

complètement grâce à son bombement, sans abîmer le fruit. Les utilisateurs du « dump bushel » reconnaissent qu'il est plus aisé d'emballer avec une largeur de 304 mm comme dans la caisse type standard canadien qu'avec la caisse de type australien pour les pommes (dump bushel) qui n'a que 219 mm. Pour ceux des centres de Victoria et du sud australien, la préférence a porté sur le « dump bushel », car il est plus facile de manipuler ces caisses et de les laisser. D'autre part, la caisse de type canadien est déconsidérée parce qu'elle est d'un prix de revente inférieur et est moins résistante que le type australien. Actuellement, les argumentations, pour ou contre ces deux types de caisses ont moins de valeur étant donnée la qualité des bois servant à la fabrication des caisses, les vendeurs sur le marché de Melbourne préfèrent le type australien permettant d'enlever le couvercle sans rompre l'harmonie de la présentation alors que, bien souvent, le couvercle du type canadien se rompt au cours de manipulations, et même lorsqu'il conserve son bombage les fruits se déplacent dans la caisse. La principale raison qui milite en faveur du maintien de la caisse d'exportation est celle qui d'ailleurs milite pour son adoption, c'est le désir de se conformer aux préférences du marché international.

Toutefois, lors des discussions, les opposants soutinrent qu'il n'y avait pas de standardisation unique parmi les exportateurs américains, et que si la Californie et le Sud africain ont adopté la caisse d'exportation, de nombreux fournisseurs du marché mondial ont adopté la caisse de type floridien de 1 3/5 de boisseaux. Notons la confusion qui se produit lors de l'adoption de la caisse type californien par les exportateurs australiens qui a été décrite dans les normes comme devant contenir 1 1/3 de boisseaux, et pendant un certain temps les règles de normalisation australiennes comprenaient une caisse d'exportation de 23 × 11 1/2 × 11 1/2 pour lutter sur les marchés internationaux avec la caisse type californien de 1 2/5 de boisseaux. Les tenants de la suppression de la caisse type californien proclament qu'étant donnée l'impossibilité d'obtenir une standardisation unique sur les marchés, il serait préférable pour l'Australie d'utiliser une caisse d'un type national tel que la caisse australienne de pommes qui est d'une solidité donnant toutes garanties. L'emploi de la « dump bushel » ne désavantagera pas les exportateurs australiens si leurs livraisons sont régulières et la marchandise de bonne qualité.

La préférence marquée du New South Wales pour la caisse

de type canadien sera certainement une des conséquences du rejet de l'adoption de la caisse type australien comme seul type. Les préférences marquées par les autres marchés, en particulier par la Nouvelle-Zélande fera sans doute pencher la balance en faveur de la caisse de type californien.

En effet, on proclame que le poids des fruits est mieux réparti à l'intérieur de la caisse et que l'élévation de la séparation à 25 mm permet une meilleure circulation de l'air entre les rangs et une meilleure disposition. Quoique les essais faits sur les propriétés de transports d'oranges dans différentes caisses donnent des résultats en faveur de la caisse type californien défenseurs de la caisse type australien sont enclins à les discuter en ce sens que ces essais ne sont pas suffisamment nombreux et, par conséquent, incomparables entre eux. Ils font remarquer que dans la caisse « dump bushel » qui est toujours manipulée à plat, il y a moins de heurts pour les fruits et moins de pression sur le dernier rang de fruits que dans la caisse californienne. Une objection très sérieuse a été faite ; c'est le poids même de la caisse. En effet, avec son poids de 36 kg, sa manipulation est moins aisée que celle de la « dump bushel » qui fait 27 kg. Dans l'état de Victoria, ce qui empêchera l'adoption de l'emploi de la caisse de type australien pour les citruses est l'emploi de la caisse longue pour poires par les emballeurs des régions de Mildura et du Sud australien. Ce type de caisse fut reconnu pendant un certain temps comme le type de caisse d'agrumes pour le Victoria et qui, dans une certaine mesure, permit la standardisation. Dans cet état, l'emploi de cette dernière était loin d'être développé en ce qui concerne les agrumes. Il a d'ailleurs cédé la place au type « dump bushel » qui est le type standard pour l'exportation de pommes, et permet un nouveau moyen d'emballage pour les agrumes. En même temps, le type long boisseau a amené des discussions par suite des abus qu'il entraîne pour son réemploi et du fait qu'il est employé comme emballage pour n'importe quelle agrume. Il fut prohibé de ce fait par le Département de l'Agriculture, la caisse type long boisseau a cependant certains avantages pour l'emballage des mandarines de petit calibre. D'ailleurs, dans les zones de production de vignobles où il est employé, le département de l'Agriculture le tolère pour celles-ci. Toutefois, les emballeurs du sud-australien emploient avec succès la « dump bushel » pour les mandarines.

