

## CHAPITRE XIX

### PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE RHUM

On peut dire que partout où la canne à sucre est cultivée, on procède, sur une échelle plus ou moins importante, à la fabrication du rhum. Il en est ainsi notamment en Espagne, à Madère, dans les différentes îles des Antilles, aux Etats-Unis (Louisiane), au Mexique et dans les divers pays du Centre Amérique (Guatémala, Costa-Rica, Honduras, Salvador), dans les Guyanes (Demerara, Surinam, Guyane Française), au Brésil, au Vénézuéla, en Colombie, au Pérou, au Paraguay et en Argentine (Tucuman), dans les îles françaises de l'Océanie (Tahiti, Nouvelle Calédonie), à Java (arak), aux Philippines, à Formose, en Indochine et dans l'Inde anglaise, à la Réunion à Maurice, à Madagascar, aux îles Comores, en Afrique du Sud (Natal), en Egypte, en Australie (Queensland), etc. Certains pays non producteurs de cannes fabriquent également du rhum à partir de mélasses d'importation (Etats-Unis : Massachusetts, Pensylvanie).

Il est en conséquence à peu près impossible d'estimer d'une façon précise la production mondiale de ce spiritueux.

Pairault évaluait la fabrication annuelle moyenne, pour la période décennale 1890 - 1900, à 116.618 500 litres d'alcool à 55°, se répartissant comme suit :

	Consommation locale	Exportation
Haïti .....	34.472.727	—
Saint-Domingue .....	11.490.909	—
Guadeloupe .....	3.000.000	2.887.164
Martinique .....	3.000.000	17.160.236
Jamaïque .....	2.500.000	10.591.663
Trinidad .....	1.228.591	540.196
Barbade .....	2.500.000	—
Sainte-Lucie .....	516.364	258.182
Sainte-Croix .....	548.181	365.455
Guyane anglaise .....	603.000	15.990.949
— française .....	145.000	—
— hollandaise .....	150.000	528.395
Réunion .....	2.500.000	1.651.000
Maurice .....	1.150.044	3.240.460
Totaux .....	63.404.816	53.213.700

De nombreux pays producteurs n'entrant pas dans la liste ci-dessus (Cuba, Amérique Centrale, Brésil, Queensland, etc), le chiffre donné par Pairault est certainement très inférieur à la réalité. Il en est de même de celui indiqué par N. Deerr en 1921 : 20 millions de gallons d'alcool à 75°, soit 1.290.000 hl à 55°.

Nous serions tenté d'admettre que la quantité d'alcool de bouche obtenu dans le monde entier à partir de la canne ou des sous-produits de la fabrication du sucre de canne ne doit pas être inférieur à 2.500.000 hectolitres (à 55°) par an.

Par contre, le nombre des pays exportateurs de rhum est très limité, ce spiritueux étant le plus souvent consommé sur les lieux de production. Les apports d'eaux-de-vie de canne effectués sur le marché mondial par les pays



autres que les Antilles Françaises, la Guyane anglaise, la Jamaïque, Porto-Rico, Cuba, La Réunion, l'Afrique du Sud et Java sont insignifiants. Pour la période 1930-39, le total des exportations serait de l'ordre de 500.000 hl (à 55°) annuellement.

### Antilles françaises

#### Martinique.

Bien qu'elle date des débuts de la colonisation, la fabrication du rhum n'a pris une réelle importance à la Martinique qu'à partir de 1854. Pendant la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, la production a généralement varié entre 1 et 2 millions de litres, et l'exportation entre 500.000 et 1 million de litres. En 1854, la maladie de l'oïdium ayant provoqué une raréfaction des eaux-de-vie de vin en France, l'exportation s'éleva à 4.205 000 litres. La crise phylloxérique pro-

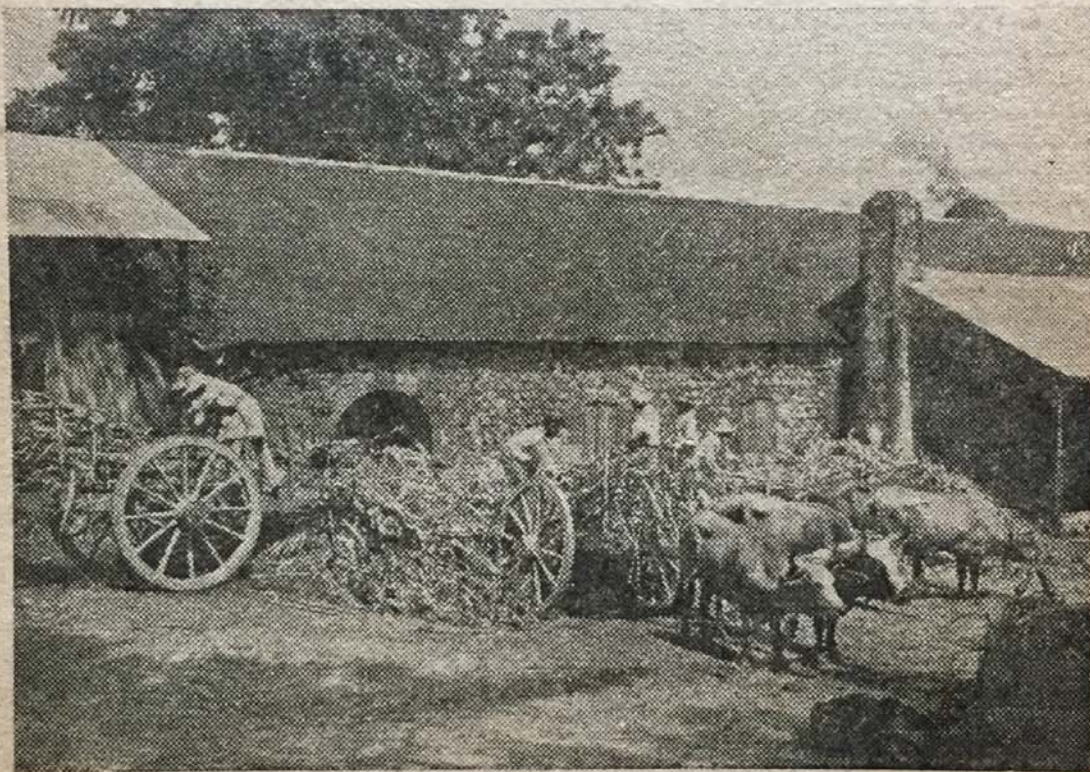


FIG. 49. — Arrivée des cannes dans une distillerie agricole (Martinique).

voqua un nouveau bond des exportations, lesquelles atteignirent 11.600.000 litres en 1882 et 19 millions de litres en 1892, pour se maintenir les années suivantes aux environs de 16-17 millions de litres. A la suite de la destruction de Saint-Pierre, principal centre de l'industrie rhummière, par l'éruption de la Montagne Pelée, l'exportation tomba en 1902 à 9 millions de litres, mais elle se releva en 1906 à 11 345.000 litres et en 1913 à 18.823.000 litres.

Pendant la guerre de 1914-18, par suite d'une part des besoins en alcool tant pour la consommation de bouche que pour la fabrication des poudres, et d'autre part de la taxation des sucres à un prix peu élevé, la production rhummière s'intensifia et atteignit en 1917 un maximum, jamais dépassé depuis lors, de 32.831.000 litres. La moyenne annuelle des exportations au cours de la période 1914-18 fut de 23.458 000 litres.

