
Informations internes sur L'AGRICULTURE

**L'industrie de conservation
et de transformation de fruits
et légumes dans la CEE**

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION «ÉCONOMIE ET STRUCTURE AGRICOLES» – DIVISION «BILANS, ÉTUDES, INFORMATION»

*La reproduction, même partielle, du contenu de ce rapport est subordonnée
à la mention explicite de la source*

INDUSTRIE DE TRANSFORMATION ET DE CONSERVES DES FRUITS ET LEGUMES DANS LA CEE

Série "Informations internes sur l'agriculture"

Nr. 49

La version française de cette étude est en préparation

L'industrie de transformation des fruits et légumes est une branche d'activité qui présente un grand intérêt non seulement par son importance considérable mais aussi et surtout par l'influence qu'elle exerce sur la culture des fruits et légumes.

Alors que jadis, en raison de leur caractère rapidement périssable et du fait qu'ils sont sensibles au transport, les fruits et les légumes n'étaient produits que pour couvrir les besoins locaux et à court terme, grâce à la mise au point de nouvelles méthodes de conservation, la transformation industrielle a permis toujours davantage, au cours des 130 dernières années, de produire plus que ces simples besoins ne l'exigent. C'est ainsi que pour des raisons de rentabilité une culture intensive s'est développée dans certaines régions qui s'y prêtent particulièrement. L'interdépendance de la culture des fruits et légumes et de l'industrie de transformation est le résultat de cette évolution.

La structure des entreprises de transformation subit actuellement une mutation qui tient d'une part à la rationalisation des procédés industriels et d'autre part à la concentration du commerce. Alors que les petites entreprises sont encore les plus nombreuses, les grandes groupent à elles seules la moitié de la production.

La capacité de l'industrie de transformation est une grandeur dont il est difficile de se faire une idée précise, étant donné que le degré d'utilisation des entreprises dépend plutôt des livraisons de produits bruts.

Dans le commerce intracommunautaire la République fédérale d'Allemagne est le principal acheteur, et le principal fournisseur est l'Italie. Il en va de même pour le commerce avec les pays tiers.

La partie principale de l'étude comprend une description très détaillée, par région, de la production de produits bruts et de produits de transformation. Toutes les sortes de fruits et légumes y sont traitées séparément ainsi que les différents produits qui en sont tirés.

En outre, tous les procédés de transformation utilisés sont mentionnés.

Décembre 1969

Informations internes sur L'AGRICULTURE

L'industrie de conservation
et de transformation de fruits
et légumes dans la CEE

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION «ÉCONOMIE ET STRUCTURE AGRICOLES» – DIVISION «BILANS, ÉTUDES, INFORMATION»

Le présent rapport a été élaboré dans le cadre du programme d'études de la Direction générale de l'Agriculture par M.

Hans KIRCHHOFF, Cologne

avec la collaboration des Divisions "Bilans, Etudes, Information" et "Fruits et légumes et produits de transformation".

La Direction générale de l'Agriculture adresse ses remerciements à l'auteur ainsi qu'à tous les services nationaux qui ont contribué par leurs statistiques et leurs renseignements à mener à bien cette enquête.

La présente étude ne reflète pas nécessairement les opinions de la Commission des Communautés européennes dans ce domaine et n'anticipe nullement sur l'attitude future de la Commission en la matière.

S O M M A I R E

	<u>Page</u>
A. Aperçu général	1
B. République fédérale d'Allemagne	98
C. France	225
D. Belgique/Luxembourg	315
E. Pays-Bas	348
F. Italie	411

Une table des matières détaillées se trouve à la fin du volume.

A. APERCU GENERAL

I. Introduction

Les industries transformatrices de fruits et légumes constituent un ensemble de secteurs industriels qui utilisent uniquement ou principalement comme matières premières les produits agricoles que sont les fruits et légumes, et qui rendent ces produits conservables pour une période provisoire ou pratiquement illimitée. La production de vins de raisins frais et d'eaux-de-vie de fruits, qui est soumise à des lois particulières, n'appartient pas, au sens de cette étude, à l'industrie transformatrice des fruits et des légumes.

L'industrie de transformation des fruits et des légumes est un véritable partenaire pour l'horticulture, car, sans la production agricole de variétés et de qualités diverses qui donnent à l'industrie transformatrice la possibilité de fabriquer des produits finis aptes à stimuler la consommation, cette industrie ne pourrait exister, et sans l'impulsion parfois donnée par l'industrie transformatrice et la sécurité des débouchés qu'elle procure, la culture de divers produits agricoles qui ont leur importance tant dans la rotation des cultures que dans l'alimentation ne serait plus rentable. L'interpénétration profonde de la culture et de l'industrie de transformation réside dans la communauté des objectifs, des devoirs, des soucis, des risques, des succès et des échecs. Le progrès technique, la recherche, la coopération, la coordination sont les éléments de leur indispensable alliance, étroite et véritable.

Cette alliance se manifeste depuis qu'il existe des industries transformatrices de fruits et de légumes, lesquelles se sont créées dans des régions particulièrement vouées à ces cultures ou dans d'autres où le sol, le climat et les connaissances techniques en permettaient le développement.

L'industrie transformatrice des fruits et légumes, qui utilise des procédés de transformation multiples, n'est pas une industrie qui s'est créée et développée d'un seul coup.

A l'origine, il y avait des ateliers de production artisanale qui utilisaient des méthodes traditionnelles, telles que le séchage et l'acidification. Une première impulsion fut donnée grâce à la découverte par Appert de la conservation des aliments par stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés, et lorsque l'apparition de la sertisseuse et de machines transformatrices telles que l'écosseuse à pois de Löchte (1) vers 1890 permirent une industrialisation.

L'industrialisation a nécessité la création d'une infrastructure scientifique, pour sauvegarder, grâce à des recherches théoriques sur l'inhibition des actions microbiennes et enzymatiques, les qualités spécifiques des produits fabriqués, pour donner à de nouvelles méthodes de conservation comme la surgélation une base scientifique à côté des méthodes nées de la recherche empirique, et pour trouver de nouvelles possibilités de conservation. Tous les procédés ont pour objet de modifier aussi peu que possible la valeur nutritive particulière de la matière première utilisée, valeur qui réside dans la teneur en vitamines, en substances minérales et en oligo-éléments.

Le but de l'industrie transformatrice est de fabriquer à partir de matières premières diverses produites dans des conditions climatiques et pédologiques différentes, des produits finis d'une qualité largement homogène. Pour cela il faut, en plus de la connaissance des matières premières et d'une vaste expérience pratique des diverses méthodes de transformation, des bases scientifiques et la faculté d'exploiter des données scientifiques. Les progrès de la rationalisation entraînent une mécanisation toujours plus poussée des cultures, de la récolte, du transport de la matière première et de sa transformation. Il faut sans arrêt s'adapter aux conditions mouvantes du marché, améliorer et sauvegarder la qualité; enfin, le jeu de la concurrence en cas de récolte abondante de matières premières et, partant, de production accrue de conserves de fruits et de légumes nécessite une promotion intensive des ventes.

(1) Appareil permettant d'extraire les grains de pois de leur cosse.

II. Délimitation des domaines traités

Conformément à la définition donnée dans l'introduction de l'expression "industrie transformatrice des fruits et légumes", la présente étude traitera tous les groupes et tous les modes de transformation industrielle des fruits et légumes, à l'exception des vins de raisins frais et des eaux-de-vie de fruits qui, comme nous l'avons dit, n'entrent pas dans "l'industrie de la conserve". De même, la présente étude laisse de côté la production non "industrielle", c'est-à-dire la fabrication de conserves, de marmelades, de compotes de fruits, de jus, de vins de fruits, etc. par les ménages, les restaurateurs, etc., qui n'est soumise, ni au contrôle d'un office statistique, ni à un recensement par une organisation professionnelle. Cette production ménagère ou para-commerciale ne doit toutefois pas être sous-estimée. En ce qui concerne les marmelades, confitures, compotes de fruits, la production privée atteint par exemple en Allemagne presque la même quantité que la production industrielle, à savoir 90.000-100.000 t par an (60.000-65.000 t environ sur la base des ventes de pectine ménagère et 30.000 t sans addition de pectine). Dans les autres pays de la CEE, la situation est identique; en France et en Italie, cette production privée devrait même dépasser la production industrielle. La production de vins de fruits à pépins par des restaurateurs possédant leur propre pressoir est un multiple de la production industrielle (production industrielle en Allemagne: 14,5-16,8 Mio l, production totale estimée à 60-65 Mio l).

III. Les procédés de conservation, leurs caractéristiques et leurs bases juridiques

Nous nous bornerons ici à donner un aperçu très général des diverses méthodes de conservation, de leur domaine d'application et de certaines de leurs caractéristiques. Si l'on désire un complément d'information, il existe dans tous les Etats de la CEE une vaste littérature spécialisée sur tous les secteurs particuliers de cette industrie.

En plus des lois relatives à l'ensemble des denrées alimentaires, des normes spéciales de qualité et des règles en matière de déclaration ont été édictées pour l'industrie de la conserve. Il s'agit là de dispositions relevant de la notion juridique des "usages commerciaux légaux et exigences légitimes du consommateur" et qui, à ce titre, sont déjà appliquées comme critères d'appréciation pour les instituts de recherche dans le domaine de l'alimentation, ou doivent l'être prochainement après adoption par les instances compétentes des divers pays, des consommateurs et du commerce. Ces normes de qualité et ces

règles en matière de déclaration ne sont pas uniformes dans les divers Etats membres, parce qu'elles sont fondées sur des principes différents. Selon le développement de l'industrie, les nécessités de la protection des consommateurs et leurs exigences, des dispositions ont été édictées dans chaque Etat en vue d'obtenir une offre uniforme d'un même produit sous une même dénomination. Les organisations professionnelles de la CEE s'efforcent aujourd'hui de mettre au point dans le champ d'application de tous les Etats membres des normes de qualité et des règles en matière de déclaration qui permettent à l'offreur de denrées alimentaires en conserve et aux consommateurs de toujours offrir ou obtenir sous une même dénomination un même produit, quel que soit le pays de la CEE où il a été fabriqué. L'entreprise est vaste et ardue, mais elle est indispensable pour protéger les consommateurs et éviter les distorsions de concurrence.

Les procédés de conservation utilisés dans l'industrie sont:

1. Conservation par la chaleur

La découverte par Appert de la conservation des denrées alimentaires par l'emploi de la chaleur a jeté les bases de l'industrie de la conserve. Elle repose sur l'expérience de la destruction des micro-organismes par l'emploi de la chaleur. Lorsque des aliments étaient placés dans des récipients pouvant être fermés hermétiquement, donc étanches à l'air et aux bactéries, puis réchauffés dans les conditions appropriées, ils devenaient conservables, puisque toute infection ultérieure était exclue.

Les divers aliments mis en conserve sont exposés à des agents d'altération et de décomposition (levures, moisissures, bactéries), qui, du fait de leurs conditions de croissance différentes, se caractérisent par un degré divers de résistance lors de la conservation. La sensibilité de ces agents d'altération à la chaleur est variable. La recherche scientifique et l'expérience pratique ont fourni d'abondants renseignements sur l'effet destructeur de la chaleur et les rapports entre la température et la durée de stérilisation.

L'utilisation de la chaleur (stérilisation, pasteurisation) varie selon la résistance des agents d'altération à la chaleur. Il faut faire la différence entre:

a) La pasteurisation, c'est-à-dire l'utilisation d'une chaleur de 65-96°C. Elle est utilisée lorsque les agents d'altération sont des levures et des moisissures, notamment pour les produits liquides et acides, et pour le traitement de denrées à conserver déjà stériles. La pasteurisation est donc surtout employée pour les jus de fruits, les moûts non fermentés et autres boissons à base de fruits (nectars, etc.), et souvent également en liaison avec d'autres méthodes de conservation, afin d'assurer, en plus de la destruction des germes, l'inhibition des actions enzymatiques; ensuite, pour les préparations de légumes acides (concombres et cornichons, choucroute, etc., pour autant qu'on ne préfère pas la stérilisation à 100°C), et éventuellement pour les confitures, les marmelades en récipients hermétiquement fermés, à titre de post-stérilisation ou de pré-stérilisation. Pour les confitures, les marmelades en récipients hermétiquement clos (boîtes, verres), l'emploi de certaines méthodes de transformation rend superflue une pasteurisation ultérieure.

Pour les jus de fruits et les moûts non fermentés, il existe d'autres procédés de conservation qui seront traités plus loin. La pasteurisation est surtout utilisée pour les jus troubles.

b) La stérilisation à 100°C. La conservation par une température de 100°C est employée aussi pour des denrées qui peuvent être altérées par des levures et des moisissures, mais dont les propriétés (forme, consistance, présence d'un noyau etc.) font conseiller l'utilisation d'une chaleur plus élevée. Chaque année, les conserves de légumes fabriquées dans les ménages à une température de 100°C ou moins (dans des verres) représentent d'importantes quantités. Ici, la règle est "plus la température est élevée, moins le temps de stérilisation est long, plus la température est basse, plus le temps est long". Il existe toutefois une certaine incertitude à propos des conserves de pois, que, pour cette raison, on évite en général de faire dans les ménages. Dans l'industrie, la stérilisation à 100°C est utilisée surtout pour les conserves de fruits en boîte ou en verre et pour les légumes acides (pour autant qu'ils ne soient pas conservés selon la méthode décrite au point a).

c) La stérilisation à des températures supérieures à 100°C. Elle est employée lorsque les agents d'altération sont des bactéries et leurs spores. La stérilisation s'effectue dans les autoclaves (autoclaves à surpression) à des températures qui se situent entre 105 et 121°C. Les temps de stérilisation sont souvent déterminés empiriquement et varient considérablement selon les usines et les régions, selon les conditions de croissance et les propriétés de la matière première, le soin et la rapidité de son traitement. Là encore, on opère selon la loi citée au point b) où la durée de stérilisation est en raison inverse du degré de température, étant entendu qu'il existe des limites maximales et minimales afin de garantir la conservation et la qualité.

Les principaux produits qui relèvent de cette méthode sont les conserves de légumes en boîtes et en bocaux.

2. Conservation par le froid

Dans le cas de l'utilisation du froid pour la conservation, on établit une différence entre l'entreposage frigorifique et la surgélation.

a) L'entreposage frigorifique ne fait pas partie des méthodes de conservation au sens propre de l'industrie de la conserve. Il est utilisé lors du stockage des fruits et légumes afin de prolonger leur durée de conservation en ralentissant le processus des altérations bactérielles et enzymatiques. Les produits sont maintenus à des températures de -2 à -5°C, selon leur composition et leur sensibilité.

En outre, les moûts non fermentés pauvres en germe (ce qui est obtenu par débouillage et par filtrage de clarification) sont conservés provisoirement dans des réservoirs à -2°C, et cet entreposage permet d'obtenir un développement des substances aromatiques en raison de la poursuite de l'activité enzymatique. Cette méthode de conservation provisoire est aussi utilisée pour exporter comme demi-produits de France en Allemagne, où ils font ensuite l'objet d'une nouvelle transformation, des jus de fruits réfrigérés.

b) La surgélation a été définie comme suit par le Dr Nehring ¹⁾: "La conservation par congélation repose sur le fait que l'emploi de basses températures inhibe ou tout au moins ralentit fortement tant la vie microbienne que les processus de décomposition d'origine biochimique."

1) Nehring/Krause "Konserventechnisches Taschenbuch", 14ème édition, page 80.

Les micro-organismes ne sont pas totalement détruits par la surgélation, mais leur multiplication est stoppée. Après la décongélation, ils recommencent à se développer de sorte que si l'on veut conserver la qualité des produits surgelés, il faut les mettre à cuire à l'état congelé (légumes, viande, poisson).

La surgélation s'effectue dans des chambres froides ou des congélateurs spéciaux à des températures de -38 à -45°C . Le produit reste en congélation jusqu'à ce qu'il ait atteint une température au cœur de -15° , ce qui correspond à une température moyenne de -18° . Cette température doit être uniformément conservée lors du stockage, durant tout le processus de commercialisation jusqu'au consommateur (chaîne du froid). Les variations importantes de température diminuent les possibilités de conservation des produits, car leur structure est modifiée par les cristaux de glace qui se forment. (Nous renvoyons ici tout particulièrement à l'abondante littérature spécialisée existante).

Les emplois de la surgélation sont très variés dans le secteur qui nous intéresse, tant pour les légumes que pour les fruits, notamment pour la fabrication de produits finis destinés aux consommateurs et de demi-produits qui font l'objet d'une transformation ultérieure.

3. Conservation par déshydratation

a) Dessiccation. Les agents d'altération ont besoin pour vivre et se multiplier d'une quantité minimum d'eau. Lorsque des produits alimentaires sont privés d'eau en-dessous de cette limite, ils sont, dans certaines conditions, conservables, pour autant qu'un nouvel apport d'eau soit exclu lors de l'entreposage.

L'important dans la conservation par déshydratation est que les produits conservent leur pouvoir gonflant, c'est-à-dire qu'ils retrouvent sensiblement leur fraîcheur première après addition d'eau. L'aptitude à la conservation présuppose que les matières premières utilisées ont été soumises à un pré-traitement destiné à arrêter les actions enzymatiques, c'est-à-dire les modifications de nature non bactérielle.

En général, il suffit de ramener la teneur en eau à 12-15 %, mais dans certains cas et pour certains produits déshydratés, il faut atteindre une teneur en eau résiduelle de 3 % maximum. Pour la dessiccation des légumes et des fruits,

l'industrie utilise différentes méthodes. Selon la nature de la dessiccation, on établit une différence entre la dessiccation par évaporation et la dessiccation pour ébullition, selon que la température du produit à déshydrater reste au-dessous du point d'ébullition de l'eau ou selon qu'il y a évaporation de l'eau en chauffant le produit jusqu'au point d'ébullition. Le point d'ébullition peut être atteint grâce à de la vapeur surchauffée ou à un chauffage par rayonnement ou par raréfaction de l'air à l'intérieur du dessiccateur (vide), donc par abaissement du point d'ébullition de l'eau.

Il existe des appareils de séchage pour la dessiccation de légumes ou de fruits entiers ou en morceaux (par exemple, sécheurs discontinus, sécheurs à bandes, sécheurs à canaux) et des installations de séchage pour la fabrication de légumes et de fruits en poudre. Font partie de ces dernières les sécheurs-atomiseurs, où le produit réduit en purée est desséché par pulvérisation dans une chambre de séchage traversée par de l'air chauffé (la hauteur de la tour de séchage dépend de la température employée), ainsi que le séchage sur rouleaux, où le produit réduit en purée est amené sur des rouleaux chauffés et se dessèche au contact de la chaleur. Ici, la dessiccation aboutit à une teneur en eau résiduelle de 3 %. Ce procédé est employé pour fabriquer, par exemple, des tomates, des fraises, des framboises, des bananes, des citrons en poudre ainsi que d'autres poudres et, en dehors de l'industrie de transformation des fruits et légumes, le lait en poudre, le café en poudre, etc. Dans la transformation industrielle des fruits et légumes, la fabrication de produits en poudre n'a encore qu'une importance limitée, ce qui pourrait changer après une campagne publicitaire.

La lyophilisation (dessiccation par sublimation) est caractérisée par le fait que le produit à dessécher est congelé à basse température tandis que les cristaux de glace intracellulaire et extracellulaire sont séparés dans une chambre sous vide par sublimation (conversion directe de la glace en vapeur d'eau, sans passage par l'état liquide). Les produits ainsi déshydratés conservent leur forme et leurs dimensions et possèdent une capacité d'imprégnation qui leur permet de retrouver en quelques minutes le liquide qu'ils ont perdu. Ce procédé permet,

sans perte de qualité, d'atteindre une teneur en eau résiduelle de moins de 3 %. Jusqu'à présent, ce procédé grâce auquel on peut fabriquer des produits de haute qualité, a été trop onéreux pour la transformation des fruits et légumes. Son application pratique est donc provisoirement sans importance notable dans cette industrie. Il est important surtout pour l'industrie pharmaceutique et pour la fabrication de café en poudre lyophilisé.

b) Concentration. La conservation par déshydratation est employée pour les jus de fruits et pour la fabrication des jus de fruits concentrés. Le degré de concentration dépend de la concentration des substances solubles et de la liaison des molécules d'eau ¹⁾, qui ne sont plus là pour assurer la vie et le développement des micro-organismes. La concentration s'effectue par ébullition ou par cryoconcentration (congélation).

Pour le procédé par ébullition, on a mis au point des évaporateurs à haut rendement qui travaillent à une pression normale ou réduite (vide), auxquels sont rattachés des installations pour la récupération des arômes. Il s'agit ici d'utiliser l'ébullition de l'eau, au rebours du procédé par refroidissement où les jus sont refroidis progressivement tandis que les cristaux de glace qui se forment sont séparés mécaniquement du concentré non congelé par des centrifugeuses ou par des presses spéciales. Le procédé de cryoconcentration (concentrés par congélation) est surtout employé aux Etats-Unis. En Europe, il existe une telle installation (procédé Krause-Linde) en Espagne pour la fabrication de jus d'orange concentré. Son importance est toutefois réduite par rapport à la concentration par ébullition. La méthode de cryoconcentration est aussi utilisée dans un souci de rentabilité en liaison avec la méthode par ébullition (à titre de pré-concentration) ou avec la surgélation.

1) Voir Nehring-Krause, "Konserventechnisches Taschenbuch", 14ème édition, page 81.

c) Concentration par addition de sucre. L'addition de sucre permet la conservation des confitures, des marmelades, de la purée de prunes, des fruits confits au sucre et des cerises de couverture. La méthode de conservation est fondamentalement la même qu'au point b), mais la concentration des substances solubles et, partant, la fixation des molécules d'eau, est obtenue, non par évaporation ou par refroidissement progressif, mais par addition de sucre. Pour les marmelades, il y a dans une faible mesure et pour la purée de prunes dans une mesure plus importante une concentration par évaporation en même temps que la concentration par addition de sucre. Dans ces deux cas, on applique donc en même temps un traitement par la chaleur qui détruit les germes, une conservation par addition de sucre et enfin une conservation provisoire par la chaleur, le vide ou des agents de conservation chimique.

4. Conservation par acidification spontanée ou artificielle

La conservation par acidification spontanée se caractérise par le fait que l'addition de sel à la matière première entraîne, après un traitement approprié, un dégagement par osmose de suc cellulaire contenant du sucre, lequel se décompose en acide lactique, pour autant que l'on maintienne une température donnée. Lorsqu'une concentration déterminée de l'acide lactique a été atteinte, la fermentation lactique s'arrête et le produit peut alors être conservé si la température de stockage est convenable. Cette méthode de conservation est principalement utilisée pour la choucroute et les concombres et cornichons en saumure lesquels sont toutefois de plus en plus souvent supplantés par les conserves de concombres et cornichons stérilisés. En outre, certains haricots et d'autres légumes sont conservés par acidification spontanée. Cette méthode comporte certains dangers (fermentation irrégulière, formation de fleur, ramollissement, par exemple, des concombres durant le stockage), aussi est-elle d'une manière générale en régression de sorte que, par exemple, la choucroute est mise après fermentation dans des boîtes hermétiquement closes, puis soumise à une pasteurisation/stérilisation. De ce fait, la production de choucroute stérilisée a fait de notables progrès.

La conservation par acidification artificielle repose essentiellement sur les propriétés de l'acide acétique comme agent conservateur. L'addition d'acide acétique abaisse le pH du produit au point que la croissance de la plupart des bactéries se trouve stoppée. Les produits ainsi fabriqués sont appelés

conserves acides. Dans la pratique, afin d'éviter la formation de levure et de moisissure, et de limiter pour des raisons de goût la teneur en vinaigre, elles sont, une fois mises dans des récipients hermétiquement clos, pasteurisées à environ 80°C, c'est-à-dire soumises à un traitement par la chaleur. Lorsque ces produits sont vendus au détail dans de grands récipients qui restent ouverts assez longtemps une fois entamés, la loi déclare qu'il faut leur ajouter un agent conservateur pour éviter l'apparition d'altérations. La production de conserves acides qui doivent être aussi classées parmi les produits stérilisés, puisqu'elles sont traitées par la chaleur, est très variée et comprend les concombres, les cornichons, les choux-fleurs, les poivrons, les oignons, la macédoine de légumes, etc.

5. Conservation par agents de conservation chimiques

La conservation des fruits et légumes par des agents de conservation chimiques repose sur la propriété qu'ont ces additifs d'arrêter la croissance des micro-organismes. Leur action dépend de la composition des fruits et légumes, notamment de leur pH et de la nature des micro-organismes qu'il faut détruire ou dont la croissance doit être freinée.

L'addition d'agents conservateurs est réglementée par des dispositions législatives qu'il faut évoquer ici. Elle est autorisée:

- pour les pulpes de fruits, tamisées ou non, les jus-mères qui, en tant que demi-produits, ne sont ni destinés ni propres à la consommation immédiate;
- pour assurer une conservation provisoire des marmelades, des confitures et de la purée de prunes, afin de prévenir la formation de moisissure; (cette conservation provisoire est aujourd'hui, surtout pour les petits emballages, remplacée de plus en plus par le sertissage hermétique sous vide. Dans ce dernier cas, les moisissures sont rendues inoffensives par l'emploi de la chaleur (remplissage à 80°C, conservation provisoire par vapeur surchauffée ou stérilisation) et le sertissage exclut toute nouvelle infection);

- pour les conserves acides, comme la choucroute et les concombres et cornichons en emballages de grande dimension, car l'expérience prouve que ces conserves sont le plus souvent vendues en vrac. L'addition d'agents conservateurs doit (comme cela a déjà été dit au point 4, page 11) assurer la conservation des produits jusqu'à la vente, une fois que la boîte a été entamée.

6. Conservation par fumigation

La conservation des fruits et légumes par fumigation repose sur le fait que les agents d'altération que sont les micro-organismes ont le plus souvent besoin d'oxygène pour croître. Lorsque l'oxygène est remplacée par un gas approprié (anhydride carbonique, anhydride sulfureux, ozone, oxyde d'éthylène, trichlorure d'azote), l'action microbienne est freinée.

Dans la pratique, la fumigation est employée:

- pour le stockage des fruits, afin de retarder leur bletissement et, partant, prolonger les possibilités de stockage, en liaison notamment avec l'entreposage frigorifique;
- pour l'entreposage des moûts non fermentés, notamment par fumigation à l'anhydride carbonique. Ce procédé est employé dans la pratique en combinaison avec la filtration stérilisante (voir point 7) ou la stérilisation par la chaleur.

7. Conservation par filtration stérilisante

Ce procédé permet d'éliminer les micro-organismes par filtration. Les pores des filtres sont adaptés à la grandeur des agents d'altération à filtrer. Cette filtration stérilisante est très employée pour la production des jus clairs et de moûts non fermentés, en liaison aussi avec l'entreposage avec fumigation d'anhydride carbonique (voir point 6), qu'on appelle procédé Seitz-Böhi. Pour la production de moûts non fermentés, on utilise diverses méthodes de conservation, à savoir le traitement par la chaleur, la fumigation et la filtration, étant entendu que l'emploi de ces procédés est souvent combiné, selon la nature des fruits ou lorsque des raisons pratiques ou des raisons de qualité l'imposent.

8. Conservation par irradiation

La conservation de denrées alimentaires par irradiation repose sur le fait que l'action des rayons freine la croissance des micro-organismes. Dans la pratique, cette méthode n'est utilisée actuellement que pour la conservation provisoire des marmelades etc. par rayons infra-rouges et ultra-violetts ou pour la dessiccation des fruits et légumes par rayons infra-rouges. Par ailleurs, il n'est pas encore possible d'établir avec certitude dans quelle mesure ce procédé peut provoquer l'apparition de phénomènes secondaires indésirables. Etant donné l'état actuel de la recherche, il ne faut pas s'attendre que l'irradiation trouve une application pratique de quelque importance dans un proche avenir.

IV. Importance des diverses méthodes de conservation dans la transformation industrielle des fruits et légumes

L'importance des diverses méthodes de conservation ne peut être déterminée statistiquement de façon sûre dans tous les cas, car on applique dans certains cas une combinaison de plusieurs procédés. Elle ne peut en outre être mesurée que par rapport à la consommation de matière première (légumes ou fruits), puisque les produits finis ne peuvent être additionnés (légumes déshydratés, concentrés, produits surgelés, jus de fruits coupés d'eau, conserves en boîte avec ou sans eau etc.). Les tableaux 1 et 2 constituent une tentative d'aperçu de l'importance des méthodes de conservation. Quelques explications sont toutefois nécessaires à leur sujet.

1. Conservation par utilisation de la chaleur

a) Conserves de légumes, stérilisés

Le recensement des conserves de légumes frais est en principe le plus exact. Les légumes acides ne sont pas toujours ventilés en légumes stérilisés et non stérilisés, aussi sont-ils en partie inclus dans les chiffres relatifs aux conserves de légumes frais. Les légumes acides peuvent aussi, notamment lorsqu'il s'agit de demi-produits, être rendus aptes à la conservation grâce à une teneur élevée en vinaigre (vinaigre à 4-5 %), grâce à l'adjonction de sel (12-20 %), grâce à la fermentation lactique (par exemple choucroute et cornichons au vinaigre) ou par combinaison d'une de ces méthodes avec l'addition d'un agent conservateur. Elles appartiennent donc au groupe correspondant de la conservation.

En Italie, la situation est particulière du fait de l'écrasante suprématie des conserves de tomates. Les tomates pelées et les jus de tomates font évidemment partie du groupe de la conservation par la chaleur. Dans le cas des concentrés de tomates, d'importantes quantités, surtout dans les premières années, étaient conservées en fûts (produits renfermant 42 % de résidu sec). Il n'existe pas de ventilation selon les produits en fût et les produits en boîte, ce qui peut être une source d'erreurs, puisque les produits en fûts relèvent du groupe "conservation par déshydratation". Quoiqu'il en soit, la fabrication de produits en fûts tend de plus en plus à

diminuer. Etant donné la place particulière qu'occupent les conserves de tomates, les données en pourcentage relatives aux conserves de légumes stérilisés (tableau 1) sont fournies pour l'Italie, puis sans les produits à base de tomates.

Si on laisse de côté les sources d'erreurs possibles, mais sans incidence réelle, on constate que la "conservation par la chaleur" représente pour les légumes une part égale en moyenne à 65 % en Allemagne et à 52-55 % aux Pays-Bas. (C'est dans ces pays que la ventilation entre les diverses méthodes de conservation est la plus exacte). La différence est essentiellement imputable à la plus grande importance de la production de concombres et cornichons stérilisés et de choucroute stérilisée en Allemagne, en raison des habitudes de consommation. En revanche, les conserves de légumes proprement dits (sans les conserves acides) représentent 40-50 % aux Pays-Bas, contre 32-40 % en Allemagne. En Italie, ces conserves représentent aussi, sans les tomates, entre 45 et 54 %. En France, pays d'origine de cette méthode de conservation (appelée aussi appertisation), la conservation par la chaleur représente 85-90 % si l'on compte les conserves de tomates (en supposant que toutes les conserves de tomates sont traitées par la chaleur), cette méthode concerne en Italie plus de 90 % des conserves de légumes.

