

# EMBALLAGES DES FRUITS ET NORMALISATION

La normalisation des emballages pour fruits se présente sous 6 aspects :

— Forme. — Type. — Dimensions. — Constitution. — Protection. — Présentation.

## Forme.

L'emballage doit avoir la forme parallélépipédique, car elle est la mieux appropriée aux transports et au stockage sans demander de précaution particulière.

## Type.

L'emballage doit être du type perdu, c'est-à-dire conçu pour effectuer un seul transport du lieu de production au lieu de consommation.

## Dimensions.

Il y a lieu de considérer, d'une part les dimensions de base, d'autre part la hauteur.

### a) Dimension de base.

Dans toute la mesure possible, il y a lieu d'unifier les dimensions de base des emballages en vue de faciliter les chargements et les stockages et d'unifier la présentation.

Si pour des raisons techniques, l'unification des deux dimensions de base est impossible, il faut essayer d'unifier au moins l'une d'entre elles, de préférence la longueur, ce qui autorise le gerbage de n'importe quel colis.

### b) Hauteur.

C'est la dimension qui peut varier en fonction des variétés et des choix de fruits à emballer (grosceur, forme, fragilité, choix, prix).

Mais pour faciliter les approvisionnements et ne pas grever les prix de revient des emballages en permettant aux fabricants de travailler sur stocks, il est intéressant de fixer une gamme de hauteurs, permettant de couvrir normalement l'ensemble des besoins courants.

### Détermination des dimensions de base.

Le prix des emballages doit grever le moins possible le prix du contenu. Par ailleurs le prix d'un emballage ne croît pas proportionnellement à ses dimensions. Il y a donc intérêt, compte tenu des facilités de manutention, à adopter des dimensions de base importantes.

Par ailleurs, les colis étant de plus en plus susceptibles d'être manutentionnés par chariots élévateurs sur plateaux de chargement, ces dimensions de base doivent être des sous-multiples des dimensions des plateaux de chargement.

Nous rappelons que ces dimensions retenues sur le plan international sont les suivantes :

80 cm × 120 cm.

100 cm × 120 cm.

## Constitution.

Jusqu'ici les emballages pour fruits sont généralement en bois. Il n'est pas exclu de voir dans ce domaine l'utilisation du carton ou éventuellement d'une combinaison bois carton.

Un nouveau type d'emballage semble particulièrement intéressant en raison de son faible encombrement dans les transports à vide : c'est la caisse armée, combinaison bois métal.

Le bois est parfois scié ; le plus souvent il est de faible épaisseur, tranché ou déroulé.

Dans un double but de légèreté et d'aération, les éléments constituant l'emballage ne sont pas jointifs.

Les assemblages sont assurés par des pointes dans le cas de bois sciés, par des agrafes dans le cas des bois tranchés ou déroulés.

Les emballages pour fruits d'outre-mer étant appelés à subir une forte compression du fait des gerbages à prévoir aux ports et en cales, il est utile de les munir soit de tasseaux d'angles, soit de têtes encadrées.

Compte tenu des aléas des manutentions, il est prudent de les munir d'un couvercle.

### **Protection.**

Par ce terme général, nous comprendrons toutes les dispositions prévues en vue de permettre l'arrivée du fruit en bon état sur le lieu de consommation : aération — protection contre les chocs — protection contre les moisissures et les parasites.

Le fruit respire, l'air qui l'entoure doit donc être renouvelé et pour ce motif nous avons vu plus haut que les emballages en bois ne sont pas jointifs.

Dans le cas d'emballage en carton, tenir compte de cette aération nécessaire.

La protection contre les chocs est obtenue d'une part par des épaisseurs et une disposition convenable des éléments constitutifs de l'emballage proprement dit, d'autre part par des dispositions prises à l'intérieur des emballages pour éviter le heurt des fruits, soit entre eux, soit contre les parois.

On peut employer à l'intérieur de l'emballage la fibre de bois, des copeaux de bois, etc...

La protection contre les divers agents physiques, chimiques ou biologiques, doit être étudiée pour chaque cas.

Souvent les fruits sont sensibles aux mauvaises odeurs. Les matériaux constituant l'emballage et la protection intérieure devront être inodores. Ils doivent être exempts de champignons ou insectes susceptibles soit de les attaquer, soit d'attaquer les fruits transportés.

Ils ne devront pas communiquer aux fruits des germes de maladies transmissibles aux consommateurs.

En un mot, toutes dispositions doivent être étudiées pour que le fruit soit livré au consommateur absolument sain.

### **Présentation.**

La présentation est un facteur de vente. Elle doit donc être très soignée.

En dehors des soins pris pour la présentation des fruits à l'intérieur des emballages, qui sortent du cadre de cet article, la présentation par l'emballage proprement dit doit être assurée par l'emploi :

- d'emballage neufs et propres
- de dimensions unifiées
- de matériaux bien usinés
- d'étiquettes attrayantes disposées avec goût
- éventuellement de couleurs harmonieusement disposées.

### **La normalisation des emballages des fruits d'Outre-Mer.**

Les liaisons entre la Section technique d'agriculture tropicale et l'A. F. N. O. R. n'ont pas encore abouti à l'élaboration de normes d'emballages pour les fruits tropicaux.

En liaison avec les trois pays d'Afrique du Nord, des études ont été entreprises concernant divers types d'emballages : agrumes, dattes, figues, etc...

Nous pensons pouvoir prochainement aboutir à une normalisation des caisses à agrumes.

Il s'agit du reste d'un problème en pleine évolution en raison de la généralisation des manutentions par engins mécaniques et des progrès de la « caisse armée ».

AFNOR