

PRODUCTION ET COMMERCE DES BANANES AUX ILES CANARIES

Situation actuelle du marché. — Les quelques notes qui vont suivre ont pour but d'attirer, une fois de plus, l'attention de nos hommes d'affaires sur l'importance considérable qu'a prise depuis quelques années le commerce de la banane et sur les avantages qu'il y aurait à l'étendre en Belgique.

Aussi longtemps que le commerce ne disposa pas de moyens rapides de communication, ce fruit, l'un des plus nutritifs qui existent, demeura fort peu connu dans les régions septentrionales (1). C'est aux États-Unis qu'on fit, il y a environ trente-cinq ans, les premières importations de bananes; elles donnèrent lieu au commencement à de nombreux mécomptes, mais ne tardèrent pas à aller en se développant au fur et à mesure que l'expérience s'accrut et que les moyens de transport se perfectionnèrent.

A l'heure actuelle, ce commerce a pris des proportions inattendues; une flotte spécialement construite comptant environ cent vapeurs sillonne, en effet, en toutes saisons la mer Caraïbe pour recueillir d'innombrables régimes produits dans l'Amérique centrale, à Cuba, à la Jamaïque et dans les autres îles des Antilles.

Il peut ne pas être sans intérêt de faire remarquer en passant combien ce commerce de fruits a facilité la suprématie économique

(1) Suivant Humboldt, 1 livre de banane renferme autant de matières nutritives que 44 livres de pommes de terre.

Chrichton Campbelt, un des propagateurs les plus zélés de la banane aux États-Unis, dit que 1 livre de banane a une valeur équivalente, comme alimentation, à 25 livres de pain.

des États-Unis dans ces régions neuves et essentiellement agricoles où dominait autrefois le commerce européen.

Durant l'année 1901-1902, on a importé dans la grande république du Nord environ 30 millions de régimes d'une valeur de 44 millions de francs. Ces chiffres prouvent combien est répandue dans ce pays la consommation d'un fruit à la fois aussi agréable et aussi sain.

Bien que l'introduction de la banane soit de date plus récente en Angleterre qu'aux États-Unis, le commerce de ce fruit a pris dans le Royaume-Uni un développement considérable et il s'y est étendu dans les parties les plus reculées des îles.

Ce fut en 1886 que la maison Elder, Dempster et C^o effectua ses premiers envois de bananes canariennes en Angleterre; depuis lors, le marché s'est étendu au point que la production du petit archipel africain est devenue insuffisante pour satisfaire aux besoins de la consommation. Dans ces circonstances, sir Alfred Jones, l'éminent directeur de la société précitée, eut l'idée de pourvoir le marché anglais de fruits américains provenant principalement de la Jamaïque et de la République de Costa-Rica. Il créa dans ce but, avec l'appui du Gouvernement britannique qui lui alloua un subside annuel de 40,000 livres sterling, un service bimensuel de vapeurs rapides entre l'Amérique centrale et la Grande-Bretagne (Bristol).

Les navires qui furent affectés à ce commerce possédaient non seulement des aménagements spéciaux pour le transport des fruits, mais on les dota encore, comme les steamers en service aux États-Unis, d'installations des plus commodes pour passagers.

Les premiers essais ne furent pas couronnés du succès auquel on s'attendait; néanmoins, après que plusieurs améliorations eurent été apportées à cette entreprise compliquée, on parvint à triompher des difficultés. C'est ainsi qu'on donna notamment plus de soins à la manipulation des fruits et qu'on fit remplacer partiellement dans les plantations de la Jamaïque le *Musa sapientium* par le *Musa sinensis*, dont le produit est plus apprécié par le consommateur anglais. Comme on pouvait le prévoir, les planteurs des Canaries s'émurent vivement de la concurrence imprévue que leur faisaient les Antilles sur le marché européen; celle-ci ne fut cependant pas aussi intense qu'on aurait pu le craindre, à cause surtout de la qualité des fruits canariens, des proportions sans cesse grandissantes du marché et de l'avantage que possède au point de vue de la situation le petit archipel espagnol qui se trouve à la fois à proximité de l'Europe et sur l'une des routes maritimes les plus fréquentées du globe.

