

## Consommation et commerce des fruits frais et transformés aux Antilles

P. ESTANOVE\*, Y. BERTIN\*\* et G. BROUSTEAU\*

L'Antillais, amateur de mets sucrés, est un consommateur potentiel de fruits frais, jus de fruits, confitures ... Malheureusement, la totale inorganisation du circuit de distribution fait que les fruits sont très chers et peu abondants sur les marchés. Ainsi, beaucoup plantent chez eux un petit verger créole où sont groupées en échantillon unique, la plupart des espèces. Les fruits préférés des Antillais sont l'orange et la mangue. (annexe 1).

Mais, contrairement à ce que l'on pourrait supposer, la production fruitière des Antilles françaises, mise à part la production de bananes et d'ananas, est très peu développée.

Nous parlerons donc peu ici de la banane et de l'ananas qui ont déjà fait l'objet d'études complètes et détaillées, et, lorsque nous parlerons de production fruitière, ce sera à l'exclusion de ces deux fruits.

Quant aux autres fruits, nous essaierons de schématiser ce que l'on peut deviner de leur production et de leur commercialisation, car il n'existe malheureusement que très peu de chiffres et aucune statistique à ce sujet.

En effet, il n'y a pratiquement pas, aux Antilles, de vergers fruitiers, mises à part les plantations d'avocatiers de la Martinique, et l'on ne peut guère parler que de plantations plus ou moins anarchiques.

Les superficies de la Guadeloupe (1.780 km<sup>2</sup>) et de la Martinique (1.100 km<sup>2</sup>), peuvent, du point de vue agricole de l'utilisation des terres, être divisées de la façon présentée au tableau 1.

Ce qui laisserait en Guadeloupe environ 25.500 ha pour l'élevage, les cultures vivrières et maraîchères (3 à 4.000 ha), et les cultures diverses dont certaines (café, cacao) sont en voie de disparition.

En Martinique, les productions maraîchères et vivrières comprenant les jardins créoles couvrent environ 3.000 ha alors que les superficies consacrées à l'élevage (pâturages entretenus et « savanes ») sont de l'ordre de 20.000 ha.

Ces chiffres pourraient laisser croire que la production fruitière est pratiquement inexistante aux Antilles.

Il faut cependant se garder d'estimer la production fruitière uniquement sur la base de ces chiffres qui ne concernent que des vergers rationnellement établis et conduits.

TABLEAU 1 - Utilisation des terres en Guadeloupe et en Martinique (en ha).

Guadeloupe	Utilisation des terres	Martinique
61.000	cultivés	* 50.000
55.000	inutilisables	30.000
62.000	en friches, jachères et forêts	30.000
178.000		110.000

\* - y compris les pâturages entretenus et les « savanes ».

TABLEAU 2 - Répartition des terres cultivées entre les différentes cultures (en ha).

Cultures	Guadeloupe	Martinique
Cannes à sucre	27.000	8.000
Bananes	8.650	10.000
Limes	14	32
Goyaviers	10	16
Grenadilles	7	8
Avocatiers	10	267
Manguiers	12	26
Ananas	15	1.500
Divers	30	95

Par contre, il faudrait faire entrer en ligne de compte toutes les plantations qui, de façon parfaitement anarchique, nous le répétons, entourent les cases, se dispersent entre les pièces de cannes des petits planteurs, occupent les endroits où les autres cultures ne peuvent être entreprises (pentes), longent la ligne de bas de pente des « mornes » (collines) de la Grande terre et quelques vallées étroites en Martinique.

En effet ce sont ces plantations qui fournissent les fruits consommés par la population rurale et alimentent en grande partie les marchés des départements antillais et leurs petites industries.

Or il n'y a aucun moyen, même approximatif d'estimer cette production fruitière et la part qui en est commercialisée, ni d'en estimer la valeur.

\* - Institut français de Recherches fruitières Outre-Mer - Paris

\*\* - Centre de Moutte IFAC, Martinique.

