

P. A. LAPICQUE ET CIE (PALCO), ÉTS FRIGORIFIQUES ET FABRIQUE DE CONSERVES À BÊN-THUY (NORD-ANNAM)

Une création de [Paul-Augustin Lapicque](#), armateur

Bulletin économique de l'Indochine, septembre 1916, p. 576 :

Une maison française de Hongkong a manifesté l'intention d'effectuer, en 1916, des achats réguliers de bétail dans le Nord-Annam et même de créer un abattoir frigorifique pour le ravitaillement en viande réfrigérée de la population, principalement chinoise, du grand centre commercial d'Extrême-Orient. Les restrictions apportées à l'exportation du bétail indochinois, depuis 1915, ne lui ont pas permis de donner à son commerce toute l'extension qu'elle désirait.

Les grands centres du Commerce et de l'Industrie au Tonkin
HAIPHONG
par H. CUCHEROUSSET.
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 22 septembre 1918)

[...] MM. P. A. Lapicque et Co, de Hongkong [...], a mis à l'étude un important service de cabotage, comme aussi un service de bateaux frigorifiques pour le transport des viandes de ses établissements frigorifiques de Bênthuy. [...]

La foire de Napé (Laos)
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 12 octobre 1918)

[...] Napé dont, depuis longtemps, nous avons parlé à nos lecteurs comme d'un centre d'avenir et que nous espérons bien voir avant dix ans, de pauvre hameau devenir ville importante, a déjà pris figure. M. Chazet, planteur à Voibo, s'y est fait construire une villa, MM. P. A. Lapicque et Co y construisent une grande maison de commerce, et plusieurs pavillons d'été vont être construits pour les résidences de Vinh, Hatinh et Donghoi. En effet, Napé jouit d'un climat idéal, c'est le sanatorium rêvé. Il a surtout l'avantage de la proximité à 130 km. de Vinh et de se trouver sur une route qui sera bientôt très passagère. [...]

Rapport sur la situation économique de l'IC pendant l'année 1919
non signé
(*Bulletin économique de l'Indochine*, juillet-août 1920, pp. 453-501)

[483] Au Nghê-An, les colons s'en tiennent également au strict minimum de travaux sur leurs concessions ; ils se bornent à entretenir les cultures existantes, sans chercher à

les étendre. La maison Lapicque et Cie devait mener du bétail sur sa concession et en céder à la plupart des planteurs du Nord-Annam, pour les racheter plus tard après engrangement et les exporter ; mais le taux trop élevé de la piastre a été jusqu'ici un obstacle à cette entreprise qui eût été profitable, non seulement à la Société Lapicque, mais aussi à tous les planteurs de la région.

[485] Dans la province de Hadong, la mort de M. Collinet de la Salle a interrompu la mise en valeur de la concession de Dong-son, que sa veuve a vendue à MM. Lapicque et Cie.

PROVINCES DE L'ANAM
LAPICQUE (P. A.) et Cie,
(*Annuaire général de l'Indochine française*, 1920, p. 117)

Haïphong-Hongkong
Armateurs — Industriels
Import — Export

Établissements frigorifiques et fabrique de conserves à Bêñ-thuy (Nord-Annam)

MM. P. A. LAPICQUE, associé ;
F.L. WALTHERT, associé ;
A. ALLIER, directeur technique ;
H. RASMUSSEN, chef mécanicien ;
E. RÉGAMEY, mécanicien ;
H. RÉGAMEY, électricien ;
CH. OFFHAUSE, secrétaire-comptable ;
A. CARDET, transit.

Agences au Laos

MM. G. SEILLIER, directeur à Thakhek ;
P. LACROIX, agent à Thakhek ;
MARTIN, agent à Napa ;
H. JEANNOT, éleveur à Nakai.

LA FOIRE DE HANOÏ
L'établissement P. A. Lapicque et Co
(*L'Écho annamite*, 21 décembre 1920)

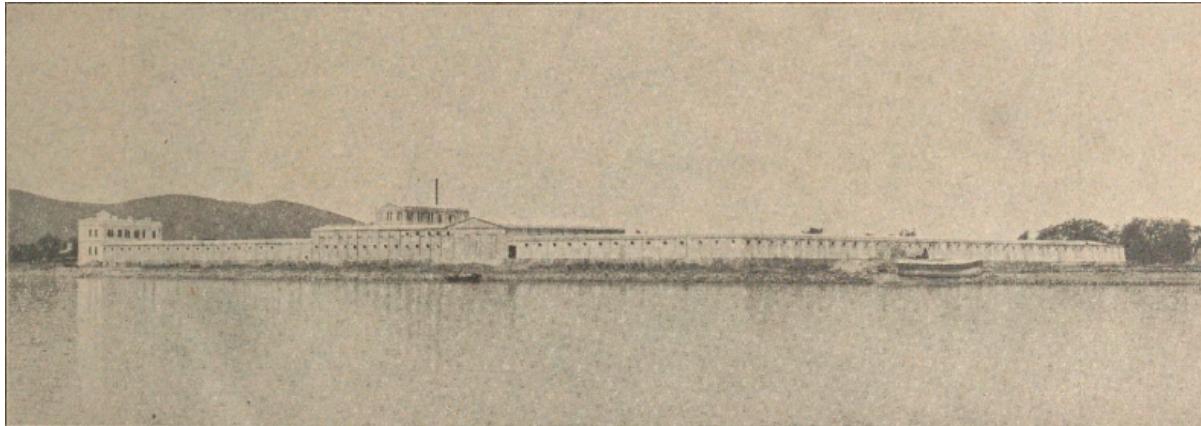
Le stand n° 7 nous réserve une surprise : Messieurs P. A. Lapicque et Cie, dans un étalage de bon goût, exposent les produits de leurs établissements frigorifiques et usine de conserves de Benthuyl.

Des photos, entre autres une vue générale prise en avion, montrent l'ampleur considérable de cet établissement qui, après bien des retards dont nos lecteurs ont eu des échos, sont, enfin et malgré tout, en état de produire. M. le gouverneur général, en termes très nets, a marqué sa satisfaction de savoir l'affaire en ordre de marche et par là a montré qu'il connaissait la genèse de l'histoire sur laquelle nous ne reviendrons pas.

Nous souhaitons bien vivement que cette affaire, dont l'importance au point de vue de sa répercussion sur l'agriculture et de l'élevage dans ce pays, n'échappera pas aux esprits avertis, puisse prendre l'essor auquel, économiquement, elle est appelée.

Le Courrier d'Haïphong.

EN INDOCHINE
LES ÉTABLISSEMENTS P.-A. LAPICQUE ET Cie À BENTHUY
par Lucien MAUGÉ, ingénieur-chimiste.
(*Revue générale du froid*, janvier 1921)



Vue générale des établissements de Benthuy prise du fleuve.

Notre colonie d'Extrême-Orient, si ignorée en France et pourtant si pleine de possibilités de toutes sortes au point de vue économique, n'est pas plus restée en retard au point de vue de l'Industrie du froid qu'aux autres points de vue industriels.

La maison P.-A. Lapicque et Cie, dont les deux associés, le capitaine au long cours Lapicque et l'ingénieur F. Walther, ont une grande expérience de l'Extrême-Orient, a monté à Benthuy, dans le Nord-Annam, un abattoir industriel, des établissements frigorifiques et une fabrique de conserves et de salaisons des plus importants.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Ce port de Benthuy est des plus judicieusement choisi pour une industrie de cette sorte ; c'est, actuellement, le terminus du chemin de fer venant du Tonkin et, par conséquent, du Yunnan et de la frontière du Kouang-Si ; la route Mandarine venant de Hué y passe, le port est accessible aux petits vapeurs venant de la côte d'Annam, du golfe du Tonkin, de l'île d'Hainan. Cette dernière exporte par dizaine de milliers les porcs sur Hongkong, grand centre de consommation, mais qui est plus éloigné des lieux de production que Benthuy.

De plus, Benthuy, dénommé très justement la Clef du Laos, est le port le plus rapproché du Haut-Mékong, 200 kilomètres à peine à vol d'oiseau. Le fleuve, qui forme un beau port devant les usines, a, à son embouchure, une barre qui présente quelques difficultés, lesquelles ne sont pas insurmontables. La maison Lapicque, qui s'occupe aussi d'armement, après avoir levé les cartes nécessaires, a, durant plusieurs années déjà, assuré un service régulier par vapeur de plus de 1.000 tonnes entre Benthuy et Hongkong pour l'exportation sur la Chine des produits forestiers qui abondent dans la chaîne Annamitique. Comme annexes des établissements de Benthuy, et pour assurer son ravitaillement en matières premières, il fallait avoir dans tout le Nord-Indochinois des points de concentration pour le bétail ; la société racheta ou prit des intérêts dans des plantations existantes quand elles se trouvaient bien situées dans les vallées débouchant de la Haute-Région. Au Tonkin, ce furent : la vallée de Song-Ky (province de Quang Yen) et le Domaine de Dong-Song (province de Hoa-Binh) ; en Annam : la Société agricole de Phuc-Dzo, dans le Thanh-Hoa, et les Plantations de Phu-Qui, à la descente du Tran-Ninh. Au Laos, il fallut créer de toutes pièces dans une région neuve,

où l'espace ne manque pas d'ailleurs, et ce furent le relais de Napé et les fermes de Nakai. Il fallait faire mieux et aller au devant de l'excellent bétail des rives du Mékong et du Haut-Laos, qui ne viendrait pas sans organisation en quantité suffisante jusqu'au golfe du Tonkin et, pour ce faire, il était nécessaire de monter à l'assaut de la chaîne Annamitique. Cette chaîne suit parallèlement la côte d'Annam à assez faible distance de la mer et forme la barrière qui a séparé depuis si longtemps le Laos du reste de la Colonie. De sorte que jusqu'à présent, pour aller du Tonkin dans le Haut Mékong, il fallait employer le rail pour se rendre au port de Haïphong, trois ou quatre jours de paquebot de Haïphong à Saïgon et de la remonter le Mékong en chaloupe à vapeur et pirogues, soit en tout de 3 à 5 semaines selon les saisons.