R. CADILLAT. 25-5-48.

## COMMENT SOLUTIONNER LA CRISE AGRUMICOLE ET LE MANQUE D'ORGANISATION EN ITALIE ?

Le Docteur Giuseppe ALOISI, spécialiste des agrumes, dans un fort intéressant article du *Citrus* de Messine (1), indique ce qui est et devrait être fait pour l'agrumiculture italienne.

Par expérience, il constate que depuis fort longtemps, lorsqu'une difficulté survient dans un secteur ou dans un centre de production agrumicole, menaçant de se transformer en crise

locale ou générale, on réunit d'urgence les intéressés, on improvise des commissions et des comités d'études, soit sur la base locale, régionale ou nationale. Elles discutent des problèmes ou desiderata et les présentent au Gouvernement. Le résultat est généralement d'aboutir à des mesures de soutien pour l'agrumiculture. Elles peuvent n'être que provisoires et par conséquent insuffisantes : que ce soient des exemptions d'impôts, facilités

(1) *Citrus*, Messine, Janvier-Mars 1938.

de transport, primes, directes ou indirectes, modifications du tarif douanier.

Ces mesures d'urgence et improvisées sont d'ailleurs proposées généralement par des comités ou des commissions qui n'ont pas la représentation juridique des diverses catégories intéressées de l'agrumiculture.

Aussi, la création d'un organisme permanent, représentant toutes les branches et catégories, est-elle nécessaire. Il étudiera en temps opportun et utile les besoins concrets de l'agrumiculture, de son commerce et de l'industrie des dérivés. Cet organisme coordonnera les efforts des divers intéressés, ce dans le sens de l'unité tant de vue que d'orientation. Il devra promouvoir les mesures nécessaires du Gouvernement.

Sa création est justifiée du point de vue national étant donnée l'importance des intérêts en cause, l'agrumiculture représente plus de 15 milliards de livres dans la vie économique italienne. D'autre part, elle est indispensable étant donné les travaux qu'il aura à effectuer pour s'occuper du problème agrumicole dans toute son ampleur.

En effet, il ne faut pas oublier que la production mondiale n'a fait que s'accroître depuis 20 ans et augmente encore, diminuant les possibilités d'exportations italiennes. Celle-ci a perdu les marchés des Etats-Unis, du Canada, de l'Australie pour les citrons, celui de l'Angleterre pour les oranges, et a vu diminuer ses ventes en Hollande, et Belgique, et les pays scandinaves entre autres.

Les chiffres suivants montrent les difficultés rencontrées par la production au cours de ces dernières années : 100.000 t sur 250.000 disponibles pour les citrons, 60.000 t d'oranges sur 150.000 t, 6.000 t de jus d'agrumes (principalement de citrons) sur plus de 50.000 t disponibles, 25.000 t d'huiles essentielles sur plus de 50.000 t.

La concurrence est d'autant plus dangereuse que les autres pays producteurs ont un rendement à l'hectare plus élevé :

Jusqu'à 30 t à l'hectare en Palestine ; de 20 à 26 t aux Etats-Unis ; 14,6 en Espagne ; alors qu'en Italie le rendement est de 8 à 13 t.

De plus, l'organisation commerciale étrangère est supérieure : Association de producteurs, Fédérations d'exportateurs à services communs d'une grande efficacité, organismes de recherches scientifiques et techniques, régularité de la distribution sur les marchés de consommation.

Alors que le commerce italien est désorganisé, divisé, incapable d'assurer une distribution régulière sur le marché intérieur, et subit les conséquences d'une offre excessive, à plus forte raison quand il s'agit de lutter sur le marché étranger. Surtout à l'heure actuelle où les échanges sont subordonnés à des accords commerciaux qui réglementent les intérêts politiques et économiques nationaux, et où les intérêts de la production et du commerce des agrumes ne sont pas représentés.

