

BIBLIOGRAPHIE.

1. Charles LÉVY, délégué financier. — Production et transformation du lait en Algérie.
2. GEOFFROY-ST-HILAIRE. — Elevage dans l'Afrique du Nord.
3. L'élevage en Algérie, 1914. — Procès-verbaux de la Commission.

Communications de :

- MM. CHERVIN, Directeur de l'Agriculture.
 EMERY, Vétérinaire départemental.
 FLEURY, Vétérinaire départemental.
 Ch. LÉVY, Délégué financier.
 MELLIS, Vétérinaire sanitaire.
 THOMAS, Délégué financier.
 TROUETTE, Vétérinaire, Directeur de l'élevage.

L'INDUSTRIE DU LAIT AU MAROC,

par M. GASTON PÉRODEAUD,

Colon à Sidi Abdallah Henina, par Ber-Rachid (Chaouia).

L'industrie laitière qui, étant donné l'importance du cheptel bovin, devrait être une des richesses du Maroc, n'y existe cependant qu'à l'état embryonnaire.

La plus grande partie du lait est fournie par des vaches de race indigène ; leur bas prix d'achat, leur entretien peu coûteux, font que le capital engagé est amorti à très bref délai ; le produit de la vente journalière du lait (1 fr. 75 le litre au printemps, 2 à 3 francs l'été et l'hiver), peut être considéré comme rémunérateur.

Il existe dans les principales villes, quelques exploitations de nourrisseurs qui livrent le lait en nature. Ce sont, pour la plupart, des israélites ; ils n'emploient que des vaches indigènes achetées sur le marché de Casablanca, prêtes ou fraîches vélées. Elles sont envoyées sur les maigres pacages des environs et reçoivent une ration de son le soir. Elles vivent, la plupart du temps, dans de très mauvaises conditions d'hygiène. La traite se fait matin et soir à la façon indigène : le veau attaché à une jambe de la vache, tête les premières gouttes ; le lait est tiré dans des récipients plus ou moins propres et le mouillage est pratiqué couramment, malgré les efforts du service de répression des fraudes. Les vaches fournissent une moyenne de 600 litres de lait pendant une période de 4 mois environ. A l'âge de 7 ans, elles sont engraisées et vendues à la boucherie.

60 % environ de la consommation en lait frais de Casablanca est fourni dans ces conditions, les 40 % restant sont produits par des nourrisseurs européens; certains ont des installations presque modèles. Ils emploient, pour la plupart, des vaches d'importation : bretonnes, normandes, hollandaises ou montbéliardes, ces dernières sont en majorité, à cause de leur réputation acquise en Algérie et Tunisie. Ces bêtes donnent environ 3.000 à 3.500 litres de lait pour une période de 12 mois. Leur acclimatation offre des difficultés et des pertes.

A côté de l'apport fait par ces vaches indigènes et de ces vaches d'importation européenne, il faut mentionner les résultats heureux que l'on a obtenus avec les vaches de croisement; dans les fermes où l'on peut donner du foin en supplément l'été et l'hiver, on procède à des croisements, montbéliards et bretons pour le lait, charolais et limousins pour la viande et le travail; les zébus accroissent sensiblement la taille et apportent une résistance très grande à la piroplassose, dangereuse pour les races européennes.

L'exploitation du lait dans le bled peut se faire dans de très bonnes conditions, même avec des vaches indigènes; elles doivent être envoyées au pâturage toute la journée et rentrées le soir à l'étable, pour y recevoir une ration de paille, de fourrages et de betteraves suivant la saison.

Les veaux sont, d'ordinaire, séparés de la mère; on les leur amène deux fois par jour pendant 15 jours, après quoi ils sont mis au pâturage autour de la ferme, et reçoivent le soir une ration de son et foin. Leur rusticité les aide à supporter normalement le sevrage.

Les vaches sont traites le matin avant le jour (pour leur éviter d'être inquiétées par les mouches et à la tombée de la nuit).

La traite est faite par des femmes indigènes surveillées par un européen à qui il incombe d'assurer une propreté absolue: une femme peut traire 10 bêtes en 2 heures.

L'écémage, en vue de la fabrication du beurre, doit avoir lieu dans un local aussi frais que possible, la crème n'étant barattée qu'une fois par semaine; pendant l'hiver, on peut écimer largement, c'est-à-dire ne pas chercher à produire de la crème épaisse; celle-ci est obtenue de préférence pendant l'été, car une crème contenant peu de babeurre, assure au beurre un goût et une conservation supérieure.

Dans la Chaouia, les vaches indigènes nous apportent des rendements en beurre très satisfaisants: au moment où les pâturages fournissent une nourriture aqueuse, les premiers laits ont donné 1 kg. de beurre pour 26 litres de lait, puis très rapidement 1 kg. de beurre pour 17 litres de lait, la moyenne pour l'année étant de 21 litres.

On peut éprouver pendant les chaleurs quelques difficultés à faire

prendre consistance et couleur au beurre, on y remédie en refroidissant la crème le plus rapidement possible avec de l'eau fraîche, et l'emploi de colorants au barattage.

Les beurres faits dans ces conditions sont très demandés et assurés d'un écoulement facile sur les marchés des villes à un prix très rémunérateur. Il est déplorable que certains commerçants écoulent des beurres indigènes sous l'étiquette de beurres de fermes européennes, trompant la clientèle et nuisant à la renommée des beurres fabriqués par les colons.

Les laits écrémés assurent aux veaux et aux porcelets une croissance rapide.

La fabrication des fromages n'existe pour ainsi dire pas ; on a fait quelques essais avec le lait de chèvre, très peu avec le lait de vache ; ils ont donné de mauvais résultats, à cause de l'absence de caves appropriées ; il n'existe pas d'installations frigorifiques au Maroc.

Les sommes très importantes qui servent à payer actuellement les beurres et fromages importés ne restent malheureusement pas dans le pays. (Il a été importé, en 1922, par le seul port de Casablanca : 450 000 kg. de fromages ; 462.000 kg. de beurre ; 448.000 kg. de lait en boîtes pour une valeur d'environ 7 millions de francs).

Nous devons souhaiter que les cultivateurs et éleveurs, encouragés par les quelques tentatives qui ont été faites, tant du côté de la sélection et des croisements des vaches indigènes, que du côté de l'exploitation rationnelle du lait, s'intéressent davantage à cette branche de l'industrie agricole ; les bénéfices qu'ils en tireront ne leur feront pas regretter leurs efforts et l'argent engagé.

LA LAITERIE HYGIÉNIQUE « DE VAAN »,

N.V. Hygiënische Melkstal « De Vaan », Hellegersberg (Pays-Bas)

par G. COLLUMBIEN,

Sous-Directeur de la Laiterie hygiénique « De Vaan. »

(Suite et fin).

Comment obtient-on le lait propre.

Comme nous l'avons dit, c'est par le bon entretien du bétail, des ustensiles et par les soins apportés à la traite et toutes les autres manipulations du lait.

a) *Le bétail à l'étable.* — Pour éviter que les vaches se salissent, on leur donne une épaisse couche de litière de paille ; la paille salie est tirée dans la gouttière où tombent aussi les excréments et les urines.