

ROYAUME DE BELGIQUE

Ministère des Colonies

Ec

BULLETIN AGRICOLE

DU

CONGO BELGE

(Cultures, Elevages, Sylviculture, Chasse et Pêche)

Publié par la Direction Générale de l'Agriculture et de l'Elevage

A L'USAGE DU SERVICE AGRICOLE DE LA COLONIE

Rédaction et Administration: place Royale, 7, Bruxelles

VOL. XXVII. — N° 1.

MARS 1936

4 FASCICULES PAR AN



(Photo Corbistier-Baland).

Aleurites cordata STEUD., au Jardin botanique d'Eala.

BRUXELLES

IMPRIMERIE INDUSTRIELLE ET FINANCIÈRE (SOCIÉTÉ ANONYME)

47, RUE DU HOUBLON, 47

Les indications fournies dans les articles paraissant dans le *Bulletin Agricole du Congo Belge* n'engagent pas la Rédaction et ne constituent pas nécessairement des conseils de sa part.

La reproduction des articles est autorisée, à la condition de mentionner sous le titre: « Extrait du *Bulletin Agricole du Congo Belge* ».

Sommaire du numéro 1 (mars) 1936.

| | |
|--|-----|
| <i>Contribution à l'étude de la maladie des chancres des tiges du cotonnier causée par « Helopeltis Bergrothi REUT. » (J.-M. VRIJDAGH)</i> | 3 |
| <i>Le Congo et les Indes occidentales. A propos de l'origine de nos plantes économi-ques (Baron F. FALLON)</i> | 38 |
| <i>L'immunisation des bovidés contre la trypanosomiase (R. VAN SACEGHEM)</i> . . | 47 |
| <i>L'entérocoque dans la peste bovine (R. VAN SACEGHEM)</i> | 51 |
| <i>Sur la transmission de la peste bovine par les animaux séro-infectés (H.-R.-F. COLBACK et A. CACCAVELLA)</i> | 53 |
| <i>Essai d'une nouvelle vaccination contre la peste bovine avec du virus traité par le lysol (A. CACCAVELLA)</i> | 57 |
| <i>La vaginite granuleuse existe-t-elle au Ruanda (G. POJER)</i> | 60 |
| <i>Le diagnostic microscopique des trypanosomiasés bovines en brousse (G. BOUVIER)</i> | 65 |
| <i>Les Aleurites, producteurs d'huile de bois ou de tung (L. PYNART)</i> | 70 |
| <i>La question des plantes à parfum</i> | 103 |
| <i>La lutte contre les locustes (M.-B.-P. UVAROV)</i> | 106 |
| <i>Quelques produits résineux du Congo: Bolungu, Kasuku, Kela (L. TIHON)</i> . . | 111 |
| <i>L'Entandrophragma dans le bassin de la Lukuga (Tanganika) (H. DE SAEGER)</i> . | 120 |
| <i>Sur les alcaloïdes de la liane « Efiri » (E. DELVAUX)</i> | 135 |
| <i>La cochenille Icerya Purchasi (MASK)</i> | 140 |
| <i>La fructification de l'arachide</i> | 142 |
| <i>La culture du géranium rosat en U. R. S. S.</i> | 150 |
| <i>Amélioration des espèces animales en A. O. F.</i> | 153 |
| <i>La muqueuse des voies digestives en tant qu'antigène vaccinant dans la peste bovine</i> | 154 |
| <i>Recensement des troupeaux indigènes au Ruanda et charge de pâturages</i> . . . | 155 |
| <i>Analyse de graines de ricin congolais</i> | 156 |
| <i>Documentation officielle. — Ordonnance n° 153/Agri., du 27 novembre 1935 (Réserve forestière dans le territoire de Lukolela)</i> | 158 |
| <i>Ordonnance n° 159/Agri., du 6 décembre 1935 (Coton)</i> | 158 |
| <i>Ordonnance n° 6/Agri., du 14 janvier 1936 (Coton, modification art. 41 du décret)</i> | 158 |
| <i>Ordonnance n° 9/Agri., du 28 janvier 1936 (Indemnité protection jeunes éléphants et rhinocéros)</i> | 158 |
| <i>Ordonnance n° 9bis/Agri., du 30 janvier 1936 (région cotonnière Mutombo-Mukulu)</i> | 159 |
| <i>Ordonnance-loi n° 23/A.I.M.O., du 4 février 1936 (art. 45 du décret sur les circonscriptions indigènes)</i> | 159 |
| <i>Institution d'un prix biennal par la Compagnie cotonnière congolaise</i> | 160 |

REDACTION.