Actuellement, rien n'indique que la prédominance de la stérilisation dans les conserves de légumes puisse être remplacée par d'autres méthodes de conservation, même plus modernes. Cette méthode semble même gagner encore en importance, puisque la conservation par acidification spontanée et artificielle est plutôt un mode de préparation qu'une méthode de conservation définitive, c'est-à-dire que ces produits parviennent eux-aussi au consommateur stérilisés et placés dans des récipients hermétiquement clos.

b) Produits à base de fruits, stérilisés

Les conserves traditionnelles de fruits (c'est-à-dire les fruits entiers ou en morceaux baignant dans une solution sucrée ou dans de l'eau, la pulpe tamisée de fruits sucrée ou non sucrée en récipients clos) ainsi que les jus, ont une importance diverse selon les Etats membres. Cela provient des habitudes différentes de consommation en ce qui concerne les jus. Aux Pays-Bas et en partie aussi en Italie, il est de plus en plus fréquent de boire les jus additionnés d'eau (jus de pommes, nectars). En conséquence, l'uti-

lisation de matières premières (et, partant, le pourcentage représenté par les jus dans la consommation industrielle de fruits) y est moins élevée que dans les autres Etats membres. Lorsque la consommation en pourcentage de matière première pour les jus augmente, la part des produits appelés "conserves traditionnelles de fruits" diminue. Ainsi, la conserve de fruits stérilisée représente en Allemagne 17-27 %, en France 16-25 %, en Italie 8-16 %, en Belgique 52-63 % et aux Pays-Bas 48-64 %.

Il n'est pas possible statistiquement de faire la différence entre la conservation des jus de fruits par la chaleur et la conservation par le froid (entreposage frigorifique et remplissage stérile à froid). Un grand nombre d'entreprises combinent les systèmes, à savoir l'entreposage frigorifique (procédé Seitz-Böhi), suivi d'un remplissage à chaud dans des emballages prêts pour la vente. Les grandes entreprises ont des installations dans lesquelles les deux méthodes peuvent être employées, selon la nature des fruits et les exigences de qualité. Si l'on admet que 50 % des jus environ sont appertisés dans des récipients prêts pour la vente (en Italie, ce pourcentage devrait être plus important, parce qu'on y fabrique plus de nectars et de jus d'agrumes) la part de ce procédé est en Allemagne et en France de 50 %, en Belgique/Luxembourg d'environ 60 %, aux Pays-Bas de 60-70 % et en Italie de 60 % sans les jus d'agrumes et de 80-90 %, jus d'agrumes compris.

L'appertisation est donc le procédé le plus important pour la transformation industrielle des fruits. Il ne faut pas s'attendre à un changement dans les conserves traditionnelles de fruits. En revanche, pour les jus de fruits, le procédé de stérilisation à froid devrait s'imposer pour des raisons de qualité.

2. Conservation par le froid

En tant que procédé industriel, la conservation par le froid fait partie des méthodes modernes. Elle a fait aux Etats-Unis d'énormes progrès. En Europe, elle a gagné pour la première fois en importance pendant la guerre. Après la guerre, l'importance de ce procédé est devenue négligeable dans les Etats membres, faute de la chaîne de froid nécessaire. En plus des équipements et

des frais de publicité, la création de cette chaîne du froid nécessitait d'importants moyens financiers.

a) Légumes surgelés

En dehors de la Suède (qui n'appartient pas à la CEE), la part des légumes surgelés a augmenté depuis 1956, notamment aux Pays-Bas (1958: 7,4 %, 1965: 14,4 %) et en Allemagne (1958: 1,5 %, 1965: 11,1 %). En France, leur importance, par rapport à la consommation de matières premières pour la transformation industrielle de légumes a été de 3,8 % en 1961 contre 0,4 % en 1960, en Belgique/Luxembourg de 6,6 % en 1965 contre 3,8 % en 1958, et en Italie de 0,8 % contre 0,3 % (y compris les tomates transformées industriellement).

b) Fruits surgelés

Pour les fruits, en ce qui concerne notamment la fabrication de produits finis, la surgélation n'a pas su s'imposer dans la même mesure que pour les légumes. En Allemagne, elle représente 0,2 % de la consommation de matières premières dans l'industrie de transformation, en France 1,7-2,3% et aux Pays-Bas jusqu'à 7,5 %. Aux Pays-Bas notamment, ces chiffres comprennent la fabrication de demi-produits surgelés à base de fruits. L'industrie des confitures et des marmelades utilise de plus en plus pour la fabrication de produits de qualité des demi-produits surgelés à côté des produits frais. Cette tendance apparaît nettement dans les statistiques de production aux Pays-Bas. En Belgique/Luxembourg et en Italie, les produits surgelés à base de légumes et de fruits ne sont pas ventilés séparément.

Comme l'industrie de la surgélation fournit des produits de haute qualité, il faut s'attendre à ce qu'elle réussisse à attirer de nouvelles couches de consommateurs. Le succès sera d'autant plus certain qu'il sera possible d'offrir des produits auxquels la surgélation confère des qualités particulières, comme les épinards, la julienne, mais aussi les plats préparés et les jus de fruits.

3. Conservation par déshydratation

a) Dessiccation

Les données les plus exactes sur cette méthode de conservation proviennent des Pays-Bas, où les ventes de fruits et de légumes par les Veilingen sont ventilées selon le mode ultérieur de transformation. Dans les autres Etats de la CEE, le recensement porte sur les produits déshydratés finis, à partir desquels on peut calculer approximativement la quantité de matière première utilisée. Toutefois, la production n'est calculée que dans les entreprises affiliées aux organisations professionnelles de l'industrie transformatrice des fruits et légumes. Elle ne l'est pas, par exemple, dans les entreprises de l'industrie des farineux et des féculents, qui produisent des potages déshydratés. Cette dernière industrie utilise comme produits déshydratés, d'une part la production recensée de l'industrie transformatrice des fruits et légumes, d'autre part des importations, et enfin sa propre production non recensée. Avec les cantines, les restaurants d'entreprise et l'armée, l'industrie des potages déshydratés est l'un des plus importants acheteurs de produits déshydratés.

L'avenir des produits déshydratés dépend notamment de la question de savoir si leur qualité et une publicité efficace réussiront à mettre en valeur les avantages qu'ils présentent, tels que la réduction du poids, et, partant, de la capacité de transport nécessaire, ainsi que des emballages bon marché et faciles à détruire.

A côté de l'amélioration constante des méthodes traditionnelles de dessiccation, de nouveaux procédés ont été mis au point, tels que les sécheurs-atomiseurs et la lyophilisation. Une utilisation plus économique de ces méthodes pourrait susciter l'intérêt des consommateurs pour ces produits.

L'industrie des déshydratés a sensiblement la même importance que celle de la surgélation des fruits et légumes. Il ne faut pas oublier que la déshydratation, comme nous l'avons dit, n'est pas entièrement recensée. Quoi qu'il en soit, la surgélation enregistre depuis ces dernières années un taux d'accroissement beaucoup plus important que la déshydratation, qui est restée à peu près constante. C'est pourquoi il faut s'attendre à ce que la surgélation fasse à l'avenir les progrès les plus importants.

b) Concentration

La conservation par concentration ne fait pas l'objet de statistiques permettant d'en apprécier l'importance.

Ce procédé n'est la plupart du temps pas employé comme méthode finale de conservation. En effet, si la conservation atteint 65-66 % d'extrait sec, il n'est pas possible d'éviter les pertes de qualité et la formation de moisissure n'est pas exclue. C'est pourquoi les jus d'agrumes sont concentrés ou redilués jusqu'à atteindre 42 % d'extrait sec, puis, en vue de la conservation définitive, congelés, conservés chimiquement ou traités par la chaleur. Les jus de raisin sont concentrés pour pouvoir être facilement acheminés à l'état réfrigéré dans de grands récipients vers les entreprises où ils subissent une nouvelle transformation. Les tomates ne sont la plupart du temps concentrées que jusqu'à 28 % d'extrait sec, puis appertisées.

Des progrès ont été accomplis ces derniers temps grâce aux installations de récupération des arômes. Les produits débarrassés de leur arôme peuvent être sans dommage soumis à une plus grande concentration. En rendant aux concentrats l'arôme qui leur a été enlevé, on obtient des produits finis de bonne qualité.

b) Addition de sucre

La part de la conservation par addition de sucre (pour les confitures, les marmelades, la purée de prunes, le sirop de pommes, les gelées de fruits, les fruits confits, les sirops de fruits) a représenté en moyenne durant les dernières années dans les Etats de la CEE 15 % des fruits utilisés (voir tableau 2). Seule la Belgique constitue une exception, puisque cette part y est de plus de 33 %. Ce chiffre semble relativement élevé, car en Belgique la consommation de matières premières pour les jus de fruits est faible en valeur absolue, ce qui relève d'autant le chiffre de la consommation au titre des autres méthodes de conservation.

4. Conservation par acidification spontanée ou artificielle

La conservation par acidification spontanée revêt une importance particulière en Allemagne du fait de la production de choucroute. Toutefois, comme nous l'avons signalé, la choucroute est de plus en plus soumise à une stérilisation supplémentaire. Comme il ressort du chapitre consacré à l'Allemagne dans cette étude, la quantité de choucroute stérilisée ne représentait que 10 % en 1953, contre 31 % en 1960 et 47,5 % en 1965. De ce fait, l'importance de l'acidification spontanée en tant que méthode de conservation a fortement diminué. En 1958, elle représentait pour la choucroute 37,4 % de la matière première consommée, contre 22,2 % en 1962, 18,1 % en 1963 et 18,5 % en 1965. En France et en Belgique, qui fabriquent également de la choucroute, ce procédé intéresse 6-8 % de l'ensemble des légumes utilisés comme matière première. Aux Pays-Bas, les légumes acides non stérilisés sont groupés dans les statistiques.

Dans le tableau 1, la comparaison entre les quantités de légumes acides non stérilisés conservés par acidification spontanée ou artificielle dans les Etats de la CEE montre que cette méthode de conservation tend à reculer, notamment en Allemagne, et dans une moindre mesure en France, aux Pays-Bas et en Belgique.

5. Conservation par agents de conservation chimiques

La conservation par agents de conservation chimiques est limitée par la loi à un petit nombre de produits et constitue en partie un mode supplémentaire de conservation. Une véritable conservation par produits chimiques existe pour les demi-produits, notamment les pulpes de fruits. La fabrication de demi-produits à base de fruits destinés au commerce se pratique surtout aux Pays-Bas. C'est pourquoi leur importance ne peut être mesurée qu'en fonction de la consommation de matières premières. En 1958, cette part représentait encore 16 % des fruits utilisés comme matière première contre 15 % en 1962, 10 % en 1963 et 7 % en 1965. On peut en déduire que l'industrie se consacre de plus en plus à la fabrication de pâtes à tartiner produites à partir de fruits surgelés ou frais. Il convient toutefois de souligner que les chiffres ci-dessus ne rendent pas exactement compte de la consommation de demi-produits à base de fruits conservés chimiquement, car les Pays-Bas aussi bien que les autres pays achètent un grand nombre de ces demi-produits à des pays tiers.

L'importance des agents chimiques de conservation pour les autres produits de l'industrie, conserves acides, marmelades, etc., a été déjà traitée dans l'analyse des divers modes de conservation. Une tendance à la régression apparaît aussi dans cette méthode de conservation.

V. Comparaison de la production de conserves de fruits et légumes dans les Etats de la CEE

La comparaison des chiffres de production de l'industrie de transformation des fruits et légumes soulève de grandes difficultés. En Allemagne, il existe des divergences entre les statistiques de l'Office statistique fédéral et celles des organisations professionnelles. Malgré les efforts accomplis depuis des années par la Fédération nationale, il n'a pas été possible d'en trouver les raisons. Aux Pays-Bas, les statistiques ne portent que sur la consommation de matières premières par les différents secteurs de transformation, qui permet de calculer la production, ce qui peut donner des résultats différents, étant donné la diversité des matières premières employées. Dans d'autres pays, les différents secteurs de transformation relèvent d'organisations professionnelles distinctes, ce qui rend une vue d'ensemble difficile. Parfois, on ne dispose d'aucune donnée, pour des raisons de secret de fabrique, lorsque la production est le fait d'un petit nombre de firmes qui dominent le marché. Enfin, comme c'est le cas par exemple pour l'Italie et parfois pour la Belgique, on en est plus ou moins réduit à des estimations.

Cette étude s'efforce, grâce notamment à une étroite collaboration avec les organisations professionnelles, de donner une image fidèle de la production. Les divergences par rapport aux statistiques des organisations professionnelles sont imputables, non seulement à des estimations et à des facteurs de conversion différents, mais aussi à l'inclusion des produits finis dans des secteurs de production distincts. Par exemple, la choucroute au naturel appartient en France aux conserves de légumes, tandis que la choucroute cuisinée fait partie du groupe des plats cuisinés. Parfois, les haricots blancs et les haricots blancs à la sauce tomate appartiennent à des groupes différents. Les plats cuisinés n'appartiennent pas en général à des groupes séparés selon qu'ils contiennent ou non des légumes. Des différences peuvent en outre apparaître lorsque les jus de fruits sont classés comme jus purs, concentrés ou prêts à la consommation. Les écarts par rapport aux statistiques des organisations professionnelles peuvent atteindre jusqu'à 5 %, mais ne modifient pas le tableau d'ensemble de l'industrie.

Dans les tableaux 3 et 4, les chiffres de production sont donnés pour les divers secteurs de la transformation industrielle ainsi que pour quelques produits. Le tableau 5 donne la part en pourcentage des divers Etats de la CEE dans les secteurs de transformation et la production de conserves de fruits et légumes par tête d'habitant. Les tableaux 6 et 7 concernent la consommation des fruits et légumes considérés comme matière première.

Ces tableaux donnent une idée de l'évolution des industries transformatrices dans les divers Etats de la CEE, selon la production agricole, les habitudes des consommateurs et les possibilités de l'exportation.

Dans la Communauté, la République fédérale d'Allemagne produit 40 % des choux blancs d'automne et des choux blancs de conservation et assure en moyenne 65 % de la production de choucroute et de conserves acides. Les Pays-Bas produisent 12 % des choux blancs et leur part de la production de choucroute et de légumes acides s'élève à 15 %. Toutefois, les Pays-Bas fabriquent 5 kg de légumes acides par tête d'habitant contre 4 kg en Allemagne (moyenne des années 1960, 1963 et 1965).

En ce qui concerne les légumes frais commercialisés (sans les tomates), l'Allemagne n'en produit que 8-10 %, mais elle assure 20-25 % de la production de conserves de légumes frais, soit 2,7- 4,6 boîtes l/1 par tête d'habitant. Si l'on inclut les tomates, elle ne produit que 6,3-8,3 % des légumes frais et 14-18,6 % des conserves de légumes (sans les légumes acides). En pourcentage, l'industrie transformatrice utilise en Allemagne plus de légumes frais de production nationale que dans les autres Etats (voir tableau 7). L'Italie assure 42-52 % de la production de la CEE, tomates non comprises, et 49-54 % tomates comprises. Toutefois, sa part des conserves de légumes frais en boîtes ne s'élève qu'à 5 % sans les tomates, mais 6,2-9,8 boîtes l/1 si l'on compte les tomates. Il apparaît ici que, par rapport à l'Allemagne, l'agriculture ou mieux l'horticulture italienne, dispose, sauf pour les tomates, d'autres débouchés plus importants que l'industrie transformatrice, à savoir l'exportation. L'industrie de transformation prend en charge 34-50 % des tomates fraîches.

L'Italie fournit presque 80 % des tomates fraîches de la Communauté et produit environ 90 % des préparations à base de tomates. La France produit 11-15 % des tomates fraîches et contribue pour 7-15 % à la production de tomates en conserve.

La France assure 32-35 % de la production communautaire de légumes (sans les tomates) et 50 % de la production de légumes en conserve stérilisés (sans les tomates et les légumes acides). La Belgique et le Luxembourg contribuent pour 3,3-5,5 % à la production agricole et pour 8,3-11,4 % à la production industrielle et les Pays-Bas produisent 9 % des légumes et assurent 9-14 % de la production industrielle.

Les principaux produits, notamment pour la France, la Belgique et le Luxembourg, sont les conserves de pois. Leur part dans la production de conserves de légumes frais (moins les tomates) est de 49-35 % (en régression) en France. La France produit 37-46 % des petits pois frais de la Communauté, la Belgique et le Luxembourg 9-12 % et les Pays-Bas 6-11 %.

La part des petits pois en conserve dans les conserves de légumes stérilisés de la CEE est en régression (1960: 284 millions de boîtes 1/1, contre 349 millions en 1962, 382 millions en 1963, 344 millions en 1964, 308 millions en 1965 et 330 millions en 1966; les pourcentages correspondants sont pour ces mêmes années: 39,3 %, 39,1 %, 35,6 %, 37,4 %, 32,3 %), alors que la part des haricots en conserve est passée de 26 % en 1962 à 35 % en 1966.

Le tableau ci-dessous donne, en pourcentage, pour les haricots la part moyenne de chaque pays dans la culture et la transformation par rapport à la population:

	<u>Culture en pourcentage de la production communautaire</u>	<u>Pourcentage de la production de haricots en conserve</u>	<u>Pourcentage de la population de la CEE</u>
France	35-38	46-58	27
Rép. Féd. d'Allemagne	10-14	22-27	32
Pays-Bas	5-9	14-16	7
Belgique/Luxembourg	7-8	4-8	6
Italie	34-40	1-5	29

En résumé, les conserves de légumes stérilisés, sans les tomates, la France est avec 50 % le principal producteur, suivi de l'Allemagne avec 20-25 %, des Pays-Bas avec 9-14 %, de la Belgique et du Luxembourg avec 8-11 % et de l'Italie avec 4-7 %. Si l'on inclut les tomates, l'Italie passe à la seconde place (voir tab-

leau 5a).

Si l'on considère la production par habitant (voir tableau 5b), la France, les Pays-Bas, la Belgique et le Luxembourg occupent les premières places avec 8-14 boîtes l/1. L'Italie vient ensuite avec 6,2-9,8 l/1 boîtes, l'Allemagne étant le plus petit producteur avec 3,3-5,3 boîtes l/1.

En revanche, pour les légumes acides, l'Allemagne vient en tête avec 62-66 % de la production, suivie des Pays-Bas avec 14,6-15,8 %, la France avec 10,2-12,9 %, de l'Italie avec 6,9-7,8 % et de la Belgique et du Luxembourg avec 1,7 %. Dans la production par habitant, les Pays-Bas occupent la première place (4,5-5,9 kg ou boîtes l/1) suivis de l'Allemagne (3,6-5,6), de la France (1,0), de la Belgique et du Luxembourg (0,7-0,8) et de l'Italie (0,6-0,7).

L'Allemagne produit 50 % des légumes surgelés, les Pays-Bas 20-30 %, la France 9-17 %, l'UEBL 4,4-6,4 % et l'Italie 4,9-7,6 %. Parmi les Etats de la CEE, les Pays-Bas ont d'abord occupé la première place en tant que producteurs de légumes surgelés (1959: 8.350 t contre 6.490 t en Allemagne), et ils exportaient vers l'Allemagne afin de s'emparer du marché. Depuis, la production allemande a été largement adaptée aux besoins (1963: 42.700 t contre 28.432 t aux Pays-Bas, 1965: 43.628 t contre 18.398 t). Toutefois, la production de légumes surgelés par habitant est plus élevée aux Pays-Bas (1,2-2,4 kg) qu'en Allemagne (0,2-0,8 kg).

Pour les fruits frais commercialisés, la production dans les divers Etats de la CEE est la suivante (moyenne 1961-1965):

	<u>République fédérale d'Allemagne</u>	<u>France</u>	<u>UEBL</u>	<u>Pays-Bas</u>	<u>Italie</u>
	11,0	16,3	2,3	4,1	66,3
La part en pourcentage des Etats de la CEE dans les principaux secteurs de la transformation a été (moyenne de cinq ans):					
Fruits en compote	29,5	22,3	6,3	21,2	20,7
Confitures/Marmelades	38,3	26,6	5,6	11,5	18,0
Jus de fruits prêts pour la consommation	37,6	25,2	0,9	8,6	27,7

Bien que l'Allemagne ne produise que 11 % des fruits frais mis sur le marché, elle occupe la première place dans la transformation des fruits pour les fruits en compote, les confitures et marmelades et les jus de fruits. Il convient toutefois de remarquer qu'en France (16,3 % des fruits mis sur le marché), cette production augmente, alors qu'en Allemagne elle accuse, en pourcentage, notamment pour les jus de fruits, une tendance à la régression (voir tableaux 5a, 6 - 8). Pour les fruits en compote et les confitures et marmelades, la France occupe la deuxième place et provisoirement la troisième pour les jus de fruits, dépassée sur ce point par l'Italie, dont la part tend toutefois à diminuer.

Les chiffres de production en ce qui concerne les fruits en conserve par habitant indiquent nettement que les Pays-Bas occupent la première place. En moyenne, ils ont produit 4,9 boîtes 1/1 de fruits en compote par habitant (Allemagne 1,4, France 1,3, UEEL 1,6, Italie 1,1), 2,5 kg de confiture/marmelade, etc. (Allemagne 1,7, France: 1,5, UEEL: 1,4, Italie: 0,9) et 4,3 l de jus de fruits prêts à la consommation (Allemagne: 3,9, Italie: 3,3, France: 2,9, UEEL: 0,4).

L'industrie allemande transforme en moyenne 50 % de la production nationale de légumes mise sur le marché. Elle est suivie de l'UEEL et des Pays-Bas avec 20 %, de la France et de l'Italie avec 15 %. Pour les fruits, l'industrie transforme en moyenne en Allemagne plus de 25 %, aux Pays-Bas 20 %, en France environ 15 %, dans l'UEEL 10 % et en Italie 6 % de la production nationale commercialisée.

Dans les divers Etats de la CEE, la consommation totale de matières premières par l'industrie transformatrice est ventilée en moyenne comme suit:

	<u>Légumes</u> (tomates comprises)	<u>Fruits</u> (agrumes compris)
R.F. d'Allemagne	21,2 %	30,7 %
France	26,0 %	25,0 %
Belgique/Luxembourg	4,1 %	2,3 %
Pays-Bas	8,4 %	8,1 %
Italie	40,3 %	33,9 %
	<hr/>	<hr/>
	100,0 %	100,0 %

Avec 40 %, l'Italie apparaît donc comme le plus gros consommateur de matières premières pour les légumes, ce qui est imputable à la grande quantité de matière première que nécessite la production de concentrés de tomates (6 kg de matière première pour 1 kg de produit fini); elle est suivie de la France avec 26 % et de l'Allemagne avec 21 %. Pour les produits à base de fruits, l'Italie est encore à la première place avec 34 % pour la consommation de matières premières, ce qui est imputable au secteur - actuellement en régression - de la transformation des agrumes; elle est suivie de l'Allemagne avec presque 31 % et de la France avec 25 %.

VI. Structure et implantation de l'industrie de la conserve dans la CEE

De par sa structure, l'industrie de la conserve est nettement une industrie moyenne. Elle est dominée par les entreprises individuelles ou les sociétés de personnes. Les sociétés anonymes sont pratiquement inexistantes en Allemagne, mais en Italie et en Belgique les entreprises sont pour 20 et 27 % respectivement des sociétés de capitaux.

Les entreprises employant moins de 10 ouvriers dominent dans l'ensemble (Allemagne 55 %, France 62 %, UEEL 49 %, Pays-Bas 53 %, Italie 66 %). Les entreprises employant plus de 100 ouvriers représentent en revanche 7 % en Allemagne contre 7,6 % en France, 13,6 % dans l'UEEL et 10 % en Italie. Ce groupe assure 40-50 % de la production et du chiffre d'affaires (pour le détail voir les chapitres relatifs aux différents pays).

Face à une industrie caractérisée par les petites et moyennes entreprises, on trouve divers acheteurs importants tels que les grands magasins, les groupements d'achat, etc. qui, en raison de leur plus grande puissance sur le marché, peuvent imposer leurs prix aux fabriques de conserves et réduire les marges bénéficiaires. A cela s'ajoute que, sur le marché étendu de la CEE, les petites exploitations n'ont pas non plus la possibilité de se faire un nom grâce à une publicité adéquate. D'où la nécessité d'adapter à une situation nouvelle la structure de l'industrie de la conserve axée sur les petites entreprises. Cela est possible par la concentration ou par la coopération, notamment au niveau des petites et des moyennes entreprises, pour former des unités économiquement plus grandes et, partant, plus riches en capitaux. Il n'empêche qu'une série de petites entreprises conservent leur droit à l'existence, comme cela est exposé plus en détail dans le chapitre "concentration".

Si l'on compare le nombre des entreprises dans les divers Länder de la République fédérale d'Allemagne et dans les autres Etats de la CEE avec les chiffres d'affaires réalisés, on obtient un volume de chiffre d'affaires par entreprise très différent (voir tableau 8). Les plus importants chiffres d'affaires par entreprise sont réalisés en Rhénanie du Nord/Westphalie et dans le Schleswig-Holstein et à Hambourg avec 3,8 millions de DM, et les plus petits en Rhénanie-Palatinat et à Berlin avec respectivement 2,0 et 1,4 millions de DM.

Aux Pays-Bas, 99 entreprises ont réalisé un chiffre d'affaires de 493 millions de florins, soit 4,98 millions de florins par entreprise, c'est-à-dire beaucoup plus que dans la République Fédérale d'Allemagne. En Belgique 79 entreprises

n'ont réalisé par contre (en 1962) qu'un chiffre d'affaires de 35,6 millions de dollars US, soit 0,45 millions de dollars US par entreprise ou 1,8 millions de DM. En France, en 1964, 770 entreprises ont réalisé un chiffre d'affaires de 1.080 millions de francs (217 millions de dollars US), soit 1,4 millions de francs ou 0,28 millions de dollars ou 1,13 millions de DM par entreprise. Les chiffres correspondants ne sont pas disponibles pour l'Italie.

Il existe des données relatives aux salaires et aux traitements payés (voir tableau 8) en ce qui concerne les Pays-Bas, la Belgique et l'Allemagne, pour laquelle ils sont d'ailleurs ventilés par Länder. Si l'on calcule les salaires versés par chaque entreprise, il apparaît qu'en Allemagne chacune a versé en moyenne 240.000 DM, en Belgique 70.800 dollars, soit 280.000 DM, mais 788.000 florins aux Pays-Bas. En Allemagne, les salaires payés par entreprise se situent au-dessus de la moyenne dans les Länder de Rhénanie-Westphalie et de Bade-Wurtemberg et au-dessous de la moyenne à Berlin.

Si l'on calcule la part représentée par les salaires et traitements dans le chiffres d'affaires (tableau 8), il apparaît que dans la République fédérale d'Allemagne, ils ne représentent que 7,93 % en moyenne du chiffre d'affaires, contre respectivement 15,8 % et 15,7 % aux Pays-Bas et en Belgique. C'est dans le Land de Schleswig-Holstein/Hambourg, suivi de Berlin et de la Bavière, que les salaires et les traitements représentent le pourcentage le moins important et dans le Bade-Wurtemberg, dans la Hesse et dans la Basse-Saxe qu'ils atteignent leur pourcentage le plus important.

Les différences dans l'importance du facteur salaire proviennent essentiellement du produit qu'il s'agit de transformer. D'une façon générale, on peut dire que le facteur salaire joue un rôle plus important dans la production de fruits en conserve (à l'exception des marmelades) que dans l'industrie des légumes en conserve. La production de légumes en conserve est, notamment pour les petits pois, plus rationnelle, c'est-à-dire qu'elle permet l'emploi d'un plus grand nombre de machines. Le tableau 8 permet donc en même temps de tirer des conclusions sur le degré de rationalisation de l'industrie dans les différentes régions.

Pour ce qui est du choix du lieu d'implantation, il faut distinguer entre:

- l'orientation en fonction de la culture ou de la matière première
- l'orientation en fonction des débouchés
- l'orientation en fonction de la main-d'oeuvre ou des salaires.

Le facteur culture ou matière première est important pour l'industrie de la conserve lorsqu'il s'agit de transformer des denrées périssables et que le transport risque d'être préjudiciable à la qualité de la matière première ou lorsque des matières premières encombrantes, comme les feuilles d'épinards ou les pois fauchés, peuvent entraîner un relèvement sensible des coûts de transport. là, il s'agit surtout de synchroniser exactement la récolte et la transformation pour que la matière première soit transformée à l'état le plus frais possible.

Le facteur matière première comprend aussi le facteur marché de gros, qui joue pour les petites et moyennes entreprises lorsqu'une entreprise formatrice s'organise en fonction des produits du marché de gros pour profiter des possibilités d'achat souvent meilleures en cas d'excédent de l'offre ou pour utiliser des produits importés.

Le facteur débouchés joue un rôle lorsque la proximité des débouchés revêt une importance capitale et fait passer à l'arrière-plan la question de l'acquisition de la matière première, parce que par exemple les produits transformés sont pour la plupart de conservation limitée. C'est ainsi que la production de confitures et de marmelades, de purée de prunes, de sirop de pomme ou de poire et de boissons à base de jus de fruits est, en général, orientée en fonction des débouchés.

Le facteur main-d'oeuvre ou salaires ne joue pas à lui seul un rôle essentiel dans le choix du lieu d'implantation. Il constitue un facteur supplémentaire dont le caractère sera d'autant plus déterminant que le secteur de transformation en cause demande une main-d'oeuvre importante.

Le choix du lieu d'implantation est aujourd'hui moins déterminé par l'approvisionnement en matière première que par les débouchés et la main-d'oeuvre. En Belgique et aux Pays-Bas, où les distnces sont négligeables tant pour l'approvisionnement en matières premières que pour les débouchés, la question de l'implantation est tout à fait accessoire. En Italie, dut fait de la distance considérable entre le nord et le sud du pays, la question de l'approvisionnement en matières premières joue, en revanche, un rôle plus important.

VII. Capacité

La capacité des industries transformatrices de fruits et légumes, à savoir leurs possibilités techniques de rendement au cours d'une période donnée, ne peut être déterminée, même approximativement. Même si l'on étudiait d'une manière approfondie chacune des fabriques du point de vue des machines qui conditionnent sa capacité, cette dernière resterait tributaire d'autres facteurs susceptibles d'amoinrir considérablement les conclusions qui auraient été tirées.

En effet, la capacité d'une entreprise dépend, non seulement des machins et des équipements mécaniques, mais aussi:

- de l'étalement saisonnier de la récolte des divers produits. Par exemple, la récolte des épinards de printemps peut, selon les conditions atmosphériques, durer 8 jours ou 3 semaines, la récolte de pois de 3 à 5 semaines et celle des haricots excéder de 50 % ou 150 % la durée normale;
- de l'importance diverse de la récolte de chaque produit agricole, laquelle dépend des conditions atmosphériques. La quantité récoltée conditionne l'utilisation plus ou moins massive des installations et de la main-d'oeuvre;
- de la prolongation de la saison par le choix de périodes de culture différentes, ou par la culture de variétés n'arrivant pas à maturité en même temps ou par l'achat de matières premières dans des régions où la récolte n'a pas lieu au même moment;
- de la possibilité de se consacrer, le cas échéant, à d'autres fruits et légumes ou, éventuellement, à des produits qui n'ont pas une production saisonnière comme les conserves de légumes secs, les plats cuisinés etc.
- des possibilités en matière de main-d'oeuvre. Des produits comme les fraises, les choux de Bruxelles, les choux verts, les poires etc. n'exigent point un équipement important (à l'exception des installations de stérilisation), mais plutôt une main-d'oeuvre suffisante;
- de la possibilité d'accroître le temps de travail;
- des possibilités de débouchés. Plus une organisation de vente est vaste, plus il lui est possible d'augmenter son programme de fabrication.