Il est en effet impossible de contrôler la consommation fruitière dans les campagnes puisque les arbres ne peuvent être recensés à cause de leur dispersion et il est illusoire de vouloir contrôler la commercialisation sur les marchés.

Il faut dire que les marchés sont alimentés soit par les producteurs eux-mêmes qui apportent quelques paniers de fruits, soit par des «ramasseurs» qui possèdent une camionnette et apportent un assortiment de fruits et légumes très hétérogène et évidemment variable selon les saisons.

Les vendeuses du marché peuvent être des paysannes qui vendent le produit de leur petite propriété et quelquefois de celles de leurs voisins, mais ce sont surtout les revendeuses qui écoulent les produits que leur ont apporté agriculteurs et ramasseurs (et même, quelquefois des légumes importés d'Europe achetés à Prisunic !).

En fait, les circuits commerciaux peuvent être classés en trois groupes :

#### Les producteurs.

Les agriculteurs sont, dans la majorité des cas, encore très marqués par les traditionnelles cultures de la canne à sucre et de la banane. Les autres fruits, à part l'ananas, ainsi que les cultures vivrières ne sont considérés que comme des productions nécessaires à la vie familiale. Si la récolte est supérieure aux besoins, les excédents seront écoulés sur un marché voisin ou cédés à une revendeuse. C'est la femme qui s'occupe de la vente, l'homme étant pris par la coupe de la canne ou la récolte de bananes et par des métiers complémentaires très variés (chauffeurs de taxis, mécaniciens ..).

Une exception cependant à cet état d'esprit, il s'agit du gros planteur cherchant une nouvelle voie dans la diversification des cultures. Mais les exemples sont encore rares, et il se pose toujours le problème de l'encadrement technique.

#### Les marchés.

Nous prendrons l'exemple du grand marché de Pointe-à-Pitre. Il se trouve au centre de l'ancienne ville, sans parc de stationnement, ni dégagement routier. Les jours d'approvisionnement, mardi-jeudi-samedi, les producteurs arrivent tôt le matin, mais sont immédiatement court-circuités par les revendeuses qui ont un monopole de fait. Celles-ci étalent alors de petites quantités de marchandises (qu'elles renouvellent) pour justifier la pratique de cours élevés.

Il n'existe aucune cotation officielle, et, si le marchandage existe, il est peu efficace. Notons que le cours des fruits métropolitains a une incidence certaine sur les cours du marché. Les jours de non approvisionnement, la marchandise provient de resserre ou d'achats faits au Prisunic qui se trouve à proximité.

Les revendeuses jouent vraiment le rôle essentiel dans la distribution des fruits et légumes. Elles ont dans les campagnes leurs fournisseurs auxquels elles «rendent service» en achetant des excédents de production à des prix très bas. Elles ont aussi leurs «protégés» pour qui elles vendent des marchandises. Elles jouent parfois le rôle de demi-grossistes en alimentant les commerçants des bourgs voisins.

On doit signaler aussi la présence de paysannes qui s'intallent dans les rues périphériques du marché avec un grand panier de fruits et légumes.

En résumé, le marché est caractérisé par :

- un circuit très court,

- l'absence de toutes idées d'organisation, de rentabilité,  
- une attitude malthusienne devant la crainte de mévente  
- un rétrécissement de la demande face à des prix élevés et des marchandises douteuses.

#### Les autres circuits.

- Vente directe aux services publics (écoles, hôpitaux, prisons) aux hôtels et aux grands magasins. Ces collectivités s'alimentent auprès de certains producteurs mais bien souvent aucun contrat n'est passé.

- Groupement de producteurs : l'unique exemple est constitué par la SICAMA Saint-Pierre, Martinique. Les prix sont fixés à l'avance pour l'année ; par contre, aucune garantie de quantité n'est donnée aux acheteurs. La SICAMA envisage l'installation d'un magasin où les adhérents livreraient leurs marchandises qui seraient stockées au froid et écoulées à des prix défiant la concurrence.