Les bananes sont également de plus en plus appréciées en France et en Allemagne; aussi les arrivages sur les marchés de ces pays ne cessent-ils de prendre plus d'extension. Il importe de faire remarquer, en ce qui concerne la première de ces Puissances, que l'on vient d'établir avec succès, en vue de l'exportation, de grandes cultures de bananes en Guinée française où, contrairement à ce qui se passe aux Canaries, on trouve d'excellents terrains bien irrigués à des prix fort bas. Ce grand avantage n'est pourtant pas suffisant pour compenser l'absence de communications maritimes fréquentes et régulières. Tout fait prévoir que l'Europe septentrionale se trouvera amenée, dans un avenir relativement rapproché, à demander aux diverses colonies de l'Afrique occidentale de grandes quantités de bananes, et que la Guinée française se placera à ce moment parmi les premiers pays producteurs.

L'importation de bananes canariennes à Hambourg a considérablement augmenté au cours de ces dernières années; elle s'élevait, en 1905, au chiffre de 50,184 crètes. Les expéditions de bananes vers ce port sont susceptibles d'un grand développement; il ne se passe, en effet, guère de jour sans qu'il n'entre à Hambourg au moins un ou plusieurs grands vapeurs ayant fait escale aux Canaries ou à Madère.

L'Espagne n'a rien fait pour faciliter l'introduction des bananes chez elle; le commerce de ce fruit pourrait cependant trouver un bon débouché dans le pays et augmenter sensiblement les faibles liens économiques qui attachent la mère-patrie à sa belle province des Canaries, dont le commerce extérieur est pour la plus grande partie aux mains des étrangers. On a calculé qu'une tonne de bananes embarquée le 18 du mois à Sainte-Croix de Ténériffe n'arrive à Madrid que le 28 du mois suivant et coûte, rien que pour le transport, 125 piécettes, soit trois ou quatre fois plus qu'un envoi similaire effectué à Londres ou à Liverpool. En plus de cette lenteur, il convient de mentionner les droits d'octroi qui constituent, dans la Péninsule, une véritable entrave au commerce des denrées alimentaires.

L'introduction de la banane est soumise en Belgique à un droit d'entrée de 5 francs par 100 kilogrammes. Il a été fait remarquer que cette mesure fiscale, outre qu'elle ne rapporte presque rien au Trésor, met un sérieux obstacle à l'introduction d'un fruit sain et nutritif qui ne fait de concurrence à aucun produit national.

Un régime de bananes « marchand » pesant environ 25 kilogrammes acquitte envers le fisc une somme équivalente à celle que

représente le prix de son transport des Canaries ou de la Guinée française à Anvers.

L'augmentation de l'importation des bananes en Belgique ne manquerait pas d'exercer une certaine influence sur notre commerce extérieur; elle nous permettrait, en effet, de créer des relations d'affaires suivies avec les colonies de la côte occidentale d'Afrique où nous n'écoulons, jusqu'à présent, quelques-uns de nos produits que par des voies détournées et sous le couvert de marques étrangères. Les succès obtenus par les Américains du Nord dans la mer des Antilles et par les Anglais et les Allemands aux Canaries ne peuvent nous laisser indifférents.

Notre commerce de transit, si bien organisé, ne pourrait-il pas trouver un nouvel élément dans les expéditions de fruits tropicaux vers l'Europe centrale? Le port de Zee-Brugge, lorsqu'il sera complètement outillé, conviendrait fort bien au genre de commerce qui nous occupe, parce qu'il serait d'un accès facile et rapide aux grands transatlantiques allemands et anglais qui passent journellement au large de notre côte en revenant de l'Afrique occidentale.