L'exemple de la Martinique ayant été suivi par les autres colonies, la pléthore d'alcools de bouche provoqua sur le marché métropolitain une crise très sérieuse, qui détermina le Gouvernement à contingenter les rhums coloniaux (loi du 31 décembre 1922). La dotation de la Martinique, fixée d'abord à 80.000 hectolitres d'alcool pur, fut portée, à la suite de divers rajustements, à 88.915 hl,



quantité à laquelle il faut ajouter 5 % de « creux de route ». Depuis lors, les exportations ont généralement varié entre 15 et 20 millions de litres (à 55°) par an.

Le rhum est fabriqué à la Martinique d'une part par des distilleries annexées aux usines à sucre et qui travaillent les mélasses produites par celles-ci ; d'autre part par des distilleries agricoles, qui utilisent comme matière première le jus de cannes (1). Des rhummeries industrielles installées à Saint-Pierre à partir de 1881 et qui employaient des mélasses achetées dans la colonie ou importées de l'extérieur, il ne reste plus aujourd'hui que 2. Leur disparition a été provoquée par le décret du 29 décembre 1917, prohibant l'importation des mélasses étrangères et rendant par suite ces établissements tributaires des usines à sucre du pays pour l'achat de la matière première.

Les rhummeries d'usines sont au nombre de 14 (1939). Elles ont fabriqué, au cours de la période 1930-39, une moyenne de 11.716.000 litres de rhum à 55° par an. Les productions individuelles ont varié entre 240.000 et 2.350.000 litres, suivant les établissements et les années. L'usine la plus importante est celle du Petit-Bourg Deux distilleries d'usines (Galion, Bassignac) et une distillerie industrielle (L. Meyer) fabriquent des rhums à grand arôme : 1.500.000 litres annuellement. Tous les rhums de mélasse sont en principe destinés à l'exportation ; une quantité infime est consommée sur place.

Les rhummeries agricoles sont au nombre de 124 (1939). Leur importance est extrêmement variable : les plus petites fabriquent seulement 10.000 à 15.000 litres de rhum par an, et les plus importantes jusqu'à 500.000 litres. Leur production annuelle moyenne a été, au cours de la période 1930-39, de 12.070.000 litres. Quatre établissements (Société Saint-James) utilisent normalement comme matière première le sirop de batterie : ils produisent environ 1 million de litres de rhum par an. Les autres travaillent le vesou crû. Exceptionnellement, certaines distilleries agricoles emploient, seule ou en mélange avec du jus de canne, de la mélasse cédée par les usines à sucre, de même que parfois ces dernières envoient à la distillerie des jus de canne qui, pour une raison ou une autre ne peuvent être travaillés en sucrerie (2). Un type particulier de rhum de vesou cru est le *cœur de chauffe*, obtenue par distillation fractionnée : la production, de quelques milliers de litres seulement, est entièrement consommée sur place.

Les rhums de jus de canne alimentent une consommation locale importante : 6 millions de litres en moyenne par an pour la période 1930-39, soit 24 litres par tête d'habitant. Le solde est exporté. Le produit consommé dans la colonie est soit de l'eau-de-vie nouvelle, non colorée (*grappe blanche*), soit plus rarement du rhum vieux. Il supportait en 1939, un droit de consommation de 315 francs par hectolitre de rhum à 55°, qui a été porté, à la suite des relèvements successifs, à 994 frs en 1944. L'augmentation des droits n'a d'ailleurs pas entraîné de diminution dans la consommation, qui s'est élevée en 1942, à 6.957.500 litres, à la suite de l'arrêt des importations des vins et spiritueux divers, lesquelles atteignaient en année normale 25.000 hectolitres de vin et 500 hectolitres d'eau-de-vie environ. Comme dans beaucoup d'autres pays producteurs, le rhum constitue à la Martinique le « vin du pauvre ».

Les rhums destinés à l'exportation titrent 60-65° et sont colorés au caramel. Ils sont habituellement exportés dès leur fabrication ou après quelques mois seulement de séjour en fûts. Toutefois, depuis quelques années certains distillateurs et commerçants font vieillir pendant 3 ou 4 ans, en fûts de chêne brûlés de 250 litres, du rhum de jus de canne ou de sirop. Le produit ainsi obtenu n'est jamais caramélisé. Il est livré directement à la consommation sous la marque du producteur, alors que les rhums jeunes sont généralement soumis au préalable à des coupages par les négociants de la Métropole pour la préparation des types commerciaux. Les rhums de la Martinique ont tou-

(1) Ce sont surtout les distilleries agricoles qui ont contribué à l'augmentation de la production rhummière dans ces dernières années. En 1913, elles étaient au nombre de 65 et produisaient seulement 7.477.000 litres de rhum. Les distilleries industrielles et d'usines à sucre accusaient une production globale de 14.561.000 litres.

(2) Au cours des années 1943 à 1945, plusieurs usines n'ayant pu, en raison de la faiblesse des récoltes et du mauvais état de l'outillage, fabriquer du sucre dans des conditions normales, ont dû transformer en rhum la majeure partie, sinon la totalité de leurs cannes.





FIG. 50. — Moulin à rolls verticaux d'une petite distillerie agricole (Martinique 1922)



FIG. 51. — Moulin de distillerie agricole à roue hydraulique (Martinique 1922).



jours été plus appréciés que ceux des autres colonies sur le marché métropolitain. D'autre part, certaines marques bénéficient de primes assez importantes ; les « grand arôme » notamment sont payés de 15 à 20 % plus cher que les rhums ordinaires.

La presque totalité des exportations sont faites sur la France. Quelques centaines d'hectolitres seulement sont expédiés à destination des colonies françaises (Guyane, Saint-Martin, Nouvelle-Calédonie, Tahiti) ou des pays étrangers (Etats-Unis, Trinidad, etc...).

Nous donnons ci-après les productions et les exportations des années 1930 à 1939 (en litres d'alcool à 55° G L.) :

	Production	Exportation
1930 .....	29.390.000	21.401.000
1931 .....	25.261.000	18.041.000
1932 .....	25.125.000	17.187.000
1933 .....	24.609.000	15.973.000
1934 .....	20.308.000	13.909.000
1935 .....	20.587.000	12.760.000
1936 .....	26.219.000	19.653.000
1937 .....	21.919.000	15.497.000
1938 .....	23.946.000	18.238.000
1939 .....	23.436.000	12.950.000

### Guadeloupe.

Le développement de l'industrie rhummière a été moins rapide à la Guadeloupe qu'à la Martinique. De 1.473.000 litres en 1854, les exportations de rhum atteignaient seulement 3.660.000 litres en 1892. A cette époque, une grande partie des mélasses de la colonie était exportée sur la Martinique. Ce n'est qu'après la destruction des distilleries industrielles de Saint-Pierre, que les usines de la Guadeloupe s'organisèrent pour la transformation de leurs mélasses. En 1903, les exportations s'élevèrent à 5.828.000 litres, pour se développer considérablement au cours de la guerre de 1914-18. En 1919, elles atteignaient le maximum de 19.582.000 litres. Depuis le contingentement des rhums coloniaux, elles ont été de 10 à 12 millions de litres en moyenne annuellement.

