

la pénicilline (fabrication très onéreuse). Jusqu'à maintenant, les recherches sont entreprises au Texas pour étudier la question de conservation de la saveur (flavor) du jus de fruits qui, dans le passé se prêtait difficilement à la concentration par le vide.

Autres sous-produits des Agrumes

Ces différents produits transformés peuvent devenir si importants que l'on estime que les citrus pourront être cultivés uniquement dans le but de la transformation. Parmi les autres sous-produits, les plus importants, du point de vue valeur et quantité, sont les sous-produits pour l'alimentation du bétail obtenus en déshydratant tous les déchets solides provenant de la fabrication des conserves. Parmi ces sous-produits, notons la mélasse de citrus. Les jus abîmés avant la déshydratation sont aussi riches en hydrate de carbone que le jus de fruits lui-même. Ceux-ci peuvent être concentrés dans des évaporateurs à effets multiples; un produit similaire est récolté: la « mélasse en ruban noir » (black-strap molasse). Les mélasses d'agrumes sont d'un prix de vente maintenant élevé. Ils peuvent être employés pour la production d'alcool éthylique, pour la boisson et promettent d'être, un jour, une source intéressante de vitamines, riche par sa teneur en protéine pour l'alimentation du bétail.

Le second produit, dans l'ordre de valeur, est l'huile essentielle obtenue à partir des écorces d'agrumes. Le premier but des huiles essentielles était le parfum. Aussi les demandes d'huile essentielle de pomelos sont bien moins importantes que celles de citrons ou d'oranges. On espère que son utilisation du point de vue industriel pourra se développer.

Un autre sous-produit intéressant mais qui est d'une demande limitée est la pectine d'agrumes. Cette pectine peut être préparée aussi bien à partir de citrons que de pomelos. Une seule usine existe dans le sud du Texas. Un sous-produit utilisé à partir de la fabrication des pectines peut être la vitamine

C cristallisée. Des méthodes se sont développées pour récupérer la vitamine C des eaux de nettoyage employés pour la fabrication de la pectine.

Un autre produit est la conserve en saumure des écorces d'agrumes qui est d'une demande constante mais limitée. Certaines usines fabriquent également des sirops de table spéciaux aux Etats-Unis et comparables au « Apples Honey ». La fabrication des acides à partir des agrumes autres que les citrons et les limes n'est pas économique, aussi ne présente-t-elle aucun intérêt pour le sud du Texas.

Malgré une publicité faite pour la production d'huile de pépins de grapefruits, par la presse nationale, il ne faut pas y voir un débouché éventuel, car une usine s'est montée il y a quelques années en Floride et a fabriqué des quantités considérables d'huile qui était vendue à 5 cents la livre (23 frs le kilog). Mais cette usine dut cesser son travail. Des essais ont été faits pour développer l'industrie des plastiques à partir des déchets, mais les résultats n'ont pas été assez concluants pour pouvoir lutter contre les autres produits fabriqués à partir de matières moins onéreuses. Pourtant on continue des recherches à ce sujet.

La fabrication des produits transformés et des sous-produits aide toutefois les producteurs à minimiser les problèmes qu'ils rencontrent devant la sur-production. Mais en vue d'obtenir de meilleurs résultats pour l'agrumiculture à partir de tels produits, il doit y avoir une coopération étroite entre les trois principaux facteurs de l'agrumiculture, à savoir: les Instituts de recherches, les industriels et les producteurs. Les Instituts de recherches devront s'occuper tant du matériel que du personnel, les transformateurs devront être beaucoup plus consciencieux sur la question de qualité qu'ils ne l'ont été pendant la guerre et les producteurs ne devront pas perdre de vue que ces derniers ont besoin de fruits de bonne qualité pour développer la commercialisation de leurs produits.

L'ORGANISATION COOPÉRATIVE DU CITRUS EXCHANGE EN AFRIQUE DU SUD (1)

C'est le 31-8-47 qu'eut lieu le 21^e anniversaire de la fondation de la South Africa Cooperative Citrus Exchange Ltd. L'« Exchange » intervint pour pallier les difficultés d'expéditions et de commercialisation que rencontraient les producteurs au début de l'agrumiculture. Ces difficultés compromettaient la réussite même de cette industrie.

Les difficultés auxquelles se heurtait l'industrie au début étaient trop grandes pour être combattues avec succès par les planteurs pris individuellement. Mais qui, en accord s'orienté ent vers la coopérative de vente pour résoudre ces difficultés. Leur plan d'organisation fut établi d'après le plein succès du « California Fruits Growers Exchange ». Les groupes des planteurs locaux se réunirent en Compagnies coopératives locales, exclusivement contrôlées par les producteurs.

La première de celles-ci fut fondée à Rustenburg en 1918. Trois ans plus tard les Associations locales se réunirent avec les groupements locaux et se joignirent aux autres producteurs fruitiers: La Fruit Growers Cooperative Exchange of South

Africa Ltd était née. Le rôle principal de cet organisme pendant les toutes premières années de son existence fut de garantir suffisamment de fret pour l'exportation des fruits à ses membres.

En 1925, le Gouvernement établit le « Perishable Products Export Control Board » et lui donna la responsabilité de garantir des navires pour l'exportation de tous les fruits et autres produits périssables, arrivant au port d'expédition. Cette décision eut pour résultat une solution satisfaisante résolvant la plupart des problèmes auxquels l'industrie s'était heurtée depuis plusieurs années, et le « Perishable Products Board » fonctionne encore avec succès.

Pour différentes raisons, des groupements régionaux d'agrumiculteurs et plusieurs planteurs individuels ne s'unirent pas au « Fruit Growers Exchange ». De plus, le « Fruit Growers Exchange », apparemment, ne satisfaisait pas les demandes des coopératives locales, ce qui eut pour conséquence

(1) d'après South African Citrus Exchange. The Empire Producer Nov.-Décembre 1947.