

Titre : Exposition universelle et internationale de Saint Louis (U.S.A) 1904. Section française.
Rapport des Groupes 86 [Matériel et méthodes pour la préparation des produits alimentaires], 87
[Produits farineux et leurs dérivés], 88 [Produits de la boulangerie et de la pâtisserie], 89
[Conerves de viandes, de poissons, de légumes et de fruits], 90 [Sucres et produits de la
confiserie condiments et stimulants].
Auteur : Exposition universelle. 1904. Saint Louis

Mots-clés : Exposition internationale (1904 ; Saint Louis, Mo) ; Aliments*1900-1945 ;
Boulangerie*1900-1945

Description : 96 p. ; 28 cm

Adresse : Paris : Comité français des expositions à l'étranger, 1905

Cote de l'exemplaire : 8 XAE 617-2

URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?8XAE617.2>

EXPOSITION INTERNATIONALE
DE SAINT-LOUIS 1904

8° Xee 617.2

MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE
DES POSTES ET TÉLÉGRAPHES



EXPOSITION INTERNATIONALE DE SAINT-LOUIS U.S.A. 1904



SECTION FRANÇAISE



RAPPORTS
DES
GROUPES 86, 87, 88, 89, 90

*

MM. LECOURT, MACHIN ET MIGNOT
RAPPORTEURS



PARIS

COMITÉ FRANÇAIS DES EXPOSITIONS À L'ÉTRANGER
Bourse de Commerce, rue du Louvre

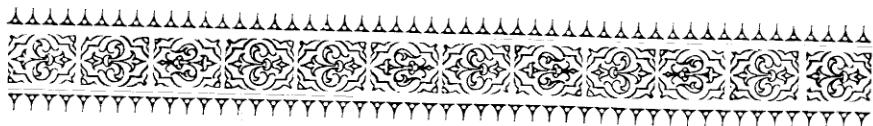
1905

M. VERMOT, ÉDITEUR

GROUPE 86

**Matériel et méthodes
pour la Préparation
des Produits alimentaires**

M. LECOURT
RAPPORTEUR



GROUPE 86

Matériel et Méthodes pour la préparation des Produits alimentaires.



Le Groupe, malgré la diversité des appareils qui y figuraient, ne comptait qu'un nombre assez restreint d'exposants : 23 pour les Etats-Unis ; 11 pour la France ; 5 pour le Brésil ; 4 pour l'Allemagne et 1 pour la Grande-Bretagne. La France y a obtenu les récompenses suivantes :

Grands prix :

MM. DURAFORT et Fils.	de Paris.
ROSE frères	Poissy (S.-et-O.).
SOCIÉTÉ ANONYME DES ÉTABLISSEMENTS	
MAGUIN	Charmes (Aisne).
M. DOUANE	Paris.
CUSSON frères et C ^{ie}	Châteauroux.

Médailles d'or :

MM. ANTHOINE	de Paris.
CRÉPELLE-FONTAINE	La Madeleine, près Lille (Nord).
LEFÈVRE et LEGRAIN	Paris.
HENRI PELLET	Paris.

Médailles d'argent :

MM. KESTNER (Paul)	de Lille (Nord).
RIGOT-ALLIEN	Paris.

Les appareils destinés à la minoterie sortant des ateliers de la maison Rose frères, de Poissy, dont la spécialité est surtout les pétrins mécaniques, ainsi que ceux exposés par MM. Cusson frères, de Châteauroux, nous ont paru d'un usage pratique et d'une fabrication soignée.

Nous en dirons autant des objets envoyés par MM. Lefèvre et Legrain, de Paris, fabricants d'instruments de pesage et de capacité. Parmi les appareils destinés plus particulièrement à l'industrie de l'alimentation, nous signalerons leurs brûloirs à café.

MM. Durafort et fils, de Paris, étaient représentés à Saint-Louis par leurs appareils pour la fabrication des eaux gazeuses.

La maison Anthoine, de Paris, exposait des machines et des moules pour glacières et des poteries d'étain, pour lesquels elle a obtenu une médaille d'or.

Les appareils frigorifiques de la maison M. Douane ont été trouvés d'une conception ingénieuse et d'une utilisation facile ; ce qui leur a valu un Grand prix.

Le matériel pour distillerie et pour sucrerie comptait trois représentants ; tous trois de la région du nord de la France où ces industries ont pris un grand développement. Ce sont les maisons : Crépelle-Fontaine, de la Madeleine, près Lille ; Kestner (Paul), de Lille et les Établissements Maguin, de Charmes, près La Fère (Aisne).

Enfin nous devons mentionner les machines à fabriquer les agrafes pour bouchage de vins mousseux, de M. Rigot-Allien et les curieux appareils de laboratoire pour l'analyse des produits de la distillerie et de la sucrerie exposés par M. H. Pellet.

En résumé, bien que n'occupant pas une grande surface, l'industrie française faisait plutôt bonne figure à cette Exposition de Saint-Louis, où elle avait cependant à redouter le voisinage des produits similaires de l'industrie américaine, qui a poussé très loin le perfectionnement des appareils destinés à la fabrication et à la présentation des matières alimentaires.

La Section américaine comptait, nous l'avons déjà dit plus haut, 23 exposants. Elle était fort intéressante. Les appareils exposés au Groupe 86 consistaient surtout en machines réfrigérantes, brûloirs à café, machines à laver et à remplir les bouteilles, appareils à fabriquer des caramels ou des pâtes alimentaires, filtres pour liqueurs, etc. et fonctionnaient généralement fort bien. Une maison avait envoyé un matériel d'évaporation destiné à la fabrication du sucre d'érable. Cette industrie, spéciale à l'Amérique n'offre pour nous qu'un inté-

rêt secondaire. Il ne semble pas d'ailleurs qu'elle ait beaucoup d'avenir. La production du sucre d'érable qui s'était élevée à 25,000 tonnes, il y a quelques années, est aujourd'hui réduite à 4,000 ou 5,000 tonnes par an.

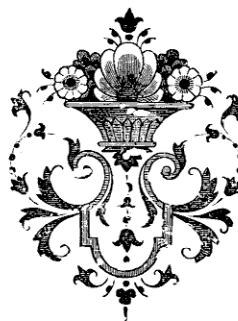
Nous ferons remarquer que ni la France ni les États-Unis n'ont exposé d'appareils pour la fabrication du sucre de cannes.

En dehors des Expositions américaines et françaises, nous n'avons rien remarqué qui méritât une mention particulière.

La Grande-Bretagne n'avait qu'un exposant et les appareils exposés par le Brésil n'offraient pas d'intérêt.

L'Allemagne était représentée par des machines à travailler le fer-blanc et à fabriquer des boîtes pour conserves alimentaires.

La Section allemande ne comptait que 4 exposants.



GROUPES 87 & 88

Produits farineux et leurs dérivés

**Produits de la Boulangerie
et de la Pâtisserie**

M. A. MACHIN

RAPPORTEUR



GROUPES 87 & 88

Produits Farineux et leurs dérivés.

Produits de la Boulangerie et de la Pâtisserie.

I



ès le début de ses opérations, le Comité d'admission pour la série des Groupes 86, 87, 88, 89 et 90 (département H, Agriculture) adressa un pressant appel aux constructeurs et fabricants d'appareils pour l'industrie alimentaire en général et, principalement, aux constructeurs de machines, instruments, accessoires pour la meunerie, la boulangerie, les pâtes alimentaires, la sucrerie, la distillerie et aux fabricants de produits farineux d'alimentation courante.

L'appel en question détermina, pour les Groupes 87 et 88, un petit nombre d'industriels à participer à la manifestation internationale de Saint-Louis et à y représenter, très dignement d'ailleurs, l'une des principales branches de notre travail national.

Le Comité d'admission, qui se transforma ensuite en Comité d'installation, était présidé par M. Jules Prevet.

La série des Groupes 86 à 90 occupait un emplacement très suffisant. Dans la Section française ces Groupes étaient mitoyens, d'une part avec les Groupes 92, 84, 85 et, d'autre part, avec la section coloniale et les Groupes 78, 79 et 80, n'en étant séparés que par des cloisons ; les autres côtés étaient formés par la façade du Palais.

La plupart des produits étaient placés dans des vitrines de style classique ; mais des emplacements spéciaux avaient été réservés à des installations de machines, de boulangeries-pâtisseries, etc...

En ce qui concerne les Groupes 87 (produits farineux et dérivés)

et 88 (boulangerie et pâtisserie) les dites installations n'ont pas peu contribué à animer cette partie de la Section française.

Dans le Groupe 87, figuraient :

1^o LES PATES ALIMENTAIRES

De Marius BERTRAND et C^{ie}, de Lyon. Le chef de cette grande maison lyonnaise, M. Marius Bertrand est chevalier de la Légion d'honneur ; il fut hors concours et membre du Jury à l'Exposition Universelle de Paris en 1900.

BOZON VERDURAZ, de Saint-Etienne-de-Cuines (Savoie), médaille d'or à Paris, en 1900.

BRUSSON, de Villemur (Haute-Garonne), médaille d'or à Paris, en 1900.

Antoine OLIVARI, de Nice, obtint en 1900, à Paris, une médaille d'or avec les félicitations du Jury.

BURELLE, d'Algérie, médaille de bronze en 1900.

2^o LES FARINES ET PRODUITS FARINEUX

De L. et T. BLOCH fils, de Paris, médaille d'or à Paris, en 1900.

Gabriel SEGAUST, de Saint-Denis (Seine), hors concours, membre du Jury à l'Exposition Universelle de Paris en 1900.

BERR frères, d'Oran (Algérie), médaille d'or.

3^o LES TAPIOCAS, PATES ALIMENTAIRES ET RIZ

De BOUDIER, de Paris.

4^o LES AMIDONS

De COUSIN-DEVOS, de Haubourdin, près Lille (Nord). Ce grand industriel à qui l'on est redevable d'importants perfectionnements dans l'industrie amidonnière, exposait des amidons de riz et de maïs de toute beauté et des produits spéciaux pour les apprêts divers. Ayant obtenu une médaille d'or à Anvers en 1883, il a depuis, toujours participé aux grandes expositions internationales et obtenu les plus hautes récompenses. A celle de Paris, en 1900, il obtint deux médailles d'or ;

Et de la SOCIÉTÉ ANONYME DES AMIDONNERIES ET RIZERIES DE FRANCE (siège social à Marquette-lez-Lille. — Administrateur-délégué, M. E. Verley). Les amidons de riz que cette Société exposait à Saint-Louis ont été reconnus d'une qualité hors ligne. Cette Société qui emploie surtout des riz de l'Indo-Chine française, a importé en France l'amidonnerie de riz, autrefois monopolisée par la Belgique. Elle a obtenu, grâce à cette belle initiative, les plus heureux résultats. En 1900, à l'Exposition Universelle de Paris, deux Grands prix lui furent accordés.

5° LES SEMOULES

De A. TROUBAT, de Plombières-les-Dijon (Côte-d'Or). Hors concours et membre du Jury en 1900.

6° LES RIZ ET FARINES DE RIZ

De Jules WALLER de Paris. M. Jules Waller est l'un des premiers négociants en céréales de la place de Paris; il jouit à la Bourse de Commerce d'une réputation justifiée par sa longue expérience des affaires.

7° LES LÉGUMES DÉCORTIQUÉS

De la Compagnie SAMPO, de Levallois-Perret (Seine).

8° FÉCULES ET POUDRES D'ARROW-ROOT FARINES DE MANIOC ET TAPIOCAS INDIGÈNES

De MM. Hippolyte LE BIHAN, d'Ambodimanga (Madagascar) et Laurent COQUELIN, de Saint-Denis (île de La Réunion).

Dans le Groupe 88, on ne comptait que 4 exposants:

1° MANUFACTURE DIJONNAISE DES BISCUITS PERNOT, qui exposait des biscuits sucrés de grande finesse, de toutes formes. Grand prix à Paris en 1900. La manufacture Dijonnaise des Biscuits Pernot est une maison de tout premier ordre, fondée à Dijon en 1869. Son développement continu et toujours croissant est dû à la qualité supérieure de ses produits, universellement appréciés et à une organisation hors ligne. Elle a donné une impulsion considérable à la boulangerie de luxe

par ses innovations et créations très personnelles. Sa production a nécessité, depuis dix ans, la création de quatre usines nouvelles installées avec les derniers perfectionnements scientifiques, ce qui porte à cinq le nombre des Biscuiteries Pernot.

2^e MM. BIZOT et BOUYSSI, de Vichy (Allier), exposaient des biscuits et produits aux sels de Vichy, qui jouissent partout d'une bonne renommée.

3^e M. CHARPENTIER, de Nancy (Meurthe-et-Moselle), exposait des pâtés de foie gras et diverses pâtisseries lorraines.

4^e M. Auguste MACHIN, de Paris, avait installé avec le plus grand luxe une boulangerie-pâtisserie modèle, qui permettait aux Américains et aux étrangers de se rendre un compte exact des progrès de la panification et de la pâtisserie parisienne. Les systèmes de panification anglaise, viennoise et française sont pratiqués par la maison Machin. Médailles d'or aux Expositions de Paris en 1889 et en 1900.

Le Jury du Groupe 87 était composé de MM. WILSON, WATIERS, GANENMULLER, MACHIN, LE CLERC et M. BLAUD.

Celui du Groupe 88, de MM. RAMO, MACHIN et Miss PUGH.

Ils ont fonctionné conformément aux stipulations du règlement concernant l'organisation du Jury international et le système d'attribution des récompenses. Ses décisions n'ont soulevé ni critique, ni protestation.

GROUPE 87

Grands prix: MM. BOZON-VERDURAZ et A. OLIVARI, pour leurs pâtes alimentaires, à la SOCIÉTÉ ANONYME DES AMIDONNERIES ET RIZERIES DE FRANCE et à M. COUSIN-DEVOS pour leurs amidons.

Médailles d'or: MM. Marius BERTRAND et C^{ie}, L. et T. BLOCH fils, BOUDIER, BRUSSON, BERR frères.

Médailles d'argent: Compagnie SAMPO, Gabriel SEGAUST, Jules WALLER, A. TROUBAT, BURELLE (Algérie), H. LE BIHAN (Madagascar), Laurent COQUELIN (île de la Réunion).

GROUPE 88

Grands prix: MANUFACTURE DIJONNAISE DES BISCUITS PERNOT, MM. WERNER et Vivant MACHIN, comme collaborateurs de M. Auguste MACHIN, lequel était hors concours, comme membre du Jury.

Médaille d'or: M. CHARPENTIER, de Nancy.

Médailles d'argent: MM. BIZOT et BOUYSSI.

II

MEUNERIE, BOULANGERIE, CULTURE DES CÉRÉALES

Nous n'avions dans le Groupe 87, pour représenter les produits farineux et leurs dérivés, que 12 exposants pour la France, 2 pour l'Algérie, 1 pour Madagascar, 1 pour la colonie de la Réunion, et dans le Groupe 88, 4 exposants seulement.

Comparativement à certains Groupes, le nombre des exposants des Groupes 87 et 88 peut paraître inférieur, mais il s'explique facilement.

La plupart des produits dont il s'agit ne sont pas, entre les Etats-Unis et la France, l'objet d'un mouvement important et régulier d'échange, et certains autres, par leur nature même, tels que les pains ordinaires ou de luxe, les pâtisseries fraîches, échappent totalement aux importations comme aux exportations, aussi bien avec les pays éloignés que les pays limitrophes de la France ; leur fabrication est poursuivie, en effet, quotidiennement en vue de satisfaire aux exigences de la consommation domestique locale.

Malgré leur petit nombre, les exposants des Groupes 87 et 88, par la qualité de leurs produits et les exemples de travail qu'ils ont donnés, ont pu montrer la supériorité de notre industrie alimentaire et prouver que notre goût s'était encore affiné.

Une participation plus large n'aurait pas eu de meilleurs résultats. Si nous envisageons les exportations et les importations de grains et farines, des farines alimentaires diverses, des amidons, pâtes alimentaires et biscuits, nous devrons sans doute reconnaître qu'elles ont une part fort respectable dans l'ensemble de notre trafic.

Nos exportations de farines de froment, d'avoine, d'orge, de seigle,

de maïs et de sarrazin s'établissent comme suit, au commerce spécial :

	1903	1902	1901
Farines de froment, quint. métr.	419,546	462,554	485,383
— valeur . . .	3,604,000	4,901,000	5,376,000
Farines d'avoine, quint. métr. .	61	81	26
— valeur . . .	2,000	2,000	4,000
Farines d'orge, quint. métr. . .	768	731	4,065
— valeur. . .	23,000	22,000	32,000
Farines de seigle, quint. métr. .	359	729	4,574
— valeur. . .	8,000	46,000	34,000
Farines de maïs, quint. métr. .	1,656	4,451	4,620
— valeur. . .	36,000	32,000	36,000
Farines de sarrazin, quint. métr.	40	2	25
— valeur. . .	1,000	»	4,000

Nos exportations de blés évoluent annuellement entre 6,000 et 7,000 quintaux. Nous sommes, sur cet article, modestement tributaires de l'Étranger; les importations n'ont d'importance réelle que lorsque nos récoltes sont déficitaires.

La Russie, la République Argentine, les Etats-Unis, la Roumanie, etc., nous fournissent les blés, les blés durs surtout, qui sont indispensables à notre fabrication de pâtes alimentaires et biscuits.

Aux statistiques ci-dessus, nous devons ajouter celles qui concernent les gruaux, semoules en gruaux et grains perlés et mondés, produits qui sont en partie consommés par la boulangerie et la pâtisserie.

EXPORTATIONS	1903	1902	1901
Commerce spécial	quint. m.	45,541	7,005
—	valeur . . .	389,000	475,000
			316,000
IMPORTATIONS			
(Quantité livrée à la consommation)	quint. m.	52,254	39,675
	valeur . . .	4,515,000	4,451,000
			823,000

Indiquons également les :

Biscuits de mer et pain

EXPORTATIONS	1903	1902	1901
Commerce spécial	quint. m.	7,199	40,551
—	valeur . . .	216,000	317,000
			263,000

IMPORTATIONS

(Quantités livrées à la consommation)	quint. m.	41,485	32,981	32,625
	valeur . .	407,800	858,000	750,000

Spécialement avec les Etats-Unis, nos échanges de blés et farines ont atteint, dans les trois dernières années, les chiffres qui suivent :

Froment, Épeautre et Méteil.

	IMPORTATIONS			IMPORTATIONS		
	(Commerce général)			(Commerce spécial)		
	1903	1902	1901	1903	1902	1901
Océan Atlant. q. m.	857,960	418,056	940,666	485,579	67,040	534
Océan Pacif. q. m.	94,243	258,304	289,989	59,732	26,578	45

Farines de blé.