Les conditions de production sont sensiblement les mêmes qu'à la Martinique. 15 distilleries annexées aux usines à sucre (dont la plus importante est celle de Darboussier, à la Pointe-à-Pitre) fabriquent du rhum de mélasse, destiné exclusivement à l'exportation ; et 55 distilleries agricoles (1939) du rhum de vesou cru. Toutefois, la Guadeloupe ne produit pas de rhum à grand arôme, ni de rhum de sirop. D'autre part, les fermentations, rapides et conduites en présence d'antiseptiques donnent un rhum plus léger et moins aromatique que celui de la Martinique.

La part des distilleries agricoles dans la production globale est aussi moins élevée ; 35 % au lieu de 50 % à la Martinique. La consommation locale est de 4.500.000 litres environ annuellement, soit 15 litres par tête d'habitant.

Ci-après les productions et les exportations des années 1930 à 1939 (rhum à 55°) :

	Production	Exportation
1930 .....	17.045.000	14.067.000
1931 .....	15.972.000	12.614.000
1932 .....	17.598.000	13.086.000
1933 .....	16.110.000	12.286.000
1934 .....	13.796.000	9.768.000
1935 .....	14.422.000	10.418.000
1936 .....	21.125.000	11.405.000
1937 .....	16.890.000	12.008.000
1938 .....	14.731.000	12.597.000
1939 .....	15.497.000	6.359.000



## Antilles anglaises

### Jamaïque.

La Jamaïque, à une certaine époque, se classait au premier rang des pays exportateurs de rhum. En 1823, elle expédiait en Angleterre 13.398.000 litres de ce spiritueux. Les exportations diminuèrent sensiblement par la suite, pour se maintenir aux environs de 7 millions de litres (à 80°) annuellement pendant le XVIII<sup>e</sup> siècle. Elles sont tombées à 4.952.000 litres par an au cours de la période quinquennale 1910-14. Les droits élevés frappent les spiritueux en Angleterre (500 £ par *punchon*) ayant déterminé une réduction importante dans la consommation du rhum, il s'ensuivit, de 1926 à 1935, une crise très sérieuse à la Jamaïque, qui dut contingenter sa production. Une loi de 1932 vint restreindre la fabrication à 50 % de celle des 3 années précédentes. La même année, les exportations de rhum furent seulement de 824.000 litres.

Le rhum est produit à la Jamaïque par des « habitations sucrières » (*Sugar estates*), qui fabriquent en même temps du sucre, en quantités d'ailleurs assez faibles (500 à 9.000 tonnes par an, suivant les établissements) et au moyen d'un outillage relativement simple. En 1936, il existait 39 habitations sucrières, dont 29 ayant fabriqué du rhum : les productions individuelles s'échelonnaient de 37.000 à 470.000 litres et la production globale était de 4.312.000 litres.

Les rhums de la Jamaïque sont obtenus à partir de moûts constitués par un mélange de mélasse, de jus de canne, d'écumes et de vinasse, suivant des proportions variant avec chaque établissement. Ils appartiennent à trois types principaux : léger (pour la consommation locale), moyennement corsé (pour l'exportation sur l'Angleterre et le continent américain) et très corsé (destiné à l'Allemagne et à l'Europe Continentale).

Ce dernier produit (*german rum*) est apparu vers 1890, à la suite de l'élévation des droits frappant les rhums introduits en Allemagne. En vue de permettre l'entrée de ce spiritueux malgré les droits de douane, la maison Fincke et Compagnie, de Brême et Kingston, et certains planteurs entrepreneurs du Nord de la Jamaïque eurent l'idée de fabriquer un rhum très parfumé, susceptible d'être dédoublé avec une quantité importante d'alcool neutre pour fournir un produit commercial capable de soutenir la concurrence des eaux-de-vie allemandes. Ces rhums à grand arôme sont surtout obtenus dans la paroisse de Trelawny. Ils présentent d'une propriété à l'autre de grandes différences organoléptiques (Cousins).

La consommation locale est relativement très faible : 2 millions de litres environ, soit 2 litres par tête d'habitant et par an. Les droits de consommation sont actuellement (loi du 2 août 1938) de 10s. 8 d. par gallon-preuve (259 l. d'alcool pur). Les distilleries paient en outre un droit de licence de 5 £ par alambic.

A la Jamaïque, comme dans toutes les colonies anglaises, les distillateurs sont tenus, sous peine d'une amende considérable, de transporter dans les Entrepôts du Gouvernement tout le rhum qu'ils produisent. Les rhums sont conservés dans des *punchons* de 500 litres de capacité, en chêne blanc, brûlés ou non brûlés. La durée du séjour en Entrepôt est de 3 ans pour les produits destinés au marché anglais et de 5 ans pour ceux exportés en Irlande et en Nouvelle-Zélande. L'Australie exige un certificat de 5 ans de conservation, si le rhum doit être vendu sous l'étiquette « vieux » ; de 10 ans, s'il est dénommé « très vieux ». On trouve, dans les Entrepôts, des rhums de tout âge, allant des produits nouvellement distillés jusqu'aux eaux-de-vie de plus de 40 ans (1). La pratique du vieillissement artificiel et l'addition de sauces sont formellement interdites par les règlements en vigueur : seule l'addition de caramel est autorisée.

Autrefois, les producteurs de la Jamaïque vendaient leurs rhums à des négociants-exportateurs établis à Kingston. Depuis 1933, ils les réalisent par

(1) Par exemple, les rhums de la Maison Myers (de Kingston) portant l'étiquette V. O., ont plus de 15 ans d'âge, tandis que les marques Mona et V. V. O. correspondent à des produits distillés respectivement en 1906 et 1896.



l'intermédiaire d'une coopérative de vente, la « Jamaica Sugar and Rum Manufacturers ». Les exportations sont faites surtout à destination de la Grande-Bretagne, mais des quantités assez importantes sont aussi expédiées sur le Canada, les Etats-Unis et l'Allemagne.

Nous donnons ci-après (en litres de rhum à 80° environ), les exportations globales effectuées au cours des années 1930 à 1939, et pour 1935 et 1936, les exportations par pays de destination.

	Production	Exportation
1930 .....	7.383.000	3 086.000
1931 .....	6.991.000	1.859 000
1932 .....	2.587.000	824 000
1933 .....	1.680.000	1.752.000
1934 .....	3.477.000	2 087.000
1935 .....	3.736.000	2.117.000
1936 .....	4.312.000	3 048.000
1937 .....	5.986.000	4 126.000
1938 .....	6.920.000	4 088.000
1939 .....	5.958.000	3 814.000

#### Exportations par pays destinataires

	1935	1936
Grande-Bretagne .....	1.336 848	1 935.084
Allemagne .....	303.308	614.911
Etats-Unis .....	218 560	173 587
Canada .....	110.258	127.683
Bahamas .....	101.019	136.395
Autres pays .....	46 821	59.905

#### Trinidad.

Les conditions de production du rhum à la Trinidad sont à peu près les mêmes qu'à Demerara. Le rhum est fabriqué par 5 distilleries, annexées à des usines à sucre. Les moûts sont préparés avec de la mélasse sans vinasse, diluée de façon à avoir une densité de 1060 et additionnée d'un peu d'acide sulfurique et de sulfate d'ammoniaque. La fermentation se fait par voie spontanée, et dure de 36 à 54 heures. Le rhum est distillé à un titre élevé (85-90° G. L.) au moyen d'appareils continus du type Coffey. Le degré est réduit pour l'exportation à 40° O. P. (80°5 G. L.) et pour la consommation locale à 18° U P. (47° G. L.) Dans ce dernier cas, le produit est additionné de sauces diverses à base de jus de fruits, etc

Les exportations de rhum de Trinidad n'ont jamais été très importantes. Au cours du siècle dernier, elles variaient habituellement entre 25.000 et 250.000 litres par an. Cependant en 1854, elles s'élevèrent à 1.296.000 litres. Quant à la consommation locale, elle atteint environ 1.500.000 litres annuellement, soit 5 litres et demi par tête d'habitant.

