

CÔTE D'IVOIRE, TERRE PROMISE par Madeleine Poulaine

Infrastructures. — Bananes et cacao Café et bois. — Sisal, oléagineux, kola

Les enquêtes du *Temps*
Côte d'Ivoire, terre promise
par Madeleine Poulaine

I. — À grande production, moyens modernes d'évacuation (*Le Temps*, 8 juillet 1935)

Telle une belle fille de la campagne, insolente de jeunesse et éclatante de santé, la Côte d'Ivoire séduit de prime abord par sa gaieté et par sa couleur.

Elle retient ensuite par la prodigieuse diversité de ses paysages, par sa richesse, et par une activité débordante dont les résultats chiffrés sont plus éloquents, que tous les commentaires. Ses exportations n'ont-elles pas atteint 170.000 tonnes en 1934 ? Il ne semble donc pas exagéré de dire qu'elle sera bientôt le pivot économique de l'A. O. F.

Comment cette colonie, dont la surface est supérieure à celle de la France, et dont les productions, d'une variété extrême, s'étendent des terres basses de la côte jusqu'aux plaines brûlantes de la Haute-Volta, assure-t-elle l'évacuation de ses richesses ?

Pour commencer, elle peut, à juste titre, s'enorgueillir de posséder près de treize mille kilomètres de routes et pistes carrossables. L'admirable route de onze cents kilomètres qui relie Abidjan à Ouagadougou (via Tiassalé, Bouaké, Bobo-Dioulasso) est un véritable axe doublé par le chemin de fer du Niger qui s'arrête provisoirement à Bobo-Dioulasso. Sur ces deux voies se branchent d'innombrables artères en arête de poisson qui permettent, sur plus de 800 kilomètres, le drainage de toute, la gamme des produits : huile de palme, banane, cacao, café, bois, arachides, coton, karité, etc. Ce réseau routier, pour l'entretien duquel le budget de 1935 prévoit seize millions — y compris les travaux de voirie et d'adduction d'eau — permet une circulation intense et rapide. Il libère aussi l'indigène de milliers de journées de portage qu'il peut ainsi consacrer bien plus utilement à la mise en valeur de ses champs et de ses plantations. Les régions les plus reculées, celles qui touchent à la Guinée, au Soudan ou au Niger, ne sont plus isolées et participent au mouvement économique du pays qui s'intensifie d'année en année.

Mais si la Côte d'Ivoire est solidement organisée pour l'évacuation de ses produits à l'intérieur du pays, il n'en est pas de même sur la côte. Ici, elle en est restée à des procédés d'embarquement qui sont les mêmes que du temps de la conquête.

Personne n'ignore que la barre, de Dakar jusqu'à Pointe-Noire, défend l'accès de la côte aux navires. Depuis 1931 Port-Bouët, détrônant ainsi Grand-Bassam, possède bien un wharf grâce auquel les méfaits de ce mouvant rouleau ne sont plus guère à craindre, mais qui oblige à un système de manipulation des marchandises qui ne favorise pas précisément leur trafic.

Entassées pêle-mêle dans des filets qu'une grue balance au bout de ses mâts de charge, les marchandises font un demi tour au-dessus des flots avant d'être descendues

dans des baleinières qui rallient alors les paquebots mouillés au large. Ici la même opération se renouvelle, en sens inverse, Et malgré l'adresse des kroumen, versés dans ce travail, on imagine sans peine les aléas de toutes sortes que représente cette façon de faire ; perte de temps, gaspillage de main-d'œuvre, assurances élevées du fait des risques variés, que sais-je encore ?

Les passagers subissent le même sort, avec cette différence que, pour eux, le filet est remplacé par une espèce de chaise à porteurs en bois où l'on tient à quatre. Personnellement, je suis loin de détester ce genre de sport. Les vagues semblent prendre un malin plaisir à se gonfler sous la vedette au moment précis où la grue va lui remettre son précieux ballot humain, de sorte que cette prise de contact manque parfois de douceur.

Pour varier, la mer choisit encore cet instant même pour se creuser profondément et éloigner soudain la vedette de plusieurs mètres. Si les spécialistes de la manœuvre ne réagissent pas au quart de seconde, on prend un petit bain de siège qui, pour n'être pas tragique, n'est peut-être pas recommandé aux cardiaques ou aux émotifs.

Il faut à la Côte d'Ivoire, pays presque aussi vaste que Madagascar, et qui compte quatre millions d'habitants, un port en eau profonde, outillé de façon moderne. L'essor futur de cette colonie en dépend.

Déjà deux millions d'hectares y ont été mis en valeur, et colons et planteurs n'ont nullement l'intention de s'arrêter en si bon chemin. On peut donc estimer logiquement que dans quatre ou cinq ans, les productions auront pu être triplées et que le trafic du port atteindra cinq millions de tonnes, ce qui justifie largement sa création.

De plus, cette construction ne serait ni très difficile ni très coûteuse.

La lagune, qui s'étend sur trois cents kilomètres entre la frontière de Gold Coast et Grand Lahou, et par laquelle se ferait le trafic de tout l'arrière-pays riche en produits de toutes sortes, présente des fonds moyens de quinze à vingt mètres. Il s'agirait de percer la langue de sable qui la sépare de l'océan et qui n'a pas plus de quatre cents mètres. Des digues bien orientées protégeraient facilement l'entrée du chenal des ensablements marins. La percée de Vridi, réalisée en septembre dernier sous les ordres de M. Reste, pour éviter aux bas quartiers d'Abidjan et de Bassam une inondation lagunaire, fournit un argument qui a sa valeur.

Il y a une trentaine d'années déjà, on avait fait une tentative de port en eau lagunaire, mais elle avait été mal conduite et échoua. Un chenal de liaison, qui avait été creusé entre l'océan et la lagune, s'ensabla quelques heures après son inauguration. Depuis, un ingénieur hollandais du laboratoire hydrographique de Delft, s'est rendu sur place pour étudier les fonds et les courants de la lagune Ebrié. Une maquette du futur port sera réalisée dans ce laboratoire et soumise à des expériences qui fourniront de précieux renseignements théoriques.

Vue du large de Port-Bouët, la côte se réduit à un mince ruban de sable doré devant lequel, en larges rouleaux bleu émeraude, les grandes vagues de la barre font inlassablement la révérence.

