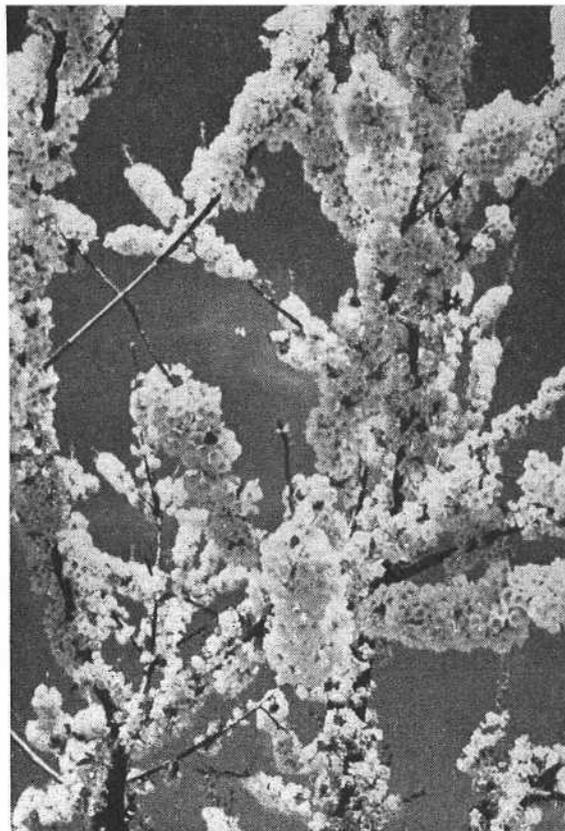


L'INDUSTRIE DES FRUITS CONFITS D'APT

par

R. SORDOILLET

Ingénieur du Génie Rural.



Tout au long de son histoire déjà longue — puisque la première fabrique date de 1830 et que la confiserie artisanale est plus ancienne encore — l'industrie des fruits confits d'Apt a connu les vicissitudes de la fortune au cours d'un développement presque entièrement tourné vers l'exportation. Industrie de luxe, principalement exportatrice, elle s'est toujours montrée sensible à l'évolution des questions fiscales et douanières. L'ouverture du marché commun européen représente donc pour elle une nouvelle étape de sa carrière.

Dans quelle mesure est-elle intéressée par ce nouveau climat économique ? Dans quelles conditions l'aborde-t-elle ? D'une manière plus générale, comment se présentent ses activités d'amont et d'aval ? Ces questions prennent un vif intérêt sur le plan régional, cette vieille industrie française constituant à la fois l'activité essentielle de la ville d'Apt, agglomération vaclusienne de quelque sept mille âmes, et le débouché d'une importante culture des régions sèches méditerranéennes.

Il n'est pas exagéré de dire que la ville d'Apt vit de la confiserie et de ses industries annexes. Les tuileries, briqueteries, fabriques de faïence d'autrefois ne sont plus que des souvenirs, activités artisanales perdues qu'un potier d'art, il est vrai, cherche à perpétuer. La préparation des ocres à partir des gisements locaux résiste encore à la concurrence des colorants synthétiques, mais vient loin derrière la confiserie dont les douze usines occupent globalement un millier d'ouvriers de façon permanente.

Pour situer son importance, disons seulement qu'en 1956, la confiserie aptésienne a représenté un chiffre d'affaires global à l'exportation dépassant deux milliards de francs, portant sur environ 8 000 t de cerises confites.

Onze des usiniers sont groupés au sein de la Chambre syndicale des fabricants de fruits confits — dont le siège est à Apt et qui a une existence légale depuis 1947 — mais qui, en fait, fonctionne surtout comme un groupement d'exportateurs depuis une cinquantaine d'années.

Confire les fruits, c'est remplacer leur eau de constitution par du sucre, de telle manière que le sucre absorbé par la pulpe ne tende ni à couler, ni à cristalliser et cela dans des limites de température assez grandes. C'est la condition d'une bonne présentation du produit et de sa commercialisation aisée en toutes saisons et sous toutes les latitudes.

Les fruits.

Pour 80 % de la production, on utilise la cerise bigarreau Napoléon qui, une fois confite, est demandée par la pâtisserie et la biscuiterie. Les 20 % restants sont représentés par le melon et la pastèque, puis en moindre quantité, l'abricot, la poire, la figue, le cédrat, l'écorce d'orange.

La cerise bigarreau Napoléon constitue donc l'essentiel de l'approvisionnement en fruits. Elle présente les avantages d'être blanche — donc plus facile à décolorer — et d'un dénoyautage aisé.