Nous donnons ci-après les productions et les exportations de ces dernières années (litres d'alcool au degré de preuve (57° GL)) :

	Production	Exportation
1930 .....	2.742.000	325 000
1931 .....	2.994.000	515.000
1932 .....	3 103.000	728.000
1933 .....	2.678.000	402.000
1934 .....	1.946 000	297.000
1935 .....	1.380 000	29.000
1936 .....	2.859.000	556 000
1937 .....	2.952 000	715.000
1938 .....	3.359 000	383.000
1939 .....	2 739 .000	831 000



## La Barbade.

La Barbade a été l'une des premières colonies qui se soit livrée à la fabrication du rhum : au XVII<sup>e</sup> siècle, l'eau des Barbades était particulièrement appréciée en Angleterre, qui en fournissait à toute l'Europe. Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'exportation tomba cependant à un chiffre très bas : 159 000 litres en 1864, 76.000 litres en 1874, 14.000 litres en 1876. A la fin du siècle, la colonie produisait seulement le rhum nécessaire à la consommation locale. Les productions et les exportations de ces dernières années ont été les suivantes (en litres d'alcool à 57° G. L.) :

	Production	Exportation
1930 .....	1.143.000	297 000
1931 .....	1.141.000	257.000
1932 .....	1.347.000	214 000
1933 .....	1.524.000	191.000
1934 .....	1 215.000	264 000
1935 .....	1.459.000	354.000
1936 .....	2.009 000	498.000
1937 .....	1.995.000	492.000
1938 .....	1 953.000	477.000
1939 .....	1.894.000	479.000 .

Les exportations sont faites surtout à destination de l'Angleterre, du Canada, des Etats-Unis et des colonies anglaises des Antilles (Bermudes, Antigue, Grenade, Saint-Christophe, Trinidad, etc).

En 1939, il existait 4 distilleries, utilisant uniquement la mélasse comme matière première. La distillation est faite à haut degré (92-98° G. L.), souvent en présence de coques de coco, de racines, etc, ou même de chaux et de soude, dans des appareils continus ou plus rarement dans des alambics intermittents munis de colonnes de rectification. On tend à éliminer du distillat les principes aromatiques provenant de la fermentation et à constituer un bouquet artificiel par addition de sauces à base de sherry, de vins de liqueur (Madère), d'amandes amères, de raisins ou d'autres produits (Valaer).

La consommation locale, qui à la fin du siècle dernier atteignait 2.500.000 l. (d'après Parrault), est actuellement d'environ 1 million de litres par an, soit 5 litres et demi par tête d'habitant. Les droits de consommation sont de 5 s., plus une surtaxe de 10 % par gallon de rhum au degré de preuve.

## Sainte-Lucie, Dominique, Grenade, etc...

A l'époque des habitations sucrières, les différentes îles des Petites Antilles (Sainte-Lucie, Dominique, Saint-Vincent, Grenade, Saint-Christophe, Antigue, Montserrat) produisaient chacune une certaine quantité de rhum, dont une partie était exportée. Nous avons déjà indiqué (Chap. I) les exportations effectuées par ces colonies en 1825 et en 1876.

A l'heure actuelle, la fabrication du rhum a disparu de ces îles ou se limite à satisfaire les besoins peu élevés de la consommation locale. Il n'y a d'exception à faire que pour Sainte-Lucie, qui a produit au cours de ces dernières années (en litres) :

	Production	Exportation
1934 .....	114 000	—
1935 .....	142.000	—
1936 .....	157.000	18.000
1937 .....	153.000	10 000
1938 .....	202 000	46.000



## Antilles Américaines et Grandes Antilles

### Iles Vierges.

Les anciennes colonies danoises de Sainte-Croix et de Saint-Thomas, cédées aux Etats-Unis en 1917, produisaient autrefois des quantités importantes de rhum. De 1777 à 1807, les exportations atteignaient une moyenne annuelle de 3.752.000 l. de rhum avec un maximum de 16.288.000 l. en 1789. Elles déclinèrent au cours du XIX<sup>e</sup> siècle ; encore de 4.194.000 l. en 1840, elles tombèrent aux environs de 950.000 l. à partir de 1863 et de 300.000 l. vers la fin du siècle. De 1898 à 1920, la moyenne annuelle des exportations fut de 252.000 litres. D'après Pairault, la consommation locale atteignait à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle 548.000 litres de rhum (à 55°).

Après l'établissement de la prohibition aux Etats-Unis, la fabrication du rhum cessa complètement, pour ne reprendre qu'à partir de 1934.

A l'heure actuelle, on trouve à Sainte-Croix, 4 distilleries, utilisant comme matière première le jus de canne ; et à Saint-Thomas 3 rhummeries, qui travaillent des mélasses importées de Porto-Rico. L'établissement le plus important est celui de la « Virgin Islands Company » (Sainte-Croix), société fondée et administrée par le Gouvernement américain. Il a fabriqué, en 1943, 1.708.000 l. de rhum, vendus sous le nom de « Government House Rum ».

Les exportations des îles Vierges, faites exclusivement à destination des Etats-Unis, ont été les suivantes de 1934 à 1939 (en litres-taxé) :

1934 .....	75.000
1935 .....	245.000
1936 .....	365.000
1937 .....	619.000
1938 .....	481.000
1939 .....	685.000

Elles ont continué à s'accroître au cours des années de guerre, pour atteindre 10.055.000 litres en 1944.

Le rhum de Sainte-Croix est distillé à bas degré (65-75°) dans des appareils continus ou intermittents. Il est le plus souvent mis à vieillir tel quel, sans addition d'ingrédients étrangers, dans des fûts de chêne brûlés. A Saint-Thomas, le produit, obtenu par une fermentation de courte durée (36 heures), est au contraire généralement distillé à très haut degré, dans des appareils continus, et parfois additionné de caramel ou de jus de fruits.

### Porto-Rico.

De même que celle des Iles Vierges américaines, l'industrie rhummière de Porto-Rico n'a commencé à se développer qu'à partir de 1935. Au temps de la domination espagnole, la colonie ne produisait que de faibles quantités de rhum : en 1873, les exportations atteignaient seulement 145.000 litres. Après l'abolition de la prohibition aux Etats-Unis, les exportations reprirent, mais elles furent d'abord constituées uniquement par des coupages d'alcools neutres avec des rhums importés de la Jamaïque, de la Martinique et de Cuba, ou par des rhums artificiels obtenus en ajoutant à de l'alcool neutre des essences de rhum et divers ingrédients aromatiques.

En 1935, commencèrent à s'installer les premières rhummeries. En 1936, le nombre de celles-ci s'élevait à 17 et il existait en outre 43 « rectifiers », qui procédaient au coupage des rhums et à leur préparation pour la vente.

