

181
AG

181
AG



CONSULTATION

SUR PLACE

CONSULTATION
SUR PLACE

181

NOTICE
SUR LES RESSOURCES
DE LA GUYANE FRANÇAISE.

RAPPORT

LU A LA CHAMBRE DE COMMERCE DE CAYENNE

LE 27 AOUT 1886.

MEMBRES DE LA COMMISSION:

MM. IRÉNÉE BONTAN. — EMILE GOUDIN. —

THÉODULE LE BLOND, *Rapporteur.*



CAYENNE
Imprimerie du Gouverneme

1886

NOTICE

SUR LES RESSOURCES DE LA GUYANE FRANÇAISE.

Messieurs,

La commission que vous avez nommée pour préparer une notice indiquant les ressources qu'offrirait la Guyane aux travailleurs ou commerçants de la Métropole qui viendraient s'y établir, s'empresse de vous soumettre le résultat de ses études.

Tout en regrettant que les documents officiels qui lui ont été communiqués ne précisent pas les points sur lesquels doit porter son travail, votre commission estime que, pour répondre à la demande de l'Administration, il est nécessaire d'examiner la situation de la colonie au triple point de vue agricole, industriel et commercial.

Quoi qu'on ait dit de la fécondité du sol de la Guyane, de l'étendue de ses forêts, de ses vastes savanes propres à la nourriture des bestiaux, de l'abondance des poissons qui se trouvent sur ses côtes et qui sont autant de ressources pour le commerce, ce n'est qu'en parcourant ce pays qu'on peut se faire une idée de la vigueur vraiment prodigieuse de sa végétation et des mille variétés de formes sous lesquelles se révèle sa puissance. Les terres basses, comprises entre les rivières, peuvent produire toutes les denrées coloniales dont l'exportation est l'aliment du commerce et de la navigation. Les terres hautes, situées au-delà des savanes, sont susceptibles de fournir divers produits nécessaires non-seulement à la nourriture des colons, mais encore à l'approvisionnement des marchés métropolitains. En remontant les rivières, jusqu'à quinze ou vingt lieues, on peut se livrer avantageusement à l'exploitation des bois pour la marine et les constructions civiles. Enfin, le sol recèle partout des mines d'or et de fer.

Il n'est pas jusqu'à la météorologie de la Guyane qui ne possède également ses avantages. La température est presque uniforme, elle varie de 22 à 32°. Les nuits y sont presque constamment égales au jour, la brise de la mer y rafraîchit l'air. Quant aux saisons, il n'y en a que deux : la saison sèche, qui dure quatre à cinq mois, pendant laquelle il pleut peu ou point, et la saison pluvieuse, dont la durée est de sept à huit mois et qui est ordinairement interrompue en mars par trois ou quatre semaines de beau temps.

En présence de tant de richesses et d'une situation atmosphérique aussi satisfaisante, comment expliquer l'abandon d'un pays dont le sol offre des éléments aussi variés de prospérité? C'est la tâche que s'est imposée votre commission en essayant d'indiquer les causes qui ont plongé la colonie dans cette sorte de stagnation.

La réputation imméritée d'insalubrité faite à la Guyane a contribué certainement à détourner les courants d'émigration qui se portent dans tous les pays neufs ; mais votre commission pense que la dissémination de sa faible population est la cause principale qui a empêché, jusqu'à ce jour, de tirer parti de ses avantages naturels. Au lieu de faire, dès le début, l'agglomération, l'union pour avoir la salubrité, la force, on y a adopté l'isolement, c'est-à-dire la faiblesse, et l'on y a entretenu l'insalubrité. Au lieu de s'établir pied à pied, d'après un plan certain, liant chaque partie de la colonie entre elle en même temps qu'avec le chef-lieu, dans les terres basses où se trouvent la fertilité, le voisinage de la mer, les facilités de communication et d'administration, on s'est jeté, sans point de ralliement, à l'aventure, hors de portée du littoral. C'est ainsi que, possédant un territoire d'une superficie de 1,308,737 hectares, la Guyane présente à peine une surface de 3,000 hectares livrés à la culture. Cette constatation fâcheuse ne saurait étonner si l'on considère que sa population, à peine évaluée à 20,000 âmes, occupe une étendue de plus de 500 kilomètres.