Quint. métrique.	2,710	575	8,632	4,726	335	299
------------------	-------	-----	-------	-------	-----	-----

Les Etats-Unis nous envoient, en outre, des quantités très importantes de maïs en grains. Elles se chiffrent comme suit au commerce spécial :

Maïs en grains.

	QUANTITÉS LIVRÉES A LA CONSOMMATION		
	1903	1902	1901
	496,436 quint.	41,065 quint.	872,112 quint.

Dans leur ensemble les importations de grains et farines des Etats-Unis, quantités livrées à la consommation française, ont été évaluées à 47,366,000 francs en 1903, à 5,396,000 francs en 1902 et à 29,782,000 francs en 1901.

Nos exportations des mêmes produits sur les Etats-Unis sont nulles.

En raison de notre situation agricole et de l'impossibilité où nous sommes de produire toutes les qualités de blé nécessaires à la fabrication des pâtes alimentaires, des articles de biscuiterie et de pâtisserie, nos meuniers et nos négociants en céréales n'avaient en vérité, aucun motif d'intérêt matériel à participer plus brillamment à l'Exposition internationale de Saint-Louis ; les raisons de leur abstention sont légitimes. Il en est de même de celles qui ont écarté de cette Exposition les boulanger et les pâtissiers. Mais les quelques expo-

sants des Groupes 87 et 88 ont obtenu un succès incontestable, et nous avons pu constater que les farines de cylindre qu'ils exposaient, étaient l'objet d'une vive attention de la part des connaisseurs et des meuniers américains, que les pains de diverses formes et grosseurs, surtout les petits pains de luxe, croissants, brioches, etc., pâtisseries de tous styles fabriqués sur place, stimulaient sans cesse la consommation des visiteurs de la Section française; beaucoup d'habitants de Saint-Louis, beaucoup d'étrangers avaient pris l'habitude de venir à la Section française acheter du « Pain de Paris » et des friandises.

A vrai dire, la boulangerie-pâtisserie de M. MACHIN constituait la représentation parfaite et suggestive d'une maison parisienne de premier ordre, elle suffisait à montrer, par le travail délicat de ses ouvriers, le charme de ses vendeuses, la supériorité de notre panification et les manières accortes qui distinguent, à Paris, la vente du premier aliment. Il y avait foule chaque jour pour assister aux multiples opérations du pétrissage mécanique, de l'apprêt de la pâte, de la cuisson dans les fours chauffés à la vapeur.

La renommée de la boulangerie française est grande aux Etats-Unis, comme dans le monde entier.

Le boulanger américain n'a pas la délicatesse, le tour de main du boulanger français. Cela tient au goût public. En France, le consommateur est très exigeant pour le pain qu'il achète chaque jour. En Amérique, comme dans presque tous les pays civilisés, il accepte bénévolement le produit qui lui est servi.

Au point de vue des céréales, la France suffit à peine à sa consommation, et lorsque nos récoltes sont déficitaires, nous sommes dans l'obligation de recourir aux producteurs étrangers; pour les blés tendres destinés à la panification courante, c'est aux Etats-Unis que nos négociants font appel de préférence.

Les Etats-Unis ont une production de plus en plus importante, bien supérieure aux besoins de la consommation nationale; cependant la culture du blé et des autres céréales n'y est pas aussi perfectionnée qu'en France; en revanche, elle y occupe des superficies immenses. Dans les Etats du centre, dont Saint-Louis est la ville principale, cette culture tend sensiblement à s'améliorer. Les emblavements gagnent encore un peu de terrains dans les vastes plaines, dans les grandes vallées du Mississippi, du Missouri, de l'Ohio. Par cette culture, des marais immenses ont été assainis et mis en valeur. Certains exploitants se sont spécialisés dans la production des céréales.

Le sol généralement chargé d'humus, est peu profondément labouré. Comme l'élevage n'a pas encore été suffisamment développé, le fumier de ferme est rare ; il est remplacé par les cendres de pailles, que l'on brûle dans la plupart des exploitations, parce qu'on ne pourrait les vendre. Ces cendres sont très fertilisantes. Toutefois, les engrains chimiques sont tout doucement adoptés, en même temps que les méthodes culturales françaises. Ainsi les superphosphates, fabriqués avec les phosphates provenant des gisements de la Floride ou du Tennessee sont l'objet, dans la région du confluent du Mississippi et du Missouri, d'un trafic grandissant.

Le travail de la terre est bien plus mécaniquement poursuivi qu'en France. Chez nous l'extrême division de la propriété terrière semble être un obstacle au machinisme agricole ; nous ne nous servons généralement que des appareils de moyenne dimension ; les bras du cultivateur accomplissent une bonne partie du travail, représenté tant par les ensemencements, sarclages, binages, etc., que par la fauchaison, la mise en meules et même les battages. Aux Etats-Unis, les machines jouent un rôle essentiel. D'abord parce que, plus qu'ailleurs peut-être, l'agriculture y manque de bras ; ensuite, parce que les grandes superficies planes sont on ne peut plus favorables à la culture mécanique. Les bons ouvriers font défaut aux grandes fermes ; les ouvriers agricoles américains ont des salaires plus élevés que ceux d'Europe, ils gagnent 400 et 425 francs par mois, nourris et logés. Le jour où le personnel ouvrier des exploitants du sol américain sera suffisant, les Etats-Unis augmenteront considérablement toutes leurs productions annuelles et donneront à l'élevage du gros bétail une impulsion vigoureuse. Mais il ne paraît pas probable que les exploitants consacrent de plus vastes étendues à la culture du blé, de l'orge, de l'avoine et même du maïs ; ils amélioreront leurs procédés culturaux et obtiendront à l'hectare des suppléments de récolte qui leur permettront des exportations plus fortes, non plus sur le Royaume-Uni et le Continent d'Europe, où ils rencontrent sur les grandes places commerciales une concurrence active, mais en Extrême-Orient, en Chine, au Japon, aux Philippines.

La meunerie américaine n'a sans doute pas atteint la perfection à laquelle est parvenue la meunerie française ; mais elle est en sérieux progrès et c'est plaisir de constater que les systèmes français de moulins à cylindre sollicitent l'attention des novateurs. Les grandes minoteries établies un peu partout suffisent amplement à fournir la farine indispensable à l'industrie alimentaire des Etats-Unis.

Amidons:

L'industrie amidonnière française était admirablement représentée par la SOCIÉTÉ ANONYME DES AMIDONNERIES ET RIZERIES DE FRANCE (M. E. Verley, administrateur-délégué) et par M. COUSIN-DEVOS. Cette industrie est également fort bien développée aux Etats-Unis et il ne convient pas de se faire illusion sur des affaires possibles sur cet article, qui ne donne lieu d'ailleurs, avec l'Angleterre, la Belgique, les Pays-Bas, l'Autriche-Hongrie, etc., qu'à des transactions modérées. Les fabricants des Etats-Unis disposent de la matière première (maïs, riz, blés) à meilleur compte que nos amidonneries du Nord. En ce moment, des nouveaux procédés d'extraction de l'amidon du maïs sont expérimentés.

Les marques de la Société des Amidonneries et Rizeries de France et de M. Cousin-Devos, si justement réputées en France, ont été unanimement appréciées à Saint-Louis.

Riz.

Les riz et farines ont figuré à l'Exposition de Saint-Louis par les soins de MM. BOUDIER et JULES WALLER. Pour ces articles, la situation commerciale est analogue à celle des grains, farines et amidons. S'il ne faut pas compter sur des ventes appréciables aux Etats-Unis, en revanche nous pouvons prétendre, sur les farines et semoules de riz et les grains préparés, à des transactions plus actives avec les pays d'Europe, et ce d'autant plus que la culture du riz prend dans beaucoup de nos colonies, en Cochinchine, au Tonkin, à Madagascar, etc., une belle extension. Nos importations de riz entier, farines et semoules de riz ont atteint, pour les quantités livrées à la consommation :

	1903	1902	1901
Quintaux métriques . . .	588,223	4,098,733	793,867
Valeur en francs	13,529,000	25,271,000	48,259,000

Ces riz et dérivés proviennent en majeure partie de l'Indo-Chine.

Quant aux exportations au commerce spécial, elles se sont élevées à :

	1903	1902	1901
Quintaux métriques	235,623	232,222	437,816
Valeur en francs	4,948,000	4,877,000	9,194,000

Aux Etats-Unis, les importations sont encore très importantes, mais elles tendent à diminuer par ce fait que l'exportation du riz est méthodiquement poursuivie en Louisiane, au Texas, en Floride, en Georgie, c'est-à-dire sur toute la côte du golfe de Mexique où les terrains sont propres à l'irrigation artificielle.

Pâtes alimentaires.

L'Exposition des pâtes alimentaires a été la plus importante de celles comprises dans le Groupe 87. MM. Antoine OLIVARI, de Nice; BOZON-VERDURAZ, de la Savoie; Marius BERTRAND et C^{ie}, de Lyon; BOUDIER, de Paris; BRUSSON, de la Haute-Garonne; BURELLE, de l'Algérie se sont particulièrement distingués; ils ont montré aux Américains comme à nos concurrents des autres pays, que notre fabrication n'avait rien perdu de sa supériorité. Personne ne la conteste plus cette supériorité industrielle. Aussi a-t-on pu regretter que plusieurs de nos grandes maisons de Marseille, de Lyon, de Paris, etc... n'aient pas cru devoir faire de nouveaux sacrifices pour donner un éclat plus grand à l'exposition française des pâtes alimentaires. Mais nous aurions tort de nous plaindre, car les six industriels qui n'avaient pas hésité à répondre à l'appel du Comité représentaient fort bien cette prospère industrie. Au point de vue des pâtes alimentaires, nous estimons que nos commerçants et industriels peuvent facilement élargir leurs débouchés et lutter facilement contre la concurrence étrangère. Les États-Unis savent de longue date apprécier nos marques très variées et ce sont elles qui, de préférence, sont recherchées par la clientèle riche. Nos affaires sur lesdits farineux sont relativement importantes; on s'en rendra compte par le tableau suivant:

Semoules en pâtes et pâtes dites d'Italie.

	EXPORTATIONS	1903	1902	1901
		—	—	—
Commerce spécial	Quint. mét . . .	42,076	42,883	42,476
	Valeur en francs.	483,000	514,000	401,000
IMPORTATIONS :				
Quantités livrées à la consommation.	Quint. mét . . .	3,293	3,104	4,615
	Valeur en francs.	374,000	364,000	254,000

L'avantage est pour les exportations. Ces exportations de pâtes alimentaires sont principalement dirigées sur New-York et la Nouvelle-Orléans. Nous avions donc tout intérêt à profiter de l'Exposition internationale de Saint-Louis pour essayer de fortifier un peu plus notre renommée — et il faut espérer que MM. Olivari, Bozon-Verduraz, Marius Bertrand et C^{ie}, Boudier, Brusson et Burelle recueilleront le bénéfice de leurs louables efforts.

L'industrie des pâtes alimentaires n'est pas très ancienne en France; elle ne remonte guère au delà d'un siècle; la première fabrique fut installée à Paris en 1795; des fabriques plus ou moins importantes furent fondées, de 1809 à 1820, à Lyon, à Marseille, à Clermont-Ferrand, etc... Depuis, cette industrie n'a fait que de se généraliser et s'améliorer, et l'on trouve, à l'heure actuelle, des usines dans tous les départements ainsi qu'en Algérie.

Les exposants français de Saint-Louis présentaient toutes les variétés de pâtes ordinaires et de pâtes de luxe, celles-ci délicatement présentées dans de jolis sachets, boîtes colorées, paniers élégants, fines serviettes. La comparaison avec les produits similaires d'Italie et d'Allemagne était à notre avantage — et l'on ne saurait nier pourtant la perfection acquise par les fabricants italiens notamment. Cette industrie est d'origine italienne; de là le qualificatif de « pâtes d'Italie » ou « de Gênes », encore donné par l'épicerie et l'Administration des douanes elle-même aux produits de fabrication française.

Les pâtes alimentaires dont la fabrication occupe un nombreux personnel à Paris, à Lyon, à Marseille, à Nice, etc., etc., se subdivisent en vermicelles, macaronis, lazagnes, nouilles, canélonis, pâtes à potage; ces dernières présentent toutes sortes de formes: étoiles croix, cœurs, coquilles, figurines d'animaux, lettres, chiffres, graines de melons et de diverses plantes, plombs, etc. La fabrication de ces produits est trop connue pour nous permettre d'insister davantage. Qu'il nous suffise de constater que les exposants français ont obtenu des récompenses hautement méritées. Les membres du Jury ont dû s'incliner devant la supériorité de notre fabrication.

Biscuiterie.

La France et l'Angleterre occupent une place prépondérante dans la biscuiterie sucrée. Les Etats-Unis, à leur tour, ont réalisé depuis 25 ans, dans cette branche de l'industrie alimentaire, des progrès énormes. En Allemagne, en Italie, en Espagne, en Belgique, en Au-

triche, en Russie, elle s'est également développée d'une façon sensible. Au point de vue des transactions commerciales, ce sont presque exclusivement les biscuits de grande finesse qui alimentent les importations et les exportations, lesquelles s'établissent comme suit :

	EXPORTATIONS	1903	1902	1901
Commerce spécial	{ Quint. mét.	14,876	13,597	15,638
	{ Valeur . . .	2,008,000	4,836,000	2,144,000
IMPORTATIONS				
Quantités livrées à (Quint. mét.	10,881	11,231	10,357	
la consommation . (Valeur . . .	1,469,000	1,516,000	1,422,000	

Si les fabricants américains, belges et allemands rivalisent de zèle dans la production des biscuits sucrés ordinaires, on ne saurait contester à la France et à l'Angleterre leur supériorité dans la fabrication des produits de luxe, d'extrême finesse, de goût et d'arôme. La MANUFACTURE DIJONNAISE DES BISCUITS PERNOT, dont l'Exposition dans le Groupe 88 excitait chaque jour la gourmandise des visiteurs, est universellement connue et ses produits de dessert, d'une préparation supérieure, aux formes agréables, figurent sur toutes les tables. La marque Pernot est réclamée à l'égal de certaines marques anglaises. De même les biscuits spéciaux aux sels de Vichy, exposés par MM. BIZOT et BOUSSI ont contribué à accroître notre renommée aux Etats-Unis.

L'industrie des biscuits secs et sucrés est d'origine anglaise ; elle est tout à fait récente en France. Il y a seulement 50 ans, nous ne nous occupions que de la fabrication des biscuits à la cuillère, biscuits à pâte molle ; les produits plus secs, mais moelleux, de Reims et de Chablis commencèrent l'évolution de la biscuiterie ; et lorsque les Anglais eurent trouvé des procédés mécaniques pour produire sur une vaste échelle des biscuits durs, de toutes formes, de toutes dimensions, nos fabricants-pâtissiers n'hésitèrent pas à suivre l'exemple qui leur était ainsi donné ; nombre d'entre eux se spécialisèrent dans la fabrication de biscuits durs. La création de la maison Pernot, à Dijon (1869) accentua le progrès de notre biscuiterie.

Aujourd'hui, il y a en France des biscuiteries qui occupent plusieurs centaines d'ouvriers, à Dijon, à Bordeaux, à Paris, à Nantes, etc., par exemple.

La brillante participation de la maison Pernot à l'Exposition de Saint-Louis a fait comprendre que notre biscuiterie progressait

encore. Elle soumettait à l'appréciation des gourmets des biscuits nouveaux, d'un goût exquis, qui, demain, seront populaires dans le monde entier.

Farineux coloniaux.

Il nous reste à parler des farineux coloniaux, exposés soit par M. BOUDIER, de Paris (Tapiocas), soit par M. LE BIHAN, de Madagascar, et LAURENT COQUELIN, de Saint-Denis-de-la-Réunion. La production des féculles d'arrow-root, de manioc, de sagou, etc..., encore peu connue, peut être pour nos possessions lointaines une inépuisable source de prospérité et l'on ne saurait trop encourager nos colons de Madagascar et des îles voisines, de même que ceux de l'Afrique occidentale, à se préoccuper de la fabrication du tapioca et des féculles fournis par les rhizomes de plusieurs végétaux, dont la culture est facile et rémunératrice. Les importations en France desdits produits sont en progrès :

	1903	1902	1901
Quintaux métriques.	80,316	46,695	45,855
Valeurs en francs.	5,863,000	3,813,000	3,586,000

Les exportations n'ont encore que peu d'importance.

L'initiative de MM. Le Bihan et L. Coquelin aura certainement des conséquences heureuses pour le développement du commerce des féculles de manioc et d'arrow-root, des tapiocas de Madagascar et de l'île de la Réunion avec la métropole et les pays de grande consommation, comme les États-Unis.



GROUPE 89

**Conserves de viandes, de poissons,
de légumes et de fruits**

M. F. LECOURT
RAPPORTEUR



GROUPÉ 89

Conserves de viandes, de poissons, de légumes et de fruits

I

ADMISSION DES EXPOSANTS

Dès qu'il eut été décidé par le Commissariat général que l'alimentation solide, à l'Exposition de Saint-Louis, se composerait de cinq Groupes :

- 1^o *Groupe 86.* — Matériel et méthodes pour la préparation des produits alimentaires;
- 2^o *Groupe 87.* — Produits farineux et leurs dérivés;
- 3^o *Groupe 88.* — Produits de la boulangerie et de la pâtisserie;
- 4^o *Groupe 89.* — Conserves de viandes, de poissons, de légumes, et de fruits;
- 5^o *Groupe 90.* — Sucres et produits de la confiserie; condiments et stimulants,

il fut procédé à Paris à la constitution du Comité d'Admission, lequel tint sa première réunion le 3 mars 1903 et forma ainsi son bureau :

Président : M. Jules PREVET. Classe 89

Vice-présidents : MM. MARGUERY. — 86
REBOURS. — 90
REGNAULT-DESROZIERS. — 87
Lucien RICHARD. — 88
Ph. RODEL. — 89

Trésorier : M. PETITJEAN. — 89

<i>Secrétaires :</i>	MM. BOUDIER	Classe 87
	CHEVALLIER-APPERT	— 89
	FONTAINE	— 89
	MALESSET	— 86
	H. POUON	— 90
	TEYSSONNEAU (Jean)	— 89

La Classe 89, dont nous avons à nous occuper tout particulièrement dans le présent rapport, était, de plus, représentée dans le Comité par

MM. Ch. BEYLE,
GATECLOUT,
HOTTOT (Eug.),
LECOURT (François),
SCHWERTZER (Alfred),

Le chiffre total des adhérents s'élevait alors à 86, recrutés, en majeure partie, parmi les exposants de 1900.