Secrétaire de Rédaction: M. FRANCIS CLAUD, Ingénieur agronome au Ministère des Colonies.

ABONNEMENTS, ADMINISTRATION.

L'abonnement au *Bulletin Agricole du Congo Belge* est de 40 francs par an pour la Belgique et le Congo et de 50 francs (10 belgas) pour l'étranger. Les colons et les missionnaires établis au Congo le reçoivent gratuitement.

Toutes les communications relatives à l'administration du *Bulletin Agricole du Congo Belge* doivent être adressées à la Direction Générale de l'Agriculture du Ministère des Colonies, 7, place Royale, Bruxelles (Belgique).

SERVICE DES ECHANGES.

Le *Bulletin Agricole du Congo Belge* peut être envoyé à titre d'échange aux publications d'agriculture coloniale de Belgique et de l'étranger.

ROYAUME DE BELGIQUE

Ministère des Colonies

BULLETIN AGRICOLE

DU

CONGO BELGE

(Cultures, Elevages, Sylviculture, Chasse et Pêche)

Publié par la Direction Générale de l'Agriculture et de l'Elevage

A L'USAGE DU SERVICE AGRICOLE DE LA COLONIE

Rédaction et Administration: place Royale, 7, Bruxelles

VOL. XXVII. — N° 1.

MARS 1936

4 FASCICULES PAR AN



(Photo Corbistier-Baland).

Aleurites cordata STEUD., au Jardin botanique d'Eala.

BRUXELLES

IMPRIMERIE INDUSTRIELLE ET FINANCIÈRE (SOCIÉTÉ ANONYME)

47, RUE DU HOUBLON, 47

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

Le Congo et les Indes occidentales

A propos de l'origine de nos plantes économiques

par le Baron F. FALLON,
Directeur au Ministère des Colonies,
Professeur à l'Institut agronomique de Gembloux.

Les plantes économiques dont l'agriculture tropicale s'est emparée, sont pour la plupart originaires de trois grandes régions qui n'avaient aucune communication entre elles; ce sont la Chine, le sud-ouest de l'Asie (relié avec l'Egypte) et l'Amérique intertropicale.

La Chine avait depuis des milliers d'années une agriculture et même une horticulture florissantes, lorsqu'elle est entrée en communication avec l'Asie occidentale, dans le courant du II^m^e siècle avant l'ère chrétienne. C'est ainsi que d'anciens écrits nous rapportent que de nombreuses plantes originaires de l'Ouest, notamment la fève, la luzerne, le safran, le sésame, l'épinard, le melon d'eau, alors inconnus des Chinois, furent importées en Chine.

Les exportations chinoises furent également très nombreuses; nous pouvons citer les agrumes, le thé, le soja, le riz, etc.

Les vastes régions du sud-ouest de l'Asie, comprises entre la mer Caspienne, la Mésopotamie et le Nil, n'ont pas été aussi anciennement isolées que la Chine; ses peuples ont échangé de place en place et transporté à longue distance, des plantes cultivées. Les guerres, les conquêtes, la succession des différents empires qui ont régi ces contrées ont été la cause de migrations de peuplades qui transportaient avec elles de nombreuses espèces cultivées et les répandaient dans tous les pays traversés.

