

Étude préliminaire des possibilités de commercialisation des agrumes de Corse

par **J. C. PRALORAN**

Institut Français de Recherches Fruitières Outre-Mer.

La Corse importe, annuellement, environ 1 000 t d'agrumes. Il paraît donc paradoxal d'aborder, dès à présent, l'étude des possibilités de vente à l'extérieur de l'île, le premier but à atteindre semblant être la satisfaction des besoins propres du département.

Cependant, le paradoxe n'est qu'apparent. En effet, la Corse possédait, en 1956, 250 à 300 ha d'agrumes ; depuis cette époque 150 à 200 ha ont été plantés et 200 autres au moins devaient l'être en 1960. L'amélioration des techniques culturales dans les anciens vergers et l'entrée en production des jeunes plantations conduiront très rapidement à une augmentation sensible des tonnages produits, tant en qualité qu'en quantité, et 1 000 t d'agrumes ne représentent guère que la récolte de 50 ha d'orangeraias adultes. Il est donc possible de dire que dans deux ans la Corse produira plus d'agrumes qu'elle n'en consommera et que le problème se posera avec d'autant plus d'acuité que l'augmentation de production se manifestera surtout à partir de janvier — la maturité des agrumes en Corse étant plus tardive qu'en Afrique du Nord pour une même variété — époque à laquelle la production est, dès à présent, presque suffisante pour satisfaire le marché local, comme l'a montré, en 1959, la difficulté d'écoulement des mandarines, la récolte ayant été très abondante.

Ces considérations font ressortir l'intérêt que présente l'étude immédiate des possibilités offertes aux agrumes corses en dehors du département, et justifient le travail préliminaire entrepris.

CONDITIONS GÉNÉRALES DES ESSAIS

Les plantations d'agrumes de la Corse ne comprennent actuellement qu'un très faible nombre de variétés ayant des qualités commerciales suffisantes pour être présentées sur des marchés où sévit la concurrence des pays grands producteurs.

D'autre part, l'état cultural et sanitaire de très nombreux vergers laisse encore beaucoup à désirer, l'aspect et la qualité des fruits s'en ressentent, limitant ainsi les possibilités de trouver des lots de fruits satisfaisants.

Enfin, l'absence de tout matériel de conditionnement et de tout circuit commercial organisé (1) ainsi que le risque qu'encouraient les producteurs — qui auraient pu vendre sur le marché local, sans préoccupation de triage, de calibrage, d'emballage et d'expédition,

à des prix peu inférieurs à ceux des agrumes importés — d'obtenir un rapport moindre eu égard aux frais de conditionnement et d'expédition, ont également conduit à n'entreprendre l'essai que sur des lots de faible importance, suffisants toutefois pour obtenir une idée juste des possibilités de l'île dans ce domaine.

En raison de ces conditions générales, seules trois variétés ont pu être soumises aux essais :

- Pomélo Marsh Seedless
- Mandarine commune
- Clémentine

pour lesquelles la description des lots de fruits et les résultats de leur commercialisation sont exposés ci-après.

TABLEAU I

Équivalence des calibres commerciaux utilisés lors des expéditions d'agrumes.

Pomélos		Mandarines		Clémentines	
Calibre n°	diamètre en mm	Calibre n°	diamètre en mm	Calibre n°	diamètre en mm
2	120	3	62	0	+ de 67
3	114	4	59	1	64 à 67
4	106	5	55	2	61 à 64
5	101	6	51,5	3	58 à 61
6	98			4	55 à 58
7	92			5	52 à 55
8	85			6	49 à 52

(1) Il convient de remercier ici pour leur collaboration les Éts AZOULAY et C^{ie} qui ont bien voulu se charger de la vente des fruits et communiquer leurs remarques sur les lots présentés.

PREMIÈRE EXPÉDITION

Elle a porté sur des pomélos Marsh Seedless et a eu lieu en 1958.

1) Aspect et qualité des fruits.

Les pomélos provenaient d'un verger abandonné depuis plusieurs années et dont la remise en état n'avait été entreprise qu'au printemps 1958.

De très nombreux fruits étaient de ce fait atteints de fumagine et de mélanose ou portaient des excoriations dues aux frottements contre le bois mort abondant à ce moment ; il y avait quelques cochenilles.