Les rhums de Porto-Rico sont surtout obtenus à partir des mélasses finales (*blackstrap*), rarement à partir du jus de canne. La distillation est faite à un titre assez élevé (70 à 80° ordinairement). Le produit, soumis au vieillissement artificiel, est additionné, avant la mise en vente, de sauces diverses

Nous donnons ci-après (en litres de rhum à 50°) les quantités produites et



celles exportées de 1935 à 1939. Les exportations sont faites presque uniquement à destination des Etats-Unis :

	Production	Exportation
1935 .....	354.000	58.000
1936 .....	7.798.000	704.000
1937 .....	7.693.000	1.733.000
1938 .....	8.458.000	2.625.000
1939 .....	8.084.000	2.651.000

La production a suivi, depuis 1939, une courbe ascendante et a permis d'exporter, en 1944, 24.048.000 l. de rhum à 50°.

### Cuba.

En 1936, il existait à Cuba, d'après Léonard, 69 distilleries, pouvant produire annuellement quelque 100 millions de litres de rhum, mais n'ayant fabriqué effectivement que 20 millions de litres, dont la majeure partie a été consommée sur place. Les exportations, très variables d'une année à l'autre, ont été les suivantes de 1930 à 1939 (en litres) :

	En bouteilles	En fûts
1930 .....	591.000	1.000
1931 .....	286.000	261.000
1932 .....	301.000	17.000
1933 .....	586.000	24.000
1934 .....	3.347.000	56.000
1935 .....	1.061.000	267.000
1936 .....	995.000	14.000
1937 .....	1.090.000	53.000
1938 .....	678.000	81.000
1939 .....	728.000	67.000

Les exportations sont effectuées surtout à destination des Etats-Unis, ce qui explique leur accroissement à partir de 1935. Elles ont pris une grande importance ces dernières années, pour atteindre, en 1943, 15.557.000 litres-taxe et, en 1944, 21.737.000 litres-taxe. On en expédie aussi de petites quantités au Canada, aux Antilles anglaises, en Angleterre, en Allemagne, etc. Le rhum de la marque Bacardi a une réputation mondiale pour la préparation des cocktails.

Dans le passé, les exportations ont aussi présenté une grande variabilité. Nulles certaines années, elles atteignaient à d'autres époques plusieurs millions de litres. Ainsi en 1844, elles furent de 6.326 fûts, dont 4.171 expédiés sur l'Allemagne, 3.247 sur l'Angleterre et 880 sur l'Espagne et les pays méditerranéens. En 1873 par contre, les quantités exportées étaient seulement de quelques fûts. Vers 1910, la production du rhum de mélasse était d'environ 4.500.000 litres.

Les droits de consommation sont de 0.20 peso par litre d'eau-de-vie, lorsque le titre ne dépasse pas 50° G. L.

### Haïti.

La fabrication du sucre et du rhum fut très prospère en Haïti à l'époque de la colonisation française. En 1774, la partie française de Saint-Domingue comptait 650 sucreries ayant produit 59.100 milliers de sucre blanc ou terré, 88.408 milliers de sucre brut, 58.000 milliers de mélasse et 10.000 barriques de tafia. Duceurjoy signalait l'existence, en 1789, de 793 sucreries et de 182 guildives.

A l'heure actuelle, Haïti compte seulement 2 petites sucreries et une grande centrale appartenant à une société américaine, la « Haytian American sugar Co. ». A cette usine est annexée une distillerie qui utilise comme matières premières la mélasse et le sirop de batterie.



Le rhum est produit en outre dans une foule de petites distilleries agricoles (1), qui travaillent généralement le sirop de batterie, rarement le jus de canne cru. Dans ces installations, on opère encore le plus souvent suivant des méthodes très archaïques : composition du moût en deux temps, distillation avec repasse. Le moût fermenté est d'abord distillé, au moyen d'appareils intermittents, de façon à avoir un liquide alcoolique à 44-55° G. L., appelé *clairin* ou, s'il a moins de 50°, *tafia*. Ce produit est vendu tel quel, ou bien redistillé à haut degré, ramené avec de l'eau à 50°, coloré au caramel et vieilli en fût pour constituer le *rhum*. Au moment de la mise à la consommation, celui-ci titre généralement 45°. Il est renommé pour son excellente qualité.

La production varierait, d'après E. Baker, entre 8 et 10 millions de litres annuellement.

Les exportations, qui se font à destination des Etats-Unis et des îles voisines (Bahamas, Cuba), sont peu élevées : elles ont atteint au cours de ces dernières années (en litres) :

	Clairin	Rhum
1934 .....	9.000	22.000
1935 .....	22.000	23.000
1936 .....	13.000	42.000
1937 .....	6.000	20.000
1938 .....	5.000	11.000
1939 .....	12.000	5.000

La consommation locale est par contre importante. Pairault l'évaluait, à la fin du siècle dernier, à 34.472.000 litres d'alcool à 55° par an, soit 23 litres environ par tête d'habitant. Ce chiffre paraît toutefois excessif : suivant Baker, la consommation de clairin et de rhum peut être estimée actuellement à environ 4 litres par tête d'habitant.

Mais en fait, il n'est pas tenu de contrôle officiel de la production, ni de la consommation : les distillateurs paient un droit fixe et fabriquent ensuite à leur guise. Ce droit est de 100 *gourdes* par *point de chaudière* et par mois, pour les alambics distillant les moûts de vesou ou de sirop ; et de 150 *gourdes* pour ceux distillant les moûts de mélasse. Pour le rhum, il est de 0.25 *gourde* par litre de capacité de l'appareil et par mois d'opération. Il n'existe aucune taxe de consommation.

### République dominicaine.

La production du rhum à Saint-Domingue est peu importante : environ 1 million de litres annuellement. Le rhum constitue un sous-produit de la fabrication du sucre, dont la production atteint 400 à 450.000 tonnes par an. Une partie seulement des mélasses résiduelles est utilisée sur place par les distilleries ; le solde est exporté sur les Etats-Unis. A côté du rhum proprement dit, on fabrique de l'alcool industriel (500.000 à 1.000.000 de litres) et quelques liqueurs. Les exportations de rhum sont presque nulles (quelques milliers de litres par an, à destination des autres îles des Antilles).

Ci-après la production de ces dernières années (en litres) :

1936 .....	422.000
1937 .....	1.202.000
1938 .....	1.256.000
1939 .....	1.144.000

(1) D'après E. Baker (in litteris), le nombre d'alambics en fonctionnement, variable d'une année à l'autre, serait de 400 à 500. Il s'élevait pour l'année 1943-44 à 488, totalisant 500 points de chaudière. Le point de chaudière est la capacité d'un appareil dont la chaudière peut recevoir 225 l. de moût par chauffe. Les 3 distilleries les plus importantes, totalisant 25 à 30 points de chaudière, traitaient les jus de canne et toutes les autres le sirop de batterie.



## Amérique continentale

### Etats-Unis.

L'industrie rhummière des Etats-Unis date des premiers temps de la colonisation. Vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, il existait dans les Massachusetts (Nouvelle Angleterre), 63 distilleries de rhum, et en 1791 plus de 26 millions de litres de mélasse furent importés des Antilles pour la fabrication de ce spiritueux. De 1900 à 1913 la production annuelle moyenne fut de 8 046 000 litres. Elle atteignait, en 1914, 11 454 000 litres et se maintint un peu au-dessous de ce chiffre en 1915, 1916 et 1917 (moyenne annuelle : 10 944 000 litres). De 1919 à 1934 (époque de la prohibition), la fabrication du rhum tomba à 3 515 000 litres en moyenne par an, pour se relever au niveau normal à partir de 1935. Ci-après la production de ces dernières années (en litres) :

1934 : 6.883.000 dont 4.075.000 utilisés pour la dénaturation.  
 1935 : 11.743.000 dont 4.366.000 utilisés pour la dénaturation.  
 1936 : 7.974.000 dont 4.785.000 utilisés pour la dénaturation.  
 1937 : 9.552.000 dont 5.472.000 utilisés pour la dénaturation.

