

V^e Session du Comité international permanent de la Conserve (C.I.P.C.).

Le C.I.P.C., créé en mai 1938, qui regroupe une vingtaine de nations, a pour objet tout ce qui peut concourir au progrès des connaissances scientifiques, techniques et pratiques, utiles à l'industrie des conserves alimentaires, tout ce qui peut favoriser le développement de leur consommation.

Les moyens de ce comité résident dans la collaboration internationale des savants, techniciens et praticiens avec, pour aboutissement, des recommandations qui, dans le cadre de l'économie, de la législation et de l'administration des différents pays, doivent permettre d'atteindre le but fixé.

Cette collaboration s'exerce par le biais de «délégations nationales» regroupant les organisations intéressées d'un même pays qui élisent les membres du comité international permanent.

Les questions retenues au programme d'activité sont ensuite étudiées en commission et en groupe de travail constitués à cet effet, soit de façon permanente pour les commissions, soit limitée dans le temps pour les groupes de travail.

Le C.I.P.C. s'est ouvert dans le cadre de ses sessions et congrès internationaux à tous ceux qui, dans le monde, s'intéressent à la conserve à quelque titre que ce soit.

Ses réunions ont pour objet de faire le point sur les différentes législations et les progrès scientifiques, techniques et économiques, relatifs aux industries de la conserve et à celles qui s'y rattachent, de diffuser ces informations, dans ces mêmes industries et de les porter, dans la mesure où cela peut se révéler utile, à la connaissance du public.

Le C.I.P.C. entretient des relations privilégiées avec les organismes internationaux tels que la FAO, l'ISO ou l'OMS.

La Ve Session du Comité qui s'est tenue à Cannes du 5 au 7 mai 1980 fait suite au VII^e congrès organisé en 1979 à

Tunis. Trois thèmes généraux ont été retenus pour ces trois jours où, chercheurs, techniciens scientifiques, économistes, producteurs et industriels, hygiénistes et nutritionnistes, venus de tous les horizons géographiques, ont présenté ou discuté une trentaine de communications.

- La fabrication et la recherche
- La technologie et la conserve
- La conserve au service de l'homme.

Les présentations de ces communications feront l'objet d'actes de la Session publiés par le C.I.P.C. ou dans des revues spécialisées. La revue «FRUITS» pour sa part, pense présenter à ses lecteurs trois de ces communications.

Une technique :

La recherche des économies d'énergie en conserverie présentée par M. LAROUSSE, Directeur général adjoint de l'Institut Appert (France).

Deux autres plus générales concernant :

La migration des industries de la conserve dans le monde présentée par M.G. D'AVOUT de la Division des Services agricoles de la FAO.

La Coopération de la CEE avec les pays en voie de développement en matière de transformation des denrées alimentaires, présentée par M. J.J. RATEAU de la Commission des Communautés européennes.

Il sera, dans un premier temps, publié des condensés de ces communications, la publication intégrale des textes intervenant dans un deuxième temps, après la publication officielle des actes de la Session.

Le premier de ces condensés, relatif à la recherche des économies d'énergie en conserverie, est présenté dans ce numéro de «FRUITS».

L. HAENDLER.