

Chronique économique

Le commerce de la grenadille et du jus aux Fidji

R. NAVILLE

Les îles Fidji, archipel britannique de la Mélanésie, cultivent la grenadille à Vité Levu, une des principales îles.

Les plantations se trouvent dans la vallée de la «Sigatoka River». Toute la production de cette zone est essentiellement assurée par des parcelles familiales d'un quart d'acre (600 m²) ou d'un demi-acre (1.200 m²). Deux firmes de la région transforment cette production et sont localisées près de la ville de Sigatoka, à l'embouchure de la rivière.

L'essentiel de la commercialisation de la grenadille au premier stade est entre les mains de la «Valley Industrial Cooperative Association». Cet organisme est responsable de la recherche des débouchés pour la production et vend habituellement la récolte à quatre firmes :

- les deux usines de Sigatoka précitées : «South Pacific Foods Pty Limited» et «Tropic Fruits Limited» et deux autres firmes basées à Suva qui exportent le fruit frais : «UNO Limited» et «Fidji Export Agency Limited». De plus, de petites quantités de fruits frais sont vendues sur les marchés locaux. Généralement, ces quatre compagnies assurent le transport des fruits de la plantation à leur magasin, et paient les producteurs sur la base de 4,5 à 5 cents par livre (0,59 à 0,66 F/kg) de fruits frais ramassés chaque semaine à la propriété.

Industrie.

L'industrie aux Fidji utilise des moyens mécaniques pour extraire la pulpe du fruit, employant un procédé qui sépare automatiquement la peau de la pulpe. La pulpe peut être alors transformée pour faire des nectars, des jus, des gelées, des sirops, etc., ou peut être laissée telle quelle, conservée et congelée pour l'exportation.

Une grande partie des pulpes est transformée en jus, mise en boîte de 4 gallons (18 litres) et congelée. Dans cet état, les jus peuvent être conservés un an et plus.

Ce fruit qui n'est pas très connu internationalement, est très prisé aux Fidji. Les jus de grenadille sont populaires, tant dans les ménages que dans les restaurants, ou ils sont aussi consommés que les jus d'orange. Un cocktail, le «Bula Talei», fait avec du rhum, du citron, de la lime et du nectar de grenadille, est très apprécié dans les night clubs, les bars et hôtels, par les touristes qui sont en majorité des Américains, des Australiens et des Néo-Zélandais.

Le sirop de grenadille est très utilisé pour les ice creams. Des pâtisseries à la grenadille sont vendues dans toutes les îles. La glace à la grenadille arrive au quatrième rang des parfums les plus demandés. Les graines de grenadille sont laissées dans les crèmes glacées pour donner au consommateur l'impression du fruit frais.

La population de ces îles n'étant que de 500.000 habitants, l'autoconsommation représente des quantités limitées. Aussi, une grande partie de la production est donc exportée.

Les jus et pulpes représentent seulement environ 30 p. cent du fruit frais. Du fait que la demande du consommateur pour le fruit frais ne représente qu'un petit pourcentage de la demande totale de grenadilles et de ses sous produits, il devient économiquement souhaitable que la transformation aux Fidji s'oriente vers l'exportation.

Commerce.

En 1968, 70 p. cent de la valeur des exportations de grenadilles des Fidji représentaient les pulpes et jus, dont la quasi-totalité était congelée. L'exportation du fruit frais présente le problème d'altération et de la perte de parfum. La grenadille est très sensible à la chaleur. Les expéditions se font à une température de 42 à 45°F (5,5 à 8,2°C), avec 80 à 85 p. cent d'humidité relative, la durée de stockage serait de 4 à 5 semaines. Cependant, les pertes de parfum et la dessiccation peuvent se produire en moins de temps qu'il est nécessaire pour acheminer le fruit frais sur des marchés très éloignés. En 1968, toutes les exportations étaient faites vers la Nouvelle Zélande, qui se trouve à 1.300 miles (2.400 km).

Les industriels locaux trouvent que la congélation est le meilleur moyen de protéger de l'altération le parfum du fruit.

Les exportations de jus de grenadille des Fidji, pour les années 1969 à 1973, sont groupées dans le tableau suivant :

Exportations de jus de grenadille des Fidji (en litres)

	1969	1970	1971	1972	1973
Royaume Uni	-	2.436	-	-	-
Australie	57.894	120.315	67.620	477.470	38.737
Canada	1.141	5.967	-	836	-
Nouvelle Zélande	8.254	15.467	8.663	940	-
Tonga	386	1.573	314	518	-
États-Unis	136	145	32.024	9.517	-
Total (en litres)	67.884	145.939	108.534	57.507	38.737
Total (en francs)	176.320	396.993	276.043	193.684	133.817
Prix (en F/l)	2,59	2,71	2,53	3,36	3,45

Base de conversion :

1 gallon : 4,545 litres

1 \$ Fidji : 5,65 F en 1969, 6,29 F en 1970, 6,38 F en 1971, 5,84 F en 1972, 5,20 F en 1973

L'Australie est le premier et le plus régulier des clients des Fidji ; la Nouvelle Zélande, dans les années 1969 et 1970, venait au second rang, mais les États-Unis, dans les années suivantes, ont pris cette seconde place. Enfin, le Canada et les îles Tonga s'adressent aussi aux Fidji pour leur approvisionnement en jus de grenadille.

L'ensemble des exportations paraît être en baisse en 1973 par rapport aux années antérieures, avec l'Australie pour seul pays de destination.

L'approvisionnement semble, comme beaucoup de conserves fruitières, être plus important une année sur deux pour les principaux marchés.

Les prix avaient marqué un fléchissement en 1970 et 1971 par rapport à 1969, correspondant à une augmentation des quantités exportées, et, à l'inverse, l'augmentation des prix constatée en 1972 et 1973 correspond à des années de plus faibles exportations.

La grenadille est encore relativement peu connue dans le monde, mais là où elle est connue et commercialisée, elle y est très populaire.

BIBLIOGRAPHIE.

«Passion Fruit in Fidji», booklet du Marketing Officer, Ministry of Commerce.
Statistiques fournies par M. E.J.H. BERWICK, Assistant Director of Agriculture (Research), Permanent Secretary for Agriculture Fisheries and Forests.