

L'organisation du contrôle de la maturité commerciale des fruits en France

par **P. DUPAIGNE**

INGÉNIEUR AGRONOME
CHEF DE LABORATOIRE A L'INSTITUT DES FRUITS
ET AGRUMES COLONIAUX.

Depuis quelques années les organisations professionnelles de producteurs, transporteurs ou utilisateurs de fruits se sont émues des conséquences graves de la présentation sur le marché de fruits de qualité insuffisante. Ce manque de qualité peut être dû :

1° à un choix défectueux des variétés — par exemple, la vente de pommes à cidre dans les magasins de détail,

2° à une trop forte proportion de fruits malsains, mal conformés ou trop petits,

3° à une maturité manifestement insuffisante.

La loi du 1^{er} août 1905, qui régit tout le système de la Répression des Fraudes, peut être parfaitement appliquée lorsqu'un tel manque de qualité est constaté, car la vente de fruits impropres à la consommation constitue une tromperie. Cependant, en ce qui concerne l'insuffisance de maturité, comment savoir où commence la tromperie ?

Quelques textes récents appellent notre attention, car ils constituent la base de la nouvelle organisation de contrôle de maturité.

C'est d'abord la circulaire du Ministre de l'Agriculture datée du 18 juin 1951 et parue au *Journal Officiel* du 24 juin. Ce texte rappelle que, sur la demande des producteurs, un contrôle de la maturité des raisins de table avait été effectué par une équipe volante du Service de la Répression des Fraudes sur les principaux marchés de vente et d'expédition (1). Au cours

de ce premier essai il avait été montré que la maturité pouvait être caractérisée non seulement par l'examen organoleptique — critère trop subjectif — mais par la valeur du rapport entre les sucres et les acides. Ce rapport, appelé indice de maturité, devait avoir une valeur minimum de 25 (1), un indice de moins de 22 caractérisant les raisins impropres à la commercialisation.

La circulaire recommande aux services intéressés d'organiser une équipe de contrôle pour la campagne 1951, chargée d'opérer des vérifications de maturité, tout d'abord par un examen organoleptique ; et, pour les lots paraissant « verts », par une détermination d'indice de maturité ; en cas d'infraction, des sanctions devaient être prises.

Le mois suivant — 10 juillet 1951 — une circulaire relative au déverdissement des agrumes donnait quelques précisions sur le stade de maturité auquel devaient atteindre les fruits soumis au déverdissement :

— un rapport extrait soluble total sur acidité citrique au moins égal à 6,5 ;

— correspondre à un degré Brix au moins égal à 9,5 pour les oranges.

La circulaire ajoutait : « Ces critères... ne s'appliquent pas seulement aux agrumes déverdis, mais peuvent être considérés comme valables pour tous les lots de fruits. »

En conséquence, le Ministre demandait que des contrôles soient organisés sur la base précisée plus haut.

(1) Quelques analyses de ces prélèvements sont données dans la première partie de notre étude sur le Raisin de Table (*Bull. Tech. Inf. Ing. Serv. Agr.*, 62, 477, sept. 1951).

(1) Il s'agit en réalité du rapport entre l'extrait soluble total, déduit de la densité ou d'une lecture réfractométrique, et l'acidité titrable exprimée en poids d'acide tartrique.

Ces deux circulaires⁽¹⁾ permettent la réalisation pratique du contrôle dans deux domaines importants : le raisin de table et les oranges ; en effet sans chiffres précis sur lesquels il n'y a pas de contestation possible, un contrôle de maturité laissé à l'appréciation organoleptique se serait heurté à trop de difficultés. La valeur légale de ces documents a été confirmée par les attendus d'un jugement du tribunal correctionnel d'Avignon en date du 16 mai 1952 : « l'indice légal de maturité avait été fixé à 25, étant précisé qu'en dessous de 22, indice minimum, le raisin devait être considéré comme impropre à la consommation. » Or, l'indice trouvé par les agents du contrôle, après une dégustation révélatrice du manque de maturité, était de 11,8 ; un prélèvement officiel de jus avait été effectué et les échantillons, analysés par un laboratoire agréé, devaient fournir le chiffre très voisin de 12,2. Sur ces constatations, les prévenus ont été convaincus de tromperie ou tentative de tromperie sur la nature des marchandises livrées, et condamnés en conséquence.

