

# LA PRODUCTION DES ESSENCES DE CITRUS EN ITALIE MÉRIDIONALE <sup>(1)</sup>

par **Roger SCHWOB**

LICENCIÉ ÈS-SCIENCES

CHIMISTE DE L'INSTITUT

DES FRUITS ET AGRUMES COLONIAUX

L'origine de la fabrication et de l'emploi des parfums en Italie remonte à des temps très lointains. Leur usage, qui aurait été introduit par les Grecs et les Etrusques, fut très en honneur sous l'Empire romain. Cependant les odeurs fraîches, fleuries ou fruitées étaient inconnues des Anciens qui n'employaient que des parfums lourds et parfois peu agréables, dont ils faisaient une consommation abusive.

Les Romains connaissaient les agrumes, dont Virgile parle dans les Géorgiques, et que l'on peut voir représentés sur les fresques de Pompéi, mais ils n'en connaissaient pas les essences. L'introduction de leur culture semble avoir été faite par les Arabes qui occupèrent la Sicile de 827 à 1020, et il est certain que le citron et la bigarade étaient cultivés en Sicile dès l'an 1002. Seul le cédrat semble avoir existé auparavant dans ces régions, vraisemblablement depuis le III<sup>e</sup> siècle. L'orange douce a été importée par l'intermédiaire des Portugais à une époque encore plus récente, vers le xv<sup>e</sup> siècle, et l'on ne trouve pas mentionnée avant le xvii<sup>e</sup> siècle la bergamote, dont l'origine demeure toujours mystérieuse.

Ce sont aussi les Arabes, dont les alchimistes avaient découvert la distillation, qui introduisirent la fabrication de l'eau de fleur d'oranger, et il est curieux de constater qu'elle est encore désignée en Sicile sous le nom de « zagare » dérivé de l'arabe « zahara ». La distillation fut étendue pendant la Renaissance à la fabrication de nombreuses essences de fleurs, et le célèbre érudit napolitain J. B. della PORTA signale dans son traité « Magiae Naturalis », en 1563, l'emploi de ce procédé pour la fabrication des essences de citron

et d'orange. Sieur BARBE, le grand parfumeur, décrit le premier l'extraction par expression des essences dans son livre « le Parfumeur François » paru en 1683.

Les essences de bergamote et de Néroli n'apparurent que plus tard, à la fin du xvii<sup>e</sup> siècle.

Les essences d'agrumes semblent donc avoir été connues depuis longtemps, mais elles étaient souvent utilisées à des fins thérapeutiques. Leur véritable emploi en parfumerie date de la découverte de l'Eau de Cologne par l'Italien FEMINIS, en 1676, invention qui révolutionna les formules employées jusqu'à là.

Cependant, le grand développement de l'industrie des essences ne commença qu'à la fin du siècle dernier. Avec l'extension de l'agrumiculture en Italie méridionale, cette production prit rapidement des proportions considérables et les exportations siciliennes atteignaient dès 1889 le chiffre de 277.599 kg, pour passer à 732.092 kg en 1897.

L'Italie a, depuis, détenu le monopole pour cette catégorie de produits, si l'on en excepte toutefois les diverses essences de l'oranger bigaradier, extraites de longue date en France, dans la région de Grasse, et au Paraguay. Détrônée en 1930 pour l'essence d'orange douce par la Guinée Française, l'Italie conserve encore

(1) Cet article est le premier d'une série que nous nous proposons de faire paraître sur des sujets concernant les essences d'agrumes. L'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux, qui a pris en charge l'amélioration et le développement de la production de ces essences dans les territoires français d'Outre-mer, a récemment chargé l'auteur d'une mission en Sicile et en Calabre. Ce voyage lui a permis de parcourir les grandes régions agrumicoles, et d'entrer en contact avec les agriculteurs, les industriels, et les services scientifiques italiens. Nous sommes heureux de communiquer à nos lecteurs les renseignements rapportés par l'auteur et les commentaires qu'ils lui ont inspirés.

à l'heure actuelle la prépondérance pour les essences de citrus, malgré les essais récents du Bré il et des U.S.A. Elle demeure en particulier le grand fournisseur des essences de citron et de bergamote sur le marché

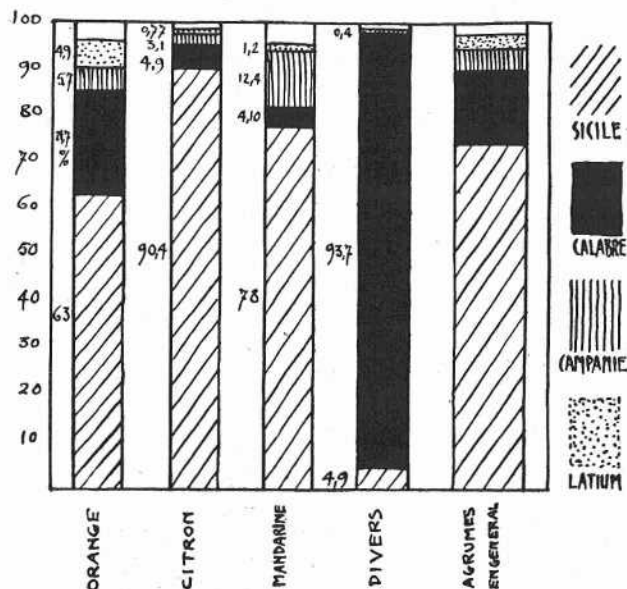


Fig. 1. — Répartition de la production d'agrumes par Provinces en Italie.

mondial. Grâce à cette production, la fourniture des essences italiennes représente 15 % de l'ensemble des produits aromatiques consommés dans le monde pour les besoins de la parfumerie et de l'alimentation.

