

L'AVENIR DE LA CONSERVERIE D'ABRICOTS ET DE PECHES EN TUNISIE

Ces dernières années ont vu en Tunisie un développement croissant des plantations arbustives. Il semble que les agriculteurs aient compris les enseignements légués par les Romains qui avaient fait de ce pays un vaste verger. La vocation agricole de la plupart des terres de Tunisie les consacre, en effet, le plus souvent aux cultures arbustives seules capables de résister aux variations climatiques annuelles et aux périodes régulières de sécheresse.

On ne dira jamais assez le mérite de ceux qui crurent à l'avenir arboricole de ce pays alors que la plupart des agriculteurs cherchaient des revenus uniquement dans les cultures céréalières annuelles, et qui, patiemment, mirent au point la collection des variétés fruitières que nous utilisons aujourd'hui.

Si cette extension constante des plantations arbustives satisfait l'esprit, elle entraîne néanmoins des modifications considérables de l'économie du pays. Les fruits sont une denrée souvent bien plus périssable que les céréales. Ils ne jouissent, en outre, pas d'une taxation des prix et les cours sont souvent très fluctuants.

Cette fluctuation est, évidemment, surtout sensible sur les fruits frais. Seuls quelques agriculteurs particulièrement bien placés et équipés, au voisinage des centres urbains, doivent pouvoir envisager d'écouler leur production sous cette seule forme.

Les autres agriculteurs, et, en particulier les agriculteurs du Centre, doivent envisager de stabiliser leur production, soit par le séchage, soit par la conserverie.

Nous ne reviendrons pas sur la question du séchage qui a été longuement exposée lors d'une récente conférence à la Société des Agriculteurs (1). Nous voudrions, dans cet article, nous attacher à l'étude du problème de la conserverie, non pas du point de vue d'un technicien, dont nous n'avons pas la compétence particulière, mais en nous plaçant du point de vue de l'agriculteur qui a le

(1) P. Crossa-Raynaud. — De quelques problèmes posés en Tunisie pour l'extension des plantations d'abricotiers en culture sèche. *Le Tunisie Agricole* (mens.) N° 8 et 9 1952.

droit de se demander quels sont les débouchés possibles de cette industrie et quels sont les prix de vente qu'il doit normalement espérer pour ses produits. Nous examinerons, en détail, les deux produits qui nous paraissent susceptibles de provoquer des mouvements commerciaux importants : l'abricot et la pêche.

L'ABRICOT

Les variétés. — La conserverie d'abricot peut s'adresser soit aux variétés locales, soit aux variétés nouvellement importées qui sont le *Caninos* et le *Bulidas* dans la très grande majorité des cas.

Les variétés locales ou « Mech-Mech » ne sont utilisables que par les confituriers, car ces abricots, quoique très parfumés, présentent l'inconvénient d'être petits et le plus souvent filandreux.

La confiterie ne nous paraît cependant que peu susceptible de prendre une grande extension en Tunisie. Il nous semble, en effet, difficile d'exporter ce produit sur la Métropole. Seule une partie du marché tunisien et, dans une faible mesure, l'algérien, doivent pouvoir être approvisionnés par elle.

Parmi les nombreuses variétés importées et essayées en Tunisie, le *Caninos* et, dans une moindre mesure, le *Bulidas*, sont les deux variétés qu'il a été possible de retenir pour leurs qualités industrielles et d'adaptation au milieu agricole tunisien.

Le *Caninos* surtout constitue l'abricot industriel type : résistance aux manipulations, absence de bletissement autour du noyau, grosseur moyenne suffisante, etc.

Les produits. — Il nous paraît utile de définir, à propos des possibilités de commercialisations des abricots conservés, les formes les plus courantes que cette conservation est susceptible de prendre en Tunisie.

Abricots ou oreillons au sirop. — Produit de luxe destiné aux ménagères et à quelques emplois en pâtisserie et sorbeterie. Les oreillons sont rangés en couronne dans des boîtes, habituellement de 1 kg. environ (4/4), noyés dans un sirop de sucre et stérilisé.