Ce jugement a eu un certain retentissement dans les milieux viticoles, car il établit le bien-fondé et l'utilité d'un contrôle de la maturité.

Pour les autres fruits, la nécessité d'un tel contrôle se fait sentir, quelquefois avec autant d'acuité, mais le problème des critères n'est pas facile à résoudre.

Bien des laboratoires étudient d'année en année cette question, le nôtre en particulier s'est occupé spécialement des pêches et des abricots⁽²⁾.

Les chiffres et même les critères proposés par les circulaires du Ministère peuvent d'ailleurs être facilement révisés, si le besoin s'en fait sentir, par simple émission d'autres circulaires. Mais on pense bien qu'ils n'ont pas été établis à la légère ; c'est en 1936 que pour la première fois le vœu a été émis d'une réglementation des normes de maturité du raisin de table, à la suite d'une communication de G. Mathieu au Congrès International du Raisin, à Tunis. Parmi les travaux qui ont précédé l'éclosion de cette réglementation, citons ceux du Professeur Dalmasso⁽³⁾ et surtout ceux du Professeur Nègre, de Montpellier qui a proposé l'adoption des indices 25 (maturité normale) et 22 (limite de maturité).

(1) Ainsi que celle plus récente du 28 août 1952.

(2) P. DUPAIGNE. Évolution de la Maturité des Fruits. *Pomol. Franc.*, jun. 1951, p. 88.

P. DUPAIGNE, H. BOULAY. Étude de l'évolution de la maturité des fruits entre la cueillette et la consommation. *B. T. I., Min. Agric.*, 69, 293, mai 1952.

(3) Pour une réglementation du contrôle de la maturité du raisin de table. *Bull. O. I. V.*, n° 145, p. 65, mai 1941.

Citons aussi : HUGUES et BOUFFARD, *Ann. Fals. Fraudés*, mai 1936 et févr. 1937.

Naturellement, les avis ne sont pas unanimes sur ces chiffres ; certains proposent de descendre jusqu'à 18, d'autres de faire varier le chiffre limite selon les conditions climatiques réalisées pendant l'année de la vendange, d'autres de modifier ce chiffre selon les fluctuations du marché. Le point de vue du Service de la Répression des Fraudes est plutôt de se baser sur un chiffre raisonnable, quitte à conseiller aux agents du contrôle de se montrer plus sévères ou plus compréhensifs selon que l'année a été bonne ou mauvaise.

Pour le contrôle du raisin, les deux dernières expériences sont instructives, car celle de 1951 correspondait à une mauvaise année (retard général de la maturité) alors que celle de 1952 s'est appliquée à une bonne année, avec une avance moyenne de 8 jours pour la récolte.

Campagne 1951.

Une équipe a été formée à cet effet par M. l'Inspecteur Divisionnaire Gross ; certains de ses agents, habitués à contrôler des produits très différents, sont venus dans notre laboratoire s'initier à la dégustation et à l'analyse rapide des raisins prélevés aux Halles de Paris. L'équipe s'est rendue ensuite, au début du mois d'août, c'est-à-dire au moment des premières cueillettes, dans les régions avoisinant la basse vallée du Rhône qui produisent le raisin de primeur. C'est en effet dans le domaine des primeurs que le contrôle de la maturité présente le plus grand intérêt, puisque les producteurs s'efforcent de se placer sur le marché le plus tôt possible pour bénéficier des cours encore très élevés ; or, il arrive toujours que certains d'entre eux, ou certains expéditeurs, voulant se présenter avant les autres, apportent des fruits insuffisamment mûrs ; les consommateurs, attirés par la nouveauté, achètent ces fruits mais sont bientôt rebutés par leur saveur et, pendant une ou deux semaines, restreignent leurs achats, ce qui porte un tort considérable à l'ensemble de la profession des producteurs de primeurs puisque, bientôt après, apparaissent sur le marché les fruits de grande production à bas prix.