Conséquence également de plusieurs années d'abandon, sans irrigation, la teneur en jus était un peu faible : 38,10 % en poids, ainsi que le rapport E/A, indice de maturité : 6,0 au lieu de 7,0, chiffre habituellement admis.

2) Conditionnement.

Un lavage, brossage à l'eau tiède, suivis d'un tri sévère ont permis d'éliminer les cochenilles et la fumagine ainsi que les fruits les plus atteints de mélanose ou présentant des excoriations trop importantes, et de constituer un lot de 220 kg de pomélos de présentation acceptable.

Après calibrage, les fruits ont été répartis en caisses demi-floridiennes selon leur taille (calibres n° 2 à 8 avec un maximum de fruits moyens du calibre n° 5. Voir le tableau I donnant le diamètre correspondant au numéro des calibres cités).

3) Appréciation du lot à l'arrivée.

Après 4 jours de voyage (départ de Bastia le 27/6, arrivée à Paris le 30/6)

les principaux défauts observés à l'arrivée à Paris étaient les suivants :

— *Penicillium* sur plaies de récolte (la main-d'œuvre utilisée n'étant pas habituée à ce travail) dans la proportion de 13,8 %.

— Taches noires, sèches, provenant de la cicatrisation des plaies de frottement contre le bois mort.

— Boursouffure.

— Peau trop épaisse.

Ces trois derniers défauts ont occasionné ensemble une perte de 15 % du poids total expédié.

Il convient de souligner ici que tous ces défauts, sauf peut-être la boursouffure, sont uniquement le résultat de techniques culturales insuffisantes et qu'il est facile de les faire disparaître par l'entretien rationnel de la plantation (taille et irrigation) et l'éducation de la main-d'œuvre (récolte).

Par contre, le conditionnement et la présentation ont été jugés satisfaisants.

4) Conditions de vente.

Les 156 kg de pomélos restant après élimination des fruits tachés ou de présentation jugée insuffisante ont été vendus au prix moyen de 150 F le kg, sans qu'il soit tenu compte des différents calibres.

Il convient évidemment de déduire de ce prix les frais de conditionnement et d'expédition impossibles à calculer avec une précision suffisante sur un lot si réduit.

En réalité, d'ailleurs, ce prix paraît représenter un minimum en raison des faits suivants :

— La qualité des fruits peut être facilement augmentée par un meilleur

entretien du verger. Le compte rendu de vente soulignait bien que des fruits de meilleur aspect auraient atteint de plus hauts cours.

— L'envoi a été effectué à la fin du mois de juin et s'est heurté à la concurrence des pomélos d'Afrique du Sud, de meilleure présentation. Il aurait été préférable, pour ce lot non exactement conforme aux normes strictes du marché, d'éviter de se heurter à cette concurrence en expédiant au début du mois de juin.

5) Conclusion.

Malgré leur apparence moins favorable que celle des fruits provenant de grandes régions productrices, des pomélos produits en Corse ont pu être vendus à un prix relativement élevé sur le marché parisien.

Leurs défauts, tenant tous à des imperfections culturelles auxquelles il est facile de remédier, ne constituent donc absolument pas un obstacle infranchissable à présenter des pomélos sur les marchés de la France continentale, notamment sur le marché parisien, à une époque où ce fruit manque presque complètement (juin).

En effet, le graphique des prix de gros aux Halles de Paris en 1958, publié dans *Fruits* (vol. 14, n° 2, février 1959) montre que les expéditions d'ISRAËL ont cessé fin mai (prix au kg à cette date : 180 F), tandis que le MOZAMBIQUE effectuait sa première expédition dans la première semaine de juillet (prix au kg à cette date : 190 à 200 F). La Corse disposerait donc de tout le mois de juin pour écouler sa production, pratiquement sans concurrence.

DEUXIÈME EXPÉDITION

Elle a porté sur des mandarines communes et a eu lieu en 1959.

1) Aspect et qualité des fruits.

Le verger dont provenaient les fruits expédiés est dans un état cultural et

sanitaire excellent, les mandarines récoltées ne présentaient en conséquence aucune trace de parasitisme hormis celles appelées « marbrures » (lignes brunâtres d'aspect liégeux) dont la cause n'est pas encore actuellement connue et qui apparaissent de plus en

plus dans tous les vergers d'agrumes d'Afrique du Nord également.

