

Nouvelles utilisations des essences d'agrumes, compte tenu des derniers travaux sur leur constitution chimique

par **Sébastien SABETAY**

Docteur ès Sciences

Directeur scientifique des Éts Laserson et Sabetay, La Garenne-Colombe (Seine).

Il y a quelques années, à l'occasion du V^e Congrès Méditerranéen d'Agrumiculture (sept. 1959) qui a eu lieu à Catane, un orateur a préconisé la limitation volontaire de la culture des agrumes, tout au moins dans le bassin méditerranéen. Cette proposition a été repoussée violemment, en particulier par les pays neufs ayant récupéré leur indépendance depuis peu de temps. Il s'ensuit donc, qu'il faudra s'attendre à une culture de plus en plus intensive des agrumes et, par voie de conséquence, à une production de plus en plus forte d'essences de citrus, de qualité plus ou moins variable, qui encombrera un jour ou l'autre le marché international des essences d'hespéridées.

Déjà, à l'heure actuelle, il est très difficile de faire comprendre à un acheteur non qualifié, qu'il y a tout de même une différence notable de qualité entre une essence d'orange de Floride et une essence d'orange de Sicile, d'Israël ou encore de Guinée, qui explique la différence de leur prix, qui va du simple au sextuple, mais que le client ne veut pas admettre.

Il faut donc, dès maintenant, envisager de nouveaux débouchés ou encore de nouvelles utilisations pour cet excédent d'essences d'agrumes.

La constitution chimique des essences d'agrumes avait été déjà établie *grosso modo* avec une certaine précision. Il est vrai qu'avec les méthodes classiques, il était excessivement difficile de mettre en évidence les constituants se trouvant en toute petite quantité. Néanmoins, on peut rendre hommage aux chercheurs, qui ont débroussaillé cette chimie terpénique, assez compliquée.

Avec l'ère de la chromatographie en phase vapeur, c'est-à-dire depuis quelques années seulement, la face de la chimie des essences d'agrumes a complètement changé. La facilité des identifications chimiques est devenue telle, que rien ne nous étonne plus.

Je me rappelle qu'un jour le professeur TREIBS, qui continue l'ouvrage magistral de GILDEMEISTER et HOFFMANN, m'avait dit à l'occasion d'un congrès à Varsovie : « Si j'avais prévu l'essor considérable de la

chromatographie en phase vapeur, j'aurais arrêté la parution des premiers tomes de la nouvelle édition du Gildemeister-Treibs, dédiés aux méthodes analytiques, méthodes qui n'ont plus beaucoup de valeur, par rapport à celles, nouvelles, de la chromatographie gazeuse. »

Quoi qu'il en soit, on peut estimer que, tout au moins en ce qui concerne les agrumes, presque tout avait été déjà fait. Il ne restait plus que des miettes, que les chromatologues ont encore décomposées en mille et mille composants.

S'il était très facile de contrôler les travaux analytiques par les vieilles méthodes, qui étaient à la portée de tous, il est autrement difficile de contrôler les travaux chromatographiques, car les appareils chromatographiques ne sont pas à la disposition de tout le monde. Ces appareils coûtent cher et, pour les manipuler, il faut des chimistes expérimentés. Or, toute vérité scientifique doit être contrôlée, avant d'être considérée comme établie définitivement. J'attire donc votre attention sur la nécessité de refaire les travaux chromatographiques concernant la composition des essences, en vue d'un contrôle rigoureux.

M. le prof. LA FACE, dans une magistrale conférence qu'il a faite à l'occasion du Congrès des Essences naturelles, qui a eu lieu à Grasse en 1959, a énuméré en détail tous les constituants mineurs trouvés depuis une dizaine d'années dans les essences d'agrumes. Il résulte que ces constituants, à peine décelables par les anciennes méthodes, peuvent être classés en terpènes, en dérivés oxygénés et en furocoumarines. L'énumération de tous ces constituants a été reproduite dans le numéro de juillet-septembre 1959, de la revue *Essenze, Derivati Agrumari*, et je crois qu'il est inutile de les rappeler ici.

