

Sur nos côtes, vous connaissez la Passiflora, la plus puissante, dont le fruit atteint le volume d'un fruit-à-pain, et est la Barbadine. Il y a aussi, entre 350 et 1 200 mètres d'altitude, deux autres passiflores, 1^o — la Pass. alata ou mauritiana, à fleur éclatante, qui donne un fruit du volume d'une mangue moyenne, mais en poire, et qui devient d'un beau jaune à la maturité : 2^o — la Pass. cœrulea, à feuilles métalliques, trilobées à fleur pâle, frisée, mais très délicate, dont le fruit, des dimensions d'un œuf, devient violet noir à la maturité.

Ces deux espèces sont courantes au Brûlé de St-Denis, à Hell-Bourg.

Au cours de mon voyage au Bois-Blanc, j'ai eu la chance d'en découvrir une 4^{me} espèce, non signalée dans la Flore de Jacob de Cordemoy, et que j'ai fait identifier en France à « Passi laurifolia ».

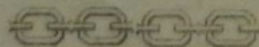
Les feuilles sont simples, ressemblent à celles de P. alata; les fleurs qui conservent les caractères inieraes de P. alata, sont très différentes extérieurement en ce qu'elles sont enveloppées par trois bractées de couleur crème teintée de vert, qui s'ouvrent et se referment à leur fantaisie.

Dès que la fleur est fécondée, elles se referment définitivement et le fruit grossit à l'abri des intempéries; il est presque globuleux — du volume d'un œuf moyen, et comme la fleur, le fruit est aussi très parfumé et est excellent à manger.

Quand la liane est en fleurs et en fruits, il y a des cascades de fleurs claires et de fruits très verts qui sont extrêmement gracieuses.

Liane de la côte chaude, elle ne pousse pas à Hell-Bourg froid, où j'ai en vain, essayé de l'acclimater, ni au Brûlé à 750 mètres environ.

D^r Ozoux.



SÉANCE

en l'honneur de

M. ROBERT EDWARD HART

27 MAI 1926

ALLOCUTION

PRONONCÉE PAR

M. JULES REPIQUET

Gouverneur de La Réunion

Mesdames, Messieurs,

Je ne vous présenterai pas M. Robert Edward Hart. Vous le connaissez. Vous avez lu ses beaux vers harmonieux qui l'apparentent aux meilleurs poètes de notre temps. Sa renommée l'avait devancé à la Réunion et une causerie captivante du plus aimable des conférenciers vous avait laissé de l'œuvre du maître une impression pleine de charme. Au reste, M. Hart, poète, est chez lui dans l'île des poètes; il y a été fraternellement accueilli.

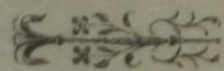
En vérité, vous êtes, Monsieur, un peu des nôtres. Au débarquer, nous avons tous et tout de suite compris que vous ne veniez pas de Maurice mais de l'île de France. Si vous êtes de nationalité britannique, à

la France vous devez la belle langue claire et souple que vous maniez si bien et sans conteste le sens du juste et de la mesure, la passion du beau, un goût sûr et l'élégance dans l'expression de la pensée.

Mainteneur de l'idée française en ce qu'elle a de plus élevé et de plus noble dans l'île-sœur de Bourbon, vous appartenez à cette lignée qui, à travers plus d'un siècle de vicissitudes, a soutenu, défendu la tradition française et toujours exalté le génie de l'ancienne patrie comme l'affirmation éclatante de la vitalité de la race et de son indépendance vis-à-vis le nouveau pouvoir.

Fils de « l'île de France » — en la mer des Indes vous l'êtes aussi, par votre formation intellectuelle, de cette autre île de France qu'illustre la cité d'élection des lettres, des sciences et des arts. Créole par la naissance et le sentiment, Parisien par l'éducation, c'est en cette double qualité, qui vous rapproche encore de l'âme réunionnaise, que vous avez entrepris, sous la conduite de votre hôte, l'érudit gouverneur Merwart et des membres très distingués de nos sociétés littéraires et touristique, un pèlerinage poétique aux sites qu'ont aimés et chantés Parny et Lacaussade, Leconte de Lisle et Léon Dierx. En cet émouvant itinéraire, vous avez senti fortement la beauté souveraine de cette terre enchantée. Elle vous inspirera, comme elle a inspiré vos grands aînés et je ne doute pas que ne monte bientôt de votre cœur un hymne de tendresse vers cette autre « île d'or » dont vous avez perçu « les voix intimes ».

En formant ce vœu qu'il vous plaira d'exaucer, je vous présente, Monsieur, l'hommage de l'Académie de La Réunion et de l'assemblée d'élite qu'elle a conviée, ce soir, pour vous entendre et vous applaudir.



DISCOURS

DE

M. LE D^r H. AZÉMA

Vice-président de l'Académie de La Réunion

27 Mai 1926

A MONSIEUR ROBERT EDWARD HART.
DE L'ÎLE MAURICE.

Monsieur,

C'est pour notre Académie une heureuse fortune, que celle de recevoir le poète aimé dont les vers magnifiques et attendris contenus dans « *Les voix intimes* » dans « *L'ombre étoilée* » dans « *La Mer Indienne* » et dans « *L'interlude mélodique* » ont élevé et fait palpiter les cœurs.

Au poète autrefois qui visitait un temple d'Athènes, on offrait la première place, le siège aux incrustations d'ivoire et la belle coupe d'or pour les libations. Des vierges venaient délayer ses sandales et répandre l'eau pure des sources sur ses pieds qu'elles essuyaient ensuite de leurs légers tissus de lin. On l'écoutait avec piété. Ces mœurs peut-être naïves, mais assurément sincères ont été emportées par l'aile oublieuse du Temps. Mais ce que les siècles n'ont pu faire, c'est d'arracher du cœur des hommes l'amour et la vénération qu'ils professent pour le poète qui sait dire harmonieusement leurs tristesses, leurs

joies, leurs enthousiasmes. Nul plus que vous, à ce titre, n'a droit à nos hommages : tous vos recueils dont je citais tout à l'heure les noms mélodieux ou splendides vibrent des échos profonds des grands et éternels sentiments humains. Les premiers rêves et les premiers deuils, la joie saine de vivre dans les splendeurs de la lumière et de la nature et le tourment d'aimer et de souffrir, les hautes inquiétudes de l'intelligence et les plus nobles aspirations de l'âme, vous les avez chantés avec une sincérité d'accent et un bonheur d'expression qui vous assurent l'admiration et la reconnaissance de vos lecteurs.

De plus en venant chez nous porter l'éclat de votre renommée, M. Robert Edward Hart, vous restez fidèle à cette tradition déjà vieille de faire participer les deux îles aux joies et aux gloires de l'une d'elles. Un de nos maîtres du Lycée, M. Crivelli, au cours de la fête donnée en 1856 à l'hôtel du Gouvernement pour l'inauguration de la statue de l'immortel Labourdonnais proclamait cette solidarité :

« Maurice et Bourbon placées aux extrémités du monde, isolées au milieu d'un vaste Océan paraissent comme deux sœurs jumelles qui vivent la même existence, et dont les cœurs battent à l'unisson ».

Et les faits n'ont cessé d'apporter à cette assertion l'éloquence de leurs témoignages. Que de fêtes, que de jours triomphants ont vu fraterniser les drapeaux des deux îles !

Nos aînés ont conservé le souvenir enchanteur de ces belles Expositions artistiques et agricoles que célébrait Maurice et auxquelles était conviée notre colonie, notamment de celle de 1875 au cours de laquelle le président du Comité, M. Bruce décerna des médailles aux tableaux de notre peintre Ed. Leroy et à nos plants fleuris de camélias qui décorèrent l'amphithéâtre du collège de Port-Louis.

Quelques années plus tard en 1881 ce sera au tour de notre colonie d'organiser une fête des Beaux-Arts à

l'hôtel de ville de St-Denis et de solliciter le précieux concours de nos voisins. Ils sont restés dans nos archives et gravés sur notre tableau d'honneur les succès et les noms des brillants lauréats Mauriciens :

M. Holl, pour ses paysages et ses aquarelles.

M. Numa Desjardins, pour ses tableaux de fruits et de fleurs.

M. Pinguel, pour ses travaux d'imitation et d'ornement.

Mlle Courteaux, pour un dessin au crayon noir.

Ces relations semblaient encore aux îles-sœurs se produire à de trop longs intervalles. Elles auraient voulu les rendre plus fréquentes, elles rêvaient de s'approcher de plus près pour goûter ensemble et chaque jour

« Le charme fugitif des minutes heureuses »

comme vous l'avez si délicatement dit, cher poète.

Mais la « Mer Indienne » qui les séparait de son large ruban moiré empêchait leur rêve de se réaliser, du moins pour peu de temps encore, car en 1882 il fut donné à M. L. Adam, capitaine au long cours et petit fils de l'amiral Bouvet de rompre les distances et de mettre en constante communication les deux colonies au moyen d'un jeu de miroirs établis sur la montagne « du Pouce » à Maurice et sur le piton « des Palates à Durand » à la Réunion.

