

ROYAUME DE BELGIQUE
Ministère des Colonies



KONINKRIJK BELGIË
Ministerie van Koloniën

BULLETIN AGRICOLE DU CONGO BELGE

LANDBOUWKUNDIG TIJDSCHRIFT

VOOR

BELGISCH - CONGO

VOL. XLIII N° 4



Photo P. Staner.

Tobac de 1 mois.
Mwadi Kayembe, Cobelkat, décembre 1948.

BULLETIN D'INFORMATION DE L'INEAC

INFORMATIEBULLETIN VAN HET NILCO

VOL. 1 N° 4

DECEMBRE 1952
DECEMBER 1952

Bulletin Agricole du Congo belge

Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo

SOMMAIRE Vol. XLIII N° 4 DÉCEMBRE 1952 INHOUD

		Pages/Blz.
Articles originaux - Oorspronkelijke Artikelen		
La qualité du Cacao Congo	Uplanco	I à IV
Monographie des groupements Mugabo-Mumoshu en territoire de Kabare	G. KEVERS	967
Quelques graines oléagineuses peu connues du Congo belge	L. TIHON	979
Acide palmitique	G. NEIRINCKX et H. STRUELENS	987
La production au Lomami de Tabacs de cape de cigare	R. VAN LEER et J. DORY	999
Protection du bois	R. BRENY et Z. STRASZEWSKA	1011
Protection des grumes	R. BRENY et Z. STRASZEWSKA	1019
Le bétail suisse de la race brune	W. ENGLER	1037
La production de poisson de consommation au Congo belge	A. F. DE BONT	1053
Les progrès dans la fabrication et la mise sur le marché de l'alléthrine et son incidence sur les exportations congolaises de pyrèthre	—	1069
Documentation officielle - Officiële Documentatie		1071
Notes et Actualités - Nota's en Actualiteiten		1085
Bibliographie - Boekbespreking		1123
Annonces - Advertenties : I - XXIX	après/na	1142

Bulletin d'Information de l'INEAC

Informatiebulletin van het NILCO

SOMMAIRE Vol. I N° 4 DÉCEMBRE 1952 INHOUD

Arthur RINGOET (1889-1952)	R. GODDING	251
Les pâturages naturels de la région de Nioka	A. TATON	253
Les points essentiels de l'amélioration du maïs	Y. DEMARET	265
Comment scier les bois du Congo ?	R. ANTOINE	279
L'acidification de l'huile de palme par la vapeur d'eau atmosphérique	L. THURIAUX	287
Les méthodes et les progrès de la sélection du cotonnier à Bambesa	R. DE COENE	289
L'étude de la pourriture des inflorescences de pyrèthre à la Station de Mulungu	J. DELHAYE	305
Vingt années d'amélioration de la culture du caféier robusta à Yangambi	F. THIRION	321
La prospection des palmeraies congolaises et ses premiers résultats	R. VANDERWEYEN	357
Comptes rendus de recherches - Verslag van onderzoeken		383
Petites informations - Korte mededelingen		393

cléris detruits.

ROYAUME DE BELGIQUE
Ministère des Colonies

KONINKRIJK BELGIË
Ministerie van Koloniën

Direction de l'Agriculture, des Forêts,
de l'Élevage et de la Colonisation

Directie van Landbouw, Bossen,
Veeveelt en Kolonisatie

Bulletin Agricole du Congo Belge

Landbouwkundig Tijdschrift

voor Belgisch-Congo

VOL. XLIII

N^o 4

DÉCEMBRE 1952
ECEMBER

4 FASCICULES PAR AN
NUMMERS PER JAAR

15441



Photo P. Staner.

Tabac de 1 mois.

Mwadi Kayembe, Cobelkat, décembre 1948.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION
Place Royale, 7 - Bruxelles

REDACTIE EN ADMINISTRATIE
Koningsplein, 7 - Brussel



BULLETIN AGRICOLE DU CONGO BELGE

LANDBOUWKUNDIG TIJDSCHRIFT

VOOR BELGISCH-CONGO

VOL. XLIII

N^o 4

D^ÉC. 1952

Le **Bulletin Agricole du Congo Belge**, publié trimestriellement par la Direction « Agriculture, Forêts, Elevage et Colonisation », du Ministère des Colonies, a pour but :

- 1) de grouper les documents officiels intéressant l'agriculture de la Colonie ;
- 2) de fournir une documentation générale sur l'agriculture du Congo Belge et de faire connaître les résultats scientifiques ou pratiques des études et expériences entreprises par le Service agricole et par l'Institut national pour l'Étude agronomique du Congo Belge.
- 3) de publier les renseignements scientifiques ou techniques sur les progrès accomplis par les Pays Étrangers dans les cultures et les élevages pouvant être pratiqués au Congo Belge.