L'Italie doit cette richesse à ses deux provinces méridionales, la Sicile et la Calabre, qui produisent à elles seules 90 % des agrumes italiens dont 95 % des citrons, 85 % des oranges, 82 % des mandarines, la totalité des bergamotes, des cédrats et des limettes.

Parmi les autres provinces productrices, il faut mentionner la Campanie et le Latium (Fig. 1).

En tout, l'Italie compte plus de 31 millions d'arbres, dont 19 millions d'orangers et mandariniers et 11 millions de citronniers. La Sicile et la Calabre fournissent la totalité des essences d'expression. Les essences de l'oranger amer (bigarade, néroli, petitgrain) sont aussi produites dans le Latium, les meilleures qualités venant de Fondi, et en Ligurie, principalement à Nervi, Vallecrosia, Vallebonia, Borghetto et San Nicolo.

Les plantations d'agrumes s'étendent en Sicile et Calabre sur plus de 50.000 ha, auxquels il faut ajouter 25.000 ha de cultures mixtes où le rendement est variable. Les deux cultures principales sont le citronnier (27.000 ha) et l'oranger (20.000 ha). Puis viennent deux cultures d'importance moyenne, la bergamote (3.300 ha) et la mandarine (2.750 ha). On

trouve enfin les cultures secondaires, cédrat (130 ha) et bigaradier, ou encore disséminées : limette, pamplemousse, chinois.

Mais l'importance n'est pas la même quant aux fruits destinés à l'industrie. Les deux grandes productions sont le citronnier, dont les fruits utilisés en vue de l'extraction de l'essence correspondent à 4.000 ha, et le bergamotier qui est le seul agrume cultivé systématiquement pour l'industrie (3.300 ha). L'orange, qui faisait autrefois l'objet d'une exploitation étendue pour l'essence, n'est plus utilisée que sur une échelle réduite. La mandarine est de plus en plus employée, mais son essence reste un produit secondaire par la quantité. Le cédrat, dont la culture est peu étendue, est utilisé presque intégralement pour les industries de la parfumerie et de la confiserie (fig. 2).

Les surfaces cultivées sont assez stationnaires depuis de nombreuses années, sauf celle du mandarinier qui a doublé depuis dix ans. La bergamote a subi pendant le même temps un accroissement sensible (3.300 ha contre 2.500 ha). L'agrumiculture a fortement souffert depuis 1930 des ravages causés par l'extension de la maladie du « mal secco », provoquée par *Deuterophoma tracheiphila*, qui détruit complètement 6.000 ha, situés presque entièrement sur la côte orientale de la Sicile. Les vergers ont été peu à peu reconstitués, mais incomplètement. Il s'ensuit que le centre de gravité de l'agrumiculture s'est déplacé vers la côte Nord de l'île, au profit de la région de Palerme qui, à peu près épargnée par le « mal secco », a très sensiblement augmenté ses cultures (10.287 ha en 1944 contre 7.343 en 1935).

Les grandes régions agrumicoles de Sicile sont localisées en un étroit ruban bordant les côtes septentrionale et orientale du triangle que forme cette île. Les vergers, souvent très denses, se trouvent à flanc de coteau ou sur le littoral même, et ne s'enfoncent que dans les vallées abritées ou dans la plaine de Catane. L'intérieur de cette grande île volcanique est assez aride et sauvage, et ne compte guère que quelques cultures éparses de peu d'importance.

La même disposition se reproduit en Calabre, où l'agrumiculture se trouve condensée dans la toute dernière extrémité de la péninsule. Les cultures, très

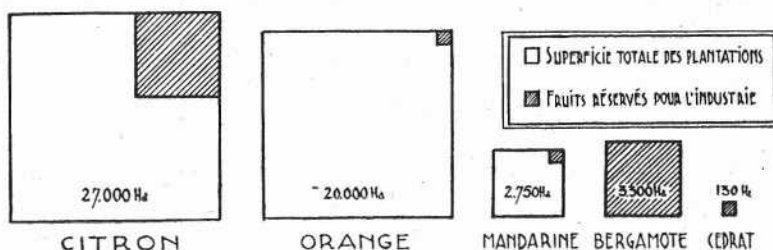


Fig. 2. — Importance relative des cultures d'agrumes en Sicile et Calabre.