Depuis, quelques travaux ont été effectués dans le laboratoire du professeur ŠORM à Prague. C'est ainsi que SOUĚCK, HEROUT et ŠORM, qui avaient déjà analysé l'essence de bergamote en 1950, ont trouvé en 1960 dans l'essence de bergamote deux hydrocarbures,

qui étaient passés inaperçus : le digéranyle et le diisogéranyle, dont le squelette ressemble au squalène.

Tous ces travaux récents ne nous donnent aucune indication sur les applications possibles des essences d'hespéridées dans l'industrie de la parfumerie, de la pharmacie, de l'alimentation, etc., autres que celles que nous connaissons déjà. Il ne faut pas se leurrer. L'agrumochimie ou l'hespéridochimie (le pendant aromatique de la carbochimie et de la pétroléochimie) qui se proposait d'utiliser les essences d'agrumes comme source de dérivés aromatiques, a fait faillite. Ce n'est plus qu'un rêve, qui ne se réalisera jamais.

En effet, à côté des nouvelles synthèses du linalol et de son acétate, du citral, des ionones et de l'irone, à partir du charbon et du pétrole (synthèses d'Hoffmann-La Roche), ou encore à partir du pinène (synthèses de Glidden), les essences d'agrumes ne peuvent plus rivaliser avec ces nouveaux procédés, pour fournir à l'industrie de la parfumerie des dérivés isolés comme le citral, le linalol, l'acétate de linalyle, etc.

S'il fut un temps où l'essence de bergamotella pouvait être encore considérée comme une source supplémentaire d'acétate de linalyle, actuellement, cette utilisation ne peut avoir qu'une importance locale, puisque l'acétate de linalyle de synthèse est devenu un produit courant.

À ceux qui pensent que certains caroténoïdes pourraient encore être extraits à partir des agrumes, nous dirons que ceci n'est plus possible actuellement, car le carotène de synthèse a presque chassé du marché le carotène de palme, lequel, il y a quelques années, avait la prétention d'avoir un certain avenir.

Devant les quantités de plus en plus croissantes d'essences d'agrumes, comment envisager leur écoulement rationnel ? Nous pensons d'abord à la parfumerie, qui utilise en quantités importantes les essences d'agrumes, mais qui pourrait néanmoins absorber des quantités encore plus importantes.

On ne peut pas dire que toutes les permutations possibles entre les essences d'agrumes aient été réalisées en vue de créer de nouvelles notes d'eau de Cologne. Peut-être que l'apport de l'essence de pamplemousse, qui n'a pas encore été suffisamment exploitée au point de vue parfumistique, combinée avec les anciennes essences d'agrumes, pourrait nous apporter des notes inédites. Il faudra tenir compte également des notes particulières et spécifiques des essences d'hespéridées, qui ne sont pas cultivées couramment.

Nous avons eu l'occasion de sentir dans le laboratoire de notre ami, M. SCHWOB, des centaines d'essences d'hespéridées, préparées à l'échelle semi-industrielle mais inconnues au point de vue chimique, provenant

d'espèces plus ou moins exotiques et possédant des odeurs quelquefois entièrement différentes des odeurs classiques. M. SCHWOB est en train d'étudier la constitution chimique de toutes ces essences, par voie de chromatographie phase vapeur, et il est presque certain qu'un jour ou l'autre, lorsque l'examen olfactif sera terminé, ces essences pourront être produites à une échelle industrielle.

L'extrême fragilité des essences d'hespéridées est une des causes de l'écroulement du marché des eaux de Cologne. Cette fragilité est causée par le manque de stabilisants appropriés des essences d'agrumes. Depuis quelques années, on envisage avec infiniment plus de sérieux la stabilisation des essences d'agrumes et, en particulier, des qualités destinées à l'alimentation et à la pharmacie. Le problème de la fabrication des eaux de Cologne, stables dans le temps, a une importance primordiale ; cela nous permettra de diminuer leur prix de revient et, en même temps, d'éviter le retrait, au bout de quelques années, de stocks importants du marché.

