

AVANTAGES ÉCONOMIQUES DES COMORES

Avantages économiques des Comores
par René Delaporte
(*Les Annales coloniales*, 15 avril 1903)

I. — GÉNÉRALITÉS

Les Comores forment un archipel jeté au milieu du canal de Mozambique. L'origine volcanique de ces îles est irréfutable, les formations basaltiques et trachytiques avec les cirques, les bas-fonds de calcaires et d'argiles, sont les témoins des époques de formation et d'éruption.

Quatre grandes îles forment ce groupe : Mayotte, Anjouan, Mohéli, la Grande Comore.

Le système hydrographique n'est pas le même dans les quatre îles : la Grande Comore n'a pas un cours d'eau, les trois autres ont des vallées sillonnées d'une eau limpide et potable. En hiver, sous l'action des pluies tropicales, des torrents bondissent dans tout l'archipel.

Le climat est généralement bon : très sain à Anjouan et à la Grande Comore ; favorable et très supportable à Mohéli ; assez malsain à Mayotte. Comme pour toutes les régions voisines de l'équateur, il n'y a que deux saisons : l'été et l'hiver.

La bonne saison, de mai à octobre, est la saison sèche ; l'humidité y fait complètement défaut, les plantes se rabougrissent, les herbes jaunissent, les arbres perdent leurs feuilles, et sous un ciel aux limpides lointains, sous la braise du soleil, la campagne a un aspect de désolation. Cette saison n'est pas rude et ne provoque pas de fièvre.

L'hiver, d'octobre à mai, est caractérisé par de très fortes chaleurs, des pluies torrentielles, de continuel orages énervant surtout par l'électricité en saturation dans l'air. La verdure renaît spontanément, la végétation luxuriante envahit tout. C'est l'époque des fièvres à Mayotte et à Mohéli, des cyclones et de leurs corollaires : les raz de marée.

La fertilité des Comores rappelle celle des jungles de Ceylan ; à l'embouchure des vallées ou se trouvent des dépôts d'alluvions, les plantes s'entrelacent et forment de véritables forêts vierges.

Les montagnes sont généralement recouvertes de forêts : les plaines de cocotiers ou de cultures indigènes et coloniales. En étudiant la situation économique des îles, nous verrons en détail leurs productions agricoles, industrielles et commerciales.

L'ethnographie de ces îles est curieuse. Le mélange des races qui se sont trouvées en présence et dont on voit encore des types très purs a formé l'indigène, l'Antalote, le Makois.

Les Arabes paraissent avoir été les premiers habitants de la Grande Comore. Venus volontairement ou jetés par une tempête, ils s'y seraient établis peu après le règne de Salomon (?) Puis vinrent des nègres d'Afrique : Zendjes, Chambaras.

En 1303, les Portugais y abordant, les habitants s'enfuirent sur les îles voisines : Mohéli et Anjouan. Peu après le départ des blancs, des Chiraziens envahirent les Comores, sauf Mayotte, où se réfugièrent les habitants des trois autres îles.

Une migration contraire s'opéra, venant de Madagascar. Mayotte et Anjouan reçurent d'abord des Sakalaves et Hovas chassés par les insurrections de la Grande île, Mohéli reçut aussi, mais plus tard, des Malgaches.

D'autre part, la traite des nègres importa aux Comores une quantité appréciable de types africains, parmi lesquels des Cafres, Makouas et Chambaras.

Tous ces éléments, mélangés, ont formé la race indigène Makois et Antalotes dont on compte approximativement 20.000 individus. Il faut y ajouter Européens et Créoles pour avoir le total de la population.

La religion musulmane est prédominante.

Le langage des Antalotes est un mélange de souahéli et de malgache. Dans les villes, on parle surtout le souahéli.

II. — ADMINISTRATION

Un décret du 6 juillet 1897 avait organisé l'administration des Comores. Sauf Mayotte, les îles étaient administrées indépendamment par un administrateur colonial relevant directement du ministre des colonies. La surveillance politique était octroyée au gouvernement de Mayotte.

Le ministre, à Paris, ne pouvait contrôler ses lieutenants. Nos administrateurs étaient livrés à leur initiative sans craindre une limite de la part du gouvernement qui ne se trouvait renseigné qu'autant qu'eux-mêmes voulaient bien donner des renseignements.

Ce régime d'administration quelque peu irrégulière cessa en septembre 1899 sur la proposition de M. Albert Decrais, alors ministre.

Les protectorats : Grande Comore, Anjouan, Mohéli et les colonies : Mayotte et les Glorieuses, furent organisés ainsi : 1^{er} degré : un gouverneur à Mayotte administre le tout ; 2^e degré : des administrateurs coloniaux chargés des services politiques et administratifs.