Comment, après de telles aspirations des îles sœurs vers de communes jouissances intellectuelles, ne pas accueillir chaleureusement et le cœur débordant d'allégresse, le poète mauricien qui a su, dans notre langue française, et sur un rythme vibrant moduler de si beaux vers ?

C'est peut-être votre plus beau titre de gloire, Monsieur, que d'être dans cette littérature d'outre-France qui est un prolongement de la France elle-même, en ce qu'elle a de plus éclatant, un des meilleurs ouvriers du langage et l'un des plus purs représentants de notre pensée

nationale, toujours généreuse, idéaliste, humaine, en un mot française.

Les lauriers que vous offre aujourd'hui notre Académie de La Réunion, M. Robert Edward Hart resteront, pour vous, en même temps que le symbole du triomphe le témoignage de nos sympathies et de notre fraternité.

D^r HENRI AZÉMA

*Vice-président de l'Académie
Chevalier de la Légion d'Honneur.*



ODE A LA FRANCE

POÈME LU PAR M. R. E. HART
A LA SÉANCE OFFERTE EN SON HONNEUR
PAR L'ACADÉMIE DE LA RÉUNION

*A la mémoire de Roland Garros,
et des miens, tombés pour la France*

France, de quelque point que vers toi j'oriente
Mon cœur, tu luis sur l'horizon
Ainsi que le soleil jailli de la nuit lente
Ou la lampe dans ma maison.
Et c'est par toi que je me sens un exilé
Au fond de ma terre natale.
Si je vis sur ton sol, dans les moires du blé
Ou parmi l'humaine rafale,
J'entends battre ton cœur à travers cette houle
De tes épis ou de tes gens
Et si, très loin de toi, je songe à ce qui coule
De ton sang libre dans mon sang
Tout mon élan vital, qui me vient de mes morts
Pour s'en aller vers mes vivants,
Te cherche dans l'espace, où les mers et les vents
Portent mon désir à tes ports.

N'es-tu pas le buccin sonnante sur les lâches silences
Et la libératrice auguste des songes captifs ?
N'as-tu point fait germer l'idéal sous les fronts pensifs,
France prométhéenne, espoir des tendresses immenses ?
Ah ! ce n'est pas le sang qu'on versa jadis en ton nom,
Ce n'est pas ce sang-là qui t'a faite pure et sacrée,
Mais le sang des martyrs d'une autre Légende dorée
Qui sont morts de la haine avec des yeux pleins de pardon.

France, tu es ce petit soldat bleu
 Qu'on a tué pour que tu vives
 Et dont les yeux étaient comme deux sources vives
 D'amour mystique et d'amitié.

Parce qu'il avait peur il devint héroïque
 Et piétina sa tendre chair.
 Il écrasait ses pleurs d'un poing frêle et stoïque.
 Il était notre petit frère.
 C'est lui que veille maintenant
 Le flambeau funèbre de l'Arc
 Et la pitié des survivants
 Et l'invincible amour de sainte Jeanne d'Arc.

Il était un fragile enfant
 Que protégeait encor la douceur maternelle.
 Maintenant il est triomphant
 Mais sa jeunesse est toute aux ombres éternelles.

Il vit aux rives infernales
 Parmi la pacifique armée
 Des jeunesses jadis banales
 Que l'horreur a sanctifiées.
 Je ne sais s'il connaît la joie,
 J'ignore s'il voit la lumière :
 J'ai crainte que son âme ploie
 Sous le faix de la mort première.

Un dieu l'avait créé pour vivre
 Et non point pour être fauché
 Dans la prime fleur de ses lustres.
 Devenir l'anonyme illustre
 Qu'un peuple sanglant vient coucher,
 Au chant des trompettes de cuivre,
 Sous la dalle d'un monument,
 Ce n'était pas sa destinée ;
 Mais de respirer ses années,
 Mais d'aimer, mais d'être vivant.

O Barbares de l'Est qui l'avez massacré
 Sur la terre de France où tout devient sacré
 Hors la dépouille des rapaces,
 N'aviez-vous pas songé que vos adolescents
 A leur tour expieraient dans l'horreur et le sang
 Le crime infini de leur race ?

O le printemps sacrifié,
 Frères vierges qui vous fiez
 A l'indulgence de la vie ;
 Vous que protégeait la Nature
 Et qu'une humanité impure
 A traités en horde ennemie ;
 Vous qui écoutiez à vos veines
 La pulsation de la vie
 Et qui n'êtes plus qu'ombres vaines ;
 O silence des mélodies
 Qu'étrangla le cri des canons ;
 Ferveurs à jamais engourdies,
 Cendres qui n'avez plus de noms...

Car vous étiez des enfances encore
 Le soir qu'il devint nécessaire
 De vous armer pour la prochaine aurore
 En vous exilant de vos mères.
 Vous aviez beau fleurir vos jolis casques
 D'une rose et mettre le masque
 D'un vif sourire à vos lèvres charnues :
 Vous vous sentiez une âme nue
 Dans une chair toute offerte aux périls
 Et vous étiez un pauvre avril
 Qu'ensevelit une neige imprévue...

Notre France lève-toi pour la bataille mystique.
 L'espoir du monde n'est qu'en toi.
 La phalange décide assiége l'âme et la Loi.
 Livre la guerre pacifique.
 Pour protéger les humains il te faut sauver les Dieux,

Suscite un nouveau Saint-Louis
 Et pour vaincre les porteurs d'un esclavage odieux
 Trouve des accents inouïs.

Car c'est bien dans ton verbe ô France, que réside
 La divine vertu d'éblouir les ténèbres
 Et de faire jaillir de ses voiles funèbres
 La face ensevelie et de lumière avide.

Parle. La terre attend la parole de vie.
 Parle clair. Parle haut. Sois encor l'Alouette
 Dont le cri vers l'azur exalte le poète
 Et dicte l'héroïsme à l'âme inasservie.
 Parle, il le faut. Et chanté, chante éperdument.

Pour donner une voix aux peuples taciturnes
Qui voient venir le vol sinistre des nocturnes
Et ne peuvent crier l'appel d'un cœur tremblant.

Chante pour les muets qui pleurent en silence,
Bien-aimée, un héraut leur est plus nécessaire
Qu'un bouclier solide et que des armes claires.
Chante pour les martyrs qui taisent leurs souffrances.

Ils t'entendront. Alors, à ton verbe royal,
Les Armées de l'Esprit combattront sur la Marne
Ces puissances d'en bas que la matière incarne
Et qui reculeront devant ton idéal.

Ose attaquer : ton cœur est pur, ton glaive est lourd
Et tu as, pour brandir jusqu'à la fin ton arme,
Cette vigueur puisée à la source des larmes
Et du génie et de la jeunesse : l'amour.

ROBERT-EDWARD HART



La Ration Alimentaire à la Réunion et en particulier à Saint-Denis

PAR

M. LE D^r L. OZOUX

Directeur de l'Institut d'Hygiène de La Réunion

lecture faite à la séance de l'Académie de La Réunion
le 2 Décembre 1926

L'an dernier, MM. Calmette, sous-directeur de l'Institut Pasteur, et Roubaud, professeur au même Institut, ont présenté à l'Académie des Sciences coloniales un important mémoire sur l'insuffisance alimentaire des indigènes aux colonies françaises, démontrant que la dénatalité, la morbidité et la mortalité élevées y étaient fonction de la sous-alimentation ; partout, en Afrique équatoriale, au Gabon, à Madagascar, en Annam, en Nouvelle-Calédonie, dans l'Inde, les populations souffrent de la faim, au moins pendant une partie de l'année et la maladie s'implante chez elles, suivie de dépopulation. Emu, le ministère adressa aux gouverneurs des colonies une circulaire leur demandant de développer chez les indigènes les ressources susceptibles de leur procurer les aliments nécessaires et même des stocks ; il insistait sur les cultures vivrières, la pêche, l'élevage, demandant aussi de signaler les éléments chimiques ou non, fer, chaux, vitamines, etc., qui manqueraient aux rations et pourraient être fournies par les administrations locales.

M. le gouverneur Repiquet m'ayant demandé une étude sur la question à la Réunion, j'ai eu l'honneur de lui adresser un mémoire dont voici la substance.

I

Qu'est-ce qu'un aliment ?

C'est tout corps qui, directement, comme l'eau, le glucose, ou secondairement, c'est-à-dire après avoir subi l'action des sucs digestifs ou des microbes, pourra être absorbé par le tube intestinal pour devenir un élément constitutif des tissus ou bien un élément de combustion, donc d'énergie.

Liebig divisait empiriquement les aliments en respiratoires et plastiques.

