Les « Services agricoles » des grands réseaux : de grands moyens pour quelle efficacité ?

*The “Agricultural Departments” of the major French railway companies :
significant means in return for what efficiency?*

Georges Ribeill

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/rhcf/1157>

DOI : 10.4000/rhcf.1157

Éditeur

Rails & histoire

Édition imprimée

Date de publication : 30 avril 2010

Pagination : 61-87

ISSN : 0996-9403

Référence électronique

Georges Ribeill, « Les « Services agricoles » des grands réseaux : de grands moyens pour quelle efficacité ? », *Revue d'histoire des chemins de fer* [En ligne], 41 | 2010, mis en ligne le 30 avril 2012, consulté le 22 avril 2022. URL : <http://journals.openedition.org/rhcf/1157> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/rhcf.1157>

Les « Services agricoles » des grands réseaux : de grands moyens pour quelle efficacité ?

Les compagnies de chemins de fer ont eu tôt conscience de leur rôle, favorable, dans l'extension géographique des marchés des produits agricoles¹ et elles ont soutenu la promotion et diffusion à grande échelle et à bas tarif des engrais². L'impact du rail sur le grand marché parisien a été souligné dès 1856³.

1- En 1868, François Jacqmin, directeur de la Compagnie de l'Est, rappelle les efforts spécifiques des compagnies en faveur du transport des denrées destinées à l'approvisionnement des marchés urbains : tarifs GV appropriés aux fruits et légumes en primeurs, tarifs PV pour des produits de médiocre qualité (gros légumes) et/ou pouvant être admis en vrac dans les wagons (pommes, poires) ; pénalités proportionnelles aux retards (remboursement intégral du prix de transport au-delà de 6 heures de retard), gratuité ou très faible taxation des emballages en retour (*De l'exploitation des chemins de fer. Leçons faites en 1867 à l'École impériale des ponts et chaussées*, Paris, Garnier frères, 1868, tome 2, p. 209-212).

2- F. Jacqmin y consacre plusieurs pages, énumérant les tarifs spéciaux réduits proposés par les compagnies (*op. cit.*, tome 2, p. 144-155).

3- « Paris est, pour les fruits de saison de toute espèce, un centre d'approvisionnement et de consommation, dont l'attraction se fait sentir jusqu'aux extrémités du territoire, depuis surtout que la locomotion à vapeur, en se multipliant dans toutes les directions, a créé des moyens de transport puissants et rapides » (Armand Husson, *Les Consommations de Paris*, Paris, Guillaumin, 1856, p. 364) ;

Bien entendu, l'offre ferroviaire n'est jamais parfaite au goût des producteurs. Au début du XX^e siècle, les vœux répétés des expéditeurs donnent lieu à de multiples brochures⁴ et dans les bulletins périodiques des chambres d'agriculture et des syndicats agricoles pullulent toujours les mêmes revendications que résume ce catalogue de vœux formulés dans le *Bulletin de l'office de renseignements agricoles* en juillet 1908 : respect des horaires et des délais d'acheminement ; dans les gares d'expédition, abris pour protéger les fruits du soleil comme de la pluie et mise à disposition en avance de wagons à primeurs à la fois bien suspendus et aérés ; enfin, chargement délicat de ces wagons, un thème de revendication récurrent⁵.

Pour répondre aux vœux des représentants du commerce agricole en quête de débouchés élargis pour les diverses productions locales⁶, en particulier celles des « denrées périssables », les politiques tarifaires sont ajustées. Suite aux travaux d'une commission extraparlamentaire créée en 1901, les grandes compagnies font homologuer en 1907 des tarifs GV (grande vitesse) spécifiques à ces denrées, sous de multiples conditions impératives d'emballage (caissettes, sacs ou paniers assurant l'aération et empêchant toute prédation de leur contenu, d'empilage facile) et d'étiquetage⁷. Des tarifs saisonniers,

(suite de la note 3) « Depuis les chemins de fer, il n'y a plus de monopole, plus de rayon privilégié » dont profitaient jusqu'alors les banlieues maraîchères des grandes villes, « on voit arriver à Paris, du fond de la province, des primeurs de toutes sortes. La Bretagne envoie ses choux-fleurs et ses salades, la Lorraine ses prunes, le Bordelais ses fraises, le Languedoc son raisin, la Provence ses pêches, l'Algérie ses artichauts... L'alimentation de la capitale est décentralisée » (Alfred de Foville, *La Transformation des moyens de transport et ses conséquences économiques et sociales*, Paris, Guillaumin, 1880, p. 256).

4- Citons à titre indicatif, sous la plume de l'administrateur délégué du Syndicat agricole vauclusien A. Rieu, *Les Exportations agricoles et le réseau PLM. L'agriculture et les chemins de fer en France. Étude sur les tarifs de transport* (Avignon, 1903).

5- « Les conditions de chargement doivent être strictement réglementées pour éviter à tout prix que les colis de fruits soient empilés jusqu'au toit des wagons, ce qui cause l'écrasement des colis inférieurs surchargés, l'échauffement, la fermentation, la pourriture rapide de la marchandise par suite du manque complet d'aération. On ne s'imaginerait pas la température qui règne dans ces wagons surchargés de fruits pendant les mois d'été, où la chaleur naturelle s'ajoute à la chaleur dégagée par la fermentation, accumulée par le manque d'aération. Il faut le constater soi-même pour en juger. En peu de temps, les fruits sont cuits, ils meurent, ils pourrissent, ils sont perdus. »

6- L'on doit au directeur du contrôle commercial des chemins de fer, Villain, un *Rapport sur la production, le commerce et les transports des fruits et légumes de primeur* (Imprimerie nationale, 1909), aux très nombreuses statistiques rétrospectives (1895, 1900, 1905, 1909), détaillées par production et origine géographique.

7- Ernest Poher, *Le Commerce des produits agricoles. Fruits, légumes, fleurs*, Paris, Baillière et fils, 1912, p. 155 ; Richard Bloch, *Questions de chemin de fer. Études commerciales*, Paris, Eyrolles, 1921, p. 109.

nuancés chaque semaine et géographiquement, accompagnent l'évolution du marché, depuis les primeurs vendus au plus haut cours jusqu'aux produits de fin de saison, écoulés à bon marché, rappelle l'ingénieur en chef de l'Exploitation du Paris-Orléans Richard Bloch, dont on connaît les puissantes réflexions commerciales⁸ : « Sur les réseaux PLM et PO orientés d'une manière générale suivant le méridien, les fruits, les légumes arrivant plus tôt à maturité dans le Midi, sont dès leur apparition expédiés et vendus à l'état de primeurs à des prix relativement élevés. Plus tard, la production s'étendant graduellement aux régions du Centre et du Nord, les frais de transport pesant plus lourdement, la vente de ces produits du Midi devient plus difficile et s'arrête. Dans cette situation, on a conçu l'idée d'établir des tarifs saisonniers variant chaque année suivant l'état d'avancement des récoltes, et qui abaissent rationnellement les prix de transport quand le bénéfice de leur condition de primeurs ayant disparu, ces fruits et légumes deviennent simplement des produits courants ; ces tarifs ont donné de bons résultats. » Grâce à ces tarifs réduits « d'arrière-saison », le PO a vu la part des petits pois écoulés par ses régions méridionales progresser de 4 % en 1900 à 35 % en 1907⁹.