Le gouvernement est assisté d'un secrétaire général, chacun des administrateurs, d'un commis secrétaire faisant fonctions de receveur des postes.

Dans chaque centre d'administration, le service de police est confié à un commissaire et celui de la Trésorerie, à un préposé ayant pour chef direct le trésorier-payeur de Mayotte.

Les médecins coloniaux assurent le service de santé.

La justice, pour l'indigène, est rendue par des cadis, arabes et musulmans.

Les causes graves sont jugées par le Sultan lui-même assisté d'un conseil : le Kabar. Le code est le Coran. Malheureusement, les charges de cadi étant vénales, les titulaires ne demandent qu'à se laisser corrompre, et la balance de Thémis penche le plus souvent du côté le plus riche.

Pour les Européens, l'administrateur remplit le rôle de juge de paix dans les conciliations, et le tribunal mixte, composé de l'administrateur président et de deux juges, un colon et un cadi, tranche les questions litigieuses.

III. — AGRICULTURE

Mayotte.

Cette colonie, siège du gouvernement général des Comores, capitale Dzaoudzi, est peuplée de Sakalaves, Arabes, Antalotes, et compte environ 18.000 habitants de population, douce, mais paresseuse, docile, mais indolente. L'île est malsaine, les palétuviers, baromètres des fièvres, y poussent partout. Les colons l'abandonnent.

Conditions d'exploitation. — On applique à Mayotte le système des concessions. et trois moyens principaux d'action se présentent au choix du colon :

1° Exploiter sa concession, où les milliers de cocotiers sont en plein rapport et faire de nouveaux plants ;

2° Essayer la culture naturelle du cotonnier, ainsi que celle des caféiers, cacaoyers, girofliers, vanilliers, tout en exploitant les cocotiers ;

3° Aborder la culture de la canne qui réussit admirablement à Mayotte et se lancer dans la fabrication du sucre.

Examinons successivement les résultats de chacune de ces cultures.

Cocotier. — Cette exploitation donne de suite de bons résultats, puisque toutes les concessions possèdent des arbres en pleine maturité. Quant aux plantations faites par le colon, huit années leur sont nécessaires pour fournir un bon rapport.

Un cocotier produit de 90 à 95 cocos ; soit, en faisant la part de la maraude et des déchets, 80 cocos en moyenne. Donc :

80 cocos par arbre, à 0 fr. 05 le coco rapportent 4 francs. Un hectare contenant environ 80 cocotiers rapportera 320 francs. Le colon, n'ayant fait que l'effort de la récolte, ne doit pas se plaindre de cette rente qui lui est allouée par concession, laquelle vaut presque mieux qu'un bureau de tabac.

Cotonnier. — Cet arbuste vit à l'état sauvage aux Comores ; malheureusement, le coton indigène a de courtes fibres et il ne convient qu'à peu d'usages industriels. Les Antalotes en font des matelas et des oreillers. Aucune tentative n'a été faite pour améliorer les plants indigènes par une culture étudiée.

D'autre part, des essais ont été faits avec des espèces étrangères : le sea island et le géorgie longue soie. Les graines semées en novembre donnent des cotonniers vigoureux et des fruits cinq mois après. En les taillant convenablement, ils produisent encore pendant trois ans des récoltes appréciables.

Les résultats obtenus par ces essais ont été 250 kilogr. de coton et de 730 kilogr. de graines à l'hectare.

Caféier. — Mayotte possédait jadis de nombreuses plantations de café ; un parasite, l'*hemileia vastatrix*, a détruit la plupart d'entre elles, particulièrement celles de l'espèce moka. La Réunion, Maurice, Ceylan ont également vu ce parasite porter ses ravages dans leurs superbes plantations.

Le café libéria n'est pas atteint par ce fléau. Aussi a-t-il résisté et en compte-t-on 100.000 pieds à Mayotte. Ce café est malheureusement irrégulier, de couleur variée, quoique ayant une excellente saveur et un parfum délicieux, sa mauvaise apparence diminue sa valeur marchande et sa production est moindre que celle du moka.

L'hectare peut recevoir 2.500 pieds de caféier-moka et 1.300 seulement en genre libéria.

Chaque pied de café produit en moyenne 0 kil. 250 de grains, ce qui donne à l'évaluation de 0 fr. 50 le kilogramme un rendement 4 l'hectare de :

Pour le moka	1.250 fr.
Pour le libéria	600 fr.

Avec ces prix, on peut retirer un bénéfice net de 400 à 500 fr. par hectare. Seulement, une fois les plantations faites, le colon doit attendre cinq ans avant d'obtenir un rapport rémunérateur ; d'où nécessité pour lui de posséder des capitaux.

