





RAPPORT DE MISSION

A

LA MARTINIQUE

ET A

LA GUYANE

PAR

EMMANUEL GEOFFROY,

Pharmacien des Colonies, licencié ès sciences naturelles.



MACON

PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS

—
1897

RAPPORT DE MISSION

A LA MARTINIQUE ET A LA GUYANE

RAPPORT DE MISSION

A

LA MARTINIQUE

ET A

LA GUYANE

PAR

EMMANUEL GEOFFROY,

Pharmacien des Colonies, licencié ès sciences naturelles.



MACON

PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS

—
1897

DEPARTEMENTALES

GUYANE

NUMÉRO: 1093

4° Res. 19

AVANT-PROPOS

En 1890, à la suite d'une mission confiée en Nouvelle-Calédonie à MM. Jeanneney et Bompard, agents de colonisation, en vue de rechercher la valeur des *Araucarias* exploitables qui abondent dans cette île, j'acquis la certitude, par une étude comparative des produits résineux propres aux *Araucaria Cooki* et *Brasiliensis* que ces végétaux étaient appelés à fournir un rendement très rémunérateur en gomme-résine d'une véritable importance industrielle. D'autre part, à ce moment-là, ainsi que je l'ai fait connaître dans mon introduction à l'ouvrage de M. le Dr Rançon intitulé : *Voyage d'exploration scientifique en Haute-Gambie (1894)* et qui fait la matière du 2^e volume des *Annales de l'Institut Colonial de Marseille*, une grosse question se posait et se pose du reste encore aujourd'hui. Pour remplacer les guttas de l'*Isonandra gutta*, dont l'industrie française ne peut se passer, et qui leur font défaut depuis longtemps par suite de la destruction progressive de ces végétaux dans les îles de la Sonde, il s'agissait de trouver dans nos colonies françaises des arbres voisins des *Isonandra* et capables de donner des produits similaires de la gutta, substance indispensable, que les nombreuses industries métropolitaines mettent chaque jour en œuvre, et que rien ne peut jusqu'ici remplacer artificiellement.

C'est sous l'empire de ce double besoin, trouver des gommes-résines d'*Araucaria* dans des colonies françaises plus rapprochées de la France que la Nouvelle-Calédonie, et se procurer par tous les moyens possibles, chez nous, des guttas capables de

remplacer celle des îles de la Sonde, que je sollicitai et obtins de M. le Sous-Secrétaire d'État aux colonies alors en fonctions, M. Étienne, l'organisation d'une double mission, l'une dans le Soudan et la Haute-Gambie pour y étudier les arbres à gutta et notamment le Karité (*Butyrospermum Parkii* Kotschy), l'autre pour aller à la Guyane rechercher aussi les arbres à gutta et en étudier le rendement, enfin s'assurer si, malgré le silence gardé sur ce point par les botanistes les plus connus de cette région (Aublet, Sagot, etc.), les *Araucarias*, et spécialement l'*Araucaria Brasiliensis*, qui abonde dans la région montagneuse du Brésil, ne se retrouveraient pas dans les zones hautes, profondes et boisées de notre Guyane française, encore si peu connue.

On a vu, par la lecture du beau travail de M. le Dr Rançon, qui fut chargé de la mission au Soudan, combien cet explorateur a rempli amplement sa tâche, et j'ai dit, dans l'introduction de son livre, comment son malheureux collègue, Emm. Geoffroy, à qui avait été dévolue la mission de la Guyane, fut empêché par la mort, après avoir produit toutefois un beau travail, plein de promesses pour l'avenir, sur une liane à enivrer de la Guyane, le *Robinia Nicou* Aublet¹, de mettre au jour le rapport détaillé de son exploration.

Il est resté cependant une esquisse de cette périlleuse mission sous forme d'un rapport très substantiel à M. le Sous-Secrétaire d'État aux colonies. J'ai pensé qu'à défaut de mieux, ce document pourrait être de quelque utilité à tous ceux (et ils sont nombreux aujourd'hui) qui s'intéressent à la question de l'exploitation du *Balata* à la Guyane. Il y a là des données expérimentales et des faits importants qui méritent d'être divulgués ; c'est ce qui m'a décidé à publier ce rapport. En dehors de sa technicité, il offre encore un réel intérêt comme récit de voyage dans

1. Ce travail posthume a paru dans les *Annales de l'Institut Colonial de Marseille*, 1895.

des zones aujourd'hui bien connues et bien fréquentées depuis que la Guyane est en proie à la fièvre de l'or, mais bien peu observées par les naturalistes, il faut le reconnaître.

Marseille, le 30 décembre 1896.

Dr E. HECKEL,

Professeur à l'Université de Marseille-Aix,
Directeur des *Annales de l'Institut Colonial*
de Marseille.

RAPPORT DE MISSION
A LA MARTINIQUE ET A LA GUYANE

Paris, 14 mars 1892.

MISSION A LA MARTINIQUE

Je suis arrivé à la Martinique le 29 mars 1890 par le paquebot *Olinde Rodrigues*, de la C^{ie} Générale Transatlantique.

M. le Sous-Secrétaire d'État aux colonies avait bien voulu m'autoriser à séjourner quelque temps dans cette île pour y étudier sur place les plantes dont l'acclimatation pourrait être utilement tentée dans notre Guyane.

M. le gouverneur Germain Casse m'y a fait le meilleur accueil. Je dois des remerciements à M. le chef d'escadron Dudraille, qui a mis gracieusement à ma disposition un homme et deux mulets d'artillerie. Sans son précieux concours, j'aurais eu bien du mal à visiter un pays, où, en offrant 30 et 40 francs par jour, on n'est pas toujours assuré de trouver un modeste véhicule pour aller d'un village à un autre.

Il n'y a d'hôtels qu'à Fort-de-France et à Saint-Pierre. Ailleurs il faut frapper à la porte d'un ami : on est généralement bien reçu chez les fonctionnaires européens, tels que l'instituteur, le curé, les gendarmes.

J'avais obtenu de M. le commandant Jacquemot l'autorisation de loger et de prendre mes repas chez les gendarmes.

Je n'ai eu qu'à me louer de leurs soins. Par l'intermédiaire des

chefs de brigade, j'ai pu avoir bien des renseignements sur les coutumes, les habitudes, les industries et les cultures du pays.

J'ai quitté Fort-de-France le 17 avril, me dirigeant sur Saint-Pierre en suivant le tracé du bord de la mer. J'avais une excellente carte routière due à l'obligeance de M. le lieutenant d'artillerie Julien.

Le tracé du bord de la mer dessert les villages de Case-Navire, de Case-Pilote, du Morne-Vert et du Carbet; en certains endroits il est difficilement praticable. Entre Fort-de-France et le Carbet, la région n'est pas riche, il n'y a ni grandes plantations, ni grandes usines. Le terrain, très accidenté, est peu propre à la culture de la canne à sucre. On y récolte surtout des fruits et des légumes (ignames, patates, manioc, bananes, etc.) qui sont consommés sur place, ou vendus aux marchés de Fort-de-France ou de Saint-Pierre.

Les cultures vivrières sont les mêmes à la Martinique et à la Guyane. Dans les deux colonies, la population indigène se nourrit de bananes, de patates, d'ignames, etc. : le pain est une exception sur les tables créoles, où il est remplacé par de la farine de manioc diversement apprêtée.

Il y a d'assez beaux champs de canne à sucre aux environs du Carbet. Ces champs sont surtout utilisés par les petits sucriers et pour la fabrication du rhum.

La première grande usine à sucre que j'aie visitée, se trouve sur la route du Prêcheur, à 2 kil. de Saint-Pierre. C'est l'usine de la « Rivière Blanche »; elle est dirigée par M. Guérin, son propriétaire. Il y a dix-huit grandes usines comme celle de M. Guérin : presque toutes, sauf celle de M. Larenty, et je crois aussi celle de « Basse-Pointe », appartiennent à des sociétés anonymes ou en commandite, au capital variant entre huit cent mille francs et deux millions.

Rien n'est négligé pour que ces usines produisent un rendement maximum en sucre et en tafia, beaucoup sont dirigées par des ingénieurs sortant de l'École centrale.

La plupart des propriétaires ont des contrats avec les directeurs d'usines ; ils livrent leurs cannes pour un prix déterminé, à des époques convenues. Sur presque toutes les grandes plantations, il y a des chemins de fer Decauville pour le transport des cannes. On trouve cependant, surtout dans le Nord, quelques petits propriétaires qui traitent eux-mêmes leur récolte. Ces petites sucreries, moins bien outillées et moins bien dirigées, donnent un rendement bien inférieur, comme qualité et comme quantité, à celui des grandes usines ; elles tendent à se transformer en rhumeries.

Dans le matériel d'une rhumerie, il n'y a que les cylindres à broyer les cannes qui rappellent l'usine à sucre. Le jus de canne (*vesou*) est immédiatement dirigé dans de grandes cuves où il fermente ; la fermentation terminée, on distille.

On obtient un rhum inférieur (*tafia*) en distillant, après les avoir fait fermenter, les produits non cristallisables (*mélasses*), qui se séparent du sucre turbiné.

L'industrie du sucre occupe presque toutes les forces vives de la Martinique, et on peut dire qu'elle y a atteint son maximum de développement et de perfection. Il est difficile de faire mieux qu'on ne fait actuellement dans les grandes usines ; la canne à sucre vient aussi bien que par le passé, et pourtant la situation des sucriers est loin d'être brillante.

Dans de telles conditions, je ne crois pas que l'on doive faire des sacrifices pour introduire à la Guyane une industrie qui, depuis la découverte du sucre de betterave, a cessé d'être l'apanage exclusif de la zone tropicale.

Il est bien prouvé que la canne à sucre plantée dans les terres hautes de la Guyane vient mal et ne donne qu'un faible rendement. L'administration pénitentiaire en a fait la malheureuse expérience au Maroni. Tous les engrais qu'on prodigue aux terres hautes sont entraînés par les pluies et vont enrichir les terres basses voisines.

Ces terres basses de notre Guyane sont seules propices aux

grandes plantations sucrières, quelle que soit leur nature ; malheureusement elles sont inondées pendant les deux tiers de l'année. C'est en desséchant les terres basses que les Hollandais ont fait de leur Guyane la belle colonie que l'on sait. Je crois que nous pourrions utiliser la majeure partie des terres basses de notre Guyane par des plantations d'arbres à caoutchouc et à gutta-percha. C'est pourquoi je ne suis pas partisan de faire des frais énormes pour les dessécher, en vue d'y planter de la canne à sucre, alors que (c'est aujourd'hui bien prouvé) cette culture, entreprise dans les meilleures conditions et par des gens dont la compétence est indiscutable, reste tout juste rémunératrice.

De Saint-Pierre, je suis allé dans le Nord en m'arrêtant au *Morne-Rouge*, à l'*Ajoupa-Bouillon*, à *Basse-Pointe*, à *Macouba* et à *Grande-Rivière*. Cette région est la plus riche et la mieux cultivée. Les plantations de canne à sucre y dominent, mais on y fait aussi du cacao, des vivres, et un ancien directeur du Jardin Botanique de Saint-Pierre, M. Thierry, vient d'essayer l'industrie de l'indigo aux environs de Grande-Rivière¹.

Presque toutes les gorges et les ravins compris entre le *Prêcheur*, *Macouba* et l'*Ajoupa-Bouillon* sont plantés en cacao. Ces arbres trouvent dans ces régions, tout à la fois un abri contre le vent, et l'exposition à l'humidité qui leur est absolument nécessaire. Les cacaoyères ont beaucoup souffert du dernier cyclone ; quelques-unes ont été complètement détruites.

Le cacaoyer se multiplie par des semis sur place ou par des plantes provenant de pépinières. A la Guyane, l'administration pénitentiaire emploie un troisième procédé qui tient des deux

1. C'est en 1887 que M. Thierry a introduit, à la Martinique, la culture de l'*Indigofera disperma* L., petit arbrisseau droit, haut de 1 à 2 mètres, et à gousses ne renfermant que deux semences. Ce végétal, originaire du Venezuela, dont la floraison a lieu en juin, juillet, août et septembre, à la Martinique, y réussit admirablement et donne un très bel indigo déjà très bien coté sur les marchés européens : cette culture promet les meilleurs résultats pour l'avenir. Un bel échantillon de cet indigo est au Musée Colonial de Marseille. (E. H.)

premiers et donne d'excellents résultats : les graines de cacao sont semées dans des paniers remplis de terreau. On peut mettre ces paniers à l'abri des fourmis, des insectes, du grand soleil, de la grande pluie, etc., et quand le jeune plant est assez fort pour n'avoir plus rien à craindre, on enfouit le panier à son emplacement définitif : il pourrit en terre et l'arbre se développe. On évite ainsi les inconvénients de la transplantation.

M. Nollet, actuellement directeur au Jardin botanique de Saint-Pierre, vient d'y établir des pépinières très importantes où toutes les variétés de cacao et de café sont représentées. Les graines lui sont fournies par ses collègues des colonies voisines, principalement par le directeur du jardin de *Trinidad*. Pour l'entretien de son jardin et de ses pépinières, M. Nollet n'a que six ouvriers et quelques corvées de condamnés. Malgré ce faible personnel, il espère pouvoir livrer cette année (1890) 50.000 pieds de caféier et de cacaoyer, 250 pieds de *Cola acuminata* (kola); des boutures de vanille, des manguiers greffés, etc., etc. Les procédés de M. Nollet pourraient être mis en pratique à la Guyane. Je ne crois pas qu'il soit sorti beaucoup de caféiers, de manguiers, de cacaoyers, etc., des pépinières que l'Administration entretient à grands frais au Maroni. Ces pépinières constituent plutôt un jardin d'agrément avec sable dans les allées et bancs pour les promeneurs. M. Nollet tient à la disposition de l'Administration de la Guyane les graines et les plants qu'on voudra bien lui demander. La C^{ie} Transatlantique accorde la gratuité pour ces sortes d'envois.

Le café et le cacao, qui font la richesse du Venezuela et de la Guyane anglaise, viendraient on ne peut mieux dans notre colonie de l'Amérique du Sud. Mais de grandes plantations ne seront jamais entreprises par les relégués individuels ou par les concessionnaires; elles ne rapporteraient que dans cinq ans : c'est presque la vie d'un travailleur européen à la Guyane!

Dans les concessions, chacun travaille pour son compte, et le moins possible, de façon seulement à ne pas mourir de faim.

