

notes et documents

VERS UN NOUVEAU TYPE D'EMBALLAGE POUR LES AGRUMES

La mévente et la baisse intervenues en cours de campagne sur le marché des fruits a soudain remis en vedette le problème des emballages ; accessoires modestes et discrets, on avait quelque peu perdu ces derniers de vue durant la longue période de hausse qui avait accompagné la dépréciation de la monnaie ; le changement de la conjoncture entraînant dans l'ensemble du négoce un souci bien légitime d'économies, a par contre amené nombre de professionnels à se demander s'il ne serait pas possible, en France, d'obtenir des emballages d'excellente qualité à des prix plus bas qu'actuellement.

Devançant ces interrogations, les fabricants se sont récemment mis d'accord, en grande partie tout au moins, pour reconnaître qu'un effort d'assainissement s'imposait, avec l'appui des pouvoirs publics et de la S.N.C.F. Les grandes lignes du programme correspondant viennent d'être définies. Il s'agit d'en finir avec la production artisanale, semi-anarchique et désorganisée qui était jusqu'ici la règle dans ce secteur de l'industrie et :

- de normaliser les emballages afin de les fabriquer en grandes séries ;
- de spécialiser les usines. Les mieux équipées produiront des emballages de luxe, les autres des emballages de ramassage ou de types secondaires ;
- de contrôler la qualité, grâce à un label professionnel ;
- d'obtenir de la S.N.C.F. un tarif préférentiel pour les emballages normalisés agréés par elle ;
- de faire financer par la Caisse des Marchés de l'État le rééquipement des usines ;
- enfin, de créer une Société de caution mutuelle garantissant aux fabricants les crédits nécessaires au stockage de leurs produits, afin d'étaler sur l'ensemble de l'année une production jusque là concentrée, dans une brève période « de pointe », c'est-à-dire au moment des récoltes.

* * *

Ceux qui achèvent aujourd'hui de mettre au point ce vaste plan de réorganisation se heurtent, en ce qui concerne les fruits d'outre-mer, au vieux problème du choix à opérer, quant aux agrumes, entre la caisse et le billot.

Ce problème, on le sait, n'ayant pu être résolu lors du Congrès d'Alger qui s'était réuni en Mars 1948, il avait été décidé,

d'un commun accord entre les participants, de considérer la campagne 1948-1949 comme une campagne d'expérience, où la lutte serait largement ouverte entre tous les types d'emballages, une leçon devant ensuite être dégagée par les professionnels eux-mêmes.

Où en est aujourd'hui la question ?

Il ne semble pas, à première vue, qu'on soit beaucoup plus avancé qu'au moment du Congrès d'Alger ; une enquête récente, menée dans de nombreuses couches d'utilisateurs d'emballages ayant démontré qu'il existe à peu près autant de partisans de la caisse que de partisans du billot.

Cette enquête a été entourée de toutes les garanties d'objectivité nécessaires. Elle a porté sur environ 400 personnes, dont plus de 300 détaillants et un peu moins de 100 grossistes de la région parisienne, auxquels on a demandé, entre autres : les fruits que vous recevez habituellement d'Afrique du Nord sont généralement emballés en caisses ou billots. Quel est à votre avis le mode d'emballage vous permettant de recevoir les fruits les plus présentables ? Quel est l'emballage qui arrive en meilleur état ? Payez-vous meilleur marché les agrumes qui arrivent en caisses ? Pour quelles raisons préférez-vous tel ou tel mode d'emballage ? Quel est le mode d'emballage qui vous permet de faire l'étalage le plus attrayant ? En cas d'emballage en caisses, vos clients se plaignent-ils d'une moins bonne conservation des fruits ?

Sans entrer dans le détail des réponses faites à ce questionnaire très serré, disons simplement que, parmi les détaillants consultés, 44% ont été favorables à la caisse, 43% au billot, 6% estimant que les deux se valent et 7% pensant que la réponse dépend du mode de transport. Chez les grossistes, à cause des problèmes de prix de revient et d'encombrement, 50% ont été pour la caisse, 29% pour le billot ; 11% ont répondu que les deux modes d'emballage offraient le même intérêt ; 7% ont fait jouer la question du transport ; enfin 3% ont déclaré ne pas avoir d'avis bien net.

* * *

Si l'on voulait résumer dans un bref tableau comparatif les avantages et les inconvénients essentiels des deux types d'emballages, on aboutirait au résultat suivant.

