

## EXPORTATIONS BANANIÈRES DE L'ÎLE DE MADÈRE VERS LE PORTUGAL (1)

Pour une superficie de 500 ha., les exportations bananières de Madère sur le Portugal ont été les suivantes :

SAISONS	EXPORTATIONS EN T.	VALEUR EN ESCUDOS	VALEUR EN FR.
1942	7.152	13.452	161.962
1943	7.658	24.052	169.286
1944	8.319	19.883	239.391
1945	8.312	20.856	251.106
1946	7.271	22.678	273.043
1947	8.463	35.272	424.674
1948	13.895	57.568	656.998

Les rendements sont de 40 t. à l'ha. pour les zones basses, de 31 t. 50 pour les zones s'élevant jusqu'à 150 m., de 24 t. 5 pour les zones de 150 à 200 m. Pour les zones au-dessus, le rendement tombe à 16,5.

La répartition des surfaces cultivées est de 20 % dans la première zone, 50 % dans la seconde, 25 % dans la troisième et 5 % dans la quatrième.

Les prix de revient en 1948 étaient de 1,58 escudos (19 fr.) pour la première zone, 1,92 escudos (23 fr.) pour la seconde, 2,15 escudos (26 fr.) pour la troisième et 2,68 escudos (32 fr.) pour la quatrième.

(1) Junta Nacional das Frutas, n°s 1-1949.

## L'AGRUMICULTURE ITALIENNE

### Production.

L'agrumiculture italienne devrait être appelée — à plus juste titre — « agrumiculture sicilienne », car c'est dans cette île qu'elle atteint la plus grande importance avec 68,69 % de la production totale.

La région calabraise suit avec 28,78 % et le restant de la presque île n'atteint que 2,53 %.

Le tableau ci-dessus résume la production italienne ainsi que les surfaces plantées pour l'année 1948.

RÉGIONS	CITRONS		ORANGES		MANDARINES		AUTRES		TOTAUX	
	Surface en ha.	Production en t.								
Nord.....	786	658	1.572	1.476	1.184	482	49	127	3.591	2.743
Centre...	4.028	1.034	7.495	13.642	2.769	216	—	—	14.292	14.892
Sud.....	13.472	30.593	23.027	130.623	13.284	11.504	4.515	26.270	54.298	198.990
Iles.....	28.618	22.334	22.908	20.717	12.213	45.106	263	703	64.002	475.318
	46.904	254.619	55.002	352.916	29.450	57.308	4.827	27.100	136.183	691.943

### A) Citrons.

85 % de cette production (216.725 t.) est centralisée dans les provinces côtières occidentales de l'île (Messine, Catane et Syracuse) et dans celle de Palerme.

Le plus gros rendement est enregistré à Syracuse avec 231 Qx à l'ha., la moyenne pour l'Italie est de 98 Qx 7.

La production s'étale d'octobre à juillet-août, à la cadence suivante :

Primofiore .....	octobre-novembre	20 %
Citrons de saison ...	novembre-décembre	30 %
— .....	janvier-février	15 %
— .....	mars-avril	15 %
Verdelli.....	juin-août	20 %

La production des citrons forcés d'été, dits « Verdelli », a atteint en 1948 un total de 58.842 t., soit 21 % de la production totale.

### B) Oranges.

Bien que cette production s'étende un peu plus vers les régions de l'Italie méridionale, le plus gros pourcentage est enregistré encore en Sicile qui en produit 57,25 % (202.045 t.) avec un fort regroupement dans les mêmes régions que celles du citron.

La Calabre suit avec 22 % (77.340 t.) et la région napolitaine avec un peu plus de 10 % (38.168 t.).

Les rendements moyens à l'ha. vont de 19 t. 99 à Salerne à 12 t. 33 à Catane, avec une moyenne générale pour l'Italie de 10 t. 4.

### C) Mandarines.

Ici encore la centralisation de la production s'enregistre en Sicile avec 74,53 % (43.715 t.). Le plus fort regroupement est dans la province de Palerme (22.787 t.), rendement moyen 8 t. 49 et dans celle de Catane (12.896 t.), rendement moyen 12 t. 25.

Le rendement moyen à l'ha. est pour la Sicile de 9 t. 6 et pour l'ensemble de l'Italie de 9 t. 38.

#### D) Autres agrumes.

Cette production peut se résumer à une seule espèce : la bergamote, et à un seul Centre de Production : Reggio de Calabre avec 24.834 t., soit 91,65 % de l'ensemble avec un rendement moyen de 7 t. 27 à l'ha.

Dans la région de Palerme, la densité de la plaine est telle que la plaine qui l'entoure a été appelée la « Conca d'Oro » (cuvette d'or), car au moment de la récolte, la ville surgit au milieu d'un véritable tapis de fruits.

L'espacement des arbres, surtout dans les terrains à gradins, n'atteint parfois que 2 m. 3 ce qui représente une difficulté énorme pour la défense contre les maladies parasitaires. La motoculture y est, par conséquent, pratiquement inconnue.