Vanillier. — La vanille de Mayotte, à parfums exquis et fine odeur de thé, a été classée immédiatement après la vanille du Mexique, justement appréciée au premier rang.

On plante d'abord le petit pignon dinde, lequel possède un grand développement et sert en même temps d'abri et de tuteur au vanillier ; d'autre part, la griffe du vanillier se plante facilement dans l'écorce de cet arbre qui trouve un terrain très favorable à Mayotte.

Le vanillier fleurit neuf mois après sa plantation et il est nécessaire de sacrifier les premières fleurs pour ne pas anémier la plante. On ne la féconde que lorsqu'il atteint 18 à 20 mois, et encore ne faut-il féconder que 15 à 18 fleurs à cette époque. Après 30 mois, on féconde 33 fleurs pour arriver, l'année suivante, à 50, chiffre que l'on peut garder pour les plants vigoureux.

La récolte se fait au mois d'avril, quand la gousse se zèbre de lignes jaunâtres à ses arêtes. Cette récolte est délicate; car, cueillie avant maturité, la vanille n'a aucun parfum ; cueillie un jour trop tard, la gousse s'ouvre et le produit perd sa valeur.

Le parfum et la couleur noire de vanille ne se développent que sous l'action de la préparation.

Le vanillier vit en moyenne sept ans et donne cinq bonnes récoltes.

La valeur commerciale de la vanille est très élevée et très variable, de 30 fr. à 75 fr. le kilogr. On peut prendre comme moyenne assez exacte 50 francs.

Une récolte de 1.000 kilogr. serait donc vendue 50.000 fr.; mais il faut retrancher de cette somme les frais d'exploitation, environ 13.000 fr. [sic], ce qui fait encore ressortir un bénéfice net de 33.000 francs [sic].

Vous verrons que ces résultats ont encouragé tous les colons des Comores à faire une culture suivie de la vanille et nous verrons aussi, en étudiant Anjouan, comment certains d'entre eux ont complètement réussi avec de faibles capitaux.

Canne à sucre. — C'est l'exploitation préférée des colons dès que le sol s'y prête, car elle a l'avantage de donner un bon rendement et un résultat immédiat.

En effet, un hectare planté produit au bout de 15 mois et donne 4 tonnes de sucre à 300 fr. la tonne, soit 1.200 fr.

Il y a aujourd'hui à Mayotte, 8 usines à sucre sur 14 qui y ont été créées. La baisse des sucres a fait fermer six établissements.

Six usines sont importantes, les deux autres sont insignifiantes. La production est de 4.000 tonnes. Il y a donc trop d'usines pour la production. Une seule, bien outillée, pourrait suffire à l'exploitation des cannes de Mayotte.

Les moyens de transport manquent, les voies de communication sont toujours à l'état de projet et chaque propriétaire travaille chez lui.

À Mayotte, la canne à sucre permet de récolter huit coupes. Il est évident qu'une souche à la huitième année donne une coupe de rendement moindre que les cinq premières ; mais en admettant cinq bonnes coupes, Mayotte présente un avantage sur beaucoup d'autres exploitations ; notamment sur la Réunion, où la canne ne donne que deux coupes ; la *canne vierge* et la *canne de recoupe*.

Le sol très riche des Comores permet la culture de la canne pendant 50 ans, en ayant soin de fumer avec du fumier de bœuf, l'engrais chimique n'étant pas employé.

Des variétés diverses de cannes ont été essayées à Mayotte et celles qui conviennent le mieux au climat et au sol de cette île sont la *canne bambou* et la *canne rubannée*.

Après cinq coupes, le colon doit désoucher la canne, labourer le sol à la charrue et ensemercer une légumineuse, le pois noir de Mascate par exemple, pour enrichir le sol d'azote. ; après un repos de deux années, le sol a reconquis sa fertilité

première. D'autre part, en opérant la replantation, il faut avoir soin de changer la variété de canne.

La production annuelle de sucre est de 3.500 kilogr.

Anjouan

Joyau de l'archipel, diamant du canal de Mozambique, Anjouan est un petit paradis terrestre. Très saine, peu éprouvée par les cyclones, cette île a la fertilité de Mayotte et le climat avantageux de la Grande Comore.

Depuis le 21 avril 1886, Anjouan est sous le protectorat de la France et résidence d'un représentant du gouvernement qui administre Mohéli.

Capitale : Netsamoudou.

La population, 18.000 habitants environ, est composée de trois races principales : les Bushmen, les Arabes et les Makois. On rencontre aussi un certain nombre de Malgaches.