Le seul avenir assuré à presque tous les concessionnaires, c'est l'hôpital où ils vont se faire soigner et mourir. En attendant, ils végètent et travaillent sans conviction : ce sont des gens découragés et incapables d'un effort suivi. Peut-être pourrait-on les utiliser en les employant comme fermiers sur des plantations en rapport. La récolte du café et du cacao n'est pas bien pénible et conviendrait à ces malheureux, incapables d'initiative, qui, épuisés par un séjour plus ou moins prolongé au bain ou aux maisons centrales, n'ont réellement pas la force nécessaire pour les pénibles travaux de la colonisation. M. le Sous-Secrétaire d'État aux colonies a bien voulu approuver les conclusions de la Commission Houry, et donner des instructions pour que de grandes plantations de café et de cacao soient entreprises au Maroni. Ces plantations, dans quelques années, pourraient être entretenues et exploitées pour le compte et sous la surveillance de l'Administration pénitentiaire par les relégués individuels ou collectifs et par les concessionnaires. Mais revenons aux Antilles.

Dans toute la partie nord de la Martinique, il n'y a que deux usines centrales : celle de *Basse-Pointe* et celle de la *Grand'-Anse*. En allant vers l'ouest, on trouve les villages de *Sainte-Marie*, de la *Trinité*, du *Robert*, du *François*, et les usines « *Bossignac* », « *Galion* », « *Sainte-Marie* », « *la Trinité* ». Là, on ne voit plus de plantations de cacao ; les seules cultures en vigueur sont la canne à sucre et les vivres. Un peu plus au sud, au *Vauclin*, on fait un peu de café.

On trouve des caféiers à la Martinique, à peu près comme on trouve des rosiers dans les jardins en France : sur chaque habitation, il y en a toujours une vingtaine de pieds. Au *Vauclin* et sur les propriétés de M. Persaint, entre les *Anses-d'Arlets* et le bourg des *Trois-Ilets*, il en existe de petites plantations, mais elles sont bien insuffisantes pour assurer la consommation du pays. Les Martiniquais font venir leur café de Saint-Dominique, du Venezuela et de la Guyane anglaise. Les plantations d'essai de café Libéria, qui donnaient les meilleures espérances, ont été complètement

détruites par le cyclone de 1891. Peut-être, grâce aux efforts persévérants de M. Nollet, les plantations de café pourront-elles être reprises en grand d'ici quelques années. On a fait la remarque que les caféiers entretenus avec du fumier de mouton n'étaient pas attaqués par les parasites.

Entre les *Anses-d'Arlets* et les *Trois-Ilets*, il existe de petites plantations de café et de cacao assez prospères. Des *Trois-Ilets* à *Fort-de-France*, en passant par la *Rivière-Salée*, *Petit-Bourg*, *Saint-Esprit*, *Ducos*, *Lamentin*, on traverse une contrée uniquement consacrée à la culture de la canne. C'est la région des grandes usines « *Rivière-Salée* », « *Petit-Bourg* », « *Larenty* », « *Loudon* », etc.

Dans le sud, le sol est montagneux et peu fertile : il n'y a qu'une usine importante, celle du « *Marin* ».

Les cultures potagères d'Europe réussissent sur les plateaux élevés : le marché de *Fort-de-France* est suffisamment pourvu de melons, fraises, radis, choux, choux-fleurs, artichauts, asperges, etc., qui ne se mangent à la Guyane qu'à l'état de conserves.

En 1882, la Martinique ne possédait qu'un seul pied de *Cola acuminata* R. Br. (kola). Sur la demande de M. le professeur Heckel, les graines de cet arbre unique ont été recueillies, semées, et les jeunes plants ont été distribués gratuitement aux propriétaires.

M. le D^r Thaly, propriétaire au Gros-Morne, possède aujourd'hui 400 jeunes plants de kola ; M. Saint-Yves, du Fonds-Saint-Denis, en a 40 ; M. Osnat, de Case-Pilote, 10 ; M. Guérin, de la Rivière-Blanche, 10, etc.

Le jardin de Saint-Pierre a distribué plus de 600 jeunes plants.

M. Nollet a bien voulu me montrer son cahier de distribution des plantes : il contient l'adresse du demandeur, le nombre de plantes livrées, et l'époque de leur livraison. Ce cahier n'est à jour que depuis mars 1888. Il permet de se rendre un compte exact des opérations du jardin ; il permet surtout d'avoir des renseignements utiles pour introduire de nouveau au jardin les plantes qui en ont disparu par suite d'accidents.

Peut-être, à ce point de vue exclusif, y aurait-il avantage à tenir à jour le cahier de sortie des produits de la pépinière du Maroni ?

Je n'ai pu relever que la répartition de 190 plants de kola ; les autres avaient été distribués avant l'inauguration du cahier de sortie, et le directeur actuel du jardin ignore entre quelles mains ils se trouvent.

Voici la liste de cette répartition :

NOMS.	ADRESSES.	DATES de la LIVRAISON.	NOMBRE de Plants livrés.
E. de Reynal.	Saint-Pierre.	19 sept. 1888.	4
Massias.	Habitation Bonnes.	14 nov. 1888.	4
Faruig.	Morne-Rouge.	17 nov. 1888.	1
Thoré.	Vauclin.	26 déc. 1888.	1
Dumeix.	Fort-de-France.	23 juil. 1889.	6
Geoffroy.	Pour la Guyane.	21 mai 1890.	2
Guérin.	Usine de la Riv. Blan.	15 sept. 1890.	10
Boyer.	Lamentin.	15 sept. 1890.	2
Bardury.	Habitation Parnasse.	16 sept. 1890.	5
Lemaistre.	Habitation Montagne.	27 sept. 1890.	4
D ^r Thaly.	Gros-Morne.	28 sept. 1890.	6
Brunet.	Saint-Pierre.	23 janv. 1890.	2
Brunet.	Habitation Tricolore.	17 fév. 1891.	4
Saint-Félix.	Fort-de-France.	26 fév. 1891.	4
Sévère.	Case-Pilote.	26 fév. 1891.	3
Pra.	Morne-Rouge.	3 mars 1891.	1
Cocquerell.	Saint-Pierre.	3 avril 1891.	4
D ^r Thaly.	Gros-Morne.	15 juin 1891.	75
Saint-Yves.	Fonds-Saint-Denis.	11 août 1891.	40
Cocquerell.	Saint-Pierre.	17 oct. 1891	2
Osnat.	Case-Pilote.	23 sept. 1891.	10

Thaly demande 100 plants.

La noix de kola contient beaucoup de caféine, de la théobromine et de la kolanine : tous principes reconstituants. Le caféier, on le sait, a été introduit à la Martinique par Desclieux, qui, malgré son dévouement demeuré classique, perdit pendant le voyage deux de ses précieux arbustes : le troisième servit de point de départ aux grandes plantations des Antilles. L'unique pied de *Cola acuminata* du Jardin de Saint-Pierre paraît appelé au même rôle que le caféier de Desclieux ; nous lui devons déjà 600 jeunes plants, et, bien qu'il ait été très éprouvé par le cyclone de 1891, il nous en donnera encore d'autres. Dans une quinzaine d'années, on trouvera des *noix de kola* à la Martinique comme au Sénégal et à la Côte de l'Or¹, où il a fait l'objet des savantes études de M. Heckel.

Les Anglais font de grandes plantations de *Cola acuminata* dans leur colonie de la Grenade.

Conclusions :

De toutes les cultures martiniquaises, je ne vois que celles du café et du cacao qui puissent être entreprises avec profit à la Guyane.

Les caféiers sont aussi peu nombreux à la Guyane qu'à la Martinique. Les plantations martiniquaises ont été détruites par les parasites, celles de la Guyane ont été envahies par la brousse ; les propriétaires ne se donnent même plus la peine d'en récolter les fruits ; il en est de même pour les cacaos.

J'ai donné plus haut les raisons pour lesquelles je ne suis pas partisan des grandes cultures de canne à sucre à la Guyane : il faudrait dessécher les terres basses, installer de grandes usines, faire venir des hommes spéciaux et des travailleurs, etc. ; les frais ne seraient jamais couverts par les petits bénéfices de la vente du sucre et du tafia.

1. Cette prédiction s'est réalisée à cette heure, non seulement pour la Martinique, mais encore pour la Guadeloupe, grâce au zèle (pour cette dernière colonie) de M. Guesde, l'infatigable secrétaire général de la Chambre d'Agriculture de la Pointe-à-Pitre. J'ai reçu, en effet, de ce dernier une belle photographie représentant une négresse qui vend dans la rue de superbes gousses de *kola* contenues dans un panier. L'acclimatation, que j'avais recommandée et favorisée, y a réussi complètement. (E. H.)

Le *Cola acuminata*, qui tend à se répandre à la Martinique, et que les Anglais cultivent dans leur colonie de la Grenade, viendrait également bien à la Guyane.

Je crois qu'il y aurait lieu d'entreprendre des plantations d'*Erythroxyton coca* Lamk (coca du Pérou). Le climat chaud et humide de la Guyane convient admirablement à ce végétal. Deux jeunes plants semés *fin 1889* à la Martinique et apportés en *mai 1890* à la Guyane avaient acquis leur complet développement en *août 1891*. Ces plants m'ont été donnés par le directeur du Jardin de Saint-Pierre, je les ai confiés à M. l'agent de colonisation Milliemme qui les a plantés dans son jardin de Kourou. Ce sont les seuls qui existent à la Guyane.

A mon retour, je me suis arrêté à la Martinique, et moi-même j'ai recueilli au Jardin de Saint-Pierre 300 graines d'*E. coca* que j'ai envoyées encore fraîches à M. Grodet, gouverneur de la Guyane : elles étaient dans les meilleures conditions pour germer. Je priai M. Grodet de vouloir bien les faire distribuer sur les pénitenciers.

Le principe actif de l'*E. coca* (*cocaïne*) se trouve dans les feuilles; il doit varier quantitativement avec les procédés de culture, la nature du sol, le milieu ambiant. Il serait bon que des essais comparatifs fussent tentés en terre humide, en terre sèche, au soleil, sous bois, etc. En faisant analyser les feuilles prises dans les différents essais, on aurait des indications utiles pour des plantations plus sérieuses. L'*E. coca* se multiplie par semis. On peut récolter des feuilles à la fin de la première année, et des graines au milieu de la seconde. Cette récolte *peu pénible* serait avantageusement confiée à des *vieillards* ou à des *infirmes* : aux convalescents de l'île Saint-Joseph par exemple.

Les feuilles de coca se payent de 3 à 8 fr. le kil., suivant leur teneur en cocaïne. Le gramme de cocaïne vaut aujourd'hui 1 fr. 25.

La cocaïne se consomme en grande quantité dans nos hôpitaux ; pour ce produit, comme pour bien d'autres, nous sommes tributaires de l'étranger.

A LA GUYANE

MISSION A KOUROU ET AU MARONI

Le vapeur annexe chargé du service postal met six jours pour aller de Fort-de-France à Cayenne. Il s'arrête à Sainte-Lucie, Trinidad, Surinam, Paramaribo. Je descends à toutes les escales et j'ai la satisfaction de voir de magnifiques *Araucarias* au jardin du gouverneur à Trinidad et au jardin des plantes à Surinam. Le climat de la Guyane convient donc à ces végétaux.

Nous avons à bord quelques Cayennais, MM. Vitolo, Leblond et des agents de placers ayant vécu longtemps dans les bois. Si cette vie a ses charmes, elle présente bien aussi ses inconvénients et le tableau qu'ils m'en font n'est rien moins que séduisant : l'explorateur est sans cesse menacé par des serpents qui, pour mieux le surprendre, prennent la forme et la couleur des lianes de la forêt ; les moustiques le harcèlent nuit et jour ; le matin, il se réveille tout en sang, c'est un vampire qui a profité de son sommeil pour lui ouvrir une veine ou une artère, etc., etc. Les *tiques* (ricins), les *chiques* (*Pulex penetrans*), les *fourmis rouges*, les *araignées-venimeuses* et mille insectes qu'il serait trop long d'énumérer lui font une guerre acharnée. Pendant l'hivernage, qui dure plus de huit mois, il faut vivre sous l'eau et dans la boue ; durant l'été (saison sèche), la chaleur est insupportable. Les Européens ne peuvent vivre dans les grand bois : ils y contractent des fièvres dont ils ont ensuite bien du mal à se défaire ; tel est le résumé de nos conversations à bord du *Venezuela*.

Le 30 mai, à 9 heures du matin, nous apercevons les Iles du Salut ; à midi, nous sommes à Cayenne.

Les pluies vont durer encore tout le mois de juin. J'attendrai que la saison sèche soit à peu près établie pour commencer mes excursions. J'ai d'ailleurs des renseignements à prendre, des personnes à voir. Il faut aussi que j'établisse le plan général de mes opérations ; je n'ai pas trop d'un mois pour cela, et afin d'être plus tranquille, je vais passer une partie de ce mois aux Iles du Salut, où je reçois une très cordiale hospitalité chez mes camarades Beaumont et Larobertie.

Les Iles du Salut sont trop connues pour que j'aie besoin d'en parler ici.

Pendant mon séjour, j'ai recueilli les différentes roches qui entrent dans leur constitution géologique.

Les cocotiers viennent bien aux Iles du Salut ; autrefois on faisait de l'huile de coco à Saint-Joseph : cette huile était de mauvaise qualité et revenait très cher. Les cocos de Saint-Joseph sont aujourd'hui utilisés plus avantageusement pour l'élevage des porcs. A l'île du Diable, les transportés lépreux récoltent les cocos pour nourrir la volaille.

Le sol aride des Iles du Salut ne convient guère aux cultures, peut-être pourrait-on y essayer l'*E. coca*. C'est avec beaucoup de peine qu'on peut avoir quelques légumes pour les malades et le personnel libre.

Le 4 juillet, j'étais à Kourou. Les transportés dépendant de l'établissement de Kourou sont disséminés sur différents centres reliés par le téléphone avec le pénitencier des Roches. Tous les services généraux, les magasins, l'hôpital sont installés aux Roches.

L'Administration y possède divers ateliers et une petite scierie mue par un moulin à vent. Une ligne télégraphique relie les Roches avec Cayenne et le Maroni. On correspond avec les Iles du Salut au moyen d'un appareil qui rappelle la bonne vieille époque du télégraphe de Chappe.

Pendant le peu de temps que je demeurai aux Roches, je fus l'hôte de mon camarade le D^r Pelissier. Les hôtels sont encore plus rares à la Guyane qu'à la Martinique, et un voyageur sans relations pourrait se trouver très embarrassé en bien des cas. J'ai toujours reçu chez mes camarades de la marine l'accueil le plus cordial et le plus chaleureux. J'ai à cœur de les en remercier ici.

Le commandant provisoire du pénitencier, M. l'agent de colonisation Miliemme, se mit à ma disposition avec beaucoup de bonne grâce. Je lui confiai deux pieds de *Cola acuminata* (kola) et d'*E. coca* (coca du Pérou) que j'avais apportés de la Martinique. Un an après, août 91, les deux pieds d'*E. coca* avaient atteint leur complet développement et portaient des fruits.

