

III 60

QUESTION DES SUCRES.

DE LA NÉCESSITÉ DE NE FAIRE PESER QU'UN SEUL ET MÊME
DROIT SUR TOUS LES SUCRES, BRUTS, BRUTS-BLANCS OU
CLAIRCÉS, PROVENANT DES COLONIES FRANÇAISES,
ET RÉCIPROQUEMENT SUR LES DIVERSES
QUALITÉS DE SUCRE INDIGÈNE, QUEL QUE
SERA D'AILLEURS L'IMPOT DONT
CE SUCRE SERA GREVÉ.

Par M. CH. DEROSNE,

Chimiste manufacturier,
CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR,

Membre de l'Académie royale de médecine,
du Conseil d'administration de la Société d'encouragement
pour l'industrie nationale, etc.

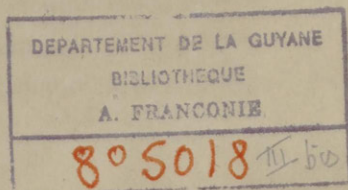


PARIS,

IMPRIMERIE DE L. BOUCHARD-HUZARD,

RUE DE L'ÉPERON, 7.

1840.



QUESTION DES SUCRES.

Je n'ai pas la prétention de m'immiscer dans le débat qui s'est élevé entre les producteurs du sucre colonial et ceux du sucre indigène; quelle que soit la sympathie que je porte aux derniers, je ne puis m'établir hostile aux premiers. L'intérêt général et mon intérêt particulier me font une loi de conserver la neutralité autant qu'il me sera possible. Je ne discuterai donc pas ici la question de l'indemnité proposée sous le précédent ministère, ni même celle de savoir si l'existence simultanée des deux fabrications est possible. Je laisse à la discussion le soin d'éclairer ces deux graves questions.

Mais, quel que soit mon désir de conserver la neutralité, je ne puis me défendre d'appeler l'attention de MM. les pairs et députés des départements sur deux articles du projet de loi présenté sous l'ancien ministère, dont l'un, l'article 4^{er}, est conservé dans le projet de la commission, et dont l'autre, l'article 4, est amendé par cette même commission.

L'article 4^{er} porte, entre autres dispositions, que les sucres bruts blancs de Bourbon payeront 46 fr., et ceux des colonies françaises d'Amérique 52 f. 50 c. pour droits d'entrée par 400 kilog.; ou autrement le décime compris, 50 f. 60 c. pour les premiers, et 57 f. 75 c. pour les derniers.

L'article 4 du projet de loi du gouvernement établit des droits différents sur cinq espèces de types de sucre, qui augmentent de 5 f. par chaque type; et le même article 4, amendé par la commission, ne porte cette augmentation de droits sur chaque type, qu'à

environ 1 f. 65 c. Le motif qui me porte à protester contre cette intention de projet de loi présenté ou amendé est la conviction que j'ai que ces droits différentiels sont injustes et sont un obstacle aux améliorations tant désirées dans les deux espèces de fabrication ; mais pour faire apprécier ma réclamation, je suis obligé d'entrer dans quelques détails techniques, indispensables pour pouvoir émettre une opinion sur la question.

Ma première observation aura pour but de faire bien comprendre ce qu'on entend par brut *blanc*, nouveau terme employé dans le dictionnaire de la langue des sucres.

Autrefois on ne connaissait que les sucres bruts, qui tous étaient bruns, et les sucres terrés ; mais, par suite des progrès de l'industrie, et principalement depuis l'introduction que j'ai faite de l'emploi du noir animal dans la fabrication des sucres, on est arrivé à obtenir immédiatement des sucres bruts dont la nuance était plus ou moins blanche, et la qualité plus ou moins sèche. Une autre application que j'ai faite au travail des sucres, celle du procédé dit du clairçage, est encore venue fournir un moyen beaucoup plus parfait pour obtenir d'un premier travail des sucres blancs et secs. Ce procédé du clairçage consiste à verser sur la base des cônes, remplis de sucre, un sirop décoloré et saturé qu'on obtient en faisant filtrer les jus de canne ou de betterave sur des lits épais de noir animal, et qu'on concentre ensuite au moyen d'une basse température, et qu'on refiltre de nouveau. Ce sirop décoloré, en traversant la masse du sucre brut contenu dans les cônes, chasse devant lui le sirop plus ou moins coloré qui salissait chaque petit cristal de sucre, se substitue à sa place et laisse alors le sucre dans un état de pureté relatif

au premier travail que le sucre a éprouvé , et à l'état du sirop décoloré ou clairce qui a été versé sur les cônes.

