

La standardisation de la production et de la vente des fruits et légumes

Une chaîne n'est jamais plus forte que son maillon le plus faible, aussi est-il nécessaire de ne négliger aucun des éléments de la chaîne reliant le producteur au consommateur de denrées agricoles.

Des pays étranger nous ont précédé dans cette voie ; qu'il s'agisse notamment des Etats de l'Union Sud-Africaine ou des Etats-Unis d'Amérique, la standardisation de la production et de la commercialisation des denrées agricoles a été reconnue indispensable pour améliorer leurs conditions de production et de vente.

Une étude intitulée : l'Algérie devant les problèmes de la Standardisation des fruits et des légumes ; l'expérience Sud-Africaine et Américaine, vient d'être publiée à Alger par M. CAULO Ingénieur I.T.C., Docteur en Droit (ès sciences économiques et politiques) (1). En 304 pages dont 7 tableaux hors-texte, cette étude expose les résultats obtenus en Afrique du Sud depuis que la standardisation y a été instaurée en 1917 et que le groupement en coopératives des producteurs et intermédiaires a été rendu obligatoire en 1925. Ce pays possède depuis plus de 20 ans une infrastructure et des organismes parfaitement adaptés qui lui permettront, lorsque les transports maritimes seront redevenus fréquents, d'offrir sur les marchés européens des quantités importantes de fruits de qualité parfaitement sains.

L'ouvrage expose également comment aux Etats-Unis, trois catégories de standards différents ont pu être élaborées : les standards fédéraux, ceux des Etats locaux et enfin les standards dus à l'initiative des groupements privés. Ces derniers sont les plus sévères car ils doivent permettre de faire prévaloir les produits du groupement qui les a édictés sur ceux des groupements concurrents qui ont également leurs propres règlements de standardisation. Ainsi, grâce à une émulation stimulatrice, les consommateurs américains et étrangers sont assurés de disposer de denrées absolument saines, d'une présentation impeccable dans des emballages spécialement adaptés aux produits ainsi qu'aux distances qu'ils doivent parcourir depuis le producteur jusqu'au consommateur. Tout

(1) En souscription chez l'auteur contre versement de 300 fr. + 12% pour frais de port et d'emballage au Compte Chèque Postal 31-53 Alger - Caulo, 1, Rue Richelieu.

est standardisé en vue d'obtenir les fruits les meilleurs non pas seulement sur les lieux de production, mais surtout sur les marchés de consommation à 5.000 kms de distance.

Une normalisation biologique a dû précéder la normalisation commerciale ; elle est des plus poussée aux Etats-Unis où les Services de recherches et d'expérimentation sont abondamment pourvus de crédits leur permettant d'être en contact constant avec les producteurs. C'est ainsi que la seule station de recherches de Bethsville (Maryland) disposait en 1944 d'un crédit de 5 millions de dollars. Ceci équivalait à la totalité des crédits prévus pour 5 ans par le plan Monnet pour l'équipement de tout notre enseignement technique agricole en France.

Les cultures sont spécialisées suivant les sols et les climats ; les terres font l'objet de traitements systématiques, la lutte antiparasitaire est activement menée au moyen d'appareils appropriés et l'emploi des hormones végétales se généralise déjà. Tout ceci contribue à assurer un rendement toujours plus élevé avec le prix de revient le plus bas. Des fruits plus gros, plus sains, de résistance accrue peuvent alors bénéficier avantageusement d'une cueillette normalisée, de traitements de présentation poussée, d'emballages adaptés, de transports et d'emménagement sous température dirigée, voire même en atmosphère conditionnée prolongeant la conservation des denrées périssables ainsi traitées.

L'ouvrage expose que ces résultats sont obtenus sur des propriétés de superficie moyenne, c'est ainsi qu'en Californie le nombre des vergers ayant plus de 14 hectares de superficie n'excède pas 37% des surfaces complantées. L'écoulement rationnel de la production a été obtenu grâce au développement de plus de 10.000 coopératives agricoles, groupant 40 millions de membres, qui ont réalisé en 1940 un chiffre d'affaires de 600 milliards de francs en se pliant avec discipline aux contrôles de qualité édictés par les standards relatifs à chaque denrée.