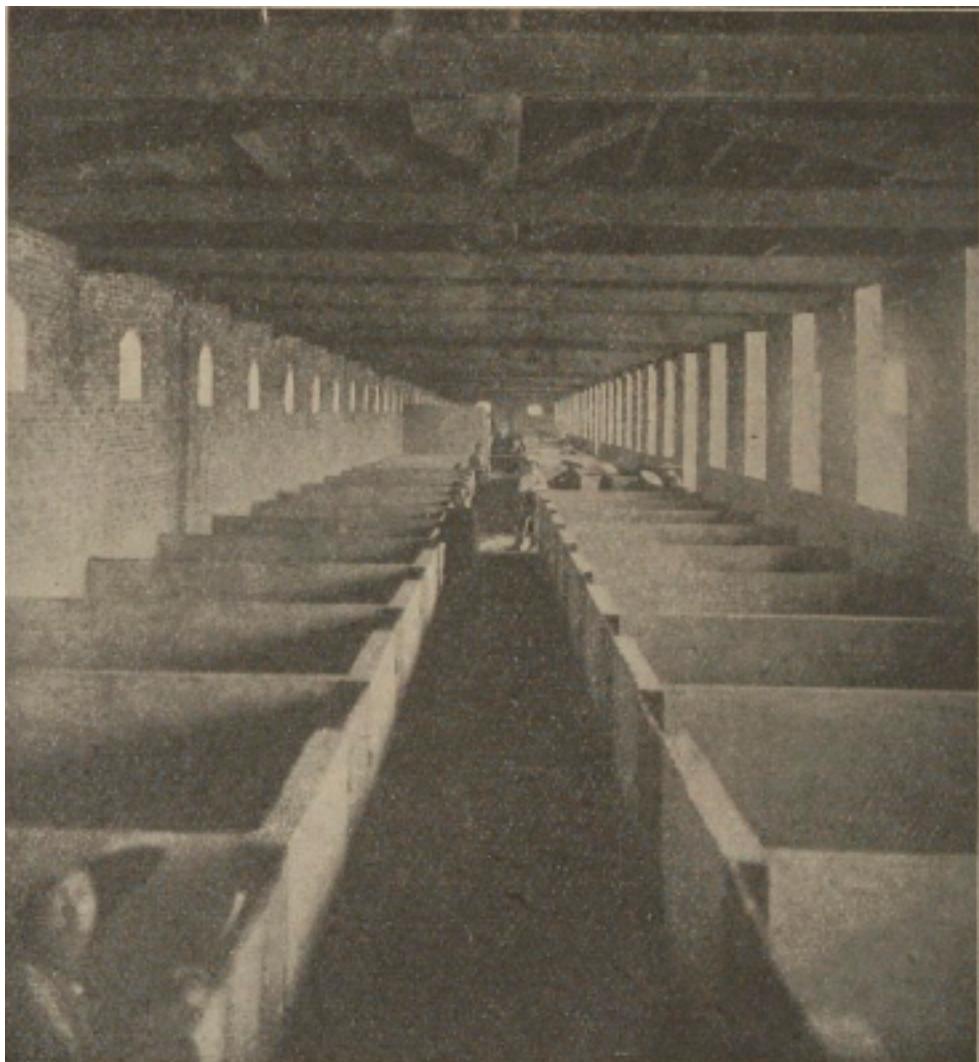
Un col a été découvert dans la chaîne à la hauteur de Benthuy. Sous l'impulsion de M. Sarraut, gouverneur, les Travaux publics ont ouvert une route par ce col jusqu'à Napé, le premier poste laotien. La première auto y est arrivée en mars dernier ; ce fut un événement... local, car, avec le tronçon de route établi des bords du Mékong vers Nakai par M. Drouot, commissaire du gouvernement à Thakhek, et les gîtes d'étape établis par la maison Lapicque, de Benthuy au Mékong par Napé et Nakai, il est possible, en saison sèche, de se rendre du golfe du Tonkin au Haut-Mékong en trois jours au lieu d'un mois *via* Saïgon.

Et ce n'est pas là le moins intéressant de l'œuvre entreprise par les dirigeants des établissements de Benthuy, cette ligne de gîtes d'étape sur un itinéraire de près de 300 kilomètres du Haut-Siam au golfe du Tonkin, la plupart établis en pleine brousse. Nous ne nous rendons que difficilement un compte exact, nous autres métropolitains, de l'effort à accomplir pour arriver à cette organisation presque entièrement faite dans un pays absolument neuf. Chacun de ces gîtes se compose essentiellement d'un vaste corral, formé de pieux de plus de 2 mètres de haut. Au fond, une étable pouvant abriter 250 têtes, d'un côté un abri pour les Européens de passage et leurs montures et, de l'autre, les abris pour les gardiens du gîte et les convoyeurs des troupeaux. Certains de ces gîtes sont en pierre, couverts en tuiles ou en planches ; d'autres, avec leurs cloisons en troncs d'arbre, sont couverts en paillote, le tout emprunté à la forêt, dont il a fallu abattre des hectares en certains endroits pour agrandir les pâturages.

Mais les résultats acquis sont probants ; les convois de bœufs, qui sont de 90 à 120 têtes, arrivent du Siam, des bords du Mékong et du Haut-Laos dans d'excellentes conditions et avec un fort petit déchet, dont une partie est due aux tigres qui abondent, mais dont la diminution, grâce à la strychnine, est en bonne voie.



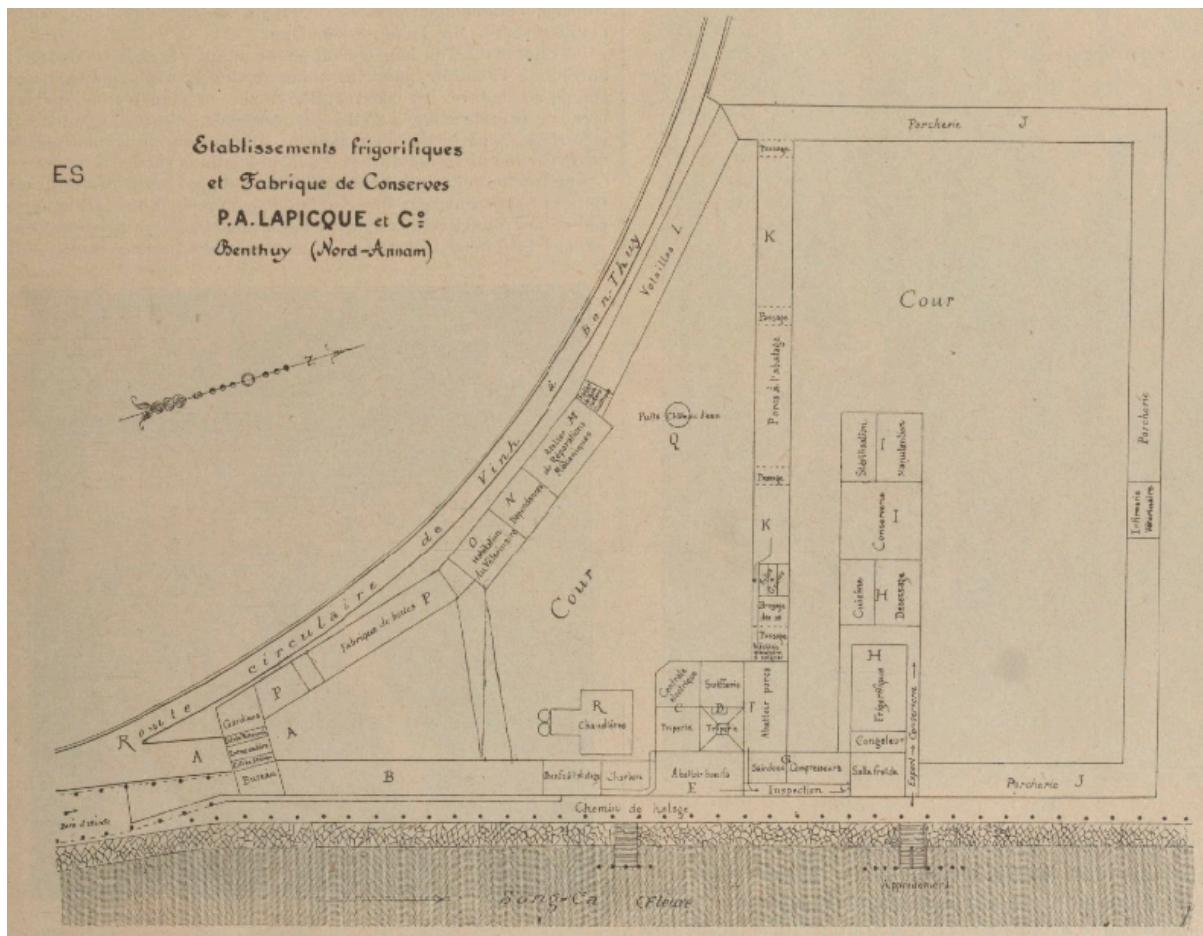
Bœufs suspendus.



