

A propos de...

LES ANGEVINS ET LE SUCRE : PLANTATIONS ET INDUSTRIES DU XVII^e AU XIX^e SIÈCLE

« C'est à ce prix que vous mangez du sucre en Europe », apostrophe l'esclave du *Candide* de Voltaire. Cette formule cinglante accuse les contemporains du siècle des Lumières en leur rappelant les origines et les conséquences humaines de la production du sucre et de son commerce au XVIII^e siècle. Les répercussions économiques et sociales en sont bien connues pour Nantes et l'estuaire de la Loire mais qu'en est-il pour l'Anjou ?

Les Angevins, reliés par la Loire aux espaces maritimes atlantiques, jettent à la fin du XVII^e siècle leurs premières amarres dans l'île de la Tortue puis celle de Saint-Domingue. Le premier gouverneur de l'île est l'angevin Bertrand d'Ogeron. Par son impulsion, de modestes engagés* puis des familles bourgeoises et nobles de l'Anjou vont tenter l'aventure et chercher à s'enrichir grâce au commerce de produits coloniaux, en particulier le sucre de canne, le plus lucratif au XVIII^e siècle. Même si l'Anjou n'est pas autant impliqué que les régions portuaires dans ces échanges, un certain nombre de familles investissent dans le commerce triangulaire et administrent, avec plus ou moins de réussite, des plantations et leur main-d'œuvre d'esclaves.

Nantais et Hollandais vont favoriser l'installation de raffineries de sucre à Saumur puis à Angers. Apothicaires, épiciers, confiseurs distribuent ou transforment les sucres bruts ou terrés que les marins de la Loire remontent jusqu'à Orléans.

La Révolution et l'indépendance de Saint-Domingue en 1804 marqueront la fin de ces échanges transatlantiques. Lorsqu'au XIX^e siècle, la betterave se substituera à la canne à sucre, les tentatives angevines de production industrielle de sucre finiront toutes par échouer. À la fin des années 1850, toutes les raffineries du Maine-et-Loire auront disparu.

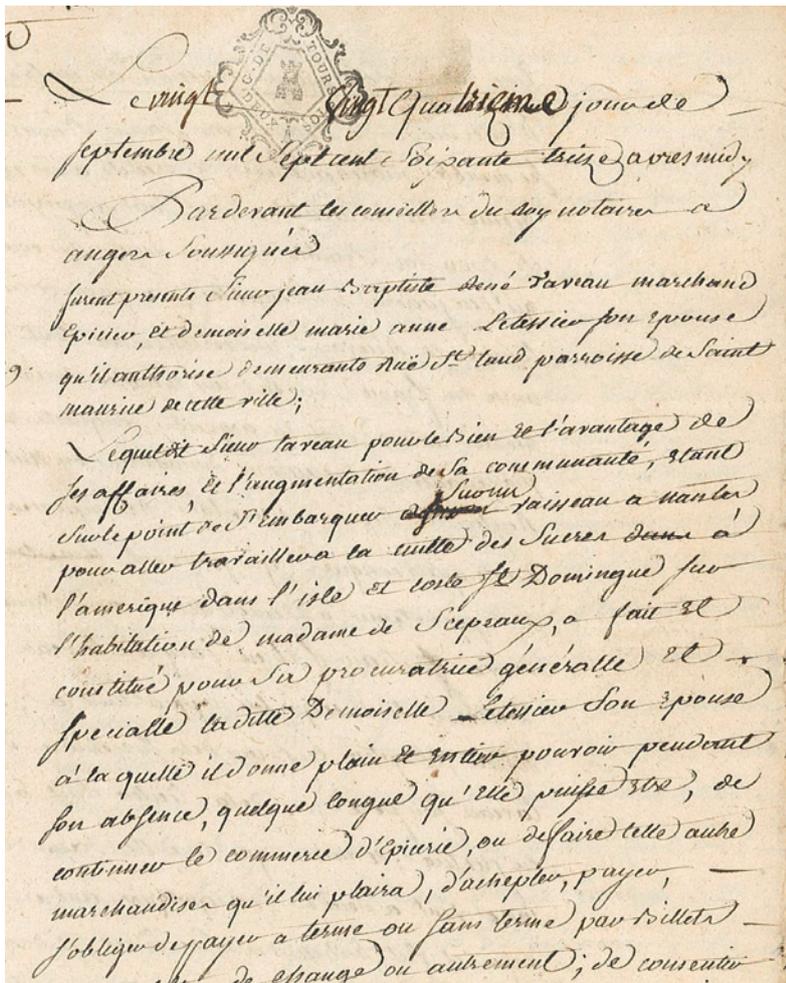
1 - LES ANGEVINS À SAINT-DOMINGUE : LES FONDATEURS DE LA « PERLE DES ANTILLES »

