

# LE CONDITIONNEMENT DES FRUITS AU CANADA



FIG. 1. — Panier de 12,5 litres, très utilisé pour la cueillette, il contient environ 9 kg de pêches. (Photothèque J. Vincent, Versailles.)

Au Canada, de même qu'aux États-Unis, les centres de production horticole sont souvent très éloignés des marchés de consommation, ce qui a évidemment posé d'importants problèmes de conditionnement et de transport. Plus encore que les légumes, les fruits ne peuvent être produits que dans quelques régions privilégiées du Canada, régions telles que l'Okanagan Valley en Colombie Britannique, les centres de Niagara Falls et de Leamington dans le Sud-Ontario. Les pommes sont cependant produites dans une zone beaucoup plus large, allant jusqu'à la province de Québec et la Nouvelle-Écosse.

Les fruits canadiens sont donc fréquemment transportés sur des distances de plusieurs milliers de kilomètres, par fer ou par route; par exemple, des pêches, fruits particulièrement périssables, sont expédiées à Winnipeg (2.200 km), à Montréal (1.000 km), au Nouveau-Brunswick (1.600 km). De même, les pommes de Colombie Britannique arrivent à Montréal après un voyage de 4.500 km.

Mais cet important éloignement des centres de production n'a pas été le seul facteur d'un excellent conditionnement des fruits. Dans tous les secteurs de l'Économie nord-américaine, la concurrence joue intensément. Concurrence

FIG. 2. — Remorque basse pour le transport des fruits du verger à la ferme. (Photothèque J. Vincent, Versailles.)



FIG. 3. — Manne de 36 litres (1 boisseau) contenant 15 à 18 kg de pêches. (Photothèque J. Vincent, Versailles.)

locale, interprovinciale, américaine, ont amené les producteurs fruitiers canadiens à ne livrer sur le marché que des produits impeccables et soigneusement présentés. Ils s'y trouvent d'ailleurs contraints, dans leur propre intérêt, par la « Loi des Fruits », loi canadienne promulguée en 1935 et souvent révisée depuis, dont la conception et les moyens d'application sont excellents. Elle règle le conditionnement de tous les fruits et légumes cultivés au Canada.

Par exemple, la « Loi des Fruits » fixe 3 catégories pour les « Pommes en caisses » :

- Extra-Belles,
- Belles,
- Catégorie C ou Domestique.

Chacune de ces catégories est définie par une série de standards minima qui tiennent compte des facteurs : conformation du fruit, importance des dommages, calibre, coloration.



FIG. 4. — Excellent emballage de détail. Le panier de 7 litres contient environ 5 kg de pêches. Il est très souvent clos par un papier cellophane portant la marque du conditionnement.

(Photobèque J. Vincent, Versailles.)

Les dommages autorisés sont exposés dans un long paragraphe établissant le pourcentage permis de meurtrissures, roussissement, brûlures, sur chaque fruit. Les caractères variétaux tels que roussissement des variétés Newton et Cox Orange sont évidemment tolérés.

Un tableau indique ensuite le pourcentage de coloration pour chaque variété ; une pomme de la variété Mac Intosh doit comporter une zone colorée équivalente à :

40 %	de la surface totale pour la catégorie « Extra-Belles »
15 %	— — — — — « Belles »
15 %	— — — — — « Domestique »

Chaque catégorie est donc définie en détail en fonction des facteurs précédents ; si une des normes n'est pas remplie, le fruit passe dans la catégorie inférieure.

Récemment des standards semblables ont été établis en France pour certains fruits et légumes d'exportation, tels que pêches (normes adoptées en 1949), pommes (normes adoptées en 1950).

Chargé de l'application de la loi canadienne « des Fruits », un Service d'Inspection effectue le contrôle des envois d'une province à une autre, lors de l'emballage, du transport, ou aux lieux d'arrivée ; des Stations d'inspection sont situées sur les principales routes en vue du contrôle des fruits et légumes transportés par camion. D'ailleurs, les grossistes effectuent pour leur compte un contrôle strict, et donnent toutes directives aux producteurs. Cette action privée des grossistes a certainement une influence primordiale sur le conditionnement des fruits au Canada.

