5. - INDUSTRIE

L'INDUSTRIE DE LA CONSERVE

I. — HISTORIQUE

Jusqu'en 1939, l'industrie alimentaire se limitait en Tunisie à assurer la transformation des produits des trois cultures principales du pays : 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 palier la pénurie de produits transformés et assurer la conservation des marchandises en vue d'en régulariser l'écoulement.

Cette industrie n'a toutefois pu prendre son essor qu'en 1947. Elle avait été jusqu'à cette date, en effet, paralysée par le manque de matériel et n'a pu de ce fait envisager un équipement rationnel que depuis un an seulement.

II. — SITUATION ACTUELLE

On dénombre actuellement 88 installations dont certaines sont polyvalentes. Parmi ces installations :

— 41 sont équipées pour procéder à la fabrication de confitures;

— 12, dotées de concentreurs fonctionnant sous vide (vacuum), peuvent confectionner des concentrés de tomates,

— 48 usines ou installations moyennes, travaillent les pulpes de fruits,

— 3 sont suceptibles de produire des jus de fruits suivant la technique de « pasteurisation-éclair » (flash pasteurisation).

La plupart de ces usines sont situées dans le Nord de la Tunisie.

L'industrie de la conserve s'est orientée également vers la transformation des produits de la pêche à laquelle participent 29 installations parmi lesquelles :

— 12 ateliers à allure plutôt artisanale traitent les pélamidés dans la région de Gabès,

— 1 atelier de salaison absorbe les faibles excédents de pêche de Tabarka, 3 confectionnent des semi-conserves dans l'attente d'un meilleur équipement.

Citées pour mémoire, elles n'auraient qu'une faible valeur du point de vue de l'économie tunisienne si leur exemple n'avait pas constitué le prélude à une industrialisation plus poussée des produits de la pêche qui s'est traduite par la création de :

— 9 usines dans la région de Tunis et du Sahel procédant à la fabrication de conserves de poisson bleu à l'huile auxquelles s'ajoutent :

— 3 usines à Tunis susceptibles de traiter les produits de la thonaire du Cap-Bon et

— 1 nouvelle installation dans l'île de la Galite où seront bientôt exploitées les possibilités offertes par la pêche à la langouste.

III. — PRODUCTION

Les tonnages de conserves fabriquées au cours de ces dernières années sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

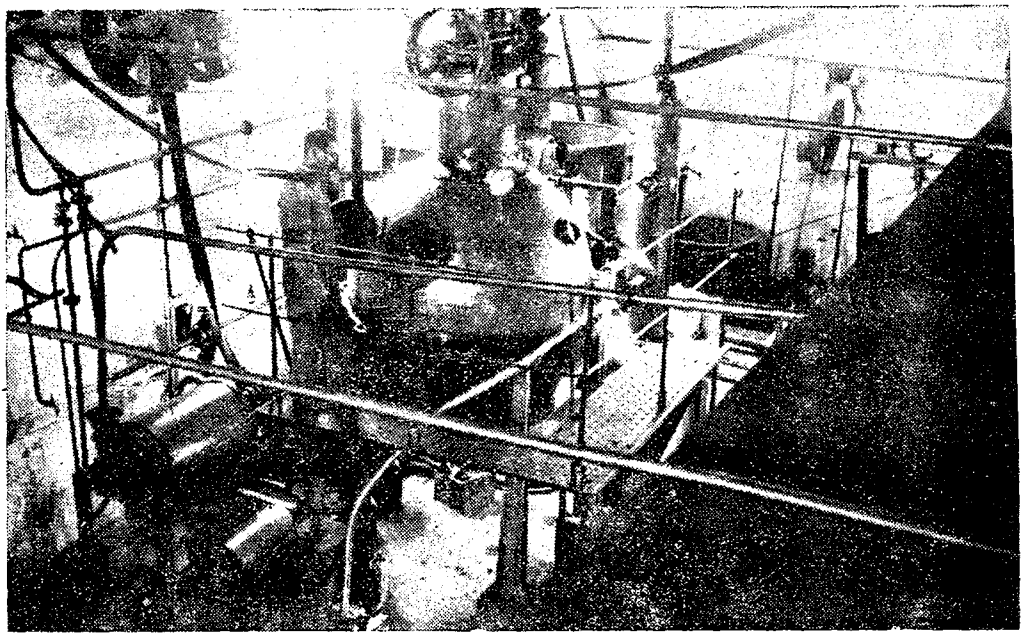
PRODUITS	1946	1947	1948 au 30-9-48	OBSERVATIONS
Confitures	1.270.000 k.	1.757.000 k.	Campagne en cours	Sucre fourni par le Ravitaillement Tunisien-Exportation non envisagée avec ce sucre.
Fruits au sirop		32.549 k.	»	»
Jus de fruits				Exportables en totalité
— Oranges			447.278 l.	
— Citrons			9.018 l.	Fabrication exceptionnelle (utilisation de fruits tombés) immédiatement utilisée pour la fabrication de sirops.
— Tomates			639.591 l.	
— Abricots			68.489 l.	
Jus de fruits concentrés		6.912 k.		Exportés ou utilisés sur place faibles possibilités.
Conserves de tomates	850.000 k.	559.000 k.	1.000.000 k.	Exportable partiellement.
Conserves d'artichauts		233.300 k.	767.363 k.	Généralisation cultures permettant accroissement production. Exportables en totalité.
Conserves de légumes divers (macédoine - pois)	150.000 k.	1.680.000 k. (1)		Exportables en totalité. (1) production pour 1947-1948 chiffres 1948 non arrêtés.
Olives confites	950.000 k.	910.000 k.	(2)	(2) pour 1948 1.500 T. environ exportables.
Conserves de poissons				
a) à l'huile sardinelles et maquereaux	611.000 k.	610.000 k.	1.646.319(3)	(3) dont 25 % déjà exportés.
Thon	48.700 k.	34.700 k.	29.500 k.	Réservé aux besoins locaux
Pélamidés	100.000 k.	52.000 k.	120.000 k.	Réservé aux besoins locaux
b) Sauce tomate et 10 % huile	12.000 k.	16.000 k.	401.694 k.	Exportables
c) Poissons au vin blanc ou à la marinade	422.100 k.	235.461 k.	96.184 k	Exportables