Au point de vue chimique, on les répartit en :

- a) Simples, tels que le Fe, l'As, l'O ;
- b) Binaires, tels que l'eau composée d'O et d'H ;
- c) Ternaires, faits d'O, d'H. et de C, tels les sucres, l'alcool, les corps gras ;
- d) Quaternaires, qui comprennent, en plus, de l'Az, et dont le type est l'albumine de l'œuf ;
- e) Aliments aux formules complexes dans lesquels l'organisme trouve les corps chimiques simples dont il a besoin ; plus pratiquement, on les classe en quatre grandes catégories : les minéraux, les hydrates de C, les albuminoïdes, les graisses, auxquelles on ajoute l'eau, l'air, la lumière, les condiments, les aliments d'épargne ou de gaspillage, tels que café, thé, kola, coca, etc.

Leur nombre est évidemment considérable.

Les premières tribus étaient frugivores et arboricoles ; leur denture et leur main prenante le prouvent ; choisir dans l'arbre la partie riche en matières nutritives indique déjà une supériorité intellectuelle, mais le régime contribua puissamment à l'évolution physique et mentale de l'homme en développant la prévoyance et l'ingéniosité de ce dernier ; il dut se garder de la disette et de la saison d'hiver, cultiver (et c'est l'agriculture et l'arboriculture), emmagasiner ses provisions (c'est l'architecture), les conserver dans des cuves primitives (voici l'industrie), parfois après les avoir fait fermenter

ou cuire (et voici la cuisine et la science qui naissent) ; on conçoit que l'arbre soit, dans de nombreuses religions, devenu rapidement sacré, c'est l'arbre de vie « le Homa », l'Hostie sainte de la Perse, comme le froment est l'Hostie de l'Europe (Michelet) et devient « aliment sacré », comme digne de gratitude, Celui qui leur semble distribuer les aliments.

Un jour, l'homme s'éloigne de la forêt, il est obligé de se faire carnivore et les aliments demeurent crus jusqu'à la découverte, par les Aryens, du feu, obtenu par frottement de deux morceaux de bois appelés, en sanscrit « pramantha », d'où les Grecs ont tiré « Prométhée » ; alors c'est la cuisine de plus en plus complexe devenant presque un art avec les Grimod, Brillat-Savarin et Monselet, art repris aujourd'hui par M. de la Reveillère, marquis, érudit, amateur d'art et « Chef » par amour de la bonne chère.

Mais quelle quantité devons-nous absorber ?

Sans doute l'expérience nous aide-t-elle encore et nous savons à peu près de quel poids d'aliments doit se composer chacun de nos repas ; mais, s'il s'agit d'un aliment nouveau, naturel ou préparé par l'industrie, nous sommes heureux de connaître immédiatement, sans attendre nos tâtonnements, sa valeur alimentaire, donc le prix que nous pouvons y mettre et la quantité que nous devons en consommer.

Cette valeur alimentaire, la chimie va nous la donner et l'on a des tables que l'on peut consulter, telle celle que je joins à ce travail.

La chimie nous fixe sur la partie peu utile que rejette l'organisme, par exemple l'eau qui ne fait que nous traverser, la cellulose que l'on retrouve en majeure partie dans les selles, mais aussi sur les parties importantes : minéraux, fécule, albumine, graisses.

Les unes et les autres seront soumises à un transit qui n'en a pas moins l'importance d'un lavage, ou bien constitueront des réserves presque définitives ou des réserves qui, le moment venu, seront reprises, voire épuisées, par l'organisme qui se borne cependant, au rôle de transformateur de l'énergie solaire emmagasinée dans les plantes puis passée aux animaux herbivores ; dans presque tous les cas, les aliments, au moment de

leur utilisation, jouent pour l'animal le rôle que joue le charbon pour la machine industrielle ; ils sont consommés par des oxydations, des combustions productrices de chaleur, ici lentes mais perceptibles puisque nous leur devons notre température de 36°-37°, les plus vives dues au travail, ailleurs exprimées par la fièvre : 38°-42°.

1 Mais comme les aliments, en brûlant, produisent, les uns beaucoup de chaleur, les autres peu, on calcule les rations en quantité de chaleur dont l'unité est la calorie.

La science a donc dû calculer plusieurs sortes de rations : dont celle de l'enfant, de l'adolescent, du vieillard et de l'adulte, cette dernière comprenant elle-même la ration d'entretien, celle de travail léger et celle de travail violent.

Calculer une ration en calories, même chez un homme totalement normal, n'est pas renseigner sur tout ce qui se passe dans la profondeur des tissus, sur ces phénomènes que l'on nomme « métabolismes » et qui sont les avatars intérieurs de la matière.

On s'est, de plus, aperçu que l'alimentation, phénomène très complexe, qui va de la mastication à la transformation au sein du corps, était commandée par autre chose que la nature chimique, le poids des aliments et l'intégrité des grands appareils digestif, circulatoire, respiratoire ; on voyait, par exemple, des travailleurs sains auxquels étaient servi un nombre plus que nécessaire de calories, périliter, présenter des phénomènes de carence tels que ceux du bériberi ; c'était paradoxal.

Cette autre chose est constituée, on le sait depuis peu, par des produits que l'on nomme « facteurs accessoires » de l'alimentation et aussi « facteurs nécessaires » parce qu'ils sont indispensables et encore oligosynergiques (G. Bertrand) ou encore oligodynamiques (Lorenzini), ces termes montrant la petitesse de leur personne et leur rôle d'énergétènes ou enfin de « vitamines » mot qui voudrait, à tort, indiquer leur composition et leur importance dans la vie.

1 Qu'est-ce que ces vitamines ?

Leur nature nous échappe encore, sont-elles des substances susceptibles d'être recueillies au fond d'un creuset ou d'une éprouvette ? S'agit-il de « propriétés » des

corps simples et unis dans une synthèse ? On n'est pas bien fixé.

Leur quantité ne peut donc être scientifiquement calculée ; mais l'expérience a fait connaître les aliments qui en contiennent peu ou beaucoup et leur spécialisation ; on compte, en effet, quatre de ces facteurs nécessaires : les vitamines A solubles dans les corps gras (liposolubles), qui sont surtout antirachitiques, les vitamines B hydrosolubles, qui possèdent une action générale et sont surtout dites antibériberiques ou antinévritiques, les vitamines C, antiscorbutiques et les D, un peu hypothétiques encore.

1 Comme les vitamines, les minéraux sont indispensables dans une ration, car leur suppression prolongée de l'alimentation amène des troubles graves, puis la mort.

On ne sait cependant au juste le rôle qu'ils jouent, peut-être est-ce celui de ferments, de diastases, agissant eux aussi en minime quantité ; en tous cas ils maintiennent la « tonie » des humeurs et l'alcalinité de l'organisme.

Il n'en faut que peu mais, éliminés chaque jour par les urines, les matières fécales et la sueur, ils ont besoin d'être quotidiennement remplacés ; les aliments naturels suffisent à cet effort ; et c'est parce que ce dernier est automatique que dans l'étude de la ration, on a l'habitude de ne pas s'occuper des minéraux, mais chez les enfants et les adolescents qui croissent, chez la femme grosse et les nourrices, chez les malades comme les convalescents, il faut, artificiellement, fournir un supplément de ration minérale ; de là les injections d'eau de mer, d'eau physiologique ; mais la meilleure forme d'administration est celle de combinaisons organiques, animales ou végétales, d'où cette multitude de produits pharmaceutiques présentant en combinaison avec la peptone, le gluten, l'I, le Fe, le Mn et la nécessité, pour la recalcification des rachitiques, des pré-tuberculeux ou des tuberculeux avérés, d'une préparation organique de chaux que ne réalise ni le tricalcique, ni le glycéro, sans oublier les produits qui jouent le rôle de mordants, de sensibilisateurs, dans la fixation plus ou moins passagère des minéraux : adrénaline, vitamines du groupe A abondantes dans l'huile de foie de morue, rayons ultra-violet.

On sait qu'ils sont nombreux : Cl, Ph, K, Na, Mg, Si, S, Fl, Fe, Cu, Zn, Mn, Br, I, As, Al, Bo.

On les retrouve en petite quantité dans les parties molles, en grande majorité dans le squelette, et ils forment les 4,5 p. 100 du poids du corps.

↑ Telle est leur quantité.

Qu'offrent-ils de particulier à la Réunion ? Sont-ils en proportion normale dans les divers aliments dont dispose la population ? On le verra au tableau ci-annexé ; mais un fait mérite d'être signalé : la chlorose n'était, jadis, pas rare dans cette colonie ; aussi voyait-on sur de nombreuses tables des flacons de préparations ferrugineuses ; cette chlorose a, comme en France, presque complètement disparu et, avec elle, les « eaux rouillées », les « eaux de clous », le fer réduit, le malate de fer, etc.