Sans l'écoulement total de la production, l'agrumiculture italienne est-elle donc constamment menacée de crises ? Elle se trouve dans l'alternative, soit de réduire les surfaces cultivées, soit de diminuer la production en négligeant les soins culturaux, ce qui aurait de graves conséquences économiques, tant pour les agrumiculteurs que pour la Nation entière.

Aussi, le Dr Aloisi juge nécessaire et opportun d'élaborer un

programme d'action commune et de créer l'organisme représentant intégralement et démocratiquement toutes les activités de l'agrumiculture.

A cet effet, il estime qu'on peut concevoir comme suit l'article 1 de la loi sur la réforme de la « Chambre agrumicole ».

La « Chambre agrumicole » créée par la loi du 5 Juillet 1908, N° 404, a son siège central à Messine et des sections et bureaux dans toutes les provinces agrumicoles de la République. Elle représente intégralement les intérêts de l'agrumiculture, du commerce intérieur et extérieur des agrumes, ainsi que des dérivés agrumés, sous la tutelle desquels elle est instituée.

Pour la défense de la production agrumicole, assurer son écoulement total en fruits frais et en produits industriels, la Chambre agrumicole a les attributions suivantes :

1° Promouvoir les associations provinciales des catégories suivantes : agrumiculteurs, commerçants et exportateurs d'agrumes, fabricants de produits dérivés, qui nommeront, par élection, des représentants aux organismes centraux de la Chambre agrumicole.

2° Encourager l'entente entre toutes les catégories intéressées, ou dans le sein de chacune d'elles, en vue de créer l'intimité d'action visant à régler la distribution et à fixer les moyens et les prix de vente.

3° Déterminer, en vue de l'écoulement total de la production, la nécessité et l'opportunité d'une politique à prises multiples, par créations de primes suivant les moyens financiers communs, ou gr ce à la vente à de meilleurs prix.

4° Organiser des services technico-scientifiques, guider les recherches et expériences d'intérêt commun pour une meilleure valorisation des produits agrumicoles, une revue technique spécialisée avec la collaboration de tous les organes du secteur agrumicole.

5° Pourvoir à la gestion de magasins semblables aux magasins généraux, pour le dépôt des produits agrumicoles et dérivés, éventuellement à la vente au comptant selon les normes et dispositions prévues dans le règlement et sans appel à des taxes ou imp'ts, mais par exemple remboursement en espèces suivant le moyen qui sera fixé.

6° Prévoir la concession de prêts sur les produits déposés dans les magasins, dans les limites des disponibilités financières, et suivant le mode déterminé par le règlement ou par délibération spéciale.

7° Promouvoir, solliciter et réaliser des accords commerciaux et des ententes directes avec les organisations italiennes et étrangères.

8° Fournir globalement le matériel et vendre collectivement pour le compte des catégories représentées.

9° Organiser des bureaux sur les principaux marchés italiens et étrangers, autant pour les renseignements commerciaux que pour les affaires dont il est question au paragraphe précédent.

10° Faire une publicité permanente, intense et idoine en vue d'augmenter la consommation des agrumes et dérivés en utilisant tous les moyens modernes disponibles.

11° Collaborer avec les services techniques compétents et avec les instituts chargés de la répression des fraudes, pour que les fabriques de dérivés alimentaires d'agrumes se conforment aux dispositions des lois en matière d'hygiène de la production.

Dans ce but, les employés de la chambre agrumicole pourront exercer leur vigilance sur les fabriques de dérivés d'agrumes, en tant que fonctionnaires et assimilés à ceux-ci.

12° Assurer l'approvisionnement en matériel nécessaire à la culture des agrumes, à leur transformation industrielle et à leur commerce, en créant si possible des magasins de vente d'engrais, produits insecticides, matériaux pour caisses, toiles de filtrage, calcium pour citrates, et tout le nécessaire pour les membres de la Chambre agrumicole.

13° Prendre toutes les initiatives utiles à la valorisation et à l'augmentation de la production agrumicole italienne.

Il est évident que les moyens financiers pour réaliser un programme aussi vaste devront être prélevés sur les productions intéressées, une modeste contribution sur la masse constituera une prime d'assurance contre les risques de crises.

Pour des raisons d'ordre psychologique et pratique, l'auteur croit préférable d'inclure cette taxe parmi les dépenses du commerce plutôt que parmi les frais du producteur.

