

JUS ET CONCENTRÉS D'AGRUMES

par **J. M. LOPEZ-BRU**

*Président du groupe des dérivés d'agrumes
Syndicat National des fruits et produits horticoles, Madrid.*

L'industrie des dérivés d'agrumes dans ses multiples formes acquiert une importance particulière dans la branche alimentaire à la suite des modifications des habitudes, des régimes alimentaires, et des conditions de la vie moderne.

Nous devons donc mettre au point l'étude de cette industrie et son application, non seulement comme complément à l'exportation des agrumes frais, ni comme un moyen de pallier les conséquences possibles d'une surproduction d'agrumes éventuelle dans la zone méditerranéenne, mais pour faire de cette industrie une industrie autonome pleine de possibilités, tendant à satisfaire les nouvelles normes de vie imposées par les circonstances actuelles.

Parlant au nom des pays producteurs du bassin méditerranéen, nous disons que notre marché naturel est l'Europe et notre effort doit être dirigé vers la conquête totale de ce marché en tenant compte qu'en Europe nous sommes plus de 200 millions de consommateurs en puissance.

La période de disette et de restrictions est heureusement révolue en Europe, le standard de vie s'est considérablement amélioré et, en conséquence, des millions d'Européens ont la possibilité de choisir et d'acheter ceux des produits qui satisfont pleinement leurs besoins et leurs goûts. De nouveaux aliments et boissons jouissent de la préférence des consommateurs et les pays européens ont aujourd'hui des idées bien définies quant à l'alimentation, donnant chaque jour une plus grande importance à la pureté des aliments et à leur valeur au point de vue de la santé.

Les vitamines, les régimes amaigrissants et la tendance dans les grandes agglomérations à la sobriété en ce qui concerne les boissons alcooliques, sont des faits qui constituent une conjoncture favorable pour le commerce des agrumes et de leurs dérivés.

La façon de vivre a également changé en Europe.

La domesticité se fait rare, la femme travaille et, en conséquence, les conditions de la vie domestique et de l'alimentation exigent d'autres méthodes pour faciliter la préparation rapide et pratique, efficace et saine, des repas et des boissons.

Tout a une tendance à se simplifier sans pour cela perdre l'efficacité et la valeur nutritive ; il s'ensuit que les méthodes de vente sont en train de se transformer progressivement. Les supermarchés, les établissements de libre service, les maisons d'aliments congelés (*frozen foods*), etc. se multiplient de plus en plus pour répondre aux nécessités de la vie moderne.

L'industrie des dérivés d'agrumes ne peut être absente de ce mouvement, et ne l'est pas, car elle sert toujours avec plus d'efficacité et de perfection le public, de plus en plus nombreux, qui entre dans les cafés et les bars pour y consommer rafraîchissements ou apéritifs, appréciant non seulement les qualités rafraîchissantes de ses boissons favorites, mais encore leur bon effet sur la santé, et leur richesse nutritive et vitaminique. De là viennent la diffusion et la consommation considérables des boissons rafraîchissantes à base de jus concentrés d'agrumes et de jus de fruits naturels en boîte.

Suivant des statistiques dignes de foi, sur 200 millions et plus d'Européens, consommateurs possibles de ces produits, seulement environ 100 millions consomment aujourd'hui ces boissons, autrement dit il reste encore à conquérir et servir plus de 100 millions de consommateurs éventuels.

Ce fait oblige les industriels à considérer très sérieusement, non seulement les possibilités qui leur sont offertes, mais encore la nécessité et l'obligation de perfectionner leurs méthodes pour ne pas décevoir les nombreux consommateurs actuels et possibles qui comptent être servis avec des produits authentiques, sains et nutritifs.

Malgré ce qui précède, il est évident qu'il y a un long chemin à parcourir ; beaucoup de personnes désireraient consommer des jus d'agrumes si elles savaient très exactement ce qu'est un jus de fruit fabriqué dans l'industrie, comment on le fabrique si les propriétés du fruit sont conservées dans les jus, pourquoi on doit les boire pour la santé, comment on les emploie, comment se les procurer dans les magasins, etc.

Seule une propagande tenace, véridique et scientifique, peut fournir la réponse à toutes ces questions et stimuler la vente de ces produits.

Mais cela suppose auparavant d'éliminer entièrement la fraude dans les procédés de fabrication et nous en arrivons là au grand problème que nous devons étudier et expliquer ici.

Cet exposé ne prétend pas être un travail scientifique et, dans ces conditions, je ne m'égarerai pas dans des définitions, méthodes analytiques, etc. il s'agit simplement d'un appel au bon sens et à l'honnêteté professionnelle.

Comme chacun sait, la fraude est une tromperie qui consiste à faire croire qu'une chose est ce qu'elle n'est pas, et à vendre une chose pour une autre.