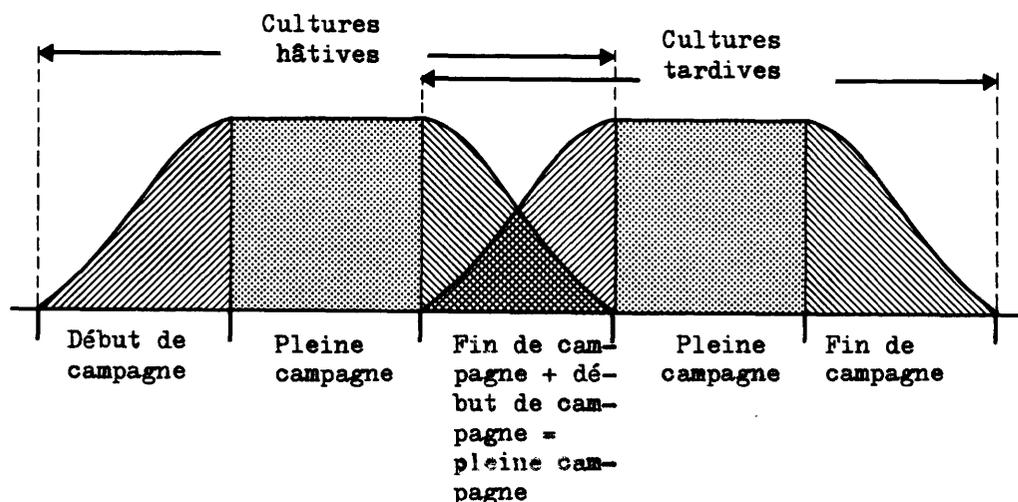
Il est exact que pour certains secteurs de la transformation des fruits et légumes les possibilités techniques de rendement dépendent largement des machines et de l'équipement mécanique. Par exemple, pour la fabrication de marmelades etc. dans une entreprise moderne, les lignes de fabrication

(installation de cuisson, de remplissage et d'emballage) sont coordonnées et fournissent un nombre déterminé de bocal par période. Ici, la quantité de fruits récoltés ou la durée de la récolte ne joue pas un rôle décisif, étant donné qu'on utilise le plus souvent durant toute l'année des demi-produits. L'industrie confiturière est cependant le seul secteur de la conserve dont on puisse déterminer approximativement la capacité. Pour l'industrie des jus de fruits, les possibilités techniques de rendement dépendent sans doute des extracteurs existants, des installations de remplissage et de la capacité de stockage, mais ici l'importance de la récolte et sa durée jouent aussi un grand rôle. Ces facteurs rendent le calcul de la capacité très incertain. De même, les autres conserves de fruits, de légumes, de concombres et cornichons, etc. sont fortement tributaires de ces facteurs d'incertitude.

Les fabriques de conserves doivent avoir une capacité technique organisée de manière à leur permettre de traiter la matière première durant la pleine campagne. C'est pour elles la seule façon de remplir vis-à-vis des agriculteurs leurs obligations en matière d'achat. Or, chacun des produits agricoles destinés à la transformation connaît un début de campagne, une pleine campagne et une fin de campagne, et les installations ne peuvent être utilisées à plein au début et à la fin de la campagne.

En cultivant des variétés à périodes de maturité différentes (par exemple petits pois, haricots, fraises, pommes etc.) ou en utilisant des cycles de culture différents (par exemple épinards, tomates), on s'efforce de prolonger la période de pleine campagne, ce qui peut aussi être réalisé en s'approvisionnant en matière première dans des régions où la récolte se fait à une époque différente. Une telle prolongation de la période de pleine campagne accroît les possibilités de rendement des fabriques. D'une façon purement schématique, elle peut être représentée comme suit, étant entendu que la deuxième période de culture peut aussi représenter les achats dans d'autres régions de culture:

Représentation schématique de la prolongation de la pleine campagne dans l'industrie de la conserve des fruits et légumes, grâce à l'utilisation de cycles de culture différents.



En théorie, il serait possible de tripler la période de pleine campagne, s'il y avait deux fois une pleine campagne et une autre pleine campagne provenant de la somme d'une fin de campagne et d'un début de campagne. Malheureusement, dans la pratique, cette prolongation abstraite de la pleine campagne n'est pas toujours couronnée de succès. Les graines d'épinard semées tôt mettent parfois longtemps à germer, du fait des conditions atmosphériques et les épinards poussent plus lentement, tandis que les épinards semés plus tard germent plus vite et poussent plus vite. De même, pour les tomates, les conditions atmosphériques peuvent jouer à l'encontre du résultat recherché.

La prolongation de la campagne et, partant, l'augmentation des possibilités de rendement des installations d'une usine jouent dans l'industrie de la conserve un rôle capital du point de vue de la production et des coûts, car des équipements mécaniques onéreux ne peuvent parfois être utilisés que quelques semaines par an. C'est là l'essentiel des problèmes des industries de la conserve, car souvent les éléments sur lesquels l'industrie ne peut avoir une influence déterminante, comme l'importance de la récolte, la durée de la campagne, les prix des matières premières (qui diffèrent, le cas échéant, dans les divers Etats de la CEE) et les possibilités de débouchés jouent un rôle décisif dans le taux d'utilisation des installations et, partant, dans la rentabilité des entreprises (Voir aussi tableau 27 - chapitre Allemagne - "Evolution du nombre des personnes occupées et de la production").

VIII. Concentration des entreprises

Pour que les consommateurs puissent bénéficier sans restriction des avantages de la production en masse et des progrès scientifiques et techniques, il y a lieu de créer dans le marché commun des entreprises plus importantes dans certaines branches (1). Cette nécessité de la concentration a été aussi largement reconnue dans l'économie privée (2). Ces efforts devraient recueillir un écho particulier dans l'industrie européenne de la conserve.

Selon la branche, le niveau technique de développement, la situation des transports etc., il existe une dimension optimale des établissements et des entreprises qui est sujette à des modifications constantes. Une fabrique de conserves qui a atteint il y a vingt ans sa dimension optimale sera considérée aujourd'hui, si elle n'a pas poursuivi son développement, comme trop petite. Nous allons tenter de cerner, dans le contexte actuel, la dimension optimale des entreprises produisant des conserves, parce que cette dimension joue un rôle décisif dans la rentabilité du travail des entreprises.

La dimension optimale d'une entreprise varie:

- 1) selon les produits qui constituent l'essentiel de sa production,
- 2) selon le marché dans lequel elle s'approvisionne en matières premières,
- 3) selon le marché auquel les produits finis doivent être livrés.

La dimension optimale d'une entreprise doit donc dans un premier temps dépendre des produits fabriqués (point 1), car le niveau technique de développement pour la transformation des divers produits demande des investissements de capitaux différents. Aujourd'hui, par exemple, la seule façon rentable de produire des petits pois en conserve est de disposer d'une ligne de production complète qui transforme de grandes quantités, et d'une entreprise d'une taille adéquate, possédant le management et l'appareil de vente, etc. nécessaires. Il en va de même dans l'industrie de la surgélation. En revanche, il existe dans le domaine des conserves de fruits des secteurs où le facteur salaire joue un rôle plus important, et qui n'exigent pas de dépenses en équipements techniques.

(1) Voir Etudes CEE - série Concurrence no 3 "Le problème de la concentration des entreprises dans le Marché commun".

(2) Création à Paris de la "Société financière européenne", à laquelle participent des banques de divers pays. Les objectifs qu'elle poursuit sont notamment la promotion des fusions de sociétés, la consultation en matière de production, le marketing et la recherche.

La question de la provenance de la matière première (point 2) est importante pour la dimension optimale de l'entreprise dans la mesure où les entreprises importantes achètent leurs matières premières sur d'autres marchés que les petites. Une grande entreprise peut, par exemple, acheter sa matière première par wagons à l'étranger, ce que ne permet pas la capacité de transformation d'une petite entreprise. La signature de contrats portant sur un volume moindre d'importation n'est toutefois pas rentable. Le partenaire de la grande entreprise dans l'agriculture est la grande exploitation ou un groupement agricole qui peut être, le cas échéant, une coopérative, sultivant sur de grandes surfaces, en vertu d'un contrat de culture, un seul produit qui est ensuite récolté mécaniquement. La collaboration avec de petites exploitations agricoles indépendantes est difficile pour la grande entreprise. Etant donné la structure actuelle de l'agriculture, où les petites et moyennes exploitations agricoles prédominent dans de nombreuses régions, la petite fabrique de conserves est le client le plus important. Dans ces régions, une entreprise plus petite peut trouver une justification économique de son existence dans la mesure où elle passe avec les agriculteurs des contrats de culture portant sur les produits dont la transformation n'est pas réservée aux grandes entreprises en raison de la nécessité de posséder un équipement technique compliqué (voir point 1). C'est le cas de spécialités pour lesquelles les besoins du marché sont limités et dont la fabrication ne serait pas rentable pour une grande entreprise équipée pour la production automatisée. Les petites entreprises peuvent donc elles aussi se situer dans la classe de dimension optimum. Enfin, pour ce qui est de l'appréciation de la dimension optimale de l'entreprise, il faut aborder la question du marché approvisionné par cette dernière (point 3). Une petite entreprise peut donc, le cas échéant, travailler d'une façon rentable lorsque ses clients se trouvent exclusivement dans la ville la plus proche et qu'elle n'a par conséquent nul besoin ou guère de vendeurs et que sa gestion n'entraîne pas de dépenses élevées.

Il ne fait pas de doute qu'il existe, comme nous l'avons montré, des petites et des moyennes entreprises dont l'existence est justifiée. Il y a tout lieu de se demander toutefois si les nombreuses entreprises de ce type que l'on trouve dans la plupart des pays de la CEE répondent aux exigences en matière de dimension optimale. Il est

certain qu'un nombre important de petites et de très petites entreprises devront, comme cela a déjà été le cas lors de ces dernières années, suspendre la production si elle n'arrive à se regrouper sur une base coopérative en unités plus importantes ou à tirer partie d'autres possibilités de fusion.

Toutes les moyennes entreprises n'arriveront pas à atteindre la dimension optimale qui leur permettrait d'avoir un programme de fabrication étendu, d'acheter meilleur marché leurs matières premières, de disposer d'un réseau de vente ramifié et de faire de la publicité. Pour ces entreprises, il convient d'examiner les possibilités de concentration ou de coopération.

Le but de la concentration ou de la coopération est d'arriver à une production plus rentable et, partant, à la compétitivité sur le marché ainsi qu'au morcellement des risques, lequel n'intervient que dans la concentration de divers secteurs économiques au sein des grandes entreprises qui sont le plus souvent internationales. On sait qu'il faut distinguer entre la concentration verticale et la concentration horizontale. Dans l'industrie de la conserve, l'orientation verticale va essentiellement dans le sens des coopératives agricoles.

La forme la plus poussée de la concentration, la fusion, se heurte à de grandes difficultés dans l'industrie de la conserve, où les patrons sont souvent fort peu disposés à renoncer à leur indépendance. Jusqu'à présent, les cas reconnus de fusion ont été peu fréquents. Le plus souvent, il y a réunion de firmes par le fait qu'une entreprise en achète une autre ou y acquiert une participation prépondérante.

En revanche, dans le domaine de la coopération, le champ des possibilités est vaste. Les firmes peuvent coopérer au stade de la vente, en unissant leurs organisations de vente, produire une marque commune et faire une publicité commune. Une organisation de vente commune entraîne nécessairement une coopération plus poussée, puisque le programme de production et les qualités doivent être harmonisés. L'indépendance des entreprises s'en trouve donc amoindrie, ce qui explique que cette forme de coopération soit encore trop rare dans l'industrie de la conserve.

Plus fréquemment, les firmes sont disposées à coopérer au stade de la production en achetant à d'autres firmes certains produits finis pour compléter leur assortissement. Cette forme de coopération est justifiée lorsque les matières premières nécessaires ne poussent pas dans de bonnes conditions dans la région agricole où s'approvisionnent les entreprises, ou lorsque ces dernières ne disposent pas d'installations de transformation.

Au niveau de l'approvisionnement, il a déjà été créé des organisations groupant des fabriques de conserves. Mais ces dernières, tout comme la coopération au stade de la production, ne constituent pas un stimulant suffisant pour la poursuite de la concentration.

Il faudrait enfin examiner les possibilités de coopération dans le domaine de la recherche. Etant donné le caractère surtout artisanal de cette industrie, il n'y a guère d'entreprises qui pratiquent la recherche au sens le plus large, c'est-à-dire dans le domaine technique et dans celui de l'étude des marchés. Ces fonctions ont plutôt été remplies par des instituts ou des fabricants de machines et d'emballages. On peut se demander si l'industrie elle-même ne devrait pas être plus active dans ce domaine. Toutefois, les coûts y afférents ne pourraient être supportés que par plusieurs entreprises, ce qui implique ici une coopération.

Tout agrandissement des unités de production et toute mécanisation du processus de production nécessite d'importants capitaux. Réunir des capitaux est moins facile pour une entreprise familiale que pour une firme qui a la forme juridique d'une société de capitaux, car cette dernière a accès au marché des capitaux. Les projets de concentration doivent donc prendre en considération les possibilités d'élargissement de la base financière, sous l'angle notamment de la transformation en société de capitaux.

Jusqu'à présent, l'industrie de la conserve n'a que trop peu étudié et utilisé les possibilités qu'elle aurait de travailler d'une façon plus rentable. Les limites des possibilités de concentration et de coopération sont loin d'avoir été atteintes. Il convient donc ici d'insister sur l'importance de la coopération pour l'amélioration de la compétitivité dans le marché élargi de la CEE.

Les efforts de concentration ont été les plus marqués en France. Comme le montre le chapitre "France", c'est dans ce pays qu'on trouve l'essentiel de la littérature à ce sujet. Il y a en outre déjà eu des résultats dans la pratique. Mentionnons, à côté des consortiums internationaux Nestlé et Libby's, les concentrations au sein de la France - Uniconserves, qui après une nouvelle fusion avec Union-Production-Vente (UPV) ont abouti à la création de la Compagnie générale de conserves, ainsi que la fusion des entreprises Saupiquet - Cassegrain avec Olida, Ungemach, William Saurin (1), Union des Coopératives Verjame et Cerebos en une société d'études. Dans le secteur des jus de fruits, Perrier s'est allié à Evian pour la fabrication d'une boisson à base de jus de fruits. Dans l'industrie des denrées alimentaires et des stimulants, il y aurait eu 222 regroupements entre 1950 et 1966, dont plus de 30 dans la seule année 1955 et 50 environ en 1965. Cette énumération, qui ne se veut pas complète, montre clairement que les structures ont commencé à se modifier. Ce sont précisément les grandes entreprises qui sont les mieux disposées à la concentration. Cela a sans doute contribué au fait que leur part dans la production française s'est constamment accrue au cours des dernières années.

En Allemagne, certains font valoir que des problèmes d'entente et de fiscalité s'opposent à des concentrations en vue de rationaliser la production, tout en reconnaissant qu'il appartient à l'industrie d'opposer à une demande concentrée une offre concentrée au lieu d'une offre dispersée. Contrairement à l'Allemagne, la France encourage, par exemple, toutes les mesures visant à améliorer la compétitivité, à savoir les accords de coopération, les fusions, les groupements pour la vente et les sociétés d'exportation. Inévitablement, les divers Etats devront coordonner leur politique pour harmoniser les conditions de concurrence.

La concentration dans l'industrie nécessite aussi une concentration dans l'agriculture, puisque les grandes entreprises industrielles demandent une offre agricole concentrée. Sur ce point, la France fournit encore des renseignements, à savoir la comparaison entre les contrats de culture de tomates passés par Libby's et ceux passés par d'autres conserveries. Chez Libby's, la superficie cultivée minimum est de 1 ha, pour les autres, elle est en moyenne de 0,37 ha.

(1) Les Echos, supplément au no 9880.

Libby's passe 62 % de ses contrats avec des agriculteurs qui disposent de 30 ha et plus de superficie agricole utile (S.A.U.), les autres 45 % seulement. Libby's a 36 % de ses cultures dans des entreprises agricoles de plus de 100 ha, les autres tout juste 5 %. Eu égard à la faiblesse du petit agriculteur devant Libby's, les agriculteurs travaillant pour cette firme se sont groupés pour devenir un partenaire d'égale force et faire valoir auprès d'elle leur intérêts communs et se soutenir mutuellement pour répondre aux exigences de cette grande entreprise.

IX. Situation économique de l'industrie de la conserve dans la CEE

(Résultat des bilans publiés et d'autres études)

Une comparaison de la situation économique des diverses fabriques de conserves se heurte à de grandes difficultés. Un petit nombre de firmes seulement sont des sociétés anonymes qui publient leur bilan. Cela vaut surtout pour l'Allemagne, alors que pour l'Italie et la Belgique on dispose d'un assez grand nombre de bilans portant sur plusieurs années. Les bilans choisis pour l'étude de la situation économique sont ceux qui sont apparus comme les plus comparables et les plus représentatifs. Pour les Pays-Bas, les seuls bilans disponibles étaient ceux de "Hero" et "Hoogenstraaten" qui ne sont assurément pas représentatifs de l'ensemble de l'industrie néerlandaise. Aucun bilan n'a pu être trouvé pour la France. Pour les années 1953 et 1957, le Konserventechnisches Taschenbuch, 14ème édition, 1962, a publié à partir de 900 bilans fiscaux un bilan récapitulatif dont la valeur indicative est extrêmement intéressante. Pour les années 1961 à 1965, un vérificateur des comptes a analysé les bilans de 13 entreprises qui produisent principalement des conserves de petits pois et de haricots. Il est certain que ces résultats ne sont pas non plus représentatifs de l'ensemble de l'industrie allemande de la conserve.

Une autre difficulté dans l'étude comparée des bilans découle du fait que dans les pays de la CEE les conserveries ne clôturent pas tous leurs exercices le même jour. Selon la saison, les postes "Disponibilités", "Dettes", "Stocks" et, côté passif, "Engagements" varient beaucoup selon que les stocks sont encore en magasin ou ont déjà été en grande partie vendus. C'est pourquoi ces postes n'entrent pas en ligne de compte pour une étude comparative.

En revanche, on peut accorder une certaine valeur indicative à l'analyse des postes "Immobilisations" et "Capital propre", qui ne connaissent pas d'évolution saisonnière. Par "Immobilisations", il faut entendre la différence entre les actifs immobilisés et les amortissements correspondants et par "capital propre" la somme du capital propre, des réserves et des bénéfices ou, le cas échéant, des pertes. Si l'on donne aux immobilisations la valeur 100, l'indice correspondant calculé pour le capital propre révèle dans quelle mesure les immobilisations ont été financées par le capital propre (ou par le capital emprunté) et, lorsque l'indice dépasse 100, dans quelle mesure les immobilisations ont pu être mises à contribution pour financer le capital circulant.

Cet examen peut faire apparaître des inexactitudes importantes qui découlent principalement des différences existant entre les divers pays en matière d'établissement des bilans, surtout en ce qui concerne le niveau des amortissements et la création de réserves occultes. Malgré toutes ces réserves, le tableau suivant a, sans doute, une certaine valeur indicative.

La dotation en capital de l'industrie de la conserve dans la CEE

(Immobilisations = 100, Comparaison avec le capital propre)

	<u>1953</u>	<u>1957</u>	<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Belgique								107	100	89
R.F. d'Allemagne	115	107			80	73	61	54	62	
Pays-Bas					163	135	145	146	151	
Italie avec Cirio				283	236	222				
sans Cirio			124	100	104	79				

Il apparaît tout de suite que dans la République fédérale d'Allemagne les chiffres sont très nettement en-dessous de 100. On peut donc en conclure que c'est en Allemagne que le bilan de financement est le plus faible. Les statistiques relatives aux firmes allemandes concernant, il est vrai, des fabriques de conserves de haricots et de petits pois. D'autres sous-secteurs de l'industrie peuvent avoir une structure financière plus saine. D'un autre côté, le bilan récapitulatif calculé par le Konserventechnisches Taschenbuch donne respectivement comme indice 115 et 107 pour 1953 et 1957. Si l'on admet que la tendance régressive s'est confirmée dans les années qui ont suivi, l'indice pourrait alors se rapprocher nettement des chiffres donnés pour 1961. En ce qui concerne l'Allemagne, le Konserventechnisches Taschenbuch arrive lui aussi à cette conclusion que la base financière des entreprises est trop faible. Il déclare dans l'exposé des motifs (14ème édition, page 1130):

"Le total bilan correspond en gros à la moitié environ du chiffre d'affaires annuel, d'où les importants besoins en crédits saisonniers de l'industrie de la conserve des fruits et légumes. Durant la point saisonnière, elle nécessite jusqu'à 50 % de son chiffre d'affaires annuel en crédits saisonniers. Sa base de capital propre est donc aussi insuffisante qu'auparavant. Le faible volume

des engagements à long terme prouve en outre que l'industrie de la conserve des fruits et légumes n'a pas encore réussi à consolider ses engagements, d'autant qu'elle n'a pas, en tant que petite industrie, accès aux grands marchés des capitaux. Eu égard aux crédits importants que demandent les nécessités de la rationalisation dont l'urgence croît en même temps que l'intégration européenne, la formation du capital propre ou au moins l'obtention de capitaux extérieurs à long terme apparaît comme nécessaire."

La part des capitaux propres dans le financement est aussi tombée au cours des dernières années dans les autres pays cités de la CEE. Des chiffres positifs apparaissent seulement dans les bilans des grandes entreprises comme c'est le cas aux Pays-Bas où seuls les bilans des deux plus grandes firmes sont disponibles, et en Italie, où le plus grand producteur, Cirio, imprime fortement sa marque au tableau d'ensemble. C'est pourquoi, dans l'étude comparative, les chiffres relatifs aux autres producteurs ont été donnés séparément.

La tendance à la régression manifestée par les indices au cours des dernières années, c'est-à-dire l'affaiblissement relatif à la base financière des conserveries européennes, est le reflet des investissements effectués, qui, en conséquence, sont de plus en plus financés à l'aide de capitaux extérieurs. Cela peut avoir été justifié en période de haute conjoncture, la vulnérabilité de l'industrie en cas de crise s'en trouve accrue. C'est pourquoi on enregistre en 1965 un revirement en Allemagne et aux Pays-Bas, car les investissements ont été plus prudents après les revers subis en 1964.

X. La coopération entre les producteurs agricoles et les industriels conserveurs de fruits et légumes

Les diverses récapitulations relatives à la production agricole et aux ventes de fruits et légumes dans les tableaux 9-11 donnent des divers Etats membres de la CEE l'image que voici:

La République fédérale d'Allemagne (32,5 % de la population totale de la CEE)

- a une faible production nationale de légumes (10,7 % de la production communautaire, 7,2 % de la production communautaire pour le marché, 42 kg par habitant);
- occupe la deuxième place dans la production quantitative totale de fruits, la troisième place dans la production pour le marché (respectivement 18,7 % et 10,8 % de la production communautaire), la quatrième place pour la production par habitant avec 48 kg;
- occupe très nettement la tête de tous les Etats de la Communauté avec 61 % des importations communautaires pour les légumes et 64 % pour les fruits;
- occupe du point de vue des quantités la troisième place pour la transformation des légumes et la deuxième place pour la transformation des fruits, mais la dernière place pour les légumes et l'avant-dernière place pour les fruits en ce qui concerne la quantité transformée par habitant;
- transforme industriellement, en ce qui concerne les légumes, 28,5 % de la production totale et 53 % de la production pour le marché (contre respectivement 13 % et 26 % des fruits), et se trouve sur ce point en tête de tous les Etats de la CEE.

La France (27 % de la population totale de la CEE)

- possède une part supérieure à la moyenne avec 32 % de la production communautaire de légumes (28 % de la production pour le marché) et 151 kg par habitant, ce qui la place au deuxième rang des Etats de la CEE derrière l'Italie;
- occupe respectivement la troisième et la deuxième place dans la CEE, pour ce qui est de la production totale (17,7 %) et commercialisée (16,8 %) des fruits, et la deuxième place avec 55 kg pour la production par habitant;
- effectue 27 % des importations communautaires de légumes et 8,6 % des importations de fruits et se trouve ainsi loin derrière l'Allemagne à la deuxième place dans la CEE;
- assure 7,7 % des exportations de légumes et 13,3 % des exportations de fruits;

- occupe la deuxième place pour la transformation des légumes, avec 26,8 % du total communautaire et la troisième place avec 28,5 % pour la transformation des légumes;
- transforme industriellement 12,2 % de la production totale et 17,4 % de la production pour le marché en ce qui concerne les légumes (13,6 % et 16,4 % respectivement pour les fruits).

L'UEBL (5,4 % de la population totale de la CEE)

- produit 4,7 % des légumes de la Communauté (production pour le marché 4,1 %) soit 112 kg par habitant. Quantitativement, elle occupe la dernière place dans la Communauté, mais par habitant, elle précède de loin l'Allemagne;
- occupe pour les fruits la dernière place dans la CEE avec 2,1 % de la production totale, 2,3 % de la production pour le marché et 31,8 kg par habitant;
- fait preuve de modération dans ses importations, avec 4,2 % des importations communautaires pour les légumes et 6,2 % pour les fruits et
- fait preuve de dynamisme dans ses exportations de légumes avec 8 % des exportations communautaires et exporte 4,2 % des fruits;
- assure 4,1 % de la transformation industrielle des légumes dans la CEE; 12,6 % de la production nationale, 18,1 % de la production pour le marché, soit 14 kg par habitant, sont transformés industriellement;
- représente 2,6 % des fruits transformés dans la Communauté, ce qui équivaut à 10,7 % de sa production nationale totale et 11 % de sa production pour le marché, ou 3,4 % par habitant.

Les Pays-Bas (6,8 % de la population totale de la CEE)

- produisent 7,4 % de la production totale de légumes de la CEE et 8,4 % de la production pour le marché, soit 140 kg par habitant et occupent ainsi la troisième place dans la CEE;
- produisent 4,2 % de la production totale de fruits de la CEE et 4,4 % de la production pour le marché, soit 52,6 kg par habitant;
- importent 5,8 % de légumes importés par la CEE, soit 10,1 kg par habitant;
- exportent 30,3 % des légumes exportés par la CEE, soit 64,5 kg par habitant;
- importent 3,4 % des fruits importés par la CEE, soit 8 kg par habitant;
- exportent 9,3 % des légumes exportés par la CEE, soit 12,8 kg par tête et réalisent ainsi, par rapport au nombre d'habitants, des exportations supérieures à la moyenne;

- transforment industriellement 16,3 % de la production totale de légumes et 18 % de la production pour le marché, soit 22,8 kg par habitant;
- transforment industriellement 16,5 % de la production totale de fruits et 18,3 % de la production pour le marché, soit 8,7 kg par tête;
- sont donc orientés vers l'exportation et la transformation.

L'Italie (28,4 % de la population totale de la CEE)

- produit 45 % des légumes de la CEE, ce qui s'explique par l'importance de la culture des tomates (52,4 % de la production pour le marché), soit 200 kg par habitant, et occupe ainsi la première place dans la Communauté;
- produit 57 % de la production communautaire de fruits et 66 % de la production pour le marché, soit 167 kg par tête, ce qui fait d'elle, en raison de sa forte production d'agrumes, le plus gros producteur de fruits de la Communauté;
- n'importe que 2,4 % des légumes et 6,4 % des fruits importés par la CEE, soit 1 kg de légumes et 3,5 kg de fruits par habitant;
- assure pour les légumes 53,4 % et pour les fruits 71,4 % des exportations de la CEE. Elle est ainsi le plus fort exportateur de légumes et de fruits de la CEE;
- assure 40 % de la transformation industrielle des légumes dans la CEE, soit 12,7 % de sa production nationale totale et 13,8 % de sa production pour le marché;
- assure 31,4 % de la transformation industrielle de fruits, soit 4,6 % de sa production nationale totale et de sa production pour le marché;
- transforme industriellement 25 kg de légumes et 8 kg de fruits par habitant;
- est donc, pour ce qui est des légumes et des fruits frais, fortement orientée vers l'exportation.

Ces diverses caractéristiques des Etats de la CEE, du point de vue de la production de légumes et de fruits et de la vente à l'industrie de la conserve et aux exportateurs, révèlent en même temps le degré de coopération entre l'agriculture et l'industrie transformatrice. En Allemagne, l'industrie transformatrice absorbe 50 % de la production de légumes pour le marché et plus de 26 % de la production de fruits pour le marché pour certaines variétés de légumes, ce chiffre est de 70 à pratiquement 100 %. En France, où 16-17 % de la production de fruits et de légumes pour le marché sont transformés industriellement, la culture des tomates et des champignons ne pourrait être intensifiée si l'industrie n'absorbait pas respectivement 40 et plus de 50 % de la production. En France comme en Allemagne, la culture des pois et des haricots serait insignifiante sans l'industrie.

En Belgique, 80 % des petits pois et plus de 80 % des choux produits sont transformés industriellement. La Belgique et les Pays-Bas enregistrent de fortes exportations de fruits et légumes. Toutefois, aux Pays-Bas, 90 % des petits pois, 90 % des haricots, 50 % des épinards et des fèves sont transformés. En Italie, l'importante culture des tomates ne serait pas possible sans les 40 % revendus à l'industrie (pour le détail, voir tableau 11).

La coopération entre l'agriculture et l'industrie se fait dans les divers Etats de la CEE sur les bases suivantes:

La culture contractuelle qui existe en Allemagne depuis le début de ce siècle s'est confirmée et perfectionnée. Les conditions du contrat et les prix sont établis par les organisations professionnelles compétentes et conseillées aux membres (voir p. 188 - chapitre Allemagne - sur le volume de la culture contractuelle). Chaque année, les prix des produits donnent évidemment lieu à des difficiles négociations, puisque les producteurs calculent en fonction du prix des betteraves sucrières ou du blé, tandis que l'industrie considère les divers produits en fonction de leur compétitivité sur le marché communautaire et sur celui des pays tiers.

En France, il existe aussi des contrats de culture pour les pois, les tomates et les champignons de couche. Les prix font, comme en Allemagne, l'objet de négociations entre les organisations professionnelles, puis sont approuvés, ce qui leur confère un caractère obligatoire. Un autre avantage est la concentration de la culture. 50 % de la production de petits pois, par exemple, proviennent de la Picardie (départements de la Somme, de l'Aisne et de l'Oise), et 70 % si l'on compte les districts immédiatement voisins. Les bonnes conditions de culture et de récolte qu'offre la région donnent à l'industrie transformatrice française des avantages de prix qui s'élèvent actuellement à 15,50 DM par 100 kg de pois écosés (d'après un calcul de la Fédération nationale de l'industrie transformatrice des fruits et légumes en Allemagne).

Comme c'est le cas pour les pois, la culture contractuelle progresse en France dans le secteur des tomates, car il est apparu que la seule manière d'assainir durablement cette culture est d'arriver à une meilleure entente avec l'industrie transformatrice. Aujourd'hui, l'industrie transformatrice a passé des contrats avec 12.000 producteurs français de tomates, dont 92 % sont de petits agriculteurs produisant moins de 30 t (1). La société interprofessionnelle SONITO veille au bon déroulement de la campagne.