M. Miliemme s'occupe de l'élève du bétail. Les troupeaux (à l'exception des buffles qui réussissent très bien) ne répondent pas aux soins qu'on leur donne. Sous l'influence de diverses causes, ils s'anémient, le miasme palustre et le climat agissent sur eux comme sur l'espèce humaine ; peut-être ferait-on bien de leur donner de l'arsenic à doses vétérinaires.

Le café et le cacao viennent admirablement bien à Pariacabo, dans l'ancien domaine de M. de Préfontaine. On y fait déjà de petites récoltes, et si l'Administration continue à étendre ses plantations, elle pourra d'ici trois ou quatre ans affecter à d'autres dépenses les sommes qu'elle attribue aujourd'hui à son approvisionnement en café¹.

C'est à Passoura que j'ai pénétré pour la première fois en forêt, accompagné du surveillant Mysiotis. L'époque n'était guère favorable ; la saison des pluies venait à peine de terminer ; les terres basses et marécageuses étaient encore sous l'eau, souvent j'enfonçais dans la boue jusqu'à mi-jambe et même davantage. Sur

1. Cette plantation paraît réussir très bien aujourd'hui sous l'habile direction de M. Jeanneney, agent de colonisation, dont le goût prononcé pour les sciences naturelles trouve là une application des plus utiles et des plus profitables à la colonie de la Guyane. (E. H.)

les plateaux, je pouvais marcher à pied sec, mais les difficultés inhérentes à la forêt restaient les mêmes.

Il est difficile de circuler en dehors des sentiers d'exploitation : on est arrêté à chaque pas par des lianes qu'il faut couper, par une végétation touffue à travers laquelle il faut se frayer un passage, et par des criques (*ruisseaux*), parfois très larges, qui font mille contours, et vont serpentant d'une façon telle, qu'en suivant une ligne droite on arrive à couper cinq ou six fois le même cours d'eau. On court de plus le danger de se perdre ; après avoir marché quelque temps à l'aventure, on finit par n'avoir plus le sentiment de la direction. Le malheureux égaré s'enfonce de plus en plus dans une forêt sans fin, et le plus souvent est condamné à une mort horrible. Il n'est pas rare de rencontrer là des ossements humains blanchissant au soleil des tropiques : ce sont les restes d'évadés, perdus dans les bois, morts d'inanition et dévorés par les fourmis.

Les serpents à sonnettes, les grages, les serpents-lianes existent dans les forêts de la Guyane à peu près comme les vipères dans les bois de France : ils n'y causent que fort peu d'accidents. Mais les moustiques y sont très nombreux et rendent tout repos impossible.

Mes recherches à Possoura ne furent pas vaines. Je m'aventurai dans toutes les directions avec Mysiotis aussi loin que le permettait la prudence. Je pus constater là l'abondance des arbres donnant du lait après incision.

A Carouabo, à Pariacabo, à Guatémala, mêmes résultats : toujours abondance des arbres à sucres laiteux.

Je vais au chantier forestier de Gourdonville, à 40 kil. du pénitencier des Roches, sur la rivière de Kourou : les terres basses sont heureusement plus rares à Gourdonville qu'à Passoura et à Carouabo ; presque partout je puis circuler à pied sec. La forêt est la même, aussi touffue et aussi impénétrable. De nombreux sentiers d'exploitation me permettent d'aller très loin sans guide. Quand je veux sortir des limites ordinaires, je me fais accompa-

gner par le surveillant Danis, qui habite Gourdonville depuis 14 mois, et connaît la forêt, autant qu'un Européen peut la posséder.

Au bout de huit jours de courses, je ne trouve toujours que des arbres à suc laiteux. Danis m'en fait connaître quelques-uns : les plus abondants sont les *Balatas* (*Sapota mulleri*), ils donnent beaucoup de lait. Les transportés recueillent ce lait, qui, à certaines époques, est très épais, puis ils l'étendent sur leur pain comme de la crème. Le bois de balata est très demandé pour certains travaux, aussi les balatas tendent à devenir très rares près des centres d'exploitation.

Je vais aux Trois-Carbets à 10 kil. en amont de Gourdonville.

Je descends ensuite aux Roches, à Malmanoury, à Sinnamary.

Je remonte le Sinnamary jusqu'à 50 kil. environ avec la chaloupe à vapeur du placer Sainte-Elie. Je ne trouve nulle part trace des *Araucarias*. Au deyrad (*port*) ou placer à *Mamanpian*, j'essaye de pénétrer un peu dans la forêt, mais je n'ai pas de guide; c'est imprudent.

Mes provisions sont épuisées, je n'ai plus d'argent, il faut retourner à Cayenne.

Peut-être reviendrai-je à Sainte-Elie, mais avant j'irai au Maroni et à l'Oropu. C'est surtout sur les terrains pénitentiaires que doivent porter mes recherches.

Je ne reste pas même une semaine à Cayenne. Le 8 août, je débarquai à Saint-Laurent de Maroni.

Le mois d'août est celui des grandes chaleurs. La saison sèche est bien établie, les eaux commencent à se retirer, il se produit une fermentation putride des matières organiques en décomposition; c'est l'époque des fièvres, mais les terres basses sont presque praticables.

Je commence par visiter le village de Galibis, à l'embouchure du Maroni, sur la rive hollandaise. M. Bastard, interprète arabe, m'accompagne. Il se livre depuis quelque mois à l'étude des idiomes caraïbes, et fréquente assidûment tous les Peaux-Rouges avec les-

quels il converse tant bien que mal. Nous sommes bien reçus chez les Galibis, grâce au tafia et aux provisions que nous partageons avec nos hôtes à l'heure des repas. Je demande quelqu'un pour m'accompagner en forêt. Un nommé Lucien consent à venir avec moi si je veux lui donner un couteau ; marché conclu, nous partons.

La forêt est la même qu'à Kourou, peut-être un peu moins praticable. Il n'y a que des sentiers d'Indiens où un Européen a bien du mal à se reconnaître. Je trouve là encore des arbres à sucs laiteux, des balatas.

Les Gabilis se livrent à la pêche et à la chasse ; ils manient très bien l'arc et n'ont point leurs pareils pour conduire une pirogue. C'est chez eux, que j'ai pour la première fois vu utiliser le lait de balata. Ils le font évaporer sur le feu ou au soleil ; le produit solidifié leur sert à fixer le fer de leurs flèches.

Les Indiens Roucouyennes (également de race caraïbe), qui sont séparés par plus de 30 jours de canotage des villages Galibis, préparent de la même façon le lait de balata et l'emploient aux mêmes usages.

Nous ne restons que deux jours chez les Galibis. Bastard est appelé à Saint-Laurent ; il reviendra plus tard compléter ses notes. Je vais aux Hattes continuer mes recherches.

Le pénitencier des Hattes est situé vis-à-vis la pointe Galibis, de l'autre côté du Maroni. Avec de bons canotiers, on peut traverser le fleuve en une heure.

Aux Hattes comme à Kourou, on s'occupe de l'éleve du bétail. Je ne suis pas plus heureux aux Hattes que chez les Galibis : même forêt marécageuse, balatas toujours nombreux, ils manifestent même une tendance à vivre en famille. Mais pas d'Araucarias.

Mêmes résultats au Nouveau-Chantier. La forêt est plus propre ; en certains endroits, la brousse a presque disparu et on peut circuler à l'aise. Toujours pas d'Araucarias.

Ces excursions dans les bois m'ont fatigué, je vais prendre quelques jours de repos à Saint-Laurent.

De Saint-Laurent je me rends à la Forestière sur le Maroni, à 50 kil. en amont. L'Administration y possède une magnifique scierie. En *septembre 1890*, le personnel se composait d'un directeur, M. Blondel, de trois surveillants, d'un transporté libéré, chercheur de bois, et de 20 à 30 transportés, la plupart anémiés et tremblant la fièvre. Tous les travaux étaient interrompus. Quelques jours après mon arrivée, le directeur tombe malade et descend à Saint-Laurent; deux surveillants et une dizaine de transportés ne tardent pas à le suivre. Je reste seul avec le surveillant Fraticelli atteint d'ulcères aux jambes. Les transportés organisent un complot, et un beau matin, cinq ou six seulement répondent à l'appel, les autres s'étaient évadés pendant la nuit.

Tous les jours, j'arpente la forêt avec le chercheur de bois, un ancien forçat du bagne de Toulon nommé Guichard. Ma manière de faire ne convient pas à Guichard, il trouve que c'est trop fatigant. Recherches infructueuses en ce qui touche aux Araucarias.

Il y a moins de balatas à la Forestière qu'au Nouveau-Chantier et aux Hattes; presque tous ont été abattus lors de l'exploitation de M. de Winter.

Je passe la fin de septembre et une partie d'octobre à Saint-Jean avec mes camarades Beaumont, Le Rot et Titi. Je commence à avoir quelques accès de fièvre. Je suis d'ailleurs complètement découragé par le résultat négatif de mes recherches.

Chez les Galibis, aux Hattes, au Nouveau-Chantier, à Saint-Laurent, à Saint-Jean, à la Forestière, j'ai toujours borné mon champ d'exploration à une zone dont la superficie peut être approximativement évaluée à celle d'un cercle de rayon variant entre 3 et 6 kilomètres. Je n'ai en somme visité guère plus de 250 kil. carrés de forêt. Je ne crois pas que cela soit suffisant pour pouvoir conclure à l'absence des Araucarias dans un pays comme la Guyane. D'un autre côté, il y a impossibilité matérielle à pénétrer plus avant que je l'ai fait. C'est déjà beaucoup que de rayonner en forêt pendant une moyenne de 4 à 5 kilomètres autour d'un point central.

Pour tourner la difficulté, je me décide à remonter le Maroni le plus haut possible : *je me rendrai compte de la flore riveraine*, et chaque fois que l'occasion se présentera, *je ferai des excursions dans la forêt*. De cette façon, j'arriverai à connaître une superficie forestière *considérable*, et comme mes observations auront lieu en des points *différents*, j'arriverai bien, à moins d'une malchance *inadmissible*, à rencontrer quelque part un ou deux Araucarias, *si tant est qu'ils existent à la Guyane en quantité appréciable*. En observant ensuite les conditions de végétation de ces spécimens, je pourrai peut-être trouver des indices qui me permettront ensuite de diriger mes recherches dans tel ou tel sens.

Mes préparatifs de voyage furent vite faits. Le 20 octobre, je quittai Saint-Laurent avec une pirogue conduite par deux Booschs. J'avais des vivres pour trois mois, un hamac, une moustiquaire, quelques objets d'échange pour les Indiens, au cas où il me faudrait pousser jusque là. J'emportai en outre un appareil photographique, des plaques sensibles et tout un matériel, planches à hercier, papier-filtre, alcool, bocaux, etc., pour recueillir et conserver les plantes et les animaux de petite taille. J'ai perdu tous ces objets dans différents naufrages. Quand je revins à Saint-Laurent, je n'avais même plus ma feuille de route !

Ma première halte fut à la Forestière où je fis une provision de pain qui malheureusement ne dura pas longtemps : au bout d'une huitaine de jours tout était moisi. Pendant deux mois et demi, j'ai mangé des pommes de terre bouillies en guise de pain !

De la Forestière au village d'Apatou, il n'y a que quelques heures. L'ancien compagnon de Crevaux est en conférence avec le Grand-man Arrato : c'est sa mère qui commande en son absence. Elle me reçoit de son mieux et met à ma disposition l'habitation du chef : c'est une petite case, ni mieux, ni plus mal bâtie que la plupart de celles que l'on voit à Saint-Laurent ; le mobilier est modeste. Un bon accueil est généralement réservé aux fonctionnaires chez Apatou ; il y a toujours pour eux la bière, le vermouth, l'absinthe, etc.

Malgré toutes les attentions de la vieille mère d'Apatou, j'ai hâte de continuer mon voyage ; mais mes canotiers me déclarent qu'ils ne sont pas assez forts pour remonter les sauts et les rapides du Maroni. « Un placérien, M. Grillaud, doit quitter « Saint-Laurent dans deux jours, il faut l'attendre ; en voya-
« geant de conserve, nous pourrons nous prêter une aide réci-
proque. » Leur raisonnement est juste, mais pourquoi ne pas m'avoir prévenu plus tôt : j'aurais fait coïncider mon départ avec celui de M. Grillaud.

Puisque j'ai au moins quatre jours devant moi, je vais en profiter pour explorer un peu la forêt. Le plus jeune fils d'Apatou, Léopold, veut bien m'accompagner, il me mène voir les abatis (*plantations*) de la famille. Ces abatis sont disséminés en différents points, on y arrive par des sentiers compliqués et connus seulement des Bonis. Ils cultivent surtout le manioc ; avec la farine de manioc, les Bonis préparent le « couac » et la cassave » qui leur tiennent lieu de pain. Ils récoltent aussi le riz, les ignames, les patates et un peu de maïs, des arachides, de la canne à sucre, dont le jus leur sert à préparer une liqueur fermentée assez agréable. Les abatis sont situés en terres hautes ; ils ne donnent un rendement utile que pendant quatre ou cinq ans.

Léopold est un bon chasseur, avec lui je n'ai pas peur de me perdre. Nous partons le matin au jour pour ne revenir que le soir tard ; cela dure trois jours. Mêmes résultats qu'ailleurs : des arbres à sucs laiteux et pas d'Araucarias.

Enfin M. Grillaud arrive. Il savait que je l'attendais. Mes Booschs et les siens avaient résolu de faire le voyage ensemble, seulement ils n'avaient rien voulu me dire à Saint-Laurent, de peur que je prisse d'autres canotiers. M. Grillaud n'ayant aucune raison pour rester chez Apatou, nous partons dès que je suis prêt. Dans trois quarts d'heure nous serons au Saut *Hermina* ; mais avant de franchir ce premier obstacle, il faut montrer son laisser-passer au commissaire hollandais chargé de la surveillance des placers du

Contesté. Ces laissez-passer sont signés par le commandant supérieur à Saint-Laurent et par le représentant du gouvernement hollandais à Albina. On n'en délivre qu'aux voyageurs en mission et aux chercheurs d'or munis de permis réguliers.

Les Hollandais ont trois postes dans le haut Maroni : le premier est un peu en avant du Saut Hermina, le second à Polygoudou, le troisième à Assici, à quelques kilomètres en amont de Cotica, la capitale des Bonis. Le personnel de chaque poste se compose d'un commissaire, d'un sergent et de quelques soldats noirs.

Les postes français sont à Polygoudou, à Assici et au confluent de l'Awu et de la crique Inini. Le chef des trois postes réside à Assici ; il dépend du directeur de l'intérieur et a sous ses ordres les sous-chefs de Polygoudou, d'Assici et d'Inini. Il y a une douzaine d'agents à Assici, quatre à Polygoudou et trois à Inini.