Il a été dit que les planteurs des Canaries craignent la concurrence sans cesse croissante que leur font les Antilles et qu'a commencé à leur faire tout récemment la Guinée française. Afin d'éviter qu'une dépréciation trop grande ne vienne atteindre bientôt leur principale culture, ils se proposent de chercher de nouveaux débouchés dans l'Europe continentale; ils ont, dans ce but, l'intention de former un centre de propagande à Hambourg afin de travailler, de cette place, les marchés d'Allemagne, de Belgique, des Pays-Bas, du Danemark, voire même de la Russie. Nos ports belges sont évidemment mieux situés pour ce commerce que la métropole allemande et ils pourraient constituer une excellente base d'opérations à cet intéressant trafic.

L'importation en grand de bananes ne manquerait pas d'apporter un nouvel élément à notre activité industrielle. Nul n'ignore que ce fruit réduit en poudre donne un produit fort recherché pour la nourriture des enfants en bas-âge et des convalescents. Pour réussir dans cette industrie, il serait évidemment indispensable qu'on parvînt à diminuer le prix de revient de la farine, de manière qu'elle puisse concourir avec les préparations similaires provenant du froment et du seigle. On a, aux États-Unis, essayé l'emploi de la poudre de banane dans l'industrie de la brasserie; les résultats de ces tentatives ne sont pas encore connus.

Indépendamment de cette première transformation, la banane est



Plantations de bananiers au Château royal de Ciergnon.

encore susceptible d'être mise en conserve, d'être séchée et de servir de matière première à la fabrication d'une sorte de « rhum » qu'on prétend être de très bonne qualité. Feu notre compatriote M. Esmenjaud, ancien consul de Belgique à Santo Thomas (Guatemala), avait obtenu dans cette dernière industrie des résultats tout à fait remarquables.

Serait-il possible d'importer en Belgique des bananes provenant du Congo? Cette question a été résolue affirmativement par plusieurs agronomes de mérite. Il serait, au surplus, difficile d'en douter lorsqu'on considère les succès obtenus par le commerce de fruits qui se pratique avec l'Amérique centrale, contrée située à peu près à la même distance de la Belgique que notre colonie.

La République de Costa-Rica a exporté, en 1904, 6,065,400 régimes dont 4,765,900 ont été dirigés vers les États-Unis et le restant, soit 1,299,500, sur l'Angleterre.

Il existe un service rapide de navigation entre Puerto-Limon, d'une part, et Manchester et Bristol, d'autre part. Les bateaux de la ligne de Manchester peuvent transporter en un voyage 45,000 régimes chacun.

Le trajet d'Anvers à Boma par les navires de la *Compagnie belge maritime du Congo* se fait, avec les escales, en dix-neuf ou vingt jours; celui de Puerto-Limon à Manchester, en quatorze ou quinze jours. Il est donc très probable que le Congo fournira dans l'avenir notre marché de certains fruits tropicaux, notamment de bananes.

Renseignements généraux sur la culture et le commerce des bananes aux Canaries.

Climat. — Le climat des îles Canaries convient parfaitement, jusqu'à l'altitude de 250 mètres, à la culture de la banane. Il est toutefois arrivé que des bananeraies situées dans la vallée d'Orotava, à quelques mètres au-dessus du niveau de la mer, aient souffert du froid, au point de ne donner durant l'espace d'une année qu'un très faible rendement.

Terrains. — Les bananiers ne peuvent croître que dans des terrains bien irrigués. Ceux-ci ayant peu d'étendue et atteignant une valeur considérable, soit 30,000 à 35,000 francs l'hectare, les

planteurs canariens sont obligés de pratiquer une culture intensive à grands rendements.

Les terrains les plus productifs de Ténériffe se trouvent situés dans la partie sud de cette île, notamment à Adeje, Hoya-Grande, etc. La chaleur y est, en effet, plus forte, ce qui provoque un développement plus rapide des plantes.

Irrigation. — La question de l'irrigation est l'une de celles qui préoccupent le plus les planteurs de l'Archipel ; les pluies sont fort rares dans les régions basses, qui seules conviennent au bananier, de plus, le sol ne présente pas, à cause de sa nature volcanique, une humidité suffisamment persistante pour permettre aux plantes de vivre un certain temps sans arrosage.