(1) Voir "Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung", 1968, no 3, p. 64.

Aux Pays-Bas, le système du "Veiling" a fait ses preuves. Grâce à cette centralisation des ventes de tous les fruits et légumes (à l'exception des petits pois qui en tant que légumes de plein champ ne relèvent pas des Veilings), les Pays-Bas ont sans doute la meilleure vue d'ensemble des canaux de distribution de leurs produits. Toutefois, des modifications ou des adaptations selon les circonstances sont prévues lorsque l'offre et la demande semblent perturbés du fait de la concentration du côté de l'achat. Il est vraisemblable qu'aux Pays-Bas aussi, le système des contrats de culture, déjà pratiqués pour les petits pois, gagnera en importance.

En Belgique, les contrats sont passés directement entre producteurs et industriels, sans l'intermédiaire des organisations professionnelles. Il a été mis au point un système de contrats à court terme de location de surfaces pour la culture des légumes (1), où l'agriculteur donne à louer une certaine surface sur laquelle il effectue certains travaux en vue d'une culture déterminée dont il surveille l'évolution, tandis que l'industriel verse une somme convenue à l'agriculteur pour la superficie louée et les services, lui fournit les semences et les engrais, prend à sa charge les herbicides et les pesticides et effectue la récolte. Le risque afférent à la culture est donc pour l'industrie transformatrice. Parallèlement, la culture contractuelle selon les modèles français et allemands s'impose peu à peu.

En Italie, où la production des fruits et légumes est, d'une part, fortement orientée vers l'exportation tandis que les modes de faire-valoir gênent, d'autre part, la culture contractuelle, les contrats passés entre agriculteurs et industriels en vue d'améliorer la qualité et de garantir l'écoulement semblent gagner du terrain, notamment pour les tomates.

(1) Voir "Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung", 1968, no 2, p. 29.

XI. Commerce intracommunautaire et commerce avec les pays tiers pour les fruits et légumes transformés industriellement

Les tableaux 12 à 17 donnent une vue d'ensemble des échanges extérieurs de conserves entre les divers Etats de la CEE, et de la CEE avec les pays tiers.

Les importations et les exportations totales se sont développées comme suit (en 1.000 t):

	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1965</u>
Importations	985	1.005	1.202
dont: Allemagne	64,6 %	61,6 %	62,6 %
Exportations	730	699	756
dont: Italie	57,3 %	56,2 %	50,9 %
France	15,2 %	14,7 %	16,5 %
Pays-Bas	14,1 %	14,7 %	16,8 %
UEBL	9,6 %	11,2 %	11,8 %

Le principal importateur est donc de loin l'Allemagne, le principal exportateur l'Italie. Avec 3-4 % du chiffre total, l'Allemagne occupe la dernière place dans les exportations.

L'évolution du commerce avec les pays tiers est la suivante:

Commerce avec les pays tiers (1.000 t)

	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1965</u>
Importations	722	727	863
Indice	100	101	120
Exportations	470	430	401
Indice	100	91	85
Excédent d'importation	252	297	462
Indice	100	118	183

Dans une brève période de quatre ans, les importations ont progressé de 20 %, tandis que les exportations diminuaient de 15 %, ce qui a fait faire à l'excédent d'importation un bond de 83 %. Cette évolution montre que la compétitivité des conserveurs de la CEE baisse par rapport aux pays tiers.

Dans les importations, les principaux groupes sont les conserves de légumes (numéro du tarif 20.02), les conserves de fruits (20.06) et les jus de fruits ou de légumes (20.07), qui représentent ensemble 70 % des importations en provenance des pays tiers.

Commerce avec les pays tiers: nos du tarif 20.02/20.06/20.07 (1.000 t)

		<u>1962</u>		<u>1963</u>		<u>1965</u>	
		<u>quantité</u>	<u>indice</u>	<u>quantité</u>	<u>indice</u>	<u>quantité</u>	<u>indice</u>
Importations	20.02	99	100	138	139	140	141
	20.06	291	100	279	96	370	127
	20.07	96	100	95	99	107	111
		<u>486</u>	<u>100</u>	<u>512</u>	<u>105</u>	<u>617</u>	<u>127</u>
Exportations	20.02	292	100	265	91	233	80
	20.06	35	100	32	91	23	66
	20.07	38	100	32	84	39	102
		<u>365</u>	<u>100</u>	<u>329</u>	<u>90</u>	<u>295</u>	<u>81</u>

Les importations de conserves de légumes ont enregistré une augmentation supérieure à la moyenne (indice 141).

Les exportations sont tombées en moyenne à l'indice 81. Au-dessous de cette moyenne, on trouve surtout les conserves de fruits (66) et les conserves de légumes (80).

Dans les importations en provenance de pays tiers, le taux d'accroissement des principaux produits entre 1961-1965 est le suivant: (Accroissement en %) (1).

<u>No du tarif</u>	<u>Groupe de produits</u>	<u>Accroissement en quantité</u>	<u>Accroissement en valeur</u>
20.06	Fruits en conserve	68,9	79,7
20.02	Légumes en conserve	96,8	171,0
20.07	Jus de fruits et de légumes	56,5	57,7
07.04	Légumes déshydratés	114,6	129,4
07.03	Légumes présentés dans l'eau salée etc. provisoirement conservés	190,6	180,3
08.11	Fruits conservés provisoirement au moyen de gaz sulfureux etc.	75,7	100,1
20.01	Conserves au vinaigre	64,5	95,8
0.702/08.10/20.03	Produits surgelés	158,0	193,0

Les chiffres montrent que le commerce extérieur a évolué au détriment de l'industrie communautaire de la conserve.

Les échanges intracommunautaires (importations) ont évolué comme suit:

(1) Quelle: Bundesverband der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie e.V., Bonn.

Tableau des échanges intracommunautaires (importations)

	<u>1962</u>		<u>1963</u>		<u>1965</u>	
	<u>1.000 t</u>	<u>%</u>	<u>1.000 t</u>	<u>%</u>	<u>1.000 t</u>	<u>%</u>
Total	262		268		338	
Indice	100		102		129	
dont: Allemagne	186	71,3	182	68,0	227	67,0
France	18	6,9	18	6,7	26	7,6
UEBL	24	9,1	27	10,1	34	10,0
Pays-Bas	31	11,8	35	13,0	48	14,2
Italie	2	0,9	6	2,2	4	1,2

Au total, entre 1962 et 1965, les échanges intracommunautaires se sont développés plus favorablement que les importations en provenance des pays tiers (rapport 129 : 120). Cette évolution s'améliorera encore, pour autant que les divers Etats de la CEE restent compétitifs par rapport aux pays tiers.

Du point de vue des importations, l'Allemagne domine avec 70 % environ dans les échanges intracommunautaires.

Les groupes légumes en conserves (20.02), fruits en conserves (20.06), jus de fruits et de légumes (20.07) et fruits conservés provisoirement (08.11) représentent ensemble 85 % des importations intracommunautaires (en 1.000 t).

Principaux groupes de produits dans les importations intracommunautaires

	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1965</u>
20.02	122	121	155
Indice	100	99	127
dont Allemagne	74 %	78 %	69 %
20.06	16	19	33
Indice	100	119	206
dont Allemagne	84 %	81 %	78 %
20.07	65	69	74
Indice	100	106	114
dont Allemagne	94 %	90 %	82 %
08.11	20	16	22
Indice	100	80	110
dont Allemagne	31 %	34 %	28 %

Ce sont les fruits en conserve (20.06) qui ont le plus progressé, puisque leur part dans les échanges intracommunautaires est passée de 7,2 à 8,4 puis à 11,6 %.

Si l'Allemagne domine dans les importations internes avec une moyenne de 70 %, qui va pour certains groupes jusqu'à 90 % des échanges, c'est l'Italie qui est en tête des pays fournisseurs.

Part des principaux Etats de la CEE dans les livraisons intracommunautaires

<u>Echange de produits (%)</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1965</u>
Italie	34,5	34,3	32,2
	(dont notamment tomates, jus de fruits, fruits provisoirement conservés et fruits en conserves)		
France	24,6	23,5	24,9
	(dont notamment jus de fruits, jus de raisin et conserves de légumes)		
UEBL	20,5	22,0	21,4
	(essentiellement légumes/petits pois en conserves)		
Pays-Bas	16,9	17,1	21,2
	(essentiellement légumes en conserves, fruits en conserves et fruits provisoirement conservés)		

L'Italie assure donc 1/3 des livraisons internes de la Communauté, la France 1/4 et l'UEBL 1/5.

Importations et livraisons des divers Etats

La République fédérale d'Allemagne a importé notamment:

<u>No du tarif</u>	<u>Importations totales</u>		<u>Importations intra-CEE</u>	<u>Importation en provenance des pays tiers</u>		
	<u>1000 t</u>	<u>% des importations tot.</u>				
Total	1962	636,4	29,3	70,7		
	1963	618,8	29,4	70,6		
	1965	753,4	30,1	69,9		
dont:						
	20.06	1962	215,6	33,9	6,2	93,7
		1963	201,7	32,6	7,6	92,4
	1965	276,7	36,7	9,3	90,7	
20.02	1962	147,1	23,1	60,2	39,8	
	1963	151,1	24,4	50,7	49,3	
	1965	191,8	25,5	55,9	44,1	
20.07	1962	111,5	17,5	54,6	45,4	
	1963	109,8	17,7	56,9	43,1	
	1965	113,1	15,0	53,7	46,3	
08.04	1962	51,5	8,1	-	100,0	
	1963	43,3	7,0	-	100,0	
	1965	47,2	6,3	-	100,0	

Les quatre positions indiquées représentent 83 % de l'ensemble des importations allemandes.

Au total, 70 % des importations ont été en provenance des pays tiers. En Allemagne, les échanges intracommunautaires représentent pour les légumes en conserve (20.02) 50-60 % et pour les jus de fruits et de légumes (20.07) entre 53 et 57 %. Pour les fruits en conserve (20.06) 6-9 % seulement proviennent de la CEE, contre 90 % en provenance des pays tiers (essentiellement ananas, pêches, etc.). Les produits du no 08.04 (raisins de Corinthe, raisins secs, etc.) méritent attention: ils n'existent pas dans la Communauté.

France

	<u>Importations totales</u>	<u>Importations intra-CEE</u>	<u>Importations en provenance des pays tiers</u>
	1000 t	%	%
1962	148,6	12,1	87,9
1963	161,2	11,2	88,8
1965	183,6	14,0	86,0

	<u>Exportations totales</u>	<u>Exportations intra-CEE</u>	<u>Exportations vers les pays tiers</u>
	1000 t	%	%
1962	111,2	57,9	42,1
1963	102,6	61,5	38,5
1965	124,7	67,5	32,5

Ventilation par produit

No du tarif		Importations totales		Importations intra CEE	Importations en prov. pays tiers	Exportations intra-CEE
		1.000 t	% des importations tot.			
20.02	1962	31,4	21,2	8,2	91,8	49,6
	1963	52,4	32,5	8,7	91,3	65,3
	1965	38,5	21,0	7,0	93,0	69,3
20.07	1962	37,8	25,4	6,5	93,4	79,0
	1963	39,0	24,2	1,2	98,8	81,9
	1965	44,8	24,4	3,0	97,0	71,8
20.06	1962	31,5	21,2	1,5	98,5	23,9
	1963	30,9	19,1	3,8	96,2	15,5
	1965	42,9	23,4	4,4	95,6	36,2
08.11	1962	15,1	10,2	75,0	25,0	-
	1963	10,6	6,6	77,1	22,9	-
	1965	17,4	9,5	79,5	20,5	29,6

Ces divers groupes de produits représentent 80 % de l'ensemble des importations. Au total, la France importe 11-14 % en provenance des Etats de la CEE contre 86-89 % en provenance des pays tiers.

Dans les légumes en conserve (20.02), 7-9 % proviennent des Etats de la CEE, alors que 50-70 % des exportations ont pour destinataires les Etats de la CEE, étant entendu que les exportations représentent 20-25 % de plus que les importations et constituent 45 % des exportations totales.

Les fruits en conserve (20.06) proviennent à 95-99 % des pays tiers. Les exportations vers les Etats membres de la CEE représentent 16-36 %.

Les jus de fruits et de légumes (20.07) proviennent à 93-99 % de pays tiers. Les exportations sont effectuées à 72-82 % vers les Etats de la CEE.

Les exportations de fruits en conserve sont toutefois minimales (1-2 % des exportations), mais les exportations de jus de fruits et de légumes représentent un tiers des exportations totales et 115 % des importations de ce groupe (voir tableau 13). Le principal produit d'exportation est le jus de raisin.

Le groupe de fruits provisoirement conservés (08.11) ne joue de rôle que dans les importations, car les exportations sont pratiquement inexistantes. Les importations proviennent à 75-80 % des Etats de la CEE. Pour ce qui est de l'approvisionnement en conserves, la France est relativement auto-suffisante. Ses besoins supplémentaires sont surtout représentés par des produits qui ne sont pas ou sont insuffisamment produits dans la CEE pour des raisons climatiques.

UEBL

	Importations totales	Importations intra-CEE	Importations en provenance des pays tiers
	<u>1.000 t</u>	<u>%</u>	<u>%</u>
1962	68,5	34,7	65,3
1963	77,2	35,1	64,9
1965	93,0	36,4	63,6
	Exportations totales	Exportations intra-CEE	Exportations vers les pays tiers
	<u>1.000 t</u>	<u>%</u>	<u>%</u>
1962	69,5	77,0	23,0
1963	78,2	75,3	24,7
1965	89,0	81,1	28,9

L'UEBL importe 35 % des produits supplémentaires dont elle a besoin en provenance des Etats de la CEE et 65 % en provenance des pays tiers, alors qu'elle exporte 75-81 % de ses produits vers les Etats de la CEE et 25-29 % vers les pays tiers.

Au total, les importations et les exportations s'équilibrent pratiquement.

Les principaux groupes de produits dans les échanges extérieurs sont les légumes en conserve (20.02) pour les exportations et les fruits en conserve (20.06) pour les importations, suivis de loin par les jus de fruits et de légumes (20.07) importés:

No du tarif	Importations		Importations intra-CEE	Importations en prov. pays tiers	Exportations intra-CEE	
	1.000 t	% des import. totales	%	%	%	
20.02	1962	16,0	23,3	79,7	20,3	83,7
	1963	19,4	25,1	74,8	25,2	78,0
	1965	23,7	25,5	73,9	26,1	79,6
20.06	1962	27,4	39,9	0,6	99,4	45,1
	1963	31,7	41,0	3,0	97,0	54,6
	1965	38,8	41,7	3,6	96,4	94,6
20.07	1962	5,3	7,8	39,5	60,5	34,7
	1963	6,5	8,4	48,2	51,8	95,0
	1965	7,5	8,1	45,0	55,0	98,9

Ces produits représentent 74 % des importations et 87 % des exportations. Les légumes en conserve (20.02) proviennent à 74-80 % des Etats membres de la CEE et représentent 78-84 % des exportations vers les Etats membres de la CEE. Les exportations de ce groupe représentent 80 % des exportations totales, et les importations 16-24 % des importations totales. Les petits pois en conserve constituent le principal article d'exportation.

Au rebours des légumes en conserve, les fruits en conserve (20.06) apparaissent surtout dans les importations, lesquelles proviennent presque exclusivement des pays tiers. Les exportations s'effectuent à plus de 50 % vers les Etats membres de la CEE, mais jouent du point de vue quantitatif un rôle secondaire. De même les importations de jus de fruits et de légumes (20.07) sont insignifiantes. Les importations proviennent à 40-50% des Etats membres de la CEE et à 50-60 % des pays tiers.

Pays-Bas

	Importations totales	Importations intra-CEE	Importations en provenance des pays tiers
	1.000 t	%	%
1962	106,2	29,2	70,8
1963	112,3	31,0	69,0
1965	137,2	35,1	64,9
	Exportations totales	Exportations intra-CEE	Exportations vers les pays tiers
	1.000 t	%	%
1962	103,4	42,7	57,3
1963	103,3	44,4	55,6
1965	127,3	56,3	43,7

Les Pays-Bas importent 30-35 % des produits supplémentaires dont ils ont besoin en provenance des Etats membres de la CEE et 65-70 % en provenance des pays tiers. Ils effectuent leurs exportations à 43-56 % vers les Etats membres de la CEE. Les Pays-Bas semblent développer de plus en plus leur commerce extérieur avec les Etats membres de la CEE. Les principaux groupes de produits du commerce extérieur sont:

No du tarif	Importations		Importations	Importations	Exportations	
	1.000 t	% des importations tot.	intra-CEE	en provenance des pays tiers	intra-CEE	
			%	%	%	
20.06	1962	27,5	25,9	8,0	92,0	34,8
	1963	29,7	26,4	5,7	94,3	44,0
	1965	40,5	29,5	9,8	90,2	67,9
20.02	1962	19,9	18,7	85,2	14,8	70,0
	1963	24,7	22,0	83,2	16,8	78,8
	1965	30,4	22,1	83,8	16,2	81,7
20.07	1962	5,9	5,5	32,9	67,1	68,5
	1963	8,1	7,2	41,4	58,6	32,1
	1965	14,9	10,9	57,3	42,6	63,0
08.11	1962	12,2	11,5	18,8	81,2	47,9
	1963	12,3	11,0	19,9	80,1	50,0
	1965	9,6	7,0	15,4	84,6	65,7
08.04	1962	23,2	21,8	négligeables	99,5	négligeables
	1963	22,1	19,7		99,2	
	1965	21,4	15,6		99,8	

Les importations de fruits en conserve (20.06) constituent 25-30 % de l'ensemble des importations et proviennent à plus de 90 % des pays tiers. 35-68 % des exportations de ce groupe ont pour destinataires les Etats membres de la CEE. Le deuxième groupe le plus important dans les importations est celui des fruits secs (08.04) qui proviennent de pays producteurs situés en dehors de la CEE. Les légumes en conserve (20.02) sont importés à 83-85 % d'Etats membres de la CEE et exportés à 70-82 % vers les Etats membres de la CEE, étant entendu que les exportations dépassent en moyenne d'un tiers les importations. Les importations de jus de fruits et de légumes (20.07) proviennent à 33-57 % d'Etats membres de la CEE. Les exportations sont effectuées à 32-68 % vers des Etats membres de la CEE. Plus de 80 % des fruits conservés provisoirement (08.11) proviennent de pays tiers. Les exportations de ce groupe sont effectuées à 50-65 % vers des Etats membres de la CEE.

Italie

	Importations totales	Importations intra-CEE	Importations en pro- venance de pays tiers
	<u>1000 t</u>	<u>%</u>	<u>%</u>
1962	35,5	7,0	93,0
1963	41,1	14,3	85,7
1965	43,1	8,9	91,1
	Exportations totales	Exportations intra-CEE	Exportations vers les pays tiers
	<u>1000 t</u>	<u>%</u>	<u>%</u>
1962	417,8	21,7	78,3
1963	393,2	23,4	76,6
1965	385,3	28,5	71,5

Les importations italiennes représentent 4 % des importations totales de la CEE et 5-6 % des importations allemandes, elles sont donc insignifiantes. Les importations portent principalement sur des légumes en conserve (20.02) qui proviennent à 20-30 % d'Etats membres de la CEE et sur les fruits secs (08.04) qui proviennent à presque 100 % des pays tiers.

En revanche, l'Italie assure 55 % des exportations totales de la CEE. L'exportation porte principalement sur les légumes en conserve (20.02) essentiellement des tomates en conserve.

Exportations ventilées par groupes de produits

No du tarif	Exportations		Exportations intra-CEE	Exportations vers les pays tiers	
	<u>1000 t</u>	<u>% des export. totales</u>	<u>%</u>	<u>%</u>	
20.02	1962	279,6	66,9	11,5	88,5
	1963	266,9	67,9	14,4	85,6
	1965	229,9	59,7	16,7	83,3
20.07	1962	54,7	13,1	50,9	49,1
	1963	45,2	11,5	59,9	40,1
	1965	53,2	13,8	60,7	39,3
20.06	1962	21,6	5,2	23,6	76,4
	1963	24,5	6,2	29,5	70,5
	1965	26,7	6,9	50,9	49,5
08.11	1962	23,6	5,6	53,9	46,1
	1963	22,9	5,8	33,5	66,5
	1965	27,0	7,0	52,8	47,2

Ces groupes qui constituent 90 % des exportations revèlent (à l'exception du poste 08.11) une nette extension des exportations intra-CEE. Actuellement, les Etats membres de la CEE n'absorbent que 11,5-16,7 % des légumes en conserve exportés (20.02), le principal client étant l'Angleterre, tandis que les Etats-Unis jouent aussi un certain rôle.

XII. Degré d'auto-alimentation et consommation par tête

Il convient, en conclusion, de donner, sur la base de la production et des disponibilités totales (production + importations - exportations) un aperçu du degré d'auto-alimentation et de la consommation par habitant dans les divers Etats et dans la Communauté, pour les divers groupes de produits (voir à ce sujet les tableaux 18 à 23). Ne sont pas pris en considération les stocks de départ et les stocks finals de chaque année, parce qu'il n'existe pas à ce sujet de données complètes pour tous les Etats, ni surtout pour toutes les groupes de produits. Calculés sur plusieurs années, les stocks arrivent à s'équilibrer largement dans chaque année.

Les valeurs (1962-1965) relatives au degré d'auto-alimentation et à la consommation par tête découlent de la récapitulation ci-dessous. Il ressort du tableau que fréquemment le degré d'auto-alimentation des divers groupes de produits est relativement élevé dans les Etats où la consommation par tête est très basse.

No du tarif	Degré d'auto-alimentation et consommation par tête					
	(moyenne 1962 - 1965)					
	RFA	France	UEBL	Pays-Bas	Italie	CEE
07.02 (1)	77,8	94,0	91,0	269,7	247,4	101,0
(2)	0,93	0,25	0,40	0,81	0,06	0,46
07.04 (1)	31,9	170,8	..	112,1	127,2	89,2
(2)	0,12	0,03	..	0,19	0,14	0,10
08.10 (1)	3,2	79,2	0,0	175,0	- (3)	42,4
20.03 (2)	0,28	0,14	0,05	0,26	-	0,15
20.01 (1)	90,0	106,8	109,2	120,1	112,3	96,6
(2)	2,87	2,10	0,18	1,65	0,56	1,26
20.02 (1)	69,6	99,3	174,8	102,2	223,0	108,0
(2)	9,37	13,14	7,14	12,78	4,23	9,0
20.04 (1)	44,1	110,1	83,6	155,3	..	98,0
(2)	0,11	0,31	0,06	0,23	..	0,14
20.05 A (1)	95,5	95,1	92,8	107,2	99,1	97,1
(2)	1,80	1,51	1,58	2,36	0,89	1,49
20.06 (1)	27,0	65,4	41,1	82,8	147,3	50,6
(2)	5,50	2,01	4,48	6,08	0,82	3,19
20.07 (1)	67,7	104,5	38,5	73,2	144,7	90,3
(2)	5,80	3,32	1,04	1,72	2,25	3,57
insg. (1)	67,0	96,8	105,5	101,9	171,4	93,3
(2)	26,50	25,13	15,05	26,05	8,95	19,24

(1) Degré d'auto-alimentation en %

(2) Consommation par tête en kg

(3) Compris dans 07.02

Dans le domaine de l'auto-approvisionnement, l'Allemagne est importatrice pour tous les groupes de produits. La France, l'UEBL et les Pays-Bas sont, d'une façon générale, auto-suffisants et l'Italie fortement exportatrice. La Communauté a un degré d'auto-approvisionnement de plus de 93 %. Il serait de 100 %, si l'excédent d'exportation avec les pays tiers n'était pas tombé de 50 % pour les légumes en conserves (20.02) entre 1962-1965, ce qui est imputable à une baisse de compétitivité.

La République fédérale d'Allemagne a un faible degré d'auto-approvisionnement pour les fruits surgelés (08.10 et 20.03), les fruits en conserves (20.06), les légumes déshydratés (07.04) et les fruits confits au sucre ou glacés ou cristallisés (20.04). Le degré d'auto-approvisionnement est de 70 % pour les légumes en conserves (20.02) et les jus de fruits et de légumes (20.07) et de 80-95 % pour les légumes surgelés (07.02), les légumes conservés au vinaigre (20.01) et les confitures/marmelades (20.05).

La France a un degré d'auto-approvisionnement relativement faible pour les fruits en conserves (20.06) avec 65 % et pour les fruits surgelés (08.10 et 20.03) avec 80 %. Pour les légumes déshydratés (07.04), le degré d'auto-approvisionnement est de 170 % - et là, la France est exportatrice - et il oscille entre 94 et 110 % pour les autres groupes de produits.

Dans l'UEBL, la position légumes en conserves (20.02) se détache. Le degré d'auto-approvisionnement (175 %) montre que l'UEBL est nettement exportatrice pour ces produits. Avec 40 %, le degré d'auto-approvisionnement est faible pour les jus de fruits et de légumes (20.07) et les fruits en conserves (20.06).

Les Pays-Bas ont également besoin d'importer des fruits en conserves (20.06) et des jus de fruits et de légumes (20.07), puisque le degré d'auto-approvisionnement est de 73-83 %. Pour les autres groupes, le degré d'auto-approvisionnement dépasse 100 %. Les légumes (07.02) et les fruits (08.10 et 20.03) surgelés se détachent tout particulièrement avec, respectivement, un degré d'auto-approvisionnement de 270 et 175 %. Pour ces produits, les Pays-Bas sont fortement orientés vers les exportations, ainsi que pour les fruits confits au sucre, glacés ou cristallisés (20.04) lesquels n'ont toutefois pas une grande importance du point de vue quantitatif.

L'industrie de la conserve en Italie est surtout exportatrice pour les légumes en conserves (20.02), les fruits en conserves (20.06) et les jus d'agrumes (20.07). Le degré élevé d'auto-approvisionnement pour les légumes surgelés (07.02) est sans conséquence, car la production est minime. D'un autre côté, leur consommation est quasi nulle dans le pays.

La consommation par tête de légumes et de fruits conservés industriellement est au total de 25 kg pour l'Allemagne, la France, les Pays-Bas, 15 kg pour l'UEBL et de 9 kg pour l'Italie.

En Allemagne, la consommation par tête est supérieure à la moyenne CEE pour les légumes surgelés (07.02), les légumes au vinaigre comme les concombres et cornichons (20.01), les légumes en conserve (20.02), les fruits en conserve (20.06) et les jus de fruits et de légumes (20.07). Elle est au-dessous de la moyenne uniquement pour les fruits confits au sucre, glacés ou cristallisés (20.04).

En France, le trait le plus frappant est la forte consommation de légumes en conserves (20.02), tandis que celle des produits surgelés (07.02, 08.10, 20.03) est encore susceptible de se développer. En outre, la consommation par tête est au-dessous de la moyenne pour les légumes déshydratés (07.04) et les fruits en conserves (20.06), sans doute à cause de l'importance des conserves ménagères. La France consomme moins de confitures (20.05) que l'Allemagne, la Belgique et surtout les Pays-Bas. Là encore, la production ménagère joue sans doute un rôle décisif.

Dans l'UEBL, la consommation par tête n'est supérieure à la moyenne CEE que pour les fruits en conserves (20.06) et les confitures/marmelades (20.05). Malgré l'importance de la production des légumes en conserves (20.02), surtout des petits pois et des haricots, la consommation est faible, ce qui entraîne de très fortes exportations et, partant, un degré d'auto-alimentation élevé.

Aux Pays-Bas, la consommation par habitant est supérieure à la moyenne pour tous les groupes de produits, sauf pour les jus de fruits (20.07), ce qui est imputable sans doute à la consommation de jus de pommes étendu d'eau, alors qu'en Allemagne, il est consommé pur. La consommation est très forte pour les légumes en conserves (20.02), les fruits en conserves (20.06), les confitures et marmelades (20.05).

En Italie, la consommation par tête est au-dessous de la moyenne sauf pour les légumes déshydratés (07.04).

XIII. CONCLUSIONS

Nous avons maintes fois signalé au cours de cette étude les difficultés auxquelles se heurte l'industrie de la conserve à l'échelon national et à l'échelon communautaire. Quoiqu'il en soit, la CEE a atteint, durant les dernières années, un degré d'auto-provisionnement de presque 95 %.

Il existe des possibilités d'expansion du marché à l'avenir, dans la mesure où le bien-être et le plein-emploi se maintiendront ou s'amélioreront. Par une réaction en chaîne, les marchés plus importants demandent des organisations de vente plus importantes qui demandent à leur tour une transformation industrielle plus puissante, laquelle a besoin de partenaires à son niveau dans la production agricole.

Actuellement, à l'échelon national, la coopération entre producteurs de fruits et légumes et industriels transformateurs se limite essentiellement à la recommandation ou, selon les possibilités nationales, à la fixation de prix. Pour arriver à une association aussi poussée que possible, il faut encore résoudre en commun une quantité de problèmes.

Seule une industrie transformatrice à forte capacité peut remplir pleinement son importante mission, qui est de soutenir l'agriculture. Sans elle, fruits et légumes ne seraient pas vendables durant la haute saison et certaines espèces ne pourraient être cultivées qu'en faible quantité, alors qu'elles ont leur importance du point de vue de la rotation des cultures ou en raison des caractéristiques du sol et du climat. L'industrie a une influence déterminante sur la vente et la rentabilité des fruits et légumes produits. Mais elle n'a pas une base financière suffisante et son caractère essentiellement artisanal ne lui donne pas la possibilité de réunir des capitaux ni d'avoir accès, comme il le faudrait, aux marchés des capitaux. C'est pourquoi il lui est difficile de transformer intégralement, pour compenser les années de mauvaise récolte, les excédents de fruits et légumes qui apparaissent sans cesse sur le marché.

Pour pouvoir adapter sa capacité aux conditions du marché moderne, il faudrait lui octroyer une certaine aide à la reconversion, dans les limites de la concentration que nous avons signalées.

Dans la Communauté, il existe encore des différences de prix des matières premières qui doivent être nivelées, soit par relèvement des prix dans les pays à prix bas (en raison de la concentration de la culture et des conditions climatiques), soit par abaissement du niveau des prix lorsqu'il est élevé, dans les limites toutefois des coûts de production.

Le rapprochement des prix des principaux produits agricoles aura progressivement pour conséquence une harmonisation des autres prix.

Une véritable association présuppose toutefois une notable extension de la coopération. Parmi les tâches et les thèmes qui intéressent aussi bien l'agriculture que l'industrie, et qui sont valables à l'échelon national comme à l'échelon communautaire, on peut citer:

- l'établissement d'analyses de marché, relatives notamment aux besoins en fruits et légumes frais et transformés ainsi qu'aux possibilités de développement;
- l'octroi de crédits pour mettre l'industrie en mesure d'acheter la matière première, même en cas de forte récolte, et de stocker le produit fini jusqu'à ce que les prix soient avantageux;
- dans le cadre d'une action internationale en vue de l'abaissement des droits de douane, l'agriculture et l'industrie doivent faire valoir en commun leurs intérêts, puisque les fruits et légumes frais et conservés sont dans une large mesure substituables;
- pour la même raison, il convient de tenir compte des répercussions de l'organisation du marché des fruits et des légumes frais sur l'industrie de la conserve;

- encourager les groupements de producteurs et promouvoir l'amélioration structurelle (concentration, coopération) dans la culture et la transformation;
- intensifier la recherche portant à la fois sur divers aspects de la culture, de la transformation et de la vente.