Le service des postes offre beaucoup d'analogie avec celui des douanes. Les agents doivent vérifier les laissez-passer ; ils tiennent un registre des quantités d'or circulant sur l'Awu et ont le droit de contrôle. Ils sont chargés en outre de la police générale.

On est bien mieux chez Apatou qu'au poste hollandais d'*Hermina*. Les paillottes sous lesquelles logent les soldats ne valent pas les carbets des Bonis. Presque tout le monde a la fièvre. Je laisse quelques grammes de quinine au sergent qui a épuisé sa réserve de médicaments. Nous ne restons que peu de temps chez les Hollandais ; voilà trois heures et il faut franchir le Saut *Hermina* avant la nuit.

On a donné le nom de Saut Hermina à une série de sauts et de rapides qui se succèdent sur une longueur de plus d'un demi-kilomètre. C'est le premier saut du Maroni : il est tout près du village d'Apatou.

« Tous les fleuves de la Guyane, dit Crevaux, ne sont navigables pour les bateaux à vapeur que sur une étendue de 12 « à 15 lieues au-dessus de leur embouchure. Plus haut, ces fleuves « sont obligés de déchirer pour ainsi dire les collines et les montagnes (à la Guyane, les chaînes de montagnes sont paral-

« lèles à la mer, c'est-à-dire perpendiculaires au cours des fleuves)
« afin de se frayer un passage. Des blocs souvent granitiques
« opposent dans le lit même mille obstacles à l'écoulement des
« eaux ; puis des roches disposées dans le sens longitudinal rétré-
« cissent le cours de la rivière et forcent la masse liquide à mar-
« cher d'autant plus vite que l'espace est plus restreint. C'est ce
« qui constitue *un rapide*. Les roches transversales forment un
« barrage, une digue par-dessus laquelle l'eau se précipite pour
« tomber en cascade. Tels sont les *sauts* de la Guyane fran-
« çaise.

« Les sauts, dit Vidal, établissent une série de bassins dont
« ils constituent eux-mêmes la digue de retenue. Le courant
« d'une rapidité vertigineuse dans les sauts est faible et quelque-
« fois nul entre ces obstacles. »

Presque tous les fonctionnaires ayant servi à Saint-Laurent et à Saint-Jean-du-Maroni connaissent le Saut *Hermina*. On le franchit facilement : il n'a que quatre ou cinq mètres de hauteur.

Mes Booschs unissent leurs efforts à ceux de M. Grillaud pour faire passer nos pirogues les unes après les autres. Des embarcations ordinaires ne vaudraient rien pour la navigation du Maroni. Il faut les pirogues indiennes ou Booschs, longues et étroites à la façon d'un cigare, qui offrent peu de prise au courant et glissent facilement entre les obstacles.

Malgré toutes les précautions, l'eau embarque en grande quantité : les vivres, les effets sont mouillés. C'est un malheur qui se renouvellera souvent : nous avons encore une douzaine de sauts avant d'arriver à Cotica ; quelques-uns sont très dangereux. On ne compte plus les placériens qui se sont noyés dans les sauts et les rapides du Maroni. Presque toujours les accidents arrivent quand les pirogues sont conduites par des créoles ou des Sarakamas. Les Booschs et les Bonis ont davantage l'instinct de cette navigation toute spéciale : ils devinent les écueils à l'aspect des ondulations de l'eau. J'ai vu, au Saut *Laissé-Dédé*, une pirogue filer avec la rapidité d'une flèche en décrivant des courbes pour évi-

ter les écueils ; elle était conduite par deux jeunes Bonis dont l'aîné n'avait pas quinze ans. C'est surtout pour la descente des rapides, qu'il est urgent d'avoir de bons canotiers : l'impression que l'on ressent est tout à fait semblable à celle que l'on éprouve aux Montagnes Russes ; il y a en plus la certitude d'aller se briser contre une roche à la moindre faute des pagayeurs.

Nous sommes au mois d'octobre, en pleine saison sèche, le soleil donne toute la journée. En pirogue, on ne perd pas un seul de ses rayons ; ils tombent à pic entre 10 heures du matin et 2 heures du soir ; le reste du temps, aux rayons directs viennent s'ajouter ceux qui sont réfléchis par l'eau de la rivière. Les Booschs semblent éviter à plaisir l'ombre quand ils s'arrêtent pour se reposer ou pêcher le poisson. Je me garantis de mon mieux avec une double coiffure et un voile vert : le parasol m'est interdit, il gênerait le patron qui a besoin de voir devant lui pour guider la manœuvre.

La navigation serait très agréable le matin et le soir avant huit heures et après quatre heures, mais les Booschs ont leurs habitudes et tout ce que je leur dis à ce sujet les laisse indifférents. Ils se lèvent de bonne heure, se racontent des histoires et préparent sans se presser les vivres de la journée ; ils ne se décident à partir que quand le soleil est déjà haut. Vers 11 heures, halte le plus souvent au milieu de la rivière sur une roche ou un banc de sable ; on déjeune rapidement, et en route. Après quatre heures, quand la forte chaleur est passée, on cherche un point favorable pour débarquer et passer la nuit. Pendant que mes hommes installent les hamacs et préparent le repas, j'explore les environs de notre campement, je vais quelquefois assez loin quand la forêt n'est pas trop mauvaise. Mon domestique m'accompagne quelquefois. Cet homme, sur qui je comptais beaucoup, manque absolument de bonne volonté, souvent il refuse de venir avec moi sous prétexte qu'il est fatigué. C'est un personnage qui veut qu'on ait des égards pour lui ; il injurie constamment les Booschs, les traitant de *sales nègres*. Quand je ne suis pas là, il

les oblige à faire une partie de sa besogne ; enfin un beau jour il me déclare qu'il n'est pas assez payé (je lui donne 100 fr. par mois et la nourriture) : il veut 6 fr. par jour, et les Booschs devront l'appeler *Monsieur*. Mes canotiers rient beaucoup de cette dernière prétention : ils lui donnent du *Monsieur* du matin au soir, mais d'une manière ironique et peu flatteuse pour son amour-propre.

Il m'arriva un accident un peu avant le saut de Man-bari. A la suite d'une fausse manœuvre, ma pirogue chavira ; tous les bagages sont à l'eau : les plus légers surnagent et sont entraînés par le courant. Heureusement, M. Grillaud me suit à 3 ou 400 mètres : il en sauve une partie ; pour avoir les autres, il faut plonger. Les Booschs, qui ont perdu un fusil, mettent tous leurs moyens en action pour le retrouver. La journée entière est consacrée aux recherches : ils n'auraient certainement pas pris tant de peine, s'il n'y avait eu que mes affaires en cause. J'ai perdu trois caisses, mon appareil photographique, mes plaques sensibles sont hors d'usage ; toutes mes provisions, sauf les boîtes de conserve et les pommes de terre, sont plus ou moins avariées, le biscuit est en bouillie.

Deux jours après, nous arrivons à Polygoudou, au confluent de l'Aura et du Tapanaponi. Nous y restons juste le temps de montrer nos papiers et de confier mon domestique au chef du poste français, avec prière de vouloir bien l'expédier à Saint-Laurent par la plus prochaine occasion. J'en ai assez de ce serviteur : son intention, je l'ai su plus tard, était de me quitter une fois arrivé dans la région des placers, et d'aller s'engager chez quelque chercheur d'or. Le travail de l'or est pénible et malsain, mais il est bien rétribué : un bon ouvrier de placer peut se faire des journées de 8 et 10 francs.

Nous mettons six jours de Polygoudou à Cotica. Il y a une série de sauts et de rapides à franchir avant d'arriver à la capitale des Bonis : nous les franchissons sans accidents, mais non sans émotion ; la moindre fausse manœuvre, une amarre rompue, et c'en était fait de nous.

Il est huit heures du soir, quand nous arrivons à Cotica. Apatou prévenu, je ne sais par qui, nous attend au *deyrad*. Le Grand-man est couché, mais il nous fait dire que sa case est à notre disposition ; je puis y faire porter mes provisions et mon hamac.

Apatou est vêtu à l'européenne, il parle correctement le créole de Cayenne et j'ai plaisir à m'entretenir avec lui. Nous causons de ses voyages avec Crevaux : il paraît avoir conservé un véritable culte pour cet illustre et infortuné explorateur. Nous disons aussi quelques mots de Coudreau.

Je raconte mon accident de Man-bari : « cela ne serait pas arrivé, me dit Apatou, si vous aviez voyagé avec des Bonis. »

Les Bonis ont la prétention d'être meilleurs canotiers que les Booschs (ce qui ne m'a pas empêché d'avoir trois naufrages presque aussi sérieux que celui de Man-bari avec des pagayeurs Bonis), mais ils demandent 40, 45 et 50 francs par baril (100 kil. environ) pour aller de Saint-Laurent dans la région des placers. Pour le même voyage, les Booschs se contentent de 30 et 35 fr., selon la saison.

Apatou me quitte vers minuit. Il m'a mis au courant de toutes ses affaires : « Il ne peut m'accompagner chez les Roucouyennes : le Grand-man est malade, c'est lui qui a la responsabilité de tout, mais il me fera avoir de bons canotiers. Vous ne voyagez pas pour chercher de l'or, me dit-il en substance ; je représente ici la *Société de Géographie de Paris*, je suis entièrement à votre disposition. »

Le lendemain, je reçois la visite du Grand-man et de ses conseillers. Après quelques paroles insignifiantes, on me demande si j'ai des papiers établissant ma mission : je montre ma feuille de route et une lettre du Gouverneur de la Guyane. Pendant que son secrétaire examine ces pièces avec attention, le Grand-man m'explique que je ne dois point me froisser de cette façon d'agir : il a été souvent victime de forçats évadés et de placériens peu scrupuleux ! Puisqu'il est prouvé que je suis l'envoyé du Gouvernement, il se tient à ma disposition en tout et pour

tout, et il sera très heureux si je veux bien déjeuner avec lui.

Nous étions huit à ce déjeuner et il y avait bien à manger pour deux. J'envoie chercher quelques boîtes de conserve et du vin : c'est un régal pour tout le monde excepté pour moi, car nous n'avions pas de pain !

A la fin du repas, je prie le Grand-man de mettre quelques hommes à ma disposition pour continuer mon voyage chez les Indiens. Il me répond que dans deux jours il viendra à Assici et nous causerons de cette affaire, aujourd'hui je suis son hôte et ce n'est pas le moment de traiter une pareille question. En réalité, il veut se donner le temps de réfléchir.

Il ne faut pas plus de deux heures pour aller de Cotica à Assici. Le chef du poste français, M. Gaudchautrier, me reçoit avec beaucoup d'amabilité ; il met un petit carbet à ma disposition et comme je dois rester quelque temps chez lui, nous ferons gamelle ensemble.

Je le mets au courant de mes projets d'excursion dans les forêts du Contesté où je compte trouver des Araucarias ; je lui fais la description de ces végétaux dont l'aspect est si caractéristique :

« J'ai prospecté pendant plus de quinze ans dans les différents
« placers de la Guyane, me dit M. Gaudchautrier, je ne crois avoir
« jamais vu d'arbres pareils et je doute que vous en trouviez
« dans le Contesté. En tout cas, mes hommes sont à votre dispo-
« sition pour vous accompagner, je vous recommande surtout
« un Brésilien nommé Lucien : avec lui, vous pouvez aller partout
« sans risquer de vous perdre. »

Et comme je dis à M. Gaudchautrier que j'ai l'intention d'aller chez les Roucouyennes, si je ne trouve pas d'Araucarias dans le Contesté, « dans ce cas, me répond-il, partez de suite, vienne la
« saison des pluies et vous ne trouverez pas un Bonis qui consente
« à franchir la ligne de sauts et de rapides qui séparent l'Awa de
« l'Itani. Le mieux serait d'aller chez les Roucouyennes à pré-
« sent : les eaux sont basses, il n'y a pas de danger ; il n'en sera

« pas de même dans un mois. Remettez à votre retour vos
« recherches dans le Contesté, où, je puis déjà vous le prédire,
« vous ne trouverez pas un Araucaria. »

Je me décide à suivre les conseils de M. Gaudchautrier, et quand le Grand-man vient, je le prie de me faire avoir le plus tôt possible une pirogue et des pagayeurs. Avec beaucoup de peine, j'obtiens une demi-promesse. Le Grand-man veut gagner du temps. Je m'explique alors avec Apatou qui prend un air embarrasé : « Certainement, il faut partir le plus tôt possible, mais
« qu'allez-vous faire là-bas, c'est un voyage pénible, les sauts et
« les rapides sont très dangereux et vous risquez de rencontrer
« les Oyacoulets; ces Indiens sont méchants, ils flèchent tous
« ceux qui essayent de remonter le fleuve. » Et Apatou se met à me raconter des histoires toutes plus terribles les unes que les autres sur les Oyacoulets. Il ne fait réellement pas bon de tomber entre les mains de ces Peaux-Rouges à grandes oreilles « *qui mangé moun* » (qui mangent le monde).

Mais je suis bien résolu à partir. Au bout de huit jours, le Grand-man, suffisamment renseigné sur mes projets, consent à me prêter deux pirogues, à condition que je serai en état de me défendre contre les Oyacoulets. M. Gaudchautrier s'offre de m'accompagner avec trois de ses hommes, dont Lucien qui est bon chasseur. Nous serons armés de fusils Gras et de revolvers; nos quatre pagayeurs ont des fusils de chasse. Trois des pagayeurs sont des neveux du Grand-man, le quatrième est un vieillard d'Assici quelque peu sorcier; il connaît la langue roucouyenne : c'est son sixième voyage chez les Indiens. J'aurais préféré un canotier plus jeune et plus fort, mais Apatou insiste tellement que je finis par accepter « papa Emerillon » : mon vieux sorcier doit ce surnom à un séjour assez long chez les Indiens de l'Inini et de l'Approuage.

Le départ est précédé de cérémonies qui n'en finissent plus. Chaque canotier emporte son « Obiat » : c'est une préparation mystérieuse qui doit garantir de tous les dangers. La terre

glaise entre pour une bonne part dans la composition de cet « Obiat ».

Au dernier moment, Apatou juge à propos de me donner quelques conseils : « Il s'est opposé à ce voyage ; s'il m'arrive mal-
« heur, la Société de Géographie n'aura rien à lui reprocher. Les
« canotiers sont à ma disposition, seulement il ne faudra pas les
« contrarier : ils connaissent la rivière et savent ce qu'ils ont à
« faire. » Il nous indique aussi la façon d'agir avec les Rou-
cuyennes : « En arrivant dans un village, nous devons d'abord
« aller saluer le chef et, quelle que soit notre répugnance à le
« faire, goûter aux restes du dernier repas. C'est seulement après
« cette formalité que nous serons les hôtes ; nous pourrons alors
« nous installer dans la maison commune et agir en toute liberté.
« Il est de bon goût de faire un cadeau au chef.