Quelques cocotiers, de-ci, de-là, projettent leur gracieuse silhouette sur la ligne sombre de la forêt millénaire qui se profile au loin. Entre la plage et la forêt, le terrain s'affaisse profondément, formant ce chapelet de lagunes navigables dont j'ai déjà parlé. Coulant du nord au sud, quatre fleuves principaux viennent se jeter à quatre points différents dans le golfe de Guinée : le Comoé, la Bandama, la Sassandra et le Cavally. Par suite des rapides qui encombrant leur cours, ils ne sont malheureusement pas navigables, sauf sur certains tronçons ; par contre ils sont utilisables pour la flottaison des bois.

Étendue sur un promontoire face à l'océan, encerclée par la lagune, et adossée à la muraille sombre de la grande forêt, Abidjan-la-Blanche* est bien cette symphonie de verdure, d'azur et d'eau dont me parlait le gouverneur Reste, il y a deux ans, lorsqu'il me confiait ce que représentait à ses yeux la construction d'une ville !

Dans quelques années, la nouvelle capitale de la Côte d'Ivoire sera une de nos plus belles villes coloniales. Du haut des terrasses du palais gouvernemental, la vue porte à plus de vingt kilomètres à la ronde. Des rues bien tracées, de larges avenues, qu'ombragent des arbres plusieurs fois centenaires, témoins, respectés de la forêt qui a dû reculer pour faire place à la ville nouvelle ; des parcs spacieux, de blanches maisons modernes nichées dans la verdure et d'adorables jardins en terrasses qui dévalent, en bords légers jusqu'aux bords de la lagune bleue, et qui sont le domaine de vertes pelouses, de buissons d'antigones aux légères grappes de perles roses, des masses ardentes et sombres de bougainvilliers pourpres.

Une route goudronnée relie Abidjan à Grand-Bassam, en passant par Port-Bouët. J'aimais la suivre, en fin de journée, pour respirer largement le grand air marin, si vivifiant après une chaude journée de soleil. Rarement la rade de Port-Bouët était déserte ; le plus souvent, je la trouvais peuplée de paquebots et de cargos. L'animation que leur présence apportait au port me remplissait d'orgueil, en quoi j'étais déjà citoyenne de la Côte d'Ivoire. La nuit, la rade semblait parée comme pour une fête sous les feux des bateaux et leurs cordons de lumières clignotantes. J'y voyais un symbole de l'œuvre accomplie par les Français d'Afrique, et une image de la France, lointaine et si proche.

Au bout de la route se trouve le second port de la colonie, Grand-Bassam, vieille ville coloniale aux classiques maisons de bois à vérandah, aux rues poussiéreuses qu'ombragent de grands arbres. Et à quelques kilomètres, Bingerville, capitale détrônée, toute parée de grâce et de mélancolie, rêve dans ses jardins fleuris.

J'aimais aussi, à l'aube, rallier Azuretti, humble village de pêcheurs blotti sous les cocotiers qui ombragent sa plage dorée.

Sans me lasser, pendant des heures, j'observais les hommes nus, droits, minces et musclés, qui se tenaient face à la mer auprès de leur pirogues, mies et minces comme eux. »

Immobiles, attentifs, ils guettaient le moment propice pour jeter leur embarcation à l'eau. D'un bond ils y étaient installés et, payant de toutes leurs forces, les lançaient à l'assaut de la barre. Elle s'en emparait comme d'un fétu de paille, se gonflait, s'élevait puissamment comme pour augmenter la violence destructrice de sa chute... Mince trait noir vertical accroché à la mouvante muraille bleue, je voyais la pirogue perdue, et mon cœur s'arrêtait de battre. Mais au moment où la masse s'écroulait dans un vacarme de tonnerre, la pirogue avait surgi, s'était rétablie, et voguait maintenant dans la zone calme de la mer.

Je n'ai jamais compris ce qui déterminait chez ces pêcheurs le moment du départ, attendu parfois un quart d'heure, une demi-heure. Quelle subtilité dans la composition du rouleau pouvait bien échapper à mes yeux attentifs mais novices ? Je l'ignorerai sans doute toujours.

J'aimais encore, en fin de journée, aller au fil de l'eau sur la lagune que borde la forêt. Parfois, elle cède le pas à des plantations, à des hameaux de pêcheurs. Des oiseaux s'envolaient des arbres, allaient se poser plus loin, pour s'envoler à nouveau à mon approche. Une pirogue glissait, silencieuse. Des poissons sautaient dans un jaillissement de fines gouttelettes qui troublaient un instant le miroir lisse des eaux. Près des villages, un enchevêtrement de branches plantées dans la lagune indiquait l'emplacement des nasses de fibres tressées qui se tendent, invisibles et meurtrières, dans ce prodigieux réservoir de poissons. Je m'arrêtais au bord de l'étroite plage de sable.

Quelques huttes de feuilles entre les troncs élancés des cocotiers dont les palmes en ombrelle se balancent dans le ciel. Une fumée blanche qui monte dans l'azur. De beaux enfants nus jouant gravement au milieu des volailles. Sur le rivage, les vagues clapotaient, tandis que le ciel s'éteignait doucement à l'approche de la nuit.

Alors, surgi de je ne sais où à l'appel du tam-tam, tout le village était là pour la danse. Au rythme du tambour les bustes se penchaient épaules roulantes, croupes frémissantes, tandis que les pieds scandaient nerveusement la mélodie, cent fois répétée, des chanteurs et des chanteuses. Vieux airs espagnols et fado portugais ramenés de leur exil par les anciens esclaves libérés.

Sous le ciel criblé d'étoiles, je regagnais Abidjan, tandis que montait dans la nuit l'assourdissant concert de l'invisible orchestre tropical.

Les enquêtes du *Temps*
Côte d'Ivoire, terre promise
II. — Banane et cacao
(*Le Temps*, 10 juillet 1935)

— Demain, me dit un jour M. Lasserre, commerçant, planteur, et président de la chambre de commerce d'Abidjan ; demain, si cela vous amuse, je vous emmènerai sur une nouvelle plantation de bananes où va commencer la récolte. C'est vous qui trancherez le premier régime.