En Algérie également, un effort soutenu de revalorisation des exportations a été accompli par l'Office Algérien d'Action Economique et Touristique (OFALAC) grâce à la standardisation facultative de 1931 à 1935 puis obligatoire à partir de 1936. Ceci a permis aux exportations algériennes de reprendre

place sur des marchés étrangers d'où elles avaient été évincées depuis 1920. Les règlements de standardisation sont établis par des Commissions réunissant à la fois des représentants, des producteurs, des intermédiaires, emballeurs, transporteurs ou négociants, des consommateurs ainsi que des représentants de l'administration chargée d'assurer la prééminence des intérêts généraux collectifs sur les intérêts particuliers. Les normes ainsi établies sont révisibles quand les progrès techniques ou les circonstances économiques le rendent nécessaire, car ainsi que Ford l'a souligné dans son ouvrage : « Aujourd'hui et Demain » ; - si vous concevez la standardisation comme ce que vous connaissez de mieux aujourd'hui et qui sera amélioré demain, vous approchez de la vérité et ferez quelque chose, mais si vous la concevez comme un empoisonnement, tout progrès se trouve alors arrêté ; la standardisation n'a aucun sens si elle ne signifie pas un effort vers quelque chose de supérieur.

L'ouvrage indique aussi l'œuvre accomplie par les Services de l'Agriculture du Gouvernement Général de l'Algérie, tant par le Service des Recherches et de l'Expérimentation que par le Service Agricole Général dont dépend le Service de l'Arboriculture, et par le Service de la Protection des Végétaux. Des ingénieurs agricoles conseillent les producteurs pour le choix des variétés, l'exécution des façons culturales, la taille, etc... Ils animent et orientent la lutte antiparasitaire de façon à améliorer et à développer la production algérienne.

Deux chapitres traitent plus particulièrement la question des coopératives et font ressortir tous les bienfaits que l'on peut attendre de ces groupements. Le statut actuel de la coopération agricole est examiné ainsi que les réalisations magnifiques des pionniers de la coopération en Algérie, cette union des usagers permettant un emploi intensif des moyens mécaniques de culture et de traitement ainsi que la meilleure utilisation d'une main-d'œuvre, toujours plus onéreuse, qu'il y a intérêt à réduire et à spécialiser.

Standardisation et union en Coopératives sont d'ailleurs deux directives qui se dégagent des travaux de la Conférence de Hot Springs tenue en 1943 pour étudier les moyens de réaliser l'un des buts de la Charte de l'Atlantique : mettre l'humanité à l'abri du besoin.

Emploi aux Iles Hawaï d'une nouvelle pulvérisation herbicide

Un nouveau procédé (Brevet U.S. N° 2370.349) permet de réduire de 25 à 2,8 le pourcentage d'huile nécessaire pour préparer des émulsions herbicides

d'huile Diesel. Selon les herbes à détruire, cette émulsion est diluée à raison de 1 litre par 1 à 30 litres d'eau. Cet herbicide serait plus puissant et plus

économique que tous les herbicides connus.

Sugar, 42, 52, 1947. Cité par Tropical Agriculture, vol. 24, n° 163, p. 36.

Manuel de jus de fruits, par Henri Gachot

Ce manuel écrit dans un style agréable présente au lecteur les différents aspects du problème des jus de fruits. Après avoir souligné la valeur alimentaire et hygiénique des jus de fruits, ainsi que le développement de cette industrie dans le monde, l'auteur passe en revue, d'une manière détaillée, les différents procédés de traitements des moûts (pressurage, clarification, filtrage, désaération et homogéné-

sation), la stérilisation par la chaleur (pasteurisation ordinaire et électrique, Flash pasteurisation), les procédés de conservation par filtration et par addition de produits chimiques, ainsi que la conservation sous gaz carbonique sous pression.

Nous y trouvons quelques méthodes simples d'analyses des jus, des chapitres sur les jus concentrés, les récipients de conservation, l'utilisation des sous-

produits, la législation et des projets de normes. Cet ouvrage, quoique traitant plus spécialement des jus de pomme et de raisin, nous paraît fort utile pour tous ceux que la fabrication des jus intéresse.

I. DOLINSKY

(I.F.A.C.),