

Les prix payés au producteur furent de 1 escudo 5 à 4 escudos pièce. Cette industrie n'aura jamais de gros débouchés en Europe, à cause de la concurrence des pays mieux équipés comme les Iles Hawaï.

La réduction des serres en activité fut la conséquence normale de la situation et en 1940, 743 serres d'une capacité de 430.496 plants fermèrent.

Par rapport au recensement effectué par le Junta Nacional das frutas en 1934, 47,4 % des serres étaient en activité, 28,6 % étaient abandonnées, 24 % étaient dans un état plus ou moins précaire.

Toutefois, certains producteurs, malgré les difficultés, maintinrent en partie leurs serres en état, soit dans l'espoir de bénéficier des prix élevés par suite de la réduction des plantations, soit de bénéficier des hauts cours des premières exportations, de même qu'après 1918, soit enfin par but humanitaire pour conserver leurs employés.

Dès la fin de la guerre ; les producteurs rétablirent leurs cultures suivant leurs disponibilités financières, la majorité ayant toutefois recours au Crédit. Mais, dans la majorité des

cas, ces plantations furent faites dans de mauvaises conditions (qualité des rejets, mauvaises préparations des couches chaudes) qui se sont faites et se feront sentir dans la qualité des fruits produits.

Les prix élevés de 6 à 12 £ par malote dès Octobre 1946 sur le marché de Londres où l'introduction des ananas fut libre et où, malgré tout, jusqu'à Juin 1947 les cotations furent supérieures à 3 £ permirent aux producteurs de se rattraper des mauvaises années.

En conséquence, la culture augmenta, car on reconstruisit des serres démontées, et en plus, les cours élevés permirent de pallier les désastres causés par le cyclone qui ravagea les Açores, causant des dégâts à 90 % des serres.

Par contre, le prix des plants, de 0 70 à 1,20 escudos est passé à 5 et 7 escudos. Les prix de la main-d'œuvre et des différents postes augmentant également, les prix de la production de l'ananas pour les plantations en cours triplèrent.

R. CADILLAT. 3-2-48

SOUS-PRODUITS DE QUALITÉ PAR L'AMÉLIORATION DES MANIPULATIONS⁽¹⁾

L'état du fruit lors de l'extraction est facteur de la qualité et de la pureté du produit final. « Au packing-house », un mauvais choix du fruit, tant du point de vue jus que de la qualité de leur écorce, jointes à des manipulations brutales à l'usine de transformation empêchent une bonne standardisation et compliquent le programme des mesures d'hygiène. Pour maintenir et conserver la qualité et la pureté du produit final, il est indispensable que tous les jus de fruits, selon le procédé employé soient clairs, sains, exempts de toute saveur étrangère et d'oxydation ou autres altérations.

En Amérique, un film : « les meilleurs produits de l'orange » fut récemment projeté afin de montrer que la manipulation des fruits peut avoir une néfaste influence sur la qualité du produit, plus particulièrement sur les jus concentrés et naturels.

Alors que le nombre de fruits défectueux s'accroît, la qualité devient un problème de plus en plus délicat. Si celui-ci est trop important on peut être amené à éliminer le lot entier. Le nombre de fruits défectueux ne doit pas, en principe, dépasser celui qu'il est possible d'éliminer sur la chaîne de triage à l'usine. De plus, les fruits abîmés sont une source de contamination pour les fruits sains et pour le matériel de fabrication. Les dommages causés commencent dès la mise en caisse, au packing-house. La chute des fruits, du tapis roulant dans le fond des caisses est cause de nombreux dommages pour une quantité considérable. Le poids du fruit en lui-même est suffisant pour écraser les fruits au fond de la caisse. En outre, durant le chargement ou le déchargement des camions, du fait que l'ouvrier, pour bâcher ou débâcher le chargement marche sur les fruits, les détériore.

Une mauvaise installation de déchargement à l'usine, ou des portes de camions trop espacées nécessitent le travail à la pelle.

Ce mode de travail contribue aussi à abîmer les fruits. De plus, la surcharge du tapis roulant pendant l'emplissage des caisses, le transport dans des camions trop chargés ont les mêmes conséquences.

Ces inconvénients peuvent être étudiés en prenant des précautions lors de la mise en caisses, de manière à pallier l'écrasement. Des tapis roulants amovibles peuvent éviter la chute des fruits et leur écrasement. Les fruits s'abîment également lors du transport. Ces

dégâts sont inférieurs à 3 % et peuvent être réduits en utilisant des camions plus longs et en réduisant la hauteur du chargement. Les camions actuels peuvent être améliorés en espaçant judicieusement les portes de mesure pour ne mettre un déchargement plus aisé.

Pour éviter au conducteur de marcher sur les fruits pour bâcher ou débâcher le chargement, une « coursive » sera aménagée sur le haut du camion et au centre. Une bâche légère peut être utilisée avantageusement. Une caissonnerie additionnelle éliminera totalement l'usage d'une bâche, pourvu que le camion soit bien chargé afin d'éviter que les fruits ne tombent sur la chaussée. L'emploi de la pelle pour décharger les fruits doit être supprimé, grâce à des portes à intervalles très rapprochés, un plancher très lisse et l'augmentation de l'angle du quai de déchargement.

Avec des fruits fermes, le pourcentage de pertes visibles uniquement par écrasement est de 10 % auxquels il faut ajouter un pourcentage de 10 à 15 % dû à l'écrasement interne. Il en résulte une perte totale de 25 % pour la production du jus. C'est là l'un des principaux facteurs de la perte de saveur (flavor) et du manque de conservation du produit final.

En effet, l'écrasement interne ne peut se détecter à l'œil nu, le fruit ayant les mêmes caractéristiques externes que le fruit sain, quoique de nombreuses petites meurtrissures existent sur son écorce.

Un fruit meurtri à côté d'un fruit sain recouvre ce dernier d'une substance sirupeuse, arrêtant la respiration normale du fruit et détériorant son parfum. Ce jus libéré sert d'intermédiaire pour le développement des microorganismes, provoquant l'allérioration. Les lots dans lesquels on constate un pourcentage élevé de fruits écrasés intérieurement ne doivent être utilisés que pour la fabrication des écorces.

Des fruits sains augmentent la production et donnent des produits de meilleure qualité et de valeur alimentaire plus élevée.

En tenant compte de ces données, il est possible de diminuer les nombreux dommages causés aux fruits, et en même temps d'améliorer la qualité du produit et d'augmenter le bénéfice des planteurs. R. NAVILLE.

(1) D'après California Citrograph, Janv. 1948.