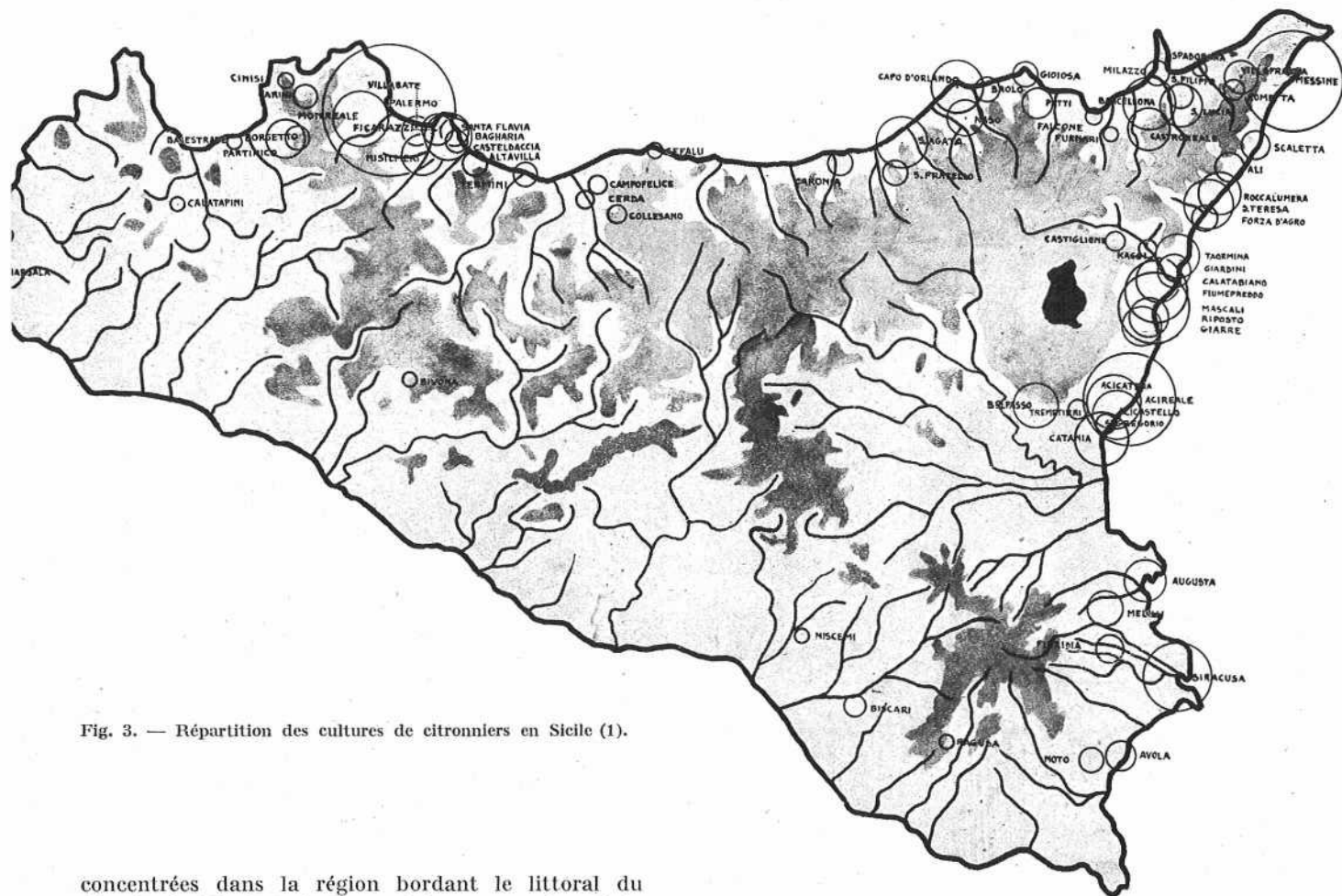


Fig. 3. — Répartition des cultures de citronniers en Sicile (1).

concentrées dans la région bordant le littoral du détroit de Messine, deviennent beaucoup plus clairsemées lorsqu'on pénètre dans l'intérieur montagneux de l'Aspromonte et surtout lorsqu'on remonte vers le Nord.

L'extraction des essences, qui s'effectuait autrefois exclusivement à la main, a gardé son caractère artisanal, malgré l'emploi toujours croissant des machines. L'extraction de l'essence est effectuée sur place par le cultivateur lui-même aidé de sa famille et de ses voisins ou opérée à façon. C'est pourquoi les lieux de fabrication se trouvent éparpillés dans toute la zone agrumicole.

Le Citronnier est cultivé en grand en Sicile exclusivement sur les côtes Tyrrhénienne et Ionienne. L'essence de citron est extraite de l'écorce des fruits par expression à froid. Les feuilles provenant de la taille de l'arbre sont quelquefois distillées et fournissent l'essence de petitgrain citronnier, produit qui est peu demandé commercialement, et qu'on mélange en général aux autres petitgrains.

On peut distinguer les zones de production suivantes (fig. 3) :

1° La plus importante se trouve à Palermo et dans

sa région (Monreale, Bagheria, Misilmeri, Partinico, Carini), mais la qualité des essences produites est inférieure à celles qui proviennent de la région orientale.

2° Zone de Capo d'Orlando, Naso, Santa Agata di Militello, Patti.

3° Zone de Messine, couvrant la pointe Nord-Est de l'île, depuis Barcellona à l'Ouest jusqu'à Forza d'Agro au Sud.

4° Zone d'Acireale avec Taormina, Fiumefreddo, Mascali, Giarre, Acicatena, Acicastello, Catane, Belpasso.

5° Enfin au Sud la région de Syracuse (Augusta, Melilli, Florida, Avola).

En Calabre, on trouve le Citronnier sur les collines s'étendant à proximité de Reggio et de Polistena en plein pays des bergamotes. Cette région produit 90 % des citrons calabrais. On en trouve encore à l'état disséminé aux environs de Gerace, sur la côte Est, et dans les montagnes de l'Aspromonte. La production calabraise est cependant très inférieure à celle de chacune des régions de Sicile où le citron fait l'objet d'une culture très importante (Voir tableaux I et II).

(1) Sur cette carte :  
au lieu de BAGHARIA lire BAGHERIA et  
au lieu de TREMETIERI lire TREMESTIERI.