Les premiers ont un caractère indépendant ; ils n'ont jamais voulu se soumettre aux Arabes, bien qu'ils se soient convertis à l'islamisme, dont ils constituent, aujourd'hui une secte farouche et intransigeante.

Les Arabes sont paresseux et voleurs, leur fourberie rivalise avec celle des portefaix de l'Orient et de l'Algérie-Tunisie.

Les Makois sont les esclaves libérés depuis 8 ans. Venus d'Afrique, ils sont les fellahs de ces régions, paresseux, mais dociles. Habités aux travaux du sol, ils sont les auxiliaires les plus précieux des colons.

Des rivières torrentueuses arrosent continuellement l'île de leur eau limpide et saine, le climat est bon, favorable à l'acclimatation des Européens. Peu de fièvre, peu de dysenterie.

L'île se prête facilement à la petite colonisation. Celle-ci y a parfaitement réussi.

Conditions d'exploitation. — Le système employé ici consiste à louer, à bas prix, les territoires que les colons désirent. Toute l'île forme la propriété du sultanat, qui en cède des parcelles moyennant une redevance annuelle, laquelle vient alimenter le budget local de l'île et permet de regarder le déficit comme illusoire. Heureux pays !

La grande colonisation est représentée par [quatre] grandes exploitations :

1° La société française de Pomony [*ou Pomoni*], dirigée par quatre Français ;

2° L'établissement de Bambao, dirigée par MM. Regouin et Bonin [*sic : Regoin et Bouin*] ;

3° Le domaine de Patsy au Dr Wilson, sujet américain ;

4° Société des plantations d'Anjouan, depuis 1900.

La petite colonisation se développe ; les exemples de M. Plaideau tendent à être suivis. Les heureux imitateurs ne s'en plaindront pas certainement.

Dans une étude toute récente sur Anjouan, venue après l'éclosion de nos conférences en faveur des Comores, M. Repiquet, administrateur colonial, s'exprime ainsi :

« Les beaux résultats obtenus en huit années par nos compatriotes... sur les terres de ces deux domaines (Pomony et Bambao) sont une preuve de ce que peut l'intelligence pratique mise au service de capitaux personnels.

La confiance dans l'effort, cette vertu que l'on dit essentiellement britannique, se manifeste partout dans l'œuvre admirable et toute d'énergie des Français d'Anjouan. Une culture raisonnée et savante, un outillage d'usine perfectionné répondant aux exigences de l'industrie moderne, les forces naturelles asservies aux

besoins de l'agriculture, font de Bambao et de Pomony des plantations modèles.

On n'est pas peu surpris de voir, à quinze cents lieues de la mère patrie, des fils téléphoniques courir à travers champs, escalader ravins et montagnes et l'eau grondante des torrents captée, asservie sur une longueur de 30 kilomètres au fond d'aqueducs d'irrigation ouverts à coups de pic dans le roc et la lave ».

Cocotier. — Les cocotiers existants sont cultivés ; on entreprend peu de nouvelles plantations, on se contente des récoltes naturelles données par les pieds anciens. Les cocos se vendent 100 francs le mille.

Il en est exporté tous les ans 100.000 sur des boutres à destination de Madagascar ou Zanzibar.

Caféier. — Les sociétés fermières ont toutes planté du café, les plants sont encore trop jeunes pour donner une récolte suffisante ; on peut répartir ainsi la totalité des caféières d'Anjouan.

Société de Pomony : 3.000 pieds de la variété libéria.

Établissement de Bambao : 6.000 pieds, dont 4.000 variété libéria et 2.000 variété Bourbon.

Domaine de Patsy : environ 1.000 pieds libéria depuis 1900.

Vanillier. — Un véritable engouement a développé cette culture. Nous avons vu que 1.000 kilos de vanille laissaient 35.000 fr. de bénéfices nets. Tous les colons cultivent cette orchidée à gros rapport ; l'exportation est ainsi répartie :

Société de Pomony : 3.500 kilog.

Établissement de Bambao : 4.800 kilog., mais toutes les plantations ne rapportent pas encore.

Domaine de Patsy : depuis 1900 seulement, le Dr Wilson a planté des vanilliers ;

Vanillerie Plaideau : 3.200 kilog.

Vanillerie de Pagé : 1.000 kilog environ.

La vanillerie de Sangani appartenant à un Mauricien, M. Plaideau, mérite une mention spéciale. En 1893, le propriétaire fonda sa vanillerie avec un capital de 10.000 fr. Or, aujourd'hui, le rapport est de 3.200 kilog., soit environ un bénéfice net de 103.000 fr. Devant de tels résultats, on comprend le développement des plantations vanillières.

