

LE POIVRE D'INDO-CHINE

Le poivrier est un arbuste grim-pant, dont la culture peut devenir une source très importante de re-venus.

En Cochinchine déjà, et aussi dans le Cambodge, des plantations ont été faites et elles donnent au-jourd'hui des rendements fort ré-munérateurs.

La récolte du poivre cochinci-nois et cambodgien a permis d'ail-leurs, depuis quelques années, d'ac-croître sensiblement le trafic com-mercial de Saïgon, ainsi qu'il ré-sulte d'une communication intéres-sante de M. Louis Imbert, faite à l'assemblée de la Société de Géogra-graphie commerciale de Bordeaux, le 5 février dernier.

L'exportation du poivre par Saï-gon, va en augmentant chaque an-née, au fur et à mesure que se dé-veloppent les exploitations. Le grand port français de Cochinchine fait donc maintenant à Singapore et à Tellichéry (côte de Malabar), considérés comme les plus grands marchés asiatiques de ce produit, une concurrence des plus heureu-ses.

M. Louis Imbert nous fournit sur le poivre et le poivrier les notes suivantes, que nous croyons inutile de résumer :

“Le poivre est le fruit du poi-vrier, genre de liane cultivée avec succès en Cochinchine et au Cam-bodge. Le poivrier est une plante grimpante, grêle, noueuse; ses feuilles sont alternes, ovales acumi-nées, penninerves. Ses fleurs sont disposées en chalons ou grappes allongées; son fruit, de forme sphé-rique, à la grosseur d'un petit pois. D'une saveur âcre et aromatique, légèrement charnu à l'état frais, d'abord verdâtre, puis rouge et brun, il devient noir en séchant: c'est le *poivre noir* du commerce. Il est recouvert d'une pellicule fine

un peu ridée; il contient une subs-tance dure et compacte; il existe, à son centre, une fossette vide et blanche dont l'intérieur est acidé et brûlant; sa saveur est due à une huile concrète peu volatile, la pi-périne, matière cristalline qui se trouve dans le grain.

Le poivre blanc est le produit de la même plante; c'est tout simple-ment le poivre ordinaire débarrassé de sa pellicule extérieure, soit natu-rellement, soit par des moyens arti-ficiels, ou a été blanchi par des pro-cédés variés. A poids égal, il con-tient plus de pipérine; il est d'un prix plus élevé.

Nous ajouterons que les poivres noirs ou blancs de nos colonies indo-chinoises sont supérieurs à ceux de Java, de la côte de Malabar, de Haïti, etc., qui, en grande partie, alimentent le commerce européen.

En Cochinchine les deux princi-paux centres de culture sont Bien-Hoa et Hatien. Ce dernier est le plus important, grâce aux merveil-leuses plantations de Baiot, Hon-Chong et Hach-Dung.

Les plantations, au moment de la floraison et ne la maturité, sont d'une apparence superbe. Les plantes évoluent autour de piquets d'appui ou tuteurs de 2m50 à 3 mè-tres de haut, terminés en forme de fourche. Il faut 3 ans au poivrier pour donner une fructification mo-dérée, évaluée à 135 grammes de poivre. Mais à partir de la 4^e année, la production augmente graduelle-ment. De 6 à 15 ans, chaque poi-vrier fournit environ 1 kil. $\frac{1}{2}$ à 2 kil. de poivre; certains pieds en donnent jusqu'à 3 kil. A partir de la 35^e année, le poivrier devient stérile — et il n'y a plus qu'une chose à faire: l'arracher.

En Cochinchine et au Cambodge, la maturité du poivrier arrive en décembre; on récolte en janvier fé-vrier, et les expéditions de Saïgon s'o-pèrent en mars-avril ordinairement.