Mode d'emballage	Avantages	Inconvénients
1 ^o Caisse	<p>C'est un emballage perdu.</p> <p>Pas de problème de stockage.</p> <p>Pas d'immobilisation de trésorerie.</p> <p>Pas besoin d'accessoires de conditionnement (papier, fibre de bois).</p> <p>Manutention aisée (disent les grossistes).</p> <p>Moindre encombrement.</p> <p>Pas de fausse tare.</p>	<p>Déchets et coulage considérables en cours de transport, lorsque les fruits sont mûrs.</p> <p>Impossibilité de constater à quai les déchets.</p> <p>Plus coûteux.</p> <p>Mauvaise visibilité du contenu.</p> <p>Trop lourd, peu maniable.</p> <p>Obligation de déballer les fruits à l'arrivée chez le détaillant.</p>
2 ^o Billot	<p>Les fruits s'abîment moins.</p> <p>Ils sont plus aérés.</p> <p>On peut les caler avec de la fibre.</p> <p>Emballage plus léger, donc plus maniable (disent les détaillants).</p> <p>Permet une meilleure présentation des fruits.</p> <p>On peut acheter par petite quantité.</p> <p>Emballage moins coûteux compte tenu de ce qu'il fait 3 voyages.</p>	<p>Stockage, comptabilité, immobilisation de trésorerie.</p> <p>Obligation d'accessoires de conditionnement.</p> <p>Mauvais arrivage en cours de transport (dit la S.N.C.F.).</p> <p>Occupe inutilement des wagons pour le retour à vide.</p> <p>Remplit insuffisamment les wagons à cause de la forme non superposable.</p>

La leçon de ce partage sensiblement égal d'influence entre le billot et la caisse, en ce qui concerne les agrumes, pourrait bien, dans les mois à venir, être tirée sous une forme imprévue : l'apparition d'un nouveau type d'emballage, « Troisième larron », qui renverrait dos à dos les deux plaideurs et recueillerait aisément une large majorité de suffrages.

Ce nouvel emballage qui se rapprocherait de la cagette italienne, emprunterait au cageot et à la caisse, le meilleur de leurs qualités. Il serait bien entendu non retournable, aurait souplesse et légèreté, résisterait bien aux chocs et permettrait une bonne aération des fruits. Les nouvelles cagettes pourraient contenir de 15 à 18 kg de fruits, sur 2 ou 3 rangs au maximum, ce qui permettrait aussi bien aux fruits délicats (mandarines ou clémentines) qu'aux oranges mûres de parvenir avec le minimum de déchets et d'offrir une bonne conservation.

Les têtes du nouvel emballage pourraient être constituées par un cadre robuste en bois scié, les côtés demeurant tributaires du bois déroulé.

Dans un stade d'organisation ultérieure, les cagettes ainsi définies seraient expédiées sous forme d'éléments détachés en Afrique du Nord, réalisant ainsi une sensible économie de fret : stockés ensuite sur place, soit dans des stations d'emballages, soit dans des ateliers équipés à cet effet, ils seraient répartis aux expéditeurs aux moindres frais.

M. RIEUF,

Président des Fabricants de Fibre de Bois,
Membre du Conseil d'Administration
de la Confédération de l'Industrie du Bois.

Précautions à prendre dans l'emploi du 2,4 D comme herbicide ⁽¹⁾

L'auteur donne les conseils suivants sur l'emploi du 2, 4 D comme herbicide.

1^o L'application du 2,4 D en poudrage n'est pas recommandée, car ce produit peut dériver, à plusieurs kilomètres, sur des plantes trop sensibles.

2^o Même en pulvérisation, le 2,4 D peut dériver de façon dangereuse s'il est appliqué lorsqu'il y a du vent ou avec un matériel défectueux.

3^o Le 2,4 D ne doit pas être conservé dans un local où l'on emmagasine ou manipule des herbes, engrais chimiques, fongicides ou insecticides, à cause du danger de contamination.

4^o Vérifier soigneusement le matériel de pulvérisation : une application défectueuse coûte cher.

5^o Employer un pulvérisateur spécial pour le 2,4 D. Il est très difficile de débarrasser du 2,4 D

un pulvérisateur employé pour l'application de fongicides ou d'insecticides.

6^o Pour les pulvérisations terrestres employer des pressions inférieures à 5 kg par cm². Les bacs donnant de gros jets sont préférables.

7^o Pour les pulvérisations par avion on conseille de ne pas les faire à moins de 800 m de distance (dans le sens du vent) de plantes sensibles, ni lorsque la vitesse du vent dépasse 5 km à l'heure.

8^o N'employer, pour les pulvérisations par avion, que des opérateurs diplômés, disposant de matériel qui ne fuit pas et net travaillant que dans les conditions du paragraphe 7.

9^o Les esters s'évaporent plus vite et sont plus susceptibles de produire des dégâts que les autres formes de 2,4 D.

10^o Empêcher la dérive du liquide ou des vapeurs sur des plantes sensibles comme la tomate, le cotonnier, les concombres, patates, certains légumes, arbres fruitiers et d'ornement.

11^o Consulter un inspecteur d'agriculture ou spécialiste sur les meilleures doses et époque d'emploi suivant la culture. Ne pas dépasser les doses indiquées. Le riz lui-même peut être endommagé par une application faite trop tôt ou trop tard.

Adapté par J. L.

(1) D'après « Texas Farming and Citriculture », Vol. 24, n° 12, Juin 1948, p. 20 : « Weed Killer menaces Crops », par « Cameron County Agricultural Association ».