Les « isles » : ce mot évoque en Europe, à l'époque moderne, la possibilité d'un enrichissement rapide pour ceux que l'esprit d'aventure ou la misère pousse à quitter le continent pour les Antilles. Depuis la seconde moitié du XVII^e siècle, les colonies sont devenues le lieu d'une production intensive de denrées que l'on achète au prix fort : tout d'abord le tabac et l'indigo, puis le café et surtout le sucre, produit phare au XVIII^e siècle.

En 1676, Bertrand d'Ogeron (1613-1676), né à Rochefort-sur-Loire, ancien capitaine de marine, obtient le titre de premier gouverneur de l'île de la Tortue et des côtes occidentales de Saint-Domingue, au nom du roi de France et pour le compte de la Compagnie des Indes occidentales créée par Colbert l'année précédente. Il encourage la mise en valeur de ces îles par des engagés, colons volontaires pour trois ans dont le recrutement à l'ouest du royaume est régulier jusqu'au XVIII^e siècle. L'Anjou selon les années fournira jusqu'à 10% des engagés de l'île.

Profitant du ralentissement des productions sucrières espagnoles et portugaises et des techniques sucrières des Hollandais, les colons français vont implanter la culture de la canne à sucre à Saint-Domingue, transformant cette île, repère de flibustiers* et de boucaniers*, en « perle sucrière des Antilles ».

► Document 1. Procuration Taveau, 24 septembre 1773 - 5 E 6/4 (2)



Le vingt quatrième jour de septembre mil sept cent soixante treize après midy, Par devant nous les conseillers du roi notaires à Angers sousignés

Furent présents Sieur Jean Baptiste René Taveau marchand épicier et demoiselle Marie Anne Letessier son épouse qu'il autorise, demeurants ruë St Laud paroisse de Saint Maurice, de cette ville ;

Lequel Sieur Taveau pour le bien et l'avantage de ses affaires et l'augmentation de sa communauté², étant sur le point de s'embarquer sur un vaisseau à Nantes pour aller travailler la cueille des sucres à l'Amérique dans l'isle et coste [de] St Domingue sur l'habitation de Madame Scepeaux, a fait et constitué pour sa procuration¹ générale et spéciale laditte demoiselle Letessier son épouse à la quelle il donne plain et entier pouvoir pendant son absence, quelque longue qu'elle puisse être, de continuer le commerce d'épicerie, ou de faire telle autre marchandise qu'il lui plaira, d'acheter, payer,

¹ pouvoir donné par une personne à une autre pour qu'elle agisse en son nom

² biens en commun des époux

Questions

- 1 - Quel est le métier d'origine de René Taveau ?
- 2 - Qu'est-il sur le point de faire en 1773 ? Repérez les étapes géographiques de son voyage.
- 3 - Quelles sont les raisons de son départ ?

2 - GÉRER UNE HABITATION SUCRIÈRE À SAINT-DOMINGUE : LE « PRIX » DU SUCRE

Dès la fin du XVII^e siècle, « la Perle des Antilles » se couvre de plantations de canne à sucre appelées habitations* où travaillent des centaines d'esclaves. Le commerce international du sucre repose principalement sur le trafic triangulaire car la culture de la canne à sucre nécessite une main d'œuvre abondante. Les esclaves sont capturés en Afrique, transportés sur des navires négriers vers les Antilles puis achetés par des colons européens. En 1789, on comptait à Saint-Domingue, environ 30 000 colons pour 500 000 esclaves noirs exploités dans 793 sucreries. Au moins 42 d'entre elles appartenaient à des familles angevines. Avec 86 000 tonnes de sucre, Saint-Domingue produisait les $\frac{3}{4}$ du sucre mondial au XVIII^e siècle.

