

Miscellanea : En marge de la grande exploitation coloniale : une vanillerie dans les îles de l'Océan Indien

Autor(en): **Schwab, Walmar**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Acta Tropica**

Band (Jahr): **4 (1947)**

Heft 1

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-310077>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

on voit mal si la chéloïde circulaire produite par l'application d'une ventouse aboutit à la même formation que dans le cas que j'ai vu. — Il s'agit d'un indigène Muyaka. A la suite d'un tatouage sur la poitrine il a développé une vaste chéloïde, peu exubérante, constituée de 3 anneaux chéloïdiens entourant trois zones de peau saine. — Les 2 anneaux supérieurs sont complets, l'inférieur est ouvert vers le bas. — Ces anneaux scléreux non seulement entourent la peau saine mais la recouvrent sur un rayon de 1 à 1,5 cm. — En soulevant ces anneaux on tombe dans une sorte de gouttière dont une face est constituée par la peau saine, tandis que l'autre est représentée par la face postérieure de l'anneau. — La gouttière est remplie de cellules épidermiques macérées. — La sonde cannelée et les deux ampoules logées dans la gouttière montrent bien l'ampleur de ce repli. — Le pont de tissu chéloïdien qui réunit les 2 anneaux supérieurs crée une petite poche ouverte vers le haut, dans laquelle j'ai logé la pointe d'une ampoule.

La genèse de ces morphologies aberrantes n'est pas aisée à comprendre. — Des observations suivies sur leur développement ne manqueraient certainement pas d'intérêt.

En marge de la grande exploitation coloniale.*

Une vanillerie dans les îles de l'Océan Indien.

Par WALMAR SCHWAB.

(Reçu le 26 septembre 1946.)

Après vingt et un jours de haute mer, les Messageries Maritimes nous déposent à Majunga. Dès l'instant que l'on touche le sol ferme du débarcadère, le souvenir pénible du mal de mer se dissipe, ne laissant que des impressions inoubliables d'un voyage enchanteur : la douce Méditerranée, Port-Saïd grouillant, l'étouffante Mer Rouge, Zanzibar île aux épices !

Quinze jours nous suffiront pour régler les formalités d'usage, nous acclimater et visiter quelques factoreries dissipées sur une étendue plus grande que celle de la France avec une population n'excédant pas celle de l'agglomération parisienne. En cette fin d'avril le voyage est un agrément. C'est le commencement de la belle saison, saison fraîche avec moyenne de 24°. Une zone de hautes pressions est sur l'île, elle remonte vers l'équateur d'avril à juillet pour redescendre ensuite. Tandis que de novembre à avril, saison d'hivernage, Madagascar se trouve tout entière dans une zone de basses pressions. C'est la période des orages, des chaleurs et des cyclones. La quantité de pluie est considérable et les routes ne sont ni goudronnées, ni pavées.

Confortablement calés entre les caisses de rhum et les sacs de noix d'arc, bercés délicatement par les vagues calmes et bleues, nous regardons la grande Ile s'éloigner à tribord. Notre raffiot nous mène à Mayotte, île des Comores, et de là nous rayonnerons d'abord dans l'île puis, au moyen d'une goélette indigène, dans l'archipel, sans oublier la visite à la Glorieuse, ancien atoll, dont la population se compose d'une famille française et d'une quarantaine de Malgaches. A part la Grande Comore, qui est à éviter à cause de

* Voir Acta Tropica, Vol. 3, N° 2, page 150.

son aridité, des terrains fertiles et vierges sont disséminés un peu partout. Ils conviennent particulièrement, le climat aidant, à la culture du vanillier. Le manque de bateaux, le prix élevé du fret, entravent considérablement l'essor économique de ces îles et exigent que la valeur du produit exporté soit très élevée relativement à son poids.

Le vanillier est une sorte de liane à tige articulée de plusieurs dizaines de mètres de longueur. Il doit être soutenu et ombragé en même temps. La plante se multiplie par boutures d'un mètre de long que l'on couche sur la moitié de leur longueur dans une petite rigole et que l'on recouvre de terreau. La première floraison n'apparaît qu'à la deuxième ou troisième année : une vingtaine de grandes fleurs jaunes disposées en épis. Quoique hermaphrodites, leur partie fructifiable est protégée par une lamelle qui empêche la fécondation naturelle. L'absence d'abeilles oblige à recourir à la fructification artificielle. Celle-ci consiste à soulever délicatement le clapet protecteur et à écraser entre les doigts les sacs de pollens. Au bout d'un mois, le jeune fruit atteint déjà sa grandeur de maturité. La récolte se fait avant maturité complète, lorsque la pointe inférieure des gousses vertes commence à jaunir, ce qui demande six mois à partir de la fructification.