Ils doivent provenir de fruits de choix d'une grosseur minimum correspondant à 24 fruits au kilogramme.

Abricots ou oreillons au naturel. — Ce produit sert aux pâtisseries. La fabrication est la même, mais le sirop est remplacé par de l'eau.

La pulpe oreillonnée. — Produit formé d'oreillons d'abricots de tailles diverses et généralement assez petits, tassés dans la boîte (souvent boîte de 5 kg.), jutés à l'eau pure et stérilisés.

La pulpe tamisée. — Pulpe où les abricots ont été écrasés et tamisés à la passoire.

Les pulpes oreillonnées et tamisées sont des produits de base, servant surtout aux confituriers en leur permettant un travail régulier toute l'année. C'est le procédé de conservation des fruits

en attendant leurs transformations ultérieures. Les prix pratiqués sont assez bas et se discutent farouchement, bien que les débouchés paraissent importants. Il semble cependant que la vente des pulpes tamisées soit plus difficile que celle des pulpes oreillonées.

La pulpe à l'anhydride : procédé permettant de s'affranchir pratiquement de la boîte grâce à la conservation en fût de 50 à 200 litres. L'écoulement de ce produit ne peut se faire en dehors des confituriers et paraît difficile.

Le problème de la grosseur des fruits. — Les oreillons au sirop ou au naturel sont fabriqués, nous l'avons vu, avec des fruits d'une taille minimum correspondant à 24 au kg., soit 42 gr. par fruit en moyenne. C'est là un point très important sur lequel il est intéressant de s'arrêter. En effet, ces fruits ont pu être payés 22 fr. le kg., l'an dernier, alors que les fruits d'une taille inférieure ne furent achetés par la même conserverie que sur la base de 15 fr. le kg. Ces petits fruits ne peuvent servir qu'à la fabrication de pulpes diverses et leur débouché est concurrencé par les apports de la petite culture traditionnelle.

Il est dans l'intérêt immédiat des agriculteurs d'obtenir des fruits de taille suffisante.

Il semble malheureusement que la variété *Caninos*, ainsi que la variété *Bulidas*, ne soient pas mieux placées dans ce domaine que les variétés américaines. Si les fruits, les premières années de plantation, ont une taille suffisante, celle-ci diminue dès que l'arbre a atteint son équilibre et que sa fructification augmente. Cette diminution de grosseur des fruits semble encore plus sensible dans le cas des vergers en sec, les plantations irrigables donnant plus souvent des fruits de taille suffisante grâce à une irrigation fournie au bon moment.

Les agriculteurs soucieux de leurs intérêts doivent, sans tarder, se préoccuper de ce problème. Sa solution doit probablement être recherchée dans un éclaircissage systématique des fruits ainsi qu'il est fait dans la plupart des pays du monde et en particulier en Californie.

L'éclaircissage chimique à l'aide d'hormones (Elgetol) déjà utilisé aux U.S.A. ne paraît pas encore donner toute satisfaction, et son emploi reste délicat. Il a, en outre, le désavantage de provoquer une éclaircie des fruits précoces alors qu'il peut encore survenir de nombreux accidents atmosphériques avant la maturité. Les tourmentes de vent, si fréquentes en Tunisie au printemps, provoquent parfois, lorsqu'elles sont violentes, un véritable éclaircissage des fruits lorsque ceux-ci n'ont encore qu'un faible développement. On risquerait donc, certaines années, de se trouver finalement à la tête d'une récolte très insuffisante.

L'éclaircissage à la main, alors que les fruits ont atteint la grosseur d'une grosse cerise, nous paraît donc, dans l'état actuel des choses, la méthode la plus recommandable.

L'éducation de la main-d'œuvre, nous en sommes persuadés, ne

doit pas présenter de difficultés insurmontables puisqu'il s'agit, en fait, de faire tomber 1/3, ou même la moitié, des fruits noués. Enlever un fruit sur trois ou sur deux n'est pas, à notre sens, une opération nécessitant des qualités spéciales.