Il me suffira de dire qu'aujourd'hui on est arrivé à ce point de perfection de travail que , même *sans le clairçage*, on obtient des sucres bruts d'une grande blancheur, et qu'au moyen du clairçage bien exécuté sur de beaux sucres *toujours bruts* on obtient des nuances de sucre d'une blancheur et d'une pureté comparables aux beaux sucres raffinés. Dans toutes les nuances inférieures au beau blanc , c'est-à-dire dans tous les sucres d'une couleur ayant la moindre nuance du jaune paille , il est impossible de prononcer si ces sucres ont été claircés ou non.

Il est résulté de cet embarras de prononcer sur la qualité des sucres des difficultés interminables entre leurs propriétaires et l'administration des douanes , et on a été obligé d'établir des types qui, eux-mêmes, ont varié suivant les influences hygrométriques de l'air, et qui, au bout de quelques années, ne se trouvaient plus représenter la sorte de nuance qu'ils avaient originairement.

De cet état de choses il résulte que , tel échantillon de sucre refusé à un bureau de douane a été admis par un autre, que l'administration de Paris a admis dans un temps comme sucre brut blanc telle espèce de sucre qu'à une autre époque, elle a prétendu être du sucre terré.

Pour prouver la futilité et l'arbitraire de ces distinctions , il me suffira d'affirmer et de démontrer que tous les sucres bruts connus dans le commerce jusqu'à ces derniers temps ne sont que le produit d'un travail vicieux, dont le résultat est d'altérer près de 40 p. 0/0 du sucre pur existant dans le vesou

ou jus de canne, pour le convertir en mélasse ou sucre incristallisable.

Des expériences qui datent déjà de près de quatorze ans, et qui sont dues au travail de M. Plagne, envoyé aux Antilles par le gouvernement en 1826, constatent que le vesou ou jus de canne ne contient presque que du sucre cristallisable et de l'eau, et M. Pélignot, jeune chimiste, a lu à l'Académie des sciences, vers la fin de l'année dernière, 1839, un mémoire dans lequel il affirme que le vesou filtré ne contient pas 2 millièmes de matières étrangères, et que tout le reste n'est que de l'eau et du sucre pur.

Sans arriver à des résultats aussi avantageux, les chimistes manufacturiers qui se sont occupés *pratiquement* du perfectionnement de l'industrie sucrière ont prouvé qu'on pouvait, au moyen des procédés et des appareils perfectionnés, améliorer la fabrication au point d'obtenir, dans les colonies, de 35 à 40 p. 0/0 de sucre de plus qu'on n'en obtenait par les anciens procédés.

Quant à la fabrication des sucres de betterave, il me suffira de rappeler qu'en 1800, la grande commission de l'Institut de France, composée des premiers chimistes de la France, a dit, dans son rapport, n'avoir pas obtenu 2 p. 0/0 de sucre pur de la betterave, tandis qu'aujourd'hui les fabricants, suivant leur talent manufacturier, en obtiennent depuis 5 jusqu'à 6 et 7 p. 0/0, et même, dit-on, jusqu'à 8.

Depuis quelques années, des perfectionnements très-importants ont été apportés successivement dans le travail des jus sucrés, mais surtout dans le travail des jus de betterave : c'est par la réunion et la combinaison de ces divers perfectionnements que nous sommes arrivés, aujourd'hui, au point de considérer la fabrication du sucre comme arrivée à peu près à

son apogée : selon moi , peu reste à faire ; mais les bonnes méthodes et les bons appareils, quoique connus et appréciés, sont encore loin d'être généralement adoptés : l'esprit de routine et le manque d'argent pourront encore retarder, pendant quelque temps, le progrès ; mais il faudra bien que, tôt ou tard, il prenne son vol, et alors malheur aux retardataires.

Deux inventions capitales ont fait faire des pas de géants à l'industrie sucrière : l'une est la découverte des propriétés du noir animal que j'ai eue le bonheur de faire il y a bientôt vingt-huit ans ; cette découverte a reçu un perfectionnement très-important de la part de M. Julien Dumont, qui en a changé le mode d'emploi, et l'a rendu beaucoup plus manufacturier ; l'autre est l'application des appareils dans le vide à l'évaporation des sirops, qui est due à Howard, chimiste anglais, appareil que j'ai rendu applicable à l'évaporation des jus sucrés en le rendant à double effet, et en lui faisant opérer une économie de 50 p. 0/0 sur l'emploi du combustible.