À partir des années 1770, la plupart des Angevins possédant une habitation à Saint-Domingue en délèguent la gestion à un régisseur*. Celui-ci tient rigoureusement un journal des travaux afin de tenir informé le propriétaire de la rentabilité de la plantation. Entre janvier et juillet, s'organise la roulaison* de la canne à sucre : les esclaves coupent les cannes puis rapidement les cabrouétiers* les transportent vers le moulin, où les sucriers les broient puis chauffent le jus extrait dans différentes chaudières afin de le purifier, le blanchir, le cristalliser et obtenir les qualités de sucre souhaitées notamment le sucre terré le plus réputé dans les plaines du nord de l'île. Les carreaux* de cannes à sucre sont ensuite sarclés* ou replantés pour la prochaine roulaison. Les sucres sont ensuite embarqués dans des barriques* sur les navires en attente du retour vers les ports français principalement Nantes, La Rochelle ou Le Havre ou vendus dans le reste de l'Amérique.

► Document 2. Compte-rendu de M^{me} Lefebvre héritière d'une habitation à Saint-Domingue, à ses beaux-frères en 1780 (219 J 3)

« Pour faire ces sucres et ces syrops ont a roulé 114 carreaux, c'est 18 de moins que ce que j'aurais voulu, et crois convenable. Le carreau a rendu l'un dans l'autre 4 821 l (ivres) de sucre au lieu de 6 000 et 184 velses¹ de syrops au lieu de 200 qu'ils doivent rendre année commune. L'année est donc mauvaise de tous points. [...]. On en accuse la sécheresse, je crois que ce déchet pourrait bien venir aussi de ce que nous manquons de force. Je me persuade que nous n'avons pas assez de nègres pour exploiter ce que nous avons de terrain ni même pour donner tant aux cultures qu'aux fabriques du peu que l'on exploite les façons nécessaires pour que nos sucres atteignent tout la qualité qu'ils pourraient avoir. Enfin j'ai dans l'esprit que nous en faisons moins, et les faisons de moindre qualité que le lieu ne le comporte [...] »

¹ veltés : unité de mesure du sirop

Questions

► Document 2

- 1 - Quel est le bilan de la récolte de sucre sur l'habitation en 1780 ? Pourquoi ?
- 2 - À quelle logique économique obéit l'exploitation d'une plantation sucrière ?

► Document 3

- 1 - Repérez dans la liste les différents bâtiments représentés sur le document en couverture.
- 2 - Comparez et établissez le classement des valeurs des bâtiments suivants : « une grande case », « hopital en maçonnerie », « la sucrerie » « cases à nègres », « la sucrerie ». Quelle hiérarchie induit-il ?
- 3 - Associez les étapes de la roulaison aux bâtiments.

► Document 3. Inventaire général et estimation de l'habitation de M^{me} Petit de la Pichonière, s.d. (2 E 2732/3)

Mouvements de la case part ... L. 917537.-	
Bâtimens.	
Une grande Case	5500.-
Bouillier & magasin	1200.-
Bassin en maçonnerie	200.-
Châssis & Cloche de fonte	400.-
Cuisine four & Potage	900.-
Hopital en maçonnerie	3000.-
M Puits & 2 Bassins	700.-
Case à Cabrouet	850.-
Colombier & Clapier	2000.-
Case à son cloche	600.-
Case à l'économie	350.-
Case & Cuisine de Change	400.-
Arroues.	
3 Cases à Arroues	5500.-
M puits & Bass à terre	550.-
M etours	4500.-
3 Rangiers	9000.-
M Eau de 1100 de poids	800.-
M Puits Maçonnerie	600.-
La sucrerie	60000.-
Le moulin avec son comble	35000.-
Le moulin en tourniquet	7000.-
32 Cases à Nègres	10000.-
4 puits en Maçonnerie	5100.-
	3. 154150.-
Maison du Cap affermé	
1500. par an, esanté	40000.-
	194150.-
	5. 444687.-

