Zeitschrift: L'Afrique explorée et civilisée
Band: 6 (1885)
Heft: 11

Artikel: Le commerce de l'huile en Afrique
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-132604

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

exacte que cette expédition nous fournit du cours du Kassaï, elle révèle, de Kwamouth à Louloualabourg, une voie navigable de 800 kilom., que de nouveaux vapeurs ne tarderont pas à remonter.

LE COMMERCE DE L'HUILE EN AFRIQUE

Nous avons déjà attiré l'attention de nos abonnés sur plusieurs des principaux produits de l'Afrique, et sur l'importance qu'ils ont acquise dans les relations commerciales avec les peuples civilisés. Les plumes d'autruche, l'or, les diamants, les dattes, la gomme, l'ivoire ont fait le sujet d'articles spéciaux[1], mais jusqu'ici nous n'avons rien dit de l'huile, qui est cependant un des produits les plus abondants du continent africain, et l'un de ceux dont l'exportation a pris le développement le plus rapide et le plus considérable. Un article de la *Deutsche Rundschau für Geographie und Statistik,* « *Afrika ein Dorado des Oelhandels,* » nous fournit, sur cet objet du commerce africain, des renseignements que nous croyons utile de communiquer à nos lecteurs.

Si l'Amérique possède des richesses presque inépuisables en huiles minérales, l'Afrique peut se vanter de trésors énormes en huiles végétales. Le lin, l'olivier, le palmier à huile et beaucoup de plantes oléagineuses prospèrent de temps immémorial dans les différentes parties du continent africain. Toutefois, c'est le palmier à huile (*Elaïs Guineensis*), qui fournit la plus grande partie de l'huile exportée d'Afrique.

Les fruits sont disposés en grappes, énormes à Zanzibar, plus petites dans la Guinée et dans les pays voisins. Dans la Nigritie, il y a de vastes forêts de palmiers à huile ; les habitants sont en relations avec les indigènes de la Côte d'Ivoire, de la Côte d'Or et de la Côte des Esclaves, où existent aussi des forêts de palmiers, et dont les villes, Ebboe, Ejeurin, Rabba, Idda, Bacca et Koulfou ont des marchés, sur lesquels de fortes quantités d'huile de palme sont vendues, par voie d'échange, à des maisons européennes. Avant la dernière guerre de Lagos, Ejeurin, dans le Jabou, exportait à elle seule, chaque semaine, de 60,000 à

[1] *L'élevage des autruches au Cap et en Algérie,* Ire année, p. 234. — *Les gisements aurifères en Afrique,* IIme année, p. 18 et *les gisements aurifères du Transvaal,* VIme année, p. 156. — *Les mines de diamants au sud de l'Afrique,* IIme année, p. 180. — *Le palmier-dattier,* IIme année, p. 137, IIIme année, p. 8. — *Les acacias-gommiers en Afrique,* IIIme année, p. 73. — *Le commerce de l'ivoire africain,* VIme année, p. 241.

70,000 gallons[1] anglais d'huile. Le commerce est entre les mains d'agents indigènes qui achètent l'huile aux producteurs contre de la monnaie de convention, poudre d'or, barres de fer, de laiton, fil de cuivre, etc., puis la livrent aux Européens contre d'autres marchandises. Il y a en outre de nombreuses maisons de commerce établies en permanence. Ces trafiquants d'huile possèdent aujourd'hui au moins cent établissements sur sept fleuves différents ; ils emploient au moins quatre cents agents blancs dans des comptoirs ou sur des navires, et autant de noirs comme tonneliers, charpentiers, cuisiniers et surveillants. La plupart de ces gens vivent sur des pontons à l'ancre dans des ports ou dans des baies abritées ; le silence n'y est interrompu que par le clapotement des vagues, aussi leur vie est-elle uniforme ; le climat est très dangereux pour eux.