C'est après la récolte que le travail le plus intéressant commence. Il faut faire subir au fruit encore vert un traitement au cours duquel va se développer l'arôme de la vanille. De la réussite de cette opération dépendra le succès de l'entreprise. Ce traitement consiste en stérilisation superficielle, fermentation et séchage. Les gousses sont plongées pendant un quart d'heure dans l'eau à 60°. On les emballe ensuite soigneusement dans des sacs de laine. C'est l'étuvage au cours duquel se produit la fermentation. Un autre procédé consiste dans une immersion de quelques secondes dans l'eau bouillante. Immédiatement après, les gousses sont enfermées dans une caisse bien doublée intérieurement pour conserver toute la chaleur ; elles y séjournent 24 heures. Après cette transpiration, la vanille est exposée au soleil pendant une semaine. Les fruits sont recouverts et bien aérés. La gousse noircit, se ride, et devient molle. On rentre au séchoir pour deux mois la récolte ainsi traitée. Elle a perdu deux tiers de son poids. Le mode opératoire varie sensiblement d'un endroit à l'autre. Nous donnons ici le résultat de nos enquêtes effectuées à la Réunion et au Mexique, les deux pays qui produisent la vanille la plus appréciée.

La vanille séchée doit avoir une chair abondante, non cassante, avec des cristaux blancs qui se condensent en givre à sa surface. Une bonne gousse d'une longueur de 12 à 20 cm. pèse 4 à 6 gr. L'arôme qui se forme après la fermentation est volatile. On apportera donc à l'emballage final, aussi hermétique que possible (étain, papier huilé, etc.), les plus grands soins. Cette question doit être résolue avant de quitter la métropole. Les bâtons de vanille cassés ou abîmés, ainsi que les débris de la précieuse marchandise, inévitables dans une exploitation, ne doivent pas greffer le budget. On a proposé d'en faire des extraits alcooliques qui, dit-on, se conservent bien. Mais si l'on songe que 250 gr. de vanille demandent 4 litres d'alcool, cette fabrication est peu commode. A notre avis, il serait préférable d'en faire une pâte à base de sucre de canne que le pays produit en abondance. Le goût de la vanille s'en trouverait rehaussé et l'écoulement de ce produit délectable ne présenterait pas de difficulté.

Une vanillerie donne à partir de la troisième année un rendement d'environ 130-150 kg. de vanille verte par hectare. Au bout de vingt ans, la plante est épuisée. Comme espèce on choisira bien *vanilla planifolia* et non pas *v. por-*

pona qui donne le vanillon, variété nettement inférieure. La vanille prête à l'exportation ne doit pas, suivant les prescriptions, avoir plus d'un tiers de son poids en eau. Les cendres, insolubles dans l'acide chlorhydrique, ne dépasseront pas 0,5 % de la substance sèche. Mais le dosage le plus utile à faire est celui de la vanilline, principe aromatique de la vanille. 5 gr. de vanille bien séchée sont mis dans le Soxhlet pour l'extraction à l'éther. La liqueur est secouée avec une solution de bisulfite de soude. La couche aqueuse est décomposée à chaud par de l'acide sulfurique dilué et reprise de nouveau avec de l'éther. L'éther est évaporé et l'on pèse le résidu qui doit être égal au moins à 0,1 gr. (= 2 %).

A côté de la vanilline, qui est un aldéhyde, on trouve d'autres substances aromatiques, comme le pipéronal à l'odeur d'héliotrope, la coniférine, etc. Elles forment un complexe précieux au bouquet finement nuancé par les aldéhydes et éthers-sels aromatiques qui rendent inégalable l'arome savoureux de la vanille. Signalons pour terminer que la vanilline pure, que l'on obtient synthétiquement à bon marché et qui est identique à la vanilline naturelle, n'est qu'un succédané qui ne résiste pas au test gustatif.

Voici quelques indications pour celui qui voudrait commencer une vie nouvelle dans ces îles paradisiaques. Les premières trois années seront modestes. On consommera les produits indigènes : riz, manioc, café, cacao, sucre. On élèvera beaucoup de chèvres. Les endroits propices aux cultures riches ne manqueront pas. Vous choisirez votre crique orientée vers l'Ouest, gare à l'alizé de l'Est, car dans ce pays le vent décide du climat. Si une ambiance créole vous attire, vous remonterez vers les Seychelles, quitte à supporter une chaleur plus intense. Sinon, descendez vers le Sud, et plantez votre case de bambous au 23 parallèle dans l'île au nom nostalgique de *Europa* !