Ce qui persiste, c'est l'endémie goitreuse ; et deux régions surtout présentent des cas de goitre assez nombreux : Cilaos et Mafatte, situées toutes deux à 1.200 mètres, et, en ces cirques, les localités adossées de part et d'autre à la haute chaîne du Bénard (2.900 mètres) qui les sépare ; l'imputation du goitre à la magnésie, puis à la chaux, a fait place à l'imputation au manque d'iode. Cette insuffisance iodée serait-elle due, à la Réunion, à la pauvreté, en iode, de l'eau qui n'est, dans ces montagnes volcaniques, que de l'eau distillée ruisselant ? Est-elle le fait de la protection de ces localités contre les effluves marines ? Faut-il la chercher dans les vivres spéciaux et peu variés que consomment les habitants de ces « îlots » ? En tous cas, il y aurait lieu à songer à la distribution, comme en Suisse, du chlorure de sodium iodé.

Les minéraux nous sont apportés par les légumes, et, pour les pauvres, par les « brèdes », bouillons de sommités végétales : morelle, chaillotte, citrouille, cresson, chou-de-chine, pariétaire, dans lesquels on trouve encore des lipoides.

↑

EAU. — L'eau qui constitue une partie de la ration réunionnaise a diverses origines : sources et eaux de ruissellement sur les hauts plateaux et les pentes élevées, sources et bras de rivière pour les villes princi-

pales, eau de pluie, eau des toitures, sources, puits pour certaines régions côtières peu favorisées ; sa composition varie donc.

La quantité hygiénique laisse souvent à désirer en période sèche, et toujours en hivernage ; dans la première saison, elle est souvent recueillie dans les bassins des lits des torrents où elle est souillée de matières organiques ou bien n'est que de l'eau distillée ; dans la seconde, elle est polluée d'argile, de matières organiques, et souvent de matières fécales ; car, depuis que la folie de l'essence de géranium s'est emparée de la population des « hauts », toutes les pentes portent des habitations assez nombreuses qui n'ont, évidemment, pas de W. C. ; Saint-Denis, la capitale ne possède un bassin de décantation que depuis peu ; encore, dans les grandes avalasses, l'eau de ce bassin fournie à la ville est-elle rousse de boue.

Cette eau de ration est donc très souvent microbienne ; et hiver comme été, en été surtout, la typhoïde et les para sévissent un peu partout.

La quantité même en est insuffisante ; et, si les gros bourgs de la côte en sont largement approvisionnés, il n'en est pas de même de petites localités dont les habitants vont chercher l'eau très loin, en récipients attelés ou à tête d'homme et, le plus souvent, à tête d'enfant ; en plein hivernage, c'est-à-dire pendant la saison du débit maximum des sources, le hameau du « Bout de l'Elang » se plaint, dans les journaux locaux, du manque d'eau (V. S., 20 janvier 1927)

La température de l'eau de consommation varie évidemment avec les altitudes ; pour la capitale, d'observations répétées que j'ai faites, il résulte que l'eau qui flue perpétuellement a toujours de 3° à 8° de moins que l'air, et que si, en période fraîche elle a de 12° à 15°, en saison chaude, elle a une moyenne de 23°, n'est donc pas stochastique et pousse à la consommation dangereuse de glaçons.

De tels breuvages carencés comme qualité et quantité ne peuvent constituer que des éléments médiocres de rations :

Pour les eaux minérales, elles sont abondantes et variées (bicarbonate de Na du Bras-Cabot, bicarbonate de soude,

potasse, MgO et Fe, à Salazie et Cilaos, sulfure de Na à Mafatte). La Réunion a donc chez elle Vichy, Royat et Bagnères ; pour la radio-activité et les gaz, les recherches du professeur Moureu les montrent pareilles à celles d'Antsirabé (Madagascar) et du Plateau Central de France ; mais les difficultés tantôt de captage, tantôt de transport, en rendent la consommation presque nulle.

Les minéraux ni l'eau ne brûlent dans l'organisme ; sur le nombre de calories fournies en brûlant par 1 gr. d'hydrate de carbone, 1 gramme d'albuminoïdes, et 1 gramme de matières grasses, l'accord est parfait :

1 gr. d'hydrate de carbone fournit 4 calories environ ;

1 gramme d'albuminoïdes en fournit 4 aussi ;

1 gramme de matières grasses en donne 9.

Comment calculer le nombre de calories nécessaires à l'homme ?

Le déficit calorique fondamental de l'homme est de 2.100 calories, qu'il perd par rayonnement et évaporation, comme dans le travail perpétuel de la circulation, de la respiration, de la digestion et des glandes ; il est donc de toute nécessité que cette quantité, au moins, lui soit rendue.

L'excrétion des calories est proportionnelle à leur ingestion ; moins on mange, moins on fabrique de chaleur ; ce qui intéresse directement les pays à saison chaude comme la Réunion ; mais il est évident que les besoins de chaque organisme règlent la quantité de calories à absorber.

Très nombreux sont les auteurs qui se sont occupés de l'alimentation théorique ; pour A. Gautier, la ration d'entretien d'un homme de 70 kilogrammes, au repos, dans les pays tempérés, doit comprendre : hydrate de carbone, 407 ; albumine, 107 ; graisses, 64 ; soit 1.678 et 428 + 5/6 calories, soit 2.632.

Le Dr Maurel, ancien professeur à la Faculté de Médecine de Toulouse, est arrivé aux conclusions suivantes pour les pays intertropicaux : 2.000 calories environ en saison chaude ; 2.250 environ en saison fraîche, c'est-à-dire pour la Réunion, pays subtropical ; pour l'homme soumis à un travail léger, ajouter 1/5 environ, soit 2.700 calories, et, pour un travail violent, une moitié environ, soit 3.500 calories ; donc une première conclusion

s'impose : toute ration d'homme qui travaille doit lui fournir 3.500 calories.

Les chiffres de A. Gautier montrent que ces calories ne doivent pas venir de n'importe quel aliment, et que l'équilibre physiologique demande 6 à 7 d'hydrate de carbone, 2 de matière albumineuse, 1/5 de graisse ; donc, deuxième conclusion : dans toute ration, l'hydrate de carbone, les matières albumineuses, les graisses doivent être dans le rapport 7, 2, 1 ; de là cette conséquence pour la Réunion : est inutile et parfois néfaste l'amour des mets gras ; toutes les sauces, quand la fortune le permet, tous les cariks (bichiques, volaille, bœuf, tortue) sont poussés au gras ; parmi les « rougails », ceux de mangues vertes sont nécessairement arrosés d'huile d'olive ; on met un point d'honneur à offrir des mets, où les corps gras, chers, ne sont pas épargnés.

Même observation pour quelques gros mangeurs de viande ; même observation, et d'application journalière, pour la majorité du tiers état qui se bourre de riz qui, s'il apporte de l'énergie, n'apporte pas de reconstituants.

Le Réunionnais des demi-altitudes, le créole blanc, dit « litone », est friand de céréales et de grains secs : maïs, pois de Madagascar, haricots ; les azotés de ces corps végétaux peuvent-ils suppléer, dans leur ration, les azotés animaux ?

Vers 1900, une mode de végétarisme a passé sur la France ; et un exemple frappant de végétarisme était alors Sarcey, l'Oncle, celui des *Annales*, qui à une santé excellente, malgré l'obésité, joignait une puissance de travail peu commune ; dans les restaurants, ceux de province, en particulier, nombreux furent les étudiants qui se mirent au régime sans viande ; il leur fallut d'abord consommer une grande quantité de légumes ; puis, après quelques jours, ils se trouvèrent d'une faiblesse telle qu'ils durent renoncer à l'expérience.

Pendant la guerre dernière, on essaya de suppléer au manque d'albuminoïdes animales par des albuminoïdes végétales ; on s'aperçut qu'il ne fallait pas y compter ; et il apparut de nouveau que, sous des formules chimiques identiques, se cachent des propriétés différentes, qui tiennent probablement à la différence d'évolution et d'é-

lévation des animaux et des végétaux ; plus les albumines animales, d'ailleurs, se ressemblent, plus elles sont remplaçables les unes par les autres ; de telle sorte que, pour l'homme, le cannibale seul a une alimentation carnée logique.

Une troisième conclusion s'impose donc : toute ration humaine doit contenir des albumines animales et des albumines végétales ; et si l'on veut pousser plus loin l'analyse : les albumines animales doivent être supérieures en poids aux végétales, être dans le rapport de 52 à 48.

De ce qui précède il résulte que toute ration doit être calculée scientifiquement ; il n'en est rien quelquefois ; voici un exemple de très mauvaise ration, officielle, cependant : au moment des travaux du chemin de fer du Congo-belge, la ration des travailleurs était de : riz cuit, 750 grammes ; poisson sec, 250 grammes ; ce qui donne en calories : 1.217 ; la mortalité, en un an, fut de 900 sur 1.000 ; on augmenta la ration et on y ajouta des fèves, du biscuit ; la viande remplaça le poisson sec ; mais on n'avait encore que 2.500 calories environ ; la mortalité élevée persista ; l'administration du chemin de fer payait donc lamentablement sa pingrerie ou son défaut de science alimentaire. Voici, au contraire, un exemple de bon calcul : lors de la construction du chemin de fer de Brazzaville, on prévint pour les ouvriers une ration où entraient, à côté des aliments types (hydrate de carbone, albumine, graisses) des vivres frais ; et sur la véritable armée employée, dix mille hommes, la morbidité et la mortalité furent très faibles.