Ces politiques tarifaires seront relayées par des politiques de propagande agricole, menées par certains grands réseaux français (PO, PLM, Midi et État) qui se dotent de « Services agricoles », naguère évoqués par Maurice Wolkowitsch¹⁰. Mal connus, la simple énumération de leurs modalités d'action – missions d'études, distributions de plants, stations expérimentales, expositions, diffusion de brochures et films documentaires, congrès commerciaux régionaux – reflète pourtant un important foisonnement d'initiatives dont l'inventaire, à notre connaissance, n'a jamais été entrepris, ne serait-ce par exemple que sous le seul angle d'un recensement bibliographique des nombreuses publications émanant de ces services agricoles¹¹.

Ces services avaient vocation à s'intéresser principalement à des productions agricoles relevant de la grande vitesse, denrées agricoles périssables, fruits et légumes frais pour l'essentiel, dont la grande valeur marchande pouvait supporter des frais élevés de transport et permettre même

8- R. Bloch, *op. cit.*, p. 112.

9- *Ibid.*

10- « Les compagnies de chemins de fer et le monde agricole », in « Les transports par fer et leurs clientèles », Actes du 2^e colloque de l'AHICF, Paris, 1990, *Revue d'histoire des chemins de fer hors série* n° 3, 1992, p. 15-40.

11- Malgré l'abondance de leurs publications, nous n'avons jamais retrouvé en effet de listes systématiques publiées par ces services.

de viser les marchés d'exportation¹². Notre propos se limite donc à la période ouverte par la création du premier service agricole créé en 1903, celui du PO. Au-delà des questions purement tarifaires, on commence alors à s'intéresser à la valeur ajoutée à ces marchandises périssables et fragiles par des transports rapides et sûrs vers des marchés de plus en plus lointains : ainsi émergent les questions des transports en wagons frigorifiques¹³ ou de la normalisation des conditionnements et emballages. Le directeur du PLM Gustave Noblemaire, lors de son allocution au banquet du concours d'emballages organisé par la compagnie à Marseille le 8 septembre 1906 (fig. 1), insiste, en des images spirituelles et fortes dont il a l'habitude, sur l'enjeu de la qualité, *lato sensu*, des produits :

« Pour ce qui doit voyager au loin, trois choses important : la cueillette, l'emballage, la présentation.

« La cueillette est l'œuvre des femmes et des filles dont les doigts agiles, impropres aux gros travaux, conviennent aux besognes délicates. [...]

« L'emballage, c'est ce qu'il faut à tout prix perfectionner [...]. C'est au perfectionnement des emballages que doivent tendre tous les efforts des producteurs, des professeurs d'agriculture et des commissionnaires. Après les nombreux concours de Carpentras, d'Aix, de Paris, en 1903, de Perpignan en 1904, de Périgueux l'année dernière, il nous a paru utile d'appeler ici sur ce point si essentiel l'attention des Agriculteurs de Provence [...]. »

[Mais encore] « les fruits ont besoin d'autre chose pour attirer et séduire l'œil des acheteurs à l'ouverture des caisses qui les renferment. Il a fallu soigner leur présentation, leur toilette. Les jolies femmes n'ont pas besoin de beaux atours, c'est entendu, mais aux plus jolies, un brin de toilette ne messied pas. »

12- Juste avant guerre, les sept réseaux proposent divers tarifs « PV 103 », tarifs commun, d'exportation et de transit, qui visent des produits supportant des délais de transport plus importants qu'en GV (artichauts, carottes, choux, choux-fleurs, navets ; citrons, citrouilles, noix et noisettes, poires et pommes à cidre, pruneaux, raisins secs).

13- Nous ne traiterons pas ici de ce thème émergent, caractérisé par l'apparition des premiers wagons spéciaux, wagons aérés, réfrigérants ou frigorifiques. Notons simplement qu'au sortir de la guerre 1 050 wagons issus des stocks américains sont acquis par la Compagnie d'Orléans qui dispose d'une filiale *ad hoc*, la Compagnie des transports frigorifiques. Son directeur, Sigmann, intervient régulièrement dans les congrès agricoles commerciaux du PO pour rappeler l'existence de la gare frigorifique de Paris-Vitry ouverte en 1921, équipée de vingt-deux chambres froides, offrant de nombreux avantages économiques, dont le maintien des cours : « La mise des fruits en entrepôt à Paris peut être faite en profitant d'une période d'afflux. Elle limite ainsi la mévente. En cours d'entreposage, les lots dont l'écoulement s'impose accidentellement en raison de leur moindre qualité de conservation, se trouvent immédiatement rendus sur le marché. Dans l'ensemble, la vente peut être faite en mettant sans délai à profit les cours les plus avantageux » (*Congrès commercial de la pomme de table*, 1927, p. 279).

▲ Figure 1. « L'emballage, c'est ce qu'il faut à tout prix perfectionner [...]. C'est au perfectionnement des emballages que doivent tendre tous les efforts... » Extrait de l'allocution du directeur du PLM, Gustave Noblemaire, au banquet du concours d'emballages du 8 septembre 1906. Coll. G. Ribeill.

Les services agricoles et leurs animateurs

Quatre grands réseaux se dotent d'un « service agricole ». C'est en 1903 qu'un tel service est créé à la Compagnie d'Orléans, au siège de l'exploitation, place Valhubert. Suivent en 1912 le PLM, en 1919 le Midi (le service étant à Toulouse, gare Matabiau) et, plus tard, à une date que nous ignorons, le Réseau de l'État. Nulle surprise à constater son absence sur les trois autres grands réseaux du Nord, de l'Est et de l'Alsace-Lorraine, accaparés par leurs lourds trafics industriels et rémunérateurs.

Sans doute la création du service agricole sur le PO répondait-elle aux options stratégiques de Richard Bloch, promoteur de multiples innovations commerciales. Ernest Poher¹⁴, issu de l'Institut national d'agronomie (promotion 1897), en fut le premier dirigeant durable, parvenu en fin de carrière au grade élevé d'ingénieur principal. Ses collaborateurs furent recrutés dans le même vivier : c'est dire que ces « ingénieurs agronomes » en titre ne sont pas des ingénieurs ou techniciens ferroviaires déclassés et que le service n'est pas du tout conçu comme un « placard » qui leur serait réservé.

Poher signe en 1912 un substantiel ouvrage, fort de 498 pages, dans la célèbre collection de vulgarisation de *L'Encyclopédie agricole* de l'éditeur Baillière et fils, *Le Commerce des produits agricoles. Fruits, légumes, fleurs*. En 1913, le tirage d'un « 2^e mille » permet d'estimer à un peu plus d'un millier de lecteurs son audience : c'est beaucoup eu égard aux responsables et inspecteurs commerciaux des réseaux, mais très peu vu le public visé des producteurs, techniciens et expéditeurs agricoles. L'originalité du titre dans la collection est évidente, puisqu'il est consacré à la commercialisation des denrées agricoles et non à leur production, conservation ou transformation industrielle. Sous une forme plus attrayante, une élégante brochure de 140 pages est publiée simultanément, *L'Orléans agricole*, qui, après avoir inventorié les diverses productions des régions desservies par le réseau, résume les actions entreprises par la compagnie, illustrées par de nombreuses et courtes monographies (emballages, variétés demandées sur le marché anglais, beurres du Centre, fraises du Sud-Ouest pour l'exportation, utilisation agricole des sels de potasse, etc.) (fig. 2 et fig. 3).

14- Père du futur président du Sénat et candidat à la présidence de la République, Alain Poher (1909-1996).