3 - LE TRAVAIL DES ESCLAVES SUR UNE PLANTATION SUCRIÈRE

Le principal souci du régisseur d'une habitation est de maintenir le nombre d'esclaves pour assurer une production rentable, en espérant que « la population » d'esclaves se renouvelle naturellement. Mais, les conditions difficiles du travail, particulièrement dans les sucreries, ainsi que le climat et les maladies, font que la mortalité est très forte et la natalité faible entraînant l'achat continu d'esclaves. L'esclave, selon ce que prévoit le Code noir (1685) est baptisé à son arrivée et reçoit un prénom. Il est juridiquement considéré comme un bien meuble de l'habitation et la propriété du maître dont on dresse avec précision l'inventaire au moment de la vente ou de la succession de l'habitation.

► Document 4. Tableau général des Nègres et des animaux de l'habitation de MM les héritiers Le Curieux en 1784 (2 E 2732/3)

Tableau Général des Nègres & des Animaux de l'habitation de MM les héritiers Le Curieux en 1784

Nègres		Negresses		Negresses		Negrillons	
	age		age		age		age
Vincent	44	M ^e Louise	46	M ^e Louise	10	Adrien	10
Mathieu	59	Marguerite	56	Mauou	60	Constantin	10
J ^m Pierre	43	fauchette	50	Jeaneton	64	Ambroise	10
André	47	M ^e Jean	58	Madelaine	68	Achille	10
J ^m Jacques	56	Daine	50	Marion	68	Romain	9
Jean	55	Zabeth	50	Therese	58	Robert	9
Raimond	40	Sauvine	50	Angelique	70	Denis	8
Etienne	50	Marie	57	Generiese	80	Lubin	7
Michel	54	Solo	44	Julien	50	Toussaint	8
Adam	52	Veronique	40	Madelon	60	J ^m Antoine	7
Noël	50	Charlotte	50	Leonore	70	Benjamin	6
Bernard	25	Marinette	50	fatim	40	S ^r André	6
Oreste	40	M ^e Rose	28	Francoise	90	S ^r Louis	6
Luc	50	Enique	58			Edouard	4
Silve	50	Lucille	55	Frosine	10	S ^r Henry	4
Theodore	25	Jeanette	28	Le Marthon	10	Jouarintte	4
J ^m Louis	54	Luce	50	Marceline	9	J ^m honore	4
Pierre	45	Joachim	28	M ^e Joseph	8	J ^m Francois	4
Pierre	44	Felicite	27	Justine	7	Philippe	5
Benoit	25	M ^e Noel	54	Caroline	9	Alexis	1
Michaud	55	Barbe	45	Rosette	6		
La Rochelle	49	Reinette	40	Aimee	6		
Le Petit andré	25	Estienne	28	Juzette	7		
Antoine	40	Juon	50	Louise	5		
Victor	55	fauchonette	50	Isfule	5		
Charles	20	angelique	55	Bone	4		
J ^m Joseph	18	Therese	50	Jean	5		
Blaise	7	Julie	58	Isve	5		
Marcelain	12	Martje	18	Fuzane	5		
Malqu	12	Victoire	19	Fortune	2		
Dominique	60	Francoise	16	Meline	2		
Joseph	50	Aune	16	Martine	1		
Joseph Magp. de Vivres	70	Reine	14				
S ^r Martin	50	S ^r Magdelaine	14				
Jacquet	60	Catherine	15				
Calixte	20	Becharde	12				
Julien	50	Modeste	12				
Joseph	12	Blasind	12				
Marcel	10						