— Je serai la marraine de cette plantation ?

— Vous serez la marraine.

Le lendemain je suivais, aux côtés de M. Lasserre, une des belles routes qui partent d'Abidjan vers le nord, en traversant la grande forêt.

La grande forêt ?...

De chaque côté de la route, et à perte de vue, elle a été repoussée pour céder la place aux plantations de bananes, de café, de cacao, de kolatiers. Seuls, telles des sentinelles avancées, subsistent quelques arbres géants. On a l'impression de se promener dans des parcs immenses où tout est harmonie de lignes et de couleurs.

Sur la plantation, qui était le but de notre promenade, une armée de travailleurs attendait le moment d'attaquer la besogne. Un d'eux, qui portait sur la tête une corbeille plate en osier tressé, vint se placer sous un régime que je fis tomber d'un seul coup d'une redoutable machette. Impressionnée par le volume de la grappe monstrueuse, j'avais, sous l'œil ironique de M. Lasserre, tendu toutes mes forces dans ce geste ! Or, ce poids de plus de trente kilos pendait au bout d'une tige de robuste apparence, mais fragile, comme toute cette plante paradoxale, gorgée d'eau, à la fleur anormale et sensuelle, aux grasses feuilles plantureuses, et dont l'existence éphémère ne dépasse pas l'année.

Le bananier, qui est originaire des Indes, n'est ni un arbre ni une graminée. C'est une plante herbacée dont la tige est formée par des feuilles sortant de la base et s'engainant les unes dans les autres. Ces feuilles peuvent atteindre jusqu'à trois mètres. Au bout de quelques mois se forme un épi qui a une grosse fleur d'un rouge brun: c'est le futur régime. Quelques jours plus tard, les spathe se gonflent, prennent la forme d'une coquille au creux de laquelle apparaissent de minuscules bananes, serrées, comme soudées entre elles et faisant corps avec le pédoncule. Une feuille avortée protège le régime des rayons du soleil. Il se penche vers le sol, les bananes deviennent visibles, et, au bout de quatre-vingts à quatre-vingt-dix jours, le régime est bon pour l'exportation. Les fruits qui, au début de leur formation regardaient la terre, sont alors complètement retournés, c'est-à-dire qu'ils sont tournés vers le ciel.

A ce moment la plante-mère est arrivée au terme de son existence utile. Vaincue par les rejets qui se pressent à sa base et l'étouffent, elle est abattue après la récolte et enterrée au pied des rejets auxquels elle sert d'engrais.

Sur la plantation, maintenant, le travail battait son plein. Des spécialistes, d'un beau geste harmonieux, abattaient les régimes que des hommes recevaient dans la corbeille

plate posée sur la tête. Bras levés, souples et félins, ils s'éloignaient alors entre les bananiers, et sur leur peau luisante de sueur, le soleil jouait en larges taches claires. Des contremaîtres noirs surveillaient les travailleurs, et leur autorité ne manquait pas de se manifester à la plus légère défaillance.

L'un d'eux interpelle un homme avec tant de véhémence que, machinalement, je questionne : « Qu'a-t-il donc fait ? »

— Tout le temps il faire des crapulités !

Et, se tournant vers le coupable :

— Ça va gagner palable mauvais, sauvage !

Le « sauvage » s'éloigne à petits pas pressés, sans attendre son reste. Sans doute sa conscience n'est-elle pas à l'aise, et puis, en toute chose, le chef n'est-il pas le chef ?

Sous le hangar vers lequel les hommes se dirigent en longues théories, un commis français pèse les régimes qui sont ensuite préparés pour le voyage. On empêche l'écoulement de la sève en badigeonnant l'extrémité de la tige d'un produit spécial ; on isole les « mains » par des tampons protecteurs ; ensuite, chaque régime est emballé dans un épais matelas de papier et de fibres, on le ficelle solidement et, en fin de journée, la récolte est dirigée vers le port d'embarquement.

Depuis quelques mois, les Chargeurs réunis ont mis en service des bateaux spécialement aménagés pour assurer à la production bananière une évacuation extra-rapide, offrant toute sécurité au point de vue de la conservation des fruits, et grâce auxquels l'éloignement n'est plus désormais un obstacle à cette culture.

Le bananier croît à l'état naturel en Côte d'Ivoire où il a toujours été à la base de l'alimentation indigène. Les premières plantations datent à peine du début de 1933. C'est le gouverneur Reste qui lança cette culture, comme il y lança celle du café, de l'arachide, du maïs dur. Ce fut aussitôt un véritable engouement. En un an, deux mille hectares ont été concédés, plus de cinq cents hectares ont été plantés qui représentent six cent mille pieds. Tout, du reste, y concourt au succès du bananier : le régime des pluies qui supprime les coûteux systèmes d'irrigation artificielle, les terrains gagnés sur la forêt, riches en humus et en azote, les vallées profondes et encaissées où les vents ne sont pas à craindre, l'altitude basse, une température toujours égale.

La chambre de commerce d'Abidjan assure une réglementation sévère de la production. La banane « Côte d'Ivoire » est savoureuse et de chair très fine. Elle a trouvé dès le début le succès qu'elle méritait sur le marché français. Sur deux cent vingt mille tonnes que nous consommons annuellement en France, un peu plus du quart seulement est fourni par nos colonies, Guinée et Antilles. La Côte d'Ivoire en a envoyé seize cent tonnes en 1934, c'est assez dire que la marge est grande et qu'il y a une place à prendre pour les savoureuses bananes de la terre promise.

*

* * *

Si, comme disent les Anglo-Saxons, la banane s'annonce comme un succès en Côte d'Ivoire, que dire du cacao ?

La métropole, qui en consomme quarante mille tonnes par an, en faisait venir jusqu'à maintenant un quart de l'étranger, le restant lui étant fourni en presque totalité par la Côte d'Ivoire. Or, cette dernière voit sa production augmenter d'année en année, à tel point qu'en 1934, elle en a exporté quarante-deux mille tonnes. La voici donc devenue le fournisseur presque exclusif de la France et elle pourra se chercher des débouchés sur les marchés étrangers, en Amérique notamment qui est un des plus gros consommateurs du cacao du monde.