◀ Figure 2. *L'Orléans agricole*, document offert par la Compagnie des chemins de fer d'Orléans. En 1912, le Paris-Orléans édite une élégante brochure qui inventorie les diverses productions des régions desservies par le réseau et résume ses actions en matière agricole. Coll. G. Ribeill.

Figure 3 ▶
À l'exemple du PLM, le Paris-Orléans met l'accent sur l'importance de l'emballage des produits agricoles et n'hésite pas à organiser des expositions en ce sens (*ibid.*).

Lorsqu'il crée son service agricole en 1912, le PLM a déjà derrière lui une solide « expérience » en la matière. Dès 1876, il participe à la lutte contre les effrayants et rapides ravages du phylloxéra qui touche alors le vignoble français : transport à prix réduit du sulfure de carbone et des « pals-injecteurs », distribution de notices traitant de leur mode d'emploi¹⁵. Dans un second temps, il entreprend la promotion de cultures de substitution, fruits en primeurs et raisin de table, effort que rappelle son stand à diverses expositions internationales : Mannheim (1907), Londres (1908) ou Bruxelles (1910). Entre temps, il organise un concours d'emballages dans le cadre de l'Exposition coloniale de Marseille de 1906. Enfin, en 1910 et 1911, il cherche à introduire dans l'Ardèche et dans le Var la culture de la reine-claude verte, « la prune la plus recherchée en France et à l'étranger », et distribue pour cela des plants de pruniers. La création, un an plus tard, de son service agricole résulte des résultats encourageants obtenus par ces diverses actions¹⁶. Considérant que, « mieux exploitées », les cultures fruitières développées sur le réseau pourraient voir leur rendement amélioré, les premiers efforts du nouveau service visent l'accompagnement pédagogique de ces agriculteurs reconvertis. La diffusion de petites brochures pratiques est alors lancée¹⁷ ; elle sera durablement poursuivie. Après guerre, le service, en plein développement, recrute des diplômés spécialistes : l'inspecteur principal de l'Exploitation qui le dirige encadre six inspecteurs ou sous-inspecteurs tous diplômés de l'Institut national agronomique, ainsi qu'un contrôleur technique, ancien élève de l'École nationale d'agriculture de Grignon¹⁸.

Concours, expositions, voyages d'instruction

Parmi les modes d'actions des services agricoles, retenons les nombreuses entreprises d'initiation à de nouveaux produits sélectionnés. Il fallait à la fois convaincre les agriculteurs de l'importance de leurs débouchés commerciaux et leur apprendre à produire ces produits à la fois en quantité et en qualité.

15- Le PLM finance de 1876 à 1883 le Comité régional d'action contre le phylloxera, fixé à Marseille. Ce comité publie six rapports rendant compte des expériences effectuées et des résultats obtenus pendant ce laps de temps [N.d.I.R.].

16- L. Flandin, *Rôle et initiatives de la Compagnie PLM dans la mise en valeur des productions agricoles et industrielles de la vallée du Rhône* (thèse de droit), Paris, Editions Monchrestien, 1931, p. 66-67.

17- Par exemple, accompagnant les plantations, *La Culture du prunier. Petit guide pratique*, 11 pages. Voir en annexe 2 la liste incomplète des petites brochures agricoles publiées par les compagnies.

18- L. Flandin, *op. cit.*, p. 69.

Évoquons à titre d'exemple l'un des marchés les plus convoités en Angleterre, celui du dindon traditionnellement consommé en très grande quantité à l'époque de Noël après avoir été engraisé. En 1910, le PO entend écouler des dindons de la variété solognote susceptibles de concurrencer le dindon de Norfolk, le plus estimé des Anglais ; mais critique à l'égard des éleveurs refusant de pratiquer l'engraissement intensif de leurs bêtes fin novembre, le service agricole doit organiser des concours de dindons morts préparés et emballés pour l'exportation outre-Manche¹⁹. En 1927, la Compagnie du Midi reprend à son compte cette propagande ciblée, quoiqu'elle reconnaisse que le dindon du Sud-Ouest qu'elle cherche à promouvoir était d'une moindre qualité que celui de Sologne... La brochure qu'elle édite à ce propos²⁰ rappelle à l'éleveur de dindes gascon comment il doit les alimenter, puis les engraisser un mois avant leur vente, et, surtout, comment les volatiles morts doivent être présentés et emballés conformément aux usages anglais dans les caisses expédiées outre-Manche (fig. 4, 5 et 6).

Le PO n'hésite pas à organiser des visites hors de son réseau : il se propose ainsi de faire découvrir les vergers de cerisiers et les plantations de cassissiers de Bourgogne, cultures lucratives susceptibles d'être imitées sur son réseau. C'est à l'intention d'éleveurs d'oies du Sud-Ouest que les compagnies du PO et du Midi organisent des visites de fermes en décembre 1921, conjointement avec la tenue, à Strasbourg, d'un congrès d'aviculture. L'objet est de faire prendre conscience aux éleveurs du Sud-Ouest du fait que si l'oie de Toulouse, autant par sa viande que par son foie gras, a une réputation supérieure à celle d'Alsace, leur méthode ancestrale de gavage manuel reste un frein à une production dont les débouchés rémunérateurs sont pourtant assurés. Cette mission donne aux éleveurs du Sud-Ouest l'occasion de découvrir diverses gaveuses mécaniques permettant un gavage plus soigneux, plus facile et moins dangereux pour la bête ; plus productif surtout : alors que ces machines permettent à un couple de gaver 200 oies en deux heures, seules 25 à 38 le sont avec le primitif entonnoir à bâton et une soixantaine avec le gorgeoir Auxion²¹. Poursuivant son idée, le PO invite en janvier 1922 un constructeur alsacien de gaveuses à entreprendre une tournée de démonstrations dans l'Aveyron, la Dordogne et le Gers, et confie à Raynal – qui ajoute à ses fonctions de gérant du buffet de

19- *Le PO agricole*, p. 101 ; PO, *Congrès d'aviculture commerciale* (Tours, 1923), p. 140.

20- Compagnie du Midi, *Le Dindon. Son élevage dans le Sud-Ouest et son exportation sur l'Angleterre*, 1927, 25 p.

21- H. Verdié, *Une mission d'études des éleveurs d'oies du Sud-Ouest en Alsace*, Compagnie du PO, 1922, p. 30.

◀ Figure 4. *Le Dindon, son élevage dans le Sud-Ouest et son exportation sur l'Angleterre*. Publications agricoles de la Compagnie des chemins de fer du Midi. Imprimerie régionale, Toulouse, 1927. En 1927, la Compagnie du Midi entreprend de promouvoir, par l'édition d'une brochure, l'exportation outre-Manche du dindon du Sud-Ouest. Coll. G. Ribeill.

▲ Figure 5. La brochure rappelle à l'éleveur de dindes gascon comment il doit les alimenter, puis les engraisser un mois avant leur vente (exemple de gavage mécanique d'une oie, *ibid.*

◀ Figure 6. Cette même brochure montre comment les volatiles morts doivent être présentés et emballés conformément aux usages anglais (huit pièces uniformes de taille et de poids et de même présentation dans une même caisse divisée par une cloison médiane).