Il ne faut pas croire, cependant, que les résultats obtenus après calcul chimique de la ration confirment toujours la théorie ; des causes étrangères interviennent pour fausser les prévisions. Voici un convoi de Chinois embarqués à bord du *Paul Lecat* ; il touche du riz, du poisson frais, de la viande fraîche, de la farine, du sucre, du thé, de la sauce et de l'huile chinoises, du café même ; et néanmoins une épidémie de bérubéri l'assaille et il y a trois morts subites ; de même sur des navires de guerre japonais un beau jour l'équipage est décimé par le bérubéri ; la ration était scientifiquement juste, pourtant.

Ce sont ces régimes collectifs qui donnent le plus de déboires ; et ceux-ci sont constitués par des phénomènes qui peuvent faire croire à tour de rôle au bérubéri, à la dysenterie, à des intoxications ; une personne avertie des choses de la ration peut seule déterminer la cause du mal et la faire disparaître ; dans le cas des navires japonais il suffit de distribuer largement des corps gras pour enrayer l'épidémie ; mais dans celui des Chinois du *Paul Lecat*, il fallut supprimer riz, salaisons, conserves, augmenter la viande fraîche, distribuer des légumes frais et mettre les hommes au repos absolu.

S'appuyant sur tous ces faits, le Congrès de la Santé de 1922, tenu à Marseille, formula les conclusions suivantes :

1° Les ouvriers indigènes doivent recevoir des aliments de bonne qualité et de quantité suffisante ; nulle exception à cette règle ;

2° Les vivres frais doivent entrer pour une bonne part dans l'alimentation des ouvriers ; pour cela, doivent être créés au voisinage des villages indigènes, des jardins maraichers où riz, maïs, légumes peuvent être cultivés.

Il faut remarquer l'importance de l'adjonction de vivres frais. Dès 1696, Cockburn a démontré que le scorbut est dû à la privation de ces aliments frais, et de nos jours, le professeur Ch. Richet a prouvé que la cuisson diminue notablement la valeur alimentaire des denrées en détruisant une partie des facteurs oligodynamiques qui sont tantôt les substances azotées, tantôt les graisses ; les vitamines hydrosolubles sont même complètement détruites par la chaleur.

Ces produits, les animaux et les peuples primitifs les recherchent d'instinct ; les abeilles avant d'utiliser leur miel, y ajoutent du pollen de fleur très riche en vitamines ; la différenciation des larves de ces abeilles en ouvrières qui sont stériles, ne vivant que quelques semaines, et en reine qui vit plusieurs années et pond des millions d'œufs par jour ne serait qu'une question de vitamines ; les poissons trouvent leurs vitamines dans certaines algues dont ils font une grande consommation ; les carnassiers sont friands du foie très riche en facteurs accessoires ; les Esquimaux mangent cru et recherchent le contenu de l'estomac comme le crottin des caribous.

qui se nourrissent de mousses et de lichens d'où ils tirent leur liposoluble A.

↑ D'où viennent les vitamines ?

Les végétaux eux-mêmes n'en peuvent faire la synthèse, ils les trouvent donc dans le sol ; là elles sont fabriquées par les bactéries ; de telle sorte qu'il y aurait pour elles un véritable cycle : bactéries du sol, plantes, herbivores, carnivores, retour à la terre.

Leur absence dans la ration produit le bérubéri, le scorbut, la rachitisme, les œdèmes généralisés, l'anémie profonde, la maladie des voiliers, le hikan japonais, la cachexie adipoprive l'Europe, la xérophtalmie, etc., qu'on nomme les avitaminoses. Il n'existe aucune raison de penser que les indications de tables de vitamines, de celle, par exemple, donnée par le *Bulletin de la Société scientifique d'hygiène alimentaire* 1923, ne s'appliquent pas à la Réunion ; sans doute quelques-uns de nos produits ne valent-ils pas ceux de la Métropole (bœuf, mouton, pain) ; mais, théoriquement, les autres aliments azotés (porc, poisson) les corps gras, les hydrates de carbone, les légumes, que l'on peut, à coup d'argent, se procurer très frais, doivent contenir autant de vitamines que les aliments analogues de France ; la série des aurantiacées (pamplemousses, oranges, bigarades, limes, mandarines, citrons et combavas), avec sa double richesse en vitamines B et C, fait à elle seule en cette colonie, un important apport de facteurs accessoires ; les avitaminoses pures et nettes sont rares : les autres ne peuvent être que supposées, le paludisme et l'alcoolisme venant tout brouiller, tout compliquer. Une quatrième conclusion s'impose donc : pas de repas sans aliments crus.

C'est en partie le retour au « naturisme » dont le Dr Carton de Brevannes s'est fait le champion, et le règlement de cette question : « Doit-on manger cru ou cuit » ?

De ces idées s'est certainement inspirée l'Assistance médicale en Cochinchine, en surveillant de près l'alimentation des coolies particulièrement à Loc-Ninh, et créant dans chaque plantation ou lot de défrichement, des jardins potagers qui fournissent des légumes frais en abondance (1926).

Composition chimique et valeur en calories comme en vitamines de quelques substances alimentaires réunionnaises

Chiffres par 100 grammes

SUBSTANCES ALIMENTAIRES	A. Z.	H. C.	Graisses	EAU	Matières minérales	Vitamines	Calories	AUTEURS
Amboriques.	19	55	0,50	»	4,50		300	Boname
Ambrevades.	16	37	1,50	15	4		305	»
Ananas (conserves).	40	36	0,70	61	0,70		152	»
Antaques.	16	50	1,75	10	6		291	Bénard
Arachides.	29	8	45	»	3	A	553	»
Arachides.	47	21	8	»	4,50		360	»
Arrow-root.	»	»	»	»	»		»	»
Aubergines.	1,50	3	0,17	92	0,50		19,53	»
Bananes vertes.	1,20	36	0,50	»	2,50		150,80	Boname
Bananes mûres.	1,45	22	0,09	75	0,92	B - I - C	94,61	Classiques
Bancoul (noix).	16	5	65	»	2,75		669	Dein
Bichiques sèches.	65	0	17	»	7		413	»
Cacao.	20	40	30	5	6		410	»
Camasum mélas.	2	65	0	»	7		268	»
Cassane.	2	76	»	»	2,75		313	»
Chaudron.	»	»	»	»	»		»	»
Citron.	0,40	10	0,50	90	0,35	B - I - C	46	Alquier
Dattes.	1,91	76	1	22	0,74		328	»
Fruit à pin.	4	75	0,50	15	2		320,50	»
Grenade.	1,20	17	1,17	80	2		82	»
Jacque graine.	6	33	0,15	»	1,24		137	Boname
— Eutoir.	2	17	0,30	»	1		78	Id.
— gousses.	1,25	20	0,03	»	1,25		85	»
Jambon.	0,61	13	0,52	»	0,28		»	Phil. Journ.
Kola, noix fraîches.	5	26	1	»	2		133	Harrisson
Mais, farine.	8,10	71	3,50	11,5	1,25	B	351	Bénard
Mais, son.	10	56	3,75	»	3,45		297	»
Mangue.	0,22	13,2	0	80	0,45		»	Phil. Journ.
Manioc sec.	2,25	72	»	22	0,80		297	»
— vert.	0,20	12,5	0	»	0,25		58,80	»
Mandarine.	»	»	»	»	»		»	»
Morue sèche.	67	»	2	0	26		286	Classiques
— fraîche.	16	»	0,50	82	1,50		68,50	Id.
Orange.	0,61	11,7	0,24	87	0,50	B - I - C	51	»
Papaye verte.	0,80	5	0,25	»	0,60		25	»
— mûre.	0,35	7	0,15	»	0,50		30	»
Patate (L.).	2,36	7,70	0,30	»	2,25		42	Villèle
— (tubercule).	0,90	27	0,24	62	2		113,01	Classiques
Piment.	11	43	6	11	5		270	Id.
Pois noirs.	27	47	2	»	4,50		314	Boname
— secs.	20	60	1,50	11	2		333	Classiques
Riz décortiqué.	7	77	1	12	0,50-18		345	Alquier
— cuit.	2,75	27	0,07	70	0,33		119	Alquier
Songe ordinaire.	»	»	»	»	»		»	»
— caraïbe.	0,75	»	0,65	»	1		»	»
Sucre.	0	100	0	»	0		108	Classiques
Tapioca.	0,50	87	0,20	12	0,12		351	Alquier
Voëmes.	25	51	1	1	3,50		313	»

Le Dr Gauducheau, directeur de l'École de cuisine et de conserverie d'Olida à Paris, mène une campagne active en faveur de l'adjonction forcée de vivres crus à toute ration, et propose deux substances qui, en France n'ont que peu de valeur marchande, et peuvent être obtenues à très bon compte à la Réunion : le sang des abattoirs et la levure ; il prépare même un sang fermenté à la levure, une sorte de kéfyr, agréable et actif, qui a été essayé en Afrique occidentale française avec d'excellents résultats.