Ce que tout le monde ne sait peut-être pas, c'est qu'il y a seulement vingt ans, la culture du cacao était presque inconnue en Côte d'Ivoire. Le gouverneur Angoulvant, lorsqu'il v arriva, en 1913, comprit immédiatement l'intérêt qu'il y aurait à cultiver le

cacaoyer qui prospérait admirablement à l'état naturel. Mais comment convaincre l'indigène ? Il commença tout simplement par l'y obliger. Le reste suivrait. Et les administrateurs reçurent des ordres précis. Le noir ferait du cacao. Seraient punis tous ceux qui ne remplaceraient pas immédiatement ceux des plants mis en place qui mourraient. L'indigène, qui ne saisit pas toujours les raisons pour lesquelles on veut le faire travailler, se mit à l'œuvre sans chercher à comprendre, en se disant une fois de plus avec philosophie qu'il y avait là une nouvelle « manière Blanc ».

Quelques années passèrent. Le cacao commençait à rendre et se vendait très cher. Un jour, un chef vient trouver l'administrateur.

— J'ai vendu le cacao du village ; voici l'argent.

— Tout cela est à vous, répond celui-ci. C'est vous qui avez planté, c'est à vous qu'appartient la récolte.

— Comment, fit le chef qui n'en revenait pas, tu nous a forcés à planter, tu nous as même punis quand le travail n'était pas fait comme tu l'entendais, et ce n'était pas pour toi ? Vraiment, tout cet argent est à nous ?

L'administrateur était M. Clerc, qui, avec le gouverneur Angoulvant, a vraiment été le père de la région de l'Indénié dont le cacao a fait la richesse.

Qu'y a-t-il de plus beau qu'une plantation de cacao ? Les arbres ont un feuillage touffu dont l'ombre épaisse fait paraître plus lumineux encore le soleil qui s'étale sur le sol en taches violentes. Il joue au long des troncs, des branches, s'accroche aux cabosses, en forme de lanternes japonaises qui vont du vert clair à l'orange foncé, en passant par toutes les gammes des verts, des jaunes, des oranges et des ocres. Lorsque j'avais soif, je cueillais une de ces cabosses que je fendais d'un coup sec contre un arbre. Entrouverte, elle me livrait les fèves marron foncé toutes enrobées de pulpe blanche, juteuse et translucide. Cette pulpe, aigrette et parfumée comme un bonbon anglais, agace un peu le palais et désaltère délicieusement.

Il existe de grandes plantations européennes ; quelques indigènes aussi possèdent de vastes exploitations ; mais c'est surtout au paysan noir, petit propriétaire de l'Agnéby, de l'Indénié ou du Bandama, que le cacao a apporté le bien-être. Ici, il n'est pas question de rémunérer des capitaux investis dans la plantation. C'est le paysan, sa femme et ses enfants qui font l'ouvrage. Cette culture est en train de devenir exclusivement familiale.

À Abengourou, Boa Kouassi me fit un jour les honneurs de sa plantation. Boa Kouassi, membre du conseil de gouvernement, est un personnage de la région. Personne n'a jamais réussi à dénombrer ses biens. Il possède une belle maison dont la façade est ornée d'une plaque de membre sur laquelle on peut lire :

« S. M. Boa Kouassi, roi de l'Indénié. »

Roi de l'Indénié ?

Il fut un temps, lors de mon séjour en Côte d'Ivoire, où je ne fréquentais plus que des rois et des empereurs. Toutes ces majestés ont des titres dont il n'est pas toujours facile de préciser l'authenticité ; mais leur chef s'orne d'une superbe couronne en bois doré, leur cou de chaînes larges comme la main, leurs chevilles et leurs poignets de bracelets, leurs doigts et leurs orteils de bagues nombreuses, tout cela en or massif curieusement ciselé. Elles sont suivies ou précédées de chambellans et de serviteurs qui portent les insignes de leurs pouvoirs : lances magnifiquement travaillées, sceptres, clefs monumentales, sabres, fusils et cartouchières en bois doré.

Lorsque Boa Kouassi siège au conseil de gouvernement à Dakar, il porte un collier de pépites, enfilées sur une ficelle, qui pèse quelque douze, ou quinze kilos. Je lui demandai un jour s'il ne craignait pas qu'un beau matin la ficelle ne cassât et que quelques pépites égarées ne fussent pas perdues pour tout le monde. Sa Majesté, qui a

des yeux irrémédiablement brouillés regardant chacun dans une direction opposée¹, Sa Majesté, d'un air malin, en cligna un à mon intention et de l'autre me montra son nain, comme lui superbement vêtu, et qui ne le lâche jamais d'un pouce, le jour comme la nuit

Elle me fit admirer ses trésors : une cassette contenant pour un demi-million de pépites dont le gardien répond sur sa vie. Après quoi, drapée dans de superbes cotonnades made in Japan, accompagnée d'un serviteur qui, armé d'un parapluie de coton noir, protégeait son auguste tête des rayons meurtriers du soleil, elle me fit faire une promenade à travers une de ses plantations de cacao qui compte cent vingt-cinq hectares, magnifiquement entretenus, et lui rapporte annuellement une centaine de mille francs.

Ombres mouvantes que le soleil éclabousse de taches claires, les travailleurs allaient d'arbre à arbre, détachant les cabosses qu'ils posaient, au pied des troncs, chaudes touches de couleurs violentes chantant sous le soleil brûlant. La cueillette terminée, on entasse les fruits sur de larges plateaux d'osier que les hommes transportent sur la tête vers le village. Ici, tout le monde se met à la besogne. Hommes, femmes, enfants, munis d'une pierre ou d'un bâton, fendent les cabosses d'un coup sec et égrènent les fèves qu'or, jette ensuite dans des bacs de bois où, soigneusement recouvertes de feuilles de bananiers qui conservent l'humidité, elles fermentent pendant une semaine.

Chaque jour, on les remue, on les change de bas ; puis, la fermentation étant terminée, on les étale sur des claies, au soleil. Toute trace de pulpe disparaît ; les fèves, d'un beau marron brillant, sont ensachées et se trouvent prêtes pour la vente et l'exportation.

Dans tout le pays flotte alors une odeur indéfinissable...