Recapitulation Générale	
Nègres	79
Negrillons	20
Negresses	51
Negrilles	18
Mulets	52
Boeuf	12
Stouards	4
Vaches	6
gazelle	5

e M.M. les heritiers de Curieux 1784

Mulets

Etienne Meiyor
 fongo
 fouter
 Maçon
 Lavillon
 Landy
 Melade
 Lanard
 Bon valet
 Et Dieu pour nous
 Et vous amis
 Demi Louis
 ticus bon
 Dahomet
 Eteto
 fair bon
 Devant bon
 trahison
 Desine
 Lambriot
 Metier bon
 patience
 Magin
 Languy
 Marchand
 Raporteno
 Gaillaut

Mulets

Et Dieu temps
 Souris
 Assamble
 prend la peine
 Macrie
 Mamezelle
 Et Da moi temps
 Violon
 yianatau
 Lanoire
 La floche
 putain
 Misere
 finette
 Lays blanc
 Lanteau
 La guerre
 Malheureux
 fa y apier faire
 Jeantilhomme
 Mayor
 parable
 Macrau
 tour à tour
 Grand Gourd

Bœufs

Commandant
 Etienne qui ste
 travaille Et Dieu
 Jean pierre
 Elephan
 Menfouben
 Mechantete
 comment yo faire
 Arangement
 guets
 y a na temps
 de Semone

Bouvards

Et Dieuheureux
 N'apas fie
 temps change
 Namire

Vaches

frontee
 Lintade
 La rouge
 Et Dieu vantrait
 Lanoire
 Etadio

Gazelles

zautres voir
 Nales voir
 Gonyave

Questions

- 1 - Quelles informations sont listées dans ce document ?
- 2 - Recherchez les critères distinguant les quatre catégories d'esclaves. Calculez la moyenne d'âge de chacune d'elle.
- 3 - Repérez les esclaves ne travaillant pas et les raisons évoquées.
- 4 - Observez les prénoms. Quelle est leur principale origine ?

Abréviations utiles :

Jan = Jean

Me = Marie

Jq = Jacques

P t(e) = Petit(e)

4 - LES RAFFINERIES DE SUCRES D'ANGERS ET DE SAUMUR : LE GOÛT DU SUCRE



Gaspard van Bredenbeck

Aux îles revient la production de sucre ; à la métropole le monopole exclusif depuis 1695 de les raffiner. La Loire est la colonne vertébrale du commerce pour tout l'ouest du royaume. Près de la moitié des bateaux remontant le fleuve depuis Nantes jusqu'à Orléans est chargée de sucre au milieu du XVIII^e siècle. Les raffineurs hollandais précurseurs de l'activité à Nantes cherchèrent à développer leurs activités en amont d'Ingrandes, premier péage sur la Loire entre la Bretagne et l'Anjou. Ainsi, à Saumur en 1669, René Tinnebac, originaire d'une famille hollandaise installée à Nantes au milieu du XVII^e siècle, fonde la première raffinerie en bord de Loire. Rapidement, en 1673, l'un de ses collaborateurs et compatriote, Gaspard van Bredenbeck fonde une raffinerie à Angers, qu'il installe en 1680 sur l'île des Carmes (quartier de la Doutre). Au début du XVIII^e siècle, deux autres raffineries s'installeront aussi en bord de Maine à Angers.

Ce développement industriel a pour moteur la consommation grandissante de sucre par les notables des villes. Longtemps considéré comme un médicament, il reste au XVIII^e siècle un produit de luxe, rare, accompagnant comme adjuvant le café et le cacao, autres produits coloniaux à la mode. Les apothicaires et les épiciers en sont les principaux débiteurs, ravitaillés par de nombreux marchands et négociants. Bredenbeck en fournira vingt-sept à Angers dès la fin du XVII^e siècle.

► Document 5. Procès-verbal d'avarie à la Bohalle le 15 mai 1776 (5 E 16/269)

Le quinzième jour de may sur les cinq heures du soir, mil sept cent soixante seize.

Nous Anne Julie Pierre Rogeron licencié es loix et notaire royal à Beaufort pour la résidence de la Marsaulaye sur la paroisse de Saint-Mathurin sommes transportés à la réquisition de Pierre Arnois voiturier par eau demeurant paroisse de saint Nicolas de la ville Nantes [...] pour voir et visiter l'avarie et accident arrivé sur les deux heures après midy de ce jour sur le sixième et dernier batteau du train¹ dudit Pierre Arnois au milieu de la rivière de Loire vis-à-vis de la Grande Sablonnière dite paroisse de la Bohalle occasionné par un scot² restant d'un bâton de quartier planté dans le sable et étant arrivés dans ses dits battaux conjointement avec luy il nous a fait voir qu'effectivement ledit batteau estoit au fond [...].

