

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

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

pomme de terre. L'avoine américaine est très estimée comme grains pour les chevaux. Le principal centre de cette culture est la partie nord des Etats-Unis. L'avoine y est cultivée dans des champs produisant alternativement du maïs et du trèfle, afin de faire reposer le terrain.

Le coton vient dans les terres chaudes du Sud ; il lui faut au minimum une chute de pluie de 42 centimètres par an.

Le blé est cultivé dans les grandes plaines, où les machines agricoles peuvent être employées avec plein succès. Le fermier, avec l'aide de sa famille et le secours de puissantes machines, sème des étendues considérables de terrain ; il n'est pas rare de voir des fermiers ayant un champ de 500 hectares. Ainsi, dans le Kansas (le principal Etat producteur de blé des Etats-Unis), on compte une moyenne de un agriculteur par 106 hectares de blé.

Il est possible de pratiquer la culture sur une aussi vaste échelle en raison des conditions physiques du terrain se prêtant admirablement à l'emploi des machines agricoles. Dans cette région, le blé est mûr au commencement de juillet ; la moisson dure jusqu'aux premiers jours d'août ; aussitôt celle-ci finie, on laboure afin de préparer la prochaine récolte. Les charrues sont puissantes, elles sont menées par des tracteurs ou par six chevaux. Le labourage dure jusqu'au début d'octobre. Souvent on se contente, avant de semer, de traîner sur le terrain des herses à longues pointes. Les semailles ont lieu d'octobre à novembre.

Le plus souvent, on laisse sur pied la paille qui est enfouie au labour suivant ; les machines ne coupent que la tête de l'épi. Avec les moissonneuses en usage, un agriculteur peut récolter de 10 à 15 hectares de blé par jour.

COUP D'ŒIL SUR LA POMOLOGIE AMÉRICAINE

Conférence de M. S. M. FLETCHER, professeur d'horticulture au Collège de Pensylvanie.

Il y a deux différences fondamentales entre la pomologie américaine et la pomologie française. C'est d'abord la dimension des vergers, puis l'éloignement des marchés. Une très petite quantité de pommes seulement est vendue sur place ou dans la région avoisinante. Les débouchés sont éloignés de 2 à 3.000 kilomètres et plus de l'exploitation agricole. Bien plus, des fruits très délicats, comme les fraises et les cerises, sont expédiés à des distances considérables. En ce qui concerne la dimension des vergers, une exploitation de 20 hectares est considérée comme une petite propriété ; de nombreux vergers ont 50 hectares et plus et sont plantés de rangées d'arbres de 3 kilomètres de long.

Les fruits ne sont pas vendus à la douzaine, mais à l'hectolitre. Les

emballages se font dans des cartons de préférence à des caisses. Les fruits sont vendus bien meilleur marché qu'en France; à titre d'indication, de grosses pommes, de belles pêches ou poires valent un sou pièce; de très beaux raisins 0 fr. 25 le kilogramme. Le producteur réalise un bénéfice lorsqu'il vend l'hectolitre de pommes 10 francs et 15 francs l'hectolitre de pêches. On ne cultive que très peu d'espèces; ainsi un horticulteur ayant 200 hectares de pêcheurs ne produit que quatre ou cinq variétés de pêches.

Il y a un contraste marqué entre la culture française et la culture américaine; en France on trouve beaucoup de petits arbres plantés en cordons ou espaliers; en Amérique, les pommiers atteignent 20 à 25 mètres de hauteur et donnent chacun de 20 à 30 hectolitres de pommes. C'est pour l'Américain une surprise de voir avec quelle habileté le paysan français taille ses arbres nains; ceci ne serait pas possible en Amérique vu la grande étendue des vergers, on ne peut donner à chaque arbre des soins particuliers.

Il faut en Amérique sulfater les arbres cinq à six fois par an pour éviter les maladies et détruire les insectes; on emploie à cet effet la bouillie « bordelaise », mais on se sert également de l'arséniate de plomb et du jus de tabac; il existe pour cela des pommes adéquates à la hauteur des arbres; ces pommes sont tirées dans les champs par des tracteurs. La dépense de sulfatage est estimée de 3 à 5 francs par arbre pour la saison.

