

lant \$1,240,000 en 1912. Les principaux pays qui ont reçu cette huile sont: Belgique, 985 tonnes; Etats-Unis, 398 tonnes; Canada, 272 tonnes; Italie, 225 tonnes; Algérie, 217 tonnes; Russie, 183 tonnes; Suisse, 177 tonnes, et Allemagne, 172 tonnes.

La France a aussi importé 956 tonnes d'olives d'Algérie, d'Espagne et de Grèce et en a exporté 61 tonnes, principalement en Angleterre. Marseilles est le principal centre du commerce de l'huile d'olive; Nice vient en second lieu, et de plus grandes quantités d'huile d'olive qu'en aucune autre ville passent en transit à travers Marseilles.

L'huile est de meilleure qualité quand elle est exprimée immédiatement après la cueillette du fruit et, conséquemment, cette opération a lieu, en général, dans la région où l'olivier est cultivé.

L'huile d'olive en Italie.

En suivant la Méditerranée nous arrivons en Italie, pays qui occupe le deuxième rang pour la production de l'huile d'olive, avec 235,000 tonnes. Le commerce d'huile d'olive a eu à lutter contre des difficultés sérieuses, ces dernières années, en Italie, les récoltes ayant été mauvaises, soit 75 pour cent de ce qu'elles étaient il y a vingt-cinq ans, ou 45,000,000 de gallons au lieu de 60,000,000. D'autre part, les prix ont augmenté d'environ 50 pour cent, ce qui a favorisé la concurrence des graines oléagineuses. Bien que l'huile provenant de ces dernières ne soit égale ni en saveur, ni en valeur nutritive, ni pour la conservation, à l'huile d'olive, son bas prix assure sa vente. Cette diminution dans la production de l'huile d'olive représente pour l'Italie une perte d'environ \$35,000,000 par an. Une grande partie du dommage est causé par la mouche de l'olivier.

En 1913 l'Italie a importé 2,087 tonnes d'huile d'olive évaluées à \$580,000, contre 3,205 tonnes évaluées à \$890,000 en 1912. Tunis, l'Espagne et la Grèce sont les principaux pays exportateurs. En 1913 l'Italie a exporté 31,218 tonnes d'huile valant \$9,150,000, contre \$11,420,000 en 1912 et \$12,200,000 en 1910.

Cette huile a été exportée aux Etats-Unis, en Egypte, en Angleterre, en Allemagne, dans l'Argentine, en France et au Brésil. La majeure partie de l'huile d'olive est exportée de Gênes (106,000 tonnes, soit près d'un tiers des 366 000 tonnes exportées en 1912). Livourne en a exporté 83,000 tonnes, Bari 48,000, Palerme 28,000 et Naples 16,000. Vu la mauvaise récolte de 1913, les exportations, pour le premier semestre de 1914, ont diminué.

La consommation des olives et de l'huile d'olive est très forte en Italie et celle du vin seule est plus importante. Cependant les Italiens se passeraient plus volontiers de vin que d'olives. Ils mangent celles-ci à l'état naturel ou, salées, avec de la viande. Quant à l'huile, ils l'emploient pour la friture et même pour l'éclairage, comme il y a 2,000 ans. De nombreuses lampes de glaise ou de bronze trouvées à Pompéi pourraient encore servir, car il y en a dans les villages dont les formes sont absolument les mêmes. Le pétrole n'est pas aussi généralement employé que l'huile d'olive, pour l'éclairage, parce qu'il est plus cher, à cause des droits de douane. Les huiles de coton sont importées en grandes quantités et, mélangées avec l'huile d'olive de qualité inférieure, sont consommées dans le pays. L'huile d'olive de qualité supérieure est exportée.

Commerce des autres pays méditerranéens.

Descendons la côte de l'Italie, de la Sicile et remontons l'Adriatique. Nous atteignons Bari, un centre important pour l'huile d'olive, puis Dalmatia, de l'autre côté de l'Adriatique. L'île de Corfou, en Grèce, vient ensuite. Une petite quantité

seulement des 55,000 tonnes d'huile d'olive produites en Grèce est exportée. La valeur des exportations, en 1910, a été de \$3,490,000. En 1911 elle est tombée à \$625,000; elle est remontée à \$3,006,000 en 1912; mais, en 1913, elle n'était plus que de \$360,000. Soixante pour cent des exportations de 1912 sont sorties par l'île de Corfou. Les pays importateurs sont principalement la Russie, l'Italie et la France. En 1912, les deux tiers des exportations ont pris la route de l'Italie.