En régime, cette culture est une mine d'or pour le petit colon. En effet, avec des capitaux modestes, quelques aides, il peut cultiver deux ou trois hectares de vanille et faire rapidement une fortune respectable, d'autant plus qu'il n'a pas encore à craindre la surproduction.

Canne à sucre. — Les cannes existantes sont exploitées ; les plantations sont cultivées, mais pas agrandies, la baisse des sucres a arrêté l'essor de cette culture ; cependant, la quantité de sucre récolté est suffisante :

Société de Pomony : 600 tonnes.

Établissement de Bambao : 500 tonnes.

Domaine de Patsy : 280 tonnes.

Caoutchouc. — Les essais de l'espèce Manihot Ceara plantée depuis 1898 par la société de Pomony réussissent parfaitement : l'établissement de Bambao a suivi cet exemple et a commencé ses plantations en 1899.

Ce sont là des créations trop récentes pour qu'il soit possible d'en indiquer les résultats. Ils sont présumés très bons ; l'emploi toujours croissant du caoutchouc laisse espérer que les marchés augmenteront et permettront facilement l'écoulement

du produit.

Girofle. — Ce produit vient bien à Anjouan, mais se vend assez mal et c'est à peine si l'on a un petit bénéfice, en rémunération de beaucoup de dépenses. M. Plaideau, à lui seul, a cultivé et exporté 4.000 kilog. de cette espèce.

Cacao. — Des essais de culture ont été tentés par le Dr Wilson et, jusqu'ici, tout fait présumer la bonne venue de ce produit dans le domaine de Patsy.

Pistache. — Produit important d'exportation, l'une des principales cultures commerciales des indigènes qui, généralement, ne produisent que les fruits nécessaires à leurs besoins personnels, 300 tonnes ont été envoyées vers Zanzibar.

Agave. — L'agave, plus communément appelé aloès, s'est parfaitement naturalisé à Anjouan ; il se propage par graines et par rejetons et son emploi comme plante textile en fera, dans quelques années, une plante industrielle de premier ordre.

Mohéli

(*Les Annales coloniales*, 1^{er} mai 1903)

La plus petite île du groupe, et la plus insalubre. Les villes et villages étant situés dans le fond des vallées, tous les habitants, sauf les nègres, ont les fièvres. Cependant, nous croyons qu'un colon habitant les hauteurs et exploitant les vallées pourrait échapper à l'influence néfaste du mal paludéen.

Bien arrosée et cultivable, Mohéli a une population de 8.000 hab. environ, composé d'Antalotes, de Malgaches, d'Arabes et de nègres, tous farouches et ombrageux:

Capitale : Fombani où règne la reine Salima-Machamba, sous la surveillance du résident d'Anjouan.

Conditions d'exploitation. — Deux grandes propriétés se partagent, avec les indigènes, la culture de l'île. La petite colonisation n'y a pas porté ses efforts et nous croyons sincèrement qu'il y a beaucoup à faire pour des colons intelligents et sérieux.

Cocotier. — Aucune exploitation régulière, les indigènes font venir de nouveaux plants et exportent des cocos. L'évaluation de cette exportation, en l'absence d'une statistique spéciale, est assez difficile à fixer.

Caféier. — Près de Fombani, M. Humblot, le directeur de la Compagnie de la Grande Comore, possède une propriété où il a planté du café. Ces plants, de création récente, ne rapportent encore rien. Il en est de même du cacao que le colon essaie d'y faire venir. ,

Vanillier. — Ici, comme à Anjouan, la production vanillière serait d'un gros rapport. Un coton pourrait faire fortune en 14 années. La récolte totale de l'île est de 1.360 kilog, qui se répartissent ainsi :

Propriété de Fombani (Humblot) : 300 kilog.

Propriété du Yombéné (Will) : 1.260 kilog.

Canne à sucre. — M. Humblot, n'ayant pu acclimater la canne à la Grande Comore, a fait des plantations importantes à Mohéli. Elles donnent environ 600 [?] tonnes de sucre par an.

Ce sont là toutes cultures coloniales. Le coton viendrait très bien aussi.

Il y a certes pour l'émigrant français une belle place à prendre à Mohéli ; avec des précautions, une habitation dans les terres élevées, il pourrait beaucoup demander à cette terre prodigieusement riche.

Grande Comore

Depuis 1886 sous le protectorat français. — Résidence d'un administrateur français. Capitale : M'Roni. — Peuplée d'Arabes et de nègres : on y rencontre de nombreux types africains et malgaches venus à l'époque des invasions. Population turbulente, semblant se souvenir des siècles de guerres intestine ayant ravagé la Grande Comore. — Pas un ruisseau ; pas un marais ; climat très sain ; on ignore ce qu'est un accès de fièvre pernicieuse ; la seule maladie est la dysenterie, provenant de l'impureté des eaux.

