

sera enregistré, communiqué partout où besoin sera et publié au Journal Officiel du Territoire.

Lomé, le 20 Février 1926

BONNECARRÈRE

*ARRÊTÉ N° 81 complétant l'arrêté N° 45 du 5 Février 1925 portant création d'un service d'inspection des produits du cru destinés à l'exportation.*

Le Gouverneur des Colonies,  
Chevalier de la Légion d'Honneur  
Commissaire de la République.

Vu le décret du 23 Mars 1921 déterminant les attributions et les pouvoirs du Commissaire de la République au Togo;

Vu l'arrêté N° 45 du 5 Février 1925 portant création d'un service d'inspection des produits du cru destinés à l'exportation;

Vu la lettre du 14 Décembre 1925 de M. le Président de la Chambre de Commerce demandant à classer le café parmi les produits soumis à l'inspection.

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — L'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté N° 45 du 5 Février 1925 est complété comme suit:

6° : Café

ART. 2. — Le Chef du Secrétariat Général, les Commandants de Cercles et la Chambre de Commerce de Lomé, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui prendra effet à compter du 1<sup>er</sup> Mars 1926 et sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Lomé, le 20 Février 1926.

BONNECARRÈRE.

*ARRÊTÉ N° 82 fixant les conditions de circulation, de mise en vente et d'exportation du café sur le Territoire du Togo.*

Le Gouverneur des Colonies,  
Chevalier de la Légion d'Honneur,  
Commissaire de la République.

Vu le décret du 23 Mars 1921 déterminant les attributions et les pouvoirs du Commissaire de la République au Togo;

Vu l'arrêté N° 45 du 5 février 1925 portant création d'un service d'inspection des produits du cru destinés à l'exportation, ensemble, l'arrêté N° 81 du 20 Février 1926 complétant l'arrêté N° 45 du 5 février 1925.

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — Pour être admis à circuler sur le Territoire du Togo, à être vendu et exporté, le café devra présenter les conditions ci-après désignées:

1° - être sain, c'est-à-dire n'être pourri, moisi, mouillé, noir ou attaqué par les parasites.

2° - être pur, c'est-à-dire ne pas renfermer plus de 2% en poids de débris de parche, de pulpe ou tout autre corps étranger.

3° - être entier, c'est-à-dire ne pas avoir plus de 5% de grains brisés.

ART. 2. — La Chambre de Commerce de Lomé, le Service des Douanes, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui prendra effet pour compter du 1<sup>er</sup> Mars 1926 et sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Lomé, le 20 Février 1926

BONNECARRÈRE

CIRCULAIRE

au sujet du kapok

Le Commissaire de la République  
à Messieurs les Commandants de Cercle

Lomé, le 20 Février 1926

Le kapok est un des produits naturels du Togo, appelé à l'exploitation la plus prospère, mais qui a été de beaucoup la plus négligée jusqu'à présent.

Son utilisation de plus en plus grande dans l'industrie européenne, son emploi depuis peu comme textile tendent à en faire un produit de première nécessité et dont l'offre est encore inférieure à la demande sur les marchés mondiaux. Il ya donc lieu d'engager la population du Togo vers l'exploitation de ce produit d'autant plus qu'il ne demande aucun soin de culture et qu'il suffit d'en faire la récolte une fois par an, au moment de la saison sèche.

Afin de faciliter l'exploitation de ce nouveau produit, onze égreneuses à kapok et onze presses destinées à le mettre en balles ont été achetées et seront réparties sur le Territoire. Ce matériel qui vient d'arriver, sera envoyé très prochainement à Lomé, Nuatja, Amonssoukopé, Sagada, Kra, Atakpamé, Sokode, Bassari, Mango.

Dès maintenant les indigènes devront donc être avisés de l'intérêt qu'ils auront à cueillir ou à ramasser le kapok et à le porter dans les centres d'égrenage.

Je compte sur votre activité pour lancer ce nouveau produit qui, s'il n'est pas acheté par le Commerce, le sera par l'Administration.

Je tiens cependant à rappeler que pour le kapok il en est comme pour le coton: La première qualité du produit est d'être propre. Il importe en second lieu autant que possible, de ne pas mélanger les kapoks gris avec les kapoks blancs, ces derniers se vendant plus cher, tandis que le mélange est payé au prix de la qualité inférieure.

Autant que possible faire cueillir le kapok avant qu'il ne soit tombé. Quand les arbres sont encore jeunes, donc de faible taille, c'est très facile. La cueillette devra se faire par temps sec et chaud.

La création de plantations de kapok est envisagée, mais fera l'objet d'instructions spéciales.

BONNECARRÈRE