Quant aux prix qui ont été réglementés à certaines périodes par arrêté préfectoral, ils ont été récemment libérés, ce qui permet des fluctuations assez étonnantes, et justifient le marchandage.

De plus, il est très difficile de se faire une idée de certains prix car les denrées ne sont pas toujours, tant s'en faut, vendues au poids mais par «lots» ou assortiments d'importance et de prix variables.

Le but de la vente par lots paraît être surtout de «faire passer», avec des fruits de qualité convenable, d'autres fruits de second choix.

On remarque toutefois que sur les marchés il n'y a en moyenne qu'une balance pour deux vendeuses ce qui est encore une explication de la vente par lots car la collaboration entre vendeuses pour effectuer une pesée n'est pas toujours la règle !

Il nous a été difficile d'obtenir des prix étant donné qu'il n'existe aucune cotation officielle. Voici cependant quelques éléments recueillis pour la plupart de vive voix :

TABLEAU 3 - Prix sur le marché de Basse Terre le samedi 29 mai 1971

Fruits	Prix	Fruits	Prix
citron	6,00 f/kg	abricot pays	0,60 f/pièce
pamplemousse	2,50 f/kg	carambole	0,20 f/pièce
ananas	2,00 f/kg	coco	1,00 f/pièce
goyave	0,20 f/pièce	avocat (très petit)	2,00 f/pièce
corossol	1,50 f/pièce	mango	0,45 f/pièce
grenadille	0,20 f/pièce	mangue	1,00 f/pièce
papaye	0,15 f/pièce	banane verte	0,10 f/pièce
Pomme		banane jaune	0,15 f/pièce
malacca	0,45 f/pièce		
sapotille	0,40 f/pièce		

Enfin, à côté de la consommation sur le lieu de production et de la vente sur les marchés locaux, il existe quelques petites «usines» de transformation qui absorbent, elles aussi, une partie de la production fruitière.

Ces usines artisanales ou petits ateliers de transformation sont très peu nombreux en Guadeloupe et leurs activités sont saisonnières.

**TABLEAU 4 - Prix moyens sur le marché central de Fort-de-France en 1970**

Fruits	Prix moyens
ananas	1,00 - 1,10/kg
orange	1,20 - 3,75/kg
citron	2,00 - 6,00/kg
orange amère	0,15 - 0,20/pièce
pamplemousse	0,50 - 0,75/pièce
mandarine	0,10 - 0,20/pièce
avocat	1,10 - 2,25/pièce
mangue	0,75 - 1,00/pièce
mango	0,15 - 0,25/pièce
pomme cythère	0,10 - 0,20/pièce
banane jaune	0,20 - 0,30/pièce
banane verte	0,15 - 0,20/pièce

**TABLEAU 5 - Prix moyens dans un grand magasin de Pointe-à-Pitre (1er semestre 1971)**

Fruits	Prix moyens
pomme starking	3,50 à 4,00 f/kg
pomme Golden	2,75 à 4,00 f/kg
poire	3,00 à 3,75 f/kg
citron jaune	4'00 à 4,50 f/kg
lime	4,00 à 5,00 f/kg
orange	1,50 à 3,00 f/kg
pamplemousse	1,50 à 2,00 f/kg
avocats	2,50 à 3,00 f/kg
mangue	1,50 à 2,50 f/kg
ananas	1,50 à 2,00 f/kg
banane	0,80 à 1,20 f/kg

Les fruits traités, parmi ceux qui nous intéressent, sont essentiellement la goyave, transformée en pâtes, gelées et nectars, et tout récemment, l'avocat dont on extrait l'huile, mais ici non plus il n'est pas possible de donner de chiffres valables.

Signalons en passant, l'usine pilote de l'IFAC qui a transformé en un an (1970-1971) à titre expérimental vingt tonnes de fruits environ (goyaves, ananas, grenadilles, limes, corossols, oranges) pour en faire des jus et nectars (15.000 litres) qui ont été surgelés et soumis sous cette forme au jugement de divers utilisateurs (hôtels, bars, cantines scolaires, grands magasins, fabricants de yoghourts et fabricants de crèmes glacées).