Pour lutter contre la maladie, on emploie en Amérique un autre système : c'est la méthode sèche. Avec une pompe à air on projette un puissant jet d'air mélangé avec du sulfate de cuivre et de l'arsenic pulvérisés. Cette méthode est plus rapide mais moins efficace.

La récolte et l'emballage des fruits constituent un gros travail, les horticulteurs ont à cet effet des machines spéciales triant les pommes et les pêches suivant leur grosseur; ces machines permettent de calibrer ainsi jusqu'à 900 hectolitres. Les fruits sont emballés automatiquement dans des tonneaux ou des boîtes d'une contenance de 30 hectolitres. Des règlements américains fixent la dimension de l'emballage et exigent que le producteur appose un timbre certifiant la qualité et la quantité des fruits emballés. Peu d'affaires sont faites avec le consommateur, elles sont traitées directement avec le courtier. Pour atteindre des prix favorables, des producteurs de fruits ont établi sur leur domaine des installations frigorifiques pouvant contenir de 10 à 12.000 hectolitres.

Aux Etats-Unis, on compte environ 225 millions de pommiers et un nombre très faible de poiriers (25 millions). Les pêcheurs sont au nombre de 140 millions. On trouve également quelques abricotiers et un nombre important de pruniers sur les côtes du Pacifique (type prunes d'Agen).

Les arbres ne donnent plus de bénéfice après douze ans, aussi passé cet âge, on les arrache.

La viticulture est, en Amérique, moins importante qu'en France. De plus la culture de la vigne se trouve entravée par les nouvelles lois en vigueur, puisque les boissons alcooliques, y compris le cidre et le vin sont interdites dans beaucoup d'États; aussi de nombreux viticulteurs arrachent leurs vignes et les remplacent par des pommiers.

La culture des fraises est importante aux États-Unis, on compte 60.000 hectares de champs de fraises. Les Américains déclarent qu'ils sont redevables de cette culture à un officier français, le capitaine Fraizier qui apporta chez eux les premiers plans de *fragaria keloinsi*. Plusieurs champs ont 40 à 50 hectares. Les fraisiers sont cultivés en haies et, pour les préserver du froid, on les empaille durant l'hiver.

LE CHEPTEL AMÉRICAIN

Conférence du capitaine SNAPP, professeur au Collège de l'Illinois.

L'élevage aux États-Unis est une des principales sources de richesse pour le pays. Les immenses étendues de pâturages permettent d'engraisser les animaux plus économiquement qu'en Europe. Sur tout le territoire du pays, on compte 25 millions de chevaux, 40 millions de bœufs, 50 millions de moutons, 60 millions de porcs. D'immenses abattoirs ont été construits dans les villes les plus importantes. Dans ces établissements, on fait également des viandes conservées et durant la guerre toutes les armées alliées, de même qu'une grande partie de la population civile d'Europe, ont été alimentées par ces conserves.

Les méthodes d'élevage diffèrent beaucoup dans les régions de l'Est et de l'Ouest. Dans l'Est, les fermes sont petites et les conditions d'élevage à peu près les mêmes que celles que l'on rencontre en France. Dans l'Ouest au contraire, existent d'immenses pâturages. De cette région, des trains entiers de lait partent au loin vers les cités populeuses de l'Est.

Plusieurs régions des États-Unis ont une législation très sévère en ce qui concerne le lait. Des inspecteurs municipaux visitent les fermes pour voir s'il n'y a pas de vaches tuberculeuses; toute bête reconnue malade est impitoyablement abattue. De grandes entreprises de laiterie s'efforcent d'obtenir du lait de première qualité. Aussitôt tiré, le lait est refroidi et mis en bouteilles hermétiquement fermées. Dans ces conditions, les laitiers ont le droit de vendre leur lait sous la rubrique « lait certifié »; ils peuvent ainsi l'établir à un prix plus élevé, mais la qualité est excellente.

Le prix du lait varie selon les saisons, dès que les prix sont trop bas, les