II

Voyons si à St-Denis, les rations collectives et particulières sont calculées scientifiquement.

Les établissements de la ville où l'on peut étudier les régimes d'ensemble sont : la prison centrale, les hôpitaux (colonial et municipal), la cellule municipale, la maternité, la caserne d'infanterie, le lycée, quelques pensionnats.

Prison centrale

Les détenus ne sont en général détenus que pour un temps, et doivent être rendus à la vie ordinaire en bon état ; de plus, si la Société a le droit de se défendre en enfermant les malfaiteurs, elle n'a pas celui de les faire souffrir de la faim ; d'ailleurs le prisonnier bien nourri est plus doux, moins souvent malade, donc moins souvent à la charge du budget de la colonie ; son alimentation doit par conséquent suffire à son travail.

Depuis plus d'un an, le détenu réunionnais reçoit quotidiennement :

Féculents (pain bis ou riz, ou maïs, ou légumes secs)	850 gr. »
Matières grasses	8 gr. »
Sel.	15 gr. »
Poivre (en théorie).	1 gr. »

Les dimanches et jours de fêtes, il reçoit en plus :

Viande fraîche ou salée.	150 gr. »
Ou poisson salé.	100 gr. »

c'est-à-dire tous calculs faits :

Hydrates de carbone.	654 gr. 55
Albumines.	65 gr. 50
Matières grasses.	16 gr. »
Soit, en calories.	3.022 gr. »

Il apparaît donc immédiatement : 1° que sont insuffisantes ses albumines, sa graisse, ses calories totales ; 2° que le rapport de ces substances entre elles est mauvais ; 3° que cette ration perpétuellement délivrée cuite, est totalement dépourvue de facteurs accessoires : défaut grave.

Allons assister à son repas ; on le voit recevoir une gamelle de riz et une mesure de haricots cuits au sel et à la graisse, sans épices quelconques ; beaucoup ne consomment pas tout ; et les restes vont à des camarades d'appétit robuste ou aux porcs du haras.

Que résulte-t-il de ce régime ? Pour le savoir, il faudrait mesurer le travail obtenu de chaque homme ; mais la diversité des occupations quotidiennes, l'absence d'instruments de mesure (dynamomètre, spiromètre, etc) rendent cette appréciation difficile.

Pouvons-nous être renseigné par la pesée ? un peu plus ; on est d'accord cependant, pour penser que des moyennes de ce genre servent peu ; pesons-les quand même : leur poids moyen est de 48 kilogr. 600, donc faible.

Il reste les indices de robusticité, celui de Pignet entre autres, qui sert au recrutement.

Recherchons cet indice chez 15 relégables ou vieux détenus soumis à la ration de la prison depuis assez longtemps : on trouve un indice de 20 et un de 23 ; le reste est supérieur à 30 et va jusqu'à 41 ; c'est-à-dire que, de ces quinze hommes, dont le plus jeune a vingt-cinq ans, deux seuls seraient bons pour les armées ; les autres montrent une misère physiologique criante, qu'indiquait déjà leur poids de 48 kilogr. 600, celui de femmes petites et maigres ; l'un d'eux a perdu en vingt mois 9 kilogrammes.

Nous pouvons trouver d'autres renseignements sur les effets de la ration en consultant la morbidité des détenus ; or, en un trimestre, plus de la moitié de l'effectif est entrée à l'infirmerie, donnant 670 journées d'immobilisation (moyenne de 5,7 journées par homme) et 43 hommes ont été hospitalisés, perdant 946 journées ; donc 1.616 journées de travail ont été perdues : ce qui représente, au taux actuel, 19.392 francs pour trois mois, donc 77.568 francs pour un an.

Et je ne parle pas de ce qu'ils coûtent à l'hôpital. Les hommes vont au travail, le matin, n'ayant de forces que celles données par le maigre repas du soir précédent.

Il est hors de doute que la mauvaise qualité et l'insuffisance de la ration ne soient la cause du mauvais état de ces détenus ; je propose donc : 1° qu'une partie de leur pécule soit affecté à l'achat d'un petit déjeuner du matin ; 2° que le menu perde son intolérable uniformité, et que soient distribués de temps à autre, brèdes, rougails, cariks de poisson sec, etc ; 3° que soit adjointe à leur ration de la levure qui peut être produite à très bon compte ou que fourniront bien volontiers les distilleries de la capitale ; la distribution de sang est plus délicate ; 4° qu'on leur donne du piment auquel le créole est habitué et qui est un excellent condiment, adjuvant précieux de la digestion des hydrates de carbone ; 5° que l'un des terrains des hauts de la ville, Camp Ozoux, Lataniers, etc, autrefois occupés par des Indiens et aujourd'hui incultes, soit transformé par les détenus en jardin maraîcher qui fournirait de légumes crus la prison et ses voisins ; culture et surveillance seraient faciles à organiser ; il y a là une question de sentiment et une question économique.

En France, plusieurs médecins des prisons ont signalé également la monotonie du régime comme la mauvaise qualité et la mauvaise préparation des aliments.

Voici, en regard de la ration réuniennaise des détenus, la ration, à Batavia, des prisonniers affectés à travailler (1887) :

	750 grammes
Riz.	290 —
Viande fraîche	250 —
Légumes frais.	20 —
Sucre.	15 —
Sel	1 —
Piment.	12 —
Graisse	—

L'Européen détenu à Saint-Denis est mieux soigné que le créole ; il touche 3.748 calories.

Hôpitaux et divers

Nous avons étudié de même façon, c'est-à-dire en calculant les calories et les facteurs accessoires, les rations des deux catégories du personnel et des cinq catégories de malades de l'hôpital colonial, celles de la cellule municipale, celles de la maternité (personnel et quatre catégories de parturientes) du lycée, de la caserne d'infanterie, d'un grand pensionnat, de l'ouvrier de Saint-Denis (côte), de l'ouvrier de la plaine des Cafres (1.500 mètres), du bourgeois et du riche.

Quelques mots seulement de la ration du lycée et de celle des immigrants.

Lycée Leconte de Lisle

M. Ch. Richet fils, physiologiste et médecin d'enfants, vient de publier (fin 1926) un tableau des albuminoïdes et des calories nécessaires aux enfants et aux adolescents de douze à dix-huit ans ; si nous nous en rapportons à lui, les albumines que touche le lycéen réuniennais sont insuffisantes pour l'âge de un an à six ans, de 6 grammes, et pour dix-huit ans, de 26 grammes ; le chiffre total des calories est insuffisant à partir de douze ans environ ; à quinze ans il y a déficit de 990 et à dix-huit ans de 1.990.

Bien que la Réunion soit subtropicale et que la ration de ses lycéens soit une ration moyenne dont les petits peuvent user peu et les grands davantage, le lycéen, qui a besoin de matériaux de construction et d'énergie, apparaît comme insuffisamment servi ; et ses al-

bumines végétales sont trop abondantes par rapport aux animales. Il est regrettable qu'on ne puisse lui appliquer, à lui l'élite et l'avenir de la race, les conclusions du Dr Plicque (dernier Congrès de l'Éducation physique) qui recommande pour la croissance et le travail intellectuel du futur étudiant : huitres, cervelle, jaunes d'œufs, moelle osseuse, lait et crèmes.

Par ailleurs, sa ration de minéraux et de vitamines semble suffisante.

Immigrants

Aux termes du règlement de 1923 le dernier en date, l'immigrant adulte, mâle, reçoit des rations alternées de manioc, patates, maïs, haricots, antaques, ou de riz (800 grammes de l'une ou l'autre de ces substances), et sel ou suif : 30 grammes. Donc lorsqu'il touche du riz et du suif, il manque d'albuminoïdes, de matières crues et de sel ; quand il touche du sel, il manque de matières grasses ; mais il touche du moins 2.733 calories ; mais lorsqu'on lui donne patate ou manioc et sel, il n'a guère plus que 893 calories, au lieu de 3.500 ; et il s'agit d'hommes destinés le plus souvent à l'agriculture, travaillant durement, s'usant et ayant besoin de réparer forces et tissus.

Sans doute ont-ils la prime de 120 francs et le salaire mensuel de 30 francs ; mais, tout calcul fait, ils touchent au plus 4 fr. 30 par jour les jours où ils ont du riz ; or, le manoeuvre touche de 8 à 12 francs, et nous verrons plus loin le prix de la ration d'un ouvrier.

Sur un effectif de 2.957 immigrants entrés depuis septembre 1922, il en est mort plus de 100, chiffre élevé pour un contingent qui compte très peu de femmes et d'enfants, et ne comporte pas de vieillards.