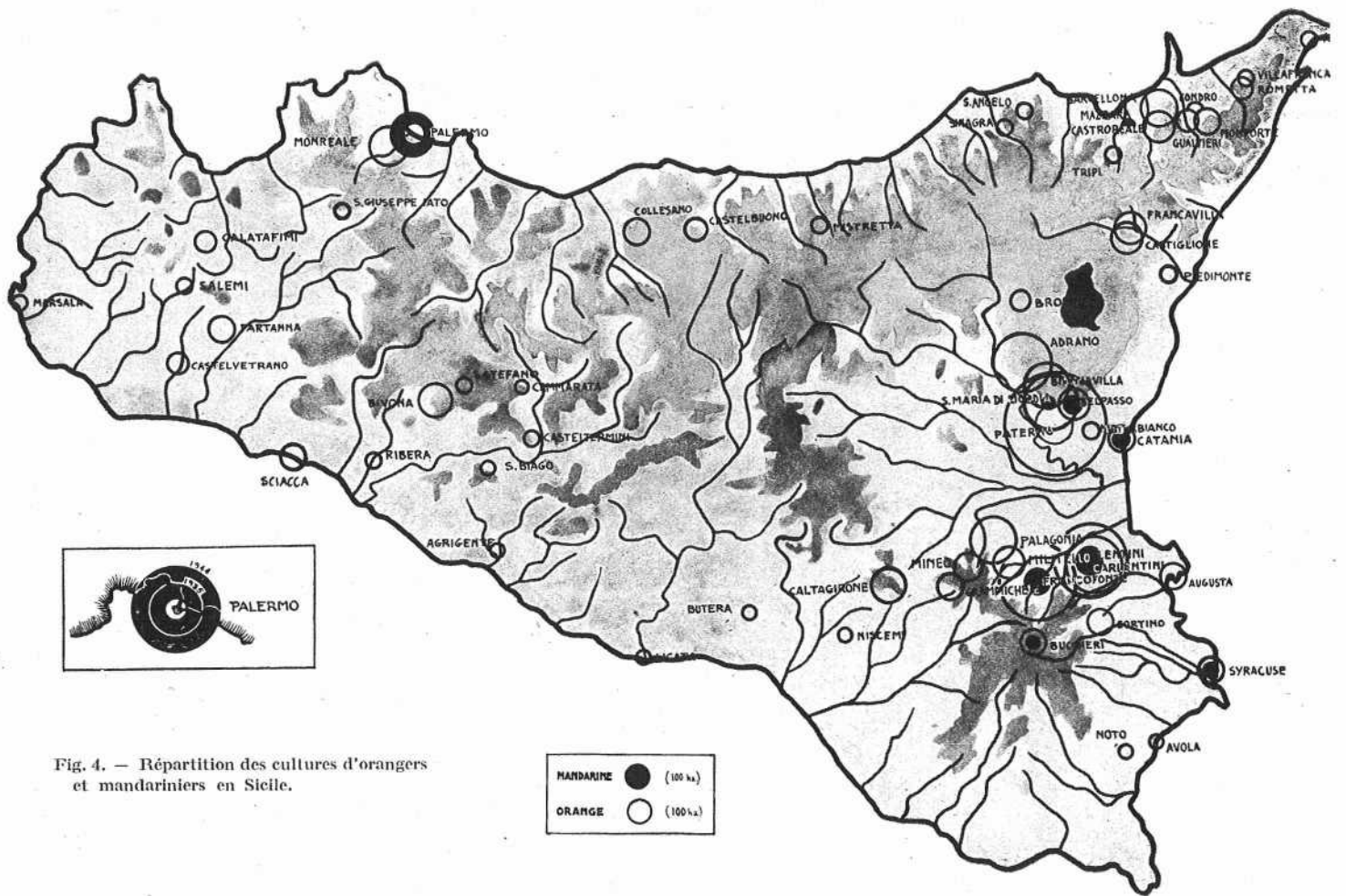


Fig. 4. — Répartition des cultures d'orangers et mandariniers en Sicile.



TABLEAU I  
Répartition des cultures d'agrumes par régions en Sicile et Calabre  
(Chiffres de 1942, en hectares)

RÉGIONS	CITRON	ORANGE	MANDARINE	CEDRAT	LIMETTE	BERGAMOTE	TOTAL
Palerme .....	7.190	957 (1)	2.550 (1)	130 (1)	—	—	10.827
Messine .....	8.378	1.421	46	—	10	—	9.855
Catane .....	5.968	5.366	660	—	—	—	11.994
Syracuse .....	2.085	3.690 (1)	65 (1)	—	—	—	5.840
Agrigente .....	239	818	5	—	—	—	1.062
Trapani .....	43	971	—	—	—	—	714
Caltanissetta .....	—	160	—	—	—	—	160
Raguse .....	20	346	—	—	—	—	366
Enna .....	—	1.700	—	—	—	—	1.700
Reggio .....	280 (1)	4.770 (1)	28 (1)	—	—	3.298 (1)	8.376 (1)

(1) 1944.

La distribution géographique de l'Oranger diffère sensiblement de celle du citronnier (fig. 4). Tandis que celui-ci croît de préférence à proximité immédiate du littoral, les grandes régions de culture de l'oranger

se trouvent de préférence à l'intérieur des terres dans les dépressions bien abritées et suffisamment irriguées, où elles atteignent alors une concentration extrême.

La principale zone de production est située au pied



TABLEAU II  
 Production d'agrumes en Sicile et Calabre (en quintaux)  
 (en 1942)

RÉGIONS	CITRON	ORANGE	MANDARINE	GEDRAT	LIMETTE	BERGAMOTE	TOTAUX
Palerme.....	1.225.150	137.860	386.100	15.600	—	—	1.764.710
Messine.....	641.680	185.780	5.560	50	10	—	833.080
Catane.....	557.500	507.390	101.820	—	—	—	1.166.710
Syracuse.....	424.680	459.920	80.420	—	—	—	965.020
Agrigente.....	16.060	115.560	6.130	—	—	—	137.750
Trapani.....	18.230	43.570	530	—	—	—	62.330
Caltanissetta.....	2.250	15.780	50	—	—	—	18.080
Raguse.....	12.100	47.440	1.450	840	—	—	61.830
Enna.....	—	119.000	—	—	—	—	119.000
Reggio.....	176.370	444.220	9.480	150	—	197.990	828.210

de l'Etna, sur le versant exposé au Sud-Ouest, et on trouve là des plantations qui comptent parmi les plus belles du monde. Les grands centres sont Paterno, Adrano, Santa Maria di Licodia, Biancavilla et Belpasso. Ensuite vient la zone de la plaine de Catane, où les vergers s'étendent sur les contreforts montagneux qui la bordent au Sud, principalement à Francofonte, Lentini, Carlentini, Palagonia, Caltagirone, Buccheri, Militello, Mineo et Scordia.