La fonte des neiges et la condensation continue des nuages procurent de l'eau en abondance dans les hautes régions de l'Archipel, mais celle-ci est absorbée par les roches spongieuses et s'écoule ensuite vers la mer par des voies souterraines. Il s'ensuit que les Canaries ne possèdent que quelques rares ruisseaux et des torrents qui sont à sec les trois quarts de l'année. La saison sèche étant de longue durée, il se comprend que le cultivateur ménage l'eau avec le plus grand soin. A l'issue de toutes les vallées, les eaux temporaires apportées par les torrents sont mises en réserve à l'aide de digues, puis distribuées dans les campagnes au moyen de rigoles d'irrigation se divisant jusqu'à complet épuisement. Il est possible à cause de l'altitude de pratiquer, aux Canaries, le système d'irrigation par simple gravité ; les pompes élévatoires n'y sont donc pas absolument nécessaires.

Les eaux d'infiltration sont mises à découvert par le forage de galeries dans le roc et amenées dans des réservoirs au moyen de rigoles à ciel ouvert, faites en briques et en carreaux unis par de la chaux, et rendues étanches à l'aide d'une légère couche de ciment. Une canalisation en tubes d'acier empêchant à la fois les vols et l'évaporation et facilitant la distribution tout en permettant d'éviter d'incessantes réparations, serait évidemment préférable au système actuel. Les planteurs canariens n'ont toutefois pas adopté ce progrès jusqu'à présent.

Le coût d'une canalisation en pierre est assez difficile à évaluer, car il varie naturellement d'après l'état du terrain sur lequel la rigole est construite ; on a néanmoins calculé que sur une grande étendue elle revient de 5 à 6 piécettes le mètre courant.

Des recherches faites par des hommes compétents ont établi

qu'il existe dans les flancs du Teide et d'autres montagnes de l'Archipel des eaux souterraines en grande abondance. Malgré l'extension que celles-ci pourraient donner à l'agriculture, peu de personnes se sont occupées jusqu'ici de mettre le précieux liquide à découvert.

Comme exemple de terres irriguées par les eaux d'infiltration, on peut citer la célèbre vallée d'Orotava dont le grand développement agricole date d'environ trente ans. La région reçut à cette époque la visite d'un ingénieur belge, M. de la Chapelle, qui vint s'y établir pour des motifs de santé. Notre compatriote fut, au cours de ses promenades, frappé de voir qu'une bonne partie de la vallée restait en friche par suite de la sécheresse, alors que de grandes quantités d'eau étaient absorbées par les montagnes qui entourent le pic de Ténériffe. Assuré qu'on pouvait remédier à ce grave inconvénient, il fit creuser dans le roc une galerie de plus de 2 kilomètres qui répondit complètement à son attente.

Les eaux d'irrigation ne sont pas envoyées immédiatement aux cultures, mais sont réunies au préalable dans les bassins que possède chaque planteur. Ces réservoirs sont presque tous solidement construits en pierres du pays et recouverts à l'intérieur d'une couche de ciment; leur prix de revient est estimé à 5 piécettes par pipe (480 litres), de telle sorte que le coût d'un bassin moyen d'une contenance de 1,000 pipes (12^m50 de largeur, 12^m50 de longueur et 3^m20 de profondeur) revient à environ 5,000 francs.

L'eau de ces réservoirs est distribuée au moment opportun à l'aide de sillons creusés entre les bananiers, ce qui permet au liquide d'arriver au pied de chaque plante.

A Ténériffe, l'eau a naturellement plus de valeur en été qu'en hiver; durant cette première saison son prix varie entre 30 et 50 centimes le mètre cube. En général, on arrose tous les quinze ou vingt jours et l'on emploie alors une cinquantaine de mètres cubes d'eau par hectare.