Ils ont économisé, dira-t-on ; sans doute ! mais combien ? pas même 1 franc par jour et par tête.

Races. — La Réunion, surtout en ses « quartiers » de la côte est très cosmopolite ; on y trouve blancs, créoles aux veines plus ou moins chargées de sang européen, Africains (Cafre, Mozambique, Somalis, Comorien, Malgache), Asiatiques (Chinois, Indous, Indiens de Bombay

descendants avérés des Arabes), et métis de toutes races ; l'Africain mange assez fortement, même le Somalis qui, chez lui, consomme très peu, formant pôle opposé à l'Esquimau qui ingurgite 14 kilogrammes par jour ; l'Asiatique est sobre, friand de fruits ; le créole, métis ou non, consomme suivant sa fortune.

Allitudes. — Sur les hautes pentes ou les plateaux de l'intérieur où il fait froid, froid à glacer, les graisses, aliments calorigènes par excellence, devraient être d'un usage constant, comme l'alcool qui brûle immédiatement et produit de la chaleur ; on constate que les albumines et les graisses y sont remplacées par les hydrates de carbone les plus divers : riz, pain, patates, songes, manioc, le café qui est pris plusieurs fois par jour, brûlant, et l'alcool dont il est fait une grosse consommation. Ce qui n'empêche pas le petit bourg côtier du « Bois Blanc » d'arriver en tête de la consommation d'alcool avec 10 litres par personne et par an ; il est vrai de dire que cette localité est l'un des « sacs à pluie » de l'île.

Sur la côte la ration est mieux équilibrée.

Ressources. — Le pauvre se nourrit comme il peut ; c'est surtout le riz qui est la base de son alimentation ; de là les gros ventres des enfants (où il y a aussi des rates) ; avec le riz, ce qui a un goût violent et peut faciliter la déglutition de ce mets sans goût : poisson salé, épices, piment, gingembre ; s'il peut s'offrir un plat qui rompe la monotonie du menu, rende l'absorption plus facile de la pâte de riz ou du riz cuit « en grains », c'est-à-dire très sec, il s'offre des brèdes, qui lui apportent le « bouillon » nécessaire ; après les brèdes, il s'offrira un plat de fayots ; les légumes verts sont chers ; les aliments d'origine animale, depuis la viande et le poisson jusqu'au lait, le sont davantage (16 francs le kilogramme de poisson) ; aussi est-ce le dimanche qu'il se paiera un peu de mauvaise viande.

Le bourgeois mange à peu près à sa faim.

Ration et sports. — Il est entendu que le sportif brûle surtout du glycogène, lui-même fourni par le glucose transformé ; que faudrait-il qu'il mangeât ? du pain, qui sous un volume moyen, est nourrissant ; mais le pain est cher (4 francs le kilogramme) ; il consomme

donc du riz ; or, les 250 grammes de riz cru qu'il lui faut, caloriquement, par repas, et qui absorbent en cuisant plus du double d'eau, deviennent 875 grammes ; si on y ajoute les autres mets, l'eau des brèdes et l'eau de boisson on voit que le sportif est bien près d'avoir l'estomac, sinon dilaté, du moins gonflé, ce qui met le cœur en mauvaise posture pour des exercices de force ou de vitesse.

Nos sportifs sont tous des enfants ou des adolescents, et s'adonnent presque uniquement au foot-ball ; la plupart semblent ignorer les éléments de l'hygiène ; car on les voit s'exercer dès après les repas et en plein soleil ardent, ou festoyer après des matches ; leur demander d'avoir une ration spéciale calculée pour leur entretien, leur croissance et le travail serait donc de l'humour ; d'ailleurs, m'écrit le lieutenant Le François, chef du Service de l'éducation physique, « il est évident que la très forte majorité des jeunes gens à qui je m'adresse sont insuffisamment nourris ».

Ration pour intellectuels. - Les intellectuels purs, à part quelques rares retraités de l'enseignement et quelques non moins rares érudits vivant surtout dans leur bibliothèque, n'existent pas à la Réunion ; professeurs, médecins, artistes sont obligés à une vie physique presque aussi active que celle du reste de la population, car l'indolence réunionnaise s'éventant sous les pieds d'ananas n'existe que dans les vieux romans de G. Sand, et plus trépidante certes que celle des commerçants perpétuellement rivés à leur bureau ou à la salle de vente ; leur alimentation est celle de leur famille ; légère abstention d'azotés, proscription de l'alcool, du café, du thé, diète hydrique aux repas, mais hydratation large entre les repas, et même usage d'eau diurétique, il ne faut rien leur demander de pareil.

Qualité de la ration. - Exception faite pour quelques tables, où la chère est soignée, cette qualité est inférieure : viande maigre, donc sans jus, venant de bœufs tuberculisés dans une énorme proportion, souvent la-dres (le tœnia inerme et très fréquent), souvent condamnée par le médecin ou l'agent de santé visiteurs, poisson conservé à la glacière, parfois un peu fait, salaisons venues de l'extérieur et à la limite de consumma-

tion, parfois jetées à la mer mais repêchées, corps gras constamment fraudés, lait coupé, légumes défraîchis, fruits blets, aliments exposés aux souillures diverses le long des petits bazars en plein vent et en pleine poussière ou dans les boutiques de Chinois, voilà ce que mange le Réunionnais, acculé par la cherté de la vie.

Prix de la ration. - Et lorsque l'on calcule le prix de revient de la ration dionysienne, on arrive, pour septembre 1926 (depuis elle a augmenté), au chiffre de 8 fr. 75 pour un ouvrier et de 10 francs pour un petit bourgeois ; si l'un et l'autre ont de la famille, c'est au moins la gêne.

L'enseignement ménager apprenant, entre autres choses à la future maîtresse de maison, petite ou grande, l'usage économique des denrées n'existait que dans une seule école (celle de Joinville, cours de M^{me} L. Revest).

Avant la guerre le budget alimentaire d'une famille devait être les $\frac{2}{5}$ du budget total ; aujourd'hui il est le quintuple ; et toutes les soldes n'ont pas augmenté en proportion.

Conclusions générales

Il est hors de doute que St-Denis, et probablement toute la Réunion, ne possèdent pas les éléments alimentaires susceptibles de constituer une bonne ration, et que ces éléments ne possèdent pas à leur tour, les constituants chimiques nécessaires à notre équilibre biologique :

- 1° La ration est insuffisante comme quantité ;
- 2° Elle est en général, mal calculée en ses parties, manque d'albuminoïdes animales, de matières grasses, de facteurs accessoires, et pêche par un excès de féculents, surtout sur les hauts plateaux ;
- 3° La qualité des produits mis sur le marché laisse à désirer ; l'eau elle-même en plusieurs régions de la côte et des demi-altitudes, n'est ni saine, ni d'abondance suffisante ; en quelques points de l'île il faudrait envisager la distribution du sel forcément iodé ; pour l'art de la cuisine, il est totalement perdu ; on mange pour se soutenir sans plus ;

4° Dans chacun des établissements publics de St-Denis exception faite pour la Caserne d'infanterie, la constitution de la ration a besoin d'être révisée ;

5° Pour l'un d'entre eux, la maison d'arrêt qui dispose de personnel, il pourrait être établi un jardin maraîcher qui, lui apportant la variété et l'indispensable des menus, lui permettrait aussi de réaliser en peu d'années, une économie considérable ;

6° Il n'y a aucun doute que la morbidité et la mortalité élevées de la Réunion, la dénatalité, le paludisme, la tuberculose et l'alcoolisme ne soient en rapport comme dans certaines autres colonies signalées par MM. Calmette et Roubaud, avec la sous-alimentation dont se plaignent d'ailleurs vivement les habitants, petits et moyens.



SÉANCE

en l'honneur de

M. JULES PALANT

LE 17 SEPTEMBRE 1926

ALLOCUTION

prononcée par

M. JULES REPIQUET

Gouverneur de La Réunion

Mesdames, Messieurs,

Notre vénéré président M. Mézière Guignard vient de saluer, au nom de l'Académie, son très distingué collègue M. Jules Palant. Il l'a fait en homme de cœur et en lettré avec ce charme qui lui est particulier et une émotion qu'il a communiquée à tous.

A mon tour je veux dire publiquement, ce soir, à M. Palant les regrets que son départ laisse à tous ceux, très nombreux à La Réunion, qui ont apprécié à leur valeur ses grands mérites.

Il m'est très agréable, Monsieur, de vous exprimer, au milieu de l'élite réunionnaise, la gratitude que la Colonie a envers vous. A ses enfants, à sa jeunesse

vous avez donné le meilleur de vous-même, la plus belle part d'une existence déjà longue, vous avez consacré aux garants de son avenir les forces de votre belle et vaste intelligence.

Avec quels soins avec quelle patience n'avez-vous pas travaillé à faire de vos élèves de bons citoyens, dignes de vous-même, dignes de cette Université de France dont la maîtrise spirituelle est incomparable.