L'olivier est largement utilisé comme brise-vent : d'autres arbres fruitiers sont également utilisés dans ce but.

Les propriétaires serrés dans les 3.500 ha. représentés par cette vallée tentent d'augmenter leurs plantations en mettant en valeur les terrains montagneux qui entourent la plaine, grâce à un travail épuisant contre la nature du sol, travail qui s'avère rentable seulement à cause du haut rendement de la main-d'œuvre.

La comparaison de ces chiffres laisse apparaître, en dehors des fluctuations normales annuelles et accidentelles provoquées surtout par la diminution de la production des citrons.

Ceci s'explique d'abord par une demande inférieure de l'industrie qui subit la concurrence des produits chimiques et ensuite — nous croyons même surtout — par les ravages provoqués par le « mal secco ».

Bien que les chiffres précités marquent nettement cette diminution, il paraît qu'ils n'ont pas encore mis en relief l'importance des pertes subies, la maladie entrant actuellement dans son état aigu.

Les orangers et mandariniers n'accusent pas une diminution sensible de production, les vieilles plantations étant compensées par de nouvelles au fur et à mesure de leur arrachage.

Le mandarinier a trouvé un nouveau développement dans les Pouilles et en particulier dans la province de Tarente avec des résultats très encourageants.

En Italie, comme un peu partout ailleurs, de vastes programmes de barrages sont étudiés en laissant prévoir la mise en valeur de nouvelles régions. Pour la Sicile, ce programme est théoriquement très important.

En ce qui concerne la quantité de la production il faut noter — pour le citron — une régression certaine mais encore de difficile évaluation. Dans l'état actuel, le seul facteur qui détermine le choix des variétés dans les nouvelles plantations est leur résistance au « mal secco », tous les autres problèmes passant en deuxième ligne.

Une certaine diminution qualitative se remarque dans la production des oranges. Elle est provoquée non seulement par le désordre culturel dû à la guerre, mais surtout par la suppression des organismes professionnels obligatoires, décidée en 1945, organismes qui étaient chargés en particulier de la lutte contre

les maladies et de la défense des variétés siciliennes les plus appréciées parmi lesquelles les sanguines figurent en première ligne.

\* \* \*

#### Commercialisation.

Le commerce d'exportation des fruits et légumes est soumis en Italie au contrôle de l'I. C. E. (Institut National pour le Commerce Extérieur).

La standardisation en vigueur ne tient pas compte de la terminologie locale et a adopté le classement suivant :

#### Oranges.

- a) Blondes / Maturation tardive, peau à grain fin très
- b) Ovale / adhérente, sans ou avec peu de pépins.
- c) « Moro » / Maturation précoce, fruit grossi à la partie opposée au pédoncule, sans ou avec peu de pépins.
- d) « Taracco » / Maturation précoce, forme tendant à l'ovale, peau fine, pulpe avec veines sanguines, sans ou avec peu de pépins.
- e) « Sanguinelle » / Forme tendant à l'ovale, peau normalement fine avec éventuellement pigmentations rouges, pulpe avec veines rouges, sans ou avec peu de pépins.
- f) Sanguines / Forme sphérique, légèrement aplatie, peau même grosse, pigmentations rouges extérieures ou veines rouges dans la pulpe.
- g) Amères.
- h) Usages industriels.

#### Citrons.

Les variétés de citrons sont classées d'après leur période de maturité :

- a) Primofiore, citrons de nouvelle récolte, exportables de septembre à novembre.
- b) Citrons de saison.
- c) Verdelli. Production forcée, hors saison, juin, juillet.

#### Mandarines.

Aucun classement particulier, même pour la région de Palerme où il existe une production très précoce (15-20 novembre) et une très tardive allant jusqu'au 10-15 avril.

Les fruits destinés à l'exportation doivent avoir une circonférence minimum de 16 cm. pour les citrons et les mandarines, et de 17 cm. pour les oranges. Cependant le calibrage est réduit à 15 cm. pour les citrons « Verdelli ».

Le calibrage n'est pas basé comme en Algérie sur le diamètre des fruits mais sur le nombre contenu dans les caisses, étant entendu que la différence entre la circonférence des fruits contenus dans un même emballage ne doit pas dépasser 1 cm. 5 pour les citrons, 2 cm. pour les oranges et mandarines et 4 cm. pour les oranges amères.

Les oranges et mandarines exportables doivent correspondre à nos qualités « extra » (prima) et standard (seconda). Seuls les citrons sont admis en qualité marchande (mercantile).

Le tonnage d'agrumes exporté en 1938 se répartissait ainsi :

Allemagne et Autriche . . . . .	127.760 t.
Grande-Bretagne . . . . .	36.070
Suisse . . . . .	27.310
France . . . . .	25.330
Tchécoslovaquie . . . . .	23.580
Pologne . . . . .	22.910
Suède . . . . .	20.380
Hongrie . . . . .	17.910
Danemark . . . . .	10.750
Autres pays . . . . .	30.660
<b>Total . . . . .</b>	<b>342.660 t.</b>

Ce mouvement très imposant d'affaires avait une très grosse répercussion sur le monde ouvrier, car le nombre des journées de travail dans la culture des fruits et légumes s'élevait à plus de 200 millions par an.

