

Auteur ou collectivité : Exposition coloniale. 1931. Paris

Auteur : Exposition coloniale (1931 ; Paris)

Titre : Quinzaine nationale de la production agricole d'outre-mer, 17 juin-1er juillet 1931

Auteur : Exposition coloniale (1931 ; Paris)

Titre du volume : Congrès des produits spécifiquement coloniaux : 24-25 juin 1931

Adresse : Paris : Secrétariat général et Secrétariat administratif, [1931]

Collation : 1 vol. (XXVII-200 p.) ; 25 cm

Cote : CNAM-BIB 8 Hy 86 (5)

Sujet(s) : Produits tropicaux -- 1900-1945 ; Produits agricoles -- France -- Colonies

URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?8HY86.5>

8° Ky 86

EXPOSITION COLONIALE INTERNATIONALE

PARIS-VINCENNES

MAI-NOVEMBRE 1931

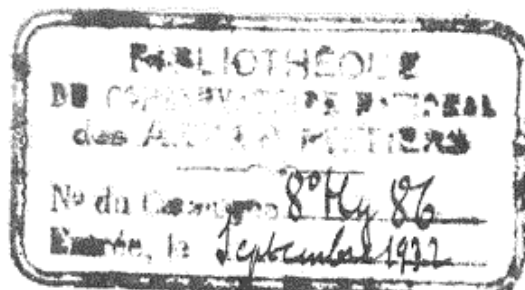
CONGRÈS
DES
PRODUITS SPÉCIFIQUEMENT
COLONIAUX



24-25 Juin 1931

organisé par l'Union Coloniale Française

V



QUINZAINE NATIONALE DE LA PRODUCTION AGRICOLE D'OUTRE-MER

SECRÉTARIAT : 8, RUE D'ATHÈNES — PARIS-9°

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CONGRÈS DES PRODUITS SPÉCIFIQUEMENT COLONIAUX

organisé par l'Union Coloniale Française

24-25 JUIN 1931

COMITÉ D'ORGANISATION

Président :

M. le Professeur Em. PERROT, de la Faculté de Pharmacie de Paris, membre de l'Académie de Médecine et de l'Académie d'Agriculture, président du Comité interministériel des plantes médicinales et des plantes à essences.

Membres :

MM. BRUEL, Directeur de l'Union syndicale de l'Huilerie française.
DUCROISSET, vice-président du Syndicat des Exportateurs français de riz de Saïgon.
Henri FIARD, président de la Compagnie Générale indochinoise des Thés.
GHEERBRANDT, directeur de l'Institut colonial français.
Le Gouverneur HESSLING, directeur général de l'Association cotonnière coloniale.
JACQUEMINET, président du Syndicat général des Producteurs de sucres et rhums des colonies françaises.
W.-A. LALANDE, sous-directeur de l'Union coloniale française.
LAROCHE, président du Syndicat des Planteurs de café des colonies françaises.
Charles LAURENT, administrateur-délégué de la Compagnie coloniale de la Côte d'Ivoire.
DE LA MOTTE SAINT-PIERRE, président du Syndicat des Planteurs de vanille des colonies françaises.
TARDIEU, président du Syndicat des Exportateurs de riz, manioc et grains de Madagascar.
TOURNAN, sénateur du Gers.

Secrétaire Général :

M. L. DROUOT, chef des Services agricoles de l'Union coloniale française.

**Section spéciale
de la Production, du Transport et du Commerce de la Banane**

Président :

M. le Sénateur TOURNAN.

Secrétaire Général :

M. BOILEAU.

Membre

M. le Commandant LE PAGE.

Section spéciale du Coton et des Textiles d'origine végétale

Président :

M. WADDINGTON, Président de l'Association Cotonnière Coloniale.

Vice-Présidents :

MM. CHEVALIER, professeur au Muséum, directeur du Laboratoire d'Agronomie Coloniale.

ETESSE, inspecteur général d'Agriculture, professeur à l'Institut National d'Agronomie Coloniale.

FAUCHÈRE, inspecteur général d'Agriculture, secrétaire général de l'Association Scientifique Internationale d'Agriculture des Pays Chauds.

HEIM DE BALSAC, professeur d'Agriculture au Conservatoire National des Arts et Métiers et à l'Institut d'Agronomie Coloniale, Directeur des travaux du Comité des Recherches Scientifiques Coloniales.

PERROT, professeur à la Faculté de Pharmacie, Vice-Président de Colonies-Sciences.

Membres :

MM. DE LA BEAUMELLE, délégué général du Syndicat général de l'Industrie Cotonnière Française.

BELIME, inspecteur général de la Production et du Crédit agricole en A. O. F.

Pierre ALYPE, directeur de l'Office des Etats du Levant sous mandat français.

MM. BLOTTIÈRE, ingénieur-agronome, attaché commercial de l'Office du Gouvernement général de l'Algérie.
SAUVE, représentant l'Office du Protectorat de la République Française au Maroc.
CARDOT, chef du Service Scientifique et Statistique de l'Agence Economique de l'Indochine.
EDWIGE, administrateur des Colonies, représentant l'Agence Economique de l'Afrique Equatoriale Française.
ANDRÉ, commissaire de la Nouvelle-Calédonie et dépendances à l'Exposition Coloniale.
MARTINET, administrateur en chef des Colonies, représentant l'Agence du Togo et du Cameroun.
DROUIN, administrateur en chef des Colonies, représentant l'Agence Economique de Madagascar.
GUILLLOT, inspecteur principal des Eaux et Forêts, représentant l'Union Coloniale Française.
THÉRY, représentant l'Institut Colonial Français.

Secrétaire général :

M. HESLING, directeur général de l'Association Cotonnière Coloniale.

Secrétaire :

M. DERULLE, ingénieur de l'Association Cotonnière Coloniale.

SOMMAIRE

Comité d'organisation	V
Comptes-rendus des séances.....	XI
Vœux adoptés par le Congrès.....	XIX

A. — *PRODUITS ALIMENTAIRES*

La question du café dans les Colonies françaises (M. A. FAUCHÈRE)	3
Le cacao (M. Jacques-Charles LAURENT)	13
Les fruits tropicaux (M. Edm. FRANÇOIS).....	28
Le manioc (M. L. TARDIEU).....	32
Le poivre en Indochine (M. J. MAYER).....	45
Le thé de production indigène (M. Henri FIARD).....	49
Culture industrielle du thé en Indochine (M. PETITHUGUENIN).....	53
La riziculture et le régime des eaux en Cochinchine (M. R. G. WOOG).....	61
La vanille (M. G. GRUET).....	67
Les rhums des colonies françaises (M. A. JACQUEMINET).....	79

B. — *CULTURE, TRANSPORT ET COMMERCE DE LA BANANE*

La banane. Quelques aspects de la question (M. le professeur PERROT).....	99
Note sur la banane (M. Maurice RONDET-SAINT)	102
La question bananière à la Guadeloupe (M. A. LE PAGE)	105
Production des bananes en Guinée française (M. H. BOILEAU)....	116
La protection douanière des bananes françaises (M. H. BOILEAU).....	121

C. — *PRODUITS OLÉAGINEUX*

Production et Commerce des arachides (M. M. BRUEL).....	127
Le coprah (M. M. BRUEL).....	140
L'olivier et l'huilerie d'olive en France (M. J. BONNET)	143
La situation actuelle de l'oléiculture en Tunisie (M. J. BOUCHER).....	161

L'oléiculture au Maroc (M. BEY-ROZET).....	170
Les pays producteurs d'huile de palme (M. Félix FOURNIER)..	175
Le ricin (M ^{lle} M.-T. FRANÇOIS).....	181

D. — CAOUTCHOUC

La production du caoutchouc dans les colonies française en fonction des besoins de la métropole et les enseignements de la crise actuelle (M. M. Bos).....	189
--	-----

E. — COTON ET TEXTILES D'ORIGINE VÉGÉTALE

COMPTES RENDUS DES SÉANCES

Le Congrès des produits spécifiquement coloniaux, c'est-à-dire n'ayant pas de similaires dans la métropole, a tenu sa séance d'ouverture le 24 juin, à 10 heures, au siège de l'Union Coloniale française, sous la présidence de M. Em. PERROT, professeur à la Faculté de Pharmacie de Paris, directeur de l'Office national des Matières premières végétales.

En ouvrant la séance, M. le professeur PERROT dit qu'en le choisissant pour présider ce Congrès, le Comité d'organisation a surtout voulu marquer son désir d'avoir un technicien à sa tête. Il espère que des différents rapports qui vont être présentés se dégageront des idées générales qui seront profitables à la fois à la métropole et aux colonies. Il faut d'ailleurs noter qu'un état d'esprit meilleur existe à l'heure actuelle tendant vers une symbiose utile entre producteurs coloniaux et consommateurs ou industriels métropolitains.

Les colonies ne sont plus, en effet, considérées comme des concurrentes de la métropole. Déjà bonnes clientes de celle-ci, elles doivent en devenir les meilleures dans un avenir prochain. Or, les pays qui sont clients les uns des autres se trouvent nécessairement liés.

Des progrès techniques sont à réaliser pour surmonter la crise actuelle. M. le professeur PERROT insiste, à ce sujet, sur la nécessité de faire tomber les séparations qui existent entre les colonies et notamment entre les organismes scientifiques coloniaux et de leur donner toute l'aide de l'État. Dans certains cas, on dépense trop, dans d'autres, pas assez.

Beaucoup de dévouements s'emploient, mais ils ne sont pas suffisamment coordonnés.

M. le Président remercie les divers rapporteurs qui ont bien voulu participer aux travaux du Congrès et dont la compétence sera certainement appréciée de tous les congressistes.

M. GRUET, directeur de la Société coloniale de Bamba, analyse son rapport sur la *vanille*. La surproduction est, selon lui, due

uniquement à Madagascar qui est passée de 505 tonnes à plus de 1.000, alors que la capacité de la consommation mondiale est à peine de 800 tonnes. Il s'élève contre le montant exagéré des droits de sortie et des frais de transport. Les droits de consommation dans la métropole de 4 fr. 80 par kilog sont trop élevés pour le prix actuel du produit. Enfin la concurrence de la vaniline est devenue très sensible ces derniers temps.

M. FRANÇOIS explique la surproduction à la côte Est de Madagascar, par les prix fabuleux de 1924 qui ont incité les indigènes à s'y adonner. Elle se résorbera nécessairement avec les cours ; inutile de compter sur les mesures de coercition. Il faut essayer de développer la consommation et s'efforcer de la monter à 900 tonnes.

Le gros adversaire, c'est la vaniline, qu'on peut atteindre dans la consommation ménagère par une propagande habile. Il ne faut surtout pas essayer de soutenir les cours artificiellement, mais laisser agir les lois économiques et s'efforcer d'augmenter les cultures différentes.

Le professeur PERROT souligne que pour la vaniline il y a une question de répression des fraudes et qu'on devrait obliger à mentionner la qualité arôme chimique. Les producteurs acquiescent vivement à cette proposition par la voix de M. de LA MOTTE SAINT-PIERRE, qui désirerait également voir les gouvernements coloniaux reconnaître les syndicats professionnels et soutenir leurs efforts. M. LE NEVEU appuie cette vue et demande qu'on n'insiste pas trop sur la polyculture pour ne pas créer une opinion défavorable à la culture de la vanille.

La question du *manioc* fait l'objet d'un rapport de M. TARDIEU. Il désirerait que ce produit ne soit pas astreint à la fois à la taxe d'importation et à la taxe sur le chiffre d'affaires. Il voudrait que les grands réseaux métropolitains fassent des prix spéciaux parce que les tarifs ferroviaires empêchent de s'étendre à plus de 300 kilomètres des ports de débarquement. Ces vœux, ainsi que celui tendant à faire relever les droits de douane sur le maïs de 24 à 50 k., sont adoptés par le Congrès.

M. Jacques-Charles LAURENT étudie le *cacao*. Il montre l'importance de la production africaine et déclare que la production des colonies françaises dépasse maintenant la consommation métropolitaine. D'ailleurs, celle-ci pourrait se développer, puisqu'elle n'est que de 600 grammes par an et par habitant, tandis qu'elle est de 1.500 aux États-Unis. Il souligne le fait que l'exonération des droits de douane ne profite qu'aux chocolatiers et nullement aux producteurs.

Les producteurs de cacao doivent s'unir, améliorer les sélections, organiser la lutte contre les ennemis de leur culture. Les potasses d'Alsace ont créé à Dijon une station d'études pour l'A. O. F.

Une entente avec les fabricants de chocolat serait dans une large mesure désirable ; la campagne médicale contre le cacao est très exagérée ainsi que l'assure le professeur PERROT.

Les fruits tropicaux sont traités par M. FRANÇOIS, qui explique qu'il s'agit de ceux qui ne sont pas l'objet d'une culture industrielle. Améliorés, ils serviront à nos populations indigènes qui sont sous-alimentées.

Tous ces fruits peuvent venir en Europe ; c'est une simple question de transport. Il n'y a aucune concurrence entre eux et les fruits français, puisqu'ils arrivent à une toute autre époque.

La séance de l'après-midi, également présidée par le professeur PERROT, débute par l'exposé de M. FAUCHÈRE sur le *café*. Il trace la situation du café dans le monde, et examinant les statistiques qui ont été produites, réfute celles qui n'ont été fabriquées que pour permettre la spéculation éhontée des années 1926 et 1927. Il donne des chiffres qu'on a de plus justes raisons de considérer comme exacts.

Il montre que l'exportation de nos colonies représente à peine 3 % de la production métropolitaine et qu'il est prématuré d'envisager l'époque où les colonies produiront tout le café consommé en France.

La consommation française, quoique la septième par tête d'habitant, est cependant la deuxième du monde pour l'importation totale. Elle augmente chaque année, et il est nécessaire d'augmenter la production si l'on ne veut payer un tribut de plus en plus lourd à l'étranger.

Le rapporteur fait ensuite l'exposé de la crise du café, montre les résultats de l'imprudence du Brésil et des spéculations du marché de New-York. Il conclut à la nécessité de soutenir les planteurs de nos colonies qui ont à lutter contre des pays aussi fortement équipés que le Brésil. Or, le droit de douane à 1 fr. 36 par kilog avant la guerre, n'est actuellement qu'à 2 fr. 31, et tous les cafés tombent sous le coup du droit de consommation de 1 fr. 80. Il faudrait que celle-ci soit incorporée au droit de douane, et qu'on supprime la taxe *ad valorem* qui est composée d'un droit d'importation et d'un droit remplaçant la taxe sur le chiffre d'affaires.

La discussion qui suit est très animée. MM. KERR, PARIS, LE NEVEU, DU VIVIER DE STREEL, CHEVALIER y prennent part et se mettent d'accord pour s'associer aux vœux du rapporteur : demander des crédits pour les plantations non encore arrivées à maturité, et s'efforcer de faire produire au meilleur marché de l'excellent café.

M. PETIT-HUGUENIN expose ensuite la situation du *thé* en Indo-Chine. Il signale la discussion qui est engagée autour de l'appellation même du thé. Les indigènes obtiennent un produit séché qu'ils vendent et exportent sous ce nom, alors que les colons sont

arrivés à produire et à préparer un thé qui est l'équivalent de ceux de Chine, ou de Ceylan, mais qui se trouve déconsidéré par la mauvaise réputation de l'autre... Il importerait donc que le décret protégeant cette dénomination soit au plus tôt promulgué. Le professeur PERROT croit que sous cet angle la question est purement locale, et que pour l'exportation, le service de la répression des fraudes est insuffisamment armé.

M. PETIT-HUGUENIN explique qu'un arrêté du Gouverneur général ne suffit pas et qu'il est nécessaire pour obtenir les garanties de la loi, que la question soit tranchée par un décret en Conseil d'État.

La question du riz fait ensuite l'objet d'un exposé de M. WOOG, qui sépare complètement la Cochinchine des autres pays rizicoles. Les stations d'essai n'y sont pas assez développées, et les expériences des autres ne sont pas péremptoires, car le régime des eaux est tout différent. On y procède par submersion et non par irrigation. La question de l'augmentation des canaux et de leur endiguement de façon à déverser le flot à volonté s'y trouve primordiale.

Le Congrès adopte les vues du rapporteur et après une discussion sur la question de la standardisation et de la sélection des riz, émet le vœu que celle-ci soit étudiée et envisagée au point de vue des caractères cultureux.

En fin de séance, M. DE LA MOTTE SAINT-PIERRE demande la mise en discussion d'un vœu tendant à faire diminuer le prix des transports maritimes qui dominent toute cette question. Le prix demandé à un voyageur est onze fois plus important que celui d'avant-guerre, tandis que les transports ferroviaires vont seulement maintenant connaître le coefficient cinq. Il faut cependant que l'on puisse envoyer aux colonies et faire circuler à des prix abordables des spécialistes, des praticiens, des techniciens, des ingénieurs et des chefs de service, si l'on veut améliorer les exploitations coloniales.

M. DU VIVIER DE STREEL estime également cette question comme formidable. Il considère que la responsabilité des pouvoirs publics est engagée, et que c'est eux qui doivent faire droit aux dégrèvements si justement réclamés par M. DE LA MOTTE SAINT-PIERRE aux vues duquel le Congrès se rallie entièrement.

CAOUTCHOUC.

Pendant ce temps, la section du *caoutchouc* tenait ses assises sous la présidence de M. PETIT-HUGUENIN.

M. BOS, secrétaire général du Comité de Défense des Producteurs de caoutchouc français, a présenté un résumé de son très intéressant rapport.

La question des prix de revient de production du caoutchouc

dans les plantations européennes a fait l'objet de discussions variées auxquelles ont pris part plusieurs congressistes.

A ce sujet, M. Bos signale les différences des prix de main-d'œuvre qui existent entre les plantations indochinoises et celles des colonies anglaises et hollandaises. Tandis que les salaires des coolies des plantations indochinoises restent fixés aux taux et conditions élevés établis par arrêté gouvernemental en 1927, les coolies de Malaisie sans contrat ont vu réduire leurs salaires de 50 ou 60 cents à 15 ou 20 cents.

M. PETIT-HUGUENIN fait remarquer que les frais généraux doivent être compris dans les prix de revient : amortissement d'usine, frais médicaux, transports, commissions, etc...

M. Bos indique le prix de revient de 6 fr. 77 par kilog pour une plantation traitée moitié en saignée journalière.

M. CAYLA fournit de très intéressants renseignements sur les progrès techniques déjà réalisés ou en voie de réalisation dans les plantations indochinoises, notamment en ce qui concerne le greffe des hévéas.

MM. Bos et PETIT-HUGUENIN insistent sur la nécessité de créer une station de recherches pour les arbres à caoutchouc. L'étude des engrais et la production en Indochine de nos propres clones sont des questions de première importance.

M. CAYLA expose qu'une station de recherches, pour donner des résultats pratiques et suivis, devrait être organisée avec le concours des planteurs comme à Java.

M. LALANDE indique que, dans les vœux généraux du Congrès, il doit être présenté une motion demandant que les stations de recherches instituées dans nos colonies pour les principales productions jouissent de l'autonomie financière et soient placées sous l'égide d'une institution scientifique officielle de la métropole afin d'assurer la continuité des travaux.

La section donne son assentiment à l'unanimité à cette motion.

M. CAYLA signale les conséquences de la politique indogénophile qui tend à « libérer » l'indigène en en faisant un producteur indépendant. Cette production nouvelle influe sur les prix du marché ; en outre les indigènes ne louent plus leurs services, ou les louent plus cher, aux planteurs.

M. ECTORS propose un vœu tendant à empêcher les plantations nouvelles.

M. PETIT-HUGUENIN ajoute que cette mesure devrait être générale et s'appliquer à tous les planteurs, indigènes comme européens. Elle pourrait revêtir la forme d'un impôt prohibitif.

M. Bos expose qu'aux Indes néerlandaises l'interdiction de consacrer de nouveaux terrains à la riziculture oblige les indigènes à reprendre des terrains plantés en hévéas.

M. Bos soumet à la section un texte de vœu qui est adopté à l'unanimité.

BANANES.

La séance du 25 juin, que préside M. le sénateur TOURNAN, est consacrée à la *banane*. Après la lecture du rapport de M. BOILEAU et l'exposé des conclusions de M. LE PAGE, une discussion s'engage à laquelle prennent part le président, les rapporteurs, M. LE NEVEU et M. MUTIGNON. Les vœux émis sont assez semblables à ceux des autres sections : c'est également la question du transport qui domine tout, et l'allègement des charges fiscales serait désirable. Ils demandent l'élévation des droits de douane, l'abaissement des droits d'octroi de la ville de Paris, l'organisation des stations d'essai, l'adaptation de navires aux besoins de la banane grâce à des cales ventilées et refroidies, la création d'une marque nationale, valant certificat d'origine, analogue à ce qui va être fait pour les fruits de la métropole.

OLÉAGINEUX.

La section des *oléagineux* s'est réunie le 25 juin à dix heures.

Elle a pris connaissance des rapports sur les arachides, l'huile de palme, les olives, le ricin et le coprah et des vœux proposés par les rapporteurs.

Arachides.

Au sujet des arachides, M. BRUEL a insisté sur l'amélioration qu'il conviendrait d'apporter dans les services de conditionnement, qui se sont montrés moins stricts cette année-ci.

M. DECROUX a indiqué que dans bien des cas les sanctions n'avaient pas été appliquées ; les indigènes ont alors cessé d'observer les règlements.

M. BRUEL a, d'autre part, exposé que l'arrachage prématuré des graines avait pu nuire à la qualité de la récolte et au rendement en huile.

M^{lle} FRANÇOIS a observé que les graines arrachées trop tôt donnaient une huile plus acide.

Un échange de vues a eu lieu au sujet du décortilage. M. BRUEL et M. THUBÉ ont exprimé l'opinion qu'au Sénégal il valait mieux ne pas décortiquer, la coque constituant le meilleur des emballages.

M. DECROUX a montré que c'était une question de prix de revient. Au Soudan, il y a intérêt à développer le décortilage, pourvu que les tarifs de chemins de fer en tiennent compte. Les graines bien décortiquées restent d'aussi bonne qualité que les autres et, avec les machines les plus perfectionnées, le rendement en graines arrive à atteindre 74 %.

Olives.

Le vœu relatif à la protection des huiles d'olives vierges a donné lieu à un échange de vues. M. THUBÉ a fait observer qu'une réglementation dont il était impossible d'assurer le contrôle ne pourrait que créer des ennuis à des industriels de bonne foi, tandis que les gens de mauvaise foi n'en tiendront aucun compte.

Il est décidé de disjoindre la première partie du vœu. En ce qui concerne la dénomination des huiles, M. THUBÉ a fait des réserves sur la possibilité, là encore, d'exercer un contrôle.

Ricin.

Au sujet du ricin, qui a fait l'objet d'un rapport de M^{lle} Marie-Thérèse FRANÇOIS, la section s'est prononcée contre le système de protection douanière, qui a été proposé à la Chambre des députés. Ce système n'aurait aucun effet utile. Par ailleurs, il faudrait pouvoir instituer des droits compensateurs sur les huiles ; or les droits de douane sur les huiles de ricin sont actuellement stabilisés par des accords commerciaux.

M. DECROIX a exprimé l'avis que si le service des Poudres avait besoin d'augmenter la production coloniale de ricin, il était possible d'y parvenir, d'une part, en exonérant le ricin des impôts et taxes à la colonie, d'autre part, en offrant aux producteurs un prix plus élevé.

Coprah.

M. BRUEL a exposé que le Consortium des Oléagineux était arrivé à liquidation. Le Gouvernement a consacré une grande partie des fonds à l'étude de l'huile de palme. Les industriels auraient préféré que l'on poussât la production du coprah, les cocotiers venant très bien dans certaines régions de la Côte occidentale d'Afrique. Répondant à une question de M. DECROIX au sujet du prix de revient, M. BRUEL a ajouté que ce prix ne devait pas être plus élevé qu'en Indochine, où il a été créé des plantations de cocotiers.

Les vœux émis par la Section des Oléagineux demandent l'abaissement des tarifs de transport, le conditionnement des productions sous un contrôle plus rigoureux, la réglementation plus stricte des dénominations, la création de stations de recherches et d'expériences pour pousser l'étude de ces produits.

Le Congrès des produits spécifiquement coloniaux s'est terminé par une séance plénière sous la présidence du professeur PERROT, où les vœux mis en harmonie, rédigés et reclassés par une commission furent présentés par M. LE NEVEU et adoptés par l'assemblée tout entière.

VŒUX ADOPTÉS PAR LE CONGRÈS DES PRODUITS SPÉCIFIQUEMENT COLONIAUX

Vœu général

LE CONGRÈS,

Considérant qu'il importe, avant tout, d'aménager la production de la France totale de telle sorte qu'elle arrive à présenter un ensemble harmonieux ;

Que le domaine colonial français doit s'efforcer de plus en plus de s'orienter, chaque fois que les circonstances le permettent, vers une production complémentaire de celle de la métropole ;

Que cette orientation, pour donner son plein résultat, devra être engagée en parfait accord avec les producteurs métropolitains ;

Mais qu'une telle politique ne pourra être poursuivie que si les pouvoirs publics continuent sans arrêt, et intensifient au besoin, l'effort fait pour doter toutes nos possessions d'outre-mer, et dans tous les domaines, d'un outillage moderne et perfectionné, sans lequel il serait vain d'essayer de produire, d'une part, d'aborder les marchés mondiaux, d'autre part, à des conditions de prix permettant de lutter avec des concurrents plus anciens ou mieux équipés ;

Considérant, en outre, que la production coloniale est souvent encore dans son enfance et que la situation actuelle de l'outillage économique ne permet pas toujours de concourir à l'abaissement des prix de revient, par une diminution des frais de transport et d'évacuation ;

Qu'il est indispensable d'assurer à ces productions naissantes les moyens d'arriver à maturité ;

Que l'effort continu et conjoint des pouvoirs publics et des particuliers doit avoir pour effet, dans un avenir prochain, de libérer la France d'un tribut annuel qui pèse lourdement sur sa balance des comptes ;

Que, désireux d'assurer la libre circulation des matières premières et des produits alimentaires de première nécessité, il importe toutefois d'éviter tout arrêt, même momentané, dans l'organisation de la production agricole de nos possessions avec pour conséquence inévitable de ruiner les longs et coûteux efforts faits pour défricher et mettre en valeur d'immenses territoires ;

Que le Gouvernement, le Parlement et l'opinion publique se doivent de considérer la France métropolitaine et la France d'outre-mer comme une nation une et indivisible :

Émet le vœu :

1^o Que l'outillage économique, — routes, chemins de fer, ports, canaux, etc..., etc..., — de nos colonies soit poursuivi, sur fonds d'emprunt, avec la plus grande célérité ;

2^o Que des mesures soient prises, sans délai, en vue de permettre aux plantations existantes mais non encore en rapport, de subsister et d'arriver à maturité ;

3^o Que le Gouvernement hâte la création d'organismes tels que le Crédit agricole et le Crédit Colonial, permettant aux planteurs de recevoir des crédits à moyen et à long terme ;

4^o Que le Gouvernement métropolitain et les Gouvernements locaux veillent à faciliter la polyculture dans toutes nos possessions et s'attachent particulièrement à intensifier les cultures vivrières ;

5^o Qu'une organisation nationale d'abord, internationale ensuite, soit établie en vue de rechercher les moyens de lutter contre les invasions périodiques d'acridiens et de remédier à leurs effets ;

6^o Que les produits coloniaux soient exonérés à leur entrée en France de la taxe à l'importation et de la taxe sur le chiffre d'affaires, afin que les producteurs coloniaux bénéficient, pour leurs ventes, de la même exonération que les agriculteurs métropolitains ;

7^o Que les pouvoirs publics mettent à la disposition des compagnies françaises de navigation les moyens de réduire les frais de transport des voyageurs se rendant dans nos colonies pour organiser, contrôler, diriger et conduire les entreprises de nos diverses colonies et ramener, dans la mesure du possible, ces frais à la parité des transports par voie ferrée dans la métropole ;

8^o Que l'administration des Finances cesse de pénaliser les entreprises coloniales en empêchant pratiquement les sociétés françaises d'établir ou de transférer leur siège social dans l'une quelconque de nos colonies ;

9^o Que le Gouvernement fasse établir ou renforcer les stations expérimentales pour les principaux produits ; que ces stations soient dotées de l'autonomie financière, soient gérées avec la participation des colons et, surtout, puissent coordonner leurs efforts sous le patronage et la haute direction d'une institution

scientifique de la métropole, telle que l'Académie des Sciences ;

10° Que les gouvernements coloniaux reconnaissent l'existence et l'action des syndicats formés en vue d'établir une meilleure coopération entre producteurs d'une même catégorie ;

11° Que, en cas de sinistres ou de calamités publiques, les pouvoirs publics viennent en aide aux colons sinistrés dans les mêmes conditions et avec la même rapidité que pour des sinistrés métropolitains.

Vœux relatifs aux produits alimentaires

CACAO

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Qu'une taxe spéciale, égale à la moitié du droit de douane inscrit au tarif minimum, soit appliquée aux cacaos d'origine coloniale entrant dans la métropole et que le produit de cette taxe soit attribué par la loi aux colonies productrices de cacao en compensation des moins-values budgétaires provenant pour ces colonies de la suppression des droits de sortie et impôts intérieurs ainsi que de l'abaissement, voire même de la suppression des tarifs de transport par voie ferrée.

CAFÉ

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que la taxe de 1 fr. 80 soit supprimée, par incorporation aux droits de douane ;

Que les cafés des colonies françaises soient exonérés de la taxe de 8 % *ad valorem* représentative de la taxe à l'importation et de la taxe sur le chiffre d'affaires.

FRUITS TROPICAUX

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Considérant que les fruits tropicaux constituent un excellent aliment d'appoint pour les populations coloniales, que tous ces fruits pourraient, d'autre part, être avantageusement introduits et répandus sur le marché de la consommation française pour le profit certain de notre économie coloniale.

Émet le vœu :

Que les gouvernements coloniaux s'efforcent par tous moyens

de multiplier les espèces fruitières judicieusement choisies et d'en développer la culture ;

Que les compagnies de navigation chargées d'assurer la liaison entre la métropole et ses possessions s'efforcent de faciliter l'embarquement et assurent la bonne conservation des fruits durant leur transport maritime.

MANIOC

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que le droit de douane sur le maïs soit porté de 24 à 50 francs ou que cette augmentation de 26 francs soit réalisée sous la forme d'une taxe spéciale de même valeur que paieraient seuls les maïs américains à leur entrée en France. Ce droit ou cette taxe protégerait à la fois les cultures métropolitaines et leurs industries annexes (féculerie, glucoserie) et les cultures coloniales (maïs, riz, manioc) ;

Que la taxe à l'importation soit supprimée ;

Que dans les transports ferroviaires dans la métropole soient appliqués des tarifs fortement dégressifs, tels que ceux en vigueur pour les tourteaux d'arachide, afin que la vente du manioc, produit complémentaire des tourteaux d'arachide dans l'alimentation du bétail, s'étende dans toute la France au lieu de rester circonscrite dans le voisinage des ports d'arrivée.

RIZICULTURE

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que le réseau des canaux déjà important en Cochinchine puisse se resserrer de plus en plus du point de vue de l'hydraulique agricole ;

Que du matériel de dragage léger, de vannes et d'élévation d'eau pratiquement utilisable dans les terrains de rizières puisse être présenté aux sociétés et aux particuliers soucieux d'améliorer leur production et leurs méthodes de culture ;

Que la sélection des variétés se fasse en tenant compte des conditions culturales et en particulier du régime des eaux.

THÉ

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que soit approuvé et promulgué d'urgence le projet de décret

établi par le Gouvernement général de l'Indochine pour préciser la dénomination « thé » appliquée aux thés exportés d'Indochine, afin que la réputation des thés de notre colonie ne soit pas compromise par la vente de mélanges de qualité inférieure et contenant des produits étrangers.

VANILLE

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que pendant la durée de la crise, les droits de sortie à la colonie soient ramenés de 6 % *ad valorem* à 3 % sur les valeurs arbitrées des douanes ;

Que le Service de la Répression des Fraudes établisse une distinction très nette entre les produits parfumés avec l'arome naturel de la vanille et les produits parfumés avec un arome chimique et qu'une surveillance plus active soit exercée sur la vente du produit falsifié ou épuisé.

BANANES

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que les pouvoirs publics, en attendant que l'équipement matériel de nos colonies produise son plein effet, permette d'abaisser les prix de revient et d'acheminer la banane française sur les marchés nationaux,

1^o élèvent le droit de douane sur les bananes étrangères de 20 francs à 50 francs au tarif minimum ;

2^o invitent la ville de Paris, comme il a été fait pour l'orange, à ramener les droits d'octroi au tarif général des fruits ;

3^o organisent des stations d'essai qui mettent au point et coordonnent les études scientifiques faites ou à entreprendre sur la question ;

4^o fournissent les éléments nécessaires aux compagnies françaises de navigation pour leur permettre de créer une flotte bananière avec des navires à cales ventilées et refroidies et en nombre suffisant pour assurer une rotation fréquente ;

5^o veillent à ce que la marque nationale, valant certificat d'origine, actuellement à l'étude devant le Parlement en faveur des fruits de la métropole, soit appliquée à la banane et aux autres fruits coloniaux.

MATIÈRES GRASSES

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que soit poursuivie et développée l'étude des matières grasses et de leur production en vue de leur utilisation comme carburant.

ARACHIDES

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que la station de recherches de Bambey soit largement dotée, qu'elle jouisse de la personnalité civile et soit placée sous le patronage d'une haute institution scientifique de la métropole, afin d'assurer la continuité des travaux qui y seront faits ;

Que l'administration s'efforce de développer le plus rapidement possible l'emploi de charrues, de semoirs, de bineuses attelées et d'appareils à récolter ; le Congrès insiste sur l'urgence de prendre des mesures à cet égard ;

Que le conditionnement des graines fasse l'objet d'un contrôle beaucoup plus rigoureux qu'à l'heure actuelle et s'inspire des mesures préconisées par le rapport de M. BRUEL.

COPRAH

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que l'administration pousse l'étude du coprah, en vue d'en développer la production dans nos colonies de la Côte occidentale d'Afrique et qu'une station expérimentale soit chargée de procéder activement aux recherches pratiques nécessaires.

HUILE D'OLIVES

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que la dénomination des huiles fasse l'objet d'une réglementation et qu'en mentionnant la catégorie à laquelle elle appartient : huile de graines, huile de mélange, huile d'olive désodorisée, ou huile d'olive pure et naturelle, cette dernière appellation soit réservée aux huiles qui proviennent du traitement des olives fraîches ;

Que les tarifs de transport soient abaissés entre la Tunisie et la Métropole ; il y a un écart d'environ cent francs aux cent kilogs

entre les frêts de Tunis sur Marseille et de Tunis sur Gênes ; la conséquence de cet écart est que soixante pour cent des huiles tunisiennes sont achetées par l'Italie, qui, après coupage, les exporte en France et en Amérique.

HUILE DE PALME

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que les huiles de palme fassent l'objet dans les colonies, d'un conditionnement très sévère et qu'elles soient classées en quatre catégories d'après leur acidité, suivant les indications données dans le rapport de M. FOURNIER ;

Que soit généralisée la méthode suivie au Cameroun pour inciter les indigènes en tout cas à soigner les palmeraies naturelles et si possible à substituer à celles-ci des palmeraies de plantation ;

Que les ports des colonies productrices soient aménagés de manière à permettre l'embarquement en vrac des huiles de palme, comme cela a été fait dans les colonies anglaises et belges ;

Que des mesures soient prises sans délai pour permettre aux plantations non encore en rapport de survivre et d'arriver à maturité ;

Que la station expérimentale de La Mé soit largement dotée, qu'elle jouisse de la personnalité civile et qu'elle soit placée sous le patronage d'une haute institution scientifique de la métropole.

RICIN

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux,

Émet le vœu :

Que les efforts tentés en Algérie, au Maroc et à Madagascar pour encourager la culture du ricin par les indigènes soient poursuivis et étendus aux autres colonies françaises (Indochine, A. O. F., etc...). Il paraîtrait urgent de faire connaître aux producteurs que le service des Poudres se rend acquéreur de *toute la production nationale* à un taux basé sur le cours des ricins étrangers.

Que pour des raisons de défense nationale, le ricin soit exempt de toute taxe dans les colonies et que l'administration pousse à développer les cultures en assurant l'achat de la récolte à un prix rémunérateur et stable ;

Que pour imposer sur le marché les graines provenant de nos possessions d'outre-mer il soit établi un régime de conditionnement au port d'embarquement comme il est fait pour les arachides, les amandes de palme, le cacao, etc...

Que le ricin soit étudié dans les stations de recherches pour la détermination des variétés les plus intéressantes et qu'une étroite collaboration soit réalisée entre les services de l'agriculture coloniale et les chimistes métropolitains chargés de l'analyse des graines ; qu'un laboratoire spécialisé dans l'étude des oléagineux soit officiellement chargé de toutes les recherches chimiques relatives au ricin.

CAOUTCHOUC

Le Congrès des Produits spécifiquement coloniaux, prenant acte du magnifique et persévérant effort réalisé depuis ces dernières années dans les colonies françaises afin de leur permettre de subvenir, par un accroissement progressif de leur production, à la totalité des besoins de la métropole en caoutchouc ;

Considérant le montant élevé des capitaux engagés, qui dépassent pour l'Indochine seule, 1.000.000.000 de francs, l'importance de la main-d'œuvre employée sur les diverses plantations — 70 à 80.000 travailleurs indigènes — et la nécessité absolue qu'il y avait, malgré l'acuité et la prolongation de la crise actuelle particulièrement sensible pour le caoutchouc, de maintenir en activité ces exploitations et la future source de richesse et d'échanges entre la métropole et nos colonies qu'elles représentent ;

Approuve entièrement l'action entreprise par le Parlement et le Gouvernement, qui a abouti au vote de la loi de protection du 31 mars 1931 et les en remercie ;

Souhaite, toutefois, que l'application effective de mesures de soutien ainsi décrétées, soit réalisée sans retard et dans l'esprit libéral et avec la largeur de vues qui ont présidé aux débats relatifs à la loi précitée, de telle sorte que l'ensemble des plantations de nos colonies se trouve réellement et définitivement garanti contre tout déficit d'exploitation ;

Tient à signaler, à cet effet, aux pouvoirs publics, que nulle comparaison ne peut plus être équitablement effectuée entre le prix de revient des exploitations des colonies françaises, grevées de nombreuses prescriptions administratives et fiscales, instituées lors de la période particulièrement prospère traversée par le marché du caoutchouc en 1925, 1926 et 1927, et celui des domaines des colonies étrangères qui, à la faveur de la crise, viennent de bénéficier, entre autres, d'une réduction des salaires de 20 à 30 %, alors que les salaires des coolies des plantations indochinoises restent fixés aux taux et conditions élevés, établis par arrêté gouvernemental en 1927 ;

Considère, d'ailleurs, que si la crise du caoutchouc doit encore se prolonger et si l'on ne veut pas être amenés à réclamer du Parlement une extension de l'aide actuellement apportée, il devra être envisagé, avec la plus grande circonspection, mais avec clair-

voyance et courage, une réduction du taux des salaires contractuels, qui pourra faire suite à un premier allègement des charges subies par les plantations :

impôt foncier basé sur des taux établis en période de prospérité ;

impôt personnel des coolies versés à leur pays d'origine par l'employeur, alors que la plupart d'entre eux n'étaient pas inscrits sur les rôles du fisc avant le départ de leur village ;

prestations en espèces réclamées par les provinces du Sud-Indochinois, alors que les dépenses d'administration et d'assistance médicale sont entièrement assurées par les plantations ;

enfin, constitution d'un pécule de 10 % des salaires, moitié par versement des plantations, moitié par retenue sur la paye des coolies, ces deux dernières mesures, paiement des prestations et retenue du pécule constituent un sérieux obstacle à une réduction ultérieure des salaires ;

Attire, en effet, l'attention de l'administration sur la nécessité rigoureuse qu'il y aura, dans l'avenir, de réduire au strict minimum le prix de revient des exploitations de nos colonies et d'améliorer progressivement le rendement de leur production en caoutchouc en vue de leur permettre de lutter avec la concurrence des plantations établies de plus vieille date dans les pays voisins.

Demande, en conséquence, et pour conclure que, sans attendre les effets des dispositions judicieuses incorporées dans la loi et autorisant le « Conseil d'administration de chaque caisse de compensation à utiliser le surplus des fonds, disponibles au delà de 100 millions de francs à des recherches scientifiques ayant pour but d'améliorer la production », l'administration de chacune de nos colonies productrice de caoutchouc, et plus spécialement le Gouvernement général de l'Indochine, territoire de beaucoup le plus important producteur, inscrive au plus tôt à son programme de travaux neufs, la création d'une station expérimentale largement dotée et outillée, qui puisse utilement seconder et coordonner les efforts entrepris par les planteurs de caoutchouc en vue d'améliorer leurs procédés de culture et d'accroître leur production et soit gérée en plein accord avec les représentants qualifiés des groupements de planteurs intéressés.

DOCUMENTATION

A. — PRODUITS ALIMENTAIRES

D. A. I

LA QUESTION DU CAFÉ DANS LES COLONIES FRANÇAISES

Par M. A. FAUCHÈRE,

*Inspecteur Général d'Agriculture Coloniale,
Secrétaire Général du Syndicat des Planteurs de Café
des Colonies Françaises.*

A. — LA PRODUCTION DU CAFÉ.

De 1920 à 1927, la moyenne des récoltes mondiales de café s'établissait aux environs de 20.000.000 de sacs de 60 kilos, soit 1.200.000 tonnes ; il y avait à peu près équilibre entre la production et la consommation.

Depuis une centaine d'années, la production s'est régulièrement accrue, passant de :

100.000 tonnes en 1835 à
300.000 tonnes en 1855,
600.000 tonnes en 1880,
1.000.000 tonnes en 1905,
1.217.000 tonnes en 1920-1921,
1.270.000 tonnes en 1925-1926,
1.275.000 tonnes en 1926-1927.

Brusquement, en 1927-1928, elle s'est élevée au chiffre formidable de 36.000.000 de sacs sur lesquels le Brésil, à lui seul, alignait un contingent de 28.300.000 sacs, c'est-à-dire plus des deux tiers du total.

Cette récolte 1927-1928 a ainsi laissé un excédent de 14.000.000 de sacs. La récolte 1928-1929 semble avoir été inférieure à la consommation de 4.000.000 de sacs.

Il est cependant difficile d'avoir des chiffres exacts pour les stocks de café existant au Brésil. Si on s'en tenait aux déductions fournies par les informations de l'Institut de Défense du Café, le

LA QUESTION DU CAFÉ

stock aurait dû être de 9.000.000 de sacs environ avant la dernière récolte ; or, d'après le Président du Crédit Foncier du Brésil, la réserve atteignait, au début de l'année dernière, 29.000.000 de sacs et devait être portée à environ 40.000.000 de sacs par le produit de la dernière récolte. Le Brésil à lui seul disposerait ainsi d'une quantité de café à peu près égale à la consommation universelle pour les deux prochaines années.

La part des Colonies françaises dans la production du café est en progrès, mais elle est infime encore.

L'exportation totale des colonies a été de :

2.536 tonnes en 1903,
1.724 tonnes en 1912,
3.200 tonnes en 1919,
4.522 tonnes en 1926,
4.915 tonnes en 1927,
6.810 tonnes en 1928,
5.089 tonnes en 1929.

Dans ces chiffres, Madagascar figure pour 2.775 tonnes en 1927, 4.033 tonnes en 1928 et 3.555 tonnes en 1929 ;

L'Indochine pour 389 tonnes en 1927, 641 tonnes en 1928 et 271 tonnes en 1929 ;

La Guadeloupe pour 816 tonnes en 1927 et 1928, et 155 tonnes en 1929 ;

La Côte d'Ivoire pour 187 tonnes en 1927, 238 en 1928 et 405 en 1929.

La Nouvelle Calédonie pour 810 tonnes en 1927, 952 en 1928 et 604 en 1929.

La production des autres colonies est à peu près négligeable. Dans l'ensemble, l'exportation des colonies représente à peine 3 % de la consommation métropolitaine, et il est prématuré d'envisager l'époque où les colonies produiront tout le café consommé en France. Ceux qui prédisent le jour où cette situation se réalisera anticipent exagérément sur l'avenir et apportent, dans les discussions engagées pour aboutir à une protection raisonnable des planteurs de café français, un élément de trouble très regrettable et très préjudiciable aux intérêts français.

Les plantations de café sont en progression, à Madagascar, en Indochine, à la Côte d'Ivoire et peut-être en Afrique Equatoriale.

La Martinique, qui récoltait 5.000 tonnes en 1789, la Réunion, 3.600 tonnes en 1817, ne figurent plus parmi les pays exportant du café. Il faut le regretter, car les cafés de ces deux dernières colonies comptaient parmi les crus les plus réputés.

B. — LA CONSOMMATION DU CAFÉ.

La France occupe le deuxième rang après les Etats-Unis parmi les consommateurs de café, pour l'importation totale. C'est aux Etats-Unis que la consommation du café s'est le plus accrue depuis la guerre, les importations passant de 400.000 tonnes à 664.000 en 1926 et 642.500 en 1927. C'est une augmentation de 60 à 75 %, alors qu'en France elle n'a été que de 50 % environ.

Mais c'est en Italie que la consommation s'est, proportionnellement, le plus développée depuis la guerre : de 26.460 tonnes, elle est passée, en 1927, à 45.700 tonnes, soit une augmentation de 73 %.

Si on examine la consommation du café par tête d'habitant, on constate qu'en France, elle est passée de 1 k. 340 en 1873, à 2 k. 900 en 1913, 4 k. 410 en 1925 et 3 k. 900 en 1927. En 50 ans, elle a donc triplé.

Et cependant la France n'occupe que le 7^e rang dans l'échelle des consommateurs de café, par tête d'habitant, qui est la suivante pour les principaux pays :

Suède	7 k. 5
Danemark.....	7 k. 5
Norvège	6 k. 5
États-Unis	6 k. 1
Belgique	5 k. 3
Pays-Bas.....	5 k. 0
France	3 k. 9
Suisse	3 k. 4
Allemagne.....	2 k. 0
Italie	1 k. 1
Espagne.....	0 k. 9
Grande-Bretagne	0 k. 4

Comparativement à la consommation individuelle d'avant-guerre, c'est aux Etats-Unis que l'accroissement a été le plus fort : 41,8 %, puis en France : 39,2 ; au Danemark et en Italie : 37,5 ; puis viennent : l'Angleterre : 33,3 ; l'Espagne : 28 ; la Suède : 19,6 ; la Norvège : 16 ; la Suisse : 13,3 ; la Belgique, 10,4.

La diminution, par contre, est de 31,6 % aux Pays-Bas, ce qui est dû, vraisemblablement, à l'augmentation de la consommation du thé, importé presque entièrement des colonies hollandaises. Cependant, l'Angleterre, qui absorbe tant de thé, a vu sa consommation de café s'accroître de 33 %, il est vrai qu'elle reste encore très faible, puisqu'elle n'est que de 0 k. 400 par habitant. En Allemagne, la diminution a été de 28 % : 2 kilos par tête au lieu de 2 k. 600.

LA QUESTION DU CAFÉ

On peut donc admettre que la consommation est loin de son apogée. En ce qui concerne notre pays, il n'est pas excessif de penser qu'elle est appelée à augmenter très sensiblement. Le Brésil connaît bien nos possibilités d'absorption et il cherche à en tirer parti en accentuant chaque jour la propagande en faveur de ses cafés. On ne saurait d'ailleurs lui en faire grief, d'autant que la réclame faite par ce pays a pour résultat d'influencer favorablement la consommation générale du café.

La réduction de nos importations constatée en 1925 a été due évidemment aux taux excessifs auxquels une spéculation effrénée avait haussé, sans raison, le prix du café.

On constate, en effet, dès que ces prix ont fléchi, une reprise des importations qui ont atteint en 1928 un chiffre inconnu jusque-là, près de 179.000 tonnes ; jamais la France n'avait tant bu de café.

Il est donc évident que, dans une économie bien comprise, le Gouvernement français devrait faire tous ses efforts pour développer la production du café sur son propre territoire. A la cadence actuelle, il est permis d'envisager que, dans 15 ou 20 ans, nous absorberons près de 250.000 tonnes de café.

Que le café revienne au taux où nous l'avons vu il y a quelques années et il nous faudra alors exporter près de 2 milliards de francs pour payer ce café.

Est-ce une éventualité que nous puissions envisager avec indifférence ?

C. — LA CRISE ACTUELLE DU MARCHÉ DU CAFÉ.

Naturellement, le marché du café se présente avec un fort excédent de production par le fait du Brésil, ce pays pouvant produire à lui seul presque tout le café nécessaire à la consommation mondiale. Dans ces conditions, le Brésil est en quelque sorte maître du marché et il peut ainsi à son gré prendre les mesures qui lui paraissent de nature à servir les intérêts de ses planteurs. C'est ainsi qu'à diverses époques, il est intervenu pour provoquer la hausse du café, et il faut noter que la France l'a aidé en cela une fois au moins, au détriment des consommateurs français.

D'ailleurs, les interventions officielles du Brésil sur le marché du café ont parfois dépassé la mesure, et en 1926-27 et 28 notamment, volontairement, il a poussé les prix du café à des cours très exagérés et préparé la crise qui ruine la production et le commerce de cette denrée depuis trois ans.

Le temps manquerait au Congrès pour examiner dans ses détails et dans ses conséquences la politique suivie par le Brésil pour valoriser ses cafés.

Ce qui est évident, c'est que cette politique a dépassé les prévi-

sions de ses promoteurs en favorisant une spéculation éhontée.

Il suffit, pour s'en rendre compte, d'examiner les cours du café passés de 190 francs ¹ les cent kilogrammes au Havre, en 1919-20, à 1.300 francs en 1925-26.

Rien ne justifiait de tels écarts de cours car, à l'époque où ils atteignaient 13 francs par kilogramme, les disponibilités étaient largement suffisantes, et si le jeu de l'offre et de la demande n'avait été faussé par une spéculation que les Gouvernements n'auraient jamais dû tolérer, les cours n'eussent jamais atteint des niveaux aussi scandaleux.

C'est d'ailleurs sur le marché de New-York que les spéculateurs opéraient le plus. Disposant de très grandes quantités de café, ils se portaient acheteurs pour le terme le plus éloigné, après avoir fait tout ce qu'il convenait pour faire tomber les cours au plus bas. Puis, lorsque le moment venait, pour les vendeurs, de livrer, brusquement tous les envois de café étaient suspendus et la marchandise était introuvable. Elle atteignait alors des prix astronomiques, les vendeurs étaient étranglés au bénéfice d'acheteurs qui étaient cependant détenteurs des stocks.

Les planteurs de nos colonies, qui ne disposaient d'aucune réserve parce que leurs exploitations étaient de création récente, et dont la production était si faible encore qu'ils ne pouvaient bénéficier des cours excessifs dus à la spéculation, subissent aujourd'hui tous les inconvénients de ces manœuvres.

Il était patent, en effet, que le Brésil, tirant des bénéfices colossaux des spéculations dénoncées ici, développait ses plantations de caféiers, en même temps que s'accumulaient les stocks de café, par suite de l'exagération des prix de cette denrée entraînant une restriction de la consommation.

Il est arrivé fatalement un moment où la production et les stocks au Brésil ont atteint des niveaux absolument disproportionnés aux besoins du marché. Aucune force, à ce moment, n'aurait pu maintenir artificiellement les cours et l'effondrement s'est produit, brutal et plus profond qu'on ne pouvait le prévoir.

Récemment, les prix du café sont tombés aux environs de 380 francs les cent kilos et, à part quelques très rares plantations particulièrement favorisées de l'Etat de Parana, tous les producteurs de café sont en perte.

D. — LE GOUVERNEMENT DOIT SOUTENIR LES PLANTEURS DE CAFÉ DES COLONIES FRANÇAISES.

Ainsi que je l'ai exposé précédemment, pour les colons français, la situation est devenue immédiatement catastrophique.

1. Environ 500 de nos francs actuels.

Les Pouvoirs publics ne l'ont malheureusement pas compris tout de suite. Les commissions du Commerce et des Douanes de la Chambre ont mis plus d'une année pour admettre que l'on ne pouvait laisser la ruine des planteurs de café se consommer sans venir à leur aide.

Le Ministère du Commerce a, d'ailleurs, dès le début, opposé une certaine hostilité à toute mesure de secours en faveur des planteurs de café des colonies, en alléguant qu'il y avait trop de café au Brésil et que, par suite, il était inutile d'en produire dans nos possessions extérieures.

Près de deux ans ont été perdus en discussions variées pour changer une idée erronée et lui substituer une opinion plus conforme aux intérêts de la France et de ses colonies.

Au Brésil, nous achetons pour un milliard à peu près de marchandises diverses, dont 750 à 800 millions de café. En retour, nous vendons à ce pays pour 250 à 300 millions au plus.

Il est donc évident que nous devons tendre à réduire nos importations brésiliennes.

Au surplus, si, parce que l'on produit trop de café au Brésil, nous ne devons pas favoriser cette culture dans les colonies, que devons-nous y faire ? Il y a trop de coton aux États-Unis et en Égypte, trop de caoutchouc en Malaisie et à Java, trop de sisal au Yucatan, trop de riz à Ran-Goon, trop de sucre à Cuba, trop de blé au Canada ; en un mot, momentanément, trop de tout partout.

Par conséquent, si nous élargissons à toutes les denrées exotiques, les théories que professait le Ministère du Commerce au sujet du café, nous aboutirions à cette conclusion paradoxale que, puisqu'il y a trop de tout dans les pays étrangers, nous ne devons plus rien produire dans nos colonies et il découlerait de cette conclusion que nous n'avons qu'à abandonner ces pays que nous nous sommes donné tant de mal à acquérir.

Nous sommes heureusement un certain nombre au courant des questions économiques, qui pensons que l'intérêt de la France ne saurait s'accommoder de pareilles théories. Nous avons des colonies et nous devons assurer leur prospérité. Elles comptent soixante millions d'indigènes dont nous avons le devoir de rendre les conditions de vie meilleures.

Or, pour 95 % ce sont des cultivateurs, qui ne deviennent des clients de nos industries métropolitaines, qu'autant que nous leur achetons leurs produits. Si nous allons à l'étranger chercher des denrées exotiques que nous pourrions trouver dans nos colonies, nous réduisons à la misère nos sujets coloniaux et, par contre-coup, nous privons nos industries de clients cependant indispensables à leur prospérité.

Le Brésil, à qui nous achetons chaque année pour un milliard

environ, est notre client pour 300 millions seulement. Il en résulte que lorsque nous envoyons cent francs au Brésil, trente francs seulement reviennent en France.

Avec les colonies, la chose est toute différente et nous pouvons être sûrs que tout l'argent que nous leur envoyons, en échange de denrées agricoles variées qu'elles nous fournissent, revient en paiement des produits manufacturés que nous leur adressons. Il est donc absolument évident qu'en assurant la prospérité de nos colonies, nous travaillons dans l'intérêt de la Métropole.

On reproche aux colonies de produire à prix plus élevés que les marchés étrangers. En ce qui concerne le café, on s'étonne dans les milieux peu au courant des questions agricoles, que nos colons ne puissent concurrencer les planteurs brésiliens. Il faut remarquer qu'une culture nouvelle, dans un pays qui ne la pratiquait pas jusque-là, est toujours chose délicate. Il est impossible, *a priori*, de définir les conditions dans lesquelles cette culture pourra être faite. Il est donc indispensable de procéder à des expériences longues et coûteuses pour déterminer la technique à appliquer pour faire la discrimination des sols et des variétés les mieux adaptées aux exigences de la culture envisagée.

