

ANNALES
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
SCIENCES ET INDUSTRIE
DE LYON

1918-1921



LYON
SOCIÉTÉ ANONYME DE L'IMPRIMERIE A. REY
4, RUE GENTIL, 4
—
1922

fortes, mieux membrées, ont un squelette mieux formé et donnent naissance à des sujets plus vigoureux.

Races. — Les races à employer pour la ponte sont plus spécialement les Leghorn et la Bramhapoutre. Observons ici qu'il faut alors se spécialiser dans la production des œufs, car, chez nous au moins, la Leghorn est considérée comme immangeable et un élevage de ce genre supprimerait tout profit à retirer de la vente des sujets comme volaille à consommer, une fois leur carrière de poule pondeuse terminée.

*
**

En Amérique, qu'il s'agisse de la volaille, du bétail, du blé ou des fruits, tous les agriculteurs sont des producteurs en gros et tous sont des spécialistes. C'est vraiment le pays de la monoculture.

Or, la monoculture, la monoculture absolue, a ses avantages et ses inconvénients. Pour que les Américains s'y adonnent d'une manière si caractéristique, il faut bien qu'ils soient parvenus à en retirer tous les avantages et à en éviter les inconvénients.

Tous les renseignements qui nous ont été donnés par M. Strong se réfèrent naturellement à la période antérieure à la guerre et ils ne sont probablement pas encore redevenus exacts aujourd'hui.

Il y a eu, à la consommation des céréales, des restrictions en Amérique, comme en France, et il est certain que les grands aviculteurs de l'autre côté de l'Atlantique ont dû restreindre leurs basses-cours parce qu'ils ne pouvaient pas nourrir leurs volailles. Le prix des œufs a dû naturellement s'en ressentir en Amérique, comme en France. Dans quelle mesure la hausse a-t-elle compensé la diminution nécessaire de la production? La question n'a pas été posée à l'aviculteur américain. Je le regrette. Le renseignement aurait été précieux pour nous; car je ne sais pas s'il y a en France des spécialistes d'aviculture assez strictement spécialistes pour y répondre.

LA CULTURE FRUITIÈRE EN AMÉRIQUE

*Conférence sur la culture fruitière en Amérique, par M. FLETCHER,
professeur au collège de Pensylvanie.*

Comme toutes les exploitations agricoles en Amérique, la culture fruitière y présente les caractéristiques suivantes :

1° Eloignement des débouchés. Il n'y a pas de marché local : on ne produit pas pour la ville voisine, mais on expédie à des 2.000 et 3.000 kilomètres de distance.

2° Monoculture et grande étendue des exploitations. Non seulement sur une exploitation on ne fait que de la culture fruitière, mais encore on ne produit qu'une seule espèce de fruit.

Le même propriétaire ne fait que la pomme, la cerise ou la pêche. Une propriété constituée par un verger de 40 hectares est une petite exploitation. Il n'y en a guère à moins.

M. Fletcher possède pour sa part un verger de 300 hectares, parfaitement rectiligne, où chaque rangée d'arbres a 3 kilomètres de long.

3° Culture intensive. C'est la conséquence nécessaire des vastes dimensions sur lesquelles on opère. On ne songe pas à donner aux arbres les soins particuliers qui sont l'orgueil de nos jardiniers français. Il n'y a que des arbres de plein vent, et les Américains qui viennent chez nous sont très étonnés de voir des arbres en espalier ou en cordon, rapetissés ou modelés, suivant la forme que veut leur donner l'horticulteur.

La taille, avec le travail minutieux qu'elle exige, est une chose qui leur est complètement inconnue. Ce n'est pas à dire qu'ils se contentent de planter les arbres et de les laisser pousser et produire comme ils veulent. Au contraire, ils ont des soins qu'ils appliquent avec beaucoup de méthode et ils obtiennent des produits de bonne qualité, qui seuls aux Etats-Unis ont un marché courant. Ils sont même surpris des fruits abimés ou rabougris qui se voient à nos étalages.

* * *

L'arboriculteur veille principalement à deux choses : donner à l'arbre qui croît la forme qui convient, le préserver des maladies.

S'il ne pratique pas la taille, il sait en revanche très bien ce que c'est que l'élagage. Il s'y livre périodiquement et obtient des sujets qui sont en moyenne beaucoup plus réguliers que nos arbres de plein vent. On considère, par exemple, qu'un arbre fourchu est un déshonneur pour un verger. Le tronc des arbres doit être droit, le dessus ouvert, la cime étalée de façon à donner au soleil l'accès le plus large possible.

Les pommiers, ainsi traités, atteignent jusqu'à 20 mètres de hauteur et donnent chacun de 20 à 30 hectolitres de pommes.

Les mesures de protection contre les maladies et les parasites s'imposent beaucoup plus que chez nous. Quelques arbres, de ci de là, dans des jardins, comme c'est le cas en France, sont relativement protégés par leur isolement, contre les épidémies.

Là, au contraire, où il n'y a qu'un seul verger, sur 300 hectares, et où ce verger est contigu à nombre d'autres de même dimension, les maladies sont sujettes à se propager avec une intensité extraordinaire.