Naturellement, tous ces antioxygènes ne doivent pas provoquer des colorations avec les parois des récipients, par exemple le fer. Néanmoins, dans la foule des antioxygènes préconisés : N. D. G. A., Galates, B. H. A., B. H. T., palmitate d'ascorbyle, etc., on doit choisir les antioxygènes adéquats, susceptibles d'empêcher la peroxydation des essences.

L'essence de bergamote, dont l'avenir est loin d'être menacé, a, depuis quelques années, une mauvaise presse à cause des allergies dont elle serait responsable. On connaît très bien l'allergie dénommée « maladie de la breloque » et l'on sait exactement que cette allergie, qui se manifeste parfois sous forme de plaques de mélanose, est causée par la partie cireuse de l'essence, où se trouve une foule de furocoumarines. Bien que cette allergie soit assez rare, la tendance des utilisateurs est d'éviter, autant que possible, tout au moins dans les produits subissant l'action du soleil, comme par exemple les antisolaires, les eaux de Cologne grand air, etc., la présence de l'essence de bergamote, ce qui pourrait provoquer un préjudice notable à cette précieuse essence. Du reste, il serait à désirer qu'une étude complète sur les allergies produites par les essences d'hespéridées, sans oublier l'essence d'orange, soit publiée par les soins de M. LA FACE. En attendant, l'essence de bergamote a été mise, aux États-Unis, sur la liste des sensibilisateurs forts.

Il est vrai que cette campagne est menée à grand fracas par les fabricants d'essence de bergamote synthétique, laquelle, forcément, ne contient pas de furocoumarines. Mais, si l'essence de bergamote synthétique

a une place déterminée en parfumerie, lorsqu'il s'agit de la fabrication des eaux de Cologne bon marché ou encore en période de pénurie d'essence de bergamote naturelle, elle ne peut pas avoir la prétention de remplacer l'essence naturelle dans les eaux de Cologne de qualité, car sa valeur olfactive est autrement plus importante.

On a préconisé tout récemment, pour ces eaux de Cologne spéciales, hypo-allergiques, l'utilisation de l'essence de bergamote incolore, obtenue par distillation totale et séparation des cires. Ceci permet, si l'on utilise aussi des essences d'agrumes décolorées par distillation, l'obtention d'eaux de Cologne blanches, incolores, qui sont actuellement très à la mode.

On peut naturellement utiliser des essences de bergamote déterpénées et distillées, qui sont exemptes de furocoumarines et qui peuvent par conséquent être utilisées sans crainte dans les préparations hypo-allergiques. Des brevets ont été également pris, concernant l'isolement des furocoumarines à partir de l'essence de bergamote.

L'avenir de l'essence de bergamote calabraise, qui semblait un peu menacé par les cultures, qui avaient prospéré en Guinée et dont on n'a plus de nouvelles sûres depuis quelque temps, est assuré, car la production de la Côte d'Ivoire, si intéressante soit-elle, est encore insuffisante pour remplacer l'essence de bergamote calabraise.

Des débouchés intéressants semblaient sourire à l'industrie des agrumes par suite des nombreux travaux concernant l'aromathérapie des essences. Ces travaux étaient très prometteurs. L'activité antiseptique des essences s'est révélée considérable, mais, si l'on envisage la question sous l'angle pratique, on se rend parfaitement compte que les résultats ont été plutôt décevants. Aucune spécialité pharmaceutique concernant l'antiseptisme n'a pu prendre un essor important, en dépit des recherches effectuées en France, en Italie et en Espagne. Cela tient à un certain scepticisme de la part des milieux médicaux, qui préfèrent les antiseptiques de constitution déterminée, et, d'autre part, à la fragilité et à la différence de qualité des essences naturelles, qui ne sont pas toujours garanties au point de vue antiseptique.

Je vous rappelle que, tout récemment, il y a quelques jours seulement, le professeur CARRAZ de Lyon a fait une magistrale conférence sur l'action antiseptique des essences, à l'occasion des Journées de Dermopharmacie, qui ont eu lieu à Paris, à l'Institut Pasteur, le dimanche 11 mars. Le professeur CARRAZ a réclamé, de la part des fournisseurs, un bulletin de garantie

aromathérapeutique des essences, qui devra être exigé en même temps que le bulletin analytique ; autrement dit, le fournisseur devra délivrer des antibiogrammes de chacun de ses lots d'essences.