Ce n'est pas une fraude de dire franchement ce que contient un récipient et de vendre le produit tel qu'il est.

On confond fréquemment les termes, parfois par ignorance du consommateur, d'autrefois par la mauvaise foi du vendeur, causant ainsi un mal irréparable à tous, alors qu'il eût été très facile d'éviter toute confusion préjudiciable à l'industrie et au commerce.

Certains irréductibles n'admettent pas l'existence de boissons rafraîchissantes à base de concentrés d'agrumes, alléguant que le public les confond avec les jus naturels et en leur attribuant une richesse en vitamines qu'ils n'ont pas. Cette confusion peut être évitée en apprenant au consommateur à distinguer une boisson d'un jus et en obligeant le fabricant à préciser sur l'emballage ce qu'il contient, en supprimant sur l'étiquette et la publicité tout mot ou phrase qui pourrait faire croire qu'une boisson à l'orange, au citron ou au pomelo est un pur jus de ces fruits.

Les différentes sortes de boissons qui ont pour base les jus ou concentrés d'agrumes peuvent parfaitement coexister sur le marché à des fins différentes, en satisfaisant les besoins différents du consommateur, car en règle générale le public lui-même demande selon le moment ou les circonstances, des boissons différentes. Nous sommes tenus de donner au consommateur ce qu'il désire en réalité et de lui offrir la possibilité de contrôler qu'on ne lui donne pas une chose pour une autre.

Les différentes boissons rafraîchissantes sont prises à des moments qui ne sont pas les mêmes pour le jus naturel ou pour le jus congelé, etc. Ce qui se produit, c'est pour le grand public, le prix des jus naturels est très élevé et même prohibitif dans les grands centres de consommation ; de là vient l'énorme succès des boissons rafraîchissantes à base de jus d'agrumes ou d'autres fruits, lesquelles, tout en conservant le goût du fruit et étant agréables au palais, sont meilleur marché.

Les statistiques nous montrent que l'importation de jus, aussi bien naturels que concentrés, dans les pays consommateurs d'Europe occidentale, dépasse 24 millions de gallons annuellement, alors que la quantité de boissons rafraîchissantes en bouteilles, à base de jus, atteint le chiffre respectable de 760 millions de gallons et qu'il existe dans les divers pays consommateurs plus de 13 000 installations de mise en bouteilles de boissons rafraîchissantes et hygiéniques, sans alcool (soft drinks). Nous sommes certains que ces chiffres sont dépassés actuellement.

On peut considérer la Grande-Bretagne comme étant le pays numéro 1 du marché des jus. Elle importe annuellement plus de 13 millions de gallons de jus d'agrumes de tous les types, naturels et concentrés, ce qui représente approximativement 50 % de toutes les importations des pays d'Europe occidentale.

De plus, la Grande-Bretagne, est le plus grand producteur de base pour boissons rafraîchissantes mises en bouteilles, avec environ 1 200 installations, sûrement plus nombreuses aujourd'hui, et elle est également un des plus grands marchés internationaux d'huiles essentielles d'agrumes, qu'elle importe en brut de toutes les provenances, les raffine et les exporte à son tour vers d'autres pays à des fins industrielles.

Jusqu'à présent, nous avons essayé de faire ressortir succinctement l'importance de cette industrie, les perspectives considérables qu'elle a devant elle dans le marché européen, qui est le nôtre, et qui se voit envahi par des produits dérivés, provenant des pays extra-européens, qui suppléent à nos absences et à nos prix élevés, mettant en péril notre avenir, l'harmonie et la coexistence possible sur les marchés de toutes les boissons sodas et jus d'agrumes qui sont offerts sans tricherie ni équivoque, tels qu'ils sont, étant donné qu'il y a un marché pour chacun d'eux.

Maintenant, quelques mots pour avertir les industriels que ce qu'on ne peut tolérer c'est la fraude totale, la vraie, celle qui suppose la substitution des éléments naturels que nous donnent les fruits frais, par des combinaisons et additifs chimiques qui, en les imitant, les supplantent, au détriment de leurs propriétés hygiéniques et avec des conséquences lamentables qu'elles peuvent avoir même sur la santé publique.

Nous savons bien qu'une des causes qui ont favorisé ces pratiques a été l'impossibilité d'offrir sur le marché des jus naturels purs à des prix raisonnables et à la portée de tous, impossibilité due aux prix élevés qu'atteignent les matières premières : oranges, citrons, pomelos, etc. Leurs dérivés atteignent des prix parfois prohibitifs ; mais cette raison ne peut justifier la fraude. Ceci révèle simplement un défaut de coordination entre les différentes organisations de la production agrumicole, un manque de sens pratique à longue vue que certains pays ont déjà compris et surmonté, en donnant à l'industrie des dérivés d'agrumes toute l'importance qu'elle a pour régulariser, améliorer et valoriser l'exportation des agrumes frais, sans amoindrir le rendement que doit avoir la production.