En 1937, il existait 3 rhummeries dans l'Etat des Massachusetts, 2 en Louisiane, 2 en Pensylvanie et 1 dans le Kentucky. Les rhums sont fabriqués uniquement à partir des mélasses finales de sucrerie de canne, obtenues sur place (Louisiane) ou plus souvent importées de l'étranger. Ce sont généralement des produits relativement corsés, distillés au-dessous de 80° G.L., demandant à subir un vieillissement avant d'être livrés à la consommation. La Louisiane produit cependant des rhums très légers du type Cuba, distillés aux environs de 95°.

En outre des distilleries produisant du rhum, on trouve aux Etats-Unis de puissantes installations fabriquant à partir des mélasses de canne, de l'alcool industriel. La distillerie de la Nouvelle-Orléans, par exemple, peut manipuler journalièrement 50 000 gallons de mélasse (189 250 litres) ; elle est équipée pour la préparation de l'alcool absolu et celle de la neige carbonique. La production annuelle d'alcool de mélasse a varié de 150 000 à 200 millions de gallons entre 1923 et 1935.

### Guyane anglaise (Demerara).

Le rhum constitue depuis longtemps un des principaux produits d'exportation de la Guyane anglaise. En 1823, les quantités exportées s'élevaient à 7 millions de litres environ. A partir de 1854 et jusque vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, elles oscillèrent autour de 11 millions et demi de litres à 80° G.L. Au cours de la période quinquennale 1897-1901, elles atteignirent une moyenne annuelle de 18 442 000 litres de rhum au degré de preuve (57°). Ci-après les productions et les exportations de ces dernières années (en litres d'alcool à 57°) :

	Production	Exportation
1931 .....	7.134.000	3.842.000
1932 .....	4.550.000	3.278.000
1933 .....	3.685.000	2.930.000
1934 .....	5.626.000	2.009.000
1935 .....	6.112.000	5.085.000
1936 .....	8.060.000	4.884.000
1937 .....	8.260.000	6.560.000
1938 .....	8.573.000	5.668.000
1939 .....	7.756.000	4.854.000

Les exportations sont faites surtout à destination de la Grande-Bretagne et des colonies anglaises (Canada principalement). On expédie aussi quelques milliers d'hectolitres sur les pays étrangers (Allemagne, etc.).

En Guyane anglaise, la rhummerie est partout une annexe des usines à sucre et n'existe pas comme industrie indépendante (1). La seule matière pre-

(1) Tout au plus fabrique-t-on, dans les bois, et généralement à partir du sucre que l'on dissout dans l'eau, une petite quantité de rhum de contrebande, connu sous le nom de bush rum.



mière utilisée est la mélasse finale, que l'on dilue avec de l'eau de façon à obtenir des moûts à faible densité (1060) et à fermentation rapide (36 à 48 h.) La distillation se fait à un degré élevé (84-85°, et parfois jusqu'à 92° G.L.), dans des appareils intermittents ou continus, généralement construits sur place avec les bois du pays. En 1914, il existait, d'après Harrisson, 27 rhummeries équipées avec les alambics discontinus et 9 avec des appareils du type Coffey. Le nombre des usines à sucre est actuellement réduit à 20.

### Guyane hollandaise.

La fabrication du rhum est aussi en Guyane hollandaise une annexe de celle du sucre. Les méthodes de travail employées ne diffèrent pas sensiblement de celles en usage à Demerara. On n'utilise pour la distillation que des appareils intermittents, disposés de façon à donner des rhums à haut degré (Pai-rault). Celui-ci est exporté à 81° G.L., principalement sur Curaçao.

La fabrication du rhum n'a jamais été très importante à Surinam. En 1845. l'exportation était seulement de 151.000 litres. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, elle atteignait 528.000 litres et la consommation locale 150.000 litres, d'après Pai-rault.

Ci-après les productions et les exportations des dernières années (en litres de rhum à 50°) :

	Production	Exportation
1933 .....	365 000	150.000
1934 .....	324.000	83.000
1935 .....	264.000	126.000
1936 .....	205.000	144.000
1937 .....	358.000	201.000
1938 .....	360.000	157.000
1939 .....	269.000	163.000

### Guyane française.

L'industrie rhummière est de faible importance en Guyane française. Des débuts du XIX<sup>e</sup> siècle à 1865, la production a varié suivant les années de 100.000 à 300.000 litres de rhum par an, et l'exportation n'a pas dépassé 100.000 litres. Le maximum de la production fut atteint en 1868, avec 906.000 litres. La culture de la canne ayant presque disparu à partir de 1880, la fabri-cation du rhum se réduisit à quelques milliers de litres par an. Elle reprit en 1886, grâce à l'importation des mélasses étrangères, pour atteindre 261.000 l. environ de 1891 à 1895. Des droits élevés étant venus frapper les mélasses en provenance de l'étranger, la production redevint presque nulle (534 litres en 1896).

Lors du contingentement des rhums coloniaux à leur entrée dans la Mé-tropole, la Guyane ayant pu bénéficier d'un contingent de 140 hl. d'alcool pur, porté à 2.500 hl. en 1934, la fabrication du rhum a repris une certaine impor-tance. A l'heure actuelle, on trouve dans la colonie une douzaine de distilleries, qui utilisent comme matière première la mélasse et le jus de canne. Ci-après les productions et exportations de ces dernières années (en litres d'alcool à 55°) :

	Production	Exportation
1930 .....	551.000	151.000
1931 .....	669.000	187.000
1932 .....	627.000	229.000
1933 .....	449.000	159.000
1934 .....	468.000	82.000
1935 .....	506.000	198.000
1936 .....	592.000	250.000
1937 .....	512.000	159.000
1938 .....	639.000	452.000
1939 .....	624.000	117.000



La consommation locale de la Guyane est d'environ 300.000 litres de rhum par an, soit 10 l. par tête d'habitant.

### Venezuela.

Le Venezuela produit des quantités importantes de rhum de mélasse et de jus de canne. Taquet évaluait la fabrication en 1889 à 14.817.000 kgs, dont 17.000 exportés et le reste consommé dans le pays. L'eau-de-vie ordinaire est à 20° Cartier (53° G.L.) et l'eau-de-vie double à 30° Cartier (79° G.L.).

### Brésil.

Au Brésil, les eaux-de-vie consommées proviennent aussi en général de la canne. Dès les débuts de la colonisation, les Portugais fabriquaient du rhum dans ce pays, mais le produit était réputé de qualité inférieure (Savary des Brulons). Aujourd'hui encore, on trouve dans la campagne brésilienne de nombreuses petites distilleries qui utilisent comme matières premières les gros sirops provenant de l'égoutage des sucres bruts le sirop de batteries ou le jus de canne vert.

