

# LA CONSERVERIE EN TUNISIE

L'industrie alimentaire, complètement indispensable de la production agricole, peut seule permettre l'utilisation complète des ressources du sol en échelonnant l'écoulement des productions saisonnières sur des périodes étendues. A ce point de vue, elle joue un rôle primordial de régulateur des prix et des marchés.

Jusqu'à 1939, l'activité industrielle alimentaire se limitait en Tunisie à la seule transformation des produits des 3 grandes cultures du Territoire:

céréales, vignes et oliviers. L'isolement de la Régence, au cours de la dernière guerre, a donné une nouvelle orientation à l'industrie alimentaire qui s'est tournée vers la conserverie pour pallier la pénurie de produits transformés et assurer la conservation des marchandises en vue d'en régulariser l'écoulement.

Cette évolution de l'activité industrielle ressort du tableau comparatif ci-dessous :

|                             | 1939                | 1946                |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| — fabrications.....         | 1.829 tonnes        | 4.304 tonnes        |
| — importations .....        | 3.198 »             | 310 —               |
| <b>Total.....</b>           | <b>5.027 tonnes</b> | <b>4.614 tonnes</b> |
| — exportations .....        | 68,5                | 1.370 »             |
| — consommation locale ..... | 4.958 T. 5          | 3.244 tonnes        |

Les besoins actuels, évalués à 5.000 tonnes par an, pouvaient dès 1946 être couverts par la seule industrie tunisienne, malgré l'arrêt quasi total des importations.

En 1947, la situation s'est encore améliorée par la création de nouvelles usines de conserves et l'on peut dire qu'actuellement, d'importatrice qu'elle était, la Tunisie est parfaitement outillée pour réaliser des exportations de conserves (poissons, légumes, fruits).

Le territoire restera vraisemblablement tributaire de l'extérieur pour les conserves de viande bien qu'il soit permis d'envisager dans un avenir prochain la sortie de viande de mouton mais sous forme de carcasses, en cadres isothermes et après une préparation qui dépasse le cadre de l'industrie de la conserve.

Les usines actuellement en activité sont au nombre de 70. Parmi ces installations, 36 peuvent procéder à la fabrication de confitures, 40 à la confection de conserves de légumes et 2 sont utilisées pour réaliser la flash-pasteurisation des jus de fruits. Il convient de signaler que dans ce nombre de 70 usines sont également comprises 24 installations susceptibles de traiter le poisson (dont 5 très modernes sont outillées pour la fonction de conserves de poissons bleus à l'huile).

Enfin, depuis deux ans, 37 installations ont été équipées pour la confiserie d'olives.

\*\*\*

Cette note serait incomplète si elle n'indiquait succinctement l'orientation de l'industrialisation de la conserverie tunisienne.

Il convient en premier lieu, d'es-

compter l'essor des fabrications de pulpes de fruits (coings, oranges, abricots) destinées à être ultérieurement utilisées par la France ou les pays étrangers comme matière première pour la fabrication des confitures.

On peut escompter également que les excédents de production fruitière pourront être utilisés à la confection de jus de fruits. Les premières fabrications réalisées depuis le début de cette année, grâce aux deux installations nouvellement équipées (234 mille litres) ont, en effet, constitué un essai concluant du point de vue de la qualité.

En outre, le développement des fabrications de certaines conserves de légumes, permet d'espérer que deux au moins d'entre elles (artichauts et tomates) seront rentables dans l'avenir. Jusqu'à ces dernières années et quoique particulièrement favorisée pour la production de ces légumes, la Tunisie devait, pour satisfaire la demande locale, recourir à l'importation : depuis deux ans, les fabricants locaux ont réussi à exporter des conserves d'artichauts et il est permis de penser qu'ils pourront, dès cette année, exporter des conserves de tomates.

Les produits de l'agriculture ne sont d'ailleurs pas les seuls susceptibles d'intéresser le développement de l'industrie de la conserve; ceux de la pêche lui apportent un important aliment. Dépassant ses anciennes productions de conserves de thon et de bonite, la Tunisie s'emploie, depuis cinq ans, à mettre en conserve une partie de sa pêche de poissons bleus (maquereaux et

allaches). De grands espoirs sont fondés sur cette dernière industrie dont le démarrage, au cours des dernières campagnes, a été malheureusement limité par la pénurie d'huile. Les industriels ont remédié dans une certaine mesure à cette dernière en s'orientant vers la confection de conserves de poissons marinés, mais ils n'hésiteront pas à revenir, si la campagne oléicole le permet, à la conserve sous huile. Il faut souligner à ce propos que le pays peut mettre à la disposition de l'industrie une huile de qualité supérieure, infigeable, susceptible de compenser largement la variété du poisson traité (allaches au lieu de sardines).

\*\*\*

En conclusion, il est permis d'affirmer qu'avec l'amélioration de sa technique de fabrication l'industrie locale pourra parfaitement supporter la concurrence tout au moins pour les conserves mettant en œuvre des matières premières excédentaires. Ces catégories de conserves constituant une première base pour les fabrications, il n'est pas exclu de penser que, par de sages prospections, d'autres produits pourront être livrés à cette nouvelle industrie de transformation qui, tout en améliorant la Balance Commerciale Tunisienne, pourra jouer pleinement son rôle de régulateur des cours des produits frais en année de surproduction.

R. PISANI.

Chef du Service des Huiles,  
Savons et Industries Alimentaires.