Capdenac-Gare celles d'un industriel spécialisé dans la production de pâtés en conserves – la promotion du foie gras obtenu « industriellement » par ce biais. Non sans un certain succès si l'on en croit le PO qui se félicite du nombre de machines aussitôt achetées et se montre résolument optimiste : « Les gaveuses mécaniques remplaceront dans une certaine mesure la main-d'œuvre si difficile à recruter et permettront de donner un essor plus grand à cette industrie si intéressante, restée quelque peu embryonnaire, si on la compare en effet aux exploitations avicoles de l'Alsace. Nul doute que dans ce sens l'initiative prise par la Compagnie d'Orléans ne soit d'un grand profit aux populations du Sud-Ouest²². »

Les congrès commerciaux

Bien qu'ils soient plutôt méconnus, on ne saurait nier l'intérêt accordé par les réseaux aux nombreux congrès organisés durant les années 1920. Nous en avons recensés vingt-deux au PO (dont six pour la seule année 1924), un peu moins sur les autres réseaux (Annexe 1). Ces congrès obéissent tous à peu près au même scénario : rotation du congrès d'une ville à l'autre au cœur d'une région concernée par le sujet ; implication institutionnelle des autorités agricoles locales (service agricole départemental, chambre d'agriculture, représentants des syndicats et coopératives, groupements d'expéditeurs) ; communications par des agronomes techniciens spécialistes, des inspecteurs commerciaux des réseaux, ou des attachés commerciaux auprès des légations.

Les exposés sont regroupés autour de quelques grands thèmes, suivant le même ordonnancement : économie de la production (production nationale, production mondiale, coopératives) ; commercialisation (commerce français, marché des Halles de Paris, marchés étrangers, importations et exportations) ; sélection et variétés ; techniques agricoles de production (mécanisation des cultures, greffes, cueillette, arrachages) ; maladies et techniques phytosanitaires ; techniques de commercialisation (cueillette, triage, emballages, présentation) ; enfin, industrialisation des cultures (procédés de conservation par cuisson ou par le froid, sécheries, cultures hors saison, produits secondaires et industries dérivées).

Au PO, c'est à Poher, maître de cérémonie, que revient la tâche d'ouvrir le congrès par un exposé général sur la production française ou mondiale, cartes et statistiques détaillées à l'appui. À l'issue des communications, un

22- *Ibid.*, p. 45. Il est bien entendu difficile, au-delà des propos intéressés de propagande, d'apprécier l'impact à moyen terme de l'introduction des gaveuses mécaniques à l'initiative du PO.

vœu est formulé une fois sur deux par l'un des organisateurs (le plus fréquemment par Poher), vœu qu'adoptent sans débats les congressistes : non pas des revendications adressées à l'État, mais de simples recommandations, plutôt triviales²³, adressées aux acteurs de la filière professionnelle, du moins à ceux qui auront en mains les actes publiés plus tard. En effet, les exposés (et non pas les discussions) donnent lieu à l'édition de *Mémoires et comptes rendus* publiés sous la double égide du PO et du service agricole départemental ayant co-organisé le congrès. *In fine*, une annexe rappelle les mesures prises par la compagnie en faveur de la production agricole en général.

Alors que le PLM opte pour des thèmes de congrès moins pointus (reboisement, traitements phytosanitaires, etc.) que les thèmes monographiques du PO centrés le plus souvent sur un produit, notre recensement chronologique révèle à l'évidence l'impact de la crise des années 1930, qui vient réduire la fréquence de ces initiatives. Sont-elles considérées comme trop coûteuses ou jugées inopérantes ? Il est difficile de répondre.

Abordons maintenant quelques enjeux transversaux à ces initiatives variées.

La délicate question des emballages

Le PO et le PLM se sont tôt mobilisés dans la question des emballages des produits agricoles. La diversité extrême des emballages²⁴, variables selon les produits transportés, selon les régions et *a fortiori* d'un pays à l'autre, soulève de sérieux problèmes, leurs formes coutumières s'avérant souvent fort peu appropriées au transport de masse. Il en est ainsi des « tortues » utilisées dans le Midi pour le transport du raisin, ces paniers rigides en forme de

23- Donnons un échantillon de ces vœux adoptés par exemple au congrès de la prune et de pruneau (1927). Proposé par Poher (p. 233) : « Comme conclusions aux rapports de MM. Feytaud, Ducomet, Willaume et Trouvelot, je propose au Congrès l'adoption des vœux suivants : 1^{er} vœu. Que les études relatives à la lutte contre les maladies et insectes du prunier soient poursuivies et intensifiées dans les stations et laboratoires et que des recherches soient entreprises sur la nature biologique des sols à pruneraies [...] » ; proposé par le directeur de la CTF, Sigmann (p. 247) : « Le vœu appelle l'attention des producteurs et négociants sur la possibilité d'utiliser : 1^o les wagons frigorifiques pour améliorer les conditions de transport, notamment des prunes destinées à l'exportation ; 2^o les entrepôts frigorifiques pour la conservation : a) à court terme, des prunes fraîches ; b) à long terme : des pruneaux, des prunes destinées à la confiserie, à la confiserie, à la pâtisserie, à la fabrication des crèmes glacées. » ; proposé par Poher (p. 326) : « Comme conclusion au rapport de M. Moreau, je propose au Congrès l'adoption du vœu suivant : Le Congrès attire l'attention de nos exportateurs de prunes sur la possibilité d'absorption des marchés des pays scandinaves, notamment la Suède, la Norvège, le Danemark, et d'autre part de la Suisse. »

24- Voir *Le PO agricole, op. cit.*, p. 49-59 ; Poher, *op. cit.*, chapitre III, p. 103-132.

carapaces conjuguant deux défauts majeurs quant à leur aptitude au transport dans les wagons : impossibilité d'empilement et instabilité ! Pour orienter les producteurs vers de nouvelles formes plus appropriées, voire standardisées, le PO organise des expositions en appui aux divers concours et expositions agricoles tenus sur les différents points de son réseau²⁵. Preuve de l'intérêt suscité par la question, le concours d'emballage organisé par le PLM à l'occasion de l'Exposition coloniale de Marseille de 1906 réunit à lui seul 62 exposants²⁶. L'année suivante, sous les auspices de tous les réseaux, une exposition d'emballages est présentée au Concours général agricole, origine d'une éphémère Société d'études pour l'amélioration des emballages²⁷. Mais, à la veille de la guerre, un expert agricole critique toujours l'absence d'emballage particulier propre à chaque catégorie de fruits ou légumes, reconnaissant toutefois « qu'actuellement, il est fait de grands efforts pour standardiser les emballages et pour créer des « marques » par région »²⁸.

Entre les deux guerres, alors que les termes de rationalisation, standardisation, normalisation sont popularisés dans l'industrie, des efforts pédagogiques s'imposent encore dans les milieux agricoles. Les congrès des réseaux abordent toujours ces thèmes qualitatifs de la cueillette, du triage, des emballages et de la présentation des fruits. Associés pour créer une collection d'ouvrages « Agriculture et progrès » et des films se complétant les uns les autres, la Librairie Delagrave et le service enseignement de la maison Pathé confient à l'inspecteur du Service agricole du PLM Maurice Cancel la rédaction d'un ouvrage très spécialisé sur le sujet²⁹ et la réalisation d'un film documentaire du même titre, dont seront extraites les photographies illustrant son ouvrage.

D'un congrès du PO à l'autre, si l'on est plus ou moins contraint d'admettre une variété extrême des emballages, du moins y martèle-t-on les cinq qualités d'un « bon emballage »³⁰ : « Être bien conditionné et suffisamment résistant pour protéger efficacement la marchandise pendant toute la durée du

25- E. Poher, *op. cit.*, p. 150 ; *L'Orléans agricole*, p. 42.

26- Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée, *Concours d'emballages (Fruits, légumes, fleurs, primeurs)*, organisé à l'Exposition coloniale de Marseille de 1906, brochure, 51 p.