Si, à ces perfectionnements importants, nous ajoutons celui du *clairçage* (dont j'ai déjà parlé plus haut) et celui de la révivification du noir animal, c'est-à-dire du moyen de rendre, au noir animal qui a déjà servi, les propriétés dont il jouissait primitivement, procédé qui n'est arrivé à son apogée que depuis le perfectionnement que j'y ai apporté il y a environ cinq ans ; nous aurons l'ensemble des principaux perfectionnements apportés dans le travail des sucres.

La nature de cette publication ne me permet pas d'entrer dans des détails suffisants pour pouvoir faire apprécier l'importance de ces applications ; mais il me suffira de dire qu'appliqués d'abord aux fabriques de sucre de betterave, ces perfectionnements y

ont commencé une révolution qui n'a été retardée que par l'état d'incertitude dans lequel se trouvent les fabricants de sucre indigène ; toutefois plus de quarante fabriques de sucre indigène employent déjà les appareils et les procédés perfectionnés dont je viens de parler. En l'année 1838 seule, quinze fabriques, en France, ont adopté notre appareil dans le vide à double effet, et il n'en est pas une qui, pour l'adoption de ce système seulement, n'ait fait une dépense qui a varié de 35 à 50,000 fr. au moins.

Jusqu'à la fin de 1837, les planteurs de nos colonies avaient été sourds à nos conseils : si quelques-uns avaient adopté timidement l'emploi du noir animal, aucun n'avait osé faire la dépense d'un appareil à double effet opérant par le vide ; mais, à la fin de 1837, un planteur de Bourbon, M. Vincent, s'est décidé à venir visiter avec nous le premier appareil dans le vide que nous eussions encore établi dans le département du Nord ; après l'avoir bien étudié, il s'est convaincu des avantages qui devaient résulter, pour les colonies, de l'introduction des nouveaux procédés employés dans la fabrication du sucre indigène, et s'est cru assez certain du succès pour y sacrifier une somme de plus de 200,000 fr., qu'il a employée à l'établissement du nouveau système à l'Ile-Bourbon ! Rien n'a été négligé de sa part pour assurer le succès complet de son opération ; des lettres récentes, arrivées ces jours-ci de Bourbon, nous fournissent les détails les plus satisfaisants sur son opération. Installée seulement à la fin de 1838, la sucrerie de M. Vincent est à la fin de sa deuxième campagne ; dans la première de 1838 à 1839, avec un seul appareil dans le vide, il a fabriqué plus de 550,000 kil. de sucre, et tout annonçait que le produit de la deuxième campagne de 1839 à 1840, qui devait se terminer à la

fin de janvier dernier, dépasserait 900,000 kilog.; on estimait que les produits étaient de 35 à 40 p. 0/0 plus considérables que ceux obtenus par les procédés anciens *; et que les sucres obtenus étaient supérieurs pour la nuance, la sécheresse, la conservation et la richesse des cristaux à tous les sucres obtenus dans la colonie de Bourbon.

Ces mêmes lettres portent que l'exemple donné par M. Vincent a produit une révolution industrielle dans la colonie de Bourbon, que chacun reconnaît l'impossibilité de soutenir la concurrence, en suivant l'ancienne méthode de travailler le sucre, que les propriétaires de sucrerie moyenne cherchent à former des sociétés pour établir une usine semblable à celle de M. Vincent, où ils feraient arriver leurs cannes de points plus ou moins éloignés, enfin, on annonce que M. Vincent est tellement satisfait des résultats qu'il a obtenus, qu'il se détermine à faire un nouveau voyage en France, pour y faire les commandes nécessaires pour la formation de trois ou quatre autres établissements semblables à celui qu'il a déjà créé, qu'il a déterminé un grand nombre de petits planteurs à renoncer à leur fabrication et à se borner à cultiver les cannes, qu'il leur paye à un prix plus avantageux que celui qu'ils auraient obtenu en travaillant eux-mêmes leurs cannes.

