

LES POMMES

"La récolte des pommes a complètement manqué en France ; il nous faut importer des pommes du Canada ; veuillez donc nous indiquer les noms et adresses de négociants qui seraient disposés à nous confier leur agence pour la France ou (plus rarement) à nous consigner ou à nous vendre ferme au besoin."

Ce qui précède résume bien la te neur de la plupart des lettres dont se compose actuellement notre courrier.

Outre les pommes, on nous parle aussi quelquefois des poires et des tomates. Il a été répondu directement à chacun de nos correspondants ; mais ce serait peut-être nous éviter un surcroît inutile de travail et de déboursés que de condenser ici, à l'usage de tous nos lecteurs, les renseignements qui peuvent être utiles au commerce français en l'occurrence.

La récolte de pommes au Canada pourra être, cette année, selon les données recueillies par l'association pomologique du Canada d'environ 1,300,000 de barils (le baril équivalant à un peu plus d'un hectolitre).

L'année dernière, elle était de 1,600,000 de barils ; il y a donc déficit d'environ 300,000 barils. Toutefois, le chiffre actuel représente encore une bonne récolte moyenne, l'année dernière ayant été exceptionnelle.

Les Etats-Unis, surtout ceux des Etats qui font bordure au Canada, sont aussi grands producteurs de pommes et leur récolte est abondante cette année. Ce fait aurait pour résultat presque inévitable un fléchissement des prix au Canada, s'il n'était compensé par la disette générale dans l'Europe Occidentale.

Car non seulement la récolte a manqué en France, mais elle a aussi manqué dans les Iles Britanniques ; et si nous constatons une demande active de nos compatriotes de France, on reçoit aussi beaucoup de commandes pour expédition en Ecosse, en Irlande et en Angleterre. Les expéditions de Montréal pour la semaine actuelle sont d'environ 20,000 barils. On peut donc calculer que la pomme, si abondante qu'elle soit de ce côté de l'Atlantique, sera chère, cette saison, par suite des achats considérables pour l'exportation auxquels elle donnera lieu.

La pomme commune qui peut être classée, au besoin, comme pomme à cidre, quoiqu'elle n'ait pas la saveur âcre et astringente de la pomme à cidre de Bretagne et de Normandie, n'était pas exportée jusqu'ici ;

on en faisait sur place, soit du cidre, soit des compotes, on la faisait sécher au soleil coupée en quartiers, ou bien on la donnait en nourriture au bétail. Le prix minime de ce fruit ne permettait pas de le transporter au loin. Dans les conditions actuelles, pourra-t-on les exporter ? C'est encore problématique. La cueillette, la mise en baril, le coût du baril et le transport au quai, représentent presque le prix que les acheteurs en offrent en ce moment pour livraison au Havre. Aussi nous n'avons encore connaissance que de quelques petits achats d'essai, faits plutôt dans l'espoir de voir le marché français monter suffisamment pour permettre de les écouler sans perte, qu'avec une perspective définie d'y faire un profit.

Les qualités supérieures, les pommes à couteau, sont d'ores et déjà cotées à des prix sensiblement supérieurs à ceux de l'année dernière. Pour celles-là, la demande française est concurrencée par la demande anglaise et, comme le marché anglais a été jusqu'ici à peu près le seul débouché de l'exportation canadienne, il a la préférence, prix pour prix. En effet, entre deux clients, on donne toujours au client régulier la préférence sur le client de passage. On connaît les habitudes du marché anglais, qui sont beaucoup plus libérales que celles du marché français. On sait que, s'il arrive accident à quelque baril en cours de route, il sera vendu pour ce qu'il vaudra, en Angleterre, tandis que, en France, on le refusera, sans doute, purement et simplement.

Mais les affaires avec l'Angleterre, en pommes, sont faites souvent en consignation et tout l'aléa de l'opération incombe à l'exportateur. Tandis que nous avons sur place en ce moment plusieurs acheteurs français, qui prendraient livraison ici et paieraient comptant. Ceux-là feront des affaires, s'ils veulent ou s'ils peuvent payer les prix demandés.

Les autres, ceux qui sont restés en France et veulent traiter par correspondance, ou bien ne pourront pas acheter, ou seront obligés de subir les conditions de prix et de paiement d'une maison de commission.

La maison John Barry & Sons, une de nos bonnes maisons d'exportation, nous fournit les renseignements suivants sur la condition actuelle de la récolte.

Dans la Nouvelle Ecosse, la récolte des pommes est excellente tant

comme quantité que comme qualité. La fameuse vallée d'Annapolis, célèbre pour la qualité de ses pommes, a une superbe récolte. Les principales variétés qui y sont cultivées sont la *Gravenstein*, la *King's*, la *Bellesfleur*, la *Spy*, la *Baldwin*, et la *Ribston Pippin*. Toutes ces sortes sont très bien venues, de belle couleur et n'ont aucune de ces taches de roussure qui défigurent les plus beaux fruits. On croit que le rendement sera plus considérable que ne comportent les prévisions du début, vu qu'il y aura très peu de déchet à l'emballage, presque tous les fruits étant sains et beaux.

De la Nouvelle-Ecosse à Québec il n'y a pas de culture en grand de la pomme. Il faut aller jusqu'à la région de Montréal : l'île de Montréal et les comtés voisins, pour trouver ensuite de grands vergers. Dans l'île et dans le voisinage on trouve cette année en abondance la *Fameuse*, d'excellente qualité, de couleur parfaite et sans tache. La qualité est supérieure à tout ce qu'on a vu depuis dix ans au moins. On craint généralement, à tort, d'exporter la *Fameuse* en barils. Si l'on exporte cette pomme en octobre, lorsqu'elle est encore ferme et solide, on peut compter, pourvu que l'emballage soit bien fait, serré, dans de bons barils, que le fruit arrivera en bonne condition au port de destination en France ou en Angleterre. Si l'on expédie plus tard, lorsque la pomme mûre commence à s'amollir, elle ne se conservera que très difficilement.

Entre Montréal et Toronto on cultive une variété de pommes absolument identique à la *Fameuse*, mais qui porte le nom de *Snow*. Dans cette région aussi la récolte est abondante et très belle. Parmi les variétés les plus connues qui y sont cultivées, on trouve de très belles qualités de *Spies*, de *King's* et de *Baldwins*. La pomme grise (Reinette grise) appelée ici *Russett* est en déficit, de même que la Reinette verte (*greening*).

A l'ouest de Toronto, et dans la région de Niagara, que l'on est convenu de désigner comme le jardin du Canada, la récolte est déficitaire et la qualité n'est pas belle, les pommes sont mal venues et tachées. Dans le voisinage de la baie Georgienne, à Meaford, Collingwood, etc., la récolte est diminuée, mais la qualité de ce qu'il y a est excellente.

Les prix pratiqués actuellement sont encore raisonnables, mais ils ont une tendance marquée à monter ; sur le marché anglais, d'ail-