Tout cela demande du temps et emploie beaucoup d'argent. Au surplus, les anciens pays disposent d'un outillage économique qui fait défaut aux seconds, et leur permet d'obtenir des prix de revient inférieurs. Il est évident que la situation dans laquelle se trouvent les planteurs de caféiers de Madagascar, n'est pas du tout comparable à celle des producteurs brésiliens.

Ces derniers disposent de voies de communication très nombreuses et très variées, qui aboutissent à un grand port outillé avec les derniers perfectionnements, alors que les planteurs de Madagascar n'ont, en général, même pas de route pour desservir leurs plantations. Quant aux ports par lesquels ils évacuent leurs produits, ils sont encore inexistant, et les opérations d'embarquement y sont risquées et très dispendieuses.

Il est donc impossible que le planteur malgache obtienne des prix aussi bas que le planteur du Brésil et il ne peut produire que si le Gouvernement soutient ses efforts par une protection raisonnable.

Au surplus, notre système économique diffère absolument de celui du Brésil. Là-bas, tout favorise les grandes exploitations et une plantation de 1.000 hectares est regardée comme de modeste étendue. Chez nous, au contraire, on cherche à développer la petite propriété et à Madagascar, que j'ai pris pour exemple, une plantation de caféiers de cent hectares est regardée comme déjà vaste. Or, il est difficile d'obtenir sur un petit domaine des prix de revient aussi bas que sur un grand.

LA QUESTION DU CAFÉ

Toutes ces considérations démontrent la nécessité d'un soutien en faveur de toute la production Coloniale française et en particulier pour celle du café.

D'ailleurs, contrairement à ce qu'on nous répète fréquemment, le Brésil lui-même intervient souvent pour aider ses planteurs de café. Il l'a fait jusqu'ici par des moyens qui diffèrent de ceux que nous employons, surtout par l'ampleur considérable qu'il donne à ses interventions. Lors de la première, en 1907-08, le Brésil a utilisé un capital de 3.750 millions de nos francs actuels, qui lui a permis de retirer du marché 480.000 tonnes de café et de provoquer une hausse qui a duré jusqu'à 1917. Une partie de cette somme fut prêtée par les banques françaises, qui travaillaient ainsi contre les consommateurs français.

En 1917 et en 1921, le Gouvernement du Brésil est de nouveau intervenu et, chaque fois, il a retiré du marché 180.000 tonnes de café pour provoquer la hausse de cette denrée.

Dans la crise actuelle, par des moyens différents, ce Gouvernement est venu au secours des planteurs de café, et il a immobilisé 16.500.000 sacs de café, soit près d'un million de tonnes !

On avouera que l'aide demandée au Gouvernement français par les planteurs coloniaux de café est bien modeste. Ils auraient désiré que l'on appliquât aux droits de douane, qui les protégeaient avant la guerre, le coefficient de dévalorisation de notre monnaie.

Avant la guerre, les cafés étrangers payaient 1 fr. 36 de droit à l'entrée en France ; notre franc s'étant déprécié des $\frac{4}{5}$, la logique aurait exigé que les droits sur les cafés étrangers fussent portés à $1 \text{ fr. } 36 \times 5 = 6 \text{ fr. } 80$. Ils l'ont été seulement de 2 fr. 31, c'est-à-dire qu'ils n'ont pas même été multipliés par le coefficient 2.

Il est vrai qu'on leur applique un droit de consommation de 1 fr. 80 au kilo, plus une taxe *ad valorem* de 8 % destinés à remplacer la taxe sur le chiffre d'affaires. Mais, contrairement à toute équité, la taxe de consommation de 1 fr. 80, qui est un véritable droit de douane déguisé, — ainsi que la taxe de 8 %, — sont appliquées aux cafés des colonies françaises, tout comme aux cafés étrangers.

Pendant la période de folie spéculative à laquelle avait conduit la politique des prix excessifs pratiqués par le Brésil, les planteurs de café des colonies françaises réalisèrent quelques bénéfices et ils ne s'aperçurent guère, en général, de la mesure dont ils avaient été victimes lors de l'aménagement des droits nouveaux sur le café.

Mais, comme ils avaient investi leurs modestes bénéfices dans des extensions nouvelles de leurs plantations, lorsque la crise a éclaté, elle les a trouvés sans ressources pour en pallier les terribles effets, et, comme elle se prolonge au-delà de toutes prévisions, elle les ruine complètement.

E. — LES DESIDERATA DU SYNDICAT DES PLANTEURS DE CAFÉS
DES COLONIES FRANÇAISES.

L'erreur de ceux qui ont aménagé les nouveaux tarifs douaniers sur le café, sans tenir compte des avis éclairés qui leur ont été donnés, apparaît aujourd'hui pleinement.

Sans doute, le Parlement vient-il de voter une loi qui pourra aider les planteurs de café, mais cette loi est bien tardive et elle entre en vigueur alors que de nombreuses ruines sont consommées. Cette nouvelle réglementation frappe d'une taxe de 10 centimes tous les cafés entrant en France. Le produit, qui sera de l'ordre de 17 millions de francs, sera ristourné aux planteurs dans des conditions qui seront définies dans un règlement d'administration publique.

Le Syndicat des Planteurs de café n'a pas voulu faire d'objection au vote de la loi dont il est question ici, afin de ne pas retarder davantage le moment où les planteurs de café recevront l'aide qui doit leur permettre de ne pas sombrer complètement dans la tourmente.

Mais ce texte ne lui donne pas satisfaction pour plusieurs raisons :

1^o Lorsque la production coloniale de café atteindra 13 à 15.000 tonnes, le produit de la taxe de dix centimes au kilo deviendra totalement insuffisant pour secourir convenablement les planteurs, au cas où la crise persisterait plusieurs années, éventualité qu'il faut redouter.

2^o La répartition entre les planteurs du produit de la taxe rencontrera des difficultés peu aisées à résoudre dans les pays où la production du café est le fait d'un nombre considérable de petits et moyens planteurs, qui ne tiennent, en général, aucune comptabilité.

3^o Le régime institué par la récente loi présente un caractère évident d'instabilité ; or, plus peut-être aux colonies que dans la métropole, pour que l'agriculture puisse prospérer, il lui faut pouvoir compter sur une stabilité relative de ses prix de vente.

Pour ces diverses raisons, le Syndicat des Planteurs de café estime que, seul, un aménagement du tarif douanier peut donner satisfaction complète aux planteurs de café.

Pour le moment, il persiste à réclamer l'incorporation du droit de consommation de 1 fr. 80 au droit de douane.

Il lui semble, en effet, inadmissible que l'on puisse frapper un produit des colonies françaises d'un droit de douane déguisé quand ce produit est exempt de droit de douane. Or, personne ne peut soutenir qu'un droit de consommation imposé à une denrée colo-

LA QUESTION DU CAFÉ

niale qui n'a point de similaire dans la métropole, ne soit un véritable droit de douane supplémentaire. La métropole, lorsqu'elle a accordé la franchise douanière aux produits de ses colonies, ne peut et ne doit pas, par des moyens détournés, restreindre cette franchise, sans donner aux colonies le droit de tourner, dans les mêmes conditions, les franchises douanières qu'elles accordent aux produits métropolitains.

Pour ces raisons, le Syndicat des Planteurs de Café propose au Congrès d'émettre le vœu *que soit supprimée, par incorporation aux droits de douane, la taxe de consommation de 1 fr. 80 qui pèse actuellement, aussi bien sur les cafés des colonies françaises que sur les cafés étrangers.* L'incorporation de cette taxe au droit de douane ne changerait rien aux droits acquittés actuellement par les cafés étrangers. Par conséquent, le Brésil n'est pas fondé à s'élever contre le vœu dont il est question ici, et les objections qu'il pourrait y faire manqueraient absolument de base. Le Trésor y perdrait dix à douze millions de francs. Pour combler ce déficit, il suffirait de maintenir la taxe spéciale de dix centimes au kilo qui frappe désormais les cafés entrant en France et d'en affecter le produit au remboursement du Trésor jusqu'à concurrence de sa perte, le reste étant employé à constituer un organisme destiné à favoriser la production du café dans les colonies françaises. Il faut en effet que les planteurs s'organisent pour produire le café à des prix de revient aussi bas que possible. Il est par suite nécessaire qu'ils soient guidés et documentés.

La Fédération des Agriculteurs coloniaux, dont les bases ont été jetées récemment sous l'égide de l'Union Coloniale, est l'organisme qui doit, normalement, guider et défendre les planteurs coloniaux.

Elle est donc toute désignée pour gérer, d'accord avec le Syndicat des planteurs de café, l'organisme qui, à l'instar de l'Association Cotonnière Coloniale et du Comité de la laine, doit être consacré au développement de la production du café.

Il semble, en outre, excessif qu'une taxe d'importation soit appliquée à un produit des colonies françaises, car cette taxe est tout simplement une aggravation du droit de douane appliqué aux produits étrangers.

D'autre part, il est contraire aux usages existants que la taxe sur le chiffre d'affaires soit appliquée à un produit agricole français.

Pour ces raisons, le Congrès émet le vœu que la taxe de 8 % ad valorem, qui frappe les cafés des colonies françaises à leur sortie des entrepôts, soit supprimée, cette taxe étant composée d'un droit de 2 % à l'importation et d'un droit de 6 %, remplaçant la taxe sur le chiffre d'affaires.

LE CACAO

Par Mr. Jacques CHARLES-LAURENT,

*Administrateur délégué de la Compagnie coloniale de la Côte
d'Ivoire.*

Le cacaoyer est originaire des régions forestières de l'Amérique Centrale. Les indigènes l'y cultivaient bien avant la découverte du Nouveau-Monde et, déjà, ils avaient son fruit en si haute estime qu'ils lui attribuaient une origine divine.

Par l'appellation savante de « Theobroma Cacao », la science a consacré, sinon cette haute origine, du moins la haute valeur de ce précieux aliment.

Le cacao ne commença toutefois à pénétrer en Europe — où il fut introduit par le conquistador Hernando Cortez — qu'au début du xvi^e siècle. Mélangé au sucre et sous le nom de chocolat, il fit d'abord les délices de l'Espagne puis, au xvii^e siècle, ceux de l'Italie, de la France et de la Hollande.

PRODUCTION.

Production mondiale. — A partir du xviii^e siècle, la consommation du cacao se développa régulièrement, tandis que sa culture s'étendait peu à peu à presque toutes les régions tropicales du globe, passant d'Amérique aux Antilles, puis au Brésil, allant jusqu'à Ceylan et aux Indes Néerlandaises. Cette culture s'établissait enfin en Afrique où elle devait prendre un tel développement qu'aujourd'hui, sur une production annuelle de 531.000 tonnes, 349.000 sont d'origine africaine.

Le développement de la production du cacao est illustré par les statistiques suivantes :

LE CACAO

PRODUCTION MONDIALE.

	1900	1905	1910	1915	1920
Afrique	15.900	35.400	70.950	126.200	178.750
Amérique	83.350	105.100	142.450	163.400	190.600
Divers.....	3.350	4.400	6.750	6.850	5.850
TOTAUX	102.600	144.900	220.150	296.450	375.200
	1921	1922	1923	1924	1925
Afrique	196.150	227.450	263.900	314.550	303.500
Amérique	191.400	175.550	186.750	185.800	184.150
Divers.....	6.150	7.600	5.800	8.100	7.000
TOTAUX	393.700	410.600	456.450	508.450	494.650
	1926	1927	1928	1929	
Afrique	307.450	294.050	326.750	349.000	
Amérique	163.250	186.250	180.200	174.900	
Divers.....	7.050	8.300	7.400	7.400	
TOTAUX	477.750	488.600	514.350	531.300	

On voit que sur les 531.000 tonnes produites en 1929 :
 7.400 tonnes, ou 1,4 % l'ont été en Asie et dans le Pacifique.

(Ceylan 3.800 T.)
 (Indes Néerlandaises. 1.100 T.)

175.000 tonnes, ou 32,9 % en Amérique ;
 349.000 tonnes, ou 65,7 % en Afrique.

PRODUCTION AMÉRICAINE.

La zone américaine du cacaoyer s'étend sur l'Amérique Centrale, une partie des Antilles, et le Nord de l'Amérique du Sud, y compris le Brésil.

La production s'y répartit de la façon suivante :

LE CACAO

	1900	1929
	— tonnes	— tonnes
Brésil.....	16.900	63.000
Trinité.....	14.500	28.000
Équateur.....	18.800	23.000
Vénézuéla.....	11.900	21.000
Saint-Domingue.....	5.900	21.000
Costa Rica.....	50	5.400
Grenade.....	4.900	4.200
Panama	—	2.200
Jamaïque	1.200	2.200
Haïti	2.100	2.000
Guadeloupe	300	600
Sainte-Lucie.....	600	600
Martinique	700	400
Surinam	2.900	200
Cuba	1.700	100
Autres Pays	1.000	1.000
	83.450	174.900

On voit par ces chiffres que, pendant les 30 dernières années, la production américaine est passée de 83.000 à 175.000, c'est-à-dire qu'elle a plus que doublé.

Cette augmentation a été à peu près générale pour tous les pays, mais elle a été surtout importante au Brésil, où elle a presque quadruplé.

Ce développement, déjà considérable, paraîtra cependant modeste si on le compare à celui de la production africaine.

PRODUCTION AFRICAINE.

« *San Thomé* » et « *Fernando Po* ». — C'est en 1822 que le cacaoyer apparaît dans les îles espagnoles de Fernando Po et les îles portugaises de Principe et de San Thomé. Cependant, ce n'est guère que vers 1880 que cette culture commence à prendre un développement appréciable.

Le sol de ces îles et leur climat convenaient parfaitement aux cacaoyers, à San Thomé notamment, où cette culture a pris un grand développement. Dans cette île, à l'exception de quelques petites plantations indigènes, la culture du cacao a été entreprise par d'importantes sociétés qui y ont investi des capitaux considérables : l'une d'elles exploite un domaine de 10.000 hectares.

LE CACAO

Chaque plantation forme une véritable petite ville avec hôpitaux, écoles, etc., et dispose souvent de son port particulier convenablement outillé.

Les variations de production à San Thomé et Fernando Po ont été les suivantes :

	San Thomé	Fernando Po	Production mondiale
1894.....	6.135	—	69.096
1900.....	13.935	—	102.076
1905.....	23.187	1.911	143.988
1910.....	36.664	2.115	220.905
1915.....	—	—	296.450
1929.....	15.800	8.500	531.000

L'espèce cultivée dans ces îles est le « Crioulou » ou le « Creoulo ». Le produit est très bien préparé et de bonne qualité.

La production de ces îles, et notamment celle de San Thomé, sont d'ailleurs en assez nette régression ; la totalité des terrains aptes à cette culture est déjà depuis longtemps mise en valeur et l'épuisement de certains ne permet plus d'envisager aucun développement.

Il y a lieu surtout d'imputer la diminution de production au développement des maladies parasitaires contre lesquelles les Services techniques de l'agriculture, malgré leur réorganisation récente, ne paraissent pas encore être parvenus à lutter efficacement.

La nature volcanique et insulaire de ces pays les distingue toutefois nettement du Continent Africain dont les régions de grandes forêts tropicales réunissent les conditions les plus favorables à la culture du cacaoyer ; celle-ci s'y est développée avec un bonheur dont il y a peu d'exemples en agriculture puisqu'en 30 ans, la production du cacao passait de 1.000 tonnes (1900) à 325.000 tonnes (1929).

N'est-il pas curieux de remarquer en passant qu'alors que le caféier, originaire de la terre d'Afrique, a connu son plus haut développement sur le continent américain, le cacaoyer, au contraire, est venu d'Amérique trouver son pays d'élection sur la côte africaine.

« *Gold Coast* ». — C'est en 1879, dit-on, qu'un indigène revenant au pays, après un séjour à Fernando Po, apporta à Mampong les premières fèves qui furent semées sur le Continent Africain.

LE CACAO

Ce n'est que vers 1886 que la culture commença à s'en répandre, grâce à des semences importées de San Thomé par les Anglais.

En 1891, on signalait la première exportation d'une quarantaine de kilogs.

En 1929, la Gold Coast exportait 236.000 tonnes.

Le tableau suivant donne une idée de cette progression remarquable :

1894.....	9 tonnes	les chiffres de 1905 et 1910 comprennent également la production de la Nigéria, mais celle-ci était, à cette époque, de peu d'importance.
1900.....	550 »	
1905.....	5.000 »	
1910.....	26.500 »	
1928.....	225.000 »	
1929.....	236.200 »	

Contrairement à ce qui s'est produit à San Thomé, le développement de la culture du cacaoyer en Gold Coast, s'il a été inspiré et favorisé par l'Administration Anglaise, a été réalisé uniquement par les petits planteurs indigènes ; mais abandonnés à eux-mêmes, ceux-ci n'eussent jamais, ni commencé, ni persévéré.

Aucune production, quelle qu'elle soit, ne saurait prendre un développement important sans être assurée d'un transport facile, rapide et sûr et d'une organisation commerciale appropriée. Aussi, doit-on rendre justice à l'Administration Anglaise qui a su construire à temps, c'est-à-dire à l'avance, les routes, les chemins de fer et les ports qui desservent actuellement cette colonie et adapter à cette nouvelle production une organisation commerciale puissante qui a réussi à imposer le cacao « Accra » comme la qualité standard dans le monde.

L'Administration Anglaise ne s'est d'ailleurs pas désintéressée de la question purement agricole ; elle a constitué des cadres nombreux de spécialistes pour rechercher, propager, et au besoin, imposer les meilleures méthodes de culture, de préparation et de lutte contre les maladies.

Toutes les plantations de Gold Coast ont été faites sur défrichement de terrains forestiers ; elles ont, en moyenne, une superficie de 1 Hectare à 2 Hectares. On estime à plus de 1.000.000 d'Acres les superficies plantées et à 1 million le nombre d'individus qu'elles occupent.

Si beaucoup de cultures sont restées des cultures familiales, nombreux sont les fermiers qui se sont enrichis et font appel, chaque année, à la main-d'œuvre salariée dont, hélas ! une bonne partie vient des colonies françaises voisines, notamment de Haute-Volta et du Soudan.

LE CACAO

Le cacao cultivé est de l'espèce « Forastero », avec, comme variétés : l'« Amelonado », puis l'« Ocumare » et le « Cundeamor ».

D'après les derniers rapports des autorités anglaises et les renseignements recueillis depuis quelque temps, il semble que cette culture ait atteint en Gold Coast la limite de son développement. Peu de terrains restent maintenant disponibles pour de nouvelles plantations et l'on constate une diminution assez sérieuse dans le rendement des plantations existantes. C'est que malgré tous les efforts de l'Administration, malgré l'autorité dont savent faire preuve les Anglais, il est impossible d'obtenir du cultivateur indigène qu'il soigne ses quelques centaines de cacaoyers comme le fait de sa vigne le paysan Bordelais, Bourguignon ou Charentais. Jamais, de son plein gré, l'indigène ne consentira à arracher un arbre vieilli ou malade ; il néglige la taille et le nettoyage des plantations ; par paresse, il laisse des cabosses pourrir sur l'arbre et il n'attache à la surveillance des maladies et des insectes qu'une importance relative. Si personne ne s'y oppose, il regardera ses arbres mourir lentement dans ses terres épuisées.

La crise actuelle et l'échec des tentatives faites par les producteurs pour y résister en stockant leurs récoltes ne sont pas de nature à rendre l'indigène plus attentif au soin de ses arbres.

Aussi, malgré les efforts du Gouvernement de la Gold Coast, malgré le développement des coopératives de producteurs, on peut estimer que la production de cette colonie, déjà stationnaire, ira en diminuant au cours des prochaines années.

« Nigéria ». — En Nigéria, au contraire, cette culture, qui s'est d'abord développée très lentement, connaît depuis quelques années une progression remarquable. La production y est passée de 3.600 tonnes en 1913 à 51.400 tonnes en 1929, plaçant ce pays au troisième rang des producteurs mondiaux après la Gold Coast et le Brésil et l'on prévoit que dans 4 ou 5 ans, elle pourrait atteindre 80/90.000 tonnes.

Comme en Gold Coast, le Gouvernement Anglais a grandement contribué au développement de cette culture. Aux petites plantations indigènes dont la plus grande partie se trouvent au Sud-Ouest de la Colonie et dont on évalue les superficies à 300.000 acres, s'ajoutent quelques grandes plantations européennes, à l'Est, dans l'ancien Cameroun allemand. Ces plantations sont d'ailleurs revenues aujourd'hui aux mains de Sociétés et de planteurs allemands.

La qualité du cacao est bonne, sa préparation étant plutôt supérieure à celle de Gold Coast.

PRODUCTION FRANÇAISE.

Les colonies françaises, ou pays sous mandat, producteurs de cacao sont, dans l'ordre d'importance :

La Côte d'Ivoire ;
Le Cameroun ;
Le Togo ;
Les Nouvelles-Hébrides ;
Madagascar.

A l'exception des deux dernières, dont la production est très faible, on voit que ces colonies sont toutes situées sur le Continent Africain.

D'autres colonies, comme le Dahomey, produisent également du cacao, mais dans des proportions si faibles qu'elles sont négligeables.

Côte d'Ivoire. — Placée dans des conditions de climat et de sol identiques à celles de sa voisine la Gold Coast, elle offre, sur ses 800.000 hectares de forêts, une immense région favorable à la culture du cacaoyer. Cette culture a commencé dans la région Est, entre le chemin de fer et la frontière de Gold Coast. C'est grâce aux encouragements d'une administration prévoyante, encouragements auxquels on a su donner, au besoin, une forme convaincante, que les petites plantations indigènes se sont développées rapidement, faisant de la région de l'Indénié, encore à l'heure actuelle, la plus grosse productrice de cacao.

Cette culture ne tarda pas d'ailleurs à se répandre vers l'Ouest, notamment dans la région de Tiassalé.

De nombreux planteurs européens, particuliers ou sociétés, se mirent également à défricher et à planter, surtout dans la région d'Oumé, Gagnoa, Divo, où ils trouvaient, en même temps que des terrains et un climat propices, une main-d'œuvre relativement abondante. Cette main-d'œuvre, revenue dans ses villages, établissait à son tour de nouvelles plantations, si bien qu'en ces dernières années, le développement de la culture du cacaoyer a pris un développement considérable.

Bien qu'aucune statistique ne permette de donner un chiffre exact, on s'accorde généralement à évaluer à plus de 30.000 hectares les superficies actuellement plantées en Côte d'Ivoire, tant par les indigènes que par les européens.

Le cacao produit y est de bonne qualité moyenne, plutôt légèrement supérieure à l'« Accra ».

LE CACAO

La crise actuelle aura certainement ralenti l'effort de plantations aussi bien chez les indigènes que chez les européens. Depuis quelque temps d'ailleurs, la culture du caféier avait tendance à remplacer celle du cacaoyer. Il ne faut pas perdre de vue toutefois que la presque totalité des plantations européennes et un grand nombre de plantations indigènes ont été faites dans les cinq ou six dernières années et que par conséquent, elles ne sont pas encore en plein rendement. Il n'est donc pas douteux que la progression de la production s'accroîtra encore considérablement au cours des prochaines années et que les exportations qui se sont élevées :

à 16.000 tonnes pour 1929
et 20.000 » » 1930

ne tarderont pas à doubler.

Les difficultés que rencontrent actuellement les planteurs pourraient, il est vrai, amener le retour à la brousse de nombreuses plantations. Il ne faut pas oublier que s'il faut sept années de soins et de travail pour qu'un cacaoyer commence à rapporter, il suffit de quelques mois seulement pour que la brousse envahisse à nouveau les plantations et les compromette à jamais.

« Cameroun ». — Comme en Côte d'Ivoire, la culture du cacaoyer est pratiquée à la fois par les indigènes et les européens et son développement a été remarquable au cours de ces dernières années ; localisée d'abord le long du chemin de fer, elle s'est rapidement répandue un peu partout.

Le climat extrêmement pluvieux du Cameroun ne permet pas le séchage naturel tel qu'il est pratiqué en Côte d'Ivoire ; aussi, la qualité du cacao Cameroun s'en est-elle assez longtemps ressentie ; grâce aux mesures prises, il semble qu'une amélioration sensible ait été obtenue.

A notre connaissance, aucune statistique ne permet d'indiquer l'ordre de grandeur des surfaces plantées.

L'exportation est passée de 7.321 tonnes en 1928 à 13.800 tonnes en 1929 et elle s'accroîtra encore certainement dans d'importantes proportions. Il y a lieu toutefois de remarquer que la différence entre les chiffres de 1928 et de 1929 donne une idée inexacte de l'accroissement de production d'une année à l'autre. En effet, en 1928, la température avait amené un retard considérable dans la maturité des cabosses et la récolte s'était étendue bien au-delà du mois de Décembre, gonflant de façon normale, les exportations de 1929.

LE CACAO

« Togo ». — C'est au Togo que l'Administration semble avoir fait le plus gros effort en créant elle-même des plantations administratives importantes, au lieu de se contenter des jardins d'essais que l'on trouve dans les autres colonies.

Il ne semble pas cependant que la production puisse suivre le même rythme que celles de la Côte d'Ivoire et du Cameroun. Cette colonie présente d'ailleurs une zone propice à cette culture d'une étendue relativement faible.

Les exportations de cacao du Togo ont été les suivantes depuis 1922 :

1922.....	3.500 tonnes
1923.....	3.224 »
1924.....	6.431 »
1925.....	4.606 »
1926.....	5.225 »
1927.....	6.314 »
1928.....	6.317 »
1929.....	5.700 »

En résumé, la production des colonies ou pays sous mandat français s'est élevée en 1929 à environ 38.000 tonnes (sans tenir compte des Antilles, de la Guyane et du Dahomey, dont les productions sont négligeables), se répartissant de la façon suivante en 1929 :

Côte d'Ivoire.....	15.700 tonnes.
Cameroun	13.800 »
Togo	5.700 »
Nouvelles-Hébrides et Madagascar	2.193 »

Par rapport à la production totale africaine, la production africaine française représente :

35.200 tonnes sur 349.000 tonnes, soit à peu près 10 %.

En 1930, la Côte d'Ivoire a exporté à elle seule : 20.000 tonnes de cacao.

CONSOMMATION.

La consommation du cacao a suivi le développement de l'industrie chocolatière qui s'est manifestée d'une façon remarquable pendant les 30 dernières années.

Consommation mondiale. — De 1900 à 1929, la consommation mondiale a varié de la façon suivante :

LE CACAO

	1900	1929
États-Unis	18.750	221.250
Allemagne	19.250	79.750
Grande-Bretagne.....	16.900	60.200
Pays-Bas	11.800	49.500
France	17.450	35.900
Canada	350	9.200
Espagne	4.750	9.000
Suisse.....	3.600	8.800
Belgique	2.100	8.000
Tchécoslovaquie.....	—	8.000
Scandinavie.....	1.600	7.750
Italie.....	550	7.350
Autriche	—	5.450
Pologne	—	5.450
Russie.....	1.550	4.500
Divers.....	3.800	22.600
TOTAL	102.450	542.700

C'est aux États-Unis que le développement de la consommation a été le plus considérable.

Partant de 18.750 tonnes en 1900,
elle passe à 85.150 » en 1915,
à 156.850 » en 1918,
et atteint 221.250 » en 1929.

On voit que sans aucune exception, au cours des 30 dernières années, la consommation du chocolat s'est développée dans des proportions considérables dans tous les pays.

Consommation française. — La consommation française, qui était de 17.000 tonnes en 1900, atteignait 26.000 tonnes en 1913, s'élevait à son maximum pendant la guerre, était de 43.000 tonnes en 1925, puis tombait à 28.000 tonnes en 1928, se relevant à 36.000 tonnes en 1929. Les chocolatiers n'ont pas manqué d'attribuer la diminution passagère de la consommation française au relèvement des droits de douane sur le cacao, qui sont passés de 135 francs à 180 francs par % kilogs, ainsi que de la taxe de consommation qui est passée de 48 francs à 120 francs.

Sans méconnaître que cette affirmation puisse contenir une part de vérité, il ne faut pas perdre de vue que les cacaos coloniaux français suffisent à peu près, à l'heure actuelle, à couvrir la consommation nationale.

LE CACAO

Or, ces cacaos sont exempts du droit de douane de 180 francs par 100 kilogs. Ils ne payent donc que la taxe de consommation de 120 francs, qui est inférieure aux 183 francs (135 + 48) que supportaient les cacaos étrangers avant 1926.

Chacun sait que le bénéfice de la détaxe douanière ne profite plus aux producteurs, mais intégralement aux chocolatiers. Les cours du cacao Côte d'Ivoire, en entrepôt Le Havre, sont aujourd'hui égaux à ceux de l' « Accra ».

Les chocolatiers payent donc, toutes choses égales d'ailleurs, leur matière première : 183,00 — 120,00, c'est-à-dire 63 francs de moins par 100 kilogs, ou 630 francs par tonne.

Si l'on ajoute que les cours du cacao par 50 kilogs entrepôt Le Havre sont passés de 247/250 francs en 1925 à 160/165 aujourd'hui (cours du Havre), on voit de quel ordre de grandeur a été la baisse du prix de la matière première des chocolatiers.

Puisse le prix du chocolat avoir baissé dans les mêmes proportions.

La consommation semble, malgré tout, reprendre sa marche ascendante et nul doute que si les fabricants de chocolat consentaient à faire profiter le consommateur de la baisse de prix de leur matière première, il leur serait aisé de développer considérablement et la consommation intérieure et le chiffre de leurs exportations.

Si l'avenir du marché français peut être considéré avec un certain optimisme, il ne doit pas retenir seul l'attention des planteurs de nos colonies. Quel que puisse être, en effet, le développement de la consommation, celui de la production française de cacao le devancera. Le producteur français doit donc examiner attentivement le marché mondial.

CRISE DU CACAO.

Dans la crise générale actuelle qui atteint plus particulièrement le marché des matières premières, le cacao a malheureusement une place de choix. La moyenne des cours, pendant ces dernières années, a été la suivante :

Cours du Cacao Côte d'Ivoire en entrepôt Havre.

	1926	1927	1928	1929	1930
Plus haut	595	515	475	340	285
Plus bas.....	295	445	345	260	180

LE CACAO

Y a-t-il surproduction ? Y a-t-il sous-consommation ?

D'après les chiffres ci-dessous, l'écart entre production et consommation n'est pas considérable, mais le rythme de l'augmentation de la production aurait tendance à dépasser celui de la consommation :

ANNÉES	PRODUCTION tonnes	CONSOMMATION tonnes	DIFFÉRENCE
1900.....	102.600	102.450	+ 150
1905.....	145.900	143.350	+ 2.350
1910.....	220.150	203.400	+ 16.750
1915.....	296.450	313.900	— 17.450
1920.....	375.200	376.050	— 850
1921.....	393.700	406.150	— 12.450
1922.....	410.600	425.750	— 15.150
1923.....	456.450	438.400	+ 18.050
1924.....	508.450	482.800	+ 25.650
1925.....	494.650	481.450	+ 13.200
1926.....	477.750	480.950	— 3.200
1927.....	488.600	469.600	+ 19.000
1928.....	514.400	473.900	+ 40.500
1929.....	531.350	542.700	— 11.350

La comparaison ne doit pas être faite d'ailleurs année par année car les chiffres de la consommation ne sont, en réalité, que les chiffres de l'« absorption » et ne tiennent pas compte des quantités qui ont été stockées par la spéculation.

Pour avoir une idée exacte de l'allure du marché des cacaos, il faut faire porter les observations sur plusieurs années consécutives. En tout état de cause, il semble démontré qu'il n'y a pas diminution générale de la consommation et que celle-ci est susceptible de s'accroître encore largement.

Dans certain pays (Europe orientale, Russie, Asie), la consommation est encore presque nulle.

En Europe Occidentale même, la consommation par tête ne dépasse guère 600 grammes par an, alors qu'elle atteint 1 k. 200 en Angleterre et 1 k. 500 aux États-Unis.

Une autre constatation s'impose : c'est qu'en même temps que s'accroît le rythme de la production, s'augmente aussi la proportion de cacaos ordinaires (Afrique et Brésil) par rapport aux cacaos fins (Équateur, Trinité, Vénézuéla).

En 1894, le cacao fin représentait 71 % de la production mondiale ; en 1924, il ne représente plus que 19 %.

LE CACAO

On constate également que la différence des cours entre les cacaos fins et les cacaos ordinaires tend de plus en plus à diminuer.

Il est juste d'ajouter que les pays produisant des cacaos ordinaires ont peu à peu amélioré la qualité de leurs produits.

CONCLUSIONS.

De cette rapide étude, quels sont les enseignements que doit tirer le planteur français ?

Avant tout, deux constatations s'imposent :

1^o Le rythme de la production mondiale s'accroît plus rapidement que celui de la consommation.

Quant à la consommation française, elle est déjà satisfaite entièrement par la production nationale et, quelle que puisse être son augmentation dans les prochaines années, elle restera certainement inférieure à celle de la production.

2^o Des deux pays qui ont tenu la première place parmi les producteurs africains : l'un : San Thomé, a vu sa production décroître de façon sensible ; l'autre : la Gold Coast, a vu la sienne se stabiliser et commencer également à décroître.

Les causes de ce phénomène semblent être identiques pour les deux pays : épuisement des terres et surtout, développement des maladies parasitaires croissant avec l'âge des arbres.

Le planteur français doit donc, d'une part, s'organiser pour la concurrence et, pour cela « obtenir la meilleure qualité au meilleur prix » ; il doit, d'autre part, préparer avec la plus grande vigilance la défense de ses plantations contre les maladies et les ennemis du cacaoyer.

A ce double but correspondent des mesures nombreuses : les unes agricoles, les autres administratives.

On peut résumer ainsi les plus importantes :

1^o Étudier la sélection, en vue : d'un meilleur rendement, d'une plus grande résistance aux maladies et d'une meilleure qualité (la sélection a fait l'objet d'études à Java et à la Trinité, mais en ce qui concerne les cacaos africains, elle a été jusqu'ici à peu près nulle).

2^o Organiser la lutte contre les maladies et les insectes.

Cette question deviendra de plus en plus importante au fur et à mesure que les plantations deviendront plus âgées.

A tous les ennemis déjà connus : maladies et insectes, il semble qu'il faille ajouter maintenant les « acridiens » dont des vols de plus en plus fréquents sont signalés en A. O. F.

3^o Préparer l'emploi des engrais.

Cette question est parmi les plus difficiles à résoudre à l'heure actuelle étant donné les difficultés de transport qui se traduisent par un prix de revient prohibitif.

Dans ce domaine du progrès technique, les grandes plantations européennes ont un rôle important à jouer.

Il est malheureusement exact que certaines, surtout au début, n'ont pas toujours été faites avec toutes les précautions désirables ; trop souvent, on a voulu faire trop et trop vite. Nous croyons cependant qu'elles seules peuvent réunir les conditions nécessaires à une œuvre de progrès, pourvu qu'elles soient dirigées par un personnel joignant à une culture technique suffisante un juste sentiment de la réalité car, en agriculture plus qu'ailleurs, l'expérience reste la grande maîtresse.

Les Services de l'Agriculture, quels que soient la valeur et le dévouement de leurs cadres, ne suffiraient pas à la tâche. Une collaboration plus étroite entre ces Services et la direction des grandes plantations constituerait à notre avis le meilleur facteur de progrès en agriculture coloniale. Aux premiers, seraient réservées les expériences de laboratoire ; aux secondes, incomberait le soin de réaliser des essais dans les conditions ordinaires de la vie.

En ce qui concerne la question si importante des engrais, il faut signaler une récente et intéressante initiative : la Société des Potasses d'Alsace vient de créer à Abidjan un bureau d'études pour l'A. O. F. et déjà, d'accord avec plusieurs planteurs, elle fait entreprendre des expériences dans diverses régions de la colonie.

Enfin, il faut bien parler ici d'une question qu'on ne manque jamais de soulever dès qu'il s'agit d'agriculture coloniale : doit-on choisir entre cultures indigènes et cultures européennes ?

A s'en tenir à la leçon des faits, San Thomé et la Gold Coast prouvent que l'une et l'autre méthode ont conduit aux mêmes résultats.

La colonisation française n'a-t-elle pas, une fois de plus, trouvé le juste milieu, et l'équilibre établi en Côte d'Ivoire entre plantations indigènes et plantations européennes ne semble-t-il pas être la solution la plus heureuse ?

Sans revenir sur les avantages et les inconvénients des deux méthodes, nous voudrions attirer l'attention sur un aspect de la question que l'on oublie souvent et que les circonstances actuelles mettent mieux en lumière.

Qu'on le veuille ou non, l'économie moderne doit se discipliner. La production et la consommation sont deux sœurs ennemies qui doivent apprendre à se connaître et savoir, quand il le faut, modifier leurs caractères respectifs, pour vivre en bonne intelligence. Or, pour une telle discipline, la production européenne, n'en doutons pas, est mieux préparée que la production indigène ; s'il en

faut une preuve, ne suffit-il pas de rappeler le rôle joué par la dernière dans la crise du caoutchouc.

Il faut aussi que l'Administration aide le planteur. La question des droits de douane a une très grande importance, mais ce genre de protection est une arme d'un maniement délicat et l'on a vu que parfois elle devient à peu près illusoire. Il s'agit, avant tout, de réduire le prix de revient du produit à son départ de la colonie ; pour cela, il faut réduire au minimum les frais de transport, les frais d'embarquement et les diverses taxes qui, dans certains cas, peuvent devenir absolument prohibitives.

Mais, s'il est en droit d'attendre aide et protection des pouvoirs publics, le planteur doit se défendre de la dangereuse conception de l'État providence. Il sait que l'aide de l'État, c'est lui qui, finalement en supportera les frais et, ce qu'il reçoit d'une main, il faudra bien qu'on lui prenne de l'autre.

Les planteurs de cacao des colonies françaises doivent d'abord s'aider eux-mêmes ; ils doivent se grouper, s'unir et travailler en restant assurés que la meilleure façon de défendre ses intérêts, c'est encore de servir l'intérêt général.

LES FRUITS TROPICAUX

Par Mr. Edm. FRANÇOIS,

Ingénieur en chef des Travaux d'Agriculture Coloniale

Notre production coloniale est des plus restreintes. Les agrumes ne sont pas produits industriellement au-delà du bassin de la Méditerranée. Les bananes ne sont exportées que par la Guinée Française et par les Antilles. Celles-ci fournissent aussi quelques ananas frais. Ça et là on connaît de petites entreprises de conserves, mais aucune d'entre elles ne songe à étendre largement son activité pour entrer en concurrence avec les puissantes firmes des Hawaï ou du Sud-Africain. Il semble d'ailleurs que la production de ces conserves dépasse largement le pouvoir d'absorption de la consommation qui se réduit chaque jour un peu plus ; aussi ce n'est pas dans cette direction qu'il convient d'orienter notre agriculture coloniale.

Quant aux autres fruits exotiques qui ne sont guère consommés au-delà des tropiques, il semble que les planteurs les méconnaissent et ne se soucient pas de les cultiver. Dans les premières années de l'époque coloniale on s'intéressa vivement à toutes les espèces fruitières. Les Colonies tentèrent de nombreuses introductions, et dans ceux de ces premiers vergers qui subsistent, on trouve des collections complètes comprenant parfois des arbres curieux dont les fruits n'ont jamais été vraiment comestibles. Pénétré de la nécessité de consacrer tous ses moyens à la production massive d'un petit nombre de produits destinés à l'exportation, le colon européen — sous le prétexte de ne pas éparpiller ses efforts — s'abstient de planter des arbres fruitiers. Et bien des concessions ne comportent d'autres vergers que ceux qui se sont constitués presque spontanément autour des villages indigènes.

Cette abstention est une faute dont il faut imputer la responsabilité aux gouvernements coloniaux. Les fruits tiennent une

LES FRUITS TROPICAUX

place considérable — ou devraient tenir une place considérable — dans l'alimentation de l'Européen qui vit sous les tropiques. Enfin — et ceci est de la plus haute importance — les fruits constituent un excellent appoint d'aliment riche pour la nourriture des populations indigènes, dont nul ne nie la sous-alimentation. Sans doute dira-t-on, que tous les villages indigènes possèdent des arbres fruitiers mais ces vergers ne remplissent pas le rôle que l'on en pourrait attendre.

Les arbres toujours multipliés par voie sexuée, sans contrôle, ne donnent plus que des fruits dépourvus de mérites alimentaires. Le bananier seul offre des fruits véritablement utiles, mais comme la plupart de nos possessions comportent des régions de haute altitude où le bananier ne peut vivre, il est ainsi de vastes contrées dont la population ne bénéficie pas des excellents aliments que sont les fruits. Il convient donc que les Gouvernements coloniaux s'engagent, sans tarder, dans une politique fruitière qu'ils pourront ne considérer que du point de vue de l'intérêt local. Il faudra constituer et multiplier les pépinières fruitières et surtout organiser et surveiller la répartition et le bon emploi des arbres fournis. Ces pépinières devront être logiquement distribuées selon les régions climatiques et géologiques ; les espèces fruitières cultivées seront peu nombreuses et judicieusement choisies. C'est sur ce dernier point que pourra s'exercer la prévoyance de l'Autorité qui doit envisager que de l'excès de la production locale il pourra naître l'objet d'un commerce d'exportation traitant la portion des fruits produite en excédent. Ainsi en choisissant les variétés susceptibles de fournir des fruits de choix, en les répandant largement on assurera le large ravitaillement local en préparant pour l'avenir la matière d'un commerce extérieur.

On pourra à ceci objecter justement, que l'industrie fruitière qui exporte des fruits frais n'a pu s'installer que dans nos possessions qui étaient relativement voisines de l'Europe et que les possibilités du commerce des fruits sont conditionnées par la nécessité de disposer d'un matériel de transport approprié. A ce sujet, en effet, il reste tout à faire. Tous les fruits tropicaux ne paraissent pas pouvoir se transporter soit en raison de leur structure ou de la brusque évolution de leur maturité ou encore parce que leur valeur ne justifie pas d'en répandre l'usage. Il faudrait vérifier tout cela. Les mangues pourraient être vendues en France. Certaines d'entre elles dont la pulpe n'est ni fibreuse ni violemment parfumée sont des fruits délicieux qui égalent en mérite les pêches et raisins de choix. Le Litchi est un fruit dont la vente serait assurée et qui voyagerait dans les meilleures conditions. La Sapote, la Barbadienne, les Anones trouveraient en France bien des amateurs séduits tant par la saveur que par l'aspect curieux de ces fruits.

LES FRUITS TROPICAUX

La Papaye cueillie verte, dont la maturité serait retardée par le froid se vendrait volontiers et le corps médical ne manquerait pas d'en recommander la consommation. Le Mangoustan, roi des fruits tropicaux, pourrait figurer en bonne place dans les corbeilles de fruits de luxe. La plupart de ces fruits ont été vus dans les ports français. Il en vint même à Paris. Mais les conditions du transport ont, jusqu'à ce jour, rendu aléatoire toute tentative d'importation. Les fruits tropicaux, comme d'ailleurs toutes les autres denrées périssables, ne peuvent résister aux températures des cales non aménagées des bateaux faisant escale sous l'Équateur. Chaque transport non aménagé a donc eu pour conséquence un déchet considérable qui, en majorant le prix des fruits sains parvenus à destination, a découragé consommateur, importateur et exportateur. Mais il est mis en vente à Paris des prunes, des pêches, fruits particulièrement fragiles, provenant de la Colonie du Cap. Ces fruits — que le Fouta-Djalon et Madagascar pourraient fournir — parviennent en excellent état. Il en serait même de tous nos fruits tropicaux si les navires à marche rapide qui assurent la liaison avec nos Colonies possédaient non pas un dispositif frigorifique, mais un local hermétique où une température de $+ 3^{\circ}$ serait obtenue par évaporation d'ammoniac liquide, où un ventilateur brasserait constamment l'atmosphère et dont l'humidité serait surveillée. On a ainsi importé couramment de l'Insulinde en Hollande, des Durios, des Sapotes, des Mangoustans. Des Ananas frais voyagent excellemment dans les mêmes conditions de Surinam à Rotterdam. Les Mangues maintenues dans des chambres à $+ 10^{\circ}$ même alors qu'elles sont parfaitement mûres se conservent durant 6 et 7 semaines. Tout ceci évidemment sous la réserve que les fruits sont soigneusement emballés, isolés les uns des autres et protégés des chocs.

Ne pourrions-nous pas tenter un essai portant sur des quantités importantes de fruits exotiques afin de déterminer toutes les difficultés qui s'opposeraient au bon transport, à l'introduction de ces fruits sur le marché français, à la réalisation du profit que l'on peut légitimement espérer retirer de cette opération. Ne pouvons-nous pas nous tourner vers l'armement maritime et lui demander de faire l'effort nécessaire pour se prêter tout d'abord à l'expérience et ensuite consentir à l'installation des aménagements nécessaires pour assurer la continuité de ce commerce.

Dans la période difficile que traverse notre Empire Colonial, il importe de ne négliger aucune de ses ressources et de nous efforcer de les réaliser toutes. Il y a place pour les fruits tropicaux, sur le marché métropolitain. Le consommateur les acceptera volontiers : la première fois avec curiosité, mais il recherchera très vite la gamme des saveurs nouvelles offertes à son goût.

LES FRUITS TROPICAUX

Enfin pour s'opposer à l'ouverture d'un nouveau débouché pour notre production coloniale, il ne faut pas invoquer que les fruits coloniaux entreraient en concurrence avec les fruits de climat tempéré que la France produit et vend difficilement dans le présent. Cette concurrence ne sera pas dangereuse et d'ailleurs, s'il le faut, on pourra rappeler que les fruits tropicaux, produits par des Français en terre française, ont rang de droit sur le marché national.

LE MANIOC LA FÉCULE ET LE TAPIOCA

Par Mr. L. TARDIEU,

*Président du Syndicat des Exportateurs de Riz, Manioc et grains
de Madagascar.*

I. GÉNÉRALITÉS.

Le manioc est cultivé dans un grand nombre de pays tropicaux, en Amérique, en Afrique et dans l'Extrême-Orient. Il sert généralement à la nourriture des indigènes, mais certaines régions le produisent pour l'exportation, soit brut, simplement séché au soleil (Java, Madagascar), soit sous forme de produits manufacturés, dont les plus connus sont la fécule et le tapioca (Floride, Brésil, Madagascar, La Réunion, Tonkin, Malaisie).

Dans les Colonies françaises, c'est surtout à Madagascar et à La Réunion que le manioc est cultivé en grand. Sa culture y a pris une notable expansion depuis le commencement du siècle actuel.

A Madagascar deux événements principaux ont déterminé cette expansion. Le premier, d'ordre général, est la loi de 1908 qui a exonéré les maniocs des Colonies françaises des droits d'entrée payés par les seuls maniocs étrangers.

Le second, qui coïncida avec la mise en vigueur de la loi ci-dessus, est la mise en exploitation du chemin de fer Tananarive-Côte Est qui permet, grâce aux bas tarifs accordés, de tirer parti, pour la culture du manioc, de terres du centre de Madagascar, situées jusqu'à 300 kilomètres du port d'embarquement. Le manioc, denrée d'une très faible valeur en regard de son poids et de son volume, ne peut, en effet, être exporté de ces régions que s'il dispose de moyens de transports puissants et économiques.

Aujourd'hui la situation est la suivante : il s'est créé deux régions de culture principales, l'une sur les Hauts-Plateaux et la Côte est, l'autre dans les plaines côtières du nord-ouest et, en particulier, dans les plaines du Sambirano, de la Mahavavy et de la Mahajamba.

LE MANIOC

La première région, où la culture indigène est très importante, livre du manioc brut séché au soleil, présenté sous forme de rondelles ou bouchons, et du manioc transformé par des firmes françaises en fécule ou tapioca.

Dans la deuxième, la culture est faite par des grosses entreprises, associées souvent aux indigènes par la pratique du métayage. Cette région livre presque exclusivement jusqu'ici du manioc brut séché au soleil, présenté sous forme de cossettes, de broyé (mouture entière) et de farine fine. On vient cependant d'y construire des féculeries.

Dans ce qui suivra, on s'occupera principalement de Madagascar, en raison de son importance et surtout des procédés industriels employés dans la région nord-ouest.

II. CULTURE DU MANIOC

Variétés. — Différentes variétés ont été essayées à Madagascar : Malgache, Singapoor, Cheval, Madame, etc.

Actuellement, toutes ces variétés se sont hybridées avec prédominance du type Singapoor, et l'on peut dire qu'il existe à Madagascar une variété locale peu sujette à retours ataviques.

Sol. — Le manioc préfère les sols silico-argileux, peu compacts, se drainant bien. Il redoute les endroits susceptibles d'être inondés, ses racines pourrissant facilement.

Végétation. — Le meilleur stade végétatif dans le nord-ouest de Madagascar est : plantation en septembre en profitant du départ de la végétation de ce moment (printemps) pour récolter un an après. Dans les régions dites des Hauts-Plateaux le manioc doit rester jusqu'à deux ans en terre.

Assolement. Dans le nord-ouest de Madagascar où le manioc est la principale culture, un système de rotation assez fréquemment appliqué est le suivant : manioc, riz, manioc, jachère (pâturage), manioc. On alterne aussi la culture du manioc avec celle de la canne à sucre et du lemongrass : après la canne à sucre, le manioc profite de la décomposition des feuilles de cette grande graminée, du fumier et des engrais chimiques que ces champs ont reçus. On remplace aussi la jachère par une culture d'engrais verts.

Préparation du sol. — Dans les grandes plantations du nord-ouest, on plante sur un ou deux labours. Un labour de 20 centimètres fait au bon moment est suffisant : en effet, comme les plantations

se font de suite après une saison des pluies ou peu de temps avant la suivante, si on fait deux labours, le premier est effectué en pleine saison des pluies ou en pleine saison sèche, ce qui, dans les deux cas, présente des inconvénients (entraînement par les eaux des éléments nutritifs ou fatigue excessive du cheptel et usure du matériel).

Chez les indigènes, la culture se fait encore d'une façon fort rudimentaire, l'emploi des instruments aratoires commençant seulement à se répandre un peu dans le voisinage des exploitations.

Dans le centre de l'île, les indigènes préparent le sol à l'angady, sorte de grande bêche, à lame étroite et longue, qui sert à la fois de pioche, de pelle et de bêche. Ils défoncent assez profondément le terrain jusqu'à 35 et 40 centimètres et ils le fument.

Sur la côte est, dans les terres d'alluvion, on ne laboure généralement pas le sol : après avoir, par le feu, fait disparaître les herbes, on creuse des fosses de 25 à 30 centimètres de côté, dont on ameublit le sol et où on fait la plantation.

Plantations. — Les plantations se font par boutures prises sur les tiges aoûtées, saines et bien venues. On élimine les extrémités. Le sectionnement se fait au couteau à cannes. Les boutures doivent avoir une longueur de 15 centimètres environ. On plante sur planches billonnées, pour favoriser l'écoulement des eaux pendant la saison des pluies. Chaque planche a 1 m. 75 de largeur environ. Dans le sens de sa longueur, deux lignes de boutures sont plantées. Chaque trou est à 1 mètre sur la ligne, les plants de chaque ligne alternant entre eux.

Soins d'entretien. — Le premier nettoyage se fait généralement d'un mois à six semaines après la plantation : il est, en effet, très important de ne pas laisser dominer par la brousse les jeunes plants, car ils seraient très facilement étouffés. La moyenne des nettoyages est de trois ou quatre ; certaines années humides, il est nécessaire d'en faire six ou sept.

Récolte. — Le manioc est généralement mûr quand il a formé ses fruits et que l'écorce de ses racines se détache facilement.

On coupe les branches à 25-30 centimètres au-dessus du sol, et l'ouvrier tire sur les chicots en souplesse ; le pied s'arrache assez facilement.

Les racines sont débarrassées de leurs radicelles et coupées à un centimètre du collet.

Rendements. — Les rendements sont très variables selon les années ; ils varient de 10 à 15 tonnes à l'hectare ; les rendements de 20 à 25 tonnes ne se voient guère que dans les terres neuves.

III. INDUSTRIE DU MANIOC

L'industrie tire du manioc les produits suivants :

Manioc séché pour l'exportation, fécule et tapioca, amidon, poudre d'amidon, alcool.

Au point de vue colonial, nous nous bornerons à examiner les deux premiers produits, les autres n'étant pas en général obtenus aux Colonies.

A. — MANIOC SÉCHÉ POUR L'EXPORTATION.

Sur les hauts plateaux de Madagascar, les indigènes découpent leurs racines en bouchons de 4 à 8 centimètres de longueur, ou en rondelles, et les font sécher au soleil ; ils les livrent ensuite aux maisons de commerce qui les exportent.

Dans le nord-ouest de Madagascar, où il existe d'importantes entreprises européennes, le manioc est traité dans des usines de la façon suivante :

Les racines sont mises dans un *laveur-épierreur* à eau courante, où elles sont fortement remuées et vivement frottées contre des bras en fer jouant le rôle de râpes grossières. Dans cet appareil, les racines sont séparées de la terre et des pierres et subissent un décorticage ; elles sortent débarrassées de la plus grande partie de leur peau noire.

Une *vis d'Archimède*, dans le conduit de laquelle elles sont projetées automatiquement, les amène sur la table d'alimentation du *coupe-racines*, devant laquelle se tient un ouvrier chargé d'en régler l'alimentation et d'effectuer un dernier triage. Cet appareil découpe les racines en cossettes, c'est-à-dire en morceaux de forme irrégulière, ayant au plus 2 centimètres d'épaisseur et 4 à 5 centimètres de longueur.

Les cossettes tombent directement du coupe-racine dans un wagonnet, placé sur rails, qui les conduit aux *aires de séchage*, sortes de vastes plateformes entièrement en ciment, légèrement en pente, sur lesquelles elles sont étalées, à l'aide de fourches, en couches de 2 à 3 centimètres. Sur ces aires, elles sont remuées fréquemment à l'aide de râtaux de bois à grosses dents. Il faut compter deux jours et demi à trois jours, suivant l'intensité du soleil, pour obtenir un séchage complet.

Les cossettes, une fois séchées, sont mises en tas, ensachées et posées directement au bord des aires, puis transportées dans les magasins où elles restent jusqu'au moment de l'embarquement.

Le rendement du manioc séché en manioc vert oscille entre 0,35 et 0,40.

B. — FÉCULE ET TAPIOCA.

Une partie importante de la production des Hauts-Plateaux est livrée directement par les indigènes, à l'état de manioc frais, aux féculeries et fabriques de tapioca, quand il en existe dans leur voisinage.

Le tapioca étant obtenu en partant de la fécule, nous commencerons par examiner le fonctionnement des *féculeries*.

a) *Féculeries*. — Le but poursuivi par l'industrie est de retirer des racines la plus grande partie de la fécule, c'est-à-dire de la matière amylacée ou amidon, qu'elles contiennent. Des procédés récents ont été, paraît-il, appliqués avec succès, permettant de précipiter les opérations de façon à donner plus de sécurité dans la parfaite qualité du produit.

Les diverses manipulations nécessaires consistent essentiellement dans les cinq opérations suivantes :

Lavage des tubercules, leur râpage, tamisage de la fécule, lavage et blanchiment de la fécule, séchage.

Le lavage des tubercules s'effectue, comme pour le manioc séché, dans un laveur-épierreur.

A la sortie de cet appareil, les racines passent dans les râpes. Qu'elles soient du *modèle à tambour*, c'est-à-dire à denture externe, ou *centrifuges*, c'est-à-dire à denture interne, leur but est de déchirer les enveloppes des cellules au milieu desquelles se trouvent les grains de fécule, et de mettre ces derniers en liberté.

Tombant des râpes, la pulpe, entraînée par un courant d'eau, passe successivement dans une *série de bacs*, où elle est délayée, puis à travers une série de *tamis* à mailles de plus en plus patites. Les grains de fécule suivent l'eau et passent à travers les tamis, tandis que les impuretés sont retenues.