Les sommes récoltées suffiront certainement à couvrir l'ensemble des frais et permettre de réaliser les buts envisagés. Les fonds permettant de créer une telle organisation peuvent être, pense le Dr Aloisi, demandés à l'Etat. Ce dernier ne restera certainement pas indifférent à une telle initiative et l'examinera avec l'attention voulue des propositions raisonnables en tenant compte de l'importance du problème agrumicole et de sa solution, non seulement pour la production elle-même mais dans l'intérêt national. Surtout si une augmentation notable des exportations en résulte, procurant des devises indispensables à la vie économique italienne.

R. CADILLAT (30-4-48)

## AU SUJET DU TRANSPORT MARITIME DES FRUITS LA MÉTHODE SUD-AFRICAINE DE VENTILATION FORCÉE

Avant guerre, la quantité de fruits exportés sans réfrigération était infime. Dans ce cas, ils voyageaient en pontée. Mais depuis la guerre, le manque de navires réfrigérés s'est fait terriblement sentir. L'Australie, pour ses exportations d'agrumes, en particulier à destination de la Nouvelle-Zélande, Hong Kong, Singapour et Ceylan a dû avoir recours au transport sous régime ordinaire, principalement avec des chargements en entreponts. Les résultats obtenus sont très variables. Le jour où les pays concurrents livreront sur ces marchés des fruits mieux conservés, les exportateurs australiens verront diminuer leurs débouchés. La concurrence faite par l'Union sud-africaine se fait déjà sentir, bien que leur système de transport ne soit pas celui de la réfrigération, le meilleur pour le fruit.

Nous pensons que la méthode employée par les sud-africains, indiquée dans un remarquable article de M. W. M. Carne spécialiste des exportations de fruits frais au Ministère du Commerce et de l'Industrie d'Australie, pourra intéresser nos lecteurs (1).

Par suite de l'absence de moyens suffisants, il faut employer les méthodes permettant une meilleure conservation et choisir un moyen de limiter les pertes en utilisant également les variétés de fruits les plus appropriées.

Le terme de Transport ventilé a été trop souvent employé à tort et peut prêter à confusion lorsqu'il s'agit de cargaison de fruits chargés en entreponts. Il faut entendre dans le sens de cargaison ventilée celle transportée de telle façon que la température de l'air des compartiments ne soit jamais, à aucun moment du transport, supérieure à celle existant à l'ombre sur le pont du navire. Si cette condition n'est pas complètement réalisée, on ne peut honnêtement appeler ce transport : transport ventilé, même si la

cargaison est raisonnablement aérée par beau temps, car en cas de mauvais temps les panneaux sont fermés.

Le transport ventilé nécessite et exige une circulation d'air. Celui-ci doit passer au-dessus de la cargaison et de préférence au travers entre son entrée et sa sortie du compartiment. Aussi, la prise d'air doit être éloignée de la sortie. Une seule ouverture servant de prise d'air tel le cas de panneaux partiellement ouverts n'assure pas une ventilation. Dans ce cas, le chargement en pontée est préférable.

Pour des navires non spécialisés, on ne doit utiliser, lors des chargements en cale, que l'entrepont. La seule méthode absolument sûre pour assurer un transport ventilé en entreponts est l'emploi de ventilateurs assurant la distribution d'air, pris sur le pont, au niveau des bois d'arrimage à hauteur du plancher. Des ventilateurs convenablement placés assurent son évacuation. C'est celle employée pour le transport des fruits en provenance d'Afrique du Sud vers les marchés de l'Extrême-Orient et qui donne de meilleurs résultats que pour les fruits transportés d'Australie vers les mêmes marchés.

Mais la méthode la plus appréciée est celle où l'on emploie de larges manches à air réglables placées aux deux extrémités des entreponts. On peut les utiliser par beau temps comme prise d'air. L'ouverture partielle des panneaux faisant office de sortie. En cas de mauvais temps, les panneaux fermés, l'un, sert d'entrée et l'autre de sortie d'air.

Cet emploi n'est pas entièrement satisfaisant, car il dépend du beau temps, de la force et de la direction du vent ; de plus, la circulation d'air ne se fait qu'au-dessus et non au travers du chargement de fruits. En réalité, aucune ventilation efficace n'est possible que :

a) S'il existe de puissants et adéquats ventilateurs capables d'assurer la diffusion de l'air à travers tout le chargement de fruits.

(1) « Non refrigerated Fruit Exports Temperature Control For tween-deck stowage » par W.M. CARNE, Fresh Fruits Exports. — Department of Commerce and Agriculture Melbourne, Citrus News, Janvier 1945.