Un fait important domine le conditionnement : la qualité gustative d'un produit alimentaire n'est pas un facteur primordial de vente. Avant tout, compte l'apparence extérieure, la couleur et l'état sanitaire des fruits. De cela découlent plusieurs corollaires importants :

1° à chaque fois que ce fut possible, la préférence a été donnée aux variétés ayant une bonne résistance aux transports et aux manipulations ;

2° les fruits sont souvent récoltés avant maturité ; les

pêches, par exemple, sont cueillies une semaine avant leur maturité, lorsqu'elles doivent être transportées sur de longues distances.

D'autre part, un équipement frigorifique très développé grâce à la « Loi des Installations frigorifiques » promulguée en 1907, accordant des subventions gouvernementales, permet de conserver les fruits jusqu'au moment de leur emballage, tels qu'ils étaient à la récolte (1).

Pour ces raisons, le conditionnement nécessite des précautions beaucoup moins grandes que pour les fruits français qui sont souvent récoltés très près de leur maturité et sont rarement réfrigérés.

A la cueillette, quatre types de *contenants de récolte* sont utilisés selon la nature du fruit :

*casseaux d'une pinte et d'une chopine* (respectivement un peu plus d'un litre et d'un demi-litre).

Utilisés pour les petits fruits tels que fraises, framboises, groseilles, ces casseaux en bois tranché sont groupés dans des cageots, sans transvasement, et sont très analogues aux fleins utilisés en France ;

*panier de 11 pintes en bois tranché* (12,5 litres) (fig. 1).

Pour la cueillette des cerises, des pêches, des prunes et du raisin, l'ouvrier le porte sur l'estomac à l'aide d'un harnais qui répartit la charge sur les épaules ; le panier plein

(1) Ces subventions peuvent aller jusqu'à 30 % des frais engagés. Elles ont favorisé la construction de nombreux entrepôts de ferme qui, par rapport aux vastes entrepôts commerciaux, présentent des avantages certains :

- Entreposage moins onéreux qu'en grand entrepôt, ceci d'après des études comptables.
- Meilleure surveillance des fruits pendant la conservation.
- Conditionnement au cours de l'hiver, d'où occupation de la main-d'œuvre.
- Possibilité de pré-réfrigérer les fruits d'été avant leur expédition.

FIG. 5. — Empilage de paniers de fruits à l'aide de claies extensibles.

(Photobèque J. Vincent, Versailles.)





FIG. 6. — Chargement d'un camion de pêches en paniers. Remarquer l'empilage dans le camion : une grande rigidité de l'ensemble est donnée par des planches placées « de champ » entre les paniers.

(Photothèque J. Vincent, Versailles.)

est ensuite déposé sur une remorque tractée très basse (fig. 2) ;

*manne de 1 boisseau ou « bushel » (3 litres) (fig. 3).*

Quelquefois utilisé pour le transport des fruits du verger à la ferme, cet emballage fait de bois tranché à la forme d'un tronc de cône et peut être considéré comme l'homologue du « billot » français. Il en sera question plus loin à propos des emballages de transport ;

*caisses de récolte.*

Contenant environ 1 boisseau (36 litres), ces caisses résistantes en bois plein servent à la récolte et au stockage frigorifique des pommes et des poires. La cueillette est alors effectuée au panier ou au sac de cueillette à fond mobile.

Lorsque les fruits n'ont pas à être conservés pour une vente ultérieure, le conditionnement est effectué le plus tôt possible après la récolte, soit à la ferme, soit dans des « packing-houses » privées ou coopératives.

Les *contenants* utilisés pour l'emballage des fruits doivent alors répondre aux caractéristiques édictées par la « Loi des Fruits », qui décrit avec précision les quelque 35 contenants autorisés. Ils ont tous un volume strictement défini pour chaque type, car la plupart des transactions sont faites sur la base du nombre de colis d'un certain volume. La vente au poids n'est utilisée que pour les fruits destinés à la confiserie ou à la conserverie.