On distingue sur la côte nord deux régions importantes, l'une autour de Barcellona, l'autre aux environs de Palerme et Monreale.

En Calabre les plantations d'orangers sont aussi très abondantes sur les collines de Reggio et de Polistena, ainsi que sur celles qui s'étendent de Gerace à Caulonia.

L'essence que l'on extrait des fruits porte le nom d'essence de Portugal. Les feuilles sont parfois distillées et fournissent le « Petitgrain Portugal », essence rare sur le marché.

Le *Bigaradier* est beaucoup moins important en Sicile, sinon comme porte-greffe des différents citrus. On le trouve surtout dans la province de Syracuse (Sortino, Augusta, Syracuse, Avola, Noto) où il fournit 2.000 quintaux de fleurs employées dans l'industrie, ainsi qu'à Barcellona dans la province de Messine (1.000 quintaux de fleurs), à Fiumefreddo, province de Catane, et à Monreale près de Palerme.

En Calabre ses peuplements se trouvent dans l'intérieur montagneux de l'Aspromonte (Rosarno, Polistena, Cittanova, Radicena), et dans la région côtière entre Gallico et Melito. La production est de 700 à 1.000 quintaux de fleurs.

Le *Bigaradier* est le seul agrume dont presque toutes les parties de l'appareil végétatif fournissent des essences appréciées. Les fleurs distillées donnent la précieuse essence de Néroli et l'eau de fleur d'oranger. On extrait de cette dernière, par les solvants volatils,

une essence très recherchée dite « Néroli des eaux ». On obtient par expression du fruit l'essence d'orange amère ou « bigarade ». La distillation des feuilles fournit l'essence de Petitgrain Bigaradier ou simplement « Petitgrain », et celle des petites branches « l'eau de brouts ».

Le grand centre de culture du *Mandariner* est la région de Palerme, où les cultures sont en plein développement depuis quelques années, et qui fournit environ 70 % de la production actuelle de fruits. Pendant la dernière décennie l'étendue des plantations est en effet passée de 336 ha à 2.550 ha. Au second plan vient la région de la plaine de Catane (Paterno, Belpasso, Sta Maria di Licodia, Lentini, Francofonte) (fig. 4).

La mandarine est peu importante en Calabre, et les quelques cultures qui existent sont situées sur les collines en regard du détroit de Messine.

L'essence de mandarine est un produit de choix, mais elle est malheureusement trop souvent fraudée. Le Petitgrain mandarinier est très recherché pour son odeur spéciale due en grande partie au méthylantranilate de méthyle qu'elle contient et dont elle constitue la source naturelle.

Le *Bergamotier* est un citrus essentiellement calabrais. La localisation exceptionnelle de cette plante dans le monde est frappante, car on ne la trouve que dans la toute dernière extrémité de la péninsule italienne, répartie dans une zone large seulement de vingt kilomètres au maximum s'étendant autour de Reggio jusqu'à Canitello au Nord et se prolongeant seulement jusqu'à Gioia Marina sur le versant oriental. Les plantations sont extrêmement denses le long du détroit de Messine où l'exposition est particulièrement favorable, et la meilleure essence est produite au Sud, dans les environs de Melito (fig. 6).

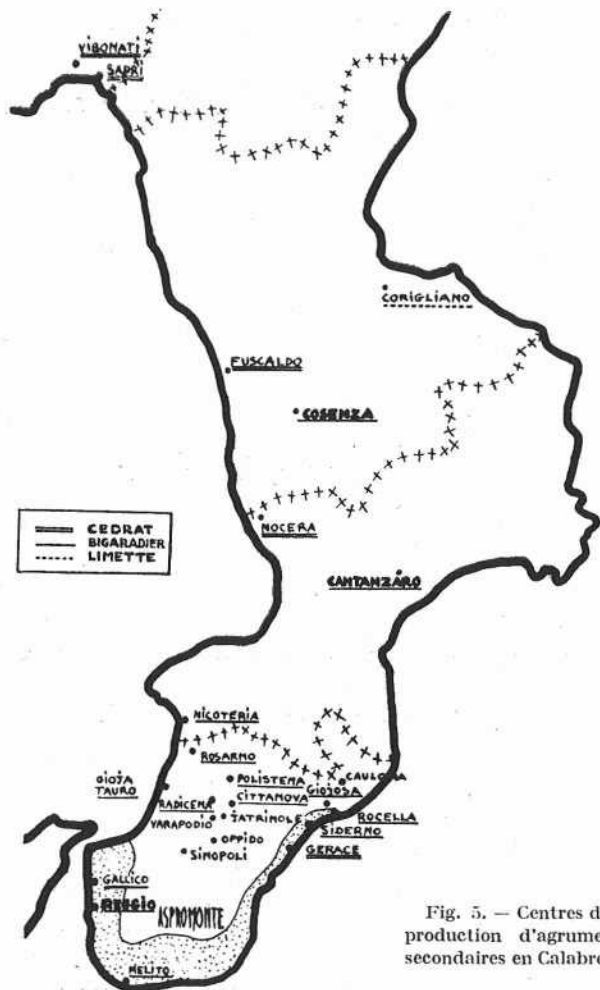


Fig. 5. — Centres de production d'agrumes secondaires en Calabre.