Het **Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo** wordt om de drie maanden uitgegeven door de Directie « Landbouw, Bossen, Vee­teelt, Kolonisatie » bij het Ministerie van Koloniën, met het doel :

- 1) de officiële stukken aangaande de landbouw in de Kolonie te groeperen ;
- 2) een algemene documentatie te verstrekken over de landbouw in Belgisch-Congo en de wetenschappelijke of praktische uitslagen te doen kennen van de studien en proefnemingen die gedaan werden door de Landbouwdienst en door het Nationaal Instituut voor de Landbouwstudie in Belgisch-Congo ;
- 3) wetenschappelijke of technische inlichtingen mede te delen over de in Vreemde Lan­den gemaakte vorderingen in zake teelt van planten of dieren, die in aanmerking kunnen komen voor Belgisch-Congo.

La qualité du Cacao Congo

(Note de l'Union Professionnelle des Planteurs de Cacao
du Congo).

Le « Bulletin Agricole du Congo Belge » a publié dans son numéro de juin 1952, une importante étude sur la préparation du cacao, sous la signature de MM. NEIRINCKX et JENNEN du Laboratoire des Recherches chimiques du Ministère des Colonies.

Ce travail a pour but la détermination des normes de la préparation et notamment du séchage du cacao. Jusqu'à ce jour, la question n'a pas encore été résolue définitivement et dans ce domaine comme dans la plupart des questions qui touchent la culture et la préparation du cacao, les avis sont fortement partagés.

L'étude approfondie d'une grande série d'échantillons préparés spécialement à cette fin a permis de dégager ce principe fondamental scientifiquement établi : le séchage doit se faire aussi lentement que possible, à température assez basse et dans une atmosphère humide. Les auteurs ont le grand mérite d'avoir dégagé cet important principe ; tous les planteurs de cacaoyers leur en sont reconnaissants.

Nous croyons cependant devoir attirer l'attention sur une phrase de l'introduction du dit rapport qui prête à équivoque ; nous lisons en effet :

Les cacaos du Congo Belge sont généralement moins bien cotés que ceux d'autres provenances africaines, en raison de leur amertume et de leur acidité.

Les producteurs de cacao de la Colonie estiment qu'il est de leur intérêt de rectifier cet avis qui leur paraît formulé de façon trop absolue et dont la portée péjorative a certainement dépassé l'intention des auteurs.

A cette fin, il convient de préciser que le cacao du Congo belge appartient à la variété *Forastero* comme tous les autres cacaos africains et ceux du Brésil.

Le *Forastero* dit « cacao ordinaire » intervient pour plus de 90 % dans le tonnage de la production mondiale ; il est donc à la base de la fabrication des chocolats du monde entier. On l'oppose au « Criollo » appelé « cacao fin » et qui provient presque exclusivement de l'Amérique Centrale.

D'une façon générale, le *Forastero* a un goût légèrement amer et parfois un peu acide. Pour améliorer dans toute la mesure du possible les qualités de la production congolaise, il a été jugé nécessaire de procéder à une étude scientifique approfondie de l'origine et du développement de ces deux caractéristiques du *Forastero* et de rechercher les procédés de récolte et de préparation qui seraient susceptibles de les atténuer.

Dans leur intéressant travail, entrepris à la demande de l'Union, les auteurs indiquent la voie à suivre ; ils étudient les transformations internes de la graine de cacao, commencées dès la mise en fermentation, et qui se continuent lors du séchage. Ce dernier, s'il est exécuté brusquement et à une température élevée, facilite sans doute le travail journalier du planteur mais accentue les caractéristiques défavorables du produit de cette variété.

Les auteurs n'ayant pas précisé que l'amertume et parfois l'acidité sont des caractéristiques du *Forastero en général*, un lecteur non averti pourrait en déduire qu'elles sont propres au cacao du Congo belge, ce qui, évidemment, n'est pas exact.