27- E. Poher, *op. cit.*, p. 151.

28- Edmond Garnier, *L'Agriculture dans le département de la Seine et le marché parisien du point de vue du ravitaillement alimentaire*, Poitiers, 1939, p. 258. L'auteur rappelle les quatre conditions d'un bon emballage : être suffisamment résistant ; permettre une aération suffisante tout en évitant le vol ; présenter une élégance d'aspect ; posséder une régularité de forme facilitant manutentions et empilage.

29- *Les Bons Emballages commerciaux des produits horticoles*, Paris, Delagrave, 1928, 53 p.

30- Campan (PO), « Cueillette, triage, emballage et présentation des fruits », *Premier congrès national d'arboriculture fruitière*, mai 1924, p. 72-73.

transport ; permettre une aération suffisante de l'intérieur tout en évitant la possibilité de spoliations ; présenter une certaine élégance d'aspect, une facilité d'appropriation à chaque espèce de fruits ; posséder une régularité de formes qui facilite les manutentions et l'empilage ; être conforme aux habitudes commerciales des marchés. »

Mais l'inertie ou du moins la lenteur en France de la conversion des producteurs à ces emballages rationalisés et standardisés inquiète les réseaux : en 1932, lors d'un congrès spécialisé sur ce sujet, les représentants du PO agitent le spectre des concurrents italiens et espagnols dont les atouts résident dans leur application méthodique des notions de standardisation au conditionnement de leurs envois destinés à l'exportation³¹.

L'intérêt des réseaux : une charge régulée et de longs parcours

Les données géographiques détaillées sur les arrivages des productions provinciales sur le marché parisien publiées par le directeur des services agricoles de la Seine³² révèlent la grande dispersion géographique de celles-ci et leurs fortes fluctuations saisonnières³³. Le positionnement précis des récoltes dans le calendrier des arrivages sur le carreau des Halles de Paris est pourtant décisif : un produit régional ne doit pas arriver en primeur à Paris lorsqu'un autre, arrivé plus tôt, s'y écoule encore en fin de saison, à vil prix donc. Vaut mieux retarder ainsi les récoltes ou les envois !

31- J. Teillet, *L'organisation commerciale du réseau Paris-Orléans-Midi* (thèse de droit), Paris, Librairie Rousseau, 1938, p. 16.

32- E. Garnier, *op. cit.*

33- Les arrivages des fruits et légumes chez les mandataires en 1931 se distribuaient en 144 541 tonnes (34 % de fruits ; 58 % de légumes ; 3 % de champignons et 5 % de cresson) aux origines ainsi réparties : France : 73 % ; Algérie, 10 % ; autres pays : 17 % (dont 5,7 % venant d'Espagne et 4 % de Belgique). Ils étaient acheminés jusqu'à la capitale soit par les grands réseaux (42 %, PLM ; 27 %, PO ; 14 %, État ; 8 %, Nord ; 2 %, Est) ou le chemin de fer d'Arpajon (2 %), soit par camionnage depuis la banlieue parisienne (6 %). Le trafic est saisonnier avec pointe atteinte en août (16 %) et minimum en avril (3 %) pour les fruits, en mai (16 %) et en septembre (5 %) pour les légumes. Les départements expéditeurs de plus de 2 000 tonnes en fruits sont le Lot-et-Garonne (3 507), la Corrèze (3 135), le Vaucluse (2 870) ; en légumes, le Var (9865), la Loire-Inférieure (8 660), la Manche (5 935), le Rhône (5 722), le Vaucluse (5 390), les Bouches-du-Rhône (4 325), la Seine-et-Oise (3 499), le Tarn-et-Garonne (2 317), le Nord (2 585), enfin la Saône-et-Loire (2 102).

Le Service agricole du PLM édite ainsi à l'attention de ses expéditeurs de fruits et légumes un dépliant cartonné (non daté) présentant les calendriers de leurs arrivages « en année moyenne » sur le carreau de Paris (fig 7 et 8) : il distingue les divers lieux de production et, sous la forme de diagrammes coloriés, les grandes filières d'approvisionnement (PLM / autres réseaux / Algérie / Italie / Espagne / arrivages intermittents). Grâce à ce dépliant, par exemple, le producteur d'artichauts « du Midi » peut positionner sa production par rapport aux circuits concurrents (Alger / Oran / Paris / Bretons / Angers / Espagne / Maroc), tout comme, de façon distincte, le producteur d'artichauts « poivrade ».

De ce point de vue, la sélection locale des variétés, « hâtives » ou « tardives », est tout aussi importante pour cibler au mieux les expéditions de produits frais sur Paris. Le rôle, entre les deux guerres, des compagnies de chemins de fer dans ces options locales a été fort bien souligné dans le cas de la Moyenne Garonne par son géographe Pierre Deffontaines. Dans sa thèse magistrale³⁴, il rappelle qu'elles ont défendu la polyculture qui assurait « plus de régularité dans le trafic » et « répandu des espèces dont l'époque de récolte correspondait à des vides dans les arrivages. Ainsi pour les tomates, on cultive des plants dont la maturité en août place les expéditions agenaises à un bon moment entre les productions méditerranéennes et les productions parisiennes. Le melon garonnais se ramasse également en août, tandis que la Méditerranée (Cavaillon, Château-Renard) expédie les siens de mai à juillet et Nantes surtout en juillet »³⁵. L'un de ses tableaux statistiques résume mois par mois en 1922 les expéditions en grande vitesse au départ de la gare d'Agen, assurées par des trains réguliers ou spéciaux³⁶.

Bien que l'artère ferroviaire épousant la vallée de la Garonne relevât de la Compagnie du Midi, le PO s'est intéressé tout particulièrement au pays de la Moyenne Garonne à la limite extrême de son réseau, dont les produits parcouraient sur son réseau « le maximum de kilomètres » avant d'atteindre le grand marché parisien³⁷. Mais exporter au Nord hors des frontières, c'était encore mieux.

34- P. Deffontaines, *Les Hommes et les travaux dans le pays de la Moyenne Garonne (Agenais, Bas-Quercy)*, Lille, SILIC et Facultés catholiques, 1932, p. 264.

35- *Ibid.*, p. 264, note 2. *Idem* pour les melons du Quercy arrivant sur le marché parisien en moyenne 25 jours après les melons du Vaucluse et 20 jours avant ceux des Charentes (p. 266).

36- *Ibid.*, p. 265. Deux « trains de denrées » réguliers font chaque jour de la « ramasse », l'un entre Agen et Périgueux, l'autre entre Montauban et Brive, puis arrivent vers minuit aux quais des « denrées saisonnières » de la gare d'Austerlitz, de manière à être déchargés pour les halles du matin ; auxquels s'ajoutent des trains spéciaux de petits pois au départ de Villeneuve-sur-Lot, de chasselas depuis Moissac et de melons depuis Montauban.

37- P. Deffontaines, *op. cit.*, p. 266.

Figure 7 ▶

Figures 7 et 8.
Calendrier des époques d'arrivages des légumes aux halles centrales de Paris.
Compagnie des chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée. Ce dépliant cartonné édité par le PLM (s.d.) indique les périodes d'arrivée sur le marché parisien des différentes variétés de légumes selon leur provenance. Il doit permettre aux producteurs de positionner leurs cultures par rapport aux circuits concurrents.
Coll. G. Ribeill.