En vue de combattre cette dissémination et de faire éviter les écueils contre lesquels toutes les entreprises se sont heurtées jusqu'à ce jour, une commission est actuellement chargée d'élaborer un projet de colonisation de la Guyane. Guidée par une expérience de trois siècles, tout permet d'espérer que son choix se fixera, de préférence, sur un périmètre voisin du chef-lieu, de façon que les travaux d'assainissement, de canalisation, de routes, etc., offrent le double avantage d'agglomérer la nouvelle population qui se portera à la Guyane et de diminuer les frais d'administration que supporte actuellement la colonie, en raison de la surveillance administrative qui est obligée de rayonner sur cette étendue de 500 kilomètres.

Le travail de la commission de colonisation ne devant guider que les entreprises isolées, il est bien entendu que les compagnies disposant de grands capitaux pourraient s'installer dans telle autre partie du territoire qui leur conviendrait.

Ainsi, dissémination de population d'une part, manque de bras de l'autre, telles sont les deux causes qui ont paralysé le développement de la colonie. Ces constatations ont d'ailleurs été faites par tous les écrivains qui se sont occupés de la colonisation de cet infortuné pays. Votre commission va entreprendre maintenant d'énumérer les ressources de la Guyane au point de vue agricole. Tenant compte des fluctuations qui se produisent périodiquement sur les marchés métropolitains, à l'égard de telles ou telles denrées, elle pense qu'il y a lieu, dans l'intérêt des agriculteurs, de les classer en deux catégories : grande culture et petite culture.

La première catégorie comprendrait : *le cacaoyer, le caféier, le cotonnier et le caoutchouc*, denrées d'une culture facile et d'un rendement productif, ainsi que va le démontrer l'exposé qui suit :

CACAOYER.

Le cacaoyer croit naturellement à la Guyane ; sa culture réclame peu de soins, mais exige un sol profond, où sa racine

pivotante puisse s'enfoncer verticalement. Après avoir nettoyé le terrain qu'on se propose de mettre en culture, on l'ensemence en plaçant la graine dans des trous espacés de cinq à six mètres. Lorsque le plant a pris de la force, il demande à être protégé ; alors, pour l'abriter contre les vents qui nuisent à sa croissance et pour protéger son enfance, il faut avoir soin de l'entourer de bananiers, qui sont, en tout temps, d'un produit rémunérateur. Après deux ans, l'arbuste atteint de trois à quatre pieds et, à deux ans et demi, commence à fleurir. On a cru jusqu'ici qu'il fallait laisser au cacaoyer de grands végétaux pour l'abriter, mais d'après l'expérience acquise, il a été reconnu que cet abri nécessaire au jeune cacaoyer devenait nuisible quand l'arbuste avait pris un certain développement. L'entretien en devient ensuite facile et ne consiste plus qu'à tailler la plante et à l'émonder chaque année. La récolte commence à quatre ans, elle a lieu toute l'année, mais le cacaoyer n'est en plein rapport qu'entre six et dix ans ; sa durée est illimitée. Un hectare de terrain peut contenir jusqu'à 300 cacaoyers et le produit s'élève en moyenne à 500 kilogrammes.