Type cultivé. — Le seul type de bananier cultivé aux Canaries est celui d'une espèce naine appelée *Musa sinensis* ou bananier de Chine. Cette variété possède de nombreuses qualités; sa vigueur et sa rusticité lui permettent de résister aux vents parfois très violents du large; son régime fourni et bien serré facilite singulièrement l'emballage; enfin, ses fruits délicats et parfumés sont très appréciés des consommateurs.

Multiplication et plantation. — Le bananier est une plante à souche vivace; pour le multiplier, il suffit de séparer une de ces souches à laquelle on laisse quelques racines et de la planter dans un terrain légèrement arrosé et labouré.

Ces « *surgeons* » sont vendus aux Canaries au prix moyen de 50 centimes la pièce. On plante les jeunes bananiers à une distance de 2 $\frac{1}{2}$ à 3 mètres, en tous sens, les uns des autres, ce qui donne environ 1,300 plantes à l'hectare.

Soins culturaux. — Le bananier fleurit environ six mois après sa plantation et le régime peut être livré à la consommation cent cinquante jours plus tard. Ces premiers fruits sont souvent défectueux et il faut attendre une seconde récolte pour obtenir des produits réellement marchands.

Comme la plante n'est formée que de tissus herbacés, les régimes doivent, pour bien faire, être soutenus par des tuteurs; ceux-ci consistent généralement en une espèce de fort roseau (*caña*) dont une extrémité supporte la tige principale du régime tandis que l'autre trouve son point d'appui dans le tronc même de la plante.

Récolte. — Après qu'ils ont atteint leur plein développement, tous les régimes d'une même plantation sont examinés par le propriétaire de celle-ci ou par le chef de culture qui inscrivent, à l'aide d'un couteau, en chiffres romains, sur la tige centrale du régime, le nombre de volutes qu'il contient, afin de prévenir les vols et de faciliter la comptabilité.

Les régimes expédiés en Europe sont coupés verts et mûrissent en cours de route. Une fois que les fruits ont été séparés de la plante, celle-ci est rasée au niveau du sol, puis découpée en tranches de quelques centimètres d'épaisseur. Le bananier ainsi débité sert d'engrais ou de nourriture pour le bétail. Les feuilles sont généralement séchées et servent à emballer les régimes.

Les planteurs laissent pousser au bananier trois et souvent quatre *surgeons* dont un en voie de fructification et les deux ou trois autres pour le remplacement successif; il n'y a donc jamais d'arrêt dans la production d'une bananeraie.

Quand le régime est coupé, on l'envoie à dos de mulet ou de chameau au hangar d'expédition en le couvrant soit de feuilles, soit d'un sac pour le préserver des heurts.

La culture du bananier est, comme on le voit, très simple et ne demande pas beaucoup de travail. Il suffit d'empêcher l'envahisse-

ment du sol par les mauvaises herbes, de fournir aux plantes l'engrais et l'arrosage voulus, d'enlever les rejetons trop abondants, de suivre avec attention les progrès de la fructuation, de soutenir les régimes trop lourds pour la tige, et enfin de procéder à la récolte.

Le *Musa sinensis* est sujet à Ténériffe à une maladie appelée « hongo » consistant en une espèce de chancre qui prend naissance dans la fleur et qui se propage ensuite aux fruits. Pour l'éviter, les cultivateurs enlèvent la fleur aussitôt que le fruit est formé. Cette pratique a pour conséquence de retarder un peu la maturité du fruit.

Un régime marchand pèse de 25 à 30 kilogrammes et contient de 150 à 200 bananes; il n'est pas rare d'en rencontrer de plus forte dimension dont le poids atteint 30, 40 voire même 50 kilogrammes et qui comptent 250 à 300 fruits.

Voici quel est, d'une manière générale, le rendement obtenu aux Canaries :

Achat d'un hectare pourvu d'eau, 30,000 à 35,000 francs; consommation de 2,000 mètres cubes d'eau à 30 centimes, 600 francs; main-d'œuvre par homme et par jour, 1.50 à 2 francs; fumure, 1,000 francs.