Vue de la porcherie.

Nous avons noté ces renseignements au cours de conversations que nous avons eues avec M. Lapicque, actuellement à Paris. Il a bien voulu, en outre, nous remettre les photos, carte et plan, que nous publions, et divers documents dont nous extrayons certains passages de nature à intéresser nos lecteurs.

EXTRAIT DU RAPPORT OFFICIEL



Sur la demande faite par le ministère de la Guerre à celui des Colonies, une commission fut nommée en Indochine pour inspecter l'usine de Benthuy. Voici une note remise aux Services économiques de la Colonie par le président de cette commission, M. Leclerc, vétérinaire inspecteur :

Nous ne donnerons qu'un résumé des notes rapides prises au cours de notre visite de l'usine de Benthuy, en suivant l'ordre même de notre marche à travers les différents bâtiments.

Nous débutons par un magasin général, réservé à l'outillage, aux pièces de rechange, etc., et passons ensuite à l'usine à boîtes.

L'outillage, très complet, comprend :

1 ° les découpeuses ;

2° la machine rouleuse, destinée à donner la forme ronde du corps des boîtes ;

3° une machine spéciale pour donner la forme connue des boîtes américaines réservées au corned beef ;

4° les soudeuses ;

5° les sertisseuses ;

6° les essayeuses (à air comprimé), permettant de s'assurer du bon sertissage des boîtes sans couvercles ;

7° une machine déposant la matière caoutchoutée qui assurera l'étanchéité absolue des boîtes, suivie d'un séchoir.

Nous gagnons ensuite la partie du bâtiment, où se fait le laquage, l'étiquetage, le caissage, et, lui faisant suite, une grande étable réservée aux bœufs à l'abattage.

De cette étable, un long couloir nous conduit à la caisse d'abattage : entrée de l'abattoir pour les animaux, les bœufs assommés une trappe se soulève, les laissant

glisser sur un plan incliné qui les mène au trou de saignée où ils sont accrochés, enlevés par un treuil électrique. À partir de ce moment, les animaux seront conduits sans cesse par le rail aérien durant les manipulations successives.

Entièrement cimenté, l'abattoir, très vaste, possède quatre chantiers se réunissant, par un système d'aiguillages, à un rail unique, rail aérien réuni à celui venant de l'abattoir réservé aux porcs et qui permet l'alignement de tous les animaux dans un long couloir, dit d'inspection, où les animaux sont réinspectés avant leur entrée dans les chambres froides et l'usine proprement dite.

Des chariots étanches, zingués à l'intérieur, permettent de recueillir les viscères et de les transporter à la triperie, sans souiller le sol ; dans ce local, nous remarquons en place et ayant déjà fonctionné, deux appareils spéciaux permettant le lavage mécanique des intestins. Un bac spécial est réservé pour les gros viscères. Attenant à la triperie, se placent la suifferie et le complément de la triperie avec ascenseur : quatre cuves à suif et saindoux, appareils de soutirage, bacs, bacs à raffiner, presses-filtres, agitateurs, pompes, etc.

Enfin, à l'étage supérieur, une installation pour le séchage des jambons et le fumage.

Nous passons à ce moment à l'abattoir à porcs. Un long couloir le fait communiquer avec la porcherie, cette dernière, très vaste, entièrement cimentée. Une sélection sévère permettra l'obtention de nombreux et parfaits reproducteurs ; nous avons admiré des Yorkshire purs importés d'Angleterre, des spécimens purs ou métissés de races diverses, races d'Afrique, race chinoise méridionale, race siamoise, race de Chobo, race du Delta, etc.

Les directeurs, après plusieurs expériences, estiment pouvoir obtenir un produit métis qu'ils tentent de fixer et qui, tout en continuant à posséder les qualités de précocité et d'engraissement du Yorkshire, aura la rusticité d'une race locale dont les qualités sont bien connues. Ils se proposent aussi de répandre chez les éleveurs de la région des reproducteurs choisis, qui ne tarderont pas à améliorer les porcins existant actuellement en assez grandes quantités.

L'abattoir à porcs comprend une roue élévatrice : le porc attaché est enlevé automatiquement, suspendu à un rail où il est saigné ; un trottoir roulant le conduit à l'échaudoir, d'où il est envoyé à la machine à grattage et à la table de finissage. Accroché au rail, il est ouvert, vidé et conduit au couloir d'inspection.

Bœufs et porcs réunis dans ce couloir pénètrent alors, toujours pendus au rail, à la salle froide d'essorage (température 11°), d'où ils sont dirigés vers la salle de congélation ou le couloir d'évacuation.

La salle de congélation possède, grâce à ses parois de 1 mètre d'épaisseur, une indifférence thermique absolue, obtenue par des couches diverses de lim, d'asphalte, de charbon ; sa température peut être abaissée à - 20°, permettant la congélation à cœur.

La porte donnant sur le couloir d'inspection est munie d'une serrure de sécurité, permettant d'ouvrir de l'intérieur ou de l'extérieur.

Le sous-sol renferme une double circulation d'air et d'eau. L'eau, en circuit fermé, sera employée plus tard à refroidir des tubes de gaz réfrigérant.

À la salle de congélation fait suite la salle de dépôt (température - 5°) ; de cette pièce la viande venue du congélateur sera dirigée vers le couloir d'évacuation. Ce couloir communique avec les trois salles précédentes et possède un rail unique permettant de diriger les animaux d'un côté sur le quai aux bateaux frigo, amarrés aux appontements de l'usine, l'autre à la fabrique de conserves.

Par ce couloir, nous pénétrons dans la salle de désossage et de découpage ; les parois étanches des tubes réfrigérants permettent d'abaisser à volonté la température. Le sol cimenté, aménagé en pente douce, permet le lavage à grande eau.

À l'extrémité des longues tables zinguées où la viande est découpée, le rail aérien fait circuler les paniers métalliques qui transportent les viandes à la cuisson. Ces paniers peuvent contenir 150 kilos de viande ; un treuil permet de les abaisser et de les faire

s'emboîter dans des marmites en acier, placées dans la cuisine où la cuisson est assurée par circulation de vapeur sous pression. La cuisine contient 10 marmites de 150 kilos chacune.

La cuisson effectuée, le bouillon est recueilli dans une marmite par pompage, filtré sous pression et évaporé par le vide à 60° jusqu'au titrage voulu, grâce à deux machines spéciales à double effet.

Ces machines servent à la fabrication des jus de viande ; les viandes cuites sont dirigées vers la conserverie.

Une grande table zinguée, permettant le passage de la viande cuite, aboutit à la machine à découper et à la machine assurant par pression la mise en boîtes. De là, les boîtes passent à la table de contrôle, sont pesées et reçoivent le bouillon déjà condensé.

Ensuite, un petit trottoir roulant fait passer d'abord les boîtes pleines dans une machine dite à vide, où, grâce à une température assez élevée, ces boîtes entrent en ébullition, chassent l'air qu'elles contiennent, et ensuite les conduit à la sertisseuse. De là, les boîtes vont à un bac d'épreuve, qui permet de s'assurer de leur étanchéité et enfin à l'autoclave, où la stérilisation est assurée.

La salle contient six autoclaves à double chariot, pouvant stériliser chacun environ 600 boîtes de 1 kilo. Dans cette salle, se trouve également un dispositif permettant la stérilisation sous pression de vapeur des boîtes vides.

La machinerie comprend : deux chaudières de 200 chevaux, un économiseur de 400 H. P., une cheminée à tirage forcé (Prat). En montage, deux chaudières de 200 H. P.

Deux compresseurs à ammoniaque à expansion directe : l'un de 12 tonnes de réfrigération (à vapeur), l'autre de 24 tonnes (à gaz pauvres).

Un bac à glace permet de faire une tonne de glace par 12 heures. Une machine assure l'éclairage et le pompage.

La centrale électrique comprend : la salle des machines, avec sous-sol pour machines auxiliaires ; condenseur ; deux machines à vapeur compound tandem avec chacune un alternateur triphasé 240 volts 60 périodes, excitatrice en bout d'arbre de 100 k. w. chacun (matériel Westinghouse).

Eau. L'eau provient d'un puits foré à 57 mètres de profondeur ; la quantité fournie est suffisante aux besoins de l'usine ; l'analyse bactériologique qui vient d'être faite la donne comme excellente pour la consommation.

De plus, une pompe centrifuge puissante prend dans le fleuve l'eau nécessaire aux lavages des locaux, étables et porcherie, à la chasse dans les égouts, à l'arrosage des cours, et aux cas d'incendie.

Un château d'eau, contenant une quarantaine de tonnes, s'élève à une hauteur d'environ 25 mètres.