Bien que la récolte se fasse toute l'année, il y a cependant deux cueillettes principales, l'une en mai et l'autre à la fin d'octobre. Il faut que la maturité soit complète, car il suffit de quelques graines vertes pour nuire à la qualité de toute une récolte par leur saveur âcre, amère et acide. On reconnaît que le fruit est mûr, lorsque la cabosse est revêtue d'une couleur jaune foncé et qu'il n'y a plus de vert que le bout supérieur. Au fur et à mesure de la cueillette, on égrène les cabosses, et, au sortir de la cosse, les graines sont déposées en tas dans des claies placées au-dessus de bailles qui servent à recevoir l'eau de cacao. Quand la fermentation a mis l'amande à peu près à nu, on l'expose au soleil pour la faire sécher. Cette dernière opération terminée, le cacao est prêt à être livré au commerce. Le prix varie, à Cayenne, de 80 centimes à 1 fr. 30 cent. le kilogramme. Cette culture convient à l'Européen, et la Trinidad, colonie anglaise, lui doit actuellement sa prospérité.

CAFÉIER.

Comme la précédente, cette culture ne réclame ni avances considérables ni rudes travaux, elle convient surtout à la petite propriété coloniale et pourrait être entreprise aussi par l'Européen.

Le caféier doit être planté à la distance de trois mètres et à l'abri de bananiers, qui lui fournissent assez d'ombrage sans le priver entièrement de la présence du soleil. Elevés d'abord en pépinière, ce n'est que quand le terrain est préparé que les plants sont mis en terre comme il vient d'être dit ; de temps en temps, il faut ensuite les rechausser avec les débris du sarclage mêlés aux feuilles sèches des bananiers et fermentés assez longtemps pour former un bon terreau. Pour garantir le caféier contre la violence des vents, on doit l'étêter à trois ou quatre pieds ; cette opération n'est peut-être pas sans influence sur la nature de la fève. Il produit après trois ans, mais il faut cinq ans pour qu'il soit en plein rapport. La durée du caféier est d'au moins quarante ans, et, lorsqu'il est très-vieux, on peut le rajeunir en le récépant.

La récolte se fait à la main. On cueille une à une les cerises qui atteignent la couleur rouge foncé. Pour séparer la pulpe de la fève, on expose, pendant quelques jours, la cerise à l'air ou au soleil. Il est de la plus haute importance de ne pas laisser longtemps les cerises en tas, la fermentation ne tarderait pas à se produire. Après que le parchemin est enlevé, on expose à nouveau le café au soleil, puis on le trie et on le vanne. Toutes ces opérations terminées, le café est marchand.

C'est surtout dans les terres hautes qu'on obtient le café de qualité supérieure. Il s'en faut que la qualité soit la même dans les terres basses, mais le rendement y est beaucoup plus considérable. Pour le cultivateur, la qualité, pour le consommateur, le prix réduit, tel est le double élément de succès de cette culture en terre basse.

Un hectare de terre, planté dans les conditions qui précèdent, peut contenir 1,100 caféiers et produire, en moyenne, 500 kilogrammes. Il y a une récolte et demie par année.

COTONNIER.

La culture du cotonnier n'exige non plus ni de grandes avances ni un grand nombre de bras.

Bien que la consommation des tissus de lin et de chanvre soit considérable, il n'est cependant pas à craindre que le coton ne conserve une large part d'emploi ; la Guyane peut donc ranimer cette culture en toute sécurité.

Le cotonnier demande un sol sec et sablonneux. Le sel paraît contribuer à la belle qualité du coton ; aussi, doit-on rechercher les bords de la mer pour entreprendre cette culture. Le cotonnier croît à la hauteur de deux à quatre mètres ; il vit de quatre à six ans. Il donne communément une récolte au bout de la seconde année, il porte rarement quelques fruits après la première ; la troisième et la quatrième année sont de plein rapport, la cinquième année est la meilleure, puis les produits vont en diminuant. Il y a annuellement deux récoltes, celle de mars et celle de septembre ; l'expérience semble cependant avoir démontré la nécessité de sacrifier la récolte de mars pour mieux assurer celle de septembre. Après chaque récolte, l'arbuste doit être élagué.

Le rendement de l'hectare de cotonnier varie entre 100 et 125 kilogr. de coton, en terre haute, et 150 et 175 kilogr. en terre basse.