Les conditions météorologiques ayant été déplorables en 1951, l'équipe de contrôle a eu quelques difficultés, car beaucoup de lots ne répondaient pas à la maturité requise. Néanmoins, le premier objectif que s'était proposé M. l'Inspecteur Gross n'était pas la répression, mais l'éducation des producteurs et expéditeurs ; en ce sens, l'équipe a fourni un excellent travail en 1951 puisque, par de multiples contacts

dans les gares et sur les marchés, elle s'est efforcée de faire comprendre aux intéressés leur devoir et la correspondance de ce devoir avec l'intérêt commun : si tous les producteurs s'entendaient pour ne présenter que du raisin mûr, ils seraient les premiers à en profiter.

Quelques sanctions ont été prises, parmi lesquelles celle que nous avons citée plus haut, la crainte de la répression étant malgré tout un procédé aussi éducatif que l'exemple, lorsque le raisin est notoirement inconsommable.

Le résultat positif de cette campagne a été de provoquer un certain retard à la cueillette dans les zones où la maturité était la moins avancée.

Campagne 1952.

Cette année ont été composées deux équipes de contrôleurs spécialement préparés à leur travail et munis d'un matériel portatif permettant d'extraire sur place les jus des raisins examinés et d'en faire l'analyse sommaire, ou même d'en faire un prélèvement officiel. Les premiers contrôles ont été opérés au début de juillet aux Halles de Paris sur les premiers arrivages de raisin d'Algérie d'abord, et bientôt du Midi de la France. Le 20 juillet, les équipes sont allées poursuivre leur travail dans les régions de production, l'une dans le Vaucluse principalement, l'autre dans le Gard, l'Hérault et le Var.

Ayant eu la possibilité, à titre de technicien des questions d'analyse des fruits, de suivre ce travail avec M. GROSS, j'ai pu rendre compte à l'I. F. A. C. de l'intérêt au point de vue de l'amélioration de la qualité que présente l'organisation de ce contrôle.

De même que l'an dernier, les vérifications étaient effectuées dans un but avant tout préventif et éducatif, les sanctions ne venant que rarement pour confirmer l'autorité du contrôle et dans les cas où la qualité trop mauvaise ferait scandale.

Suivons l'équipe dans son travail : elle arrive le matin de bonne heure aux Halles, au moment de l'installation du marché. En se présentant aux détaillants, elle examine tous les éventaires, les plateaux en réserve et les véhicules qui peuvent contenir du raisin ; si celui-ci est beau et bien mûr, des félicitations sont adressées aux commerçants. Si le raisin semble moins à point, une dégustation permet de juger avec plus de sûreté ; s'il est trop vert, un prélèvement de raisin est fait et la discussion s'engage sur la nécessité et le bien-fondé de ce contrôle, demandé par les producteurs eux-mêmes.

Les noms du détaillant, du grossiste et du pro-

ducteur sont relevés. Au besoin des observations sont faites si l'on constate des infractions aux règlements concernant l'emballage et l'identification des colis. En même temps et spécialement s'il s'agit de lots susceptibles d'aller à l'exportation, les contrôleurs rappellent les prescriptions qui s'appliquent à la présentation du raisin : belles grappes homogènes non boudinées, exemptes de petits grains et de grains avariés — ce qui nécessite un triage et un ciselage des grappes à la propriété ou au centre d'expédition ; si des tentatives de fardage des plateaux sont constatées, elles sont publiquement réprochées, mais le fait devient assez rare.