« Quant aux Oyacoulets, si nous les voyons, il faudra nous
« tenir tranquilles, mais bien les observer, et, au moindre mouve-
« ment suspect, ne pas hésiter à tirer les premiers. »

Je remercie Apatou de ses conseils et nous nous mettons en route (12 novembre).

Nous ne nous arrêtons que quelques instants aux placers *Goliot, Grillaud, Saint-Ange, Leblond et Cie, Dusserre*, etc. On nous fait partout bon accueil.

En cinq jours, nous arrivons au confluent de l'Awa et de la crique Maroni. A ce point, l'Awa perd son nom et devient l'Itani.

Est-ce bien l'Itani qui continue l'Awa ? Si les Hollandais disaient non, nous aurions un nouveau Contesté, qui doit être aussi riche que l'ancien en alluvions aurifères.

Nous restons trois jours à l'embouchure de la crique Maroni, d'abord pour connaître un peu la forêt, et ensuite pour assister à une grande pêche des Bonis.

Le Grand-man donne une fête qui doit durer quinze jours. Il faut des quantités considérables de gibier et de poisson boucané pour les invités, et, comme le poisson se fait rare dans la région des placers, la pêche aura lieu précisément à l'endroit où nous

nous sommes arrêtés, un peu avant les premiers rapides de l'Itani. Ils sont une vingtaine de Bonis qui doivent y prendre part. Leur premier soin est de se procurer le plus possible de liane à enivrer (*Robinia Nicou* Aubl.). Cette liane, autrefois cultivée sur les propriétés, se fait très rare; j'ai eu beaucoup de peine à m'en procurer une cinquantaine de kil. qui vont être étudiés au laboratoire de M. Heckel¹.

Le « Nicou » est écrasé, réduit en filasse, qui, agitée dans l'eau, laisse dissoudre un principe actif, nuisible au poisson et capable de le tuer à la longue. La pêche des Bonis consiste en somme à empoisonner la rivière et à recueillir le poisson moitié mort. Ce spectacle est très intéressant, quand l'opération se pratique en grand; dès que le poisson éprouve les premiers effets du « Nicou », il vient à la surface où il est aussitôt cueilli par une flèche, qui manque rarement son but.

Les Bonis rivalisent d'adresse; mes canotiers luttent d'efforts avec leurs camarades. Le poisson mis à boucaner peut se conserver longtemps : nous sommes approvisionnés pour tout notre voyage. Ce poisson empoisonné peut être mangé impunément même cru.

Mon excursion dans les bois n'a pas été heureuse; je n'ai pas trouvé d'Araucarias et j'ai failli me perdre. Il y a moins de balatas dans cette région que dans le bas Maroni; les arbres à copahu (*Copaifera*) sont nombreux, tellement nombreux qu'un placérien, M. Galliot, ancien conseiller général, a songé à les exploiter au point de vue de leur oléo-résine.

Nous mettons quatre jours pour franchir la région des sauts et des rapides. Le vieil « Emerillon » n'a pas la force nécessaire

1. On pourra lire dans le II^e volume des *Annales de l'Institut Colonial* (1893) le remarquable travail posthume sur le *Robinia Nicou*, qui a paru dans cette publication sous le nom de Geoffroy : dans l'avant-propos qui précède ce dernier travail du très regretté explorateur dont nous publions ici le rapport, j'ai indiqué les conditions douloureuses dans lesquelles cette publication s'est faite. (E. H.)

pour conduire son embarcation dans les passages difficiles. A trois reprises différentes, elle chavire et je perds presque toutes mes provisions et tous mes effets. Il faudra désormais chasser pour vivre.

Après la région des sauts, l'Itani est très calme. Nous trouvons beaucoup de gibier et nous serions tout à fait bien sans la crainte des Oyacoulets. La nuit chacun veille à tour de rôle. Ces précautions sont heureusement inutiles, aucun ennemi ne se présente.

Nous ne sommes plus qu'à deux jours du premier village roucouyenne. Il est $\frac{1}{2}$ heures, c'est le moment de choisir un emplacement pour la nuit, quand il me semble entendre quelque chose d'anormal. M. Gaudchautrier éprouve la même impression; le bruit se rapproche, on distingue très bien la cadence des pagayes. Nul doute, ce sont les Oyacoulets; ils sont encore cachés par les méandres du fleuve, mais nous n'allons pas tarder à les apercevoir. Chacun s'arme à la hâte, nous avançons lentement et sans bruit; à un détour, nous nous trouvons nez à nez avec.... Coudreau et son compagnon Lavaux, qui, après avoir remonté l'Oyapock et traversé les Humuc-Humacs, descendent l'Itani pour aller rejoindre l'Approuage par l'Inini; ils ont l'intention de séjourner quelque temps chez les Emerillons. Je les retrouverai à Cayenne en mars ou avril.

Coudreau est un ancien condisciple du collège de Saintes. Il a sa famille à Matha (Charente-Inférieure), où un de mes oncles a été notaire. Nous causons du pays, des amis communs, de nos professeurs, de la Guyane, des blancs, des noirs, des Oyacoulets, des Roucouyennes.... Nous nous occupons même des Araucarias. D'après la description que je lui fais de ces végétaux, Coudreau ne pense pas qu'ils existent à la Guyane.

Coudreau voyage sans provisions. Il n'a que son fusil, ses munitions et quelques objets d'échange; c'est la seule façon pratique de voir du pays. En somme, je ne suis guère plus avancé que lui: j'ai presque tout perdu dans les sauts et les rapides; il ne me reste qu'un peu de vin, du tafia, des pommes de terre et quelques boîtes de conserve.

Le premier village roucouyenne se compose de sept ou huit grands carbets, disposés en fer à cheval autour de la maison commune, sorte de grand hangar conique, recouvert de feuilles de palmier pinot¹.

La maison commune est propre, bien entretenue; elle est ornée de tous les produits de l'industrie roucouyenne : hamacs, cassette, arcs, flèches, coiffures en plumes, etc.

Pour arriver au village, il faut gravir une petite éminence. Les Indiens viennent au-devant de nous et nous font asseoir en rond dans la maison commune ; puis on nous présente une sorte de brouet peu engageant : il faut y goûter du bout des lèvres. Cela fait, j'offre à celui qu'on me désigne comme le chef un couteau, un miroir, deux pelotes de fil. Ces cadeaux sont accueillis avec de grands gestes de contentement : nous sommes amis.

Les Indiens vont chercher les bagages et nous nous installons.

Je recommence mes courses dans la forêt sans plus de succès que pendant le voyage ; je pénètre aussi avant que je le puis guidé par les Indiens : les *Copahu* sont abondants, on trouve peu de *balatas* et pas du tout d'*Araucarias*.

Les Roucouyennes préparent la gutta de balata comme les Galibis : ils l'emploient aux mêmes usages.

Le second village que je visite, porte le nom de son capitaine, Yamaïqui. Il est un peu plus important que le premier. Même disposition des cases, même accueil, mêmes recherches dans les forêts et pas plus de succès.

Le plus grand village des Roucouyennes se trouve au pied des monts Tumuc-Humacs, tout à fait aux sources de l'Itani. C'est

1. Le pinot est un superbe palmier (*Euterpe oleracea* Mart.) qui recherche les terrains marécageux et constitue une ressource importante pour les indigènes de la Guyane. Les fruits sont appréciés pour leurs qualités comestibles et les graines donnent une huile claire, légèrement parfumée et d'un goût excellent. Le stipe se laisse fendre facilement et donne d'excellentes lattes très estimées des charpentiers pour les couvertures de maisons.

là que réside le grand chef Apoïké. Il faut huit jours de canotage pour aller de Yamaïqui chez Apoïké.

Pendant que nous faisons nos préparatifs de départ, je suis pris d'un violent accès de fièvre, qui ne tarde pas à se compliquer de dysenterie. La seule nourriture que l'on puisse me donner (gibier, poisson, bouillon de singe) m'inspire un dégoût insurmontable. J'essaye de me soigner tant bien que mal, mais je manque de tout, et, aucun mieux ne survenant, je me décide à descendre à Assici. Nous avons le courant pour nous et le retour est assez rapide, heureusement, car la fièvre ne me quitte pas. M. Gaudchautrier est presque aussi malade que moi.

Coudreau et Lavaux sont à Assici; ils m'attendent pour m'emmener chez les Emerillons, mais je ne suis guère en état de les suivre, et quand la fièvre m'a quitté, j'ai perdu toute énergie. Ce fut sans conviction que je continuai mes recherches dans les forêts du Contesté. Elles furent ce que je prévoyais, complètement négatives.

Je dois des remerciements à MM. Galiot, Dusserre, Thilbert, Leymerie, Vitalo, Grillaud, et à tous les directeurs de placers qui m'ont fait un accueil inoubliable. J'ai trouvé chez eux, non seulement des vivres et le logement, mais aussi un appui moral et des encouragements dont j'avais le plus grand besoin.

Ce ne fut qu'à bout de forces que je me décidai à descendre à Saint-Laurent. Apatou me fit donner ses meilleurs canotiers. La saison des pluies venait de commencer, je n'avais rien pour m'abriter, et pendant huit jours, je fus exposé à des ondées comme on n'en voit qu'à la Guyane. C'est surtout la nuit que la pluie est désagréable, quand on n'a rien pour s'en garantir. Je préférerais rester debout, ou accroupi contre un arbre, que de me coucher sous la pluie avec des habillements trempés, dans un hamac mouillé. Les moustiques ne désarment pas en temps de pluie!!

J'avais toujours la fièvre. Aussitôt arrivé à Saint-Laurent, j'entraî à l'hôpital : j'y retrouvai M. Gaudchautrier qui était descendu, pendant que je visitais le Contesté.

Ce fut pendant mon séjour à l'hôpital que j'entrevis la possibilité d'utiliser les sucres laiteux *si abondants* dans les forêts de la Guyane.

J'ignorais ce qui avait déjà été tenté à ce sujet. Je savais seulement que le Balata donne un produit semblable à la gutta-percha ; j'avais vu ce produit chez les Galibis et chez les Roucouyennes. Aussitôt ma sortie, j'allai au Nouveau-Chantier pour faire quelques essais, et le 28 février 1891, j'envoyai mon premier rapport concluant à l'absence des *Araucarias* à Kourou et dans les forêts riveraines du Maroni, depuis les Hattes jusqu'au village roucouyenne de Yamaïqué. Je priai le département des Colonies, en outre, de vouloir bien m'autoriser à établir un petit champ d'expériences, dans lequel les sucres laiteux seraient recueillis et traités par différents procédés. On a bien voulu accueillir favorablement ma demande ; il me reste à rendre compte des résultats que j'ai obtenus dans ce nouveau genre de recherches.

SUCS LAITEUX

Les végétaux donnant des sucres laiteux coagulables par l'alcool sont très nombreux dans les forêts de la Guyane.

Il y a d'abord les nombreuses variétés de « *lianes caoutchouc* », qui se rencontrent surtout dans les terres basses et marécageuses. Malheureusement, à cause de leur faible diamètre, il est presque toujours nécessaire de les couper pour en retirer le suc. Ces lianes mettent un temps considérable pour prendre leur complet développement ; elles sont appelées à disparaître devant une exploitation sérieuse.

Aublet et Voisin ont signalé l'*Hevea guyanensis* Aubl. Je pourrais citer une trentaine d'essences dont beaucoup sont recherchées par l'exploitation forestière. Je ne veux m'occuper que de celles qui existent en quantité suffisante pour permettre une exploitation industrielle, au cas où leur produit serait reconnu de qualité marchande. Je veux parler des Balatas, dont je donnerai le nom

botanique, et diverses autres essences que je définirai le mieux possible.

Pour recueillir les sucres laiteux, j'ai presque toujours fait aux arbres deux incisions circulaires en forme de « V »; je faisais aboutir aux branches du « V » de nombreux canaux et je plaçais à la pointe un récipient pour recevoir le produit de l'écoulement.

Le tableau ci-après donne le résultat de mes opérations au Nouveau-Chantier :

Observations. — Dans ce tableau ¹, j'ai mis :

1° Le nom des essences, *tel* qu'il m'a été donné par les chercheurs de bois de l'Administration pénitentiaire;

2° La quantité de sucres recueillie;

3° La durée de l'écoulement;

4° La dimension des arbres.

G veut dire *gros* (plus d'un mètre de circonférence).

T G veut dire *très gros* (plus de deux mètres de circonférence).

M veut dire *moyen* (moins de deux mètres de circonférence).

Pour la consistance des latex :

E veut dire *épais* (consistance laiteuse ordinaire).

T E veut dire *très épais* (consistance de la crème).

L'écoulement des lianes est presque nul : le suc se coagule sur l'incision.

1. Nota. — Le Balata indien répond au *Labatia macrocarpa* P. et Seb. (*Sapotacées*).

Le Balata rouge répond au *Mimusops balata* Gært. (*Sapotacées*).

Le Balata blanc — *Plumeria articulata* Vahl. (*Apocynées*).

Le Bagasse blanc — *Bagassa guianensis* Aubl. (*Artocarpées*).

— noir (non identifié).

— jaune —

Le Bois de lettres répond au *Piratinera guianensis* Aubl.; *Brosimum Aubletii* Pœpp. (*Artocarpées*).

Le Bois de lettres jaune répond à *Amanoa guianensis* Aubl. (*Euphorbiacées*).

Le Satiné rubané — *Ferolia guianensis* Aubl. (*Artocarpées*).

Le Langoussi — *Terminalia Tanibouea* Smith. (*Combrétacées*).

Le Taoub (non identifié).

DATES	NOM DES ARBRES tel qu'il a été donné par les chercheurs de bois	DURÉE de l'écoulement	QUANTITÉS de lait récol- tées en litres	DIMENSION des arbres	QUALITÉ des sucs
12 mars.	Balata rouge.	4 ¹ / ₂	2	G.	E
	Bois de lettres.	5	1	M.	T. E.
13 mars.	Bois de lettres.	6	1 50	M.	T. E.
	Bois de lettres.	6	1	M.	T. E.
14 mars.	Balata rouge.	6	2 25	G.	E.
	Balata rouge.	4	0 75	M.	E.
	Bois de lettres.	5 ¹ / ₂	0 50	M.	T. E.
17 mars.	Bois de lettres.	5	2	M.	T. E.
	Bois de lettres.	5	2	M.	T. E.
	Bois de lettres.	5	0 50	P.	T. E.
18 mars.	Bois de lettres.	6 ¹ / ₂	2	T. G.	T. E.
	Balata rouge.	5	2	G.	E.
19 mars.	Balata rouge.	5 ¹ / ₂	2	M.	E.
	Bois de lettres.	5 ¹ / ₂	1	M.	T. E.
	Bois de lettres.	5	1	M.	T. E.
20 mars.	Balata blanc.	5	0 50	P.	E.
	Balata rouge.	5	2	G.	E.
	Bois de lettres.	4 ¹ / ₂	1	M.	T. E.
	Bagasse.	4	2	G.	T. E.
21 mars.	Balata rouge.	5	2	G.	E.
	Balata blanc.	6	0 75	P.	T. E.
	Balata blanc.	3	1	M.	E.