La manipulation du coton est fort simple. Après l'exposition au soleil du fruit durant quelques jours, pour le sécher, et la séparation à la main de son enveloppe extérieure, on le place dans la machine à éplucher, qui sépare très-exactement la graine du filamen.

Deux espèces de coton sont particulières à la Guyane et sont recherchées sur les marchés métropolitains ; on les dénomme :

Cayenne longue soie et Cayenne courte soie. Le *Cayenne long* est en général d'une soie fine, forte et régulière, sa couleur est d'un blanc brillant ; le *Cayenne court* est d'une soie moins fine, plus dure et plus irrégulière dans sa longueur.

CAOUTCHOUC.

Cet arbre, dont le tronc s'élève à cinquante et même soixante pieds, existe à l'état sauvage dans les forêts de la Guyane. Sa culture n'a pas encore été entreprise dans la colonie, mais les quelques expériences auxquelles on s'est livré démontrent surabondamment quel succès est réservé aux cultivateurs qui s'y adonneraient.

Voici la manière d'extraire cette substance. On commence par faire au bas du tronc une entaille profonde qui pénètre dans le bois ; on pratique ensuite une gouttière longitudinale qui descend de la partie supérieure du trouc jusqu'à l'entaille, et, de distance en distance, on fait d'autres plaies latérales et obliques qui viennent aboutir à la racine. Le suc qui s'écoule de toutes les parties se rend à l'entaille que l'on a soin de garnir d'une feuille de bananier roulée, destinée à le conduire dans un vase placé au pied de l'arbre. Là il s'épaissit en perdant une partie de son humidité.

Plus extensible et plus élastique qu'aucune des autres substances connues, le caoutchouc n'est pas moins étonnant par son inaltérabilité à l'air et à l'humidité que par son indissolubilité dans le plus grand nombre des liquides. Aussi, parmi les productions les plus curieuses de l'Amérique, il n'en est pas de plus remarquable par la singularité de ses propriétés. Il est d'un placement facile, à cause des avantages que l'industrie en retire.

CANNE A SUCRE.

Bien que la culture de la canne à sucre ait eu, pendant longtemps, la préférence sur les autres produits et ait pris un développement tel à la Guyane qu'elle accapara l'emploi de toutes

les forces et de tous les capitaux de la colonie, l'avilissement du prix des sucrés, qui s'est manifesté à différentes époques et qui se produit encore aujourd'hui sur les marchés métropolitains, a déterminé votre commission à lui préférer celles du cacao, du café, du coton et du caoutchouc, cultures moins dispendieuses et dès lors beaucoup mieux appropriées aux ressources pécuniaires des colons isolés. Toutefois, elle n'en conseille pas l'abandon, certaine que cette culture, entreprise par de puissantes compagnies, peut encore donner de bons résultats.

Quant à la seconde catégorie des denrées dites de petite culture et ainsi dénommées parce que, de l'avis de votre commission, elles ne peuvent que contribuer à augmenter les revenus du planteur, l'expérience permet d'indiquer les suivantes : *le Rocouyer, le Giroflin, le Muscadier, le Cannelier, le Poivrier et les graines oléagineuses.*

ROCOUYER.

Arbrisseau originaire de l'Amérique méridionale où il croit dans les plaines de terre haute à l'état sauvage, le rocouyer produit une graine dont la manipulation donne une matière colorante employée dans les arts pour teindre la laine, le coton et la soie. Sa culture a été plusieurs fois abandonnée et reprise, selon les avantages que son prix très-variable offrait aux producteurs. En présence de ces intermittences de hausse et de baisse, on comprend combien ont été désastreuses ces variations pour le cultivateur, qui pouvait d'autant moins changer ses cultures qu'il ne s'agit pas d'une plante qui se renouvelle annuellement.

Le rocouyer demande près de deux ans avant de produire et, de plus, sa culture entraîne des installations qui, en cas d'abandon, ne permettent d'en tirer aucun parti.