Importance des divers procédés de conservation dans l'industrie
de transformation des fruits et légumes
(en % de la consommation industrielle de matière première)

A. Légumes

Méthode de conservation	Année	Alle- magne	France	UEBL	Pays-Bas	Italie	
						sans tomates	avec tomates
1. Conservation par la chaleur							
Légumes en conser- ves, stérilisés (y compr. légumes secs et les préparations à base de tomates)	1958	31,8	87,0	89,1 ²⁾	45,5 ³⁾	44,8 ¹⁾	97,0
	1962	39,7	84,3	93,0	50,6	54,3	97,0
	1963	37,9	82,8	89,1	46,7	52,2	96,3
	1965	33,7	83,2	84,0	40,5	50,7	95,4
Légumes conservés au vinaigre	1958	..	1,5 ²⁾	0,8 ²⁾	1,1	33,2	1,8
	1962	2,9	1,6	1,1	1,6	30,7	2,0
	1963	3,2	1,7	1,0	1,6	31,8	2,5
	1965	5,4	1,4	1,6	2,9	23,0	2,2
Concombres et cor- nichons	1958	16,0			4,7		
	1962	9,4			3,2		
	1963	10,1			4,8		
	1965	9,5			3,4		
Choucroute	1958	11,6	0,9 ²⁾		1,3		
	1962	13,1	1,3		0,4		
	1963	16,0	1,1		0,7		
	1965	16,7	1,0		0,5		
Soupes, sauces, etc.	1958					17,1	0,9
	1962					10,6	0,7
	1963					9,0	0,7
	1965					17,7	1,6
Total	1958	59,4	89,4	89,9 ²⁾	52,6	95,1	99,8
	1962	65,1	87,2	94,1	55,8	95,6	99,7
	1963	67,2	85,6	90,1	53,8	93,0	99,5
	1965	65,3	85,6	85,6	47,3	91,4	99,2
2. Conservation par le froid							
	1958	1,5	0,4 ¹⁾	3,8 ²⁾	7,4	4,9	0,3
	1962	7,9	1,1	2,2	12,6	4,4	0,3
	1963	9,4	2,3	6,1	14,2	7,0	0,5
	1965	11,1	3,3	6,6	14,4	8,6	0,8
3. Conservation par déshydrat. (dessiccation)							
	1958	..	2,2 ¹⁾		12,9		
	1962	4,1	3,4		12,6		
	1963	4,6	3,7		13,1		
	1965	4,8	3,7		12,5		

1) 1960 ;

2) 1961 ;

3) 1959 ;

Tableau 1 (suite)

Méthode de conservation	Année	Alle- magne	France	UEBL	Pays- Bas	Italie	
						sans tomates	avec tomates
4. Conservation par acidificat. spontanée ou artificielle							
- Concombres et corni- chons	1958	1,7					
	1962	0,7					
	1963	0,7					
	1965	0,3					
- Choucroute	1958	37,4	7,9	6,3 ¹⁾			
	1962	22,2	8,3	3,7			
	1963	18,1	8,5	3,8			
	1965	18,5	7,4	7,8			
<u>Total des légumes acides, non stérilis.</u>	1958	39,1	7,9 ¹⁾	6,3 ²⁾	31,7		
	1962	22,9	8,3	3,7	19,1		
	1963	18,8	8,5	3,8	18,8		
	1965	18,8	7,4	7,8	25,5		
5. Autrement conservés							
	1958				1,7		
	1962				2,1		
	1963				1,6		
	1965				3,0		

1) 1960.

2) 1961.

Importance des divers procédés de conservation dans l'industrie
de transformation des fruits et légumes
(en % de la consommation industrielle des matières premières)

B. Fruits
=====

Méthode de conservation	Année	RF Alle- magne	France	UEBL	Pays-Bas	Italie
1. Conservation par la chaleur						
- Fruits en conserve, stérilisés au naturel ou au sirop ou présentés en purée ou en pulpe tamisée	1958	16,7	23,6 ¹⁾	52,7 ²⁾	48,7	8,3 ¹⁾
	1962	16,9	15,9	58,8	55,2	12,0
	1963	17,9	24,5	51,3	55,0	13,0
	1965	26,5	22,7	63,1	63,7	15,6
- Jus de fruits, moûts non fermentés, boissons à base de jus de fruits, y compris jus de raisin et d'agrumes	1958	61,6	53,0 ¹⁾	14,3 ²⁾	18,2	87,9 ¹⁾
	1962	64,7	68,4	12,1	16,1	83,8
	1963	61,2	57,6	29,2	16,6	82,4
	1965	48,4	60,2	11,8	14,9	78,2
- Total	1958	78,3	76,6 ¹⁾	72,0 ²⁾	66,9	96,2 ¹⁾
	1962	81,6	84,3	70,9	71,3	95,8
	1963	79,1	82,1	80,5	71,6	95,4
	1965	74,9	82,9	74,9	78,6	93,8
2. Conservation par le froid						
	1958	0,1	1,7 ¹⁾		4,3	
	1962	0,2	1,5		4,7	
	1963	0,2	2,3		7,5	
	1965	0,1	2,0		6,9	
3. Conservation par déshydratation (Addit. de sucre)						
- Marmelades, confitures, y compris sirops de pommes + de poires	1958	14,7	14,9 ¹⁾	25,2 ²⁾	17,6	3,8
	1962	12,8	8,9	24,3	14,5	4,2
	1963	15,0	10,0	19,5	16,3	4,6
	1965	18,4	9,7	25,1	15,0	6,2
- Sirops de fruits	1958	1,6	3,3 ¹⁾			
	1962	1,9	3,1			
	1963	2,1	3,2			
	1965	2,4	3,4			
- Fruits confits au sucre	1958	0,2	3,5 ¹⁾	2,8 ²⁾³⁾		
	1962	0,3	2,2	4,8		
	1963	0,2	2,4	..		
	1965	0,4	2,1	..		
- Total	1958	16,5	21,7 ¹⁾	28,0 ²⁾		
	1962	15,0	14,2	29,1		
	1963	17,3	15,6	..		
	1965	21,2	15,2	..		

Notes, voir p. 66

Tableau 2 (suite)

Méthode de conservation	Année	Alle- magne	France	UEBL	Pays-Bas ⁴⁾	Italie
4. <u>Conservation par l'alcool</u> Vins de fruits et de baies	1958	5,0				
	1962	3,2				
	1963	3,4				
	1965	3,7				
5. <u>Conservation par agents de conserva- tion chimi- ques</u>	1958				15,7	
	1962				15,4	
	1963				10,4	
	1965				7,2	
6. <u>Autres procédés</u>	1958				5,5	
	1962				4,7	
	1963				5,9	
	1965				5,7	

1) 1960.

2) 1961.

3) y compris les pâtes de fruits.

4) ne peut être pris en considération, car la pulpe de fruits est d'abord conservée chimiquement ou surgelée, puis en partie transformée en marmelade.

5) Voir à ce sujet les explications p. 15/16.

Comparaison des chiffres de production dans les divers Etats de la CEE

ventilés par secteur de transformation

(en 1.000 boîtes l/1 ou 1.000 l ou 1.000 kg)

A. Légumes en conserves

	Année	RF All.	France	UEBL	Pays-Bas	Italie
1. Conserves de légumes frais, ou de tomates et conserves acides stérilisés	1960	166 100	352 390	776 751	99 914	27 500
	1962	216 200	405 387	102 037	122 894	45 550
	1963	266 200	493 049	121 807	137 412	53 300
	1964	214 100	538 733	106 404	128 225	37 500
	1965	161 500	461 464	68 494	76 566	55 200
	1966	223 048	530 905	96 638	106 300	66 400
2. Tomates (concentrés, tomates pelées, spécialités)	1960	-	47 100	455	3 922	265 000
	1962	-	42 400	160	4 670	390 000
	1963	-	21 800	262	4 249	404 000
	1964	-	37 200	451	4 341	445 000
	1965	-	59 700	598	5 542	429 000
	1966	-	(62 000)	246	..	395 000
3. Légumes secs en conserve	1960	34 700	640 ¹⁾	..	10 488	..
	1962	32 100	1 120	5 622	17 876	..
	1963	28 100	1 414	8 085	15 236	..
	1964	20 600	1 388	3 949	11 092	8 000
	1965	25 800	474	7 639	19 544	8 000
	1966	24 321	994	7 381	..	12 000
4. Plats cuisinés	1960	..	37 100 ⁵⁾	2)	2)	13 000 ³⁾
	1962	8 300	55 960			10 300
	1963	10 000	65 113			9 800
	1964	5 600	73 702			14 300
	1965	10 500	79 852			15 100
	1966	10 270	103 100			..
Légumes en conserves, stérilisés	1960	200 800	437 230	77 206	114 324	305 000
	1962	256 600	504 867	107 819	145 440	445 850
	1963	304 300	581 376	130 154	156 897	467 100
	1964	240 300	651 023	110 804	143 658	504 800
	1965	197 700	601 490	76 731	101 652	50 300
	1966	257 639	(696 999)	104 265	..	(47 400)
5. Conserves acides a) stérilisés	1960	126 370	13 550 ⁴⁾		16 428	
	1962	170 884	15 470		19 559	
	1963	239 893	16 040		29 400	
	1964	183 465	17 100		28 574	
	1965	156 942	16 470		23 401	
	1966	.. ⁶⁾	

1) Sans les haricots blancs qui sont comptés comme les flageolets parmi les légumes frais.

2) Non recensé ou compris dans 1.

3) Entrées, soupes, sauces.

4) 1961.

5) Plats cuisinés avec légumes.

6) Pas de données relatives aux betteraves rouges, aux poivrons, aux autres légumes acides.

Tableau 3 (suite)

	Année	Allemagne	France	UEBL	Pays-Bas	Italie
b) Conserve acides, non stérilisées, total	1960	91 567	31 450 ⁴⁾		38 223	
	1962	79 022	32 030		35 270	
	1963	81 582	33 460		41 105	
	1964	73 422	36 400		37 082	
	1965	57 439	34 530		32 278	
	1966	64 371	
Conserve acides, total (5 a + 5 b)	1960	217 937	45 000 ⁴⁾	..	54 651	22 000
	1962	249 906	47 500	..	54 829	28 700
	1963	321 475	49 500	8 111	70 505	33 500
	1964	256 887	53 500	7 115	65 656	32 400
	1965	214 381	51 000	..	55 679	34 200
	1966	43 700
6. Légumes surgelés	1960	11 614	1 663	..	14 184	2 000 ¹²⁾
	1962	31 722	4 093	..	19 726	2 600
	1963	47 634	8 491	6 000	28 432	4 650
	1964	42 452	10 360	5 990	29 261	5 000
	1965	46 807	15 620	4 010	18 398	7 000
	1966	..	15 769
7. Légumes déshydratés	1960	1 974 ⁴⁾	1 140	..	2 012	..
	1962	1 965	1 761	..	2 710	..
	1963	2 802	1 975	..	3 247	..
	1964	2 503	1 533	..	2 676	..
	1965	2 093	2 177	..	1 941	..
	1966	2 288	(1 729)
<u>B. Fruits en conserve</u>						
1. Compotes de fruits, fruits au naturel, pulpe tamisée de fruits	1960	65 200	43 000	12 798 ⁷⁾	52 296	47 000 ⁸⁾
	1962	80 100	45 000	18 367	59 313	58 500
	1963	71 700	69 400	16 560	58 494	60 000
	1964	78 300	54 585	17 580	59 808	65 000
	1965	105 100	76 436	17 676	62 739	53 000
	1966	83 724	72 490	18 481	58 821	55 000
2. Confitures, marmelades, gelées, sirops de pommes et de poires, etc.	1960	87 376	65 000	12 558	29 574	51 000
	1962	98 655	60 000	14 669	29 993	46 000
	1963	95 548	67 800	13 213	30 259	43 000
	1964	94 465	56 316	13 598	30 709	45 000
	1965	102 491	79 231	14 652	30 713 ⁹⁾	46 000
	1966	95 491	76 235	13 895	24 984 ⁹⁾	49 000
3. Jus de fruits, jus d'agrumes et de tomate, y compris les jus de raisin (concentrés convertis)	1960	256 000	83 803 ¹⁰⁾	2 977	38 696 ¹¹⁾	47 000
	1962	270 700	168 053	2 636	45 000	61 500
	1963	230 000	142 045	7 100	50 586	63 000
	1964	214 100	182 622	10 100	56 268	64 000
	1965	176 000	171 281	(2 500)	55 204	67 000
	1966	192 000	145 774	67 000

7) Y compris les fruits cristallisés, les pâtes de fruits, la purée de prunes.

8) Sans la Mostarda di frutta = fruits aigre-doux.

9) Sans les sirops de pommes et de poires.

10) Jus de fruits prêts pour la consommation

11) Jus purs total: 14.360 (1960), 12.697 (1962), 13.169 (1963), 17.274 (1964) 14.412 (1965), 9.837 (1966). 12) Y compris les fruits.

Tableau 3 (suite)

	Année	Allemagne	France	UEBL	Pays-Bas	Italie
3.a) Jus de tomate	1960		1 550		1 392	9 500
	1962		2 721		1 593	8 500
	1963		2 131		1 437	8 000
	1964		7 790		1 449	9 000
	1965		10 394		2 458	9 000
	1966		8 742		..	11 000
3. b) Jus d'agrumes	1960				1 574	126 000 ¹³⁾
	1962				2 045	105 000
	1963				1 450	98 000
	1964				3 330	94 000
	1965				..	72 000
	1966			
Jus prêts pour la consommation, total	1960	256 000	85 353	2 977	40 662	182 500
	1962	270 700	170 774	2 636	48 150	175 000
	1963	230 000	144 176	7 100	54 068	169 000
	1964	214 100	190 412	10 100	59 167	167 000
	1965	176 000	181 675	(2 500)	60 992	148 000
	1966	192 000	154 516

13) Converti en jus simples.

Comparaison des chiffres de production dans les Etats membres
de la CEE, ventilés par produit
(en 1.000 boîtes l/l)

Type de conserve	Année	RF Allem.	France	UEBL	Pays-Bas	Italie
Petits pois (à partir de petits pois frais)	1960	33 409	160 250	34 287	39 140	17 000
	1962	48 005	168 380	50 212	52 900	30 000
	1963	48 430	199 336	55 919	49 848	28 000
	1964	27 703	211 664	39 654	41 684	24 000
	1965	31 955	184 705	26 791	22 274 ¹⁾	42 000
	1966	37 692	186 167	34 080	26 900 ¹⁾	45 000
Haricots verts, total	1960	59 938	107 440	11 776	37 091	5 500
	1962	61 566	111 765	15 484	38 629	8 000
	1963	80 657	147 241	24 092	50 790	15 000
	1964	77 702	176 324	26 225	54 368	4 000
	1965	48 827	131 518	9 364	31 304	5 000
	1966	81 173	171 082	19 334	52 698	6 000
Epinards en boîte	1960	6 183	10 125	2 536	7 493	500
	1962	4 904	10 285	2 216	6 840	800
	1963	6 657	15 917	2 837	7 873	800
	1964	4 461	13 290	2 027	7 524	500
	1965	2 214	12 769	1 226	2 960	200
	1966	3 150	13 400	3 087	3 560	100
Asperges	1960	4 490	3 715	430	1 946	1 200
	1962	3 615	4 325	259	1 777	1 000
	1963	3 524	4 637	276	1 843	1 200
	1964	4 029	3 251	293	1 982	900
	1965	4 291	3 345	43	1 689	1 000
	1966	3 789	4 420	69	1 760	1 000
Champignons de couche	1960	865	21 760	..	367	400
	1962	730	26 225	662	..	150
	1963	553	28 962	817	1 390	300
	1964	226	29 785	988	1 772	300
	1965	279	34 581	464	3 320	500
	1966	413	38 808	1 182	5 000	800
Choucroute, total - en t -	1960	125 870	35 000 ³⁾	4 000	21 062	..
	1962	118 734	37 000	2 500	18 505	..
	1963	142 332	38 000	3 000	23 701	..
	1964	125 488	42 000	4 000	21 319	..
	1965	105 042	40 000	4 000	20 070	..
	1966
Epinards surgelés - en t -	1960	7 098 ²⁾	4 015	..
	1962	21 107	124	..	6 227	..
	1963	32 413	686	..	8 560	..
	1964	20 079	412	..	11 300	..
	1965	27 059	592	..	8 770	..
	1966	..	693

Tableau 4 (suite)

Type de conserve	Année	Allemagne	France	UEBL	Pays-Bas	Italie
Pommes (compotes, purée, pulpe tamisée)	1960	22 524 2)	30 446	
	1962	33 617	36 139	
	1963	21 585	38 187	
	1964	34 413	23 744	..	32 976	
	1965	47 826	29 116	..	43 800	
	1966	42 291	25 114	..	42 300	
Pêches	1960	237 2)	8	14 100
	1962	432	7	20 000
	1963	165	8	25 000
	1964	345	5 986	..	4	34 500
	1965	118	7 106	..	5	25 000
	1966	219	6 646	..	1	20 500
Poirées	1960	457 2)	5 720	21 150
	1962	628	4 977	27 500
	1963	300	5 060	21 500
	1964	386	4 197	..	5 400	17 500
	1965	227	4 208	..	3 679	15 000
	1966	297	6 984	..	3 625	21 000

1) Y compris les petits pois pour mélanges.

2) Pour des raisons de secret de fabrication, les quantités produites ne sont pas ventilées par produit.

3) 1961.

Part en % des divers secteurs de la transformation dans les

Etats membres de la CEEa) par rapport à la production totale de la CEE

	1960	1962	1963	1964	1965	1966
<u>1. Conserves de légumes</u> <u>à part. de légumes frais</u> <u>ou de tomates et conser-</u> <u>ves acides, stérilisés</u>						
Production CEE (mio de boîtes 1/1)	723	892	1 072	1 025	823	1 023
Part des Etats (%)						
Allemagne	23,0	24,3	24,8	20,9	19,6	21,8
France	48,8	45,4	46,0	52,6	56,1	51,9
UEBL	10,6	11,4	11,4	10,4	8,3	9,4
Pays-Bas	13,8	13,8	12,8	12,5	9,3	10,4
Italie	3,8	5,1	5,0	3,6	6,7	6,5
<u>2. Conserves de légumes,</u> <u>total, stérilisés, sans</u> <u>les conserves</u>						
Prod. CEE (mio boîtes 1/1)	1 135	1 461	1 640	1 651	1 485	..
Part des Etats (%) 1/1)						
Allemagne	17,7	17,5	18,6	14,6	13,3	..
France	38,5	34,6	35,4	39,4	40,5	..
UEBL	6,8	7,4	7,9	6,7	5,2	..
Pays-Bas	10,1	10,0	9,6	8,7	6,8	..
Italie	26,9	30,5	28,5	30,6	34,2	..
<u>3. Conserves acides,</u> <u>total, stéril. et non</u> <u>stéril. (choucroute,</u> <u>concombres et corni-</u> <u>chons, lég. au vinaigre etc.)</u>						
Production CEE (1000t)	483	416
Part des Etats (%)						
Allemagne	66,6	61,8
France	10,2	12,9
UEBL	1,7	1,7
Pays-Bas	14,6	15,8
Italie	6,9	7,8

(tableau 5, suite)

	1960	1962	1963	1964	1965	1966
<u>4. Tomates (concentrés, tomates pelées, spécialités)</u>						
Production CEE(1000t)	316	437	430	487	495	..
Part des Etats (%)						
Allemagne	-	-	-	-	-	-
France	14,9	9,7	5,1	7,6	12,1	..
UEBL	0,1	-	-	0,1	0,1	..
Pays-Bas	1,2	1,1	1,0	0,9	1,1	..
Italie	83,7	89,2	93,9	91,4	86,7	..
<u>5. Légumes surgelés</u>						
Production CEE (1.000 t)	93	93	92	..
Part des Etats (%)						
Allemagne	50,0	45,7	51,0	..
France	8,9	11,1	17,0	..
UEBL	6,3	6,4	4,4	..
Pays-Bas	29,9	31,4	20,0	..
Italie	4,9	5,4	7,6	..
<u>6. Fruits en compote, pulpe tamisée de fruits, fruits au naturel</u>						
Production CEE (mio de boîtes 1/1)	220	261	276	275	315	289
Part des Etats (%)						
Allemagne	29,6	30,7	26,0	28,5	33,4	29,0
France	19,5	17,2	25,1	19,8	24,3	25,1
UEBL	5,8	7,0	6,0	6,4	5,6	6,4
Pays-Bas	23,7	22,7	21,2	21,7	19,9	20,4
Italie	21,4	22,4	21,7	23,6	16,8	19,1
<u>7. Confitures, marmelades, purées de prunes, sirops de fruits, etc.</u>						
Production CEE (1.000 t)	246	249	250	240	273	260
Part des Etats (%)						
Allemagne	35,6	39,6	38,2	39,5	37,5	36,8
France	26,5	24,1	27,1	23,5	29,0	29,4
UEBL	5,1	5,9	5,4	5,7	5,4	5,4
Pays-Bas	12,0	12,0	12,1	12,8	11,3	9,6
Italie	20,8	18,4	17,2	18,7	16,8	18,8

Tableau 5 (suite)

	1960	1962	1963	1964	1965	1966
8. Jus de fruits prêts pour la consommation, total, y compris le jus de tomate						
Production CEE (mio l)	567	667	604	641	569	..
Part des Etats (%):						
Allemagne	45,1	40,6	38,1	33,4	30,9	..
France	15,0	25,6	23,9	29,7	31,9	..
UEBL	0,5	0,4	1,2	1,6	0,5	..
Pays-Bas	7,2	7,2	8,9	9,2	10,7	..
Italie	32,2	26,2	27,9	26,1	26,0	..
-.-.-.-.-						
b) <u>par rapport à la population de chaque Etat</u>						
	Année	Allemagne	France	UEBL	Pays-Bas	Italie
1. Conserve de légumes à partir de légumes frais et de tomates et conserves acides (en boîtes l/l par habitant)	1960	3,1	7,7	8,1	8,7	0,6
	1963	4,6	10,3	12,7	11,5	1,0
	1965	2,7	9,4	7,0	6,2	1,1
2. Légumes en conserves, y compris les tomates, les légumes secs, les plats cuisinés ou les légumes acides (en boîtes l/l par habitant)	1960	3,8	9,6	8,2	10,0	6,2
	1963	5,3	12,2	13,5	13,1	9,1
	1965	3,3	12,3	7,8	8,3	9,8
3. Conserve acides, total (légumes au vinaigre, concombres et cornichons, choucroute stérilisée et non stérilisée) (en boîtes l/l ou en kg par habitant)	1960	4,1	1,0 ¹⁾	..	4,8	0,4
	1963	5,6	1,0	0,8	5,9	0,7
	1965	3,6	1,0	0,7 ²⁾	4,5	0,7
4. Légumes surgelés (kg par habitant)	1960	0,2	.. ³⁾	..	1,2	-
	1963	0,8	0,2	0,6	2,4	0,1
	1965	0,8	0,3	0,4	1,5	0,1
5. Fruits en compote, fruits à l'étuvée, pulpe tamisée de fruits (en boîtes l/l par habitant)	1960	1,2	0,9	1,4	4,6	1,0
	1963	1,2	1,5	1,7	4,9	1,2
	1965	1,8	1,6	1,8	5,1	1,0

1) 1961 ;

2) 1964;

3) Moins de 0,1.

Tableau 5 (suite)

	Année	Allemagne	France	UEBL	Pays-Bas	Italie
6. <u>Confitures,</u> <u>marmelades,</u> <u>etc.</u>	1960	1,6	1,4	1,3	2,6	1,0
	1963	1,7	1,4	1,4	2,5	0,8
	1965	1,7	1,6	1,5	2,5	0,9
7. <u>Jus de fruits</u> <u>prêts pour la</u> <u>consommation</u> (1 par habi- tant)	1960	4,8	1,9	0,3	3,5	3,7
	1963	4,0	3,0	0,7	4,5	3,3
	1965	3,0	3,7	(0,3)	5,0	2,9

Production pour le marché et consommation industrielle de matières premières dans les divers Etats membres

(en 1.000 t)

A. Légumes

Année	Allemagne		France		UEBL		Pays-Bas		Italie	
	PM ¹⁾	CM ²⁾	PM	CM	PM	CM	PM	CM	PM	CM
1960	1 291	569	4 762	771	483	..	1 332	234	8 052	1 097
1962	1 199	672	5 102	774	601	134	1 420	281	8 095	1 377
1963	1 483	835	5 000	794	714	163	1 481	323	9 098	1 300
1964	1 312	705	5 086	914	772	142	1 650	299	9 563	1 333
1965	1 157	596	5 167	954	776	102	1 482	211	9 915	1 318
1966 ³⁾	1 492	618	5 992	1 046	686	..	1 600	278	10 370	..
<u>B. Fruits</u>										
1960	2 116	432	1 537	210	316	23	600	105	6 448	550
1962	1 413	457	1 844	324	278	29	399	105	7 487	469
1963	1 789	379	2 187	326	260	32	464	106	8 419	441
1964	1 291	377	2 079	365	363	38	752	109	8 884	414
1965	1 155	365	2 353	396	274	28	508	99	8 570	340
1966	1 521	359	2 170	347	309	..	538	103	9 242	..

Source: Office statistique des Communautés européennes.

- 1) Production pour le marché (pour l'Italie, y compris les agrumes)
- 2) Consommation de matières premières
- 3) Pour la production pour le marché, somme des divers produits recensés.

Tableau 7

Production pour le marché et consommation industrielle de
matières premières dans la CEE

A. Légumes

	<u>1960</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
1. <u>Production de matières premières pour le marché dans les Etats membres de la CEE (1.000 t)</u>	15 922	16 418	17 776	18 384	18 497	[18 14] ¹⁾
2. <u>Consommation totale de matières premières dans la CEE (1.000t)</u>	..	3 238	3 415	3 393	3 181	..
3. <u>Part en pourcentage de l'industrie communautaire de la conserve dans la production pour le marché</u>	..	19,7	19,2	18,5	17,2	..
Allemagne	44,1	56,1	56,3	53,7	51,5	[41,4]
France	16,2	15,6	15,9	18,0	18,5	[26,2]
UEBL	..	22,3	22,8	18,4	13,0	..
Pays-Bas	17,6	19,8	21,8	18,1	14,2	[17,4]
Italie	13,6	17,0	14,3	13,9	13,3	..
5. <u>Part en pourcentage de chaque Etat membre de la CEE dans la consommation ind. communaut. de mat. prem.</u>						
Allemagne		20,8	24,4	20,8	18,8	
France		23,9	23,2	26,9	30,0	
UEBL		4,1	4,8	4,2	3,2	
Pays-Bas		8,7	9,5	8,8	6,6	
Italie		42,5	38,1	39,3	41,4	
<u>B. Obst</u>						
1. <u>Production de matières premières pour le marché dans les Etats membres de la CEE (1.000 t)</u>	11 017	11 391	13 118	13 369	12 859	[13 780]
2. <u>Consommation tot. de matières premières dans la CEE (1.000t)</u>	1 320	1 384	1 284	1 303	1 228	..
3. <u>Part en pourcentage de l'ind. communaut. de la conserve dans la production pour le marché</u>	12,0	12,2	9,8	9,7	9,5	..

1) Somme des produits recensés.

Tableau 7 (suite)

	1960	1962	1963	1964	1965	1966
<u>4. Part en pourcentage de l'industrie nationale de la conserve dans la production pour le marché:</u>						
Allemagne	20,0	32,3	21,2	29,1	31,6	23,6
France	13,7	17,6	14,9	17,6	16,8	16,0
UEBL	7,3	10,4	12,3	10,5	10,2	..
Pays-Bas	17,5	26,3	22,8	14,5	19,5	19,1
Italie (y compris les fruits à coques)	8,5	6,3	5,1	4,7	4,0	..
Italie (sans les fruits à coques)	9,1	4,6	5,5	4,9	4,2	..
<u>5. Part en pourcentage des divers Etats membres de la CEE dans la consommation industrielle communautaire de matière première</u>						
Allemagne	32,7	33,0	29,5	28,9	29,7	
France	15,9	23,4	25,4	28,0	32,2	
UEBL	1,7	2,1	2,5	2,9	2,3	
Pays-Bas	8,0	7,6	8,3	8,4	8,1	
Italie	41,7	33,9	34,3	31,8	27,7	

Données économiques relatives à l'industrie de la conserve

en 1000 US-\$

	Nombre d'entre- prises	Chiffre d'affaires	Salaires + appointe- ments	Chiffre d'affaires par entrep.	Salaires + appointements par entrepr.	Salaires en % du chiffre d'affaires
<u>1965</u>						
Schleswig-Holstein	28	40.300	2.667	936	62	6,73
Hambourg	15					
Basse-Saxe	101	77.300	9.899	729	94	12,9
Brême	5					
Rhénanie du Nord- Westphalie	102	96.300	11.224	944	110	11,7
Hesse	44	24.300	3.628	626	83	14,5
Bade-Wurtemberg	95	68.500	10.433	721	110	15,2
Bavière	106	73.800	6.303	696	60	8,6
Rhénanie-Palatinat Sarre	47	23.300	2.668	495	57	11,5
Berlin-Ouest	25	8.500	586	340	23	6,75
République fédér. d'Allemagne, total	568	412.000	47.408	725	60	7,93
Pays-Bas (1965)	99	136.200	21.571	1.380	218	15,8
Belgique(1962)	79	35.600	5.600	450	71	15,7
France (1964)	770	217.000		282		

La production agricole de légumes et son écoulement
(moyenne 1963-1965)

	RFA	France	UEBL	Pays-Bas	Italie	CEE
Production totale 1.000 t	2 458	7 288	1 083	1 698	10 360	22 887
% de la production CEE	10,7	31,8	4,7	7,4	45,4	100,0
Production pour le marché 1.000 t	1 317	5 084	754	1 538	9 525	18 218
% de la production CEE	7,2	27,9	4,1	8,4	52,4	100,0
Importation (campagnes) 1.000 t	1 269	558	88	122	51	2 088
% des importations CEE	60,9	26,7	4,2	5,8	2,4	100,0
Exportation (campagnes) 1.000 t	9	198	206	-785	1 371	2 569
% des exportations CEE	0,4	7,7	8,0	30,5	53,4	100,0
Transformation industrielle 1.000 t	701	888	136	277	1 317	3 319
% de la transformation CEE	21,1	26,8	4,1	8,3	39,7	100,0
% de la production nationale totale	28,5	12,2	12,6	16,3	12,7	14,5
<u>Par habitant (kg):</u>						
Production totale	42,2	150,6	111,6	140,0	200,3	127,0
Importations	21,8	11,5	9,1	10,1	1,0	11,6
Exportations	0,2	4,1	21,2	64,7	26,5	14,3
Transformation industrielle ¹⁾	12,0	18,3	14,0	22,8	25,5	18,4
Consommation à l'état frais ¹⁾	51,8	139,7	85,5	62,6	149,3	105,9
<u>Par rapport à la production pour le marché:</u>						
Production pour le marché	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Transformation industrielle, % de la product.commercialisée	53,0	17,4	18,1	18,0	13,8	18,2
Export., % de la prod.pr.le	0,7	3,9	27,2	31,4	14,4	14,1
Vente par l'agricult. marché pr.transf.ind. + l'exportat.	53,7	21,3	45,3	49,4	28,2	32,3
Consommation à l'état frais à partir de la prod.pr.le marché	46,3	78,7	54,7	50,6	71,8	67,7
Importations en % de la prod. pour le marché	96,0	11,0	11,7	8,0	0,4	11,5

Sources: Office statistique des Communautés européennes, statistique agricole.
Estimations et calculs personnels.