A été trouvé [...] troisièmement quatre barriques de sucre blanc pour le compte de dames veuves Chassaing et Paupaille en passe de bout pour le compte des Monsieur Bazire à Dijon envoyées par le

sieur Weihauses negotiant à Nantes en datte du trente avril dernier marquées par les lettres BS.

Quatrièmement quatre barriques de sucre brut faisant partie de vingt neuf pour le compte de mesdames Ve [veuve] Cassaing et paupailles[...].

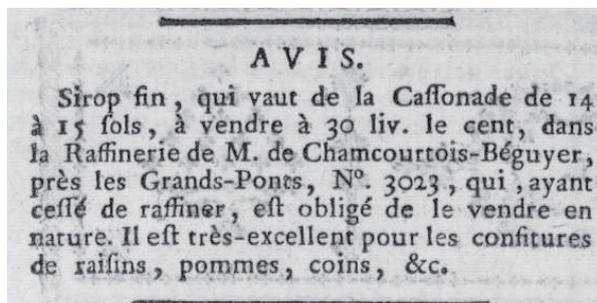
¹ convoi de bateau

² branche

Questions

- 1 - Quelles sont les circonstances de l'accident ? Quelles marchandises sont récupérées ?
- 2 - Quel était le parcours prévu des marchandises ?

► Document 6. Affiches d'Angers du 12 octobre 1781 (3 JO Archives numérisées)



Questions

- 1 - De quel type de document s'agit-il ?
- 2 - De quel produit est-il question ? Quels usages en sont conseillés ?

5 - UNE PRODUCTION DE « SUCRE INDIGÈNE » EN ANJOU AU XIX^e SIÈCLE

Avec le blocus continental imposé par Napoléon en 1806, la France se retrouve coupée de ses ressources en sucre de canne en provenance des Antilles. Le remplacement des produits coloniaux devient alors indispensable pour répondre à la demande toujours croissante de sucre.

Demeurée longtemps une curiosité botanique, le jus de betterave parvient à être cristallisé sous forme de pain de sucre par des chimistes allemands au XVIII^e siècle. En France, le jeune botaniste et industriel Benjamin Delessert parvient, en 1812, à fabriquer industriellement du sucre de betterave. Napoléon I^{er} ordonne immédiatement la mise en culture de 100 000 hectares de betterave, la création de cinq écoles de sucrerie et encourage l'établissement de nouvelles fabriques. En 1828 s'ouvre la première raffinerie de sucre de betteraves dans le quartier de la Doure à Angers. Mais c'est surtout en milieu rural que les premières sucreries s'implantent, comme en 1829, à Brain-sur-l'Authion et à Corzé.

Après un essor rapide jusque dans les années 1840, les établissements ferment les uns après les autres, concurrencés par les productions sucrières d'Ile de France, du nord et de l'est qui se spécialisent en associant la betterave à la grande culture céréalière. Le terroir autant que le système agraire de l'Anjou n'étant pas adapté à cette culture. Les Angevins ne sont plus aujourd'hui des producteurs directs de sucre, toutefois son attrait et sa transformation persiste encore à travers l'activité industrielle des liquoristes et fabricants de sirops de Saumur et d'Angers.

► Document 7. Bulletin de la Société Industrielle d'Angers, 7 décembre 1855 (PER 130/7)

5^e Dès 1828, notre département fut l'un de ceux qui, les premiers, se signalèrent par l'introduction de cette industrie, ainsi que le constate l'enquête sur les sucres, de cette même année. La sucrerie d'Angers, créée en 1828, parut donner un élan pour la propagation, dans notre pays, de cette précieuse industrie. L'année suivante vit s'élever deux autres établissements du même genre, de sorte qu'en 1829, nous comptons trois sucreries indigènes situées à Angers, Narcé et Corzé, et en 1830, une quatrième établie à Ingrandes.