Dans la journée, l'équipe fait l'analyse du raisin prélevé. Le soir, elle s'occupe des gares expéditrices où se chargent les wagons de raisin : les contacts sont pris non seulement avec les expéditeurs mais avec les producteurs eux-mêmes qui viennent apporter leur marchandise au wagon.

Rapidement, quand l'équipe est installée, toute la région le sait et la qualité du raisin présenté s'améliore. Regrettons seulement que les moyens mis à la disposition du service de M. GROSS ne permettent qu'un contrôle partiel, uniquement dans les zones les moins favorables.

Résultats obtenus.

Nous donnons, en annexe, un tableau des caractéristiques chimiques et organoleptiques des raisins prélevés par les deux équipes. Insistons sur le fait que ce tableau ne donne aucunement une vue d'ensemble de la production de raisin primeur des régions considérées, puisqu'il ne concerne que des raisins jugés insuffisants par la dégustation.

Comme la saison a été bonne, l'impression d'ensemble est bien meilleure pour 1952 que pour 1951. Le Vaucluse en particulier a fourni presque toujours des raisins mûrs au moment de la cueillette. Le Var aussi a donné des fruits mûrs, parfois splendides (dans une propriété de Carqueiranne) mais par contre, l'effort de présentation était souvent insuffisant : léger fardage, triage insuffisant, manque de ciselage, identification incomplète des colis ; en effet, la brigade de contrôle n'avait pas pu circuler partout en 1951.

Les seules régions où la qualité ait laissé nettement à désirer ont été dans le Gard, les terroirs de Ville-neuve-les-Maguelonne, Mireval et le Grau du Roi. Grâce à l'action préventive du contrôle, la cueillette a pu être retardée de quelques jours dans ces zones ; malgré tout, la maturité restait souvent insuffisante, même en fin de campagne de primeur. Des expé-

diteurs moins scrupuleux que les autres ayant néanmoins envoyé des raisins verts, un certain nombre de sanctions ont dû être prises, allant du simple avertissement au procès-verbal.

Le problème de la maturité dans la zone côtière du Grau du Roi est d'ailleurs très complexe.

En général, les propriétaires du raisin reconnaissent sans difficulté la qualité insuffisante de leur produit, lorsqu'on la leur faisait constater ; mais, après avoir tenté de se retrancher derrière des arguments faciles à contredire (le hasard du prélèvement, ou la saison pas encore assez sèche) ils finissaient par admettre que ce manque de qualité est inhérent au terroir et que, par conséquent, on ne peut guère espérer améliorer les récoltes, à moins de frais considérables. Ces terrains n'ont pas, en définitive, une vocation à raisin de table, ni même à raisin de cuve : ce sont des sables émergeant de très peu au-dessus du plan d'eau saumâtre ; l'évaporation intense provoque des résurgences de sel que les précipitations naturelles sont insuffisantes à laver ; seule, une irrigation importante à l'eau douce, chargée de limon, peut rendre la terre fertile. C'est pourquoi, lorsque l'irrigation est possible, on voit se développer le long des canaux les nouvelles cultures de riz qui transforment la Camargue intérieure.

Dans la région côtière, l'irrigation n'a pas été possible ; il faudra donc trouver une autre utilisation de ces terrains et, en fait, on ne voit pas quoi leur faire porter : autres cépages peut-être, arachides si les circonstances économiques sont favorables ?

Une autre raison de la qualité médiocre est le système commercial particulier, pratiqué généralement dans ces régions.

Les propriétaires de vignobles ne sont pas des viticulteurs, mais des personnes exerçant d'autres professions au Grau ou dans les villes voisines (commerçant, gérants d'hôtels, propriétaires) ; ils ne s'intéressent pas à la qualité mais seulement au rapport de leur vigne, considérée comme un placement. Ils vendent donc leur récolte sur pied, par avance, aux expéditeurs qui se chargent à leur tour de la vendange, et de la vente en France et à l'étranger au moment où les cours sont les plus élevés, puisque ces raisins sont parmi les premiers à apparaître sur le marché. La maturité et la présentation sont donc souvent insuffisantes, car expéditeurs comme propriétaires n'ont pas le souci de réputation qui peut animer le viticulteur qui tire toutes ses ressources de sa vigne et doit ménager l'avenir.