A la sortie des tamis, le liquide féculent est dirigé dans des *bassins* où la fécule se dépose. Cette fécule, reprise, passe ensuite dans une série d'appareils pour l'épurer, lui retirer ses dernières impuretés, la blanchir au moyen de jus de citron, s'il y a lieu, et séparer les différentes qualités de fécules.

Enfin, les fécules sortant des bassins de séparation, ou *fécules vertes*, sont séchées, soit au soleil, soit à l'étuve.

b) *Fabriques de tapioca*. — La fabrication du tapioca se fait en partant de fécules très blanches et sans odeur.

Dans les pays de production, on prépare le tapioca en grumeaux : c'est, sous cette forme, qu'il est vendu couramment dans nos ports ; c'est celui que les fabricants européens de produits

LE MANIOC

alimentaires achètent pour le granuler selon leur méthode et les goûts de la clientèle.

La préparation du tapioca en grumeaux se fait en soumettant à la cuisson pendant 4 ou 5 minutes la fécule encore humide, ou préalablement desséchée. La chaleur fait agglomérer les grains de fécule en grumeaux irréguliers.

L'opération se fait dans des cuiseurs en cuivre, sortes de bassines à double fond dans lesquelles circule de la vapeur sous pression.

Pour 5 kilogrammes de fécule, on retire 3 kilogrammes de tapioca sec.

IV. EXPORTATION DU MANIOC

Le manioc exporté de nos Colonies est, peut-on dire, uniquement importé en France.

Madagascar. — Pendant ces dernières années, les tonnages exportés ont été les suivants :

en 1924.....	47.000 tonnes
en 1927.....	35.000 tonnes
en 1928.....	32.000 tonnes
en 1929.....	40.000 tonnes
en 1930.....	28.000 tonnes

Comme on le voit, le tonnage exporté en 1930 est très sensible ment inférieur à celui des autres années : c'est la conséquence de l'effondrement des cours, tombés, pour le manioc séché CAF de 110 au commencement de 1929 à 50 francs en janvier 1930. (Ces prix s'entendent aux 100 kilos.)

Beaucoup d'indigènes, aux bas prix pratiqués, n'ont pas pris la peine d'arracher leur manioc et l'ont laissé en terre.

Indochine. — Elle a exporté :

en 1928.....	1.423 tonnes
en 1929.....	3.166 tonnes

Afrique Occidentale Française. — Son exportation est insignifiante : en 1929, elle était de 770 tonnes.

V. LE MANIOC ET LES COMPAGNIES DE NAVIGATION DESSERVANT MADAGASCAR

Les chiffres qui précèdent montrent que le manioc séché est le principal aliment de fret des Compagnies de navigation qui desservent les lignes de l'Océan Indien.

LE MANIOC

Si ce fret venait à manquer, les Compagnies, non suventionnées, n'ayant plus de fret de retour en quantité suffisante, ne pourraient plus assurer des services réguliers et fréquents.

Des à-coup dans l'exportation, comme celui qui vient de se produire, diminuent considérablement leurs recettes d'exploitation par suite de la diminution du tonnage transporté, et, c'est le moment où les chargeurs demandent aux Compagnies d'abaisser leurs tarifs de fret, afin de diminuer les prix de revient du manioc CAF, et de rendre sa vente possible aux bas cours pratiqués sur le marché métropolitain. Des ententes interviennent généralement en pareil cas car les intérêts des Compagnies et des chargeurs sont évidemment solidaires.

Les prix du fret sont, en effet, un élément important du prix de revient du manioc séché : aux bas cours actuels, le fret qui varie de 160 à 200 francs la tonne, représente environ un tiers du prix de vente. Or, à ce prix là, les Compagnies de navigation sont en perte.

Faut-il s'en étonner ? En aucune façon, si on songe, d'une part, que le manioc est une marchandise pondéreuse, dont le volume représente $2 \text{ m}^3 \frac{1}{3}$ à $2 \text{ m}^3 \frac{1}{2}$ à la tonne, d'autre part, que l'outillage des ports et des rades de Madagascar, ne permet pas, en général, de charger plus de 100 à 150 tonnes par jour.

Dans les ports étrangers où l'on embarque les produits qui sont les concurrents, sur le marché mondial, du manioc séché malgache (maniocs de Malaisie, maïs, etc.), on peut charger jusqu'à 2.000 et même 3.000 tonnes par jour.

La situation est analogue pour les tapiocas et féculs.

L'aménagement des côtes de Madagascar et l'outillage des ports sont les conditions tout à la fois de la prospérité de l'industrie du manioc et de celle des Compagnies de navigation de l'Océan Indien.

VI. LE MANIOC SÉCHÉ AU POINT DE VUE COMMERCIAL

La question est à étudier sous deux aspects, celui des débouchés et celui du prix de vente.

A. DÉBOUCHÉS DU MANIOC SÉCHÉ COLONIAL.

Le manioc séché de nos Colonies et en particulier, celui de Madagascar, trouve presque exclusivement ses débouchés dans la Métropole, le surfret exigé des Compagnies de navigation pour atteindre les pays étrangers ne lui permettant que très difficilement de lutter dans ces pays contre le manioc de Java qui bénéficie de lignes de navigation nombreuses et de frets avantageux.

Néanmoins des exportateurs de manioc coloniaux tentent d'in-

introduire leur manioc en Espagne et en Norvège, en profitant, pour ce dernier pays, des efforts faits par la Scandinavian East Africa Line (Compagnie norvégienne) pour procurer à sa ligne de l'Océan Indien un fret de retour.

Dans la Métropole, le manioc a perdu deux de ses principaux débouchés, à savoir : d'une part, son emploi comme succédané du blé dans la fabrication du pain, d'autre part, son utilisation pour la production industrielle de l'alcool. Ce dernier débouché était particulièrement important : il serait très souhaitable qu'il fût rétabli.

Le manioc dit « des Hauts Plateaux », expédié en bouchons, et celui dit « de la Côte », expédié en bouchons ou rondelles, sont encore utilisés par les féculeries-glucoseries, bien qu'ils soient fortement concurrencés par les maïs Plata ; ceux-ci sont, en effet, d'un bon rendement industriel et, malgré le relèvement récent des droits de douane, de bas prix, puisque ce prix s'est tenu au commencement de 1931 aux environs de 75 francs les 100 kilos acquitté à Dunkerque.

Quant au manioc vendu sous forme de cossettes, de broyé ou de farine fine, il trouve son principal débouché dans l'alimentation du bétail, notamment des porcs et des veaux, et de la volaille. Très riche en matière amylacée, puisqu'il en contient jusqu'à 80 %, le manioc constitue en effet pour l'engraissement des porcs et de la volaille un aliment de premier ordre, à condition toutefois de donner en même temps à l'animal un élément azoté, comme les tourteaux d'arachides ou de coprah, la farine de viande ou de poisson. Employé dans ces conditions, on peut dire qu'il est pour l'engraissement des porcs un produit sans rival, puisque, seul, il permet d'obtenir un accroissement de poids vif de 1 kilo par jour.

Pour l'élevage des veaux, à partir de l'âge de 10 à 15 jours, on peut avantageusement additionner de la farine de manioc au lait écrémé pour remplacer le lait complet.

Le débouché, pour le bétail, pourrait devenir très important si les frais de transports ferroviaires dans la métropole étaient moins élevés ; malheureusement, pour une marchandise de faible prix, comme le manioc, ces frais deviennent prohibitifs pour les distances supérieures à 300 kilomètres. Aussi est-ce seulement dans les régions qui avoisinent les ports de débarquement (Marseille, Bordeaux, Nantes, Le Havre, Dunkerque) que la vente du manioc séché peut prendre une certaine extension.

Tous les efforts faits auprès des Réseaux pour obtenir une diminution de ces tarifs de transport ont échoué.

B. LE PRIX DE VENTE.

[Comme les autres produits agricoles, le manioc séché se vend, non d'après son prix de revient, mais d'après le cours.

Les éléments qui contribuent à la formation de ce cours sont assez complexes.

Le point principal à mettre en lumière est que le cours du manioc dépend plus de celui des autres céréales secondaires qu'il peut remplacer (avoine, orge, maïs), que des éléments qui lui sont propres (abondance de la récolte, des arrivages, etc.). Il en sera ainsi tant que les qualités intrinsèques éminentes du manioc ne seront pas suffisamment connues des éleveurs pour que ce produit devienne l'aliment de base de leur élevage.

C'est ainsi que la baisse actuelle de 1930-1931 s'est produite alors que l'importation était passée de 40.000 tonnes à 28.000 tonnes : elle résultait de la baisse des cours des orges et des avoines de la Métropole ou de l'Afrique du Nord, et de la chute encore plus profonde des cours du Maïs Plata.

Un autre élément, étranger, lui aussi, au manioc, la mauvaise qualité de la récolte de blé de 1930, est même venu dans le dernier trimestre de cette même année, arrêter presque complètement les ventes, les agriculteurs donnant en nourriture à leurs bêtes les blés de mauvais poids ou de conservation douteuse.

Toute mesure ayant pour but d'empêcher l'envahissement du marché français par un des succédanés du manioc de provenance étrangère, notamment par le maïs Plata qui est le plus redoutable de ses concurrents, contribuera donc à soutenir le cours de ce produit.

Sur ce point d'ailleurs, l'intérêt des producteurs français de pommes de terre coïncide avec celui des producteurs coloniaux de manioc, puisque le maïs est aussi un concurrent redoutable de la pomme de terre pour l'approvisionnement des féculeries-glucoseries. Il entre, en effet, tous les ans 700.000 tonnes de maïs étrangers.

Mais, malgré toutes les mesures de cette nature que l'on pourra prendre, le manioc ne sera pas à l'abri de chutes de cours provenant des conditions mêmes de l'économie française, et ces chutes, comme en 1930-1931, peuvent être assez graves pour menacer de ruine un grand nombre de producteurs européens et indigènes.

Ce sont évidemment de mauvaises conditions pour un produit, les exploitations agricoles ne pouvant se développer que dans la sécurité. C'est pour garantir cette sécurité que des propositions ont été soumises au Gouvernement et au Parlement. Il est certain qu'une caisse de compensation, à la disposition du Ministre des Colonies, répondrait aux besoins résultant de la situation spéciale

LE MANIOC

du commerce du manioc, car elle permettrait dans les périodes de crise de venir à l'aide des producteurs coloniaux.

Le principe vient d'être adopté : une loi votée fin mars 1931 institue une *taxe spéciale* applicable à toute importation de provenance étrangère de manioc brut ou desséché, fécule de manioc ou tapioca, dont le produit sera réparti entre les colonies intéressées, en vue d'assurer la sauvegarde de la production du manioc.

Un décret rendu sur le rapport des ministres des Colonies, du Budget et du Commerce réglera les conditions d'application de ladite loi.

VII. LES FÉCULES ET TAPIOCAS AU POINT DE VUE COMMERCIAL

Le commerce des féculs et tapiocas souffre aussi d'une baisse des cours, due ici à la surproduction mondiale.

Or, les féculiers et fabricants de tapioca coloniaux sont mal placés pour lutter contre leurs concurrents étrangers qui, favorisés par le faible prix de revient de leur main-d'œuvre et pressés de liquider leurs stocks, vendent à des prix qui correspondent à un véritable dumping.

C'est ainsi que le tapioca de Singapoor, qui se vendait avant la guerre plus de 17 shillings les 100 livres, a été offert à 10 sh. 1/2.

A ces prix là, notablement inférieurs aux prix de revient, ce serait la ruine pour les producteurs coloniaux de féculs et tapiocas.

Aussi les féculiers de manioc, d'accord avec les Syndicats des Féculiers de France, ont-ils demandé que les droits sur les féculs étrangères de manioc soient élevés dans la même proportion que l'ont été les droits sur la fécule de pomme de terre, passés récemment de 70 à 120 francs les 100 kilos.

Les fabricants de tapioca coloniaux ont demandé en même temps que les droits sur le tapioca, qui sont actuellement de 50 francs soient relevés dans la même proportion que les droits sur la fécule.

Un projet de loi à cet effet a été déposé au Parlement, mais, à la discussion dans les Commissions, il est apparu qu'au lieu de relever les droits de douane, il serait préférable, ce qui d'ailleurs revient au même, d'instituer une *taxe spéciale* sur les importations d'origine étrangère de manioc et de ses dérivés.

La loi, dont il a été question au paragraphe précédent, fixe la *taxe* comme suit pour une durée de 10 ans :

- Manioc brut ou desséché, 0 fr. 15 par kilo.
- Fécule de manioc, 0 fr. 30 par kilo.
- Tapioca, 0 fr. 35 par kilo.

LE MANIOC

Cette taxe semble devoir permettre à la fabrication du tapioca de se développer à Madagascar.

VIII. DE L'UTILITÉ DE LA CULTURE DU MANIOC POUR LES COLONIES FRANÇAISES ET POUR LA MÉTROPOLÉ

Le manioc est cultivé par les indigènes dans la plupart de nos Colonies et forme, dans un certain nombre, une des bases de leur alimentation.

Mais, aux divers points de vue indigène, industriel et commercial, c'est à Madagascar que cette culture a l'importance la plus grande, ainsi qu'on l'a vu au chapitre des Exportations.

Dans notre grande Ile en effet, 200.000 indigènes s'adonnent à cette culture, qui constitue d'abord pour eux la plus saine des nourritures, puis leur procure, par la vente du surplus de leur production, les ressources qui leur sont nécessaires pour leur entretien, celui de leur famille, l'achat de leur matériel agricole et le paiement de leurs impôts. Nombreux également sont les indigènes employés dans les grandes entreprises agricoles du nord-ouest de l'île, qui sont les grandes productrices du manioc séché.

Développer la culture du manioc à Madagascar, c'est donc accroître le bien être de l'indigène, et sa puissance d'achat en ce qui concerne les produits importés de la Métropole : ce doit donc être un des buts de la politique agricole de l'Administration de cette Colonie.

Ce doit être aussi la politique du Gouvernement français, car, en temps de paix, le manioc, avec ses emplois multiples, soit pour l'alimentation (qu'il s'agisse de l'homme ou des animaux), soit pour les besoins industriels, est à même de fournir un appoint intéressant à la production agricole métropolitaine, pouvant en cas de crise parer aux insuffisances de cette production et éviter par conséquent l'achat à l'étranger de grosses quantités de céréales (blés ou céréales secondaires). Il ne pourrait devenir un concurrent dangereux pour l'agriculture métropolitaine que le jour où la production totale française (métropole et colonies) pourrait se suffire à elle-même ; la France aurait alors la ressource d'exporter à son tour.

Jusque-là, la production du manioc colonial doit s'incorporer facilement dans la production agricole française, d'elle-même ou au moyen d'une protection modérée sur les succédanés étrangers de ce produit.

Le développement, dès le temps de paix, de la culture du manioc présenterait en outre d'énormes avantages pour le temps de guerre, où le rôle de ce produit pourrait encore devenir plus consi-

érable. L'exemple de la Grande Guerre l'a montré : le manioc a été une ressource d'appoint qui a rendu de grands services à tous points de vue au pays, aussi bien pour son approvisionnement alimentaire que pour la satisfaction des besoins industriels. Il en serait certainement de même dans l'avenir, surtout au cas où, faute de pouvoir librement s'approvisionner en essence, le pays serait obligé d'intensifier la production de l'alcool.

Qu'il s'agisse donc de la politique indigène, de la Colonie, ou de la politique agricole ou industrielle de la Métropole, le développement de la culture du manioc est à recommander.

IX. MOYENS PROPRES A DÉVELOPPER LA CULTURE DU MANIOC

Pour que ce développement soit possible, il faut d'abord assurer au manioc produit à la Colonie des débouchés, tout particulièrement en France ; il faut ensuite avoir une politique de prix de revient aussi bas que possible.

En ce qui concerne les débouchés, s'il n'est pas possible, pour des raisons multiples, de rouvrir au manioc ceux qu'il avait dans la panification et la préparation de l'alcool, il faut lui donner les moyens de lutter contre son grand concurrent, le maïs étranger, aussi bien pour les emplois dans les féculeries-glucoseries que pour l'alimentation du bétail, où il constitue d'une manière générale une nourriture de tout premier choix, et même, comme on l'a vu, un produit sans rival pour l'engraissement des porcs.

Une politique de bas prix de revient est en outre indispensable ; elle permettrait au manioc, une fois le résultat atteint, de lutter à armes égales avec ses concurrents étrangers, qu'il s'agisse du manioc de Java ou du maïs Plata.

Or, on a vu qu'un des principaux éléments du prix de revient, pour le manioc, est le coût du fret, et que celui-ci dépend en grande partie de l'outillage maritime : le Parlement est entré dans la bonne voie en votant les emprunts coloniaux, mais la part qui va revenir à l'outillage des ports est encore bien faible, eu égard aux besoins ; la situation ne sera améliorée qu'à la longue : du côté des frets, il n'y a donc pas d'espoir que les prix de revient puissent bientôt être abaissés.

Si une amélioration des cours du manioc due aux conditions commerciales du marché n'intervient donc pas à brève échéance, il est à craindre que, par la force des choses, les frets ne continuent encore à être obligatoirement désastreux tout à la fois pour les Compagnies et les producteurs.

C'est la preuve de la nécessité d'augmenter à bref délai l'effort déjà fait pour un meilleur aménagement des côtes de Madagascar,

LE MANIOC

par la création de ports en eau profonde, ou tout au moins de ports de batelage, et pour l'outillage des ports déjà créés.

Pour arriver à une compression des prix de revient, il serait bien nécessaire aussi de revoir les différents droits qui grèvent la production du manioc, droits de sortie à la Colonie, taxe d'importation en France ; si les premiers sont nécessaires pour les finances locales, et peuvent être tolérés, faute de mieux, à condition d'être modérés, la taxe d'importation, quelque prétexte fiscal qu'on ait invoqué pour la justifier, n'est guère défendable en théorie et devrait être supprimée.

Enfin, il faudrait que les producteurs eux-mêmes fassent des efforts pour une compression de leurs prix de revient, soit par l'amélioration des espèces végétales, en ne cultivant que celles à grand rendement, soit par le perfectionnement de leurs méthodes de cultures, ou de leurs procédés de transport. Ils devront aussi porter tous leurs efforts sur la bonne qualité des produits exportés, la concurrence, qui recommence à jouer normalement comme avant 1914, devant fatalement éliminer du marché tous les produits qui ne seront pas de première qualité. Cette amélioration des produits est un des principaux buts poursuivis par le Gouverneur Général de Madagascar dans son arrêté du 6 novembre 1930 sur la Standardisation. Mais les producteurs font des objections sur les modalités d'application adoptées et demandent que pour certains produits la standardisation soit transformée en un conditionnement facultatif.

Il y a là, comme on peut le voir par ce court aperçu, tout un programme à concevoir et à exécuter avec ténacité et persévérance.

CONCLUSION

Le manioc doit donc en résumé être considéré comme un des produits coloniaux les plus utiles pour la Métropole ; quand il sera mieux connu, apprécié à sa juste valeur, il n'est pas douteux que, comme la banane, son commerce ne s'étende et qu'un brillant avenir soit réservé à sa culture.

LE POIVRE EN INDOCHINE

Par Mr. J. MAYER,

Planteur, Président honoraire de la Chambre d'Agriculture

Le poivrier est une liane grimpante dont le grain est produit par de nombreuses grappes que porte chaque branche de la liane.

La liane est attachée à un tuteur vivant (arbre) ou tuteur mort (poteau) ; elle peut atteindre plusieurs mètres de hauteur ; sur tuteurs morts, pour la commodité de la cueillette, on ne dépasse pas 3 m. 50 de hauteur. Les tuteurs sont plantés à deux mètres l'un de l'autre.

Une fumure appropriée, un engrais contenant une forte proportion de phosphore et d'azote (engrais de poisson) est nécessaire pour donner à la liane une productivité plus grande. Au moment de la floraison, des insecticides (généralement des décoctions de tabac) sont indispensables pour protéger les fleurs contre une variété d'insectes (genre punaises) qui dévoreraient les fleurs, détruisant ainsi la future récolte.

Une plantation de poivre (poivrière) d'une superficie d'un hectare, comprend dans la généralité 1.800 à 2.000 plants de poivrier (chaque tuteur portant deux ou trois lianes) et distancés de deux mètres les uns des autres ; des intervalles suffisants doivent être réservés, dans la plantation, pour des caniveaux de drainage des eaux pluviales, pour les puits et des chemins de surveillance.

Le poivre est connu dans le commerce sous deux variétés : le poivre blanc et le poivre noir.

Le poivre blanc est du poivre noir qui a subi une longue macération dans l'eau, opération qui en détache la pellicule noire (le péricarpe) et qui donne un grain plutôt grisâtre que blanc ; le beau poivre vraiment blanc est fait avec des grains frais cueillis de la liane, de couleur jaunâtre également macéré dans l'eau, ce grain n'ayant pas encore subi le séchage au soleil.

Il existe encore une troisième variété, rare, non commerciale dénommée poivre d'oiseaux, c'est le grain arrivé à parfaite maturité grapillé par les oiseaux au cours de la digestion, le péricarpe qui est sucré est assimilé, et le grain est rejeté. Ces grains sont recherchés et recueillis dans la forêt, par les femmes et les enfants indigènes, et sont vendus très cher aux pharmaciens chinois qui leur attribuent de grandes qualités curatives, en raison de leur rareté et de leur origine.

COUT ET PRODUCTION D'UNE PLANTATION DE POIVRE.

Le lecteur trouvera *in-fine*, dans les ouvrages cités, tous les renseignements détaillés pour la création, les frais, la production, etc., d'une plantation de poivriers : le présent rapport ne donnera que des renseignements généraux.

Un plant de poivrier ne donnera son plein rendement qu'au bout de la cinquième année : il donnera, à la vérité, la quatrième année une légère récolte, de 300 à 500 grammes, insuffisante pour couvrir les frais d'entretien.

Donc, la cinquième année, le plant ou plutôt le pied de poivrier produira son plein rendement, soit environ 1 k. 800 de poivre sec commercial : cette quantité paraît minime, mais pour produire ce poids les branches de la liane doivent supporter pendant la maturation du poivre et, ce, pendant une période de trois à cinq semaines, un poids de 7 kilogs de grains, — la perte au poids du grain vert au grain sec étant d'environ 75 %. A la cinquième année, le plant du poivrier aura coûté au planteur 4 piastres, soit donc, pour un hectare de poivrier $2.000 \times 4 = 8.000$ piastres IC., soit 80.000 francs : au change de stabilité de 10 francs la piastre.

Il pourra récolter 3.500 kilogs de poivre commercial, lesquels vendus au cours actuel de 60 piastres les 100 kilogs lui rapporteront 2.160 piastres, soit 21.600 francs.

Là il commence à souffler !

De la première à la cinquième année, les divers frais de culture ont été en augmentant, annuellement, suivant le développement de la plantation.

Dès la sixième année jusqu'à la vingt-cinq ou trentième année, tous les frais de culture deviennent constants, immuables, il faut la même main-d'œuvre, la même proportion d'engrais, d'insecticides, de coût de la cueillette, et ce sont seuls, les impôts administratifs qui présentent des aléas imprévus ; ils varient plus ou moins, mais, c'est généralement plus, car la science et la conception économique de l'administration coloniale sont : de toujours aggraver ou augmenter les impôts quels qu'ils soient, dès que quelque chose, culture ou autre, a l'apparence d'être prospère !

Donc pendant la sixième année, le planteur devra consacrer en frais divers de culture, la somme de 90 cents indochinois, soit 9 francs par plant, c'est un minimum pour assurer sa récolte, soit 1.800 piastres ou 18.000 francs. Il récoltera (si la saison a été favorable), ses 3.600 kilogs, et si les cours actuels se maintiennent, il le vendra pour le même prix 2.160 piastres, soit 21.600 francs, s'il en déduit les 18.000 francs de dépense, il aura un bénéfice de 360 piastres, soit 3.600 francs. Il pourra commencer à amortir son capital.

Les cours commerciaux du poivre sont extrêmement variables ils dépendent tout aussi bien des besoins de la consommation que de la spéculation, mais peut-être plus de la spéculation ; comme exemple : en mars 1930, les cours cotés en France étant de 700 francs les 50 kilogs avec un stock au Havre de 4.544 sacs, le cours de mars de la présente année est de 340 francs les 50 kilogs avec un stock de 2.635 sacs.

On estime la consommation de la France à 2.800 tonnes environ, la récolte actuelle était de 3.500 tonnes il y a donc excédent de production. Depuis 1929, les poivres indochinois entrent en franchise sur le marché français, protégés par un droit de douane de 500 francs par quintal.

Malgré cette protection douanière, les cours du poivre en entrepôt sont actuellement de 680 francs le quintal, Poivre Saïgon, et 650 francs le Tellichery, poivre indien ; la protection ne joue donc au bénéfice des planteurs que pour 30 francs le quintal, soit 6 % de droit de douane.

Dans le monde, les emplacements favorables à la culture du poivre sont limités aux pays tropicaux. En Indochine cette culture est localisée dans deux pays, le Cambodge et la Cochinchine. C'est de la province de Chantaboun au Siam (limitrophe de la frontière du Cambodge par la province de Kampot), que des Chinois cultivateurs à Chantaboun, vinrent s'installer dans cette province de Kampot et y commencèrent la culture du poivre, et déjà vers 1848, on note des exportations de poivre par cabotage de jongues chinoises dans le Siam. Plus tard, une dizaine d'années après notre installation en Cochinchine, c'est-à-dire vers 1870, des Chinois de Kampot émigrèrent vers Hatien dont les sites leur rappelaient soit Chantaboun, soit Kampot, s'installèrent dans la région d'Honchong et c'est vers 1890 que les plantations prirent leur plein développement

Jusqu'en 1892, tout le poivre indochinois était exporté sur Singapour, et de ce port les quantités demandées par la Métropole y étaient importées sous le nom de poivre de Singapour, ou Penong.

LE POIVRE EN INDOCHINE

En 1892, un nouveau régime douanier dit « Lois Méline », fut instauré : les produits coloniaux étrangers : café, thé, poivre, grevés de droits de douane, les mêmes produits des colonies françaises furent dégrevés d'une partie de ces droits. Cette mesure provoqua la création au Havre d'un marché du poivre qui prit le nom de « poivre privilégié ou poivre Saïgon » ; et de ce jour, l'importation fut directe de Saïgon sur les ports de France.

De 1890 à 1900, la production indochinoise atteignait presque 6.000 tonnes. Les sorties massives de poivres javanais causaient un tel avilissement des cours que les planteurs indochinois ne pouvant plus couvrir leurs frais abandonnaient en masse cette culture, et quelques années après la production retomba à 3.500 tonnes, qui est la production bon an mal an, actuelle.

Pour les personnes que la question pourrait intéresser, il convient de signaler que M. A. Chevalier, professeur au Muséum, Directeur de l'Agriculture Tropicale au Ministère des Colonies, dont la documentation fut recueillie au cours d'importantes inspections dans notre colonie, a publié par l'intermédiaire de l'Agence Economique de l'Indochine un ouvrage remarquable et très complet sur le *Poivre et sa culture en Indochine*. Le public recueillera dans cette intéressante publication tous les renseignements complémentaires qui n'ont pu trouver place dans le présent résumé de simple vulgarisation.

BIBLIOGRAPHIE

- Le poivre et sa culture*, par M. A. CHEVALIER ;
Le poivre, par M. POTTECHE (1895) sous les auspices de la Chambre de Commerce de Saïgon ;
Rapport de la Commission de Recensement des Poivriers Indochinois, par M. GUILLAUME.
Bulletin Economique de l'Indochine, N° 172 de 1925.

LE THÉ DE PRODUCTION INDIGÈNE

Par Mr. HENRI FIARD

Parmi toutes nos colonies, seule, l'Indochine produit et exporte du thé et, dans ses différentes régions, il faut distinguer :

1^o Le Tonkin, qui produit un peu de thé, mais n'exporte presque pas ;

2^o La Cochinchine, qui produit également un peu, mais n'exporte pas ;

3^o Enfin, l'Annam, qui produit et exporte beaucoup.

Dans l'Annam, la production se répartit entre les trois provinces :

Un peu, au nord, vers Ha-Tinh ;

Beaucoup dans le Centre, vers Tourane, Tam-Ky, Quang-Ngai ;

Un peu, dans le Sud, vers Quinhon.

Depuis 1930, les plantations de Kontum commencent à exporter, par le port de Quinhon.

L'Annam exporte annuellement un millier de tonnes, dont environ la moitié sur la France et le reste sur la Cochinchine et la Chine.

* *

Le thé d'Annam peut se classer en trois catégories :

a) le thé planté et préparé par les indigènes ;

b) le thé planté par les indigènes et préparé par les factoreries européennes ;

c) le thé récolté sur les plantations européennes et travaillé dans les factoreries appartenant à ces plantations. Cette catégorie sera probablement importante d'ici quelque temps, actuellement ses exportations ne dépassent pas une cinquantaine de tonnes.

Nous ne traiterons dans ce rapport que des deux catégories *a* et *b*.

* *

L'article le plus demandé en France est le thé récolté et préparé par les indigènes. Ceci, en raison de son bas prix qui le fait utiliser

LE THÉ DES PRODUCTIONS INDIGÈNES

dans beaucoup de mélanges en dépit de l'obligation imposée par le Syndicat des importateurs de thé d'indiquer sur l'étiquette la provenance du thé contenu dans le paquetage ; en cas de mélange l'étiquette ne doit porter aucune indication de provenance.

La préparation de ce thé par les indigènes est très simple :

Les feuilles de thé sont roulées à la main ou au pied et séchées sur feu de bois ou de charbon.

Le produit ainsi obtenu est de très basse qualité, de plus il est souvent falsifié par le mélange aux feuilles de thé de feuilles de toute autre provenance. A la suite de pressantes démarches, le Gouverneur Général de l'Indochine a élaboré un projet de décret pour réprimer et empêcher cette fraude, mais ce décret n'est pas encore en vigueur.

* * *

Depuis longtemps, des maisons françaises, installées à la colonie, cherchaient à remédier à la mauvaise qualité du thé d'Annam.

Après de nombreux essais, on a acquis la certitude que la nature du thé elle-même n'était pas tant à incriminer que le mode de préparation employé.

Des expériences furent faites et on est actuellement arrivé à ce résultat que :

Si les factoreries exigent des indigènes des feuilles de thé relativement sélectionnées, qu'elles emploient un matériel moderne, et appliquent les méthodes de travail en usage à Ceylan et Java, *en les adaptant au climat de l'Indochine et aux espèces de thé*, elles peuvent obtenir un produit de très bonne qualité, très apprécié et qui peut être vendu directement aux consommateurs, sans aucun mélange. Sur le marché de Londres ce thé est également très apprécié et a réalisé des prix de vente élevés, sensiblement égaux à ceux obtenus par des thés provenant de plantations européennes des hautes altitudes.

EXPERTISE DE LONDRES (1928)

Feuille bien préparée.

Feuille infusée belle couleur.

Tasse : Goût vif, jolie couleur, liqueur forte et de bonne qualité.

Ces thés ne ressemblent ni à ceux de Chine ni de Java, ils se rapprochent des thés de Derdjeling, spécialement en ce qui concerne la tasse et la feuille infusée.

Avec des consignations de thés identiques à ceux expertisés ci-dessus on obtiendrait des résultats satisfaisants. »

LE THÉ DES PRODUCTIONS INDIGÈNES

Il est à noter que le marché de Londres n'avait jamais été touché par les thés d'Annam, ce marché étant très difficile, et les qualités inférieures s'y vendent à des prix dérisoires.

EXPERTISE DE LONDRES (1930)

Thés bien classés, ayant un bel arôme,
Couleur de la feuille infusée bonne.
La tasse a suffisamment de corps et de goût.

Ces thés sont en progrès sur les préparations précédentes et il n'y a pas lieu de modifier la préparation ni la présentation des divers grades. »

*
* *

Nous estimons que la qualité du produit obtenu dépend beaucoup plus de la préparation, qui exige non seulement la parfaite connaissance du travail du thé, mais encore, et nous insistons sur ce point, la modification du travail du thé suivant l'époque de l'année, la grosseur des feuilles, l'humidité de l'air, etc.

La préparation du thé permet de modifier son parfum, son arôme, à tel point qu'avec du thé planté par des indigènes on a obtenu au cours d'essais, du thé ayant le parfum et l'arôme du thé de Chine de qualité courante, et même du thé vert.

Nous croyons que la méthode ci-dessus : culture par les indigènes, préparation dans les factoreries européennes est à préconiser et développer en Indochine. En effet, si au point de vue européen elle a l'avantage d'éviter les grosses immobilisations nécessaires pour la création des plantations, tout en obtenant un prix de vente presque aussi élevé, son principal avantage est au point de vue indigène. Cette culture est essentiellement familiale (tout indigène a dans son jardin quelques plants de théier) ; elle ne nécessite pas de gros déplacements de main-d'œuvre sur des points spéciaux (plantations) et enfin elle fait laisser aux mains des indigènes des sommes importantes puisqu'ils vendent à l'usine toute leur production.

Actuellement, environ 300 tonnes de ce thé sont expédiées annuellement sur la France.

Malheureusement, pour la vente au consommateur, il a rencontré (et rencontre encore quoique dans une mesure moindre) des difficultés causées par l'ancienne réputation du thé d'Annam, réputation méritée tant que l'on ne connaissait que le thé préparé par les indigènes, mais qui n'a plus de raison d'être maintenant que

LE THÉ DES PRODUCTIONS INDIGÈNES

l'Annam fournit des qualités pouvant lutter avantageusement avec les meilleurs thés de provenance étrangère.

Il serait donc désirable que, aussi bien dans l'intérêt des thés d'Indochine provenant de factoreries travaillant le thé de leur plantations, que de celles travaillant le thé de provenance indigène une large publicité soit faite sur les résultats actuellement obtenus

CULTURE INDUSTRIELLE DU THÉ EN INDOCHINE

Par Mr. PETITHUGUENIN

Président de l'Union des planteurs de thé en Indochine

Le thé existe à l'état sauvage en Indochine, dans le Haut-Laos et au Haut-Tonkin.

Depuis longtemps, dans ces régions, les indigènes en récoltent les feuilles, soit dans la forêt en abattant l'arbuste, soit dans les plantations en les dépouillant tous les trois ans presque complètement de tout feuillage.

Les feuilles sont hachées et mises grossièrement à fermenter, puis roulées en boules ou moulées en briques et séchées au soleil.

Dans certaines régions du Laos, comme dans le sud de la Chine et au Thibet, ce thé en briques fait office de monnaie.

Au Tonkin et en Annam, les plantations indigènes se développèrent et vers 1890 de petites usines européennes commencèrent à s'installer, suivies bientôt de plantations européennes, mais ce n'est réellement qu'à partir de 1926, lorsque les plantations de l'Annam furent ouvertes à la colonisation, que des sociétés pourvues de capitaux importants entreprirent au Kontum, au Darlac et au Lang-Bian de grandes plantations industrielles comparables à celles de Ceylan et de Java.

Au Kontum et au Darlac, l'altitude des plantations est de 600 à 700 mètres, au Lang-Bian de 1.500 à 1.800 mètres.

CLIMAT.

Le climat de l'Indochine diffère sensiblement de celui de Java, des Indes et de l'Assam.

La quantité d'eau tombant annuellement est d'environ 300 mm., mais il existe, surtout au Kontum et au Darlac, une période sèche de près de quatre à cinq mois (novembre à février) qui était considérée autrefois comme devant rendre impossible la culture du thé.

Il règne, à certaines époques, et surtout au Kontum, des vents desséchants qui lui sont également défavorables.

Toutefois, le sous-sol reste humide pendant toute la saison sèche et lorsque ses racines ont atteint une profondeur suffisante, l'arbuste ne paraît souffrir en rien de la sécheresse.

Dans les deux premières années, il est nécessaire de veiller avec un soin tout particulier à ce que la surface du sol ne soit pas trop profondément remuée de façon à éviter le dessèchement. Des coupe-vents et des arbres d'ombrage remédient aux inconvénients de l'insolation et des vents.

La température se tient dans les extrêmes considérées comme comme favorables, c'est-à-dire entre 14 et 28°.

Les résultats actuellement obtenus démontrent que la longue période de sécheresse, si elle rend difficiles les premières années de culture, contribue ensuite à améliorer la qualité du thé et son arôme, et équivaut en fait à un accroissement d'altitude de 200 à 300 mètres.

SOL.

« On croyait autrefois que le thé ne « venait » bien que dans les « sols riches en humus. On admet aujourd'hui qu'un sol friable, « léger et sablonneux est, au contraire, très favorable à la bonne « qualité du thé. Or, le sol de Kontum et du Darlac est composé « de terres volcaniques pauvres en humus : c'est une latérite « d'origine granitique dont la plupart des particules minérales « sont déjà décomposées, et dont le sable de quartz constitue « le produit final ; l'acide phosphorique existe en grande quan-
« tité.

« Il n'y a pas de doute cependant que ce sol a besoin d'engrais : « fumier, déchets végétaux et engrais chimiques.

« Les plantes de couverture et les arbres d'ombrage, dont les « feuilles sont généralement enfouies dans le sol, reconstituent « l'humus.

« Les opinions varient sur l'opportunité de cet enfouissage ; « certains experts lui reprochent de retourner la surface du sol « qui, sous l'action du soleil, perd l'humus qu'on prétend lui « rendre ».

CHOIX DES SEMENCES. I

Après divers essais en graines de Java, on paraît s'être arrêté aux graines d'Assam, en provenance directe, ou de Sumatra, comme convenant particulièrement à l'Indochine. Les graines en prove-

nance des Indes arrivent généralement en moins bon état que celles provenant de Sumatra.

PLANTATIONS.

Les plantations en graines directes, à raison de trois graines par trou, réussissent mal en général, surtout si la saison sèche se prolonge ; on ne plante plus guère actuellement que des plants provenant de pépinières.

Ces pépinières doivent être abritées sous des claies de paille et arrosées.

La transplantation se fait entre le sixième et le douzième mois, au début de la saison des pluies.

L'espacement est, en général, plus grand qu'à Ceylan et analogue à celui de Java : de 1 m. 20 à 1 m. 50 et même davantage.

Les jeunes plants sont abrités sous des cônes de paille pendant les deux premières années.

ARBRES D'OMBRAGE.

L'opinion sur l'utilité des arbres d'ombrage a beaucoup varié.

On ne disposait guère au début que d'*albizzia molucana*, arbres dont les racines traçantes absorbent beaucoup d'eau et qui nuisent manifestement, dans les deux premières années, à la croissance des jeunes théiers. Ils doivent être, en conséquence, convenablement espacés et fréquemment élagués, dans les jardins de jeunes plantations.

Les inconvénients en question sont largement compensés à partir de la troisième année et lorsque les plants ont poussé leurs racines à une profondeur suffisante, par la protection qu'ils donnent contre le vent et le soleil.

On leur reproche encore de casser facilement et d'endommager en tombant, les théiers.

La station agricole du Kontum acclimate en ce moment d'autres arbres d'ombrage tels que le *cassia*, le *dadap* et le *lamtoro* qui pourront remplacer plus tard l'*albizzia*.

PLANTES DE COUVERTURE.

Les plantes de couverture qui ont été le plus utilisées sont les *tephrosia*.

On a acclimaté depuis le *calepogonium* et le *centrosema*. Le *calepogonium* a l'inconvénient de se dessécher complètement pendant la saison sèche et d'exiger un entretien coûteux.

CULTURE INDUSTRIELLE DU THÉ

FUMURE. — ENGRAIS.

Comme nous l'avons dit plus haut, le principal procédé d'amélioration du sol consiste, à accumuler sur le sol des déchets végétaux de toutes sortes et à les laisser soit se décomposer sans les enfouir, soit à les enfouir à la fourche à 10 ou 12 centimètres de la surface.

Ce deuxième procédé qui est employé à Ceylan paraît présenter des inconvénients aux yeux de certains planteurs qui lui reprochent de favoriser la dessiccation du sol.

Afin de donner au terrain la flore bactérienne qui lui fait défaut, on utilise la plupart du temps, en petites quantités, du fumier animal. Il est, en conséquence, nécessaire d'avoir sur les plantations un troupeau de bêtes à cornes.

Parmi les engrais chimiques, on a essayé avec succès les engrais azotés et potassiques.

ÉROSION.

Il est indispensable de protéger contre l'érosion les parties en pente des plantations en raison des pluies torrentielles qui règnent, principalement entre juillet et septembre.

Les meilleurs procédés, en dehors de l'emploi des plantes de couverture, paraissent être les drains aveugles et les terrasses.

Le drainage doit être fait avec beaucoup de soin. Les drains libres se creusent et ravinent le sol avec une rapidité extraordinaire.

TAILLE.

On a essayé en Indochine tous les systèmes de taille connus, depuis la taille de Ceylan au ras du sol, jusqu'à certaines tailles de Java à 65 et 70 centimètres.

La plus en faveur paraît être actuellement la taille à 65 centimètres.

Les arbustes se ramifient en effet, au Kontum tout au moins, naturellement, et s'étendent considérablement en largeur avant la taille. Celle-ci peut donc être faite beaucoup plus haut qu'à Ceylan. On obtient facilement une table de 1 m. 60 avec une grande quantité de petites branches et de feuilles terminales.

L'époque la plus favorable à la taille paraît être entre décembre et mars, la saison des pluies commençant vers le milieu de ce dernier mois.

PRÉPARATION.

Il existe aujourd'hui, notamment au Kontum, de grandes usines à thé pourvues des machines les plus perfectionnées et capables de produire de 250 à 500 kilogs de thé par jour.

Jusqu'ici le produit, généralement connu sous le nom de thé d'Annam ou de thé d'Indochine, ne jouit pas sur le marché d'une bonne réputation. On vend, en effet, sous ce nom des mélanges indigènes de toutes provenances contenant du camélias et des feuilles d'autres plantes.

Un décret est en préparation pour réserver la dénomination de « thé d'Indochine » au produit pur de l'arbre thea. Les thés des plantations européennes commencent à peine à être connus : leur qualité est excellente, leur arôme se rapproche de celui des meilleurs thés d'Assam et on a même préparé à la main des produits d'un parfum exceptionnel.

On étudie actuellement le moyen de conserver au thé préparé en Indochine cet arôme remarquable.

MAIN-D'ŒUVRE.

La main-d'œuvre est annamite. Au Kontum, elle vient d'elle-même et sans contrat s'employer sur les plantations où elle trouve des conditions d'existence qui lui conviennent. Au Darlac et au Lang-Bian, la main-d'œuvre libre est insuffisante, et il faut recourir à la main-d'œuvre contractuelle.

La main-d'œuvre moi est généralement employée surtout pour les défrichements, mais elle est peu stable. Le salaire journalier est de 40 et 50 cents de piastre.

L'achèvement des routes coloniales qui relient le Kontum, le Darlac et le Lang-Bian à la côte d'Annam a rendu facile le ravitaillement des plantations en hommes et en matériel.

Aucune plantation n'est aujourd'hui à plus de quelques heures d'auto d'un port de mer.

Les conditions d'hygiène et de sécurité sont excellentes.

CONCLUSION.

Toutes les informations qu'on possède actuellement sur les thés des plateaux de l'Indochine démontrent qu'après une période expérimentale qui a présenté d'assez sérieuses difficultés, une méthode appropriée au climat de ces régions a été trouvée, et que l'Indochine est en mesure de produire un thé de première qualité qui trouvera sur les marchés européens des débouchés faciles.

CULTURE INDUSTRIELLE DU THÉ

Il est encore trop tôt pour savoir quel sera le rendement à l'hectare lorsque les plantations seront entrées en période de pleine production, mais celui-ci ne sera certainement pas inférieur à 600 kilogs avec une forte proportion de pekoe.

Le nombre d'hectares actuellement plantés sur les grandes plantations est aux environs de 3.000, ce qui est encore fort peu, mais les concessions accordées atteignent 30.000 hectares.

Il n'y a pas de doute qu'après les expériences concluantes faites sur les premières plantations cette culture ne soit appelée à se développer en Indochine.

Méthode pour établir une plantation de thé en Indochine.

Dans l'état actuel de la technique de la culture du thé en Indochine, il semble qu'on puisse préconiser la méthode suivante pour établir une plantation dans de bonnes conditions.

1^o CHOIX DU TERRAIN.

De préférence à une altitude minima de 500 mètres et dans un site à l'abri des grands vents.

Terrain volcanique en voie de désagrégation.

Prospection du terrain et plan de nivellement sommaire.

Analyse du sol en prélevant un grand nombre d'échantillons et en cherchant à évaluer la profondeur de la couche de terre et sa richesse en humus.

Établissement du plan de la future plantation : détermination des sites pour les campements, des prises d'eau et des moyens d'arrosage.

Choix de l'emplacement des pépinières.

2^o OUVERTURE DES PÉPINIÈRES.

Établissement des pépinières dans les endroits particulièrement riches en humus, les couvrir immédiatement et prévoir leur arrosage en toutes saisons.

Si le sol n'est pas suffisamment riche, prévoir des engrais chimiques ou de préférence naturels (fumier).

Trois espèces de pépinières :

Pépinières de thé avec des graines d'origine choisies et plantées séparément de façon à ce qu'aucun mélange ne puisse se produire ;

Pépinières d'arbres d'ombrage ;

Pépinières de légumineuses.

Les pépinières d'arbres d'ombrage seront à établir en premier lieu.

3° DÉFRICHEMENTS.

Ceux-ci ne se feront que l'année suivante ; on laissera sur place les déchets végétaux qu'on disposera de façon à former des terrasses naturelles pour lutter contre l'érosion.

Aucun brûlage sur place : les gros débris seront transportés et brûlés sur les chemins, l'incinération contribuant, comme le soleil, à détruire l'humus.

Pas de défrichements le long des cours d'eau qu'on replantera au contraire, si besoin est.

Établissement des fossés et des drains aveugles au fur et à mesure du défrichement.

Semis immédiat des plantes de couverture.

Les albizzia semés en pépinière seront plantés dans les jardins en plants de un à deux ans.

4° PLANTATION.

La plantation proprement dite ne se fera que l'année suivante ou même deux ans après, lorsque le terrain sera bien préparé. L'humus existant naturellement (avant tout défrichement) non seulement, n'aura pas été détruit, mais aura été augmenté par les déchets végétaux.

On plantera les théiers en stumps de 18 mois poussés dans des pépinières sans mélanger les plants des différentes origines afin de faciliter la taille ultérieurement.

Plantation sous chapeaux maintenus pendant un ou deux ans pour permettre aux jeunes plants de surmonter les rigueurs de la saison sèche.

Les arbres d'ombrage doivent être suffisamment espacés et convenablement élagués pour ne pas nuire au développement des jeunes théiers. Il est bon même de les étêter complètement s'ils entrent trop fortement en compétition avec eux.

La plantation proprement dite ne devrait donc se faire que deux ou trois ans après le début des travaux ; le temps perdu ne dépasse pas en réalité, en plantant des plants de 18 mois, un an à un an et demi et on gagne considérablement en sécurité. Il doit y avoir, dans ces conditions, peu de remplacements à faire. On estime qu'une densité de 3.500 à 4.500 plants à l'hectare, au bout de quatre ans, convient parfaitement à une exploitation industrielle.

Cette technique répond de plus aux principales difficultés :

Pas de simultanéité de poussées entre les théiers et les arbres

d'ombrage : ceux-ci sont plantés en stumps de 12 mois, un ou deux ans avant les stumps de théiers ;

Possibilité de n'ouvrir, la première année, que les pépinières, ce qui permet de n'engager qu'un minimum de capitaux et d'étudier plus attentivement le sol et le climat du reste de la plantation.

5° ENTRETIEN.

Éviter l'érosion par des terrasses, des drains aveugles et des plantes de couverture.

Faire un binage peu profond en saison sèche de façon à ménager la couche d'humus peu à peu reconstituée et à ne pas briser, en profondeur, les vaisseaux capillaires qui amènent l'humidité à la surface du sol.

Reconstituer l'humus par des déchets végétaux, du fumier et des engrais chimiques.

Couvrir le sol de débris végétaux en saison sèche pour diminuer l'évaporation.

Quelques points de technique culturale sont encore à déterminer : faut-il entièrement supprimer les légumineuses pendant la saison sèche ? faut-il enterrer celles-ci à la fin de la saison humide ?

6° TAILLE.

Faire une taille appropriée aux espèces plantées et à l'état des arbustes.

Cette taille peut être faite, suivant les circonstances, à 10 centimètres, à 35 centimètres ou à 65 centimètres du sol ; cette dernière, lorsque les ramifications se font très près du sol, donne un très bon rendement dès la première année et est la plus économique.

Il n'est possible de faire une taille uniforme qu'après l'acclimatation des espaces plantés qui semble d'ailleurs se faire assez vite sur les plateaux de l'Indochine.

La meilleure époque pour la taille paraît être entre décembre et mars.

LA RIZICULTURE ET LE RÉGIME DES EAUX EN COCHINCHINE

Par Mr. R. G. Woog,
Ingénieur agricole

Chacun connaît la place importante qu'a l'Indochine dans la production mondiale du riz qui en a fait le deuxième pays exportateur en 1929 avec une exportation de 1.741.643 tonnes.

L'accroissement des surfaces mises en valeur dans le delta du Mékong a été considérable au cours des dernières décades grâce au développement rapide du réseau de canaux entrepris par les services publics et qui ont abaissé d'une façon générale le plan d'eau de surface. Les terrains ainsi rendus disponibles à la riziculture couvrent une surface de 1.370.000 hectares.

La riziculture en Cochinchine presque entièrement indigène est encore en grande partie au stade de culture extensive et de nombreux travaux dus aux services publics, à de grosses sociétés et à des riziculteurs expérimentés se poursuivent en vue de l'augmentation du rendement unitaire et de l'amélioration qualitative du produit qui se trouve être très concurrencé, surtout à l'heure actuelle, sur le marché mondial par les riz originaires d'autres pays, et qui offrent plus d'homogénéité et par suite qui permettent une standardisation faisant ressortir les meilleures qualités.

Les problèmes à résoudre en vue de l'amélioration de cette situation sont extrêmement complexes puisqu'ils sont non seulement d'ordre agricole mais aussi se rapportent au commerce intérieur et au transport, ainsi qu'au mode d'exploitation.

Au point de vue cultural le résultat des travaux effectués par les services publics et entre autre par le service de génétique, les résultats obtenus par certains riziculteurs européens et les constatations faites sur place notamment aux concours de paddys prouvent d'une façon certaine que la Cochinchine possède des variétés de qualités au moins égales aux meilleurs riz étrangers et que les rendements unitaires de certaines rizières atteignent ceux obtenus en Italie, aux États-Unis ou au Japon.

L'amélioration des variétés se poursuit par la sélection pédigrée. La sélection massive est pratiquée d'une façon plus générale et en partie sur l'instigation et avec l'aide des services agricoles par la création de stations de triage. La sélection constitue une des phases les plus importantes en ce qui concerne l'amélioration du riz, mais il y a un côté du problème qui est généralement peu connu, c'est celui du régime des eaux en rizière, en Cochinchine, étroitement lié à celui du choix et de l'adaptation des variétés sélectionnées.

Si l'on compare les régions rizicoles des différents pays producteurs de riz on s'aperçoit que le système d'irrigation et de drainage offre en Cochinchine des particularités que l'on rencontre rarement dans les autres pays rizicoles. En Californie et en Italie l'eau d'irrigation est amenée au moyen de canaux dans les rizières. En Louisiane l'eau provenant de puits est élevée, puis distribuée au moyen de grosses canalisations. Les « Savahs » aux Indes néerlandaises reçoivent l'eau de proche en proche grâce à un système d'irrigation très perfectionné par les indigènes. En résumé, l'eau dans tous ces pays s'écoule par gravité et est distribuée au gré du riziculteur.

La Cochinchine subit au contraire un régime des eaux résultant de plusieurs facteurs naturels variables et différents suivant chaque point envisagé. Cette plaine alluvionnaire qui présente très peu de dénivellation et où le sol est d'une façon générale recouvert d'eau en très grande abondance une grande partie de l'année, est soumise d'une part à un régime de pluies assez régulier et important et d'autre part aux crues d'un fleuve à grand débit : le Mekong — crues qui ne coïncident pas exactement avec la répartition des pluies, enfin compliquant à l'extrême la circulation d'eau résultant de ces deux sources, l'influence des marées de la mer de Chine d'un côté et de la mer de Siam de l'autre se fait sentir très vivement dans une région aussi peu accidentée : L'eau saumâtre remonte même assez loin dans les cours d'eau et canaux dans l'extrême ouest cochinchinois. Un élément de régularité dans ce régime si compliqué est fourni par le réseau considérable de canaux, œuvre française, évacuant l'excès d'eau amené par le fleuve et étendant son rôle de fertilisation et propageant dans une grande partie de la Cochinchine le mouvement et le jeu des marées qui est la base de l'hydraulique agricole dans les grandes plaines rizicoles de Cochinchine. Ce marnage atteint 2 m. 50 et même 3 mètres à Cantho par exemple.

Malgré l'apparence, il y a une grande diversité dans le régime d'eau spéciale à chaque groupe de rizières. Car dans une même région l'éloignement plus ou moins grand des canaux, du fleuve ou de la mer provoquant des amplitudes variables en ce qui concerne le marnage, amène des conditions du régime des eaux très différentes.

Les rizières peuvent être classées en différents types répartis sur l'ensemble des terres cultivées en Cochinchine :

1^o Rizières bénéficiant d'un bon marnage d'eau douce pendant toute la période de culture profitant par conséquent des alluvions du fleuve, de la possibilité du lavage naturel des terres en vue de l'élimination de l'acidité d'origine minérale ou végétale par l'alternance de la submersion et de l'assèchement, ayant de l'eau courante pendant toute la période végétative et bénéficiant de la continuité de cette action bienfaisante jusqu'à une époque assez tardive pour amener à maturité des variétés à long cycle évolutif et à meilleur rendement.

2^o Rizières ne bénéficiant nullement du marnage et de l'inondation des eaux du fleuve, ne pouvant compter uniquement que sur l'eau de pluies, ne bénéficiant d'aucun apport limoneux et par suite s'épuisant progressivement, la période de culture est limitée par la saison des pluies, le paddy cultivé est à cycle évolutif très court, des diguettes permettent de retenir l'eau de pluies en fin de saison des pluies.

Certaines de ces rizières peuvent être plus ou moins tardivement irriguées au cours de la période culturale par pompage lorsque l'eau douce coule dans les canaux avoisinants.

Il n'en est pas de même pour certaines rizières établies à proximité de canaux ou de « rachs » contenant de l'eau saumâtre et par conséquent nuisible à la végétation.

3^o Rizières bénéficiant du marnage, mais d'un niveau plus bas que les premiers souffrant justement d'un excès d'eau. La hauteur d'eau au moment des crues est trop élevée et menace de compromettre les pépinières et les plants repiqués. Les crues retardent parfois les repiquages (Vinh long, Cairlay). Ces rizières sont bien entendu pourvues d'eau très longtemps, conviennent à des variétés tardives et supportent un excès d'eau. Elles sont très fertiles.

4^o Le cas extrême est celui des dépressions où seule la culture du riz flottant est possible (Chaudoc Longkuyen) ou celle du riz à courte évolution en fin de période des crues lorsque les eaux se retirent.

5^o Rizières bénéficiant des marnages mais d'un niveau un peu plus élevé que les premiers. En fin de période des pluies les grandes marées seulement se font sentir, un système de vannage bien compris peut les faire profiter des mêmes avantages que les premières mais moins régulièrement en fin de période de culture, ces rizières peuvent souffrir de sécheresse pour les variétés à longue évolution.