L'essor que paraissait prendre, dans notre département, cette industrie si éminemment liée à l'amélioration de l'agriculture, fut de courte durée; car depuis il ne s'éleva aucun nouvel établissement, et bientôt après, deux de ces fabriques, celles d'Ingrandes et d'Angers, furent contraintes de cesser leurs travaux; la première, par suite de l'absorption de son capital social, et la seconde, qui existe encore, à cause de l'état maladif où se trouve son propriétaire.

Un si triste résultat ne devrait point nous faire désespérer, Messieurs, de voir se multiplier, dans notre localité, des établissements qui peuvent si puissamment contribuer au bien-être de la classe ouvrière des campagnes, en même temps qu'à l'augmentation de la richesse de notre sol. Loin de là, vous sentirez, je pense, la nécessité d'employer votre influence au développement d'une industrie déjà naturalisée dans notre département, et qui ne demande que d'y être mieux appréciée pour produire tous les bienfaits qu'on a le droit d'en espérer, sans recourir aux protections fiscales dont la conséquence n'est qu'une prospérité factice.

Angers, le 7 décembre 1855.

GUILLORY aîné.

Questions

- 1 - D'après le texte, combien existait-il de raffineries de sucre de betterave en Maine-et-Loire en 1855 et où se trouvent-elles ?
- 2 - Quels espoirs agricoles et sociaux place-t-on dans la culture de la betterave sucrière dans les campagnes ?
- 3 - Quelle est la tonalité du bilan dressé sur la culture de la betterave ?

► Document 8. Sucrerie à Montjean-sur-Loire, 1855 (50 M 19)



LEXIQUE

Boucanier > Trappeur séchant et vendant la viande dans les Antilles

Cabrouet / Cabroutier > Transport de la canne à sucre en brouette

Cassave > Galette de manioc

Carreau > Superficie de canne à sucre (1,29 ha)

Économe > Exploitant de la plantation

Engagé > Colon pour 3 ans

Étuve > Lieu où le sucre est mis à sécher

Flibustier > Aventurier, corsaire des Antilles

Habitation > Plantation

Hôpital > Infirmerie pour les esclaves

Inoculer > Traitement par vaccin contre la variole

Mal de mâchoire > Tétanos ombilical entraînant la crispation de la mâchoire du nouveau-né