Dans l'usine de M. Vincent comme dans les fabriques nombreuses de France, que ma maison a montée les beaux résultats qui ont été obtenus ne sont pas dus à aucuns procédés de *raffinage*; ils ne sont dus qu'à la conservation du sucre contenu de le jus

* La lettre dit que le produit moyen d'une barrique de Vesou (mesure du pays), que les colons n'estiment que de 55 à 60 liv. de sucre, a été, chez M. Vincent, de 80 liv. en terme moyen.

sucré au moyen de la basse température qu'on fait subir à ce jus sucré, et à l'effet chimique du noir animal qui a la propriété bien extraordinaire de se combiner avec la matière colorante et autres substances étrangères contenues dans le jus du sucré; cet effet chimique est tel qu'on parvient à rendre absolument incolore le jus sucré, soit de betteraves, soit de cannes, et qu'il est facile alors de concevoir qu'avec des quantités de noir considérables et des appareils qui ne permettent pas que ces jus s'altèrent ou se colorent, on sera toujours certain d'obtenir du *premier jet* des sucres aussi blancs qu'on peut le supposer; ceci n'est pas un paradoxe, nous avons vu cette année dans plusieurs fabriques que nous avons montées, des sucres obtenus d'un premier travail (c'est-à-dire, sans avoir été fondus pour être raffinés) rivaliser pour la blancheur, la richesse des cristaux avec les plus beaux échantillons de sucre raffiné.

La Société d'encouragement pour l'industrie nationale avait proposé en 1838, un prix de 4,000 fr., pour celui qui parviendrait à donner au sucre de betteraves de premier jet, les qualités commerciales du sucre raffiné sous le rapport de la blancheur, de la densité et du goût, sans le sortir de la forme et dans l'espace de douze jours au plus.

Ces conditions offraient de grandes difficultés à surmonter, surtout celles relatives au goût et à l'espace de temps, et cependant elles ont été assez surmontées pour que la Société d'encouragement ait cru devoir décerner publiquement dans sa dernière séance générale un prix de 2,000 fr., à M. Boucher, fabricant du département de la Seine. La condition de la pureté du goût assez difficile à remplir pour le sucre de betteraves, n'aurait pas présentée cette même difficulté appliquée aux sucres des colonies, qui générale-

ment, malgré les vices du mode de travail auquel ils sont soumis, possèdent un parfum particulier que l'on aime à trouver.

Il est donc aujourd'hui incontestable qu'avec l'emploi des nouveaux moyens trouvés dans l'application judicieuse des connaissances physiques et chimiques, on peut sans avoir recours au raffinage, fabriquer immédiatement des sucres blancs et purs de goût propres immédiatement à tous les emplois de l'économie domestique, et qui par leur bas prix seront rendus accessibles à toutes les classes de consommateurs. J'ai la conviction intime qu'avant peu, il arrivera un moment où nous verrons les plus belles qualités de sucre rendus dans nos ports aux prix de 70 à 80 cent. le kilog. Qu'on juge alors de l'immense consommation qui s'en ferait si le gouvernement ne venait y mettre obstacle par ses exigences fiscales !

Il y a longtemps déjà que j'ai essayé de convaincre M. le directeur général des douanes, de l'injustice qu'il y a à grèver les sucres blancs provenant d'une première fabrication, d'un droit plus fort que les sucres bruts ordinaires; les discussions continuelles de l'administration avec les propriétaires de sucres coloniaux, à leur arrivée dans les ports, ont pu le convaincre des inconvénients qui résultent de la législation vicieuse actuelle, et combien il serait préférable que nous adoptassions en France, la législation admise en Angleterre, pour les tarifs des sucres. Aujourd'hui tous les sucres de l'Inde et des colonies anglaises sont admis aux mêmes droits, *quelque soit leur nuance et leur qualité*. Tout ce qu'on exige, c'est qu'ils ne soient pas raffinés. Cette exigence est encore de trop puisqu'aujourd'hui en raison des progrès de l'industrie sucrière, il est impossible au plus expert de prononcer consciencieusement, si un sucre blanc a

été raffiné ou non, et puisque cette industrie sucrière se trouve plus avancée aujourd'hui chez nous que chez nos voisins, sachons donc nous montrer encore plus libéraux qu'eux dans notre future législation sur les sucres.

D'ailleurs, quel avantage aura-t-on à fabriquer des sucres raffinés dans nos colonies, puisqu'aujourd'hui il est démontré aussi clairement qu'une chose puisse être démontrée que cette opération est complètement inutile, et que par des moyens simples qui n'exigent aucune augmentation de main-d'œuvre, et beaucoup moins même que les anciens procédés coloniaux, on peut arriver à obtenir les sucres les plus blancs et les plus purs.

