

Sur l'incorporation obligatoire de jus de fruits dans les boissons rafraîchissantes au Maroc

par **G. ROEBBEN**

Conseiller technique, Casablanca.

Le Maroc a réglementé récemment la fabrication et la commercialisation des boissons vendues sous une dénomination de fruits, demandant ainsi à l'industrie des boissons gazeuses ou non gazeuses :

A. De mettre fin à la concurrence fâcheuse et déloyale aux jus de fruits par des boissons portant un nom de fruit et qui ne contiennent pas le jus du fruit dénommé.

B. De mettre sur le marché des produits de qualité.

Certains disent :

« Une telle réglementation augmentera encore la confusion entre les véritables jus de fruits et les boissons à base de jus de fruits. »

Au Maroc, nous pensons qu'une telle réglementation est déjà un effort précieux, non seulement pour remédier à cette confusion, mais également pour améliorer les boissons rafraîchissantes, grâce à l'adjonction de jus de fruits.

Les efforts déployés par les administrations de tous les pays pour développer et encourager la consommation de jus de fruits sous toutes leurs formes, s'intensifient de plus en plus, non seulement pour combattre les boissons alcoolisées, mais surtout pour améliorer le régime alimentaire et aider à l'écoulement des produits agricoles du pays.

Et c'est dans ce but que le gouvernement marocain a édicté, par son Dahir du 27 janvier 1962, la réglementation suivante :

Art. 2. — La dénomination « Sodas » est réservée aux boissons gazéifiées à l'acide carbonique pur, édulcorées au moyen de cinquante grammes au moins de sucre (saccharose) par litre, préparées avec de l'eau potable et contenant un ou plusieurs produits suivants : Jus de fruits, Concentrés de jus de fruits, Pulpe de fruits ou produits naturels extraits des fruits, plantes ou graines.

Cette dénomination doit être obligatoirement complétée par l'indication de l'espèce de fruit, plante ou graine ayant servi à la préparation de la boisson.

Les sodas préparés à partir de fruits à jus doivent contenir au minimum 10 p. cent de jus ou de son équivalent en concentré.

Art. 3. — (2^e paragraphe). Les dénominations « Limonades au citron », « Limonades au jus de citron », ainsi que la dénomination « Limonade pur fruits » sont réservées exclusivement à la limonade préparée avec du jus ou du concentré de jus de ce fruit, et contenant au moins 6 p. cent de jus ou de son équivalent en concentré.

Ce Dahir est maintenant entré en application et mettra fin à cette concurrence déloyale créée par des sodas orange, citron, etc., qui ne contiennent ni jus d'orange, ni jus de citron, et qui sont souvent des boissons de qualité médiocre, tandis que les sodas contenant du véritable jus de fruits sont par contre des boissons de réelle qualité reconstituante.

La consommation annuelle des boissons gazeuses au Maroc atteint, quand on ramène tous les formats de bouteilles à 25 cl, à environ 100 millions de bouteilles, parmi lesquelles on estime que celles vendues sous la dénomination orange, citron, mandarine, représentent environ 40 à 45 %.

Avec l'application de la nouvelle réglementation, l'industrie locale des boissons gazeuses absorbera plus d'un million de litres de jus d'agrumes par an, soit environ 2 800 000 kg à 3 000 000 de fruits, ce qui n'est pas négligeable pour l'agrumiculture du pays.

Ces nouvelles dispositions offrent évidemment quelques difficultés techniques dans la préparation des sodas, car au Maroc l'emploi des conservateurs, d'un grand nombre d'émulsifiants et d'artifices, est interdit.

On doit donc avoir recours :

Pour la conservation, à la pasteurisation qui est une opération sévère, non seulement pour la bouteille, mais également pour les qualités gustatives du produit.

Pour l'homogénéité, à des moyens physiques.

Pour l'aromatisation, à des renforcements du parfum par l'adjonction d'huile essentielle du fruit dénommé, et à de fréquents rajustement de l'acidité.

Pour la gazéification, à des contrôles constants.

Etc., etc.

Mais toutes ces difficultés sont facilement surmontables et il est inutile, dans cette courte note, de s'étendre davantage sur ce sujet.

La première fabrication au Maroc de jus d'agrumes concentrés, au moyen d'un évaporateur à couche mince et à basse température, a été entreprise par une Société importante, à Casablanca. Elle assure les approvisionnements des fabricants de boissons gazeuses au fur et à mesure de leurs besoins.

Ces jus concentrés 65° Brix sont stockés en chambres réfrigérées jusqu'au moment de l'emploi.

Le contrôle relatif à la détermination du pourcentage de jus de fruit contenu dans les « Sodas » est assuré par le service marocain de la Répression des Fraudes, et la méthode appliquée par ses laboratoires est celle de la recherche de l'indice de formol.

Celle-ci n'est pas encore parfaite, mais des améliorations et des études sont en cours pour établir une méthode définitive.

Il y a lieu de signaler que le Maroc s'intéresse aussi à ce nouveau produit connu sous le nom de « Communité ». Déjà deux usines, l'une dans le Nord et l'autre à Casablanca, ont entrepris ces fabrications ; leur production est vendue avec succès en Angleterre, dans les Pays Scandinaves et la France. Ces usines espèrent que le « Communité » recevra également les faveurs de l'industrie des boissons au Maroc.

Ce produit pourra être utilisé, en remplacement du jus, et sous la réserve de certains accommodements administratifs, dans la fabrication des boissons rafraîchissantes.

Le « Communité » est un produit déjà connu dans le monde agrumicole depuis quelques années ; il est donc inutile d'en donner ici les caractéristiques. Disons seulement qu'il représente la totalité du fruit, qu'il est riche en acide ascorbique et qu'il est considéré dans le domaine alimentaire comme possédant tous les principes actifs et nutritifs du fruit.

Toutefois, le « Communité », il faut bien le préciser, ne peut être confondu avec les jus de fruits.

Une boisson préparée à partir de « Communité » ne peut porter la même dénomination que celle préparée au jus de fruits.

Le Jus de Fruits est le produit obtenu de la pression des fruits ; le « Communité » est le produit obtenu du broyage des fruits entiers, et dont la fluidité est souvent assurée par adjonction d'eau ou de solution sucrée. On trouve donc tout l'ensemble du fruit, ses substances énergétiques, mais également et inévitablement toutes ses substances cellulosiques non utilisées dans le métabolisme du corps humain.

Mais on peut cependant conclure que l'adjonction de « Communité » et des jus de fruits améliorera indiscutablement les boissons désaltérantes et entravera cette concurrence déloyale citée au début de cette note.

La définition exacte du « Communité » n'a pas encore été déterminée, ni en France, ni en Angleterre, ni au Maroc et, par conséquent, aucune réglementation n'a encore vu le jour. Toutefois, des études et des recherches sont en cours pour arriver à ce but, car il est nécessaire que le consommateur soit protégé contre toutes fraudes et toute interprétation erronées.