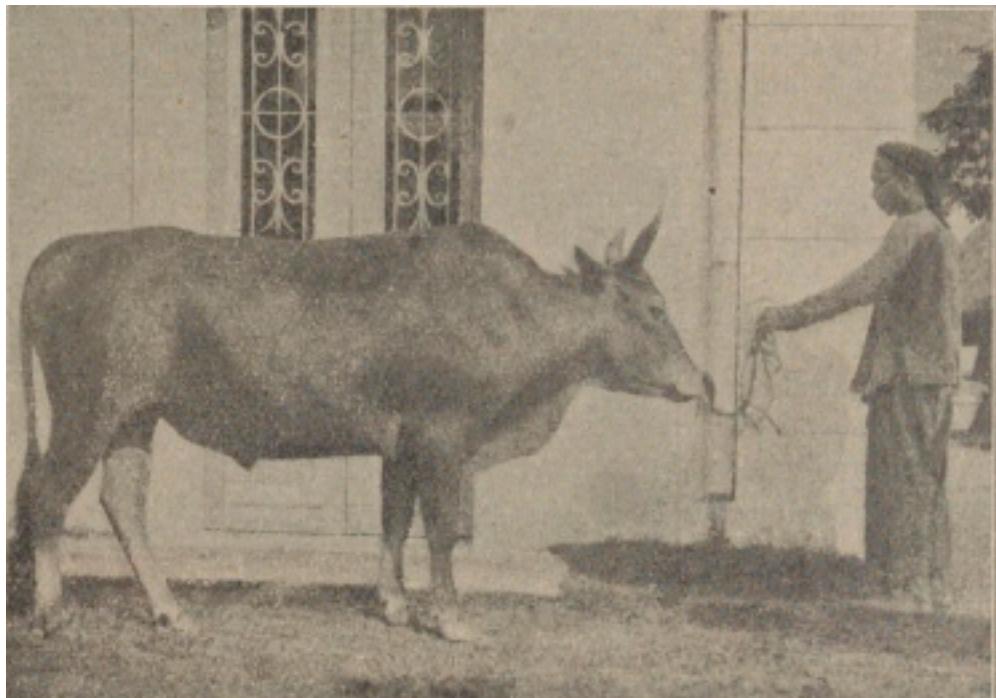
À l'extérieur de l'usine, un herbage entièrement clôturé permet de parquer les animaux destinés aux besoins de l'usine à leur arrivée du parc collecteur de Tram-Treo (10 à 13 km. de Benthuy).

Les animaux abattus que nous avons vus dans la salle d'essorage étaient de bonne deuxième qualité, devant donner une bonne conserve. Les maladies les plus redoutables sévissant sur le bétail du pays, sont la peste bovine, la barbane ou la septicémie hémorragique et la fièvre aphthée. Le bétail vient du Siam, du Laos, de l'Annam et du Tonkin.

En résumé, nous avons rapporté de notre visite une impression d'ensemble excellente; l'outillage, du dernier modèle, est parfait ; il assure la facilité, la rapidité et la propreté de toutes les manutentions, et avec une viande de bonne qualité, une installation donnant toute la garantie au point de vue propreté, température, etc., et un personnel indigène qui commence déjà à être entraîné sous la direction de techniciens européens choisis ; nous pensons que le chef de Fabrication, très au courant, ayant déjà travaillé dans les usines fournissant l'armée, peut envisager sans crainte l'avenir, et est à

même de satisfaire à toutes les exigences du cahier des charges des fournitures de l'armée.

BOVIDÉS DU LAOS ET DU SIAM



Type du bœuf laotien

Les renseignements suivants sont tirés d'un rapport de M. E.-A. Seillier, qui a fait son éducation d'éleveur en Normandie et a rédigé le dit rapport au retour d'une mission dans le Nord Indochinois et au Siam pour le compte de la maison Lapicque, dont il est le représentant au Laos et au Siam.

Races. — On rencontre chez les bovidés du Laos et du Siam un mélange au milieu duquel il paraît assez difficile de déterminer une race. On trouve les deux pigments. Les robes varient du noir d'ébène au blanc, en passant par toute la gamme des gris, rouge et froment. On y rencontre quelques types nettement longilignes, bien que la plus grande partie des animaux soient des brévilignes ou subrévilignes. Malgré ces différences extrêmes entre les formes et les teintes, un type m'a paru, par sa fréquence, constituer, sinon une race, du moins une sous-race qui paraît bien fixée et qui se perpétue, malgré les mélanges et les dégénérations auxquelles elle est exposée de par les habitudes du pays.

Voici les caractéristiques de ce bétail : Bréviligne, tête très courte, front large, cornes moyennes relevées et s'épanouissant, corps cylindrique, membres fins, poitrine peu descendue, mais normalement développée, peu de travers, fesse ronde, taille moyenne, robe moire brun avec une raie de mulet acajou, ou brune à l'avant-main, grise à l'arrière-main, légèrement bossu. Somme toute, animal de petite taille, mais de forme satisfaisante, peu osseux, dont le poids moyen, entre 5 et 6 ans, oscille entre 260 à 280 kilos sans graisse. Parmi les autres animaux, quelques-uns accusent nettement le type indien, d'autres le Yunnannais, et cela s'explique par les courants d'échange existant entre le Siam, la Birmanie et la Chine.

Élevage. — À vrai dire, les Laotiens, qu'ils soient de la rive gauche ou droite du Mékong, n'appliquent aucune méthode d'élevage. Les veaux, taureaux et les vaches naissent, grandissent et procréent sans que leur propriétaire, qui bien souvent n'en

connaît pas le nombre, s'en occupe aucunement. Les animaux s'abritent sous les maisons surélevées des indigènes pendant la saison froide ou pluvieuse et couchent dans les bois ou aux abords des villages pendant la saison chaude. Inutile de dire que le tigre fait fréquemment des victimes. Les vaches vêlent sans que leurs propriétaires s'en inquiètent. Si le vêlage est laborieux, l'indigène ne fait rien pour se hâter. Les infections du cordon doivent faire d'assez nombreuses victimes dans les plaines chaudes des bords du Mékong.

Les sujets qui résistent sont évidemment en bonne santé ; de par la loi de sélection naturelle, tous les faibles disparaissent rapidement.

Il est remarquable de constater combien ces animaux sont restés près de l'état de nature. L'époque la plus favorable aux naissances est évidemment décembre et janvier ; les veaux naissent ainsi en saison sèche et ont acquis un développement suffisant pour résister aux grandes pluies qui commencent en juin ; les vêlages avant décembre et après janvier sont excessivement rares. Les vaches ayant vêlé en décembre ou janvier ne reviennent pas en chaleur avant avril ou mai ; de cette façon, la mise bas n'avance jamais d'une année sur l'autre, comme cela a lieu dans les races améliorées.

Reproducteurs. — On ne s'occupe pas des femelles qui, au Laos et au Siam, n'ont qu'une valeur infime ; par contre les bons et beaux bœufs de travail sont très recherchés. Aussi, tout propriétaire d'un beau taurillon le castré au plus vite pour en faire un bœuf de charrette, sans se soucier de la sélection à rebours qu'il pratique ainsi.

Le résultat, c'est que, jusqu'à présent, il ne restait comme mâles que les bêtes de petite taille ou de mauvaise conformation.

Les indigènes semblent se rendre fort bien compte, d'ailleurs, de ce que leur méthode a de mauvais et un Chau-Muong nous a demandé de sélectionner et d'émasculer les taurillons réformés.

Conclusion. — Il semble bien que les bovins qui peuplent le Laos et le Siam sont, comme ceux du Tonkin et d'Annam, en dégénérescence. Ces races sont arrivées à la période critique ; il est encore temps de réagir. On peut espérer arriver à constituer un troupeau présentable en dix générations avec les éléments existant dans le pays ou en pays limitrophes. Le meilleur mode de sélection à adopter paraît être celui-ci : partant d'un troupeau quelconque, s'appliquer pendant six générations à garder les grosses vaches, les taureaux longs. Nous pensons qu'à partir de la septième génération, on pourra, par un tri soigneux des mâles ou l'introduction de mâles à forme parfaite, rechercher la finesse des os et le développement du muscle, en opérant des croisements consanguins jusqu'à fixation du type recherché. Il ne semble pas exagéré de prédire une augmentation moyenne de 120 kilos sur les bœufs. Nous n'envisageons pas une amélioration au point de vue laitier. La race ne semble pas susceptible de devenir jamais forte laitière de par sa conformation même.

QUALITÉ DE LA VIANDE

M. Alexandre Allier, qui a plusieurs années d'expérience à Madagascar et qui est directeur technique des frigorifiques et fabrique de conserves de Benthuy, s'exprime ainsi dans son rapport de fin d'année :

Les bovins élevés au Laos et au Siam donnent en boucherie un rendement assez intéressant par ses particularités.

Les carcasses de bœufs laotiens pèsent de 120 à 200 kilos, avec une moyenne de 150 kilos, têtes décollées, équivalant ainsi aux poids des bœufs bretons. Malgré ces poids plutôt faibles, on ne peut leur reprocher le défaut commun aux races primitives, ce que l'on appelle en boucherie « être écart de viande », c'est-à-dire que le tissu

musculaire étant peu développé, le rapport du poids de viande net au poids brut est très inférieur au rapport constaté dans les bonnes races européennes.

