

**L'ALIMENTATION DE LA
FRANCE ET LES
RESSOURCES COLONIALES
OU ÉTRANGÈRES**

Published @ 2017 Trieste Publishing Pty Ltd

ISBN 9780649128174

L'alimentation de la France et les ressources coloniales ou étrangères by Daniel Bellet

Except for use in any review, the reproduction or utilisation of this work in whole or in part in any form by any electronic, mechanical or other means, now known or hereafter invented, including xerography, photocopying and recording, or in any information storage or retrieval system, is forbidden without the permission of the publisher, Trieste Publishing Pty Ltd, PO Box 1576 Collingwood, Victoria 3066 Australia.

All rights reserved.

Edited by Trieste Publishing Pty Ltd.
Cover @ 2017

This book is sold subject to the condition that it shall not, by way of trade or otherwise, be lent, re-sold, hired out, or otherwise circulated without the publisher's prior consent in any form or binding or cover other than that in which it is published and without a similar condition including this condition being imposed on the subsequent purchaser.

www.triestepublishing.com

DANIEL BELLET

**L'ALIMENTATION DE LA
FRANCE ET LES
RESSOURCES COLONIALES
OU ÉTRANGÈRES**

L'ALIMENTATION
DE LA FRANCE
ET
LES RESSOURCES COLONIALES OU ÉTRANGÈRES

PRINCIPAUX OUVRAGES DE L'AUTEUR

- L'Évolution de l'Industrie** (*Bibliothèque de Philosophie scientifique*. Flammarion, éditeur) 3 50
- La machine et la main-d'œuvre humaine** (*Encyclopédie scientifique*. Doin, éditeur). 5 »
- La nouvelle voie maritime. Le canal de Panama** (Guilmoto-Challamel, éditeur) 6 »
- Les grandes Antilles** (Guilmoto, éditeur). 6 »
- Le commerce allemand. Apparences et réalités** (Plon et Nourrit, éditeurs). 3 50
- La mer et l'homme** (Hachette, éditeur) 4 »
- Illusions socialistes, réalités économiques** (Rivière, éditeur). 3 »
-

L'ALIMENTATION

DE LA FRANCE

ET

LES RESSOURCES COLONIALES OU ÉTRANGÈRES

PAR

DANIEL BELLET

Lauréat de l'Institut,
Secrétaire perpétuel de la Société d'Économie politique,
Professeur à l'école libre des Sciences politiques
et à l'École des Hautes Études commerciales.

PARIS

LIBRAIRIE FÉLIX ALCAN

108, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 108

—
1917

Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation
réservés pour tous pays.

L'ALIMENTATION DE LA FRANCE

ET

LES RESSOURCES COLONIALES OU ÉTRANGÈRES

CHAPITRE PREMIER

LA QUESTION ALIMENTAIRE ET LES BESOINS

Les questions d'alimentation, pour être par beaucoup de côtés des questions médicales et hygiéniques, n'en sont pas moins au premier chef des questions économiques. Toute question d'hygiène est en effet une question économique, puisque d'abord il s'agit d'économiser les vies humaines, en mettant l'être humain mieux à même de résister à la nature extérieure hostile ; puisqu'il s'agit, suivant un des mots si justes, si heureux de Gustave de Molinari, d'assurer à l'homme la conservation de ses forces vitales et même leur accroissement, autant que son organisme est encore dans une période où cet accroissement peut se faire.

Assurer une bonne alimentation à l'ensemble des humains, c'est contribuer à réaliser les conditions

dans lesquelles chacun pourra fournir précisément à son organisme, en qualité et en quantité, tout ce qu'il faut pour maintenir la « flamme vitale ». Il ne saurait être perdu de vue, ici moins que partout ailleurs, qu'à la base des phénomènes et des questions économiques, sont les besoins matériels de l'homme ; dont l'économie politique enseigne précisément à permettre la satisfaction aussi complète que possible, avec le minimum d'effort. Il importe donc tout à la fois, pour éviter le sacrifice de vies humaines insuffisamment alimentées, de donner la possibilité aux êtres humains de se procurer largement toutes les matières alimentaires, en même temps que de savoir les utiliser au mieux pour l'entretien de ce que l'on a appelé volontiers et un peu inexactement la machine humaine. Il y a maintien ou création de richesses par l'amélioration de la condition physique des êtres humains.

L'humble manuel de cuisine, tout comme le traité d'hygiène le plus savant, s'occupe de cette question de l'alimentation, au point de vue plus spécial de la meilleure utilisation des matières alimentaires. L'économiste l'envisage en recherchant les moyens, les conditions grâce auxquelles les aliments seront fournis à l'homme économique en aussi grande abondance que cela se peut.

C'est naturellement de ce côté de la question que

nous prétendons nous occuper. Il nous semble spécialement intéressant, à la fois par les obstacles que trop souvent diverses interventions mettent à cette diffusion de la matière alimentaire dans tous les milieux et dans tous les pays ; et aussi par suite de ce fait que trop souvent, dans un pays donné, on ignore les ressources que l'on peut demander à cet égard aux pays étrangers ou à certaines régions du pays. Tout au moins l'on fait comme si on ignorait ces ressources possibles.

Le domaine est en fait immense, dans lequel on peut se procurer des ressources alimentaires. Mais il n'aurait pas fallu songer pratiquement à y avoir recours comme maintenant, il y a seulement quarante ou cinquante ans ; alors que l'on ne possédait pas de procédés de transport rapide ni de conservation pratique, et relativement peu coûteux, des denrées alimentaires. Elles présentent en effet, pour la plupart, le caractère d'être essentiellement *périssables* ; et le recours à ces ressources coloniales ou étrangères auquel fait précisément allusion notre titre eut été impraticable. Aujourd'hui il en est tout différemment ; et c'est même pour cela que nous avons voulu envisager la question, puisqu'elle sort du domaine théorique, et que l'économie politique traite essentiellement des contingences d'ordre pratique.

Dans ces transformations et inventions relatives à

la conservation des denrées périssables (suivant le mot très caractéristique et pittoresque), nous envisageons assez peu l'industrie des conserves proprement dites ; bien que le procédé Appert, sous réserve des modifications ultérieures, ait rendu de très grands services alimentaires, et permette notamment, et pour les fruits, et pour le poisson, et pour la viande, d'envoyer à longue distance, sur des marchés de consommation insuffisamment approvisionnés, des denrées qui seront appréciées par le consommateur, en dépit de certaines déperditions et transformations qu'elles auront pu subir. Dans la mise à contribution des ressources extérieures que nous étudions pour l'alimentation française rendue plus facile, nous admettons bien que l'on puisse tirer parti de ce procédé de conservation. Mais nous considérons comme la réalité, non plus seulement comme un avenir prochain, mais comme l'avenir tout à fait immédiat, *le présent*, l'utilisation de la conservation par le froid. Elle fait déjà des merveilles, notamment pour les viandes ; et l'on peut en tirer autrement parti de façon bien plus large, entre marchés extrêmement éloignés les uns des autres, pour les produits les plus variés.

Pour peu que l'on consulte les spécialistes en matière d'hygiène alimentaire, étudiant le problème plutôt au point de vue médical qu'au point de vue