Les plantes originaires d'Amérique n'ont été connues et propagées que beaucoup plus tard. Rappelons que c'est en 1492 qu'eut lieu la découverte de l'Amérique et qu'avant cette date aucune espèce amé-

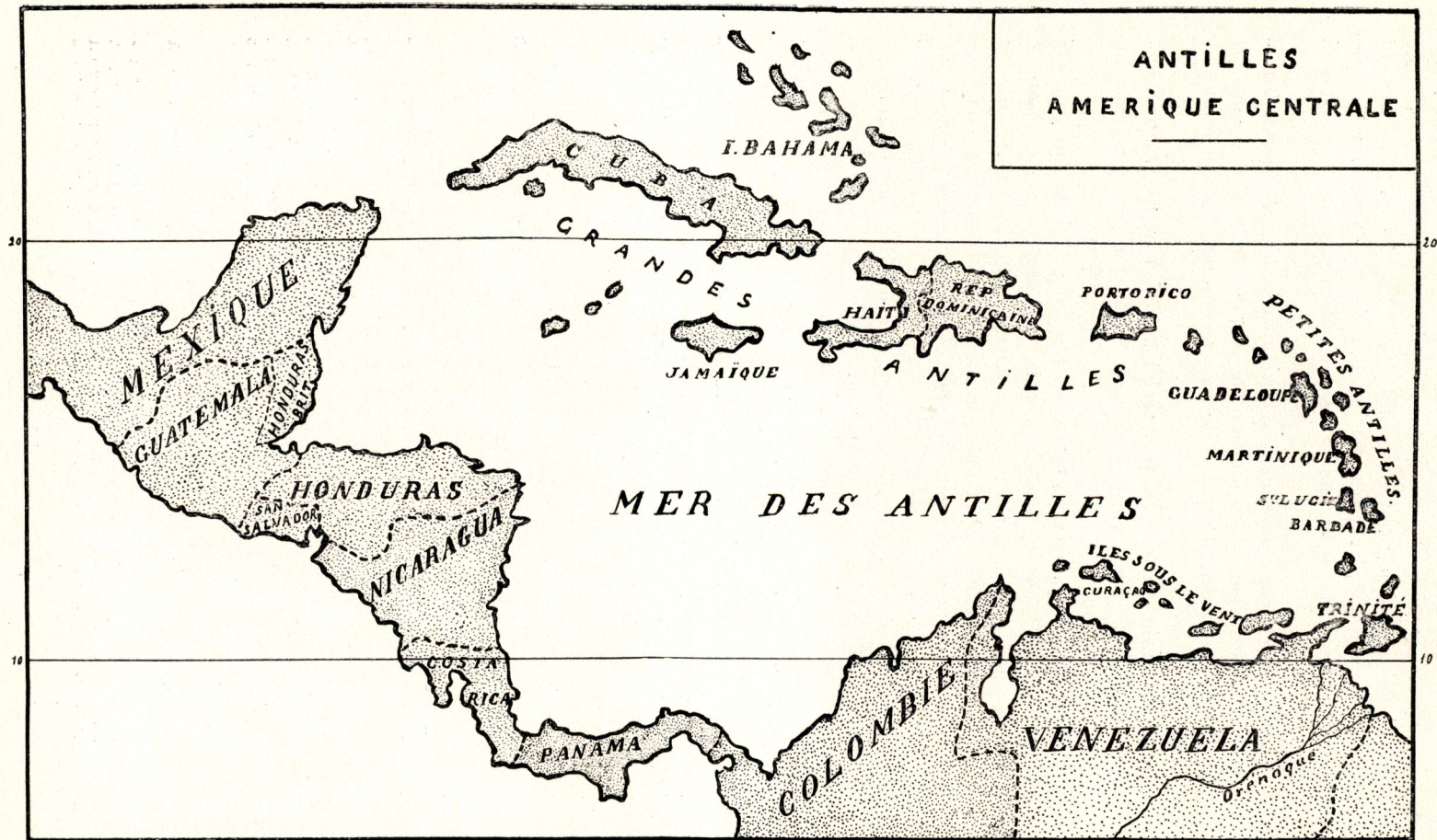


Fig. 11. — Les Antilles et l'Amérique centrale.

ricaine n'avait quitté le nouveau monde (1). Les Norvégiens avaient bien, quelques années auparavant, poussé leurs excursions jusque dans le nord de l'Amérique, mais ils ne semblent pas en avoir exporté de plantes.