Je vous rappelle également les travaux récents de ROVESTI sur les propriétés miraculeuses de l'essence de bergamote. Mais, quand on passe au stade des applications pratiques, on se rend compte que ces applications ne sont que d'importance locale.

Les travaux récents contenant des suggestions sur les utilisations des essences d'hespéridées ou des sous-produits de leur fabrication ne manquent pas. C'est ainsi, par exemple, que la préparation des flavonoïdes d'agrumes (flavones, flavonols, flavonones et leurs dérivés) a été envisagée à partir des agrumes. A notre connaissance, cette fabrication a été réalisée en Sicile et en Algérie.

Il semblerait que des maisons italiennes prépareraient couramment quelques-uns de ces flavonoïdes d'agrumes, qui appartiennent à la classe de la vitamine P et qui auraient une action remarquable sur la perméabilité capillaire. Nous rappelons que, parmi ces flavonoïdes, les plus importants sont la citrine, l'hespéridine, la naringine, l'esculine, la quercétine et la rutine. Ces citroflavonoïdes sont préparés couramment également aux États-Unis.

En ce qui concerne l'isolement des furocoumarines, qui s'emploient comme agents anticoagulants, à partir des essences d'agrumes, il est pensable, mais il est à craindre que les procédés de synthèse ne détrônent pas ce mode de préparation.

De nouvelles applications ont été introduites tout récemment dans le domaine de l'aromatization des produits pharmaceutiques. Cette question, qui avait été laissée en suspens pendant très longtemps, a été reprise par les pharmaciens et, actuellement, presque tous les produits pharmaceutiques, introduits par voie buccale, possèdent un goût et une odeur agréables. La tendance se fait de plus en plus forte pour aromatiser ces produits, soit par les compositions ou les produits naturels courants : framboise, fraise, ananas, soit par des essences d'hespéridées gènes, dont l'amertume éventuelle peut être cachée par des traces d'édulcorants. C'est ainsi qu'on parfume couramment les comprimés pharmaceutiques avec l'essence de citron, l'essence d'orange et surtout l'essence de mandarine. Ces débouchés nous semblent infiniment intéressants et nous demandons aux fournisseurs de veiller à ce que leur qualité soit impeccable, car le domaine pharmaceutique ne tolère pas de défaillance.

Un gigantesque débouché pour l'industrie des agrumes a toujours été l'alimentation et, en particu-

lier, la préparation des boissons et des jus de fruits plus ou moins concentrés. Nous pensons que ces industries consomment des quantités astronomiques de jus de fruits plus ou moins concentrés et il serait à désirer que l'agent conservateur utilisé jusqu'à présent, c'est-à-dire l'anhydride sulfureux, soit un jour ou l'autre banni de ces préparations.

Il y a quelques années, une tendance s'était manifestée de rendre les jus de fruits et les boissons qui en contiennent, plus ou moins opaques, afin de masquer le dépôt inesthétique constitué par les pectines, qui se déposent au fond des flacons. Les huiles bromées, préconisées à un certain moment aux États-Unis, sont complètement à rejeter. Du reste, la Répression des Fraudes n'accepterait pas ces produits en alimentation européenne. Plusieurs maisons avaient lancé des émulseurs alimentaires ne contenant pas de produits interdits, les soi-disant cloudificateurs (les tweens et spans ne sont pas tolérés) et cette industrie des boissons opacifiées avait pris un essor considérable en France, en particulier, jusqu'au moment où la Répression des Fraudes a commencé à soulever cette question et à jeter le veto sur l'emploi de ces émulseurs, même alimentaires. La plupart des maisons, qui avaient lancé ces produits, ont été forcées de renoncer à ces émulseurs, ce qui, à notre avis, est une erreur, car, avec l'accord de la Répression des Fraudes, on aurait dû faire un choix parmi les différents émulseurs alimentaires et, en particulier, parmi les sucro-glycérides.