Les consommateurs savent qu'exception faite pour le Saô Thomé, la qualité des cacaos du Congo belge est supérieure à celle des autres produits de provenance africaine et notamment l'Accra provenant de

la Côte de l'Or, le plus gros producteur de l'Ouest Africain. C'est une réalité qui ne fait que s'affirmer d'année en année.

Seulement, en présence de la masse imposante exportée de la Gold Coast, le Congo est un petit producteur ; il lui est d'autant plus difficile d'arriver à ce que les consommateurs apprécient son produit à sa juste valeur.

Quelques années après la fin de la deuxième guerre mondiale, lorsque le marché du cacao a été libéré de ses entraves, les planteurs congolais se sont vus sollicités par des offres venant de l'étranger ; ils se sont préoccupés dès lors de connaître les appréciations des spécialistes au sujet de la valeur marchande de leur produit et du prix qu'ils étaient en droit d'exiger des acheteurs.

Il était normal que le cacao Congo fut jugé et coté en prenant comme critère la qualité et le prix de l'Accra ; il a, en effet, avec ce dernier des affinités naturelles d'origine et de goût ; de plus, le type de l'Accra est un standard universellement connu.

L'Union a adressé à deux reprises des échantillons de cacao de ses membres à des experts éminents de Londres. Voici les appréciations auxquelles leur examen a donné lieu :

M. Lionel COPE, *expert de la firme « Wilson Smithett & Cope ».*

« In our opinion, these cocoas are fuller in flavour than Accra,
» but no so full as St Thome. The L. and I. L. are extremely attractive
» cocoas, being very clean and well prepared. The fermentation of
» all samples is excellent. We have no doubt that, if the L., I. L. and
» II. A. were available in this country, there would be a strong demand
» as substantially higher prices than Accra cocoa. As a rough guess
» the L. and I. L. would fetch about 10/— premium over Accra. »

4 décembre 1946.

M. L. H. ATWELL, *Managing Director of the « Lesme » Limited.*

« I have been very interested to test the sample of Beans which
» you have now sent me. In my opinion, the fermentation is excellent
» and the colour attractive. The flavour is pleasant, and I would esti-
» mate the value to be higher than that of West African Cocoa, but
» the market is in such a chaotic condition to-day, that it is difficult
» to make any reasonably assessment. »

27 septembre 1950.

Ainsi qu'on le sait, la plus grande partie de la production congolaise est consommée en Belgique ; toutefois, les Etats-Unis, l'Allemagne, les Pays-Bas, le Danemark, sont des clients non négligeables. Quand on connaît la sévérité de l'examen que l'Amérique fait subir aux produits d'importation, on peut être rassuré sur la qualité des cacaos Congo.

Disons encore que les cacaos de notre Colonie sont particulièrement recherchés en Allemagne et qu'ils y font prime, les caractéristiques du produit répondant particulièrement au goût des consommateurs de ce pays.

Certaines chocolateries hollandaises et belges, dont l'activité principale concerne l'extraction du beurre de cacao accordent à bon escient la préférence au « Congo » parce qu'il est reconnu que la teneur en beurre des fèves est supérieure à celle des autres variétés africaines.

17 octobre 1952.

SAMENVATTING

De Kwaliteit van de Cacao van Congo.

In het Landbouwkundig Tijdschrift van Juni 1952 verscheen een studie over de kwaliteit van de Congolese cacao, waarin vermeld stond dat deze cacao aangeschreven staat een te bittere en te zure smaak te bezitten en derhalve tegen lagere prijzen verhandeld wordt.

De Vereniging der Cacaoplanters van Congo wenst aan deze stelling een rechtzetting aan te brengen, ten einde te vermijden dat oningewijde lezers zich een verkeerd gedacht zouden vormen over dit product. De Congolese cacao behoort immers, zoals practisch alle cacao die in Afrika verbouwd wordt, tot de variëteit Forastero, die 90 % van de wereldproductie uitmaakt, en heeft er dus ook de eigenschappen van. Gewoonlijk is deze cacao iets bitter en soms wat zuur, hetgeen vooral afhangt van de bereiding, die zo traag mogelijk op tamelijk lage temperatuur en in vochtig midden moet geschieden.

De Congolese cacao wordt hoe langer hoe meer gegeerd op de markt, die ze als de beste aanziet van de Afrikaanse productie en dus ook beter dan het algemeen gekende Accra-type. Zij vindt gemakkelijk afzet in vele landen, waarvan verscheidene er de voorkeur aan geven. Ook Engelse cacaodeskundigen zijn vol lof over haar kwaliteit.