

LES INDUSTRIES DE TRANSFORMATION EN ITALIE (1)

En Italie, les conditions climatiques et la nature du sol favorisent la production de fruits et légumes et les conserveries ont atteint une importance considérable.

Les principaux produits conservés sont : **la tomate** (tomates entières, sauce tomate, concentré de tomate) **les fruits** (confitures, gelées, fruits au sirop et en saumure, jus de fruits) et **les légumes** (conservés au vinaigre, en saumure et au sel). Les plus importantes conserveries sont groupées à Campania et à Emilia bien que des usines isolées mais non moins importantes soient dispersées sur la péninsule.

Le tableau ci-dessous nous donne une idée de l'importance de cette industrie (en milliers de tonnes) :

	TOMATES		FRUITS (confitures, marmelades, au sirop, gelées, jus)	LÉGUMES (conservés au vinaigre, en saumure, et au sel)
	concentrées	conservées		
1936 ..	—	—	—	14
1938 ..	70	81	39	
1942 ..	54	1	1.091	16
1946 ..	40 (2)	20 (2)	309	80 (2)
1947 ..	70 (2)	25 (2)	300	11 (2)

(2) Estimations.

L'industrie de la conserve a été sérieusement affectée par la hausse des coûts de production.

(1) D'après Food Industries of Italy, Food, Février 1949.

La production des confitures et conserves de fruits en général a été très réduite durant les années de guerre à cause du manque de sucre ; à l'heure actuelle elle tend à reprendre son niveau d'avant-guerre.

Il est essentiel pour la prospérité de cette industrie qu'elle reprenne les marchés étrangers qui avant la dernière guerre absorbait environ 50 % de la production totale.

Une comparaison des exportations d'avant et d'après la seconde guerre mondiale pour les principaux groupes de produits conservés montre l'effort accompli.

Exportations italiennes (en milliers de tonnes)

	Conserves de tomates	Conserves de fruits	Conserves de légumes
1929.....	137,6	2,9	7,3
1935.....	75,5	4,7	6,1
1938.....	82,9	4,3	15,8
1940.....	40,3	5,-	17,-
1946.....	23,4	—	—
1947.....	22,5	0,1	3,2

Les usines de transformation ont terriblement souffert de la guerre. Presque toutes ont été reconstruites et réouvertes et leurs équipements et machines, améliorés.

Ceci ne signifie pas cependant que cette industrie est redevenue ce qu'elle était avant-guerre ; car seulement 30 à 40 % du potentiel ont été utilisés.

R. NAVILLE.

L'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux

publie

LES JUS DE FRUITS

par

Jean LAVOLLAY

et

André PATRON

Professeur au Conservatoire National
des Arts et Métiers

Ingénieur à l'Institut des Fruits
et Agrumes Coloniaux

Réimpression des Annales de la
Nutrition et de l'Alimentation
Volume 1, Fascicules 3 et 5

Prix : 250 francs

En vente à l'I. F. A. C.
7, rue St-Dominique, PARIS

Cette monographie fait le
point de la question des Jus
de Fruits. Elle est essentielle
à tous les ingénieurs et
industriels.

J. A. BERTÉ

Importation - Bananes et Produits Coloniaux

20, Rue du Pont-Neuf, 20

ABERTÉPARIS

GUT. 16.35

SUCRERIES COLONIALES

SOCIÉTÉ COLONIALE AGRICOLE,
COMMERCIALE ET INDUSTRIELLE

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 54 MILLIONS DE FRANCS

Siège Social : 43, Rue de Naples

PARIS (VIII^e) Tél. : LAB 27-98, 27-99

BANANERAIES A LA GUADELOUPE

CHARGE MANDATAIRE

Paris, fruits et primeurs, très bon emplacement,
pavillon et carreau, Bureau Halles,

Affaires 75 millions, prix très intéressant.

Exclusivité Agence TREFEIL, 28 bis, rue Ste-Anne,
ORLÉANS, Tél. 39-20.