

L'UTILISATION INDUSTRIELLE DES AGRUMES EN PALESTINE (1)

La prospérité future de l'agrumiculture dépend principalement et surtout de la qualité et des conditions du fruit sur les marchés: la bonne installation des bateaux, les manipulations soigneuses dans les gares et dans les ports, et les traitements pour éviter la pourriture contribuent grandement à assurer le minimum de dégâts lors de l'arrivée des fruits à destination; mais ce ne sont pas là les principaux facteurs faisant une réputation aux fruits. Ces principaux facteurs sont la beauté et l'état du fruit expédié: les planteurs, les emballeurs et les expéditeurs ont souvent fait de graves erreurs à ce sujet, ainsi que le service d'inspection gouvernementale des fruits. Maintenant ce service doit être capable d'empêcher l'exportation de fruits de qualité inférieure vers l'étranger, puisqu'il existe un débouché dans le pays même.

Sauf de gros dommages causés par les maladies des plantes ou les insectes en été et en hiver par les grands vents ou la grêle, les fruits réellement exportables ne doivent pas excéder en règle générale 80 % de la récolte annuelle d'agrumes. Dans deux ou trois ans, quand les surfaces actuelles plantées en agrumes ayant souffert durant la guerre seront remises en état, la récolte annuelle d'agrumes sera probablement d'environ 20.000.000 de caisses, 4.000.000 de caisses seront consommées localement, une partie en frais, et l'autre comme matière première pour les usines de produits d'agrumes.

Il est fort probable que la consommation ne pourra absorber plus de la moitié de cette quantité. Actuellement, cette consommation en fruits frais pour la Palestine est d'environ 1.500.000 caisses chaque année. Ceci représente approximativement une caisse par tête d'habitant, soit la plus forte consommation du monde, ensuite viennent les Etats-Unis qui, en 1937-1938, absorbaient 9.000.000 de caisses sur une récolte de 114.000.000. De la récolte des Etats-Unis de 1945-1946 qui totalisait 183.000.000 de caisses, 70.000 furent transformées; par suite de l'augmentation de la population, la consommation par tête d'habitant ne dépassait pas celle de 1937-1938 qui était de 24 kg. Il ne faut pas prévoir plus de 2.000.000 de caisses pour la consommation palestinienne dans les années qui vont suivre, même si la population augmentait. Le seul débouché offert est la transformation des agrumes dans les usines.

La fabrication des produits d'agrumes est presque aussi vieille que l'agrumiculture elle-même. Les chinois faisaient des marmelades de bigarades ou de kumquats, du miel, des parfums et des essences de fleurs d'orangers, des médicaments avec les

écorces et les pépins d'agrumes. Les médecins grecs, juifs et arabes du moyen âge utilisaient des agrumes dans la préparation des remèdes, pour différentes maladies. Les parfums, huiles d'agrumes, les écorces séchées ou en saumure ont été exportées d'Italie depuis le moyen âge, et ce pays est encore le principal producteur de citrate. A l'heure actuelle, les Etats-Unis dépassent tous les autres pays producteurs d'agrumes dans l'utilisation industrielle de ces fruits, en 1945-1946, 70.000.000 de caisses étaient transformées représentant 37 % de tous les citrons, 27 % de toutes les oranges et 60 % des pomelos récoltés aux U.S.A. cette année, les jus d'agrumes représentent 72 % de la production des jus et conserves de fruits et légumes pour la saison 1945-1946.

En Palestine, le premier essai d'utilisation industrielle d'agrumes eut lieu en 1921, puis le Baron E. de Rothschild installa en Petah Tiqvah, une usine pour la production d'huiles essentielles à partir des écorces et de citrate de calcium à partir des jus de citrons, cette entreprise hasardeuse ne réussit pas et l'usine ferma. En 1924, une petite usine se monta près de Tell-Aviv, et en 1930 une autre fut installée à Rêhovol par une coopérative de planteurs, aucun succès financier ne découla de cette entreprise, bien qu'entre elles elles fondèrent une industrie qui devint une des principales en Palestine. L'impossibilité d'exporter due à une seconde guerre mondiale et à la demande des armées alliées dans le proche Orient ont eu pour conséquence l'installation de plusieurs nouvelles usines pour la fabrication des jus d'agrumes et marmelades. A l'heure actuelle, il existe dans ce pays 20 établissements engagés dans la production de ces sous-produits, 10 d'entre eux (9 dirigés par des juifs, et un par un arabe) possédant un matériel moderne de production de jus concentré de haute qualité, travaillent pour un marché commun et se répartissent un programme commun de recherches. Ils forment la « Citrus Concentrated Producer's Association ». La principale raison qui a incité les usines à s'équiper avec le matériel le plus moderne, en s'appuyant de plus en plus sur la recherche scientifique a été le manque de dollars de l'Angleterre qui se tourne vers la Palestine comme la principale source de vitamine C, sous forme de jus d'agrumes. L'extension rapide de cette industrie est flagrante d'après le tableau suivant qui montre, en quantité et en valeur, les exportations durant toute l'année 1939 et les neuf premiers mois de 1946 et 1947.