Ces deux facteurs — sol insuffisant et commercialisation défectueuse — semblent expliquer assez bien

la qualité médiocre du raisin (et du vin) de ces régions, surtout lorsque l'année est bonne, comme c'était le cas en 1952. Malheureusement, il paraît difficile de les modifier ; comme le raisin ne manque pas dans notre pays, et que ces raisins médiocres font un tort considérable à l'ensemble de la production, la solution n'apparaît pas facile.

Cépages autres que le chasselas.

C'est évidemment le Chasselas qui représente la grosse majorité des raisins primeurs, en Algérie comme dans le Midi. C'est d'ailleurs pour lui seul qu'ont été faites les études conduisant à l'adoption d'un indice minimum de 22 à 25, bien que nous ayons pu vérifier en 1950 que ce minimum convient pour d'autres cépages, en particulier pour le Gros Vert qui est un raisin d'arrière-saison.

Nous avons pu voir aussi des lots assez importants d'un raisin noir, Alphonse Lavallée, qui tend à se développer rapidement. C'est un très beau raisin, il se tient bien même quand il est très mûr (ce qui est indispensable pour l'exportation) mais il n'était pas toujours très mûr à cette époque ; son manque de caractère en fait un fruit somme toute peu agréable en comparaison avec le Muscat par exemple.

Sur les marchés, on pouvait noter aussi quelques arrivages de Dattier, de Muscat blanc d'Espagne, de Perle de Czaba, d'Italia, de Madeleine, qui ont souvent plus de caractère que le Chasselas un peu vert.

De l'avis de beaucoup de spécialistes, il est intéressant de suivre les résultats des cépages de primeur autres que le Chasselas, auquel on reproche parfois son manque de saveur, surtout lorsqu'il est juste mûr, et son manque de tenue pour les expéditions lointaines.

Raisin de cuve. La grosse production de raisin de cuve vient beaucoup plus tard. Néanmoins, nous avons constaté que les raisins de table insuffisants pour la vente en l'espèce (restes du triage et du ciselage, grappillons laissés sur souche, lots refusés) étaient mis à la cuve pour donner des vins légers que l'on destine aux coupages ; ils ne sont donc pas entièrement perdus mais, évidemment, laissent la plus grande partie de leur valeur, ce qui explique la réticence des propriétaires du raisin à leur donner une telle utilisation.

Conclusion.

La participation au contrôle de la maturité, tel qu'il s'exerce maintenant pour le raisin de table, est fort instructive et intéressante ; le contrôle est une opération indispensable et payante.

ANNEXE

Le tableau suivant donne les résultats d'un certain nombre de déterminations d'indices de maturité. La teneur en sucres, exprimée en g/l, est déduite de la densité d'après la table de Dujardin-Salleron; l'acidité est exprimée en g/l d'acide tartrique. Les opérations effectuées jusqu'au 17 juillet portent sur les raisins prélevés aux Halles de Paris, ensuite l'origine indique le lieu de prélèvement, qui était parfois effectué dans la vigne même, dans un but préventif.