1) Calculé à partir de la production totale + importations - exportations - trans-
formation industrielle

La production agricole de fruits et son écoulement
(Moyennes 1963 - 1965)

	RFA	France	UeBL	Pays-Bas	Italie	CEE
Production totale de fruits 1000 t	2 820	2 666	308	638	8 624	15 056
% de la production CEE	18,7	17,7	2,1	4,2	57,3	100,0
Production pour le marché 1000 t	1 412	2 206	299	575	8 624	13 116
% de la production CEE	10,8	16,8	2,3	4,4	65,7	100,0
Importations (campagnes) 1000 t	2 156	246	176	97	183	2 858
% des importations CEE	75,4	8,6	6,2	3,4	6,4	100,0
Exportations (campagnes) 1000 t	30	222	70	155	1 191	1 668
% des exportations CEE	1,8	13,3	4,2	9,3	71,4	100,0
Transformation industrielle 1000 t	373	362	33	105	398	1 271
% de la transformation CEE	29,3	28,5	2,6	8,3	31,3	100,0
% de la production nationale totale	13,2	13,6	10,7	16,5	4,6	8,4
<u>Par habitant (kg):</u>						
Production totale	48,4	55,1	31,8	52,6	166,7	83,5
Importations	37,0	5,1	18,1	8,0	3,5	15,9
Exportations	0,5	4,6	7,2	12,8	23,0	9,3
Transformation industrielle	6,4	7,5	3,4	8,7	7,7	7,1
Consommat. à l'état frais 1)	78,5	48,1	39,3	39,1	139,5	83,0
<u>Par rapport à la production</u>						
<u>pour le marché</u>						
Production pour le marché	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Transformat. ind., % de la pro- duction pour le marché	26,4	16,4	11,0	18,3	4,6	9,7
Exportat., en % de la product. pour le marché	2,1	10,1	23,4	27,0	13,8	12,7
Vente par l'agriculture pr. la transf. ind. et l'exportation	28,5	26,5	34,4	45,3	18,4	22,4
Consommation à l'état frais à partir de la prod. pr. le marché	71,5	73,5	65,6	54,7	81,6	77,6
Importations en % de la pro- duction pour le marché	155,5	11,2	58,9	16,9	2,1	21,8

1) Calculée à partir de la production totale + importations - exportations - transformation ind.

Tableau 11

Transformation industrielle des fruits et légumes en % de la production pour le marché
(Moyennes 1963-1965)

	RFA	France	UEBL	Pays-Bas	Italie
A. Légumes					
Total, sans les importations et les exportations	53,0	17,4	18,1	18,0	13,8
B. Fruits					
Total, sans les importations et les exportations	26,4	16,4	11,0	18,3	4,6
C. Ventilation des produits					
1. <u>Légumes</u> ¹⁾					
Petits pois	106,0	95,1	83,3	93,3	14,9
Asperges	62,5	11,4	4,5 ³⁾	-	-
Haricots verts	72,8	98,1	45,8 ³⁾	65,0 ⁶⁾	2,4
Carottes	29,3	-	27,9 ²⁾	16,4	-
Epinards	77,2	20,9	20,9 ²⁾	50,2	-
Fèves	61,3	-	-	51,1	-
Concombres et cornichons à conserve	196,1	-	-	40,2	-
Choux bl.(de conserv.+	95,6	-	82,5 ⁴⁾	44,2	-
Tomates d'automne)	-	37,0	7,8 ⁴⁾	-	40,4
Champignons cultivés	-	56,4	-	-	-
2. <u>Fruits</u>					
Pommes	16,4	22,9	10,9	18,9	-
Fraises	93,1	9,9		51,8	-
Cerises, total	12,4	6,6		58,6	17,7
Prunes, quetsches	-	-		-	-
Mirabelles, reines-claudes	9,1	-		14,1	-
Pommes à cidre	-	54,5		-	-
Pêches	-	3,3		-	2,9
Abricots	-	28,8		-	25,8
Poires	-	-		6,3	2,6
Cassis	-	-		62,9	-
Groseilles rouges et blanches	-	-	49,3	-	
Framboises	-	-	71,9	-	
Agrumes	-	-	-	15,1	

1) Belgique: Consommation de légumes uniquement pour la fabrication de conserves en boîtes et de choucroute.

Pays-Bas: Moyenne des années 1962, 1964 et 1965.

2) 59,1 %, pour autant que la part des épinards dans la production de produits surgelés s'élève, comme dans la République fédérale d'Allemagne, à 60 %.

3) Y compris les haricots blancs.

4) Culture de plein champ, sans la culture sous verre.

6) Pour les haricots princesses et les haricots à couper; haricots princesses seuls: 90,5 %.

Tableau 12

Échanges intracommunautaires

No du tarif *)	Année	l. Allemagne			Exportations		
		I m p o r t a t i o n s			totales t	vers la CEE t	en %
		totales t	en provenance de la CEE - t	en %			
07.02	1962	7 149	1 882	26,3	243	-	0,0
	1963	18 437	6 693	36,3	244	139	57,0
	1965	13 218	6 474	49,0	591	413	69,9
.03	1962	3 848	1 181	30,7	12	-	0,0
	1963	2 757	708	25,7	3	-	0,0
	1965	5 114	1 890	37,0	-	-	-
.04	1962	5 976	1 576	26,4	577	214	37,1
	1963	5 496	1 150	20,9	640	295	46,1
	1965	5 097	917	18,0	726	258	35,5
08.04	1962	51 466	20	0,0	76	-	-
	1963	43 257	19	0,0	175	27	15,4
	1965	47 187	-	0,0	258	75	42,4
.10	1962	14 664	2 771	18,9	102	50	49,0
	1963	14 225	2 878	20,2	75	34	45,3
	1965	16 868	2 796	16,6	355	322	90,7
.11	1962	22 212	6 109	27,5	6	-	0,0
	1963	19 856	5 441	27,4	76	42	55,3
	1965	26 255	6 216	23,7	38	5	13,2
.12	1962	18 741	932	5,0	422	61	14,5
	1963	12 634	892	7,1	351	93	26,5
	1965	18 627	1 398	7,5	355	15	4,2
.13	1962	2 205	1 189	53,9	43	15	34,9
	1963	1 788	727	40,7	111	84	75,7
	1965	2 460	1 196	48,6	50	6	12,0
20.01	1962	14 935	3 070	20,6	535	117	21,9
	1963	19 331	3 790	19,6	589	194	32,9
	1965	15 528	4 598	29,6	792	221	27,9
.02	1962	147 113	88 515	60,2	1 741	998	57,3
	1963	151 063	76 576	50,7	2 243	1 399	62,4
	1965	191 771	107 278	55,9	2 665	1 491	55,9
.03	1962	281	12	4,3	-	-	-
	1963	418	1	0,2	4	4	100,0
	1965	819	357	43,6	58	58	100,0
.04	1962	3 138	2 991	95,3	49	-	0,0
	1963	3 652	3 460	94,7	10	-	0,0
	1965	3 526	3 316	94,0	38	3	7,9
.05 A	1962	4 242	1 121	26,4	285	10	3,5
	1963	4 450	1 229	27,6	428	50	11,7
	1965	6 392	3 566	55,8	423	90	21,3
.05 B	1962	2 153	240	11,1	28	8	28,6
	1963	1 775	148	8,3	62	11	17,7
	1965	2 576	122	4,7	114	36	31,6
.06	1962	215 682	13 436	6,2	657	144	21,9
	1963	201 751	15 421	7,6	744	307	41,3
	1965	276 647	25 863	9,3	1 665	931	55,9
.07	1962	111 531	60 930	54,6	2 437	1 315	54,0
	1963	109 784	62 419	56,9	5 754	3 266	56,8
	1965	113 090	60 723	53,7	9 884	7 932	80,3
	1962	636 442	186 280	29,3	-	-	-
	1963	618 788	181 699	29,4	-	-	-
	1965	753 363	226 860	30,1	-	-	-

*) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

Tableau 13

Echanges intracommunautaires

2. France

No du tarif *)	Année	I m p o r t a t i o n s			E x p o r t a t i o n s		
		totales en provenance de t	de la CEE-t	en %	totales - t	vers la CEE - 6	en %
07.02	1962	221	160	72,4	19	-	0,0
	1963	687	673	98,0	32	25	78,1
	1965	1 409	1 349	95,7	273	248	90,8
.03	1962	2 981	971	32,6	131	-	0,0
	1963	3 141	676	21,5	132	14	10,6
	1965	5 335	1 361	25,5	125	57	45,6
.04	1962	405	65	16,1	1 248	631	50,6
	1963	886	60	6,8	1 114	566	50,8
	1965	625	71	11,4	1 753	928	52,9
08.04	1962	10 081	-	0,0	538	-	0,0
	1963	10 066	-	0,0	829	-	0,0
	1965	10 917	14	0,1	366	26	7,1
.10	1962	1 348	426	31,6	261	245	93,9
	1963	1 269	579	45,6	225	202	89,8
	1965	2 123	659	31,1	100	96	96,0
.11	1962	15 085	11 307	75,0	29	-	0,0
	1963	10 648	8 209	77,1	76	-	0,0
	1965	17 363	13 803	79,5	71	21	29,6
.12	1962	7 618	48	0,6	1 057	302	28,6
	1963	4 516	38	0,8	682	116	17,0
	1965	9 360	35	0,4	460	199	43,3
.13	1962	994	95	1,0	23	-	0,0
	1963	1 234	134	10,9	40	39	97,5
	1965	1 661	290	17,5	33	27	81,8
20.01	1962	600	284	47,3	1 507	836	55,5
	1963	772	378	49,0	1 354	771	56,9
	1965	1 068	534	50,0	1 659	1 074	64,7
.02	1962	31 424	2 578	8,2	59 829	29 683	49,6
	1963	52 389	4 539	8,7	26 930	17 578	65,3
	1965	38 529	2 697	7,0	62 172	43 099	69,3
.03	1962	8	-	0,0	-	-	-
	1963	46	38	82,6	-	-	-
	1965	99	97	98,0	2	-	0,0
.04	1962	40	28	70,0	1 679	512	30,5
	1963	13	8	61,5	14 992	559	3,8
	1965	56	13	23,2	2 394	1 066	44,5
.05 A	1962	8 354	35	0,4	3 423	768	22,4
	1963	5 271	14	0,3	2 468	784	31,8
	1965	5 029	695	13,8	2 394	1 066	44,5
.05 B	1962	141	-	0,0	230	77	33,5
	1963	369	12	3,3	190	46	24,2
	1965	2 256	5	0,2	220	72	32,7
.06	1962	31 523	460	1,5	2 069	494	23,9
	1963	30 851	1 166	3,8	2 174	338	15,5
	1965	42 915	1 896	4,4	1 582	572	36,2
.07	1962	37 753	245	0,6	39 012	30 815	79,0
	1963	39 048	470	1,2	51 275	42 019	81,9
	1965	44 848	1 339	3,0	51 018	36 654	71,8
	1962	148 576	17 979	12,1	111 216	64 363	
	1963	161 206	18 031	11,2	102 592	63 066	
	1965	183 593	25 656	14,0	124 658	84 092	

*) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

Tableau 14

Echanges intracommunautaires

3. UEBL

No du tarif*)	Année	Importations			Exportations		
		totales t	en prov. de la CEE - t	en %	totales t	vers la CEE t	en %
07.02	1962	1 667	1 588	95,3	3 112	789	25,4
	1963	2 875	2 608	90,7	2 575	837	32,5
	1965	3 848	3 650	94,9	3 232	1 703	52,7
.03	1962	2 441	2 318	95,0	1 508	1 423	94,4
	1963	1 358	1 227	90,4	152	144	94,7
	1965	1 412	1 244	88,1	181	153	84,5
.04	1962	120	90	75,0	57	28	41,8
	1963	153	120	78,4	39	6	15,4
	1965	226	198	87,6	114	93	81,6
08.04	1962	5 845	60	1,0	22	19	86,4
	1963	5 681	9	0,1	16	13	81,3
	1965	5 427	30	0,6	5	2	40,0
.10	1962	633	117	18,5	178	3	1,7
	1963	605	107	17,7	120	4	3,3
	1965	418	213	51,0	337	208	62,2
.11	1962	1 565	538	34,4	1 559	1 474	94,5
	1963	1 213	268	22,1	1 849	1 714	92,1
	1965	1 444	336	23,3	1 260	1 220	96,8
.12	1962	2 257	178	7,9	21	15	71,4
	1963	2 254	112	5,0	41	7	17,1
	1965	2 647	262	9,9	319	311	97,5
.13	1962	134	8	6,0	10	-	-
	1963	151	5	3,3	13	-	-
	1965	185	12	6,3	4	3	75,0
20.01	1962	1 222	1 140	93,3	602	556	92,4
	1963	1 394	1 290	92,5	1 492	1 384	92,8
	1965	1 479	1 347	91,1	1 961	1 875	95,6
.02	1962	15 954	12 722	79,7	52 477	43 912	83,7
	1963	19 352	14 471	74,8	61 101	47 643	78,0
	1965	23 747	17 557	73,9	70 274	55 919	79,6
.03	1962	90	67	74,4	20	-	-
	1963	100	65	65,0	18	-	-
	1965	135	92	68,1	4	3	75,0
.04	1962	234	231	98,7	184	146	79,3
	1963	243	240	98,8	216	169	78,2
	1965	344	342	99,4	133	93	69,9
.05 A	1962	3 464	2 316	66,9	2 058	1 681	81,7
	1963	3 521	2 425	68,9	2 663	2 415	90,7
	1965	5 273	3 641	69,0	4 194	3 986	95,0
.05 B	1962	177	126	71,2	173	154	89,0
	1963	152	115	75,7	138	121	87,7
	1965	135	124	91,2	46	46	100,0
.06	1962	27 357	177	0,6	7 224	3 258	45,1
	1963	31 682	947	3,0	7 284	3 979	54,6
	1965	38 785	1 411	3,6	6 172	5 839	94,6
.07	1962	5 319	2 100	39,5	320	111	34,7
	1963	6 493	3 128	48,2	437	415	95,0
	1965	7 534	3 389	45,0	788	779	98,9
	1962	68 479	23 776		69 535	53 569	
	1963	77 227	27 137		78 154	58 851	
	1965	93 039	33 848		89 024	72 233	

*) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

Echanges intracommunautaires

4. Pays-Bas

No du tarif*)	Année	Importations			Exportations		
		totales t	en prov. de la CEE - t	en %	totales t	vers la CEE t	en %
07.02	1962	176	10	5,7	9 885	keine	..
	1963	584	72	12,3	14 507	Ange-	..
	1965	517	335	65,0	14 493	ben	..
.03	1962	3 316	2 363	71,3	18 220	3 553	19,5
	1963	1 348	620	46,0	15 256	1 825	12,0
	1965	832	296	35,6	16 247	2 555	15,7
.04	1962	2 186	626	28,6	2 835	932	32,9
	1963	2 324	932	40,1	2 542	919	36,2
	1965	3 190	1 109	34,8	3 140	963	30,7
08.04	1962	23 189	120	0,5	65	46	70,8
	1963	22 092	166	0,8	15	5	33,3
	1965	21 441	52	0,2	8	1	12,5
.10	1962	2 701	53	2,0	3 789	2 511	66,3
	1963	2 174	54	2,5	4 244	2 895	68,2
	1965	4 469	361	8,1	6 267	3 164	50,5
.11	1962	12 216	2 291	18,8	13 881	6 649	47,9
	1963	12 349	2 458	19,9	12 116	6 052	50,0
	1965	9 634	1 483	15,4	9 482	6 225	65,7
.12	1962	4 192	740	17,7	577	179	31,0
	1963	3 323	465	14,0	334	85	25,4
	1965	3 539	424	12,0	419	275	65,6
.13	1962	2 312	1 697	73,4	4	-	-
	1963	2 113	1 599	75,7	1	-	-
	1965	3 680	2 867	77,9	8	-	-
20.01	1962	477	206	43,2	3 805	2 061	54,2
	1963	745	561	75,3	4 683	2 660	56,8
	1965	528	298	56,4	4 927	2 575	52,3
.02	1962	19 901	16 959	85,2	20 771	14 532	70,0
	1963	24 741	20 573	83,2	23 372	18 408	78,8
	1965	30 384	25 463	83,8	38 295	31 295	81,7
.03	1962	173	-	-	820	173	21,0
	1963	188	-	-	650	122	18,8
	1965	158	-	-	870	329	37,8
.04	1962	170	143	84,1	1 254	1 234	98,4
	1963	177	160	90,4	1 475	1 405	95,3
	1965	278	268	96,4	2 456	2 359	96,1
.05 A	1962	1 581	1 515	95,8	3 287	2 451	74,6
	1963	2 211	2 057	93,0	3 245	2 503	77,1
	1965	2 951	2 667	90,4	6 246	5 495	88,0
.05 B	1962	227	135	59,5	72	-	-
	1963	188	80	42,6	11	5	45,5
	1965	157	29	18,5	71	47	66,2
.06	1962	27 520	2 202	8,0	19 798	6 898	34,8
	1963	29 701	1 684	5,7	18 803	8 274	44,0
	1965	40 509	3 964	9,8	20 171	13 706	67,9
.07	1962	5 851	1 927	32,9	4 373	2 997	68,5
	1963	8 055	3 335	41,4	2 005	644	32,1
	1965	14 937	8 563	57,3	4 248	2 681	63,0
	1962	106 188	30 987		103 436	44 216	
	1963	112 313	34 816		103 258	45 802	
	1965	137 204	48 179		127 340	71 670	

*) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

Echanges intracommunautaires

5. Italie

No du tarif*)	Anné	Importations			Exportations		
		totales t	en prov. de la CEE - t	en %	totales t	vers la CEE t	en %
07.02	1962	137	23	16,8	2 207	802	36,3
	1963	395	1	0,3	3 251	1 606	49,4
	1965	1 969	574	29,2	2 642	751	28,4
.03	1962	2 078	596	28,7	12 981	3 347	25,8
	1963	1 879	310	16,5	8 445	1 525	18,1
	1965	2 425	690	28,5	9 878	2 046	20,7
.04	1962	409	68	16,6	776	412	53,1
	1963	821	80	9,7	2 006	572	28,5
	1965	840	124	14,8	5 207	359	6,9
08.04	1962	10 830	-	-	5	-	-
	1963	10 495	3	-	210	169	80,5
	1965	9 506	4	-	243	153	63,0
.10	1962	174	96	55,2	73	57	78,1
	1963	159	-	-	157	142	90,4
	1965	156	54	34,6	66	52	78,8
.11	1962	247	-	-	23 561	12 709	53,9
	1963	151	-	-	22 888	7 664	33,5
	1965	115	33	28,7	27 026	14 237	52,8
.12	1962	6 341	54	0,9	1 332	1 109	83,3
	1963	5 777	30	0,5	1 786	1 044	58,5
	1965	8 474	13	0,2	11 068	3 589	32,4
.13	1962	470	48	10,2	10 514	3 128	29,8
	1963	891	167	18,7	8 119	2 321	28,5
	1965	72	30	41,7	9 060	3 296	36,4
20.01	1962	191	84	44,0	3 380	640	18,9
	1963	318	197	61,9	3 483	748	21,5
	1965	376	290	77,1	4 612	1 427	30,9
.02	1962	7 052	1 423	20,2	279 576	32 051	11,5
	1963	11 586	4 095	35,3	266 860	38 340	14,4
	1965	10 568	1 662	15,7	229 930	34 489	16,7
.03	1962	44	4	9,1	16	15	93,8
	1963	113	3	2,7	3	-	-
	1965	338	6	1,8	-	-	-
.04	1962	6	1	16,7	2 769	11 618	58,4
	1963	6	1	16,7	2 718	1 808	66,5
	1965	21	-	0,0	1 691	920	54,4
.05 A	1962	630	32	50,8	680	66	9,7
	1963	998	914	91,6	386	40	10,4
	1965	1 266	160	12,6	617	229	37,1
.05 B	1962	107	-	-	419	106	25,3
	1963	204	-	-	267	66	24,7
	1965	126	1	0,8	1 772	1 550	87,5
.06	1962	5 221	31	0,6	21 645	5 108	23,6
	1963	5 284	37	0,7	24 530	7 236	29,5
	1965	4 747	52	1,1	26 657	13 574	50,9
.07	1962	1 041	20	1,9	54 685	27 827	50,9
	1963	1 095	18	1,6	45 234	27 103	59,9
	1965	1 011	147	1,5	53 170	32 249	60,7
	1962	35 459	2 483		417 779	90 485	
	1963	41 091	5 856		393 230	92 007	
	1965	43 096	3 840		385 311	109 787	

*) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

Tableau 17

Commerce extérieur de la CEE avec les pays tiers (en t)

No du tarif*)	Année	Importations		Exportations		Solde du com- merce extérieur (pays tiers)	
		totales	en provenance des pays tiers	totales	vers les pays tiers		
07.02	1962	9 367	5 603	15 466	13 693	+	8 050
	1963	22 981	12 749	20 592	17 778	+	5 029
	1965	20 927	8 537	21 325	18 196	+	9 659
.03	1962	14 648	7 171	32 849	24 446	+	17 275
	1963	10 485	6 880	23 970	20 421	+	13 541
	1965	15 107	9 740	26 452	21 637	+	11 627
.04	1962	9 097	6 662	5 504	3 252	-	3 410
	1963	9 707	7 350	5 441	3 065	-	4 285
	1965	9 985	7 566	6 414	3 779	-	3 787
08.04	1962	101 411	101 211	706	641	-	100 570
	1963	91 591	82 337	1 245	1 030	-	81 307
	1965	94 478	94 396	880	623	-	93 773
.10	1962	19 521	16 058	4 403	1 476	-	14 582
	1963	18 837	15 212	4 806	1 455	-	13 757
	1965	24 034	19 950	7 144	3 290	-	16 660
.11	1962	51 371	31 061	40 052	19 125	-	11 936
	1963	44 217	27 751	37 005	20 596	-	7 155
	1965	54 812	32 931	37 887	16 179	-	16 752
.12	1962	39 149	37 297	3 409	1 743	-	35 554
	1963	28 504	26 967	3 194	1 849	-	25 118
	1965	42 647	40 515	12 621	8 451	-	32 064
.13	1962	6 101	3 014	10 593	7 417	+	4 403
	1963	6 177	3 487	8 286	5 432	+	1 945
	1965	8 060	3 557	9 143	5 828	+	2 271
20.01	1962	17 429	12 615	9 827	5 577	-	7 038
	1963	22 567	16 308	11 594	5 813	-	10 495
	1965	18 985	11 909	13 943	6 768	-	5 141
.02	1962	221 462	98 709	414 402	291 661	+	192 952
	1963	259 083	138 199	392 344	265 819	+	127 620
	1965	294 226	139 531	403 648	233 502	+	93 971
.03	1962	595	493	856	660	+	167
	1963	855	737	675	535	-	202
	1965	1 296	745	934	542	-	203
.04	1962	3 590	185	17 288	13 775	+	13 590
	1963	4 093	221	19 682	15 718	+	15 497
	1965	4 225	284	18 779	14 642	+	14 358
.05 A	1962	18 270	13 181	9 742	4 684	-	8 497
	1963	16 449	10 557	9 191	3 309	-	7 248
	1965	18 401	10 147	13 863	2 993	-	7 154
.05 B	1962	2 806	2 300	922	511	-	1 789
	1963	2 688	2 331	672	359	-	1 972
	1965	7 935	5 162	2 239	481	-	4 681
.06	1962	307 701	290 507	51 918	35 465	-	255 042
	1963	300 346	279 350	52 724	32 464	-	246 886
	1965	403 585	370 282	57 188	22 524	-	347 758
.07	1962	161 784	96 197	100 823	37 804	-	58 593
	1963	164 471	94 971	104 681	32 199	-	62 772
	1965	181 432	107 231	118 935	38 593	-	68 638
22.07	1962	1 049	39	11 626	7 843	+	7 804
	1963	2 096	850	3 060	1 664	+	814
	1965	2 242	573	4 551	2 622	+	2 049
	1962	985 361	722 203	730 383	469 573	-	252 630
	1963	1 005 157	726 557	699 162	429 506	-	297 051
	1965	1 202 377	863 056	755 946	400 650	-	462 406

*) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

Vue d'ensemble de la production, des disponibilités totales, du degré d'auto-alimentation et de la consommation par tête

1. Allemagne

No du tarif 3)	Année	Production	Disponibilités	Degré d'auto-alimentation	Consommation par tête
		t	t	%	kg
07.02	1962	31 722	38 628	82,1	0,7
	1963	47 634	65 827	72,4	1,1
	1965	46 807	59 434	78,8	1,0
07.04	1962	1 965	7 364	26,7	0,13
	1963	2 802	7 658	36,6	0,13
	1965	2 093	6 464	32,4	0,11
08.10	1962	522	15 365	3,4	0,28
20.03	1963	635	15 199	4,2	0,26
	1965	365	17 639	2,1	0,30
20.01	1962	131 246	145 646	90,1	2,7
	1963	179 582	198 324	90,5	3,4
	1965	132 175	146 911	90,0	2,5
20.02 ¹⁾	1962	375 337	520 709	72,1	9,5
	1963	446 638	595 458	75,0	10,3
	1965	302 761	491 867	61,6	8,3
20.04	1962	3 346	6 434	52,0	0,12
	1963	1 786	5 428	32,9	0,09
	1965	3 125	6 613	47,3	0,11
20.05 A	1962	98 655	102 608	96,1	1,9
	1963	95 548	99 570	96,0	1,7
	1965	102 491	108 460	94,5	1,8
20.06	1962	80 057	295 082	27,1	5,4
	1963	71 665	272 672	26,3	4,7
	1965	105 075	380 057	27,6	6,4
20.07	1962	270 610	379 704	71,3	6,9
	1963	230 000	334 030	68,9	5,8
	1965	176 000	279 206	63,0	4,7
Total (moyenne 1962-65)				67,0	26,5

1) Y compris la choucroute.

2) Production + importations - exportations, compte non tenu des stocks de départ et des stocks finals de chaque année.

3) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

Vue d'ensemble de la production, des disponibilités totales, du degré d'auto-alimentation et de la consommation par tête

2. France
=====

No du tarif ³⁾	Année	Production	Disponibilités	Degré d'auto-alimentation	Consommation par tête
		t	t	%	kg
07.02	1962	4 664	4 866	95,8	0,10
	1963	9 221	9 976	92,4	0,28
	1965	17 076	18 212	93,8	0,37
07.04	1962	1 761	918	191,8	0,02
	1963	1 975	1 747	113,1	0,04
	1965	2 177	1 049	207,5	0,02
08.10	1962	3 802	4 897	77,6	0,10
20.03	1963	5 961	7 051	84,5	0,14
	1965	6 283	8 306	75,6	0,17
20.01	1962	10 500	9 593	109,5	0,20
	1963	11 500	10 918	105,3	0,23
	1965	11 000	10 409	105,7	0,21
20.02 ¹⁾	1962	581 682	553 277	105,1	11,74
	1963	638 037	717 356	88,9	15,00
	1965	644 048	620 405	103,8	12,68
20.04	1962	15 610	13 971	111,7	0,30
	1963	17 073 ⁴⁾	15 587	109,5	0,33
	1965	16 570 ⁴⁾	15 177	109,2	0,31
20.05 A	1962	60 000	64 931	92,4	1,38
	1963	67 800	70 603	96,0	1,48
	1965	79 231	81 866	96,8	1,67
20.06	1962	45 000	74 454	60,4	1,58
	1963	69 400	98 077	70,8	2,05
	1965	76 436	117 769	64,9	2,41
20.07	1962	170 774	169 515	100,7	3,60
	1963	144 176	131 949	109,3	2,76
	1965	181 675	175 505	103,5	3,59
Total (moyenne 1962-65)				96,8	25,13
				=====	=====

1) Y compris la choucroute.

2) Production + importations - exportations, compte non tenu des stocks de départ et des stocks finals de chaque année.

3) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

4) 1964.

Tableau 20

Vue d'ensemble de la production, des disponibilités totales, du degré d'auto-alimentation et de la consommation par tête

3. UEEL

No du tarif ¹⁾	Année	Production t	Disponibilités t	Degré d'auto-alimentation %	Consommation par tête kg
07.02	1962	2 000	555	[360,4]	0,06
	1963	6 000	6 300	95,2	0,66
	1965	4 010	4 626	86,7	0,47
07.04	1962	..	53
	1963	..	114
	1965	..	112
08.10 20.03	1962	-	525	0,0	0,06
	1963	-	567	0,0	0,06
	1965	-	212	0,0	0,02
20.01	1962	2 000	2 620	76,3	0,27
	1963	1 503	1 405	107,0	0,15
	1965	1 567	1 085	144,4	0,11
20.02 ³⁾	1962	112 819	76 296	147,9	7,99
	1963	136 154	94 405	144,2	9,82
	1965	81 731	35 204	232,2	3,60
20.04	1962	467	517	90,3	0,05
	1963	512	539	95,0	0,06
	1965	402	613	65,6	0,06
20.05 A	1962	14 669	16 075	91,3	1,68
	1963	13 213	14 071	93,9	1,46
	1965	14 652	15 731	93,1	1,61
20.06	1962	18 367	38 500	47,7	4,03
	1963	16 560	40 958	40,4	4,26
	1965	17 676	50 289	35,1	5,14
20.07	1962	2 636	7 635	34,5	0,80
	1963	7 100	13 156	54,0	1,37
	1965	2 500	9 246	27,0	0,95
Total (Moyenne 1962-65)				105,5	15,05

1) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

2) Production + importations - exportations, compte non tenu des stocks de départ et des stocks finals de chaque année.

3) Y compris la choucroute.

Tableau 21

Vue d'ensemble de la production, des disponibilités, du degré d'auto-approvisionnement et de la consommation par tête

4. Pays-Bas
=====

No du tarif ¹⁾	Année	Production	Disponibilités	Degré d'auto-approvisionnement	Consommation par tête
		t	t	%	kg
07.02	1962	19 726	10 017	196,9	0,85
	1963	28 432	14 509	196,0	1,21
	1965	18 398	4 422	416,1	0,36
07.04	1962	2 710	2 061	131,5	0,17
	1963	3 247	3 029	107,2	0,25
	1965	1 941	1 991	97,5	0,16
08.10 20.03	1962	4 060	2 325	174,6	0,20
	1963	6 492	3 960	163,9	0,33
	1965	5 628	3 018	186,5	0,25
20.01	1962	19 288	15 960	120,9	1,35
	1963	28 561	24 632	116,0	2,06
	1965	23 210	18 811	123,4	1,53
20.02 ³⁾	1962	153 345	153 075	100,5	13,81
	1963	180 598	181 967	99,2	15,21
	1965	121 722	113 811	107,0	9,26
20.04	1962	3 855	2 771	139,1	0,23
	1963	4 190	2 892	144,9	0,24
	1965	4 834	2 656	182,0	0,22
20.05 A	1962	29 993	28 287	106,0	2,40
	1963	30 259	29 225	103,5	2,44
	1965	30 713	27 418	112,0	2,23
20.06	1962	59 313	67 035	88,5	5,68
	1963	58 494	69 392	84,3	5,80
	1965	62 739	83 077	75,5	6,76
20.07	1962	14 254	15 732	90,6	1,33
	1963	15 214	21 264	71,5	1,78
	1965	14 412	25 101	57,4	2,04
Total (moyenne 1962-65)				101,9 =====	26,05 =====

1) Pour la liste des produits, voir tableau 24.