D'autre part, beaucoup d'usines à sucre possèdent des distilleries annexes (175 sur 335 environ), qui fabriquent des eaux-de-vie ou de l'alcool industriel, à partir des mélasses. Dans ces dernières années, se sont installées de grandes distilleries centrales, comme celles de Santa Theresinha, de Cabo Pernambuco, etc., qui peuvent produire jusqu'à 600 hl. d'alcool par jour. Equipés d'une façon très moderne, souvent avec des appareils français, ces divers établissements fabriquent surtout de l'alcool anhydre pour la carburation (513.000 hl. en 1940).

La production d'alcool de bouche (constituée en majeure partie par de l'*aguardiente de cana*) a été, en 1939, de 972.685 hl., dont 196.295 hl. produits par l'Etat de São Paulo, 137.054 hl. par celui de Rio et 91.471 hl. par celui de Rio Grande do Sul. La capacité de production journalière des 145 distilleries fabriquant de l'alcool de bouche est de 513.575 litres d'eau-de-vie (1).

La consommation des eaux-de-vie de canne au Brésil est considérable. L'alcool national est une sorte de tafia appelé *cachaça*. Rio de Janeiro seul en consommait, vers 1885, 675 hl. par jour, d'après Jacquet.

Les exportations de rhum furent à une certaine époque très importantes. De 1840 à 1863, elles atteignirent une moyenne annuelle de 8.760.000 litres. En 1889, elles étaient tombées toutefois à 1.500.000. Elles se font à l'heure actuelle presque uniquement vers les autres pays de l'Amérique du Sud et sont très faibles, en raison de la qualité médiocre du produit.

### Argentine - Pérou - Mexique, etc...

En Argentine, la production de l'alcool à partir des mélasses de canne a passé de 13.254.000 litres en 1912 à 33.520.000 litres en 1924, dont 90 % ont été fabriqués dans la province de Tucuman. Cette dernière province n'a produit que 13 millions de litres en 1930 et 8 millions en 1932. Une partie de cet alcool est utilisée pour la consommation de bouche dans le pays et l'autre pour des usages industriels.

Au Pérou, où il existait en 1924 31 usines à sucre, la plupart pourvues de distilleries annexes, la fabrication du rhum est d'environ 2.500.000 litres par an depuis 1918. On produit en outre 4 à 6 millions d'alcool industriel à partir des mélasses de canne. La boisson alcoolique populaire est la *chicha*, fabriquée avec le maïs et dont les Indiens de la Cordillère font une grande consommation.

Au Mexique, l'alcool national est le *mezcal*, obtenu par distillation du jus fermenté (*pulque*) de l'*Agave mexicana*. Toutefois, la fabrication des eaux-de-vie de canne atteint un chiffre élevé : Taquet indiquait, en 1885, une production annuelle de 21.493 hl. d'eau-de-vie de mélasse.

(1) Ministerio das relações exteriores — Brasil 1940 - 41, Rio-de-Janeiro



Les autres pays de l'Amérique centrale (*Guatemala, Honduras, Salvador, Nicaragua, Costa-Rica*) et de l'Amérique méridionale (*Colombie, Equateur, Bolivie, Chili, Paraguay, Uruguay*) produisent, sur un échelle plus ou moins importante, des rhums de vesou, de sirop ou de mélasse de canne, parfois excellents, comme au Salvador et en Colombie. Souvent l'eau-de-vie de canne ou de mélasse, seule ou aromatisée avec de l'anis (*anisado*), constitue la boisson alcoolique nationale (Equateur, Guatemala, Honduras, Paraguay, Salvador). Elle est généralement absorbée entièrement sur place ; rarement on en exporte de petites quantités (Paraguay, Uruguay, Honduras britannique).

On produit en outre, dans certains de ces pays, des eaux-de-vie de vin (Chili, Bolivie), de maïs (Equateur, Chili, Pérou), et, à partir des alcools de canne ou de maïs, des liqueurs variées.

## Océanie et Extrême-Orient

### Tahiti et Nouvelle-Calédonie.

Les colonies françaises de Tahiti et de la Nouvelle-Calédonie produisent de petites quantités de rhum de mélasse (Tahiti) ou de jus de canne (Nouvelle-Calédonie), utilisé en majeure partie pour la consommation locale. La Nouvelle-Calédonie exporte certaines années 1.000 à 2.000 litres de rhum à destination de la Métropole, mais en importe des quantités plus importantes. Les exportations de Tahiti sur la France ont été, au cours de ces dernières années, de 10.000 à 20.000 litres par an, sauf en 1932, où elles ont atteint 33.000 litres. Vers la fin du siècle dernier (1884-88), elles étaient d'environ 70.000 litres annuellement.

### Queensland (Australie).

La culture de la canne à sucre a été introduite au Queensland en 1866. Dès 1880, la colonie produisait 1.083.000 litres de rhum et en exportait 420.000 litres. En 1901, la production était de 779.000 litres d'eau-de-vie au degré de preuve. A l'heure actuelle sur les 75 millions de litres de mélasse provenant de la fabrication du sucre, 20 millions environ sont utilisés chaque année par les distilleries. La majeure partie de l'alcool produit est employée dans la consommation de bouche, et le solde pour les usages industriels (carburant, etc.).

La production de rhum a été la suivante au cours de ces dernières années (en litres d'alcool à 57°) :

1931 .....	1.224.000
1932 .....	495.000
1933 .....	397.000
1934 .....	1.065.000
1935 .....	1.629.000
1936 .....	2.150.000
1937 .....	1.628.000
1938 .....	2.620.000
1939 .....	2.324.000

Il existe à l'heure actuelle 3 distilleries fabriquant du rhum. Celles-ci travaillent uniquement la mélasse et sont indépendantes des usines à sucre.

Les exportations de rhum sont seulement de quelques milliers de litres par an, et les importations à peu près du même ordre de grandeur.

### Indes Néerlandaises.

Le principal spiritueux indigène des îles de la Sonde (Java, Sumatras, Bornéo) est l'*arak*, obtenu soit à partir du riz, soit à partir des mélasses de canne (*arak de Batavia*). Ce produit est fabriqué par les chinois, dans des distilleries installées d'une façon très primitive. L'*arak* de Batavia est l'objet d'une certaine exportation sur l'Europe (Pays-Bas et Pays Scandinaves). De 1.738.000



litres en 1919, les quantités exportées ont été de 600 à 700.000 litres dans les années qui suivirent.

En outre, des quantités importantes de mélasse, provenant des usines à sucre de Java, sont utilisées dans de grandes distilleries modernes pour la production d'alcool industriel.

### Philippines.

Les îles Philippines produisent une quantité importante d'alcool à partir des mélasses résiduelles provenant de la fabrication du sucre : 43.285.000 litres d'alcool pur en 1937, mais une faible quantité en est réservée pour la consommation de bouche. Au cours des années 1930 à 1933, la fabrication du rhum a atteint seulement quelques milliers de litres. En 1934, à la suite de la suppression de la prohibition aux Etats-Unis, elle s'est élevée à 474.000 litres (alcool à 50°).

### Indochine.

La production du rhum, qui est de date récente, n'occupe qu'une place peu importante par rapport à celle de l'alcool de riz, boisson alcoolique nationale des indigènes de l'Indochine. Le rhum est fabriqué par 2 distilleries industrielles et 3 distilleries annexées à des usines à sucre, uniquement à partir des mélasses.

L'exportation de ce spiritueux a débuté en 1919, où elle fut de 648.000 litres.