Un jour que je la humais avec application, fronçant les sourcils devant mon impuissance à la définir, un planteur, légèrement narquois, mit fin à mon indécision : « Ne torturez pas votre imagination, ça sent la nourrice ! »

C'est ici que commence la période dite de traite.

Le cacao est rassemblé dans des centres d'achat. Lorsqu'ils sont trop éloignés, les indigènes se contentent de porter leur récolte sur le bord de la route, où ils attendent le passage des camions des « compagnies ». Bien avant le jour, ceux-ci partent à fond de train pour ne rentrer de leur tournée que le soir avec des chargements qui sont souvent un défi au bon sens. Inutile de dire qu'il leur arrive d'aller faire un tour dans le fossé ou une halte contre un des arbres de la route. Ceux-ci, par bonheur, sont aussi résistants qu'eux, de sorte que le mal n'est pas grand.

Un jour, je vis un camion prendre un virage avec une si superbe désinvolture, qu'il égrena son chargement sur plus de deux cents mètres. Les sacs furent essaimés dans la brousse, et comme ils étaient surmontés de toute une cargaison d'hommes, de femmes et d'enfants — aucun petit bénéfice n'étant à dédaigner, et les moteurs ne refusant presque jamais leurs services —, j'assistai à une pluie de jambes, de pagnes bigarrés, de Calebasses, de poulets ficelés par quatre, de baluchons et de nourrissons. Aucun mal pour personne, car le Noir est en caoutchouc.

C'est à celui des acheteurs indigènes opérant pour le compte des maisons françaises qui rentrera, le soir, avec la plus grande quantité de cacao. Pendant douze ou quatorze heures d'affilée, ils drainent tout un secteur, fouillant les centres d'achat et les habitations, s'arrêtant d'un coup de frein brusque lorsque, au bord de la route, ils aperçoivent soudain la silhouette d'un Noir accroupi auprès de quelques sacs. A grands cris et avec force gestes, on discute. Pas longtemps. Il s'agit de filer pour ne pas se laisser rattraper par le concurrent qui est sur vos talons. Le pays tout entier est travaillé

¹ N.B. : le strabisme ne consiste pas à regarder dans deux directions mais à n'enregistrer que l'image provenant d'un seul œil.

par la fièvre des opérations ; des rivalités naissent ; l'astuce, la « débrouille » sont maîtres, les énergies sont décuplées.

Et le soir, autour du classique et pacifique whisky, « agents » et « commis » discutent des opérations de la journée. Si parfois, le ton de la conversation s'élève, l'atmosphère reste cordiale

C'est la traite...

Les enquêtes du *Temps*
Côte d'Ivoire, terre promise
III. — Café et bois
(*Le Temps*, 14 juillet 1935)

Voici le café.

Et à mon corps défendant je suis obligée de parler chiffres une fois de plus.

Nous consommons annuellement deux cent vingt mille tonnes de café.

Nous avons des colonies où il vient admirablement et qui ne demandent qu'à augmenter leur production.

Or, sait-on combien notre empire d'outre-mer nous en envoie ? Vingt mille tonnes.

Je ne suis pas un « économiste distingué ». Chacun sa partie ici-bas, et là n'est pas la mienne.

Cependant, et tout en tenant compte du jeu du commerce international — « je t'achète des automobiles, mais ouvre tes frontières aux fruits de mon pays... » —, ne peut-on pas se demander si une économie circulaire plus intense métropole-colonies-métropole ne serait pas un remède à une situation qui grève aussi lourdement notre balance commerciale ?

Les soixante millions d'indigènes de nos colonies sont d'excellents acheteurs pour les produits français. Donnez-leur cent francs, ils en dépenseront immédiatement quatre-vingt-dix en achats divers au comptoir. Mais encore faut-il qu'ils aient de l'argent, et ils n'en ont que dans la mesure où la France leur achète leurs produits.

Est-il concevable que l'indigène connaisse la crise sur des produits dont la métropole a le plus grand besoin et qu'elle pourrait peut-être n'acheter à l'étranger que pour autant qu'ils manquent chez elle ?

Aux colonies de produire beaucoup, à bon marché, des qualités standardisées défiant toute concurrence.

Et c'est ici qu'il faut ouvrir une parenthèse pour rendre hommage à ceux qui gouvernent nos colonies, les chefs avertis et prévoyants qui conduisent sagement les pays à eux confiés vers le calme et la prospérité.

De Dakar, le gouverneur général Brévié dirige le groupe de l'Afrique occidentale française. Homme d'action pondéré, fin, intelligent, sur la brèche depuis plus de trente ans, donc infiniment averti des choses coloniales, il a toutes les compétences voulues pour tenir sûrement entre ses mains les rênes de pays aussi différents les uns des autres que ceux placés sous sa houlette. Il a fait face à toute les situations et sait s'entourer d'hommes de valeur.

C'est ainsi que la Côte d'Ivoire doit beaucoup à celui qui vient de la quitter pour aller diriger l'Afrique équatoriale. A l'œuvre avant l'aube, ne s'arrêtant que fort avant dans la nuit, s'occupant de tout, s'intéressant à tout, aimé par ceux qui travaillent, critiqué par ceux qui ne veulent pas suivre le mouvement, le gouverneur Reste est le chef respecté, l'homme qui encourage et galvanise, l'ami averti dont on suit les conseils. Pas à pas, avec prudence et énergie, il a animé extraordinairement ce pays favorisé, lui insufflant la foi en sa destinée sans quoi rien de grand ne peut être accompli.

Sans doute m'accusera-t-on de faire du conformisme. Je le regretterai sans que cela puisse m'empêcher de dire ma pensée. On fait assez de triste publicité aux escrocs, aux bandits et aux tarés de toutes catégories pour avoir le droit, en contrepartie, de parler parfois des autres, notamment de ceux qui ont donné à la France son empire d'outre-mer, et de ceux qui le lui conservent en l'améliorant sans cesse.

Ceux qui bâtissent, administrateurs et médecins, colons, missionnaires, planteurs et tous les autres, n'ont que faire des détracteurs par principe qui ne savent que nier et renier. « Tout ce que nous demandons, me disait un jour M. Brévié, c'est qu'on nous laisse travailler en paix. Qu'importe, après tout, qu'on reconnaisse nos efforts, pourvu que notre œuvre subsiste ? » Et j'entends encore la voix calme, et je vois le clair regard de chef que rien ne peut abattre.