Des expériences seront tentées dès cette année à la Ferme Expérimentale du Chambi, à Kasserine, qui nous permettront probablement d'obtenir des enseignements précieux.

L'industrialisation. — Il faudrait avoir une compétence bien particulière des problèmes de conserverie pour pouvoir tenter d'établir un prix de revient de ces fabrications qui ne soit pas susceptible d'être immédiatement critiqué. Nous pourrions même presque dire qu'il existe probablement autant de prix de revient qu'il existe de conserveurs, car s'il y a dans ces fabrications des postes fixes (prix des boîtes et de leur emballage, prix du sucre, douane, OFITEC, assurances, etc.), certains postes, au contraire, et non des moindres, sont susceptibles de grosses variations suivant les conceptions du conserveur.

Nous pouvons conclure des multiples contacts que nous avons eus avec divers industriels de Tunisie que deux théories se trouvent en présence.

Certains optent pour une formule industrielle, impliquant des installations voisines des grands centres urbains et dont le prix global d'investissement oscille autour de 15.000.000 de francs pour une production annuelle d'environ 300 tonnes.

Suivant ces techniciens, un bon produit ne peut être fait qu'avec un matériel important et parfaitement conçu pour cet usage. La main-d'œuvre étant réduite au minimum, car son contrôle est difficile, ses déficiences risquant de provoquer des manques d'homogénéité dans la qualité finale des produits.

D'autres conserveurs, au contraire, estiment que la conserverie de fruits est une opération qui peut se faire sur une base artisanale, en faisant appel au maximum à la main-d'œuvre agricole non spécialisée, que le tout est seulement une affaire de surveillance et d'organisation, avec un investissement de matériel inférieur ou égal à deux millions pour une production de 300 tonnes par an.

Il n'est pas de notre compétence de savoir si l'une ou l'autre des méthodes est la bonne. Nous devons cependant faire la remarque suivante, à savoir que la formule industrielle ne peut être envisagée qu'autant que le matériel utilisé ne sert pas aux seuls abricots, sans quoi ses frais d'amortissement deviennent prohibitifs. Le gros danger, à notre avis, de cette formule d'exploitation en Tunisie n'est pas ailleurs, car pour l'instant, en dehors des abricots, il n'existe presque aucun autre fruit ou légume susceptible d'approvisionner suffisamment une industrie de cette importance.

La formule artisanale est beaucoup plus séduisante. Les faibles frais d'investissement, joints au fait que la fabrication fait surtout appel à la main-d'œuvre, permettent d'envisager la création

d'installations de ce type sur les centres même de production et, en particulier, dans la région du Centre de la Tunisie où l'éloignement de Tunis était, jusqu'à ce jour, un facteur limitatif à l'extension des plantations.

Ces centres peuvent être envisagés sous la forme de Sociétés Coopératives, groupant la production de plusieurs exploitations pour une même fabrication. Ces organismes auront ensuite, probablement, intérêt à confier à des organisations spécialisées le soin de la vente de leurs produits, de façon à éviter la multiplicité des marques, facteur toujours nuisible à l'établissement d'un marché.

Nous avons tenté, au cours de ces derniers mois, de nous faire une idée des prix qu'il serait possible de consentir dans l'avenir aux abricots destinés à la conserverie. Nous avons déjà indiqué la difficulté d'établir un prix de revient détaillé, mais cependant, de la plupart des contacts que nous avons eus, il ressort que des prix oscillant entre 20 et 22 fr. le kg., rendu usine, devraient pouvoir être maintenus pour des abricots de qualité, ayant un grosseur correspondant à 24 fruits au kg. ils permettraient de vendre les produits sur la base de 105 à 110 fr. la boîte de fruits au sirop (1 kg. — 4/4). Ce prix correspond à peu près à ceux pratiqués aux cours mondiaux. Il va sans dire que ces prix sont largement rémunérateurs même dans le cas de plantations semi-irriguées du type de celles établies par le Paysanat à Aïn-Djelloula.