Figure 8 ▼

Les défis de l'exportation

Les conditions nécessaires pour pénétrer un nouveau marché à l'étranger étaient reconnues comme difficiles, tout particulièrement « le plus considérable des marchés européens d'importation », le marché anglais³⁸, très attaché à certains goûts, variétés et présentations. Mais, selon le rapport de mission d'un ingénieur agronome français³⁹, le consommateur anglais ne resterait pas prisonnier de ses préférences culturelles dès lors qu'on lui présenterait « des fruits d'autres variétés ayant un bel aspect et qui lui sont présentés en temps opportun. La première condition est remplie, en général, par les sortes de fruits supportant bien le transport : les *long keeping varieties* des Américains. La seconde se trouve réalisée par les variétés dont l'époque de maturité commerciale coïncide avec le moment où les apports sur le marché sont les plus réduits. C'est donc la production de variétés présentant le double caractère de mûrir à l'époque convenable et de fournir des fruits résistants au transport, qu'il importe de développer ».

Richard Bloch plaide plutôt pour une conversion de nos producteurs aux critères étrangers de la « qualité ». Comment développer nos exportations ? À ce défi, il a consacré un article critique en forme d'appel⁴⁰. Puisque la « rencontre avec le goût des consommateurs étrangers » de nos productions nationales est un facteur déterminant de leur compétitivité, il faut regretter qu'aucune tentative d'appropriation à ce goût ne soit entreprise chez les producteurs français abandonnant ainsi certains débouchés aux États-Unis, Canada et Océanie (pommes), à l'Égypte ou à l'Espagne (oignons). « Nos méthodes sont singulièrement arriérées », si bien que sur le marché international, en dehors de certains produits de luxe d'un débouché très restreint, nos productions sont inconnues. Pour répondre à une clientèle réclamant surtout « la constance de types, les garanties d'une conservation suffisante, des prix modérés », il suffirait, dit-il, d'industrialiser nos procédés traditionnels : « C'est donc à répandre, à vulgariser l'éducation industrielle et commerciale des producteurs et des négociants intermédiaires que doivent tendre aujourd'hui les efforts des pouvoirs publics et de tous ceux qui s'intéressent à cette partie si importante de la richesse nationale. »

38- R. Bloch, *op. cit.*, p. 102.

39- G. Bellettre, *Le Marché anglais des fruits et la coopération des agriculteurs en vue de l'exportation*, Paris, Amat ; Montpellier, Coulet, s. d., p. 33.

40- R. Bloch, « Le marché européen des denrées périssables », *Revue politique et parlementaire*, 1910 ; cité par E. Poher, *op. cit.*, p. 260.

Le rôle des compagnies en matière d'« industrialisation »

Les compagnies ont-elles pesé efficacement dans le sens de cette « industrialisation » réclamée par R. Bloch ? Ont-elles œuvré en faveur d'une promotion différenciée des produits commercialisés selon leur éventuel traitement, produits frais ou transformés, mis en conserves ou desséchés ? Deffontaines a fort bien évoqué dans le cas du Sud-Ouest, sans doute généralisable, les intérêts antagonistes de l'industrie de la conserve et des expéditeurs en frais⁴¹ : « La conserve ne peut acheter qu'à prix bas, le commerce du frais enlève les récoltes à des taux plus rémunérateurs ; aussi le frais passe avant la conserve. Les usines n'achètent que 10 ou 15 jours après le commencement de la récolte : par exemple pour les petits pois, la baisse des cours aux Halles de Paris se produit quand les produits de la banlieue parisienne arrivent sur le marché, c'est-à-dire en juin ; c'est alors que la conserve entre en ligne ; la mise en marche des usines se trouve ainsi liée aux fluctuations climatiques des deux régions, garonnaise et parisienne ; parfois, il n'y a pour la conserve que peu de semaines d'achat. »

Si ces conserveries ont bien contribué à régulariser le marché régional⁴², Deffontaines note toutefois que, afin de restreindre la concurrence du frais, leurs usines s'implantèrent « dans des régions reculées et mal desservies par les communications », en bénéficiant du faible développement des voies ferrées en Moyenne Garonne !⁴³...

Dans ce conflit d'intérêts, les compagnies ont-elles pris parti ? Oui, quand elles préfèrent transporter des fruits frais alourdis de leur eau et d'une plus grande valeur sur le marché du frais, et fût-ce, comme déjà dit, en prolongeant au maximum un écoulement continu par des tarifs de fin de saison⁴⁴ : « Les chemins de fer favorisent naturellement les expéditions en frais qui voyagent en grande vitesse et sous le maximum de poids ; la Compagnie du PO a

41- P. Deffontaines, *op. cit.*, p. 261.

42- Selon une étude du Comité régional d'action économique du Lot-et-Garonne, « le développement des conserveries locales avait constitué la transformation la plus avantageuse apportée dans la vente des légumes frais », dans la mesure où « ainsi disparaissent les frais de transport et les aléas de la vente aux Halles ou aux commissionnaires ; de plus, en raison de la concurrence des usines, les prix sont aussi élevés que réguliers. » (*Le Lot-et-Garonne économique*, Agen, 1919, p. 167).

43- « Villeneuve-sur-Lot, le plus ancien centre, qui compte aujourd'hui 10 usines, est établie sur la ligne secondaire de Tonneins à Penne. Les nouveaux centres de conserve ont choisi des lieux plus écartés encore, où n'existent pas d'expéditeurs, ainsi Miramont et Eymet, sur la petite ligne ferrée de Marmande à Bergerac ; il en est de même des usines loin de tout chemin de fer : Damazan, Lauzun... »

44- P. Deffontaines, *op. cit.*, p. 261.

établi des tarifs dits d'arrière-saison, comportant des réductions allant jusqu'à 30 % sur les prix de début de campagne, de manière à prolonger la vente en frais ; elle a aussi cherché à développer des espèces de fruits et de légumes favorables à l'expédition en frais. Ainsi pour la tomate, le PO a mené campagne en faveur d'espèces à peau ferme et régulière qui se transportent facilement. »

Des variétés sélectionnées pour leur aptitude au transport ?

Sélectionner les variétés des fruits appropriées au goût des divers marchés, tel était le credo des promoteurs des marchés à l'exportation et donc des agents commerciaux des réseaux. Ainsi, en matière de raisin de table, « nous ne produisons pas assez les variétés à gros grains, à peau dure, réclamées par les consommateurs de ces pays, et plus spécialement ceux d'outre-Manche », souligne déjà Poher avant guerre⁴⁵ : « Nos producteurs devraient adopter la culture des variétés demandées par le consommateur britannique et ne pas chercher à lui imposer leurs produits à grains petits et à peau tendre (chasselas, etc.). »

Mais surgissent aussi dans ces réflexions deux autres critères intrinsèques, propres à chaque fruit, voire variété : la résistance au transport en vertu d'une peau dure et d'une chair ferme, et une maturation prolongée après même la cueillette de fruits encore verts. Incidemment, les propos des agronomes comme des responsables commerciaux évoquent ces deux critères favorables à la commercialisation extensive de telle ou telle variété.

Poher observe ainsi avec intérêt le développement dans la vallée du Rhône des brugnons « très recherchés à cause de leur chair ferme et de leur résistance au transport »⁴⁶, en remplacement des pêches bien plus fragiles. De fait, si ces dernières ont pour qualité d'achever leur maturation « en dehors de l'arbre » et « pendant le transport », elles ont le très grave défaut de contenir beaucoup d'eau et donc de ne pas se conserver facilement à l'état naturel⁴⁷. À l'inverse, « les poires achèvent bien leur maturation après la cueillette. Récoltées un peu avant complète maturité, elles sont encore un peu dures et supportent facilement le transport »⁴⁸.