Mais nous voici loin du café auquel je reviens.

La Côte d'Ivoire n'en produisait que sept cents tonnes lorsque M. Reste y arriva en 1931. Tout lui parut favorable à l'essor de cette culture : altitude moyenne, température presque constante, terrain argilo-siliceux. Il donna l'élan et, depuis, un engouement extraordinaire s'est emparé des colons européens et des planteurs indigènes. De sept cents tonnes en 1931, les exportations ont passé à près de trois mille tonnes en 1934. Lorsque j'aurai ajouté que soixante-dix mille hectares ont été plantés, représentant cinquante-sept millions de caféiers, on comprendra que je n'exagère pas en disant que d'ici à 1938, la Côte d'Ivoire récoltera trente mille tonnes de café par an.

*
* * *

Enfin, voici le bois !

J'étais allée dans la grande forêt, chez les coupeurs de bois. Et j'avais été immédiatement conquise par cette vie simple et âpre, captivante dans ses moindres détails, et si intéressante que nos longues journées me paraissaient trop courtes.

Bien avant l'aube, nous quitions la case de rondins que nous n'appelions plus que le « château », pour nous trouver à temps sur les chantiers où se faisait l'appel des travailleurs. A cette heure-là, la forêt, saturée d'humidité, semblait pleurer avec un bruit monotone et doux, et la marche était un plaisir. Vers le milieu de la journée, la chaleur devenait presque intolérable sous la voûte épaisse du feuillage. Les vêtements plaquaient au corps qui fondait en minces filets froids ; sous le casque, le crâne était en ébullition, et la soif devenait une torture.

Sans jamais me lasser, je suivais le travail des équipes dans la forêt. Ici, on coupait, là on tronçonnait ; ailleurs on établissait à grands coups de machette la piste de tirage qu'on tapisse ensuite de rondins pour faciliter le glissement du traîneau. Une équipe était affectée à la préparation de ces rondins ; une autre équarrissait les troncs.

Au loin des coups sourds, par trois, se répercutaient : des travailleurs s'attaquaient à la première victime du jour. Je me dirigeais dans cette direction.

Au pied de l'arbre qu'on abat, trois hommes sont au travail. Juchés sur un frère échafaudage de lianes qui ceinture le géant à un mètre cinquante du sol, ils frappent en cadence. Sous leurs coups, le bois se déchire, s'éparpille en éclats blancs qui luisent au soleil comme de la neige. Impassible, l'arbre, plusieurs fois centenaire, semble résister de toute son immobilité dédaigneuse. Parfois, cependant, un gémissement lui échappe. Le travail des hommes minuscules se poursuit, tenace, patient.

Trois travailleurs suffisent, à cette besogne. Mais les autres, sentant venir le moment, observent dans le silence. Soudain, l'un d'eux me tire vivement en arrière. « Tention, madame, il commence parler et m'entraîne à respectueuse distance.

L'arbre, en effet, commence à parler. C'est un gémissement doux, longue plainte issue de toutes ses fibres martyrisées ; c'est un râle qui provient des sources de sa vie, s'affirme, s'amplifie, puis meurt. Alors, l'arbre semble trembler sur sa base, oscille et,

soudain, dans un vacarme insensé, sa cime traçant dans le ciel une trajectoire immense, géant enfin vaincu, il s'écroule... Dans sa chute il entraîne des arbres, des lianes, des plantes, des arbustes. Une pluie de feuilles s'abat sur nous. C'est un effondrement.

Cette scène est si poignante que j'en ai le cœur chaviré et les yeux pleins de larmes. Mes compagnons m'avouent avoir mis longtemps eux aussi à s'habituer à ce spectacle quotidien dont ils sentent encore profondément la grandeur et la tristesse.

Dans la clairière, où, tout à l'heure des travailleurs équarrissaient des billes, nous avons installé notre salle à manger. Le boy maître d'hôtel, généreusement vêtu d'un cache-sexe grand comme le creux de la main, assurait un service parfait après avoir sorti des trésors de grands paniers tressés. Pour moi, installée sur le sol tapissé de copeaux, le dos appuyé contre un tronc d'arbre, le casque légèrement repoussé sur la nuque, je savourais à lentes gorgées le whisky léger, glacé et pétillant. Consciente, les yeux mi-clos, je vivais délicieusement la minute présente, riche de béatitude physique, d'euphorie, d'harmonieux équilibre entre mon être et la nature.

Soudain, le boy fit un bond de côté, ramassa un rondin dont il frappa le sol avec violence.

Puis, du bout de son bâton, il cueillit à deux mètres de moi un serpent à peine plus gros que le pouce et qui n'avait pas deux mètres de long. Le ventre était presque blanc, le dos gris noir ; il avait une jolie petite tête plate et triangulaire où les yeux luisaient comme des perles noires.

— C'est méchant ?

L'homme semblait profondément remué. « Madame, si mordi toi et ti gagner pas médicament, ti crever. »

Mais j'étais trop bien pour avoir la moindre notion d'un quelconque danger. Depuis quatre heures du matin j'étais debout, marchant sans répit, et la journée était loin d'être terminée pour nous.

D'en bas, je contemplais l'épais dôme de verdure, si haut tendu que j'en avais le vertige, les troncs majestueux qu'estompait la glauque atmosphère du sous-bois. Malgré toute ma bonne volonté, je désespérais de jamais reconnaître les arbres. Quand, très fière de moi, je diagnostiquais un acajou, c'était un samba. Je confondais allègrement l'azobé et l'adjansi, le bahia et le framiré.

—Quelle taille a-t-il, ce grand acajou-là ? Quarante, cinquante mètres ?

— C'est un azobé. Il en a quatre-vingt-cinq exactement.

— Et celui-ci ?

— Ce n'est pas un azobé, c'est un iroko. Il en a soixante-dix.

— Vous l'avez mesuré, fis-je en riant ; vous en parlez avec une telle certitude.

— L'entraînement.

— A-t-on jamais entièrement prospecté la forêt de la Côte d'Ivoire ?