Après trois réunions préparatoires, le 4^e juillet 1903 « le Comité d'Admission » se transformait en « Comité d'Installation », sans modification de son bureau et commençait à s'occuper de l'organisation matérielle de la Section française de l'alimentation solide, c'est-à-dire des vitrines, de la décoration générale, des devis d'architecte et, aussi, de la constitution du fonds commun destiné à faire face aux dépenses.

Des défections s'étant produites parmi les adhérents de la première heure, leur nombre se trouve définitivement fixé à 64 se décomposant ainsi :

Groupe 86	10 exposants.
— 87	43 —
— 88	4 —
— 89	18 —
— 90	49 —
Total . . .	<u>64</u> —

Après examen des devis et des plans présentés par divers entrepreneurs, le Comité décida, le 8 octobre 1903, de traiter avec M. Chevalié fils, 42, boulevard Magenta, pour l'installation de la section de l'alimentation solide à l'Exposition de Saint-Louis.

Les contributions demandées aux exposants, proportionnellement à l'importance de leurs installations, ont produit une somme totale de 61,870 francs, sur laquelle 43,450 francs ont servi au paiement des fournitures de la maison Chevalié fils. Le solde a été laissé entre

les mains du Comité pour subvenir aux dépenses d'intérêt commun.

Le 12 février 1904, le Comité s'entretenait avec M. de Montarnal, architecte, au sujet du choix des emplacements, de la disposition générale de l'installation de la section et de l'ornementation.

Importance du Groupe 89 à l'Exposition de Saint-Louis.

Le nombre des exposants a été de 221 se décomposant ainsi par nationalités :

Etats-Unis	413
Cuba	4
Mexique	12
Allemagne	8
Autriche	1
Grande-Bretagne	2
Italie	22
Portugal	26
Chine	2
Japon	13
France	47
Colonies françaises	4
 Total	<u>221</u>

Les maisons qui représentaient l'industrie française des conserves alimentaires étaient les suivantes :

CHEVALLIER-APPERT, de Paris, conserves alimentaires.
 DABURON frères, de Paris, conserves alimentaires.
 DANDICOLLE et GAUDIN, de Bordeaux, conserves alimentaires.
 DELORY (Etablissements), de Lorient, conserves alimentaires.
 FICHOT-LANDRIN, de Paris, jus de fruits.
 FONTAINE (Lucien), de Paris, conserves alimentaires.
 HOTTOT (Eugène), de Paris, conserves alimentaires.
 LECOURT (François), de Sèvres, conserves alimentaires.
 LEHUCHER (A. et L.), de Paris, conserves alimentaires.
 MASSER et ELBEL, de Nancy, conserves alimentaires.
 OUIZILLE et C^{ie}, de Lorient, conserves alimentaires.
 PETITJEAN et C^{ie}, de Paris, conserves alimentaires.
 Ch. PREVET et C^{ie}, de Paris, conserves alimentaires.

PRICE et C^{ie}, de Bordeaux, conserves alimentaires.
TEYSSONNEAU (Les fils de Ch.), de Bordeaux, conserves alimentaires.
TIVOLIER (Emile), de Toulouse, conserves alimentaires.
TROUETTE, de Paris, conserves alimentaires.

Colonies françaises.

BESSIS (Ch.), de Tunisie, dattes et amandes.
BORG (Bes.-F.), d'Algérie, dattes et amandes.
CORNEILLE (Cornely), de la Martinique, conserves d'ananas.
PILATO, d'Algérie, dattes et amandes.



II

JURY DES RÉCOMPENSES

Le Jury à qui a été confiée la délicate mission d'examiner, d'apprécier et de classer selon leur mérite, les nombreux produits alimentaires exposés au Groupe 89, était composé de huit membres; trois Américains, deux Français, un Allemand, un Portugais et un Japonais.

La présidence de ce Jury fut donnée à M. le Dr WILLARD DELL BIGELOW, chef de la division des produits alimentaires au Département de l'Agriculture à Washington.

La vice-présidence à M. C. LADEWIG, de Berlin, directeur des usines Danglas, en Allemagne.

M^{me} E.-L. LAMB (de Jackson-Missouri) fille de l'ex-gouverneur, remplit les fonctions de secrétaire du Jury.

Les autres jurés étaient :

M. François LECOURT, fabricant de conserves à Sèvres, deuxième vice-président.

M. TEYSSONNEAU (J.), fabricant de conserves à Bordeaux.

Le Dr DE BETTENCOURT, de Lisbonne.

Le Dr YOSHISHIGE, d'Osaka (Japon), directeur de l'Institut impérial et expérimental d'agriculture de Kivsui.

L'attribution de la vice-présidence du Jury du Groupe 89 à l'Allemagne ayant paru à MM. Lecourt et Teyssonneau un passe-droit à l'égard de la France, ces Messieurs en entretinrent le Commissaire général français à qui ils exposèrent les raisons qu'ils avaient de penser que la seconde place dans le bureau du Jury aurait dû être réservée à la France.

Ils firent valoir la plus grande importance de la Section d'alimentation française comparée à la Section allemande, la supériorité jusqu'à ce jour reconnue à la France dans l'art de conserver les matières alimentaires, art dont les procédés et les perfectionnements successifs sont d'invention française, ils firent remarquer qu'une des branches les plus considérables de l'industrie des conserves, celle des sardines, n'avait point de représentants en Allemagne : enfin tout en rendant hommage à la valeur personnelle de M. Ladewig comme ingénieur des mines, ils émirent l'opinion que la vice-présidence d'un Jury, chargé de se prononcer sur la qualité de produits alimentaires devrait appartenir, logiquement, à quelqu'un ayant la pratique de la fabrication des conserves.

M. le président du Département de l'Agriculture, informé par notre Commissaire général de la réclamation des jurés français ne tarda pas à en reconnaître le bien fondé, mais il se retrancha derrière la nécessité où il était de réserver à chaque nation européenne un nombre à peu près égal de vice-présidences. Il ne voyait donc la possibilité de donner satisfaction à la France que si M. Ladewig consentait à accepter une autre vice-présidence ; par exemple celle du Groupe 91.

Devant le refus du Commissaire allemand, il fallut laisser les choses en l'état ; néanmoins, en exprimant ses regrets de ne pouvoir faire plus, M. le vice-président de l'Agriculture s'efforça de nous donner satisfaction en nommant M. F. Lecourt, deuxième vice-président ; satisfaction d'ailleurs illusoire, puisque le titre de deuxième vice-président restait purement honorifique et ne donnait pas, à celui qui en était revêtu, le droit de vote au Jury supérieur.

Cet incident terminé, le Jury s'occupa de fixer le mode d'attribution des récompenses qui fut établi comme suit :

Grand prix	95 à 100 points
Médaille d'or	85 à 94 —
— d'argent	75 à 84 —
— bronze	60 à 74 —

Les récompenses obtenues par les exposants français du Groupe 89 ont été les suivantes :

Hors Concours :

M. LECOURT (François), à Sèvres (S.-et-O.), membre du Jury.

MM. les fils de Ch. TEYSSONNEAU, à Bordeaux, membre du Jury.

Grands Prix :

MM. CHEVALLIER-APPERT, à Paris.
 Ch. PREVET et C^{ie}, à Paris.
 Emile TIVOLIER, à Toulouse.

Grand Prix en collectivité :

Protectorat de la Tunisie
 M. BESSIS (Ch.), à Sfax et Sousse (Tunisie).

Médailles d'or :

MM. DANDICOLLE et GAUDIN, à Bordeaux.
 DELORY (Etablissements), à Lorient.
 FONTAINE (Lucien), à Paris.
 HOTTOT (Eugène), à Paris.
 OUZILLE et C^{ie}, à Lorient.
 PETITJEAN fils, à Paris.
 PRICE (Léopold-Albert), à Bordeaux.

Médailles d'argent :

MM. DABURON frères, à Paris.
 FICHOT-LANDRIN, à Paris.
 LEHUCHER (A. et L.), à Paris.
 MASSER et ELBEL, à Nancy.
 TROUETTE (Edmond), à Paris.

Médailles de bronze :

MM. CORNEILLE (Cornely), à la Martinique.
 BORG (B.-F.) et Fils, à Constantine (Algérie).
 PILATO, à Bougie (Algérie)
 soit 20 récompenses dont 4 Grands prix pour 21 exposants.

Les *Etats-Unis* n'obtinrent que 73 récompenses dont 13 Grands prix pour 113 exposants.

L'*Allemagne*, 8 récompenses dont un seul Grand prix pour 8 exposants.

Le *Portugal*, 43 récompenses dont un seul Grand prix pour 26 exposants.

L'Italie, 17 récompenses pour 22 exposants.

Le Mexique, 9 récompenses pour 12 exposants.

La Grande-Bretagne, une médaille d'argent et une médaille de bronze pour 12 exposants.

Le Japon, 13 exposants.

La Chine, 2 exposants.

L'Autriche, une médaille de bronze pour 1 exposant.

On peut donc dire que le Jury international, appelé à se prononcer sur la valeur des produits alimentaires exposés au Groupe 89, a reconnu l'excellence de notre fabrication et a, une fois de plus, consacré la réputation de notre industrie de la conserve, bien qu'elle n'ait été qu'incomplètement représentée à Saint-Louis, par suite de l'abstention, regrettable à divers points de vue, de nos grands fabricants de sardines de Bretagne et de Vendée.



III

OPÉRATIONS DU JURY

Avant de résumer l'impression générale que nous avons gardée de l'Exposition de Saint-Louis, avant d'exposer ici les enseignements qu'il nous semble utile de tirer de l'étude que nous avons faite des qualités et des défauts des divers procédés de fabrication employés par nos concurrents étrangers, avant, en un mot, de poser nos conclusions, nous allons rendre compte de ce qui nous a plus particulièrement frappé dans l'examen que nous avons eu à faire, comme membre du Jury, des produits exposés par les nations étrangères.

Le Jury — réuni sous la présidence de M. Brigelow — a commencé naturellement ses opérations par la Section américaine ; nous nous en occuperons tout d'abord.

ÉTATS-UNIS

Disons — avant d'aller plus loin — que les plus célèbres et les plus considérables maisons qui fabriquent des produits alimentaires aux États-Unis, n'ont pas cru devoir exposer à Saint-Louis.

Bien que cette Exposition ait été qualifiée d'internationale, bien que l'étranger ait répondu avec empressement à l'appel qui lui a été fait, bien qu'elle ait eu un éclat incontestable et que la splendeur des constructions, aussi bien que l'heureux aménagement des terrains aient fait le plus grand honneur à ses organisateurs, pour beaucoup d'Américains elle a conservé le caractère d'Exposition provinciale et cela a suffi pour motiver leur abstention.

On n'y a donc pas vu figurer les produits de la colossale maison

ARMOUR qui occupe 3,000 ouvriers ou employés et qui abat quotidiennement 2,500 bœufs, porcs ou moutons, pas plus que ceux de la maison LIBBY MAC O. NEILL AND LIBBY, de Chicago, et de beaucoup d'autres bien connues de ce côté-ci de l'Atlantique ; néanmoins, l'ensemble de la Section américaine nous a paru très satisfaisant et très intéressant à plusieurs égards.

La Californie y tient une place importante. Elle a exposé surtout des conserves de fruits et des conserves de poissons.

En ce qui concerne ces dernières, dès le début des opérations du Jury, un incident s'est produit relatif à des maisons californiennes qui ont exposé des conserves de poissons, sous des noms et des dénominations en langue française, de nature à induire en erreur le consommateur sur la véritable provenance du produit à lui offert ; le lieu d'origine étant adroitement dissimulé ou placé de façon à ne pas attirer l'attention.

Les jurés français ayant signalé ces agissements, les jurés américains n'ont pas hésité un instant à déclarer qu'ils se refuseraient à accorder aucune récompense aux produits ainsi présentés. Ce qui a été observé.

D'autres maisons que celles en question, ont exposé des conserves de poissons marinés et à l'huile, en boîtes, qualifiés *sardines* et *maquereaux* ; mais ces espèces ne ressemblent point à celles que l'on rencontre sur nos côtes.

En réalité, de même qu'en Angleterre, les *whites boits*, ces infiniment petits poissons que l'on pêche par milliers à certaines époques de l'année, à l'embouchure de la Tamise et qui font les délices des gourmets anglais, ne sont autre chose que de tout petits harengs, de même le plus souvent les sardines et les maquereaux de Californie ne sont qu'un seul et même poisson : *Sardine* quand il vient de naître, il devient *maquereau* en prenant de l'âge. — Toutefois cette sorte de maquereau offre cette particularité, qui le distingue tout à fait du nôtre, qu'un seul de ses flancs est truité de points noirs au nombre de douze, sur une ligne droite allant de la tête à la queue.

Les produits de ces maisons californiennes ayant été reconnus de bonne qualité et d'une fabrication assez soignée, le Jury a été d'avis de leur accorder des récompenses ; mais, sur la demande des jurés français, ils ont été classés comme fabricants de conserves de poissons et non de conserves de *sardines*. — Cette attitude des jurés français était d'autant plus justifiée, que nos usines de Bretagne et

de Vendée ont sans cesse la preuve qu'une concurrence déloyale n'hésite pas à présenter aux consommateurs des produits de fabrication étrangère — qui ne sont même pas toujours des sardines — comme étant fabriqués en France, en armant les boîtes d'inscriptions ou de vignettes de nature à masquer leur véritable provenance.

Préparation de la « Sardine » en Californie.

Ayant recueilli nous-même des détails sur la pêche et la préparation des poissons en Californie, nous croyons qu'il y a quelque intérêt à les faire connaître ici.

C'est dans la région située entre le 30^o et 35^o de latitude nord, sur le Pacifique, qu'a lieu la pêche du poisson appelé *sardine* dont nous avons parlé plus haut.

Cette pêche est fort irrégulière. On nous dit que parmi les pêcheurs de San-Pedro, il s'en trouve quelques-uns d'origine bretonne.

La *rogue* n'y est point employée. L'engin en usage est « la seine » ou des filets ordinaires à sardines, assemblés, qu'on laisse descendre dans la mer à des profondeurs variables, généralement de 15 à 20 mètres.

La fabrication que nous avons pu étudier sur les lieux mêmes, près de Los Angeles, ne nous a pas paru y être entourée des soins de propreté usités dans nos usines françaises. Le poisson est jeté pêle-mêle sur des grilles rondes, en couches plus ou moins épaisses, ce qui rend le séchage irrégulier et occasionne souvent la rupture du poisson à la cuisson. L'huile employée est de qualité inférieure et offre une coloration jaunâtre qu'elle communique au poisson, et qui est peu agréable à l'œil. Ces « sardines » sont comme en France accommodées à l'huile, à la tomate ou aux achards. Le matériel de fabrication des boîtes à décollage est sensiblement le même que dans nos usines, mais le soudage s'en fait encore à la main.

L'irrégularité de l'apparition des « sardines » dans ces parages sera toujours un obstacle au développement de cette industrie et il ne nous semble pas qu'elle puisse jamais entrer en concurrence avec nos produits, aussi bien au point de vue de la qualité qu'au point de vue de la quantité.

Conserveres de fruits.

Ce qui nous a paru le plus remarquable dans l'Exposition de l'État de Californie, ce sont les conserves de fruits séchés, en boîtes ou

en flacons : prunes, pêches, abricots, raisins de *malaga* et de *corinthe*.

Certaines fabriques sont considérables et admirablement outillées. Les **CENTRAL CALIFORNIA CAMERUS** (Sacramento), occupent 440 ouvriers et produisent 4,000 boîtes de fruits à l'heure. La maison **J.-K. ARMSBY**, de San-José, où tout se fait mécaniquement, atteint une production de 1,500,000 kilos en un mois.

Deux Grands prix de collectivité ont été, du reste, décernés à l'État de Californie pour ses Expositions de fruits séchés et conservés.

Nous devons mentionner, parmi les produits exposés, de fort belles figues et des raisins secs qui rappellent tout à fait ceux de Grèce ou de Malaga.

Le produit de Californie qui a pris un énorme développement est la *prune desséchée*. Celle de Santa-Clara jouit surtout d'un grand renom.

L'exportation des prunes de Californie, qui était en 1893 de 23,180,000 kilos, s'est élevée :

En 1902, à	97,545,000 kilos ;
En 1903, à	81,675,000 "
En 1904, à	61,875,000 "

La récolte de cette dernière année avait été des plus réduites.

A Bordeaux seulement il a été expédié :

En 1902	1,785,960 kilos ;
En 1903	2,618,050 "

Ces deux années — empressons-nous de le dire pour rassurer nos producteurs de prunes d'élite, avaient été signalées en France par une pénurie de fruits. — Toutefois, les prunes californiennes font une concurrence sérieuse aux nôtres, aussi nos producteurs s'en sont-ils émus, et une proposition de loi a été déposée, le 30 mai 1904, sur le bureau de la Chambre, tendant à imposer aux importateurs de prunes étrangères, l'obligation d'en indiquer l'origine.

Les noix et les amandes sont également une branche importante de l'exportation américaine, dont le développement est des plus rapides, ainsi qu'on peut juger par les chiffres suivants :

De 326,700 kilogrammes en 1888, l'exportation des amandes s'est élevée progressivement à 3,168,000 kilos en 1903.

Celle des noix, qui était en 1888 de 450,000 kilos, est passée, en 1902, à 8,415,000 kilos.

Il ne faudrait pas croire, néanmoins, qu'en raison de l'immense quantité de fruits que récoltent les États-Unis et de l'importance de leur exportation, ce marché reste fermé aux fruits étrangers.

La valeur totale des fruits importés dépasse celle des fruits exportés.

Les statistiques donnent les chiffres suivants :

Valeur des fruits importés aux États-Unis :

En 1898.	13,572,606 dollars.
En 1903.	21,406,197 »

Valeur des fruits exportés des États-Unis :

En 1898.	8,851,334 dollars.
En 1903.	17,727,114 »

Olives et huiles d'olive.

Les plantations d'olivier ont pris un assez grand développement et cette culture est appelée à un certain avenir.

La fabrication de l'huile d'olive deviendra donc rapidement une des industries californiennes. Mais cette œuvre aura à lutter contre la concurrence des autres huiles végétales, particulièrement contre l'huile de coton, qui, bien épurée est très comestible et peut être vendue à très bas prix.

Conсерves de légumes.

Les conserves de légumes figurant à la Section américaine nous ont paru d'une bonne préparation, sans qu'on puisse leur reconnaître aucune supériorité sur les produits français ou anglais de même sorte.

Ces conserves comprennent tous les légumes qui sont de consommation courante en Europe, plus quelques-uns plus spéciaux à l'Amérique, tels que le gombau.

Conсерves de saumon, de homard et de crevettes.

Un Grand prix a été décerné à l'ALASKA PACKERS ASSOCIATION qui réunit 23 fabriques et occupe 7,500 ouvriers.