Marronnage > Esclave en fuite

Purgerie > Lieu où le sucre purifié

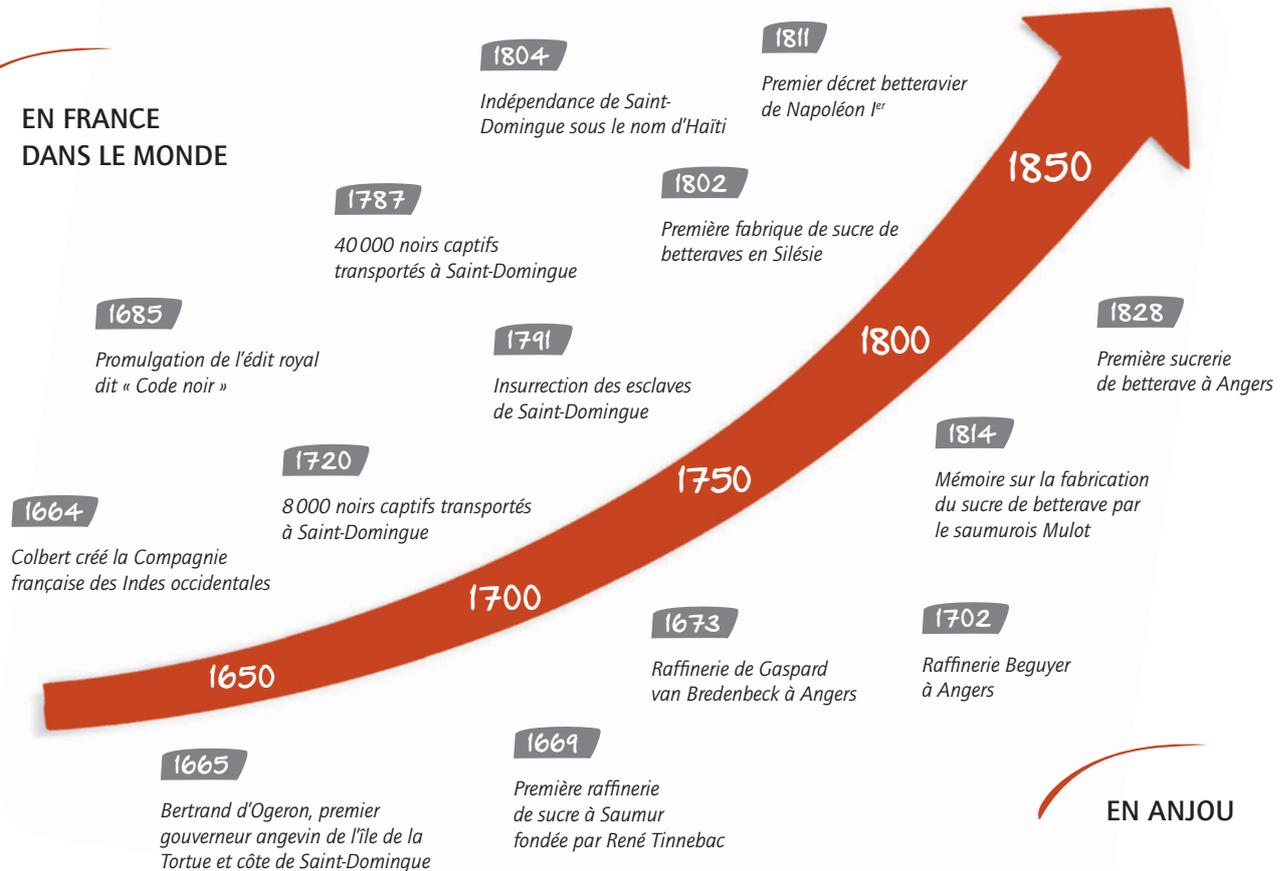
Régie / Régisseur > Agent comptable de la plantation

Rouler / Rouloison > Travail de la canne à sucre au moulin

Sucre terré > Sucre en poudre de première qualité

FRISE CHRONOLOGIQUE

EN FRANCE DANS LE MONDE



EN ANJOU

Venez poursuivre la découverte de ce thème en travaillant directement sur les documents originaux aux Archives départementales...

anjou



Couverture > « Pierre Bréban de Montreuil-Bellay - Vive le beau travail des îles de l'Amérique - 1785 » Saladier en faïence de Nevers, Musée du nouveau Monde, La Rochelle.

Bibliographie > Jacques de Cauna, *Au temps des îles à sucre*, Karthala, 2003. Jacques Maillard, « Les raffineries de sucre en Anjou sous l'Ancien Régime » in *Archives d'Anjou*. Mélanges d'histoire et d'archéologie angevines, 2007. Jean Meyer, *Histoire du sucre*, Dejonquière, 1989.

Remerciements > Gaëlle Caillet, doctorante en histoire « Archéologie du sucre en métropole : les raffineries de sucre entre Nantes et Orléans, XVII^e- XIX^e s. », dir. F. Journot, Paris 1 Panthéon-Sorbonne.

Christophe Gazon, salle de consultation et recherches par correspondance, Archives départementales de Maine-et-Loire.

Sandra Varron, salle de consultation et responsable secteur archives notariales, Archives départementales de Maine-et-Loire

Éditeur > Département de Maine-et-Loire / DGA - Territoires

Responsable de publication > Archives départementales de Maine-et-Loire / Élisabeth VERRY, Directeur

Texte > Sylvain LAVERGNE, professeur d'histoire-géographie chargé de mission

Photographie > Éric JABOL

Coordination > Sarah BOISANFRAY, responsable des actions éducatives

Conception et réalisation > Direction de la communication

Département de Maine-et-Loire

Impression > LGL imprimerie