— Vous n'y pensez pas. La zone sylvestre s'étend sur cent vingt mille kilomètres carrés, dont sept mille seulement ont été prospectés et concédés. Elle renferme plus de trois cent cinquante variétés d'arbres, depuis les bois tendres comme le samba, l'avodiré et le fromager qui servent en menuiserie légère, jusqu'aux bois durs pour traverses de chemin de fer comme le palétuvier, le kroma, l'azobé, l'adjansi. Entre ces deux catégories extrêmes, il faut placer les bois de menuiserie et de charpente qui peuvent remplacer le sapin : le bahia par exemple ou le framiré ; les bois de construction dont on se sert pour les parquets, le matériel de chemin de fer, tels que l'iroko, le dabéma, le makoré et quelques autres.

Puis restent encore les bois qui peuvent remplacer le hêtre et le platane et servent à la fabrication de sièges, aux pavages ; enfin les bois d'ébénisterie et de placage pour la menuiserie de luxe : l'acajou, l'acajou-tiama, le badi, l'oboto, l'apomé et quelques autres.

Vous voyez qu'il est impossible de fixer une limite à l'exploitation d'une forêt telle que celle-ci dont on n'a même pas encore inventorié les richesses.

— Mais pourquoi; dans ces conditions ne pas faire rendre davantage nos forêts coloniales ? La France importe annuellement deux millions de tonnes de bois de l'étranger, et la Côte d'Ivoire, qui est une de nos meilleures réserves, n'a jamais dépassé, m'a-t-on dit, cent vingt mille tonnes...

— C'est bien simple. Jusqu'à une époque peu reculée, on ne nous demandait qu'une ou deux espèces de bois. Mettons l'acajou. Or, vous avez pu constater vous-même que les espèces ne sont pas groupées ; nous abattions donc un acajou ici, un autre là-bas ; d'où perte de temps en repérage et établissement de pistes de tirage.

Lorsqu'on pourra exploiter méthodiquement un secteur, toutes les essences ayant preneur, nous pourrons enfin utiliser des moyens mécaniques qui amèneront une baisse des prix de revient.

La présentation des bois aussi joue un rôle important sur les marchés. Il faut standardiser toujours davantage, les usagers étant habitués à recevoir leur matière première dans certaines conditions de dimensions, de qualité et de bonne conservation. Restent ensuite les moyens d'évacuation qu'il faudrait améliorer sans cesse, puisqu'ils sont un important facteur du prix de revient. Vous voyez que le problème; est vaste.

Mais les affaires sont nettement meilleures. De vingt-sept mille tonnes en 1932, la Côte d'Ivoire est passée à cinquante mille tonnes en 1934. Les commandes vont sans cesse en augmentant et 1935 sera une année encore meilleure. »

Le déjeuner terminé, nous partions vers des coins sauvages et impénétrés de la forêt où demain on commencerait de prospecter ; nous allions voir le talus de la voie Decauville que l'on poussait sans cesse, au fur et à mesure que s'étendaient les chantiers ; et mes amis cherchaient des emplacements pour les campements des travailleurs qu'il faudrait bientôt rapprocher des nouveaux secteurs. d'exploitation

A la nuit noire, nous songions au retour. Fourbus, nous regagnions le « château » qui me paraissait plus accueillant que jamais. Il était somptueusement éclairé par une bonne demi-douzaine de lampes-tempête, et nous prolongions parfois nos bavardages bien avant dans la nuit.

Mais le plus souvent, j'étais si fatiguée que j'allais me coucher sans même attendre le dîner.

Je dormais comme une bienheureuse dans mon étroit lit de camp. Pendant quelques minutes, j'écoutais l'humidité de la nuit qui glissait de feuille en feuille en fines gouttelettes chantantes. Rien ne me troublait des bruits étranges et mystérieux de la forêt. Toutes les demi-heures, un veilleur faisait le tour de l'habitation pour s'assurer qu'aucune invasion de fourmis n'était à craindre. Je percevais vaguement ses pas amortis, un glissement léger le long des parois de la case. Quelques rondins, un grand toit tombant de paille épaisse, suffisaient à me donner une impression profonde de sécurité au cœur de la grande forêt primaire où je n'étais, faible femme, qu'une, infinie parcelle de vie, fragile et insignifiante.

Les enquêtes du *Temps*
Côte d'Ivoire, terre promise
IV. — Sisal, oléagineux, kola
(*Le Temps*, 29 décembre 1935)

La nuit tombait. Installés sur le toit en terrasse, nous savourions l'heure exquise. Le ciel, violemment fardé quelques minutes auparavant, s'éteignait doucement. Au-dessus de l'horizon s'attardait une ligne orange qui s'estompait si rapidement qu'il était impossible de ne pas la suivre du regard en quête de l'instant où rien n'en subsisterait plus. Quelques légers nuages mauves et rosés floconnaient encore. Les premières étoiles apparurent, lumineuses et précises. Un souffle léger passait comme une caresse.

Je regardais le paysage que l'ombre commençait à envelopper. Partout, les plantations de sisal traçaient l'alignement rectiligne de leurs plantes stylisées aux longues feuilles acérées. Dans la plaine, à travers laquelle la route étendait son ruban clair, des bois s'épandeaient en taches sombres. Déjà quelques villages indigènes allumaient leurs lumignons. Un tam-tam se mit à égrener son appel sourd et monotone. Les insectes entamèrent leur vacarme.

[Compagnie agricole commerciale et industrielle de Badikalia (C. A. C. I. B.)]
www.entreprises-coloniales.fr/afrique-occidentale/CACIB.pdf

*
* * *

La zone tropicale de la Côte d'Ivoire produit encore le cocotier, qui fournit le coprah, lequel n'est autre que l'amande blanche que l'on trouve à l'intérieur de la noix de coco. C'est avec le coprah qu'on fait du savon et des bougies, ainsi que les graisses alimentaires végétales. Or, la France, qui utilise chaque année cent quatre-vingt mille tonnes de coprah, n'en reçoit que trente-cinq mille de ses colonies, soit un cinquième seulement. Tout le restant lui est fourni par les îles britanniques du Pacifique, par l'Inde anglaise et par les Indes néerlandaises, ce qui représente un tribut de cent cinquante millions de francs or payés chaque année par la France à l'étranger.