Les chiffres de ce tableau appellent les remarques suivantes :

1° certaines productions semblent plus particulièrement intéressantes.

Ce sont celles :

— des confitures,
— des jus de fruits,
— de conserves de tomates,
— des artichauts,
— des conserves de poisson.



CONCENTREUR A BOULE POUR CONSERVES DE TOMATES
A L'USINE S.A.D.C.A. DE TUNIS
(Photo Service du Ravitaillement)

Les augmentations des tonnages de ces conserves fabriquées au cours des trois dernières années semblent indiquer en effet que les usines qui traitent les produits frais de base trouvent dans le marché local des excédents de production suffisants pour les assurer d'un aliment régulier.

2° les diminutions de productions enregistrées pour certaines d'entre elles au cours d'un exercice sont le fait soit d'une production agricole déficitaire (cas des conserves de tomates en 1947) soit d'une orientation différente des programmes de production (diminution du tonnage des conserves de poissons au vin blanc au profit de celui des conserves de poissons à l'huile par exemple);

3° dans le cadre des possibilités offerte, il est indéniable que souvent la pénurie de denrées contingentées a freiné l'activité industrielle. On peut citer à ce sujet deux exemples d'actualité :

— celui des confitures (insuffisance de sucre),
— celui des conserves de poissons à l'huile (campagne interrompue cette année par la pénurie exceptionnelle des corps gras).