Quoi qu'il en soit, on a essayé de rendre les boissons à base de jus de fruits plus visqueuses et, par conséquent, d'empêcher la précipitation des pectines au moyen des carraghénates, qui sont apparentés aux alginates mais qui contiennent dans leur molécule du soufre organique, car, comme vous le savez, les carraghénates sont des sulfates organiques. Les carraghénates étant alimentaires, aucune opposition ne pouvait être faite à l'introduction de ces produits dans les boissons, mais, malheureusement, ils se décomposaient au bout d'un certain temps, car les propriétés antiseptiques des jus naturels ne sont pas suffisantes pour les protéger de façon naturelle.

C'est ici qu'un très grand problème se pose, celui de l'introduction d'agents antiseptiques tolérés par la Répression des Fraudes, qui permettrait ainsi d'épaissir les boissons contenant des jus de fruits de façon naturelle et d'éviter l'inconvénient indiqué plus haut, c'est-à-dire la précipitation des pectines. Ce problème n'a pas été résolu jusqu'à présent, tout au moins par voie légale, mais deux sortes de progrès sont à signaler dans cet ordre d'idées :

Le premier a trait aux travaux récents de l'école

lyonnaise d'Aromathérapie et, en particulier, du professeur CARRAZ, qui, dans une conférence faite tout récemment aux Journées de Dermopharmacie, a démontré le pouvoir antiseptique considérable de certaines essences et, en particulier, de l'essence de cannelle et de son constituant chimique : l'aldéhyde cinnamique. Il se pourrait donc que l'adjonction d'un peu d'essence de cannelle ou d'aldéhyde cinnamique puisse avoir un effet conservateur sur les carraghénates introduits dans les boissons. Ainsi la solution semble toute proche.

Le deuxième progrès qui est à signaler, mais qui est encore au stade du laboratoire, puisque la Répression des Fraudes n'a pas encore donné son accord, c'est le lancement à l'échelle du laboratoire (banc d'essai, comme dit le fabricant), dans une usine Bayer d'un nouveau conservateur pour les boissons. Il s'agit de l'ester de l'acide diéthyl-pyrocannique dénommé également produit d'essai U E 5908. Cet ester serait un constituant normal et constant des vins de Champagne. C'est un liquide incolore, à odeur fruitée, inoffensif, de toxicité négligeable et qui, à la longue, se dégrade dans les liquides aqueux ou alcooliques en alcool éthylique et en acide carbonique. Néanmoins, au moment de son introduction, il aurait une action inhibitrice, qui permettrait de réduire notablement ou même supprimer l'addition d'anhydride sulfureux. Les doses préconisées seraient, pour les jus de citron, de 40 à 50 g à l'hectolitre, pour les jus de fruits, de 20 à 30 g à l'hectolitre, pour les vins, de 20 à 50 g à l'hectolitre. Naturellement, la Répression des Fraudes s'occupe de cette question, mais aucune autorisation n'a été accordée. Une autorisation éventuelle signifierait une très grande facilité dans la conservation des jus de fruits et nous pensons que, le jour où les autorités législatives du marché commun auront mis au point des tolérances pour l'adjonction de certains antiseptiques dans les produits alimentaires, la question de l'écoulement des jus de fruits, sur une échelle plus grande que jusqu'à présent, aura trouvé une solution excessivement élégante.

Dans un autre ordre d'idées, l'utilisation des jus de fruits en cosmétique a fait des progrès gigantesques grâce aux efforts de notre ami Paolo ROVESTI. Il est vrai qu'il n'est plus cité dans les travaux de phyto-cosmétique ; c'est le sort de tous les précurseurs.

L'utilisation des jus de fruits en cosmétique, à la place des extraits aqueux ou de l'eau distillée, est de plus en plus fréquente. Malheureusement, il y a très peu de produits adaptés spécialement à la cosmétique. Il faudra donc que les fabricants de jus de fruits et, en particulier, d'agrumes, fassent un effort dans ce sens.

Il se pourrait également qu'en cosmétique capillaire, pour le rinçage ou le lavage des cheveux, les jus de fruits, en particulier d'agrumes, prennent une certaine importance. Aucun essai n'a été fait dans ce sens et il serait tout de même à désirer que ces produits trouvent un emploi plus fréquent.