Parmi les espèces américaines qui ont été les premières introduites en Europe et en Asie, figurent la pomme de terre, le maïs, le tabac. Ensuite, quantité d'espèces de l'ancien monde furent importées en Amérique.

Comme on le voit par ce qui précède, la plupart des plantes tropicales cultivées proviennent d'Asie ou d'Amérique, et bien peu sont originaires d'Afrique.

Cependant, les rapports entre ce continent et l'Amérique ont été très suivis au XVI^e siècle, lors de la traite des nègres; mais il semble que l'Amérique centrale ait importé en Afrique plus de plantes qu'elle n'en a reçu. La cause principale peut en être recherchée dans la pauvreté du continent africain en espèces économiques; celles-ci se comptent sur les doigts: citons le caféier, le sorgho, le millet, le palmier Elaeis, le pois-cajan et quelques essences frutières; tandis que les espèces originaires d'Asie et d'Amérique dépassent la centaine.

Si nous étudions les plantes économiques cultivées dans notre Colonie, nous voyons que beaucoup d'entre elles accusent une origine américaine. Citons les principales.

ARACHIDE (*Arachis hypogaea*). — Pendant de nombreuses années, l'origine de l'arachide a été très discutée. On l'a d'abord crue asiatique, puis africaine. Elle est vraisemblablement originaire du Brésil et ne fut connue et introduite dans l'ancien monde qu'après la découverte du nouveau monde.

ANANAS (*Ananassa sativa*). — On l'a trouvé à l'état sauvage dans les terres chaudes du Mexique, à la Guyane et dans la vallée de l'Orénoque. Il a été introduit en Europe et en Afrique après la découverte de l'Amérique.

(1) Christophe Colomb, célèbre navigateur, né à Gênes en 1451, mort à Valladolid en 1506, entra au service de l'Espagne en 1492, et obtint d'Isabelle de Castille trois navires qui lui permirent d'aller à la découverte d'un monde nouveau. Parti de Palos le 3 août 1492, Colomb, après avoir lutté contre le découragement de son équipage qui voulait rebrousser chemin, aperçut enfin la terre le 12 octobre suivant: c'était Guanahani (San-Salvador), une des Lucayes; il aborda ensuite à Cuba et à Haïti, qu'il appela Hispaniola; puis il revint en Espagne (mars 1493). Dans un second voyage, il reconnut la Dominique, Marie-Galante; la Guadeloupe, Antigoa, Montserrat, Saint-Christophe, Sainte-Croix et autres Antilles, les îles Sous-le-Vent, et gagna de nouveau Haïti, ou son frère fonda Saint-Domingue; les côtes de la Jamaïque et de Porto-Rico furent aussi explorées.

Dans un troisième voyage, en 1498, après avoir touché la Trinité, il atteignit le continent, et longea la côte de l'Amérique méridionale depuis l'Orénoque jusqu'à Caracas.

Dans un quatrième voyage, en 1502, il découvrit la côte de Veragua, fut repoussé de Haïti par ses anciens compagnons, lutta contre la faim et la maladie, et se fit livrer des vivres par les Indiens en leur annonçant une éclipse. De retour en Espagne en 1504, le roi Ferdinand, auprès de qui Christophe Colomb avait été calomnié, le laissa mourir dans le dénuement et le chagrin.

ANONES. — On désigne sous ce nom toute une catégorie de fruits appartenant au genre *Anona*: corossol, pomme-cannelle, chérimole, cœur de bœuf, originaires de l'Amérique tropicale. Plusieurs de ces arbres fruitiers sont spontanés aux Antilles, d'autres viennent du Pérou ou du Brésil.

AGAVES (*Agave*). — Ces plantes à fibres sont toutes originaires du Mexique, où on les trouve dans les terrains secs.