D'un fruit à l'autre, en vertu de ces différences de qualités, pommes, poires, brugnons se positionnent donc inégalement quant à leur aptitude à des transports sur rail à longue distance... Les variétés à chair ferme et peau épaisse ne seraient-elles pas vouées à ces grands marchés nationaux ou internationaux

45- E. Poher, *op. cit.*, p. 292, p. 394.

46- *Ibid.*, p. 283.

47- *Ibid.*, p. 345 ; G. Bellettre, *op. cit.* p. 36.

48- E. Poher, *op. cit.*, p. 353.

impliquant de longs parcours ? À chaque congrès consacré à tel fruit, on retrouve, évoqués incidemment, ces critères. Au congrès du raisin de table, organisé par le PO en 1925, l'ingénieur agronome Latière compare dans un tableau vingt et une variétés selon neuf critères, dont celui explicite de « l'aptitude à supporter les transports »⁴⁹ : aptitude simplement « bonne » du chasselas doré de Fontainebleau⁵⁰, « très bonne » du Dattier de Beyrouth, « très grande » de l'Alphonse-Lavallée.

Evoquons le cas de la prune. S'agissant de la reine-claude, cette variété était très appréciée non seulement pour ses qualités gustatives mais aussi, parce que « en raison de sa pulpe épaisse et serrée, ce fruit supporte bien le transport, et cueilli à l'état âpre, il parvient encore ferme sur les marchés de Paris, du Nord de la France et de l'Angleterre »⁵¹. Au Congrès du PO de 1927 qui lui est consacré, l'inspecteur commercial Campan reproduit littéralement ces propos⁵² : « excellent fruit de dessert en raison de sa pulpe épaisse et serrée, ce fruit supporte bien le transport et, cueilli un peu avant sa maturité, il parvient encore ferme sur les marchés de France et de l'étranger ».

Vers une standardisation des fruits et variétés commercialisés ?

Le cumul des très bonnes qualités gustatives et physiologiques de la reine-claude assurait donc un important débouché, durable et de bon aloi, à cette variété de prune ; mais les variétés qui naturellement offrent des fruits à chair ferme et peau épaisse ne finiraient-elles pas par s'imposer sur les grands marchés nationaux ou internationaux impliquant de longs parcours, indépendamment de leurs qualités gustatives, voire de préférence à celles-ci ? D'excellentes variétés mais fragiles survivraient-elles à l'épreuve d'une commercialisation non plus locale mais extensive, voire universelle ? Les compagnies ont-elles pesé dans le processus de concentration observé des variétés

49- Latière, « Sur quelques variétés commerciales et d'exportation », Premier congrès commercial du raisin de table (Agen, 1925), p. 146-147.

50- Nous n'avons pas repris ici notre exposé oral concernant le raisin de table, dans la mesure où nous ignorions l'existence d'un remarquable travail universitaire dirigé par Christophe Bouneau et édité, auquel nous préférons renvoyer : Jérôme Calauzènes, *Le Chasselas de Moissac. De la fin du XVIII^e siècle à nos jours*, Cambes, Les Éditions du Laquet, 2001, 271 p. L'auteur a traité à fond de la question du chasselas de Moissac, à partir de multiples sources d'archives locales ; il n'a pas oublié de souligner le « rôle des compagnies de chemin de fer dans son rayonnement », du PO tout spécialement (p. 113-125).

51- *Le Lot-et-Garonne économique*, *op. cit.*, p. 131.

52- Compagnie d'Orléans, *Premier congrès commercial de la prune et du pruneau (août 1927)*, 1929, p. 38-39.

naturelles de fruits (et non hybrides) et sur la standardisation conjuguée des produits autant que de leur emballage auxquels conduisaient leur industrialisation et commercialisation rationalisées ?

Rappelons tout d'abord que, proche du Service agricole du PO, un juriste distinguait en 1938 deux périodes dans son histoire, affectée par le tournant des années 1930⁵³. Auparavant, précise-t-il, la propagande était orientée vers « l'accroissement de la production » (techniques culturales et traitements phytosanitaires) et la conquête des marchés extérieurs. Mais, avec l'entrée en crise, « le problème des débouchés » sur le marché intérieur s'est posé et la qualité, devenue le nerf de la guerre commerciale, a signifié « l'amélioration des méthodes de vente, la sélection des produits, leur standardisation, leur présentation, leur conservation, la création de marques de garantie et de groupements professionnels pour la vente ».

Lors du Congrès de la standardisation des fruits et primeurs et de leurs emballages organisé à Paris en octobre 1930 par le Comité national permanent de l'exportation des fruits et primeurs avec le concours des compagnies de chemin de fer⁵⁴, Verlot, correspondant du PO et du Midi à Londres, appelait à l'adoption de types standards pour les fruits et légumes français ainsi que leurs emballages, cette adoption devant être « immédiate en matière d'exportation » ! Créé à la suite de ce congrès, un Comité de standardisation des fruits, primeurs et emballages aboutit à la « standardisation » en trois volets de quatorze produits : liste des variétés recommandées, standard du produit (qualité et calibre), emballage-standard. Pour le raisin, neuf cépages devaient être ainsi sélectionnés⁵⁵. Nous n'en savons pas plus sur cette orientation, plus formelle que réelle.

À l'issue de notre étude, une question demeure : l'appréciation des retombées sur les trafics ferroviaires des diverses actions des compagnies. Si elles ont été incontestablement des acteurs intéressés et présents dans les grands débats autour de la défense du commerce agricole français, il est difficile

53- J. Teillet, *op. cit.*, p. 15.

54- D'après Roger Chaminade, *La Production et le commerce des raisins de table*, Paris, Baillière et Fils, p. 214-217.

55- Comme raisins blancs, le Chasselas doré (cépage précoce), l'Admirable de Courtiller et le Dattier de Beyrouth (cépages de maturité moyenne), le Servant et le Gros-Vert (cépages tardifs) ; comme raisins noirs ou colorés, l'Aramon, l'Ceillade et le Muscat de Hambourg (cépages de maturité moyenne) et l'Olivette noire (cépage tardif).

d'apprécier l'impact de leurs multiples recommandations diffusées à l'usage des acteurs agricoles et encore plus celui des interventions opérationnelles « sur le terrain ». Les sélections promues par les réseaux en termes de variétés végétales, comme les « normalisations » recommandées en matière d'emballages, ont-elles pesé ou non sur les pratiques des acteurs ? Des recherches monographiques nourries d'informations plus précises devraient permettre peut-être d'apporter quelques éléments de réponse à ces questions. Aujourd'hui, du moins, force est de constater que les grands circuits de distribution ne nous proposent plus qu'un nombre restreint de variétés de fruits, plus agréables à la vue et résistants à leur manipulation que fragiles et goûteux...

Annexe 1.

Chronologie des congrès commerciaux organisés par les réseaux

Cet inventaire, à coup sûr incomplet, a été établi à partir du fonds documentaire du Centre des archives historiques de la SNCF, d'une collection privée et de références diverses. Nous signalons les cotes des ouvrages conservés au Mans⁵⁶.

