

Résultats d'essais de greffage de diverses variétés de manguiers en Nigeria ⁽¹⁾

Les nombres moyens de fruits obtenus par greffage des variétés suivantes de manguiers ont été, à Ibadan :

Julie	158	Borsha	70
Peter	40	Alphonse	37

Le manguiers ne produit pas régulièrement chaque année. Il a fallu 4 à 7 ans à ces variétés pour entrer en production. Après avoir donné une récolte pendant 2 ou 3 ans, elles n'en ont pas donné pendant 1 ou 2 ans.

(1) Annual Report of the Agricultural Department Nigeria 1944.

Effet, sur la production vivrière, du programme Californien de recherches agricoles ⁽¹⁾

A cause des grandes différences de l'altitude des exploitations agricoles (60 m au-dessous et 1.500 m au-dessus du niveau de la mer), de la diversité des températures, de la pluviométrie (quelques centimètres à plus de 2 m 50), on trouve en Californie plus de 200 cultures différentes et 118 types d'exploitations agricoles ; 94 %, des fermes sont spécialisées dans un produit. Le champ d'action de « l'Agricultural Research Study Committee », créé en 1946 et composé de 10 membres, est donc très vaste ; ce comité est chargé de définir la direction à donner aux recherches, ainsi que de l'exploitation des résultats obtenus et leur diffusion.

L'auteur estime que la recherche doit intéresser tous les membres de la chaîne de la production et

de la distribution, depuis le planteur jusqu'au consommateur ; en effet, elle doit permettre : au producteur de diminuer ses prix de revient, non pas en diminuant les salaires, mais en augmentant le rendement par hectare, à l'intermédiaire de diminuer son pourcentage de commission en augmentant son volume de ventes, au consommateur enfin d'obtenir un produit de bonne qualité à un prix raisonnable. La recherche doit donc étendre son activité jusqu'à la publicité, l'augmentation de la consommation, l'amélioration de la distribution et des transports.

Comme exemples des résultats obtenus par la recherche en matière d'agrumiculture, l'auteur cite l'utilisation de certains déchets (autrefois jetés aux ordures) des fabriques de conserves, à la préparation

des pectates ; ces pectates sont employés aujourd'hui dans le forage des puits de pétrole, le durcissement de métaux, etc... D'autres déchets sont employés dans l'alimentation des vaches laitières. C'est grâce aussi à la recherche qu'on a trouvé que la vitamine C est indispensable à la santé et que les oranges en sont la meilleure source.

Pour conclure, l'auteur souhaite une étroite coopération entre les recherches nationales, régionales et privées.

Traduit et adapté par J. LEMAISTRE.

(1) D'après B. C. HOOBER, in « California Citrograph », Août 1947, vol. 32, n° 10, pp. 427, 38, 40

Emballages Catalogue 1948 ⁽¹⁾

Ce gros volume qui possède plus de 500 pages est à la fois un plaisir pour l'esprit et pour les yeux. On y trouve résumé d'une manière simple et fort intéressante les connaissances qu'il est indispensable aux Industriels, aux Commerçants, aux Planteurs de posséder sur cette question. Illustré d'abondantes photographies et de réclames fort bien faites, sa lecture n'est jamais rébarbative et nous ne pouvons qu'adresser nos félicitations à l'équipe qui l'a composé sous la direction de M. OLLIVE.

Ce catalogue fait suite à « Emballages Catalogue 1947 » dont nous avons déjà parlé dans cette revue. Toutefois le plan suivi n'est pas le même. Dans le premier ouvrage, les matières premières avaient été simplement classées par catégorie afin de donner aux utilisateurs une idée de la complexité des divers éléments entrant dans l'Emballage.

Dans cette deuxième édition au contraire, on a cherché à faciliter le travail de l'utilisateur en limitant son étude à une catégorie déterminée.

L'Emballage a été considéré sous deux aspects principaux :

Emballages de présentation.

Emballages d'expédition.

Dans les premiers on trouve les sacs, sachets, boîtes, tubes, bouteilles, flacons, etc....

Dans les seconds on a groupé non seulement les emballages proprement dits, mais encore leurs équipements et accessoires.

Une section spéciale « la vente » réunit les accessoires de la présentation qui possèdent un caractère artistique propre. Enfin, dans deux chapitres bien distincts on a étudié :

les matériaux, bases de fourniture ;

les machines, bases de l'utilisation des fournitures.

Les auteurs ont cherché à établir une classification pratique. C'est ainsi qu'ils se sont efforcés de placer au voisinage les uns des autres :

Les éléments qui se complètent (fournitures et accessoires de ces fournitures).

Les emballages entre lesquels le choix peut se fixer pour une même utilisation.

D'autre part, en tête de l'ouvrage figure le guide de l'acheteur, nomenclature de tous les fabricants d'emballages. Les rubriques donnent le détail des fabrications et, autant que possible, les chapitres

techniques contiennent la description et les explications ayant trait à ces fabrications.

Dans l'ensemble cela permet d'obtenir une concordance logique entre la partie commerciale (liste des fournisseurs) et la partie technique (conseils d'utilisation).

Nous recommandons particulièrement aux lecteurs coloniaux les chapitres ayant trait au carton, bois, pellicules cellulosiques, fer blanc, fer blanc et fer noir.

Toute la normalisation des emballages est envisagée dans le paragraphe consacré aux emballages d'Expédition. On y trouve en particulier une explication parfaite des arrêtés du 31 Mai 1939 et du 22 Novembre 1938, relatifs aux normes de conditionnement.

« Fruits d'Outre-Mer » a déjà eu à plusieurs reprises l'occasion de traiter de l'importance de ces questions. Nous ne pouvons donc que nous féliciter de voir paraître un tel ouvrage.

(1) Compagnie Française d'Éditions, 40, rue du Colisée, Paris (8^e).