AVOCATIER (*Persea gratissima*). — On le rencontre à l'état spontané dans les forêts de l'Amérique centrale, du Mexique et des pays avoisinants.

ANACARDIER (*Anacardium occidentale*). — C'est un arbre fruitier originaire de l'Amérique tropicale, notamment des Antilles, de la Guyane et du Brésil.

ARROW-ROOT (*Maranta arundinacea*). — Cette plante herbacée vivace est originaire de l'Amérique centrale et des Antilles. Elle a été introduite en 1740 dans l'Inde, où on la cultive maintenant, ainsi qu'en Malaisie.

CAOUTCHOUTIERS. 1) *Hevea brasiliensis*. — Cet arbre à caoutchouc est originaire du bassin de l'Amazone, pays de l' « Or noir », auquel ses forêts vierges redoutables ont valu encore le nom d' « Enfer vert ». Les Indiens l'appelaient « Hévé » et les habitants de l'Amazonie, « Seringueira ».

2) Ceara (*Manihot Glaziovii*). — Son nom lui vient de l'Etat brésilien dont il est originaire.

3) Castilloa. — Il croît en abondance aux sources des rivières et des grands fleuves du Brésil. On le rencontre également dans le Sud mexicain et dans l'Amérique centrale.

CACAOYER (*Theobroma Cacao*). — Spontané dans les forêts de l'Amazonie, le cacaoyer s'est répandu dans toute l'Amérique centrale avant la découverte du continent américain. Les graines, qui avaient une très grande valeur, y servaient de monnaie et de ce fait circulaient beaucoup.

C'est Christophe Colomb qui transporta les premières graines de cacao en Espagne.

COTON (*Gossypium* sp.). — Lors de la découverte de l'Amérique, les Espagnols trouvèrent la culture et l'emploi du coton établis généralement aux Antilles, au Pérou, au Mexique et au Brésil. Mais de quelles espèces venaient ces cotons américains et dans quelles contrées ces espèces étaient-elles indigènes? Parlatore, ancien directeur du Jardin botanique de Florence, les identifia comme *Gossypium*

hirsutum, *G. barbadense* et *G. peruvianum*. Ces espèces ont de tout temps été cultivées en Amérique centrale; il est à présumer qu'elles en sont originaires, tandis que d'autres, comme le *G. herbaceum* et le *G. arboreum* semblent avoir pour origine l'Asie méridionale.

GOYAVIERS (*Psidium* sp.). — Sur une soixantaine d'espèces appartenant au genre *Psidium*, toutes celles qu'on peut regarder comme suffisamment étudiées sont américaines. On les rencontre à l'état spontané aux Antilles, au Mexique, au Venezuela et au Brésil.

KAPOKIER (*Eriodendron anfractuosum*). — Son origine est assez confuse, mais on l'a rencontré à l'état spontané dans l'Amérique centrale, en Afrique centrale et les régions avoisinantes.

MAIS (*Zea Mays*). — Bien qu'on n'ait jamais rencontré le maïs à l'état franchement sauvage, on s'accorde à lui donner comme patrie l'Amérique centrale.

Il n'a été introduit dans l'ancien monde que depuis la découverte du nouveau. Avant cette époque, cette plante était une des bases de l'agriculture du nouveau continent, depuis la région de La Plata jusqu'aux Etats-Unis. Les tombeaux des Incas, les catacombes du Pérou renferment des épis ou des grains de maïs (1), de même que les monuments de l'ancienne Egypte contiennent des grains d'orge, de blé ou de millet.

MANIOC (*Manihot* sp.). — Le manioc était cultivé par les indigènes du Brésil, de la Guyane et des parties chaudes du Mexique avant l'arrivée des Européens, comme en témoignent tous les anciens voyageurs.

Il est donc infiniment probable que cette plante féculente est originaire de ces pays. Elle fut introduite en Afrique par les vaisseaux négriers.

PAPAYER (*Carica Papaya*). — Les botanistes s'accordent généralement pour fixer l'origine du papayer dans les Antilles ou l'Amérique centrale. Il est actuellement répandu dans tous les pays chauds.