Toute la côte occidentale, depuis le Cap Blanc jusqu'à Saint-Paul de Loanda, est couverte de forêts de palmiers ; mais la population qui pourrait les exploiter est clairsemée et très paresseuse. A Fernando-Po, les arbres sont si nombreux que le sol est littéralement couvert de fruits, qui servent de nourriture aux singes ou pourrissent sans emploi. Jusqu'à présent on n'en a tiré que 400 à 500 tonnes d'huile par année, tandis que l'île pourrait en produire facilement dix fois plus. Cela provient de ce que les habitants sont très paresseux, et comme ils ont peu de rapports avec les peuples civilisés, leurs besoins sont encore très restreints. Les tribus qui, par leurs relations avec les Européens, ont pris goût à toutes sortes d'articles de notre industrie, se donnent la peine de produire plus pour retirer davantage. A Fernando-Po, le travail des hommes se borne à grimper sur les arbres pour en faire tomber les noix; tout le reste est l'affaire des femmes et des enfants. Les fabriques sont de simples huttes dans les forêts ; l'huile y est préparée de deux manières. Les coques des noix recueillies sont coupées et mises dans une espèce d'auge de six pieds carrés, pratiquée dans la terre argileuse bien battue et entourée d'un mur de dix-huit pouces de hauteur. Dès que l'auge est remplie à moitié, une femme y entre, foule les coques jusqu'à ce que l'huile en sorte mélangée avec le résidu des coques ; cette substance a à peu près la consistance d'un mastic tendre. On la verse alors dans des vases remplis d'eau que l'on place sur le feu ; l'huile se sépare, monte à la surface, et on la puise pour la mettre dans des cruches de terre contenant pour la plupart cinq gallons anglais. A

[1] Le gallon anglais vaut à peu près quatre litres et demi.

Fernando-Po on procède autrement; mais on perd beaucoup d'huile par suite d'une manipulation défectueuse. On entasse les coques coupées et on les recouvre de feuilles de palmier ; dès qu'elles commencent à se gâter, on les jette dans des trous en forme de mortiers garnis de pierres, et on les concasse à l'aide de grosses pierres ou de pilons de bois. Le suc est mis dans des pots sur le feu, mais sans eau, et les femmes en puisent l'huile à la main.

Les coques sont employées comme combustible et comme engrais ; souvent aussi on en fabrique des mèches de lampe. Quant au noyau, à la noix proprement dite, autrefois on la jetait toujours, quoiqu'elle renferme 30 % d'huile, et qu'elle soit très utile pour engraisser le bétail et fabriquer des bougies. Ce fut André Swanzy qui eut le premier l'idée de se servir de la noix. En 1850 il en apporta dix tonnes en Angleterre, mais il ne trouva alors aucun écho chez les fabricants d'huile ; toutefois des essais ultérieurs furent couronnés de succès, et aujourd'hui ce commerce s'accroît continuellement. L'huile extraite de ces noix en Europe ressemble beaucoup, par ses qualités et sa valeur, à l'huile de coco. Actuellement, les indigènes commencent aussi à employer çà et là les noix pour en faire de l'huile. Ils les font rôtir sur le feu, les concassent dans des mortiers et les font cuire dans des pots remplis d'eau. Le liquide qu'ils en retirent est connu dans le commerce sous le nom d'huile de noix noire. Beaucoup d'indigènes ne font pas autre chose que brûler les noix et recueillir la graisse qui en sort.

Dans certains pays, l'huile forme l'objet d'un monopole très fructueux ; par exemple, le fermier auquel a été accordé le monopole pour la petite localité d'Appia-Vista, qui est presque en dehors de la région de l'huile, paie chaque année au souverain du Dahomey 50,000 francs. Les producteurs d'huile sont tous tenus, sous peine de perdre la vie, de vendre l'huile à ce fermier, à un prix fixé par le roi, qui le détermine sans égard aux oscillations des prix du marché.

La région connue sous le nom de Côte de l'huile de palme s'étend de Lagos à l'embouchure du Cameroon. Le delta du Niger est très fréquenté par les navires à huile. Au Bénin, le trafic est entre les mains des Anglais ; à Telma, ce sont des maisons allemandes et françaises qui l'emportent. Le centre le plus important de tout le commerce de l'huile est le fleuve Bonny, sur les rives duquel sont les fameux villages à huile, de Talifer, Fishtown, Snaketown et Bonny ; le dernier en est le marché principal. Les habitants y déploient, à vendre leur huile, la même ardeur que leurs ancêtres apportaient naguère à la vente de leurs parents et de

leurs connaissances comme esclaves. L'introduction du commerce de l'huile a fait diminuer l'exportation des esclaves, mais, à l'intérieur, la traite fleurit encore. Les chefs emploient le travail servile, pour la production de l'huile, et le prix des esclaves monte avec celui de l'huile.