Il n'est pas exact que cette plante ne puisse pas végéter en Sicile, ainsi qu'on l'a souvent affirmé, car il existe quelques bergamotiers entre Messine et Catane, mais ils ne représentent qu'une curiosité. Les essais d'acclimatation qui ont été faits en Afrique du Nord semblent favorables, mais ils n'ont pas été suivis de culture jusqu'à présent.

La Bergamote, qui n'est pas comestible, est uniquement cultivée pour ses dérivés. On retire du fruit la fameuse essence de bergamote dont l'emploi est extrêmement étendu en Parfumerie, et on prépare aussi avec les feuilles un petitgrain bergamotier, assez rare cependant. On fabrique des essences inférieures avec des fruits tombés ou immatures (nero di bergamotto, bergamotella) ou en distillant les résidus (feccie di bergamotto).

Le Cédriatier est peu répandu en Sicile. On le trouve principalement dans la province de Palerme, à Trabia et Termini Imerese, et aussi, mais en culture très limitée, à Spadafora et Barcellona (Province de Messine), Acireale et Acicatena (Province de Catane).

Il croît aussi en Calabre aux environs de Reggio et de Gerace et surtout sur le littoral tyrrhénien entre Nocera et Fuscaldo, dans la province de Cosenza. Sa culture se prolonge vers le Nord jusqu'à la province de Salerne (Vibonati et Sapri) (fig. 5).

Il existe commercialement une essence de cédrat, bien que le produit qui porte ce nom soit souvent



Fig. 6. — Centres de production de la Bergamote en Calabre.

une essence reconstituée en partant de l'essence de citron. On a préparé aussi une essence de petitgrain cédratier, mais elle n'est pas d'usage courant. Les écorces de cédrat servent surtout pour la confiserie, comme la petite orange appelée « chinois ».

La culture du *Limettier* est peu développée en Sicile et l'on n'en trouve que quelques hectares sur la Côte Orientale. Elle est assez abondante dans le Nord de la Calabre, en particulier à Corigliano-Calabro.

L'essence de limette et celle de petitgrain limettier ont été décrites, mais elles ne sont pas préparées industriellement. Il faut la distinguer de l'essence de lime que l'on trouve en parfumerie et qui provient des Antilles. Cette dernière est retirée de la lime acide, tandis que le fruit que l'on trouve en Italie est la lime douce. La limette servait autrefois en Calabre comme porte-greffe mais a été abandonnée pour éviter la gommose.

Le *Pamplemoussier* est d'importation récente en Italie méridionale et y est encore assez rare. On le trouve dans les vergers de Lentini, Santa Agata di Militello et Cibali.

Le pamplemoussier n'est pas assez répandu en Italie pour qu'on songe à en extraire l'essence, comme on le pratique maintenant aux Etats-Unis.

Les essences de fabrication locale sont collectées et dirigées sur les grands centres commerciaux de Messine, véritable capitale du commerce des dérivés agrumaires, de Palerme, de Catane et de Syracuse, en Sicile, ainsi que de Reggio pour le Calabre. Ces villes sont en même temps des ports d'activité intense d'où ces produits sont exportés dans le monde entier.

On trouve cependant à côté de cette production locale un certain nombre d'usines où les fruits sont traités sur l'échelle industrielle. Les plus grandes usines fabriquant les essences et les autres dérivés des agrumes, acide citrique, jus de fruits, pectine, écorces, huile de pépins se trouvent à Palerme et Messine ou dans les environs (Contesse, Pistunina, Tremestieri). Certaines de ces usines, aménagées de façon très moderne, atteignent une puissance considérable, si l'on considère qu'elles traitent uniquement les agrumes en les utilisant intégralement. Elles produisent une quantité énorme de ces dérivés, ce qui place certaines d'entre elles au premier rang dans le monde pour la fabrication de ces produits. Telles sont en particulier les usines Arenella de Palerme

et Sanderson Bosurgi de Messine. Palerme a vu s'accroître considérablement son industrie depuis quelques années, et c'est maintenant le centre le plus important au point de vue industriel, titre que Messine gardait depuis bien longtemps. Catane, qui avait vu son industrie s'accroître rapidement après le grand tremblement de terre de Messine, a perdu de nouveau beaucoup de son importance à la suite de l'extension du « mal secco » qui toucha durement cette région. On trouve encore de belles installations à Furci, Giardini, Giampileri, Santa Teresa, Fiumefreddo, Mascali, Riposto, Syracuse, Augusta, Florida et Avola.

Les fruits employés généralement pour l'extraction des essences sont ceux qui, par leur aspect, sont le moins aptes à être exportés comme fruits de table. Ce sont en général les fruits tombés prématurément, tachés, immatures, trop murs ou appartenant à des variétés supportant mal le transport. L'industrie permet aussi de résorber le surplus de production dans les périodes de mévente et s'harmonise donc parfaitement avec la culture en vue de la consommation directe. Il y aurait cependant intérêt, pour obtenir des produits de qualité supérieure, à employer des fruits en parfait état et à effectuer des cultures spécialisées, en choisissant les variétés particulièrement désignées par la délicatesse et l'abondance de l'essence.