Cette Société a pour spécialité la mise en boîtes du saumon pêché

sur les côtes américaines du Pacifique — industrie qui est devenue des plus importantes.

Elle prit naissance en 1852. James Booker, Percy Woodson et William Hume en furent les créateurs. Descendant d'Écossais qui, depuis des siècles, pêchaient le saumon dans la Tweed et la Tay, Hume suivit en Amérique la tradition de ses ancêtres et pratiqua la pêche dans la rivière Pennebec (État du Maine).

Encouragé par l'exemple des industriels qui depuis peu fabriquaient avec succès des conserves de homard sur la côte orientale des Etats-Unis et avaient également essayé la mise en boîte du saumon, il projeta de créer sur le littoral du Pacifique, où le saumon abonde, une usine de conserves de ce poisson et s'assura les concours nécessaires.

En 1864, il commença ses opérations.

On sait de quelle importance est aujourd'hui cette usine, qui répand ses produits dans le monde entier. Il serait trop long de dire ici les difficultés qu'eurent à vaincre les premiers et audacieux fabricants de conserves de saumon au naturel. Les procédés imparfaits des débuts ont été améliorés.

Actuellement les usines possèdent tout un outillage mécanique qui permet — avec l'aide d'un petit nombre de manœuvres — de nettoyer, couper, mettre en boîte automatiquement le poisson. Les boîtes, également, sont fabriquées et décorées à la machine.

Une fois remplies, les boîtes passent à l'appareil à peser et, toujours mécaniquement, sont débarrassées par un jet de vapeur de tout ce qui pourrait y adhérer extérieurement.

Puis elles sont envoyées à l'appareil-ajusteur des couvercles, au bain d'acide et à la machine à souder. De là elles sont placées dans des rafraîchissoirs. Le trou d'air étant fermé avec un grain de soudure, on enferme les boîtes dans un compartiment à vapeur où le poisson est soumis à une première cuisson qui dure de 45 à 60 minutes, la température étant maintenue au point d'ébullition.

Les boîtes retirées des compartiments à vapeur sont de nouveau examinées pour voir s'il n'y a point de fuites. Puis on les soumet de nouveau pendant 60 à 75 minutes à une température d'environ 238 fahrenheit (114° centigrades).

Il ne reste plus qu'à les peindre, à les vernir et à poser les étiquettes. Ce travail est accompli par une machine qui peut livrer 72,000 boîtes par jour.

La production du saumon conservé qui était de 2,000 caisses de

48 boîtes en 1864, a suivi de dix ans en dix ans la progression suivante :

En 1874 elle s'est élevée à	332,500 caisses.
En 1884 elle s'est élevée à	971,924 caisses.
En 1894 —	1,898,867 —
En 1903 —	3,500,337 —

ce qui représente 168,016,176 boîtes d'une livre anglaise (434 grammes).

L'année la plus forte a été 1901 où il a été livré à la consommation 3,040,961 caisses de 48 boîtes, soit 241,966,428 boîtes d'une livre !

Le coût d'une caisse de 48 boîtes de saumon se décompose ainsi :

<i>Coût des boîtes</i>	\$ 0,650
Main-d'œuvre, étiquettes,	
Transport	\$ 1,086
	\$ <u>1,736</u> soit 8,85

au change de 3 fr. 10.

Coût du saumon.

variable selon les saisons et la prover-

nance, on peut l'évaluer en moyenne à . . . \$ 2,58 soit 43,43
ce qui donne pour la caisse de

48 boîtes, f. o. b. ports du Pacifique.	<u>22,00</u>
-----------------------------------------	--------------

Bien que l'industrie du saumon conservé soit la plus importante sur la côte du Pacifique, il ne faut pas perdre de vue celle des conserves de petits poissons qui se développe également.

En 1903, il a été fabriqué plus de 45,000 caisses de sardines ; 4,500 caisses de maquereaux ; 3,000 caisses d'aloises ; 5,500 caisses de crabes et 43,000 caisses de *claims* (sortes de palourdes).

Le gouvernement des États-Unis met tous ses soins au repeuplement des rivières qui, autrement, seraient bien vite vides de saumons et d'autres poissons, du fait de cette immense fabrication de conserves. Depuis 1895, c'est par centaines de millions que se chiffrent les alevins et les œufs répandus dans les eaux californiennes et sur toute la côte du Pacifique.

GRANDE-BRETAGNE

Nous avons été fort surpris de voir l'industrie des produits alimentaires, si florissante en Angleterre, n'avoir à l'Exposition de Saint-Louis que deux représentants :

La maison J. EDMUNDS, de Burnsburg (Londres). Flacons d'anchois et poudre de curry ;

Et la Blain C°, de Toronto (Canada). Légumes et fruits.

Alors qu'à notre Exposition de 1900, la Grande-Bretagne et ses colonies, y compris Fainkahe, formaient un groupe remarquable où figuraient des maisons dont les produits jouissent d'une réputation méritée.

Cette abstention signifie-t-elle que les fabricants anglais sont, comme nous, d'avis que les États-Unis ne peuvent être un large débouché pour les conserves alimentaires de fabrication étrangère et ont-ils, par cela même, renoncé à entrer en lutte sur un terrain où il n'y aurait pour eux aucun profit ? Nous sommes porté à le croire.

ALLEMAGNE

La Section allemande comptait 8 exposants. Les produits exposés comprennent peu de conserves de légumes. Cette spécialité est à peine représentée au Groupe 89.

Nous noterons que tous les exposants des Groupes de l'alimentation, c'est-à-dire des Groupes 86 à 90, ont fait inscrire dans le catalogue spécial à leur Section, des notices historiques de leur industrie, donnant l'époque de la création de la Maison, le nombre des ouvriers employés, etc., etc. C'est un exemple que la France devrait suivre à l'avenir.

En général, les produits allemands appartiennent à la charcuterie : saucisses de Francfort, jambons, etc. Il y figure également des conserves de viandes qui nous ont paru d'une bonne préparation. Le Grand prix a été accordé à la maison CARL BOEDITRER, de Brême, comme maison exportatrice. La Société du CALORIT a exposé des conserves dans des boîtes construites de façon à ce que le contenu en puisse être chauffé sans l'aide d'aucun combustible.

Ces boîtes sont à double enveloppe métallique; dans l'intervalle se trouvent, séparées l'une de l'autre, de l'eau et de la chaux. En opérant le mélange, il se produit un dégagement de chaleur suffisante pour chauffer les mets contenus dans la boîte intérieure. Le système est ingénieux et fonctionne à peu près bien, mais il a l'inconvénient d'augmenter sensiblement le prix de la marchandise et d'en doubler le poids et le volume.

En somme, l'industrie de la conserve en Allemagne n'est pas encore en état — sauf pour deux ou trois spécialités — de concurrencer l'industrie française.

PORTUGAL

L'industrie portugaise était représentée au Groupe 89 par 24 exposants. Elle y occupait donc une place importante.

Les produits exposés étaient des conserves de fruits et de légumes, des olives, des figues, mais fort peu de conserves de viandes.

La majeure partie des maisons exposantes, par contre, fabrique des sardines et autres conserves de poissons.

Cette dernière industrie s'est considérablement développée en Portugal — au cours des dernières années — par suite de la diminution des bances de sardines qui avaient coutume de fréquenter nos côtes bretonnes et vendéennes.

La qualité des sardines portugaises et leur mode de préparation ne permettent pas de les placer sur le même rang que les produits similaires français, bien que certaines maisons aient exposé des sardines d'une fabrication plutôt satisfaisante.

Malgré l'infériorité indiscutable des sardines portugaises, leur écoulement à l'étranger n'en est pas moins important, elles ont même pénétré en France, grâce aux pratiques peu loyales d'intermédiaires qui n'ont pas hésité à revêtir les boîtes de fabrication portugaise, de légendes et d'étiquettes pouvant faire croire qu'elles sortaient de nos usines, ou même à pratiquer simplement le dépotage.

Ces procédés ne peuvent qu'être préjudiciables à notre industrie nationale dont ils compromettent la réputation. Deux propositions de loi, déposées par MM. Le Bail et Guilloteau, ont pour but de mettre fin à ces pratiques; il est fort à désirer que le Parlement les accueille favorablement.

Les préparations de légumes exposées dans la Section portugaise sont généralement de qualité médiocre.

ITALIE

Le royaume d'Italie comptait 22 exposants au Groupe 89.

La presque totalité des produits exposés se composait de saucissons, mortadelle, jambons et charcuteries diverses.

La maison FRATELLI-ZAPPOLI, de Bologne, maison ancienne et célèbre pour sa mortadelle, emploie 250 ouvriers. Elle a obtenu un Grand prix.

En somme, Exposition peu intéressante, par cela même qu'elle s'est trop spécialisée et qu'elle tendrait à faire croire — ce qui n'est cependant pas — que l'art de conserver les viandes, les légumes et les fruits est absolument ignoré des Italiens.

AUTRICHE

L'empire austro-hongrois n'avait qu'un unique exposant au Groupe 89, la maison ANNA ISNENGH, de Salzbourg, qui a exposé des foies gras en boîtes.

Elle a obtenu une médaille de bronze, ses produits n'étant pas de qualité supérieure.

JAPON

Le Japon qui tient à s'essayer dans toutes les branches d'industrie et n'hésite pas à entrer en lutte avec les nations européennes et américaines, favorisée qu'elle est par l'extrême bon marché de la main-d'œuvre, avait 13 exposants à la Classe 89, dont quelques-uns étaient collectifs.

Les produits exposés sont assez variés : Pickles, fruits séchés et conservés, jambons et quelques autres conserves de viande.

Les jambons généralement fumés sont d'une assez bonne préparation et doivent bien se conserver. Ils sont emballés dans du papier sulfurisé, recouvert de toile épaisse. Ils sont d'une saveur agréable.

Parmi les pickles nous avons remarqué des concombres confits dans une pâte fortement épicee.

Les conserves de fruits comprennent des ananas, des nèfles et surtout des *persimmons*.

Ce dernier fruit à gros noyau est le fruit populaire au Japon. Il est conservé à l'état desséché, ce qui le fait beaucoup ressembler à la figue de l'Adriatique comme apparence et comme goût. On en fait indifféremment aussi des gelées ou des marmelades.

Un autre petit fruit appelé *Longnan*, ayant une grande ressemblance avec une cerise de Californie (royal assor cherry), sert également à faire des conserves au sucre.

Ces deux fruits sont agréables et très parfumés.

En résumé, l'industrie de la conserve alimentaire au Japon est encore à l'état rudimentaire et fort restreinte. Le peuple japonais est végétarien, ce qui explique que les conserves de viande y soient rares.

CHINE

Exposition du gouvernement impérial chinois sans grand intérêt. Conserves de poissons préparés d'une façon tout à fait rudimentaire, aussi bien en ce qui concerne le contenu que le contenant.

A côté de cela quelques conserves de *longnans*, comme au Japon, et comme conserves de viandes des *Rice birds*, oiseaux qui correspondent à ce qu'on appelle en France des *Bruants* ou *verdiers*. Cet oiseau se nourrit sur le riz, il devient très gras comme nos ortolans et est considéré en Chine comme un mets très délicat.

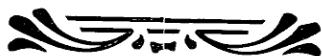
MEXIQUE

Bien que ce pays soit par la nature de son sol et sa situation géographique en possession de tous les éléments nécessaires au développement de l'industrie de la conserve alimentaire, cette industrie y est encore peu active à en juger par les objets exposés.

L'Exposition mexicaine, au Groupe 89, se compose d'ananas conservés en boîtes, d'huîtres conservées au naturel, de lard, de saucisses, de pickles, de poissons et de morue.

Généralement ces produits préparés pour la consommation sur place sont fortement épicés au poivre rouge et ont un goût très fort.

En somme, sauf les ananas, dont la préparation est bonne, les produits exposés par le Mexique n'ont rien que de très ordinaire.



IV

CONCLUSIONS

Nous venons de passer en revue les divers produits exposés par les nations étrangères qui ont pris part — au Groupe 89 — à l'Exposition de Saint-Louis.

De l'examen attentif et impartial que nous en avons fait, il résulte pour nous la conviction qu'en l'état actuel des choses, la France continue à maintenir sa supériorité dans l'art de préparer les conserves alimentaires et qu'au point de vue de la variété et de la perfection des produits, elle n'a rien à redouter de ses concurrents.

Mais il est d'autres facteurs qu'il serait imprudent de négliger si — après avoir constaté la supériorité de notre industrie des conserves alimentaires — nous nous occupons des débouchés qu'elle peut se créer à l'extérieur.

Là il ne s'agit pas seulement de perfection dans la fabrication; il faut faire entrer en ligne de compte le prix de revient, lequel se ressent naturellement du plus ou moins de cherté de la matière première et de la main-d'œuvre, du plus ou moins de charges fiscales ou autres qui peuvent peser sur l'industriel.

A ce point de vue, malheureusement, l'industrie française, d'une façon générale, est dans une situation désavantageuse et l'industrie spéciale des conserves alimentaires ne fait pas exception. De quelque côté, en effet, qu'il se tourne en Europe, l'industriel français constate que la main-d'œuvre y est de beaucoup moins onéreuse qu'elle ne l'est en France.

Les pays — comme l'Angleterre si nous restons en Europe, ou les Etats-Unis si nous franchissons l'Atlantique — où il en est autrement,

ont obvié à la cherté de la main-d'œuvre en y substituant l'emploi intelligemment généralisé de la machine. C'est une leçon dont nous devons profiter, si nous ne voulons pas voir notre industrie déchoir peu à peu et se laisser supplanter.

Malgré les conditions défavorables qu'elle a à subir, notre industrie des produits alimentaires est encore prospère. Le chiffre de nos exportations est toujours considérable et se chiffre par millions de francs ; il ne s'agit donc point de perdre courage, loin de là ; mais, en présence des efforts de nos concurrents anciens et nouveaux, il faut étudier avec soin l'état social et économique des peuples étrangers et chercher quels sont les marchés qui peuvent s'ouvrir devant nous, quels sont ceux qui nous resteront fermés.

En ce qui concerne les États-Unis, où nous venons cependant de remporter un beau succès, il ne faut pas se dissimuler que les Américains du Nord sont de terribles rivaux en matière de produits alimentaires et que, si bien outillée que soit la France, si grande et si justement méritée que soit la réputation de ses procédés de conservation des produits alimentaires, elle ne saurait trouver de ce côté un large marché pour ses produits.

L'Amérique du Nord, dont le territoire s'étend du 24^o au 49^o de latitude, doit à sa position sur notre globe de posséder tous les climats et de pouvoir, par cela même, entreprendre et développer avec succès toutes les cultures, les tropicales aussi bien que celles des régions les plus tempérées. La canne à sucre y pousse comme aussi la betterave ; l'ananas, la banane, l'orange y abondent à côté des fruits d'Europe, poires, pommes, prunes, etc., etc.

L'élevage dispose de prairies sans fin où d'innombrables troupeaux grandissent et s'engraissent à peu de frais jusqu'au jour où de colossales usines, munies des appareils mécaniques les plus perfectionnés, absorbent ces milliers de bœufs, de porcs et de moutons pour les transformer, en quelques heures, en des millions de boîtes de conserves, de jambons, de saucisses et que l'activité commerciale américaine se charge à son tour de répandre aux quatre coins du monde.

Ce que nous venons de dire pour les conserves de viandes est également vrai pour les fruits, dont la production excède de beaucoup la consommation locale ; pour les conserves de homards et de saumons, que les richesses de l'Océan Pacifique alimentent sans se tarir et qui constituent une industrie jusqu'ici sans rivale possible.

Si l'on ajoute à ce qui précède que la population des États-Unis atteint à peine 72,000,000 d'habitants pour une superficie de

9,212,300 kilomètres carrés, alors que la France, dont la superficie est quatorze ou quinze fois moindre, compte 40 millions d'âmes, on voit de quels avantages les États-Unis jouissent par rapport aux pays de la vieille Europe et combien il est difficile d'entrer en lutte avec eux sur certains terrains.

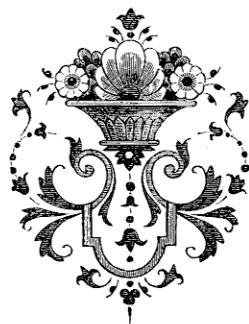
Et cela d'autant plus qu'aux motifs d'infériorité que nous venons d'énumérer, viennent s'ajouter les obstacles que crée sans cesse à l'importation des produits étrangers la politique ultra-protectionniste inaugurée par Mac Kinley et qui se manifeste, de jour en jour, sous une forme plus rigoureuse.

Qu'il nous suffise de rappeler à ce sujet la circulaire relative aux factures consulaires qui causa une si vive émotion, en 1904, parmi les commerçants exportateurs ; la circulaire du Conseil d'Hygiène de Washington qui, sous prétexte de protéger la santé publique, s'efforce en réalité de fermer le marché américain aux conserves de légumes de provenance française, en jetant la défaveur sur ceux de nos produits dont la coloration verte est maintenue par l'emploi de minime quantité de sulfate de cuivre, procédé cependant tout à fait inoffensif ; les encouragements du gouvernement des États-Unis aux cultivateurs, en vue de développer la culture des champignons de couche (dits champignons de Paris), un des articles français les plus en faveur auprès des consommateurs américains.

Ce serait donc entretenir chez nos industriels de l'alimentation de fâcheuses illusions, que de leur laisser croire à la possibilité d'introduire aux États-Unis leurs produits en grande quantité — nous avons dit plus haut pourquoi —. Seuls, les produits alimentaires de tout premier choix et par cela même destinés à une clientèle restreinte de consommateurs riches, ont quelque chance de succès au delà de l'Atlantique. La France seule a, jusqu'à présent, le monopole de la fabrication de certains mets de luxe, pâtés de foie gras, pâtés de gibier, etc., etc., et d'un certain nombre d'autres articles finement préparés, où l'art consommé de nos cuisiniers se trouve admirablement secondé par l'excellence des matières qu'ils accommodent : poulets de la Bresse, truffes du Périgord, etc., etc. C'est là que doivent tendre ceux de nos fabricants de conserves alimentaires qui veulent s'introduire sur le marché américain.

Autrement, c'est vers les pays moins bien favorisés de la nature, moins bien outillés au point de vue industriel qu'ils doivent diriger leurs efforts. Certains pays d'Europe et tous ceux des pays d'Orient et d'Extrême-Orient qui, peu à peu, s'assimilent les usages et les goûts

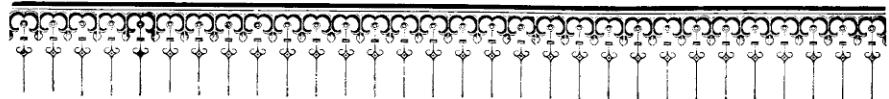
europeens, nous paraissent destinés à devenir de larges et profitables débouchés pour notre industrie de la conserve, qui a encore devant elle un bel avenir si, dans la lutte ardente engagée sur le terrain commercial entre les nations civilisées, nous savons ne pas nous laisser devancer.