Ce n'est que lorsque l'industrie pourra compter sur la quantité de fruits nécessaires, à des prix industriels, qu'elle pourra accomplir pleinement sa mission et ajouter une nouvelle source de richesses à l'économie agrumicole méditerranéenne.

Que ceux qui fondent leur bien-être sur cette économie méditent là-dessus et n'oublient pas que, dès aujourd'hui et encore d'une façon plus concrète dans un proche avenir, l'industrie des dérivés d'agrumes sera une des bases fondamentales de la richesse de l'agrumiculture du bassin méditerranéen.

Il y a lieu de rappeler que l'organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation et plus précisément le Groupe de la F. A. O. pour les agrumes, a considéré l'importance que l'industrie des dérivés d'agrumes présente pour l'économie de l'agrumiculture, ainsi que les difficultés rencontrées pour encourager leur consommation à cause de deux facteurs que nous avons déjà soulignés : (les adultérations et les tromperies sur les dénominations et la publicité).

A ces deux facteurs, nous ajoutons le problème du prix, qui influe plus que cela ne paraît à première vue, sur les adultérations et la consommation.

Depuis 1960, où la F. A. O. par l'entremise de son Groupe des agrumes, a montré son intérêt pour ces problèmes, on a beaucoup progressé dans l'adoption de mesures pour assurer la pureté des jus et la vérité sur les dénominations et nomenclatures des produits dérivés des agrumes.

Dans les pays producteurs aussi bien que dans les pays consommateurs, on a promulgué des normes et lois pour assurer la qualité et protéger les consommateurs contre les pratiques illicites.

Les techniciens de presque tous les pays européens, surtout les membres du C. L. A. M., se consacrent avec ardeur à la recherche des meilleures méthodes d'analyse, afin d'unifier les normes qui définiront clairement les caractéristiques que doivent réunir aussi bien les jus naturels que les concentrés et boissons rafraîchissantes à base de jus d'agrumes.

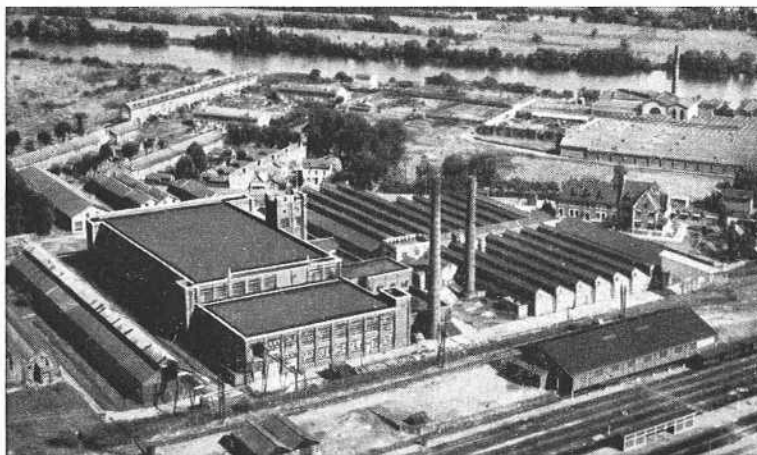
L'amélioration des techniques de la production est indispensable, afin d'obtenir des produits plus abondants et meilleurs, seule solution pour imposer leur consommation en Europe.

Le travail de la Commission Industrie du C. L. A. M. a été ardu et difficile, mais a réussi à éveiller la conscience de tous, stimuler les techniciens et à intéresser à ces problèmes les Organismes Internationaux et les Gouvernements de la plupart des pays.

Il reste beaucoup à faire, spécialement dans le champ de l'unité d'action, grâce à des accords internationaux, sur l'emploi, des additifs chimiques, tolérances, unification de la législation, aussi bien dans les pays producteurs que consommateurs, pour éviter les perturbations occasionnées par des dispositions unilatérales et des réglementations dissemblables dans les différents pays, qui rendent presque impossible le développement normal du commerce.

Tels sont notre dessein et notre tâche, auxquels tous les hommes de bonne volonté de notre profession doivent collaborer et, nous en sommes certains, collaboreront, pour atteindre des buts aussi justes et d'importance aussi considérable.

ANTIPARASITAIRES AGRICOLES ET HORTICOLES



Nouvelle usine de Synthèse de OISSEL (Seine-Maritime)



SYMBOLE DE QUALITÉ

LA QUINOLÉINE - 43, RUE DE LIÈGE, PARIS (8^e) - EUR. 50-80