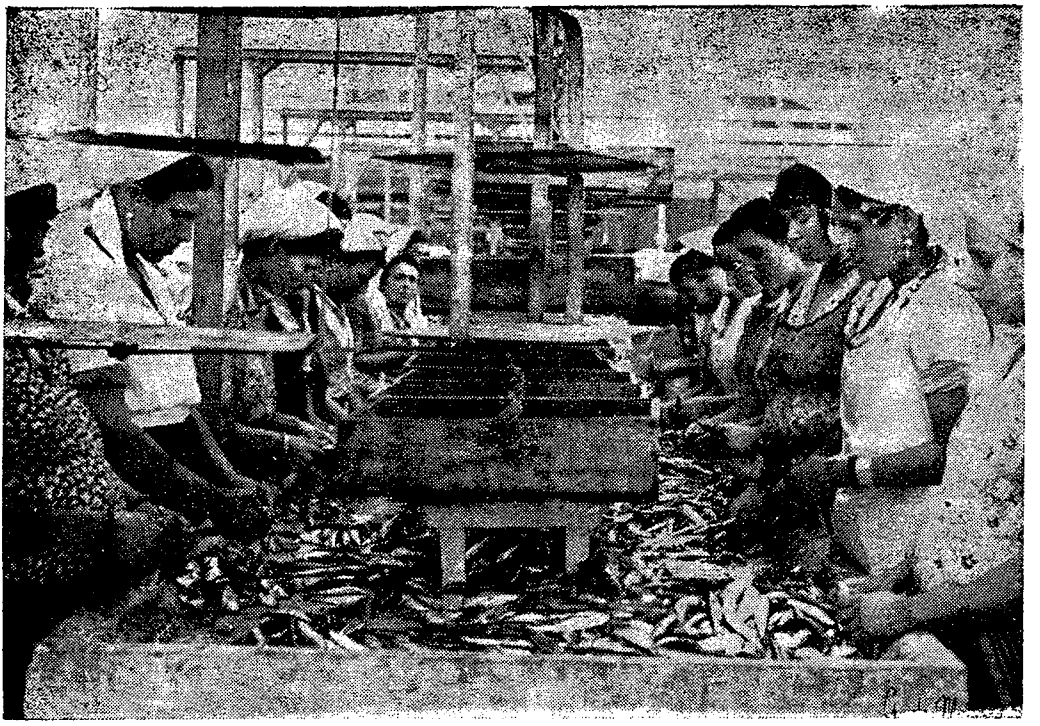
IV. — PREVISIONS

En ne tenant compte que des seules possibilités actuelles, il n'est pas douteux que la reprise des relations avec l'extérieur facilitera la naissance de nouveaux courants commerciaux susceptibles d'absorber, par l'exportation, les excédents éventuels de l'industrie de la conserve alimentaire.

L'évolution de cette industrie n'est donc subordonnée qu'à l'augmentation du tonnage de produits frais mis à sa disposition.

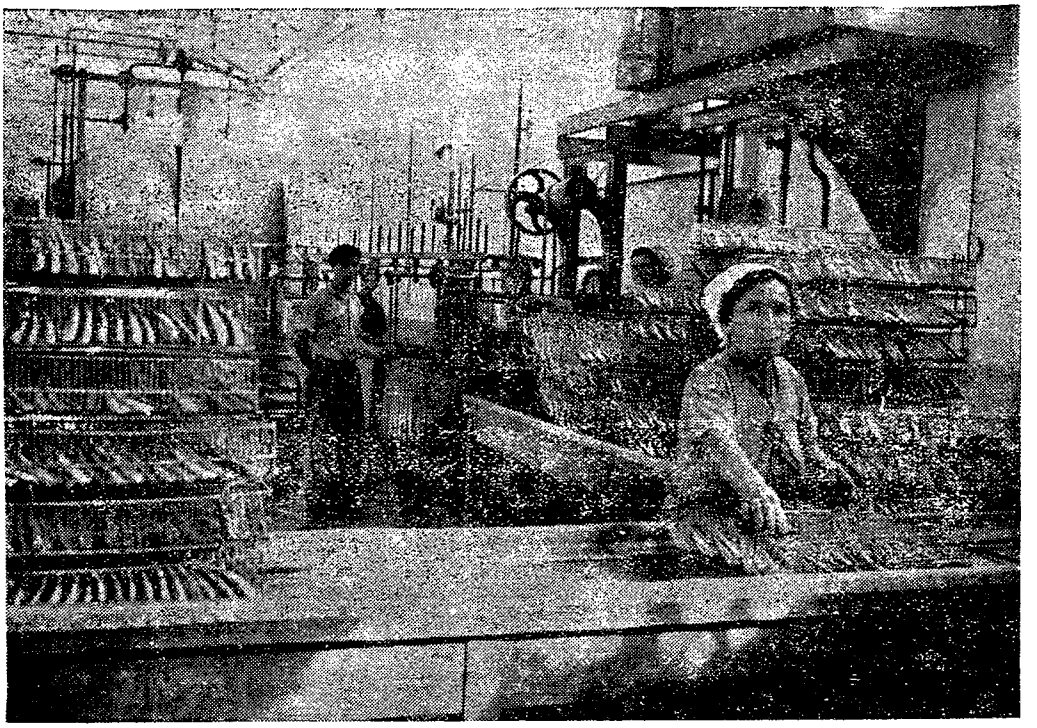
1° Ressources immédiates :

a) *produits sous la dépendance de l'agriculture* : les excédents de production escomptés immédiatement par la seule mise en valeur des terres



ETETAGE DU POISSON A L'USINE « TUNAL » DE SOUSSE

(Photo G. de Matteis)



APPAREIL CONTINU A FRIRE LES POISSONS, FONCTIONNANT
A L'USINE « TUNAL » DE SOUSSE

(Photo G. de Matteis)

en cultures sèches permettent d'espérer ds augmentations de productions telles qu'en 1950, elles se solderont par un excédent de production fruitière (jeunes arbres) de 22.000 tonnes environ réparties de la façon suivante :