En Martinique, par contre, les petites industries de transformation sont plus nombreuses et il existe même des usines importantes qui, destinées primitivement à la transformation exclusive de l'ananas, traitent maintenant des quantités non négligeables de fruits considérés jusqu'à maintenant comme secondaires.

Trois usines équipées pour la transformation de l'ananas traitent à certaines périodes (juin à novembre) des fruits tels que la grenadille, la goyave et le corossol. Pour la plupart d'entre elles les quantités traitées sont assez limitées par manque d'approvisionnement en fruits frais.

La totalité de cette production est commercialisée sous forme de jus en boîtes, localement ou dans les îles voisines.

On peut citer une petite usine ne traitant que des fruits divers (agrumes essentiellement) mis en boîtes ou en bouteilles. Il convient également de citer un atelier traitant des quantités assez limitées de jus typiquement tropicaux (pomme cythère, goyave, corossol, etc.) et entièrement commercialisés sous forme de jus frais avec un délai d'utilisation ne dépassant pas vingt quatre heures.

L'ensemble de la production de ces ateliers ou usines ne suffit pas cependant à alimenter la consommation locale qui est importante. Des importations de différentes origines (Trinidad, Métropole) comblent ce déficit.

Mais la production fruitière locale n'est évidemment pas la seule source d'approvisionnement du commerce et de la consommation des Antilles, et il faut faire mention des importations de fruits frais, séchés, en conserves ou transformés en jus et autres boissons. Dans ce domaine, on dispose des statistiques douanières qui permettent d'avoir une idée assez précise des besoins complémentaires de ces départements.

On comprendra facilement que certains fruits, dont la production n'est pas possible sous un climat tropical, seront toujours importés en quantités plus ou moins importantes selon les goûts et les moyens financiers des consommateurs. Par contre on peut espérer que le développement des cultures fruitières aux Antilles permettra de limiter certaines importations de fruits frais, de jus et de boissons à base de fruits qui peuvent être produits sur place.

On trouvera en annexe, un extrait des statistiques douanières donnant les quantités et les valeurs C.A.F. des importations de fruits et produits dérivés pour les années 1965 à 1969 (l'annuaire des douanes de 1970 n'étant pas encore paru), ceci pour la Guadeloupe (annexe 2).

Nous ajouterons à ces chiffres quelques prix de vente au détail relevés en juillet 1971 dans des magasins de Pointe-à-Pitre (annexe 3).

On voit par ces quelques données, que la production et, par conséquent, la commercialisation des fruits antillais sont loin d'atteindre les niveaux auxquels on pourrait s'attendre.

Par contre, l'élévation du niveau de vie, l'accroissement de la population, le développement du tourisme et les nouvelles possibilités offertes par les marchés extérieurs du fait de leur développement propre et de l'amélioration des transports tant en rapidité (bateaux, avions) que sur le plan technologique (emballages plus rationnels, transports frigorifiques) ou financier (abaissement des prix du fret aérien notamment) découvrent des perspectives nouvelles et fort attrayantes pour les productions fruitières tropicales des Antilles.

Ce sont ces perspectives qui ont motivé les options prises par la sous commission «agriculture» appelée à établir un rapport de synthèse pour les travaux préparatoires du VIème Plan pour les départements de la Guadeloupe et de la Martinique.

Ainsi, les objectifs pour 1975 en ce qui concerne les surfaces plantées en vergers et la production devraient atteindre les buts fixés par le VIème Plan que nous avons rassemblés dans le tableau 6.

**TABLEAU 6 - Objectifs du VIème Plan concernant les productions fruitières aux Antilles françaises en 1975**

Fruitiers divers	Guadeloupe		Martinique	
	superficies ha	tonnages	superficies ha	tonnages
avocatiers	100	*120	700	2.500
limes	100	550	150	300
goyaviers	50	1.000	150	800
grenadilles	50	1.100	50	500
agrumes divers	50	450	50	400
manguiers	100	300	100	
corossoliers	150		50	
cocotiers	50		150	
Totaux	650		1.400	

\* - début de production.