Le contrôle de la teneur en jus et du rapport E/A n'a pu être effectué ; il est cependant possible d'affirmer que la qualité des fruits, de ces deux points de vue, était extrêmement satisfaisante.

2) *Conditionnement.*

L'état des fruits a permis d'éviter tout lavage préalable au conditionnement effectué de la manière suivante :

a) 44 caissettes MUSSY 443 × 300 × 150, les fruits de la couche supérieure de chaque caissette portant tous 1, 2 ou 3 feuilles, afin d'étudier si ce mode de présentation était plus avantageux. Les calibres allaient du n° 3 à 6 avec un maximum de fruits du calibre 5 (voir tableau I) ;

b) 8 billots MUSSY de 20 l contenant environ 11 kg de fruits du calibre n° 6 non rangés ; 4 de ces billots étaient présentés avec la couche supérieure de fruits portant 1, 2 ou 3 feuilles, comme pour les caissettes.

3) *Appréciation du lot à l'arrivée.*

Partis le 6/2/59 du port de Bastia, les fruits sont parvenus à Paris le 10/2/59, soit après 5 jours de voyage.

Le contrôle à l'arrivée n'a fait ressortir aucun défaut et le compte rendu de vente souligne le bon état sanitaire, l'aspect satisfaisant et l'excellente résistance au transport des fruits. Il n'y a eu aucun déchet. La seule remarque faite concerne les calibres n°s 5 et 6, trop petits pour intéresser les fruitiers de luxe qu'il était possible de toucher plus facilement en raison de la présentation avec feuilles particulièrement appréciée ; la présence de ces deux calibres a influencé défavorablement le prix de

vente moyen. Par contre, les feuilles ont parfaitement supporté le voyage sans flétrir.

4) *Conditions de vente.*

Il convient de distinguer ici les différentes catégories constituées du fait des deux formes d'emballages et des calibres.

a) *Vente des caissettes MUSSY :*

6 caissettes des calibres 3 et 4 ont été vendues 120 F le kg.

13 caissettes des calibres 4 et 5 ont été vendues 110 F le kg.

25 caissettes des calibres 5 et 6 ont été vendues 100 F le kg.

b) *Vente des billots MUSSY :*

4 billots du calibre 6 avec couche supérieure des fruits portant des feuilles ont été vendus 100 F le kg.

4 billots du calibre 6 sans feuilles aux fruits de la couche supérieure ont été vendus 90 F le kg.

Il ressort déjà de ces chiffres que la présence de feuilles sur la couche supérieure des fruits a fait gagner 10 F par kg, pour un travail très peu important et que, d'autre part, les calibres les plus gros se sont vendus de 10 à 20 F de plus au kg, pour une même présentation avec feuilles.

A la même époque, en Corse, les mandarines se négociaient aux environs de 40 F le kg. Il est donc possible d'admettre que la vente hors de l'île est intéressante, dès à présent, les années de

forte production comme en 1959, malgré les charges élevées dues au conditionnement et au transport qui grèvent les fruits expédiés sur le continent.

5) *Conclusion.*

Cet essai a tout d'abord hautement démontré que les mandarines de Corse pouvaient aborder avantageusement le marché parisien et, malgré les charges élevées dues, par exemple, à l'approvisionnement en caisserie par petites quantités et à des prix non préférentiels de transport, procurer aux producteurs de l'île un rapport satisfaisant.

D'autre part, la présentation des fruits de la couche supérieure des emballages avec feuilles a prouvé son intérêt, les feuilles ayant supporté le voyage sans flétrir et le prix de vente ayant été supérieur de 10 F par kg, à calibre égal. Or, seule la Corse a la possibilité d'utiliser une telle présentation qui rehausse très sensiblement l'aspect des fruits, grâce à la courte durée du transport jusqu'aux marchés de la France continentale ; ce fait peut servir de base à une publicité bien faite pour les agrumes de l'île.

Enfin, cet essai prouve que les agrumes de Corse présentent toutes les qualités requises, d'aspect et de goût, quand le verger dont ils proviennent est rationnellement entretenu, ce qui était le cas ici.