Ci-après les exportations de ces dernières années (en litres d'alcool 55°):

1930 .....	1.805.000
1931 .....	1.786.000
1932 .....	1.748.000
1933 .....	1.715.000
1934 .....	1.050.000
1935 .....	1.059.000
1936 .....	1.052.000
1937 .....	1.200.000
1938 .....	969.000

Les exportations sont faites presque uniquement à destination de la France ; de très petites quantités sont dirigées sur la Chine.

## Afrique

### Réunion.

La première distillerie de rhum aurait été installée à la Réunion vers 1816. La production atteignait 355.000 litres en 1833 et 995.000 litres en 1835, pour se maintenir aux environs de 600.000 litres par an en moyenne jusqu'en 1852, année où elle dépassa 1 million de litres. Pendant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, elle demeura, avec des alternatives de hausse et de baisse assez sensibles (3.319.000 en 1862 ; 886.000 en 1871) aux environs de 2 millions de litres annuellement.

Les exportations furent considérablement gênées, dans les débuts, par l'éloignement de la Métropole et par les difficultés des transports. Jusqu'en 1884, les expéditions à destination de la France atteignaient seulement quelques milliers de litres par an. Celles effectuées sur l'étranger (Afrique Continentale) ou sur les colonies françaises voisines (Madagascar) étaient un peu plus importantes, mais dépassaient cependant assez rarement 100.000 litres de rhum par an et souvent ne les atteignaient pas. Quant à la consommation, de 500.000 environ en 1848, elle s'éleva progressivement à 1.500.000 litres par an.

Ce n'est qu'à partir de 1884, où elles furent de 426.000 litres, que les exportations vers la Métropole commencèrent à prendre une réelle importance. Elles s'élevèrent à 1.248.000 litres en 1891 et, après s'être maintenues à peu



près stationnaires pendant quelque temps, à 4.059.000 litres en 1910. Nous donnons ci-après les productions et exportations de ces dernières années (en rhum à 55°) :

	Production	Exportation
1930 .....	11.494.000	10.373.000
1931 .....	7.669 000	5.395.000
1932 .....	8.706 000	7.301.000
1933 .....	8.086.000	6.499.000
1934 .....	7.872.000	5.788 000
1935 .....	9.283.000	6.826.000
1936 .....	10.008 000	3.367.000
1937 .....	9.904.000	6.443.000
1938 .....	10.085.000	6.389.000
1939 .....	8.933.000	4.122.000

On emploie comme matière première la mélasse et exceptionnellement, dans quelques distilleries agricoles, le jus de canne vert, parfois en mélange avec de la mélasse. Il existait, en 1939, 13 distilleries annexées aux usines à sucre, 5 distilleries industrielles travaillant la mélasse et 1 distillerie agricole travaillant le jus vert de canne. Ces dernières fabriquaient aussi, avec les eaux-de-vie de canne, des quantités assez importantes de liqueurs, aromatisées aux fruits du pays (combava, jamrose, litchis, bibasse, etc.).

La consommation locale s'élève à environ 1.100.000 l. de rhum annuellement, soit 6 l. par tête d'habitant.

## Maurice.

Avant 1895, la fabrication du rhum était la seconde industrie de Maurice, qui exportait annuellement environ 2.500.000 litres (à 50° G.L.) sur Madagascar, 720.000 litres (à 79°) en Angleterre, 500.000 litres (40°) sur l'Est africain et 40.000 litres (à 79 et 90°) sur les Seychelles et Aden. Entre 1878 et 1895, les exportations globales ont varié entre 2.500.000 et 4.000.000 de litres, suivant les années.

Après la conquête de Madagascar par les Français, le rhum de Maurice fut frappé de droits d'entrée élevés, qui arrêtaient les exportations vers la grande île. Les difficultés de fret réduisent aussi sensiblement l'importance des expéditions sur les marchés de Londres et de l'Est africain. Si bien que la moyenne annuelle des exportations tomba aux environs de 200.000 litres dans les débuts du XX<sup>e</sup> siècle, avec d'ailleurs des variations de grande amplitude suivant les années.

D'autre part, les droits d'accise subirent une telle hausse (de 0.96 en 1885 à 1.67 roupie en 1905), que la consommation locale, de 1.842.000 litres en 1883, descendit à 700-800.000 litres par an au cours de la période 1904-1912. Elle est actuellement de 550.000 litres en moyenne. En outre, 450.000 litres environ sont utilisés pour les besoins domestiques et industriels.

Le nombre des distilleries, de 37 en 1878, est en ce moment réduit à 2 ou 3, qui utilisent uniquement la mélasse de canne comme matière première.

La fabrication du rhum est conduite d'une façon assez rudimentaire et le produit obtenu est de qualité inférieure. La composition des moûts, préparés sans addition de vinasse ni d'acide sulfurique, a lieu généralement en plusieurs étapes, et la fermentation, obtenue au moyen de levains spontanés, dure ordinairement 36 heures, mais parfois beaucoup plus. La distillation est faite à 30° Cartier (79° G.L.), dans des appareils continus ayant une vague ressemblance avec la colonne Savalle. Le rendement est faible, généralement 60 litres à 79° pour 180 litres de mélasse, soit 33 % de l'alcool contenu dans la mélasse, d'après de Sornay.



## Madagascar, Nossi-Bé et Iles Comores.

Dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les îles Comores (Mayotte, Anjouan) et Nossi-Bé produisaient de petites quantités de rhum. Vers 1880, Mayotte fabriquait, à partir des mélasses résiduelles, 100 000 litres de rhum en moyenne par an, et Nossi-Bé 200 à 300 000 litres d'eaux-de-vie de vesou ou de sirop. Ce n'est toutefois qu'après la guerre de 1914-18 que l'industrie rhummière a commencé à prendre une réelle importance à Madagascar et dans ses Dépendances. Les exportations, de 80 000 litres en 1919, passèrent à 450 000 litres en 1922 et à 1 225 000 litres en 1924. Elles ont été les suivantes, au cours de ces dernières années (en litres d'alcool à 55°) :

	Production	Exportation
1930 .....	2 762 000	1 151 000
1931 .....	2 022 000	1 175 000
1932 .....	1 311 000	1 198 000
1933 .....	1 887 000	1 646 000
1934 .....	2 019 000	1 764 000
1935 .....	1 663 000	1 111 000
1936 .....	1 995 000	1 643 000
1937 .....	1 703 000	1 299 000
1938 .....	2 372 000	2 018 000
1939 .....	2 307 000	832 000

Les exportations se font principalement à destination de la France. La consommation locale s'élève à 2 millions de litres en moyenne annuellement (en alcool à 55°). Les droits de consommation sont de 25 frs par litre d'alcool pur.

Aux Iles Comores et à Nossi-Bé, on fabrique uniquement des rhums de mélasse ; à Madagascar, des rhums de mélasse et de vesou. Il existe à l'heure actuelle 6 distilleries travaillant la mélasse et 12 rhummeries utilisant le jus de canne comme matière première.

En outre du rhum, Madagascar fabrique, à partir du jus de canne, une boisson alcoolique, la *betsa-betsa*, consommée localement. La production atteint environ 16 millions de litres annuellement.

## Afrique du Sud.

L'Union Sud-africaine fabrique une certaine quantité de rhums de mélasse, qui sont exportés en presque totalité sur la Grande-Bretagne. Les droits d'accise atteignent le taux très élevé de 30 s. pour le Natal et de 35 s. pour les autres Etats, par gallon-preuve.