Dans un autre ordre d'idées et afin d'augmenter les débouchés des jus de fruits, nous vous signalons que la désamérisation de certains jus de fruits, comme le pamplemousse et surtout la bergamote, a fait l'objet d'études excessivement importantes, sans qu'elles semblent avoir abouti. tout au moins dans le cas du jus de bergamote, qui n'est pour ainsi dire pas utilisé en alimentation.

Nous savons très bien que l'amertume de ces jus de fruits provient de certains glucosides comme la naringine, qui est le glucoside amer du pomélo et du pamplemousse et qui serait plus amer que la quinine. La naringine, dont l'aglycone s'appelle la naringénine et qui chimiquement est la 5.7.4-trihydroxyflavonone, se trouve dans le flavedo et dans l'albedo du pomélo. Il est vrai que son amertume est supportable et que la nécessité de désamériser les jus de pamplemousse ne s'est pas encore fait sentir.

Nous vous rappelons également que le principe amer de l'orange navel est la Limonine et nous pensons que les mêmes glucosides doivent se trouver également dans le jus de bergamote.

Naturellement, le procédé de désamérisation doit être industriel, pratique, rapide. Il faut donc envisager soit un procédé par échangeurs d'ions, avec des échangeurs particulièrement étudiés pour ce cas particulier, soit également une hydrolyse enzymatique des glucides. Nous pensons que nos amis de l'Institut de Reggio ont déjà envisagé ces essais. Nous sommes convaincus qu'un jour ou l'autre le jus de bergamote fera une entrée triomphale en alimentation.

Certains chimistes ont préconisé, en vue de leur stabilisation, l'hydrogénation des essences d'hespéridées. Les travaux effectués ont donné des résultats très intéressants mais, malheureusement, outre que le procédé était assez compliqué, on obtenait des notes olfactives qui étaient différentes de celles des essences d'agrumes genuines. Nous ne pensons pas que ce procédé puisse être utilisé industriellement.

Un autre sous-produit des jus de fruits, ce sont les pectines et je pense qu'actuellement, où l'utilisation des mucilages est de plus en plus grande en alimentation et en pharmacie, les pectines d'agrumes plus ou moins déméthoxylés pourraient trouver des débouchés excessivement intéressants. Les États-Unis en préparent des quantités importantes et nous pensons éga-

lement qu'en Italie ces pectines sont préparées aussi.

L'utilisation des tourteaux ou encore des écorces plus ou moins sèches d'agrumes, qui sont employés couramment en Calabre comme aliment du bétail, surtout en période hivernale, aboutit naturellement à des modifications profondes du goût du lait ou du beurre. D'après les dires de nos amis italiens, les vaches nourries avec des écorces d'agrumes donnent un lait parfumé et un beurre également parfumé, ce qui n'est pas du goût de tout le monde.

Lors de la préparation des essences et des jus de fruits d'agrumes, il reste, à côté d'autres produits secondaires, une quantité appréciable de pépins, qu'il s'agisse de pépins de bergamote, de citron, d'orange, de mandarine, de pamplemousse, etc. Ces pépins contiennent une certaine quantité d'huile et on a déjà envisagé la récupération de cette huile, soit par pression, soit par extraction aux solvants volatils. Certaines maisons ont déjà préparé ces huiles à l'échelle semi-industrielle, mais, actuellement, il est difficile de se les procurer d'une façon régulière. Peut-être y aurait-il lieu de préparer ces huiles à l'état de pureté et envisager leur utilisation, sinon en alimentation, car elle ferait peut-être double emploi avec l'huile d'olive et les autres huiles alimentaires, mais pour des préparations pharmaceutiques ou encore cosmétiques. Il m'a été jusqu'à présent impossible de trouver ces huiles dans le commerce.

En ce qui concerne la toxicité de certains constituants des essences d'agrumes, des essais sont à faire également dans ce sens car, tout récemment, certains dermatologues anglais ont prétendu que le citral, qui est un constituant de l'essence de citron, serait cancérigène, ce qui est en contradiction formelle avec l'utilisation centenaire de ce produit en alimentation. Quoi qu'il en soit, il ne faut pas prendre à la légère cette question et il faudra que les milieux intéressés infirment ou confirment cette assertion, qui nous semble plus ou moins fantaisiste.

