

## MADAGASCAR

(Suite.)

## II

Les combustibles minéraux existent, mais en couches d'une trop faible puissance pour être utilement exploitables. La nature du terrain, dans la plus grande partie de Madagascar, ne permet pas d'espérer qu'on y puisse trouver du charbon. La force motrice indispensable pour les diverses industries qui s'établiront dans le pays devra donc être fournie par les machines à vapeur alimentées au bois ou par les nombreuses chûtes d'eau des régions montagneuses.

La découverte de sources de bitume donne lieu de croire que le pétrole existe à Madagascar.

Les matériaux de construction abondent, tels que le bois, le granit et les pierres calcaires. La chaux, qu'on fabrique dans le centre, est de mauvaise qualité et se vend à un prix élevé; l'argile, qui, dans une grande partie de l'île, forme la couche superficielle du sol, est employée pour faire des constructions en pisé (terre comprimée) et des briques.

Les tuiles que font les Hovas sont poreuses, irrégulières de forme et lourdes. Aussi préfère-t-on généralement les feuilles de herana pour la couverture des maisons.

Les poteries sont aussi de qualité médiocre; elles sont perméables aux liquides et résistent mal au feu. Les essais tentés depuis quelques années par les Européens montrent que ces défauts tiennent à l'emploi de procédés vicieux et non à la matière première.

Au point de vue de l'avenir du pays, les productions végétales sont celles qui ont le plus d'importance. L'exploitation des ressources naturelles que renferment les forêts et le développement de l'agriculture, doivent être, surtout au début, les principaux objectifs des colons.

Les forêts renferment une grande variété d'essences parmi lesquelles on trouve l'ébène, le palissandre, le cèdre et beaucoup de bois précieux pour la marine, la charpente, la menuiserie, l'ébénisterie; plusieurs de ces bois, à cause de leurs couleurs vives, sont déjà employés en Europe, dans la construction des wagons et voitures de luxe.

La difficulté des transports a rendu presque impossible, jusqu'à présent, l'exploitation des forêts. Dans ces dernières années, un grand nombre de concessions ont été accordées par le gouvernement Hova à des étrangers; la plupart ont dû les

abandonner ou ne font quelques travaux que pour conserver des titres à l'indemnité qu'ils espèrent qu'on leur versera quand ils seront déposés. Il n'y a guère que les forêts voisines de la mer qui soient sérieusement mises en valeur et qui fournissent des produits pour l'exportation.

En dehors de ce commerce avec l'extérieur, qui prendra certainement plus tard un grand développement, il y aurait aussi intérêt à exploiter les forêts du côté du centre en vue de l'approvisionnement de la capitale.

Le caoutchouc est, dès à présent, un des plus importants articles d'exportation de Madagascar. Il provient soit de plantes sarmenteuses et de lianes qui croissent dans les zones forestières, soit d'un figuier, soit d'une euphorbiacée très répandue dans les forêts épineuses du sud.

Pour la récolte, on incise les arbustes et on coupe les lianes. Le latex recueilli dans un vase est coagulé par le jus de citron, par le sel marin et quelquefois par l'acide sulfurique.

Le caoutchouc de Madagascar, tel qu'il est préparé actuellement par les indigènes, contient de l'humidité et des impuretés souvent ajoutées avec intention. C'est ce qui empêche le produit d'atteindre un prix élevé sur les marchés européens.

La gomme copal est produite par des arbres le plus souvent réunis en groupes dans le voisinage de la mer. La gomme, qui suinte par des incisions pratiquées dans le tronc ou qui s'accumule entre les racines, est recueillie par les indigènes, triée et nettoyée par eux, puis vendue aux commerçants européens. Tamatave en exporte annuellement pour environ \$8,000. Autrefois, le copal était plus abondant, mais beaucoup d'arbres ont été détruits par le feu. Dans l'ouest, il y a, paraît-il, des copaliers encore inexploités.

Le rofia vient aussi d'un arbre qu'on trouve en dehors des forêts. Les grandes feuilles de ce palmier, divisées en étroites lanières et débarrassées de la partie qui constitue les parois externes, fournit une fibre qu'on exporte en Europe où elle est employée par les jardiniers et les viticulteurs pour lier les plantes.

Le rofia se vend sur la côte \$8 les 220 lbs; à cause de son grand volume, il arrive en Angleterre et en France grevé de frais de transport considérables.

Dans le pays, le rofia est employé pour la fabrication d'étoffes, nommées rabanes, servant à faire des vêtements et des sacs; ces sacs sont exportés à Maurice et à la Réunion. Certaines rabanes tissées dans l'Imérina (au centre de l'île) et ornées de raies de diverses couleurs sont employées en France dans l'ameublement.

Le riz, base de la nourriture des malgaches, est cultivé dans la plus grande partie du pays, mais nulle part aussi bien que chez les Hovas, c'est-à-dire dans la partie orientale de l'île.

Le blé ne peut pousser que dans le Massif Central, à une altitude de 3,600 à 4,500 pieds. Des essais sérieux donnent lieu de croire que cette culture pourra prendre du développement quand l'occupation française aura amené la présence à Tananarive d'une plus importante population européenne qui, seule, consommera du pain.

Le maïs ou blé d'inde réussit dans plusieurs régions, mais il n'a jamais été cultivé qu'en petite quantité.

Le manioc, dont la racine tuberculeuse entre dans l'alimentation indigène, vient presque partout. Cultivé en grand, il donnerait la matière première pour la préparation du tapioca.

La plupart des légumes européens ont été acclimatés dans le massif central où ils trouvent une température suffisamment basse. Les arbres fruitiers de l'Europe réussissent moins bien; néanmoins le figuier et le pêcher sont assez répandus; la vigne exige de grands soins et ne tarde pas à dégénérer.

Les fruits indigènes et tropicaux sont nombreux: à l'intérieur on trouve des ananas, des oranges, des citrons, des bananes, des mangues, des bibasses; le pamplemoussier, le jacquier, l'arbre à pain, l'avocatier ne prospèrent que dans certaines parties du littoral.

Quelques fruits de Madagascar pourraient certainement recevoir des applications industrielles ou servir à la fabrication de conserves, pour l'exportation.

La canne à sucre est très répandue et pousse presque spontanément. Les indigènes en font une boisson nommée betsabetsa, un sucre grossier et une liqueur alcoolique.

(A suivre)

L'association de l'Industrie Laitière de l'est d'Ontario, aura son assemblée annuelle à Campbellford, les 8, 9 et 10 janvier prochains. L'Association des Orfèvres d'Ontario se réunira à Ottawa les 14, 15 et 16 janvier.