6^o On peut faire une grande catégorie à part pour les rizières en dehors de la zone d'action du Mekong et des cours inférieurs des

vaïcos qui subissent l'excès d'eau provenant des pluies et également de fleuves à bassin limité et dont l'absence d'évacuation suffisante prolonge la submersion, ne permet pas les lavages nécessités par la présence excessive de sels acides et nuisibles à la végétation et dont la concentration augmente par évaporation (nord des provinces de Tanan, Mytho Sadec, plaine des joncs). Les cultures s'établissent seulement sur les bourrelets et sur les dunes sablonneuses.

Cette diversité dans le régime des eaux intervient évidemment dans les méthodes culturales, les indigènes s'y adaptent mais sans avoir la maîtrise.

L'époque des travaux de culture, la fertilisation naturelle par colmatage, le désalunage des rizières, la préparation des pépinières et des rizières, la lutte contre les mauvaises herbes et les insectes dépendent du régime des eaux. Mais c'est surtout dans le choix et dans l'adaptation de bonnes variétés à grand rendement que ce régime des eaux a une grande influence.

La plus intéressante est généralement la plus importante des adaptations du riz au milieu et en effet celle concernant les quantités d'eau variable dont il peut disposer.

Le cycle évolutif des variétés dépend de la période plus ou moins longue pendant laquelle la rizière bénéficie de la submersion. Les variétés à long cycle évolutif ont un meilleur rendement unitaire et une meilleure qualité.

Au point de vue de la longueur de l'évolution on distingue :

a) Les variétés hâtives récoltées en novembre et décembre dont l'évolution nécessite 4 à 5 mois et cultivées uniquement sur les rizières non inondées ou faiblement inondées.

b) Les variétés de demi-saison venant à maturité vers le mois de janvier, leur cycle évolutif est de 5 mois et demi-6 mois et demi et conviennent aux rizières bénéficiant d'un bon marnage et avec une hauteur d'eau moyenne. Ce groupe de variétés est très important dans l'Ouest.

c) Les variétés de saison récoltées en février-mars et même avril. Ce groupe occupe la superficie la plus importante des rizières de Cochinchine. On les cultive dans les rizières nouvellement colmatées, inondées plus longtemps que les autres et où la couche d'eau est également plus haute ; leur évolution varie de 7 à 8 mois mais fleurissent tard. Elles peuvent avoir à redouter un retrait brusque des eaux qui compromet la récolte, empêchant la formation normale des grains, aussi ce groupe cède-t-il d'année en année du terrain à celui des variétés de demi-saison ; l'avance de ce dernier groupe est même logique ; car les rizières basses s'exhaussent tous les ans du fait du colmatage pour convenir enfin au riz de demi-saison.

d) Les variétés de riz flottant semé en mars-avril avant la période des crues, récoltées en septembre-octobre (variétés hâtives) et novembre-décembre (variétés tardives) qui conviennent aux régions subissant l'inondation sous une très grande hauteur, ces variétés s'accroissent en longueur en même temps que l'eau s'élève et elles peuvent atteindre jusqu'à 3 mètres.

Il suffit de circuler dans les plaines rizicoles en décembre et janvier pour voir les différentes zones de cultures appropriées à chaque catégorie de variétés. Les variétés hâtives étant récoltées, la récolte de celle de demi-saison se fait et celles de saison sont encore en pleine végétation. Les rizières ne supportent qu'une récolte par an.

En plus de cette dépendance étroite entre la durée du cycle évolutif et la durée de la submersion des rizières, l'eau en rizière agit comme un véritable milieu et s'il est variable, agissant sur des variétés non encore fixées ou en mélange dans le cas le plus général ou non adaptées lorsqu'il s'agit de variétés déjà sélectionnées amène cette diversité que l'on constate dans les récoltes au point de vue des caractères morphologiques.

La majorité des rizières souffre d'un excès d'eau qui augmente le développement herbacé du paddy au détriment des grains et on a pu remarquer que des assèchements répétés permettraient d'obtenir de meilleures qualités.

Les variétés à grains longs demanderaient des rizières ayant une hauteur d'eau moyenne moins élevée que celles convenant aux variétés à grains ronds. Il est à remarquer que les meilleures variétés ne demandent que très peu d'eau.

Dans les pays rizicoles ayant une irrigation commandée, une technique de l'utilisation de l'eau en riziculture a pu être nettement établie, les hauteurs d'eau optima, aux différentes phases de l'évolution de la plante, correspondant aux meilleurs rendements pour des variétés connues, ont pu même être déterminées. La bonne utilisation de l'eau s'étend à la réalisation de tous les travaux de culture et même de correction de la température.

Il est à remarquer qu'en Cochinchine l'état extrêmement inconsistent du sol pendant la saison des pluies rend très difficile l'emploi de matériel moderne de culture et qu'étant donné les faibles moyens de traction existant, les travaux de préparation du sol ne peuvent se faire que pendant cette saison. Cette préparation est très incomplète.

La multiplication des canaux secondaires et tertiaires apparaît donc en Cochinchine comme la base d'une amélioration générale de la riziculture.

Une plus grande régularité dans le régime des eaux amènerait

LA RIZICULTURE ET LE RÉGIME DES EAUX EN COCHINCHINE

une plus grande régularité dans les rendements et dans la qualité des récoltes.

Cette multiplication des canaux serait utilement complétée par le nivellement des rizières et par l'adoption d'un système d'irrigation et de drainage approprié et basé sur le marnage.

Ces améliorations foncières complétées par l'emploi de digues, de diguettes, de vannes et même de groupes de pompage à faible élévation, mais à grand débit, offriraient une maîtrise des eaux qui apparaît nécessaire pour l'amélioration de la culture du riz et l'obtention de riz homogène en Cochinchine.

LA VANILLE ¹

Par Mr. Georges GRUET

Directeur de la Société coloniale de Bambao

Le rapport que nous vous présentons ne parlera que succinctement de la vanille aux différents points de vue botanique, culture, récolte et préparation du produit ; il s'étendra par contre sur la production, le commerce et les raisons de la crise actuelle.

A un point de vue général, pour les profanes, nous dirons simplement que la vanille est originaire de l'Amérique Centrale et qu'elle appartient à la famille des orchidées ².

La plante présente l'aspect d'une liane et les cultures sont établies de telle façon que ces lianes peuvent s'enrouler sur des arbustes formant tuteurs dont le plus répandu est le Pignon d'Inde.

L'espèce la plus importante et aussi la plus cultivée est la *Vanilla Planifolia* ; elle exige un climat chaud et assez uniforme, de basse altitude — on ne peut guère dépasser 3 à 400 mètres ; à une altitude supérieure on voit la vanille souffrir, elle perd sa belle végétation et elle semble se recroqueviller sur elle-même. Ses tiges présentent des cannelures qu'on ne remarque jamais dans les belles lianes du bord de la mer.

Le vanillier est exigeant, capricieux, il réclame des terrains riches en humus ; les terres neuves de forêts nouvellement défrichées possédant une couche épaisse de matières organiques en décomposition lui sont favorables.

Les coteaux abrités conviennent de préférence aux terrains plats, car la vanille redoute l'humidité et le vent.

L'arbre tuteur le plus répandu est le Pignon d'Inde, il est extrêmement rustique et vigoureux, il se prête à toutes les tailles et convient parfaitement pour maintenir les vanilliers à faible

1. Ce rapport a été établi à la demande du syndicat des planteurs de vanille.

2. Voir à ce sujet « Culture et préparation de la vanille » par Ch. Chalot et C. Bernard.

hauteur et faciliter ainsi la fécondation des fleurs et la récolte des gousses.

Dans le premier âge d'un vanillier les arbustes tuteurs sont quelquefois insuffisants pour lui fournir l'ombre et l'abri qu'il réclame, on a recours alors à certaines plantes tel le bananier dont la végétation est très rapide et qu'il est très facile de supprimer le jour où il n'est plus indispensable.

La multiplication du vanillier se fait par boutures d'un mètre cinquante de longueur en moyenne, la meilleure époque du bouturage est la fin de la saison sèche, c'est-à-dire le moment où la végétation du vanillier est la plus ralentie, celle la plus proche de la saison des pluies, période de végétation extraordinaire qui facilite l'enracinement et la reprise des jeunes plantations.

Ces plantations sont faites sur un terrain défoncé en planches de 0 m. 80 environ de large et séparées par un petit sentier nécessaire à assurer la circulation. Au milieu de chaque planche sont disposés les tuteurs devant recevoir les vanilliers.

La planche est recouverte d'une épaisse couche de paille ou débris végétaux en décomposition qui entretiendront la fraîcheur et fourniront l'humus indispensable à la plantation.

Au pied de chaque tuteur on trace un petit sillon dans lequel on allonge la base de la bouture, sur environ 0 m. 50 de long, que l'on recouvre de terre légère. La partie non enterrée est appliquée contre l'arbre tuteur et attachée légèrement en attendant que les crampons se développent et la fixent définitivement à l'écorce de ce dernier. On met environ 4.500-5.000 plants à l'hectare, les distances normalement observées sont 1 mètre sur 1 m. 50.

Divers travaux d'entretien, binage, sarclage, paillage, taille seront nécessaires au cours des années précédant la récolte.

La première récolte n'apparaît qu'à la troisième ou quatrième année et se prolonge quatre, cinq, six années de suite suivant que le milieu dans lequel croît la vanille lui est plus ou moins favorable.

Contrairement à ce qui se présente pour la majeure partie des fleurs de la famille des orchidées, qui se font remarquer par l'originalité de leur corolle et la variété de leur coloris très souvent de la plus grande beauté, la fleur du vanillier ne présente aucune valeur ornementale.

Sa constitution est telle que la fécondation est impossible sans l'intervention d'un agent extérieur. Dans son pays d'origine les fleurs de vanillier sont quelquefois fécondées par certains insectes mais dans les exploitations, où le hasard ne présente pas de garantie suffisante, on pratique la fécondation artificielle — à l'aide d'un stylet en bois dur, les femmes et les enfants saisissent alternativement chaque fleur aussi délicatement que possible afin de ne pas blesser les organes floraux et pratiquent sur la fleur une petite

LA VANILLE

opérations chirurgicale permettant le contact momentané des organes mâles et femelles.

La fécondation terminée l'ovaire se développe rapidement et au bout de deux à trois mois la gousse ainsi formée atteint la dimension permettant le marquage — opération pratiquée dans toutes les exploitations dans le seul but de se garantir des vols.

La récolte a lieu à la saison sèche. La vanille se présente sous l'aspect d'un haricot vert ayant 10, 15, 20 centimètres de long et n'exhalant aucune odeur particulière.

Le développement du parfum n'est provoqué que par une préparation spéciale de la gousse. Les gousses sont placées dans des paniers en rotin, par exemple, et plongées dans l'eau chaude à 60/65° cette immersion se prolonge pendant quelques minutes, elle a pour but d'arrêter la vie de la gousse et d'éviter qu'elle ne se fende plus tard.

Lorsqu'elles sont égouttées les gousses sont placées en mince couche entre des couvertures de laine que l'on expose au soleil dans le milieu de la journée. Cette opération se renouvelle pendant quelques jours ; elle réclame beaucoup de soins et de surveillance car c'est pendant cette période qui s'accomplit dans les gousses le travail chimique qui produit la vanilline et développe le parfum.

Le séchage des gousses se poursuit ensuite à l'intérieur dans des séchoirs spécialement aménagés et est suivi du triage par qualité, par longueur et des différentes opérations : emballage, mise en malle, emballage, etc.

La préparation pour être bonne nécessite une grande expérience — expérience qui ne se rencontre que chez des spécialistes qui en font le métier.

Bien préparée, la gousse devient souple, onctueuse, de couleur chocolat brun foncé, uniforme, le parfum doit être fin et persistant ; il est dénommé « suave et bon parfum ».

PAYS PRODUCTEURS

Les pays producteurs de vanille sont par ordre d'importance : Madagascar, les Comores, le Mexique, la Réunion, Tahiti et Nossi-bé, auxquels il faut ajouter quelques autres petits producteurs tels : la Guadeloupe, la Martinique, Java, les Seychelles.

Le tonnage récolté annuellement est très variable, la vanille est capricieuse, sensible aux circonstances atmosphériques qui peuvent influencer favorablement ou défavorablement la floraison, la fructification et quelquefois même la préparation.

Les productions moyennes ont été ces dernières années et jusqu'en 1927 approximativement et par région, les suivantes :

LA VANILLE

Vanille plant Bourbon :

Madagascar	350 tonnes	} 615 tonnes
Comores	150 tonnes	
La Réunion.....	80 tonnes	
Nossi Bé	35 tonnes	
<i>Vanille Mexique</i>	90 tonnes	
<i>Vanille Tahiti</i>	70 tonnes	
<i>Vanille Guadeloupe</i> ¹	35 tonnes	
<i>Divers</i>	40 tonnes	
Soit au total.....		850 tonnes

Malheureusement, à la suite des hauts prix de la vanille en 1924 d'immenses plantations ont été faites à Madagascar et la production de ces dernières années a dépassé toutes les prévisions, passant brusquement de 350 tonnes à 900 tonnes environ en 1928.

Le graphique ci-joint concernant les exportations de vanille de Madagascar et dépendances — extrait des statistiques de douane — fait ressortir en 1929 un chiffre d'exportation de 1.095 tonnes.

C'est bien là que réside le mal qui atteint à l'heure actuelle tous les producteurs touchant également le commerce qui, surpris par cette avalanche de production n'avait pu prévoir les bas cours actuels et a subi de ce fait, comme les producteurs, des pertes sévères.

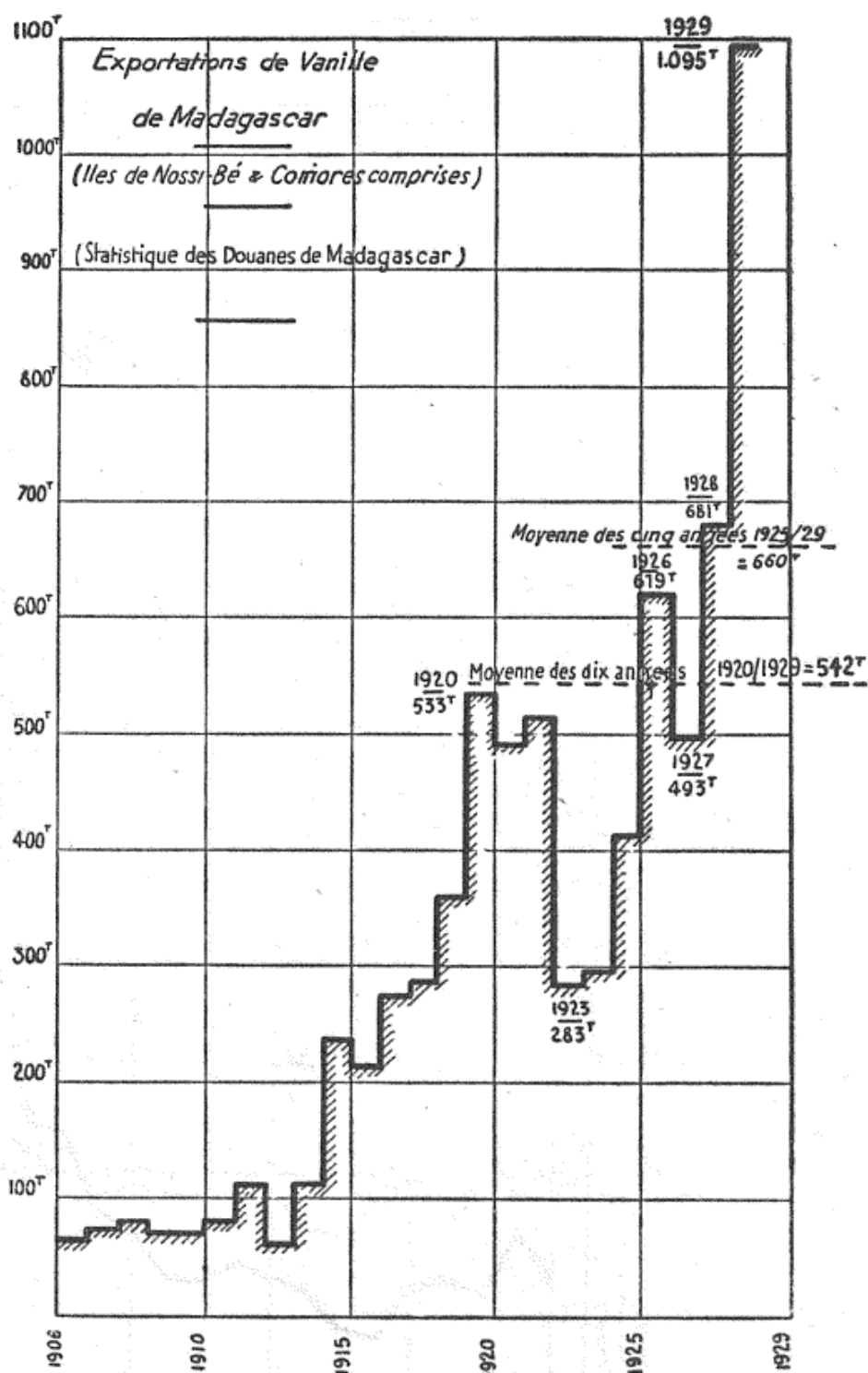
Cependant les productions du Mexique, de Tahiti, de la Réunion et également celles de Nossi Bé et des Comores (englobées dans les statistiques douanières de Madagascar) n'ont guère varié ces dernières années, certaines d'entre elles ont même légèrement fléchi.

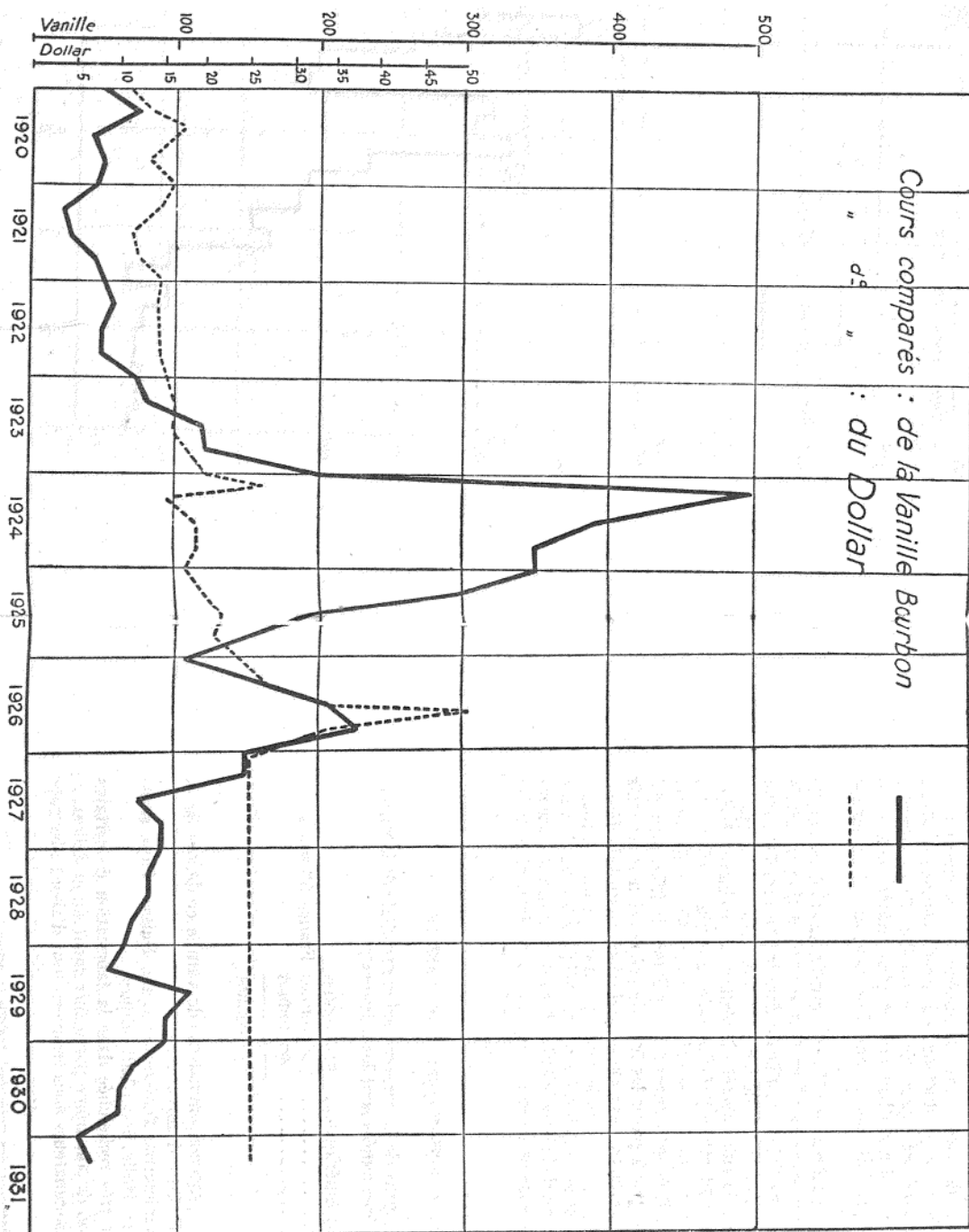
Il faut donc en conclure que ce sont les *nouvelles plantations de Madagascar seulement et particulièrement de la Côte est de l'île établies hors de proportion qui sont la seule cause de la surproduction actuelle.*

L'Administration locale de Madagascar a, à notre avis, une grosse part de responsabilité dans l'origine de cette crise. Au cours de ces dernières années les colons ont pu constater à de nombreuses reprises qu'elle se souciait tout particulièrement de voir s'accroître la production indigène et cela dans toutes les branches où ces derniers pouvaient déployer leur activité, se souciant moins par contre des difficultés très grandes rencontrées par les sociétés

1. Le cyclone de 1928 a détruit la majeure partie des plantations. On annonce pour cette année une récolte de 1.000 kilos.

LA VANILLE





LA VANILLE

et les colons pour maintenir un effectif suffisant à assurer la bonne marche de leurs exploitations et de leurs usines.

Était-il utile de détourner ainsi l'indigène de ses cultures vivrières et d'en faire un producteur concurrent dangereux de la colonisation ? Était-il nécessaire de le conseiller, de le stimuler dans un tel but en lui accordant avec la plus grande facilité des concessions quelque fois même sans discernement ? — nous ne le pensons pas !

Mais il est un fait : il existe à l'heure actuelle un stock de vanille Bourbon en France correspondant à la consommation mondiale d'une année ; le marché de la vanille est dans le plus grand désarroi et l'on assiste impuissant à la désagrégation de toute une colonisation qui, acculée à la ruine cherche à réaliser sa production coûte que coûte, précipitant même l'avalissement des prix — c'est ainsi que des lots têtes et queues ont été réalisés en février dernier à 30 francs, des qualités inférieures à 12-15 francs le kilo, prix qui ne suffisent même pas à payer les frais de préparation et les frais divers : droits de sortie, fret, etc. On se rend mieux compte du désastre quand on songe que la vanille valait 500 francs le kilo en 1924 ¹ et que son prix actuel est cinq à six fois inférieur à celui d'avant guerre, compte tenu de la dépréciation de notre franc, alors que les impôts, les transports et de nombreux frais ont décuplé pour les producteurs.

PAYS CONSOMMATEURS DE VANILLE

Les chiffres moyens de la consommation mondiale de la vanille durant ces dernières années sont les suivants :

États-Unis d'Amérique...	500 tonnes	
Europe	300 tonnes	France 60 tonnes.
Divers	50 tonnes	
	850 tonnes	

Les principaux pays consommateurs de vanille en dehors de la France, sont, par ordre d'importance :

Allemagne, Angleterre, Tchéco-Slovaquie, Suisse, Pays scandinaves, Belgique, Italie, Pays balkaniques.

La vanille est très recherchée dans la fabrication de certains produits en raison de son arôme particulièrement fin et délicat.

Parmi les consommateurs nous trouvons tout d'abord : les cho-

1. Voir ci-joint graphique des cours de la vanille Bourbon.

LA VANILLE

colatiers qui l'incorporent dans leurs chocolats de qualités supérieures.

Les biscuitiers et les pâtisseries qui broient la vanille avec du sucre et l'utilisent ainsi dans leur pâte à biscuit ou à gâteaux, ou dans leurs crèmes.

Les distillateurs font des infusions de vanille pour aromatiser leurs liqueurs.

La parfumerie emploie également la vanille dans ses fabrications, de même la pharmacie l'utilise dans ses produits pharmaceutiques au point de vue surtout aromatique.

Aux États-Unis la gousse de vanille est en faveur depuis la loi dite « de prohibition » aussi bien dans les « ice cream » que dans les boissons gazeuses et sirops, elle est vendue plus particulièrement aux consommateurs sous forme d'extrait.

La fabrication de l'extrait permet l'utilisation de toutes les qualités, même les plus inférieures ; ces dernières d'apparence moins flatteuse que la vanille extra ont cependant un pouvoir de rendement qui n'est pas négligeable.

Quelques importateurs français présentent la vanille sous forme de poudre permettant ainsi une utilisation plus facile.

PRODUIT CONCURRENT DE LA VANILLE : VANILLINE

La hausse considérable de la vanille en 1924 a facilité l'emploi de la vanilline, bon nombre d'employeurs ayant renoncé à la vanille.

Ce produit synthétique est obtenu généralement en partant de l'Eugénol, en provenance de l'essence de girofle ou de l'essence de cannelle.

Un autre procédé utilise le Gaïacol comme matière première.

Son emploi facile, son prix relativement avantageux, la vanilline ayant un pouvoir parfumant environ 40 à 50 fois supérieur à la vanille, la font rechercher par les chocolatiers, les biscuitiers, etc.

Pour le consommateur il ne fait aucun doute que la confusion existe entre la vanilline et la vanille — la loi exige que le mot « vanillé » soit réservé aux produits aromatisés à la vanille naturelle — les produits parfumés à la vanilline ou additionnés de vanilline artificielle doivent être dénommés « vanillinés ». Le consommateur n'est pas assez documenté d'une façon générale pour en faire la distinction.

Le Syndicat des Planteurs de vanille qui déploie au cours de cette crise tous ses efforts à la recherche de remèdes pouvant en

LA VANILLE

atténuer les effets, vient d'attirer ces temps derniers à nouveau l'attention du service des fraudes sur ces dénominations.

Il n'est pas loyal d'induire ainsi en erreur le consommateur qui achète de bonne foi un produit chimique fermement convaincu qu'il s'agit d'un produit naturel.

Si le chocolat vanilliné était appelé chocolat « eugénolé » ou « gaïacolé », suivi de la mention « arôme artificiel », la confusion ne s'établirait plus dans l'esprit de l'acheteur¹.

Nous restons convaincus que notre très actif service des fraudes saura faire droit à la légitimité des plaintes formulées par les planteurs et leur syndicat et cela d'autant plus que la vanilline artificielle a été considérée, par certains docteurs, comme produit d'une certaine toxicité pour les consommateurs en faisant usage.

CONCLUSION

Les chiffres énumérés dans ce rapport nous montrent que les colonies françaises produisent plus des 4/5 de la production mondiale ; on peut donc dire que la vanille est un produit presque essentiellement français — on ne peut en dire autant de la vanilline.

Il est donc d'un intérêt primordial pour notre pays de soutenir les planteurs de vanille et de les aider à traverser la crise actuelle, de faciliter le développement et l'emploi de la vanille, l'un de nos plus beaux produits coloniaux.

La vanille est grevée à la sortie de Madagascar, de Nossi-Bé, des Comores, etc., d'un droit de 6 %, cela est très lourd en raison de la pauvreté du prix actuel du produit. Le fret des compagnies de navigation subventionnées par l'État, fret qui n'est qu'en partie *ad valorem*, est également disproportionné avec la valeur actuelle de la marchandise. (De Madagascar à Marseille 1.700 francs la tonne plus 1/2 %).

Le droit de consommation à la métropole de 4 fr. 80 par kilog. pour un prix de vente moyen de 30 francs est exorbitant.

Il est injuste de laisser demeurer plus longtemps une appellation déloyale favorisant l'emploi d'un produit chimique en remplacement du produit naturel.

La standardisation telle qu'elle vien d'être décrétée par le Gouverneur Général de Madagascar dans le but louable de définir les qualités, n'est que très difficilement applicable, en raison de la fragilité du produit, de la difficulté de recruter des experts com-

1. La formule chocolat « eugénolé » ou « gaïacolé » étant peut-être excessive, on pourrait indiquer plus simplement, chocolat parfumé à la vanilline (base eugénol ou gaïcol) suivi de la mention « arôme artificiel ».

LA VANILLE

pétents et c'est d'autre part une nouvelle et lourde charge que les prix actuels ne peuvent supporter.

En outre le standard prévu ne correspondait pas aux *classifications universellement adoptées*. Le Syndicat des Planteurs de vanille a donné au Gouverneur Général de Madagascar la définition de ces qualités (voir annexe). Ces définitions ont été approuvées par plusieurs organisations consultatives de Madagascar et semblent devoir devenir officielles.

Pour terminer, nous émettons le vœu que l'Administration Coloniale française veuille bien travailler plus étroitement avec les syndicats agricoles et les chambres de commerce afin d'éviter le retour dans l'avenir de crises aussi désastreuses. Il y a lieu de s'inspirer du principe suivant : qu'il ne s'agit pas uniquement de produire mais qu'il faut avant tout s'assurer que le débouché existe, que la vente est possible, le développement de la production doit marcher de pair avec la consommation mais ne peut la devancer, Il faut d'autre part viser à la stabilisation des prix laissant au producteur une juste rémunération, mais il faut éviter les à-coups tels ceux de 1924 et ceux actuels qui, quoique opposés, sont aussi désastreux les uns que les autres et ne peuvent que porter atteinte au produit et aux nombreux Français dont il assure l'existence dans nos lointaines possessions et à la métropole.

Mars 1931.

Annexe.

CLASSEMENT DES VANILLES ÉTABLI PAR LE SYNDICAT DES PLANTEURS DE VANILLE

Première qualité. — Vanille paquetées. Entières et non fendues. Saines, Parfum fin, puissant et persistant dit « suave », « bon parfum ».

Couleur brun chocolat, ou brun foncé uniforme.

Gousses pleines, souples, onctueuses.

Sans grosses taches ni ragues.

A partir de 9 centimètres de longueur.

Première fendue. — Même qualité que les premières qualités mais fendues.

Deuxième qualité. — Vanilles paquetées. Entières et non fendues. Saines.

Parfum fin, bon parfum.

LA VANILLE

Couleur uniforme.

Gousses souples.

Peuvent porter des taches et ragues d'importance moyenne.

Deuxième fendue. — Même qualité que les deuxièmes qualités mais fendues.

Troisième qualité. — Vanilles paquetées. Entières et non fendues. Saines.

Parfum normal.

Peuvent porter des taches et ragues importantes ou être légèrement rougeâtres.

Troisième fendue. — Même qualité que les troisièmes qualités mais fendue.

Ordinaire. — Vanilles paquetées. Entières et non fendues. Saines.

Parfum normal.

Gousses sèches et rougeâtres.

Ordinaire fendue. — Même qualité que les ordinaires mais fendues.

Inférieure. — Vanilles paquetées, saines et non fendues, n'entrent pas dans les qualités précédentes (paquets irréguliers, bouts coupés, gousses très sèches, boisées, etc.).

Parfum normal.

Gousses sèches et rougeâtres.

Inférieure fendue. — Même qualité que les inférieures mais fendues.

Vrac. — Vanilles saines, parfum normal, non paquetées.

Poudre. — Exempte de tous corps étrangers à la vanille.

LES RHUMS DES COLONIES FRANÇAISES

Par Mr. A. JACQUEMINET,

*Ancien directeur du Crédit Foncier Colonial, président du Syndicat
général des producteurs de sucre et rhum des colonies
françaises.*

Dans une des Sections de la Quinzaine nationale de la production agricole d'outre-mer, celle des productions végétales communes à la métropole et aux pays d'outre-mer, nous avons présenté une note dans laquelle nous avons parlé de la canne en tant que plante fournissant le sucre, produit de constitution chimique semblable à celle du sucre extrait de la betterave ; mais il nous a été demandé de présenter également un rapport à la *Journée du Rhum* ; nous devons donc ici envisager la canne en tant que permettant de produire du rhum, eau-de-vie d'un goût agréable très particulier, apprécié et connu partout, ayant, en outre, des vertus thérapeutiques particulières et qu'on ne saurait extraire d'aucun végétal des pays tempérés, la canne à sucre pouvant seule l'engendrer grâce à des huiles essentielles dont la nature l'a pourvue.

Comment définir le rhum ?

Il faut chercher cette définition dans un décret du 3 septembre 1907 (article 6) portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

« La dénomination de rhum ou tafia, dit ce règlement, est réservée au produit exclusif de la fermentation alcoolique et de la distillation, soit du jus de la canne à sucre, soit des mélasses ou sirops provenant de la fabrication du sucre de canne ».

Un autre décret relatif à la définition des spiritueux, du 19 août 1921, article 6, complète celle du rhum dans les termes suivants :

« La dénomination de rhum ou tafia est réservée à l'eau-de-vie provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et de la distillation soit des mélasses ou sirops provenant de la

LES RHUMS

« fabrication du sucre de canne, soit du jus de canne à sucre, « non privé par défécation des principes aromatiques auxquels « les rhums et tafias doivent leurs caractères spécifiques. »

On remarquera que ces textes législatifs désignent le produit qui nous intéresse sous les deux noms de rhum ou tafia ; d'où vient cette double dénomination ? M. Maurice Monroux, vice-président du Syndicat des producteurs de rhum des Antilles, écrit sur ce sujet dans une étude récente publiée par le « Bulletin des producteurs de rhum des Antilles » :

« Le père LABAT, missionnaire dominicain envoyé aux Antilles « en 1692, fondateur de la Ville de « Basse-Terre », à la Guade-
« loupe, en 1703, consacre de longs chapitres, dans ses « Nou-
« veaux voyages aux îles d'Amérique », à la fabrication du sucre
« et de l'eau-de-vie de cannes.

« Il nous apprend que les sauvages appelaient cette eau-de-vie « Tafia » et que les colons la nommaient « Guildive ».

« Le mot « Tafia » est resté ; il est d'un usage courant aux An-
« tilles, à la Guadeloupe particulièrement. En France, comme
« nous le verrons plus loin, il a été consacré par la loi. Il semble,
« toutefois, que l'appellation « tafia » soit prise en général dans
« un sens péjoratif, pour désigner le produit vulgaire qui vient
« d'être fabriqué et qui est incolore. Un synonyme de tafia, peut-
« être plus élégant, mais de formation récente et qui n'a pas le
« mérite de nous venir des Caraïbes, est l'appellation « grappe
« blanche » usitée surtout à la Martinique.

« Quant au mot « Guildive », il a presque totalement disparu.
« On l'emploie encore parfois à la Réunion et à Haïti ».

Il faudrait citer tout ce qu'écrit M. Monroux au sujet du rhum ; il dit, en particulier :

« C'est un spiritueux d'un arôme exquis, aux effets bienfai-
« sants, capable de rivaliser avec les eaux-de-vie les plus fines
« de la production moderne ».

M. René Théry, directeur de « l'Économiste Européen », qualifie aussi le rhum de « liqueur exquise, aux qualités également « appréciées des gourmets et des hygiénistes » dans un Rapport général, monument considérable, qu'il a rédigé à l'occasion de la Semaine des rhums coloniaux, tenue à Paris du 6 au 10 décembre 1927, sous les auspices de l'Institut Colonial Français, avec le concours du Groupe de défense des rhums coloniaux, du Syndicat général des producteurs de sucre et de rhum des colonies françaises et des syndicats de négociants spécialisés dans le commerce de ce produit.

Tout a été dit déjà sur les qualités du rhum dans des documents trop récents pour qu'il soit nécessaire de le répéter ici ; un conférencier expert et habile dans l'art de la parole l'expo-

sera, dans la « Journée du rhum », de manière à y intéresser le grand public qui ne peut pas et qui n'a pas le temps de se livrer à la lecture de rapports toujours peu récréatifs.

Il fera apparaître, mieux que nous saurions le faire nous-mêmes, la valeur du rhum au point de vue gustatif, tonique, culinaire, thérapeutique.

Dans un Congrès comme celui qui nous occupe en ce moment, je pense qu'il est surtout utile de faire ressortir la place importante qu'il tient dans l'économie de certaines de nos colonies et dans leurs rapports avec la métropole ; au surplus quantité d'entreprises de ces colonies, exploitées par des Sociétés anonymes, sont, en fait, la propriété d'innombrables actionnaires répandus sur le territoire métropolitain qui y ont, par conséquent, un intérêt personnel immédiat.

D'autre part, la diffusion du rhum dans la consommation est réalisée par l'intermédiaire de nombreux commissionnaires français et d'un nombre considérable de négociants en gros et demi-gros et revendeurs de toutes catégories.

Les sociétés de transports maritimes, les manutentionnaires de nos ports ont aussi une part importante dans ce trafic, sans compter la fourniture de la futaille dont une grande partie sort des tonnelleres françaises.

Il s'agit donc d'un produit qui présente un intérêt général commun à la métropole et aux colonies et même un intérêt métropolitain très direct justifiant la place qui lui est faite à l'Exposition par l'organisation d'une *Journée du Rhum*.

* * *

Nous ne parlerons pas ici de la monoculture et de la polyculture et de la nécessité inéluctable pour certaines colonies de cultiver la canne ; c'est une question que nous avons traitée dans la note fournie à propos du sucre à la Section qui s'occupe des cultures communes à la métropole et aux colonies ; nous ne ferons pas ressortir non plus combien il est indispensable pour les sucreries de canne de pouvoir tirer parti de leur mélasse en faisant du rhum, quoique cela soit encore plus vrai à l'heure actuelle où le sucre est tellement déprécié qu'il laisse les cultivateurs et les fabricants en face d'une crise financière redoutable ; c'est une question qui a été exposée tout au long dans les documents antérieurs auxquels nous nous sommes déjà référés.

Nous ne ferons pas non plus l'historique de l'évolution de la production du rhum depuis la mise en valeur des Antilles et de la Réunion par les premiers colons jusqu'à ce jour, c'est encore un renseignement qu'on trouvera dans les mêmes rapports et

LES RHUMS

dans celui que nous avons présenté en 1909 au Congrès des anciennes colonies organisé par l'Union Coloniale française ; nous nous bornerons à indiquer l'importance de ce commerce pendant la dernière décade ; on en jugera par les tableaux ci-joints extraits des statistiques des douanes publiées par l'Agence générale des colonies (*voir tableaux pages suivantes*).

La production totale de rhum comprend évidemment aussi les quantités consommées dans les colonies mêmes dont nous n'avons pas le relevé mais qui sont importantes et qu'il faut ajouter aux chiffres ci-dessus.

Nous en tenant aux seuls envois sur France, ils ressortent comme suit des tableaux ci-contre :

en 1920..424.637	Hl. valant en douane	194.595.659	Frs.
» 1921..267.944	»	61.302.599	»
» 1922..506.537	»	119.221.007	»
» 1923..329.273	»	107.899.388	»
» 1924..422.918	»	195.274.262	»
» 1925..358.799	»	152.624.921	»
» 1926..395.214	»	187.858.469	»
» 1927..408.716	»	222.784.875	»
» 1928..402.774	»	256.763.949	»
» 1929..427.481	»	371.735.634	»
» 1930..statistiques non encore publiées.			

Il n'est pas sans intérêt de rechercher un renseignement analogue dans les chiffres publiés par l'Administration métropolitaine à l'entrée en France ; voici les chiffres donnés par les douanes pour le rhum mis en consommation (commerce spécial).

en 1921..147.702	Hl. valeur en douane	90.377.000	»
» 1922..380.499	»	211.454.000	»
» 1923..203.753	»	183.735.000	»
» 1924..212.743	»	267.973.000	»
» 1925..184.139	»	124.178.000	»
» 1926..230.346	»	229.815.000	»
» 1927..211.406	»	264.768.000	»
» 1928..245.439	»	321.298.000	»
» 1929..243.070	»	418.456.000	»
» 1930..199.387	»	319.819.000	»

Pour comparer utilement ces deux tableaux, il faut tenir compte de plusieurs éléments ; d'abord les statistiques des colonies donnent les quantités telles quelles, sans faire la distinction des degrés alcooliques divers (en général la richesse alcoolique du rhum au moment de son expédition¹ tourne aux environs de

1. Cette richesse alcoolique est ramenée, par addition d'eau au moment de la consommation, vers 40° à 45°.

DES COLONIES FRANÇAISES

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1920

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTAUX	
	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur
	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.
Guadeloupe	16.580.983	93.937.309	94.440	523.671	95	523	16.615.548	94.461.503
Martinique	21.862.001	87.162.295	577.316	2.259.325	10.053	42.533	22.449.370	89.464.153
Guyane	43.073	175.534	41	246	—	—	43.414	175.780
Réunion	3.500.816	11.890.001	715.925	2.325.755	1.621	4.681	4.218.212	14.620.617
Madagascar	—	—	—	—	—	—	—	—
Indo-Chine	476.840	1.430.520	—	—	328	984	477.158	1.431.504
	42.463.713	194.595.659	1.387.722	5.108.997	12.097	48.901	43.803.402	200.153.557

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1921

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTAUX	
	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur
	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.
Guadeloupe	9.012.842	26.702.241	93.748	300.348	691	2.171	9.107.282	27.004.760
Martinique	13.726.714	27.400.695	216.469	2.956.882	8.215	22.296	14.950.800	30.379.873
Guyane	1.091	5.881	251	1.255	36	180	1.370	7.316
Réunion	3.667.118	6.034.135	309.426	327.082	5.188	3.541	3.981.732	6.463.768
Madagascar	—	—	—	—	—	—	—	—
Indo-Chine	386.549	1.159.647	71	213	8.173	24.519	394.793	1.184.379
	26.794.375	61.302.599	619.965	3.585.780	22.303	53.207	28.435.977	64.941.096

LES RHUMS

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1922

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTAUX	
	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur
	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.
Guadeloupe	18.704.649	53.086.153	128.009	360.667	2.064	6.472	18.834.722	53.453.292
Martinique	25.617.455	54.543.231	72.004	199.327	5.086	16.912	25.694.545	54.759.410
Guyane	743	4.620	3	18	4	30	750	4.668
Réunion	5.354.952	8.662.372	348.998	308.394	2.074	3.067	5.605.124	8.973.833
Madagascar	450.756	1.352.268	—	—	—	—	450.756	1.352.268
Indo-Chine	524.121	1.572.363	—	—	351	1.053	524.472	1.573.416
	50.653.676	119.221.007	548.114	868.406	9.579	27.534	51.110.369	120.116.887

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1923

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTAUX	
	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur
	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.
Guadeloupe	11.250.976	49.364.666	131.748	559.780	1.706	4.930	11.384.430	49.929.376
Martinique	16.659.726	45.908.054	180.584	627.476	5.121	18.841	16.845.431	46.554.371
Guyane	498	3.324	135	1.050	78	598	711	4.972
Réunion	4.016.274	9.022.783	227.304	336.269	1.408	1.669	4.244.986	9.360.721
Madagascar	395.988	1.184.997	1	4	2	8	395.991	1.185.009
Indo-Chine	603.891	2.415.564	12	48	395	1.580	604.298	2.417.192
	32.927.535	107.899.388	539.774	1.524.627	8.710	27.626	23.475.847	109.451.641

DES COLONIES FRANÇAISES

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1924

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTAUX	
	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur
	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.
Guadeloupe.....	12.708.240	89.482.200	103.650	848.692	42	312	12.811.932	90.332.304
Martinique.....	20.976.644	77.974.376	201.273	493.522	10.084	33.923	21.188.001	78.501.621
Guyane.....	388.752	329.400	7	60	21	179	38.780	329.639
Réunion.....	6.344.449	19.925.665	573.708	1.016.020	6.137	8.357	6.924.294	20.950.042
Madagascar.....	1.224.715	3.674.447	12	36	—	—	1.224.727	3.674.483
Indo-Chine.....	649.029	3.888.174	—	—	165	993	649.194	3.889.167
	42.291.829	195.274.262	878.650	2.358.330	16.449	43.764	42.836.928	197.677.259

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1925

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTAUX	
	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur
	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.
Guadeloupe.....	12.229.797	56.681.108	113.370	564.365	47	205	12.343.214	57.245.768
Martinique.....	16.533.182	69.022.966	126.705	153.838	17.916	76.566	16.697.803	69.253.370
Guyane.....	72.664	240.086	130	1.040	10	173	72.804	13.241.199
Réunion.....	5.373.150	13.260.358	720.115	606.816	3.341	33.759	6.132.606	13.900.933
Madagascar.....	717.110	1.972.079	—	—	—	—	717.110	1.972.079
Indo-Chine.....	954.027	11.448.324	—	—	184	2.208	954.211	11.450.532
	35.879.930	152.624.921	960.320	1.326.059	21.498	110.911	36.917.748	154.063.881

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1926

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTALS	
	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur
	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Valeur
Guadeloupe	11.944.945	62.439.522	64.267	336.169	232	1.486	12.009.494	62.777.177
Martinique	20.076.812	89.438.517	242.466	1.141.933	24.416	110.377	20.343.694	90.690.287
Guyane	303.564	995.213	10	30	35	226	303.609	995.479
Réunion	5.379.369	19.297.032	1.941.931	2.454.324	549	594	7.321.849	21.751.970
Madagascar	792.939	2.378.817	—	—	—	—	792.939	2.378.817
Indo-Chine	1.023.796	13.309.348	24	312	151	1.963	1.023.971	13.311.623
	39.521.425	187.858.469	2.248.698	3.932.768	25.383	114.646	41.795.556	191.905.353

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1927

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTALS	
	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur	Quantités	Valeur
	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Frs.	Litres	Valeur
Guadeloupe	12.162.785	86.833.218	1.447	723.158	31.921	113.777	12.196.163	87.670.151
Martinique	19.244.917	94.480.923	141.448	686.680	10.877	58.935	19.997.332	95.436.538
Guyane	131.950	732.294	6	48	—	—	131.956	732.342
Réunion	7.156.000	27.289.556	1.000.000	3.813.500	—	—	8.156.000	31.103.556
Madagascar	1.187.228	3.561.934	—	—	—	—	1.187.286	3.561.934
Indo-Chine	988.695	9.886.950	—	—	1.551	15.510	990.246	9.902.460
	40.871.633	222.784.875	1.142.901	5.223.386	44.349	188.220	49.658.983	228.406.981

DES COLONIES FRANÇAISES

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1928

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTAUX	
	Quantités		Valeur		Valeur		Valeur	
	Litres	Frs.	Quantités	Frs.	Quantités	Frs.	Quantités	Frs.
Guadeloupe	12.162.785	86.833.218	1.447	733.158	31.921	113.775	12.196.163	87.670.151
Martinique	20.024.961	126.810.550	62.930	372.806	4.426	66.043	20.092.317	127.249.199
Guyane	144.500	818.872	13	117	259	3.060	144.772	821.989
Réunion	5.481.655	28.088.251	593.821	1.084.496	2.096	3.728	6.075.572	29.176.475
Madagascar	1.374.664	4.124.088	—	—	—	—	1.374.646	4.124.088
Indo-Chine	1.088.897	10.088.970	—	—	106	1.060	1.009.003	10.090.030
	40.277.462	256.763.949	658.211	2.190.577	38.808	787.666	40.892.491	259.131.932

RHUMS EXPÉDIÉS EN 1929

	SUR FRANCE		SUR COLONIES FRANÇAISES		SUR AUTRES PAYS		TOTAUX	
	Quantités		Valeur		Valeur		Valeur	
	Litres	Frs.	Quantités	Frs.	Quantités	Frs.	Quantités	Frs.
Guadeloupe	12.525.815	122.625.318	29.078	124.681	15	144	12.554.897	122.750.143
Martinique	19.595.554	187.671.898	208.670	1.033.240	55.035	225.920	19.859.359	188.931.058
Guyane	243.400	1.009.106	—	—	65	650	243.465	1.009.756
Réunion	7.781.657	45.812.561	677.734	1.404.754	864	1.606	8.460.255	47.218.921
Madagascar	1.485.797	4.457.391	—	—	—	—	1.485.797	4.457.391
Indo-Chine	1.115.936	10.159.360	—	—	189	1.890	1.116.125	11.161.250
	42.748.159	371.735.634	915.482	2.562.675	56.148	230.210	43.699.898	375.528.519

LES RHUMS

60°, le maximum admis à l'entrée en France par les règlements étant 65°) ; les douanes françaises, au contraire, établissent leurs statistiques sur les quantités réellement constatées par elles, c'est-à-dire après les déchets de route et de magasins, coulages, évaporations, etc... et en ramenant ces chiffres en alcool pur à 100°.

En outre, les statistiques vont, de part et d'autre, du 1^{er} janvier au 31 décembre de chaque année, de sorte qu'il y a des divergences dues aux marchandises *flottantes* et à celles qui sont au 31 décembre en *magasins de douanes* ou en *cours de débarquement*.

Il faut aussi tenir compte qu'une partie des rhums expédiés en France par les colonies y transite en vue de réexportation.

Quant aux valeurs elles sont déterminées sur des mercuriales qui sont différentes et qui, en dehors des fluctuations de prix dans l'intervalle des expéditions et des sorties d'entrepôt des douanes françaises, tiennent compte dans les colonies de frais dont l'Administration ne fait pas état.

Le rapport récent de M. Tournan, sénateur, sur le projet d'Office de l'alcool nous apprend que la consommation taxée et les emplois divers d'alcool de bouche, non compris les bouilleurs de cru par conséquent, s'établissent en ce moment et annuellement aux environs de 1.000.000 d'hectolitres exprimés en alcool pur parmi lesquels figure le rhum.

Cette constatation et les tableaux donnés ci-dessus montrent la place que le rhum tient dans l'économie générale de la France et spécialement dans celle de nos colonies et l'on peut se faire une idée du malaise que ces dernières subissent lorsque, comme en ce moment, une crise de prix vient les frapper et rendre l'écoulement de leur produit onéreux ; on imagine aussi combien elles sont sensibles aux mesures qui pourraient être prises à l'encontre du rhum.

La canne, étant, comme nous l'avons largement exposé déjà dans nos communications sur le sucre, la culture fondamentale, inéluctable de nos anciennes colonies, tout l'organisme social est atteint lorsque ses produits subissent une dépréciation ; c'est immédiatement une réduction de l'activité générale et des salaires payés aux ouvriers agricoles et industriels et au personnel avec, comme conséquence, arrêt du commerce et déséquilibre des budgets des colonies et des communes, et tous les risques sociaux qui en découlent.

Aussi ne saurions-nous trop insister auprès des pouvoirs publics pour que leur attention bienveillante ne cesse de se porter sur ces questions essentielles.

Et, quand nous parlons des pouvoirs publics, nous entendons

non seulement les administrations métropolitaines, mais aussi celles des colonies elles-mêmes et les conseils généraux qui, se laissant entraîner par des nécessités budgétaires, sont parfois portés à frapper les produits de la canne, sous diverses formes, de taxes fiscales insuffisamment étudiées et excessives dont le poids est une entrave au bon fonctionnement des exploitations, et vient ajouter aux difficultés économiques.

Malheureusement, en ce qui concerne la métropole et malgré tout l'intérêt que la France porte au développement de ses colonies, ce spiritueux est considéré par elle comme un concurrent quasiment indésirable pour les eaux-de-vie métropolitaines et, dans le cours des temps, comme aussi à l'époque du conflit entre les alcools d'industrie et les alcools de bouche, il lui a fallu toujours lutter pour maintenir la place qui lui est due dans cette dernière catégorie en raison de ses qualités naturelles.

Ce n'est pas sans difficultés et sans combats qu'on a pu, lors de l'élaboration de la loi du 31 mars 1903 (art. 23), faire classer le rhum dans la nomenclature des eaux-de-vie naturelles circulant avec des titres de mouvement blancs ; de même il a fallu une grande vigilance de la part des coloniaux et de leurs représentants au parlement pour faire exempter nos rhums de l'interdiction d'importation frappant les spiritueux étrangers édicté par l'art. 89 de la loi du 25 Juin 1920.

Et, malgré tout, alors que la culture de la vigne et des pommiers se développait librement et que la production d'eau-de-vie de vin et de pommes ou de fruits s'amplifiait à loisir, le Parlement, oubliant que la France avait provoqué l'inflation de production de rhum pendant la guerre et négligeant le principe de réciprocité de traitement de la métropole et de ses colonies, édictait le 31 décembre 1922 une limitation de l'entrée en franchise de nos rhums, l'excédent devant payer une surtaxe égale à celle que supporteraient les spiritueux étrangers pour lesquels l'interdiction d'importation serait éventuellement levée ; la quantité laissée libre (160.000 hectos exprimée en alcool pur), inférieure aux besoins, a bien été augmentée deux fois pour être portée à 200.000 hectos, mais il est encore question aujourd'hui, à propos de la mise au point du projet d'Office National de l'alcool, de frapper d'un impôt spécial tout ou partie de ce contingent, ou du rhum déjà surtaxé.

On a fait ressortir que la limitation des quantités de rhum apportées sur le marché avait été un bienfait pour nos colonies parce qu'elle avait mis un frein à une production exagérée et parce qu'elle avait eu pour conséquence une revalorisation du produit déprécié par cette production excessive ; on a dit que les coloniaux en ont tiré profit et qu'ils s'en sont accommodés,

en définitive, au point de désirer que ce régime soit maintenu jusqu'au 31 décembre 1939 ; c'est exact, toute limitation de production ayant, en principe, pour effet de relever ou de maintenir la valeur du produit, mais il faut encore faire la part des choses ; la valeur du rhum n'est pas la seule qui se soit élevée dans le même temps, et il en a été de même ; et c'était le véritable but poursuivi, de celle des autres eaux-de-vie naturelles, cognacs, armagnacs, kirschs, calvados, etc... dont elle est tributaire dans une large mesure, sans compter l'alcool neutre provenant de la vigne ou de la pomme et dont l'excès de production provoqué par cette valorisation contribue, avec la réduction de consommation, à la crise présente de dévalorisation de tous ces produits.

Devant cette crise, des coloniaux en arrivent même à considérer que leur rhum hors contingent doit être mis complètement à l'écart du marché, donnant ainsi un exemple de limitation de production auquel les métropolitains ne se sont pas encore pliés pour leurs propres spiritueux.

Et cette question des rhums hors contingent en fait apparaît une autre que nous avons déjà abordée plus haut : c'est celle des taxes perçues sous diverses formes dans les colonies, et, en particulier, sous la forme de droits de sortie.

Le régime financier de chaque colonie étant autonome la nature des impôts, leur assiette et leur taux varient de l'une à l'autre, et certaines colonies se trouvent charger les rhums de contributions moins lourdes que les autres ; il en résulte que l'application du régime du contingent peut ne pas avoir les mêmes conséquences partout ; alors que certaines colonies pourraient encore envoyer en France des rhums hors contingent frappés de surtaxe, donc de moindre valeur, les autres, handicapées par les impôts que ce produit supporte chez elles, sont mises hors d'état de le faire et subissent sur leur rhum contingenté, sans contre-partie, la dépréciation due à l'apport de marchandises des premières.

Il y a là une situation que les promoteurs du contingent n'avaient pas prévue, que la pratique et les circonstances économiques ont révélée et sur laquelle l'attention des pouvoirs publics mérite d'être appelée.

Le Gouvernement français serait bien inspiré aussi, dans une situation semblable, en rétablissant l'interdiction d'importation tant en France que dans nos colonies des 1.000 hectos de rhum de Cuba pour lesquels il a récemment levé cette interdiction.