La préparation de cette matière colorante exige les opérations suivantes : 1° l'égrenage, qui consiste à séparer la graine de son enveloppe épineuse ; 2° l'écrasement de la graine qu'on

passé, à cet effet, au moulin, espèce de laminoir formé de deux cylindres horizontaux, en fonte, mus, soit par une locomotive, soit par un manège à bœufs ou à mulets, soit par un cours d'eau, soit enfin à bras d'hommes; 3° la macération dans l'eau. On place pendant plusieurs jours, avec de l'eau, le rocou écrasé à l'état de pâte, dans de vastes auges; on passe le tout à travers des tamis. La graine, ainsi séparée de sa matière colorante mais non encore épuisée, est soumise de nouveau à l'action du moulin, puis traitée comme précédemment, et cela quatre et cinq fois, jusqu'à ce que l'on juge qu'elle ne conserve plus de substance colorante; celle-ci se dépose pendant quelques jours au fond des auges, puis on décante l'eau qui surnage et qui sert pour faire tremper d'autres graines; 4° enfin, la cuite. On réunit alors tous les dépôts que l'on place dans des chaudières pour faire évaporer l'eau; cette opération exige beaucoup d'attention, car on court le risque de brûler le rocou et sa couleur perdrait de son éclat. Plusieurs planteurs ont remplacé la cuite par la presse de la pâte retirée des auges, les résultats obtenus ont été très-satisfaisants. La consommation limitée de cette denrée est la seule cause de son classement dans les denrées de deuxième catégorie.

GIROFLIER.

Le girofler est originaire de l'Inde; il se plante en allées, de six à sept mètres de distance, et il exige deux sarclages par an; c'est à ce travail que se bornent tous les soins que réclame sa culture. Il est en plein rapport au bout de cinq ans. Sa récolte commence en août et finit en octobre. Chaque pied de girofler peut fournir en moyenne 1^k 750 de clous par an.

Le girofler est délicat; sa culture a donné de bons résultats, mais il est prudent de ne pas trop l'étendre en raison de sa consommation qui n'est pas considérable.

MUSCADIER, CANNELIER ET POIVRIER.

Ces cultures ne pourraient sans doute prendre beaucoup d'extension, la consommation de leurs produits étant restreinte.

mais il y a là cependant de bons éléments de travail facile et de revenus à ne pas négliger.

L'observation relative au giroffier et au rocouyer est applicable aux épices en général. Une faible récolte est avantageuse au producteur, une forte récolte est dommageable.

GRAINES OLÉAGINEUSES.

Les arbres qui produisent ces graines croissent, à la Guyane, à l'état sauvage. Leur culture réserve de grandes surprises aux cultivateurs. Les plus connus sont: *le carapa, l'aouara, le patawa, le caumou, le sésame, le moucaya, le palmachristi, etc., etc.* Leurs fruits fournissent de la très bonne huile et avec une extrême abondance.

Deux autres cultures, dont il n'a pas été fait mention et qui méritent toute l'attention des cultivateurs, pourraient être entreprises à la Guyane et viendraient augmenter la nomenclature des denrées dites de grande culture ; votre commission a nommé *l'indigo et le tabac.*

INDIGO.

Il croît spontanément et en abondance à la Guyane. Diverses tentatives de fabrication ont été faites et n'ont pas réussi. Il est probable que l'humidité du climat nuit au séchage ; il faudrait peut-être recourir aux séchoirs à étuve, ce serait une expérience à faire. La consommation en France en est considérable ; il serait donc à souhaiter que la colonie prit une large part dans cette production.

TABAC.

Cette plante vient très-bien et donne des feuilles de bonne qualité, mais on ne sait pas les préparer. Il serait à désirer que l'administration des contributions directes fit pour la Guyane ce qu'elle a fait pour l'Algérie, en envoyant dans la colonie des employés qui se livreraient à des études et donneraient des directions nécessaires.

