

Surtaxe de sortie sur le café, recouvrée en

1912 4,930,023

Total 310,557,996

Soit 105 millions de dollars.

Ainsi donc, d'après les exposés officiels, la valorisation du café constituerait un grand succès, ayant donné une prospérité extraordinaire à Sao-Paulo et au Brésil, tout en accusant, à l'heure actuelle, un bonus de quelque 26 millions de dollars.

Il y a toutefois des ombres au tableau. C'est ainsi qu'on avait prévu une augmentation annuelle de 500,000 sacs pour la consommation et que cet accroissement n'a pas dépassé 300,000 sacs. Les droits fiscaux imposés par diverses nations à l'importation du café sont une entrave au développement. Il ne faut pas d'ailleurs s'en rapporter uniquement aux apparences, comme l'a fait jusqu'ici l'Etat de Sao-Paulo, qui s'est montré bien imprudent en ne témoignant pas d'assez de fermeté contre les nouvelles plantations.

Les paulistes, en voyant la hausse, se sont imaginés qu'elle reposait sur des bases intangibles et se sont trop aisément habitués à respirer une atmosphère de pleine sécurité. Il peut survenir un dur réveil. On ne doit pas oublier que la valorisation ne laisse un bénéfice que parce que l'on a compté comme valeur réelle les 4,401,458 sacs constituant les stocks, au prix de \$16 le sac. Or, jusqu'à preuve du contraire, cette valeur n'existe que sur le papier. Et les dangers que nous venons très impartialement d'énoncer : risque d'une nouvelle grosse récolte, extension de la production par suite de nouvelles plantations, existence certaine de stocks dissimulés, difficultés d'expansion de la consommation et, en résumé, précarité des prix de vente, font trembler pour l'avenir de l'opération, car, même en admettant une liquidation favorable de la valorisation en cours, tout semble indiquer qu'à son issue la question se reposera à nouveau.

Dans le message que le nouveau président, le Dr Rodriguez, a adressé au Parlement de Sao-Paulo, perçue la préoccupation de mettre les représentants du pays en garde contre des illusions exagérées. En établissant le système de valorisation, déclare le président, l'Etat a rempli son devoir de protéger les planteurs, et non pas une oeuvre de spéculation. Le Dr Rodriguez conseille toutefois aux planteurs de ne pas trop se fier à l'amitié des Gouvernements étrangers, mais de travailler énergiquement et rendre leurs cafés inestimables sur les marchés étrangers. Le message ajoute que les Etats-Unis n'ont aucun intérêt à taxer le café, affirmation peut-être un peu audacieuse.

L'IVOIRE VEGETAL

On appelle "corozo", nous rappelle le chroniqueur du "Tour du Monde", l'albumen durci d'une sorte de palmier de l'Amérique équatoriale, le "Phytelephas macrocarpa". Cette partie du fruit qu'on peut comparer au oprah de la noix de coco, mais qui est d'une dureté exceptionnelle, l'a fait employer comme succédané de l'ivoire vrai.

On distingue deux sortes industrielles de corozo : le corozo de Guayaquil (Equateur), le plus estimé, et le corozo de Carthagène (Colombie), de moindre valeur, veiné d'une façon très apparente. Les graines sont groupées par quatre dans chaque fruit et atteignent la grosseur approximative d'un oeuf de poule.

Beaucoup de graines d'autres plantes du même groupe sont utilisées, mais leur ivoire est moins estimé ou la partie utilisable des graines elles-mêmes est de moindre volume. Le corozo reste la matière première la plus intéressante comme productrice d'ivoire végétal.

On a cru pouvoir remplacer cette production naturelle par un succédané chimique à base de caséine associée à différents produits; on fabrique ainsi beaucoup d'objets imitant le marbre,

l'onyx, l'ivoire, tels que billes de billards, dominos, peignes, manches de parapluies, poignées de cannes, dés à jouer, etc. Mais la difficulté qu'on éprouve encore à travailler cette matière chimique lui a fait préférer le corozo naturel. C'est ainsi que l'industrie du bouton continue à l'exploiter d'une façon progressive; elle utilise en France environ 1,500 tonnes de niox et 30,000 ouvriers. On estime que ces chiffres pourraient être facilement doublés.

220 livres de corozo de Guayaquil donnent seulement 22 à 24 livres de boutons, et le déchet énorme a trouvé une utilisation imprévue. Comme il est comestible, des industriels ont eu l'idée, en le granulant, de l'employer au fleurage des fournées de pain, et c'est ainsi qu'il est livré à la boulangerie.

Mêlé à la cire, il donne des bougies qui brûlent très bien et fondent à une température seulement élevée.

Ce produit est consommé dans le commerce actuel, en proportion considérable, puisque la République de l'Equateur seule en fournit annuellement plus de 20,000 tonnes, d'une valeur commerciale à l'exportation qui est passée de \$400,000, il y a huit ou dix ans, à \$1,200,000 aujourd'hui.

LE CAOUTCHOUC

L'industrie de la plantation en est encore à ses débuts et est fort loin d'avoir donné tout ce qu'elle promet. C'est ce que faisait ressortir, en termes qui ont trouvé un grand écho dans le public anglais en raison de l'autorité indiscutable de celui qui parlait, le distingué président de la Bukit Rajah, à la récente assemblée de cette compagnie.

Dédaignant les contingences immédiates, M. H.-K. Rutherford a traité la question de la diminution progressive du coût de la production et n'a pas eu de peine à démontrer qu'un avenir plein des plus belles promesses s'ouvrait aux compagnies, de ce côté. Non sans originalité, M. Rutherford a observé que, peut-être, pour assurer à l'industrie du caoutchouc de plantation son plein développement, lui faudra-t-il se mesurer quelque temps avec l'adversité. N'est-ce pas dans les épreuves, que les caractères énergiques se retrempe et puisent les forces nécessaires au complet épanouissement de leurs puissances créatrices?

Il n'en est pas moins vrai que la perspective d'abaisser encore le prix coûtant du caoutchouc de plantation est passée du domaine des probabilités à celui des certitudes, et lorsque M. Rutherford a déclaré qu'aucune raison ne pouvait plus être opposée aujourd'hui à la croyance en la possibilité de ramener le coût de production de ce produit à une limite qui ne dépasserait pas celui du thé, nulle voix ne s'est élevée pour contester cette affirmation.

Une diminution du prix de revient entraînera nécessairement un abaissement du prix de vente, mais parallèlement la consommation d'un produit, que tant d'industries utiliseraient si ce n'était l'élévation de son coût, se développerait dans des proportions telles que les profits des compagnies exploitantes s'accroîtraient considérablement.

HUILES D'OLIVE.

De plus en plus, la fermeté s'accroît sur tous les marchés oléicoles. La prochaine récolte, d'une manière générale, ne permet pas de grandes espérances, et cela encourage naturellement les détenteurs à maintenir et même à accentuer leurs prétentions.

La région des Alpes-Maritimes (France) paraît jusqu'ici relativement favorisée au point de vue de la présentation de la future récolte. Les oliviers sont très beaux et si aucune intempérie grave ne survient, le rendement sera bon.

Par contre, dans la presque généralité des autres pays de production, il y a très peu d'olives sur les arbres et une récolte déficitaire, avec prix assez élevés est à prévoir.