Cette « vente au volume » représente un avantage considérable pour le conditionneur, puisque les opérations de pesée sont inexistantes. Ce système se retrouve d'ailleurs au stade « vente au détail » où la pesée est rarement uti-

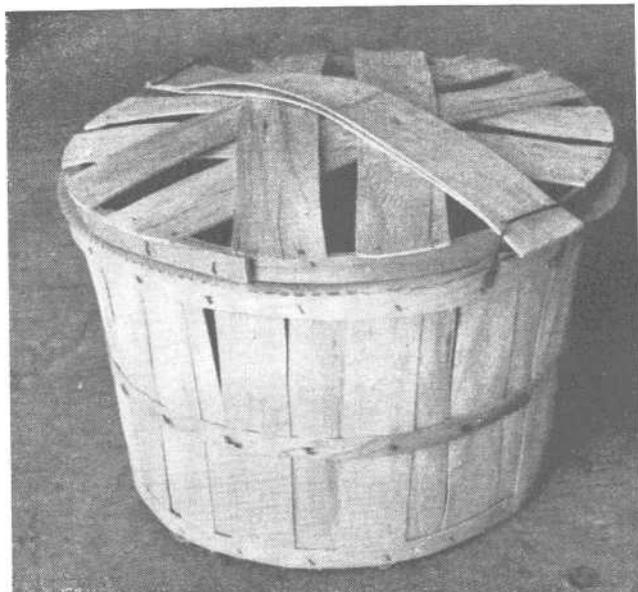


FIG. 7. — Manne circulaire de 36 litres prête pour l'expédition. C'est un des contenants les plus utilisés aux États-Unis et au Canada.

(Photothèque J. Vincent, Versailles.)

lisée, opération trop longue pour le « self-service » très généralisé au Canada.

Autre point général important, l'emballage parallélépipédique est peu utilisé pour les fruits canadiens, mises à part les pommes et les poires. En effet, la prédominance du *panier de 6 pintes* (7 litres environ) (fig. 4), semble être très nette pour les pêches, les prunes et les cerises. Ces paniers légers en bois tranché et munis d'une anse sont très faciles à manipuler ; la présence de cette anse résistante permet un empilage facile à l'aide de plateaux de bois entre chaque couche de paniers (fig. 5 et 6). La réfrigération se fait dans d'excellentes conditions grâce à la large couche d'air qui peut circuler entre les anses des paniers. D'autre part, cet emballage n'est ni trop petit pour le conditionneur, ni trop grand pour le client de détail, lequel grâce à son réfrigérateur, peut acheter en une fois les fruits pour toute la semaine.

Ce panier est d'ailleurs largement utilisé par les magasins de détail pour le réemballage des pommes et poires en caisses.

La *manne de 1 boisseau* (fig. 7) est le « standard 1-bushel tub basket » très utilisé aux U. S. A. pour les fruits et légumes. Plus économique que le panier de 6 pintes, cette manne sert fréquemment pour l'emballage des pêches, pommes et poires des catégories inférieures ; c'est dans l'Est des États-Unis, le contenant le plus utilisé pour les pommes. En raison de son prix, il est utilisé plusieurs fois dans la mesure où la « Loi des Fruits » permet cette réutilisation, c'est-à-dire jusqu'au moment où ils « sont endommagés à tel point que la valeur marchande ou la

qualité d'expédition des produits qui y sont mis puisse en souffrir ».

Les caisses à pommes et à poires (fig. 8, 9, 10) sont largement utilisées dans les provinces éloignées des gros centres de consommation (Colombie Britannique, Nouvelle-Écosse), parce que la rigidité du contenant assure une meilleure protection des fruits durant les transports. Les caractéristiques de ces caisses sont identiques à celles des « Northwestern Apple Box » et « Northwestern Pear Box » des États-Unis :

Dans ces caisses les fruits sont enveloppés de papiers, individuels et placés selon le calibre (wrap-and-place method).

Cependant, ce conditionnement coûteux n'est pas fait

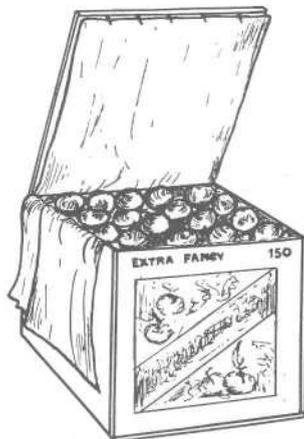


FIG. 8. — Caisse à pommes. Dans cet emballage, les pommes sont en général enveloppées et placées. Marques et label sont apposés sur l'un des côtés de la caisse. Contenance : environ 25 kg de fruits moyens.