RÉSULTATS DES PRÉLÈVEMENTS

DATE	ORIGINE	CÉPAGE	SUCRE	ACIDITÉ	INDICE	OBSERVATIONS
9-7	Algérie	Chasselas	132	6,2	21,2	Beau, un peu fade
9-7	Algérie	Chasselas	149	5,5	27	Beau, mais en billots
9-7	Algérie	Chasselas	143	5,7	25	Beau, agréable
9-7	Algérie	Chasselas	146	4	36	Beau, un peu fade, en billots
9-7	Algérie	Chasselas	133	5,9	22,5	Beau, doré, agréable
11-7	Pennes (P.-O.)	Chasselas	170	14,1	12	Gros grains verts, acide
11-7	Beaucaire	Chasselas	163	5,3	30	Peu coloré, mais agréable
11-7	Algérie	Chasselas	181	4,5	40	Coloré, agréable, en billots
15-7	Algérie	Chasselas	148	6,3	23,5	Coloré, assez agréable
15-7	Cabannes	Perle de Csaba	148	7,2	20,7	Peu coloré, médiocre
15-7	Isle s/S	Madeleine	143	13,6	10,3	Vert, acide
15-7	Caumont	Madeleine	164	9,3	17,8	Vert, passable
17-7	Cavaillon	Madeleine	178	8,6	20,7	Grappes courtes, passable
17-7	Pennes (P.-O.)	Chasselas	196	9,3	21	Coloré, acidulé, agréable
22-7	Grau du Roi	Chasselas	140	7,5	18,6	Irrégulier, peu coloré
23-7	Cavaillon	Chasselas	111	7,8	14,2	Gros grains verts
23-7	Cavaillon	Madeleine	152	8,4	18,1	Gros grains ovoïdes verts
23-7	Cavaillon	Madeleine	171	8	21,3	Belle grappes
24-7	Grau du Roi	Chasselas	127	9,1	13,9	Gros grains verts, acide
24-7	Grau du Roi	Chasselas	137	6,4	21,5	Plat, gros grains
24-7	Clarensac	Chasselas	162	5,2	30	Peu coloré, très doux
24-7	Clarensac	Chasselas	138	6,7	20,5	Agréable
24-7	Joncquières	Chasselas	158	7	22,4	Peu coloré, agréable
24-7	Vauvert	Chasselas	167	8,2	20,2	Acidulé
24-7	Clarensac	Chasselas	150	5,5	27	Sucré, agréable
24-7	Grau du-Roi	Chasselas	137	6,3	21,5	Gros grain, plat
24-7	Gadagne	Chasselas	162	5,1	31,5	Grain moyen, sucré
24-7	Cavaillon	Madeleine	174	6,4	27	Grain ovoïde, doux
25-7	Mireval	Chasselas	156	5,5	28,3	Peu coloré, agréable
25-7	Mireval	Chasselas	151	6,3	23,7	Colis non identifiés
25-7	Maguelonne	Chasselas	156	7,1	21,9	Peu coloré, sucré
26-7	Grau du Roi	Chasselas	103	11	9,4	Vert, acide
26-7	Grau du Roi	Chasselas	127	8,1	15,7	Grappe serrée, acide
26-7	Grau du Roi	Chasselas	121	10,9	11,1	Vert, acide
26-7	Grau du Roi	Chasselas	110	10,6	10,3	Vert, acide
26-7	Roquemaure	Madeleine	180	7	25,7	Ovoïde, sucré
28-7	Caveirac	Chasselas	180	5	35,8	Beau, très sucré
28-7	Le Mas	Chasselas	207	7,1	28,5	Beau, sucré, agréable
28-7	Grau du Roi	Chasselas	135	8	17	Boudiné, peu sucré
28-7	Grau du Roi	Chasselas	149	8	18,7	Passable
28-7	Grau du Roi	Chasselas	155	6,2	25	Beau, agréable
28-7	Grau du Roi	Chasselas	120	9,7	12,3	Boudiné, vert, acide
28-7	Maurières	Chasselas	162	4,9	33	Grain doré, sucré
28-7	Caveirac	Chasselas	162	5,8	27,8	Gros grain, doux
28-7	Gadagne	Chasselas	170	7	24,2	Grain doré, agréable
29-7	Clermont	Chasselas	155	6,1	25,6	Agréable
29-7	Ceyras	Chasselas	172	4,6	37	Agréable, très sucré
29-7	Clermont	Chasselas	167	4,9	34,4	Agréable, un peu plat
29-7	Le Pouget	Chasselas	178	5,2	34,2	Bon, bien sucré
29-7	Grau du Roi	Chasselas	146	6,4	22,9	Bon, acidulé
31-7	Villeneuve - lès - Ma- guelonne	Chasselas	124	8,6	14,3	Gros grain, acide
31-7	Villeneuve - lès - Ma- guelonne	Chasselas	120	8,8	13,6	Acide
31-7	Villeneuve - lès - Ma- guelonne	Chasselas	137	8,6	15,9	Vert, acide
31-7	Grau du Roi	Chasselas	134	9,9	13,5	Gros grain vert, acide
31-7	Grau du Roi	Chasselas	139	9,1	15,3	Vert, acide
4-8	Carqueiranne	Chasselas	186	4,6	40,4	Magnifique raisin (p. inform.)