Conditions d'exploitation. — La Société de la Grande Comore absorbe toute l'exploitation européenne de l'île. Dirigée par M. Humblot qui sut mettre l'île sous notre protectorat, cette société emploie environ 1.200 ouvriers indigènes sous la direction de 7 Européens. Cette entreprise, exclusivement française, a très bien réussi et sera très rémunératrice pour les capitalistes prêteurs. Peut-être encouragera-t-elle les capitaux à se diriger vers les exploitations coloniales.

La petite colonisation n'y pourrait réussir.

Cocotier. — Pousse à l'état sauvage, cependant le terrain de l'île n'est pas favorable à cette culture. Les essais faits jusqu'à ce jour sont peu concluants. Le nouveau colon ne doit pas perdre ses efforts dans cette culture sans résultats.

Vanillier. — Les récoltes en sont bonnes, et grosses les rémunérations. Tous les ans, de nouveaux plants grandissent et la production augmente régulièrement, 4.000 kilog. de vanille sont annuellement exportés.

Plantations d'avenir. — La girofle et le cacao poussent admirablement ; le rapport de ces deux produits en encouragera la culture, et l'avenir récompensera ceux qui les auront plantés. La production future promet de gros rendements. Dans la plaine de Salemani, les indigènes eux-mêmes cultivent le giroflier.

Les plantations qui existent en ce moment sont encore trop jeunes pour donner le rendement voulu.

La cannelle serait aussi d'un bon rapport si l'on étendait cette culture.

L'arachide trouve des terrains propices à son développement, mais nous craignons que l'écoulement commercial de ce produit ne soit difficile ; la Grande Comore étant à vingt jours de Marseille tandis que le Sénégal et la côte occidentale d'Afrique, centres principaux de cette légumineuse sont beaucoup plus rapprochés.

Produits d'acclimatation.— La Société de la Grande Comore tente d'acclimater le thé, le quinquina et le caoutchouc. Les deux premiers produits semblent vouloir répondre aux espérances, mais les plantations sont encore trop jeunes pour donner des indications exactes.

Les légumes et les fruits d'Europe peuvent rivaliser avec nos produits à la seule condition d'être cultivés à des altitudes favorables.

L'olivier semble appelé à un grand avenir. Le défrichage, la mise en culture et la plantation demandent huit années de travail avant que le rendement soit suffisant. Le prix de revient de chaque olivier est de 4 fr. 90 environ. Le rendement de l'olivier est encore très difficile à établir, étant soumis à une infinité de circonstances : nature du sol, pluies tombées, soins apportés, âge de l'arbre, etc.

Le fraisier donne une production extraordinaire.

La vigne vient mal, ainsi que le cotonnier.

La canne à sucre, qui tient une place si importante dans les plantations de Mayotte, ne vient pas à la Grande Comore, le terrain rocailleux s'opposant à cette culture.

IV. — INDUSTRIE

L'industrie des Comores est rudimentaire ; ces îles ne font pas exception à la règle des pays neufs. Les différents métiers indigènes constituent toute l'industrie locale : maçons et charpentiers n'ont élevé leur art qu'à la hauteur de l'œuvre d'un de nos apprentis ; tailleurs et savetiers travaillent suivant une éternelle tradition et n'ont nullement l'esprit inventif ; ils ignorent les lois de l'esthétique et le luxe n'est point venu enseigner quelques règles du bon goût ; les forgerons ne sont ni plus, ni moins forts que leurs compagnons artisans ; seuls, les bijoutiers méritent un petit éloge — combien mince — pour leur habileté dans le travail des métaux en repoussé et celui des objets en incrustation et en filigrane ; un certain goût oriental préside à la confection élégante de ces résultats du burin.

La navigation date de l'envahissement des Comores ; l'industrie navale n'a fait, depuis, que peu de progrès. Le type traditionnel du bateau est le boutre dont la fortune semble n'avoir jamais changé. Avec ce navire de 50 à 90 tonneaux, les Comoriens font le commerce entre Zanzibar et Madagascar.

La construction des pirogues, soit creusées d'une seule pièce dans un tronc de tanaka, soit faites de morceaux, n'offre guère d'intérêt qu'au point de vue de la curiosité touristique et de la couleur locale.

Dans les familles, les femmes tissent des pagnes, des nattes des rabanes ; dans des boutiques, des ouvriers font des ustensiles usuels, mais tout cela disparaîtra avec l'envahissement des produits européens.

Quant aux colons, leur industrie consiste dans la fabrication du sucre, celle du rhum et les diverses préparations que demandent les produits exotiques dont nous avons vu l'énumération en traitant la question de l'agriculture.