(1) L'étonnante civilisation des Mayas, en pleine décadence lors de la venue des Espagnols, s'était développée auparavant d'une façon extraordinaire, dont témoignent les admirables ruines des grandes cités de pierre qui sont éparses dans la forêt tropicale du Guatemala, du Honduras et des provinces mexicaines voisines (Yucatan, etc).

Leur religion était, à proprement parler, à base agricole, puisqu'une de leurs principales divinités, Kukulcan, le serpent à plumes, si souvent figuré sur les monuments, avait comme rôle de provoquer la pluie, sous sa forme bienveillante, ou la sécheresse, sous sa forme malévolente.

Le dieu du maïs ou de la récolte, figure aussi très fréquemment sur les anciens monuments. Il est représenté sous la forme d'un beau jeune homme placé sous la protection des dieux plus âgés et plus sages de la pluie et du rayonnement solaire. Un relief en stuc d'un palais à Palanque nous le représente descendant de la nue. A sa droite et à sa gauche se voient des feuilles et des épis de maïs ouverts. Le dieu du maïs porte toujours une coiffure représentant un épi de maïs conventionnel et le signe de Kan, grain de maïs, l'accompagne constamment.

PIMENTS (*Capsicum* sp.). — Les piments sont originaires de l'Amérique centrale; ils se sont répandus au Brésil et aux Antilles, où ils sont très cultivés.

PATATE DOUCE (*Ipomœa Batatas*). — Certains auteurs lui donnent une origine américaine et d'autres une origine asiatique. En faveur de la première hypothèse les témoignages sont nombreux. Humbolt, dans son livre sur la Nouvelle-Espagne, dit que Christophe Colomb, lorsqu'il parut pour la première fois devant la reine Isabelle, lui offrit divers produits du nouveau monde, entre autres des patates. De nombreux voyageurs disent avoir rencontré cette plante aux Antilles. On peut en conclure qu'elle est d'origine américaine.

QUINQUINA (*Cinchona* sp.). — Cette plante médicinale est originaire du Pérou et de la Bolivie, où elle croît sur les montagnes des Andes.

PASSIFLORES (*Passiflora*). — Ces plantes fruitières nous donnent la barbadine, la pomme-liane et la grenadille. Elles sont originaires de l'Amérique tropicale.

ROCOUYER (*Bixa orellana*). — Cette plante tinctoriale est originaire des Antilles et du Brésil. Au moment de la découverte de l'Amérique, les habitants des Antilles s'en servaient pour se teindre le corps en rouge.

SAPOTILLIER (*Achras sapota*). — Cet arbre fruitier fut trouvé à l'état spontané dans les forêts du Vénézuéla et de Panama.

TABAC (*Nicotiana Tabacum*). — A l'époque de la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb, l'usage de fumer et de priser était répandu dans la plus grande partie du nouveau monde. Les probabilités sont en faveur d'une origine du Mexique, du Texas ou de la Californie. Les noms vulgaires du tabac confirment d'ailleurs son origine américaine: perum, tabak, tabok, tamboc.

VANILLE (*Vanilla planifolia*). — La vanille est, semble-t-il, originaire du Mexique méridional où elle était employée par les Aztèques pour parfumer leur boisson favorite, le chocolat.

* * *

Comme nous venons de le voir, l'Afrique et particulièrement le Congo belge, doivent beaucoup à l'Amérique. Mais l'introduction des plantes cultivées dans notre Colonie ne remonte pas à une haute antiquité, comme c'est le cas pour certaines régions de l'Asie et pour l'Egypte. Christophe Colomb, en découvrant le nouveau monde à la fin du XV^{me} siècle, a rendu un service inestimable à notre agriculture;

c'est lui qui a amené en Europe et fait connaître les produits si variés et si riches des Antilles, où il avait abordé en premier lieu. A partir de ce moment l'élan était donné et le nouveau monde livrait à l'Europe, à l'Asie et, plus tard, au continent africain, les richesses inépuisables de son sol (1).

