

L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION AUX ÉTATS-UNIS (1)

Si dans certaines régions ce sont les fruits rebutés ou ceux de qualité très inférieure qui sont destinés à l'industrie de la conserve, telles les pommes dans le District de Sebastopol en Californie, entre autres, dans d'autres la culture fruitière est faite en vue de vendre exclusivement la récolte aux industries de transformation, telles celles des ananas aux Hawaï, des prunes pour le séchage, la Cling pêche en Californie. La pêche Freestone est cultivée en vue d'approvisionner l'industrie de la conserve, du séchage, de la congélation et la vente en frais de pomelos en Floride ou au Texas qui est de plus en plus utilisé tant pour la fabrication des jus que pour le frais, parmi d'autres exemples.

en produits relativement non périssables pouvant être vendus en toutes saisons et sur l'ensemble des marchés mondiaux, et non plus sur quelques marchés locaux. De plus cette industrie emploie une nombreuse main-d'œuvre, facteur important pour le problème social et économique de chaque région productrice.

Le fait que des Associations de producteurs tel le California Fruits Growers Exchange, parmi de nombreuses associations contrôle la majorité de la récolte d'une variété mais également sa transformation est un avantage incontesté pour les producteurs surtout en période de bas prix.

Le commerce de gros et de détail bénéficie de l'industrie de transformation et en général les prix de détail des fruits transformés (jus, fruits séchés, etc...) n'ont pas monté autant que ceux de certains produits alimentaires et que ceux des fruits frais.

Les chiffres suivants montre l'importance de cette industrie. En 1947, sur une récolte de 2.710.000 t. de pommes, 160.000 t. furent mises en conserves, 60.000 t. utilisées à la fabrication des jus, 82.000 t. furent séchées, 33.000 t. furent congelées, 305.000 t. furent transformées de diverses façons. Ainsi 640.000 t. furent transformées soit 23,61 % de la production.

Sur une récolte de 199.000 t. d'abricots seulement 33.000 t. furent consommés en frais, donc 83,41 % furent utilisées pour la transformation, à savoir : 50.000 t. en conserve, 20.000 en jus, 82.000 t. séchés, 4.000 t. congelés.

Pratiquement toute la récolte de pêches Clingston de Californie est commercialisée par le canal de l'industrie de la conserve alors que pour la récolte totale des Etats-Unis de pêches Freestone sur 1.505.000 t. environ 120.000 t. furent séchées, 90.000 t. mises en conserve, 24.000 t. congelées, soit 15,54 % furent transformées.

Quant aux poires sur une production de 890.000 t., 310.000 t. furent transformées — soit 34,83 % — 20.000 t. séchées, 288.000 t. mises en conserve, 2.000 t. en jus.

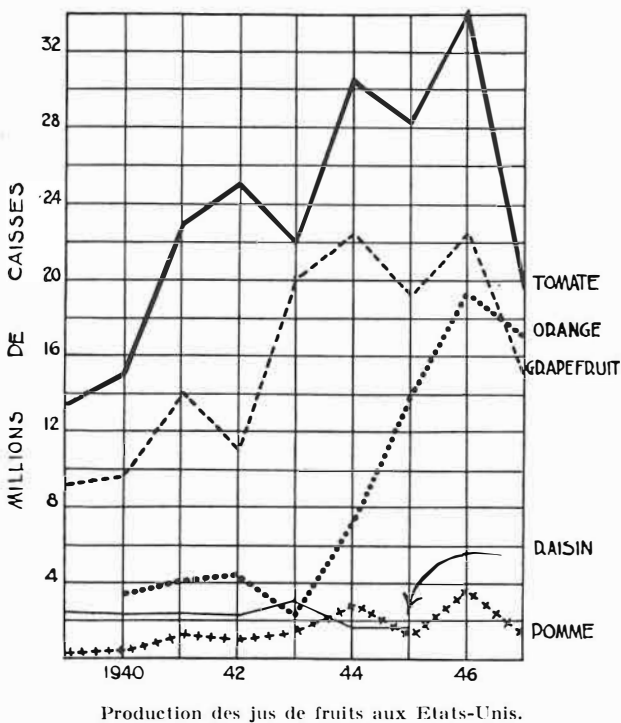
Pratiquement toute la récolte de prunes de Californie est séchée. La moitié environ des fruits à baie est utilisée pour la transformation.

Le tableau suivant montre les quantités de caisses produites par variété de fruits en conserves et celles des jus de fruits en boîtes ou en bouteilles.

(en milliers de caisses)

ANNÉE	Pommes	Compte de pommes	Abricots	Cerises algres	Pêches Clingstone	Poires	Cocktail de fruits	Pêches Freestone	Pommes	Raisins	Pomelos	Oranges	Mélange orange-pomelo	Ananas
1945.....	1.100	1.560	4.110	1.160	12.250	4.540	6.030	2.030	1.453	1.995	19.260	14.228	7.016	7.954
1946.....	3.010	6.530	10.590	2.510	17.280	5.470	7.750	3.050	3.524	2.550	22.483	19.397	11.800	8.671
1947.....	2.080	4.530	3.250	1.790	15.320	5.730	9.390	3.700	1.181	3.400	15.200	17.135	9.076	8.206

(1) D'après Processing par W. V. CRUICK, American Fruit Grower Décembre 1948.



L'avantage de la transformation sous forme de conserve, de jus ou de produits séchés, est de convertir des fruits périssables