Rendement par souche, trois régimes tous les deux ans.

Fumures. — Dans son très intéressant ouvrage : *Bananes et Ananas*, M. Yves Henry s'attache à démontrer la nécessité d'une culture intensive et il dit notamment à ce sujet :

« Les fumures devront être comprises de façon à compléter progressivement et d'une façon peu coûteuse les éléments qui font défaut au sol de l'exploitation et à lui rendre, en outre, les éléments nutritifs enlevés pour la formation des fruits. De toutes façons, il est nécessaire de se bien pénétrer qu'il n'existe pas pour le bananier, pas plus d'ailleurs que pour n'importe quelle plante de culture, une formule d'engrais s'appliquant à tous les terrains. Il n'y a pas une formule d'engrais pour bananiers, mais bien une formule pour tel type de terrain. »

Abordant la question des engrais, le même auteur ajoute :

« Tout planteur devra donc, au début de son exploitation, établir sur cette double base : 1° fumure d'amélioration (pour reconstituer un sol normal); 2° fumure d'entretien (pour restituer au sol les éléments enlevés), la fumure totale annuelle, que la pratique lui apprendra par la suite à modifier dans un sens ou dans un autre.

» *Détermination de la fumure d'amélioration.* — On admet généralement, à l'heure actuelle, qu'une terre en bon état de fertilité doit contenir en poids : acide phosphorique, 1 ‰, soit 4,000 kilogrammes à l'hectare ; azote, 1 ‰, soit 4,000 kilogrammes à l'hectare ; potasse également 1 ‰, soit 4,000 kilogrammes à l'hectare ; chaux, 50 ‰, soit 200,000 kilogrammes à l'hectare.

» C'est donc en se basant sur ces chiffres et par comparaison avec ceux que donne l'analyse chimique d'un terrain incomplet, que le colon pourra déterminer la quantité de chacun des éléments qu'il est nécessaire d'apporter au sol pour son amélioration.

» *Détermination de la fumure d'entretien.* — En nombres ronds, une récolte de 3,000 régimes de 25 kilogrammes par hectare exporte annuellement de la plantation 225 kilogrammes d'azote ; 50 kilogrammes d'acide phosphorique ; 480 kilogrammes de potasse et de soude et 50 kilogrammes de chaux.

» Théoriquement, la fumure d'entretien devrait avoir exactement cette teneur, mais il faut compter que ces divers éléments, que nous appliquons à l'état soluble, ne restent pas en totalité à la disposition des racines de bananiers, une certaine quantité va dans le sous-sol, entraînée par les eaux d'infiltration.

» Supposons qu'approximativement la perte, de ce fait, soit de 15 ‰ pour les éléments rendus insolubles ou fortement retenus dans le sol : l'acide phosphorique et la potasse, et de 25 ‰ pour les éléments très solubles : l'azote.

» La perte totale et par suite le supplément à fournir, serait en nombres ronds : azote, 55 kilogrammes ; acide phosphorique, 8 kilogrammes ; potasse, 70 kilogrammes.

» La fumure complète d'entretien serait donc : azote, 225 + 55 = 280 kilogrammes ; acide phosphorique, 50 + 8 = 58 kilogrammes ; potasse, 480 + 70 = 550 kilogrammes ; chaux, 50 = 50 kilogrammes.

Les planteurs de Ténériffe font un grand usage d'engrais artificiel ; en 1905, ils en ont acheté 3,438 tonnes à l'Angleterre, 579 tonnes à l'Espagne et 101 tonnes à l'Allemagne.

Durée d'une bananeraie. — Si la terre est bien entretenue et reçoit la fumure nécessaire, une bananeraie peut, sans que les régimes laissent à désirer, subsister pendant quinze ou vingt ans.