2) Production + importations - exportations, compte non tenu des stocks de départ et des stocks finals de chaque année.

3) Y compris la choucroute.

Tableau 22

Vue d'ensemble de la production, des disponibilités totales, du degré d'auto-alimentation et de la consommation par tête

5. Italie

No du tarif ¹⁾	Année	Production t	Disponibilités t	Degré d'auto-alimentation %	Consommation par tête kg
07.02	1962	2 600	659	394,5	0,01
08.10	1963	4 650	1 906	244,0	0,04
20.03	1965	7 000	6 755	103,6	0,13
07.04	1962	7 800	7 433	104,9	0,15
	1963	7 300	6 115	119,4	0,12
	1965	12 000	7 633	157,2	0,15
08.10	voir Position		07.02		
20.03					
20.01	1962	28 700	25 511	112,5	0,52
	1963	33 500	30 335	110,4	0,59
	1965	34 200	29 964	114,1	0,58
20.02 ³⁾	1962	438 050	165 526	204,6	3,36
	1963	459 800	204 526	224,8	3,97
	1965	495 300	275 938	179,5	5,35
20.04	1962
	1963
	1965
20.05 A	1962	46 000	45 950	100,1	0,93
	1963	43 000	43 612	98,6	0,85
	1965	46 000	46 649	98,6	0,90
20.06	1962	62 000	45 576	136,0	0,93
	1963	63 500	44 254	143,5	0,86
	1965	57 000	35 090	162,4	0,68
20.07	1962	175 000	121 356	144,2	2,46
	1963	169 000	124 861	135,4	2,42
	1965	148 000	95 841	154,4	1,86
<u>Total (moyenne 1962-65)</u>				<u>171,4</u>	<u>8,95</u>

1) Liste des produits, voir tableau 24.

2) Production + importations - exportations, compte non tenu des stocks de départ et des stocks finals de chaque année.

3) Y compris la choucroute.

Tableau 23

Vue d'ensemble de la production, des disponibilités totales, du degré d'auto-alimentation et de la consommation par tête

6. CEE
=====

No du tarif ¹⁾	Année	Production	Disponibilités	Degré d'auto-alimentation	Consommation par tête
		t	t	%	kg
07.02	1962	60 712	54 725	110,9	0,32
	1963	95 937	98 518	97,4	0,55
	1965	87 452	93 449	94,6	0,51
07.04	1962	14 236	17 829	79,8	0,10
	1963	15 324	18 663	82,1	0,10
	1965	18 211	17 249	105,6	0,10
08.10	1962	8 384	23 112	36,3	0,13
20.03	1963	13 088	26 777	48,9	0,15
	1965	12 276	29 175	42,1	0,16
20.01	1962	191 734	199 330	96,2	1,15
	1963	254 646	265 614	95,9	1,49
	1965	202 152	207 180	97,6	1,14
20.02 3)	1962	1 671 833	1 478 883	113,3	8,53
	1963	1 861 227	1 793 712	103,8	10,05
	1965	1 645 562	1 537 225	107,0	8,46
20.04	1962	23 278	23 693	98,2	0,14
	1963	23 561	24 446	96,4	0,14
	1965	24 931	25 059	99,5	0,14
20.05 A	1962	249 317	257 851	96,7	1,49
	1963	249 820	257 081	97,2	1,44
	1965	273 087	280 124	97,5	1,54
20.06	1962	264 737	520 647	50,8	3,00
	1963	279 619	525 353	53,2	2,94
	1965	318 926	666 282	47,9	3,67
20.07	1962	633 274	693 942	91,3	4,00
	1963	565 490	625 260	90,4	3,50
	1965	522 587	584 899	89,3	3,22
Total (moyenne 1962-65)				93,3	19,24
=====				=====	=====

- 1) Pour la liste des produits, voir tableau 24.
- 2) Production + importations - exportations, compte non tenu des stocks de départ et des stocks finals de chaque année.
- 3) Y compris la choucroute.

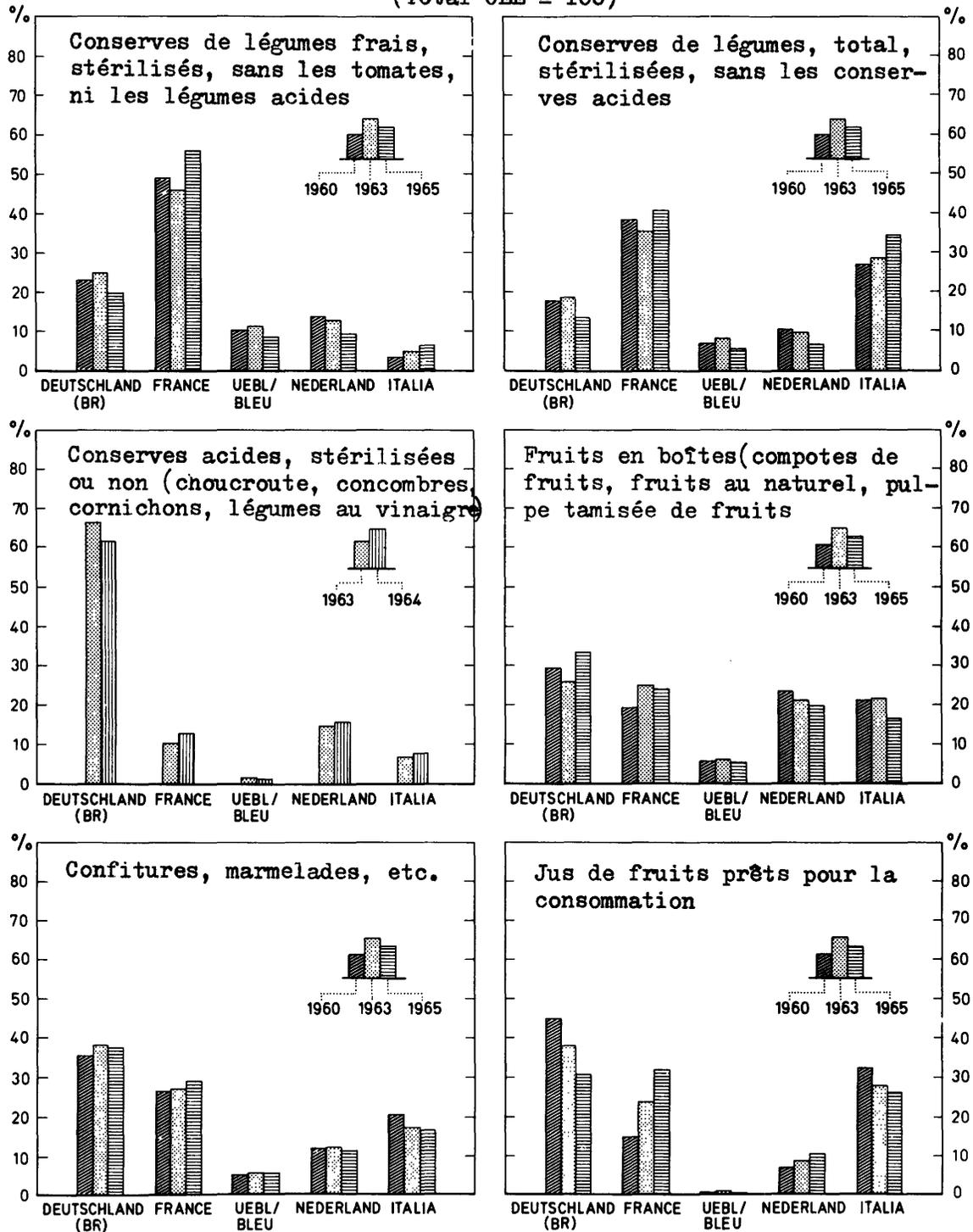
Extrait de la nomenclature statistique des
produits, relatif aux fruits et légumes

Tableau 24

NDB	CST	Groupes de produits
07.02	054.61	Légumes et plantes potagères, cuits ou non, à l'état congelé
.03	.62	Légumes et plantes potagères présentés dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation, mais non spécialement préparés pour la consommation immédiate
.04	055.10	Légumes et plantes potagères déséchés, déshydratés ou évaporés, même broyés ou pulvérisés, mais non-autrement préparés
08.04	052.03	Raisins secs
.10	053.61	Fruits cuits ou non, à l'état congelé, sans addition de sucre
.11	.63	Fruits conservés provisoirement, mais impropres à la consommation en l'état
.12	052.09	Fruits séchés (autres que ceux des numéros 08.01 à 08.05 inclus)
.13	053.64	Ecorces d'agrumes et de melons, fraîches, congelées, présentées dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation ou bien séchées
20.01	055.51	Légumes, plantes potagères et fruits, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, avec ou sans sel, épices, moutarde ou sucre
.02	.52	Légumes et plantes potagères préparés ou conservés sans vinaigre ou acide acétique
.03	053.62	Fruits à l'état congelé, additionnés de sucre
.04	.20	Fruits, écorces de fruits, plantes et parties de plantes confits au sucre (égouttés, glacés, cristallisés)
.05A	.31	Purées et pâtes de fruits, confitures, gelées, marmelades obtenues par cuisson avec addition de sucre
.05B	.32	Idem - sans addition de sucre
.06	.90	Fruits autrement préparés ou conservés, avec ou sans addition de sucre ou d'alcool
.07	.50	Jus de fruits (y compris les moûts de raisin) ou de légumes, non fermentés, sans addition d'alcool, avec ou sans addition de sucre.

VENTILATION EN POURCENTAGE DE LA TRANSFORMATION INDUSTRIELLE
DE CERTAINS GROUPES DE PRODUITS DANS LES ETATS MEMBRES
DE LA CEE

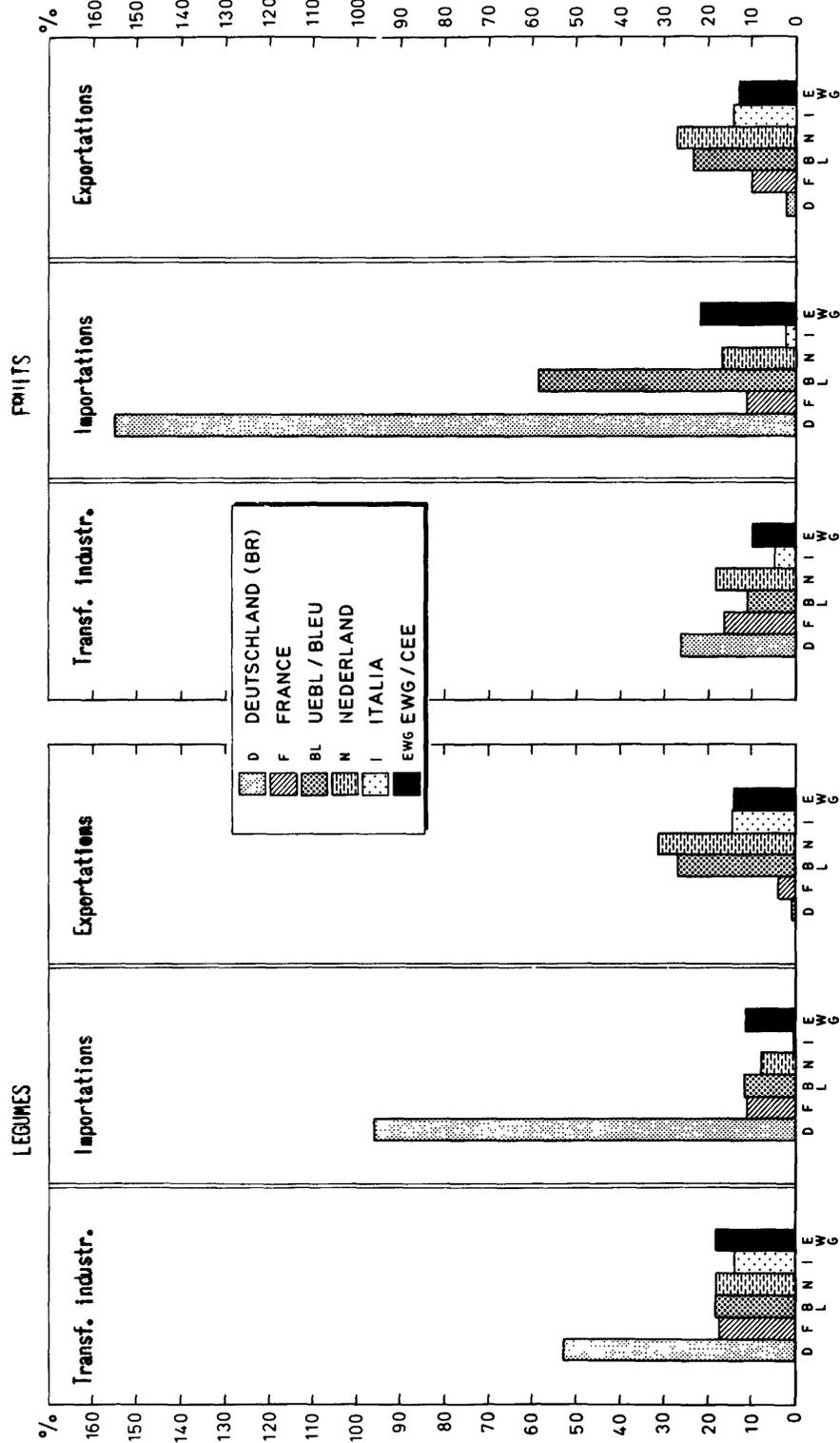
(Total CEE = 100)



EWG-GD VI-F 1-6905 23

Graphique I

Part en pourcentage de la transformation industrielle, des importations et des exportations dans la production pour le marché des États membres de la CEE (moyenne de la production pour le marché 1963-1965 = 100)



EWG - GD VI - F 1 - 6905 24

(Voir aussi tableau n° 9 et tableau n° 10 pages 80-81)

Graphique 11

B. REPUBLIQUE FEDERALE D'ALLEMAGNE

I. Nombre d'entreprises

Le nombre des entreprises produisant des fruits et des légumes en conserve est régulièrement recensé par diverses institutions. Le tableau no 107 récapitule les données fournies par les enquêtes de l'Office statistique fédéral, de la Caisse d'assurances du secteur denrées alimentaires et restauration (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten) et par l'annuaire de l'industrie alimentaire. Les statistiques se fondent sur diverses méthodes et font apparaître des grandes différences.

L'Office statistique fédéral recense seulement les entreprises "spécialisées", c'est-à-dire celles qui au moment du recensement produisaient surtout des conserves des fruits et légumes. Par exemple, si la situation conjoncturelle amène une conserverie à fabriquer pendant une année plutôt des conserves et l'année suivante plutôt des confiseries, elle est classée une première fois comme fabrique transformatrice de fruits et légumes et l'année suivante comme fabrique de confiseries. Ce fait explique en partie les fluctuations dans le nombre des entreprises. Dans plusieurs entreprises, la transformation des fruits et des légumes a prédominé dans les années de conjoncture favorable, c'est-à-dire vers 1963. En revanche, elles n'apparaissent pas dans ce groupe au cours des années immédiatement précédentes.

Les fluctuations observées dans les enquêtes de l'Office statistique fédéral sur les entreprises s'expliquent en outre par le fait que ces statistiques ne recensent que les entreprises occupant plus de 10 personnes. Dans les années de conjoncture favorable, nombre de très petites entreprises employant moins de 10 personnes ont quand même engagé du personnel supplémentaire, si bien qu'elles sont alors considérées comme fabriques de conserves.

D'une manière générale, toutefois, les chiffres révèlent une tendance à la création de grandes entreprises et à l'élimination des entreprises marginales, tendance qui apparaît naturellement d'une façon plus nette dans les années de basse conjoncture. D'après les données de l'office statistique fédéral,

le nombre des entreprises occupant plus de 10 personnes enregistre une tendance légèrement ascendante, tandis que le nombre des très petites entreprises accuse de fortes fluctuations, sans doute imputables aux raisons susmentionnées.

Cette tendance apparaît encore plus nettement dans les chiffres fournis par la Caisse d'assurances du secteur denrées alimentaires et restauration. Dans le premier cas, le nombre des entreprises est tombé entre 1953 et 1964 de 1760 à 1670, alors que dans le second cas, il est tombé durant la même période de 4105 à 2213, c'est-à-dire que 54 % seulement des établissements recensés en 1953 produisent encore des conserves de fruits et de légumes. A ce propos, on notera cependant qu'il y avait certainement en 1953 un nombre indéterminé d'entreprises dont le nom figurait dans l'annuaire de l'industrie alimentaire, sans qu'elles produisent pour autant une quantité notable de conserves. Depuis, il y a sans doute eu une certaine mise à jour qui explique au moins en partie le très fort recul de leur nombre.

D'après les recensements de la caisse d'assurances du secteur denrées alimentaires et restauration, qui porte sur toutes les entreprises, le nombre d'entreprises était le suivant:

<u>1953</u>	<u>1956</u>	<u>1957</u>	<u>1958</u>	<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
1760	1763	1726	1777	1765	1823	1776	1759	1731	1670	1613

Dans le même temps, selon l'Office statistique fédéral, les entreprises spécialisées étaient au nombre de:

994	969	992	970	964	947	1061	1060	1053	1004
56,4%	56,1%	55,8%	55,0%	52,9%	53,3%	60,3%	61,2%	63,0%	62,2%

Cela signifie vraisemblablement que le recensement des entreprises spécialisées porte sur 60 % des entreprises transformant des fruits et des légumes, tandis que les 40 % restant fabriquent essentiellement d'autres produits (par exemple, des sucreries). Toutefois, la production de ces 40 % est, tout au moins dans les principales entreprises, recensée par la Fédération nationale.

II. Personnes occupées

Le nombre des personnes occupées provient également de trois sources différentes (voir tableau 107):

Office statistique fédéral

Personnes occupées dans des entreprises employant dans la moyenne de l'année dix personnes et plus dans le secteur "mixte" (c'est-à-dire, par opposition au secteur "spécialisé" toutes les entreprises qui produisent des conserves de fruits et légumes).

Caisse d'assurances du secteur denrées alimentaires et restauration

Personnes occupées pendant toute l'année également dans toutes les entreprises, ventilées en conserveries et cidreries et

Office statistique fédéral

Personnes occupées dans toutes les entreprises du secteur spécialisé recensées au mois de septembre de chaque année.

Une comparaison directe n'est pas possible en raison de la diversité des recensements et de la période à laquelle ils sont effectués. On ne peut que comparer la tendance révélée par les résultats des différents années:

Tableau 25

Nombre d'entreprises et de personnes occupées, ventilées par classe de grandeur

(en %)

Classe de grandeur. Nombre de personnes occupées	1956		1958		1961		1964	
	Entreprises	Personnes occupées	Entreprises	Personnes occupées	Entreprises	Personnes occupées	Entreprises	Pers. occ.
1- 9	56,0	7,9	51,9	6,7	50,7	6,1	54,7	7,3
10- 49	26,1	21,0	30,7	23,7	32,2	25,1	29,1	22,6
50- 99	11,3	25,7	10,6	22,8	10,6	23,6	9,2	20,7
100-199	4,6	20,0	4,6	20,3	4,2	18,8	4,4	19,7
200-499	1,7	19,2	1,6	15,7	1,9	18,5	2,0	18,4
500-999	0,3	6,2	0,6	10,8	0,4	7,9	0,6	11,3

Dans le nombre total des entreprises, le nombre des très petites entreprises employant moins de 10 personnes, s'élève (d'après l'Office statistique fédéral, tableau 107), à 53 %, le nombre des entreprises moyennes employant entre 10 et 99 personnes à 40 %, et le nombre des entreprises plus importantes et des grandes entreprises employant plus de 100 personnes à 6-7 %. Les grandes entreprises employant plus de 200 personnes ne représentent que 2-2,5 % du total.

Si l'on considère l'importance des divers groupes du point de vue du nombre des personnes occupées, on constate que 53 % des très petites entreprises ne représentent que 6-8 % des effectifs totaux, les entreprises employant entre 10 et 99 personnes 43-48 %, les entreprises plus importantes et les grandes entreprises 40-47 %.

Tableau 26

Nombre d'entreprises, personnes occupées et chiffres
d'affaires, ventilés par classe de grandeur
(en %)

Classe de grandeur Nombre des personnes occupées	Nombre d'entreprises %	Personnes occupées	Chiffre d'affaires % (1)
1 - 9	53	6 - 8	3 - 7
10 - 99	40	43 - 48	53
100 - 499	6,5		36
plus de 500	0,5	40 - 47	4 - 8

(1) Il n'est pas possible de fournir des données exactes, car le chiffre d'affaires est délimité selon son montant et non selon le nombre de personnes occupées par les entreprises.

Une représentation graphique de cette évolution fait nettement apparaître la relation défavorable qui existe entre le nombre des personnes occupées et la production dans les années de faible production (voir graphique 3, notamment les années 1953, 1956, 1957, 1959, 1961 et 1965).

Tableau 27

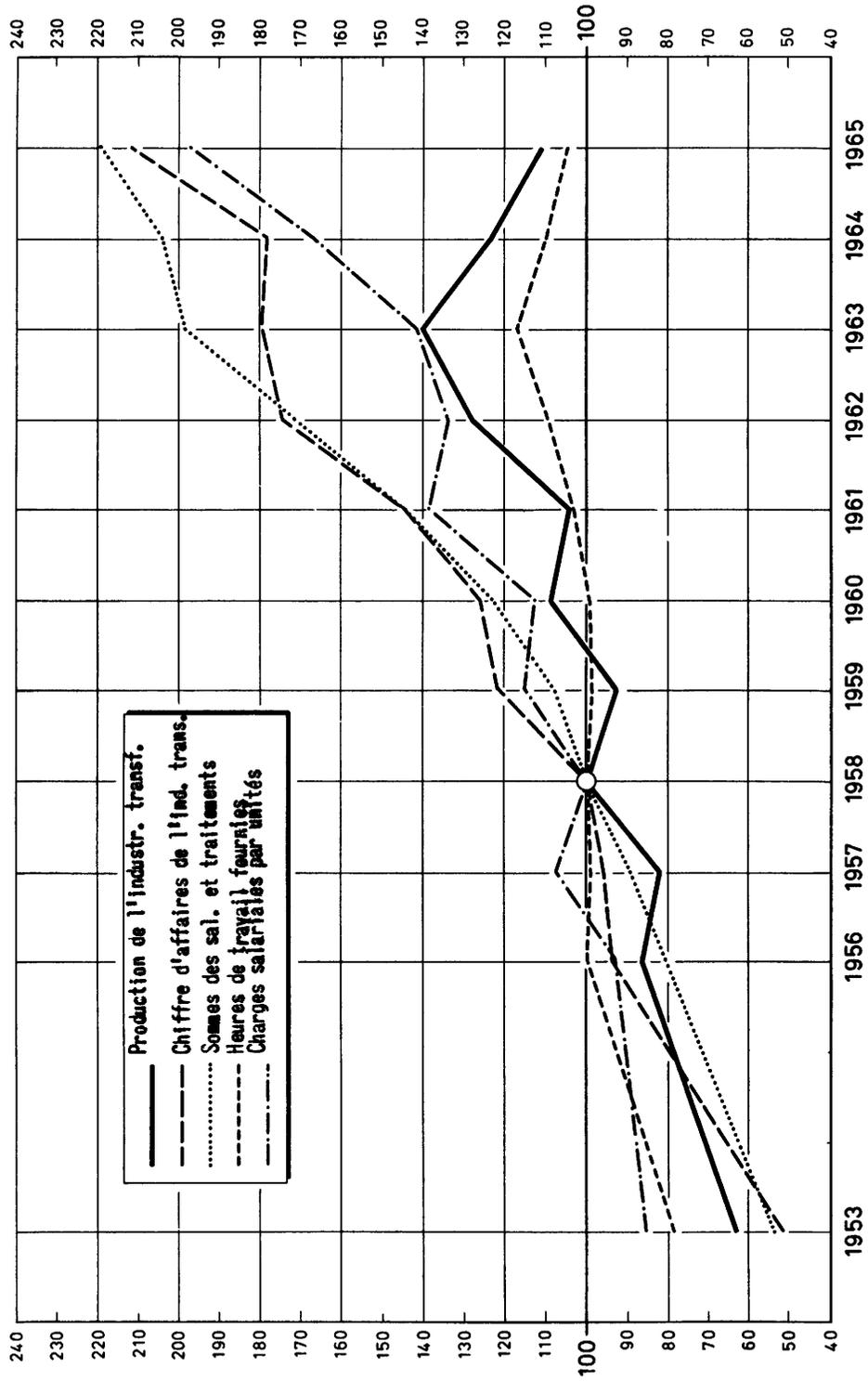
Evolution du nombre de personnes occupées et de la production

Nombre de personnes occupées	1953	1956	1958	1960	1962	1963	1964	1965	1966
1. Secteur mixte 10 et plus (moyenne de l'année)	17.659	22.877	23.494	24.208	27.464	29.576	27.908	26.894	28.282
2. Secteur spécialisé (recensement de septembre)									
a) 1 - 9	-	2.363	2.121	1.996	2.175	2.260	2.344	2.188	.
b) 10 et plus	-	27.541	29.444	27.118	31.065	33.227	29.878	28.875	.
a) + b)	-	29.904	31.565	29.114	33.240	35.487	32.222	31.063	.
3. Total des entreprises (converti en main-d'oeuvre à temps complet)									
a) conserveries	-	19.560	20.467	20.956	22.281	23.832	30.312	23.034	.
b) cidreries	-	5.920	5.698	6.133	6.250	6.099	5.571	6.331	.
a) + b)	-	25.480	26.165	27.089	28.531	29.931	25.883	29.365	.
<u>Production (1000 kg)</u>									
Total	530.650	724.387	841.294	913.695	1.078.971	1.180.489	1.031.623	933.279	.
dont boissons	136.738	196.144	255.997	287.041	312.110	267.440	256.389	216.788	238.287

DEUTSCHLAND (BR)

Production, chiffre d'affaires, salaires et productivité dans l'industrie transformatrice des fruits et légumes

1958 = 100



EWG - GD VI - F1 - 6905 25

Graphique 3

Le graphique 3 fait en outre apparaître qu'une baisse de la production entraîne une augmentation de la charge salariale par unité et inversement (courbes 1 et 6). Un accroissement de la production signifie un accroissement des heures de travail effectuées et inversement (courbes 1 et 3).

Tableau 28: Nombre de personnes occupées et rendement par travailleur dans l'industrie transformatrice des fruits et légumes dans la République fédérale d'Allemagne

Année	Nombre de personnes occupées par 1.000 boîtes 1/1, 1.000 kg ou 1.000 ligres	Rendement par travailleur en 1.000 boîtes 1/1, 1.000 kg ou 1.000 litres
1953	0,033	30,04
1956	0,032	31,66
1957	0,033	29,88
1958	0,028	36,12
1959	0,031	32,72
1960	0,026	37,74
1961	0,029	34,07
1962	0,025	39,29
1963	0,025	39,91
1964	0,027	36,97
1965	0,029	34,70

Le rendement par travailleur est passé de l'indice 100 en 1953 à 133 en 1963, pour retomber respectivement à 123,1 et 115,5 en 1964 et 1965, soit au-dessous du niveau de 1958. La rentabilité de cette industrie dépend donc encore plus de son taux d'occupation que de la rationalisation.

1958 a été, par rapport à l'année précédente, une bonne année de production. Le taux favorable du rendement par travailleur en est la conséquence, encore qu'un certain effort de rationalisation jusqu'en 1958 ait eu incontestablement, lui aussi, un effet bénéfique. Toutefois, malgré la poursuite de cette rationalisation durant les années qui ont suivi, le taux de rendement a été moins favorable qu'en 1958, alors même que les chiffres de production étaient effectivement supérieurs. Cela signifie que les entreprises n'ont pas su s'adapter assez rapidement par des licenciements à la baisse de la production.

III. Rendement

Le rendement par travailleur ayant déjà été traité, le tableau suivant donne le nombre d'heures effectuées et les salaires et appointements payés en relation avec la production et les salaires horaires payés.

Tableau 29: Rendement, salaires et chiffre d'affaires dans l'industrie transformatrice des fruits et légumes dans la République fédérale d'Allemagne (1958 = 100)

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Nombre d'heures effectuées	78,8	100,2	98,9	100	98,4	99,1	103,2	109,3	117,0	110,0	104,8
Somme des salaires et traitements	53,9	80,4	89,2	100	107,9	122,8	144,6	172,0	198,9	204,5	218,9
Salaire horaire	67,5	82,8	90,7	100	108,6	123,2	141,1	158,9	172,8	185,4	205,3
Production	63	86	82	100	93	109	104	128	140	123	111
Rendement horaire en kg	16,8	18,0	17,5	21,0	19,8	23,0	21,2	24,6	25,2	23,5	22,2
Indice	80,0	85,7	83,3	100	94,3	109,5	101,0	117,1	120,0	112,0	105,7
Part des salaires et des traitements par kg effective (1)	8,8	9,6	11,1	10,3	11,9	11,6	14,3	13,8	14,6	17,2	20,3
Indice	85,4	93,2	107,9	100	115,5	112,6	138,8	134,0	141,7	167,0	197,1
Chiffre d'aff.	52	94	96	100	122	126	145	175	180	179	212

(1) En Pf (100 Pf = 1 DM)

Il ressort du tableau ci-dessus que les divers indices n'ont pas évolué parallèlement et, en particulier, que leur évolution ne s'est pas déroulée parallèlement à celle de la production, laquelle a progressé plus rapidement que le nombre d'heures de travail effectuées. Ce fait apparaît nettement lorsqu'on met en rapport ces deux séries de chiffres, c'est-à-dire lorsqu'on calcule le travail fourni par heure. Les indices atteignent leur niveau le plus élevé en 1963, qui a été jusqu'à présent la meilleure année de production, puis retombent ensuite en même temps que la production.

L'accroissement effectif du rendement permet de conclure au succès de la rationalisation, surtout si l'on tient compte du fait qu'il y a eu dans de nombreux cas au cours des dernières années une restructuration de la production. C'est ainsi que dans la confiserie, la part des confitures et des marmelades à un seul fruit est passée de 60 % en 1955 à 80 % en 1965. En même temps, la part des petits emballages dans la production totale de marmelade est passée de 50 % à 60 %. De même, la part de la choucroute stérilisée, qui est de meilleure qualité, est passée de 10-20 % à 50 %, tandis que la production de fraises et celle d'asperges ont progressé plus fortement que l'ensemble des conserves de fruits et de légumes. Toutes ces restructurations se font au profit du produit de meilleure qualité, qui demande une main-d'oeuvre plus importante. S'il a été malgré tout possible d'obtenir une production quantitative plus élevée par heure de travail, cela ne peut être dû qu'à une mécanisation plus poussée.