Les cerises proviennent principalement des vallées de la Durance, du Rhône et du Calavon, de la région de Remoulins ; mais aussi de la Drôme, de l'Ardèche et de l'Isère, et plus exceptionnellement de Montauban.

Des courtiers travaillant à la commission achètent les cerises pour le compte des industriels sur les marchés agricoles des zones de production et les mettent en « saumure » (solution d'anhydride sulfureux) dans les centres de stockage relevant également des usines d'Apt. Le stockage en saumure permet, en effet, la conservation de la matière première et assure la marche permanente des usines, alors que la campagne d'achat des cerises est très courte et n'excède pas un mois (début à fin juin, selon les régions).

Dans certaines régions, les producteurs se sont groupés en coopératives pour traiter et conserver leurs cerises et les vendre directement aux industriels. Deux coopératives se sont ainsi constituées dans le Vaucluse : à Cucuron, dans la vallée de la Durance, et à Bonnieux, dans le vallée du Calavon.

Mais l'offre métropolitaine — en face de laquelle les confiseurs se trouvent en concurrence avec les expéditeurs de fruits de table et les fabricants de fruits au sirop — s'avère insuffisante. L'approvisionnement des cerises est généralement complété par des importations en provenance d'Italie surtout, mais aussi, selon les années, de Yougoslavie et de Hongrie. Les importations d'Italie ont d'ailleurs l'intérêt supplémentaire de soutenir les cours sur les marchés où s'approvisionnent les concurrents italiens. D'une manière générale, les importations permettraient aux industriels d'arbitrer les cours si les prévisions de récolte étaient connues. Mais on ignore en général les récoltes étrangères quand il faut acheter en France.

Les fruits confits fabriqués étant destinés à l'exportation, les cerises étrangères sont admises en suspension de droits de douane (système IMEX).

Sur le marché métropolitain, il a toujours été difficile aux producteurs et aux industriels de s'entendre sur un prix de campagne. En année de récolte déficitaire notamment, la demande en cerise de table tend à élever les cours de la cerise de confiserie et le barème dont on a pu convenir n'est pas respecté. C'est ce qui eut lieu en 1958, année plutôt mauvaise, où les cours ont atteint couramment 150 f le kilogramme en dépit d'un barème interprofessionnel les fixant à 70-80 f.

Depuis quelques années cependant, les industriels et les producteurs de certaines régions ont eu un meilleur sentiment de leurs intérêts communs qui conduisit les premiers à produire une cerise saine et les seconds à récompenser cet effort par une prime à la qualité.

La cerise bigarreau Napoléon, comme toutes les variétés tardives, est en effet attaquée par la mouche de la cerise (*Rhagoletis cerasi* L.) qui cause, chaque année, des dégâts considérables par dépréciation, voire perte totale, des récoltes. La mouche sort de terre vers la fin mai et pond ses œufs dans les fruits. Les dégâts sont causés par le développement de la larve qui devient visible dans la pulpe 8 à 10 jours après la ponte. La présence de ces dégâts

gène l'exportation vers certains pays, tels les États-Unis, particulièrement sévères au sujet de la qualité sanitaire du fruit.

On protège les récoltes, selon un procédé mis au point en Suisse, par pulvérisation sur les cerisiers de bouillies à base de D. D. T., au moment opportun indiqué par un système d'avertissement (piégeage des mouches, ou évolution des pupes).

Cette lutte a été entreprise pour la première fois en Vaucluse en 1953, dans la commune de Lauris, pittoresque village situé à mi-chemin entre Cavaillon et Pertuis, grâce à la collaboration des la Chambre syndicale des fabricants de fruits confits, des Services de l'Agriculture et des exploitants intéressés. Le traitement a pour effet de réduire la contamination de 15 ou 100 % à quelques pourcents, pour une dépense de l'ordre de 300 f par arbre (pour deux traitements).

La prime à la qualité consentie par les industriels, proportionnelle au prix du kilogramme, compense en partie les frais de traitement.

Les matières sucrantes.

La confiserie utilise le sucre et le glucose à parts égales. Pourquoi le glucose ? Le fruit confit doit contenir des solutions saturées pour être ferme et se conserver. Ces solutions ne doivent cependant ni cristalliser — pour que le fruit demeure d'une consommation agréable et garde la « softness » désirable — ni couler, afin que le fruit reste stable en conservation et en apparence, quels que soient les climats et les saisons.

Cette stabilité de la solution sucrée saturée est assurée par la nature colloïdale du glucose commercial, encore riche en dextrines.

Le glucose utilisé provient d'usines du nord de la France qui le fabriquent principalement à partir de maïs importé d'Amérique.