Main-d'œuvre. — La journée de travail d'un ouvrier agricole se paie, à Ténériffe, 2 piécettes. Moyennant ce prix, le travailleur pourvoit lui-même à sa nourriture. De jeunes garçons sont également

employés dans les plantations et gagnent en proportion des services qu'ils rendent. Les femmes et les jeunes filles travaillent rarement dans les bananeraies, mais elles s'occupent par contre de l'emballage des fruits dans les hangars d'expédition, gagnant de ce chef 1 1/2 à 2 piécettes par jour.

Rendement. — Voici quel est le rendement annuel d'un hectare de bananeraie aux Canaries :

| | |
|---|-------|
| Prix d'achat : 30,000 à 35,000 francs. | |
| Production : 2,250 régimes, au prix moyen de fr. 3.50 | |
| = 7,875 francs, soit en chiffre rond fr. | 8,000 |
| (On compte que chaque souche produit trois régimes tous les deux ans et que chaque hectare contient environ 1,500 bananiers.) | |
| Frais : | |
| Consommation de 2,000 mètres cubes d'eau à 30 centimes le mètre cube fr. | 600 |
| Main-d'œuvre (par homme et par jour : 1.50 à 2 francs). | 1,400 |
| Fumure | 1,000 |
| | 3,000 |
| Fr. | 5,000 |

On comprendra que ce rendement, qui est presque toujours supérieur à la somme indiquée ci-dessus, ne peut être calculé que d'une façon approximative. On ne peut, en effet, tenir compte des faits propres à chaque cas particulier, tels que les fluctuations du marché, la qualité de la terre, la situation des cultures, la quantité d'eau dont on dispose, les soins culturaux, etc.

Il importe de noter également que toutes les terres de l'Archipel propres à la culture du bananier sont actuellement occupées et qu'il est fort difficile aux étrangers d'en acheter, vu le soin jaloux avec lequel elles sont gardées par les Canariens.

Emballage. — Les régimes qui ont été portés au hangar d'expédition y sont placés debout les uns à côté des autres en attendant le moment d'être emballés.

L'emballage est une opération qui doit être faite avec beaucoup de soin. Il s'effectue de la manière suivante : chaque grappe est placée séparément sur une table et entourée d'abord d'une large

feuille d'ouate, puis d'un papier bien hygrométrique tel un fort journal anglais ou un papier brun d'emballage. Une fois ainsi protégés, les fruits sont placés dans une caisse octogonale à claire-voie appelée crête, dont le fond est garni soit de paille, soit de feuilles de bananier, soit d'un mélange de ces deux produits, soit encore d'aiguilles de pin. Cet emballage est ensuite bien tassé, dans le but d'éviter les trépidations qui pourraient nuire à la bonne conservation du fruit.

Les importateurs anglais donnent, avant tout, la préférence à l'emballage de paille d'avoine qui, à raison de son élasticité, occasionne fort peu de déchets. Ils se prononcent de même contre l'emploi des aiguilles de pin qui, étant trop dures, ne protègent pas assez les fruits.

La plus grande partie de la paille employée aux Canaries pour l'expédition des bananes vient du Nord de la France; les aiguilles de pin sont arrachées des conifères qui croissent dans les hautes régions de l'Archipel.

Les caisses octogonales ou crêtes sont fermées par deux fonds également à claire-voie. Ces caisses mesurent de 50 à 60 centimètres de largeur et de 70 à 90 centimètres de hauteur, d'après la grandeur du régime à expédier.

Les caisses à claire-voie doivent porter la marque de l'expéditeur ainsi qu'une lettre ou un numéro indiquant la classe des fruits. Les bois employés pour la formation des crêtes viennent uniquement de Norwège.

Les pointes de Paris qui servent à clouer ces emballages proviennent d'Angleterre, d'Allemagne, de Belgique et de France.

Transport du lieu de production au port d'embarquement. —

Du hangar d'emballage les régimes sont conduits à Sainte-Croix de Ténériffe ou à Las Palmas, soit directement par charrettes, soit à l'aide de petits vapeurs de 400 à 500 tonnes. Le fret de la vallée d'Orotava à Sainte-Croix revient à 3 pence.