Congrès du PO

Dates	Thème	Lieu de réunion	Publication des Actes	Cote CAH
1918 (18-23 mars)	1/ Étang et élevage de la carpe	?	1919, 412 p.	98H5
1919 (23 juillet)	1/ Plantes médicinales	Angers	1919, 62 p.	
1922 (18 juin)	2/ Plantes médicinales	Bourges		
1923 (12 mai)	Aviculture	Tours	1924, 145 p.	98I13
1924 (14-15 février)	2/ Étang	Paris	1924, 160 p.	98I12
1924 ((5-6 mai))	Apiculture	Paris	1925, 146 p.	98I7
1924 (18 mai)	Arboriculture fruitière	Tours	1925, 308 p.	98I11
1924 (6 juin)	Pomme de terre	Limoges	1925, 222 p.	98I9
1924 (27-28 octobre)	Noix et cerneau	Périgueux	1925, 252 p.	
1924 (8-9 novembre)	Châtaigne	Brive	1926, 225 p.	98I14
1925	Pulperie de fruits	Paris	1925, 70 p.	98I6
1925	1/ Bois et charbon de bois	Blois	1925, 140 p.	39I2
?	Culture maraîchère commerciale	Nantes	1925	
1925(24-25 août)	Raisin de table	Agen	1925, 357 p.	
1926 (26-27 juin)	Pomme de table	Bourges	1927, 519 p.	98I2
1926 (7 novembre)	Petits fruits de table	Blois	1928, 291 p.	

56- Nous remercions le Centre des archives historiques de la SNCF pour les recherches fécondes menées.

Congrès du PO (suite)

Dates	Thème	Lieu de réunion	Publication des Actes	Cote CAH
1927 (27 mars)	Ensilage et fourrages	Toulouse	1928, 450 p.	98I5
1927 (29-30 août)	Prune et pruneau	Agen	1929, 456 p.	98I3
1927	2/ Bois et charbon de bois	Blois	1927, 200 p.	39I1
1929	Industrie laitière	Tours	1930, 240 p.	98J7
1929	Elevage et commerce du dindon	Châteauroux	1930, 150 p.	98J17
1930 (19-20 juin)	Poire de table	Angers	1931, 413 p.	98J4
1932	Standardisation des fruits et légumes et de leurs emballages*	Paris		

* Cité par J. Teillet, *op. cit.*, p. 15.

Congrès du Midi

Dates	Thème	Lieu de réunion	Publication des Actes	Cote CAH
1930 (3-4 octobre)	Maïs	Pau	2 vol., 1933-1934, 300 p., 331 p.	98J12

Congrès du PO-Midi (1934-1937)

Dates	Thème	Lieu de réunion	Publication des Actes	Cote CAH
1935	Production et commerce du maïs	Pau	1935, 75 p.	98J6
1935	Production et commerce de la pêche	Toulouse	1935, 290 p.	98J19
1935 (28-30 mai)	Journées laitières dans les Pyrénées	Tarbes	s. d., 144 p.	98J10
1936	Pommes et poires de la vallée de la Loire	Angers	1937, 65 p.	98J3

Congrès du PLM

Dates	Thème	Lieu de réunion	Publication des Actes	Cote CAH
1920 (octobre)	Noix	Saint-Marcellin et Grenoble		
Grenoble	s.d., 134 p. (n° 18 des Publications agricoles)			
1926 (28-30 juin)	Lutte contre les ennemis des cultures	Lyon	1927, 375 p.	
1927 (22-23 juin)	Reboisement*	Montpellier		
1929 (24-25 juillet)	Appareils utilisés dans la lutte contre les ennemis des cultures	Lyon	1930, 218 p.	
1929 (10-13 novembre)	Carbone végétal métropolitain et colonial et exposition forestière	Lyon	1930, 408 p.	

* cité par Flandin, *op. cit.*, p. 76.

Congrès des Chemins de fer de l'État

Dates	Thème	Lieu de réunion	Publication des Actes	Cote CAH
1921	Lin	Rouen	1921, 90 p.	98I4
1936 (12 décembre)	Pomme et cidre	Quimper	1937, 62 p.	

Annexe 2

Les publications agricoles des réseaux en dehors des congrès

Les lecteurs sont invités à compléter ces listes, sans aucun doute très incomplètes. Les cotes de ces publications conservées au Mans sont à nouveau indiquées.

Publications agricoles de la Compagnie du PLM

- Léon Loiseau, *La Culture des vergers. Petit guide pratique*, 23 p. (n° 1)
- *La Culture du prunier. Petit guide pratique*, 11 p. (n° 3)
- Léon Loiseau, *La Culture de l'asperge. Petit guide pratique*, 24 p. (n° 6), 2^e éd.
- Léon Loiseau, *La Culture du fraisier. Conseils pratiques*, 20 p. (n° 8)
- *Petit Manuel de culture potagère*, avec le concours de Léon Loiseau, 24 p. (n° 11)
- Léon Loiseau, *La Culture du Loganberry*, 8 p. (n° 14)
- *Compte rendu du congrès de la Noix*, Grenoble, octobre 1920, 134 p. (n° 18)
- E. Dréaux, *Manuel pratique de culture fruitière commerciale*, 113 p. (n° 35)
- Vercier, *Le Cassissier, sa culture et sa taille dans le Midi de la France*, 1927, 30 p. (98I8)
- Deaux, *Les Variétés commerciales de fruits*, 1933, 20 p. (98J9)
- Deaux, *Manuel pratique de culture fruitière commerciale*, 1935, 110 p. (98J9)
- *Quelques conseils pratiques aux éleveurs d'animaux de basse-cour*. Introduction de Ch. Voiteulier, 1935, 39 p. (n° 39)

Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans

- Tuzet, *Conférences sur la culture commerciale dans le Sud-Ouest*, 1911, 30 p. (98H3)
- Ernest Poher, *Enquête sur la production et le commerce du poisson d'eau douce en Allemagne*, 1913, 60 p. (98H1)
- Roule, *Instructions générales sur l'élevage de la carpe en étang*, 1919, 25 p. (98H4)
- Fr. Charmeux, *Le Chasselas doré du Bassin de la Garonne*, 1919, 24 p.
- J. Mahoux, *Une mission d'études des cultures de porte-graines*, 1919, 39 p. (98H2)
- H. Verdié, *Une mission d'études des éleveurs d'oies du Sud-Ouest en Alsace*, 1922, 47 p.
- Verlot, *Production, commerce et exportation des fruits et légumes de l'Italie*, 1931, 75 p. (98J13)
- Maylin, *Mission en Hollande d'horticulteurs et maraîchers du réseau d'Orléans*, 1931, 25 p. (98J15)
- Marsais, *Les Caves coopératives en France*, 1932, 80 p., planches (98J16)

Publications agricoles de la Compagnie du Midi

- L. Chasset, *Arboriculture fruitière. Simples notions destinées à la culture des fruits de marché et d'industrie*, 84 p.
- Serin, *L'Amélioration des blés par sélection généalogique. Visite aux centres italiens de génétique de Bologne et de Rieti*, 1925, 25 p. (98I10)
- *Le Dindon. Son élevage dans le Sud-Ouest et son exportation sur l'Angleterre.* Avant-propos de M. Girard, 1927, 25 p.
- Girard, *Le Porc de Cazères*, 1928, 40 p. (98I1)
- Bernès-Lasserre, *Le Porc de Miélan, ses origines, ses qualités*, 1930, 25 p. (98J2)
- *Les Productions agricoles des régions desservies par les chemins de fer du Midi et l'action du Service de la propagande agricole depuis sa création en 1919*, 1931, 56 p. (750VR009)
- Verlot, *Vente et débouchés des fruits et légumes en Angleterre*, 75 p. sd (98J14)
- *L'Agriculture et le réseau du Midi*, 1932, 55 p. (20J14 ; 98J11)