La simple filtration à travers le noir animal produit ce résultat merveilleux; car il est bon de remarquer que l'emploi des appareils perfectionnés quelque soit d'ailleurs leur mérite, n'a d'autre but que d'empêcher l'altération des beaux produits déjà garantis, et obtenus par la simple filtration à travers le noir animal. Je le demande, que deviendrait la fabrication du sucre indigène si on lui interdisait l'emploi du noir animal sous le prétexte que c'est un moyen de raffinage; ne serait-ce pas d'ailleurs un acte d'injustice la plus révoltante, car lorsque j'ai apporté le noir animal dans la fabrication des sucres, c'est comme sucrier de betteraves et pour épurer le jus de betteraves que je l'ai employé d'abord; ce n'était pas comme raffineur, et ce n'est que plus tard que j'ai cru devoir l'apporter aux raffineurs. Hé bien, raisonnablement peut-on empêcher les sucriers de nos colonies, d'employer les moyens que nous avons mis à la disposition des sucrières de betteraves. L'égalité la plus parfaite n'est-elle pas de droit en pareille matière?

Sera-t-il juste maintenant de continuer à vouloir surtaxer un produit, parce qu'on l'aura empêché de s'altérer. Eh quoi! d'une quantité de jus de cannes ou de betteraves, peu importe, j'aurai obtenu un plus grand et un plus beau produit, et il faudra que je paye davantage à l'État que le routinier qui aura altéré, par un mauvais travail, près de la moitié du sucre contenu dans le jus qu'il travaille? Je parais soutenir un paradoxe, lorsque je dis que nous avons perfectionné la fabrication en la simplifiant, et ce n'est pourtant que l'expression de la plus exacte vérité.

Depuis deux ans, nos appareils, nos procédés sont entre les mains de la classe d'hommes réputés les moins intelligents, les nègres, et pas un seul accident n'est venu arrêter la fabrication de M. Vincent. Par l'emploi des nouveaux procédés, les nègres ne peuvent plus être responsables d'une mauvaise fabrication, et expier, par des coups de fouet, l'ignorance de leur maître; la marche du travail est organisée de manière à ce que toutes les opérations soient solidaires les unes des autres, et se suivent avec une régularité admirable.

Un des arguments qu'on a prétendu faire valoir pour surtaxer les beaux produits, c'est que, sous un poids donné, ils contiennent plus de matière réellement sucre : cela est vrai; mais est-il juste pour cela de les surtaxer? quant à moi, il me paraîtrait plus équitable de punir par une surtaxe l'ignorant et le routinier qui, par son mauvais travail, prive la société d'un produit qui, conservé, serait venu faire concurrence, aurait fait baisser les prix et aurait par là appelé à la consommation un bien plus grand nombre de consommateurs.

Quoi qu'on en dise, le sucre aujourd'hui est un ar-

tielle de première nécessité, c'est un assaisonnement indispensable pour une foule de matières, et qui, sans avoir l'inconvénient du sel, deviendrait lui-même, sans les lois fiscales, un des aliments les plus économiques qu'on connaisse; car, qu'on le sache bien, le sucre, sous un poids donné, contient plus de matière véritablement alimentaire qu'aucun autre substance, même que le pain et la viande, car le sucre ne contient pas d'eau, et le pain en contient plus du tiers de son poids, et la viande plus des deux tiers. Il est donc de la plus grande importance de propager par tous les moyens possibles la consommation d'une denrée qui sert de condiment à une foule d'autres, tels que les fruits, les farines et les vins, en les rendant plus digestifs et, par conséquent, plus salubres, d'une denrée qui est une source de jouissance pour l'enfance et même pour la vieillesse. Joignez à cela l'avantage d'une conservation toujours facile lorsqu'on le met à l'abri de l'humidité.

Que le gouvernement aie la sagesse de diminuer de moitié seulement, les droits sur le sucre, et, grâce aux perfectionnements nouveaux, nous ne tarderons pas à voir la consommation doubler et tripler, et le trésor recevoir plus d'argent qu'il n'en reçoit par suite des droits exagérés qu'il prétend percevoir.