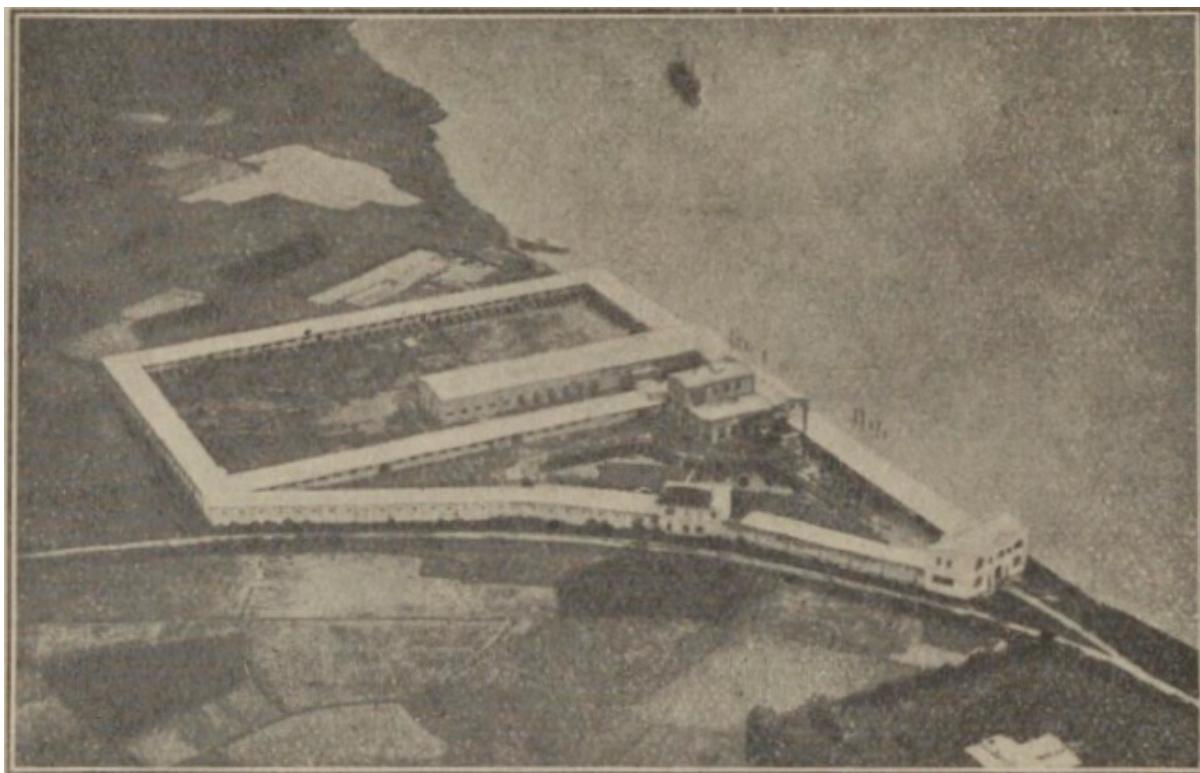
La conformation du bétail laotien : fesse ronde, corne cylindrique, fort développement musculaire, lui donne un rendement égal aux sortes européennes de même qualité, mais l'épaisseur de l'échine et de l'loyau vient augmenter le pourcentage de viande nette et lui donner de la valeur.

Ces animaux sont préférables, d'un meilleur et plus constant rendement que ceux de Madagascar, qui, eux, sont obligés de vivre sur les réserves constituées par leur bosse durant la saison sèche qu'ils subissent et que n'a pas à supporter aussi durement le bétail indochinois.

À poids égal, un bœuf laotien est certainement plus épais dans les côtes et l'loyau qu'un bœuf breton ; la poitrine est peu descendue, mais épaisse, avec manque de viande sur les plates-côtes. En résumé, le bœuf laotien n'est pas un animal à « basse ». Poussés en nourriture, ces bœufs font plutôt de la viande que de la graisse ; la viande couverte et persillée est rare.

Quand les taurillons ont été émasculés jeunes, le grain de viande est fin ; c'est malheureusement une exception pour le moment, la majorité des animaux sacrifiés sont taureaux ou bœufs castrés à 2 ou 3 ans et la finesse de la viande s'en ressent. Il y a une propagande à faire pour amener l'indigène à émasculer ses taurillons vers un an et il semble que ce soit facilement réalisable. Nous dirons, pour conclure, que telle qu'elle s'offre à la boucherie, la viande des bovins laotiens et siamois est de qualité assez bonne, d'un bon détail, avec moins de déchets que les viandes d'Australie et d'Argentine, où l'introduction des races Anglaises (Durham notamment) a amené une aptitude exagérée à la production du tissu graisseux au détriment du muscle.

HISTORIQUE, SITUATION ACTUELLE ET PROJETS



Vue générale prise en aéroplane

Pour compléter cette documentation si intéressante qui nous avait été remise, voici la réponse que nous a envoyée M. Lapicque lui-même à quelques questions posées :

La conception de cette affaire de frigo et conserves nous a été suggérée fatallement par la connaissance que nous avions des besoins des marchés environnants l'Indochine, tels que Hongkong, Manille et Singapore, et des ressources si considérables de notre colonie qui est loin d'avoir pris la place qu'elle devrait avoir au point de vue économique dans le Pacifique. En 1915, l'affaire nous a été moralement imposée devant les besoins de la France.

Depuis une dizaine d'années, nous exportons d'Annam et du Tonkin par nos vapeurs ou des vapeurs affrétés des bovins ou bubalins, principalement sur le Sud de la Chine. En 1915, nous entreprenions notre affaire de Benthuyl ; un petit vapeur muni de chambres frigorifiques fut acheté en Australie et nous arriva, commencement 1916, chargé de toute la machinerie et appareils frigorifiques pour l'usine. Quoique la mobilisation nous ait privés de quelques collaborateurs et me retînt moi-même en Chine comme commandant de canonnières, nous aurions pu vaincre les difficultés matérielles qui ne manquaient pas, mais nous nous sommes heurtés à des difficultés d'ordre administratif auxquelles nous ne nous attendions certes pas.

L'opposition de M. le résident supérieur d'Annam [Le Gallen] et de M. le vétérinaire-inspecteur à Hué nous arrêta dans la seconde moitié de 1916.

L'exportation d'Annam des bovins de moins de 9 ans sur pied, en conserves ou frigorifiés, fut interdite... Après avoir sacrifié des sommes déjà importantes, nous fûmes obligés de tout interrompre ; ces deux hauts fonctionnaires craignaient, paraît-il, de nous voir détruire le cheptel d'Annam, déclarant que le Laos n'ayant pas de services vétérinaires organisés, n'existe pas administrativement ; quant au Siam, ils l'ignoraient.

Nos protestations arrivèrent à faire rapporter les arrêtés pris, mais nous avons perdu quelque 18 mois, n'ayant pu apporter notre contribution au ravitaillement de la France au moment le plus opportun, car nous n'avons pu être prêts fin 1917 ou commencement 1918, comme nous l'aurions dû, mais seulement commencement 1920.

Nous avons donc eu à porter au débit du compte Profit et pertes toutes les pertes éprouvées par suite de l'incompréhension de deux officiels devant une affaire un peu nouvelle pour eux, à laquelle ils ne croyaient pas.

Par la suite, M. Sarraut étant gouverneur, le Service vétérinaire fut réorganisé. M. Monguillot, qui fit l'intérim, agit vigoureusement en soutenant M. Tricard, appelé de France comme inspecteur général du Service vétérinaire. Rapidement, d'heureux résultats se produisirent. Nous venons de recevoir l'information suivante, datant de fin octobre, envoyée par le résident supérieur de Cochinchine au gouvernement général à Hanoï :

« Suis heureux de vous faire part du succès qui vient de couronner recherches faites à l'Institut Pasteur Saïgon par vétérinaire Le Louet, chef laboratoire et chargé de mission d'Herelle, de l'Institut Pasteur de Paris, en vue trouver vaccin contre le barbone ou septicémie hémorragique, qui cause tant de ravages dans notre cheptel indochinois. Immunité conférée par nouveau vaccin peut être pratiquement considérée comme absolue et pouvez en aviser Chambre agriculture Indochine.

« Comme pour le charbon, en effet, on pourra vacciner préventivement tous les troupeaux avec une dépense minime par tête ; comme pour la clavelée, la mesure pourra être généralisée et la septicémie hémorragique sera rayée des cadres de la nosologie indochinoise. »

Cette communication a été enregistrée avec reconnaissance par tous les colons ; si les résultats annoncés se confirment, ils seront d'une extrême importance pour l'élevage en Indochine. Son cheptel, qui doit se monter à plus de 5.000.000 de têtes, peut être

quintuplé vu les espaces libres et, ce grand danger de la barbone écarté, les aléas de cette industrie seront bien diminués.

Si, au point de vue administratif, il y a tout lieu de ne plus craindre des erreurs dans le genre de celle dont nous avons été victimes et espérer même une assistance de la part des techniciens fonctionnaires, la situation actuelle est cependant difficile.

Non pas qu'il y ait eu dans l'affaire en question fautes ou erreurs ; après expériences faites, les résultats confirment que ce que nous espérions réaliser était réalisable, contrairement à certaines opinions émises. Ce que nous n'avions pu envisager, c'est rencontrer une situation financière comme celle que nous avons dû subir.

La piastre indochinoise, la seule monnaie ayant cours dans notre colonie, n'avait avant guerre, qu'une valeur variant entre 2 fr. 20 et 2 fr. 50 ; elle est montée jusque près de 17 francs. À ces altitudes vertigineuses, elle fit encore prime sur le dollar de Hongkong qui, en principe, est son équivalent, puisque de même poids et de même titre.

Cette situation, qui se prolongea des semaines et des mois, causa la ruine ou la fermeture de plusieurs industries de la colonie. Même des entreprises des plus vigoureuses, telles que : manufacture de tabac, hauts fourneaux, usine d'antimoine, etc., se virent dans l'obligation de restreindre leur production. Les mines du Haut-Tonkin qui commençaient à tenir leurs promesses cessèrent leur exploitation ; leur personnel européen fut rapatrié, les indigènes congédiés. Les plantations de caoutchouc, de café, de thé périclitèrent, plusieurs retournèrent à la brousse, etc. Comment, en effet, produisant avec des prix de revient en piastres, vendre à l'extérieur ? La piastre, à un certain moment, a vu sa valeur par rapport au franc décupler le Hongkong dollar aux environs de 15 francs ; il n'était possible d'obtenir que 60 piastres pour 100 dollars Hongkong.