Le sucre est également français, les importations de sucre roux étant interdites depuis l'entrée en vigueur du plan sucrier de 1953 (décret du 9 août 1953). Néanmoins, les confiseurs n'ont pas perdu l'ancien avantage de l'admission temporaire dont ils bénéficiaient antérieurement, lors de l'importation des sucres bruts étrangers. Pour chaque kilogramme de sucre exporté, ils reçoivent en effet une ristourne, de 35 f actuellement, du Groupement interprofessionnel de la betterave, de la canne et des industries productrices de sucre et d'alcool (G. N. I. B. C.), qui ramène le prix de revient du sucre utilisé sensiblement au cours mondial.

La quantité de sucre contenue dans les fruits confits exportés est appréciée forfaitairement d'après un barème établi après analyse.

La fabrication.

L'imprégnation des fruits par les sucres se fait par osmose. Les fruits étant plongés dans un sirop d'une concentration donnée, leur eau de constitution passe dans le bain, tandis qu'ils s'enrichissent en sucres, jusqu'à ce qu'un équilibre s'établisse entre les deux pressions osmotiques. Les fruits passent alors dans un sirop plus concentré. L'opération est terminée quand leur teneur en sucres atteint 85 %. L'osmose est facilitée par une élévation de température : la fabrication se fait à chaud.

A la différence de la confiture, la confiserie exige des fruits fermes, gardant leur forme au cours de la fabrication.

Les fruits sont d'abord traités à l'anhydride sulfureux, soit à l'usine, soit dans les centres de stockage répartis dans les zones de production. Ce traitement a trois effets :

- il permet la conservation des fruits et l'étalement de la fabrication sur toute l'année ;
- en tuant les cellules des fruits, il facilite l'osmose ;
- enfin, il décolore les fruits, ce qui permet leur recoloration dans les teintes rouges ou vertes qui sont les plus attrayantes.

Les colorants utilisés sont d'un emploi strictement réglementé et varient

selon les pays de destination, ce qui complique la fabrication. Pour la France, la Grande-Bretagne, les États-Unis, on emploie l'érythrosine. L'Allemagne exige le ponceau 3 R, l'Afrique du Sud un colorant végétal.

Les fruits sont ensuite triés, épluchés et dénoyautés. Le dénoyautage qui se faisait autrefois à la main, et souvent à domicile, est maintenant exécuté mécaniquement.

Après la blanchie à l'eau chaude, destinée à assouplir les fruits et leur enlever une partie de leur acidité, les fruits sont « mis au sucre » dans un sirop à 25 %. C'est le début de la fabrication classique qui fait alterner les chauffages et les « façons » — la façon étant le remplacement de l'eau évaporée par un sirop de plus en plus concentré — et qui est poursuivie jusqu'à ce que la teneur en sucre du produit atteigne 55 %.

Les fruits sont alors égouttés et, s'agissant de bigarreaux, emballés dans des boîtes en fer-blanc. Les fruits non égouttés peuvent être stockés très longtemps. Les sous-produits (morceaux de fruits) sont soit vendus tels quels, comme produits de 2^e catégorie, soit envoyés à la confiserie.

La fabrication est discontinuée dans les usines les plus anciennes utilisant des bassines à vapeur. Mais les usines plus modernes ont un rendement beaucoup plus grand par fabrication continue, soit en étuves isolées à pression atmosphérique, soit en saturateurs fonctionnant sous pression, en cycle fermé en série avec les appareils de concentration.

Une particularité de l'industrie de la confiserie est de manipuler des matières qui sont loin d'être inertes vis-à-vis des contenants ou des outillages. C'est ainsi que les cuves de stockage en saumure sont en béton armé revêtu de paraffine, les bacs de manutention en bois et les bacs de fabrication en étuve, en cuivre ou acier inoxydable émaillé à chaud.

La fabrication dure toute l'année, mais l'activité de pointe se situe du 15 juin — début de la campagne — au 15 novembre époque des grosses livraisons faites à l'approche de Noël et du Jour de l'An.

L'évacuation des eaux résiduaires pose certains problèmes dans la ville d'Apt, qui ne dispose pas encore d'un réseau général d'égouts. L'égout naturel est la rivière le Calavon, de régime torrentiel, qui est généralement à sec au mois de juillet-août, époque où est évacué le plus grand volume des eaux résiduaires.

Celles-ci sont en effet constituées principalement par les eaux de saumure qui sont plus concentrées au début du stockage. Elles renferment environ 1 % d'anhydride sulfureux, rapidement réduit en acide sulfhydrique nauséabond, et des matières fermentescibles (fructose) qui ont diffusé les fruits dans la saumure. Au moment du stockage, les bigarreaux ont une teneur en sucre d'environ 18 % ; elles perdent 12 à 14 % de leur sucre au cours des trois premiers mois de stockage en saumure et se stabilisent à une teneur d'environ 4 %.