TROISIÈME EXPÉDITION

Elle a porté sur des clémentines et a eu lieu en 1959.

1) *Aspect et qualité des fruits.*

Récoltés dans un verger bien entretenu, les fruits présentaient toutes les qualités requises, sauf quelques-uns légèrement atteints de fumagine ; un nettoyage à l'eau tiède a donc été nécessaire.

Par contre, la maturité a été précoce en 1959, et les clémentines étaient très mûres à l'époque de l'expédition (rapport E/A = 11,1), la richesse en jus

était satisfaisante : 41,6 %, mais les fruits étaient légèrement boursoufflés ; il convient de souligner que ces clémentines étaient à la limite supérieure de maturité commerciale, tant en ce qui concerne le goût que la présentation (boursoufflure).

2) *Conditionnement.*

Tous les fruits ont été cueillis avec 1, 2 ou 3 feuilles et conditionnés en sacs plastiques perforés à impression « filet » orange de 2 kg net, les sacs étant emballés dans une caisse carton en contenant 10.

Le calibrage effectué a permis de classer les sacs de la manière suivante :

- 1 sac du calibre n° 2
- 7 sacs du calibre n° 3
- 2 sacs du calibre n° 4

La récolte touchant à sa fin au moment où l'expédition a pu être effectuée, il ne restait pratiquement plus de gros fruits et, les indications des Éts AZOULAY étant très précises sur ce point, il n'a pas été possible de constituer un lot plus important.

Cependant, le lot suffisait pour apprécier l'intérêt :

- 1) du conditionnement en sacs plastiques,
- 2) de la présentation des fruits avec feuilles,
- 3) de l'emballage en carton.

3) *Appréciation du lot à l'arrivée.*

Parti le 14/2/59 de Bastia, le colis est arrivé à Paris le 17/2/59.

L'aspect et la présentation des fruits n'ont donné lieu à aucune remarque particulière de la part du destinataire, ce qui laisse supposer que, comme pour les mandarines, les feuilles ont conservé un état de fraîcheur satisfaisant.

4) *Conditions de vente.*

Le prix de vente des 20 kg de fruits a été de 5 000 F, soit 250 F au kg sans distinction de calibre, ce qui tient sans doute au fait qu'à cette époque les clémentines étaient totalement absentes du marché parisien et, également, à la très faible importance du lot.

Il convient évidemment, pour cette expédition comme pour les deux précédentes, de ne pas oublier que les frais de conditionnement et de transport n'ont pu être appréciés.

5) *Conclusion.*

Bien qu'effectué sur un lot d'importance réduite, ce troisième essai a donné

des éléments d'information d'un intérêt certain, en confirmant ceux obtenus avec l'expédition précédente de mandarines, en ce qui concerne l'avantage de la présentation de fruits portant quelques feuilles et la possibilité pour la Corse de présenter des agrumes dont les qualités permettent d'obtenir des prix tout à fait normaux.

D'autre part, cet essai a montré que le conditionnement en sacs plastiques emballés dans une caisse de carton assurait de bonnes conditions de transport, pour un prix de revient légèrement moindre que celui de l'emballage en bois : 12 F par kg contre 12,50 F.

QUATRIÈME EXPÉDITION

Elle concernait également des clémentines et a été effectuée en 1960.

1) *Aspect et qualité des fruits.*

Récoltés dans le même verger que ceux expédiés l'année précédente, leur qualité était satisfaisante sinon plus. Aucune trace de fumagine ou de cochenille n'était visible et, la saison ayant été moins précoce qu'en 1959, les fruits ne présentaient aucune boursouffure, avaient un rapport E/A moins élevé (8,9 au lieu de 11,1) tout en ayant une teneur en jus légèrement supérieure : 43,2 %.

2) *Conditionnement.*

Au cours de cette dernière campagne, l'emballage carton a été utilisé pour la première fois. Il s'agit d'une caisse 2 1/2 américaine à rabats normaux, avec perforations sur les parois latérales, ayant les dimensions suivantes : 416 × 272 × 267 mm, et contenant environ 17 kg de fruits.

64 caisses, représentant environ

900 kg de fruits, ont été expédiées sur Paris. Les calibres de 0 à 6 y étaient représentés avec un minimum de fruits du calibre 0 et 1 (voir tableau des équivalences).