Le Figuier répond à un Ficus non déterminé.

Le Poirier — Couma guyanensis Aubl. (*Artocarpées*).

Le Cèdre bagasse est attribué, mais à tort évidemment, au *Bursera altissima* H. Bn. (*Térébinthacées*).

Le Bon lait (non identifié).

(E. H.)

DATES	NOM DES ARBRES tel qu'il a été donné par les chercheurs de bois	DURÉE de l'écoulement	QUANTITÉS de lait récol- tées en litres	DIMENSION des arbres	QUALITÉ des suc
23 mars.	Bagasse jaune.	6	4	T. G.	T. E.
24 mars.	Bagasse jaune.	6	2	G.	T. E.
	Bois de lettres.	6	2	G.	T. E.
25 mars.	Bagasse jaune.	7	3	T. G.	T. E.
26 mars.	Bagasse jaune.	6	3	T. G.	T. E.
27 mars.	Bagasse jaune.	5	4	T. G.	E.
	Balata rouge.	5	2	G.	T. E.
	Bois de lettres.	2	0 50	P.	E.
28 mars.	Bagasse jaune.	5	2	T. G.	E.
	Lianes.		1		E.
30 mars.	Bagasse jaune.	6	3	T. G.	T. E.
	Lianes.		1		E.
1 ^{er} avril.	Lianes.		1 1/2		E.
	Lianes.		1		E.
2 avril.	Lianes.		2		E.
	Lianes.		1		E.
3 avril.	Lianes.		1/2		E.
	Lianes.		1		E.
5 avril.	Lianes.		1		E.
6 avril.	Lianes.		1 1/2		E.
10 avril.	Langoussi.	6	1	M.	E.
	Balata rouge.	5	2	T. G.	E.
	Balata rouge.	5	1 1/2	G.	E.
11 avril.	Langoussi.	5	1 1/2	M.	E.
	Balata blanc.	5	1/2	P.	T. E.
	Balata rouge.	5	1 1/2	M.	E.

DATES	NOM DES ARBRES tel qu'il a été donné par les chercheurs de bois	DURÉE de l'écoulement	QUANTITÉS de lait récol- tées en litres	DIMENSION des arbres	QUALITÉ des sucs
12 avril.	Langoussi.	6	2	G.	E.
13 avril.	Balata rouge.	5	2	T. G.	E.
	Balata rouge.	4 ^{1/2}	1 ^{1/2}	G.	T. E.
	Balata indien.	4	1	G.	E.
14 avril.	Balata rouge.	6	2 1/2	T. G.	E.
	Balata indien.	6	1	T. G.	T. E.
15 avril.	Bois de lettres.	6	2	G.	T. E.
	Figuier.	5	1 1/2	G.	E.
16 avril.	Figuier.	4	1	M.	E.
	Balata rouge.	5	2	T. G.	E.
	Bois de lettres.	5	1 1/2	M.	E.
18 avril.	Figuier.	6	1 1/2	P.	T. E.
	Balata rouge.	4	1	T. G.	E.
	Bois de lettres.	5	1	M.	E.
	Langoussi.	5	2	T. G.	E.
19 avril.	Langoussi.	5	1 1/2	G.	E.
	Bagasse jaune.	4	2	T. G.	E.
	Figuier.	5	1	G.	T. E.
20 avril.	Figuier.	5	1 1/2	T. G.	E.
	Langoussi.	5 ^{1/2}	2	T. G.	E.
	Bagasse jaune.	5	2	T. G.	E.
22 avril.	Langoussi.	6	2	T. G.	E.
	Balata rouge.	5	1 1/2	G.	E.
	Balata blanc.	5	2	T. G.	E.
23 avril.	Langoussi.	5	1 1/2	G.	E.
	Balata blanc.	5	1	G.	E.

DATES	NOM DES ARBRES tel qu'il a été donné par les chercheurs de bois	DURÉE de l'écoulement	QUANTITÉS de lait récol- tés en litres	DIMENSION des arbres	QUALITÉ des sucres
25 avril.	Langoussi.	5	1 1/2	P.	E.
	Bagasse jaune.	5	2	G.	E.
	Figurier.	6	1 1/2	G.	E.
26 avril.	Satiné jaune.	5	1	M.	E.
	Satiné rubané.	5 1/2	1 1/2	M.	T. E.
	Balata rouge.	6	2	G.	E.
27 avril.	Satiné rubané.	6	2	T. G.	E.
	Balata rouge.	5	1 1/2	G.	E.
	Balata blanc.	4 1/2	1/2	G.	E.
28 avril.	Bagasse noir.	6	2	G.	E.
	Balata rouge.	6	2	T. G.	T. E.
2 mai.	Balata blanc.	6	1	T. G.	T. E.
	Satiné jaune.	5	1 1/2	G.	E.
3 mai.	Taoube.	6	1 1/2	G.	T. E.
	Bagasse noir.	5	2	G.	E.
	Langoussi.	6	1 1/2	G.	E.
4 mai.	Taoube.	5	1	G.	E.
	Lianes.		0 50		T. E.
	Balata rouge.	5	2	G.	T. E.
6 mai.	Balata indien.	5	1	T. G.	T. E.
	Balata rouge.	5	2	G.	E.
	Bagasse noir.	5	2	G.	T. E.
7 mai.	Satiné rubané.	5	1	M.	E.
	Bois de lettres jaune.	5	2	G.	T. E.
	Balata rouge.	6	2 1/2	T. G.	E.

DATES	NOM DES ARBRES tel qu'il a été donné par les chercheurs de bois	DURÉE de l'écoulement	QUANTITÉS de lait récol- tées en litres	DIMENSION des arbres	QUALITÉ des sucs
8 mai.	Bagasse noir.	6	2	G.	E.
	Taoube.	4	1	G.	E.
	Figuier.	5	2	T. G.	E.
9 mai.	Balata rouge.	10	4	T. G.	T. E.
12 mai.	Satiné jaune.	5	2	G.	E.
	Bagasse blanc.	4	1	T. G.	E.
	Balata rouge.	5	2	G.	T. E.
13 mai.	Bagasse blanc.	5	2	T. G.	E.
	Bagasse blanc.	6	1 1/2	G.	E.
14 mai.	Bagasse blanc.	4	1 1/2	G.	T. E.
	Satiné jaune.	5	1	G.	E.
	Balata rouge.	6	2	G.	E.
15 mai.	Taoube.	6	1 1/2	G.	E.
	Bagasse noir.	5	1	M.	E.
	Balata blanc.	5	1 1/2	G.	T. E.
18 mai.	Bois de lettres blanc.	5	1	G.	E.
	Bois de lettres blanc.	4	1	G.	E.
	Balata rouge.	5	2	T. G.	T. E.
19 mai.	Langoussi.	6	2	G.	E.
	Balata indien.	4	1 1/2	G.	E.
	Poirier.	4	1	G.	E.
20 mai.	Bagasse blanc.	4	1/2	G.	E.
	Balata indien.	5	1/2	G.	E.
	Balata rouge.	5	2	T. G.	E.

DATES	NOM DES ARBRES tel qu'il a été donné par les chercheurs de bois	DURÉE de l'écoulement	QUANTITÉS	DIMENSION des arbres	QUALITÉ des sucs
			de lait récol- tées en litres		
22 mai.	Figuier.	6	2	T. G.	E.
	Bois de lettres jaune.	6	2 1/2	T. G.	E.
23 mai.	Taoube.	2	1/2	T. G.	E.
	Bagasse noir.	5	1/2	G.	E.
	Balata rouge.	5	1 1/2	M.	E.
	Langoussi.	5	1	G.	E.
24 mai.	Satiné jaune.	4	1	G.	E.
	Langoussi.	5	1 1/2	G.	E.
	Taoube.	5	1	M.	E.
25 mai.	Bagasse blanc.	4	1	G.	E.
	Figuier.	6	2	G.	E.
	Bagasse noir.	5	1	M.	T. E.
26 mai.	Satiné rubané.	6	1 1/2	M.	T. E.
	Bagasse jaune.	6	1 1/2	M.	T. E.
	Bois de lettres blanc.	4	1/2	G.	T. E.
27 mai.	Bois de lettres jaune.	6	2	G.	T. E.
	Balata rouge.	6	2	G.	T. E.
28 mai.	Taoube.	5	1	M.	E.
	Bagasse noir.	6	2	M.	E.
	Langoussi.	5	1 1/2	G.	E.
29 mai.	Poirier.	6	2	G.	E.
	Balata indien.	4	1/2	M.	E.
	Balata blanc.	6	1	T. G.	T. E.
30 mai.	Satiné rubané.	4	1	G.	E.
	Bois figuier.	6	2	G.	E.
	Balata rouge.	5	2	T. G.	E.

DATES	NOM DES ARBRES tel qu'il a été donné par les chercheurs de bois	DURÉE de l'écoulement	QUANTITÉS de lait récol- tées en litres	DIMENSION des arbres	QUALITÉ des sucs
2 juin.	Bagasse noir.	6	2	G.	E.
	Langoussi.	4	1	M.	T. E.
	Balata rouge.	5	1 1/2	G.	E.
3 juin.	Balata indien.	4	0 50	G.	T. E.
	Balata blanc.	6	1	G.	T. E.
	Poirier.	6	2	G.	E.
4 juin.	Poirier.	6	2	M.	E.
	Poirier.	4	1 1/2	M.	E.
	Satiné jaune.	5	1	G.	E.
5 juin.	Bois de lettres blanc.	4	1	M.	T. E.
	Satiné jaune.	4	1	M.	E.
	Balata rouge.	5	2	G.	T. E.
8 juin.	Satiné rubané.	6	2	M.	E.
	Taoube.	6	1 1/2	G.	T. E.
9 juin.	Bagasse blanc.	6	2	G.	E.
	Balata rouge.	5	2	G.	E.
10 juin.	Poirier.	6	2	G.	E.
	Figuier.	5	1 1/2	G.	E.
	Balata rouge.	4	1	T. G.	T. E.
11 juin.	Langoussi.	4	1	G.	T. E.
	Satiné jaune.	4	1	T. G.	T. E.
12 juin.	Poirier.	4	1	G.	T. E.
	Bon lait.	4	1 1/2	T. G.	T. E.
13 juin.	Poirier.	4	1	G.	E.
	Figuier.	5	1	G.	E.
	Balata rouge.	5	2	T. G.	T. E.

DATES	NOM DES ARBRES tel qu'il a été donné par les chercheurs de bois	DURÉE de l'écoulement	QUANTITÉS de lait récol- tées en litres	DIMENSION des arbres	QUALITÉ des sucs
15 juin.	Satiné jaune.	4	1	G.	T. E.
	Poirier.	4	1 1/2	T. G.	T. E.
16 juin.	Satiné rubané.	5	1 1/2	G.	T. E.
	Bagasse blanc.	6	1	T. G.	E.
17 juin.	Taoube.	6	1	M.	E.
	Balata blanc.	5	2	T. G.	T. E.
18 juin.	Langoussi.	6	2	T. G.	T. E.
	Poirier.	6	0 75	T. G.	T. E.
19 juin.	Balata rouge.	6	2	T. G.	T. E.
	Balata indien.	5	0 75	G.	E.
20 juin.	Balata indien.	6	1	T. G.	T. E.
	Cèdre bagasse.	5	1 1/2	T. G.	E.
	Satiné jaune.	6	2	T. G.	E.
21 juin.	Balata rouge.	5	2	T. G.	E.
	Langoussi.	5	1 1/2	T. G.	E.
22 juin.	Balata indien.	6	1	G.	E.
	Balata rouge.	5	2	G.	T. E.
	Balata rouge.	5	2	T. G.	T. E.
23 juin.	Figuier.	6	1 1/2	T. G.	E.
	Balata rouge.	6	2	T. G.	E.

Pendant les mois de juillet, août, septembre, octobre et jusqu'au 18 novembre, j'ai employé les trois transportés : Dusauce, n° 22347, 5^e classe; Guyen Van Chu, n° 21272, 5^e classe, et Petit Charles, n° 24667, 5^e classe, du chantier de l'Orapu, à la récolte et à la préparation du lait de balata.

Voici le résultat de leurs opérations :

DATES	HEURES du départ du camp	HEURES d'arrivée au camp	QUANTITÉS de lait de balata en bouteilles de 3/4 de litre	DATES	HEURES du départ du camp	HEURES d'arrivée au camp	QUANTITÉS de lait de balata en bouteilles de 3/4 de litre
4 ^{er} juillet.	5 1/2	5	7 bouteilles.	15 juillet.	5 1/2	5 1/2	6 bouteilles.
2 juillet.	5 1/2	5 1/2	7 »	16 juillet.	5 1/2	6	7 »
3 juillet.	5 1/2	5 1/2	7 »	17 juillet.	5 1/2	5	7 »
4 juillet.	5 1/2	5	8 »	18 juillet.	5 1/2	4	7 »
5 juillet.	DIMANCHE		REPOS	19 juillet.	DIMANCHE		REPOS
6 juillet.	5 1/2	5 1/2	7 bouteilles.	20 juillet.	5 1/2	5 1/2	7 bouteilles.
7 juillet.	5 1/2	5 1/2	8 »	21 juillet.	5 1/2	5 1/2	8 »
8 juillet.	5 1/2	5 1/2	9 »	22 juillet.	5 1/2	5 1/2	8 »
9 juillet.	5 1/2	5	8 »	23 juillet.	5 1/2	5	8 »
10 juillet.	5 1/2	5 1/2	8 »	24 juillet.	5 1/2	4	7 »
11 juillet.	5 1/2	3	6 »	25 juillet.	5 1/2	3	13 »
12 juillet.	DIMANCHE		REPOS	26 juillet.	DIMANCHE		REPOS
13 juillet.	5 1/2	5	7 bouteilles.	27 juillet.	5 1/2	5 1/2	7 bouteilles.
14 juillet.	FÊTE		REPOS	28 juillet.	5 1/2	6	8 »