La consommation du tabac étant universelle, c'est donc une nouvelle source de revenus pour le producteur, et le moment viendra où il prendra sa place parmi les produits de première catégorie.

Il reste à votre commission à présenter une dernière considération en faveur des produits agricoles. Comme il serait onéreux pour les planteurs disposant de ressources limitées d'attendre plusieurs années pour obtenir des cultures, dont l'énumération précède, un rendement productif, la fertilité du sol y supplée en permettant aux cultivateurs de se livrer, en même temps, à l'exploitation de denrées vivrières, telles que : *le riz, la banane, le manioc, le maïs, la patate, la tayove, l'igname*, toutes d'une culture facile et productive, soit en terre haute, soit en terre basse. Les revenus que l'on en obtient suffisent non-seulement à l'alimentation des producteurs, mais encore contribuent à alléger leurs charges de faisance valoir, en attendant que les denrées d'exportation couronnent leurs efforts.

La culture maraîchère ne doit pas être négligée non plus ; quant aux arbres fruitiers indigènes, et ceux qu'on a naturalisés en Guyane avec le plus grand succès, il y a intérêt à s'en occuper, car ce sont là autant de produits pour la nourriture des colons et pour l'engraissement des bestiaux.

En ce qui concerne la situation du pays au point de vue industriel, votre commission se trouve en présence des mêmes obstacles qui ont paralysé l'agriculture. L'exploitation aurifère est, en effet, la seule industrie qui lutte avec quelque avantage contre la pénurie des travailleurs. Il n'est pas douteux cependant que l'élevage du bétail, l'exploitation forestière, l'installation de poteries, de briqueteries, de savonneries, etc., soient autant de ressources qu'offrirait la colonie aux entreprises industrielles, si ce principe d'économie politique : *l'offre et la demande*, trouvait son application à la Guyane. Pour ne parler que de l'élevage du bétail et de l'exploitation forestière, l'exposé qui va suivre permettra d'apprécier quel profit ces deux industries sont appelées un jour à fournir à la spéculation.

ÉLÈVE DU BÉTAIL.

Les beaux pâturages qu'offrent les immenses savanes de la Guyane française avaient porté les colons à penser qu'il suffirait d'y placer quelques têtes de bétail pour devenir propriétaires d'innombrables troupeaux. On n'a pas tardé à reconnaître que, quelle que soit la richesse de ces pâturages, ce genre d'exploitation réclame, comme les autres industries, des travaux préparatoires indispensables au bon entretien de ces savanes, de façon à permettre aux bestiaux de trouver pendant l'été de l'herbe en quantité suffisante pour leur nourriture et de l'eau potable. C'est le défaut de ces précautions élémentaires qui a arrêté jusqu'ici le développement de cette industrie, en provoquant, pendant la saison sèche, une épizootie qui ravage chaque année nos ménageries. Aussi, malgré les encouragements et les primes institués pour faciliter l'élève du bétail, le résultat est-il nul et la colonie se voit-elle encore obligée de tirer de Bolivar et du territoire contesté les deux tiers de son approvisionnement en bétail.

Pour combattre cet insuccès, il faudrait assurer la nourriture des bestiaux, en cultivant l'herbe de Guinée et du Para dans ces savanes naturelles; dessécher le sol marécageux qui conserve l'eau croupissante pendant l'été, de manière à prévenir la fermentation de ces herbes; offrir un abri aux bestiaux dans les jours de pluie et pendant la nuit, pour éviter des transitions trop brusques de température et pour assurer du repos à ces animaux. Ces soins persévérants préviendraient, sans nul doute, l'invasion de l'épizootie, et la question de l'élève du bétail serait résolue dans la colonie.

Le menu bétail prospère aussi. Les petits troupeaux qu'on rencontre çà et là sur quelques propriétés prouvent combien la spéculation gagnerait à en poursuivre l'accroissement.