GROUPE 90

**Sucre et produits de la confiserie
condiments et stimulants.**

M. MIGNOT
RAPPORTEUR



GROUPE 90

Sucres et produits de la confiserie, condiments et stimulants.

COMPOSITION DU JURY

BUREAU

<i>Président</i> : M. le Docteur Long (Exposition de Chicago et de Buffalo)	Amérique.
<i>Vice-présidents</i> : MM. DUCHÉ, négociant en produits alimentaires	France.
— Bois, négociant en thé	Ceylan.
<i>Secrétaire</i> : M. DE ABREWW, négociant en thé	Ceylan.
<i>Vice-secrétaire</i> : Miss HEMPSTEAD	Amérique.

JURÉS TITULAIRES

MM.

FULLER, épices et condiments	Amérique.
DIAS DA ROCHA, ingénieur	Brésil.
POUILLOU, directeur de la maison Delhaize frères, produits alimentaires	Belgique.
KEE QWYANG, négociant en thé	Chine.
RISABURO OTO, négociant en thé	Japon.
MIGNOT, négociant en produits alimentaires, chocolatier, confiseur	France.
TALBOT, négociant en produits alimentaires	Mexique.

JURÉS SUPPLÉMENTAIRES

MM.

TETSUNNOSUKE YAMAGUCHI, négociant en thé.	Japon.
SOURO YOKOAMA, négociant en thé.	Japon.

EXPERTS

MM.

Le Docteur RIGOLOW, expert pour les sucre.	Amérique.
NATHAN, expert pour les thés.	Amérique.
NICHOLSON, expert pour les thés.	Indes.

OPÉRATIONS DU JURY

L'examen des produits du Groupe 90 a fait ressortir la supériorité de la fabrication française. Elle s'est affirmée surtout pour les chocolats, la confiserie, les fruits confits, les confitures et les vinaigres. Quant aux sucre, la majeure partie des spécimens exposés méritaient de rivaliser avec les sucre français.

Nous avons eu la satisfaction de voir la France, avec un petit nombre d'exposants : 20 seulement, obtenir :

5 Grands prix,
10 médailles d'or,
4 médailles d'argent.

Le vingtième était hors concours comme membre du Jury.

Aucun Etat n'a obtenu une proportion aussi élevée de hautes récompenses.

L'industrie alimentaire française prendra, quand elle le voudra, une importante place à l'étranger. Il est vrai que souvent elle doit lutter contre des droits d'entrée prohibitifs ; mais cette difficulté peut parfois être tournée. C'est ainsi qu'une maison de fruits confits du Midi, voyant ses produits frappés d'un énorme droit d'entrée aux Etats-Unis, a préféré expédier des fruits frais qui entrent en franchise et les travailler à New-York. Elle a vu ses efforts couronnés de succès et a pris un très grand développement. C'est une heureuse initiative qui nous a d'autant plus frappé que, pendant le cours de nos opérations, examinant les produits d'un fabricant californien, ce dernier nous a raconté qu'il était allé en France chercher un bon ouvrier et qu'il était parvenu à fabriquer aussi bien que nous. C'était

le meilleur hommage qu'il put rendre à notre industrie, de vouloir l'imiter. Malgré sa bonne volonté à bien faire, car je reconnaissais qu'il nous a présenté de beaux produits, ils ne valaient pas les nôtres ; il lui manquait le principal élément, les fruits de France.

Nous passerons successivement en revue :

- 1^o Les sucrez ;
- 2^o Les chocolats ;
- 3^o La confiserie ;
- 4^o La vanille ;
- 5^o Les sels ;
- 6^o Les piments, épices et les condiments simples ;
- 7^o Les vinaigres, moutardes, sauces et stimulants ;
- 8^o Le maté ;
- 9^o Les essences.



I

SUCRES

Nous nous intéresserons d'abord à l'industrie sucrière qui occupait une très grande place à l'Exposition. Nous allons examiner la production du sucre aux États-Unis, celle de ses colonies.

Les chiffres que nous donnerons sont puisés dans les dernières statistiques publiées par le gouvernement américain. Pour en faciliter la lecture nous avons converti les poids et monnaies américains en kilos et en francs.

La production américaine comprend trois sortes de sucre. Le sucre de betteraves, le sucre de canne, et le sucre d'érable. On fabriquait autrefois du sucre de sorgho. Cette fabrication est aujourd'hui presque complètement abandonnée.

La culture de la betterave aux États-Unis, peu importante il y a une dizaine d'années, a pris depuis une assez grande extension. On comptait pour la campagne 1903-1904 : 50 usines en activité et l'on prévoit que pour celle de 1904 à 1905, quatre nouvelles usines seront installées. La production totale du sucre de betteraves, d'après la dernière statistique publiée par le Government Printing Office (Imprimerie du Gouvernement), a été de 247,563 tonnes en 1903.

Nous croyons utile de donner la production par année, cela démontrera mieux les progrès considérables réalisés par les Américains. On verra que les premiers essais de fabrication du sucre de betteraves remontent à 1877. Pendant près de quinze ans, cette indus-

trie reste stationnaire ; mais à partir de 1892, elle se développe avec une intensité remarquable.

1877	446 tonnes.	1891	5,400 tonnes.
1878	223 —	1892	12,000 —
1879	357 —	1893	16,000 —
1880	357 —	1894	20,443 —
1881	629 —	1895	30,000 —
1882	446 —	1896	40,000 —
1883	536 —	1897	39,684 —
1884	737 —	1898	34,453 —
1885	600 —	1899	62,826 —
1886	734 —	1900	82,736 —
1887	255 —	1901	124,859 —
1888	1,640 —	1902	148,526 —
1889	2,400 —	1903	247,563 —
1890	2,800 —		

Les principaux Etats producteurs sont : le Michigan, qui possède 18 usines fabriquant environ 50,000 tonnes ; le Colorado, avec 9 usines, produit 40,000 tonnes et la Californie, avec 6 usines, produit 40,000 tonnes. L'Etat de New-York, le Wisconsin, l'Ohio, le Minnesota, l'Orégon et l'Etat de Washington fabriquent le reste de la production américaine.

La Californie paraît être le pays le plus propre à la culture de la betterave. Les emblavements de ce pays, quoique moins importants que ceux de l'Etat de Michigan, donnent un rendement supérieur.

Il est à remarquer que la fabrication du sucre de betteraves s'est développée malgré la suppression de la prime qui avait été accordée aux fabricants, et malgré la réduction de 20 % de la taxe frappant à leur entrée dans l'Union les sucre de provenance de Cuba.

La fabrication du sucre de canne a également considérablement augmenté si on la compare à l'année 1877 ; elle était alors de 89.000 tonnes, pour passer en 1903 à 292,800 tonnes. La canne à sucre est surtout cultivée dans la Louisiane.

Le sucre d'érable, comme son nom l'indique, provient de l'arbre (érable). Parmi les nombreuses espèces, existe l'érable à sucre, que l'on rencontre en grande quantité dans l'Amérique du Nord et l'érable rouge, qui se trouve surtout au Canada. La sève contient une très grande quantité de sucre, concentrée par l'évaporation, elle donne un sucre gris et roussâtre. L'érable rouge donne une sève colorée

qui, concentrée en sirop est livrée à la consommation sous le nom de sirop d'érable (*Maple Syrup*).

L'érable rouge du Canada se trouve en assez grande quantité aux Etats-Unis. La production du sirop d'érable en 1877 était de 42,000 tonnes, s'est élevée en 1890 jusqu'à 25,000 tonnes pour tomber dans ces dernières années à 5,000 tonnes.

Je veux dire un mot du sucre de sorgho qui, autrefois, occupait une petite place dans la production américaine, et qui aujourd'hui, n'existe plus, pour ainsi dire, qu'à l'état de souvenir.

Les tiges de sorgho contiennent cependant une très grande quantité de sucre, surtout au moment de la maturité du grain. En 1877 la production s'élevait au chiffre respectable de 4,534 tonnes, en 1896 à 300 tonnes. Depuis cette époque, les statistiques n'en font plus mention.

Aux sucre produits aux Etats-Unis, il y a lieu d'ajouter ceux provenant de Cuba, de Porto-Rico, des Philippines et des îles Hawaï. Ces pays sont sous le protectorat de l'Union et bénéficient d'un tarif d'entrée de faveur. Les Américains, avec le génie des affaires qui les caractérise, ont tout fait pour donner un essor à l'industrie sucrière de ces pays. Leur effort a été largement récompensé et Cuba, qui, au lendemain de la guerre hispano-américaine, ne produisait guère que 200,000 tonnes a vu passer sa production, grâce aux capitaux américains, à près de 1,200,000 tonnes pour 1903-1904. Les exportations des sucre de Cuba aux Etats-Unis se sont élevées au chiffre énorme de 1,086,768 tonnes, représentant une valeur de 217,756,484 fr.

Porto-Rico a exporté 83,947 tonnes, les îles Hawaï, 357,800 tonnes ; si nous additionnons ces chiffres, nous trouvons que les Etats-Unis, par leur propre industrie et par celle des pays soumis à leur protectorat, arrivent au chiffre considérable de 2,106,017 tonnes.

**Total des sucre importés des pays protégés
et de la production américaine.**

Sucre de betteraves	247,563
Sucre de canne Louisiane	292,800
Sucre d'érable	5,450
Hawaï	357,800
Cuba.	1,086,768
Porto-Rico	83,989
Philippines.	29,947
	2,106,017

Or, la consommation américaine s'est élevée pour l'année 1903 à 2,549,643 tonnes, c'est donc 443,726 tonnes que l'Union doit demander aux autres Etats producteurs ; et parmi eux, il faut compter avec Java dont la production est de 885,000 tonnes et qui expédie la majeure partie de ses sures en Amérique.

On voit, d'après ce résumé, que les sures européens n'ont pas à espérer de grands débouchés aux Etats-Unis ; nous sommes loin de l'année 1897 où l'Allemagne exportait aux Etats-Unis 685,556 tonnes et la France 40,719 tonnes.

Je donne ci-dessous les quantités exportées aux Etats-Unis par la France, l'Autriche, la Belgique et l'Allemagne depuis 1897 jusqu'en 1903, ce tableau indiquera la décroissance des exportations et sera plus éloquent que n'importe quel argument.

AUTRICHE-HONGRIE	BELGIQUE	FRANCE	ALLEMAGNE
1897. 42,432,390 k.	59,440,707 k.	40,718,853 k.	685,556,818 k.
1898. 64,334,484	»	5,029	62,633,654
1899. 31,053,996	»	»	297,030,362
1900. 43,191,714	6,868,655	»	267,134,410
1901. 66,584,932	30,777,207	»	312,941,689
1902. 23,372,475	»	»	51,993,946
1903. 5,641,512	»	»	33,877,412

Cuba n'est pas arrivé à sa complète production et l'on admet que dans un délai plus ou moins long, ce pays arrivera à la doubler ; déjà pour la récolte en cours, on s'attend à trouver un excédent sur l'évaluation. On peut donc penser, en tenant compte de ces deux facteurs : l'augmentation dans la production de Cuba et l'extension de la culture de la betterave aux Etats-Unis, qu'un jour viendra, où, l'Amérique se trouvant en surproduction, cherchera l'écoulement de ses sures et deviendra un redoutable concurrent pour les Etats européens. Cela d'autant plus que la consommation par tête d'habitant est beaucoup plus élevée que dans les pays d'Europe et, par conséquent, a moins de probabilités pour se développer encore. C'est ainsi que cette consommation s'est élevée pour 1903 à 32 kilog. 250 alors qu'en France, elle atteint à peine 14 kilos.

Une partie des usines récemment construites aux Etats-Unis l'ont été par la maison Kilby et C°, de Cleveland (Ohio). Cette maison qui s'est fait une spécialité dans la fabrication de l'outillage et dans le montage des sucreries s'est inspirée de l'industrie européenne.

D'après M. Maguin, qui a fait une étude sur place de l'industrie

sucrière aux Etats-Unis, les usines, même les dernières montées sont loin d'avoir les perfectionnements des sucreries d'Europe.

Dans l'usine de Mont-Clemens, dans le Michigan, usine créée pour un travail de 540,000 kilos de betteraves par jour, il a remarqué que la batterie de diffusion correspondait aux batteries montées il y a quinze ans en Europe, les carbonatations sont copiées sur les installations qu'on faisait en Allemagne il y a une vingtaine d'années. Cependant, on peut attirer l'attention des fabricants français sur les turbines Watson qui sont remarquables par la régularité de leur fonctionnement, la simplicité de leur mise en route. Ces turbines sont actionnées par l'eau comprimée à 10 ou 12 atmosphères, elles sont depuis longtemps employées par la raffinerie américaine.

RÉCOMPENSES États Américains.

Californie. — Le Jury s'est trouvé devant deux importantes usines qui avaient exposé de très beaux spécimens de sucre granulé blanc.

LES ALAMITOS SUGAR C° et ALMÉDA SUGAR et C°.

Il leur a été accordé à chacune une médaille d'or.

Colorado. — La COLORADO SUGAR BEET EXHIBITION avait installé une fabrique de sucre en miniature, mais ne concourait pas.

Louisiane. — Ici, nous nous trouvons en présence de la très grosse affaire (L'AMERICAN SUGAR REFINING C°) qui a monopolisé la production d'une vingtaine de raffineries. Les produits exposés étaient des plus remarquables. Le Jury lui a décerné un Grand prix.

La Bourse des sucres (SUGAR EXCHANGE) de la Nouvelle-Orléans, qui avait envoyé toute une collection de sucre granulé de canne s'est vu accorder une médaille d'or.

La RAFFINERIE GAY, a présenté des sucres cassés, des cubes, des granulés et des mélasses qui lui ont valu une médaille d'or.

Michigan. — Le Michigan, qui est l'Etat de l'Union où il existe le plus grand nombre de fabriques ne concourait pas. Cependant, plusieurs usines avaient envoyé des spécimens et des photographies. Nous avons remarqué le MICHIGAN BEET SUGAR dont l'exploitation agricole, pour 1902, a été de 59,293 acres. (Plus de la moitié des emblavements du Michigan); la BEY SUGAR et C° et la BEY SUGAR FACTORY.

Le Texas. — L'industrie du sucre de ce pays était représentée par trois importantes fabriques dont une raffinerie. Les sucres exposés étaient forts beaux et très blancs.

Un Grand prix a été accordé à la raffinerie Ed. H. CUMMINGHAM et C° pour ses granulés et ses cubes.

Les deux autres exposants ont eu une médaille d'or.

Washington. — La WASHINGTON STATE SUGAR et C° avait exposé du sucre cristallisé de betteraves ; nous lui avons donné une médaille d'or.

Pays protégés par l'Union.

Cuba. — Les exposants étaient au nombre de trois :

Une collectivité à laquelle le Jury a décerné un Grand prix.

Un exposant dont le sucre est obtenu par les procédés européens s'est vu décerner une médaille d'or.

Une médaille d'argent a été donnée au troisième.

Ces sucre sont traités par des procédés surannés et s'ils ont obtenu des récompenses plutôt élevées, il faut voir là l'intention des jurés américains de favoriser leurs possessions.

Porto-Rico. — L'île de Porto-Rico avait 13 exposants de sucre de canne dont les échantillons étaient inférieurs.

3 médailles d'or, 6 médailles d'argent et 3 médailles de bronze ont été accordées.

Mais là encore, on peut affirmer que les récompenses ne sont pas proportionnées au produit. Le même souci a guidé les jurés américains.

SUCRE D'ÉRABLE

Le sucre d'érable est presque entièrement consommé sous la forme de sirop. Ce n'est du reste, comme nous l'avons déjà dit, que la sève de l'arbre concentrée.

Deux exposants seulement avaient présenté des spécimens pour lesquels ils ont obtenu chacun une médaille d'argent.

SUCRE DE SORGHO

Le sucre de sorgo est également consommé en grande partie comme sirop.

Le Jury s'est trouvé devant un seul exposant auquel il a décerné une médaille d'argent.

France.

L'industrie sucrière de notre pays était représentée par la raffinerie SAY, la RAFFINERIE DE SAINT-Louis et une fabrique de sucre cristallisé du Pas-de-Calais.

Nous avons eu la satisfaction de voir les jurés étrangers s'incliner devant la marque SAY dont la réputation est universelle.

Cette maison qui tient la tête de l'industrie française a été fondée en 1832.

Elle raffine les sucre à Paris et, depuis 1887, fabrique du sucre de betteraves à Pont-d'Adres, à Estrées-Blanche et à Saint-Just-en-Chaussée.

Sa puissance est telle, qu'elle a pu produire en une année 180 millions de kilogrammes de sucre, soit le quart de la production des raffineries françaises. Elle fait à elle seule le tiers de l'exportation de la France.

C'est la raffinerie qui a réalisé en Europe la plus grande économie dans les frais de fabrication.

Le Jury a été heureux de décerner à cette usine modèle un Grand prix pour les pains, les tablettes, les cubes et les sucre granulés.

Nous avons fait remarquer au Jury les institutions de prévoyance organisées par cette raffinerie qui exposait à l'économie sociale.

Un Grand prix a été également donné à la RAFFINERIE DE SAINT-Louis. Cet important établissement était moins connu, ses principaux débouchés étant les Indes, l'Australie et le Levant. Nous n'avons pas eu à insister près de nos collègues américains et étrangers ; les produits exposés par la raffinerie parlaient pour elle.

La RAFFINERIE DE SAINT-Louis créée en 1877 possède deux usines dont la production peut atteindre 120 millions de kilogrammes par an ; elle emploie 4,200 ouvriers. Les sucre exposés consistaient en pains, grains fins et cristallisés et en morceaux réguliers.

Cette maison donne à ses employés et ouvriers des pensions de retraite sans aucune retenue sur les salaires.

Une médaille d'argent a été accordée au fabricant de sucre qui exposait de très beaux cristallisés.

Colonies Françaises.

Île de la Réunion. — L'île de La Réunion est très propre à la culture de la canne à sucre, c'est du reste une des principales ressources du pays. Deux planteurs avaient envoyé des spécimens de sucre de canne, nous regrettons d'avoir eu à constater que ces sucre étaient plutôt inférieurs ce qui permet de croire que leurs fabricants ne possédaient pas un outillage bien perfectionné. Le Jury leur a cependant accordé à chacun une médaille d'argent.

Belgique.

La RAFFINERIE DE TIRLEMONT avait exposé de très beaux sucre cassés en paquets. Le Jury lui a attribué un Grand prix.