Beaucoup de nos cultures congolaises, nous l'avons vu, sont originaires des Indes occidentales, quoique les conditions naturelles de ces régions soient assez différentes de celles de notre Colonie. Alors que celle-ci ne dépasse pas le 5^{me} degré de latitude Nord, celles-là s'étendent entre le 10^{me} et le 24^{me} degré de latitude Nord.

Il nous a paru utile de donner une courte description de ces pays si intéressants et si riches, auxquels notre agriculture congolaise doit une grande partie de sa prospérité.

Indes occidentales. — On désigne souvent sous le nom d'Indes occidentales l'ensemble formé par les Antilles et l'Amérique centrale. Tous ces pays sont montagneux. Dans l'Amérique centrale, on rencontre des massifs qui atteignent souvent près de 4,000 mètres. Dans les Antilles, il faut distinguer entre la grande île presque entièrement plate de Cuba et les Bahama sablonneuses, et les autres îles d'origine volcanique où les sommets dépassent quelquefois 2,500 mètres. L'activité volcanique y est intense : éruptions et tremblements de terre font trop souvent de nombreuses victimes. Le climat y est tropical et comporte une saison humide et une saison sèche.

(1) Peu après la découverte de l'Amérique, les Conquistadores et ceux qui les suivirent s'émerveillèrent de trouver en culture chez les Indiens, un grand nombre de plantes inconnues.

Il résulte des traditions, des récits faits lors de la conquête et surtout des vestiges de leurs constructions et de leurs industries, que toute une série de peuples habitant les terres élevées de l'Amérique, depuis le 35^e parallèle Nord jusqu'au 35^e parallèle Sud, avaient atteint bien avant l'arrivée de Colomb, un haut degré de civilisation et que cette civilisation était entièrement basée sur l'agriculture.

Au Nord, c'étaient les habitants des Pueblos (villages) du Sud-Ouest des Etats-Unis cultivant le maïs, les haricots, les melons, les oignons et le piment, ainsi que le tabac et le coton.

Puis venaient la grande civilisation des Nahuas ou Aztèques (Mexique) et celle des Mayas (Amérique centrale). La première, florissante à l'arrivée de Cortez, la seconde en pleine décadence. Ici l'agriculture atteint son plus haut degré de perfection. Chez les Nahuas, le maïs (tortillas) constituait, avec les haricots et le piment, le menu habituel. Il en était de même chez les Mayas en y ajoutant le cacao.

Dans la région andéenne de l'Amérique du Sud, les peuples Chibchas de Colombie cultivaient dans les hautes terres le maïs, les pommes de terre, les patates douces, le manioc, les haricots, le tabac, le coca et le coton et les régions élevées voisines du Vénézuéla étaient habitées autrefois par une population de chasseurs et de cultivateurs de maïs.

Au Sud, enfin, (Pérou et Equateur) s'étendait l'Empire Inca avec son agriculture hautement perfectionnée. La principale culture était le maïs, sauf dans les plus hautes régions, où il était remplacé par le Quinoa (*Chenopodium*). La culture de la pomme de terre était générale ainsi que celle du coca et des poivres et, aux endroits favorables, le manioc, l'arachide, les fèves, les courges, la tomate, la goyave et les plantes à fibres étaient également cultivés. L'irrigation était pratiquée avec un art surprenant. (D'après WISSLER : *The American Indian*, 1917).

Agriculture de l'Amérique centrale. — Les conditions naturelles de relief et le climat sont extrêmement variables et donnent naissance à des formes d'agriculture très diverses. Dans les régions basses, se rencontrent les *terres chaudes* qui produisent toutes les plantes tropicales; dès que le relief s'accroît, ce sont les *terres tempérées* qui donnent d'autres produits, et plus haut ce sont les *terres froides*.

A part quelques savanes infertiles situées sur le versant atlantique, on ne rencontre en Amérique centrale que des terres riches. Nulle part peut-être, sauf en quelques îles des Antilles, toutes les productions de la zone tropicale et des régions tempérées ne se présentent avec une pareille abondance sur un aussi étroit espace.