Mayotte

Mayotte est la première des îles au point de vue industriel. Les usines à sucre sont au nombre de huit et il en avait été créé quatorze. La notice officielle sur Mayotte, distribuée à l'Exposition de 1900, dit qu'elles sont du système bourbonien et se composent : d'un moulin broyeur, de défécateurs, d'un appareil dit batterie Gimard qui achève le nettoyage des jus (vesous) et en commence l'évaporation, et d'appareils à cidre, dits wetzels ou à basses températures, qui achèvent la cuisson. Ces wetzels sont de grandes chaudières demi-cylindriques ouvertes à la partie supérieure, qui reçoivent les jus propres et que traversent, baignant dans le liquide, des tuyaux dans lesquels circulent la vapeur étendue, pendant que des agitateurs remuent constamment la masse à évaporer. Enfin, des turbines servent à séparer le sucre des sirops qui l'emprisonnent.

Ce genre d'appareils fournit de très bons résultats, à ce point qu'à la Réunion, où ils fonctionnent à côté d'appareils perfectionnés, ils donnent des rendements très peu inférieurs à ces derniers pour les premiers jets ; mais pour le travail des deuxièmes et troisièmes jets, la supériorité des appareils à cuire dans le vide est incontestable.

Le rendement est, en moyenne, de 100 kilog. de vesou pour 153 kilog. de canne et, comme rendement définitif, on peut dire que 100 kilog. de cannes donnent 9 kilog. de sucre.

Rhum. — Après avoir tiré les sucres de 1^{er}, 2^e et 3^e jets, les mélasses contiennent encore 43 à 50 % de sucre cristallisable qu'il est impossible d'obtenir avec les procédés usités à Mayotte ; on eut alors l'idée de les convertir en rhums. 100.000 kilog. de mélasse donnent 10.000 litres de rhums.

Les appareils employés à Mayotte, dit la notice officielle citée plus haut, sont tous du système Savalle : ils sont d'un bon fonctionnement. Les rhums de Mayotte ont eu, de tout temps, une véritable renommée dans la mer des Indes, renommée d'ailleurs très justifiée.

La production annuelle est d'environ 190.000 litres de rhum.

Cette industrie et celle du sucre emploient 3.250 travailleurs.

Préparation de la vanille. — Les gousses, cueillies, sont pesées et classées par grosseur ; elles sont ensuite empaquetées dans des boîtes de métal contenant 7 à 8 kilog. de vanille ; à leur tour, ces boîtes au nombre de 8 à 10 sont placées dans une caisse métallique. Dans la grande caisse, une fois fermée, est introduite de l'eau bouillante, et la vanille reste ainsi dans cette étuve un temps proportionnel à la grosseur des gousses. On les retire ensuite et on les fait sécher au soleil ; la nuit, on les roule dans des couvertures et on les met au chaud. Après quatre jours de ce traitement, les gousses sont placées sur des claies pendues dans des chambres bien aérées, et y restent ainsi deux mois pendant lesquels elles sont essuyées tous les jours. C'est alors qu'elles sont comestibles.

Les gousses sont classées suivant leur longueur, enfermées dans des malles de métal et gardées en observation un mois, puis empaquetées par 50 et expédiées.

Anjouan

L'industrie anjouanaise produit : — des poteries grossières à Ouani ; ce sont des marmites, des cuvettes et des vases de terre simplement durcies au feu ; — des ouvrages de vannerie et des cordes en fibre de cocotier ; — des nattes et des travaux de sparterie que les femmes de Domoni et de Nioumakélé vendent pour être envoyés un peu dans toutes les îles.

La fabrication indigène du sucre se fait au moyen des moulins à bras dont le rendement est faible ; le sultan Abdullah, connaissant le goût de ses sujets pour le sucre, avait construit une usine à Bambao ; l'inorganisation et le manque de surveillance mirent ce prince *modern style* industriel dans la situation de cesser ses paiements.

Du Bushmen chassent la civette pour en tirer le musc, qui est consommé sur place.

Quant à l'industrie coloniale, elle a pour but l'exploitation des produits de la culture. Trois usines à sucre et une distillerie à Bambao, depuis deux ans seulement, ce sont les seuls centres de préparation.

La fabrication du rhum à Bambao est monopolisée pour vingt ans sous condition expresse que tous les rhums fabriqués seront exportés.

Nous avons vu que la vanille est la principale richesse du colon, à Anjouan ; sa préparation si délicate se fait comme à Mayotte. Rien de particulier.

Mohéli

Cette île n'a aucune industrie, et ne produit guère que des objets insignifiants de fabrication indigène. On exporte des nattes et des rabanes dans les îles voisines ainsi que quelques peaux de bœuf. Préparation de la vanille comme à Mayotte.