La production d'agrumes de la Sicile et de la Calabre pendant la période 1939-1942 oscillait selon les années entre 5,5 et 6,5 millions de quintaux. Elle s'élevait à 5.770.773 quintaux en 1945. Sur cette quantité 3 à 4 millions étaient exportés normalement avant-guerre en tant que fruits frais, et plus d'un million de quintaux étaient employés par les industries de transformation. Ce dernier chiffre peut se décomposer ainsi (1) :

Citrons.....	600.000 quintaux
Bergamote .....	350.000 »
Orange.....	100.000 »
Cédrat .....	30.000 »
Mandarine.....	20.000 »

L'importance économique des agrumes et de leurs essences est primordiale pour l'Italie méridionale, car ces deux marchandises représentent ensemble la moitié des exportations qui permettent de vivre à ce pays aux ressources limitées. Mais il est frappant de constater que l'importance relative de leurs exportations s'est beaucoup modifiée depuis une dizaine d'années. En effet, tandis que les exportations d'agrumes frais tendent de plus en plus à se restreindre, les essences prennent une importance économique relative toujours plus grande, sans toutefois que leur tonnage subisse une augmentation correspondante. En 1938 les exportations d'essences ne représentaient

(1) Estimation du Professeur LA FACE.

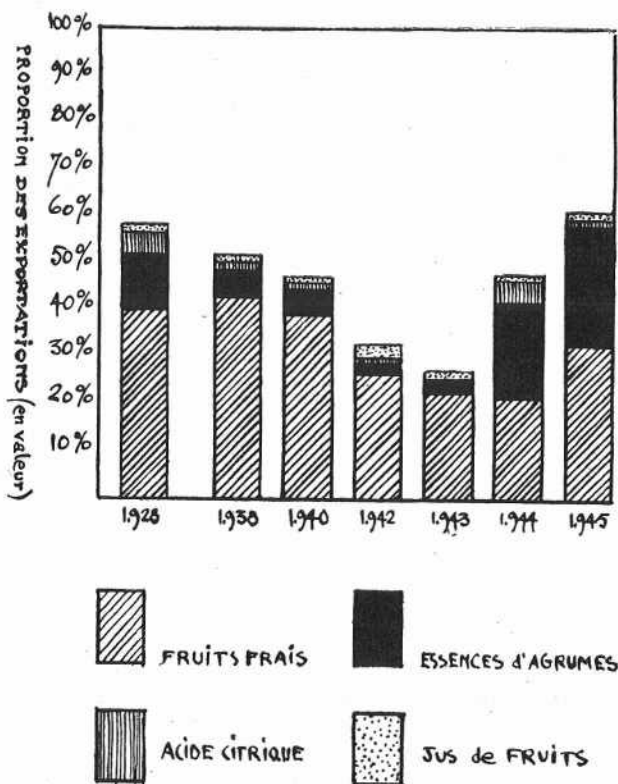


Fig. 7. — Exportations d'agrumes, d'essence et dérivés comparées aux exportations totales de la Sicile.

que 5,6 % de la valeur totale des exportations siciliennes, et celle des agrumes 42 %. En 1945, cette dernière figurait dans une proportion de 33 %, tandis que celle des essences s'élevait à 25 % (fig. 7). Bien que nous ne possédions pas de chiffres ultérieurs certains, il semble bien que ce phénomène se confirme. Il s'explique par le fait que l'Italie a vu se fermer ses principaux débouchés pour ses fruits par suite de la situation actuelle, tandis que la parfumerie des différents pays a un besoin indispensable des essences italiennes, à l'achat desquelles ils réservent leurs devises.

Pour évaluer le tonnage d'essences produites, on peut se référer aux chiffres des exportations siciliennes, car le marché intérieur n'absorbe pas plus de 5 à 10 % de cette production, et le restant est intégralement destiné à l'étranger. La capacité de production est très élevée, puisque les quantités d'essences exportées en 1930 atteignirent 800.000 kg d'essence de citron, 260.000 kg d'essence de bergamote, 160.000 kg d'essence d'orange et 8.000 kg d'essence de mandarine. Depuis cette date les exportations ont subi de nombreuses vicissitudes, dues à l'incidence des événements internationaux : crise économique à partir de 1930, guerre d'Ethiopie en 1935, conflit mondial en 1939. Les exportations tombèrent extrêmement bas pendant la durée de la guerre par suite

TABLEAU III  
Exportation d'essences non déterpenées de Sicile en 1946 (en kilogrammes)

DESTINATAIRES	CITRON	MANDARINE	BERGAMOTE	ORANGE	DIVERS	CONCENTRÉ	TOTAUX
U.S.A.....	244.945	603	62.603	13.474	92	142	291.859
Angleterre.....	161.813	9.261	82.798	23.384	23	—	277.279
Italie Continent. et transit	89.027	3.527	4.020	5.790	18.000	—	120.364
Egypte.....	79.616	65	16.568	1.307	10	—	97.566
France.....	10.832	75	—	—	10.000 (non spécifié)	—	20.907
Australie.....	4.832	207	1.779	610	10	3.170	10.608
Hollande.....	7.978	—	1.140	1.488	—	—	10.606
Argentine.....	3.624	122	3.725	114	14	—	7.599
Canada.....	7.307	—	—	—	—	—	7.307
Espagne.....	30	—	6.146	150	12	—	6.338
Belgique.....	3.047	504	888	676	40	—	5.155
Suisse.....	1.208	8	1.810	2.115	—	3	5.144
Indes Britanniques.....	1.891	7	1.221	94	11	—	3.224
Union Sud-Africaine....	1.860	45	272	45	—	—	2.222
Norvège.....	755	—	606	713	—	—	2 074
Palestine.....	1.613	83	148	207	5	—	2.056
Chine.....	473	—	45	428	—	—	946
Portugal.....	50	—	375	12	—	—	637
Danemark.....	252	—	384	10	—	9	655
Turquie.....	175	18	210	55	—	—	458
Brésil.....	103	27	325	—	1	—	456
Nouvelle-Zélande.....	266	—	—	—	5	—	271
Mexique.....	20	—	40	—	—	—	60
Colonies Britanniques....	38	—	—	—	—	—	38
	591.755	14.552	185.303	50.672	28.223	3.324	873.829

Tableau dressé d'après les chiffres partiels d'exportations communiqués mensuellement par la Camera Agrumaria de Messine.

de la fermeture des marchés extérieurs et ce n'est qu'en 1946 que les circonstances permirent une reprise normale (voir tableau III).