La déterpénation des essences d'hespéridées a fait également des progrès considérables. A part le procédé classique par rectification ou encore par lavage à l'alcool, etc., on a préconisé tout récemment des nouveaux procédés comme ceux dénommés la « nardénisation » que vous connaissez tous, par chromatographie sur colonnes et, également, au moyen d'agents hydrotropiques. Nous pensons que ce dernier procédé peut acquérir un intérêt pratique pour la parfumerie et l'alimentation, à condition de chercher des agents hydrotropiques non toxiques et n'altérant pas l'odeur.

Nous ne voulons pas insister sur la question de l'essence de néroli, dont les emplois se sont rétrécis,

à cause du prix exorbitant de cette essence. Pour ceux qui ont connu l'époque glorieuse de la parfumerie, où l'essence de néroli était utilisée couramment dans les eaux de Cologne, on ne peut que regretter la disparition progressive de cette essence merveilleuse, vibrante, véritable exaltateur, à cause du prix atteint par le produit. Les nombreuses compositions imitant l'essence de néroli ne sont que des succédanés. Il serait à espérer que les plantations de nouveaux bigaradiers contribuent au retour, dans la palette olfactive du parfumeur, de cette précieuse essence.

Certes, on pourrait broder indéfiniment sur les utilisations possibles des essences d'hespéridées, qui seront offertes dans l'avenir dans des quantités de plus en plus croissantes sur le marché international. Nous arrêtons néanmoins ici notre énumération et nous attirons seulement l'attention des producteurs d'essences d'agrumes, dont les intérêts sont solidaires avec ceux des utilisateurs des deux branches les plus importantes : la parfumerie et l'alimentation ; si les parfumeurs ont le droit d'exiger des qualités de plus en plus parfaites, ils doivent également tenir compte des modifications techniques profondes, qui sont intervenues dans la préparation des essences. Exiger des crus particuliers provenant de telle ou telle petite région, quand actuellement les nécessités sociales nous forcent à faire des gros lots homogènes, c'est aller à l'encontre du progrès. On a déjà renoncé à la variété infinie des crus particuliers pour les essences de rose de Bulgarie. Il en sera de même peut-être, dans un proche avenir,

pour les essences d'hespéridées. Il se pourrait même que certaines essences plus particulières comme, par exemple, celles dites à l'éponge, disparaissent un jour du marché.

Il ne faut rien regretter, car le progrès technique nous apportera d'autres compensations. Si les producteurs d'essences d'agrumes ont le droit d'exiger des prix honnêtes pour leur production, ils ont également le devoir d'apporter sur le marché des qualités constantes et de plus en plus soignées. A quoi riment ces essences d'hespéridées, qui arrivent sur la place de Paris, remplies de cires, devenant opaques et épaisses en période hivernale, ce qui force les acheteurs à les filtrer, opération dispendieuse et fastidieuse ; ces opérations de frigellisation devraient se faire à l'origine.

De la collaboration intime entre producteurs et utilisateurs (et il ne faudra jamais considérer une critique comme une vexation), l'industrie des agrumes tirera le plus grand profit et chacune des parties y trouvera son bénéfice.

Dans un autre ordre d'idées, il faudrait en terminer avec les lamentations interminables sur la hausse des prix. Quand on paie 50 millions de francs pour le lancement d'un parfum et cela seulement pour la publicité, on peut trouver les moyens financiers nécessaires pour payer à leur juste valeur les essences d'hespéridées, qui en sont contenues à une dose modeste. Qui dit qualité, dit prix honnêtes... mais qui dit prix honnêtes, dit également qualité... Et ce sera ma conclusion.



DAUBRON

57, avenue de la République - PARIS
OBE : 32.25 à 28

TRAITEMENT & CONCENTRATION
des Jus de Fruits par le FROID
RÉFRIGÉRANTS - CONGÉLATEURS
CRYOEXTRACTEURS
ÉCHANGEURS A PLAQUES
CENTRIFUGEUSES - POMPES