Et rien ne dit que, si l'on n'y prend pas garde, un nouveau conflit ne s'élèvera pas quand arrivera l'échéance du régime actuel du rhum ; peut-être, à ce moment, les métropolitains (parmi lesquels nous trouvons encore aujourd'hui quelques esprits

pondérés) continuant à considérer les coloniaux comme des concurrents fâcheux, auront-ils au moins l'envie d'étendre la surtaxe à la totalité de nos rhums, leur fermant ainsi tout débouché rémunérateur en France. Il faut certainement avoir cette éventualité à l'esprit et se tenir prêt à y faire face, tout en formulant l'espoir qu'elle ne se réalise pas.

Il n'est peut-être pas nécessaire, dans une étude du genre de celle-ci, à laquelle nous désirons maintenir un caractère général éloigné de tout esprit particulariste, de souligner les difficultés innombrables qu'a soulevées le contingentement ; dès l'instant que la liberté est entamée il devient excessivement épineux de faire entre les ayants-droit le partage de ce qu'il en reste, car ce reste prend l'allure d'une sorte de privilège, accompagné d'ailleurs de charges dont on oublie facilement de tenir compte ; la répartition du contingent entre les colonies d'abord, la répartition intérieure dans chaque colonie ensuite, tant entre les fabricants de sucre qu'entre les distillateurs de jus de canne, a provoqué et provoque encore aujourd'hui des conflits bien compréhensibles et qu'on ne peut résoudre qu'à force de concessions pénibles et d'abandons d'intérêts légitimes exigeant de la part de ceux qui ont la charge de les régler une attention vigilante, en face de difficultés qui se renouvellent tous les jours et qui évoluent constamment. Nos législateurs reculent devant les difficultés d'un semblable travail en ce qui concerne la métropole, et il est intéressant de lire ce qu'en dit M. Tournan dans le si substantiel rapport qu'il a rédigé au mois de Juin dernier au nom de la Commission du Sénat chargée d'étudier le projet d'Office de l'alcool.

Nous ne saurions terminer cette étude sans ajouter quelques mots d'un sujet particulier.

Nous avons dit au début, en donnant la définition du rhum, qu'il fallait la chercher dans les décrets fixant les conditions d'application de la loi sur la répression des fraudes du 1^{er} août 1905.

C'est qu'en effet, de même que les producteurs de cet excellent spiritueux ont dû toujours batailler pour obtenir et conserver la place qui leur est due dans le régime législatif, administratif et économique des eaux-de-vie naturelles, de même il leur a fallu se tenir en éveil contre les sophistications dont il est l'objet.

Il est facile de mélanger quelques produits, extraits chimiques ou autres à de l'alcool neutre, ou de mélanger quelques parties d'un rhum fortement chargé en goût avec ce même alcool neutre ; on obtient ainsi un produit qui ressemble extérieurement à du

LES RHUMS

rhum mais qui n'en est pourtant pas, qui n'en a pas les qualités fondamentales, qui n'en contient pas les principes essentiels indéfinissables ; c'est un ersatz, qui procure un profit à son fabricant, mais qui trompe le consommateur et lui fait perdre le goût du rhum véritable, en même temps qu'il prend la place de ce dernier sur le marché et cause un préjudice moral et financier aux producteurs de rhum et aux commerçants qui exercent honnêtement leur négoce.

Les coloniaux ont été obligés de se défendre constamment contre cette fraude et ont pu faire reconnaître la justice de leurs revendications lors de l'élaboration et de la mise en application de la loi du 1^{er} Août 1905 à laquelle un de leurs délégués collabora, après la constitution en 1903, du Syndicat général des producteurs de sucre et de rhum, d'où la formule inscrite dans le décret du 3 septembre 1907 que nous avons mentionnée en tête de ce mémoire.

Mais les fraudeurs sont tenaces et ingénieux ; ce décret du 3 septembre 1907 leur avait malheureusement laissé la faculté de vendre des mélanges de rhum et d'alcool à la seule condition de les désigner sous le nom équivoque de « Rhum de fantaisie » et ils ne manquèrent pas d'en abuser ; aussi avons-nous, dans notre rapport au Congrès des Anciennes colonies de 1909, insisté pour que notre produit soit mis à l'abri de leurs manœuvres et nous avons formulé, entr'autres, les vœux tendant à :

« L'interdiction complète de l'emploi du mot « Rhum » dans la désignation de tout produit qui n'est pas du rhum pur.

« Au logement des rhums purs, ayant par conséquent droit à l'acquit blanc, dans des magasins séparés par la voie publique de ceux où sont logés les spiritueux qui n'ont droit qu'à l'acquit rose.

« A l'interdiction absolue de la fabrication et de l'introduction en France des essences propres à produire des imitations de rhum véritable ou à modifier son coefficient réel d'impuretés ».

La longue période de la guerre et de troubles économiques qui l'ont suivie ayant laissé au second plan les préoccupations de cet ordre, on dut y revenir ensuite avec l'appui vigilant des représentants des colonies au Parlement.

Il fallait bien pourtant arriver à donner aux producteurs de rhum la satisfaction qui leur était due ; en même temps que, par une entorse au principe de la liberté des échanges commerciaux entre la France et ses colonies dont nous avons parlé plus haut, les producteurs d'alcool de bouche métropolitains obtenaient une limitation de l'importation du rhum des colonies françaises (les rhums étrangers étant déjà prohibés), la loi du 31 décembre 1922 décida que :

« Il est interdit de désigner, d'exposer, de mettre en vente
« ou de vendre, d'importer ou d'exporter, sous le nom de rhum
« ou de tafia, avec ou sans qualificatif, ou sous une dénomination
« contenant les mots rhum, tafia ou leurs dérivés, tout alcool
« ne provenant pas exclusivement de la distillation soit du jus
« de la canne à sucre, soit des mélasses ou sirops provenant de
« la fabrication du sucre de canne.

« Seront punis des peines prévues à l'art. 1^{er} de la loi du 1^{er} août
« 1905 ceux qui fabriqueront, mettront en vente ou vendront
« des produits destinés à donner à des spiritueux les caractères
« organoleptiques ou les caractères chimiques d'un rhum ou d'un
« tafia ».

Cette nouvelle étape dans la lutte contre la sophistication ne découragea pas encore les fraudeurs ; la vente des simili-rhums étant interdite, même en les dénommant « rhums de fantaisie », des négociants imaginèrent de vendre malgré tout ces mêmes marchandises en les affublant de noms équivoques dans lesquels l'oreille percevait plus ou moins une consonnance analogue à celle du rhum.

Plus encore ; à défaut de surveillance sérieuse, les fraudeurs s'enhardirent à nouveau jusqu'à faire du rhum de fantaisie en l'appelant « Rhum » tout court.

Il faut dire que les méthodes d'investigation de l'Administration n'aidaient guère à la mise en application des prescriptions légales ; la Régie des Contributions indirectes, préoccupée surtout de percevoir des droits sur les quantités d'alcool consommées, sans faire de distinction sérieuse entre l'origine et la nature de cet alcool, ne se prêtait aucunement au contrôle nécessaire.

Les connaissances actuelles des Chimistes ne permettent malheureusement pas de fixer d'une manière certaine les éléments constitutifs, si subtils, du rhum, ou plus exactement leurs proportions extrêmement variables ; après des enquêtes et des analyses nombreuses faites par l'Administration de la répression des fraudes, à la demande et avec le concours du Syndicat général des producteurs de sucre et de rhum des colonies françaises, cette administration dut s'en tenir à imposer seulement une proportion minima d'éléments dénommés « non alcool » ou « impurétés », considérés comme constituant le « bouquet » spécial du rhum. C'est là un critérium très fragile, très incertain, susceptible même de faire supposer frelatés des rhums absolument authentiques.

Aussi, à défaut de procédés scientifiques sûrs, le Syndicat général des producteurs de sucre et de rhum a-t-il toujours réclamé un renforcement des contrôles administratifs et la surveillance

LES RHUMS

chez les négociants par l'établissement d'un compte spécial.

Les producteurs, tout en poursuivant les démarches en vue de l'organisation de ce compte spécial, demandèrent alors à l'Administration de la répression des fraudes, moyennant l'apport de fonds de concours, de charger plus spécialement un de ses inspecteurs de surveiller l'application des lois et de traquer les fraudeurs.

Un nouveau Syndicat, constitué plus récemment, sous le nom de « Syndicat des producteurs de rhum des Antilles », demanda qu'un second inspecteur fût affecté à cette surveillance.

Ces deux inspecteurs purent alors, à défaut de compte dont l'institution s'imposait, organiser un système de recherches qui permit de constater chez plusieurs négociants des sorties de rhum dépassant les quantités reçues par eux, ce qui constituait la démonstration de la fraude. Des procès-verbaux furent dressés aboutissant à des sanctions pénales et à des indemnités qui font réfléchir les commerçants peu scrupuleux.

Enfin, la loi du 16 avril 1930 vint donner aux producteurs de rhum et aux commerçants consciencieux, l'arme qu'ils réclamaient sous la forme des deux articles suivants :

Article 43.

« A partir de la promulgation de la loi de finances de l'exercice 1930-1931, les entrées et sorties de rhum (quantités et degrés) seront mentionnées dans une colonne spéciale distincte des autres spiritueux dont le contrôle sera soumis à toutes réquisitions aux agents des contributions indirectes et de la répression des fraudes qui vérifieront l'exactitude de ce compte et des existants dans les magasins. »

Article 44.

« Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, sous un nom quelconque, tous spiritueux mélangés, aromatisés, colorés ou non, même contenant un pourcentage de rhum ou tafia, présentant les caractères organoleptiques du rhum ou tafia, produit défini par la loi et dont il ne pourra être justifié qu'ils sont composés uniquement de rhums et tafias d'origine, réduits ou non, sans addition d'aucun autre spiritueux.

« L'emploi du rhum continue à être autorisé pour la préparation des compositions thérapeutiques, des élixirs et des liqueurs qui, en raison de leur présentation, de leur destination et de leur goût, ne peuvent être confondus avec le rhum ou tafia même réduit avec de l'eau. »

DES COLONIES FRANÇAISES

La mise en œuvre des prescriptions contenues dans ces articles ne se fait pas sans difficultés chez certains commerçants peu désireux de voir s'instituer un élément de contrôle gênant, voire même de la part de certains fonctionnaires qui croyaient, à tort du reste, y apercevoir un surcroît de travail ; mais elle s'organise petit à petit, et le travail des inspecteurs des fraudes s'en trouvera facilité, tout au moins dans le commerce de gros et de demi-gros, et les efforts que nous poursuivons, les uns et les autres, avec persévérance nous permettront certainement de conserver au rhum la place de choix qu'il peut revendiquer à bon droit et qui constitue un des éléments indispensables de la vie économique de certaines de nos colonies.

*
* *

La Journée à l'intention de laquelle la présente note est rédigée a un caractère national.

Il semble pourtant difficile, parlant de rhum, de ne pas effleurer les rapports avec les autres nations ; une certaine quantité de nos rhums trouve en effet son placement dans divers pays où ils sont appréciés, mais là aussi nous nous trouvons en présence de produits d'imitation, de mélanges contre lesquels la lutte commerciale devient très difficile ; nous ne parlons pas, bien entendu, des rhums naturels qui ont droit aux mêmes égards que les nôtres.

Il serait désirable que, dans ces pays, la définition du rhum fût la même que chez nous et que des mesures de protection et de surveillance y fussent instituées comme elles l'ont été ici.

Et puisqu'il faut conclure par des vœux, nous proposons que les suivants soient soumis à la ratification du Congrès :

1^o Qu'un esprit de justice et d'équité et de respect des droits de nos colonies régie leurs rapports avec la France continentale ;

2^o Que, dans le cas de toute modification ou organisation du régime de l'alcool d'industrie ou de l'alcool naturel, il soit fait état que le rhum subit déjà les entraves du contingentement et qu'on ne lui fasse supporter aucune charge ou contribution nouvelle ;

3^o Que les administrations des contributions indirectes et de la répression des fraudes appliquent sévèrement les mesures destinées à protéger le rhum naturel contre les sophistications ;

LES RHUMS DES COLONIES FRANÇAISES

4° Que l'interdiction absolue d'importation de rhum étranger en France et dans nos colonies soit rétablie ;

5° Qu'un accord intervienne avec les pays étrangers pour l'adoption d'une définition unique du rhum aussi stricte que celle édictée par les lois et règlements français et pour la répression des fraudes dont ce produit est l'objet.

B. — SECTION SPÉCIALE
DE LA CULTURE, DU TRANSPORT
ET
DU COMMERCE DE LA BANANE

D. A. 7

LA BANANE

QUELQUES ASPECTS DE LA QUESTION

Par Mr. le Professeur PERROT
de l'Académie de Médecine

La Société des Experts-Chimistes a, depuis quelque temps, retenti des échos d'une discussion assez vive concernant les qualités alimentaires de la banane et, il me semble, que la question doit être ramenée à son plan naturel.

Comme il arrive toujours en pareille circonstance, partisans et adversaires ont, me semble-t-il, un peu exagéré la valeur de leurs arguments.

Ignorée de la masse ou à peu près, il y a moins de trente années, la Banane a conquis sur le marché une place sans cesse grandissante, et s'ils est parfaitement exact que certaine publicité, en accordant à ce fruit et à sa farine une valeur alimentaire exagérée et partant dangereuse en diététique, il n'en est pas moins vrai, que cette raison est insuffisante pour en décrier, de façon par trop vive, l'usage normal.

Avec les uns, je dirai que le fait de vouloir considérer la banane comme un aliment complet de digestibilité facile, qui serait à recommander dans la suralimentation des enfants et des débiles, est une faute grave,

Il est avéré, d'autre part, que la banane est en France d'ordinaire consommée insuffisamment mûre. On offre, sur certaines tables de famille, et surtout dans les restaurants, des fruits immangeables, parce que trop verts. Le fruit, même jauni, est indigeste et presque sans saveur. La banane doit être consommée quand elle passe au jaune brunâtre et qu'apparaissent des taches de blétissement, qu'il ne faut pas confondre avec des débuts de moisissement, bien entendu. Il faut ajouter, qu'à maturité incomplète, c'est-à-dire quand l'amidon n'est pas en partie transformé en sucre, la banane ne devient un aliment convenable qu'après cuisson, sous forme de beignets, de compote, de gâteaux cuits avec du riz, etc.

Il faut ajouter toutefois que toutes ces formes sont encore bien préférables si le fruit est suffisamment mûri.

Je ne voudrais retenir des controverses entendues qu'une chose, c'est que chacun des auteurs a évidemment traité la question de bonne foi à son point de vue ; mais je ferai remarquer que si l'on trouve dans les fèces de l'amidon non digéré, cela n'a rien de surprenant, car n'en est-il pas de même avec bien d'autres aliments amylacés de consommation courante et de valeur indiscutée !

Un argument cependant mérite aussi d'être retenu et combattu : c'est que la banane étant un produit étranger, il y avait lieu de combattre l'engouement que semblait manifester la masse populaire, en faveur de sa consommation, et dont le résultat provoque l'exportation de capitaux importants.

Certes, actuellement, la banane est fournie par nos coloniaux dans une proportion insignifiante, mais il n'en est pas moins vrai que sa culture s'étend un peu partout dans nos possessions, telle que la Guinée française, qui en donne déjà plus de 9.000 tonnes. La Côte d'Ivoire, le Dahomey et Madagascar ont déjà fait des efforts méritoires pour sélectionner des races intéressantes et qu'enfin, l'on compte sur ce produit pour atténuer à la Guadeloupe, la crise aiguë de la canne à sucre.

Il serait fort inopportun de concourir à paralyser un effort qui s'annonce comme productif ; il ne faut pas oublier que l'obligation du transport des bananes peut seule entraîner la construction de bateaux à cale et compartiment réfrigérés, qui permettront également le trafic de bien d'autres denrées périssables alimentaires (viandes, fruits tropicaux, etc.) ; d'autre part cette exportation vers nos possessions lointaines entraînera par réciprocité des avantages énormes en favorisant l'exportation métropolitaine.

En résumé, c'est encore dans ce cas, la publicité malsaine à qui doit être imputé le danger signalé, c'est-à-dire, de laisser croire à la mère de famille ou au malade débilité, qu'on peut, comme on l'a malheureusement écrit, remplacer un bifteck par une ou deux bananes.

Comme les autres fruits, la banane est un adjuvant intéressant, un supplément de ration, qui cependant apporte lui aussi certaines vitamines utiles, mais qui ne doit, en aucun cas, être considéré comme étant un aliment complet.

Une publicité de bon aloi n'aurait jamais dû dépasser cette limite, et nous n'aurions pas à assister à un débat dont la Société des Experts-Chimistes n'est peut-être pas le milieu choisi. La publicité, en matière d'hygiène alimentaire et en thérapeutique, devrait être rigoureusement réglementée et surveillée, mais c'est aux Pouvoirs Publics qu'appartient la répression en pareille matière.

Cette société technique n'a à s'occuper que de la question de savoir si un aliment vanté pour sa teneur en farine de bananes, est conforme aux déclarations de son fabricant et c'est à la médecine de régime qu'il appartient d'établir les conditions de sa consommation.

Laissons manger en paix la banane ; félicitons-nous de ce que les Experts, qui composent la Société, aient cru devoir signaler aux médecins le danger d'une exagération dans la publicité. Souhaitons encore une fois que les Pouvoirs Publics se préoccupent de la Santé publique, en réglementant la publicité, car, excellente en elle-même, et même indispensable pour faire connaître les bons produits, elle peut aussi, par des déclarations mensongères, devenir préjudiciable à l'individu et à la Société, qu'il devient dans ce cas nécessaire de défendre contre l'abus.

Félicitons-nous enfin de la controverse qui s'est élevée dans ce milieu scientifique, elle montre que rien de ce qui touche aux intérêts généraux de l'hygiène individuelle et sociale, ne saurait le laisser indifférent.

NOTE SUR LA BANANE

Par Mr. Maurice RONDET-SAINT

Directeur de la Ligue Maritime et Coloniale française

Il n'y a pas tant d'années que la banane était encore, chez nous, un produit de luxe. On ne trouvait guère ce produit savoureux que chez quelques rares spécialistes de produits exotiques. Il a suffi de quelques lustres pour que la banane devienne une des bases de l'alimentation mondiale.

Vous aurez une idée de ce que cette assertion n'a rien d'excessif, quand je vous aurai dit que deux flottes consacrées à ce trafic, sous pavillon américain ou anglais, l'une l'United Fruit Co, la « Yuneit » comme disent les Américains ; l'autre, la Elders Fyffes, comptent à elles deux un tonnage global de 600.000 tonnes.

Les producteurs américains ont, depuis longtemps, jeté leur dévolu sur l'Europe et ils ont fixé leur centre principal d'action et de répartition, l'Angleterre exceptée, à Rotterdam, d'où leurs expéditions rayonnent sur toute l'Europe et le centre de l'ancien Continent.

Les Américains ont exercé, dans toute la mesure de leurs moyens, leur emprise économique sur le nord de l'Amérique du Sud et sur l'Amérique centrale. Il n'est pas exagéré de dire qu'il y a eu une solidarité étroite et manifeste entre leur action politique dans cette partie du monde et les immenses plantations de bananes, représentant des régions entières, qu'ils y possèdent.

L'autre fournisseur de l'Europe est l'archipel des Canaries, en beaucoup moindre quantité, mais que sa proximité des ports de l'Europe occidentale favorise.

Voici longtemps déjà que de vaillants pionniers, d'entrepreneurs capitalistes, se sont préoccupés du rôle que peuvent et doivent jouer nos Colonies dans cet énorme mouvement, lequel se traduit, en ce qui nous concerne, par quelques 5 ou 600 millions d'achats annuels. On conçoit, dès lors, que si nos territoires coloniaux pouvaient substituer de la banane française à la banane étrangère, ce

serait, sur un point tout au moins, un considérable adjuvant apporté à notre activité économique en territoire français.

Cet effort est seulement à son début. Il s'est surtout implanté en Guinée Française, sur la Côte d'Afrique, où les affaires bananières représentent déjà une affectation de 40 à 50 millions. Un port spécialement aménagé pour ce trafic est en voie d'exécution à Conakry, la si jolie capitale de la Guinée.

Au fur et à mesure que se développera la culture de la banane dans nos colonies, il est vraisemblable que la Côte d'Ivoire, cette perle de nos possessions ouest-africaines, et si riche déjà par sa culture du sisal et du cacao, deviendra, à son tour, un vaste champ d'action de cette production, alimentant ainsi notre pays : Jusqu'au moment où il nous sera possible de devenir, à notre tour, les fournisseurs de l'extérieur, grâce à l'entrepôt en zones franches dans nos ports ; ces zones franches dont, faut-il espérer, le projet de loi Candace, enfin voté, va doter notre pays, demeuré, aujourd'hui, presque le seul à être privé de ce puissant instrument économique.

Et ainsi se trouvera réalisé, dans un compartiment tout au moins, le programme que s'est tracé la Ligue Maritime Coloniale française, et qui peut se résumer ainsi :

La mise en valeur de nos colonies par leur aménagement et par des interventions agricoles, commerciales, industrielles, solidement assises et judicieusement menées.

Production permettant à la métropole de s'affranchir du lourd tribut qu'elle paie en tant de domaines, aux marchés étrangers, pour des produits dont nos colonies pourraient et devraient nous alimenter.

Entrepôt en zones franches de toutes ses productions agricoles, minérales, matières premières de toutes natures et qui doivent nous classer au premier plan des maîtres des marchés mondiaux.

De ces matières, nous devons devenir les marchands dans le monde et apporter ainsi à notre pavillon un des éléments les plus propres à maintenir son rang parmi les grandes flottes de commerce.

Est-ce à dire que nos Colonies ne soient point déjà arrivées, aussi bien celles dites « nos vieilles colonies » que les plus nouvelles incorporées à l'entité française, à un large degré d'exploitation, puisque, comme le rappelait si bien, l'autre jour, M. le Président du Conseil, c'est 34 milliards de commerce général qu'a, en dépit de la crise, la fierté de pouvoir mettre à son actif la France d'outre-mer.

Devant un tel et si beau résultat, comment peut-il se trouver encore des gens pour dire que le Français n'est pas colonisateur, alors que, je vous le dis pour l'avoir vu de mes yeux, sur le globe entier, la France est la première nation colonisatrice du monde, tant par ses méthodes que par ses résultats.

Et c'est pourquoi la formule de la plus grande France, c'est-à-dire de notre pays joint à ses possessions d'outremer, fait bien paraître, non point comme une énonciation platonique mais comme une réalité, cette Nation de 100 millions d'habitants dont notre glorieux Mangin avait proclamé la formule si belle, si vraie aussi.

LA QUESTION BANANIÈRE A LA GUADELOUPE

Par Adrien LE PAGE,

Capitaine de frégate de réserve

La Guadeloupe, située aux environs du 15^e degré de latitude nord et du 63^e degré de longitude ouest, à la même hauteur que les îles du Cap Vert, la Jamaïque et le Honduras, se trouve dans des conditions climatologiques particulièrement favorables à la culture de la banane.

De fait, la banane semble avoir existé depuis fort longtemps en Guadeloupe. Le rédacteur de la présente note, en feuilletant, au Cabinet des Estampes de la Bibliothèque Nationale, un vieil album des plantes de la Guadeloupe dessiné par un moine, peu de temps après la découverte, y a en effet trouvé un bananier admirablement représenté dans toutes ses parties.

La culture du bananier, employé surtout comme abri dans les caféières et les cacaoyères est donc, tout naturellement, familière à un grand nombre d'agriculteurs de la partie la plus élevée de l'île, appelée Guadeloupe proprement dite où de grandes superficies semblent devoir se prêter particulièrement à cette culture.

L'île de la Guadeloupe est, en effet, plutôt un archipel ; elle est séparée par un bras de mer appelé Rivière Salée, en deux parties absolument dissemblables. A la Grande Terre, de formation madréporique, les hauteurs ne dépassent pas 150 mètres, l'eau fait défaut en maints endroits et le terrain n'est guère exploitable que pour la canne à sucre et le coton.

L'autre partie, au contraire (La Guadeloupe proprement dite), qui a la forme d'une ellipse est de formation volcanique, très montagneuse ; les sommets sont d'une altitude de 1.000 à 1.200 mètres. Cette partie de l'archipel est couverte en presque totalité de forêts où les terrains d'une grande fertilité n'ont jamais été exploités en aucune façon.

La chaleur y est tempérée et humide. Les maxima moyens ne

dépassent pas 35° et les minima oscillent entre 20 et 22°, ces données étant, d'ailleurs, tirées de moyennes générales et variant sensiblement avec l'altitude.

Le climat est tempéré par deux brises régulières également chargées d'humidité : celle de la mer qui souffle depuis le lever jusqu'au coucher du soleil, et celle de la terre qui commence à souffler au coucher du soleil et dure toute la nuit.

Deux saisons partagent l'année : l'une plus fraîche et relativement plus sèche, de décembre à mai ; l'autre, plus chaude et plus humide de juin à novembre, époque où il pleut très abondamment. Ces deux saisons ne sont pas extrêmement sensibles et on enregistre seulement une différence de quelques degrés.

Le régime des vents est, en général, régulier. La Guadeloupe est placée dans le courant des alizés, allant de l'Est à l'Ouest. L'île étant elle-même orientée du sud au nord, la chaîne des montagnes qui la couvre suivant la même direction, tout le versant ouest de l'île se trouve à l'abri du vent.

La pente allant du sommet de la chaîne centrale à la mer est à peu près régulière et coupée de plateaux souvent très étendus, et offrant de grands avantages pour toutes les cultures. Pour aller, par exemple, de Basse-Terre à Saint-Claude, soit une distance de 7 kilomètres environ, il faut gravir une altitude de 500 mètres. Toute cette portion de terrain, à partir de 150 mètres d'altitude est plantable en bananiers.

On peut pratiquement compter que, sur le versant ouest de l'île, il y a une bande de terrain de 7 à 8 kilomètres de large sur 40 kilomètres environ de longueur qui serait très favorable à la culture faisant l'objet de ce rapport. Enfin, un grand nombre de petits cours d'eau, descendant des montagnes sont facilement captables pour l'irrigation des plantations si besoin était.

En résumé, les conditions que présente la Guadeloupe au point de vue de la culture bananière, sont les suivantes : grandes superficies disponibles, climat convenant admirablement à cette culture, eau en quantité abondante.

Quelle est, en regard de ces conditions exceptionnellement favorables qui ont fait dire de la Guadeloupe qu'elle est une immense bananeraie inexploitée, la situation actuelle de la culture de la banane dans l'île.

* *

On peut considérer trois périodes dans l'histoire du bananier en Guadeloupe, du moins dans l'histoire contemporaine : première période avant 1921 ; deuxième période de 1921 au cyclone du 12 septembre ; troisième période : après le cyclone.

Avant 1921, le bananier n'était pas l'objet d'une culture spéciale. Il était surtout abondant dans les plantations de caféiers et de cacaoyers, où on l'employait comme abri temporaire. On ne faisait pas, alors, une très grande attention au choix des variétés ; il suffisait que le fruit fût comestible. Même les moins bonnes qualités étaient conservées dans les plantations en vue de l'alimentation du bétail.

En 1921, une active propagande fut entreprise dans la colonie, en vue de l'exportation de la banane. Comme variété, le choix se porta sur celle dite « poyo » parce que ce fruit, excellent par lui-même, est pourvu d'une peau épaisse que lui permet de supporter un long voyage.

On commença donc à s'occuper plus spécialement de cette variété qui, peu à peu, remplaça les autres dans les plantations de caféiers et de cacaoyers. Même quelques plantations particulières de bananiers furent entreprises, assez timidement en raison du manque de moyens de transport. Le résultat n'en fût pas moins que l'exportation de la banane passa de 40.000 kilogs en 1913 à 514.000 kilogs en 1923 et 1.400.000 kilogs en 1927.

Vint le cyclone du 12 septembre 1928. Toutes les cultures furent plus ou moins atteintes ; mais alors que les arbres furent mutilés, brisés, souvent même arrachés, les plantes herbacées, telles que le bananier, furent simplement couchées et sectionnées au sommet. Un mois après le cyclone, presque tous les bananiers reprenaient leur végétation. Alors, dans les plantations de cacaoyers ou de caféiers, on s'empessa de remplacer les manquants par le poyo d'autant plus que le mauvais état des cultures vivrières, après la catastrophe, incitait encore davantage à développer une culture dont le fruit peut contribuer très utilement à l'alimentation et dont le revenu est pour ainsi dire immédiat.

Depuis le cyclone, les plantations bananières se sont considérablement développées dans la Guadeloupe proprement dite.

Il y a environ un an, M. le Gouverneur de la Guadeloupe, en réponse à une demande de renseignements du Département des Colonies sur la situation de la culture bananière, après consultation des différents organismes intéressés, chambres de commerce et d'agriculture, groupements de producteurs et exportateurs, et en tenant compte de la non concordance absolue des indications obtenues, exprimait l'avis que la colonie, dès cette époque, pouvait exporter mensuellement un minimum de 30.000 régimes. « Les besoins futurs en tonnage, ajoutait-il, sont impossibles à chiffrer. Si le commerce d'exportation est facilité, la production actuelle sera triplée en moins de trois ans, peut-être quintuplée, même décuplée par l'extension des nouvelles cultures, sous réserve de l'aménagement des voies intérieures. » Dans le courant du seul mois de novem-

bre 1930, 50.000 régimes ont pu être exportés sur la Métropole et, d'après des renseignements récents, il n'est pas exagéré de penser que l'exportation pourrait se poursuivre au même rythme et augmenter ensuite très rapidement. Un groupement de planteurs qui est loin de comprendre la totalité des producteurs de bananes, et qui n'englobait pas, du moins jusqu'en ces derniers temps, les plus gros propriétaires de bananeraies, a passé avec un exportateur des contrats par lesquels il lui assure de mars à juin 1931 la fourniture de 30.000 régimes tous les 45 jours et à partir de juin, 60.000 régimes tous les 45 jours. Enfin, il résulte des renseignements publiés par la *Revue Agricole*, organe du service de l'Agriculture de la colonie, que, du 1^{er} janvier au 14 novembre 1930, il a été exporté 2.134.302 kilogs de bananes, représentant plus de 100.000 régimes et que la production annuelle peut être évaluée à 700.000 régimes, dont 400.000 fournis par la seule région de Basse-Terre.

Il ne faut pas se dissimuler, néanmoins, que le développement de la culture bananière en Guadeloupe reste fonction de la réussite ou de l'échec des essais d'exportation en grandes quantités qui sont ou seront entrepris.

Tant que les producteurs, en effet, n'auront pas la certitude absolue de voir enlever toute leur production de régimes « marchands », il serait évidemment imprudent de leur part, de développer excessivement leurs plantations, au risque de se voir dans l'obligation de laisser les fruits pourrir sur place.

C'est donc la question du fret qui est primordiale en l'occurrence et c'est cette question qui a, depuis des années, retardé et, il faut bien le dire, empêché le développement normal d'une culture qui devrait pouvoir très rapidement constituer, pour la colonie, une source importante de richesse.

En dépit des efforts des planteurs, puissamment aidés et constamment soutenus par leurs représentants parlementaires, il a été impossible, jusqu'ici d'intéresser au trafic des bananes les compagnies de navigation françaises, même subventionnées, qui pratiquent régulièrement la ligne des Antilles. Tout ce qu'il a été possible d'obtenir, c'est que la Compagnie générale Transatlantique soit mise dans l'obligation de réserver, au départ de Basse-Terre un certain creux de tonnage, sur chacun de ses navires pour l'embarquement de caisses de bananes. Les producteurs ont ainsi la faculté d'expédier, dans des conditions, d'ailleurs défectueuses, une partie, malheureusement trop réduite de leur production. On peut aisément en juger, par les chiffres du tonnage réservé par la G. G. T. aux bananes des Antilles (Guadeloupe et Martinique réunies).

A LA GUADELOUPE

Paquebot	« Guadeloupe ».....	1.056 mc.
»	« Cuba ».....	1.870 mc.
»	« Pérou ».....	327 mc.
»	« Pellerin de Latouche ».....	420 mc.
»	« Flandre ».....	422 mc.

Ces espaces, de l'avis même du Ministère de la Marine Marchande sont tout à fait insuffisants.

Après le cyclone, il fut question de prévoir, sur la dotation en prestations en nature accordée à la Colonie et remboursable en 30 ans sans intérêts, la fourniture d'un ou même deux navires fruitiers spécialement aménagés.

C'eût été, sans doute, une excellente solution ; les planteurs auraient eu, en effet, le temps de développer leurs plantations pendant la durée de la construction du ou des navires, et l'on aurait pu sortir enfin du cercle vicieux « *pas de bananes tant qu'il n'y aura pas de navires pour les transporter ; pas de navires tant qu'il n'y aura pas assez de bananes pour les remplir* ».

L'idée qui devait naturellement prévaloir, en ce qui concerne les navires fruitiers à construire au titre des prestations était que la Colonie les ayant acquis les rétrocéderait à la Compagnie subventionnée ou les lui céderait tout au moins en gérance.

La Compagnie consultée, déclara qu'elle envisageait l'emploi de deux navires, d'un déplacement d'environ 13.000 tonnes chacun, ayant une vitesse en service de 13 nœuds et un volume utilisable, pour bananes, de 5.000 mètres cubes, correspondant à 25.000 régimes. Elle paraissait, après étude, s'être arrêtée à l'emploi de cales simplement ventilées, munies des derniers perfectionnements connus dans ce système. Elle évaluait approximativement le prix de chaque navire à 25 millions. La traversée devait être faite en 13 jours environ.

La Compagnie se serait engagée, dans ces conditions à garantir un voyage par mois, pourvu qu'elle fût assurée de recevoir un minimum de régimes à déterminer d'accord avec les Colonies. Si ce minimum n'était pas atteint, les paquebots du service normal devaient seuls être affectés au transport du tonnage offert et la Compagnie se réservait la faculté d'employer les navires spéciaux sur une autre ligne.

Les planteurs et chargeurs de la Colonie, d'accord avec la majorité du Conseil Général et les représentants parlementaires, présentèrent, à ce projet de graves objections.

Il ne leur semblait ni régulier, ni raisonnable, qu'une compagnie pût acquérir en propre, aux conditions exceptionnelles d'utilisation des prestations allemandes, accordées par la loi de Finances du 31 décembre 1928 à la Colonie elle-même, et sous la

caution de celle-ci, des cargos sur lesquels la Colonie n'aurait plus à peu près aucun droit ni aucun contrôle, qui pourraient être notamment déroutés et utilisés à d'autres fins qu'au transport des bananes de la Guadeloupe.

A cet égard, ils faisaient observer que la Compagnie réclamait des cargos de 13.000 tonnes, avec un volume utilisable pour bananes de 5.000 mètres cubes seulement et prévoyait d'ores et déjà la substitution éventuelle, à ces cargos aménagés, beaucoup trop grands, de paquebots non aménagés, dans le cas où un minimum de chargement ne serait pas atteint à la Guadeloupe.

En définitive, ils concluaient que la Guadeloupe voulait des cargos fruitiers à elle ou tout au moins pour elle, à sa taille, à ses besoins, à ses desseins et non à ceux de la Compagnie.

La question ayant été posée à la Compagnie sous cette nouvelle forme, celle-ci déclara qu'il ne lui paraissait pas possible d'importer les bananes des Antilles en France au moyen de cargos exclusivement destinés au transport des fruits.

« La mise en service de tels navires, disait la Compagnie, laisserait un déficit considérable à la charge de l'armateur. Le faible tonnage des unités à prévoir, le volume important qu'occupent les bananes sous un poids relativement léger, l'absence de chargements analogues au retour, *l'incertitude qui règne encore quant à la capacité de production de la banane aux Antilles* constituent des facteurs qui rendent impossible, à notre sens, l'exploitation rationnelle de navires uniquement bananiers.

Nous demeurons donc convaincus que le transport des bananes de la Guadeloupe en France, n'est économiquement possible qu'au moyen de cargos importants, susceptibles de recevoir en même temps d'autres marchandises, rhum, sucre, café, notamment. »

Une fois de plus, le « cercle vicieux » se refermait ; et chose plus grave peut-être la Compagnie subventionnée exprimait son peu de foi dans l'avenir de la culture bananière en Guadeloupe. Voyons si une opinion aussi pessimiste est réellement fondée.

Les planteurs et exportateurs de la Guadeloupe, abandonnés pour ainsi dire, à eux-mêmes, n'en persévérèrent pas moins à rechercher les moyens d'écouler leurs fruits vers la Métropole. En désespoir de cause, ils durent s'adresser à des affréteurs étrangers qui acceptèrent de dérouter sur Basse-Terre, certains de leurs navires spéciaux faisant le transport des bananes de l'Amérique Centrale.

Ces navires chargeaient les bananes en vrac, mode de transport qui n'avait pas été jusque-là employé en Guadeloupe où tous les envois se faisaient en caisses. L'expérience fut tentée

Au premier voyage, et malgré les difficultés inhérentes à un premier essai, 8.000 régimes environ furent chargés à Basse-Terre sur un de ces navires, aux risques et périls des planteurs et transportés en vrac à Hambourg dans une cale refroidie et aérée. L'essai fut concluant et les bananes arrivèrent en si parfait état que les Commissionnaires allemands qui avaient servi d'intermédiaires pour l'opération, continuèrent le trafic, cette fois à leurs propres risques, achetant ferme et payant, sur place, les régimes qu'ils embarquaient pour leur compte sur des navires spéciaux déroutés vers Basse-Terre. Cette expérience qui a duré du mois de juillet au mois de novembre à raison d'un voyage par mois, bien qu'elle n'ait permis l'enlèvement que d'une partie de la production bananière n'en a pas moins permis de prouver deux choses :

1^o Que la banane de la Guadeloupe est transportable en vrac, dans les mêmes conditions que toute autre, sur des navires munis d'installations appropriées.

2^o Que, malgré les moyens rudimentaires existant pour l'embarquement à Basse-Terre, un navire peut y prendre rapidement un chargement important. La dernière fois, en effet, 8.000 régimes environ, y ont été chargés en 5 heures. L'expérience a eu cet autre résultat heureux que les planteurs, voyant venir à eux les navires ont, immédiatement, développé leurs plantations.

Dans le même temps que se poursuivait cet essai, et concurremment avec lui, une autre tentative était faite pour enlever vers la France des bananes de la Guadeloupe. Cette fois, c'était encore par le moyen de navires étrangers mais affrétés par un groupe français du Havre. Les navires employés étaient simplement ventilés. Pour cette raison, ou peut-être parce que les régimes avaient été cueillis trop mûrs, l'expérience ne donna pas tous les résultats escomptés et fut encore une fois, interrompue.

Une autre tentative, dont il a été fait mention plus haut est actuellement en cours. Un groupement français aurait passé, avec des planteurs, des contrats prévoyant de mars à juin l'enlèvement de 30.000 régimes tous les 45 jours, à partir du mois de juin de 60.000 régimes tous les 45 jours. Ce groupement se serait assuré, pour le transport des fruits, le concours de la Leyland Line qui dérouterait régulièrement, sur Basse-Terre, ses navires spéciaux faisant le transport des bananes de Colombie et réserverait aux bananes Guadeloupéennes, à chaque touchée, une cale refroidie et aérée, d'abord, et ensuite plusieurs si l'essai réussit.

Le Groupement transporteur achèterait les bananes sur place, le transport et la vente en France restant à ses risques et périls.

Il se serait, en outre, engagé à construire avant fin juin à la Pointe à Pitre, un entrepôt isothermique pour la conservation des bananes en attente de chargement, dont le ramassage serait fait en utilisant des chalands remorqués, passant à jours fixes en divers points de la Côte sous le Vent qui dessert les principaux lieux de production. Le même groupement aurait, dès maintenant, des contrats pour l'écoulement, en France, des bananes ainsi transportées.

Cette tentative sera-t-elle couronnée de succès ? Il faut l'espérer. Mais, même si elle devait échouer pour des raisons qu'il est impossible de prévoir, il n'en resterait pas moins que la banane existe en Guadeloupe, en quantités déjà importantes, qu'elle peut s'y développer dans des proportions considérables, que le fruit est transportable dans de bonnes conditions, qu'il y a, en France un marché certain pour la banane Guadeloupéenne, celle-ci, quoi qu'en disent des détracteurs qui ne sont pas tous désintéressés, étant excellente lorsqu'elle a été cueillie et transportée dans de bonnes conditions.

Toutefois, en raison, surtout, de l'incertitude dans laquelle les planteurs sont toujours restés à l'écoulement des fruits, la culture a dû se faire jusqu'ici, trop souvent, aux moindres frais et n'a pu être intensifiée comme en d'autres régions par l'emploi d'engrais appropriés. Les régimes sont ainsi, parfois, irréguliers, et, ne se présentent pas pour la vente aussi bien qu'il serait possible.

Mais c'est là une question qui peut être facilement et rapidement résolue par la propagande. Il semble bien d'ailleurs que même les régions qui, comme les Canaries, sont arrivées à une sorte de standardisation du régime auraient intérêt à serrer de plus près la question des engrais, en s'inspirant des si intéressantes conclusions auxquelles a été conduit M. le Professeur Perrot dont les travaux font autorité en la matière, conclusions qu'il importe également de diffuser largement, dès maintenant, dans nos colonies bananières, afin que les planteurs puissent connaître les conditions nécessaires, non seulement pour parvenir à un développement normal des plantes et des fruits, mais encore pour fournir à la terre les éléments indispensables faute desquels, elle arrivera très vite à s'épuiser.

PERSPECTIVES D'AVENIR.

On estime généralement que sur le versant ouest de la Guadeloupe, il y a une bande de terrain de 7 à 8 kilomètres de large sur 40 kilomètres de longueur, environ, qui serait très favorable

à la culture de la banane. En admettant que les accidents de terrain rendent inutilisable la moitié de la superficie, il resterait encore environ 1.400 hectares plantables en bananes.

D'après les plus récentes données fournies par le service de l'agriculture, (Voir Revue agricole de janvier-février 1931), les communes voisines de Basse-Terre disposent ensemble de 2.250 hectares plantés en caféiers et cacaoyers. Si on y intercalait uniformément des bananiers, à la densité correspondant à la production de 300 régimes par an, elles fourniraient ensemble 675.000 régimes.

Les communes de Capesteire, Soyare, Petit-Bourg, qui approvisionnent Pointe à Pitre et qui comptent 1.600 hectares de plantations, produiraient, dans les mêmes conditions 180.000 régimes, soit, pour les deux groupes 1.155.000 régimes, c'est-à-dire à peu près le double de la production actuelle.

Donc, normalement, sans intensification de la culture, du fait de l'exploitation régulière des bananiers intercalés dans les plantations de caféier la production pourrait atteindre, dans un très proche avenir plus de un million de régimes, plus de 20.000 tonnes de bananes, rien que dans les régions facilement accessibles et desservant déjà les marchés ou les ports de Basse-Terre et de Pointe à Pitre.

Ces chiffres ne tiennent compte que des possibilités immédiates ; celles qui pourraient être réalisées sans grand effort. Mais si l'on veut bien considérer les superficies disponibles pour les cultures nouvelles et si l'on veut tenir compte des possibilités de production des communes sous le vent encore si mal pourvues de moyens de communication, l'on verra que la Guadeloupe pourrait décupler sa production de bananes.

Jusqu'ici, les communes sous le vent n'ont pu participer au commerce d'exportation de la banane, à cause de leur éloignement, d'abord, ensuite à cause de l'insuffisance des chemins de pénétration. Mais là aussi il y a des bananiers intercalés dans les cultures et les 4.000 hectares de plantations doivent produire annuellement 250.000 régimes de bananes utilisés uniquement pour les besoins locaux. Cette production serait facilement triplée si le moindre débouché extérieur lui était offert.

On ne doit pas considérer que les cultures intercalaires. Depuis le cyclone, de véritables bananeraies ont été créées. Il convient donc de tenir compte aussi des terres disponibles pour le développement de cette culture. Or, le service de l'agriculture estime à 4.000 hectares la superficie des propriétés boisées voisines de la forêt domaniale et des parties de cette forêt les plus facilement accessibles. La culture de la banane pourrait s'étendre encore, à la Guadeloupe proprement dite, sur près de 10.000 hectares

dont la moitié se trouve dans les régions desservant les ports de Basse-Terre et de Pointe à Pitre.

La production des bananeraies, estimée à 500 régimes par hectare la première année, est facilement de 1.200 à 1.500 régimes les années suivantes. 10.000 hectares de cultures nouvelles assureraient une production moyenne de 10 millions de régimes.

En résumé, la production annuelle estimée à 700.000 régimes peut être portée facilement au double ou au triple par l'intensification des cultures. D'autre part, 10.000 hectares disponibles pour des cultures nouvelles. Ce sont là des possibilités absolues, indépendantes des conditions économiques.

N'est-ce pas là une perspective suffisante, après les résultats déjà acquis pour que l'on puisse envisager une organisation importante en vue de l'enlèvement des fruits ? Et n'est-il pas possible de trouver des capitaux pour s'intéresser à une affaire de ce genre ?

A l'heure actuelle, les plus beaux régimes de la Guadeloupe s'achètent, sur place, rendus à quai, au prix de 12 à 13 francs le régime, le prix moyen du régime de 15 kilos s'établissant ainsi aux environs de 9 francs.

Un navire qui pourrait prendre à bord 30.000 régimes en admettant un taux de fret de 15 francs au régime rapporterait 450.000 francs et ne représenterait guère qu'une portée en lourd de 3.000 tonnes environ avec à peine 3.000 mètres cubes de cales pour bananes. Le régime de 15 kilogs reviendrait dans ces conditions, dans un port français, tous droits compris aux environs de 30 francs, soit 2 francs le kilog. Au prix où se vend actuellement la banane au port d'arrivée, n'est-ce pas là une proposition commerciale qui mérite au moins une étude sérieuse ?

A 20.000 régimes par mois, le commerce de la banane, représenterait, pour les planteurs de la colonie, une exportation de 2.000.000 francs par mois soit 29 millions par an. Et si l'on continuait l'effort de plantation, au rythme de 500 hectares par an, cette production pourrait être très vite doublée ou triplée.

On peut imaginer les avantages qui en résulteraient, non seulement pour le budget de la colonie qui trouverait dans le développement de cette culture une partie des ressources nécessaires pour la mise en état indispensable du réseau routier et des ports, mais aussi pour la métropole qui bénéficierait de l'accroissement du pouvoir d'achat de la Colonie. Le but du présent rapport, établi de façon purement objective, est précisément de démontrer qu'un pareil projet n'a rien de chimérique. Certes, sa réalisation, comportera comme toutes les œuvres humaines une part de difficultés qu'il ne faut ni exagérer, ni sous-estimer. Les planteurs guadeloupéens, aux prises avec ces difficultés n'ont jamais, néanmoins désespéré. Ne se trouvera-t-il personne pour les aider,

dans une période où la mise en œuvre de nos colonies fait l'objet des préoccupations du Gouvernement, au moment où l'Exposition Coloniale va fournir une occasion unique de faire connaître et apprécier en France les ressources multiples de notre domaine d'outre-mer ? Et allons-nous continuer à verser à l'étranger des sommes énormes pour notre ravitaillement en fruits (plus de 400 millions pour les bananes d'après la statistique douanière pour 1930) alors que nous avons des Colonies, Antilles et Guinée, notamment qui peuvent nous fournir ces bananes dans les meilleures conditions ?

PRODUCTION DES BANANES EN GUINÉE FRANÇAISE

Par Mr. H. BOILEAU

*Conseiller technique du Syndicat agricole des planteurs
de bananiers de Guinée.*

Afin de situer exactement la question de la production de bananes en Guinée française, nous donnons ci-dessous un premier tableau indiquant la totalité des importations de ces fruits pendant les dernières années.

IMPORTATION DES BANANES EN FRANCE

	1927	1928	1929	1930 (11 mois)
Quintaux métriques...	800.877	1.111.925	1.277.738	1.698.974
Valeur en francs.....	187.826.000	296.827.000	307.904.000	375.528.000

Concurremment à ce premier tableau nous donnons aussi les chiffres des exportations de Guinée pendant les années correspondantes.

EXPORTATIONS TOTALES DE BANANES DE GUINÉE EN QUINTAUX MÉTRIQUES

	1927	1928	1929	1930
France	17.660	26.380	43.160	61.200
Autres pays (Maroc, Sénégal, etc.)	11.320	13.550	17.940	21.470
TOTAUX	28.980	39.930	61.100	82.670
Valeur en francs	2.798.751	3.993.168	6.110.720	

PRODUCTION DES BANANES EN GUINÉE FRANÇAISE

Il est alors facile de se rendre compte tout d'abord de la faible proportion de la production coloniale française vis-à-vis des importations totales en France, surtout si l'on observe qu'une notable proportion des exportations de la Guinée est absorbée par Dakar, le Maroc et l'Algérie. Cette proportion atteint 37 % des exportations totales, il ne reste donc en réalité pour la part de consommation de la France que les quantités suivantes :

1927	1928	1929	1930
—	—	—	—
17.660	26.380	43.160	61.200

Quelles sont les causes de cette faiblesse, alors qu'il est reconnu que notre Colonie guinéenne dispose d'au moins autant de terrains propres à la culture de la banane que les Iles Canaries ?

La première raison en est le quasi discrédit jeté sur les premiers essais faits en Guinée par des colons aventureux — nous dirons même audacieux — car durant de trop longues années ils n'ont inspiré ni aux capitalistes, ni à l'Administration coloniale elle-même, la confiance qu'une aussi belle entreprise était en droit d'attendre de ceux qui pouvaient l'aider. Pour faible que soit le résultat actuel nous pouvons dire qu'il n'a été obtenu que par l'initiative privée, sans secours, sans aide d'aucune sorte, sans protection et sans avantages accordés à une industrie agricole naissante et qui eût dû être protégée et encouragée, car, comme le prouve le tonnage ces dernières années, elle a réussi un accroissement notable de sa production et forcé les industries connexes, comme celle des transports maritimes, celle des engrais, celle des matériaux d'emballages, et enfin l'Administration coloniale elle-même, à s'intéresser aux efforts des planteurs.

En premier lieu, ce qui était indispensable au développement de la culture du bananier en Guinée, était l'assurance que les produits de cette culture trouveraient facilement un moyen de transport convenable, afin de les mettre à la portée du consommateur.

De 1923, époque où les planteurs commencèrent à s'installer en Guinée en nombre suffisant, à 1928, les seules ressources de transport étaient limitées aux paquebots postaux, la marchandise ne supportant qu'exceptionnellement la lenteur des transports par cargos. Les paquebots postaux de cette époque chargeaient en pontée, c'est-à-dire à tous risques, des quantités infimes de fruits. Certains d'entre eux, qui voyagent encore sur la ligne et sont susceptibles de prendre 2.000 caisses, n'en voulaient prendre que 300 à 400.

Les premiers chargements intéressants furent faits à destination du Maroc, sur les paquebots de la Compagnie belge mari-

time du Congo, mais celle-ci cessant bientôt de faire escale à Conakry, les planteurs virent avec peine s'enfuir un espoir qui déjà les avait fortement encouragés.

En 1926 cependant, le Gouvernement de la Colonie justement ému des difficultés d'exportation que rencontraient les planteurs prit l'initiative de faire construire à Conakry un frigorifique pour la conservation des fruits et patronner la création d'une ligne de transports.

Une convention fut passée entre la Colonie et les fondateurs de la C^{ie} des Transports Maritimes de l'A. O. F. Cette convention limitait les pertes possibles de la Compagnie ; d'autre part, elle exigeait la mise en service de bateaux provisoires jusqu'à la mise en activité d'un service définitif. Malheureusement les bateaux provisoires mal choisis et mal exploités, ne surent faire autre chose que d'éloigner la clientèle des planteurs par leurs mauvais transports, leur irrégularité et la cherté de leur frêt. Cette exploitation fut reprise par les Chargeurs Réunis. Aujourd'hui, grâce surtout à l'augmentation de la production, la question est devenue plus intéressante et nombreux sont les armateurs qui s'en préoccupent — en particulier ceux qui ont jusqu'ici assuré les évacuations — afin d'arriver à doter les planteurs d'une ligne de bateaux régulière, rapide, convenablement équipée et surtout à un prix que la marchandise puisse supporter, sans que le planteur soit en déficit et que le produit net de ses ventes soit inférieur à son prix de revient.

Car, pour beaucoup de profanes, il semble que le planteur guinéen est largement dédommagé de ses peines par le bénéfice qu'il tire de sa culture.

On a répété à satiété que les terrains étaient en comparaison de ceux où est cultivée la banane aux Canaries, en Amérique Centrale et aux Antilles, d'un prix infime, que l'eau indispensable à l'irrigation était à très bon marché, que la main-d'œuvre était restée à un taux bien inférieur à celui des autres pays producteurs. Il convient de faire justice de ces allégations susceptibles d'entraîner tous nos fournisseurs quels qu'ils soient à proposer leurs services ou leurs marchandises à un prix supérieur.

D'abord, il n'est pas exact que les terrains soient acquis à bon marché, ce qui est d'un prix faible est un emplacement qu'on pourrait qualifier de sauvage, il faut le défricher, l'amender, l'irriguer, l'engraisser, bref il faut créer un terrain complètement et pour peu qu'il soit éloigné d'une voie ou d'une route, tout ce dont on a besoin pour le mettre en état est grevé de gros frais de transport. Dans ces conditions, le terrain mis en culture augmente sensiblement de prix, encore n'est-il pas de qualité comparable à celui qui a été cultivé pendant de nombreuses années.

L'eau est évidemment abondante et à peu de frais, mais tout ouvrage nécessaire à la mise en œuvre de l'irrigation est en Guinée beaucoup plus cher que partout ailleurs et l'eau « utilisable » revient à un prix assez élevé. Reste la question de main-d'œuvre ; le prix de celle-ci a subi depuis ces dernières années, une sérieuse ascension, sans pour cela que la main-d'œuvre s'améliore, car il est difficile, sinon impossible de fixer un indigène et d'obtenir de lui qu'il continue un métier qu'on a eu tant de peine à lui apprendre. Là où les Canariens ou les Antillais occupent un homme, il est nécessaire au planteur Guinéen d'en mettre 4 ou 5 ; le coût de la main-d'œuvre rapporté à la production reste sensiblement le même.

Enfin, il faut tenir compte de ce fait qu'il nous est impossible de vendre nos fruits le prix que nous voulons ; il y a un cours ; nous sommes obligés de le subir, le cours est généralement fait par la banane des Canaries ; la peseta vient-elle à baisser, le cours en francs baisse parallèlement ; la production est-elle grande à un certain moment, les arrivages espagnols ou américains étouffent les nôtres.

A cela, un remède s'impose, il est facile à imaginer. Il est indispensable qu'au moins à ses débuts notre industrie soit protégée par un droit de douane sur les bananes étrangères dont la valeur en garantisse l'efficacité.

Il y a trois ans, grâce aux interventions d'hommes politiques, ce droit fut institué timidement sur la base de 20 francs par 100 kilos au tarif minimum. Cette base est insuffisante encore, et d'ailleurs depuis cette époque de nombreux produits ont vu leur protection s'augmenter sensiblement ; citons pour mémoire le sucre, les blés, les rhums. C'est pourquoi nous demandons à ce qu'elle soit portée à 50 francs. A l'heure où notre production commence à inquiéter les producteurs étrangers, ceux-ci répondent à nos premiers pas dans le commerce des bananes par un véritable cartel de défense. Espagnols et Américains s'associent et se partagent le monde pour fournir aux consommateurs leurs fruits. Ils sont puissants et capables de faire tous les sacrifices nécessaires pour nous annihiler ; d'un autre côté les uns et les autres n'ont pas hésité à élever contre nos produits nationaux exportés dans leurs pays une barrière douanière quasi prohibitive. Qu'attendons-nous pour nous défendre avec les mêmes armes ?