Le transport des fruits serait de beaucoup facilité à Ténériffe si le tramway électrique, qui, comme on le sait, est une œuvre belge, au lieu d'avoir sa tête de ligne à Tacoronte, l'avait à Orotava, ce merveilleux centre de production.

Il importe naturellement que les fruits soient cueillis dans un état suffisant de maturité et que leur manipulation durant le voyage soit faite avec précaution.

Transport en Europe. — A Sainte-Croix les régimes sont placés sur des gabares puis embarqués à bord du premier transatlantique de passage à destination du Nord de l'Europe. La durée du voyage des Canaries à Londres ou à Liverpool est de six à sept jours.

Peu de ports se trouvent dans de meilleures conditions pour l'embarquement des bananes que Sainte-Croix de Ténériffe et Las Palmas, qui constituent l'escale obligée de tous les vapeurs européens visitant la côte occidentale d'Afrique et l'Amérique du Sud ainsi que de ceux qui vont en Australie en doublant le Cap de Bonne-Espérance.

Ces ports canariens servent également de point terminus à plusieurs lignes de navigation s'occupant principalement du transport de fruits, parmi lesquelles il convient de citer notamment les compagnies Forwood Brothers, Yeoward Brothers, Thoresen, etc.

Les régimes exigent des soins spéciaux durant leur transport pour l'Angleterre; toute négligence sous ce rapport pourrait donner lieu à d'énormes déchets; c'est ainsi qu'ils doivent, s'ils sont embarqués sur le pont, être préservés en hiver contre les gelées et les embruns; et s'ils sont embarqués dans des cales, être fréquemment aérés et tenus soigneusement à distance de produits qui pourraient les échauffer ou de marchandises odorantes telles que cuirs, laines, huiles, etc. Il importe beaucoup qu'à leur arrivée en Europe les fruits puissent être déposés dans des hangars chauffés en hiver et rafraîchis en été.

Le fret actuel est de 1 shilling par régime plus 10 % de prime.

Achat et vente de fruits. — Dans l'archipel des Canaries, l'acheteur classe le régime d'après le nombre de mains.

Un régime possédant 8 à 9 mains vaut environ 1 piécette 25; lorsqu'il a 10 mains, son prix est approximativement de 2 piécettes 50; lorsqu'il a 11 mains, le cours est d'environ 4 piécettes et lorsqu'il a 12 mains la valeur monte à 5 piécettes approximativement.

Un des principaux acheteurs de fruits de Sainte-Croix, M. Wolfson, vient d'établir une classification des régimes d'après leur hauteur et il fait un prix différent suivant qu'ils mesurent 60, 65, 70, 75 ou 80 centimètres.

L'achat des régimes basé sur le nombre de mains ne manque pas d'être défectueux parce qu'il ne tient aucun compte de l'état des fruits, lesquels peuvent être, naturellement, plus ou moins développés suivant les soins culturaux dont ils ont été l'objet. On a

voulu, dans cet ordre d'idées, en Angleterre, payer le producteur d'après la qualité du fruit sans tenir compte du nombre de volutes, mais ce nouveau système a rencontré une vive opposition de la part des producteurs canariens qui se voyaient privés, disaient-ils, de la plus grande part de leurs profits et obligés de travailler à tâtons.

Un régime déposé sur le marché anglais aura coûté (prix approximatif) : achat aux Canaries, fr. 3.50; emballage, fr. 2.50; manutention, fr. 0.30; transport à Sainte-Croix, fr. 0.40; transport en Angleterre, fr. 1.25; déchet 15 %, fr. 0.40, ou au total, fr. 8.35, soit environ 6 centimes par banane, en comptant qu'un régime commercial de 25 kilogrammes contient au moins cent cinquante fruits.

Les bananes se vendent par régimes en Angleterre, aux États-Unis et en France, tandis qu'en Allemagne (Hambourg) la vente s'en fait au poids, ce qui est beaucoup plus rationnel.

N. LEYSBETH,
vice-consul de Belgique.