La Turquie d'Asie produit 180,000 tonnes d'huile d'olive, dont la majeure partie est consommée dans le pays. Le principal port d'exportation est Smyrne. A Beireut nous sommes près de la "sourcée" de l'huile d'olive, et si nous allons à Jérusalem nous rencontrerons le Mont des Oliviers et le Jardin de Gethsemani où huit oliviers qui existaient déjà, dit-on, au temps de Jésus-Christ, sont encore debout.

En Tunisie et en Algérie on trouve aussi beaucoup d'oliviers dont la production est surtout exportée en France. En Tunisie les oliviers croissent presque partout, mais les grandes forêts sont dans la région comprise entre Sousa et Sfax, sur la côte orientale. On compte environ une bonne année sur quatre. En 1912 la valeur de l'huile exportée fut de \$4,170,000. La majeure partie de la production des oliviers sert à faire de l'huile; les résidus sont transformés en savon. L'Algérie a exporté en 1910 pour \$3,000,000 d'huile d'olive, pour \$2,000,000 en 1912 et pour \$400,000 en 1913. Pour le premier semestre de 1914, l'exportation s'est élevée à \$620,000 contre \$103,000 pour la même période de 1913.

Importations des pays non producteurs.

Parmi les pays non producteurs, ceux qui importent le plus sont l'Angleterre et les Etats-Unis. En 1913 l'Angleterre a importé 2,882 tonnes d'huile non raffinée et 6,163 tonnes d'huile raffinée. La valeur de la première était de \$650,000 et celle de la seconde de \$2,000,000. La quantité d'huile non raffinée importée en 1913 venait des pays suivants: Espagne, 732 tonnes, contre 4,176 en 1912; Turquie, 693 tonnes, contre 2,756 en 1912; Grèce, 292 tonnes, contre 679 en 1912; Italie, 395 tonnes, contre 593 en 1912; France, 303 tonnes, contre 423 en 1912. Quant à l'huile raffinée, 2,053 tonnes venaient d'Italie, 1,545 d'Espagne, 1,389 de France, 339 de Turquie, 233 de Grèce. L'Angleterre a aussi exporté 227 tonnes d'huile raffinée aux Etats-Unis, aux Indes, en Australie et au Canada.

Les Etats-Unis ont importé en 1913 619,000 gallons d'huile d'olive, dont 145,000 d'Italie, 130,000 d'Espagne, 161,000 de Turquie d'Europe et 44,000 de Turquie d'Asie. La valeur de l'huile comestible importée était de \$6,793,000 et la quantité de 5,221,000 gallons, dont 3,584,000 venaient d'Italie, 932,000 de France, 349,000 d'Espagne et 226,000 de Grèce. En 1914 il y a eu une grande augmentation dans l'importation de l'huile comestible, soit 6,217,000 gallons valant \$7,917,000.

La préparation de l'huile.

Selon Lewkowitsch les meilleures huiles sont faites avec des fruits cueillis à la main que l'on écrase d'abord à la machine sans en briser l'amande. Les qualités exceptionnellement fines sont préparées en pelant les fruits cueillis à la main et en les pressant légèrement, après en avoir ôté l'amande avec précaution. Le marc écrasé est alors exprimé dans une presse hydraulique et l'huile ainsi obtenue est considérée comme la meilleure. C'est l'huile vierge ou l'huile surfine. Les marques commerciales de cette huile sont: "Huile de Provence", "Huile d'Aix", "Huile de Nice", "Huile du Var". Les huiles des marques "Finest Tuscan Cream", "Riviera Oils" (Gênes); "Bari Oils", peuvent être aussi classées parmi les meilleures, bien qu'elles soient inférieures à celles du sud de la France. On fait aussi une huile en versant de l'eau froide sur le marc qui a passé à la presse hydraulique