En ce qui concerne les agrumes, les spécialistes estiment qu'un ha. de culture spécialisée exige 600 jours de travail par an. Cette culture s'étendant sur 63.000 ha. offre donc 38 millions de journées de travail par an. Ceci sans tenir compte d'une superficie presque égale de cultures associées.

Le nombre d'exportateurs atteignait 3.000 personnes qui employaient 100.000 ouvriers, 10 à 15.000 employés fixes et utilisaient en outre 20.000 auxiliaires (transport, emballages, etc.). A la veille de la guerre le parc ferroviaire spécialisé comprenait 45.000 wagons des types F (simple aération) et E (double aération), dont 600 à écartement anglais pour permettre l'utilisation des ferry-boats de la Manche sans transbordement.

L'horaire des trains spécialisés est particulièrement respecté, évitant ainsi tout retard dans les correspondances avec les réseaux étrangers et donc dans les livraisons.

Les chemins de fer avaient installé un relais pour le glaçage des wagons frigorifiques, assurant ainsi une chaîne de froid parfaite depuis les installations de pré-réfrigération ou d'attente sous froid jusqu'aux gares frontières. Il est à noter que ces installations appartenaient en majorité aux négociants exportateurs, quelques-unes seulement étaient du type public.

Parmi ces dernières, il y a lieu de signaler celles de Vérone (1.200.000 F/H) avec galerie pour le chargement de 80 wagons par 24 heures, celles de Bologne et Padoue (1 million de F/H) et celles moins importantes de Bolzano, Trente et Ferrare.

\* \* \*

Avec la paix, l'exportation italienne n'a pas retrouvé ses marchés naturels et en particulier le marché allemand.

Les exportations d'agrumes, en 1946, ne se sont élevées qu'à 84.900 t., soit un quart seulement du chiffre de 1938, ainsi réparties :

Grande-Bretagne . . . . .	26.940 t.
Suisse . . . . .	13.800
Suède . . . . .	10.200
Tchécoslovaquie . . . . .	8.650
Norvège . . . . .	6.540
France . . . . .	5.960
Belgique . . . . .	5.280
Autres pays . . . . .	7.530

L'Allemagne n'y figure plus que pour 80 t. destinées à l'armée d'occupation.

Les produits de transformation des agrumes, sans tenir compte de la bergamote qui est trop particulière à la Calabre, sont actuellement :

#### 1) Huiles essentielles.

a) de citrons : 300.000 kg. avec une diminution de 50 % sur la production ancienne ;

b) d'oranges : 50.000 kg. soit 1/20<sup>e</sup> de la production mondiale alors que la Sicile et la Calabre représentaient il y a 20 ans les 3/5 de cette production avec 12.000 t.

#### 2) Jus de fruits buvables, 6.800 t. exportées en 1948.

3) Jus concentrés, 319 t. 4 exportées en 1948, contre 31 t. 3 en 1938.

#### 4) Écorces en saumure et sèches.

5) Acide citrique, qui avait autrefois la deuxième place après les huiles essentielles. Les techniciens siciliens estiment que cette production pourra se maintenir au moins au niveau actuel grâce à la concentration industrielle qui permettra de faire supporter au produit intermédiaire — le citrate de calcium — et aux autres dérivés, la différence pour maintenir son prix au niveau du produit concurrent synthétique.

6) Pectine, dont la production a débuté en 1935. Cette production est, de l'avis des experts, inférieure aux possibilités d'absorption du marché intérieur qui pourrait en utiliser pour la seule confiture, si elle arrivait à sa production de 1942, 10.000 t. liquides par an.

La valeur des exportations a atteint en 1948, 2.800 millions de litres avec les pourcentages suivants :

60 % huiles essentielles,
15 % jus de fruits,
12 % écorces,
8 % acide citrique,
4 % pectine.

### LA PRODUCTION DES AGRUMES EN ITALIE DU SUD

Campagne 1947-48 (en T)

RÉGIONS	ORANGES	CI-TRONS	MANDARINES	AUTRES	TOTAUX
Catane . . . . .	77.508	50.156	12.896	—	140.560
Syracuse . . . . .	73.167	44.190	5.739	—	123.096
Reggio de Calabre. . . . .	60.630	12.400	2.972	248.840	100.536
Palerme . . . . .	6.411	56.344	22.787	—	85.542
Messine . . . . .	17.970	66.035	825	—	84.830
Salerne . . . . .	20.266	10.156	2.479	—	32.931
Naples . . . . .	12.446	3.306	1.821	—	17.543
Latina . . . . .	13.226	865	161	—	14.252
Catanzaro . . . . .	10.959	307	219	—	11.485

Février 1950.

Extraits de l'article de J. DEL MATTO.  
(Bulletin économique et juridique, oct. 1949.).