La même chose se produit pour le ricin, dont la métropole consomme vingt-cinq mille tonnes par an, alors qu'un sixième seulement lui vient de son empire d'outre-mer.

Dans le nord de la Côte d'Ivoire, enfin, on trouve le karité, l'arachide et le sésame.

Pour l'arachide, il ne saurait être, question de concurrencer le Sénégal, dont c'est la principale source de richesse. Cependant, la marge est grande entre les besoins de la France et la production de ses colonies, et les territoires nord de la Côte d'Ivoire sont à même de fournir dans peu d'années un appoint précieux à l'importation métropolitaine.

Pour réduire au maximum le prix de revient de l'arachide, le gouverneur Reste s'est attaché à organiser cette culture de la façon la plus rationnelle.

Un premier groupe de cercles, trop éloignés de la voie ferrée, se spécialise dans la production de l'arachide de semence que lui achètent les cercles d'un deuxième groupe. Celui-ci, qui fait partie du bassin économique du chemin de fer et dispose d'un remarquable réseau routier, produit l'arachide d'exportation.

Avec cette division du travail, les cercles éloignés peuvent, eux aussi, participer à la vie économique de l'ensemble du territoire.

Quant au karité, qui est la richesse naturelle du Nord, l'administration coloniale veille à la protection de cet arbre, d'autant qu'il est très lent à pousser et n'fructifie, guère avant douze à quinze ans. Des ravages considérables se produisaient chaque année par les feux de brousse, qu'on s'efforce aujourd'hui de surveiller et de limiter. De plus, par paresse et négligence, l'indigène laissait perdre d'énormes quantités de fruits. Les administrateurs s'attachent à faire son éducation. Plus de trois millions de plants sont actuellement en pépinières et on compte ainsi arriver à tripler dans peu d'années la production livrée au commerce.

Pour tous les produits du nord de la Côte d'Ivoire, la question des transports est un facteur d'une importance capitale qui arrive à grever lourdement le prix de revient. L'exportation des noix de karité présente l'avantage de ne nécessiter aucun emballage spécial ; par contre, elle oblige à transporter un fort pourcentage de matière inutile. C'est donc l'exportation sous forme de beurre qui est la plus économique, et l'usage sur place semble s'imposer. Pour éviter la fabrication d'un beurre de karité médiocre due à la défectuosité des procédés indigènes, l'administration locale fait étudier un modèle de motopresse dont seraient dotées les sociétés de prévoyance indigènes.

Ainsi donc, parallèlement à une agriculture de colonat européen et de paysannat indigène, croit une industrie de transformation locale des produits, avec usines et matériel mobile de traitement qui permettra bientôt de ne livrer au port d'embarquement que des produits aptes à lutter victorieusement sur les marchés extérieurs.

*
* * *

Rien de tel, pour voir s'épanouir une face noire que crispe la fatigue, que d'offrir quelques noix de kola. Il m'arrivait souvent, lorsque je parcourais la Côte d'Ivoire, d'en acheter sur un marché indigène et d'en grignoter une ou deux au cours de la journée. Lorsqu'on dispose de trois ou quatre mois pour visiter des territoires immenses où tout intéresse, captive et retient, chaque minute a son prix. En route avec l'aube, on court le pays, on prospecte les villages, on observe la jungle, la faune, les humains. On visite des plantations, on s'initie à tout ce qui vous est étranger ; on questionne, on écoute, on confronte, on apprend. Et lorsque la route est sans grand attrait entre deux points intéressants, on profite de la nuit pour circuler. Ceci au détriment du sommeil qui est pour certaines natures la condition fondamentale d'une bonne santé. Il arrive aussi de « sauter » des repas, soit parce que les bagages n'ont pas suivi, soit parce que la chaleur vous a coupé l'appétit, soit encore parce qu'en arrivant à l'étape du soir, la nuit est avancée et que vous tombez de sommeil.

C'est ainsi que, parfois, la fatigue est la plus forte. Une seule noix de kola y remédie. Grignotée avec du chocolat, son amertume est supportable. Pour ceux qui, malgré tout, n'aiment pas ça et j'en suis, voici une formule que je dois à un broussard et qui donne des résultats surprenants : râper des noix fraîches dont on remplit une bouteille jusqu'au tiers. Compléter avec du cognac. Après avoir laissé macérer une quinzaine de jours, on filtre et on possède une panacée incomparable contre la fatigue : dix gouttes prises avant le repas dans un peu de vin suffisent. En Côte d'Ivoire, ma bouteille ne me quittait pas, et je m'amusais à faire apprécier autour de moi cette « Vigorine » dont je gardais jalousement le secret, et que j'avais baptisée « l'Élixir qui donne des ailes ».

Avec le sel, la noix de kola est l'élément fondamental du trafic caravanier de l'Afrique noire. Pendant des siècles, les Dioulas, qui sont les marchands ambulants, ont servi d'intermédiaires entre l'Afrique du Sahara et l'Afrique nègre. Ils descendaient avec du sel gemme; ils remontaient avec les précieuses noix rouges ou blanches. C'est ainsi, grâce à ces caravanes de Dioulas, que se sont créés dans cette immense masse statique noire repliée sur elle-même, des courants d'échange de marchandises et d'idées. Aujourd'hui, le trafic se fait surtout par camions et par voie de mer. Ce sont les commerçants syriens qui s'y sont spécialisés.

En 1934, les exportations de la Côte d'Ivoire en noix de kola ont atteint six mille tonnes. La France en achète pour ses produits pharmaceutiques, mais le Soudan et le Sénégal à eux seuls absorberaient et au delà toute la production. L'administration locale se préoccupe d'étendre les peuplements naturels existants qu'on évalue à huit millions de kolatiers. Ses pépinières comptent actuellement 585.000 pieds qui sont distribués aux indigènes sur simple demande de leur part.

*
* * *

Partout, et cela aussi on ne le dira jamais assez, l'administration coloniale conseille ceux qui travaillent, coordonne leurs efforts et les soutient.

À cet égard, les sociétés de prévoyance jouent un rôle de plus en plus important dans la vie économique de la colonie. Leurs revenus financiers leur permettent de se procurer

un matériel moderne pour la préparation des produits, grâce à quoi la production s'accroît, alors que diminue l'effort à fournir.
