

LE COCOTIER.

Le cocotier est originaire des Indes, d'où il fut transporté au Brésil, avant même son utilisation par le monde civilisé.

Le climat et l'altitude de certains Etats du Brésil sont si favorables à cette culture qu'on dirait que le cocotier a trouvé là-bas un vrai paradis pour s'y développer mieux que nulle part ailleurs. Le cocotier est un palmier qui peut atteindre 60 à 75 pieds. Le tronc est à peu près droit, sans ramifications, composé d'une succession d'anneaux. Au bout de la tige s'épanouit un beau panache vert formé de feuilles longues de 15 pieds et qui tombent chaque année en laissant une cicatrice. Les racines, de couleur jaune-rouge, s'étendent horizontalement dans le sol jusqu'à une distance de 30 pieds du tronc.

Les fleurs se présentent en grappes simples et sont unisexuées.

Le fruit est une drupe, de forme à peu près ovoïde et qui arrive à sa maturité au bout d'un an.

La partie extérieure du fruit (mésocarpe) est fibreuse, présentant quelquefois une épaisseur supérieure à six centimètres. La partie intérieure (endocarpe) est résistante, osseuse et contient un liquide (albumen) nommé, au Brésil, eau de coco, qui peu à peu se concrète en donnant l'amande du coco.

Il existe au Brésil plusieurs variétés de cocos:

1° Le Coco "Miúdo" (petit), qui pousse dans l'île de Paqueta; ses fruits sont savoureux, abondants, mais il est petit et inférieur aux autres par sa fibre et sa proportion en huile.

2° Le Coco "Caboclo" ou "Vermelho" (rouge), de grande production et donnant d'excellents produits industriels.

3° Le Coco "Grande" appelé aussi de "Caravellas", de grandeur moyenne, avec fruits de grandes dimensions, mais un peu inférieur aux précédents.

4° Le Coco "Commun", de taille élevée, aux fruits moyens et de grande valeur industrielle.

Climat et habitat. — Le cocotier exige un climat chaud et un terrain sablonneux, qui permet la pénétration de l'air chaud et chargé de vapeur d'eau. Ainsi il trouve son vrai milieu sur les plages de la zone torride, avec une température de 22 à 23 degrés C. Son développement est grandement accéléré par la présence de phosphates et carbonates de chaux, soude et potasse.

En général, quand le cocotier trouve son habitat, il croît de lui-même seul, sans qu'il ait besoin qu'on s'occupe de lui. C'est précisément ce qu'on observe sur le littoral de certains Etats du Brésil, comme ceux d'Alagoas, Sergipe, Parahyba, Rio Grande do Norte, Bahia, et dans quelques îles où, sans aucune culture, les cocotiers croissent par milliers chaque arbre donnant plus de 400 à 600 énormes fruits par an.

Plantation et culture. — Bien que le cocotier abonde au Brésil (100 millions), qu'il y pousse et s'y développe merveilleusement, même sans les moindres soins, il convient de dire, à grands traits, quelque chose au sujet de sa plantation et de sa culture, qui augmentera encore, car elle est très rémunératrice.

Pour avoir de bonnes semences de cocotier, il faut choisir les fruits contenant une juste proportion d'eau, pas en très grande quantité, car ils pourriraient; ni trop peu, ce qui empêcherait la germination.

La pépinière doit être établie sur un sol perméable et humide, bien nettoyé, et dans lequel on placera les noix horizontalement à 1 pied de profondeur et à 20 ou 30 pouces d'intervalle.

La germination s'opère en 4 ou 6 mois, et au bout de 10 mois à 1 an on peut transplanter les plantes sur le terrain

destiné à la "cocoterie", en laissant entre elles un intervalle de 25 à 30 pieds.

Pendant les premières années (deux années), il faut tenir le terrain toujours bien nettoyé, et si le sol n'est pas très favorable à cette culture ce qui n'arrive pas au Brésil, il faut ajouter des engrais chimiques ou verts.

Fruetification et récolte. — Aux Indes, le cocotier commence à donner des fruits vers la dixième année; au Brésil, il est plus précoce, il produit dès la sixième à la huitième année, et, dans quelques Etats, même dès la quatrième année.

La récolte se fait tous les trois mois, quatre fois par an, et chaque cocotier, fournit en moyenne 400 et souvent 600 fruits par année.

La production d'un cocotier se continue en général pendant 80 ans.

On voit par là quels magnifiques rendements donne cette culture.

Ennemis du cocotier. — On observe quelquefois, dans les cocoterie, des larves provenant d'un bombyx, qui dévorent les pétioles des feuilles. Heureusement ce bombyx ne se montre qu'à de longs intervalles et pour le détruire il n'y a qu'à frapper fort sur les feuilles.

Un autre ennemi du cocotier est un insecte du genre coléoptère de la famille des fracticornes, dénommé *Calandra-palmarum*. Pour le détruire, il faut tenir le cocotier toujours propre et badigeonner le bourgeon et alentour avec un mélange d'huile de poisson iodoformée. Les âcres émanations de ce produit éloignent tout de suite les papillons du bombyx et tuent les larves.

Exploitations du cocotier. — Comme nous l'avons déjà dit, tout est utilisable dans le cocotier.

Avec les feuilles on fabrique des torches, des balais, des paniers, corbeilles, nattes, couvertures, cloisons, hamacs, etc. Quelquefois on utilise les feuilles pour fabriquer aussi des voiles et une espèce de parapluie très commun aux Indes et à Ceylan. On fait encore avec les feuilles des grosses toiles, des sacs, et anciennement, avant la découverte du papyrus, les Hindous préparaient avec les feuilles une espèce de papier.

Le duvet des feuilles est utilisé pour rembourrer les matelas et les oreillers; les nervures des folioles font d'excellents balais.

La tige extrême du cocotier est appelée en Angleterre du nom de "Bois de porc-épic"; elle est très employée et très appréciée en ébénisterie.

Le tronc est employé dans la construction des maisons, passerelles, ponts, etc.

Les pétioles des feuilles donnent un bon combustible et leur cendre est employée en savonnerie, car elle contient une grande quantité de potasse.

Le bourgeon terminal fournit un excellent cœur de palmier, très apprécié des gourmets.

La sève extraite pendant l'inflorescence sert à préparer le vin de palme, qui par distillation donne de l'alcool ou du bon vinaigre; en faisant évaporer le vin, on obtiendra une espèce de sucre ou jagre.

PRIMES POUR LA CONSTRUCTION DE MACHINES AGRICOLES EN RUSSIE.

En application de la loi concernant l'encouragement à la construction de machines agricoles en Russie, au 1er août 1913, les usines russes ont présenté 9,954 moissonneuses pour lesquelles il a été versé 264,298 roubles à titre de primes, sur les 750,000 roubles destinés à cet usage.

Le ministère du Commerce et de l'Industrie demande un crédit de 1,400,000 roubles pour l'année 1914.