DATES	HEURES du départ	HEURES d'arrivée au camp	QUANTITÉS de lait de balata en bouteilles de 3/4 de litre	DATES	HEURES du départ	HEURES d'arrivée au camp	QUANTITÉS de lait de balata en bouteilles de 3/4 de litre				
29 juillet.	5 1/2	6	8 bouteilles.	21 août.	5 1/2	4	10 bouteilles.				
30 juillet.	5 1/2	4	8 »	22 août.	DIMANCHE		REPOS				
31 juillet.	5 1/2	4	7 »	23 août.	5 1/2	5	8 bouteilles.				
1 ^{er} août.	5 1/2	4 1/2	12 »	24 août.	5 1/2	4	4 »				
2 août.	DIMANCHE		REPOS	25 août.	5 1/2	7	7 »				
3 août.	5 1/2	4 1/2	12 bouteilles.	26 août.	5 1/2	5	8 »				
4 août.	5 1/2	4 1/2	12 »	27 août.	5 1/2	5	8 »				
5 août.	5 1/2	4 1/2	10 »	28 août.	5 1/2	5 1/2	8 »				
6 août.	5 1/2	4 1/2	12 »	29 août.	5 1/2	midi	3 »				
7 août.	5 1/2	4	11 »	30 août.	5 1/2	5	5 »				
8 août.	5 1/2	5	12 »	1 ^{er} septembre.	5 1/2	4 1/2	7 »				
9 août.	DIMANCHE		REPOS	2 septembre.	5 1/2	4 1/2	7 »				
10 août.	5 1/2	4	10 bouteilles.	3 septembre.	5 1/2	5	7 »				
11 août.	5 1/2	4	10 »	4 septembre.	5 1/2	4 1/2	7 »				
12 août.	5 1/2	4 1/2	10 »	5 septembre.	5 1/2	4 1/2	8 »				
13 août.	5 1/2	4	12 »	6 septembre.	DIMANCHE		REPOS				
14 août.	5 1/2	5	11 »	7 septembre.	5 1/2	4	7 bouteilles.				
15 août.	Pendant ces trois jours, tous les transportés ont été employés à des travaux de halage.							8 septembre.	5 1/2	4 1/2	8 »
16 août.								9 septembre.	5 1/2	4	7 »
17 août.								10 septembre.	5 1/2	4 1/2	8 »
18 août.	5 1/2	4 1/2	8 bouteilles.	11 septembre.	5 1/2	4 1/2	7 »				
19 août.	5 1/2	4 1/2	10 »	12 septembre.	5 1/2	4 1/2	7 »				
20 août.	5 1/2	5 1/2	10 »	13 septembre.	5 1/2	3 1/2	8 »				

*

DATES	HEURES du départ	HEURES d'arrivée	QUANTITÉS de lait de balata en bouteilles de 3/4 de litre	DATES	HEURES du départ	HEURES d'arrivée	QUANTITÉS de lait de balata en bouteilles de 3/4 de litre
14 septembre.	5 1/2	4	7 bouteilles.	7 octobre.	5 1/2	4	6 bouteilles.
15 septembre.	5 1/2	3 1/2	5 »	8 octobre.	5 1/2	4	6 »
16 septembre.	5 1/2	4	4 »	9 octobre.	5 1/2	4	6 »
17 septembre.	5 1/2	3 1/2	4 »	10 octobre.	5 1/2	5	6 »
18 septembre.	5 1/2	4	4 »	11 octobre.	DIMANCHE		REPOS
19 septembre.	5 1/2	4	4 »	12 octobre.	5 1/2	4	5 bouteilles.
20 septembre.	DIMANCHE		REPOS	13 octobre.	5 1/2	4 1/2	5 »
21 septembre.	5 1/2	4 1/2	7 bouteilles.	14 octobre.	5 1/2	3	6 »
22 septembre.	5 1/2	4	8 »	15 octobre.	5 1/2	4	6 »
23 septembre.	5 1/2	4 1/2	7 »	16 octobre.	5 1/2	4	7 »
24 septembre.	5 1/2	3 1/2	7 »	17 octobre.	5 1/2	5	7 »
25 septembre.	5 1/2	3 1/2	9 »	18 octobre.	DIMANCHE		REPOS
26 septembre.	5 1/2	3 1/2	9 »	19 octobre.	5 1/2	4 1/2	7 bouteilles.
27 septembre.	DIMANCHE		REPOS	20 octobre.	5 1/2	4 1/2	6 »
28 septembre.	5 1/2	4	9 bouteilles.	21 octobre.	5 1/2	3 1/2	6 »
29 septembre.	5 1/2	3 1/2	9 »	22 octobre.	5 1/2	4	7 »
30 septembre.	5 2/2	4	9 »	23 octobre.	5 1/2	5	5 »
1 ^{er} octobre.	5 1/2	3	7 »	24 octobre.	5 1/2	4 1/2	6 »
2 octobre.	5 1/2	3 1/2	9 »	25 octobre.	DIMANCHE		REPOS
3 octobre.	5 1/2	3	9 »	26 octobre.	5 1/2	4 1/2	7 bouteilles.
4 octobre.	DIMANCHE		REPOS	27 octobre.	5 1/2	4	5 »
5 octobre.	5 1/2	4	7 bouteilles.	28 octobre.	5 1/2	5	6 »
6 octobre.	5 1/2	3 1/2	7 »	29 octobre.	5 1/2	4 1/2	5 »

DATES	HEURES du départ du camp	HEURES d'arrivée au camp	QUANTITÉS de lait de balata en bouteilles de 3/4 de litre	DATES	HEURES du départ du camp	HEURES d'arrivée au camp	QUANTITÉS de lait de balata en bouteilles de 3/4 de litre
30 octobre.	5 1/2	4 1/2	5 bouteilles.	9 novembre.	5 1/2	5	6 bouteilles.
31 octobre.	5 1/2	4 1/2	5 »	10 novembre.	5 1/2	4 1/2	5 »
1 ^{er} novembre.	DIMANCHE		REPOS	11 novembre.	5 1/2	5	6 »
2 novembre.	5 1/2	4 1/2	7 bouteilles.	12 novembre.	5 1/2	4	7 »
3 novembre.	5 1/2	5	7 »	13 novembre.	5 1/2	5 1/2	8 »
4 novembre.	5 1/2	4 1/2	5 »	14 novembre.	5 1/2	4	8 »
5 novembre.	5 1/2	4 1/2	8 »	15 novembre.	5 1/2	4 1/2	7 bouteilles.
6 novembre.	5 1/2	4 1/2	6 »	16 novembre.	5 1/2	5	7 »
7 novembre.	5 1/2	4 1/2	6 »	17 novembre.	5 1/2	5	8 »
8 novembre.	DIMANCHE		REPOS	18 novembre.	5 1/2	4	7 »

Ce qui donne, pour 119 jours de travail, un total de 888 bouteilles (666 litres de lait de balata).

Ce lait de balata a été :

1^o Traité par l'alcool. Il se produit de suite un coagulum. J'ai envoyé une huitaine de kilos de ce coagulum à M. le professeur Heckel, de Marseille.

2^o Mis à évaporer à une température élevée, dans un four, et le produit solidifié lavé dans plusieurs eaux. Une certaine quantité de ce produit a été remise à M. Heckel, à Marseille, le reste envoyé à l'Exposition permanente des colonies, à Paris.

3° Mis à évaporer sur le feu. Les échantillons provenant de cette opération sont au Palais de l'Industrie.

4° Mis à évaporer à l'air libre, dans des cadres. Par un beau soleil, il faut généralement *deux* jours pour solidifier *six* litres de lait, étendus sur une surface d'évaporation sensiblement égale à *un mètre carré*. J'ai six cadres pouvant contenir 200 kil. de gutta de balata. Ils ont été déposés à l'Exposition permanente des colonies.

J'ai fait mettre en bouteilles, avec de l'alcool, pour éviter toute fermentation, une certaine quantité des différents sucres laiteux de Balata, Langoussi, Taoub, Poirier ou Poué, etc.... Ces échantillons sont au Palais de l'Industrie, ainsi qu'une petite quantité des produits obtenus par l'évaporation de ces sucres.

Mes trois transportés de l'Orapu ont travaillé pendant 119 jours. Le lait de balata qu'ils ont recueilli (666 litres) a donné 360 kil. de gutta, ce qui fait un rendement d'un peu plus d'*un kil. par homme et par jour*. J'avais eu soin de choisir mes travailleurs, et on peut être bien persuadé que la moyenne ordinaire ne donnera pas d'aussi bons résultats. Des ouvriers libres n'auraient pas de peine à faire le double et le triple : j'en ai eu la preuve en employant au Nouveau-Chantier un transporté condamné pour crime passionnel.

BALATAS

L'exploitation du balata rouge (*Mimusops Balata* Gaertn.) se fait avec grand profit dans les Guyanes hollandaise et anglaise et dans le Venezuela. On estime à 47.000 livres la quantité de gutta de balata provenant de la Guyane anglaise pour la seule année 1881. (Planchon, *Étude sur les produits de la famille des Sapotacées*, 1888, Montpellier.)

Le *Journal of the Society of arts*, n° du 24 juillet 1885, s'exprime ainsi :

« Les arbres à Balata sont situés dans des régions d'accès
« difficile, dans des terrains marécageux où l'on s'enfonce par-
« fois jusqu'aux épaules. Mais cette récolte pénible et malsaine,
« à laquelle les femmes prennent souvent part, est très lucra-
« tive, plus même que n'importe quel travail mécanique. Les
« collecteurs gagnent souvent d'un à cinq dollars par jour, les
« plus habiles parfois davantage. Ils vendent ordinairement le
« lait non concentré. »

Le *Mimusops Balata* est tout aussi répandu dans notre Guyane que dans les Guyanes hollandaise ou anglaise et le Venezuela.

Pour bien établir ce premier point, je vais avoir recours :

1° A des documents officiels déjà anciens.

2° A des extraits de rapports de MM. Hayes et Campana. *Ces rapports datent de 1891.* Ils figurent au procès-verbal de la commission Houry.

3° Je dirai enfin ce que j'ai constaté moi-même.

1° *Extrait d'une lettre de M. l'amiral Baudin, gouverneur de la Guyane, n° 196.*

Cayenne, 15 mars 1859.

.....
... Quant à fixer votre Altesse Impériale sur les quantités de gutta de balata que la colonie pourrait fournir au commerce de la métropole, je puis dire que ces quantités seraient assurément considérables et créeraient au pays une branche importante de recettes. Mais pour se les approprier, il faut des spéculateurs entreprenants, qui ne reculent devant aucun sacrifice au début, et à Cayenne tout manque malheureusement, industriels et capitaux

*Lettre adressée par M. le Ministre de l'Algérie et des Colonies
aux membres de la Chambre de commerce de Marseille.*

« Paris, 6 septembre 1859.

« *Analyse.* ENVOI D'UN ÉCHANTILLON DE BALATA.

« En réponse à votre demande du 23 août 1859, j'ai l'honneur de vous adresser pour M. Gabriel Phelut un petit échantillon provenant de l'Exposition permanente de l'Algérie et des Colonies.

« Suivant les indications transmises par M. le Gouverneur de la Guyane, les arbres dont on l'extrait sont très abondants et se rencontrent par groupes considérables au milieu des forêts.

« Les quantités que la colonie pourrait fournir seraient considérables, si des spéculateurs entreprenants voulaient prendre en main cette affaire ; mais jusqu'à présent, soit apathie, soit manque de bras ou d'argent, les négociants de Cayenne sont restés sourds à l'appel du ministère.

« La Guyane hollandaise seule a su profiter de cette découverte, et l'on vend aujourd'hui sur le marché d'Amsterdam des quantités considérables de sève concrète sous le nom de Gutta percha de Surinam.

« Les expériences faites jusqu'à ce jour au laboratoire de l'Exposition permanente des colonies permettent d'espérer que ce nouveau produit pourra lutter avec les meilleurs gutta-percha de l'Inde. Il est donc vivement à désirer que le commerce métropolitain se préoccupe des avantages qu'il peut en tirer.

« LE MINISTRE. »

Une communication du même genre fut adressée aux membres de la Chambre de commerce du Havre.

2^o Dans le procès-verbal de la commission Houry se trouve

un rapport de M. Campana, directeur P. I. de l'Administration pénitentiaire, dont j'extraits le passage suivant :

« En 1885, le Maroni a envoyé à l'Exposition d'Anvers 85 « échantillons de bois avec un herbier et du suc de balata réduit « en pains par l'évaporation. L'appréciation du jury d'examen « sur la valeur des essences exposées et de son suc de balata, « n'ayant pas été communiquée, le Maroni n'a plus tenté de tirer « parti des *nombreux balatas* qu'il possède, presque en famille, « aux Hattes. »

Dans un rapport de M. l'Agent de colonisation de 1^{re} classe Hayes, qui figure aussi au procès-verbal de la commission Houry, on lit :

« En Guyane, où les balatas *sont abondants*, il y aurait des siècles d'exploitation de gutta à faire, si toutefois la matière première obtenue est de qualité marchande, et si on n'opère pas comme en Malaisie, où la gutta-turban devient plus rare juste au moment où son emploi industriel est plus considérable. Il est vrai qu'à la Guyane, si on n'y met bon ordre, le balata rouge disparaîtra de même, puisque actuellement on l'exploite inconsidérément pour son bois, *lorsque sa sève représente peut-être une des plus grandes richesses de notre colonie de l'Amérique du Sud.* »

3^o Les balatas (rouge), *Mimusops Balata*, végètent le plus souvent isolés, quelques fois par groupes de trois ou quatre, rarement ils vivent en famille.

On les a signalés sur tous les points connus de notre Guyane, et j'ai pu constater leur présence partout où j'ai séjourné : aux environs de Cayenne, sur les différents chantiers forestiers de l'Administration pénitentiaire, aux Hattes, à Saint-Laurent, à Saint-Jean, au village d'Apatou, le long du Maroni, sur les rives de l'Awa, dans le Contesté de l'Awa, le long de l'Itani et chez les Roucouyennes.

D'après le témoignage des surveillants militaires employés aux chantiers forestiers, d'après les chercheurs de bois de l'Ad-

ministration pénitentiaire et d'après mes observations personnelles, je crois pouvoir affirmer, *que pour un hectare de forêt non exploitée, il existe une moyenne de 20 à 25 pieds de « Mimusops Balata »*. La proportion est bien plus forte en certains points où les balatas manifestent une tendance à vivre en famille : *aux Hattes; sur certains plateaux du Nouveau-Chantier; dans la portion de forêt qui s'étend entre l'Orapu et la rivière de Counana, etc.* J'ai surtout visité le territoire forestier du Maroni et de l'Orapu, et mes observations portent sur plus de mille hectares.

S'il est *très pénible* de circuler dans les forêts de la Guyane, il n'est pas plus facile de parcourir celles de l'Amazone et du Venezuela, où l'on fait en grand la récolte du lait de caoutchouc et de gutta de balata.

Les seringueros de l'Amazone commencent par explorer la forêt pour trouver les arbres à caoutchouc qui généralement ne vivent pas en famille, puis ils tracent un sentier circulaire passant au pied de chaque arbre. Le sentier dessert 100 à 150 arbres, c'est tout ce qu'un homme peut travailler pendant un été. Il ne reste plus qu'à construire un petit carbet au centre de l'exploitation.