Un autre motif qu'on a prétendu faire valoir pour la surtaxe des sucres bruts blancs, c'est que, ne contenant pas de mélasse, et leur consommation devenant considérable, ils diminueraient considérablement le frêt des bâtiments qui sont chargés de l'approvisionnement de la métropole. Cet argument est misérable, et fondé sur une habitude commerciale plus misérable encore: lorsqu'on expédie les sucres de nos colonies, par suite de la mauvaise fabrication encore généralement en usage, l'écoulement des mélasses étant ex-

trêmement lent, on n'attend pas qu'il ait été complet et l'on charge les sucres tels quels sur les bâtiments. La mélasse continue de prendre son écoulement dans la cale du navire, au grand détriment de l'expéditeur, dont les sucres ne sont reconnus qu'à leur arrivée en France, où ils continuent encore de se purger, toujours au détriment de cet expéditeur qui, non-seulement perd le prix du frêt, mais encore une partie de la marchandise qui l'a supporté.

Je crois inutile de réfuter davantage un pareil argument ; mais je préfère lui opposer un autre raisonnement qui me paraît victorieux.

Par suite de l'adoption des nouveaux procédés dans les colonies, les quantités de mélasse seront beaucoup moins abondantes, il est vrai ; mais leur qualité sera bien préférable, et un avantage immense qu'elles auront sur les anciennes mélasses, c'est qu'elles seront inaltérables, non susceptibles de fermentation, et qu'elles pourront être expédiées comme mélasse et non comme sucre en France, où, en raison de leur qualité supérieure, sous le rapport du goût et de la couleur, elles trouveront facilement des consommateurs parmi les classes les moins favorisées de la fortune. Je puis citer, à l'appui de cette assération, un exemple frappant, j'ai conservé depuis vingt-deux ans, sans aucune précaution, des mélasses faites en France, en 1818, et comme résidu de sucre fabriqué avec du jus de canne, préparé à la Martinique et à la Guadeloupe par le procédé d'Appert et expédié dans cet état en France ; ces mélasses sont aussi pures et aussi bien conservées que le jour même de leur écoulement.

Enfin, pour terminer ce plaidoyer en faveur de l'admission des sucres blancs sans surtaxe pour leur entrée en France, je reviendrai sur le reproche si souvent fait aux propriétaires-colons de n'avoir rien

fait ou à peu près rien pour améliorer leur fabrication. Je regarde ce reproche comme très-fondé; car, sans être arrivés au degré de perfection auquel sont parvenus aujourd'hui les nouveaux procédés de fabrication, plusieurs d'entre eux, cependant, étaient déjà très-avancés, il y a dix ans, entre autres le procédé de filtration à travers le noir animal, et cependant, combien peu de colons les ont adoptés? Sans l'admettre comme bonne, je connais bien la réponse que font les colons : Comment voulez-vous, disent-ils, que nous songions à améliorer nos produits, si, par une loi stupide, vous les surtaxez d'un droit plus élevé que le prix que nous pouvons espérer comme rémunération de l'amélioration que nous avons apportée.

Cette réponse, en partie vraie, ne l'est pas complètement, il est très-vrai que la surtaxe, de 16 fr. 50 c., sur le sucre brut blanc était une monstruosité; mais il était très-facile aux sucres des colonies de fabriquer des sucres d'une assez belle qualité, et, toutefois, non susceptibles d'être classés parmi les sucres bruts blancs; ou de fabriquer des sucres bruts blancs d'une assez belle nuance pour que, par leur prix de vente, les producteurs pussent espérer de couvrir le prix de la surtaxe et réaliser encore quelque bénéfice; mais, généralement, il ont préféré rester stationnaires, et se laisser déborder par les fabricants de sucres de betteraves, sauf ensuite à récriminer contre eux et contre la protection que le gouvernement leur a accordée jusqu'à ce dernier temps.

Que la nouvelle loi des sucres sanctionne donc la disposition nouvelle, que je réclame dans l'intérêt des deux industries sucrières, et, je ne le dissimule pas dans l'intérêt de nous autres constructeurs de machines, mais surtout dans l'intérêt du consommateur, et alors les colons n'auront plus de prétexte pour

excuser leur inertie et leur apathie au milieu du mouvement général imprimé à l'industrie sucrière.

Me résumant donc, je demande que le nouveau projet de loi supprime dans les tarifs toute différence de droits, basée sur les qualités diverses de sucre, soit importé en France de nos colonies, soit fabriqué dans nos sucreries indigènes.

Paris, le 7 Mai 1840.



CH. DEROSNE.