Pour cet essai, les fruits n'ont pas été présentés avec feuilles pour la couche supérieure des caisses, comme cela avait été tenté l'année précédente.

3) *Appréciation du lot à l'arrivée.*

Le lot partit de Bastia en deux expéditions, la première le 19/2/60, la seconde le 29/2/60, arrivées respectivement le 20/2/60 et le 3/3/60 à Marseille et le lendemain à Paris.

La qualité et la présentation des fruits ont été jugées par le vendeur extrêmement satisfaisantes.

4) *Conditions de vente.*

Les 64 caisses ont été vendues ainsi :

11 à 3,20 NF le kg
9 à 2,80 NF le kg
3 à 2,70 NF le kg
17 à 2,60 NF le kg

20 à 2,50 NF le kg

4 à 2,20 NF le kg

représentant un prix moyen de 2,70 NF le kg.

Les frais de conditionnement, de transport et de vente sont évidemment à défalquer de ce prix.

5) *Conclusion.*

L'intérêt de cette expédition, comme pour celle de l'année précédente, réside essentiellement dans l'époque tardive à laquelle elle a pu être effectuée, tout en étant composée de fruits de qualité parfaite.

D'autre part, elle a démontré l'intérêt de l'emballage carton, qui n'a absolument pas souffert du transport, qui est d'un prix de revient moindre que celui de l'emballage bois, comme cela avait été déjà observé l'année précédente, et qui, enfin, assure une présentation bien supérieure.

Il est encore utile de mentionner que cette dernière expédition s'est faite sous l'étiquette spécialement établie par l'I. F. A. C. pour la Corse.

* * *

Bien qu'obtenus avec des lots de faible importance et très fragmentaires, les observations et résultats consignés dans cette note paraissent extrêmement encourageants pour la production agrumicole corse qui se développe actuellement.

Il est apparu, en effet, que malgré des conditions précaires de préparation des lots des fruits, malgré les défauts de présentation des pomélos, des prix intéressants ont pu être obtenus dans tous les cas sur le marché parisien.

Ceci est dû au fait que les trois variétés sont arrivées sur le marché à une époque où les autres pays producteurs étant soit en fin, soit en tout début de production, ne fournissaient plus, ou en quantité infime, de fruits des mêmes variétés :

Février pour les clémentines et mandarines.

Fin juin, début juillet pour les pomélos.

Or, ces périodes sont les époques normales de production des clémentines, mandarines et pomélos pour la Corse. Il existe donc, pour elle, un marché largement ouvert qui peut lui permettre de faire bien connaître ses produits, avant de se heurter à la concurrence des pays producteurs mieux organisés qu'elle actuellement, jusqu'au jour où la production de l'île sera, elle aussi, mieux organisée.

Si les règles rigoureuses de conditionnement appliquées dans ces essais ont été pour quelque chose dans ce premier succès, il n'en reste pas moins que la part la plus importante en revient aux fruits de qualité qu'ont su obtenir certains producteurs dont les vergers sont conduits selon les meilleures méthodes culturales.

Leur exemple prouve qu'il est possible, en Corse, de produire des agrumes parfaitement commercialisables sur le marché continental et la médaille d'argent obtenue par les agrumes corses récoltés dans différents vergers de l'île (pomélos, oranges Navel, oranges Sanguinelli, clémentines et citrons) et présentés par la Station Expérimentale d'Agrumiculture au Concours Général Agricole de 1960, vient corroborer cette affirmation.

Station Expérimentale d'Agrumiculture de Corse (S. O. M. I. V. A. C.-I. F. A. C.).

Extrait du Rapport annuel 1959-60 de l'Institut Français de Recherches Fruitières Outre-Mer (I.F. A. C.).

contre les araignées rouges

TEDION

EMULSION

Trichlorophényl-Parachlorophényl sulfone (V. 18)

non toxique - grande persistance

LA QUINOLÉINE 

Pour la


DÉSINFECTION DES SEMENCES

un Produit

NON TOXIQUE

QUINOLATE 15 SEMENCES

*à base d'Oxinate
de Cuivre.*

LA QUINOLEINE 

43, Rue de LIÈGE - PARIS (8^e)
Tél. : EUR. 50-80