Parallèlement, pour absorber certaines productions et résorber les excédents de récolte ou les écarts de triage des fruits destinés surtout à l'exportation, il est prévu, en Guadeloupe, la création de trois unités d'extraction d'essence de limes (Marie-Galante, Grande-Terre, Côte-sous-le-vent) et

d'une usine polyvalente pouvant traiter des fruits divers pour leur transformation en jus, confitures, vinaigres ou conserves.

En Martinique, il n'y a pas, à notre connaissance, de projet de nouvelles implantations dans ce domaine, mais on prévoit le développement de la production des unités existantes capables de produire, notamment en jus et nectars, des quantités importantes.

Si donc jusqu'à maintenant la production, la commercialisation et l'industrialisation des fruits tropicaux aux Antilles pouvaient être considérées comme négligeables, du moins pour certains d'entre eux, on peut espérer que leur développement est à la veille de prendre une importance considérable ce qui justifie parfaitement des marchés très ouverts et des débouchés nouveaux dont on prévoit dès maintenant un vaste élargissement.

Le seul problème reste maintenant de convaincre les agriculteurs antillais de l'intérêt qu'ils ont à entreprendre des cultures fruitières rationnelles et organisées : ce n'est malheureusement pas l'objectif le plus aisé à atteindre.

Le délai avant la mise à fruits de ces espèces, les aléas climatiques (cyclones) et également le manque de technicité sont actuellement les principaux facteurs limitant de développement.

#### SOURCE D'INFORMATIONS

- Documents de préparation du VIème Plan pour la Guadeloupe et rapport de synthèse de la sous commission «agriculture».
- Statistiques douanières de la Guadeloupe communiquées par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Pointe-à-Pitre et par M. VERIDIQUE de la Direction départementale de l'Agriculture.
- LOUIS H, La Guadeloupe, le Rotarien français, avril 1971.
- ESTANOVE C., enquête économique 1971, non publiée.
- Divers documents IFAC.
- Notes personnelles.
- Documents Vème et VIème Plans, pour le département de la Martinique.
- Statistiques de l'INSEE, marché de Fort-de-France.
- Documents internes SICAMA - Martinique.

## ANNEXE 1 - Consommation des fruits aux Antilles.

Espèces fruitières	couramment consommés	peu consommés	mode de consommation
<b>Agrumes</b>			
orange	*****		frais
mandarine	****		frais
pomelo		*	frais
pamplemousse		*	confit
lime	****		jus, zeste
clémentine		*	frais
orange amère	**		jus, frais
kumquat		*	confit
<b>Bananes</b>			
poyo		*	frais
Mackenguia	****		frais
Figue dessert	***		frais
Plantain	***		légume
<b>Ananas</b>			
Cayenne lisse	**		frais, jus
Bouteille	*		frais
<b>Avocats</b>	***		frais
<b>Mangues</b>	****		frais
<b>Goyaves</b>	**		gelée, confiture, jus
<b>Papayes</b>	**		frais
<b>Divers</b>			
grenadille	**		jus
pomme liane		*	boisson
barbadines		*	boisson
corossols	**		jus
pommes cannelle	*		frais
abricots de St Domingue		*	confiture
cerisier de Cayenne	*		jus
sapotilles	*		frais
pommes malacca	**		frais
pommes d'eau	**		frais
tamarin	*		jus
caimite		*	frais
tamarin des Indes		*	frais
carambole	*		frais
prune de Cythère	**		jus
Kenettes	*		frais
litchis		*	frais
anacarde		*	jus
raisins de mer	*		frais
fruits à pain	****		légume
noix de coco	****		eau ou sec
coeurs de palmier	*		salade.