Compte tenu de ces faits, on peut considérer que la production de l'essence de bergamote se maintient normalement autour de 180.000 kg. En 1946 elle a atteint 185.903 kg.

La production de l'essence de citron, qui représente les plus forts tonnages, avait cependant subi une forte diminution dans les années précédant la guerre, où elle était tombée presque à la moitié du chiffre maximum d'autrefois (489.283 kg en 1938 contre 799.885 kg en 1930) (fig. 8).

Les exportations d'essence d'orange ont constamment et fortement décliné depuis 1930 et se sont fixées à un niveau moyen correspondant à 1/5<sup>me</sup> de leur ancienne valeur. La cause de cette décadence est l'apparition en 1931 de l'essence d'orange de la Guinée

Française dont la production monta en flèche dans les quelques années qui suivirent les premiers essais. En 1938 l'A.O.F. exportait 239.296 kg d'essence « Portugal », c'est-à-dire plus que n'en avait produit la Sicile, tandis que l'Italie n'en vendait plus que 38.000 kg, au lieu de 166.020 kg en 1930, et se voyait même contrainte d'en importer.

L'essence de mandarine était à la veille de la guerre la seule qui fut l'objet d'un accroissement constant. En 1939 il en était fabriqué 17.000 kg, contre 8.299 kg en 1936 et 5.093 kg en 1932. La production s'est de nouveau élevée en 1946 à 14.552 kg.

Les principaux destinataires des essences de citrus italiennes étaient la France, l'Angleterre, les États-Unis et l'Allemagne, qui ensemble absorbaient 85 à 90 % des dérivés d'agrumes. Jusqu'en 1930 les États-Unis étaient les premiers clients de l'Italie, en



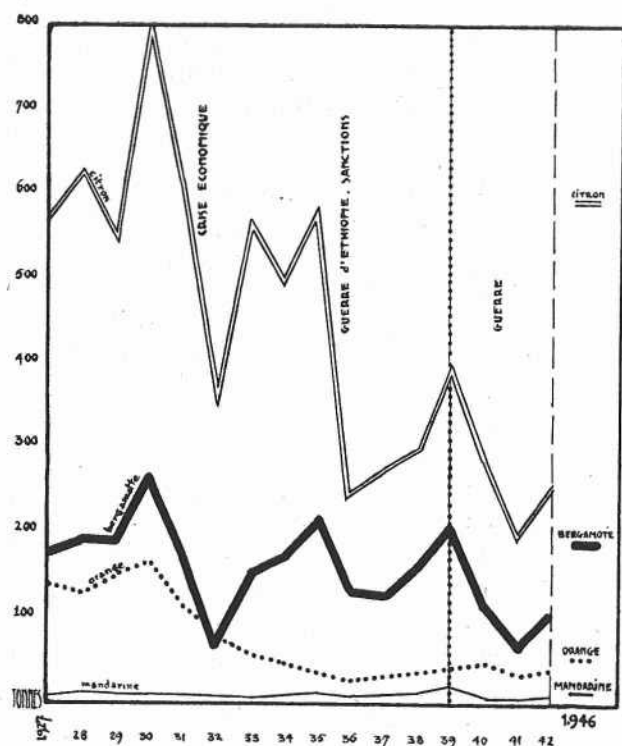


Fig. 8. Exportations des essences d'agrumes de 1927 à 1946.

second venait l'Angleterre, puis la France. Passé cette date les États-Unis prirent subitement le troisième rang, venant après la France, qui avait cependant réduit ses achats, tandis que l'Angleterre maintenait les siens à un niveau très élevé. Cet état de fait, qui était dû d'une part à la crise économique mondiale, d'autre part au développement de la production en Guinée Française et en Californie, se prolongea jusqu'en 1936, année où l'Angleterre

réduisit considérablement ses importations, ce qui la plaça à un niveau sensiblement égal à celui des États-Unis, tandis que la France prenait le premier rang parmi les importateurs.

A la veille de la guerre, la France importait 25 % des essences d'agrumes italiennes, l'Angleterre 22 % et les États-Unis 20%. La moyenne des importations annuelles de la France pendant la période 1936-1938 se montait à 125.000 kg dont :

- 80.000 kg d'essence de citron
- 40.000 kg d'essence de bergamote
- 2.000 kg d'essence d'orange
- 1.600 kg d'essence de mandarine.

La situation économique n'a pas permis à notre pays de reprendre depuis la guerre ses importations normales, qui représenteraient à l'heure actuelle 350 millions de francs, payables en dollars.

La fabrication des parfums français, dont la renommée est mondiale, exige des quantités énormes de matières premières. En particulier les essences d'Agurmes, universellement employées en parfumerie, sont pour nous extrêmement précieuses et nous en consommons des quantités considérables. Si riche en produits aromatiques, l'Union française ne fabrique cependant jusqu'ici qu'une partie de ces huiles essentielles indispensables à notre industrie et, parmi les Agrumes, seuls l'oranger et le bigaradier sont exploités pour l'essence. Il est cependant certain que la gamme complète de ces précieux produits pourrait être fournie par nos territoires d'Outre-Mer, nous permettant d'éviter les importations étrangères et de diminuer ainsi nos prix de revient. La Guinée, particulièrement favorisée par les conditions naturelles, semble destinée à devenir dans un avenir proche la véritable Terre des Parfums.

Juillet 1947, Sicile.