EXPLOITATION FORESTIÈRE.

La Guyane est une des contrées de la terre les plus riches en bois de toute espèce pour la construction et l'ébénisterie. L'ex-

portation en est d'autant plus facile que le pays est sillonné de cours d'eau. La seule difficulté à considérer, c'est que les espèces ne sont pas réunies par essence et que, pour s'en procurer d'une qualité déterminée, il faut étendre au loin dans la forêt les recherches et les travaux ; mais ce n'est pas un obstacle devant lequel puisse reculer le travail de l'homme, en présence des débouchés avantageux que trouvent les bois de la Guyane. Un exemple suffira pour établir quelle source de revenus cette exploitation réserve à l'industriel.

Tout dernièrement, une importante compagnie ayant entrepris une exploitation forestière dans le Haut-Maroni, a chargé pour l'Europe plusieurs navires avec des essences tirées de nos forêts ; le placement en a été très-avantageux, puisque le mètre cube de certaine qualité de bois a été payé jusqu'à 400 francs. Ce résultat ne dispense-t-il pas de tout commentaire ?

Il y a enfin à examiner la situation de la Guyane au point de vue commercial.

La prospérité du commerce étant la conséquence du développement de l'agriculture et de l'industrie, il résulte que les causes qui ont paralysé leur essor ont produit les mêmes effets. La crise financière que traverse en ce moment la colonie est tellement accentuée qu'une gêne considérable règne dans les transactions commerciales, limitées aujourd'hui à la simple importation des marchandises, telles que : tissus, confections, vins, salaisons, farine, légumes, animaux vivants, etc., etc. Quant à l'exportation, elle consiste en or natif, en rocou et cacao, ces deux derniers articles formant une quantité très-limitée.

Il n'est pas sans intérêt d'ajouter que l'Etat a sensiblement contribué à accentuer le malaise qui étreint le commerce local, en lui refusant toute participation dans les fournitures assez considérables faites aux rationnaires des divers services coloniaux, malgré les légitimes protestations des assemblées locales et notamment de la Chambre de commerce. On a essayé, il est vrai, d'expliquer le motif pour lequel le commerce est frappé d'ostracisme dans ces fournitures, en émettant la crainte de voir

les négociants cayennais s'adresser à l'Etranger pour recevoir leurs approvisionnements ; mais ces craintes ne sont pas fondées puisqu'il est notoire que les marchandises à livrer aux différents services doivent être de provenance française, clause de rigueur imposée par les dispositions générales des marchés.

Votre commission, Messieurs, espère que les renseignements qui précèdent donneront satisfaction au Département. Quoi qu'il en advienne, témoin des efforts incessants des habitants de la Guyane pour réagir contre l'isolement et l'abandon qui menacent la colonie, il ne lui était pas possible, en indiquant les ressources du pays, de ne pas signaler les entraves et les difficultés qui ont arrêté son développement. Loin de croire à une impossibilité de réussite, votre commission pense que le moment est venu de reprendre la colonisation de la Guyane et de porter sur ce terrain l'attention et les efforts de la Métropole ; néanmoins, elle estime que la prudence commande de dépendre toute tentative nouvelle de la solution des deux problèmes : peuplement de la colonie par l'introduction en masse de travailleurs et choix d'un territoire de colonisation.

La France ne voudra certainement pas que la plus ancienne, la plus vaste de ses possessions, la plus riche par le sol, la seule avec l'Algérie dont la position continentale offre un champ large au développement de son commerce, de sa puissance et digne d'être fécondée par une grande nation ; la France, disons-nous, ne voudra pas laisser plus longtemps la Guyane à la merci des végétations sauvages. Et c'est avec confiance que votre commission attend l'heure où, avec l'appui de la Métropole, cette colonie reprendra sa vigueur perdue et verra se manifester sa force de production par le développement de la fortune publique.

Cayenne, le 27 août 1886.

Le Rapporteur,

THÉOD. LE BLOND.