La commercialisation.

La confiserie aptésienne ne fabrique pas de fruits assortis (cristallisés ou glacés), mais des produits utilisés en pâtisserie et en biscuiterie, essentiellement, comme nous l'avons vu, des bigarreaux.

Par ailleurs, elle travaille avant tout pour l'exportation, qui absorbe 70 % de sa production, les 30 % restants suffisant aux besoins du marché métropolitain. Sur ce dernier marché, des grossistes servent d'intermédiaires entre les fabricants et les utilisateurs. Sur le circuit « exportation », vient s'insérer un intermédiaire supplémentaire, qui est l'importateur étranger.

Quels sont les marchés d'exportation et quelle concurrence les confiseurs aptésiens y rencontrent-ils ? Les pays anglo-saxons, la Grande-Bretagne au premier rang, sont de loin les plus gros clients. On y consomme traditionnellement les fruits confits dans les cakes ou les puddings. Le marché anglais se distingue des autres par sa stabilité : les maisons importatrices

sont aussi anciennes que les fabriques d'Apt, et comme jumelées avec elles. La fabrication locale, à partir de cerises importées, y est peu importante et donc peu dangereuse.

Le marché américain est beaucoup moins constant que le marché anglais et plus difficile pour deux raisons : d'abord les acheteurs sont d'une sévérité pointilleuse quant à la qualité sanitaire des fruits, ensuite la fabrication locale, principalement localisée en Californie et en Orégon, y est assez importante et exerce une concurrence active, en dépit de prix plus élevés. Les fabricants américains auraient tendance à solliciter de leur Gouvernement des mesures protectionnistes. C'est pourquoi, depuis quelques années, un accord a été passé entre confiseurs français et américains en vertu duquel ces derniers consentent à importer un certain pourcentage de la consommation de leur pays (15 à 20 %) en fruits confits français, à condition qu'ils soient commercialisés par eux dans les mêmes conditions que les leurs propres.

Les autres marchés sont de moindre importance et disséminés à travers le monde : Canada, Afrique du Sud, Belgique (petit marché), Hollande (très protectionniste), Hong-Kong. L'Allemagne est également protectionniste, en raison d'une fabrication locale à partir de cerises italiennes. Cet esprit protecteur s'exerce même actuellement dans le cadre pourtant plus libéral des contingents croissants prévus par le traité de Marché Commun.

Les concurrents des industriels d'Apt sur le marché français sont les confiseurs d'autres régions : Clermont-Ferrand, Nice, Carpentras, Saint-Rémy, dont la production globale demeure cependant relativement faible. Sur les marchés étrangers, ils ont à affronter les concurrences hollandaise, qui s'exerce dans une faible mesure sur le marché anglais, et surtout italienne. L'Italie est grande productrice de cerises, et la plus ancienne concurrente des confiseurs aptésiens. Assez active vers les années 1930, elle était cependant réduite à néant vers 1935, grâce à l'exercice et à l'admission temporaire du glucose. Depuis cette époque, les confiseurs d'Apt ont réussi à juguler leurs concurrents en achetant chaque année des cerises italiennes et en maintenant ainsi les cours à un niveau suffisant pour grever les prix de revient des produits fabriqués italiens.

Cependant, depuis deux années, le ralentissement dans l'activité de la confiserie aptésienne rendant ces achats plus difficiles, l'Italie se remet à confire des cerises et réapparaît sur les marchés.

Les cours s'établissent aux environs de 6 à 800 f le kilogramme à la consommation sur le marché français, et aux environs de 2 shillings la livre à l'exportation.

* * *

Bien que conservant ses fortes positions commerciales, l'industrie des fruits d'Apt connaît actuellement un ralentissement d'activité passager essentiellement dû au fait que la production en se modernisant, s'est accrue beaucoup plus vite que la demande d'un marché assez constant, et au surplus inélastique.

Les études de marché sont peu poussées jusqu'à présent, mais il est à présumer que les débouchés du produit de demi-luxe qu'est le fruit confit ne peuvent s'étendre rapidement, mais seulement croître au fur et à mesure de l'élévation progressive des niveaux de vie.

Le Marché Commun européen présente certes des perspectives intéressantes, en ouvrant progressivement aux fruits confits d'Apt des marchés jusqu'ici très protégés (Allemagne, Hollande).

Il reste que, face à une consommation très lentement croissante, les industriels producteurs seront probablement contraints de s'organiser tant sur le plan technique par une certaine concentration des usines, que sur le plan commercial.