La formule coopérative nous apparaît évidemment comme la plus susceptible de rendre service aux producteurs éloignés des centres urbains. Pour ce seul fait, et même dans l'éventualité où les prix qu'elle pourrait consentir aux producteurs seraient inférieurs à ceux pratiqués par les industriels des villes, elle doit retenir notre attention. C'est dans ce but qu'a été créée la Coopérative de Conserverie de Kasserine, installée à la Ferme Expérimentale du Chambi, dont la capacité de fabrication prévue est de l'ordre de 300 tonnes dans un délai d'un mois, et qui doit drainer, cette année, outre la production de la plantation de 12 ha. d'abricotiers de la Ferme, la plus grande partie de la production des plantations de cette région ainsi que celle de Sbeïtla, Maknassy, Sidi Bou Zid, Aïn Djelloula et Aïn Boumoura.

La prochaine campagne démontrera si cette formule nouvelle est rentable dans le Centre de la Tunisie et nous permettra sans doute de faire un calcul de prix de revient.

LA PECHE

La conserverie des pêches est réservée à une catégorie bien déterminée de fruits : ceux à chair jaune et à noyau libre. Ces fruits sont représentés en Tunisie surtout par les variétés *Early Elberta* et *J. H. Hale*. Nous pensons que la variété *Admiral Dewey* pourrait également convenir à cette fabrication. Elle présente l'avantage, grâce à une peau extrêmement duveteuse, de résister à la cératite. Les attaques de cet insecte sont certainement le facteur limitatif le plus important au développement des plantations dans les zones

côtières où pourtant les pêcheurs prospèrent remarquablement. Le procédé de l'ensachage, s'il est rentable dans le cas de la vente sous forme de fruits frais de luxe, sur les marchés locaux, au cours de l'été ne l'est probablement plus si les fruits doivent aller à la conserverie.

Dans ce domaine, il semble, pour une fois, que les territoires du Centre de la Tunisie, soient bien mieux placés que les zones côtières. En effet, la cératite y est rare et y provoque, occasionnellement, des dégâts de peu d'importance. Il semble donc que la création de vergers de pêcheurs dans les nouvelles zones irrigables du Centre soit une forme recommandable d'exploitation.

Les produits que l'on obtient à partir de la pêche sont essentiellement les oreillons au sirop et les oreillons au naturel.

Nous nous trouvons ici en présence d'un problème inverse de celui des abricots. Les pêches, en effet, ne doivent pas être trop grosses, mais d'un diamètre moyen de 6 à 8 cm., correspondant à des fruits inférieurs à 100 gr. Dans le cas contraire, le nombre d'oreillons à la boîte est trop faible pour en permettre une utilisation rentable par les pâtisseries et les ménagères auxquels ces produits sont surtout destinés.

Cette exigence de la conserverie permet donc aux producteurs d'expédier en frais les très beaux fruits et de réserver les plus petits à l'industrie. Il semble donc que la production des vergers de pêcheurs soit somme toute plus facile à équilibrer que celle des vergers d'abricotiers puisqu'on n'a pas à craindre, comme pour ces derniers, la mévente des produits de taille insuffisante.

L'industrialisation. — Les opérations de conserverie pour la pêche diffèrent peu de celles des abricots. Les fruits doivent seulement subir un « blanchissage » de quelques minutes à l'eau bouillante qui permet ensuite de les peler aisément par simple frottement entre les mains. Les fruits blanchis sont ensuite coupés, dénoyautés et stérilisés comme les abricots.

Les opérations de coupage et de rangement dans les boîtes ont évidemment un rendement bien supérieur pour les pêches que pour les abricots (les pêches étant des fruits beaucoup plus gros) en sorte que les dépenses supplémentaires de blanchissage se trouvent compensées par les économies réalisées dans les autres opérations. Il en résulte que les frais de fabrication pour la pêche sont à peu près identiques à ceux des abricots.