**ANNEXE 2 - Extrait des statistiques douanières de la Guadeloupe. Importations en tonnes - Valeurs C.A.F.**

	1965		1966		1967		1968		1969	
	tonnes	x 1000 F	tonnes	x 1000 F	tonnes	x 100 F	tonnes	x 1000 F	tonnes	x 1000 F
<b>Fruits comestibles</b>										
<b>Ecorces d'agrumes et melons</b>										
dattes fraîches							1	2		2
dattes sèches	4	19	3	14	4	15	3	11	4	18
bananes fraîches	128	94	3435	2543			5	3	2	1
bananes sèches						1				1
ananas frais			2	2					3	2
oranges douces					50	65	40	48	37	75
oranges amères	1	2	1	1						
autres oranges	23	44	68	90	102	168	65	102	132	226
mandarines	1	3			1	2	1			
citrons	8	13	15	28	21	35	26	38	45	47
clémentines				1	1	3	1	2	1	3
pamplemousses			10	11	5	9	8	7	3	8
pomelos										1
autres agrumes	2	2	16	27	5	9	3	6	1	2
noix de coco			2	1	11	5	5	4	1	1
noix de cajou										
autres fruits					3	2	30	52		1
avocats frais					3	3			1	1
figues sèches	1	4	1	4	3	7	3	6	2	5
raisins frais	213	541	260	613	232	557	71	205	102	295
raisins secs	31	91	24	68	35	92	31	90	30	85
amandes fraîches									1	3
amandes sèches	8	16	1	8	1	7	1	7	1	10
amandes amères sèches										3
noix en coques	1	9	2	11	2	9	3	15	2	11
noix sans coques										
châtaignes - marrons	1	2	2	4		2	1	2		1
pistaches	1	2								
noisettes en coques	1	6		3		2		2		
noisettes sans coques						3		4		4
autres fruits à coques										
pommes de table	463	892	529	858	728	1184	719	1070	682	1114
poires	24	64	33	72	46	91	45	85	54	110
abricots frais	1	4	2	9	3	11	3	9	12	35
pêches, brugnons, nectarines	13	39	15	49	19	57	9	25	12	35
cerises		4		1	1	6		1	1	4
prunes	10	30	9	30	7	20	9	28	5	16
autres fruits à noyau frais		1	1	2	37	79	111	189	70	159
fraises		1		2		3				1
melons et similaires		1	2	4	1	3		2	2	4
autres fruits frais	62	136	81	176	109	224	103	213	134	278
fruits congelés sans sucre								1		4
oranges exportées							1	1		
<b>Fruits séchés</b>										
pommes et poires										
abricots	1	8		1		2		2		1
pruneaux	26	128	40	183	50	238	39	189	45	218
pêches, brugnons, nectarines		2		2						
autres fruits		1		1	1	4		1	5	28
<b>Boissons diverses sans alcool</b>										
<b>Vinaigres</b>										
Autres limonades et eaux gazeuses										
	1805	1213	1068	1221	1077	1425	996	1310	1177	1680
aromatisées Q.C.	1107	198	814	027	824	871	723	379	949	583
Cidres doux mousseux (3° au plus) Q.C.	4	5	10	10	7	8	2	2	5	7
Cidres doux non mousseux (3° au plus) Q.C.	1	2 631	1	5675	1	3 987	3	1 104	2	4 033
Vinaigres comestibles et leurs succédanés comestibles Q.C.	90	81	108	93	129	112	60	63	58	56
		87 882		104 041		128 718		58 007		56 834