Nos établissements frigorifiques et fabriques de conserves ont été atteints fatalement eux aussi ; nous avons donc été obligés de piétiner sur place quelque peu, ce qui nous a permis de mettre en toute quiétude la machinerie au point et de dresser le personnel indigène sans hâte.

Et voici la fin de la crise qui s'annonce. Cette situation aura eu aussi comme résultats de retarder l'exécution des projets, dès maintenant étudiés, qui nous permettront de compléter heureusement l'œuvre entreprise dans le Nord-Indochinois, en organisant son équivalent dans le Sud de la colonie.

Le Sud-Annam, le Bas-Laos, le Cambodge ont, eux aussi, des possibilités qui nous sont connues et leur exploitation n'est que retardée par les circonstances actuelles. Mais ainsi, nos collaborateurs ne feront qu'augmenter leur expérience technique tout en se perfectionnant dans la connaissance du pays et de ses dialectes. Dès maintenant, ils forment des élèves et dressent des indigènes, cela a sa grande importance ; dans toute affaire, il faut pour avoir des chances de réussir, trois choses :

- l'affaire elle-même reposant sur des bases saines et sérieusement étudiées ;
- les capitaux en nombre suffisant et en plus une réserve ;
- les hommes qualifiés, consciencieux et vigoureux au physique comme au moral.

Et si le matériel humain de bonne qualité s'est raréfié au vieux pays, il est encore plus difficile à trouver pour les pays neufs où certaines qualités peu communes sont nécessaires, car l'effort est là-bas souvent pénible et un remplaçant immédiat impossible à trouver.

Je ne veux pas terminer sans remercier le comité dirigeant votre revue, dont les renseignements nous ont été et nous sont si précieux ; merci aussi pour la part prise dans l'organisation des cours formant ingénieurs et mécaniciens spécialisés dans l'industrie du froid. Nous en profitons, dès aujourd'hui, en envoyant suivre ces cours à quelques futurs collaborateurs sélectionnés dans cette belle jeunesse qui a été formée à la dure école de la guerre et qui feront certainement d'excellents coloniaux. Et la France a besoin de coloniaux pour mettre en valeur les merveilleuses contrées dont nous ont

dotés nos grands aînés, car laisser, comme on l'a fait jusqu'à présent, presque inexploités tant de terrains splendides et ne pas les ensemencer pour les moissons futures, dont le besoin se fait si vivement sentir dans la Métropole, c'est trahir le devoir français.

L'Indochine peut-elle emprunter et où ?

par Henri Cucherousset

(*La Jeune Asie*, 21 avril 1921)

.....

On peut donc s'adresser aux pays voisins, particulièrement à Hongkong et Shanghai, ces deux grands marchés d'argent, qui ont la même monnaie que l'Indochine, la piastre ou dollar de 24.3 grammes d'argent fin. Hongkong surtout, situé aux portes de l'Indochine et où notre colonie est bien connue avec ses richesses et ses possibilités, malheureusement aussi son administration. Depuis longtemps, les capitalistes de Hongkong ont cherché à contribuer au développement de notre colonie, dont les richesses latentes, la population indigène si laborieuse au Tonkin du moins et la hardiesse et les solides qualités de nos colons leur inspiraient confiance ; mais presque chaque fois, ils se sont heurtés à une administration anarchique, fantasque et hostile aux colons. Rappelons la part prise par les Sir Paul Chater ¹ dans la création de cette magnifique entreprise des mines de Hongay et les avanies faites par notre administration à ce capitaliste si bien disposé pour l'Indochine ; rappelons la souscription faite d'enthousiasme à Hongkong pour la papeterie de Viétri ² et la faillite de cette intéressante entreprise ; rappelons l'entrain avec lequel, en 1917, d'énormes capitaux s'étaient réunis à Hong-kong pour une grosse affaire d'élevage et d'industrie frigorifique en Annam et l'obstruction d'un résident supérieur malveillant et entêté [Le Gallen] causant d'abord le retrait de la participation de la moitié des capitalistes, puis compromettant le succès de l'entreprise montée quand même, mais sur une moindre échelle. Et ne suit-on pas de Hong-kong la sarabande des gouverneurs, un par an en moyenne, chacun amenant sa séquelle de parasites à caser, chacun soucieux de s'enrichir bien vite et de s'en aller, et la valse effrénée des fonctionnaires s'en allant tous les trois ans passer un an en France, changeant à tout instant de poste, voir même d'attribution et la création à jet continu de sinécures et les services sans cesse désorganisés et réorganisés ?

Ce qu'ils voient de notre administration et la façon dont celle-ci a traité les capitaux de Hongkong, tout cela n'est pas pour encourager nos voisins. Et cependant, telle est leur confiance dans la colonie et les colons, qu'un emprunt à Hong-kong aurait encore quelques chances de réussite si notre administration connaissait le grand port anglais ; mais elle l'ignore. Il faudrait surtout, pour faire cesser les préventions de nos voisins, que la métropole accordât à la colonie une certaine autonomie, souvent promise, toujours refusée, qu'elle renonçât définitivement au système des prébendes.

Il faudrait que, désormais, les gouverneurs fussent nommés pour dix ans au moins et les fonctionnaires astreints à des séjours ininterrompus de cinq ans au moins dans le même poste. Bref, ce qu'il faut à l'Indochine, c'est la stabilité administrative avant tout

¹ Sir Paul Chater (1846-1926) : banquier à Hong-Kong, promoteur courageux et administrateur des Charbonnages du Tonkin. Auteur d'une tentative de rachat du *Courrier d'Haïphong* en 1889. Commanditaire de forages pétroliers au Tonkin vers 1903 et de prospections de cuivre dans la même région autour de 1909. Administrateur de la [Société agricole de Suzannah](#) (hévéas en Cochinchine). Officier de la Légion d'honneur.

² Pulpes et papeteries du Tonkin.

et l'adoption de ce principe que les fonctionnaires sont faits pour la colonie et non la colonie pour les fonctionnaires et pour le patriciat républicain.

L'industrie et l'expansion économique
DE L'INDOCHINE
par Lucien Cornet,
sénateur,

membre de la Commission des Affaires étrangères, des Protectorats et des Colonies.
(*Les Annales coloniales*, 29 juin 1921)

[...] Vinh-Benthuy a une grande scierie qui exporte activement en Chine, une grande fabrique, d'allumettes qui exporte, elle, jusqu'à Java et jusqu'en Malaisie ; une usine frigorifique et de conserves qui peut débiter 100 bœufs ou 500 porcs par jour ; une tuilerie à vapeur, etc. [...]

L'élevage en Indo-Chine
par Charles Debierre,
sénateur du Nord
(*Les Annales coloniales*, 21 octobre 1921)

[...] Les pâturages existants, ceux que l'on peut faire dans les prairies naturelles ou la brousse permettent d'entrevoir une production abondante de bétail. Depuis longtemps, déjà d'ailleurs, l'Indo-Chine exporte, une grande quantité de bêtes à corne sur pied. Cette exportation, qui se fait surtout du Cambodge et du Nord-Annam vers les îles Philippines et Hong-Kong, a atteint certaines années 50.000 têtes.

Bien entendu, ceux qui opposent toujours des objections à l'effort humain déclareront que les herbages de l'Indo-Chine sont de mauvaise qualité et que les épizooties et notamment la « peste bovine » ainsi que les grandes distancer et l'absence de moyens de transport sont des obstacles insurmontables à un grand élevage. En réalité, l'inertie des hommes, l'indifférence ou l'obstruction administrative sont plus à craindre que la peste bovine et l'insuffisance des chemins de fer.

Les efforts d'élevage se sont principalement dessinés jusqu'alors du côté de Pnom-Penh, capitale du Cambodge, et de Benthuy, port du Nord-Annam.

La tentative faite à Pnom-Penh, en raison de moyens insuffisants, une mauvaise direction technique, et surtout trop de confiance dans les encouragements officiels, a échoué principalement devant la crise monétaire (hausse de la piastre) et les exigences des compagnies de navigation. Cet échec ne paraît pas définitif cependant, parce que le pays se prête trop à de nouveaux essais pour qu'on ne réussisse pas.

[PALCO À BENTHUY]

À Benthuy, port de l'embouchure du fleuve Ça et débouché naturel des terres les plus riches de l'Annam et du Laos (où l'on trouve de gros pâturages), il fallait avoir la foi pour mener l'affaire à bien et, surtout, lutter contre ces trois forces ennemis qui sont le mauvais vouloir de l'Administration, l'amélioration des voies de communication et un remède efficace à opposer à la peste bovine.

Les hardis promoteurs de l'affaire avaient gagné beaucoup d'argent pendant la guerre comme armateurs à Hongkong. Ils auraient pu, comme tant d'autres, en jouir

paisiblement. Trop virils pour s'enliser dans l'oisiveté d'une vie facile, ils décidèrent de jeter un million dans une entreprise qui, dans leur pensée, devait accroître l'industrie agricole de l'Indo-Chine et servir la Métropole si la guerre se prolongeait. Ils faillirent échouer dans leur tentative par suite des résistances bureaucratiques d'un Résident supérieur et d'un chef de service vétérinaire. Ils auraient échoué si le Gouverneur général, gêné lui-même dans l'exécution de ses projets de route de la mer au Mékong n'était intervenu pour faire cesser l'obstruction administrative qui durait depuis deux ans.