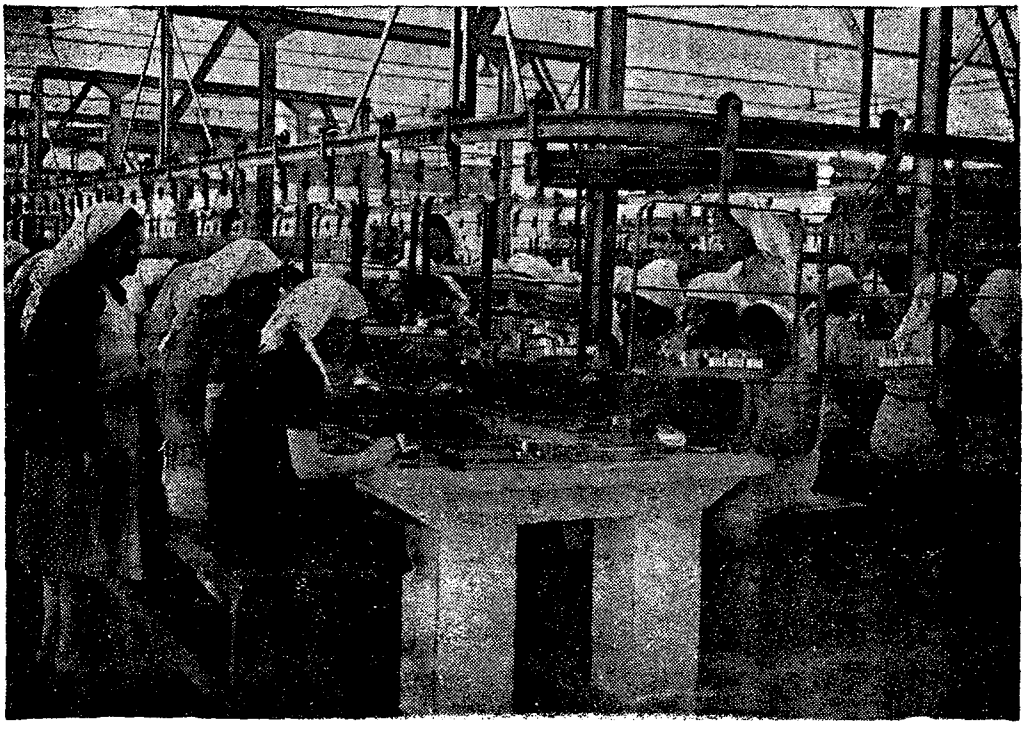
— 20.000 tonnes pour les agrumes et
— 2.000 tonnes pour les fruits divers auxquelles il convient d'ajouter
— 6.000 tonnes d'excédent de production de légumes (artichauts, tomates).

Ces excédents permettront la confection de 5 à 6.000 tonnes de plus de jus de fruits ou de 15.000 tonnes de confitures et de 1.000 tonnes de plus de conserves de tomates.

b) *produits de la pêche :* la réorganisation de la flotille de pêche locale et son équipement en engins neufs (filets) fait présumer d'une augmentation telle des quantités de poissons que l'extension de l'industrie de la conserve deviendra une nécessité pour assurer l'écoulement de ces produits.

2° Ressources futures :

a) du point de vue de la pêche, il est difficile de faire des prévisions chiffrées, l'intensification de l'industrie dépendant des résultats qui seront obtenus au **cours des prochaines campagnes;**



LA MISE EN BOITE DU POISSON A L'USINE « TUNAL » DE SOUSSE
(Photo G. de Matteis)

b) le développement des industries tributaires de l'agriculture est entièrement fonction du plan d'équipement hydraulique qui permettra, pour l'irrigation, la mise en valeur d'importantes surfaces indiquées au tableau ci-dessous, dans lequel les excédents de production en résultant sont également mentionnés :

REGIONS	Nature de la culture	Superficie à rendre utilisable par l'irrigation	Excédent de production qui en résulterait	Excédent de production de culture sèche	Totaux
Haute vallée Medjerdah (1)	Cult. fruit.	15.000 ha	200.000 T.		200.000 t
Centre	— d" —	5.000	70.000		70.000
Tunis et Basse Medjerdah	— d" —	10.000	130.000	22.000 (Agrumes abricots etc)	152.000
Tunis et Basse Medjerdah	Cult. Maraich.	10.000	96.000	6.000 (art. petits-pois)	102.000

(1) Programme déjà en voie de réalisation)

c) outre l'équipement qui est nécessaire aux industries tunisiennes pour améliorer les fabrications, il convient de retenir que le développement de l'industrie de la conserve alimentaire est aussi fonction des quantités de fer blanc mises à sa disposition pour la confection d'emballages.

R. PISANI

Inspecteur de la Répression des Fraudes

Chef du Service des Industries Alimentaires.