Nous pensons bien que certains adversaires de cette mesure dénonceront dans cette mesure un sacrifice nouveau à demander au consommateur. Ce sacrifice, si tant est qu'il ne puisse être compensé par d'autres avantages, est tout chiffré, il ne s'élève dans l'état actuel des importations de fruits de l'étranger, qu'à environ

PRODUCTION DES BANANES EN GUINÉE FRANÇAISE

4 centimes par fruit. Nous pouvons demander à nos adversaires pourquoi ils ne s'élèvent pas contre la taxe d'octroi à Paris qui s'élève à 10 centimes par fruit, pourquoi ils n'interviennent pas pour faire diminuer la part des bénéfices des transporteurs et surtout des intermédiaires d'une quantité égale. Et voyant la question de plus haut, lorsque les producteurs étrangers unis contre nous, auront définitivement tué la concurrence que timidement, nous Français, nous entretenons contre eux, qui les empêchera d'augmenter le prix de leurs fruits d'une somme bien supérieure à celle du droit protecteur que nous demandons pour pouvoir faire notre place sur le marché français d'abord, sur le marché mondial ensuite ; lorsque tout sera réalisé, que nous serons sûrs de notre évolution normale, il sera temps pour le gouvernement français de revenir à l'état de choses actuel. Mais, dans l'intervalle, il nous aura permis de naître, de nous développer ; nos concurrents étrangers obligés de compter avec nous ne pourront mettre les halles et marchés en coupe réglée, surtout pour un fruit qui n'est pas totalement un fruit de luxe, qui a pénétré dans tous les milieux et qui pour beaucoup de consommateurs constitue à l'heure actuelle, plus un aliment régulier qu'une friandise.

LA PROTECTION DOUANIÈRE DES BANANES FRANÇAISES

Par Mr. H. BOILEAU,

Syndicat Agricole des Planteurs de Bananiers.

La consommation française des bananes (Afrique du Nord non comprise) a triplé depuis 1926. Elle est passée de 622.213 quintaux métriques pour 137.628.000 francs en 1926 à 1.829.257 quintaux métriques pour 410.000.342 francs en l'année 1930.

Les importations sont à peu près toutes d'origine étrangère, car nos colonies n'interviennent dans ces chiffres que pour le vingtième seulement. Il y a donc une source de déficit pour notre balance commerciale entraînant une exportation à l'étranger des capitaux français.

L'intervention de nos colonies dans cette production améliorerait la balance de nos échanges, en même temps qu'elle contribuerait à la mise en valeur de notre empire colonial et au développement de notre flotte marchande.

Les conditions climatiques et la distance permettent de réaliser pratiquement la production de la banane dans les Antilles Françaises et en Afrique Occidentale Française. En Guinée Française, notamment, un gros effort a été poursuivi à ce sujet depuis 1920. La production est, en effet, passée de 114 tonnes en 1920 à plus de 9.000 tonnes (poids brut) en 1930. La production de 1931 pourra atteindre 15.000 tonnes, celle de 1932 dépassera 20.000 tonnes.

Les planteurs de Guinée ont à peu près épuisé tous leurs moyens financiers. Ils se trouvent actuellement dans une situation critique du fait de l'augmentation même de la production qui rend le poids des pertes plus sensible lorsqu'il existe des mauvais arrivages, ou lorsqu'à l'arrivée, sous l'effet de la concurrence étrangère, les prix fléchissent.

En effet, les planteurs de la Guinée doivent vendre leurs fruits

dès l'arrivée du navire. La jeunesse de leur production, l'absence de ressources suffisantes (les producteurs de la Guinée sont des propriétaires moyens ou des petits planteurs français ou indigènes) ne leur permettent pas d'entreposer leurs fruits dans des dépôts pour satisfaire à la demande de la consommation, comme le font les trusts étrangers, ou d'avoir le placement certain de la marchandise à l'arrivée comme le font les producteurs des Iles Canaries dont les compatriotes espagnols détiennent en France le commerce des bananes.

Il importe donc de supprimer les pertes particulièrement lourdes par l'emploi, pour le transport, de navires spécialement aménagés et refroidis.

Sur ce point les compagnies de navigation causent actuellement avec les planteurs et on peut penser qu'un accord satisfaisant ne tardera pas à être réalisé. Ainsi le problème du transport se trouvera solutionné.

Mais tous les efforts et les résultats, si difficilement acquis, demeureront vains, si la vente de la production devait, dans son ensemble, donner des résultats déficitaires en raison de l'absence de la protection douanière adéquate dont les économistes reconnaissent la nécessité pour toute production naissante.

Une proposition de loi portant élévation du droit de douane sur les bananes d'origine étrangère, de 20 francs à 50 francs, poids brut tarif minimum et de 40 francs à 100 francs tarif général, déposée par M. Alcide Delmont le 11 juillet 1929 à la Chambre des Députés, est actuellement en instance devant la Commission des Douanes de la Chambre. Son exposé des motifs suffit à en faire ressortir le caractère d'urgence, et cependant depuis cette époque aucune décision n'est intervenue.

Pendant ce temps, la situation pour les planteurs de la Guinée s'est aggravée car les exportations espagnoles ont été stimulées par la baisse de la peseta. De leur côté les importateurs de l'Amérique Centrale et des Antilles anglaises ont accentué leurs efforts. Une propagande intense a été faite pour leurs produits auprès des consommateurs par voie de la presse, par affiches et même par radiophonie.

Les prix des fruits ont sensiblement baissé dans les ports pendant ces derniers mois à l'arrivée des bateaux apportant la production de la Guinée-Française, de telle sorte que les planteurs n'ont pas retrouvé par la vente l'équivalent de leurs dépenses.

D'après des renseignements fournis par l'Office National du Commerce Extérieur, il résulte que le Syndicat Agricole du Nord de l'île de Grande Canarie, représentant 75 % des producteurs exportateurs de bananes de l'île, voit dans la production de la Guinée une menace de concurrence dangereuse pour l'avenir

sur les marchés européens. Les planteurs canariens groupent leurs efforts pour tuer cette jeune production concurrente. Ils emploient les termes, quelque peu excessifs, de « défense patriotique », de « duel à mort », dans les communiqués qu'ils font à la presse à ce sujet. (*Journal El Sol* du 16 novembre 1930).

Cette attitude ne peut laisser le gouvernement français indifférent et il devient nécessaire qu'il établisse une protection utile avant qu'il ne soit trop tard.

Étant donné le dumping que peuvent assez facilement pratiquer les trusts étrangers, parce qu'ils vendent dans tous les pays du monde, il faudrait même qu'après l'adoption de la proposition déposée par M. Alcide Delmont le gouvernement soit autorisé à user des dispositions du cadenas. Dans ces conditions notre jeune production bananière française et les transports qu'elle va nécessiter, pourraient considérer l'avenir avec plus de sérénité.

La quotité du droit demandé est très modérée si l'on veut bien tenir compte des droits suivants existant dans les pays qui n'ont cependant pas de production coloniale à encourager :

Danemark. — L'article 70 du tarif fixe le droit à une couronne par kilog., soit 683 francs les 100 kilogs.

Suisse. — Le droit est de 30 francs soit 147 francs français.

Pologne. — L'article 6 du tarif impose un droit de 150 slotys aux 100 kilogs bruts, soit 430 francs français.

Enfin en Italie, le tarif n° 82 était de 50 liras or pour 100 kilogs nets, soit 250 francs, mais depuis le décret ministériel du 3 mars 1927 (article 6) l'entrée des bananes dans le royaume est prohibée comme celle d'autres fruits sous le prétexte de possibilité d'introduction de parasites ou de cryptogames ou d'insectes, mais l'article 3 du dit décret a pris soin de stipuler que « les dispositions précédentes ne s'appliquent pas aux importations faites pour le compte du Ministère de l'Économie Nationale. »

Les droits réclamés en faveur de la culture bananière française ne sont donc pas de nature à créer des difficultés avec l'étranger puisqu'ils sont moins rigoureux que ceux existant dans d'autres pays, l'Italie ayant même édicté une prohibition complète.

L'Espagne particulièrement ne saurait élever aucune plainte puisque ses importations en France qui étaient de 865.813 quintaux métriques en 1928 ont atteint en 1930, 1.354.951 quintaux métriques.

La protection demandée capable d'aider nos colonies ne serait nullement prohibitive et la consommation française augmente chaque jour.

Enfin, la taxe procurerait une recette de 50 millions au Trésor et elle le dispenserait de rechercher des recettes sous d'autres

formes que le consommateur paierait tout autant. (La taxe fiscale sur le sel est certainement plus critiquable que ne peut l'être un droit de douane générateur d'une production nouvelle.) Mieux vaut une taxe à effets économiques de nature à créer une production, à favoriser les échanges, à améliorer notre balance commerciale, utile à créer du travail dans les colonies, et par voie de conséquence dans la Métropole, qu'une taxe à incidences purement fiscales. Mieux vaut prendre l'impôt pour favoriser une production française que de créer un impôt destiné à l'entraver.

Il n'existe donc aucune raison, ni sérieuse, ni fondée, de nature à s'opposer à l'adoption du droit de douane modéré proposé.

Les planteurs de cannes à sucre, en raison du droit sur les sucres et du régime du contingentement des rhums, bénéficient d'ailleurs d'une protection que les planteurs de bananes leur envient.

Les plantations de bananiers seraient cependant utiles pour diminuer les risques de la monoculture dont un jour nos vieilles colonies pourront pâtir.

C. — PRODUITS OLÉAGINEUX

PRODUCTION ET COMMERCE DES ARACHIDES

Par Mr. MAURICE BRUEL,

Secrétaire Général de l'Union Syndicale de l'Huilerie Française.

L'Arachide, nous n'avons certes pas besoin de le rappeler, occupe dans l'approvisionnement mondial en matières grasses une des places les plus importantes sinon même la plus importante. Il nous suffira, pour nous en rendre compte, de jeter un coup d'œil sur les prévisions des récoltes établies pour l'année 1931.

On estime, en effet, en se basant sur l'expérience des cinq dernières années, que les récoltes d'oléagineux pour l'année 1931 donneront un total de 34.500.000 tonnes, dont 24 millions destinés à être écrasées et donnant un total de 6.792.000 tonnes d'huile. Pour l'arachide seule, dont le tonnage va croissant chaque année, on estime la récolte mondiale pour 1931 à 4.130.000 tonnes correspondant à un tonnage d'huile de 1.134.000, venant ainsi en seconde place, presque immédiatement après l'huile de coton (Annexe n° 1).

Après un rapide coup d'œil à ces statistiques aux chiffres astronomiques, nous nous attachons plus particulièrement au rôle joué par les arachides qui viennent alimenter les marchés européens : arachides des Indes, arachides de la Côte Occidentale d'Afrique.

Avant d'arriver aux arachides des colonies françaises de l'A. O. F. nous verrons rapidement quelle a été la marche de la production des autres colonies.

Nous remarquons que les arachides des Indes ont suivi une progression constante et rapide.

Il suffira de constater que les Indes ont exporté dans l'année :

Avril-Mars	1923-1924	257.000 tonnes
—	1924-1925	380.000 —
—	1925-1926	455.000 —
—	1926-1927	368.000 —
—	1927-1928	613.000 —
—	1928-1929	788.000 —
—	1929-1930	714.000 —

PRODUCTION ET COMMERCE DES ARACHIDES

Pendant cette même période, les chiffres constatés pour l'exportation du Sénégal sont :

1924.....	310.500 tonnes
1925.....	446.000 —
1926.....	484.000 —
1927.....	399.000 —
1928.....	407.000 —
1929.....	375.000 —
1930.....	428.000 —

Nous citerons également les chiffres constatés pour les exportations des arachides de Gambie qui passaient de 59.000 tonnes en 1924 à 70.000 tonnes en 1930.

Le progrès de la production de nos colonies est donc loin d'avoir atteint celui des exportations des Indes.

En ce qui concerne le rôle joué par l'arachide dans l'approvisionnement de la France en matières grasses, les chiffres ci-dessous seront de nature à nous fixer :

ANNÉES	Total des graines importées	Total de la production d'huile	Arachides en coques importées	Arachides décortiquées importées	Production de l'huile d'arachide	o/o de la produc- tion française totale
	T.	T.	T.	T.	T.	
1913.....	1.022.926	372.205	255.713	237.754	171.815	46
1920.....	649.318	256.400	217.049	176.477	135.604	53
1921.....	632.650	232.519	233.639	154.922	131.960	57
1922.....	806.369	306.730	239.866	217.483	158.752	52
1923.....	937.707	361.975	241.864	265.305	178.681	49
1924.....	950.932	364.920	293.258	215.503	174.178	48
1925.....	1.004.940	384.237	333.557	232.412	193.031	50
1926.....	992.972	376.850	326.689	241.464	194.292	52
1927.....	989.245	376.190	338.892	213.834	187.201	50
1928.....	1.116.601	435.046	290.814	329.805	219.166	50
1929.....	1.184.653	460.542	309.463	365.259	238.942	52
1930.....	1.196.846	465.000	375.438	341.730	249.323	53

Quelle a été la part des colonies françaises ou plus exactement de l'Afrique Occidentale Française ? C'est ce que les chiffres qui vont suivre vous diront.

Les Colonies françaises (A. O. F.) exportaient sur la France :

PRODUCTION ET COMMERCE DES ARACHIDES

ANNÉES	Arachides en coques	Arachides décortiquées	Production en huile	Par rapport à la production totale d'huile	Par rapport à la production totale d'huile d'arachide
	T.	T.	T.	%	%
1913	177.080	—	53.124	14	31
1920	198.662	60.746	83.897	32	62
1921	209.158	24.153	72.408	21	55
1922	202.358	6.458	63.290	21	40
1923	191.636	8.816	61.017	17	34
1924	226.005	4.568	69.629	19	40
1925	273.112	11.287	86.449	23	45
1926	288.644	6.508	89.196	24	46
1927	285.369	132	85.664	23	46
1928	258.259	28	77.489	18	35
1929	286.197	3.505	87.261	19	37
1930	344.000	6.600	105.000	23	42

De l'examen de ces différents tableaux, il se dégage la progression constante, mais lente, des importations d'oléagineux en France et aussi de l'importation des arachides, bien qu'en pourcentage elles n'aient pas suivi la progression générale. Nous disons progression lente, si nous la comparons à celle des autres pays voisins, et notamment de l'Allemagne.

On se rappellera les difficultés que l'Industrie de l'Huilerie Française a traversées au cours des années 1920 à 1927, du fait de la politique suivie par le Gouvernement en matière de tourteaux.

Nous y voyons la principale cause de la lenteur de la progression de l'industrie française par rapport à ses voisines.

Le courant d'affaires qui existait avant la guerre a été bouleversé et les principaux clients de la France, ou bien se sont adressés ailleurs, ou bien ont installé chez eux des huileries pour se procurer les tourteaux qu'ils ne trouvaient plus chez nous. Ainsi s'expliquent également les exportations toujours croissantes du Sénégal sur les pays étrangers, alors qu'avant la guerre la France était le seul acheteur important.

Cette parenthèse fermée, nous examinerons le problème de l'arachide et plus particulièrement celui de l'arachide du Sénégal.

Nous avons vu que les colonies françaises de l'A. O. F. n'approvisionnent la Métropole en arachides que dans une proportion moyenne de 40 %, cette proportion se trouvant ramenée à 20 ou 23 % par rapport à la production totale d'huile.

PRODUCTION ET COMMERCE DES ARACHIDES

Cette situation peut-elle changer ? L'Afrique Occidentale Française ne peut-elle tendre à devenir, sinon le seul, du moins le plus important fournisseur d'arachides de la Métropole ?

Nous n'hésitons pas à répondre par l'affirmative.

Il s'agirait, évidemment, d'une opération de longue haleine, puisque l'augmentation de la production en A. O. F. se heurte au grave problème de la main-d'œuvre qui ne paraît pas devoir être résolu, du moins dans un avenir immédiat.

Nous pouvons examiner le problème sous deux faces différentes : la culture de l'arachide dans les régions qui sont actuellementensemencées et dans des régions nouvelles qui peuvent et qui doivent l'être.

Dans les premières régions, c'est-à-dire celles qui alimentent actuellement, avec des frais de transport relativement peu élevés, les points de charge de la Côte, Dakar, Rufisque, Petite-Côte et ceux du Saloum : Kaolak et Foundiougne, il apparaît que si on fournissait à l'indigène des moyens de culture et des engrais appropriés, on pourrait avec une main-d'œuvre réduite de moitié produire le même tonnage, sinon même un tonnage supérieur. Nous n'ignorons pas que c'est un problème qui, depuis longtemps, a été abordé et étudié aussi bien par les Services du Gouvernement Général que par les Sociétés de prévoyance. Les moyens propres pour y arriver sont trop connus des spécialistes, pour que nous insistions longuement sur ce sujet.

Tous les intéressés savent que la qualité des graines dites de Rufisque et similaires s'appauvrit lentement ; les gousses à deux graines deviennent rares, celles à trois graines n'existent plus. Il serait déplorable, d'autre part, de voir l'arachide du Sénégal perdre le renom que lui a valu la qualité de l'huile qu'elle produit et qui fait que, même à un prix légèrement supérieur, comparativement à celui des arachides des autres pays, elle a la préférence des producteurs d'huile fine. Or, l'expérience des dernières années nous montre que cette qualité n'est pas en progression.

QUALITÉ DES ARACHIDES.

Si nous nous reportons aux récoltes des quatre dernières années, nous constatons que leur qualité a été mauvaise en 1927-28, bonne en 1928-29, un peu au-dessous de la moyenne en 1929-30, et très nettement mauvaise en 1930-31.

Nous croyons qu'il faut en chercher la cause dans les faits suivants :

Une partie des cultures est assurée par des travailleurs Soudanais, les navétanes, qui viennent chaque année passer au Sénégal

PRODUCTION ET COMMERCE DES ARACHIDES

la saison des travaux des champs. Ils arrivent en juin ou juillet, au moment des semailles. Dès la mi-octobre, ils commencent à songer au retour, donc à la vente de leur récolte ; et à peine jugent-ils les graines assez mûres, qu'ils procèdent à l'arrachage.

Or, les pluies, si elles s'arrêtent d'ordinaire dans les derniers jours de septembre, peuvent continuer à tomber pendant trois ou quatre semaines encore. Cela s'est produit notamment en 1930. Dans le Cayor, le Baol, le Sine, l'eau est aussitôt absorbée par le sable. Mais elle reste longtemps à la surface des terres plus argileuses du Saloum. Les grandes meules formées par les plants mis en tas reposent directement sur le sol humide, et les graines s'avaient.

Il faudrait par conséquent :

Interdire l'arrachage des plants avant une certaine époque à partir de laquelle il ne risque plus de pleuvoir.

Pour prévenir les effets de tout reste d'humidité, obliger les cultivateurs à faire des meules plus petites, où l'air puisse plus facilement circuler, et surtout, à disposer ces meules sur des claies élevées de quelques décimètres au-dessus du sol.

C'est pour empêcher l'arrachage prématuré que le Gouverneur Général CARDE avait pris il y a sept ou huit ans un arrêté fixant l'ouverture de la traite au 1^{er} décembre. Des protestations inspirées d'intérêts particuliers en ont arrêté l'application.

Mais l'Administration, et elle seule, peut, si elle le veut, retarder l'arrachage jusqu'au moment favorable et faire mettre les meules sur des claies. Elle n'a qu'à vouloir, et à donner aux chefs de canton, avec la fermeté nécessaire, des conseils impératifs. Par l'intermédiaire des chefs de canton, elle agira sur les chefs de village et les simples cultivateurs.

CONDITIONNEMENT.

Nous ne reprendrons pas ici un à un les différents textes qui ont successivement contribué à son organisation. Nous rappellerons simplement qu'il est dirigé par un Office d'Inspection et de Conditionnement des Produits dont la zone d'action est divisée en trois circonscriptions (Rufisque, Kaolack et Casamance) qui comprennent chacune :

- a) des postes d'inspection, situés dans les principales escales ;
- b) des bureaux de conditionnement, situés dans les ports d'expédition.

Le personnel chargé des opérations effectives du contrôle est formé de :

2 experts jurés.

21 inspecteurs.

Les inspecteurs ont sous leurs ordres un certain nombre de vérificateurs, dont ils surveillent les opérations.

Le pourcentage d'impuretés contenues dans les arachides ne doit pas excéder 2 %. S'il dépasse 3 % il y a négligence et obligation de procéder au reconditionnement du lot. Au delà de 3 %, il y a infraction, procès-verbal et amende de 50 à 2.000 francs. La saisie et la confiscation peuvent en outre être opérées et prononcées.

Sont également passibles des peines ci-dessus :

1^o Ceux qui ont refusé de procéder au reconditionnement de leurs lots, et les auront fait circuler, mis en vente ou livrés ;

2^o ceux qui auront acheté, fait circuler mis en vente ou livré des graines incomplètement sèches.

Examinons maintenant comment le service opère dans la pratique :

De l'inspection et du conditionnement des produits. — Des postes de visite sont installés à l'entrée des escales et le fonctionnement en est assuré par un vérificateur placé sous la surveillance de l'inspecteur chef du secteur.

Dans les ports. — Toutes les graines arrivant dans un port d'embarquement, doivent obligatoirement, avant qu'il soit procédé à l'enlèvement, subir l'épreuve du conditionnement, à la suite de laquelle il est délivré un bulletin ou ordonné le criblage intégral si le résultat de l'expertise dépasse la tolérance de 2 % prévue par l'arrêté n^o 1553 du 24 juillet 1925, pour sable et corps étrangers.

A l'embarquement. — Sur le lot destiné à l'exportation il est prélevé en différents endroits, un tonnage représentant 1/500^e du tonnage à embarquer (deux tonnes pour mille tonnes). Cette quantité est soigneusement pesée, puis criblée intégralement, afin de déterminer le pourcentage de poussière et de sable, le pourcentage des corps étrangers étant obtenu par triage à la main d'une quantité de 2 kilos prélevée après criblage.

Ces méthodes devraient, semble-t-il, permettre d'atteindre le but recherché.

Cependant l'insuffisance des résultats n'est pas niable. A la Colonie, elle est de notoriété publique. En Europe, les Usiniers peuvent affirmer qu'ils n'avaient jamais trouvé autant de terre et de corps étrangers que dans les chargements qu'ils ont importés cette année.

Quels sont les défauts du système ?

1^o Il faut bien reconnaître que le personnel n'a pas toujours été choisi parmi les candidats sérieux. On a trop souvent accueilli des employés du commerce local renvoyés pour incapacité et manque d'activité.

Le personnel indigène des vérificateurs laisse également fort à désirer.

2^o L'accès des centres où s'exerce la vérification est toujours desservi par plusieurs artères, dont certaines ne sont généralement pas surveillées.

3^o Les sanctions sont inopérantes. En effet, les délinquants ne sont appelés qu'un certain temps après que procès-verbal leur a été dressé. A ce moment-là, ils sont introuvables parce que n'ayant pas donné leur nom véritable, ni celui de leur village.

4^o surtout, et c'est là le plus grave, le conditionnement ne fonctionne pas entre 6 heures du soir et 6 heures du matin ? Or, une grande partie des transports par camions entre les villages de la brousse et les escales, ont lieu pendant la nuit.

Quelles modifications y aurait-il lieu d'envisager ?

1^o *Sanctions.* — Il est vain de prétendre imposer à l'indigène une obligation ou un effort, s'il lui est possible de s'y dérober impunément. Il faut qu'il y ait une sanction, et qu'elle ait les caractères sans lesquels des esprits encore primitifs ne peuvent la concevoir : Nous voulons dire qu'il faut qu'elle soit immédiate et inévitable.

On ne peut faire percevoir l'amende sur place au moment de la constatation du délit, sans courir le risque qu'elle soit infligée indûment par un vérificateur malhonnête.

Il faudrait que les délinquants puissent être conduits dans la journée devant un représentant de l'Administration, entre les mains duquel il verserait le montant de l'amende. Il serait évidemment nécessaire, comme corollaire, que l'Administration ait des représentants assez nombreux, ou que les transactions ne puissent avoir lieu que dans des villages assez rapprochés des résidences desdits représentants (commissaires de police, douaniers, etc.)

2^o *Choix du personnel.* — Il devrait être fait avec le plus grand soin et seulement d'après la valeur personnelle des candidats.

3^o *Heures d'inspection.* — Les vérifications devraient avoir lieu en permanence, sans l'interruption actuelle de 6 heures du soir à 6 heures du matin. C'est là une condition absolument essentielle, son inobservation rendant inutile tout ce qu'on pourrait faire par ailleurs. Ou bien alors, et c'est ce qui à notre sentiment, conviendrait le mieux, il faudrait que les transports de nuit soient rigoureusement interdits, sous peine de sanctions sévères.

Si cependant nous ne pouvions obtenir cette mesure, il faudrait au moins que les camions ou animaux de transport arrivant de nuit ne pénètrent pas dans l'escale, mais se rassemblent sur une vaste place, près de l'entrée, en attendant le jour. L'autorisation d'entrer ne leur serait donnée qu'après qu'ils auraient été contrôlés par les Agents du conditionnement.

4° *Lieu des vérifications.* — La vérification à l'entrée des escales devrait être doublée, peut-être même remplacée, par des vérifications faites dans les cours des acheteurs.

Enfin, il faudrait renforcer le contrôle des graines à leur arrivée dans les ports, que cette arrivée ait lieu par fer, par camions, par animaux porteurs ou par bateau. Les maisons de commerce obligeraient ainsi leurs agents de la brousse à veiller à la propreté des lots qu'ils achètent. Quant aux expertises faites lors des exportations des arachides, elles devront être plus serrées aussi : on ne devrait pas voir des vapeurs donner, au débarquement, comme le s/s *Noord* ces jours derniers, un pourcentage de poussière et de corps étrangers de 4,289 %, alors que les certificats de conditionnement délivrés à Kaolack et à Rufisque, ne font ressortir qu'un pourcentage de 1.204 % et 1.064 %.

Ces réformes permettraient, nous en sommes persuadés, d'améliorer grandement les résultats du service que nous étudions. Mais son fonctionnement ne pourra devenir parfait qu'après la disparition de certaines causes de trouble plus profondes, qui font d'ailleurs partie de celles que nous trouvons à l'origine de la crise coloniale actuelle.

Il s'agit du nombre des points d'achat et de la rapidité exagérée avec laquelle se déroule la traite des arachides.

a) Points d'achat : Leur nombre est tel que l'on ne peut songer à les faire tous contrôler.

Remède : Arrêter que les achats, et par voie de conséquence, les vérifications, n'aient lieu que dans certains d'entre eux, nommément désignés.

b) Marche de la Traite : Alors qu'avant la guerre elle durait cinq et six mois, elle commence, aujourd'hui, en novembre, et est terminée à la fin de février. Cette période déjà trop brève, l'est encore davantage dans la pratique, le gros des affaires se traitant du 15 novembre à fin janvier. Pendant ces deux mois et demi, le mouvement est tel, les transports se succèdent sur un rythme si précipité, qu'ils ne peuvent matériellement être contrôlés. Les acheteurs, de leur côté, sont débordés et n'ont pas le temps de vérifier la propreté des graines qui leur sont apportées.

La détermination des centres de vérification obligatoires et exclusifs de tous autres aurait, en plus des avantages exposés

un peu plus haut, celui de ramener le mouvement de la traite à une cadence moins précipitée, plus conforme aux intérêts véritables du pays, et désirée depuis longtemps par l'unanimité des maisons de commerce, grandes et petites.

La qualité des graines du Sénégal étant assurée, il est du devoir de notre Administration de rechercher les moyens d'augmenter la production dans les régions qui sont actuellement ensemencées.

Nous ne parlerons pas de la question de la sélection des semences, qui, depuis de nombreuses années, fait l'objet des préoccupations de l'Administration. C'est un des points les plus importants dont l'étude doit être poursuivie. Il appartiendra aux spécialistes de dire s'il n'y aurait pas intérêt à introduire au Sénégal des graines de semences prises en Amérique ou aux Indes.

Reste la question engrais.

Il ne semble pas que des progrès aient été faits jusqu'à présent. Il apparaît que les Services d'Agriculture du Gouvernement Général et les Sociétés de prévoyance pourraient utilement demander aux fabricants d'engrais de rechercher un produit dont le prix serait, naturellement, modéré étant donné les frais de transport qui le grèveront, en attendant que des usines puissent être installées à la Colonie. Des essais pourraient être faits dès la récolte prochaine.

Quant à l'outillage, c'est par ce moyen que l'on arrivera à diminuer la main-d'œuvre, c'est-à-dire à donner la possibilité à un homme d'exploiter un terrain dont la superficie serait double et même triple, comparativement à celui qu'il exploite actuellement. Ainsi se trouverait libérée une main-d'œuvre importante. Tous les indigènes qui, au moment des semailles, descendent de l'intérieur, pourraient utilement rester chez eux et cultiver sur place l'arachide.

Par la mise en culture de ces nouvelles régions, les mêmes problèmes se poseront que pour les premières : sélections des semences, engrais, outillage ; mais, un autre facteur interviendra : celui du transport des graines vers les points de chargement.

A cette question de transport se trouve liée celle du décortilage. Nous ne rappellerons que pour mémoire les expériences qui ont été faites en 1918 et qui se sont poursuivies pendant quelques années.

Des usines d'importance différente se sont créées à Dakar, Rufisque, Kaolack et à Foundiougne qui ont eu des destinées diverses.

Le décortilage était devenu une nécessité à l'époque des frets rares et chers que nous avons connus.

Ces usines installées hâtivement ont donné des rendements très divers, puisque pour 100 kilos de grains en coques, le rendement graines décortiquées a varié de 70 à 68 %, alors que le fabricant

d'huile qui décortique dans ses usines obtient normalement 75 %.

Lorsque les frets sont revenus à un taux normal et que la disette ne s'est plus fait sentir, ces usines ont cessé leur exploitation. L'économie réalisée sur le fret ne compensait plus les frais de décortiquage, les frais de sacherie et la différence de rendement.

D'autre part, la graine décortiquée, ce n'est un secret pour personne, acquiert pendant son transport une acidité qui n'apparaît pas dans les graines chargées avec leur coque qui constitue l'emballage le plus parfait.

Le problème est tout autre lorsqu'il s'agira des graines venant de l'intérieur, du Soudan et même de plus loin.

Actuellement, le transport des graines du Soudan jusqu'à la Côte représente de tels frais, que le prix qu'on peut raisonnablement payer à l'indigène n'est pas de nature à l'encourager à planter l'arachide ; il préfère s'expatrier et venir dans des régions où son travail est plus rémunérateur.

En même temps que la mise en culture des nouveaux terrains avoisinant naturellement la ligne, il faudrait envisager l'installation de plusieurs petites usines de décortiquage échelonnées de Tambacounda à Kayes et à Bamako.

Il ne serait pas besoin, évidemment, d'envisager la création d'usines coûteuses dont les frais d'installation grèveraient d'autant les frais de décortiquage, dont la majeure partie, du reste, pourrait être récupérée par la vente des coques et des brisures.

En même temps que l'installation de ces usines devrait être étudié un matériel de transport approprié, car il ne faudrait pas songer à utiliser des sacs, ce qui augmenterait trop sensiblement le prix de la graine. Les graines pourraient être transportées directement des centres de décortiquage aux points de chargement et, là seulement, être mises en sacs.

Il faudrait pour cela que les graines soient évacuées sur les points de charge au fur et à mesure du décortiquage, de façon à éviter un séjour trop long.

Dans ces conditions, nous estimons même que ces graines peuvent être chargées, soit à Kaolack, soit à Dakar en vrac.

Des expériences faites en 1920 prouvent que les graines décortiquées peuvent être ainsi transportées, sans devenir par trop acides. Les expériences auxquelles nous faisons allusion (il s'agissait de graines fraîchement décortiquées transportées au mois d'août de Rufisque sur Marseille) ont donné des huiles dont l'acidité a varié entre 2 1/2 et 3 1/2 %. Nous ne croyons pas qu'il s'agisse d'un fait exceptionnel, puisque, nous le répétons, le transport a été effectué pendant la période chaude.

En somme, la création de nouvelles zones de culture se borne à

une question de transport. Cette question mise au point, nous avons l'impression que le prix payé à l'indigène pourrait être suffisamment rémunérateur pour le retenir chez lui et lui procurer des ressources suffisantes.

Ces arachides décortiquées pourraient facilement faire concurrence à celles des Indes.

Au cours des dernières années, l'écart de prix caf. entre les arachides en coques du Sénégal et les arachides décortiquées des Indes, s'est maintenu à £ 5.— par tonne, en faveur des secondes. Aujourd'hui, cet écart varie entre £ 3.— et £ 3.10.

On pourrait, évidemment, objecter que l'augmentation de la production du Sénégal pourrait avoir un effet sur les prix mondiaux de l'arachide. Cette objection serait vraie si, du jour au lendemain, on doublait ou triplait cette production ; cette éventualité ne peut même pas être envisagée, car ce n'est que progressivement que des nouvelles terres pourront être mises en culture. Ce n'est pas non plus du jour au lendemain que seront créés les moyens de traitement et d'évacuation de la graine ; il ne s'agit que de déplacer lentement un courant commercial et nous savons par expérience que ce ne peut être le fruit que de longues années de travail.

Quoi qu'il en soit, l'intérêt national semble exiger que la Métropole tire de ses colonies la plus grande partie possible des matières premières dont elle a besoin.

Nous savons tous l'importance qu'a joué, au cours de la dernière guerre, l'approvisionnement des belligérants en matières grasses. Celui de la France pourrait être envisagé avec plus de tranquillité si les colonies d'Afrique pouvaient lui assurer une partie beaucoup plus grande de ses besoins.

Sans même envisager l'avènement d'un nouveau cataclysme, on peut entrevoir la prospérité qui sera celle du Soudan lorsqu'aura été réalisée la liaison par le chemin de fer entre l'Afrique du Nord et le Soudan. A ce moment, l'évacuation sur les centres méditerranéens de la récolte de l'intérieur de l'Afrique sera chose faite. Il est du devoir des hommes de notre époque de préparer l'avènement d'une ère de prospérité dont ils ne seront peut-être pas les bénéficiaires, mais dont le Pays leur sera redevable.

GRAINES OLÉAGINEUSES
PRÉVISIONS DE RÉCOLTE MONDIALE POUR 1931,
BASÉES SUR LA MOYENNE DES 5 DERNIÈRES ANNÉES (en tonnes)

	ARGENTINE	INDES	U. S. A.	CANADA	BRÉSIL	ESPAGNE	ITALIE	GRÈCE	AUTRES CONTRÉES	AUTRES CONTRÉES DE L'AMÉRIQUE DU SUD	OUEST AFRICAIN ANGLAIS	OUEST AFRICAIN FRANÇAIS	AUTRES POSSÉSSIONS DE L'OUEST AFRICAIN	ÉGYPTE
Coprah.....	—	—	—	8—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Coton.....	35.000	1.800.000	4.500.000	—	400.000	—	—	—	—	250.000	—	—	—	650.000
Palmiste.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	350.000	100.000	100.000	—
Arachide.....	70.000	2.500.000	500.000	—	—	20.000	—	—	—	10.000	180.000	450.000	30.000	—
Lin.....	2.100.000	375.000	555.000	100.000	—	—	15.000	—	150.000	20.000	—	—	—	—
Colza.....	—	900.000	—	—	—	—	—	—	130.000	—	—	—	—	—
Soya.....	—	—	500.000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sésame.....	—	450.000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Olives.....	—	—	—	—	—	1.500.000	1.000.000	600.000	700.000	—	—	—	—	—
Chênevis.....	—	—	—	—	—	—	—	—	50.000	—	—	—	—	—
Tournesol.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ricin.....	—	100.000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Autres.....	—	400.000	—	—	20.000	—	—	—	25.000	—	—	—	—	—
TOTAUX...	2.205.000	6.525.000	6.055.000	100.000	420.000	1.520.000	1.015.000	600.000	1.055.000	280.000	530.000	550.000	130.000	650.000

	CEYLAN	POSSÉ- SIONS DE L'EST AFRICAIN	STRAITS	JAVA ET EST DES INDES HOL- LANDAISES	PHILIPPINES	Océanie	CHINE	JAPON	AUTRES CONTRÉES ASIATIQUES	RUSSE	Total	PARTIE DE LA RÉCOLTE DEVANT ÊTRE NORMALEMENT TRIÉE	POURCENTAGE EN HUILE	HUILE
Coprah.....	90.000	30.000	175.000	575.000	425.000	90.000	—	—	60.000	—	1.445.000	1.250.000	63	787.500
Coton.....	—	40.000	—	20.000	—	—	20.000	20.000	80.000	350.000	8.145.000	6.500.000	18	1.170.000
Palmiste.....	—	—	—	175.000	—	—	50.000	—	—	—	570.000	565.000	45	254.250
Arachide.....	—	50.000	—	—	—	—	—	20.000	75.000	—	4.130.000	3.150.000	36	1.134.000
Lin.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	725.000	4.060.000	3.250.000	30	975.000
Colza.....	—	—	—	—	—	—	—	—	100.000	—	1.130.000	850.000	35	297.500
Soya.....	—	—	—	120.000	—	—	5.500.000	500.000	400.000	—	7.020.000	5.000.000	15	730.000
Sésame.....	—	10.000	—	—	—	—	65.000	—	—	—	525.000	440.000	45	198.000
Olives.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.800.000	1.400.000	50	700.000
Chênevis.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	600.000	650.000	35.000	30	10.500
Tournesol.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2.500.000	2.500.000	1.250.000	30	375.000
Ricin.....	—	—	—	10.000	—	—	—	—	—	—	130.000	120.000	42	50.400
Autres.....	—	—	10.000	—	—	—	—	—	—	—	435.000	300.000	30	90.000
TOTAUX...	90.000	130.000	185.000	900.000	425.000	90.000	5.635.000	560.000	715.000	4.175.000	34.540.000	24.110.000		6.792.150

LE COPRAH

Par Mr. MAURICE BRUEL,

Secrétaire général de l'Union syndicale de l'huilerie française

La production mondiale du coprah peut s'évaluer à 1.400.000 tonnes, dont 1.200.000 tonnes environ sont converties en huile. Le tonnage d'huile ainsi obtenu est estimé à 785.000 tonnes, soit environ 1/10^e de la production d'huile mondiale.

Si nous examinons plus particulièrement les besoins de la France en huile de coprah et, par conséquent, en graines de coprah, nous voyons que ces besoins sont réguliers et ne semblent pas susceptibles de diminution.

Les graines de coprah, en effet, sont de toutes les graines oléagineuses pratiquement exploitées celles dont la teneur en tourteaux est le plus faible (37 %). On sait que le marché français est plus mal placé que les pays du Nord pour l'écoulement des tourteaux et par suite il utilise de préférence des graines dont la teneur en tourteaux est faible. De plus, les qualités de l'huile de coprah comme huile à savonnerie et, après raffinage, comme produit alimentaire utilisé directement ou en margarinerie, biscuiterie, etc., ne sont plus discutées.

Les besoins de la France en graines de coprah oscillent autour de 190.000 tonnes.

Nos colonies n'y participent que pour une part bien faible, environ 32.000 tonnes.

Les graines des colonies françaises proviennent de trois groupes qu'il convient d'examiner séparément, afin de voir dans quelle mesure on peut espérer une augmentation appréciable de production en coprah de chacun.

Océanie.

Ce groupe intervient dans le total pour 20.000 tonnes environ. Il n'y a pas à espérer d'augmentation appréciable de ce chiffre ;

LE COPRAH

d'une part, l'Amérique est trop proche et exerce une attraction irrésistible sur cette production et, d'autre part, même en ce qui concerne le tonnage effectivement réalisé, le faible chiffre de la population et l'importance relative déjà considérable de la culture du cocotier rendent difficile de supposer un apport nouveau aux besoins de la Métropole, de coprahs provenant des colonies de ce groupe.

CÔTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE.

Par contre, la production de la Côte Occidentale d'Afrique en Coprah est extrêmement faible, quelques centaines de tonnes, alors qu'elle pourrait être considérablement développée dans des conditions d'exploitation qui semblent favorables. Les quelques plantations existantes au Dahomey et au Togo produisent des Coprahs de bonne qualité dans des conditions de prix de revient qui semblent ne le céder en rien aux meilleures plantations du Mozambique ou de Malaisie.

Il semblerait qu'une étude des résultats comparés du cocotier et du palmier à huile dans ces régions doive être entreprise et poussée à fond. On se demande parfois s'il n'y aurait pas intérêt à déplacer une portion des efforts techniques et financiers portés sur le palmier à huile qui intéresse relativement peu les besoins de ravitaillement français, alors qu'une production plus grande de coprahs devrait être à la fois avantageuse aux intérêts de la colonie et à ceux de la Métropole.

INDOCHINE.

C'est de ces côtés que les seuls efforts notables de ces dernières années dans cette direction ont été faits et ils semblent avoir déjà produit des résultats encourageants.

C'est en Cochinchine que la culture du cocotier est centralisée et ce pays nous a envoyé l'an dernier : 12.487 tonnes de coprahs. Il faudrait disposer d'éléments qui ne sont pas en notre possession, mais que l'Union Coloniale et les congrès d'agriculture coloniale doivent facilement grouper, pour savoir si cette culture est avantageuse par rapport à celles qui ont, jusqu'ici, fait l'objet de la majeure partie des efforts de développement agricoles en Indochine : caoutchouc, thé, etc... Tout ce que peuvent dire les Métropolitains c'est que, d'une part, tout coprah colonial est raisonnablement certain de trouver en France son écoulement au prix du marché et que, d'autre part, le coprah produit en Indochine est de bonne qualité marchande.

LE COPRAH

Il est à remarquer que les plantations d'Indochine se trouvent dans de bonnes conditions d'exploitation tant au point de vue production qu'au point de vue transport par rapport à la majorité de leurs concurrents internationaux. La main-d'œuvre y est importante et relativement bon marché; les transports locaux semblent devoir être assurés dans des conditions de revient avantageuses et les transports par mer sur la Métropole sont infiniment plus faciles par la qualité et l'abondance des occasions de fret qu'offre le port de Saïgon que ne le sont les très nombreuses plantations qui, en Malaisie, en Océanie et même en Côte Orientale d'Afrique, sont obligées d'emprunter les voies de transports locaux onéreux suivis souvent de transbordement avant d'aboutir au navire transportant la marchandise en Europe.

Une seule conclusion générale est possible à l'observateur européen et elle se trouve sous des formes diverses dans l'exposé ci-dessus.

Le coprah est un marché vaste, régulier. Le coprah colonial ne représente qu'une faible portion du total des besoins français; on peut donc augmenter sensiblement sa part sans crainte de saturer le marché général.

L'Indochine et la Côte Occidentale d'Afrique ont donné les preuves que cette culture y réussit. Il ne reste qu'à en comparer les rendements aux autres exploitations agricoles possibles dans ces colonies.

L'OLIVIER ET L'HUILERIE D'OLIVE EN FRANCE

Par Mr. J. BONNET

Professeur de la Chaire Régionale d'Oléiculture

Directeur de la Station Oléicole

Secrétaire Général de la Fédération des Coopératives Oléicoles

Nous allons examiner la plus ancienne et la plus importante production du bassin méditerranéen, c'est-à-dire l'olivier. Après avoir montré son importance, sa situation actuelle, nous étudierons les améliorations à réaliser dans son exploitation et dans la fabrication de l'huile d'olive et nous envisagerons l'effort général à faire afin que, tout en intensifiant leur production, les oléiculteurs ne manquent pas de débouchés ; en matière agricole en effet, rien ne sert de produire, si le débouché n'est pas assuré.

Pour l'olivier, il ne semble pas qu'il y ait des difficultés de ce côté, car la France est importatrice d'huile d'olive, mais cependant comme le commerce de ce produit subit à l'heure actuelle une crise assez grave, la question oléicole doit être examinée dans tous ses détails.

LA QUESTION OLÉICOLE EN FRANCE.

Il y a une question oléicole, et elle intéresse 126.000 propriétaires, exploitant 100.000 hectares d'oliviers en terres pauvres.

Il est juste et logique que l'on se préoccupe de cette production, pour elle-même d'abord, et aussi sur les conséquences qu'aurait sa disparition.

Nous passerons sur le côté sentimental de la question, nous ne chanterons pas l'arbre de la paix, la vénération des anciens pour l'arbre immortel, car à notre époque, où la question économique

L'OLIVIER ET L'HUILERIE

prime toutes les autres, on ne vit pas de sentiment, mais de réalisation.

L'IMPORTANCE DE L'OLIVIER EN FRANCE.

Pour connaître une question agricole, il faut, l'envisager à deux époques : celle du moment et celle où son exploitation était lucrative ou déficitaire.

Les documents comparatifs indiquent, si cette production prend de l'extension ou si elle disparaît.

Il faut aussi envisager son utilité, vu les besoins personnels de l'exploitant ; on se rend compte alors si cette production, reste « source de revenus », ou si elle devient familiale.

En 1866, nous possédions en France : 152.000 hectares d'olivaies ; en 1892 cette surface était descendue à 133.420 hectares ; elle est aujourd'hui de 100.000 hectares à peine.

Cette surface se répartit ainsi :

Départements	Surfaces en oliviers	Nombre de pieds	Nombre d'Oléiculteurs
Basses-Alpes	2.660 hect.	400.000	5.500
Alpes-Maritimes	6.000	900.000	9.000
Ardèche	2.300	350.000	6.000
Aude	300	50.000	1.500
Bouches-du-Rhône	16.000	2.400.000	15.000
Corse	12.000	1.800.000	4.000
Drôme.....	4.000	600.000	4.300
Gard	20.000	3.000.000	23.000
Hérault	3.200	480.000	13.000
Pyrénées-Orientales	940	140.000	2.300
Var	23.300	3.500.000	22.000
Vaucluse	10.000	1.500.000	21.000
TOTAUX	100.700 hect.	15.120.000	126.600

Les départements qui depuis 1892 ont le plus perdu d'olivaies sont : les Alpes-Maritimes, les Bouches-du-Rhône, le Gard, l'Hérault et le Var.

Dans les Alpes Maritimes, les olivaies ont fait place aux cultures florales et aux constructions de plaisance ; dans les autres départements c'est la vigne qui remplace l'olivier ; on peut estimer

que 30.000 hectares de vignobles ont pris la place des meilleures olivaies.

L'Oléiculture est donc en pleine décroissance et, alors que partout ailleurs, en Espagne (3.300.000 hectares en oliviers), Italie (2.300.000 h.), Grèce, Turquie, Afrique du Nord, etc., les surfaces oléicoles augmentent, en France elles diminuent.

Mais il n'y a pas que les surfaces qui diminuent, les rendements aussi et ceci 1^o du fait que les oliviers n'occupent actuellement que des mauvais sols ; 2^o d'un abandon cultural qui a commencé, lorsque l'on a permis aux graines oléagineuses (arachide, coton, sésame) d'entrer librement en France.

En 1860, le rendement annuel à l'hectare était en moyenne en France de 262 litres d'huile ; aujourd'hui il est tombé en année normale à 125 litres d'huile.

Cependant on consomme toujours autant d'huile, plus même aujourd'hui qu'il y a 50 ans : il n'y a pas eu diminution de consommation mais substitution de produit, dans la consommation des corps gras.

On consomme en France : 4 à 5 litres d'huile par habitant et par an, soit par conséquent..... 1.600.000 quintaux d'huile

Nous exportons 180.000 » »

TOTAL 1.780.000 » »

Nous importons..... 375.000 qx d'huile d'olive

Nous en produisons..... 100.000 » »

TOTAL 475.000 » »

La différence (1.780.000 — 475.000) soit 1.300.000 quintaux est fournie par les huiles de graines, principalement d'arachides.

On consomme donc dix fois plus d'huile de graines que d'huile d'olive.

Les chiffres ci-dessus montrent : 1^o que la culture de l'olivier doit être sauvegardée, car nous sommes importateurs d'huile ; elle permet de donner quelque valeur aux terres sèches des coteaux et de l'importance à un commerce florissant ; 2^o ils indiquent que la France offre un débouché aux huiles d'olive de l'Algérie et de la Tunisie, pays exportateurs.

CAUSES DU DÉCLIN DE L'OLÉICULTURE FRANÇAISE.

Lorsque l'on parcourt les olivaies, l'on peut s'étonner à la vue de véritables travaux de géants ; ce que firent nos pères, il y a

quelques centaines d'années, dépasse tout ce que l'on peut imaginer.

Sur des terrains ingrats, rocheux, en pente, ils transformèrent des coteaux en terrasses ; des murs de soutènement, d'une solidité dont les années n'ont pas détruit la valeur, permirent, sur des surfaces souvent restreintes, de planter un ou plusieurs arbres et, doués d'une patience et d'une prévoyance dont l'importance ne peut être appréciée aujourd'hui à une juste valeur, ils attendaient en cultivant sous ces oliviers leurs productions de première nécessité, que l'arbre vénéré vînt récompenser leurs efforts.

Ils étaient nés dans ces milieux, ils devaient y vivre, car le progrès et les facilités de locomotion n'avaient pas fait encore développer l'exode rural et, l'exploitation des maigres terrains leur appartenant était une nécessité vitale pour eux.

A ce moment, l'arbre étant jeune et possédant une rusticité sans égale, donnait des récoltes régulières.

Ce n'était pas que les soins fussent plus rationnels qu'aujourd'hui, mais ils étaient plus nombreux, ils étaient constants ; la terre était remuée, le sol était fumé, l'arbre était soigné et, bon an mal an, il donnait toujours des récoltes ; celles-ci assuraient la vie des ruraux.

Mais vint ensuite la crise phylloxérique et, les meilleures terres en oliviers servirent à remplacer des vignobles souffreteux ; les vergers sacrifiés furent perdus pour l'oléiculture et, de 1860 à 1920, 30.000 hectares d'oliviers ont disparu.

La France atteinte par la phylloxéra avant l'Italie, l'Espagne, mieux placée pour la vente de ses vins, aborda la constitution de nouveaux vignobles avant la reconstitution des anciens, ceci aux dépens des olivaies et, comme, à ce moment, les facilités d'échange entre nations n'étaient pas ce qu'elles sont aujourd'hui, la Viticulture modifia la situation oléicole en un point tel, qu'à un moment donné la production d'huile d'olive fut déficitaire en France, par rapport aux besoins, l'emploi des huiles de graines (arachides, sésame, coton, etc.) fut lancé pour l'alimentation.

Elle donna une importance si grande à certains centres, comme Marseille, que l'on permit aux graines oléagineuses exotiques, même d'origine étrangère, d'entrer en franchise dans nos ports ; ce fut là le coup mortel pour l'olivier.

L'huilerie de graines trouva en face d'elle des producteurs d'huile d'olive isolés, il lui fut alors facile de gagner des débouchés, de conquérir le marché du Nord de la France qui dut à son tour abandonner la culture du colza et de la navette.

Que fit alors le rural ? Il négligea ses plantations.

Il était porté à agir ainsi :

1^o Parce que les huiles d'olive se vendaient mal ;

2^o Parce que les olivaires réellement productrices disparaissaient tous les jours et celles existantes (olivaires en terres sèches, caillouteuses, etc.) donnant un rendement inférieur, la production devenait économiquement déficitaire.

La décadence de la production oléicole est donc réelle et nous ne dirons pas, il faut réagir contre cette situation, nous dirons seulement ceci : que devrait-on faire pour que cette culture devienne plus intéressante pour la population rurale ?

Certainement si la disparition de l'olivier devait être avantageuse pour le cultivateur, nous n'hésiterions pas à dire, il faut l'arracher pour faire ceci ou cela, mais nous sommes persuadés que l'olivier peut et doit aider le rural.

On a bien essayé par les primes à la culture, de 1910 à 1920, de donner un encouragement aux oléiculteurs en compensation du régime permettant aux graines oléagineuses d'entrer librement en France ; c'était juste, mais l'effet a été négatif car la prime (de 14 à 18 francs par an et par hectare) ne pouvait avoir aucune influence.

Puis on a empêché de 1920 à 1925, l'abatage des oliviers et si à cette époque, on a pu arrêter un peu la création de nouveaux vignobles et enrayer l'action de certains marchands de bois, qui auraient tout détruit pour faire de l'argent, l'on n'a pas réussi à faire mieux cultiver les olivaires, et ceci nous le répétons, parce que cette culture n'est pas rémunératrice et ne peut pas l'être dans les conditions économiques actuelles.

Tous ces remèdes ont été sans effet, mais il faut reconnaître que l'on doit une protection à l'Oléiculture, car seule de toutes les cultures, elle n'est pas protégée contre les produits étrangers.

Où il faut la protéger contre les graines oléagineuses d'origine étrangère, ou, si ce régime est nécessaire à la vitalité des grands ports et de certaines industries, il faut la doter de primes de compensation ; c'est ce que demandent les Oléiculteurs.

En même temps que cette transformation se produisait dans le Midi, le Nord changeait, lui aussi, son mode de rotation de cultures ; les céréales, la betterave à sucre, les cultures fourragères prirent la place du colza, de la navette, etc. et ce marché qui aurait pu être ouvert aux huiles d'olive, devint celui des oléagineux étrangers.

Mais, si le Nord ne souffrit pas de cette transformation, tout avantageuse pour lui, il n'en fut pas de même pour le Midi, car contrairement aux prévisions d'alors, l'industrie des huiles de graines absorba le marché.

Si, à ce moment, l'industrie rurale de l'huile d'olive avait été

L'OLIVIER ET L'HUILERIE

ce qu'elle devient aujourd'hui, elle aurait obtenu des débouchés malheureusement elle était à l'état primitif, on ne savait pas conserver les olives, on faisait mal les huiles, leur degré d'acidité souvent trop élevé était un obstacle à leur consommation dans le Nord et, une industrie profita de cette circonstance pour faire et vendre des huiles d'olives neutralisées ; elle dut même faire appel, pour satisfaire sa clientèle aux huiles d'olive étrangères plus ou moins bien fabriquées ; l'Oléiculture française avait alors, désormais contre elle, deux concurrents redoutables.

A ces deux concurrents, il faut ajouter la fraude ; la fraude qui s'infiltrait partout, qui permet aux huiles provenant de produits anormaux et après retapage, d'être vendues comme huile d'olive vierge, qui permet, grâce aux expressions : fine, superfine, extra, de tromper le consommateur et si l'on ne vendait que sous le nom d'huile d'olive vierge, celle qui provient d'olives fraîches, l'huile d'olive manquerait en France.

LA CULTURE DE L'OLIVIER EST UNE NÉCESSITÉ EN FRANCE.

La culture de l'olivier présente des avantages indiscutables :

1^o Elle permet d'occuper des terrains sur lesquels aucune culture ne pourrait prospérer ;

2^o L'olivier, par son puissant système racinaire retient la terre des coteaux ;

3^o Il fournit des produits (olives pour la consommation en vert ou en conserve, huile pour l'alimentation et pour divers usages domestiques) dont le cultivateur ne saurait se passer ; qu'il serait obligé de payer plus cher que ce qu'il les produit, et, tout au moins pour l'huile, d'une qualité probablement inférieure à celle qu'il peut obtenir.

Elle ne présente qu'un seul inconvénient, la difficulté de sa récolte.

Ceci nous amène à dire que nous considérons pour l'avenir, la culture de l'olivier comme une culture familiale et non comme une culture d'exploitation.

Cependant pour celui qui a de grandes surfaces en oliviers, cette culture peut devenir rémunératrice, s'il fait une culture rationnelle, si l'on arrive à faire opérer mécaniquement la cueillette des olives (car la cueillette à la main grève le prix du litre d'huile de 2 à 5 francs), si la défense de l'huile d'olive contre les huiles de graines et la fraude, est nettement entreprise, enfin en dernier lieu s'il cherche l'écoulement de sa récolte, directement auprès des consommateurs.

L'ÉTAT ACTUEL DES PLANTATIONS.