Cette raffinerie est une des plus importantes affaires industrielles de Belgique. Il est bon de rappeler que la Belgique a occupé une grande place dans les importations aux Etats-Unis.

Brésil.

Le Brésil avait une exposition importante : 24 fabriques de sucre de canne avaient envoyé leurs produits.

Les fabricants ne paraissent pas s'inquiéter de produire un sucre très blanc, la plupart des cristallisés sont jaunâtres. Cependant, nous devons une mention spéciale à la SOCIÉTÉ ANONYME DES SUCERERIES VILLA RAFFARD qui avait des grains très blancs et à laquelle nous avons été heureux de décerner un Grand prix. Cette affaire est dirigée par des Français.

Nous avons cependant accordé aux autres exposants :

3 médailles d'or, 13 médailles d'argent et 1 médaille de bronze.

Canada.

Ce pays qui s'est fait une véritable spécialité de la fabrication du sirop d'érable avait exposé quelques échantillons de ce sucre. Les produits présentés étaient très fins et le Jury a décerné 2 médailles d'or au DOMINION GOVERNMENT pour ses expositions de sucre et de sirop d'érable.

Égypte.

Nous savons à examiner les produits de la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DES SUCERERIES et de la RAFFINERIE D'ÉGYPTE. Cette Société a presque entièrement monopolisé toute la production égyptienne ; elle avait une importante exposition en cristallisés, cubes, cassés et candis. La majeure partie des sucre égyptiens exportés a pris ces dernières années le chemin des États-Unis. Cette grande affaire se trouve entre des mains françaises. Aussi avons-nous été heureux de faire constater son importance aux jurés américains qui lui ont décerné un Grand prix.

Guatémala.

Nous remarquons parmi les 3 exposants de ce pays un syndicat allemand (GERMANE SYNDICATE) dont les produits étaient très beaux, nous lui avons décerné une médaille d'or.

Une médaille d'argent et une médaille de bronze sont données aux autres exposants.

Mexique.

Ce pays très propre à la culture de la canne avait la plus importante exposition, mais on peut ajouter la moins intéressante.

Le sucre est mal raffiné, il ne l'est même pas. Les planteurs mettent le sucre en pains sans lui avoir fait subir aucun raffinement. Les pains sont jaunes, mal formés. Les sucre sont fabriqués suivant les procédés primitifs. On ne peut comprendre comment un pays de cette importance, voisin des États-Unis est si loin du progrès. Le Jury a cependant accordé 9 médailles d'or, 10 d'argent et 13 de bronze.

Nicaragua.

Nous trouvons 4 exposants dont les produits sont intéressants. A signaler : une très grande affaire SAN ANTONIO PLANTATION, à laquelle nous décernons une médaille d'or, les 3 autres exposants ont reçu chacun une médaille d'argent.

Pérou.

Le Pérou était représenté par de très importantes maisons. La fabrication du sucre paraît dans ce pays avoir réalisé tous les progrès. Les maisons LARCO HERMANOS, Victor LARCO HERRERA, la PÉRUVIAN SUGAR STATE et l'INGÉNIO CENTRAL, de Centavo, dont les échantillons étaient de toute beauté, ont attiré l'attention du Jury qui leur a décerné à chacune une médaille d'or, une médaille d'argent et une de bronze.

Venezuela.

Le Venezuela nous présente 2 exposants qui obtiennent l'un, une médaille d'or, l'autre une médaille d'argent.

GLUCOSE

La glucose ou sucre incristallisable est un produit naturel qui se rencontre dans un grand nombre de fruits à réaction acide ; il se fabrique généralement avec de la féculle ou de l'amidon. En Angleterre on emploie le maïs et en France la pomme de terre.

Les fabricants français ont dû abandonner l'emploi du maïs en raison des droits qui le frappent à l'entrée.

La féculé qui en est extraite a pour formule chimique $C_{12} H_{10} O_{10}$. Traitée par un réactif acide, elle prend deux équivalents d'eau et passe à l'état de glucose dont la formule est $C_{12} H_{12} O_{12}$.

Les applications de la glucose sont très importantes ; elle est employée dans la fabrication de la bière, dans la préparation des sirops bon marché, dans la confiserie et confiturerie et même dans les aprêts. Elle est livrée au commerce sous deux formes, en pain ou massé et en sirop. Les sirops pèsent en général 44° au pèse-sirop ; s'ils sont employés pour la confiserie ils doivent être débarrassés complètement de toute acidité qui les empêcherait de cuire au grand cassé ; cette expression (cuire au grand cassé) est employée en confiserie et dans la fabrication des sucres pour indiquer le degré de cuisson auquel la glucose casse comme du verre. La glucose doit donc être débarrassée de cette acidité ; toutes les fabriques n'y arrivent pas ; c'est ce qui explique la faveur dont quelques maisons jouissent auprès des confiseurs. L'Amérique, pays où le maïs est récolté en très grande abondance, a développé considérablement cette fabrication ; c'est ainsi que, en 1900, elle possédait huit usines en activité, au capital de 209,157,869 francs. Je donne ci-dessous les chiffres, indiquant l'importance de cette industrie et son accroissement depuis 1880 ; j'indique également les exportations de ce pays qui sont considérables.

La statistique américaine publie les chiffres en dollars et en livres, pour la facilité du lecteur j'ai ramené ces chiffres en kilos et en francs, en prenant pour le dollar le taux moyen de 5,40 et la livre anglaise pour 483 gr. 59.

La majeure partie des exportations des États-Unis vont en Angleterre.

Situation des glucoses aux États-Unis.

ANNÉES	USINES	CAPITAL	VALEUR DES PRODUITS FABRIQUÉS
1880	7	11,500,500 fr. »	23,214,481 fr. 20
1890	7	30,554,217 30	39,539,098 60
1900	8	209,157,869 50	110,637,645 60

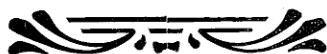
Quantités et valeurs des glucoses exportées par
les États-Unis.

ANNÉES	QUANTITÉS	VALEUR
1899	403,873,729 kilos	48,776,930 fr. 20
1900	400,652,282 —	48,648,720 »
1901	92,627,602 —	16,429,994 60
1902	59,157,031 —	12,013,901 50
1903	57,261,192 —	12,742,913 90

Récompenses.

États-Unis. — Le Jury s'est trouvé devant un seul exposant. La GLUCOSE SUGAR REFINING ET C°, de Chicago, dont les sirops étaient très blanches et très purs et qui a obtenu un Grand prix.

Canada. — Il n'y avait pour ce pays qu'un seul exposant, la EDWARDSBURG STARCH C°, d'Ontario, qui a obtenu une médaille d'argent; ses sirops étaient très colorés.



II

LE CHOCOLAT, LE CACAO EN POU DRE

La fabrication du chocolat, depuis quelques années, a pris une grande extension.

Ce produit, qui autrefois était du domaine de la confiserie, est entre les mains de la grande industrie. Il pénètre de plus en plus dans la consommation. L'abaissement continu du prix du sucre a permis de diminuer son prix de vente et de le mettre à la portée des petites bourses. C'est en France que le chocolat s'est développé le plus rapidement. Mais, ainsi que nous le verrons plus loin, les États-Unis après être restés en arrière, ont pris depuis peu et de beaucoup une grande extension dans la fabrication du chocolat.

Le perfectionnement de l'outillage, l'amélioration, la simplification des machines ont marché avec l'essor de l'industrie chocolatière. Nous avons à Paris la maison Savy et C°, ancienne Maison Hermann, qui tient le premier rang parmi les maisons qui, dans le monde, se sont spécialisées pour la construction des machines.

Je tiens à signaler que cette Maison devant les droits énormes qui frappaient ses machines à leur entrée aux États-Unis a créé une usine à New-York, qui s'est considérablement développée en très peu de temps, grâce à l'activité de son chef.

Le chocolat est un mélange de sucre et d'amandes de cacao grillées et broyées. A la pâte obtenue, on peut ajouter, suivant le goût du consommateur, de la vanille et même de la cannelle. Le broyage doit être très soigné et très fini, de telle sorte que le sucre disparaîsse presque complètement. La pâte se travaille à chaud, elle est étuvée, puis malaxée avant la mise en tablettes.

A côté du chocolat en tablettes, le cacao en poudre a pris une

grande importance. Le cacao débarrassé des matières grasses qu'il contient est plus facilement absorbé par les personnes souffrant de l'estomac. D'autre part, on obtient une préparation plus rapide de boisson chaude.

Le chocolat fondant qui nous vient de la Suisse, paraît appelé à prendre un grand développement. Ce chocolat que l'on obtenait en ajoutant une grande proportion de beurre de cacao, ce qui le rendait pénible à digérer, est fabriqué maintenant comme le chocolat ordinaire, et au moyen d'appareils spéciaux appelés conches.

Dans ces nouveaux appareils, la pâte de chocolat est soumise pendant de longues heures à une température suffisante pour permettre au sucre de fondre complètement malgré le beurre de cacao. On ne trouve plus trace du grain de sucre, ce qui rend le chocolat fondant et plus agréable au goût.

Depuis quelques années, on fabrique du chocolat au lait en mélangeant à la pâte du lait desséché.

Nous avons eu à examiner quelques types d'amandes de cacao provenant du Brésil et de Ceylan, les cacaos du Brésil (Para, Maragnan) ont des grains de grosseur variable, allongés et légèrement aplatis. La pellicule est rougeâtre, l'intérieur de l'amande violacé. Le Para est un excellent cacao, d'un goût très fin; il entre en grande quantité dans la fabrication des chocolats français.

Le cacao de Ceylan a des amandes irrégulières, dont la pellicule est rougeâtre. L'intérieur de la fève tire également sur le rouge; ce cacao est moins fin que le précédent, il se vend beaucoup en Angleterre.

Je vais faire connaître par des chiffres, la consommation du chocolat et le développement de cette industrie aux États-Unis.

Chocolat fabriqué aux États-Unis.

ANNÉES	NOMBRE D'USINES	CAPITAL ENGAGÉ	VALEUR DU MATÉRIEL EMPLOYÉ	VALEUR DES PRODUITS
1880	7	2,703,550 fr. »	4,143,255 fr. 30	6,640,980 fr. 30
1890	41	13,413,341	70 14,750,316	90 21,530,542
1900	24	35,142,733	20 35,071,078	20 49,297,579

Importations de chocolat aux États-Unis.

ANNÉES	QUANTITÉS	VALEUR
1895	407,439 kilos	891,505 francs
1896	549,573 —	1,011,926 —
1897	665,859 —	1,223,076 —
1898	450,090 —	764,316 —
1899	510,068 —	1,027,338 —
1900	548,393 —	1,224,749 —
1901	326,052 —	723,649 —
1902	328,234 —	517,833 —
1903	343,350 —	738,643 —

Importations des cacaos en amandes aux États-Unis.

ANNÉES	QUANTITÉS	VALEUR
1895	13,293,433 kilos	16,298,630 francs
1896	40,558,031 —	42,474,097 —
1897	44,245,725 —	45,289,446 —
1898	44,665,157 —	47,809,368 —
1899	46,408,043 —	25,829,985 —
1900	48,935,963 —	28,852,143 —
1901	20,830,827 —	33,014,427 —
1902	23,305,180 —	33,948,170 —
1903	28,735,513 —	39,882,443 —

Ces chiffres donnés par les statistiques américaines, sont très intéressants à examiner. On peut voir que l'industrie s'est accrue au point de passer de 6,640,980 francs en 1880 pour 4 usines, à 49,297,579 francs en 1900 pour 24 établissements.

D'autre part, les importations de chocolat baissent malgré l'accroissement constant de la population américaine, c'est ainsi que, en 1897, elles s'élèvent à une valeur de 1,224,719 francs pour tomber en 1903 à 738,643 francs. Par contre, les importations d'amandes de cacao progressent et arrivent, en 1903, au chiffre énorme de 28,735,513 kgs.

Si l'on se rend compte que les exportations en cacao des États-Unis sont nulles, on peut admettre que les cacaos importés ont servi totalement à la fabrication du chocolat. Or, la France, en 1900, usait à peine 47 millions de kilos. Même en supposant une augmentation dans la consommation, il est facile de voir que les États-Unis nous ont considérablement distancés depuis quelques années.

Les fabricants français qui s'installeraient aux États-Unis auraient, je crois, beaucoup de chance de prospérer. Nos chocolats sont plus fins que les chocolats américains. Ils sont très appréciés et très goûts. La consommation de ce pays augmente considérablement. Elle est loin d'avoir atteint son maximum. Il ne faut pas perdre de vue que les États-Unis ont une population double de celle de la France et qu'elle va en progressant chaque année.

Nous allons passer en revue les différents pays de production dont les chocolats étaient exposés.

États-Unis.

Il n'y avait qu'un seul exposant, mais très important. La maison WALTER BACKER AND C°, de l'État de Massachusetts. Cette chocolaterie, qui date de 1880, fabriqua d'abord du cacao sans sucre (Plain Chocolate) jusqu'à 1890 environ. A partir de cette époque, elle s'occupa de la fabrication du chocolat en tablettes et de la poudre de cacao.

L'Exposition de cette maison était installée avec beaucoup de goût. Depuis quelques années, elle a pris une très grande extension. Elle occupe environ 1,200 ouvriers. Le chocolat présenté était très bien broyé.

Le Jury a décerné un Grand prix.

France.

Cinq industriels avaient envoyé des produits de leur fabrication.

La maison MENIER, dont la réputation est universelle, avait installé

un arc de triomphe semblable à celui qui figurait à l'Exposition 1889. Cette maison, fondée en 1816, occupe 2,000 ouvriers et est arrivée à l'énorme production de 16 millions de kilos, soit près de 60 millions de francs.

Au point de vue social, elle a entouré de toute sa sollicitude son nombreux personnel, en créant des institutions de prévoyance et une caisse de retraites.

Le Jury a été heureux de lui décerner un Grand prix.

La maison BANSILLON et C°, fabricants de chocolats et cacao (Marque Payraud) avait exposé du chocolat Payraud en tablettes, du chocolat fondant et du cacao en poudre. Ses produits ont été remarqués par le Jury qui lui a décerné une médaille d'or.

La même récompense a été accordée à la maison VINAY qui avait une très belle Exposition de chocolats fondants et en tablettes, et des dragées.

La Société Anonyme des établissements FRANCHOMME et FAUCHILLE, à Lille, qui avait exposé du chocolat fondant et de la confiserie a obtenu une médaille d'argent.

La maison MIGNOT et C°, de Reims, qui avait une Exposition de chocolat était hors concours comme membre du Jury.

Belgique.

La maison DELHAIZE frères, la plus importante maison d'alimentation de ce pays, avait exposé des chocolats qui étaient très bien présentés. Nous n'avons pas eu à les juger. Cette maison était hors concours, un de ses membres faisant partie du Jury.

Nous avons accordé une médaille d'or au chocolat JOUVENEAU, et une médaille d'argent au chocolat GLORIA.

Brésil.

Nous avons eu à examiner des amandes de cacao (Para, Maragnan) qui ont valu aux 2 exposants qui les présentaient une médaille d'or.

Trois confiseurs chocolatiers qui avaient des chocolats en tablettes ont obtenu : 1 médaille d'or, 1 d'argent et 4 de bronze.

Ceylan.

Nous avons eu à examiner des chocolats en tablettes de la maison BARBER et C°, et des cacaos en amandes. Le Jury a apprécié le fini et la bonne préparation des chocolats et a accordé une médaille d'or.

Cuba.

Le Jury décerne aux 4 exposants de ce pays 1 médaille d'or, 1 d'argent, et 2 de bronze.

Les types soumis étaient inférieurs au point de vue de la qualité ; le mélange était mal fait, la pâte mal broyée, quant au goût du chocolat, il n'était pas agréable.

Italie.

Les 3 exposants de ce pays avaient envoyé de très bons produits, la fabrication était soignée, et les chocolats avaient un goût très fin. Ces trois maisons sont très importantes. Le Jury a apprécié les spécimens soumis et aurait voulu pouvoir accorder un Grand prix, mais les trois étaient tous d'aussi bonne qualité et il a préféré donner trois médailles d'or plutôt que de risquer de favoriser l'une au détriment de l'autre.

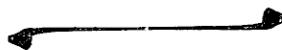
Mexique.

Nous nous trouvons devant 6 exposants qui nous ont présenté, sauf un, du chocolat mal travaillé. Ce pays est très en retard, et dans les diverses industries que nous avons eu à examiner, nous l'avons toujours trouvé en réelle infériorité. On ne croirait pas que le chocolat nous vient du Mexique. En effet, l'usage du chocolat fut introduit en Espagne sous le règne de Charles-Quint, par des Espagnols au retour d'une expédition au Mexique.

Le Jury a décerné 1 médaille d'or, 4 d'argent et 4 de bronze.

Portugal.

Nous nous trouvons devant un exposant qui avait envoyé des chocolats en tablettes et du cacao en poudre. Ce dernier était très fin et lui a valu une médaille d'or.



III

CONFISERIES, CONFITURES

Le mot confiserie s'applique à toutes les préparations sucrées et à toutes les transformations du sucre. Certains produits, tels le chocolat, les sirops, les liqueurs, les confitures et les fruits confits, sont souvent l'objet de fabrications spéciales. Cependant, on rencontre des confiseries où ils sont fabriqués avec les autres produits et il n'est pas rare de voir une chocolaterie-confiserie, une fabrique de fruits confits et de confiserie, et une fabrique de confitures et de fruits confits. Nous ne nous occuperons plus du chocolat que nous avons déjà étudié et nous allons passer en revue la confiserie, les confitures et les fruits confits.

La confiserie peut se diviser en deux groupes distincts, la confiserie fraîche et la confiserie de conserve. La première comprend naturellement les produits destinés à être consommés immédiatement; la seconde, des produits fabriqués de telle manière qu'ils puissent se conserver et garder leur fraîcheur pendant un certain laps de temps.

Nous nous intéresserons seulement à cette dernière et nous l'appellerons, si vous le voulez bien, la confiserie industrielle. C'est bien là le nom qu'elle mérite, car l'outillage et les machines qu'elle emploie sont très perfectionnées.

Nous avons eu à examiner des dragées, des fondants, des bourbons fourrés et acidulés, des nougats, quelques pastilles et pâtes, des confitures et des gelées, des fruits confits et des fruits au sirop. Pour la dragée, la France seule avait une exposition intéressante, elle a du reste obtenu un Grand prix; on peut rappeler que l'invention des

bassines à dragées est due à un Français, M. Jacquin, qui est à la tête d'une très importante maison de confiserie.

L'Italie avait une Exposition très intéressante ; nous nous sommes trouvé ici devant une spécialité de ce pays, le citron candi fabriqué avec le cédrat.

L'Espagne avait elle aussi une spécialité : les fleurs d'orangers candies.