Là s'étendent ces vastes forêts vierges dont les produits variés sont une des principales richesses de la région et notamment des républiques du Honduras et du Nicaragua.

L'acajou, le bois de rose, le bois de fer, le palissandre, l'ébène, le gayac, les essences tannifères et tinctoriales se rencontrent dans les régions basses. Les forêts des Sierras fournissent des bois d'œuvre, chênes et résineux, comparables à ceux de Etats-Unis et du Canada.

Les gommes et les résines sont aussi l'objet d'une active exploitation (caoutchouc, baume du Pérou, etc.).

Le maïs forme la base de l'alimentation des habitants de toutes classes et sa culture est très répandue. On a de sérieuses raisons de placer aujourd'hui l'origine du maïs dans l'Amérique centrale, où il se serait différencié en partant du genre *Euchloena* (téosinte).

Les plantes alimentaires sont nombreuses. Les unes occupent les régions basses, humides: le manioc, la banane, le cacao, l'ananas, la vanille. D'autres, encore tropicales, requièrent des conditions moins accentuées de climat: le café, la canne à sucre, espèces introduites; le tabac, espèce indigène.

Le café et le tabac peuvent rivaliser avec les meilleurs produits des Antilles. Les cultures fruitières, très développées, peuvent procurer les plus beaux profits sur les marchés américains, particulièrement celle de la banane qui a pris un développement considérable.

Parmi les cultures citées ci-dessus, le café est une des plus importantes. Il prospère dans d'excellentes conditions sur les versants des montagnes exposés aux vents pluvieux. Le café des républiques centre-américaines, grâce à sa qualité supérieure et à l'organisation de son commerce, ne souffre pas de la concurrence brésilienne.

Les Antilles. — Les Antilles doivent à leur qualité d'îles des conditions particulières qui les différencient des Etats de l'Amérique centrale. Ces îles ont exercé depuis quatre siècles le plus puissant attrait sur l'imagination des hommes. L'incomparable beauté de leurs

paysages, la fécondité que la nature y déploie, provoquèrent l'enthousiasme des premiers découvreurs. L'acclimatation facile des plantes tropicales et subtropicales les plus précieuses de l'ancien continent et, plus tard, les avantages de leur position sur une des grandes routes du monde, achevèrent de leur donner un prix inestimable aux yeux des Européens.

Il faut distinguer entre les Grandes et les Petites Antilles. Les premières (Cuba, La Jamaïque, Haïti, Porto-Rico, auxquelles on pourrait adjoindre La Trinité) ont, de par leur étendue, quelques caractères continentaux. Les secondes (Bahama, La Martinique, La Guadeloupe, etc.) ne sont guère que des sommets émergés d'une chaîne sous-marine et présentent des traits comparables à ceux des grandes îles de l'océan Indien, comme La Réunion et Maurice.

L'économie des Antilles est nettement agricole et coloniale. Outre les cultures vivrières suffisantes pour la consommation et les forêts relativement peu étendues, elles vivent exclusivement de la culture de *plantes riches* et de la production des denrées dites coloniales.

La canne à sucre vient en première ligne, et Cuba fournit environ le quart de la production mondiale.

Le tabac de Cuba est célèbre sous le nom de La Havane, il passe pour le meilleur du monde.

Le café fournit un produit de haute qualité et très apprécié.

Depuis quelques années, la culture des légumes et des fruits tropicaux destinés à l'exportation vers les Etats-Unis a fait de grands progrès.

On rencontre encore, aux Antilles, des cultures de cacao, de coton, d'arrow-root, de cocotier, de vanille, de plantes médicinales, tinctoriales et à épices.

Comme on le voit, la diversité des cultures est grande et les produits obtenus sont de haute valeur.

Il était nécessaire, en effet, dans des pays où la main-d'œuvre est rare et d'un prix élevé, de ne produire que des denrées de qualité, qui, sous un faible volume, ou un faible poids, atteignent des prix de vente rémunérateurs.