Grande Comore

Nous savons que l'exploitation de la Grande Comore est entré les mains d'une société sous la direction compétente et énergique de M. Humblot. Les industries indigènes y sont les mêmes que dans les autres parties de l'archipel ; quant à l'industrie coloniale, elle est nulle puisque le sucre ne peut venir à Grande Comore. Seul, l'élevage du bétail, qui n'est guère industriel, et l'exploitation du bois peuvent être signalées.

Nous laisserons de côté l'organisation même de la société qui forme des artisans de toutes sortes, mécaniciens, scieurs, forgerons, etc., etc.

V. — COMMERCE

Le commerce des Comores est surtout entre les mains des indigènes. Après les récoltes de sucre et de la vanille, quelques bateaux français, anglais ou américains viennent prendre les marchandises. Seul, le service postal des Messageries maritimes touche tous les mois, régulièrement, à chacun des ports des îles : Dzaoudzi (Mayotte), M'stamoudou (Anjouan), M'Roni (Grande Comore.)

Ordinairement, ce sont les Indiens qui détiennent le commerce d'importation en faisant venir les marchandises de Zanzibar et de Bombay ; cependant, depuis l'application des tarifs de 1892, les tissus tendent à être demandés à nos grands magasins (Louvre, Printemps, Bon Marché).

Mayotte

Un port : Dzaoudzi.

Importation. — Des toiles et des ustensiles usagers. Du riz et des bœufs, pour la consommation, sont importés de Madagascar. Des machines, des vins, des vivres, des habillements et des savons venant de la métropole. Des machines et des sacs de vacoa de la Réunion.

Exportation. — 3.500 tonnes de sucre ; 90.000 litres de rhum ; 3.500 kilog. de vanille envoyés en France. 800 tonnes de sucre dirigée sur Zanzibar et 100.000 litres de rhum pour Madagascar, la Réunion et les Indes. Cocos pour Zanzibar.

Le commerce français augmente : il s'est élevé à près de 600.000 fr. Celui de l'étranger diminue sensiblement.

Anjouan

Un port : M'stamondou.

Importation. — Indienne, toiles, soies et riz venant de Bombay sur des boutres ; sel, pétrole et savon venant de France ; poisson sec de Mascate, viande salée de Madagascar. En résumé, peu de marchandises françaises.

Exportation. — 8.000 kilog. de vanille : 1.400 tonnes de sucre ; 4.000 kilog. de clous de girofle envoyés en France. Les indigènes échangent du maïs, de la cannelle, des nattes contre des objets apportés de Zanzibar ; ils exportent aussi 300 tonnes de pistaches. Cocos pour Madagascar.

Grande Comore

Trois ports, un seul employé, et ne peut-il encore abriter que trois vaisseaux de gros tonnage : M'Roni.

Importation. — Comme ci-dessus.

Exportation. — 3.000 kilog. de vanille, des bois de construction pour Majunga et la côte d'Afrique : de la viande de bœuf, de chèvre et de cabris pour Mayotte et Zanzibar où cette viande est particulièrement estimée, tout le commerce est le produit des travaux de la Société de Grande Comore. Ce commerce augmentera en même temps que la production agricole.

Mohéli

Commerce insignifiant.

*
* *

L'ensemble de cette étude nous montre l'archipel de Comores comme prodigieusement riche et pouvant donner des rendements exceptionnels. Le climat, sain en général, permet aux colons de s'implanter dans l'archipel, d'y faire souche et de coloniser.

Les communications régulières sont entre les mains des Messageries maritimes qui font le service de Madagascar, de la Réunion et Maurice. Elles ont lieu, comme nous venons de le voir, par la Grande Comore, Mayotte et Anjouan. Des boutres indigènes entretiennent les communications entre Grande Comore, Anjouan et Mohéli.

Le prix du fret est de 60 fr. par tonne pour la France.

Les voiliers qui doublent le cap de Bonne Espérance et passent par l'Atlantique pour éviter les frais onéreux du passage du canal de Suez mettent environ 80 jours pour aller de Nantes aux Comores et 110 jours pour revenir ; aussi le fret est-il relativement bas. On compte 50 fr. pour l'aller et 13 fr. pour le retour.

Si ces quelques renseignements pouvaient être utilisés par certains camarades, nous serions très satisfait. Le choix d'une colonie est souvent difficile à faire ; elles ont toutes leurs avantages et leurs inconvénients. Celles que nous venons d'étudier sont particulièrement favorables aux petits capitaux et nous ne saurions trop conseiller aux commerçants l'extension de leurs affaires dans ce délicieux archipel des Comores.