Les seuls postes intervenant pour augmenter le prix final du produit sont ceux basés sur des pourcentages (bénéfices, frais généraux, douanes, etc...), car ils sont calculés sur les frais de fabrication augmentés du prix de vente des fruits.

La boîte de 1 kg. (4/4) de pêche se vendant 160 fr. FOB, nous pensons que des prix de vente de 55 fr. le kg., rendu usine, doivent pouvoir constituer une base pour les transactions.

Il va sans dire que de tels prix doivent être largement rémunérateurs pour les producteurs, même dans le cas de cultures irriguées où l'eau serait payée aux environs de 3 à 5 fr. le m³ comme c'est le

cas pour la plupart des sondages effectués dans le Centre. La seule difficulté technique importante dans ce cas étant le remplacement de la matière organique entraînée par les irrigations, remplacement qui ne peut être envisagé que par des apports constants et importants de fumure organique, de préférence d'origine animale.

Le conserveur, également, trouverait son compte dans l'extension des plantations de pêchers, car cette production lui permettrait de faire fonctionner son matériel plus longtemps chaque année, réduisant d'autant les frais d'amortissement unitaire et lui permettant un recrutement de main-d'œuvre plus aisé.

LES DEBOUCHES

Dans cette courte étude nous venons de voir que la conserverie en Tunisie était capable de présenter des produits dont le prix de vente pouvait s'établir autour des cours mondiaux, tout en garantissant un prix d'achat rémunérateur aux producteurs. Cette situation favorable ne peut être considérée comme intéressant l'économie de la Régence qu'autant que les débouchés de ces produits sont suffisamment importants pour que l'apport de la production tunisienne puisse être absorbé sans provoquer d'abaissement de cours.

Il est, je crois, inutile d'insister sur le fait que la production tunisienne d'abricots et pêches représente une partie presque négligeable de la production mondiale totale. La production tunisienne d'abricots atteint, par exemple, seulement le 100^e de la production mondiale. Il est, en outre, nécessaire de souligner que la consommation de ces produits conservés augmente sans cesse par suite de l'évolution des consommateurs et de la vie moderne. Il ne nous semble cependant pas être encore question pour la Tunisie d'exporter ses produits dans le monde entier.

Contentons-nous donc d'examiner le marché français qui reste toujours et jusqu'à nouvel ordre, notre meilleur et plus sûr débouché.

La Tunisie produit actuellement annuellement environ 8.000 tonnes d'abricots, y compris les « mech-mech » de la petite culture traditionnelle. La plupart de ces fruits sont consommés sur place sous forme de fruits frais et seule une faible part est transformée. Nous pensons que cette proportion doit aller en augmentant progressivement au fur et à mesure de la mise en fructification des plantations nouvelles.

Notre production actuelle doit être voisine d'un millier de tonnes.

En ce qui concerne la pêche, le marché est encore presque inexistant et la production tunisienne de ces fruits en conserve ne dépasse, probablement, pas quelques dizaines de tonnes.

Ces chiffres prennent toute leur valeur lorsqu'on les compare à ceux du marché français. La France consomme, en effet, près de 100.000 tonnes de fruits conservés par an; les abricots et les pêches entrant pour la plus grande part dans ce total. Le marché français apparaît donc comme pratiquement illimité dans l'état actuel de

la production tunisienne à la seule condition que les produits présentés soient d'une qualité irréprochable et que les prix demandés, compte tenu du transport par mer et des frais de douane, soient égaux ou même légèrement inférieurs à ceux pratiqués dans la Métropole.

Nous sommes persuadés, pour notre part, et les expériences de ces dernières années confirment d'ores et déjà le point de vue que ces deux conditions peuvent être réalisées par la Tunisie.

P. CROSSA-RAYNAUD,

Chef de travaux

*du Laboratoire d'Arboriculture Fruitière
du Service Botanique et Agronomique.*