Cette façon de procéder serait tout à fait applicable aux balatas de la Guyane. *Le chemin de ronde qui devrait desservir 100 à 150 pieds de balata n'arriverait jamais à couvrir une surface de plus de sept à huit hectares.*

La récolte du lait de balata n'est pratique que pendant la saison sèche (juillet, août, septembre, octobre, novembre). Pendant l'hivernage, on ne peut recueillir qu'un suc mêlé d'eau, dont la coagulation est pour ainsi dire impossible; il est de plus très pénible de circuler en forêt, cette saison pluvieuse durant.

Le lait de balata se coagule rapidement au contact de l'air; il importe de raviver souvent l'incision corticale, si on veut qu'elle continue à saigner. A certaines époques, le lait prend la consistance de la crème: il est alors nécessaire de l'enlever avec une lame de couteau ou un racloir, et l'ouvrier est forcé de rester à côté de son arbre pendant toute la durée de l'écoulement.

Des échantillons de gutta de balata ont été envoyés, à différentes reprises, à la Métropole par l'Administration de la Guyane. Ces échantillons, essayés dans divers laboratoires, ont donné les meilleurs résultats, et certains industriels ont fait des offres avantageuses et bien capables de décider les habitants de la Guyane à récolter un produit naturel si abondant chez eux.

La lettre n° 505 de M. le Ministre des Colonies ne laisse aucun doute à cet égard.

En voici la copie :

N° 505. *Demande de 100 kil. de sève de balata en pâte compacte.*

« Paris, 17 octobre 1862.

« MONSIEUR LE GOUVERNEUR,

« L'emploi de la sève de Balata pour la confection des appareils de chirurgie a été essayée avec succès par M. Bénas, rue Bourbon-le-Château, n° 6, qui s'est adressé à mon département à l'effet d'obtenir de la colonie de la Guyane 100 kil. de cette sève en pâte compacte, s'engageant à en payer le prix, à raison de 7 fr. par kil., tous frais compris. Cette offre étant extrêmement avantageuse, j'ai l'honneur de vous prier de vouloir bien donner des ordres, pour que la quantité ci-dessus demandée soit expédiée à M. le Conservateur de l'Exposition permanente des colonies, au Palais de l'Industrie à Paris, qui en fera remise au postulant, et versera au service local le montant de la livraison, les frais déduits.

« D'après l'empressement, que montrent plusieurs industriels à expérimenter la sève de Balata, dont les propriétés de résistance et d'inaltérabilité en font un agent supérieur à beaucoup d'autres substances, j'ai lieu de supposer que l'usage de cette résine prendrait bientôt un développement proportionné aux ressources, que

les pays producteurs offriront à la consommation. M. Bénas est en mesure d'en employer annuellement 500 à 1.000 kil. M. Despecher est occupé d'une expérience, à la suite de laquelle il fera une demande encore plus importante.

« Dans cette prévision, il serait peut-être utile que la colonie se préparât à une exploitation régulière de la sève de Balata, en procédant avec méthode à l'extraction des sucres, sans compromettre l'existence des arbres qui les fournissent. Il importe aussi de se rendre compte du prix justement rémunérateur à demander aux fabricants, afin de ne pas les détourner de l'emploi de cette matière par de trop hautes prétentions, et de ne pas les obliger à en faire la recherche dans d'autres pays. J'appelle sur ces deux derniers points votre sérieuse attention.

« LE MINISTRE. »

En 1869, un M. Serres adressa au Ministère de l'Algérie et des Colonies une demande pour obtenir l'autorisation de récolter gratuitement la gutta de balata dans les forêts dépendant de l'État.

Le ministre répondit à cette demande par une lettre que je crois devoir citer en entier. Elle contient des renseignements qui ont conservé toute leur valeur.

MINISTÈRE DE L'ALGÉRIE ET DES COLONIES

« Paris, 18 novembre 1859.

« A Monsieur Serres, rue Richelieu, 66, Paris.

« *Analyse.* AU SUJET DE SON PROJET D'EXPLOITATION DE LA SÈVE DE BALATA DE LA GUYANE FRANÇAISE.

« Vous m'avez adressé une demande tendant à obtenir la faculté de pouvoir récolter gratuitement la sève de balata dans les forêts de la Guyane qui appartiennent à l'État.

« Votre intention serait de fonder, à l'aide des capitaux d'une société constituée dans ce but, une industrie que vous désignez sous le nom « d'Industrie de la Gutta française ».

« Je vois avec plaisir s'élaborer de semblables projets, et je suis prêt à en favoriser de tout mon pouvoir la réalisation. Mais je crois devoir dès à présent vous renseigner sur la situation réelle de la Guyane française, au point de vue de la propriété domaniale, afin de vous prémunir contre toutes déceptions.

« Les immenses forêts de cette colonie ne sont pas régulièrement aménagées, comme vous pourriez le croire; *la majeure partie en est difficilement accessible.*

« Un certain nombre de concessions et des permis d'exploitation ont été, à diverses époques, délivrés à des habitants de la colonie, et, dans ces derniers temps, un industriel de Paris a obtenu la permission de faire des abatis sur certains points choisis par lui.

« Il y aurait donc lieu de tenir compte de ces diverses concessions dans l'examen qui sera fait de votre demande.

« Les différents points d'exploitation ainsi accordés ne donnent lieu d'ailleurs à aucune redevance, l'industrie forestière étant considérée comme avantageuse pour la colonie dont elle favorise l'épanouissement. Je ne verrais, quant à présent, aucune objection à ce que la même faveur fût accordée à l'exploitation par vous projetée. Il me serait toutefois difficile de déterminer d'ici les limites dans lesquelles devrait se maintenir ladite exploitation. En présence de ces considérations, vous jugerez peut-être utile d'attendre les renseignements que je suis tout disposé à réclamer de l'Administration de la Guyane, et que je m'empresserai de vous communiquer, aussitôt qu'ils me seront parvenus. Vous pourrez agir en connaissance de cause.

« Si, au contraire, vous préféreriez vous rendre vous-même à la Guyane, ou y envoyer un fondé de pouvoirs, à l'effet d'y jeter les premières bases de votre entreprise, vous me trouveriez très empressé à accrédi ter auprès du gouverneur de la colonie la per-

sonne qui désirerait tenter un essai de ce genre, et je ne doute pas que l'Administration locale ne lui en facilite les moyens en tout ce qui dépendra d'elle.

« LE MINISTRE. »

M. Serres est le seul industriel qui ait songé sérieusement à exploiter la gutta de balata de la Guyane française. Pour des raisons que j'ignore, il n'a pas donné suite à son projet.

Les seringueros de l'Amazone n'existent malheureusement pas dans notre colonie, et je ne vois pas par qui on pourrait les remplacer pour recueillir et préparer le lait de balata. La main-d'œuvre indigène est hors de prix, et il ne faut pas compter sur la main-d'œuvre pénale, à cause de la *dissémination des balatas qui rend toute surveillance impossible*.

En résumé :

Les Balatas sont très nombreux dans toute notre Guyane : ils vivent isolés ou par petits groupes, dans des régions d'accès difficile. On peut en admettre une moyenne de 20 à 25 par hectare de forêt non encore exploitée.

Le rendement annuel de chaque arbre est de 2 à 3 kil. de gutta. Cette gutta est de qualité ordinaire : un industriel de Marseille a estimé 3, 4 et 5 francs les échantillons que j'ai recueillis à l'Orapu.

Pour l'exploitation de la gutta de balata, il ne faut compter que médiocrement sur la main-d'œuvre pénale, et pas du tout sur la main-d'œuvre indigène. Quant aux travailleurs qui viendront du dehors ils ne feront œuvre utile que pendant la saison sèche. Il faudra les employer à autre chose pendant l'hivernage qui dure plus de la moitié de l'année.

PLANTATION D'ARBRES

A CAOUTCHOUC ET A GUTTA-PERCHA

En *groupant* les végétaux utiles, en créant une nouvelle forêt qui devra succéder à l'ancienne, au fur et à mesure que celle-ci disparaîtra par suite de l'exploitation de ses bois, nous préparons les voies à une exploitation facile et rémunératrice (dans une quinzaine d'années) des produits qui se perdent aujourd'hui à cause de leur dissémination.

Ce sont surtout les arbres à caoutchouc et à gutta qu'il conviendrait de grouper et de multiplier.

M. le gouverneur Lacouture, répondant à une demande du département de la marine (sa lettre est du 2 mars 1882, n° 263; la dépêche du ministre est du 17 octobre 1881, n° 607), exprime l'avis que des plantations d'arbres à caoutchouc et à gutta auraient toutes chances de réussir dans un pays comme la Guyane; mais, ajoute-t-il :

« Outre l'*Hevea guyanensis* et le *Balata*, il existe d'autres espèces
« en *grand nombre*, dont la présence a été constatée, sans que l'on
« ait songé à examiner si leur caséum était susceptible d'être utilisé
« par l'industrie. Ce seraient là des recherches à faire, et l'on peut
« être persuadé qu'il en résulterait de précieuses découvertes au
« point de vue de leurs applications électriques. Mais ce sont des
« essences disséminées, qu'il faudrait soumettre comme le caout-
« chouc à la culture domestique. Cette question constitue une entre-
« prise digne d'attirer l'attention de la Métropole, *puisque'il s'agit*
« *de l'affranchir de la dépendance des colonies étrangères.* »

L'Administration pénitentiaire seule peut disposer de bras et de capitaux suffisants pour mener à bien une pareille entreprise. Une société civile hésitera certainement à faire des plantations qui sont évidemment d'un avenir assuré, mais dont les produits exigeront une attente de douze ou quinze ans.

Dans une récente brochure due à l'initiative de M. Richard, membre du comité de l'Exposition de la Guyane, on estime à huit millions le rendement annuel de 5.000 hectares plantés en arbres à caoutchouc. Le territoire pénitencier du Maroni renferme bien des fois 5,000 hectares, et en réduisant de moitié, et même davantage, le chiffre par trop séduisant de M. Richard, l'exploitation serait encore avantageuse. Elle permettrait de donner une occupation moralisante et rémunératrice aux libérés et aux relégués dont le nombre va croissant.

Les Hollandais se sont donné bien du mal pour dessécher les terres basses de leur colonie américaine en vue d'y planter de la canne à sucre. Il y a cent ans de cela, ce système leur a réussi. Mais aujourd'hui que la métropole est obligée de protéger le sucre colonial au détriment du sucre de betterave, on ne peut songer sérieusement à planter de la canne à sucre à la Guyane.

La métropole doit demander à ses colonies des produits qui ne peuvent venir sur son sol et sous son climat. Le caoutchouc et la gutta occupent le premier rang parmi les produits coloniaux qui n'ont pas leurs similaires en France.

Les Anglais viennent d'entreprendre des plantations de caoutchoutiers (j'ignore le nom de l'arbre qu'ils multiplient, ce n'est pas l'*Hevea guyanensis*). Nous n'avons qu'à les imiter. On ne trouvera nulle part un sol et un climat qui soient plus favorables que la Guyane à la multiplication de ces essences; la plupart y sont indigènes, ce qui indique combien le milieu serait favorable à leur belle venue.

CONCLUSIONS GÉNÉRALES

Mes recherches pour trouver des Araucarias dans les forêts de la Guyane ont été complètement infructueuses et j'ai de fortes présomptions pour croire qu'ils n'existent pas, du moins dans les régions connues de notre colonie.

Il est bien improbable que ces végétaux, dont l'aspect est si *caractéristique*, aient échappé à l'attention d'observateurs comme Aublet, Guisan, Leblond, Sagot, Crevaux, etc., qui ne les citent dans *aucune de leurs relations*.

Par contre, les arbres donnant des sucres laiteux coagulables par l'alcool, les balatas surtout, sont très abondants; malheureusement ces arbres sont disséminés dans des régions d'accès généralement difficile. Personne, jusqu'à présent, n'a essayé d'en tirer parti, malgré la valeur bien établie de leurs produits et les offres avantageuses du commerce métropolitain.

Des plantations d'arbres à caoutchouc et à gutta auraient toutes chances de réussir dans les terres basses de la Guyane. Ces terres sont inondées pendant les deux tiers de l'année, et l'époque où les eaux se retirent est la plus favorable à la récolte des sucres laiteux. De telles plantations permettraient d'utiliser les terres basses (qui sont de beaucoup les meilleures) sans les dessécher, opération pénible et malsaine devant laquelle nous avons reculé jusqu'à présent.

Il est bien reconnu que les terres hautes de la Guyane (on peut définir les terres hautes, par opposition aux terres basses, celles où l'on peut en tout temps marcher à pied sec) perdent vite leur fertilité quand elles sont *déboisées*; tous les engrais qu'on peut y mettre, sont entraînés par les pluies et vont enrichir les terres basses voisines.

Les Booschs, les Bonis, les Indiens sont obligés de renouveler leurs abatis tous les trois ou quatre ans, et, quand il n'y a plus de bonnes terres aux environs des villages, ils émigrent plus loin. Les abatis créoles durent un peu plus longtemps; mais, au bout d'une période plus ou moins longue, ils finissent par n'avoir presque plus de terre végétale.

Les créoles de la Guyane se sont toujours obstinés à vouloir entreprendre leurs grandes cultures en terres hautes; on connaît les résultats de cette façon d'agir: « Que signifient pour les « grandes cultures, des terres épuisées au bout de trois, cinq

« ou sept ans? Le même sol qui produit du sucre à Saint-Domingue, en produit depuis quatre-vingts ans. » (Malouet, *Mémoires pour la Guyane*, tome I, page 448.) On ne peut utiliser les terres hautes de la Guyane que par des plantations arborescentes susceptibles de retenir le sol. (Voir mon rapport du 21 mai sur l'utilisation des terres hautes de la Guyane.) Ces plantations (*café, cacao, quinquina, arbres à épices, coca, Hevea guyanensis, kola*, etc.) devraient être entreprises dans la forêt bien débroussée et débarrassée d'une partie de ses grands arbres.

Toutes les cultures de plantes annuelles ou de courte durée, *celles qui exigent de continuelles façons du sol*, ne conviennent pas aux Européens, et puisque la force des choses veut que nous n'ayons pour travailleurs à la Guyane que des malheureux peu faits pour vivre sous une pareille latitude, il paraît rationnel de les mettre autant que possible à l'abri des influences qui les dévorent. L'entretien et l'exploitation des cacaoyers, des plantations de café, de coca, d'arbres à caoutchouc et à gutta-percha, de kola n'exigent pas de bien grands efforts, et les ouvriers n'ayant pas à remuer la terre seraient à l'abri des émanations telluriques si redoutables à la Guyane.