	1965		1966		1967		1968		1969	
	tonnes	x 1000 F								
<b>Fruits à l'état congelé avec sucre</b>		1								
<b>Fruits, écorces de fruits, plantes, confits au sucre</b>										
égouttés	5	49	4	37	7	52	5	43	8	64
non égouttés	1	10	1	9	1	7	2	9		
<b>Purées, pâtes de fruits, confitures</b>										
autres confitures et marmelades non sucrées	1	1					9	24	3	12
autres confitures et marmelades sucrées	78	215	68	195	79	213	70	210	17	53
confitures et marmelades d'agrumes sucrées	7	22	9	36	11	43	11	42	3	8
confitures et marmelades d'agrumes non sucrées							1	1	2	4
autres confitures									76	265
<b>Fruits autrement préparés ou conservés</b>										
amandes, pistaches		6		8	2	15		9		
arachides grillées	3	6	1	3	1	5	1	8	18	229
noisettes		1		7				3		
autres fruits à coques	10	133	14	172	17	96	18	209		
autres fruits conservés à l'alcool sans sucre		1	1	8	2	11		1		3
ananas conservés sans alcool avec sucre	7	15	8	19	13	30	15	33	26	59
autres fruits conservés sans alcool avec sucre	33	121	41	146	45	169	39	149	52	186
prunes, pêches, autrement conservés		1		1	1	3	4	13		1
abricots						1			1	3
autres fruits							1	6		
<b>Jus de fruits non fermentés sans alcool avec ou sans sucre</b>										
jus de raisin (d 1,33)	27	29	19	17	1	1	20	25	7*	8
autres jus de raisin	1343	1219	1324	1338	1715	1736	1598	1456	1404	1442
jus d'agrumes (d 1,33)			2	3	2	3	7	9	35	191
jus de pommes ou de poires (d 1,33)					9	12	9	20	9	16
jus d'oranges sucrés	43	69	37	57	72	107	55	70		
jus d'oranges non sucrés	19	24	4	5	3	5	15	26	134	175
jus de pamplemousses	19	28	17	27	20	27	19	28	23	35
jus de citron non concentrés			1	1						
jus d'autres agrumes			1	1			3	3	63	54
jus d'ananas	20	23	19	23	27	33	27	35	33	46
jus de pommes									30	38
jus de poires									5	7
jus de pommes ou de poires	104	143	97	125	128	209	83	116	53	54
jus d'abricots	2	5	6	10	11	22	1	2		
jus de tomates	9	14	4	9	6	11	5	9	6	12
jus d'autres fruits ou légumes	42	53	6	15	26	57	17	35	25	40
mélanges de jus de pommes et de poires							1	2	12	12
mélanges d'autres jus de fruits		1	3	10	1	4	5	10		
autres jus de fruits (d 1,33)				2	2	3	1	2	19	26
<b>Divers produits et leurs succédanés</b>										
chicorée torréfiée	1	3		1	1	2	1	1	2	6
extraits, essences de café liquide		2				1		3		
extraits, essences de thé				1				1		1
autres extraits à café	4	107	4	99	5	157	5	146	13	182
autres extraits ou essences		5						1		
poudres pour préparation de crème etc. sans essence	43	223	49	255						
comprimés et dosettes de parfum non sucrés autres		1		2						
autres préparations sucrées	30	258	25	209	15	132				

## ANNEXE 3 - Quelques prix de détail relevés en juillet 1971 à Pointe-à-Pitre.

Nature	Unité de vente	Prix
Nectar de goyave «Madeva»	boite 3/4	1,75 F
Nectar de goyave «Madeva»	boite 1/2	1,45 F
Nectar de goyave «Montagne-Pelée»	boite 1/4	0,75 F
«Goyana» (goyave ananas)	boite 3/4	1,80 F
Nectar d'abricots	boite 1/8	0,85 F
Nectar de pêches	bouteille 96 cl	2,90 F
Jus de pamplemousse «Dima»	boite 3/4	1,45 F
Jus de pamplemousse «Madeva»	boite 3/4	1,75 F
Jus de pamplemousse de Trinidad	boite 3/4	1,45 F
Jus d'ananas «Clément»	boite 1/8	0,55 F
Boisson à la grenadille «Montagne Pelée»	boite 1/4	0,85 F
Boisson à la grenadille «Montagne Pelée»	boite 3/4	1,75 F
Jus d'orange «Dima»	boite 1/8	0,85 F
Jus d'orange de Trinidad	boite 3/4	1,75 F
Jus de tomate «Pam-Pam»	boite 3/4	1,85 F