Toutes les plantations se présentent dans les conditions suivantes : beaucoup d'arbres sont sains, mais peut-être plus nombreux sont ceux dont une partie du bois est pourrie et, qui ne vivent que par leur écorce.

Ces arbres ont une résistance secondaire aux maladies et la coulure physiologique des fleurs les affecte toutes les années.

Dans l'ensemble des plantations : 1/4 est abandonné ou presque abandonné et l'on ne visite les arbres que lorsqu'ils possèdent de la récolte ; une moitié est cultivée plus ou moins sommairement et reçoit un labour d'hiver et une taille bisannuelle, le dernier quart est cultivé avec soins et reçoit, deux labours, parfois un labour et deux façons superficielles au cours de l'été, une fumure au fumier de ferme ou minérale tous les deux à trois ans, et une taille tous les deux ans ; malheureusement dans ces plantations trop d'arbres sont toujours improductifs, du fait de leur nature ou de leur état de vétusté.

Avant de parler « culture rationnelle de l'olivier », nous devons dire que la culture de cette production est la plus simple, qui existe, car on pratique les opérations culturales qu'elle demande, lorsque les autres cultures ne réclament aucun soin.

On fume, on laboure, on récolte l'hiver ; au moment des grands travaux de l'été (fauchaison, moisson, travaux du vignoble, récoltes diverses, etc.) on ne pense guère aux oliviers et, s'il n'y avait pas la cueillette des olives qui soit onéreuse, cette culture serait la plus facile.

Mais pour la rendre intéressante, il faudrait apporter certaines améliorations aux plantations et faire une culture plus rationnelle.

AMÉLIORATIONS À RÉALISER DANS LES OLIVAIES. — LA CULTURE TELLE QU'ELLE DEVRAIT ÊTRE COMPRISE ET RÉALISÉE.

Nous avons déjà dit que beaucoup d'arbres trop vieux ne vivaient que par leur écorce ; ces arbres devraient être régénérés.

Le découragement des oléiculteurs depuis 30 à 40 ans a été tel, que pour le seul arbre capable de se régénérer sûrement, par ses propres moyens, le rural n'a rien fait, il a laissé dépérir ses plantations ; il a même empêché leur rajeunissement.

Alors qu'il change ses semences, qu'il sélectionne ses arbres et ses greffons, qu'il se procure d'excellents reproducteurs, il a laissé vieillir l'olivier, pourrir son tronc et ses branches, diminuer sa

L'OLIVIER ET L'HUILERIE

faculté de production, lorsqu'il avait toutes les facilités pour faire d'un arbre vieux, un arbre jeune, vigoureux et productif.

La régénération de tous ces arbres, qui sont de véritables parasites dans les plantations, doit être entreprise de suite.

Au pied de ceux dont on peut espérer encore des olives, il faut laisser venir une à deux pousses de régénération et, lorsque ces rejets seront devenus arbrisseaux, on supprimera les vieux pieds.

Les arbres sans valeur doivent être recépés de suite au-dessous du niveau du sol ; on laissera pousser librement tous les gourmands, on les sélectionnera petit à petit et, l'on n'en conservera que deux à trois au bout de deux à trois ans.

Les pousses de régénération doivent toujours provenir des grosses racines ou du collet des grosses racines.

Le nombre de pousses de régénération à conserver, varie avec la densité de la plantation, c'est-à-dire avec le nombre d'arbres à l'hectare ; celle-ci doit être telle que les arbres adultes n'arrivent jamais à mélanger leurs feuillages.

A ce moment, on les greffera si l'arbre-mère n'est pas franc de pied, ou si l'on désire produire certaines variétés spéciales d'olives.

Les variétés d'olives sont nombreuses, toutes sont certainement issues du hasard d'un semis naturel ou proviennent de plants importés ; le rural a fait la sélection des variétés mais n'a pas provoqué à notre connaissance, tout au moins en France, la création d'espèces par hybridation et semis de noyaux des fruits obtenus ou, simplement, semis de noyaux d'olives ordinaires.

Les variétés d'olives sont toutefois moins nombreuses que ce que l'on serait tenté de croire et ceci, parce qu'il n'est pas rare qu'une même variété, reçoive des noms différents selon les milieux.

Ces variétés d'olives sont de deux types différents ; les olives d'huilerie et les olives pour la conservation.

Comme olives d'huilerie les principales variétés sont les suivantes :

Basses-Alpes : Verdale, Colombale ;
Alpes-Maritimes : Cailletier, Araban, Blanquetier ;
Bouches-du-Rhône, Vaucluse : Aglandau, Salonenque, Verdale ;
Corse : Sabine, Germaine ;
Var : Cayon, Cayet, Gros-Ribier, Brun ;
Languedoc : Rouget, Pigalle, Corniale, Olivière.

Comme olives de confiserie :

1^{re} Olives vertes

Bouches-du-Rhône : Groussan, Picholine ;
Ardèche, Gard : Picholine ;

EN FRANCE

Hérault : Lucques, Amellau, Verdale ;
Var : Pruneau de Cotignac, Plant de Belgentier ;
Vaucluse : Verdale.

2^o Olives noires

Drôme et Haut-Comtat : Tanche.

Ces variétés se trouvent bien entendu aussi dans les départements voisins de ceux mentionnés, ainsi que d'autres variétés, qu'il serait trop long d'énumérer.

Partout où l'on fait du greffage, afin d'améliorer la production, on multiplie de préférence les olives de confiserie, car leur vente est plus rémunératrice.

Si la plupart des cultures ont vu leurs méthodes d'exploitation améliorées, pour l'olivier nous sommes en retard.

Nous savons pourtant ce qu'il convient de faire, l'expérience, la démonstration ont montré l'action heureuse des fumures et des tailles rationnelles, mais toujours, parce que la culture de l'olivier est déficitaire du fait de la vieillesse des arbres, de la difficulté de la récolte et du manque de protection des huiles, on ne veut pas engager des dépenses ; on recule d'autant plus devant ces dépenses, que lorsqu'on les engage, il faut attendre deux à trois ans, avant qu'elles donnent des résultats.

De 1911 à 1920 des centres d'études oléicoles avaient été créés dans une dizaine de communes, de 1921 à 1928 la recherche et la démonstration furent organisées dans quatre centres très importants (Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Gard, Var) créés par l'Office Régional Agricole du Midi.

Les résultats obtenus nous ont permis au cours de vingt années, de fixer les règles que devraient suivre les oléiculteurs.

1^o *Façons culturales.* — L'olivier occupant toujours des terrains secs, ordinairement en pente, souvent très perméables, l'évaporation excessive de l'eau du sol est toujours à craindre ; on peut même dire, que c'est là la circonstance qui influe le plus sur la production.

Dans nos centres d'études et durant sept années consécutives, des parcelles voisines ont reçu, la première : un labour d'automne et un labour de printemps ; la deuxième : un labour d'automne et trois hersages au cours de l'été.

Au point de vue « production », les observations n'ont pas été très intéressantes, mais au point de vue végétatif, on a pu constater que les oliviers de la parcelle deux ont toujours eu meilleure apparence.

Toutes les olivaies dans lesquelles la récolte est hâtive, devraient recevoir comme minimum : un bon labour d'automne

ou d'hiver ; après la récolte, un léger labour de printemps et deux façons superficielles au cours de l'été.

Là où la récolte est très tardive, il faudrait exécuter un bon labour avant récolte, un après récolte.

Des essais, sur l'influence du buttage des souches, nous ont permis de constater que cette opération était complètement inutile.

2° *Fumure de l'olivier.* — Les essais avec engrais nous ont toujours montré l'heureuse influence des matières nutritives sur la végétation et la production ; ils ont indiqué que c'était toujours une erreur, lorsqu'il s'agissait de cultures arbustives à grand développement comme l'olivier, d'établir des fumures en se basant uniquement sur le principe de restitution des éléments enlevés au sol par les récoltes, car un inconnu existera toujours et c'est le suivant : quelle est la proportion d'éléments nutritifs, nécessaire pour reconstituer annuellement le tissu ligneux des racines et des tiges.

Ici seule l'expérimentation peut nous renseigner.

Si une récolte d'olives enlève au sol 22 à 25 kilogs d'azote, autant de potasse et 15 kilogs d'acide phosphorique, une bonne fumure doit apporter au sol d'après nos essais 40 kilogs d'azote, 45 kilogs de potasse et 30 kilogs d'acide phosphorique par hectare.

La fumure sous la forme de 50 à 80 kilogs de fumier ; 0 k. 800 de sulfate d'ammoniaque ou 1 kilog de nitrate de soude, de 1 kilog de superphosphate et 0 k. 500 de chlorure de potassium, ou si le fumier fait défaut : 2 kilogs de sulfate d'ammoniaque ou 2 k. 500 de nitrate de soude, 2 kilogs de superphosphate et 1 kilog de chlorure de potassium, par arbre et tous les deux ans, nous a donné les meilleurs résultats.

Ces engrais doivent être employés avant le labour d'hiver après récolte et répandus sur toute la surface couverte par l'arbre.

3° *Taille de l'olivier.* — L'olivier ne produisant que sur le bois de deux ans, la récolte d'olives se poursuivant parfois tardivement, les cultivateurs ont toujours supposé, que la production devait être bisannuelle et de ce fait ils taillent ordinairement leurs arbres tous les deux ans ; en opérant ainsi ils se privent de récolte une année sur deux.

L'année de la taille il y a suppression du vieux bois et ce n'est que l'été suivant qu'il se formera des brindilles à bois qui seront fructifères l'année après, mais si l'arbre est sain et vigoureux, rien ne s'oppose à ce que la même année il constitue du bois et nourrisse une récolte et, dix années consécutives d'essais entre des parcelles d'oliviers placées côte à côte, l'une subissant la taille bisannuelle, la deuxième un élagage modéré toutes les années,

c'est cette dernière parcelle qui, en moyenne et par an, a donné un tiers de récolte en plus.

Par cette méthode, qui a de nombreux adeptes aujourd'hui, on augmente le rendement, on évite les grosses mutilations aux arbres et le coût de la main d'œuvre est à peu près identique.

En pratiquant l'élagage annuel, il suffit d'enlever le bois mort, les rameaux inutiles et tous ceux qui gênent l'aération intérieure de l'arbre.

4° *Maladies et parasites de l'olivier.* — On se préoccupe peu en général des parasites qui s'attaquent à l'olivier ou à l'olive.

Parmi ces parasites, les uns comme les rongeurs du bois (phlébotribus ou neïroum ; hylésine, etc.) ne vivent que sur les oliviers abandonnés ; on ne les voit jamais sur les arbres bien soignés.

Le ver de l'olive ou dacus est assez fréquent mais n'occasionne pas les dégâts que l'on constate dans les régions plus chaudes, où les arbres étant très grands, il faut attendre que les olives soient mûres pour les faire tomber par le gaulage.

Ici les olives subissent les atteintes de 4 à 5 générations de dacus et le nombre de parasites étant alors incalculable, les dégâts sont toujours très importants.

Dans tous les départements, sauf dans les Alpes-Maritimes, la Corse et une partie du Var, la récolte commençant dès fin octobre, le dacus peut influencer fâcheusement la qualité des produits, mais nuit peu au rendement définitif.

La teigne de l'olivier ou chenille mineuse occasionne aussi beaucoup de dégâts de la floraison.

Contre ces deux derniers parasites l'on ne fait aucun traitement, nous ajouterons qu'il serait impossible d'en opérer un suffisamment efficace, car le seul connu, celui qui utilise les solutions arsénicales ne donne des résultats que si l'on opère sur de vastes surfaces, elles sont impossibles à être réunies dans une région de très petites propriétés.

De 1908 à 1913, les solutions arsénicales sucrées, employées en essais par le Service de l'Oléiculture ont montré cependant leur réelle valeur contre ces parasites.

C'est peut-être la fumagine ou noir qui ennuie le plus les oléiculteurs et, cette maladie parasitaire est assez fréquente dans les oliveraies peu aérées.

Elle se produit rarement sur les oliviers bien taillés où l'aération du végétal ne fait pas défaut, mais les arbres touffus, négligés, placés dans les bas-fonds sont souvent attaqués.

On se débarrasse facilement de la fumagine par des tailles énergiques, la destruction par le feu des débris de taille et l'emploi d'une solution de chaux à 10 % que l'on pulvérise sur les arbres atteints, après la taille.

Accidents météorologiques. L'année 1929, plus précisément les journées des 12 et 13 février 1929, ont été funestes aux oliviers et dans plusieurs départements (Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse), les dégâts ont été considérables.

Ici les propriétaires ont été obligés soit de faire de la régénération, lorsque la gelée avait détruit les oliviers jusqu'à la souche, ou de tailler les arbres sur le vieux bois, lorsqu'une partie seulement des branches avait été détruite par les grands froids.

Nous avons toujours recommandé aux oléiculteurs de rajeunir les oliviers même lorsque la gelée avait endommagé les grosses branches, tout en ayant épargné le tronc, car c'est le seul moyen d'assurer l'avenir et la vitalité des plantations.

5° *Récolte des olives.* — Elle est toujours faite à la main, sauf dans les Alpes-Maritimes et le Var, où la dimension des arbres étant plus grande, on doit pratiquer « le gaulage des arbres » ; en Corse on ramasse les olives sur le sol.

Elle commence dès fin octobre et, année normale, elle est finie courant janvier ; elle est plus tardive dans les départements où l'on fait le « gaulage » car il faut attendre que la maturité des fruits soit presque complète pour faire cette opération.

Elle est pratiquée ordinairement par des femmes et celles-ci peuvent cueillir une quantité d'olives plus ou moins considérable ; une ouvrière habile peut ramasser sur l'arbre jusqu'à 60-70 kilogs d'olives si la récolte est importante, mais quelques kilos seulement si les fruits sont peu nombreux.

La cueillette des olives est une opération très onéreuse qui grève le prix du litre d'huile de 2 à 5 francs et, si celui qui exploite pour ses besoins personnels quelques oliviers seulement, n'envisage pas trop cette dépense, il n'en est plus de même de l'exploitant qui en possède beaucoup.

Les efforts de plusieurs constructeurs sont portés vers la réalisation d'un dispositif permettant de faire tomber rapidement les fruits sur des bâches ; le coût de la cueillette serait ainsi bien diminué.

A l'heure actuelle la dépense de récolte des olives revient de 0 fr. 50 à 1 fr. le kilo ; comme il faut 5 kilogs d'olives pour faire un litre d'huile, celui-ci est bien grevé de 2 à 5 francs du fait de cette opération et, le prix de la bonne huile à 7 à 8 francs le litre, n'est plus rémunérateur ; si le coût de la récolte était diminué de 80 %, comme nous l'espérons, la production de l'olivier serait rémunératrice aux cours actuels de l'huile, alors qu'elle est déficitaire.

Nos essais au cours de la dernière campagne ont montré que ce difficile problème, dont dépend l'avenir de l'oléiculture, était en bonne voie de réalisation.

EN FRANCE

LA PRODUCTION DE L'OLIVIER EN FRANCE

De 1901 à 1910, la production moyenne d'huile a varié de 170.000 à 260.000 qx
 1911 à 1920, la production moyenne d'huile a varié de 80.000 à 165.000 »
 1921 à 1929, la production moyenne d'huile a varié de 52.000 à 144.000 »

Pour être plus précis, les récoltes ont été les suivantes de 1919 à 1929 :

1919	128.160	quintaux d'huile
1920	52.280	» »
1921	94.480	» »
1922	89.850	» »
1923	144.120	» »
1924	80.240	» »
1925	71.500	» »
1926	83.000	» »
1927	92.000	» »
1928	82.000	» »
1929	48.000	» »

La récolte normale peut être évaluée à 100.000 quintaux d'huile ou 500.000 quintaux d'olives.

Il faut ajouter que l'on met en conserve en année normale 4 à 5.000.000 kilogs d'olives vertes et 1.200.000 kilogs d'olives noires.

La Tunisie produit en moyenne 500.000 quintaux d'huile ;

L'Algérie	»	150.000	»	»
Le Maroc	»	60.000	»	»

Ces productions iront certainement en augmentant.

Mais les pays grands producteurs et qui nuisent à l'exportation des huiles tunisiennes et algériennes en France, sont l'Espagne avec 3.000.000 de quintaux d'huile, l'Italie avec 2.000.000 quintaux, la Grèce avec 1.000.000 de quintaux.

LA FABRICATION DE L'HUILE D'OLIVE.

Les olives sont travaillées en France par 600 à 650 moulins à huile particuliers, d'importance souvent très secondaire et

L'OLIVIER ET L'HUILERIE

70 huileries coopératives, dont 60 au moins forment des usines d'une grande capacité de travail.

La culture de l'olivier étant jusqu'à ce jour déficitaire, il faut que sa récolte laisse aux producteurs, tout ce que les fruits peuvent donner, c'est-à-dire l'huile, et les sous-produits qui constituent ordinairement le bénéfice, bénéfice important des moulins à huile ; en créant des coopératives, ce bénéfice reste à la communauté. Dans dix ans, presque toute la production oléicole sera traitée par des coopératives.

Les avantages résultant de la création d'une coopérative oléicole sont d'ordre : Moral, Économique et Industriel.

MORAL, parce que les associations, en réunissant des propriétaires de rang différent, leur permettent de mieux s'apprécier, de mieux se connaître, car ils seront tous collaborateurs à une œuvre unique et seront intéressés au même titre, à l'avenir de l'usine édifiée en commun ;

ÉCONOMIQUE, car l'industrialisation d'une récolte importante revient à un prix de fabrication bien inférieur à celui que demanderait un particulier, parce que tous les produits et sous-produits reviennent aux coopérateurs ;

INDUSTRIEL, car en créant de nouvelles huileries, on édifie des usines propres, puissantes, d'un travail facile, d'un rendement intensif, susceptibles d'éviter toutes les pertes et, d'utiliser tout ce que les produits récoltés peuvent pratiquement donner.

Les coopératives oléicoles sont réparties ainsi :

Var : 33 ; Bouches-du-Rhône : 10 ; Alpes-Maritimes : 9 ; Gard : 6 ; Hérault : 4 ; Vaucluse : 3 ; Drôme : 2 ; Corse : 2 ; Pyrénées-Orientales : 1 ; Basses-Alpes : 1.

Ces coopératives sont groupées dans une Fédération, dénommée : Fédération des Coopératives Oléicoles du Midi de la France, Elle comprend les 70 coopératives, 25.000 membres.

Son but est le suivant :

1^o Faire connaître les huiles des coopératives en les présentant dans les grandes foires de la France et ici le débouché est considérable.

2^o Provoquer les relations entre producteurs et consommateurs ;

3^o Prendre la tête du mouvement en faveur des améliorations d'ordre législatif et administratif, pour enrayer la crise oléicole.

L'ensemble des coopératives peut traiter en année normale 150.000 quintaux d'olives, soit à ce jour le tiers de la production française.

Les huiles fabriquées sont toujours de grande valeur, à condition toutefois, que les olives soient saines, et que l'on observe au cours de la fabrication certaines précautions, car du fait même

du milieu, qui doit être à une température de 15 à 18°, la fermentation des résidus de la fabrication peut nuire à la qualité des huiles.

Les fabricants particuliers et les coopératives sont au courant de ces faits et observent les points suivants :

1° Conservation des olives ; quelques jours seulement après récolte, dans un grenier sain, aéré et en tas ne dépassant pas 0 m. 30. Il ne faut pas oublier que la qualité des huiles, dépend de la conservation des olives et, que si celles-ci fermentent ou moisissent, les huiles perdront leur valeur alimentaire et gustative ;

2° Broyage des olives sous des meules puissantes qui libèrent les liquides des cellules qui les renferment ;

3° Pressurage de la pâte d'olive sous des presses hydrauliques puissantes, verticales ou horizontales. Les presses verticales nécessitant une main-d'œuvre trop nombreuse, obligeant l'emploi d'appareils en sparterie (alfa ou coco) appelés « scourtins », dont l'usure rapide grève la fabrication, ne possédant pas une puissance de pression assez considérable, il a été construit une presse horizontale à cage, qui après 4 années d'essais et de mise au point a donné en travail industriel des résultats supérieurs.

Cette presse peut traiter 300 kilogs d'olives à l'heure ; avec 3 hommes au lieu de 6, avec une série de presses verticales de même rendement de travail, elle fait rendre aux olives 1,5 à 2 % d'huile en plus et, économise 50 % des dépenses nécessitées par les scourtins.

Le résidu de la fabrication ou tourteau d'olives est désigné sous le nom de « grignon » ; 100 kilogs d'olives laissent 40 kilogs de grignons et celui-ci contient les noyaux de 100 kilogs d'olives soit 25 kilogs environ et 15 kilogs de pulpes.

Ces grignons se sont vendus ces dernières années de 17 à 30 fr., les 100 kilogs ; ils constituent pour les moulins à huile une source de bénéfices très considérable.

Ils sont achetés par des usines industrielles qui en retirent l'huile au moyen des dissolvants (sulfure de carbone, trichlorure d'éthylène, etc.) ; ces huiles vont ordinairement à la savonnerie.

4° Séparation des liquides provenant des presses, soit à la main ou mieux avec des séparateurs centrifuges ; presque toutes les coopératives ont des séparateurs centrifuges.

Dans la plupart des moulins particuliers, les liquides des presses sont reçus dans des récipients divers et au bout de quelques instants, l'huile moins dense, vient à la surface ; on la recueille avec des objets en fer blanc.

Cette décantation n'est jamais complète, elle ne peut pas l'être

L'OLIVIER ET L'HUILERIE

et tous les liquides sont envoyés au bout de quelques heures dans des cuves disposées en sous-sol, appelées « enfers » ; le maître de moulin recueillera ainsi plus tard, une huile de qualité secondaire, acide, c'est entendu, mais qui lui procure toujours de sérieux bénéfices.

Avec les séparateurs centrifuges, les coopératives n'ont pas besoin de recueillir les eaux de végétation, car elles sont complètement épuisées.

On obtient en France pour 100 kilogs d'olives 15 à 25 % d'huile selon les variétés et les milieux.

Les huiles sont conservées, dans les huileries coopératives, dans des cuves en ciment armé, verrées intérieurement ; celles provenant des huileries particulières sont livrées à leurs propriétaires qui les conservent dans des jarres en faïence ou en fer blanc.

LA VENTE DES HUILES.

Le commerce de l'huile d'olive présente une grande importance en France.

C'est vrai qu'une partie de l'huile produite va aux exploitants, mais beaucoup de propriétaires de moulins, toutes les coopératives ont cependant des qualités importantes d'huile d'olive à la vente, toutes les années.

Les coopératives, comme les fabricants d'huile, se dirigent aujourd'hui vers la vente au détail de leur production, par bidons de 5 et 10 kilogs ; elles comprennent bien que c'est en évitant les intermédiaires, en s'adressant directement aux consommateurs, qu'elles pourront tirer le meilleur parti des huiles qui leur sont laissées en dépôt par leurs adhérents.

Déjà presque toutes les associations oléicoles ont pris part aux grandes foires de Paris, Lyon, etc. et si toutes, ont une certaine clientèle, plusieurs vendent déjà directement aux consommateurs des grands centres, des quantités importantes d'huile ; actuellement 60 % de la production des coopératives sont directement livrés aux consommateurs.

CONCLUSIONS.

Dire que l'Oléiculture peut redevenir « source de gros revenus en France », nous ne le pensons pas, car pour cela, il faudrait créer de nouvelles et importantes plantations et, le temps est passé où l'on pouvait attendre 10 à 12 ans, une première récolte, mais

elle peut intensifier son action, afin de faire développer les petites plantations d'ordre familial.

Les efforts de tous ceux qui s'intéressent à l'Oléiculture doivent viser aux buts suivants :

- 1° Favoriser la création de petites plantations ;
- 2° Intensification de la Coopération en huilerie d'olive ; encourager la coopération naissante en matière « huilerie » dans l'Afrique du Nord et admettre les coopératives Nord-Africaines dans la Fédération des Coopératives Oléicoles du Midi de la France ;
- 3° Créer un certificat d'origine syndical pour les huiles de toutes les coopératives ; ce projet déjà à l'étude a été approuvé par le Bureau de la Fédération des Coopératives ;
- 4° Faciliter la culture et spécialement la cueillette des olives par des moyens mécaniques ;
- 5° Intensifier la propagande en vue de mettre de plus en plus en relations, le producteur avec le consommateur ;
- 6° Examiner les revendications de l'Oléiculture en prenant pour base d'études, celles établies par les Associations Oléicoles de producteurs ;

Ces revendications sont les suivantes :

- 1° Primes de culture, en compensation d'un système douanier qui autorise l'entrée en franchise en France des graines oléagineuses, même celles de provenance étrangère ;
 - 2° Primes de plantation pour reconstituer les vergers sur les coteaux abandonnés et, permettre aux viticulteurs qui ont des vignobles de durée limitée, qui ne seront plus reconstitués, parce qu'ils se trouvent sur des terres maigres (ordinairement des anciennes olivaias), de planter dans les vignes et de distance en distance, des oliviers ; après l'arrachage de la vigne, ces terrains seraient couverts de plantations productives ;
 - 3° Taxation des graines oléagineuses qui entrent en franchise en France ; élévation des droits d'entrée sur les huiles d'olive étrangères, seul moyen de favoriser l'entrée d'une plus grande quantité d'huile de l'Afrique du Nord ;
 - 4° Réglementation du commerce des huiles d'olive désodorisées. Ce sont des huiles d'olive avariées, acides, souvent déchets de moulins à huile, ou provenant de l'épuisement des tourteaux d'olives qui, neutralisées, décolorées, désodorisées sont vendues sous le nom d'huile d'olive vierge.
- Ces huiles sont aux huiles naturelles, ce que sont les vins aigris, anormaux, aux bons vins ; elles ont perdu après un traitement physico-chimique leurs principales qualités ;
- 5° Réglementation de la dénomination des huiles ; défense d'utiliser des noms trompeurs comme ceux de : table, fine, sur-

L'OLIVIER ET L'HUILERIE

fine, extra, etc. etc., mais désignation des huiles sous les noms qui leur sont propres :

Huiles de graines ;

Huiles de mélange ;

Huiles d'olive désodorisées ;

Huiles d'olive vierges et naturelles, pour celles seulement, qui proviennent du traitement des olives fraîches, sans avoir subi un traitement industriel en dehors des moulins à huile.

Les Oléiculteurs algériens et tunisiens sont intéressés au même titre que les oléiculteurs français à l'adoption de toutes ces mesures.

Nous nous excusons d'avoir été un peu long dans cette étude, mais l'on ne traite pas une question qui intéresse 15.000.000 d'arbres en France, 30 à 40.000.000 dans l'Afrique du Nord en quelques mots.

Nous avons expliqué la question oléicole avec le ferme désir de montrer quelles étaient les directives vers lesquelles nous essayons de diriger le mouvement oléicole et les oléiculteurs ; les résultats obtenus en matière rurale et en huilerie nous font espérer que nous sommes dans la bonne voie.

LA SITUATION ACTUELLE DE L'OLÉICULTURE EN TUNISIE

Par Mr. JEAN BOUCHER,

*Président du Conseil d'Administration de l'Office de l'Huile d'Olive
du Gouvernement Tunisien*

*Président de l'Union des Oléiculteurs Français et Tunisiens de la
Région de Sfax.*

A son arrivée en Tunisie, voici cinquante ans, la France a trouvé une oléiculture qui avait oublié la prospérité romaine. Il restait environ deux millions d'arbres dispersés, sauf une agglomération comportant 300.000 pieds, situés dans la banlieue immédiate de la ville de Sfax dont les cultivateurs indigènes avaient su conserver les traditions culturelles romaines.

Aujourd'hui, après dix lustres, la colonisation française, fondée sur la sécurité à l'intérieur et le travail opiniâtre collaborant avec la main-d'œuvre indigène, a mis en valeur plus de vingt millions de pieds d'oliviers. Il est fort probable que ce chiffre dépasse sensiblement l'importance des plantations romaines, à en juger par la capacité des huileries dont on retrouve encore la majeure partie, dans les ruines éparses de tous côtés.

Les plantations actuelles comportent trois groupements principaux.

GROUPEMENT NORD.

Comporte surtout des plantations indigènes, plutôt anciennes que récentes, la pluviométrie abondante, supérieure à 400 mm. annuels, permet le rapprochement des arbres à une densité voisine de 200 pieds à l'hectare. Ils ont été longtemps assez mal soignés. Le Gouvernement a installé un service spécial, dit Service de la Forêt d'Oliviers, (Service de la Ghaba) qui assume l'entretien des olivettes appartenant à des fondations pieuses,

SITUATION DE L'OLÉICULTURE

publiques et privées, et même à des particuliers moyennant une indemnité annuelle forfaitaire.

Ce service fournit des plants aux amateurs et possède une huilerie expérimentale qui a servi aux installations récentes de la région.

Les huiles du Nord sont parfaites lorsque traitées dans des usines modernes. Elles ont la qualité d'assez bien résister au froid et de ne figer qu'à une température inférieure à 8 degrés centigrades.

GROUPEMENT DU CENTRE.

Plantations pour la plupart indigènes extrêmement morcelées, occupant souvent des terrains tuffeux ou de consistance moyenne. La pluviométrie de la région varie entre 300 et 400 mm. ; il y a des possibilités d'irrigation par retenue des eaux de ruissellement, principalement dans le Sahel de Sousse. La région de Mahdia et de Monastir, se rapproche beaucoup plus comme forme et conditions de plantation, de celle de Sfax. La densité des arbres varie avec l'âge des peuplements et des méthodes employées ; elle atteint parfois 60 à 80 pieds à l'hectare. Les arbres taillés en élévation, ont une apparence sylvestre caractéristique. Le peuplement oléicole de cette région est très important, il dépasse six millions de pieds et peut fournir une production de 45 millions de kilos d'huile, dans les bonnes années.

Traitées dans les usines modernes, les huiles du Sahel de Sousse en particulier ont une excellente réputation comme saveur et qualité ; elles sont un peu moins fruitées en général que celles de Sfax, et figent à la température voisine de 9 degrés centigrades.

GROUPEMENT DE SFAX ET DU SUD.

C'est la terre d'élection de l'olivier et la région où l'effort le plus considérable a été fourni pour réaliser les plantations nouvelles qui, à force de travail, ont permis de créer, en alignements parfaits, une masse compacte atteignant près de huit millions de pieds, sur lesquels quatre millions sont en plein rapport.

L'exemple donné par les planteurs français, en collaboration avec les tribus autrefois pastorales, a servi de modèle aux olive-raies qui se développent dans les mêmes conditions, sur la zone du littoral à pluviométrie médiocre, mais suffisante, jusqu'à la frontière tripolitaine. — La pluviométrie moyenne du pays atteint à peine 200 mm., d'où l'obligation d'espacer les arbres jusqu'à 24 mètres de distance, dans tous les sens, ce qui donne une densité de peuplement de 16 à 20 pieds à l'hectare. Ils attei-

gnent d'ailleurs un développement magnifique soumis à une taille sévère, leur hauteur est arrêtée à cinq mètres au maximum, mais leur largeur, formée en tranche de cylindre, dépasse souvent huit mètres. Les terres légères, silico-argileuses, retiennent l'humidité atmosphérique ou pluviale grâce à des façons culturales répétées, qui fixent également l'azote de l'air. Travaux de culture, taille, récoltes, faites soigneusement, par peignage à la main, tous ces travaux sont conduits religieusement. Le Sfaxien a le culte de ses arbres et dès qu'il possède quelque argent, s'acharne à arrondir son héritage familial.

Un système de plantation existe qui permet, par le contrat de *megharsa*, d'associer l'initiative et les capitaux européens au travail de l'indigène à qui l'on remet une terre à planter. Au bout d'une quinzaine d'années, lorsque l'ensemble du lot est arrivé à la fructification moyenne, il est procédé au partage par moitié, entre le propriétaire du sol et le *megharsi* cultivateur qui devient propriétaire définitif de la moitié du lot, arbres et sol, fécondé par son labeur. Cette association du capital et du travail a eu les plus heureux résultats, économiques, en fixant au sol des populations jusqu'alors nomades et misérables, et en leur donnant le goût du travail ; politiques également, puisque l'entente la plus parfaite existe entre les éléments français et ceux autochtones, par suite de la confiance réciproque née de la collaboration quotidienne et de la communauté étroite des intérêts.

La forêt d'oliviers de Sfax constitue un spectacle réellement saisissant de travail régulier, et de plantation géométrique. Les résultats normaux que seuls peuvent apprécier les habitants du pays et les gouvernants, ont une importance autrement grande encore par leur répercussion dans toute la France d'outre-mer.

La production de Sfax en huile a dépassé cinquante millions de kilos en 1930 ; toutes les usines sont équipées de façon ultra-moderne et l'on compte plus de 300 fabriques dans la seule banlieue de Sfax.

La population de cette ville atteint actuellement 105.000 âmes, et son port, qui est l'exutoire des mines de phosphates du Sud, voit son trafic approcher celui d'Alger. Il arrive au deuxième rang parmi les ports français de la Méditerranée.

D'importantes usines traitent également les grignons d'olives et fabriquent sur place les savons recherchés dans tous les pays méditerranéens.

Chacune des régions tunisiennes a conservé pour ses plantations le type d'arbre convenant à son climat et à ses terres.

De ce côté, il ne semble pas que l'on puisse apporter des améliorations au rendement par la recherche d'espèces nouvelles.

SITUATION DE L'OLÉICULTURE

De nombreux essais ont été faits, dans les jardins botaniques officiels, et dans les plantations privées ; la conclusion a été celle fournie plus haut.

En résumé, la Tunisie sait planter les oliviers, les cultiver, fabriquer des huiles excellentes, mais elle sait très mal les vendre, et c'est bien la cause principale de la crise particulièrement aiguë que traverse en ce moment l'oléiculture tunisienne.

CRISE OLÉICOLE.

Elle est réelle, sans qu'il faille en exagérer l'importance ni la durée. Nous subissons évidemment la répercussion du ralentissement d'affaires général, mais nous avons bien aussi des causes de marasme qui nous sont propres.

La première est l'irrégularité des récoltes. Elle a d'abord une origine botanique inévitable, les fruits ne venant à bien que sur le bois de deux ans, en sorte qu'un arbre ne produit normalement qu'une année sur deux. Les essais de régularisation ont porté : 1^o sur la taille qui est pratiquée spécialement à Sfax, de façon tout à fait remarquable, et de ce côté, les différents procédés employés n'ont fourni aucune amélioration. — 2^o sur la fumure, en essayant de corriger artificiellement le prélèvement presque total de la potasse assimilable, effectué par l'arbre pour fournir une récolte complète. Depuis plus de dix ans, des essais de fumure organique, de fumures minérales par engrais complets, ou par engrais spécialisés, déposés en surface, ou en profondeur, à la charrue ou au pal, n'ont pas donné de résultats sensibles quant à l'amélioration de la production en fruits, non plus que de la production en huile. Une seule constatation, celle-là définitive, c'est que l'emploi des fumures phosphorées, et en particulier des superphosphates, dans les jeunes oliveraies où l'on peut faire des cultures intercalaires de céréales, profite non seulement à ces dernières, mais encore accélèrent très sensiblement la pousse à bois des arbres. Leur formation charpentière peut ainsi gagner deux années sur un cycle de dix ans ; c'est un résultat très appréciable pour la mise en valeur d'une propriété.

La deuxième cause, celle là d'ordre commercial, est le faible écart de marge entre le prix de revient des fruits ou des cent kilos d'huile, et le prix de vente en Tunisie, étant donné que la vente directe à la consommation est encore très mal organisée.

Les années qui ont suivi immédiatement la guerre ont vu une ascension considérable du prix des huiles tunisiennes qui sont passées de 120 francs-or, à 1.200 francs-papier, en Tunisie. Le prix de vente en Europe, dans les grands centres, s'est approché de 2.000 francs aux cent kilos.

Dès que la crise de confiance s'est calmée et que le franc-papier a repris une valeur stable, la clientèle a trouvé ces prix très exagérés et a commencé à se reporter vers les huiles d'arachide qui commençaient à apparaître sur le marché d'approvisionnement bourgeois comme un produit de qualité, relativement bon marché. Les progrès faits, grâce à une propagande très habile, ont été en croissant et actuellement on peut dire que les huiles d'arachide alimentaires font une rude concurrence à nos huiles d'olive. Celles-ci cependant connaissent des cours relativement bas, puisqu'elles se vendent à 500 francs en Tunisie, 650 francs à Marseille.

Les façons culturales et la main-d'œuvre ont suivi pendant ce temps un très sensible relèvement de prix, dans toute l'Afrique du Nord, et les charges fiscales sont lourdes puisque calculées encore d'après les recettes maxima d'après-guerre.

Peut-on améliorer la situation ?

On a essayé de diminuer le prix de revient des façons culturales par l'emploi des tracteurs et instruments de culture mécanique ; le fonctionnement en est parfait, mais le prix de revient reste très onéreux en raison des charges accessoires en matériel de rechange, immeubles, personnel spécialisé, etc... La preuve est faite qu'avec les moyens actuels, la culture mécanique d'entretien est plus onéreuse que celle réalisée par le cheptel animal, et beaucoup plus encore que celle traitée à façon, avec les laboureurs indigènes, lorsque leur nombre est suffisant.

La cueillette à la main posait un problème de main-d'œuvre très délicat. Pouvait-on trouver le personnel suffisant en cas de récolte abondante et générale en Afrique du Nord ?

Aussi bien, nos différents groupements professionnels, Chambres d'Agriculture, Office d'Expérimentation Agricole du Gouvernement Tunisien, ont-ils organisé des concours d'appareils automoteurs, pour la cueillette mécanique des olives. Des appareils ont été présentés aux concours de Sfax, en 1929, 1930 et 1931 ; des prix s'élevant à 50.000 francs par an étaient à la disposition du Jury. Les appareils présentés sont de deux types, les uns sont basés sur le secouage mécanique des branches provoquant la chute des fruits mûrs reçus sur une plate-forme orientable pour la réception et l'enlèvement des olives, en récipients portés sur camions. Les autres appareils, emploient le soufflage d'air, par courants violents, en rafales successives, précipitées. Les fruits mûrs sont recueillis comme sur le type d'appareils précédent. Tous les appareils présentés ont l'inconvénient de ne pouvoir réaliser la récolte qu'en deux ou trois passages, distants de quelques semaines, suivant maturité successive des fruits. Aucun procédé n'a jusqu'ici donné entière satisfaction comme prix de revient,

SITUATION DE L'OLÉICULTURE

et débit horaire, mais il y a évidemment un progrès sensible dans les types d'appareils présentés récemment. Les concours seront poursuivis en 1932 et années suivantes ; une propagande active est faite auprès des constructeurs par l'Office d'Expérimentation Agricole du Gouvernement Tunisien, Direction de l'Agriculture, — Tunis —, qui peut fournir tous renseignements utiles. Il serait désirable que la propagande soit intensifiée.

Les procédés de fabrication ont été étudiés dans les huileries expérimentales de Tunis et de Sfax, tant comme appareils d'extraction par broyage que par travail des pulpes dénoyautées. Les appareils de pressage perfectionnés sont en essai ainsi que des ultra-filtres permettant le nettoyage presque absolu des huiles fabriquées, provenant dans presque toutes les usines d'un traitement centrifuge des jus de presse. La rapidité avec laquelle l'huile est ainsi séparée des margines garantit la pureté et la saveur du produit fabriqué. On s'est donc efforcé, tout en améliorant la fabrication, de réaliser une économie sur la main-d'œuvre ; elle est assez faible.

L'aide principale pourrait nous être donnée par l'abaissement des charges fiscales tunisiennes qui sont de deux ordres : 1^o Impôt foncier forfaitaire, fixé à 2 francs par arbre et par an ; taxe très lourde dans les années trop fréquentes de récolte déficitaire, et qui ne tient pas compte du revenu réalisé ou de son absence. 2^o Droits de sortie de 38 francs aux cent kilos frappant toutes les huiles d'olive à leur expédition de Tunisie vers l'Etranger ou la France.

La Tunisie est le seul pays qui frappe encore ses huiles nationales d'un droit à l'exportation ; il n'est pas justifié par la nécessité d'approvisionner la consommation intérieure pourvue en grande partie par les provisions familiales et par l'entrée de quantités importantes d'huiles de graines. Les Gouvernements étrangers, Espagne, Italie, Grèce encouragent au contraire, non seulement l'extension de la production par des primes, mais aussi l'exportation organisée de façon méthodique et dotée d'une propagande richement pourvue de fonds.

Nous n'avons pu obtenir jusqu'ici que le Gouvernement Tunisien renonçât à cette recette budgétaire. Mais elle a un effet déplorable sur l'organisation de notre exportation vers les pays de consommation, puisque nos huiles sont handicapées au départ d'un poids lourd.

PROPAGANDE.

Il serait très désirable que soit organisé, entre la France et la Tunisie, le service des colis postaux de 20 kilos, permettant

l'envoi à la clientèle française d'huile d'olive pure, garantie par certificat officiel, et pouvant être livrée ainsi en quantité d'environ 18 litres nets, provision familiale déjà acceptable, sans être grevée des frais d'emballage trop lourds actuellement pour les colis postaux de 10 kilogs faisant environ 9 litres nets. Cette vente au détail, avantageuse pour le commerce local, puisque supprimant les intermédiaires, constitue un excellent instrument de propagande. Il y aurait lieu d'accentuer les démarches entreprises auprès du Ministère des Postes et de celui de la Marine Marchande.

Il serait bien désirable également qu'un abaissement des frêts se produisît pour le transport des huiles d'olive entre l'Afrique du Nord et les ports français. Soixante pour cent des huiles tunisiennes sont achetées par l'Italie qui, après coupage, les exporte vers la France et l'Étranger (Amérique du Sud et du Nord). Il y a un écart de près de 100 francs aux cent kilos, frais compris, entre le prix de transport des huiles sur Gênes par rapport à celui sur Marseille, résultant du monopole du pavillon.

OFFICE DE L'HUILE D'OLIVE DU GOUVERNEMENT TUNISIEN.

Il vient d'être créé, en janvier 1931, un Office de l'huile d'olive, chargé :

1° de la recherche de débouchés commerciaux pour l'exportation directe des huiles d'olive tunisiennes.

2° de la participation officielle et privée aux Expositions ou Foires.

3° de la propagande et publicité par la presse, réclame, T. S. F., dépliants, etc...

Un film très complet concernant l'oléiculture, la fabrication des huiles et les différents usages alimentaires, industriels, thérapeutiques, de nos huiles d'olive, a été établi ; il sera tourné de façon permanente à l'Exposition inter-coloniale de Vincennes et dans les principales villes de France, et s'il y a lieu à l'Étranger.

Toutes les communications pour demandes de renseignements doivent être adressées au Président de l'Office de l'Huile, Chambre Mixte de Commerce et d'Agriculture du Sud de la Tunisie, à Sfax.

USAGE INDUSTRIEL DE L'HUILE D'OLIVE.

Des essais ont été faits pour l'emploi de l'huile d'olive de deuxième choix, mais exempte d'acidité, pour la lubrification des moteurs à explosion de force moyenne, 8 à 25 C. V. Il résulte des expériences faites au laboratoire d'étude des lubrifiants de Chalais-Meudon, que nos huiles, spécialement celles de Sfax, se sont

révélées excellentes comme viscosité maintenues aux hautes températures ; elles viendraient comme classement, immédiatement après les huiles de ricin.

L'emploi de nos huiles comme lubrifiants, surtout dans les pays d'origine, et même dans la Métropole, serait beaucoup plus économique que celui des huiles minérales de bonne qualité. On arriverait à un écart de plus de 2 francs par kilo.

Nous avons fait faire des essais pratiques sur deux voitures automobiles : une Delahaye et une Citroën 10 CV. qui ont parcouru le trajet Sfax-Tunis-Alger, avec des cotes montagneuses considérables, soit environ 1.400 kilomètres, avec un graissage interne à l'huile d'olive extraite des grignons et sans acidité valant 300 francs les cent kilos. La consommation a été inférieure à celle normale en huile minérale ; l'huile avait conservé son pouvoir lubrifiant sans donner aucun encrassement ni ennui de route. L'huile minérale normale pour ces voitures aurait coûté 900 francs les cent kilos. L'écart est donc intéressant.

Des essais ont été tentés également pour l'emploi des huiles inférieures, non acides, ou à faible acidité, comme carburants dans les moteurs à huile lourde. La mise au point d'un appareil est assez délicate, mais les résultats ont été cependant concluants ; nos huiles basses donnant près de 6.000 calories et venant à parité des mazouts courants.

Il semble que les essais devraient plutôt être orientés sur l'emploi des huiles d'arachide et de palme qui pourraient trouver là un débouché facile en raison de leur bon marché relatif, et de l'extension toujours possible de leur production qui libérerait ainsi la France du lourd tribut payé au pétrole étranger. Du même coup, la vente des huiles d'olive pour la consommation alimentaire se trouverait facilitée.

Emplois divers. — Une propagande assez vive est actuellement faite pour l'emploi des huiles d'olive très pures dans la thérapeutique familiale ; celles provenant du pressage de fruits frais conservent fort longtemps des vitamines très actives à un dosage quantitatif supérieure à celui des meilleures huiles de foie de morue.

Elles sont également employés couramment pour la préparation des injections en ampoules. Il serait désirable de voir généraliser en France l'emploi très courant qui se fait des huiles d'olive pures, en Amérique et en Angleterre, comme produit pharmaceutique pour le traitement des maladies du foie ou des reins, par injections. C'est une vieille médication pratiquée de tous temps dans les pays oléicoles où elle donne de bons résultats.

Nous nous efforçons de généraliser l'emploi des huiles d'olives

dans les massages athlétiques ; tous nos sportifs gagneraient en souplesse à imiter les athlètes antiques qui usaient abondamment et chaque jour, d'huile d'olive employée en massages.

Tels sont les renseignements que je puis vous fournir, tant sur l'état de l'oléiculture tunisienne que sur celui du commerce de nos huiles d'olive. Nous vous serions obligé de nous tenir au courant de l'utilisation qui aura pu en être faite.

L'OLÉICULTURE AU MAROC

Par M. BEY-ROZET

*Chef des cultures arbustives et maraîchères à la Direction
de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation du Maroc*

RECENSEMENT DES PLANTATIONS :

Les oliviers en production, sont ainsi répartis dans le Maroc reconnu actuellement :

Région de Fès.....	1.900.000
» de Taza.....	250.000
» de Meknès.....	410.000
» d'Oudjda	45.000
» d'Ouezzan-Gharb	350.000
» de Rabat.....	8.000
» de Chaouia	4.000
» des Abda-Doukkala	25.000
» du Tadla.....	65.000
» de Marrakech.....	1.500.000
» d'Agadir-Sous.....	670.000
» de Mogador.....	238.000
Soit un total de	5.465.000 oliviers.

Sur ce total 250.000 arbres seulement appartiennent à des Européens.

PRODUCTION.

La plus grande partie de ces plantations est représentée par des arbres âgés, souvent trop serrés, sommairement travaillés et entretenus ; non fumés — toujours cueillis par gaulage — donc mutilés périodiquement.

L'OLÉICULTURE AU MAROC

Aussi leur production est irrégulière et le rendement moyen, aujourd'hui insuffisant, pourrait-il être amélioré.

La production varie de 600.000 quintaux à 900.000 quintaux d'olives alors qu'elle devrait s'établir normalement sur une moyenne de 25 kilogs d'olives par arbre pour l'ensemble du territoire ; tout au moins fournir 1.200.000 quintaux d'olives.

Les régions du Sous et de Mogador, où la pluviométrie est parfois assez réduite, et qui ont aussi à souffrir de sirocos précoces ou de fins d'été trop sèches, sont les plus irrégulières comme production.

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION.

L'olivier bien soigné et cueilli avec « aménité » et non pas gaulé brutalement, entretenu par de petites tailles fréquentes, fumé de temps à autre devrait apporter tous les ans quelques rendements appréciables avec de bonnes récoltes tous les trois ou quatre ans ; tandis qu'en l'état actuel, les olivettes marocaines, après une année de forte production qui épuise leurs réserves, montrent d'assez rares fruits les deuxième et troisième années qui suivent.

La production, suivant les années de disette ou d'abondance, peut atteindre les chiffres suivants dans les principales régions oléicoles :

Région de Fès.....	200.000 à 350.000 qx
» Taza	30.000 à 70.000 »
» Oudjda	4.500 à 8.000 »
» Ouezzan.....	45.000 à 80.000 »
» Meknès	50.000 à 100.000 »
» Tadla	8.000 à 20.000 »
» Marrakech.....	150.000 à 300.000 »
» Agadir-Sous.....	50.000 à 120.000 »
» Mogador.....	20.000 à 50.000 »

Il faut tenir compte de ce fait qu'il est rare d'obtenir la même année de bonnes récoltes sur l'ensemble du territoire.

VARIÉTÉS D'OLIVES MAROCAINES.

Le nombre des variétés d'olives est assez restreint. Partout on rencontre, trois ou quatre variétés comme olives à huile, et une ou deux variétés d'olives de table ; entr'autres la Meslala, qui est bien caractérisée et par son fruit et par le port de l'arbre. Les plantations sont donc assez homogènes.

L'OLÉICULTURE AU MAROC

A Ouezzan et dans toute la région Nord-Marocaine, en bordure de la zone espagnole, les olivettes ont été créées par greffage des innombrables oliviers sauvages qui peuplent la région.

L'olive commune d'Ouezzan se rapproche beaucoup de l'olive Sigoise et peut servir à la conserve.

Partout ailleurs, les olivettes marocaines ont été créées par boutures.

TENEUR EN HUILE.

Le rendement en huile est non seulement variable suivant les variétés, l'époque de cueillette, l'irrigation donnée ou la pluviométrie de l'année, mais encore suivant la durée de conservation des olives en silos et surtout le mode d'extraction. Il est à noter que les indigènes conservent leurs olives en silos pendant cinq ou six mois, même davantage avant de les presser.

Les moulins indigènes extraient du 12 à 20 % d'huile alors que les moulins européens, avec un outillage moderne rendent, avec les mêmes olives, du 20 à 25 %.

Si donc actuellement le Maroc produit, suivant les années 90.000 à 130.000 quintaux d'huile, parce que la production est traitée à peu près toute par les indigènes, il peut être estimé que la production, traitée à l'européenne, donnerait 120.000 à 200.000 quintaux.

HUILERIES INDIGÈNES.

Toutes les régions d'oliviers possèdent de nombreuses huileries indigènes qui toutes, travaillant avec le même outillage simpliste et avec des méthodes qui n'ont rien de commun avec l'hygiène et la technique moderne, fournissent une huile souillée, épaisse, colorée, rance, acide qui ne peut être consommée par l'Européen. Pour la rendre comestible, il serait nécessaire de la filtrer, de la neutraliser et de la désodoriser.

HUILERIES MODERNES.

Les huileries européennes sont assez peu nombreuses encore, car leur ravitaillement en olives est parfois assez difficile.

2 sont installées dans la région de Meknès.

2 sont installées dans la région de Fès.

3 ou 4 installées dans la région de Marrakech.

1 est installée dans la région d'Oudjda.

L'OLÉICULTURE AU MAROC

Quelques unes d'entre elles traitent les grignons. Comme on l'a prévu précédemment, l'huilerie indigène ne donne que 12 à 16 kilogs en moyenne d'huile au quintal d'olives par défaut de pression. Les résidus de pressoir ou grignons qui sortent du moulin indigène, contiennent 11 à 15 % d'huile récupérables très facilement.

IMPORTATION — EXPORTATION.

Le Maroc importe de l'huile d'olive, mais surtout des huiles d'arachides et de soja.

Le tableau ci-après chiffre ces importations :

	1925	1926	1927	1928	1929
	Kilogs	Kilogs	Kilogs	Kilogs	Kilogs
Huile d'olives...	51.508	42.299	40.484	41.989	118.512
» d'arachide.	789.920	598.974	416.420	504.870	1.259.108
» de soja...		1.840.094	5.452.952	3.747.625	4.466.468

Dans cette même période, il a exporté en huile d'olive :

en 1925	40 kilogs
en 1926	1.651.982 kilogs
en 1927	64.299 kilogs
en 1928	4.461.318 kilogs
en 1929	3.044.801 kilogs

L'entrée au Maroc des huiles d'arachide et de soja est sensiblement la moitié de celle de l'huile d'olive dont la valeur marchande a donc libéré, en faveur du commerce d'exportation, un certain stock d'huile d'olives.

Et d'après ces données, il peut être admis que la production actuelle est près de suffire à la consommation du pays et que dans un avenir assez rapproché, dès que les plantations européennes seront à l'âge du plein rapport, le Maroc pourra être vraiment exportateur d'huile d'olives.

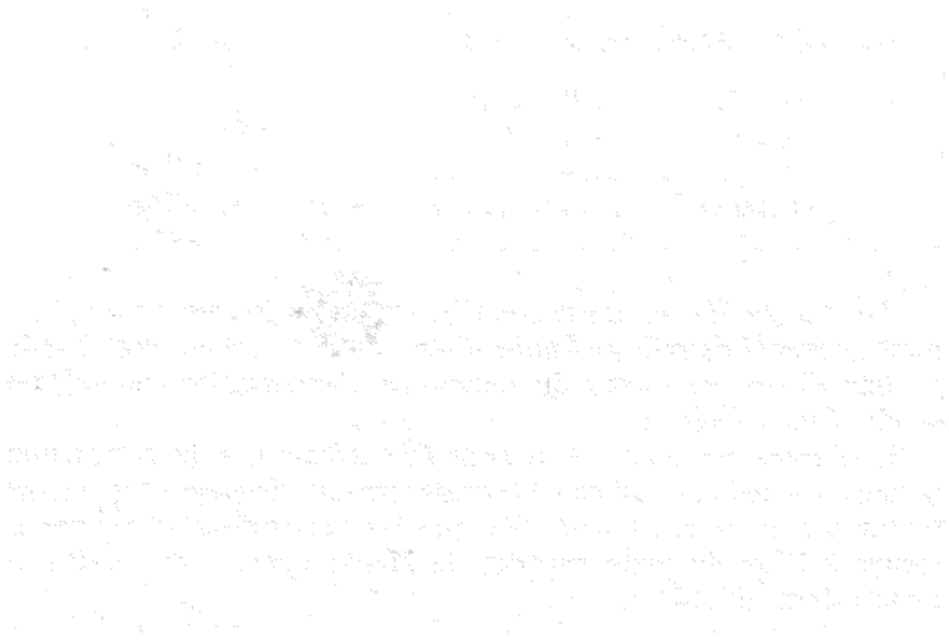
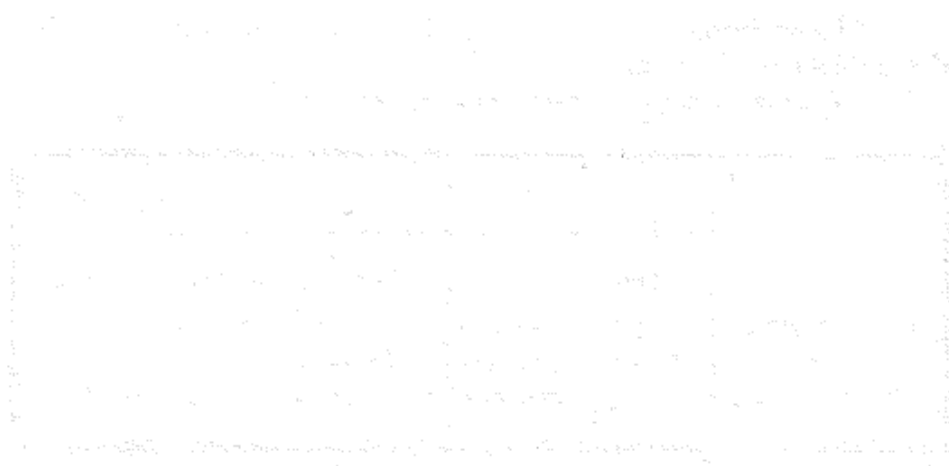
DÉVELOPPEMENT DES OLIVETTES.