L'usine frigorifique et de conserves, par suite de ces obstacles, ne fut terminée qu'en 1920, avec une piastre à 10 francs, rendant impossible l'exportation en France qui, deux ans auparavant, avec une piastre à 5 francs et moins, aurait dû devenir très active, et qui le deviendra, lorsque la piastre aura baissé. Cette usine est doublée d'une grande entreprise d'élevage de bovidés et de porcins. Elle peut traiter 500 et 1.000 bœufs par jour.

Le cheptel destiné à cette usine est tiré des provinces locales de Ha-Tinh, Nghé-An et Thanh-Hoa, mais surtout peut être largement alimenté par les provinces centrales du Laos (Cammon, Tranninh, Vientiane) et siamoises de la grande boucle du Mékong.

Dans ces pays, on trouve des bovins de petite taille (bétail du Laos et du Siam), mais dont le rendement est intéressant. Il peut être comparé au rendement du bétail breton. Le poids moyen des bœufs, entre 5 et 6 ans, oscille autour de 270 kilos sans graisse.

Pour amener facilement à Benthuy les bœufs du Laos, il fallait que la côte d'Annam soit reliée par des routes aux plaines et plateaux du Mékong et du Tranninh. Malgré les difficultés du terrain, M. Albert Sarraut, lorsqu'il était gouverneur général, sut entreprendre ces routes, en particulier celles partant de Vinh-Benthuy pour rejoindre le Tranninh au nord et le Mékong à l'ouest.

Malgré l'inertie de certains agents des Travaux publics, ces routes ont été faites, comme certaines manœuvres administratives dirigées contre les colons furent brisées. On trouva le remède contre la peste bovine. De sorte qu'aujourd'hui, toutes les conditions se trouvent réunies pour que l'élevage du bétail en Indochine prenne tout son développement. D'immenses régions dans le nord de l'Annam, le Laos, le Cambodge se prêtent aux pâturages et à l'élevage.

L'industrie des frigorifiques et des conserves peut se développer et permettre une exportation plus avantageuse que celle du bétail vivant. Si l'on songe que malgré la piastre à 7 fr. 95, on peut néanmoins vendre en France, on peut juger de ce que peut devenir l'exportation de la viande provenant de l'Indo-Chine lorsque le cours de la piastre sera revenu vers la normale, non peut-être pas au cours d'avant-guerre, 2 fr. 50, mais au cours de 4 à 5 francs. Ce jour-là, il ne dépendra que des compagnies de navigation que la viande de l'Indo-Chine soit répandue en abondance en France. Notre colonie aura servi la Métropole.

Au Laos : Les mines d'étain du Nam Patène
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 4 juin 1922)

[...] C'est maintenant, pour la province de Cammon, le succès assuré. Trois hommes y auront contribué surtout : Drouot, Opie et Lapicque. [...] Lapicque en créant la ligne d'étapes de Thakhek à Benthuy pour le ravitaillement de Benthuy en bétail du Siam et du Laos, en créant à Napé une maison de commerce et le premier service automobile ; en créant à Nakhai des pâturages et un premier centre de colonisation annamite [...].

Importations tonkinoises à Hongkong
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 25 juin 1922)

Bière. — Tandis que les gommeux, jeunes ou vieux, affectent de ne boire que de la bière boche, dite de Pilsen, mais venant de Brême, et méprisent la bière locale [Hommel*] qui est tout aussi « genre Pilsen » que la bière boche, les Anglais de Hongkong prennent goût à la bière du Tonkin et Messieurs P. A. Lapicque et Cie qui se sont chargés d'introduire ce produit de notre industrie sur le marché de Hongkong entrevoient un grand développement de cette exportation. Morale : Nul n'est prophète en son pays.

Conserves. — Nous apprenons que les conserves des Établissements frigorifiques de Benthuy ont de plus en plus de succès sur le marché de Hongkong. Il n'est pas douteux que le jour où la maison Lapicque aura le bateau frigorifique pour lequel elle est en pourparlers à Paris, les établissements de Benthuy emporteront à Hongkong de grandes quantités de viande de boucherie : bœuf, porc, volaille.

En ce qui concerne la volaille, le transport par frigo de volaille morte sera un grand bien car le transport de volaille, vivante, très actif entre le Tonkin et Hongkong, non seulement, empoisonne le bateau tout entier d'horribles relents, mais entraîne la mort en route d'une grande partie des volatiles, en tout cas leur amaigrissement. Les transports par frigos permettront de développer dans le Nghê-An l'industrie de l'engraissement de la volaille.

Laos
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 4 février 1923)

[...] Il existe à Napé un hôtel très convenable (Hôtel Lapicque) et à Thakhek, un bungalow très simple qui offrent le premier trois ou quatre chambres, le second deux chambres seulement aux voyageurs [...].

L'aviation commerciale en Indochine
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 2 juillet 1922)

[...] Non seulement Lapicque monte, envers et contre tous, une flotte commerciale, et sauve l'affaire des frigos de Benthuy, mais voici qu'avec le concours d'Indochinois bien connus et d'as du monde de l'aviation, il vient de créer une Société d'aviation commerciale pour l'Indochine. [...]

Le mouvement industriel en Indochine
par E. CHASSIGNEUX,
ancien membre de l'école française d'Extrême-Orient,
professeur
à l'école des Hautes études commerciales
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 10 septembre 1922)

[...] Benthuy, sur l'embouchure du Son-la, à quelques kilomètres de la vieille ville de Vinh, est le débouché naturel d'une immense région de l'Annam et du Laos. [...] Une

usine frigorifique [Lapicque-Palco], pourvue d'ateliers pour la fabrication des conserves de viandes, peut débiter jusqu'à 100 bœufs et 500 porcs par jour. [...]

Publicité pour Lapicque et Cie
Armateur à Haïphong et Hongkong
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 22 octobre 1922)

Usines et entrepôts frigorifiques à Bênhuy (Nord-Annam)
Fabrique de conserves Palco's — bœuf et porc salés ou frigorifiés — Suifs et saindoux
— tous sous-produits.

Un petit tour à Haïphong
par H. CUCHEROUSSET
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 14 janvier 1923)

[...] La ville a obtenu un crédit pour forer un puits entre la limite actuelle et le Lach Tray, non pas un puits de 25 à 30 m. qui donnerait une eau encore contaminée par des infiltrations, mais de 60 m. et plus s'il le faut qui, selon toute probabilité, donnera en abondance une eau de toute première qualité. C'est ce qui est arrivé à Bênhuy où Messieurs P. A. Lapicque et Cie sont allés chercher à 57 m. une eau absolument parfaite. [...]

COLONISEZ !
par CATON
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 5 août 1923)

[...] la maison Lapicque, au milieu des difficultés que lui causaient et l'échec de son affaire de frigorifiques de Bênhuy, et l'attitude de la grotesque Commission des sites, et la crise mondiale sur l'armement, réussissait à constituer une flottille locale comme jamais armateur indochinois n'en avait constitué, de 5 unités jaugeant en tout 15.000 tonnes, et créait, avec un navire approprié, cette ligne Haïphong-Canton, si utile. [...]

Tabacs de l'Indochine
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 28 octobre 1923)

[...] Nous sommes persuadés, par exemple, que si la colonie voulait repêcher l'affaire des frigorifiques de Bênhuy et accorder une subvention de 50.000 p. par an pendant trois ans, cautionner eu outre une ouverture de crédit permettant l'achat d'un vapeur frigorifique, les créanciers de cette affaire feraient bien volontiers eux aussi un sacrifice, et que cette magnifique usine échapperait à la démolition et contribuerait au succès de ce port que l'on a décidé d'améliorer et d'outiller. [...]

(*Les Annales coloniales*, 10 janvier 1924, p. 2, col. 2-4)

— L'Indochine est très en retard au point de vue de l'industrie frigorifique, qui devrait y jouer un rôle considérable. Aucun de ses ports n'est doté d'un entrepôt frigorifique ; aucun wagon frigorifique ne circule sur ses lignes de chemin de fer.

L'établissement frigorifique qui existait à Benthuy, en Annam, est fermé, l'entreprise avant échoué. Elle aurait réussi s'il y avait eu des entrepôts frigorifiques à Haïphong, à Nam-Dinh, à Hanoï, si les chemins de fer avaient possédé une demi-douzaine de wagons froids et si un bateau frigorifique avait permis de transporter, à Hong-Kong, les viandes, fruits, volailles et poissons frigorifiés.

De même, si, à Saïgon et à Cholon, il y avait eu des entrepôts frigorifiques pour le poisson, l'[affaire des pêcheries au chalut à vapeur](#) n'aurait pas périlé.

Il faut généraliser en Indochine l'industrie du froid. Hanoï, Haïphong et Nam-Dinh, par exemple, pourraient avantageusement recevoir de Benthuy leur viande de boucherie des fruits et des poissons de mer.

Lorsqu'il y aura des abattoirs avec frigorifiques à Thanh-Hoa et à Langson, pour ne parler que du Nord Indochinois, on pourra faire venir la viande au lieu du bétail sur pied ; en cas d'épidémie, on pourra abattre des centaines de bêtes non encore contaminées et en emmagasiner la viande.