M. Calvin S. Morris nous a présenté une machine très ingénieuse, la « Koch's Silk Candy Machine », qui permet de fabriquer du sucre d'un aspect soyeux et aussi léger que la ouate ; je ne pense pas que cette maison soit connue en France.

Dans les fruits confits et les pâtes, les États-Unis avaient fait un effort considérable, et nous nous sommes trouvé devant des Expositions intéressantes ; mais c'est surtout dans les fruits conservés au sucre que nous avons dû reconnaître les soins intelligents qui ont présidé à la préparation.

La Californie, qui est le pays des fruits par excellence, avait une très belle Exposition.

La France était dignement représentée. Une maison d'Auvergne avait exposé des pâtes de fruits. On sait que c'est une des spécialités de l'Auvergne. Une maison du midi de la France avait une très belle Exposition de fruits confits.

La différence sensible qui existe entre les produits californiens et les produits français vient du fruit. Le fruit français est plus tendre, plus moelleux et sa peau moins épaisse.

Pour les confitures, nous nous sommes trouvé devant un grand nombre d'exposants, quelques-uns ont seuls retenu notre attention, car la majeure partie des produits exposés étaient fabriqués par des ménagères désireuses d'obtenir une récompense et ne présentaient aucun intérêt industriel.

La France exposait une de ses spécialités : la confiture de Bar-le-Duc, dont la réputation s'étend en Amérique et que les jurés américains ont goûtee avec plaisir.

RÉCOMPENSES

États-Unis.

L'ensemble de l'Exposition des divers Etats d'Amérique nous a révélé le peu d'importance prise par la confiserie industrielle dans ce pays.

Le seul exposant intéressant, **S. CALVIN HARRIS**, qui avait installé des bassines à dragées et des machines à bonbons acidulés, a obtenu pour ses produits une médaille d'argent.

La maison **JELLO**, fabriquant des crèmes instantanées, s'est vue décerner une médaille d'or.

Quelques médailles d'argent et de bronze ont été attribuées aux autres exposants.

Le nombre des exposants en confitures, gelées et conserves de fruits au sucre, était encore beaucoup plus élevé; mais une grande partie d'entre eux étaient peu intéressants, car ils se composaient, comme nous l'avons déjà dit, pour la plupart, de ménagères qui exposaient avec le désir de voir primer leur produit.

Le Jury s'est surtout intéressé à quatre maisons qui avaient de très belles installations et dont les produits étaient remarquables.

La maison **BISNUP et C°** avait exposé des confitures et des gelées qui ont été très appréciées par le Jury qui a été heureux de lui décerner un Grand prix.

La **LONG SYRUP et C°**, dont les sirops, les fruits conservés, les pâtes lui ont valu une médaille d'or.

La maison **WRIGHT et l'ASSOCIATION FRUITS CALIFORNIA**, ont obtenu également une médaille d'or.

Des médailles d'argent et de bronze ont été attribuées aux autres exposants.

France.

Les produits français ont impressionné le Jury étranger par leur belle qualité, leur belle présentation.

Dans la confiserie, un Grand prix a été accordé à la maison **REBOURS**, de Troyes, qui avait une superbe Exposition de dragées.

Je rappelle que la maison **VINAY** a obtenu une médaille d'or pour ses chocolats et ses dragées.

Une médaille d'argent a été attribuée à la maison **ROBERT**, de Pithiviers, pour ses bonbons au miel.

Pour les fruits confits et pâtes de fruits, un Grand prix a été donné à la maison **REBOULIN et C°**, d'Apt. Elle avait une très belle installation qui a été admirée par les jurés étrangers. M. Reboulin est l'industriel dont je parle au commencement du rapport, qui a créé à New-York une fabrique dans laquelle il travaille les fruits frais qu'il expédie en France.

Une médaille d'or a été accordée à la maison LAGAYE, de Clermont, pour ses pâtes de fruits.

CONFITURES

Deux médailles d'or sont attribuées à la collectivité des confituriers français et à la maison PERNET, de Bar-le-Duc.

Une médaille d'argent est donnée à la maison AUBOUIN.

Allemagne.

Les 2 exposants de ce pays qui nous ont montré des conserves de fruits, de la confiserie, ont obtenu chacun une médaille d'or.

Brésil.

L'Exposition en confiserie de ce pays était très intéressante.

Nous avons accordé une médaille d'or à une maison qui avait exposé des bonbons acidulés très bien travaillés.

Trois médailles d'argent et une de bronze ont été décernées aux autres exposants.

Belgique.

Nous avons examiné des conserves de fruits qui ont valu à leurs exposants une médaille d'argent et une de bronze.

Ceylan.

Un seul exposant de confitures obtient une médaille de bronze.

La Chine.

La Chine avait une Exposition collective dans laquelle nous avons remarqué la confiserie et les conserves de fruits au sucre.

Cuba.

Le Jury a été très intéressé par les gelées de Goyave qui lui ont été présentées, il a accordé 1 médaille d'or et 2 médailles d'argent.

Italie.

L'Italie avait 3 exposants en confiserie, deux obtiennent une médaille d'or.

Mexique.

Le Mexique a présenté quelques échantillons de confiserie peu intéressants. Dans les gelées, la maison JACQUES CLÉMENT a obtenu une médaille d'or.

Porto-Rico.

Porto-Rico avait exposé des citrons candis, de la pâte d'Anchovy et de Goyave, et des conserves de fruits. Ces échantillons étaient mal présentés et n'ont pas retenu l'attention du Jury.

Portugal.

Nous remarquons au Portugal la confiserie de la maison OLIVIERA JOSE JACQUIN, de Lisbonne ; les gelées et confitures de la COMPAGNIE NATIONALE. Ces deux maisons obtiennent une médaille d'or.

VANILLE

La vanille est le fruit d'une orchidée, le *vanilla panifolia* ; on la rencontre à l'état sauvage dans les régions tropicales où elle pousse dans les forêts, croissant en faux parasite sur le tronc des arbres, dans les endroits humides.

Dans les plantations, autant que possible, elle est cultivée à l'ombre, dans les bois ou dans les ravins.

Les procédés de récolte et de préparation varient suivant les pays. La récolte se fait généralement avant la maturité complète, on choisit le moment où les fruits commencent à rougir et à s'ouvrir. Une des conditions les plus importantes pour la vanille est un séchage régulier ; le procédé employé à la Réunion est dit à l'eau bouillante, les gousses sont plongées dans l'eau bouillante et placées ensuite dans des boîtes garnies d'étain. Quand le refroidissement est opéré, on les expose sur des claies, au soleil, pendant six jours, ce qui leur fait perdre une partie de leur poids ; elles sont ensuite portées dans une salle bien ventilée afin d'obtenir une dessiccation plus complète et surveillées de telle façon qu'aucune mauvaise fermentation ne se produise.

De la vanille, s'écoule en petite quantité une liqueur noirâtre et très odorante, appelée le baume de vanille ; on pensait autrefois que l'odeur de vanille était due à ses graines, on sait aujourd'hui qu'elle provient de la pulpe.

La vanille a été fortement concurrencée par la vaniliné, produit chimique tiré de la houille et aussi du clou de girofle. Ce produit, à son apparition, a fait baisser considérablement le prix de la vanille. Lui-même, après avoir été vendu un prix exorbitant, 800 francs le kilog., est tombé dans ces derniers temps, à 60 francs.

Il est vrai que sa préparation, pendant 15 ans, a été le monopole de son inventeur. Aujourd'hui, le brevet est tombé dans le domaine public.

Les planteurs qui avaient été touchés dès le début de la concurrence, ne se sont pas découragés; ils ont continué à planter et à cultiver la vanille. La production a fortement augmenté, et si les prix ont baissé, les producteurs cependant ne se plaignent pas, car ils trouvent encore une assez bonne rémunération du capital qu'ils ont engagé.

Le Mexique produit la meilleure vanille. Les gousses sont généralement longues et varient de 12 à 24 centimètres environ.

La bonne vanille est grasse et foncée, celle de moindre qualité est sèche et rougeâtre.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, une des conditions les plus importantes pour la préparation de la vanille est un séchage régulier; le fruit bien sec garde mieux son arôme.

Le Mexique produit environ de 55 à 60,000 kilos, dont les deux tiers vont aux États-Unis et servent dans la fabrication du chocolat et aussi pour fabriquer des extraits.

Les îles Mayottes, Bourbon, la Réunion, Madagascar produisent des vanilles en très grandes quantités. Elles viennent, comme qualité, immédiatement après celle du Mexique.

L'île de Ceylan produit également une vanille qui est assez appréciée.

RÉCOMPENSES

Ceylan.

La CHAMBRE DE COMMERCE DE COLOMBO exposait de belles gousses de vanille qui étaient bien grasses et qui lui ont valu une médaille d'argent.

Mexique.

Ce pays avait une très belle et très importante Exposition. Le Jury a admiré la vanille de la maison TREMARI. Cette maison est très connue dans le commerce par les vanilles qu'elle fournit et qui proviennent de Papantla.

La maison Tremari a obtenu un Grand prix à Paris, en 1900. Le Jury a été heureux de lui décerner la même récompense.

Deux autres exposants ont eu une médaille d'or et une médaille d'argent.

Colonies françaises.

La Réunion est le pays où la culture de la vanille a pris la plus grande extension. Les planteurs ont apporté des soins intelligents à sa préparation.

Notre colonie occupe la plus grande place dans le commerce des vanilles.

Onze producteurs avaient envoyé des gousses à l'appréciation du Jury. Nous regrettons que tous n'aient pas mieux soigné les emballages, qui, pour la plupart, consistaient en boîtes rouillées et abîmées et dans lesquelles la vanille faisait triste figure.

Deux médailles d'or ont été accordées à M. LEROUX DE VILLIERS. Les autres ont reçu une médaille d'argent sauf un qui a eu une médaille de bronze.

Madagascar.

La vanille qui nous a été présentée l'a été dans des conditions si défectueuses que le Jury n'a pu accorder qu'une médaille de bronze.

SEL

Le Jury s'est trouvé en présence de sels marins et de sels gemmes raffinés et livrés à la consommation sous le nom de (Table Salt), Sel de Table.

Les Etats-Unis produisent une partie de leur sel et reçoivent l'autre partie des pays étrangers.

L'importation s'est élevée à 154,993,724 kilos pour l'année allant du 1^{er} juillet 1903 à fin juin 1904.

Le raffinage du sel consiste à le débarrasser des corps étrangers avec lesquels il se trouve mélangé dans la nature : on le rencontre surtout avec du sulfate de chaux et du sulfate de magnésie. Le raffinage s'opère en faisant évaporer l'eau saturée de sel et en précipitant les corps étrangers. L'eau salée est alors poussée jusqu'à sursaturation pour obtenir la cristallisation du sel. Les cristaux doivent être très blancs et avoir les différentes grosseurs appréciées par le consommateur, depuis le sel fin qui sert à la table jusqu'au sel gros dont l'emploi est très varié.

Le sel est employé soit comme condiment pour faciliter la digestion et donner du goût aux aliments et pour conserver les viandes, les cuirs, les poissons, etc... Il sert également à la fabrication de la soude et autres produits chimiques, etc...

RÉCOMPENSES Etats-Unis.

Deux exposants seulement ont attiré l'attention du Jury, la CALIFORNIE SALT ET C° et la COLONIAL SALT ET C°, qui ont obtenu chacun une médaille d'argent. Les cristaux présentés étaient grisâtres.

Égypte.

Le PORT-SAÏD SALT ET C° avait une très belle Exposition. Cette Société nous a montré une série d'échantillons de sels gris et blancs d'une très grande pureté.

Le Jury lui a décerné un Grand prix. Cette maison paraît être supérieurement organisée. Le sel était présenté sous toutes les formes ; l'emballage était très soigné.

Allemagne.

La SALINE LUENEBURG, dont les produits étaient très beaux, obtient une médaille d'or.

Mexique.

Ce pays, qui exporte une partie de sa production aux Etats-Unis, avait 5 exposants. Le Jury a décerné un Grand prix à la maison Manuel CARIO.



IV

RENSEIGNEMENTS SUR LES PRINCIPALES ÉPICES EXPOSÉES

Les épices ont une grande place dans l'alimentation américaine. Les importations des muscades, poivres, et des différentes autres espèces se sont élevées, pour une année, à la somme respectable de 22,266,640 francs. (1^{er} juillet 1903 à fin juin 1904.)

Nous allons passer en revue les sortes qui nous ont été présentées.

CANNELLE

La cannelle est l'écorce du cinnamome que l'on rencontre surtout à Ceylan, en Chine et à Malabar. Ces trois pays font un très grand commerce de cette écorce qui a un goût aromatique très développé. Elle trouve son emploi dans la cuisine et dans la fabrication du chocolat. Son arôme est dû à une huile essentielle. La feuille du cinnamome, ou arbre à cannelle, renferme également une huile essentielle bien différente de celle de l'écorce, qui se rapproche par ses qualités de l'essence de girofle.

La cannelle de Ceylan est la plus recherchée. Elle est lisse à l'intérieur, légèrement cassante et de coloration jaune brun. Le Ceylan avait une très importante exposition d'écorce de cinnamome. Dans ce pays, le cinnamome est cultivé avec soin.

La cannelle de Chine est de qualité secondaire, elle est grise, épaisse et dure. Elle provient du cinnamome qui pousse à l'état sauvage dans les forêts de la Chine méridionale.

La cannelle de Malabar, qui est de qualité inférieure, est grise et ressemble beaucoup à celle de Chine.

CARDAMOME

Le Ceylan avait une très importante exposition de graines de cardamome. Cette plante croît dans les endroits humides et ombragés de l'Inde, de Ceylan et de Malabar. Le cardamome possède une odeur aromatique très prononcée, sa graine a une saveur piquante qui la fait rechercher pour la composition des épices. On connaît deux sortes de cardamome. Le petit cardamome provenant de Malabar est le plus estimé. Outre ses usages condimentaires, il est employé pour la parfumerie et la distillerie.

Le cardamome long qui croît à Ceylan est moins recherché.

MUSCADES

La muscade (Nutmeg) est très appréciée par les Américains comme condiment. On se rendra compte de l'importance qu'elle a pour eux quand on saura que pour l'année (1^{er} juillet 1902 à fin juin 1903), il est entré aux Etats-Unis pour 2,267,679 francs de noix de muscades.

La muscade est la graine du muscadier débarrassée de ses enveloppes ; elle est ovoïde, du volume d'une petite noix dure, grisâtre, avec de nombreux sillons. L'enveloppe de la muscade est appelée mace. La muscade a une odeur suave, forte, aromatique, pénétrante. Elle possède des propriétés toniques excitantes qui la font employer comme condiment ; elle entre dans beaucoup de préparations culinaires et dans la fabrication de certaines liqueurs.

CLOU DE GIROFLE

Le clou de girofle est le bouton non épanoui du giroflier. Cet arbre, originaire des Mollusques, s'est répandu aux Indes, à Ceylan et a été transporté à la Réunion par un voyageur français du nom de Poivre. De là, il se propagea aux Antilles et à Cayenne.

Le girofle de Cayenne est le plus recherché.

Il se fait un très grand commerce de clou de girofle qui est employé comme condiment. La parfumerie se sert de l'essence de girofle dont l'odeur rappelle l'œillet blanc. Depuis quelques années on tire la vaniliane du clou de girofle.

PIMENTS

Le piment est le fruit d'une plante herbacée de la famille des solanées. Ce fruit long, conique, légèrement recourbé, prend à maturité une coloration rouge très vive. Il possède une saveur aigre, caustique extrêmement prononcée. Les Américains en font un grand usage. Il entre dans la composition des sauces, des pickles.

Il existe beaucoup d'espèces de piments connues sous le nom de poivre long, piment de Cayenne, poivre rouge du Chili, piment de la Jamaïque.

POIVRE

Le poivre est une petite baie d'une saveur piquante et aromatique. Ces baies se trouvent réunies, serrées, au nombre de vingt à trente par grappe.

On distingue dans le commerce, le poivre noir et le poivre blanc. Tous deux proviennent de la même plante, il n'y a de différence que dans la préparation.

Pour le poivre noir, la récolte doit se faire avant la maturité complète du fruit. La baie desséchée au soleil dure et se ride.

Pour obtenir le poivre blanc, on laisse mûrir le fruit jusqu'à ce qu'il ait pris une légère coloration rouge. On le met ensuite macérer pour faciliter la séparation de l'écorce.

Les poivres se classent par provenance et aussi par leurs poids ; d'où ces expressions, poivre lourd, poivre demi-lourd.

L'Amérique est un grand consommateur de poivre. Les importations se sont élevées :

Pour 1903, à 9,912,458 kilos.

Pour 1904, à 6,432,680 kilos.

Le poivre sert à des usages culinaires, mélangé avec modération dans les aliments, il favorise la digestion.

Les différentes sortes nous viennent des Indes, de Java, de Ceylan, du Tonkin.

CONDIMENTS

L'Amérique est un pays où l'usage des condiments et des stimulants est très répandu ; cela tient, à mon avis, à deux raisons : à la différence de climat et au peu de goût que les Américains apportent à la confection de leur nourriture. Dans les restaurants ou dans les familles, la cuisine ne comprend que des viandes rôties ou bouil-

lies, des légumes cuits à l'eau sans accommodements ; on a donc besoin pour relever les mets de saucés toutes préparées.

Les Américains ont fait dans ce genre d'industrie un pas considérable, et nous nous sommes trouvé devant des maisons extrêmement importantes. Il ne nous est pas possible de comparer l'industrie française, qui est entre les mains de maisons moyennes, à l'industrie américaine à la tête de laquelle se trouvent de gigantesques entreprises. Cette industrie ne trouverait pas chez nous de très grands débouchés, car nous n'usons des condiments et des conserves au vinaigre qu'avec modération. Nous pouvons cependant affirmer que notre supériorité et notre goût se font sentir dans les diverses fabrications auxquelles nous nous livrons.

Nous avons peu d'exposants en vinaigres, moutardes et conserves au vinaigre. Tous ont obtenu du Jury international une médaille d'or.

Nous allons passer en revue les nombreux condiments qui nous ont été présentés par l'industrie américaine, anglaise, hindoue et japonaise. Comme chaque maison possède une fabrication qui lui est particulière, nous ne parlerons que d'une façon générale. Nous commencerons par les saucés, dans lesquelles le piment le plus violent se mêle avec le sucre des fruits et des légumes qui entrent dans la composition.

L'Angleterre et les États-Unis ont le monopole de cette fabrication ; ils trouvent un grand débouché dans les pays tropicaux où l'appétit a besoin d'excitants. L'Angleterre, qui, la première, s'est livrée à cette fabrication, a, du reste, emprunté l'usage de ces mixtures à ses colonies.