	Janvier-Décembre 1939		Janvier-Septembre 1946		Janvier-Septembre 1947	
	Tonnes	l.P.	Tonnes	l.P.	Tonnes	l.P.
Jus concentré non sucré	—	—	940	164.500	4.000	583.300
» non » » » »	777	10.300	17	6.600	554	37.600
Jus sucré	88	5.200	7	800	17	20.100
Pulpe de fruits non sucrée	7	200	399	16.900	12	524
Agrumes en saumure	—	—	77	3.200	42	24
Écorces en saumure	—	—	10	360	—	—
Autres produits d'agrumes	—	—	65	5.000	74	2.200

(1) The industrial utilisation of citrus fruits. *Palestine Economist*. Mars 1948.

On estime que toutes les fabriques de produits d'agrumes absorbent 70.000 tonnes environ (1.800.000 caisses) de la production de 1946-1947, s'élevant approximativement à 270.000 tonnes (1.000.000 de caisses) soit 26 %.

On peut prévoir une extension de cette industrie, spécialement pour la fabrication des jus concentrés. Mais, afin de pouvoir l'étendre, il faut arriver à résoudre le problème des prix reçus par les planteurs approvisionnant les usines. Si l'extension prévue a lieu, et c'est à souhaiter ; dans l'intérêt du pays, les prix payés doivent être suffisamment intéressants pour les planteurs qui fourniront des fruits de bonne qualité comme cette industrie le demande. Mais, si les usines ne peuvent pas

payer aux planteurs un bon prix, alors il est essentiel que les fabricants utilisent le fruit complètement et non pas en partie, comme il est malheureusement d'usage ; sur 10 usines de fabrication de jus concentré, une seule le fait, trois autres l'utilisent presque entièrement et les six autres n'emploient que le jus et jettent les déchets qui constituent environ 50 % du poids du fruit. Si tous ces industriels suivaient l'exemple donné, par l'un d'eux, c'est-à-dire extrayaient les écorces, les mélasses et transformaient les résidus du fruit en les séchant, comme aliment pour le bétail, ils pourraient mieux payer les planteurs qu'à l'heure actuelle et ils contribueraient à l'essor de l'économie générale du pays.

R. NAVILLE. 20-5-48.

LE PROBLÈME DES EMBALLAGES D'AGRUMES EN AUSTRALIE (1)

L'adoption d'un emballage type soulève de grosses difficultés parmi les producteurs de par le monde, surtout actuellement où le manque de bois se fait sentir. Dans un article du *Citrus News*, il est relaté les objections des producteurs des différents centres. Nous pensons que nos lecteurs seront intéressés par les types d'emballages en Australie.

Devant le manque d'approvisionnement en caisses standards pour l'exportation, certains utilisateurs de l'état de Victoria ont suggéré que cette caisse soit abandonnée et que l'on emploie pour l'exportation la caisse courante utilisée pour la commercialisation

sur les marchés locaux. Le seul type de caisse employé pour l'exportation des agrumes d'Australie, d'après les normes, est la caisse de type californien, de dimensions intérieures (24 inches × 11 1/2 × 11 1/2) 609 mm × 304 × 304. On prévoit dans la réglementation, que dans des cas spéciaux, et avec approbation du ministère du Commerce, on peut employer pour l'exportation des agrumes la caisse « dump bushel » ou caisse australienne pour pommes, et la caisse dite standard canadien, qui est celle standard pour les pommes. Nous donnons ci-dessous la liste des types de caisses employées pour l'exportation :

Dénomination des caisses	Dimensions intérieures			Caisses pouvant être utilisées pour :
	longueur	profondeur	largeur	
Agrumes	609	304	304	Agrumes
Caisse australienne pour pommes	456	360	218-228	Pommes
Caisse standard	456	265	304	Pommes
1/2 caisse australienne	456	180	219	Pommes et fruits à noyaux
Caisse standard pour poires	456	215	304	Poires
1/2 caisse standard	456	132	304	Pommes et fruits à noyaux
Raisins	616	164	315	Raisins
1/2 caisse longue	659	180	152	Fruits à noyaux
Caisse longue pour poires	659	360	152	Poires

Comme suite à la suggestion des exportateurs de l'état de Victoria, ceux des autres états retinrent cette idée mais insistèrent pour que la caisse de type californien soit réemployée dès que les approvisionnements en bois seront suffisants, d'autres proposèrent un nouveau type de caisse pour les exportations vers la Nouvelle-Zélande s'il facilitait l'importation de caisses de bois en provenance de la Nouvelle-Zélande. Seul l'état de Victoria s'oppose définitivement à l'emploi de la caisse d'exportation dans le futur, et de l'enquête qui a suivi cette discussion, il ressort que la majorité des producteurs d'agrumes accepterait une caisse standard à double usage pour le marché local et les exportations. Aucun d'entre eux ne semble envisager la possibilité d'employer

les caisses d'exportations pour le marché local ou d'abandonner la caisse australienne de pomme « dump bushel » en faveur de la caisse standard de pommes ou vice versa. La caisse australienne standard pour pommes est préférée dans les centres de production de l'Australie, de l'Ouest, du Queensland, du sud australien et dans certains districts de l'état de Victoria et du New South Wales, alors que les autres centres du New South Wales préfèrent la caisse standard type canadien. Ces différents types de caisses pour les oranges ont leurs avantages et leurs inconvénients quant à la mise en caisse des fruits et à leur manipulation. Suivant le type qu'ils emploient, les utilisateurs en évaluent les mérites et en minimisent les inconvénients. Les supporters de la caisse canadienne disent, à juste raison, qu'elle est plus pratique pour la mise en caisse et que le mince couvercle permet de la remplir

(1) Citrus containers. No prospect of uniformity on home market. *Citrus News*, Févr. 1948.