

De même pour les pays d'outremer où il s'agissait de transporter non plus du poisson, mais de la viande. Pour récolter du sucre, fabriquer de la mélasse et du rhum aux Antilles, il fallait alimenter en viande la population noire. Or les Indes occidentales, vouées à la monoculture, n'avaient pas de cheptel, sauf une petite quantité de porcs. Pour le bœuf, les îles dépendaient des arrivages de la métropole, souvent attendus avec impatience. En avril 1665, on écrit de la Guadeloupe : « Dans cinq jours, il n'y aura plus une livre de viande dans nos magasins » (1). Naturellement il s'agit du bœuf salé et, comme on en manque en France, on s'adresse à l'Irlande. Il est très curieux de constater que, durant tout l'ancien régime, malgré les idées mercantilistes en matière coloniale, on n'arriva pas à substituer le bœuf français au bœuf irlandais. Jusqu'au bout le Bureau du Commerce accorda des licences pour ce genre de trafic (1).

Tout change avec l'apparition du bateau à vapeur et du chemin de fer. On aurait bien étonné nos aïeux — j'entends ceux d'il y a un siècle seulement — en leur révélant qu'un des principaux marchés européens de la marée fraîche serait à Bâle, que vers cet emporium de l'Europe centrale se dirigeraient les provenances de Geestemünde et d'Ostende, de Bologne et de la Rochelle ; bien plus, que cette ville deviendrait à son tour un centre de redistribution, même pour des pays pourvus de ports de pêche. Ce miracle, dû à deux causes : l'accélération des transports et la naissance de l'industrie du froid, a presque totalement dissocié ces deux éléments qui paraissaient indissolubles, le poisson et le sel. La viande salée a presque passé, pour les mêmes raisons, au rang de curiosité culinaire.

Le rôle du sel a décliné dans la mesure où apparaissent d'autres procédés de conservation. Les légumes ne sont plus justiciables du sel que dans des économies domestiques extrêmement restreintes et rudimentaires. L'autoclave a tout transformé. En ce qui concerne les chairs des animaux terrestres ou marins, la gamme des procédés de conservation est plus riche encore. De Liebig à Tellier, tout le progrès a consisté à

(1) Stewart L. MIMS. *Colber's West India Policy*, 1912.