Une des principales préoccupations du propriétaire est, en consé-

quence, de soumettre ses arbres à des traitements réguliers, par pulvérisation. Ils ont lieu de trois à six fois par an, une fois en hiver, de deux à cinq fois le reste de l'année.

On se sert pour cela d'un vaporisateur sur tracteur, qui passe entre les rangées d'arbres et dont le jet peut être dirigé à la hauteur voulue. Le moteur est à double effet, il fait marcher le tracteur et actionne en même temps le pulvérisateur.

L'ingrédient employé varie suivant les espèces à traiter. Pour les pommiers, on se sert d'une solution comprenant 85 0/0 de chaux et 15 0/0 de soufre. Pour le raisin, de bouillie bordelaise. Pour certains arbres, d'une mixture d'arséniate de plomb et de jus de tabac.

On use aussi de pulvérisation sèches. Avec une pompe à air, on projette un puissant courant d'air entraînant du sulfate de cuivre et de l'arsenic pulvérisé. Cette méthode est plus rapide, mais moins efficace que les autres procédés.

Ces traitements coûtent en moyenne de 10 à 40 francs par arbre et par an.

*
**

Les fruits se vendent à l'hectolitre, non au poids. On calcule le rendement d'une exploitation d'après le nombre de wagons qu'elle a fournis. La récolte et l'emballage des fruits constituent un gros travail. On se sert de machines spéciales triant et calibrant les fruits suivant leur grosseur. D'après leur espèce, ils sont expédiés dans des tonneaux ou des boîtes. On emploie des boîtes en carton de préférence à des caisses. Des règlements fixent la dimension de l'emballage et exigent que le producteur appose un timbre certifiant la qualité et la quantité des fruits emballés. Il n'y a pas de vente directe au consommateur. Les affaires ne se traitent qu'avec des courtiers. Pour conserver les fruits et attendre le moment le plus favorable pour la vente, certains producteurs ont établi sur leurs domaines des installations frigorifiques pouvant contenir de 10 à 12.000 hectolitres.

*
**

Les fruits se vendent bon marché et sont d'une consommation beaucoup plus courante qu'en France. Une pomme ou une pêche de bonne qualité s'achète pour un sou. Hors saison, elles ne dépassent pas de 15 à 20 centimes pièce. On a de beaux raisins à 0 fr. 25 le kilo. Le producteur réalise un bénéfice lorsqu'il vend l'hectolitre de pommes 10 francs et 15 francs l'hectolitre de pêches.

Tous les fruits vont à la consommation de table et leur transforma-

tion en boisson fermentée ou eau-de-vie est presque inconnue. Car un grand nombre d'Etats ont prohibé sur leur territoire tout breuvage alcoolisé à un titre quelconque et cette mesure va devenir générale pour tous les Etats-Unis à partir du 1^{er} juillet. Aussi ne fait-on que des raisins de treille. Dans les quelques endroits où il y avait de la vigne, on l'arrache pour la remplacer par des pommiers.

La pomme seule est utilisée pour faire une boisson mousseuse à base de jus non fermenté. On pense qu'à la suite de l'interdiction absolue d'alcool, cette fabrication est appelée à prendre une certaine importance.

LES RÉCOLTES DES GRANDES CULTURES AUX ÉTATS-UNIS

*Conférence par le lieutenant CALL, professeur au Collège d'Etat,
à Manhattan (Kansas).*

Les récoltes aux Etats-Unis diffèrent suivant les parties du pays. En effet, il existe dans ce pays de très grandes différences de température. En principe, les Etats-Unis sont situés dans la zone tempérée; toutefois, dans certaines régions, on rencontre un climat froid. Dans l'ensemble du pays, il gèle en général une centaine de jours par an; c'est la région du maïs, du blé et de l'avoine. Dans le Sud, où se font les cultures du coton, du riz et du sucre, les gelées sont rares.

Les chutes de pluie sur la plus grande partie des Etats-Unis varient entre 25 et 50 centimètres par an; toutefois, dans certaines régions, les méthodes du « Dry Farming » rendent les plus grands services; grâce à elles, des champs sont cultivés ne recevant que 20 centimètres d'eau.

Le foin est une des récoltes les plus importantes des Etats-Unis; il pousse partout, comme en France. Dans beaucoup de parties du territoire, existent des prairies naturelles employées comme pâturages en général, toutefois elles fournissent un foin n'ayant pas grande valeur. Les prairies cultivées se rencontrent spécialement dans l'Est des Etats-Unis. En plus du foin, les Etats-Unis sont de très gros producteurs de maïs, d'avoine, de blé, de coton.

Le maïs est la plus importante céréale du pays (42 pour 100 du territoire cultivé des Etats-Unis). Cette production est la plus importante du monde, puisqu'elle représente les deux tiers de la production mondiale. C'est dans la partie nord centrale des Etats-Unis que l'on rencontre cette grande culture; dans cette région, le sol est noir, glaiseux, bien asséché, ce qui donne au maïs un développement magnifique; il faut à cette céréale une température d'au moins 19 degrés et des chutes de pluie de 20 centimètres au minimum.

L'avoine est également une culture importante aux Etats-Unis avec la