande barre à mines, il casse les gros coraux « tête de mort » qui contiennent le plus de calcaire. Il les dépose sur le radeau. Lorsque le zingade est rempli de coraux, il est tiré à pied jusqu'à la plage pour être déchargé.

Les blocs de madrépores sont mis à sécher sur la plage. Des camions viennent ensuite les récupérer pour les livrer au pied de la gueule du four.

APRÈS 1969

Devant la destruction massive du lagon, le Préfet Vaudeville interdit la récolte du corail dans les lagons par arrêté du 9 juin 1969. A partir de cette date, la majorité des fours à chaux de l'île cessent de fonctionner. Pour se fournir en coraux, Pierre Méralikan souscrit aux conditions de concession accordée par l'Etat. Il a le droit d'exploiter les coraux ramassés sur la plage et de récupérer ceux stockés dans les autres fours à chaux.

Source : *Four à chaux – Pierre Méralikan*, Exposition TCO, Geneviève Pothin.

Activité pédagogique : Compréhension du texte sur la collecte des coraux

Questionner les élèves :

Quel était le rôle des casseurs de coraux ?

Attendu : → Les casseurs de coraux ramassaient les blocs de coraux, principalement des madrépores, pour les casser et en extraire le calcaire, utilisé pour alimenter les fours à chaux.

Qu'est-ce qu'une « jingade » et à quoi servait-elle ?

Attendu : → Une jingade (prononcée "zingade") était un radeau fabriqué à partir de hampes de chokas séchées et assemblées avec des tringles de filaos. Elle servait de moyen de transport flottant pour déplacer les coraux collectés sur l'eau, à marée basse.

Quelles étaient les conditions de travail des casseurs de coraux (vêtements, outils) ?

Attendu : → Les casseurs de coraux portaient un caleçon appelé "moresse" et des chaussures faites avec des sections de pneus attachées par une ficelle. Ils utilisaient une barre à mines pour casser les gros blocs de coraux « tête de mort ».

Bilan : Selon vous, est-ce que l'interdiction de la collecte de coraux était une bonne décision ? Pourquoi ?

Réponse personnelle des élèves.

L'industrie de la chaux à Saint-Leu était encore très active dans les années 1950. **Cependant, en 1969, l'interdiction de prélever des coraux dans la mer a marqué le début de son déclin.** Pierre Méralikan, propriétaire du "Four à chaux Méralikan" depuis 1953, a maintenu l'activité en utilisant les stocks de coraux restants et en collectant des coraux morts sur les plages de l'ouest. Malgré ces efforts, le four a finalement fermé en 1995.