

COSTA RICA

Production Agricole

Nous avons donné, dans le précédent numéro, quelques renseignements concernant la situation géographique de Costa Rica, la nature du pays et du climat. Nous abordons aujourd'hui la question de la production agricole.

En traitant ce sujet, mon intention est seulement d'indiquer les plantes les plus communes et qui sont d'une grande utilité pour le colon. Comme ces plantes se rencontrent également dans toutes les régions des tropiques, j'ai cru utile de donner leur dénomination latine, sachant la difficulté qu'il y a, à identifier les végétaux, lorsqu'on ignore leur nom scientifique. Si nous prenons, par exemple, les divers pays de l'Amérique latine, où l'espagnol est la langue officielle, nous voyons qu'une plante ne porte pas le même nom dans tous ces pays. Ceci provient du fait que ces végétaux existaient, dans ces régions, bien avant la conquête et qu'ils portent encore les noms qui leur furent donnés par les indigènes, dont les dialectes étaient très différents les uns des autres. La connaissance du nom latin permet, en outre, d'obtenir les renseignements dont on peut avoir besoin, en s'adressant aux stations agricoles qui sont établies actuellement, à peu près dans tous les pays.

Les Plantes Alimentaires

Parmi les plantes alimentaires qui

viennent dans le pays et dont l'aire de culture est assez étendue, nous citerons: le manioc (*Manihot Aipi*), dont on tire de la féculé et de l'amidon; l'igname (*Dioscorea*); le taro (*Xanthosoma Sagittifolium Schott*); le maranta (*Maranta Arundinacea L.*), dont les rhizomes renferment une féculé qui est vendue dans le commerce sous le nom d'arrow-root; la patate (*Batatas edulis Choisy*). Toutes ces plantes donnent des tubercules que l'on peut consommer comme la pomme de terre, ou en tirer de la féculé. Elles sont d'une culture facile et d'un grand rendement. De plus, les tubercules peuvent rester dans le sol pendant plusieurs mois, après être arrivés à maturité, de sorte qu'on ne les arrache qu'au fur et à mesure des besoins. Les feuilles des taros sont comestibles lorsqu'elles sont jeunes; on les prépare comme les épinards. Il existe également un certain nombre d'arbustes qui poussent lorsque la forêt a été abattue, et dont les feuilles peuvent être consommées de la même façon.

Les céréales les plus cultivées sont le riz et le maïs. Le riz que l'on cultive à Costa Rica, appartient à la catégorie dite: riz commun ou riz de montagne. Les terrains où on le cultive n'ont pas besoin d'être inondés, car, les pluies abondantes de la saison pluvieuse sont suffisantes pour assurer le développement de la plante et la maturité du grain.

(A suivre)

Miguel Falconares