Les wagons frigorifiques permettront également d'amener du Yunnan de la viande de mouton à bon marché, des légumes et des fruits, comme d'y transporter du poisson de mer frais.

Le déblocage du Laos et le port de Tourane (*L'Éveil économique de l'Indochine*, 25 octobre 1925)

[...] Le monopole du Mékong aurait donc pu jouir encore longtemps d'une douce quiétude si la province du Cammon n'avait été confiée successivement à deux hommes énergiques qui voulaient, eux, des résultats. M. Bonnemain, pour intensifier les relations entre la province de Cammon et Vinh, débouché naturel et historique de cette province sur le Golfe, créa, en 1917, à Napé, une foire très réussie. Celle-ci eut pour effet d'attirer l'attention de deux hommes d'initiative, MM. Lapicque et Walthert, de Benthuy, qui s'enthousiasmèrent, peut-être un peu prématurément, sur la possibilité de détourner sur Benthuy une exportation de bétail qui, jusqu'ici, se faisait des rives du Mékong sur Bangkok. Ils furent également séduits par les beaux pâturages à créer sur le plateau et immédiatement se mirent à l'œuvre, créant des gîtes d'étapes au bas de la chaîne à Kim-Cuong, de l'autre côté du col, à Napé, sur le Mékong, à Thakhek, et en trois endroits intermédiaires, en particulier à Nakaï, amorçant en même temps, par leurs agences, un mouvement commercial et faisant, pour le Laos et pour la route qu'ils avaient ainsi jalonnée, une formidable propagande. Cette route commencée par M. Bonnemain, M. Drouot entreprit de la transformer pour le trafic automobile. Il ne disposait que de peu de moyens : prestations et une légère aide financière accordée par M. le résident supérieur Bosc. Celui-ci, en effet, voyant patauger les T.P. devant leur massif montagneux et désirant un résultat immédiat, écoutait volontiers M. Drouot, qui se chargeait de faire à peu de frais en deux ans une piste automobilable en saison sèche. L'inspecteur des T.P. s'y opposa d'abord, puis, s'étant rendu lui-même sur les lieux et n'étant pas de ces obstinés qui rejettent toute suggestion d'autrui, revint sur ses préventions et fit accorder à M. Drouot les moyens financiers nécessaires. Cette route est depuis deux ans terminée en tant que piste, sans travaux d'art coûteux, avec des ponts rustiques et même des ponts flottants en bambou ; elle n'est utilisable que pendant les sept ou huit mois de saison sèche. [...]

Liquidation P. A. Lapicque & Cie
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 24 janvier 1926)

Vue générale des Établissements P. A. Lapicque et Cie à Benthuy

Vente des terrains et immeubles ordonnée par jugement du tribunal civil de Haïphong en son audience du 14 décembre 1925, au plus offrant et dernier enchérisseur, aux clauses et conditions déterminées par le cahier des charges.

L'original du cahier des charges est déposé au greffe du tribunal de Haïphong où il pourra être consulté.

D'autre part, des copies de ce cahier pourront être consultées chez :

Me FAUQUE, avocat défenseur à Haïphong
Liquidation P. A. LAPICQUE & Cie à Haïphong
M. F. WALTHERT à Benthuy

auprès de qui les acquéreurs éventuels trouveront les renseignements complémentaires qu'ils voudront bien demander. Il sera envoyé des notices aux personnes qui en feront la demande aux adresses

PREMIER LOT. — CONCESSION DE PHU-QUI : contenance environ 166 ha. 46 a. Mise à prix : 200 \$

DEUXIÈME LOT. — CONCESSION DE TRAM-LUI - Plantation de café dans le Phu-Qui.
Contenance : 448 ha. environ. Bétail environ 180 têtes

Mise à prix : 10.000 \$

TROISIÈME LOT. — CONCESSION DE SONG-KY

Mise à prix : 1.500 \$

QUATRIÈME LOT. — DOMAINE DE CUA-LO — Province de Nghê-An (Annam)

Mise à prix : 300 \$

CINQUIÈME LOT. — IMMEUBLE sis à Benthuy.

Mise à prix : 500 \$

SIXIÈME LOT. — IMMEUBLE sis à Benthuy.

Mise à prix : 4.000 \$

SEPTIÈME LOT. — IMMEUBLE à Benthuy comprenant une usine frigorifique.

Maison d'habitation.

Contenance approximative de 25.744 m² environ.

Le tout mis à prix: 40.00000 \$

HUITIÈME LOT. — TERRAIN situé sur le quai Lanord à Benthuy avec bâtiments.

Surface approximative : 14.520 m².

Mise à prix : 16.000 \$

NEUVIÈME LOT. — TERRAIN situé à Benthuy. Superficie approximative 12.957 m²

Mise à prix : 9.000 \$

DIXIÈME LOT. — -DOMAINE DE NAPÉ.

Mise à prix : 10.000 \$

ONZIÈME LOT. — DOMAINE DE KIM-CUONG.

Mise à prix : 1.500 \$

DOUZIÈME LOT. — CONCESSION DE NAM-PAO

Mise à prix : 50 \$

TREIZIÈME LOT. — DOMAINE DE NAKAI.

Mise à prix : 3.000 \$

QUATORZIÈME LOT. — DOMAINE DE TRAM-TRETO

Mise à prix : 1.000 \$

QUINZIÈME LOT. — TERRAINS sis à THAKHEK (Laos)
Mise à prix : 750 \$

TONKIN
(*L'Indochine : revue économique d'Extrême-Orient*, 20 février 1926)

Les journaux du Tonkin ont annoncé pour le 3 février la mise en vente aux enchères des biens de la liquidation Lamicque et Cie.

Les mises à prix étaient de 40.000 piastres pour le frigorifique de Benthuy, 16.000 pour le terrain bâti situé quai nord à Benthuy, 10.000 pour le domaine de Napé, 10.000 pour la plantation de café de 448 ha. et le bétail de Tram-Lui, 9.000 pour un terrain à Ben-thuy, 4.000 pour un immeuble à Benthuy, 3.000 pour le domaine de Nakai, etc., le tout se montant à 97.800 piastres. Ce n'est pas sans émotion que nous voyons ainsi consacrée la ruine d'un homme qui avait conçu de grands projets pour le bien de l'Indochine entière, qui, en 1919, pouvait se retirer avec 30 millions ne devant rien à personne et qui est resté à la colonie sur les instances du gouvernement général, lequel l'a ensuite abandonné quand est survenue la période critique, ne lui payant même pas ce qu'il lui devait. Nous sommes certains que M. Lamicque, qui est encore jeune, et est d'une activité inlassable, reprendra bientôt la place qui lui revient à Haïphong, et au Laos, mais qu'il se déifie de l'administration !

Liquidation P. A. Lamicque et Cie
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 27 février 1926)

Ciblons parmi les lots vendus la concession de café de Tram-lui achetée 27.100 piastres, celle de Song-Ky 1.700 piastres, un immeuble à Benthuy 5.300 piastres, celle de Nakai 5.000 piastres, deux terrains à Benthuy sur le quai Lanord adjugés l'un à 23.000 piastres, l'autre à 12.600. un terrain à Thakhek à 2.100 piastres.

Le total de la vente est représenté par 79.820 p bien que trois des principaux lots, dont l'usine de Benthuy et le domaine de Napé, n'aient pas trouvé d'acquéreurs.

Les lots invendus seront remis en vente avec baisse de mise à prix ; d'autre part, les lots vendus sont susceptibles de la surenchère du dixième.

ANNAM
(*L'Indochine : revue économique d'Extrême-Orient*, 5 avril 1926)

On doit procéder le 12 avril à Benthuy à la vente aux enchères du matériel suivant de la liquidation P.-A. Lamicque et Cie : une série d'outils et machines pour fabriquer les boîtes de conserves (6.800 p.), machines d'atelier, tours, etc. (3.2150 p.), quatre chaudières, bacs, monte-charges (5.630 p.), centrale électrique complète avec 3 chaudières, 2 machines à vapeur, 2 alternateurs, 18 moteurs (28.000 p.), une centrale frigorifique, une installation de transport par rail suspendu, un matériel de briqueterie, des grues, bascules, pompes, presse hydraulique, etc.

(*L'Indochine : revue économique d'Extrême-Orient*, 5 juillet 1927)

.....
— Quelle idée vous a prise de prendre un itinéraire aussi fatigant ?

— C'est très simple : mon frigorifique de Benthuy s'alimente en bœufs et en porcs dans un cercle dont le centre est en territoire siamois et je voulais savoir si ce bétail pouvait trouver des débouchés plus faciles que celui que je lui offre. Il me fallait, en particulier, étudier la route du Mékong à Moulmein. Je manquais absolument de renseignements sur la montagne qui sépare le Siam de la Birmanie et je désirais savoir si le bétail peut la traverser.

— Et votre conclusion ?

— ... Est que le bétail ne peut passer qu'au début de la saison sèche, alors qu'il trouve encore de l'eau et de l'herbe, c'est-à-dire pendant un très court espace de temps.

.....

Une visite aux Charbonnages de Bicho
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 13 mai 1928)

[...] Les machines, deux groupes à vapeur totalisant 300 chevaux, avec trois chaudières, proviennent du frigorifique de la maison P. A. Lapicque et Cie, de Benthuy, qui n'ont fonctionné que quelques mois. Elles avaient été achetées par M. l'ingénieur Walther, qui était allé aux États-Unis étudier et commander tout le matériel. [...]