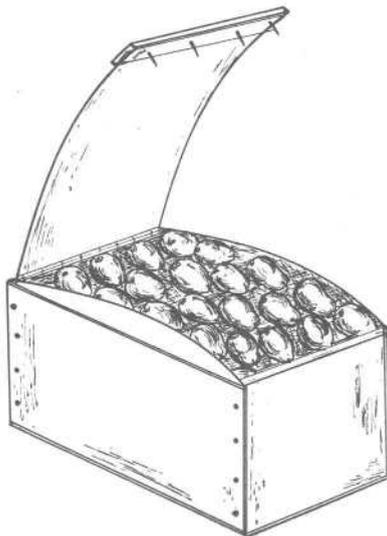


FIG. 9. — Caisse à poires. Remarquer le bombement que font les fruits au sommet de la caisse. Contenance : environ 20 kg de fruits moyens.

lorsque les producteurs sont situés près des centres de consommation. Dans ce cas, les pommes et les poires sont triées et calibrées, puis vendues dans les caisses de récolte contenant un boisseau. La majorité des pommes de la province de Québec sont vendues de cette façon sur le marché de Montréal.

Un dernier contenant dont il n'a pas encore été question ici est le *baril*. Cependant, 3 types de barils sont encore autorisés par la loi, et l'on peut voir, sur le marché, des barils de pommes de Nouvelle-Écosse. Maintenant supplanté par la caisse, c'était avant-guerre l'emballage d'exportation le plus utilisé, surtout vers la Grande-Bretagne.

Les opérations de conditionnement en elles-mêmes ne sont pas très différentes des méthodes utilisées

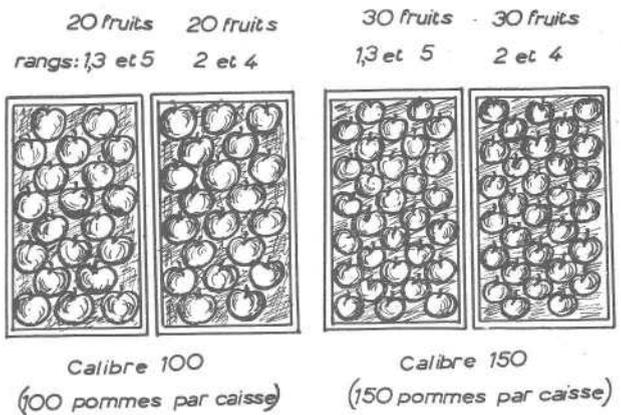


FIG. 10. — Disposition des fruits dans les caisses à pommes.

en France. Des appareils de même type font le triage et le calibre ; toutefois, il semble que les calibreuses « à bandes » (fig. 11) aient la faveur, surtout dans les installations de conditionnement à la ferme, en raison de leur simplicité et de leur prix relativement bas.

Afin d'éviter des manipulations trop nombreuses, la tendance générale, au Canada, est de conditionner sur les lieux de production, et, à chaque fois que c'est possible, en contenants de détail (consumer packages). Ceci est particulièrement net dans la Province de l'Ontario qui bénéficie de la proximité d'importants centres de consommation : Windsor, Détroit, Toronto, Hamilton et Montréal.

Les Stations coopératives d'emballage sont relativement rares dans l'Ontario mais fréquentes dans les Provinces de Québec, Nouvelle-Écosse et Colombie Britannique. L'éloignement de ces deux dernières des lieux de consommation semble être la principale raison de ce mouvement coopératif, tandis que dans le Québec, la concurrence importante des autres provinces et les faibles rendements des vergers ont provoqué cette organisation des producteurs.

Gérard BOBÉE,  
Ingénieur horticole.

FIG. 11. — Petite calibreuse à bandes mobiles utilisée pour les pommes et les pêches. (Photobèque J. Vincent, Versailles.)