Depuis 1922, il se plante en effet 80 à 100.000 oliviers par an et le mouvement de plantation accuse des augmentations progres-

L'OLÉICULTURE AU MAROC

sives — tant chez les européens que chez les indigènes. Il est vrai que la reprise ne donne que du 50 % de réussite dans les plantations indigènes.

De nombreuses plantations européennes dans les régions de Fès-Meknès-Marrakech sont envisagées et des lots entiers de colonisation ont été cédés en 1930 qui vont être convertis en immenses olivettes, plantées à bon écartement et soignées comme il convient.



LES PAYS PRODUCTEURS D'HUILE DE PALME

Par Mr. L. FÉLIX FOURNIER.

La production mondiale d'huile de palme est d'environ 200 à 250.000 tonnes par an.

Les pays producteurs sont les Indes Néerlandaises et la Côte Occidentale d'Afrique. Le palmier à huile originaire de la Côte Occidentale d'Afrique y existe en palmeraies naturelles, dont partie est aménagée, et en plantations dont la plupart sont relativement récentes. Aux Indes Néerlandaises le palmier à huile a été introduit par l'homme et y existe uniquement en plantations.

Nous donnons ci-dessous la production des divers pays :

	1928	1929															
Nigéria	127.111	131.845															
Indes Néerlandaises	27.800	35.971															
Colonies Françaises de l'A. O. F. et territoires sous mandats français.	<table><tr><td>Dahomey</td><td>9.759</td></tr><tr><td>Cameroun</td><td>5.420</td></tr><tr><td>Côte d'Ivoire</td><td>6.775</td></tr><tr><td>Togo</td><td>1.328</td></tr><tr><td>Guinée</td><td>899</td></tr></table>	Dahomey	9.759	Cameroun	5.420	Côte d'Ivoire	6.775	Togo	1.328	Guinée	899	<table><tr><td>15.328</td></tr><tr><td>8.364</td></tr><tr><td>7.083</td></tr><tr><td>1.590</td></tr><tr><td>501</td></tr></table>	15.328	8.364	7.083	1.590	501
Dahomey	9.759																
Cameroun	5.420																
Côte d'Ivoire	6.775																
Togo	1.328																
Guinée	899																
15.328																	
8.364																	
7.083																	
1.590																	
501																	
Congo Belge	26.506	27.768															
Angola	3.699	1.223															
Sierra Leone	2.525	2.845															
Afrique Équatoriale Franç.	863	1.185															
Divers	1.026	910															
	212.991	234.613															

On voit que la Nigéria représente à elle seule 60 % de la production mondiale.

Viennent ensuite à peu près à égalité représentant chacune de 12 à 14 % :

Les Indes Néerlandaises.

LES PAYS PRODUCTEURS

Le Congo Belge.

Le Groupe A. O. F.-Togo-Cameroun.

Parmi ces trois régions il en est une dont la production croît très rapidement et qui est appelée à prendre une place prépondérante sur le marché des huiles de palme ; ce sont les Indes Néerlandaises.

L'examen du tableau ci-dessus tendrait à faire croire que la production des Colonies françaises suit une progression analogue ; il n'en est rien. L'écart entre les chiffres de 1928 et 1929 provient de ce que la récolte a été très mauvaise en 1928. Dans ce groupe des Colonies françaises une seule, le Cameroun, marque en 1929, une avance sur tous ses chiffres antérieurs.

LA POLITIQUE DE L'HUILE DE PALME DANS LES PAYS PRODUCTEURS. IMPORTANCE DE LA QUALITÉ.

Les palmeraies des Indes Néerlandaises, entièrement créées par la main de l'homme, avec des graines sélectionnées, à proximité d'usines ont pu obtenir non seulement de très belles productions, mais encore une qualité d'huile très supérieure à celle de la Côte d'Afrique.

On s'est alors préoccupé dans les Colonies françaises, anglaises et belges, de remonter la qualité des produits.

Les Belges, cherchant de suite la création d'usines, ont envisagé de donner à des huiliers européens, concessionnaires établis au Congo, de tels avantages que l'usine exercerait une attraction matérielle sur les fruits de la région.

En Nigéria, les Anglais ont pris certaines mesures dont le résultat a été, paraît-il, une diminution des huiles à forte acidité au profit des huiles à faible acidité. Ils ont divisé les huiles en quatre qualités suivant le degré d'acidité :

Edible, au-dessous de 12° d'acidité.

Soft, de 12 à 22°.

Medium, de 22 à 40°.

Hard, au-dessus de 40°.

et ces quatre catégories sont devenues quatre produits marchands différents et cotés séparément sur les marchés mondiaux.

Un service d'inspection très sévère a été établi. Pas un fût, paraît-il, ne sort sans avoir été examiné par le service et l'inspecteur applique sa marque sur le fût, ce qui permet de contrôler l'inspecteur.

Comme les qualités peu acides se vendent plus cher que les catégories plus acides, le commerce peut payer plus cher à l'indigène une huile qui, par sa dénomination et la garantie de l'inspec-

tion trouvera à l'écoulement un prix de vente plus élevé. Cette surprime qu'on lui paye est pour l'indigène un encouragement à soigner sa qualité.

Il est regrettable qu'aux Colonies françaises on n'ait pas cherché à faire une catégorisation analogue. Les sociétés de prévoyance et les Services de l'Agriculture, qui font de très sérieux efforts pour éduquer l'indigène, ont à plusieurs reprises demandé au commerce de donner une prime aux huiles faites avec les pressoirs. Le commerce a, chaque fois, fait un effort dans ce sens. Mais cet effort est sans durée et il ne peut en être autrement, puisque une telle huile ne constitue pas une qualité standard nettement séparée de la qualité ordinaire et trouvant un prix de vente supérieur.

Certains proposaient pour remédier à cela, d'interdire la sortie des huiles à forte acidité dont l'existence compromettait les autres. C'eût été une erreur. L'expérience anglaise a montré que les « hard » trouvent leur écoulement et il arrive parfois que sur ces huiles la demande dépasse l'offre.

Nous sommes persuadés que la solution anglaise de la catégorisation avec un sérieux service d'inspection, peut permettre seule de tirer profit des efforts considérables faits par les Services de l'Agriculture et les administrateurs de certaines de nos colonies.

Une très intéressante politique de l'huile de palme est pratiquée au Cameroun. En dehors de la préoccupation générale d'apprendre aux indigènes à se servir de moyens mécaniques, le Gouvernement du Cameroun a cherché à atteindre les deux buts suivants :

1^o Amener les indigènes à exploiter le plus possible de palmeraies naturelles et à s'y intéresser avec le même soin que le cultivateur dahoméen.

2^o Substituer progressivement les palmeraies de plantations aux palmeraies naturelles.

Pour atteindre le premier résultat le Gouvernement a averti les indigènes que le droit de jouissance qu'ils ont sur les palmeraies naturelles n'était valable qu'autant qu'ils en faisaient usage. Toute palmeraie qui reste notoirement inexploitée devient libre de toute servitude et peut être donnée à des concessionnaires. Ainsi, le droit de l'indigène n'existe qu'en harmonie avec l'intérêt général de la colonie. En compensation d'ailleurs, tout indigène qui assure personnellement l'exploitation d'une partie de palmeraie peut, en le faisant constater, devenir propriétaire du lot exploité. Un titre foncier lui est délivré. Ainsi, récompense au travail, sanction à la négligence, encouragement à la culture individuelle, la méthode est parfaite pour entraîner l'indigène à produire plus.

Pour obtenir une amélioration de qualité, l'Administration cherche à substituer aux palmeraies naturelles des plantations qui seront la propriété des communautés indigènes. Dans ce but,

L'Administration a fait créer dans certains villages des plantations, et pour amener les indigènes à y travailler pendant les années préparatoires, on a dénommé ces plantations « Palmeraies du Gouvernement ». Impressionné par ce titre, l'indigène les entretient et dès qu'elles seront en rapport, la communauté n'aura besoin d'aucune pression pour continuer à les exploiter. Ce procédé fait, en outre, faire à l'indigène une expérience personnelle qui lui montrera la supériorité des palmeraies de plantations.

En résumé, politique analogue à celle du Cameroun, catégorisation des produits suivant la qualité, service d'inspection sévère, surveillant cette catégorisation, telles sont les mesures qui nous semblent devoir augmenter la production des huiles de palme dans nos colonies et améliorer considérablement la qualité.

L'EMMAGASINAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES DE PALME.

L'huile de palme se transporte en ponchons, en fûts fer et en vrac.

Le ponchon qui exige des tonneliers expérimentés (de plus en plus rares, en particulier dans nos colonies), qui se prête mal aux longs magasinages, qui est d'une manipulation difficile et résiste souvent mal aux manutentions, embarquement, etc..., doit normalement disparaître.

Le fût en fer plus avantageux au point de vue de l'emploi et de la résistance, a aussi de graves inconvénients, en particulier son frêt de retour élevé. Il a contre lui les diverses législations douanières qui rendent sa circulation difficile. Malgré cela, il reste supérieur au ponchon. Il est assez curieux de voir que les Colonies françaises ont, contre leurs intérêts, suivi l'exemple des pays européens, et mis des entraves à la circulation du fût en fer au lieu de chercher à la faciliter. On ne comprend pas pourquoi la Colonie qui n'a pas d'industrie locale à protéger n'a pas exempté de tous droits et grevé de frais de wharf les plus minimes un emballage destiné à favoriser la production indigène et l'exportation de la Colonie. Certaines Compagnies de navigation, plus avisées, ont fait des efforts pour diminuer le taux des frêts de retour.

Mais fûts en bois et fûts en fer restent un mode de transport archaïque et coûteux, et le transport en vrac doit être cherché par-dessus tout. Les colonies belges et anglaises se sont résolument engagées dans cette voie et il est pénible de voir que les Colonies françaises n'ont rien fait dans ce sens.

Au Congo Belge, les huiles amenées à Kinshassa par le Congo Supérieur, sont emmagasinées dans des tanks d'où elles tombent

D'HUILE DE PALME

par gravité dans les wagons-citernes qui portent l'huile à Matadi où elles sont emmagasinées et chargées en vrac.

Le port de Lagos et les ports des Rivières à huile de Nigéria sont également remarquablement outillés pour l'emmagasinage et le chargement des huiles en vrac.

Parallèlement les ports européens et américains s'outillent pour recevoir les huiles en vrac.

Ces facilités données au transport des huiles, jouent un rôle très important dans l'orientation des marchés consommateurs. Nous donnons ci-dessous les statistiques d'importation des divers pays consommateurs.

PAYS CONSOMMATEURS	1926	1927	1928	1929
France.....	20.762	11.715	15.943	8.592
Angleterre	69.373	57.426	50.951	59.688
Belgique	6.620	7.402	8.015	7.100
Hollande	9.239	7.789	7.138	7.353
Allemagne.....	13.896	16.981	20.267	20.068
Italie	18.790	15.275	22.866	15.963
États-Unis	62.834	71.388	76.500	116.882
			202.680	235.646

L'Amérique approvisionnée surtout en vrac est devenue le principal consommateur d'huile de palme. Jusqu'à ce jour les achats à la Côte étaient faits par les maisons anglaises et françaises. Depuis quelques années l'Amérique a commencé à envoyer des acheteurs et c'est toujours sur les ports aménagés pour le transport en vrac qu'elle a dirigé l'huile pour y être embarquée : Lagos profite des difficultés d'embarquement de Cotonou. On vient d'aménager le port de Gênes pour recevoir les huiles en vrac et il est probable que les années à venir verront augmenter la consommation de l'Italie. Au contraire la consommation de la France baisse. Des intérêts particuliers, quelquefois mal entendus, font parfois obstacle à l'introduction et à la circulation des huiles de palme en France sans voir combien il est anormal que la France, dont les Colonies produisent de grosses quantités d'huile, abandonne à Liverpool et à l'Amérique le marché des huiles de palme, en attendant de voir Gênes devenir le centre des huiles consommées dans le bassin de la Méditerranée.

Il nous semble qu'il y a lieu de favoriser au maximum tous les efforts entrepris tant à la Colonie que dans les ports de la Métropole pour réaliser le transport en vrac. Et, en attendant, il importe

de faire aux emballages vides une situation moins dure que celle qui leur est faite. Nous estimons même que jusqu'à création de l'outillage nécessaire au transport en vrac, les taxes de circulation et les droits de sortie de la Colonie devraient porter sur les poids nets et permettre ainsi l'emploi d'emballages solides : un bon conditionnement fait toujours valoir un article.

LE RICIN

Par M^{lle} Marie-Thérèse FRANÇOIS,

*Docteur ès-sciences physiques,
Chef des Travaux à l'Ecole des Hautes Etudes Scientifiques,
Faculté de Pharmacie, Paris*

La culture et l'utilisation des graines de Ricin remonte à une époque très reculée ; les Anciens connaissaient déjà les propriétés purgatives de l'huile de Ricin ; ils mettaient à profit son remarquable pouvoir éclairant et s'en servaient dans les embaumements.

De nos jours, bien que différents, les usages de l'huile de Ricin ne sont pas moins nombreux et intéressants. Si, dans l'Inde et dans l'Extrême-Orient, elle sert encore à l'éclairage et entre dans l'alimentation humaine après un traitement particulier, elle jouit en Europe, d'une faveur grandissante grâce à ses propriétés lubrifiantes de premier ordre. De plus, elle est utilisée en savonnerie, dans l'industrie des parfums et le tannage des cuirs ; elle constitue, en outre, une matière première de choix pour la préparation des huiles pour « rouge turc ».

En Pharmacie, il faut le reconnaître, elle subit depuis quelques années la concurrence des huiles de vaseline et de paraffine, cependant, elle conserve encore un rang honorable et une région de l'Italie reste renommée pour la production des graines destinées à la préparation d'huiles médicinales (Ricin de Vérone).

Le Ricin commun (*Ricinus communis* L.) paraît originaire de l'Abyssinie. Introduit dans de nombreuses régions, il s'est parfaitement adapté aux conditions climatiques particulières et on rencontre actuellement de nombreuses variétés qui croissent à l'état subspontané. Celles-ci ont fini par créer des races spéciales qu'on a peine à rapporter à l'espèce primitive (en particulier le *Ricin sanguin*).

Le Ricin est une plante vivace ou annuelle de la famille des Euphorbiacées. Il faut au Ricin pour se développer normalement, beaucoup de chaleur et d'humidité (régions tropicales et subtro-

picales), cependant, on peut le cultiver comme plante ornementale jusqu'en Écosse ; au XIX^e siècle, il fut introduit dans le Midi de la France où sa culture resta assez prospère pendant plus de cinquante ans (département du Gard). L'Inde est sans conteste le principal producteur de Ricin.

L'huile fabriquée sur place est destinée à la consommation indigène (éclairage et un peu alimentation), les graines sont exportées sur Marseille et sur Hull, centre anglais des huileries. Les progrès réalisés sont tels que la production augmente tandis que l'étendue des cultures diminue. Par leur situation géographique et grâce aux conditions climatiques qui les régissent, les colonies françaises d'Afrique sont aptes à la production du Ricin. En Afrique du Nord, tout particulièrement, les résultats assez encourageants obtenus pendant la guerre, au moment où il fallait remédier à la disette des corps gras, ont engagé la reprise de nouveaux essais et des études agronomiques précises, réalisées à Maison-Carrée, ainsi qu'à la station de sélection et d'essai des semences de Rabat, tendent à déterminer les meilleures espèces à répandre. A Madagascar, les exportations semblent augmenter d'une manière très notable, malgré l'abaissement des cours de tous les oléagineux.

Les rendements à l'hectare du Ricin sont très variables. Ils dépendent essentiellement du climat, du régime des pluies et de la composition du sol. Le Ricin réclame un terrain de nature argilo-siliceuse, frais, profond, irrigué, riche en acide phosphorique, potasse et chaux. Il épuise rapidement le sol (il faut voir peut-être là une des raisons qui firent cesser sa culture dans le Midi de la France), on a donc avantage à pratiquer des assolements ; il est bon, par exemple, de faire succéder au Ricin des Légumineuses adaptées au même climat, l'arachide, en particulier. D'autre part, le tourteau qui est impropre à l'alimentation du bétail à cause de sa toxicité constitue, là où l'huile est fabriquée sur place, un engrais azoté de réelle valeur et qui a la réputation d'éloigner bon nombre de parasites animaux vivant dans le sol.

On a l'habitude de semer le Ricin en lignes, par poquets. Deux ou trois graines, préalablement trempées, sont disposées dans des trous peu profonds, recouvertes d'un peu de fumier de ferme, puis enterrées. Quand les jeunes plants ont une dizaine de centimètres de haut, il faut éclaircir et ne laisser que le sujet le plus vigoureux. Le développement est rapide ; quand la tige atteint la hauteur d'un homme on la pince, les branches latérales se développent et portent les inflorescences. Celles-ci sont en forme de cône, les fleurs mâles à la base et les fleurs femelles au sommet, de sorte que la fécondation croisée, facilitée par le vent et les insectes, est de règle.

La maturité se produit quatre à huit mois après les semailles ; comme tous les fruits ne sont pas mûrs en même temps, la récolte

LE RICIN

se fait progressivement ; elle est délicate pour les espèces déhiscentes, la cueillette devant être faite avant l'éclatement des capsules. Celles-ci sont disposées en couches minces dans des hangars pour achever leur maturation, puis exposées au soleil sur des aires de terre battue entourées de palissades. La dessiccation est alors rapide et complète, les espèces déhiscentes éclatent spontanément, les autres sont décortiquées par passage entre des disques et des cylindres.

Les débris de coques sont séparés par secousses et ventilation ; les graines destinées à l'exportation sont enfin ensachées et expédiées.

Les principales variétés commerciales de Ricin sont désignées d'après leur origine géographique. Certaines d'entre elles constituent des races bien définies, d'autres au contraire sont des hybrides à graines assez irrégulières mais souvent riches en une huile appréciée (Coromandel, Cownpore). Voici les qualités qu'on trouve couramment sur le marché de Marseille :

RICIN DE BOMBAY. — Graines gris-rosé, plus ou moins foncées, striées de brun-rouge, de dimensions et coloris variables, caroncule blanche saillante : 7 à 10 mm. $\times$ 5 à 7 mm.

RICIN DE COROMANDEL. — Graines grises striées de brun rouge et de brun foncé, ovales, rétrécies à l'extrémité caronculaire, 10 à 13 mm. $\times$ 6 à 8 mm.

RICIN DE COWNPORE. — Semble être un hybride de *R. Communis major* et *R. sanguineus* ; graines gris-rougeâtre, ternes, ovales, l'extrémité portant la caroncule un peu rétrécie : 12 à 15 mm. $\times$ 9 à 10 mm.

RICIN DU MOZAMBIQUE. — Petites graines allongées, régulières, grises striées de brun, très brillantes, caroncule volumineuse — 7 à 9 mm. $\times$ 4 mm.

RICIN DE LA MER NOIRE. — Graines grises, régulières, ovales, finement striées de brun, caroncule absente. 10 à 12 mm. $\times$ 7 à 8 mm.

INDOCHINE FRANÇAISE. — *Ricinus communis major* type, graines régulières grises striées de noir, l'extrémité portant la caroncule rétrécie. 15 à 16 mm. $\times$ 8 à 9 mm.

MAROC ET ALGÉRIE. — *Ricinus sanguineus* — graines ovales, rouge sang, striées de beige, caroncule aplatie à 2 lobes, 12 à 17 mm. $\times$ 7 à 9 mm.

DAHOMÉY. — *Ricinus zanzibarensis*, graines larges, plates, blanches, marbrées de brun et de rouge. 15 à 18 mm. $\times$ 10 à 14 mm.

MADAGASCAR. — *Ricinus communis minor*, typique, graines gris foncé, striées de brun noir ; allongées, régulières, brillantes, caroncule en forme de triangle équilatéral. 10 à 12 mm. $\times$ 5 à 7 mm.

En dehors de ces espèces qu'on trouve d'une manière suivie sur le marché, il existe une quantité d'autres variétés moins répandues et dont les stations d'essai s'attachent à étudier la nature et la valeur économique pour les introduire, le cas échéant, dans les cultures indigènes. M. Ducellier, professeur à l'École d'Agriculture de Maison Carrée a récemment publié une planche représentant en grandeur naturelle seize espèces récoltées par ses soins à l'Institut agricole d'Algérie.

Parmi les sortes commerciales précédemment décrites le *Ricinus communis* var. *minor* et le *Ricinus sanguineus* sont particulièrement appréciés. Le rendement en huile est avantageux, de plus l'huile extraite présente une faible acidité, caractère de grande importance au point de vue médicinal et pour le graissage. Bien que le Codex ne fixe aucune quantité limite pour l'acidité de l'huile de Ricin, il a été reconnu que les acides gras libres lui communiquent une acreté particulière qui rend son goût très désagréable, donc son emploi impossible.

D'autre part, les cahiers des charges de l'aéronautique militaire des Etats européens et américains fixent la quantité d'acide gras libre de 1,5 à 2 % (chiffre exprimé en acide oléique). L'huile extraite du *Ricinus zanzibarensis*, même quand elle provient de graines ayant une belle apparence extérieure, peut posséder une acidité notable, malgré tous les soins dont on entoure sa préparation. Cette espèce est, par suite, peu recherchée.

Parmi les pays producteurs de Ricin, mais qui n'exportent que peu en France, il ne faut pas omettre de citer le Brésil, dont le climat est particulièrement favorable au développement de la plante, le Mexique et aussi la République de l'Équateur où on trouve à l'état subspontané, dans des terrains volcaniques à 2.700 mètres d'altitude, des variétés particulières fort intéressantes.

La fabrication de l'huile de Ricin est très simple. Dès l'arrivée à l'usine, les graines sont triées, puis décortiquées grossièrement, broyées et chauffées à 45-50°. Introduites dans des scourtins, elles sont ensuite pressées et donnent environ 25 % d'une huile assez limpide et peu colorée. On la désodorise par la vapeur d'eau surchauffée, puis elle est filtrée et enfin blanchie par exposition dans de grands bacs à la lumière solaire. Le tourteau provenant de

la première pression est mélangé avec les coques et environ 15 % d'eau. On le chauffe à 80 ° et on le presse. L'huile de seconde pression jaune verdâtre, plus acide, est surtout destinée à la savonnerie (savons transparents, dits à la glycérine). Après ce traitement, le tourteau contient encore 7 à 8 % d'huile. Certaines usines le vendent tel quel, d'autres l'épuisent avec du sulfure de carbone et obtiennent ainsi les « huiles dites sulfurées », destinées à la préparation du rouge turc ; le tourteau résiduel a perdu alors beaucoup de sa valeur.

Les huileries françaises de Ricin sont pour la plupart localisées à Marseille (pour 80 % de la production) ; leur principal fournisseur de matière première est l'Inde anglaise (Bombay).

Pour encourager la production nationale de l'huile, M. Edouard Barthe a récemment proposé l'institution d'un droit de 20 francs par quintal sur les ricins étrangers, dont l'application serait toutefois progressive. Le droit demeurerait de 10 francs jusqu'au jour où la production coloniale atteindrait le $\frac{1}{3}$ de la consommation moyenne française et de 15 francs quand elle représenterait les $\frac{2}{3}$. A l'heure actuelle, la Direction du Service des poudres au Ministère de la Guerre achète toute la production coloniale française à un taux basé sur le cours des graines de Coromandel.

Les indigènes et les colons producteurs de Ricin sont donc assurés de vendre leur récolte chaque année. Malgré les efforts des services agricoles et de l'Administration, les colonies françaises n'exportent vers la métropole qu'une très petite quantité de graines.

Si l'on consulte les statistiques récemment publiées, il en ressort que l'Inde fournit à la France environ 75 % de sa consommation totale, la Russie méridionale 6 %, les colonies françaises, à peine 8 à 10 %, les autres pays 10 % environ. Il faut remarquer que la France ne bénéficie pas de toute la production de l'Indochine française ; une partie de la récolte des graines est traitée dans les usines locales, transformée en huile et celle-ci est exportée sur l'étranger (Chine, Japon).

D'ailleurs, il semble que depuis 1928, les importations d'huile en France, sensiblement nulles autrefois, commencent à s'établir. Il serait évidemment logique, étant donné le coût élevé du fret, de préparer l'huile sur place, la nécessité pour obtenir un produit peu acide et apte au graissage d'exprimer les graines aussitôt leur décorticage et leur broyage en opérant sous forte pression a probablement arrêté jusqu'ici l'installation d'usines modèles. Toutefois, le développement considérable de l'aviation commerciale coloniale exigera dans un avenir très prochain des réserves de carburants et d'huiles de graissage dans tous les pays en liaison aérienne avec la métropole, l'intensité du trafic et la création de lignes nouvelles étant intimement liées à la possibilité de ravitaillement des appa-

reils. A l'heure actuelle, le Gouvernement français consomme 6.500 tonnes environ d'huile de Ricin, dont 2.000 tonnes sont réservées à l'aéronautique militaire. Nos importations en graines de ricin s'élèvent en moyenne, ces trois dernières années, à 25.000 tonnes auxquelles il faut ajouter une petite quantité d'huile. Nous exportons chaque année à peu près 4.000 tonnes d'huile de Ricin (en particulier vers la Grèce pour son aviation militaire). Si l'on compare le total de notre production coloniale à celle de l'Inde anglaise, on constate qu'elle s'élève à peine au centième de celle-ci ! Il y aurait donc lieu, par une active propagande auprès des indigènes et des colons de continuer et d'élargir l'œuvre commencée en Algérie et au Maroc (distribution gratuite de graines.) Il appartient en outre aux stations d'essais et aux laboratoires scientifiques de déterminer les meilleures espèces à répandre tant au point de vue rendement que qualité de l'huile. Pour imposer sur le marché des graines provenant de nos possessions d'outre-mer, il faudrait présenter des produits standardisés et dont le conditionnement serait vérifié au port d'embarquement comme il est fait pour celui des arachides, des amandes de palme, du cacao, etc.

L'huile n'est pas le seul produit utile fourni par le Ricin. Le tourteau est un engrais recherché et particulièrement utile dans la culture du thé et quelques autres plantes utiles. On exporte ainsi le tourteau de l'Inde à Ceylan. Les feuilles constituent un excellent fourrage ; il existe un ver à soie, le *Philosomia Ricini*, originaire des Indes, particulièrement friand du Ricin, il est élevé avec succès dans l'Assam en Syrie et Palestine. Enfin les abeilles aiment à butiner sur les fleurs du Ricin et produisent, paraît-il, dans ce cas, un miel délectable.

Le Ricin présente donc à des points de vue nombreux et différents un intérêt économique de premier ordre.

Il existe une abondante bibliographie mettant au point la question de la culture et de l'industrie du Ricin, qui a été récemment publiée, nous avons largement puisé à ces sources :

BESSÉ (M^{lle} C.). Contribution à l'étude des graines et des huiles de Ricin. *Th. doct. Un. (Pharm.)*. Paris 1929.

TROCHAIN (J.). Le Ricin. *Revue de Botanique appliquée*, 1930, 10 : P. 299-308, 385-392, 578-589, 671-675, 738-748.

— *Revue Internationale des Produits coloniaux*, n° spécial, sept. 1930 : Le Ricin.

— *Bulletin des Matières grasses de l'Institut Colonial de Marseille*, octobre 1930.

D. — CAOUTCHOUC

LA PRODUCTION DU CAOUTCHOUC DANS LES COLONIES FRANÇAISES EN FONCTION DES BESOINS DE LA MÉTROPOLE ET LES ENSEIGNEMENTS DE LA CRISE ACTUELLE.

Par Mr. M. Bos,

Secrétaire général du Comité de Défense des Producteurs de Caoutchouc Français et Délégué français au Comité de Liaison Anglo-Hollandais du Caoutchouc.

I. — SITUATION ACTUELLE DE LA PRODUCTION DU CAOUTCHOUC DANS LES COLONIES FRANÇAISES.

Chacun sait que le caoutchouc de plantation a supplanté presque entièrement le caoutchouc sylvestre dans la production mondiale, celle-ci s'étant accrue en fonction directe du développement des plantations des Indes Orientales.

Alors, que la production sylvestre s'élevait à 68.000 tonnes en 1907 et représentait les 98 % de la production mondiale, elle n'atteignait plus en 1929 que 27.000 tonnes contre 835.000 tonnes de caoutchouc de plantation.

Par contre, les superficies plantées s'étendent sur 2.500.000 hectares dont 1.350.000 hectares dans les possessions britanniques et 900.000 hectares aux Indes Néerlandaises ; le problème de l'approvisionnement mondial en caoutchouc est ainsi devenu avant tout d'ordre agricole, et même industriel, étant donnés les soins apportés à l'usinage du latex.

Examinons quelle est à cet égard la situation de nos colonies :

Afrique. — La cueillette sylvestre a subi dans nos colonies africaines une régression parallèle à celle constatée dans les pays d'Amérique du Sud et si les chiffres de production totale de l'Afrique Française paraissent indiquer une diminution moindre,

LA PRODUCTION DU CAOUTCHOUC

cela tient à l'entrée en ligne de la production des plantations du Cameroun depuis ces dernières années.

D'autre part, à l'inverse de l'Afrique Occidentale Française et de Madagascar, qui devant la concurrence du caoutchouc de plantation, ont délaissé la gomme sauvage, l'Afrique Équatoriale Française et le Cameroun ont défendu le plus possible leur position et restent presque exclusivement les seuls producteurs de nos possessions africaines, comme le prouvent les statistiques suivantes :

PRODUCTION DU CAOUTCHOUC SYLVESTRE DES COLONIES FRANÇAISES

	1900	1913	1917	1919	1922	1925	1928	1929
	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.	T.
Afrique Occidentale Française	2.975	3.571	1.114	780	324	1.736	889	418
Afrique Équatoriale Française.....	655	1.853	2.996	2.528	780	1.775	1.441	1.168
Cameroun ...	»	»	155	358	561	830	786	945
Madagascar ..	363	324	32	49	»	»	»	»
Nouvelle-Calédonie	23	2	»	»	»	»	»	»
TOTALX	4.016	5.750	4.297	3.715	1.665	4.341	3.116	2.531

Dans des contrées où n'existe aucune fortune acquise, aucune agriculture, — où les produits naturels sont le seul aliment des échanges, — et qui ne sont reliées au monde extérieur que par des lignes de communication longues et difficiles, desservies par des moyens rudimentaires, — le caoutchouc seul, par sa valeur élevée sous un volume restreint, pouvait être, en effet, le soutien d'une activité de quelque importance. Au surplus, sur les suggestions mêmes de l'administration, une évolution s'est dessinée dans le sens d'une production moins primitive.

Dans l'Oubangui-Chari, les indigènes ont planté des arbres à latex ; au Moyen-Congo et au Cameroun, des Sociétés ont poursuivi la culture de l'hévéa, introduite avant la guerre par les Allemands, avec cette idée qu'il convenait d'appliquer les ressources procurées par le caoutchouc sylvestre à la création de

fonds d'exploitation nouveaux, plus stables, plus variés, mieux organisés. On peut donc prévoir le moment où, les communications étant enfin aménagées par de grands travaux publics, ces pays s'ouvriront aux grands courants de l'activité économique, et constitueront un noyau de colonisation, vraiment fécond, dans une Afrique, qui s'attarde encore par trop dans les seules entreprises de commerce.

Indochine. — Par ailleurs, la production de caoutchouc, représente, en Indochine, l'un des plus intéressants et des plus importants efforts qui aient été tentés, dans les affaires coloniales, par les capitaux privés français. Notre grande colonie d'Extrême-Orient, a voulu, en effet, sortir du cercle étroit, qui lui était assigné en temps que pays à culture unique, celle du riz.

Nos colons d'Indochine, dès les premiers résultats obtenus par les plantations de Malaisie et de Ceylan, se sont mis à l'œuvre pour réaliser des exploitations analogues dans leur colonie, dont le climat et le sol convenaient parfaitement à la culture de l'hévéa. Malgré la nécessité s'ouvrir des chantiers nouveaux en pleines forêts vierges, dans des régions insalubres, inhabitées et trop souvent démunies de tous moyens de communication, leur effort opiniâtre et courageux a été rapidement couronné de succès.

Commencées en 1906, les plantations indochinoises couvraient dix ans après plus de 21.000 hectares, plantés de 5.000.000 d'arbres et en 1925 comprenaient 50.000 hectares. *Elles recouvrent actuellement 110.000 hectares situés exclusivement dans le Nord Est de la Cochinchine et l'Est de Cambodge et répartis en 370 domaines de toutes tailles, nombreux ayant été les pionniers du début de la colonisation, à s'intéresser à la culture de l'hévéa.*

Aussi, bien que 30.000 hectares seulement soient actuellement en production, l'Indochine, qui n'exportait en 1900 que 340 tonnes de Caoutchouc exclusivement sylvestre, mais a commencé à produire du caoutchouc de plantation dès 1910, a produit en 1930 : 10.453 tonnes, malgré l'arrêt de la saignée en mai sur ces divers domaines. Ces caoutchoucs sont en tous points équivalents et se vendent au même prix que ceux de Malaisie ou des Indes Néerlandaises.

PRODUCTION DU CAOUTCHOUC EN INDOCHINE

1900.....	340 Tonnes	1922.....	4.623 Tonnes
1910.....	175 »	1925.....	8.007 »
1913.....	214 »	1928.....	9.792 »
1917.....	931 »	1929.....	10.309 »
1920.....	3.141 »	1930.....	10.453 »

II. — BESOINS DE LA MÉTROPOLE EN CAOUTCHOUC ET POSSIBILITÉ DE LES SATISFAIRE PAR NOTRE PRODUCTION COLONIALE.

Notre consommation nationale s'est élevée depuis 1900, époque à laquelle elle atteignait à peine 2.700 tonnes à 5.943 tonnes en 1913 ; elle passa ensuite, stimulée par les besoins de la Défense Nationale, à 20.000 tonnes au moment de l'armistice, puis retombée lors de la crise mondiale de 1920-21 à 14.700 tonnes s'est accrue progressivement pour atteindre 68.600 tonnes en 1929 ; quant aux chiffres de 1930 — 82.000 tonnes — ils ne peuvent être enregistrés sans qu'il soit remarqué que les importations ont été fortement influencées par des achats exceptionnels de caoutchouc avant l'adoption de la nouvelle taxe.

Cette consommation a porté de plus en plus sur le caoutchouc des plantations d'Extrême-Orient, sous forme de feuilles fumées, crêpes pâles et crêpes brunes, comme en fait foi la répartition suivante du *montant brut* des importations :

	1900	1918	1929
	Tonnes	Tonnes	Tonnes
Caoutchouc de plantation...	»	13.000	60.740
Para et sortes Brésil.....		4.500	2.240
Caoutchouc de cueillettes diverses et surtout africaines.	2.700	2.500	1.350
TOTAUX.....	2.700	20.000	73.330

Pour pourvoir à ces besoins, devons-nous nous résigner à rester les clients de l'étranger, ou pouvons-nous, au contraire, compter sur la production de nos Colonies ?

Nos Colonies, nous l'avons déjà vu, nous offrent deux sources de production d'inégale valeur, mais toutes deux intéressantes : l'une, *l'Indochine*, capable de fournir, si on lui en donne le temps, c'est-à-dire quelques années seulement, la presque totalité du caoutchouc de plantation que nous achetons aux entreprises anglaises et néerlandaises, et de se porter, par la suite, à la hauteur de notre demande ; l'autre *l'Afrique Equatoriale Française*, fournissant déjà tout ce qui est nécessaire aux mélanges habituels.

DANS LES COLONIES FRANÇAISES

Le para du Brésil seul n'est pas encore remplacé ; mais la situation est, à cet égard, la même chez nos concurrents.

Le tableau suivant précise le pourcentage grandissant de nos productions coloniales par rapport à nos besoins :

TABLEAU COMPARATIF DES BESOINS DE LA MÉTROPOLE
ET DE LA PRODUCTION COLONIALE

ANNÉES	Consommation Française	Production des Colonies Françaises
	Tonnes	Tonnes
1900	2.700	4.016 (sylvestre)
1913	5.943	5.751 (presqu'exclusivement sylvestre).
1919	20.300	6.616 (pour la moitié en caoutchouc de plantation).
1920	16.606	6.606 (pour la moitié en caoutchouc de plantation).
1922	27.660	6.288 (pour la majorité en caoutchouc de plantation).
1924	34.442	10.468 (pour la majorité en caoutchouc de plantation).
1926	39.091	13.449 (pour la majorité en caoutchouc de plantation).
1928	41.476	12.858 (pour la majorité en caoutchouc de plantation).
1929	68.627	12.840 (pour la majorité en caoutchouc de plantation).
Dans l'avenir proche	60 à 70.000	55.000 (chiffre correspondant aux superficies actuellement exploitées ou plantées).

Au surplus, si, comme le permet d'espérer l'adoption récente de mesures de protection judicieuses, quoique très strictement limitées, la crise actuelle ne vient pas définitivement compromettre l'avenir des exploitations déjà plantées, *ce n'est plus une production de 10.000 tonnes, mais bien de 50.000 tonnes qui sera atteinte vers 1940, en Indochine, sans qu'aucune extension nouvelle n'ait été effectuée et sans qu'il soit tenu compte des accroissements de rendement*, que comme nous l'exposerons tout à l'heure, il paraît légitime d'attendre de la sélection et du greffage des plantations

LA PRODUCTION DU CAOUTCHOUC

réalisées ces dernières années. Ce chiffre est donc un minimum vraisemblablement inférieur de 15 à 20.000 tonnes au tonnage final à escompter des plantations indochinoises actuelles.

Comme d'autre part la production future des exploitations africaines peut être facilement escomptée à 5.000 tonnes en provenance de la récolte sylvestre pour la moitié et des plantations non encore en production pour l'autre moitié, *c'est 55.000 à 75.000 tonnes que nous pouvons attendre de nos Colonies d'ici moins de dix ans.*

III. — RÉPERCUSSIONS DE LA CRISE MONDIALE SUR LE MARCHÉ DU CAOUTCHOUC ET DANGERS PARTICULIERS QU'ELLE PRÉSENTE POUR LES JEUNES EXPLOITATIONS DE NOS COLONIES.

Durant ces dernières années, la production et la consommation s'étaient équilibrées sensiblement, d'autant plus facilement d'ailleurs que le Gouvernement Britannique, ému par la crise de 1922, avait élaboré un plan automatique de restriction appelé « Plan Stevenson ».

Toutefois, l'abstention des producteurs néerlandais et l'hostilité violente des consommateurs américains ainsi que l'usage accru du régénéré, du fait des hauts cours du caoutchouc naturel, entraînèrent en avril 1928 la suppression brutale de ce plan, qui provoqua aussitôt une chute violente des cours du caoutchouc et un afflux de marchandises, par quoi débuta la crise actuelle.

D'autre part, comme il découle du tableau ci-dessous, près de 60 % du caoutchouc produit est consommé par les États-Unis d'Amérique, les plus importants fabricants d'automobiles du Monde :

ANNÉES	CONSOMMATION		
	U. S. A.	Autres pays	Totale
	Tonnes	Tonnes	Tonnes
1921.....	»	»	320.000
1923.....	305.000	100.000	405.000
1925.....	388.000	124.000	512.000
1927.....	371.000	277.000	648.000
1928.....	441.000	288.000	729.000
1929.....	470.000	350.000	820.000
1930.....	371.000	307.000	678.000

C'est dire que la crise économique survenue dans ce pays au début du deuxième semestre de 1929 devait avoir un retentissement direct et immédiat sur la consommation du caoutchouc ; elle a provoqué, en effet, une telle réduction de la fabrication d'automobiles aux États-Unis que l'on a pu enregistrer, durant certains mois du deuxième semestre de 1930, une réduction de production de plus de 400.000 voitures sur le chiffre moyen du premier semestre de 1929 qui ressortait à 537.000 véhicules par mois.

Le cours du caoutchouc qui avait subi depuis 1928 une première régression, a donc été particulièrement touché depuis 1929 ; valant 17 deniers la livre anglaise soit 19 fr. 30 le kilo à fin 1927, il est tombé jusqu'à 2 d. 3/4 soit 3 francs le kilog, chiffres qui n'avaient jamais encore été enregistrés, les cours les plus bas pratiqués lors de la crise de 1922 n'ayant pas été inférieurs à 6 deniers la livre.

Bien qu'il soit fort délicat d'indiquer un prix de revient moyen pour une matière, produite dans des pays distincts et par des procédés d'exploitation assez différents, il est possible de dire qu'en 1930 sur 469 compagnies britanniques, 81 % produisaient leur caoutchouc à plus de 6 deniers la livre soit 6 fr. 80 le kilog, 48 % produisant même au delà de 7 deniers la livre soit de 7 fr. 95 le kilog.

Ces chiffres sont intéressants à comparer avec le prix de revient des compagnies indochinoises qui s'établit aux environs de 7 francs le kilog, bien que ces affaires soient, pour la plupart, entrées en production tout récemment.

Certes les dépenses d'exploitation et les frais généraux sont comprimés à l'extrême actuellement, devant l'impérieuse nécessité, *mais il n'en reste pas moins que les cours actuels sont à n'en pas douter, pour toutes les exploitations quelles qu'elles soient, largement déficitaires.* Cette situation est particulièrement grave pour nos jeunes plantations coloniales, qui n'ont pas, pour la grande majorité, profité des hauts cours du caoutchouc, n'étant pas encore en production et n'ont donc pu constituer de réserves, à l'instar des puissantes sociétés anglaises et surtout hollandaises, ces dernières ayant profité intégralement des cours élevés, entraînés par la restriction du plan Stevenson, alors qu'elles ne subissaient celle-ci en aucune façon.

D'autre part, les quelques affaires qui produisaient en Indochine à cette époque, ont poursuivi, à la demande même du Gouvernement, leur effort d'extension et ont ainsi, bien souvent, presque intégralement réinvesti leurs bénéfices dans de nouvelles immobilisations.

Au surplus, les jeunes plantations dont l'extension et la mise

LA PRODUCTION DU CAOUTCHOUC

en production nécessitent encore des capitaux, parfois fort importants, se sont trouvés du fait de la crise économique et boursière qui sévit depuis deux ans, dans l'impossibilité de réunir les fonds nécessaires.

La crise actuelle était donc des plus menaçantes pour nos exploitations coloniales et aurait certainement entraîné la disparition de la plupart d'entre elles si des mesures gouvernementales et législatives n'étaient intervenues à temps.

IV. — MESURES DE PROTECTION RÉCEMMENT ADOPTÉES EN FAVEUR DES PLANTATIONS COLONIALES ; NÉCESSITÉ DU MAINTIEN DE CET APPUI ; CONSÉQUENCES QU'AURAIT ENTRAÎNÉES LA DISPARITION DE LA CULTURE DU CAOUTCHOUC POUR NOS COLONIES ET LA MÉTROPOLE.

Grâce au vote de la loi du 2 avril 1931, les plantations de nos colonies se voient couvertes de leur perte d'exploitation jusqu'à concurrence de 3 francs par kilo au maximum ; le produit d'une légère taxe de 0 fr. 30 par kilo sur tout caoutchouc brut ou manufacturé consommé en France, est en effet versé à des caisses de compensation créées dans chaque colonie, qui pourront disposer en outre d'une avance maximum de 50 millions de francs de la part de leur colonie respective. La situation des domaines producteurs est donc entièrement sauvegardée de ce fait et l'on ne saurait trop remercier le Parlement d'avoir suivi M. le ministre Reynaud et MM. les députés Delmont, Outrey et Taudières dans leurs suggestions.

Des capitaux importants sont toutefois nécessaires aux affaires dont les hévéas sont trop jeunes pour produire ; l'entretien des arbres et du sol, la lutte constante contre l'envahissement de la forêt vierge et du « tranh », l'aménagement des domaines et des usines de traitement nécessitent des dépenses annuelles considérables qu'il paraît pour l'instant impossible de couvrir par un appel direct au public ou aux groupements financiers métropolitains.

L'appui généreusement donné en 1930 et cette année à ces jeunes entreprises par le Gouvernement Général de l'Indochine, sous la forme d'avances à 6 % l'an, remboursables avant toutes distributions de dividendes, devra donc être maintenu, tant que dureront la crise économique actuelle et son acolyte inséparable, la crise de confiance boursière.

L'on ne peut laisser retourner à la brousse des domaines à la veille ou à l'avant-veille d'entrer en production, sur lesquels des capitaux élevés ont déjà été investis, et auxquels enfin le Gouvernement Général lui-même a prêté des sommes importantes. C'est

là un effort qui doit être poursuivi sans défaillance et pour lequel, s'il le faut, la Métropole devra venir en aide au Gouvernement Général de l'Indochine, par une tranche, d'ailleurs fort minime, des prochains emprunts — 5.000.000 de piastres auront été avancées à la fin de cette année et l'on peut chiffrer environ au double le montant encore nécessaire, si la crise ne se dénouait pas prochainement.

Cet appui financier et les mesures de protection déjà votées ont été, nous l'avons vu, indispensables ; elles sont en outre entièrement justifiées par les conséquences graves qu'aurait entraînées la disparition ou la régression de la culture du caoutchouc pour nos colonies et pour la Métropole.

L'ensemble des capitaux investis dans de telles exploitations, tant par les colons eux-mêmes que par plus de deux cent mille actionnaires français, qui ont fait confiance à l'avenir de l'Indochine, s'élève d'après les estimations remises au Grand Conseil des Intérêts Économiques et Financiers, à plus de 1.000.000.000 de frs. sur les 2.000.000.000, engagés dans les diverses exploitations agricoles indochinoises. *Mais les plantations représentent, en outre, pour les colonies elles-mêmes et leurs travailleurs indigènes, un élément d'activité agricole et commercial fécond ;* leur ouverture, dans des régions autrefois désertes et situées à la limite des territoires insoumis, a été d'une aide primordiale pour la progression de notre civilisation et pour la création pour le commerce local de nouveaux débouchés qui ont été une des principales causes de la prospérité de l'Indochine dans les précédentes années.

L'on ne pouvait également négliger l'aspect social et politique du problème, et envisager de sang-froid l'éventualité du chômage de 70.000 travailleurs annamites qui, provenant pour la plus grande part du Tonkin, où ils n'auraient pu songer à retrouver le travail nécessaire à leur subsistance, auraient eu vite fait de constituer de multiples foyers de troubles dans un pays qui vient d'être secoué à plusieurs reprises par des mécontentements populaires, d'origine plus ou moins suspecte.

Il paraît enfin inutile de souligner l'intérêt national que présente pour la France sa production coloniale de caoutchouc, qui lui procurera entre autres avantages, ceux de disposer en cas de conflit, d'une matière essentielle pour la défense nationale et de réserver à ses propres nationaux ou protégés l'achat de sa consommation annuelle, qui, sur les cours en vigueur lors de la suppression du plan Stevenson, s'élevait à près d'un milliard et demi de Francs.

Nous ne devons pas, au surplus, oublier que la France ne peut vivre seule, sur elle-même et par elle-même, et que complétée par ses colonies, en les considérant comme partie intégrante de sa propre économie, elle peut être, au contraire, un tout complet et

cohérent dans le monde, à l'abri des difficultés économiques de l'avenir.

V. — PROGRÈS TECHNIQUES RÉALISÉS PAR LA CULTURE DE L'HÉVÉA ;
SITUATION DES PLANTATIONS FRANÇAISES A CET ÉGARD ET
MESURES D'AVENIR A ADOPTER.

L'aide indispensable, qui vient d'être apportée aux planteurs de nos colonies, ne peut leur faire oublier la nécessité absolue dans laquelle toutes les plantations du monde se trouvent d'avoir à perfectionner au maximum leur mode d'exploitation, à diminuer leur prix de revient et à accroître leur rendement.

C'est dans ce sens que les efforts des spécialistes, néerlandais principalement, ont été poussés depuis de longues années et ont abouti à des conclusions importantes : diminution des dépenses d'entretien du sol et régénération de celui-ci par la mise en place de légumineuses de couverture, augmentation de la durée des arbres par l'emploi d'engrais, standardisation des diverses qualités de caoutchouc produites et enfin développement du rendement des hévéas par la sélection des graines et le greffage de bois issus de « clones » sélectionnés durant deux générations au moins.

Ces diverses mesures se sont révélées d'autant plus nécessaires que l'on a assisté successivement à une hausse des salaires de la main-d'œuvre indigène et à une baisse continue des cours du caoutchouc ; certaines d'entre elles restent toutefois à perfectionner et à préciser en maints détails avant de pouvoir être considérées comme définitivement acquises ; le champ est donc largement ouvert aux recherches de chacun.

Quoi qu'il en soit les premiers résultats obtenus n'auraient en pu être négligés, sans grave erreur, et tour à tour les plantations européennes ont adopté les procédés préconisés par les stations d'essai de Buitenzorg, de Médan et de Kuala-Lumpur ; mais il ne faudrait pas supposer que ces améliorations aient pu porter sur d'importantes surfaces et que, comme certains ont pu le craindre ou l'espérer, suivant le camp auquel ils appartiennent, la production future de caoutchouc en sera immédiatement et fortement influencée et par conséquent son prix de revient et son prix de vente.

L'hévéa exige tout d'abord 8 à 10 ans avant d'entrer en pleine production, et au surplus, sur les 2.500.000 hectares actuellement plantés dans le monde, les renseignements reçus d'Extrême-Orient de sources diverses s'accordent pour reconnaître que 100 à 125.000 hectares seulement ont bénéficié de la sélection des graines ou de greffage des plants.

Ce serait donc là à peine 5 % de la totalité des plantations actuelles qui pourraient espérer produire, sinon 1.000 à 1.200 kilos à l'hectare, tout au moins 800 kilos au lieu de 5.500 kilos actuels.

Le peu d'importance de ces surfaces ne doit pas surprendre d'ailleurs si l'on veut bien se rappeler que des 400.000 hectares plantés depuis 1925, la moitié au moins l'a été par des cultivateurs asiatiques, chinois ou indigènes, qui n'ont pas été à même de profiter de progrès techniques, qui ne peuvent être réalisés que grâce à des soins des plus minutieux et à des dépenses assez élevées.

Contrairement à ce que l'on a pu trop aisément prétendre, la situation des plantations de nos colonies n'est donc pas inférieure à celle des domaines des pays voisins, tout au contraire.

Dans l'ensemble leurs extensions sont encore très récentes et peuvent, si elles ne l'ont pas déjà fait, bénéficier des progrès actuels ; en effet, sur 110.000 hectares plantés en Indochine, 80.000 ne sont pas encore entrés en production, et s'il est particulièrement délicat d'énoncer une opinion à cet égard, l'on peut néanmoins penser que 20 à 30.000 hectares plantés ces dernières années sont ou pourraient être greffés.

Ainsi donc 30 % des plantations indochinoises pourraient escompter des rendements meilleurs, alors que seulement 5 % de l'ensemble des plantations mondiales seraient dans ce cas.

Il ne faut pas oublier également que ces domaines ont, depuis de longues années déjà, adopté des procédés de culture rationnels, couvert leurs extensions en légumineuses, quand cela était indiqué, sélectionné leurs plants en pépinières, régénéré leur sol par les engrais nécessaires et amené l'usinage de leur caoutchouc à un point très avancé de perfection, sans pour cela négliger un seul instant les conditions d'habitat et d'existence de leur main-d'œuvre, dont elles sont arrivées à améliorer considérablement l'état physique et qui se fixe à peu peu peu dans des villages soigneusement aménagés.

Est-ce à dire qu'il ne reste rien à faire ? loin de nous cette pensée. Puisque grâce aux mesures de protection accordées par le Parlement, les plantations de nos colonies sont assurées du lendemain, *il faut qu'elles voient grand et clair et qu'elles poursuivent sans relâche leur effort de progrès vers un meilleur rendement et un moindre prix de revient.*

Or, les stations d'expérience de Cochinchine sont restées à l'état embryonnaire, malgré une récente tentative d'amélioration et seraient dans l'impossibilité d'approvisionner en matériel sélectionné les planteurs indochinois ou encore de procéder aux multiples recherches et essais nécessaires ; le Syndicat des planteurs de Saïgon avait envisagé la création à ses frais d'une station d'essai, enfin largement dotée et bien outillée, mais la crise survenue a

coupé court à de tels projets, malgré leur intérêt indéniable ; *il est donc absolument indispensable que l'Administration se décide à inscrire cette question dans ses programmes et prévoie les crédits nécessaires en vue d'une action à mener en plein accord avec les Syndicats intéressés.* Le rapporteur de la dernière loi a d'ailleurs donné l'exemple en incorporant dans son texte un article spécial qui autorise le « Conseil d'Administration de chaque caisse de compensation à utiliser le surplus des fonds, disponibles au delà de 100 millions de francs à des recherches scientifiques ayant pour but d'améliorer la production ». Mais il ne peut être question d'attendre cette époque, malheureusement lointaine, pour guider et soutenir l'effort de nos planteurs.

Enfin, il nous est impossible de terminer ce rapide exposé sans attirer l'attention de nos administrations coloniales sur les mesures radicales déjà prises par les gouvernements coloniaux voisins ; après une baisse de 40 % des salaires, précédemment accordés aux ouvriers des estancias de café brésiliennes, baisse décidée depuis 1929, nous avons enregistré une baisse de 20 % des salaires des coolies sur des plantations britanniques de Malaisie, et nous voyons le Gouvernement des Indes Néerlandaises lui-même, procéder à une réduction de 10 % des appointements de ses fonctionnaires européens et indigènes, décision qui ne pourra manquer d'entraîner un abaissement correspondant des salaires de ce pays.

Pourrons-nous donc maintenir dans nos colonies les salaires élevés des dernières années, majorés par la charge de nombreuses prescriptions telles que le logement, les soins médicaux et la nourriture gratuits, la constitution d'un pécule et le paiement de l'impôt des coolies mis à la charge de l'employeur ? C'est là une question grave et délicate qui ne peut être résolue qu'avec la plus grande circonspection, mais qui devra, nul ne peut en douter maintenant, être abordée tôt ou tard avec clairvoyance et courage.

E. — SECTION DU COTON
ET DES
TEXTILES D'ORIGINE VÉGÉTALE

*Les comptes-rendus et rapports concernant cette section
font l'objet d'un volume séparé.*

NOTA

*CE VOLUME FAIT PARTIE DE LA
COLLECTION DE LA QUINZAINE NATIONALE
DE LA PRODUCTION AGRICOLE D'OUTRE-MER*

- I. — QUINZAINE NATIONALE DE LA PRODUCTION AGRICOLE D'OUTRE-MER.
- II. — CONGRÈS DE LA PRODUCTION ANIMALE ET DES MALADIES DU BÉTAIL.
- III. — CONGRÈS DE LA LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES COLONIALES.
- IV. — CONGRÈS DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES COMMUNES A LA MÉTROPOLÉ ET AUX PAYS D'OUTRE-MER.
- V. — CONGRÈS DES PRODUITS SPÉCIFIQUEMENT COLONIAUX.
- VI. — CONGRÈS NATIONAL DES TEXTILES VÉGÉTAUX.
- VII. — CONGRÈS DE L'OUTILLAGE ET DES AMÉLIORATIONS AGRICOLES.
- VIII. — CONGRÈS DE L'UTILISATION DES ENGRAIS.
- IX. — CONGRÈS DE LA PRODUCTION FORESTIÈRE COLONIALE ET NORD-AFRICAINE.
- X. — CONGRÈS DU PERFECTIONNEMENT DE L'AGRICULTURE INDIGÈNE.

ACHEVÉ D'IMPRIMER
LE 25 SEPTEMBRE 1931
PAR F. PAILLART, A
ABBEVILLE (SOMME)