Pendant plus de trente années, jour par jour, vous avez été le bon ouvrier, à la fois modeste et éminent, de cette lourde et noble tâche.

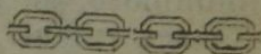
C'est grâce à des professeurs comme vous, à des hommes de devoir et de savoir comme vous que la jeunesse, sortie de notre Lycée, maintient ici, dans la Métropole et dans toutes nos colonies, le renom intellectuel de notre île lointaine, terre d'élection et de rayonnement des lettres françaises dans la mer des Indes.

A l'importance du rôle de premier plan que vous avez joué dans l'enseignement à Bourbon se mesure la perte que fait la Colonie en voyant s'éloigner d'elle un des meilleurs parmi les meilleurs de ses serviteurs.

La Réunion n'oubliera pas ce que vous avez fait pour ses fils. Elle se souviendra.

Et si, bien souvent, en Syrie, où vous continuerez de travailler ardemment pour la France, votre esprit se reporte vers l'île des poètes, bien souvent aussi vos amis, vos anciens élèves — ceux-ci sont également ceux-là — auront pour vous sentiment d'affection et souvenir de gratitude.

Ce sentiment est le nôtre, cette pensée est la nôtre. Ils traduisent la reconnaissance même de la Colonie pour vous. De cette reconnaissance, cher Monsieur Palant, je vous fais l'hommage.



ALLOUUTION

DE

MONSIEUR J. PALANT

Monsieur le Gouverneur,
Mon cher et vénéré Président,
Mes chers Confrères,
Mesdames, Messieurs,

Je ne suis qu'un des moindres membres de cette Compagnie, et je suis confus de l'attention si flatteuse qu'elle a eue de me témoigner d'une façon aussi touchante, les regrets qu'elle éprouve de mon départ. Je vous remercie M. le Gouverneur, Mesdames, Messieurs, je remercie l'Académie de la Réunion du souvenir émouvant, que vous avez bien voulu me laisser des derniers moments que je passe dans la Colonie, par cette manifestation qui me fait trop d'honneur.

Si vous avez voulu signifier par là que j'ai porté un intérêt passionné au développement de la culture intellectuelle à la Réunion, je ne puis que m'incliner. Oui, j'aime la Réunion et j'aime l'intelligence.

Cette petite France des mers australes, ennoblie par tant d'hommes illustres qui lui doivent la naissance, remarquable par le désir naturel de ses habitants de s'élever, de se distinguer et de faire honneur à leur pays natal, oui la Réunion, l'île Bourbon comme on disait jadis d'une manière moins banale et moins énigmatique, je me suis attaché à elle de tout cœur comme si j'é-

lais son enfant. Pareille chose est arrivée à plus d'un, et nul n'est parfaitement à l'abri, je crois, de la séduction de l'ensorceleuse ou, si vous préférez, de l'enchanteresse. Disons d'elle beaucoup de mal. Ce sont querelles d'amoureux. Le repentir suit aussitôt et ravive la tendresse.

Remarquez-le, notre petit pays n'est pas vulgaire. Il ne l'est ni dans la beauté de sa surprenante Nature, ni dans sa population. Les mœurs y sont douces et polies, fines et distinguées. On y est volontiers mondain. La rudesse, la grossièreté, la brutalité n'y sont pas inconnues, bien sûr, mais on s'en écarte avec dédain. Le respect de la culture intellectuelle est chez nous, très accusé.

Parmi les institutions qui concourent à entretenir et développer la curiosité de l'esprit, le goût des lettres et des arts, l'Académie de la Réunion tient une place éminente. Peut-être pourrait-on lui souhaiter plus de vie encore, des séances plus attrayantes et, par suite plus suivies du grand public. Mais le rôle de l'Académie est suffisamment justifié par l'organisation, dont elle peut s'enorgueillir, de manifestations publiques en l'honneur des gloires créoles, des événements de notre histoire locale ou d'hommes illustres qui y tiennent une place.

L'Académie de la Réunion a l'avantage d'avoir pour président un homme éminent. Orateur disert, fin, ample, fleuri, plein d'élévation, éclatant, M. Méziaire Guignard joint à la plus exquise courtoisie les plus obligeantes prévenances, marques extérieures de la plus grande et compréhensive bonté. Chez lui l'esprit et le cœur, les talents et les vertus ont la même perfection. C'est une âme délicate et harmonieuse, qui se plaît et excelle à célébrer la beauté sous toutes ses formes, physique et morale, humaine et naturelle, littéraire, artistique et, je dirai, sûr d'être compris, sociale. Il ravit, il émeut, il excite au bien, il pousse vers le haut, toujours plus haut les âmes.

Notre Président a été pour moi durant bien des années un collègue charmant et, à plusieurs reprises, un chef aimable. Il a été aussi un ami, à qui je n'ai à re-

procher que le cas excessit qu'il a semblé faire encore tout à l'heure de mes modestes mérites, si j'en ai. Mais qu'il subisse son juste châtement ; je lui rends la pareille et je suis bien aise d'avoir pu dire publiquement une petite partie de ce que je pensais en moi-même.

Du fond du cœur je forme des vœux et je souhaite longue vie et prospérité à notre Académie, à ses membres, à son vénéré Président, à son protecteur M. le gouverneur Repiquet, à leurs familles, et toute sorte de biens, matériels et spirituels, au pays créole que je vais quitter.



ALLOCATION

PRONONCÉE PAR

MONSIEUR LE D^r H. AZÉMA

Vice-président de l'Académie de La Réunion

*à la réception offerte à l'Hôtel de Ville
de Saint-Denis par l'Académie de La Réunion
et la Société des Sciences et Arts
en l'honneur de M. Georges Petit,
docteur ès-sciences, en mission dans la Colonie
(21 Octobre 1926)*

Saint-Denis, 21 Octobre 1926

A M. Georges Petit,
docteur ès-sciences

Monsieur,

Au nom de notre Académie de l'île de la Réunion, j'ai l'honneur de vous souhaiter la bienvenue et de vous remercier des recherches ichthyologiques que vous opérez dans nos eaux de l'Océan indien. Votre passage ici ne restera pas sans avoir été, pour nous, une source d'enseignements précieux. Vous nous aurez fait connaître l'abondance, les qualités comestibles et la valeur commerciale des poissons qui fréquentent nos côtes comme de ceux qui habitent la haute mer. Vous nous aurez instruits

sur leurs habitudes, sur les époques propices de l'année où certains d'entre eux doivent être capturés ; vous nous aurez mis en garde contre la présence des poissons nuisibles, vénéneux.

Il est regrettable que votre séjour à la Réunion ne soit pas d'une durée plus longue, car il vous aurait permis de poursuivre vos intéressantes études et de nous initier à bien des observations, telles que celles qui ont trait à l'importance de la densité, de la température des eaux de la mer, de la direction des courants, de l'alimentation des poissons, etc.

L'établissement d'une pêcherie qui serait d'un si gros intérêt pour notre colonie n'a pas échappé à votre attention. Cette organisation qui mettrait en mouvement toute une catégorie de la population nous permettrait de retenir, avec profit, d'innombrables poissons sédentaires ou migrants qui se trouvent dans notre mer indienne, notamment des thons énormes qui faisaient autrefois la fortune de Byzance, des sardines qui, pêchées en France, rapportent à la métropole plus de dix millions par an, et que des courants, fréquemment, dirigent vers notre littoral. Que d'heureuses perspectives, M. Georges Petit, vous nous laissez entrevoir !

Notre colonie, il faut bien le dire, ne s'est jamais livrée à des pêches maritimes ayant pour effet de prendre de grosses quantités de poissons destinés à être préparés, séchés et vendus à l'extérieur. Aucun établissement de pêcherie n'a été monté chez nous. A une industrie qui n'existait pas, une législation devenait superflue. Aussi, est-on resté, jusqu'à ce jour, aux prescriptions générales de l'ordonnance du 5 Juin 1819 relative à la police de la pêche aussi bien à la mer qu'au long des rivières. Nous ne parlerons pas des quelques arrêtés locaux qui ont fini par tomber en désuétude.

Ce sont toujours, comme par le passé, des pêcheurs qui, montés sur des pirogues ou quelque autre frêle embarcation, vont, lorsque la mer est calme, jeter leurs filets non loin des côtes, se bornant à prendre les poissons nécessaires à l'alimentation journalière de leurs communes.

Aussi, formons-nous des vœux, M. Georges Petit, pour que vos précieuses recherches et votre rapport au Muséum de Paris soient favorablement accueillis et que le Pouvoir compétent accepte d'organiser chez nous un établissement de pêcherie. Ce serait là une branche nouvelle d'industrie pour l'île de la Réunion qui vous remercierait toujours reconnaissante des résultats de votre belle mission.

D^r HENRI AZÉMA.

*vice-président de l'Académie,
chevalier de la Légion d'honneur.*