Les chiffres indiqués de temps à autre dans les rapports des autorités anglaises, donnent une idée du développement de ce commerce. De 8000 liv. sterl., représentant l'huile importée d'Afrique en Europe en 1807, il s'est élevé à 1,600,000 liv. sterl. En 1818, il n'avait été exporté, de la côte occidentale d'Afrique en Angleterre, que 1464 tonnes d'huile, aujourd'hui l'Angleterre en reçoit au moins 100,000 tonnes.

La côte occidentale d'Afrique a beaucoup d'autres sortes d'huiles. Le *Carapa Guineensis* fournit l'huile de touloukouma, de Sénégambie et de Guinée ; le *Bassi Parkii*, l'huile de Galam, aussi nommée beurre de Tchi ou de Bambouk. On emploie la première tantôt comme huile à brûler, tantôt pour s'oindre le corps ; à Sierra Léone elle sert aussi de purgatif. On en exporte dans la France méridionale où l'on en fait du savon. Le résidu des noix après le pressurage fournit un bon engrais pour l'agriculture. L'huile de Galam, extraite de la plante par la cuisson, sert à fabriquer du savon et des bougies. On l'emploie aussi en Afrique comme ingrédient dans la préparation des aliments. Les savants ne sont pas d'accord sur sa qualité ; Mungo Park la louait beaucoup.

En Sénégambie, croît, à l'état sauvage, le *Ricinus communis,* qui atteint une hauteur de 4^{m} à 5^{m}. Pour en obtenir de l'huile, on coud les graines dans des sacs faits de crins de cheval, et on les broie avec de lourds maillets de fer. Des auges reçoivent l'huile qui en découle, et on la met dans des bouteilles dont la plus grande partie sont envoyées en Angleterre. Les arachides, qui forment le principal article du commerce de la Gambie, fournissent aussi de l'huile ; on les expédie en Europe où on les pressure, et l'huile qu'on en tire est employée surtout par les fabriques de savon de Marseille.

Le cocotier, ou roi des palmiers, *Cocos nucifera,* forme d'immenses forêts dans le voisinage de Zanzibar ; l'huile qu'on tire de son fruit est envoyée en France et en Angleterre, pour être employée dans les fabriques de stéarine. Souvent les noix sont envoyées séchées en Europe, où elles sont pressées.

Il existe encore d'autres plantes oléagineuses que l'on a découvertes récemment et que le commerce n'exploite pas encore. De ce nombre est la *Motsakiri,* (probablement identique à la *Trichilia capitata*), qui croît

au bord du Zambèze, et dont les graines noires, étroites, longues d'un demi-pouce, sont extrêmement riches en huile. Le Dr Kirk a découvert, à l'ouest du lac Nyassa, une espèce de palmier qui ressemble plus au dattier qu'au palmier à huile ; il atteint 14m de hauteur, est très riche en huile et cependant les indigènes ne l'exploitent pas encore ; en revanche, ils se servent, pour la cuisine, de l'huile douce du *Bomanus*, dont le fruit a la grosseur d'une noix. Ces plantes, et d'autres encore, méritent à un haut degré l'attention des commerçants et des industriels européens.

L'Afrique produit aussi de l'huile d'olive et de l'huile de lin. L'Algérie a de vastes forêts d'oliviers ; si l'on y établissait, en nombre suffisant, des fabriques d'huile, elles pourraient approvisionner une grande partie de l'Europe. L'olivier y croît partout à l'état sauvage, et y prospère si bien qu'un seul arbre suffit souvent à l'alimentation d'un Kabyle. La Kabylie en particulier n'est guère qu'un immense bois d'oliviers. Depuis 1852, le commerce des olives a fait de grands progrès en Algérie. Bougie, Dellis et Djidjelli sont d'importants marchés pour les relations entre les Français et les Kabyles. Il y a, dans les montagnes, quelques établissements européens où les indigènes ont appris l'art de manipuler les olives. En 1853, il a été exporté environ trois millions de kilogrammes d'huile, en 1880 le chiffre de l'exportation a atteint la somme de dix-sept millions de francs. On pourrait facilement atteindre un chiffre de beaucoup supérieur, si l'on exploitait convenablement les forêts qui ne gèlent jamais et dont les arbres ne sont jamais malades. Tripoli, Tunis et le Maroc, ainsi que Mogador, fournissent beaucoup d'huile d'olive. Comme dans le midi de l'Europe, on emploie surtout les olives d'un bleu foncé ; on les fait sécher, puis on les porte au pressoir où elles sont broyées entre deux meules.