Cependant, si le principe en est admis partout, beaucoup de critiques lui sont adressées. On conteste en général la limite de l'indice — que certains voudraient abaisser à 18, et surtout sa fixité d'une année à l'autre. La Chambre de Commerce de Nîmes a fait opérer à ses frais un certain nombre de prélèvements et conclut que les raisins d'indice 18 ou 20 sont très acceptables (1). Le Centre National du Commerce extérieur nous avait suggéré d'entreprendre une étude de l'influence des conditions météorologiques, d'une année à l'autre, sur les indices de maturité ; un tel travail aurait évidemment un gros intérêt mais, ne pourrait être entrepris qu'avec l'assurance de crédits suffisants et échelonnés.

L'idéal serait de pouvoir chaque année, dans chaque commune, publier un « ban de cueillette » comme on publiait autrefois un « ban de vendange », autorisant les viticulteurs à livrer leur récolte au moment où la maturité est suffisante.

Actuellement la chose n'est pas possible ; mais il faudrait que les critères de maturité soient assez bien définis — pour tous les cépages utilisés — pour que le viticulteur puisse lui-même les employer et cueillir à coup sûr. Le raisin est le fruit pour lequel le plus grand nombre d'études ont été entreprises, à cause de son intérêt dans l'économie du pays ; cependant le raisin de table est moins connu que le raisin de cuve et comme il présente — avec le jus de raisin — un intérêt grandissant à cause de la surproduction du vin, il convient de ne pas négliger les études qui permet-

tront d'améliorer sa qualité et d'accroître sa consommation.

Contrôle de la maturité des oranges.

L'expérience de contrôle de maturité des oranges est moins ancienne et moins complète que celle du contrôle du raisin de table. Des prélèvements ont été effectués en 1951 à Cerbère, sur les oranges espagnoles, à Marseille sur les oranges d'Afrique du Nord, et aux Halles de Paris.

Cette année, des agents plus nombreux sont en place depuis l'ouverture de la frontière espagnole et à Marseille, et l'expérience est en cours (déc. 1952).

Des conversations préliminaires avaient eu lieu à Paris au Service de la Répression des Fraudes avec les services et représentants espagnols intéressés. Le contrôle espagnol des exportations n'étant pas basé sur les mêmes critères que le nôtre ou celui des Offices nord-africains, il avait été convenu que ces échanges de vues seraient poursuivis sur le plan officiel et que les milieux scientifiques espagnols prendraient contact avec les organisations françaises similaires, en particulier l'I. F. A. C., pour trouver un terrain d'entente.

De toute façon, il est important que l'I. F. A. C. soit présent lors de la mise sur pied de contrôle de ce genre et participe au travail préliminaire des normes de qualité et d'évolution de la maturité des fruits ; les Stations d'Outre-Mer et les Laboratoires de Paris apportent de cette façon leur contribution à l'amélioration de la qualité et au développement de la consommation des fruits.

(1) Le rapport vient de nous être fourni par leurs auteurs, MM. Bazile et Costabel que nous tenons à remercier ici.