Les pickles, légumes variés, conservés au vinaigre sont fabriqués en France comme en Angleterre et en Amérique. On se sert en général, de vinaigre de vin, de bois et de malt pour cette fabrication. Il existe une variété considérable de pickles.

Les chutneys, condiments hindous, sont des extraits de fruits, de légumes préparés avec des épices ; de même que pour les saucés, la préparation diffère avec chaque maison. Ce condiment est sucré et pimenté tout à la fois, son usage dans les Indes remonte à un temps immémorial ; chaque famille prépare elle-même ses chutneys. Il entre dans la composition des chutneys : du sucre, des oignons, des raisins, de la moutarde, des chilis rouges, du piment, du poivre, etc.

Le curry est un condiment également en usage aux Indes anglaises, il est consommé frais ; pour l'exportation, on le met dans

des boîtes de fer hermétiquement fermées. On le fait aussi dessécher, il est alors broyé et employé comme épice.

Les conserves de tomates occupaient une très grande place à l'Exposition, les Américains sont très friands de ce condiment. Nous nous sommes trouvé devant une fabrication qui n'a rien de spécial, et tout à fait semblable à celle de nos producteurs français. La tomate est du reste très appréciée en France. Aux États-Unis elle est aussi employée mélangée avec d'autres condiments, elle sert même de base à nombre de sauces.

L'exposition qui nous a le plus frappé a été celle du Japon, qui, à côté de ses poivres rouges et de ses gingembres, avait un nombre considérable de spécimens de la fameuse sauce japonaise le shoyû ; l'exposition ne comprenait pas moins de 67 exposants qui avaient présenté leurs produits en collectivité.

Le shoyû est pour le Japonais le condiment dont il se sert le plus ; pas un mets n'est consommé sans qu'il soit assaisonné de cette sauce qui est très forte et très pimentée. La production en est énorme ; on l'estime à près de 4,500,000 kilos, représentant la valeur d'une cinquantaine de millions de francs. La base de cette sauce est toujours la même ; on se sert pour sa confection d'une lentille appelée soya. Cette lentille gonflée à l'eau chaude est décortiquée ; on la fait alors fermenter. Quand la fermentation est complète, elle est placée dans des vases et mélangée avec du sel, elle est ensuite écrasée et le liquide obtenu, déjà fortement salé, est additionné des épices les plus variées.

Ainsi que nous le disions plus haut, c'est cette addition d'épices qui fait varier le goût de la sauce.

La presque totalité des fabricants japonais sont associés, ce qui leur a permis de tenir leurs prix et d'éviter une concurrence à outrance. Il se fait peu d'exportations de cette sauce ; les États-Unis et l'Angleterre sont les seuls pays qui en consomment. Le nom de la sauce vient de la plante qui en fait la base. Elle est vendue en flacons de porcelaine du Japon et en petits tonneaux très artistement travaillés.

MOUTARDES

La moutarde était connue de temps immémorial sous le nom de senevé. On faisait une préparation avec le mout auquel on donnait le nom de *mustum ardens*. On pense que le nom de moutarde dé-

rive de cette origine latine et que l'on a substitué au nom de la semence, celui d'une de ces préparations.

Les moutardes sont des plantes herbacées croissant sur presque toute la surface de la terre. Elle est surtout très cultivée en Italie, dans le midi de la France et en Alsace. On distingue deux sortes de moutardes, la moutarde noire et la moutarde blanche : c'est la première qui convient le mieux pour la préparation de la moutarde. On doit autant que possible se servir de graines qui ne sont pas trop anciennes.

La graine doit être vannée, quelques fabricants la lavent et la font tremper dans l'eau pendant douze heures afin de rendre le broyage beaucoup plus facile. La graine est broyée en présence de vinaigre et de verjus. Le principe actif de la moutarde se développe rapidement au contact de l'acide acétique ; la pâte obtenue est alors passée dans des tamis en soie ou en crin, puis placée dans des bacs dans lesquels on la laisse fermenter jusqu'à ce qu'elle ait pris la saveur piquante qui fait d'elle le condiment si recherché. Le fabricant doit avoir soin d'arrêter à temps cette fermentation, afin que la moutarde conserve son goût piquant.

La graine de moutarde contient une huile douce qui peut être extraite par le broyage et le pressurage et une huile volatile à laquelle la moutarde doit son goût et son odeur.

La ville de Dijon, en France, a monopolisé le commerce de moutarde.

On fabrique dans cette ville des moutardes au sel et au vinaigre avec des graines d'Alsace ou de Hollande.

La moutarde au verjus a été inventée à Dijon. Elle estentièrement faite avec des graines d'Alsace en présence du verjus. C'est une moutarde très forte et qui est très répandue. La maison GREY POTPON, qui exposait à Saint-Louis a acquis une très grande réputation dans la fabrication de cette moutarde.

On fabrique aussi en France une moutarde, dite de Paris, cette moutarde n'est généralement pas pure, elle est colorée artificiellement.

Quelques fabricants font varier le goût de la moutarde en y ajoutant quelques ingrédients, tels que l'estragon, les anchois, les câpres. Une maison de Paris, la maison TANDEAU, exposait des moutardes à l'estragon.

Les moutardes américaines sont presque toutes très aromatisées et très pimentées. Les échantillons que nous avons examinés nous

ont beaucoup intéressé. Nous avons trouvé des fruits confits à la moutarde présentés par un exposant de l'Italie.

VINAIGRES

On donne généralement le nom de vinaigres aux liquides à base d'alcool dans lesquels l'alcool a été transformé en acide acétique par fermentation. De là, le vinaigre de vin, le vinaigre de cidre, le vinaigre de malt, le vinaigre de banane, le vinaigre d'érable, le vinaigre de framboises, le vinaigre d'alcool, etc.

On fabriquait autrefois du vinaigre de bois, mais le bon marché du vinaigre d'alcool a fait abandonner complètement cette fabrication.

Le vinaigre de vin est obtenu par la transformation de l'alcool qu'il contient en acide acétique grâce à un ferment, le micoderma acéti.

Le liquide doit être exposé à une douce température et au contact de l'air. Les vinaigres sont fabriqués avec des vins blancs et rouges, mais la couleur rouge du vin ne plaisant pas aux consommateurs, le fabricant a été obligé de décolorer le vinaigre. Cette décoloration s'obtient en ajoutant au liquide quatre pour cent de lait chaud ; le lait en se coagulant entraîne la plus grande partie de la matière colorante, et le liquide prend une couleur jaunâtre.

Le vinaigre fabriqué avec du bon vin, participe des qualités de ce vin. Il faut éviter avec soin de se servir pour la fabrication, de vins tournés, gâtés, qui ont subi un commencement d'altération.

Nous nous sommes trouvé devant des échantillons de vinaigres de vins de plusieurs provenances. La France occupait le premier rang, nous avions du reste deux maisons d'Orléans parmi les exposants. On sait qu'Orléans est le grand centre de fabrication des vinaigres français.

Les vinaigres d'alcool, qui se sont considérablement développés, depuis l'époque où le phylloxera est venu ravager le vignoble français, font une concurrence redoutable aux vinaigres de vin. Ils peuvent, en effet, être produits à un prix très bas. Il est facile de se rendre compte du prix moyen d'un hectolitre de vinaigre d'alcool. Ces vinaigres sont généralement livrés par l'industrie sur la base de huit degrés d'acide acétique par litre. L'alcool valait dans ces dernières années 45 francs environ l'hectolitre à 90 degrés.

Si l'on évalue le degré alcoolique au degré acétique, on remarque que le degré ne vaut qu'un demi-centime.

Or, nous avons dit plus haut, que le litre de vinaigre est généralement livré à 8 degrés. Cela nous donne donc quatre centimes comme prix de revient pour le litre de vinaigre; à ce prix, il y a lieu d'ajouter les frais généraux et les frais de fabrication: estimons-les à 3 francs l'hectolitre; nous arriverons à conclure que le prix du vinaigre d'alcool est de 7 centimes environ le litre.

On peut voir par là quelle concurrence cette fabrication a été pour le vinaigre de vin.

En Amérique, on fabrique des vinaigres d'alcool de canne, des vinaigres de mélasse, des vinaigres d'érable et des vinaigres de framboises.

Nous avons eu à examiner ces différentes sortes.

Les vinaigres de mélasse, de canne, étaient assez parfumés et les vinaigres d'érable étaient très agréables au goût.

Nous avons trouvé également un vinaigre de cidre présenté par une maison du Missouri.

L'Australie avait un vinaigre de malt. On sait combien ce vinaigre est répandu en Angleterre et dans les colonies anglaises où il est préféré pour la fabrication des conserves et des pickles.

Porto-Rico avait exposé des vinaigres d'ananas qui avaient très bon goût.

Le Brésil avait envoyé une série d'échantillons de vinaigres de canne. Ces vinaigres étaient mal acétiés.

RÉCOMPENSES ACCORDÉES POUR LES ÉPICES, CONDIMENTS, MOUTARDES, PICKLES, SAUCES ET VINAIGRES

États-Unis.

Trois Grands prix sont accordés:

1^o A la maison HEINTZ ET C^o, de Pittsburg. Cette Société importante avait une superbe installation où elle présentait tous les produits de sa fabrication: ses moutardes, vinaigres, conserves de tomates, haricots cuits avec de la tomate, ses chutneys, ses pickles, ses confitures de fraises, de cerises et enfin son fameux horse-radish ou raiford. Elle a acquis pour ce dernier condiment une très grande réputation

en Amérique. Ses affaires depuis quelques années ont pris une énorme extension. Elle nous a déclaré occuper 2,500 ouvriers et fait voir une série de photographies représentant l'usine principale de Pittsburg et les plantations qu'elle exploite ;

2^o A la maison SCHOTTEX, de Saint-Louis, qui avait une très belle exposition de pickles, de tomates et d'épices moulues ;

3^o A la maison DODSON, BRAUN ET C^o, pour ses moutardes et ses épices moulues.

Parmi les exposants qui ont reçu une médaille d'or, nous pouvons citer les maisons WILLIAM ET ILHEM pour leurs sauces, le PACIFIC VINEGAR, RICHARDON PICKLING C^o, BUCHANAN, DUNKLEZ C^o, pour leurs pickles, vinaigres et moutardes.

Le Jury s'est intéressé à deux sortes de vinaigres, le vinaigre de framboises de la maison WRIGHT et le vinaigre de cidre de la COMPAGNIE CLARKESVILLE CIDER.

Un grand nombre de médailles d'argent et de bronze ont été attribuées.

France.

La France avait 5 exposants qui n'ont pas fait mentir le bon renom français. Le Jury a vivement apprécié les moutardes de la maison GREY-POUPOX, de Dijon, les moutardes à l'estragon MAILLE, les conserves au vinaigre TELLIERE.

Le vinaigre de vin d'Orléans, présenté par les maisons WILLMART et BRETON était excellent. Nos 5 exposants ont tous obtenu une médaille d'or.

Autriche.

Le seul exposant de ce pays nous présente du poivre rouge pour lequel il obtient une médaille d'or.

Brésil.

La maison NAVARRO a obtenu une médaille d'or pour ses condiments et ses sauces. Plusieurs exposants avaient des vinaigres d'alcool de canne qui leur ont valu des médailles d'argent. Ces vinaigres étaient mal acétifiés.

Ceylan.

Ce pays avait une très belle exposition des condiments et épices qu'il produit.

Le Jury a examiné avec beaucoup d'attention : la cannelle, le

cardamome, les clous de girofle, les noix de muscade et le poivre.

Il a accordé 3 médailles d'or, 22 d'argent et 5 de bronze.

Chine.

Le gouvernement impérial chinois avait exposé des vinaigres du shôyu, des pickles et des condiments. Un Grand prix a été accordé.

Grande-Bretagne.

7 exposants obtiennent 3 médailles d'or et 4 d'argent.

A signaler : SHARWOOD AND C°, limited, de Londres, pour sa sauce Worcestershire (White-label). EDMUND JOSEPH, de Londres, pour ses épices, chutneys, sauces et pickles.

SATNA H.-P., de Bombay, pour ses condiments indiens.

Italie.

Deux médailles d'argent sont accordées : l'une à un fabricant de vinaigres de vin ; l'autre à un exposant présentant des fruits confits à la moutarde.

Japon.

L'Exposition japonaise était très importante. Les condiments, les épices et la fameuse sauce shôyu étaient présentés par de nombreux exposants.

L'Association SCHIDZOKA SHOYU BREWERTS et l'association des producteurs de gingembre ont obtenu un Grand prix.

Des médailles d'or et d'argent ont été attribuées aux autres exposants.

Mexique.

JACQUES CLÉMENT ET C° dont il a été déjà fait mention pour les confitures, obtiennent une médaille d'or pour leurs sauces et leurs conserves de tomate et JULIO CARDOS, de Mexico, une médaille d'or pour ses vinaigres.

Nicaragua.

Le Nicaragua nous présente des vinaigres de banane.

Portugal.

Le Portugal avait de très bons vinaigres de vin qui procurent à la maison SAVALTERRA une médaille d'or.

Siam.

Le Siam s'est vu décerner un Grand prix pour son Exposition collective.

MATÉ

Le maté est originaire du Paraguay où il croît abondamment et constitue de véritables forêts. C'est un arbre à rameaux touffus dont la feuille possède des propriétés analogues à celles du thé.

Au Paraguay, le maté constitue une véritable richesse ; sa culture est le monopole de l'État dont il forme le principal revenu.

Le Brésil avait une importante exposition de maté provenant de la contrée traversée par le Rio-Grande. C'est sur les bords de ce fleuve qu'existent les principales plantations.

Le nom de maté s'applique à la fois à l'arbre, à la feuille et à la boisson qu'on en prépare.

Le maté renferme de la caféine en proportion notable. L'infusion se prépare avec des feuilles légèrement torréfiées jetées dans de l'eau bouillante. La boisson obtenue doit être sucrée. Le goût du maté est peu agréable, mais on s'y habitue rapidement au point de ne plus pouvoir s'en passer. Les indigènes lui attribuent la propriété de soutenir les forces. Aussi est-ce la seule provision qu'ils emportent quand ils entreprennent un voyage.

Récompenses obtenues pour le maté.

Le Brésil était le seul État exposant de maté.

Un Grand prix a été accordé à la Cie LARANGEIRÁ. Cette importante maison fait un très grand commerce de maté.

Le Jury très intéressé par les explications qui lui ont été fournies a décerné dix médailles d'or. Il ne faut pas oublier que le maté est uniquement consommé dans l'Amérique du Sud et que les essais d'exportation ont peu réussi.

C'était un produit inconnu pour la plupart d'entre nous.

Des médailles d'argent et de bronze ont été données aux autres exposants.

ESSENCES

Le Japon est grand producteur d'essence de menthe. La menthe que l'on récolte dans ce pays donne une essence de qualité infé-

rieure qui est recherchée à cause de son bon marché. Nous devons dire, cependant, que les essences qui nous ont été soumises étaient beaucoup plus fines que celles que nous avons l'habitude de voir sur le marché français. L'essence de menthe trouve son emploi dans la confiserie et dans la distillerie.

Le Jury a accordé un Grand prix à la maison WATANABE, de Yamagataken, et à la maison YAZAVA, de Yokohama.

Les menthes présentées pouvaient rivaliser avec les meilleures menthes anglaises.

Les autres exposants ont reçu deux médailles d'or et deux d'argent.

La PRICE FLAVORING EXTRACT C°, de Chicago, a obtenu un Grand prix pour ses essences de fruits.



TABLE DES MATIÈRES

Rapport du Groupe 86.

Matériel et méthodes pour la préparation des produits alimentaires	7
------------------------------------------------------------------------------	---

Rapport des Groupes 87 et 88.

I. Produits farineux et leurs dérivés. — Produits de la boulangerie et de la pâtisserie.	13
1 ^o Pâtes alimentaires, 14. — 2 ^o Les farines et les produits farineux, 14. — 3 ^o Les tapiocas, pâtes alimentaires et riz, 14. — 4 ^o Les amidons, 14. — 5 ^o Les semoules, 15. — 6 ^o Les riz et farines de riz, 15. — 7 ^o Les légumes décortiqués, 15. — 8 ^o Féculles et produits d'arrow-root, farines de manioc et tapiocas indigènes, 15.	
II. Meunerie, boulangerie, culture des céréales	17
Biscuits de mer et pain, 18. — Froment, épautre et mœteil, 19. — Farines de blé, 19. — Maïs en grains, 19. — Amidons, 22. — Riz, 22. — Pâtes alimentaires, 23. — Semoules en pâtes et pâtes dites d'Italie, 23. — Biscuiterie, 24. — Farineux coloniaux, 26.	

Rapport du Groupe 89.

Conserves de viandes, de poissons, de légumes et de fruits	29
I. Admission des exposants	29
II. Jury des récompenses.	33
III. Opérations du Jury.	37
Etats-Unis, 37. — Grande-Bretagne, 43. — Allemagne, 44. — Portugal, 45. — Italie, 45. — Autriche, 46. — Japon, 46. — Chine, 47. — Mexique, 47.	
IV. Conclusions	48

Rapport du Groupe 90.

Sucre et produits de la confiserie, condiments et stimulants	55
Composition du Jury	55
Opérations du Jury	56
I. Sucres	58
Etats américains, 62. — Pays protégés par l'Union, 63. — France, 63. — Colonies françaises, 64. — Belgique, 65. — Brésil, 65. — Canada, 65. — Egypte, 65. — Guatémala, 65. — Mexique, 66. — Nicaragua, 66. — Pérou, 66. — Venezuela, 66.	
II. Le chocolat, le cacao en poudre	69
États-Unis, 72. — France, 72. — Belgique, 73. — Brésil, 73. — Ceylan, 73. — Cuba, 74. — Italie, 74. — Mexique, 74. — Portugal, 74.	
III. Confiseries, confitures	75
Etats-Unis, 76. — France, 77.	
<i>Confitures</i> : Allemagne, 78. — Brésil, 78. — Belgique, 78. — Ceylan, 78. — Chine, 78. — Cuba, 78. — Italie, 78. — Mexique, 79. — Porto-Rico, 79. — Portugal, 79.	
<i>Vanille</i> : Ceylan, 80. — Mexique, 80. — Colonies françaises, 81. — Madagascar, 81.	
<i>Sel</i> : États-Unis, 82. — Egypte, 82. — Allemagne, 82. — Mexique, 82.	
IV. Renseignements sur les principales épices exposées	84
États-Unis, 90. — France, 91. — Autriche, 91. — Brésil, 91. — Ceylan, 91. — Chine, 92. — Grande-Bretagne, 92. — Italie, 92. — Japon, 92. — Mexique, 92. — Nicaragua, 92. — Portugal, 92. — Siam, 93.	