Le lin croît surtout en Égypte, où, déjà sous les Pharaons, il était renommé. Les anciens Égyptiens en tiraient une huile, à laquelle on doit la parfaite conservation des peintures de leurs monuments vingt fois séculaires. Aujourd'hui la culture du lin en Égypte est très négligée, mais, avec quelques soins, elle pourrait redevenir prospère.

Comme tout le commerce africain, celui de l'huile est encore à ses débuts ; mais ceux-ci sont des plus favorables, et suffisent pour donner une idée de ce que ce trafic pourra devenir, lorsque les meilleurs procédés de culture et d'exploitation auront été appliqués dans toutes les parties du continent où prospèrent les plantes oléagineuses, et lorsque les voies de communication auront été ouvertes avec l'intérieur, où

demeurent encore sans emploi des quantités énormes de produits qui se perdent, faute de moyens de transports rapides et peu coûteux pour les amener à la côte.

CORRESPONDANCE

Lettre du Zambèze.

Leshoma, 20 juin 1885, rive droite du Zambèze.

J'ai le plaisir aujourd'hui de vous accuser réception de votre bonne lettre, et de vous remercier de votre fidélité à me faire parvenir l'*Afrique explorée*. J'ai reçu, au commencement de ce mois-ci, les numéros de décembre 1884, de janvier et février 1885, que j'ai déjà lus avec beaucoup de plaisir.

En avril dernier je vous ai envoyé deux lettres qui, je l'espère, vous sont parvenues. Je vous racontais le voyage de M. Coillard à la vallée et ses résultats, puis, les événements qui sont survenus depuis son retour. Mes nouvelles aujourd'hui se réduisent à peu de chose :

Les chefs de Seshéké, à l'exception d'un seul, et tous ceux de cette partie du pays sont partis le mois dernier pour la vallée, afin de rendre hommage au nouveau roi. Je ne sais si c'était leur but unique; nous avons entendu dire que Mataga — le Gambella actuel — avait appelé Morantsyane, de Seshéké, le suzerain de toute cette contrée à partir des chutes Victoria, afin qu'il lui aidât à éteindre la rébellion dirigée contre Akoufouna.

A vrai dire, nous ne savons et ne saurons rien de positif sur cette affaire avant le retour des dits chefs, retour qui s'effectuera sans doute le mois prochain.

Ces faits ne laissent pas de nous préoccuper, non au sujet de notre admission dans le pays, mais bien à cause des retards que les événements politiques peuvent apporter à notre œuvre. Le temps est moins précieux pour les Ba-Rotsé que pour nous, et rien ne les stimule à nous faire sortir de notre retraite au milieu des forêts. Toutefois, si nous n'apprenons rien, d'ici au commencement du mois prochain, nous désirons, malgré tout, traverser le fleuve et nous installer tous provisoirement à Seshéké, jusqu'à ce que le chemin de la vallée soit ouvert à ceux d'entre nous qui doivent s'y rendre. Alors même que l'on se battrait tout cet hiver à la vallée, nous désirerions tout au moins nous mettre en route et ne pas passer un nouvel été loin de nos gens.

Les Pères quittent Padamatenga; ils ont déjà fait une longue absence, laissant ici un seul Frère; aujourd'hui, l'un d'eux est de retour de Tati, chez les Ma-Tébélé, et liquide leurs affaires à Padamatenga. Leur station de Tati a subi le même sort que celle de Padamatenga, et ils se replient tous, je crois, sur une autre partie du pays des Ma-Tébélé. Le Père Kroot a été dangereusement malade et est hors d'état de revenir ici.

Notre santé s'est beaucoup améliorée avec le retour de l'hiver. L'un de nos