En outre, cette comparaison fait ressortir à quel point le rendement horaire dépend de la situation de l'emploi dans l'industrie. En 1963, où le coefficient d'utilisation était satisfaisant, la productivité du travail a atteint son plus haut niveau. Puis la production est tombée en deux ans de 21 %, tandis que les heures de travail effectuées ne diminuaient que de la moitié, c'est-à-dire de 10,5 %. Corrélativement, l'indice du rendement horaire a fortement baissé. Il s'agit ici d'une manifestation du phénomène connu selon lequel le nombre de travailleurs ne peut être adapté de façon élastique à la production du moment. Le nombre de travailleurs est, par exemple, adapté à la production en 1963 et ne peut être réduit à volonté. Même une entreprise très automatisée ne peut

descendre au-dessous d'un nombre minimum de travailleurs, car pour chaque phase de production, il est prévu un certain nombre de postes de travail.

Des statistiques ci-dessus ainsi que le graphique no 3 montrent que les salaires et appointements ont progressé beaucoup plus rapidement que la production et la productivité de la main-d'oeuvre. Depuis 1958, les salaires horaires ainsi que la somme des salaires et appointements ont plus que doublé, alors que la production n'a enregistré, par rapport à 1958, qu'une progression de 40 %, même en 1963, qui est la meilleure année. Le fossé qui sépare l'évolution des salaires et appointements de celle de la production apparaît lorsqu'on compare ces deux séries de chiffres, en calculant la part représentée par les salaires dans chaque kg de produit fini. Si l'on transpose ces chiffres dans une représentation graphique, une comparaison avec la production révèle que l'écart entre ces deux séries de chiffres s'agrandit dans les années 1957, 1959, 1961, 1964 et 1965 où la production a été plus faible, alors qu'il tend à s'effacer dans les années où la production a été bonne. Dans les deux années citées en dernier, 1964 et 1965, la différence entre l'évolution des salaires et celle de la production prend des proportions alarmantes. Sans contre-partie dans l'évolution de la production et de la productivité, les salaires et appointements ont plus que doublé entre 1958 et 1965.

Le chiffre d'affaires a augmenté dans la même proportion que les salaires. Ce parallélisme signifie que la part représentée par les salaires et les appointements dans la valeur du produit fini n'a subi que des fluctuations relativement minimales. C'est seulement en 1963 et 1964 qu'elle est supérieure à la moyenne, comme le montre la série de chiffres que voici :

Pourcentage représenté par les salaires dans le chiffre d'affaires

1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
11,4	9,5	10,3	11,1	9,8	10,8	11,1	10,9	12,3	12,8	11,5

Le chiffre d'affaires a augmenté beaucoup plus fortement que la production quantitative, ce qui est imputable en premier lieu à l'augmentation des prix des matières premières, à celle des salaires et à la fabrication de produits d'une valeur supérieure. Par opposition à la production, qui a subi de fortes fluctuations, le chiffre d'affaires a progressé d'une façon

relativement régulière. Cela s'explique, non seulement par les facteurs susmentionnés, mais aussi par le fait que les excédents de production dans les bonnes années ont été en partie vendus l'année suivante, où la production a été plus faible.

IV. Production

La production jadis artisanale de conserves de fruits et de légumes est devenue une production industrielle, après l'invention en 1870 de l'autoclave, dans lequel les conserves pouvaient être stérilisées sous pression, et après construction, en France vers 1890, de la machine à écosser les pois. Les liens avec l'agriculture se sont maintenus jusqu'à aujourd'hui et la communauté d'intérêt est encore élargie par la nécessité actuelle de rentabiliser l'agriculture et l'industrie. Toutefois, les rôles sont aujourd'hui bien souvent intervertis, dans la mesure où la structure agricole et la culture peuvent être influencées par l'industrie, du fait des besoins et de l'évolution des machines à récolter.

L'étude de l'évolution de la production industrielle de conserves donne le tableau suivant:

1. Conserves de légumes

a) Légumes frais en boîtes et en bocaux

Tableau 30: Fabrication de conserves de légumes frais en boîtes et en bocaux (1958 = 100)

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Total	68	92	138	100	97	134	155	175	215	173	130	180
Produits:												
Asperges	36	86	93	100	121	138	143	111	108	123	132	116
Petits pois	105	94	168	100	117	128	170	184	186	106	123	145
Haricots	62	71	127	100	62	121	133	126	162	156	98	164
Fèves	43	99	112	100	68	91	171	201	209	110	120	96
Leipziger Allerlei (Macédoine de lég.)		91	97	100	130	156	194	249	257	172	221	183
Petits pois et carottes		84	86	100	64	128	164	228	284	184	263	334
Carottes parisiennes		181	227	100	219	314	322	434	683	616	283	706
Carottes coupées		163	93	100	159	173	168	274	308	170	190	349
Epinards		227	179	100	154	171	154	135	184	123	61	87

(suite page 109)

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Champignons	37	74	118	100	57	110	82	89	83	58	124	117
Autres légumes d'automne	220	161	213	100	147	204	239	272	488	515	384	548

dont 1962 = 100:

Choux verts	100	169	225	64	168
Choux rouges	100	191	207	239	317
Choux raves	100	111	187	127	111
Scorsonères	100	165	155	185	201
Céleri	100	149	103	98	121
Autres	100	332	303	387	414

Lorsqu'on considère les données de production, il faut prendre en considération:

- les stocks non vendus de l'année précédente;
- le volume de production différent;
- l'évolution des prix des matières premières;
- l'importation de conserves de légumes;
- l'influence exercée sur la consommation par la situation économique des consommateurs;
- le changement des habitudes de consommation;
- enfin, l'avantage relatif des prix, même par rapport aux produits frais importés par exemple en hiver.

Enfin, la production et la consommation peuvent être soutenues d'une manière positive par une publicité efficace.

Au total, la production de conserves de légumes frais est passée de l'indice 68 en 1953 à 100 en 1958 et à 215 en 1963, puis retombée après la progression de 1960 à 1963 à respectivement 173 et 130 en 1964 et 1965 pour remonter à 180 en 1966. Incontestablement, la production élevée de 1963 ainsi que les importations ont entraîné une surabondance de l'offre en conserves de légumes qui a provoqué des difficultés dans le domaine des prix. Malgré les revers subis en 1964 et en 1965, l'importance croissante de la production de conserves de légumes est évidente.

L'indice de la transformation industrielle des asperges a constamment progressé entre 1954 et 1961 de 36 à 143. Du fait de mauvaises récoltes, il y a eu en 1962/63 une régression, qui a toutefois fait place en 1964/65 à une nouvelle tendance ascendante. L'année 1966 a été mauvaise pour les conserves d'asperges. Dans toute la production de conserves de légumes frais, les conserves d'asperges ne représentent que 0,5 %. La transformation des asperges est intéressante pour la conserverie, parce qu'elles sont récoltées tôt en mai/juin et permettent ainsi de prolonger la période de production des fabriques et parce qu'en tant qu'article de luxe, elles sont parmi les conserves de légumes les plus rentables, mais, d'un autre côté, elles comportent les risques inhérents aux articles de luxe.

Par opposition aux asperges, les conserves de petits pois constituent un article de masse qui représente 21 à 25 % de la production totale de conserves de légumes frais. Les indices font apparaître souvent de notables fluctuations. Les stocks importants de l'année précédente peuvent inciter les fabriques à faire preuve de prudence dans leurs achats de matières premières, tout comme les fluctuations de la récolte peuvent influencer le résultat de la production. Les autres facteurs qui contribuent à influencer la production et la consommation de conserves ont été exposés en détail. La production est passée de 27 millions de boîtes 1/1 en 1953 à 48 millions de boîtes 1/1 en 1963, puis retombée respectivement à 28 mio et 32 mio de boîtes en 1964 et 1965, pour remonter en 1966 à un peu moins de 38 millions de boîtes 1/1.

Les conserves de haricots sont aussi un article de masse. Leur part dans la production de conserves de légumes frais se situe entre 25 et 40 %. Toutefois, cet article est fortement concurrencé par les importations, et les quantités produites varient beaucoup selon la situation de l'économie et les récoltes. A l'exception des revers subis en 1958/69 et surtout en 1965, leur production a beaucoup plus fortement augmenté que celle des petits pois, passant de 31 millions de boîtes 1/1 à presque 81 millions de boîtes 1/1. Toutefois, en 1964 et 1965, elle est retombée respectivement à 78 et 49 millions de boîtes 1/1, pour remonter en 1966 à plus de 81 millions de boîtes 1/1.

La production de conserves de fèves, dont la part dans les conserves de légumes frais se situe entre 2 et 3,3 % a augmenté par rapport à 1953 et 1958 beaucoup plus fortement encore que celle des petits pois et des haricots, puisqu'elle est passée de 1,5 millions de boîtes 1/1 à 7,6 millions de boîtes 1/1, retombant toutefois en 1964/65 à respectivement 4,0 et 4,4

millions de boîtes 1/1. L'accroissement a été surtout marqué dans les années 1961 à 1963, lorsque la transformation des fèves a pu être de plus en plus mécanisée. A propos des fèves, il convient encore de remarquer que la consommation et la production de cet article est limitée à certains Länder. La seule Rhénanie / Nord-Westphalie en produit 70 %, le reste provenant des autres Länder du Nord de l'Allemagne, tandis que la production de l'Allemagne du Sud est pratiquement inexistante.

Etant donné qu'en 1966 la production de fèves, qui n'avait cessé de diminuer depuis 1963, est tombée avec un peu moins de 3,5 millions de boîtes 1/1 au-dessous du niveau de 1958, il semble que cette conserve n'a pas l'importance qu'on lui avait d'abord attribuée.

Il est intéressant d'étudier la production des macédoines de légumes frais. Leur part dans les conserves de légumes frais a augmenté presque constamment, en passant de 5,7 à 14,1 % en 1965. Il y a eu toutefois une régression en 1964. Alors que jusqu'en 1962, la production de "Leipziger Allerlei" (macédoine de petits pois, carottes, asperges et helvelles) prédominait, il semble qu'au cours des dernières années le mélange de petits pois et de carottes se soit imposé, sans doute à cause de la mécanisation plus facile de la production et, partant, de son prix moins élevé. Il semble surtout que le consommateur apprécie les macédoines de légumes. Quantitativement, la production de macédoine de légumes frais est passée de 4,8 millions de boîtes 1/1 en 1953 à 9,4 millions en 1958, puis 25,4 millions en 1963, pour retomber en 1964 à 16,7 millions, puis remonter en 1965 à 22,8 millions et en 1966 à 24,3 millions de boîtes 1/1.

En 1954, les carottes représentaient 9 % de la production totale de conserves de légumes frais. En 1958, elles ne représentaient plus que 5 %, et depuis elles oscillent entre 7 et 8 %. La part des carottes parisiennes (carottes entières) dans la production de carottes en conserve se situe entre 20 et 30 % (1958: 16 % et 1964: 40 %). En tant que conserve bon marché, les carottes semblent conserver leur position. L'étude des indices peut induire en erreur, car la production en 1958 avait été au-dessous de la moyenne, ce qui explique les indices élevés dans les années qui ont suivi.

Quantitativement, la production est tombée de 10,2 millions de boîtes 1/1 à 6,1 millions de boîtes 1/1 en 1958, pour remonter à 12,0 millions (1960), 18,4 millions (1962) et 22,5 millions (1963). Après un recul de 14,8 à 12,6 millions de boîtes 1/1 dans les années 1964 et 1965, la production est remontée en 1966 à presque 25 millions de boîtes, atteignant ainsi son maximum à ce jour.

Les conserves d'épinards sont nettement en régression. Leur part dans la production totale de légumes en conserves était encore en 1956 de 7,3 %. Dans les années suivantes, elle est tombée à 1,4 %. Quantitativement, la production est tombée de 8,2 millions de boîtes 1/1 en 1956 à 6,6 millions lors de l'année record 1963, puis 4,5 millions en 1964, 2,2 millions en 1965, pour remonter en 1966 à 3,1 millions de boîtes 1/1. La conservation par surgélation présente l'avantage important de préserver le goût et surtout la couleur. De plus en plus, le consommateur marque sa préférence pour les épinards surgelés.

Tout comme les asperges au début de la campagne, les légumes d'automne sont intéressants et importants à la fin de la campagne pour une meilleure utilisation de la fabrique.

Après le très bas niveau atteint en 1958, les légumes d'automne ont bien évolué, mieux même relativement que n'importe quel autre légume. En 1953, la part des légumes d'automne dans la production totale de conserves de légumes frais était de 11,7 %, mais elle était tombée à 3,6 % en 1958. Entre 1959 et 1962, cette part s'est maintenue autour de 5,5 %, pour remonter toutefois régulièrement à partir de 1963 et atteindre finalement 11 % en 1966. En raison de leur faible importance, les légumes d'automne n'ont pas été ventilés jusqu'en 1962 dans les statistiques établies par la Fédération nationale de l'industrie transformatrice des fruits et légumes. La part de ces légumes apparaît dans la ventilation par variétés effectuée depuis 1962.

Tableau 31: Pourcentage des diverses variétés de légumes d'automne en conserve

	1962	1963	1964	1965	1966
Chou vert	36,9 %	34,8 %	43,8 %	16,8 %	30,8 %
Chou rouge	16,3 %	17,3 %	17,8 %	27,5 %	25,5 %
Chou rave	3,7 %	2,3 %	3,6 %	3,3 %	2,0 %
Scorsonères	6,0 %	5,6 %	4,9 %	7,9 %	6,0 %
Céleri rave	27,9 %	23,1 %	15,2 %	19,4 %	16,7 %
Autres légumes d'automne	9,2 %	17,0 %	14,7 %	25,1 %	18,9 %

Le principal légume d'automne est donc le chou vert qui représente en moyenne 35 % de ces légumes (il y a eu incontestablement en 1964 une surproduction, contrebalancée par l'année 1965), suivi du chou rouge avec 25 % et du céleri rave avec 16 %. Le produit le moins important est le céleri rave avec 2 % seulement en 1966. Les scorsonères, qui en raison de leur goût particulier n'attirent qu'un petit nombre de consommateurs, semblent être plus appréciés maintenant. Le chou de Bruxelles n'est pas cité à part, alors qu'il est sans doute beaucoup plus important que le chou-rave et les scorsonères et qu'il représente vraisemblablement le principal poste dans les "Divers".

La production de conserves de champignons dépend dans une large mesure des conditions atmosphériques durant la campagne et des possibilités de récolte.

Tableau 32: Part en pourcentage des divers champignons de conserve

	<u>1956</u>	<u>1958</u>	<u>1960</u>	<u>1962</u>	<u>1964</u>	<u>1966</u>
Champignons de couche	19,9	21,1	20,7	21,6	10,2	9,3
Cèpes	0,1	2,7	1,1	1,2	0,4	2,6
Girolles et chanterelles	35,6	43,8	36,6	57,6	55,5	52,6
Champignons mélangés	44,4	32,4	41,5	19,6	33,9	35,5

Le gros de la production est représenté par les chanterelles ou girolles avec 50 %, suivies des mélanges de champignons (mélanges des variétés de champignons prévues par les normes de qualité de la conserverie) avec une part qui va jusqu'à 40 % et par les champignons de couche avec 10 %. Les cèpes jouent un rôle secondaire avec 0,4-2,7 % de la production totale de champignons en conserve.

La part des champignons dans la production totale de conserves de légumes frais est de 1-3 %, selon les possibilités de livraison de l'industrie. Sur le marché allemand, les importations jouent un rôle important dans l'offre de champignons en conserve, surtout en ce qui concerne les champignons de couche.

b) Conserve de légumes secs

Les conserve de légumes secs ont connu pour la première fois une phase de prospérité dans les années 1927/28, c'est-à-dire dans des années économiquement mauvaises, et elles auront toujours de l'importance dans les années de pénurie ou de mauvaise récolte. Depuis 1953, leur part en pourcentage par rapport aux conserve de légumes frais a été la suivante:

1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
15,5	43,4	16,3	21,2	45,8	20,9	15,0	14,9	10,6	9,6	15,9	10,9

Les indices donnent le tableau suivant (1958 = 100):

49	187	106	100	210	132	109	122	107	78	98	93
			(y compris les plats cuisinés 154 145 100 138 132),								

alors que les indices pour les conserve de légumes frais sont:

68	92	138	100	97	134	155	175	215	173	130	180
----	----	-----	-----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Il ressort de ces chiffres que la production de conserve de légumes secs est en régression. Les maximums ont été atteints en 1956 et 1969, c'est-à-dire dans des années où la production de conserve de légumes a connu une baisse. En 1965, une production moindre de conserve de légumes frais a eu de nouveau comme pendant un faible accroissement de la production de conserve de légumes secs. Dans l'accroissement de la production de conserve de légumes frais en 1966, la part représentée par les légumes secs a diminué.

Tableau 33: Ventilation en pourcentage des conserve de légumes secs

	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Pois secs, seuls	7,7	5,5	5,5	5,6	1,8	1,6	2,3	1,5	1,2	1,4	1,9
Mélanges contenant des pois secs	62,7	60,8	59,5	42,7	48,7	42,5	38,7	27,3	21,2	23,1	28,1
Haricots secs, seuls							19,2	22,2	20,9	31,4	35,8
Mélanges contenant des haricots secs							7,0	4,1	19,8	22,3	21,7
Autres mélanges	9,3	10,3	17,5	20,1	22,4	30,8	2,6	8,7	6,7	15,4	12,5
Non ventilés	20,3	23,4	17,5	31,6	27,1	25,1	30,0	36,3	30,2	6,4	-

Les pois secs mélangés à d'autres légumes, essentiellement des carottes ont représenté le principal article des conserves de légumes secs avec 60 % de la production dans les années 1957/68. Depuis, leur part est tombée au-dessous de 30 %. Les conserves ne contenant que des pois secs ont baissé régulièrement de 7,7 % à 1,9 %. En revanche, les conserves ne contenant que des haricots secs ont pris de plus en plus d'importance et occupent aujourd'hui la première place avec 30-35 %. En outre, les mélanges contenant des haricots secs sont de plus en plus consommés, presque autant aujourd'hui que les mélanges contenant des pois secs. Toutefois, ces déplacements au sein du groupe des conserves des légumes secs n'empêchent pas au total la tendance à la régression.

Il est certain qu'une partie des légumes secs en conserve sont présentés avec un accompagnement de fines herbes, d'autres légumes et de viande sous forme de plats cuisinés. Les statistiques font en effet ressortir que les plats cuisinés à base de légumes secs, avec ou sans viande représentent l'essentiel de la production industrielle de plats cuisinés à base de fruits et de légumes. En axant la production sur les plats cuisinés plutôt que sur les conserves ne contenant que des légumes secs, il a été possible d'améliorer d'une manière non négligeable les chiffres de production, sans toutefois pouvoir atteindre les quantités produites en 1956 et en 1959.

c) Légumes surgelés

La production de légumes ou de fruits surgelés qui avait commencé en 1938 a fait un bond durant les années de guerre, à cause notamment du manque de fer blanc pour les boîtes. La production était essentiellement destinée aux forces armées, ce qui explique qu'après le retour à une situation économique normale, les conditions n'étaient pas réunies pour une commercialisation des produits surgelés, puisqu'il n'y avait pas de chaîne ininterrompue du froid. La création de cette chaîne du froid et d'installations rentables nécessitait d'importants capitaux que seules les grandes entreprises pouvaient réunir. Dans les années 50, toutefois,

il ne s'est trouvé aucune grande entreprise pour investir d'importants capitaux dans la surgélation. Il ressort du tableau 34 que jusqu'en 1959, la production était encore minime par rapport à celle des conserves au jus. Ce n'est qu'en 1960 qu'a commencé l'extraordinaire expansion de la production de légumes surgelés.

Tableau 34: Production de conserves de légumes au jus et de légumes surgelés

Année	Conserves de légumes frais au jus		Légumes surgelés	
	en 1000 boîtes 1/1	= légumes préparés (600 g par boîte en t)	en t	en % des légumes préparés
1953	83.633	50.200	2.300	4,6
1956	113.338	68.000	4.970	7,3
1957	170.390	104.200	5.360	5,1
1958	123.853	74.300	4.180	5,6
1959	120.746	72.450	5.890	8,1
1960	166.060	99.600	11.614	11,7
1961	192.240	115.300	19.895	17,3
1962	216.184	129.700	31.722	24,5
1963	266.238	159.750	47.634	29,8
1964	214.130	128.500	42.452	33,0
1965	161.505	96.900	40.968	42,3
1966	223.048	133.800	.	.

L'industrie de la surgélation représente donc plus de 40 % de la transformation des légumes frais. Contrairement aux conserves au jus, cette quantité n'est produite que par un petit nombre de grandes entreprises.

Les épinards sont le principal produit de l'industrie de la surgélation.

Tableau 35: Production de conserves d'épinards au jus et d'épinards surgelés

	1956	1960	1963	1964	1965	1966
Conserves au jus (1.000 boîtes 1/1)	8.244	6.183	6.657	4.461	2.214	3.150
Epinards préparés (0,85kg par boîte en t d'épinards surgelés) (t)	7.000	5.250	5.660	3.790	1.880	2.680
	2.900	7.100	32.400	20.100	27.100	.

Les conserves d'épinards au jus sont en régression, tandis que la production d'épinards surgelés a été multipliée par 20 entre 1953 et 1965. L'important ici est que l'industrie a trouvé de nouveaux débouchés avec les épinards surgelés. La remarquable qualité de ce produit a permis de toucher de vastes groupes de consommateurs.

Cette incroyable progression, si satisfaisante qu'elle soit, n'en soulève pas moins de difficiles problèmes pour cette industrie. La matière première n'est disponible que pendant un petit nombre de semaines au printemps et en automne. Durant cette brève période, de grandes quantités doivent être récoltées, préparées, surgelées et stockées dans des entrepôts frigorifiques. En même temps que les machines à récolter et à transformer, les appareils de surgélation doivent être adaptés à la production. Pour utiliser leur capacité et travailler d'une façon rentable, il faudrait surgeler une quantité analogue d'autres produits pendant le reste de l'année. Or, parmi les légumes et même les fruits, il n'y a aucun autre article qui se prête aussi bien à la surgélation. Les épinards représentent plus de 60 % de la production des légumes surgelés, tandis que les autres articles atteignent à peine 5 %.

Tableau 36: Ventilation en pourcentage des divers légumes dans l'industrie de la surgélation

	1956	1960	1963	1964	1965
Petits pois	7,9	7,7	4,8	5,7	4,0
Haricots	4,7	4,3	3,5	3,5	5,7
Epinards	58,4	61,1	68,0	47,3	66,0
Concombres + cornichons	5,4	5,0	3,1	0,6	1,1
Choux de Bruxelles	2,5	1,9	1,7	1,7	2,4
Choux verts	6,4	6,3	6,5	4,4	4,4
Fèves	3,5	2,5	1,9	1,2	1,1
Choux-raves	-	1,0	1,0	2,3	1,7
Choux-rouges	-	0,6	0,8	0,8	-
Céleris	-	-	0,4	0,4	1,3
Choux-fleurs	-	-	0,3	2,4	2,1
Poireaux	-	-	0,3	1,5	1,9
Carottes	6,3	4,1	4,5	5,8	3,8
Macédoine de légumes	2,7	4,6	0,6	0,2	0,4
Julienne	-	-	1,4	1,4	0,8

Pour pouvoir utiliser pendant le reste de l'année sa capacité, axée sur la production d'épinards, l'industrie de la surgélation s'efforce d'étendre sa production à d'autres produits comme les plats cuisinés, le poisson et la viande.

La production de petits pois surgelés a quadruplé depuis 1956, mais il semble qu'elle ait des limites.

Tableau 37: Production de conserves de petits pois au jus et de petits pois surgelés

	1956	1960	1963	1964	1965	1966
Petits pois (1000 boîtes 1/1)	24.421	33.409	48.430	27.703	31.995	37.692
Petits pois préparés (0,58 kg par boîte) en t	14.164	19.377	28.090	16.070	18.530	21.860
Petits pois surgelés (t)	394	889	2.298	2.407	1.629	-
Des petits pois au jus (en %)	2,8	4,6	8,2	15,0	8,8	-

Quantitativement, la production de haricots surgelés a décuplé depuis 1956. Elle atteint ainsi la production de petits pois surgelés et représentait même en 1965 plus de 8 % des conserves au jus.

Tableau 38: Production de conserves de haricots au jus et de haricots surgelés

	1956	1960	1963	1964	1965	1966
Haricots (1000 boîtes 1/1)	34.455	59.938	80.657	77.702	48.827	81.173
Haricots préparés (0,56 kg par boîte) en t	19.850	33.565	45.168	43.510	27.340	45.460
Haricots surgelés (t)	234	498	1.676	1.488	2.351	-
en % des conserves au jus	1,2	1,5	3,7	3,4	8,6	-

La production de concombres et cornichons en tranches surgelés a atteint son sommet en 1962 et 1963 avec respectivement 952 et 1.482 t. Ces quantités sont toutefois retombées respectivement à 267 et 450 tonnes en 1964/65. Actuellement, les concombres et cornichons, qui représentent environ 1 % des produits surgelés, ne semblent pas être un produit d'avenir pour l'industrie de surgélation.

Avec presque 2 %, les choux de Bruxelles ont pu maintenir leur position. Cet article semble jouir d'une faveur de plus en plus grande et permet, en même temps que les choux verts et les carottes avec lesquels ils représentent 10 % de la production, de combler une lacune dans la production d'automne. Dans une moindre mesure, cela vaut pour les autres légumes d'automne comme le chou-rave, le chou-rouge, le céleri, le chou-fleur et le poireau dont la part dans les légumes surgelés est passée de 1,6 % en 1960 à 7 % en 1965, tandis que celles des macédoines de légumes tombait dans le même temps de 4,6 % à 0,4 %. Au cours des dernières années, la julienne a quelque peu progressé. Cet article semble de plus en plus apprécié.

d) Légumes déshydratés

La dessiccation est sans doute la plus ancienne méthode de conservation des produits alimentaires. Elle a commencé par la méthode la plus primitive de séchage à l'air dans les pays ensoleillés possédant un climat favorable, où elle n'a pas encore perdu de son importance, bien qu'elle ne soit pas sans poser de problèmes du point de vue hygiénique.

Dans les pays d'Europe centrale et septentrionale, la dessiccation mécanique par air froid ou chaud, par ébullition ou par évaporation, est devenue une méthode permettant la conservation de grandes quantités de produits végétaux.

A l'échelon industriel, la dessiccation des fruits et des légumes a été pratiquée pour la première fois en Allemagne durant la première guerre mondiale. En 1917, on a, semble-t-il, créé 1.888 usines de dessiccation ¹⁾ dont 215 pour la dessiccation des légumes. Des défauts dans le pré-traitement et la dessiccation dus à l'absence de prescriptions en matière de production et de contrôle, etc., ont donné des produits d'une qualité très variable qui ont donné mauvaise réputation à cette méthode de conservation des fruits et des légumes. C'est ainsi qu'après la normalisation des conditions de production, cette industrie a pratiquement cessé ses activités. En 1933, il n'y avait plus que ¹⁾ 15 fabriques déshydratant des légumes. Pourtant la production reprit rapidement.

1) Voir "Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung", 1965, No 8, pages 362 et suivantes.

Tableau 39: Fabrication de légumes déshydratés

(Reich allemand)

en 1.000 kg

1933/34	1934/35	1935/36	1936/37	1937/38	1938/39	1939/40	1940	1941	1942	1943
316	475	833	1.287	1.698	2.253	5.627	8.639	12.725	16.631	13.960

Après la guerre, où il y avait 118 entreprises pratiquant la dessiccation, la production de légumes déshydratés s'est poursuivie dans des entreprises spécialisées, après qu'on ait réussi à obtenir des produits de bonne qualité.

Cette industrie a connu un dernier boom durant le blocus de Berlin, en vue de l'approvisionnement de la population berlinoise par le pont aérien.

L'industrie de la dessiccation est donc particulièrement importante dans les périodes de pénurie, si l'on veut obtenir à bon marché de grandes quantités de légumes pour la consommation humaine et combler les lacunes de l'approvisionnement.

Grâce à une qualité améliorée, à une conversion des consommateurs aux aliments préparés tels que les soupes déshydratées, et grâce à la grande consommation de légumes que font les cantines, les restaurants d'entreprises, les hôpitaux, les établissements pénitentiaires et l'armée, l'industrie de la dessiccation a réussi, grâce aussi à de nouvelles méthodes, telles que le séchage par atomisation et la lyophilisation, à prendre de l'importance même dans des périodes d'approvisionnement normales où le consommateur se montre exigeant. Aujourd'hui, les principaux consommateurs que nous venons de citer ne sont guère en mesure de se passer de légumes déshydratés.

Dans l'ensemble de l'industrie de la dessiccation, les légumes n'occupent toutefois que la dernière place avec 1 %, alors que le lait écrémé en poudre représente 60,4 %, le lait entier en poudre 8,1 %, les pommes de terre destinées à l'alimentation humaine 22,7 % et les pommes de terre destinées à l'alimentation animale 7,8 % (chiffres de 1964).

Tableau 40: Production de légumes déshydratés (République fédérale d'Allemagne)

en 1.000 kg

	1961	1962	1963	1964	1965
Légumes déshydratés	1973,7	1964,6	2802,4	2503,4	2092,5
Quantités de matière première transformée	27.600	27.500	39.200	25.100	29.300

A titre de comparaison, les produits surgelés qui ont fait un bond extraordinaire nécessitent 50.000 t de matières premières. Avec 30-40.000 t, l'industrie de la dessiccation représente donc un facteur important dans la transformation des légumes, surtout si l'on considère que les chiffres de production fournis par la fédération de l'industrie transformatrice des fruits et légumes ne comprennent pas les quantités fabriquées par l'industrie des potages et des condiments pour potages, en vue d'une transformation ultérieure.

Tableau 41: Part des diverses variétés de légumes dans la production de légumes déshydratés

	1942 (1)	1963	1964	1965
Production totale (en t)	16.631,0	2.802,4	2.503,4	2.092,5
Part en %:				
Asperges	-	5,1	4,8	5,4
Petits pois	9,1	1,7	2,2	1,1
Haricots	5,4	16,5	14,9	11,7
Carottes	18,0	21,4	17,3	17,6
Céleris-raves	-	5,4	6,6	8,5
Poireaux	0,9	8,9	11,6	12,5
Choux-blancs	18,9	2,1	1,4	1,3
Choux de Savoie	16,4	5,0	3,5	4,1
Choux-fleurs	-	2,6	1,7	3,0
Choux verts	4,0	8,4	2,0	1,9
Autres types de chou	7,5		7,7	3,1
Oignons	5,8		0,2	0,1
Panais	-		7,1	4,6
Céleris	3,1	14,1	3,9	4,9
Epinards	-		2,8	2,4
Autres variétés de légumes	10,9		1,7	2,8
Herbes aromatiques	-	8,7	10,9	15,0

(1) Reich Allemand.

Il ressort de ce tableau que les légumes ordinaires tels que le chou blanc, le chou de Savoie, le chou vert, mais aussi les petits pois ont perdu de l'importance, tandis que les asperges, les haricots, le poireau, les carottes, les panais, le persil et les herbes aromatiques représentent une part importante de la production, les asperges, les poireaux et les herbes aromatiques étant les plus appréciés. Les oignons ne sont guère traités en Allemagne, mais importés à l'état déshydraté.

Comme nous l'avons déjà signalé, l'industrie des soupes en sachets est un important acheteur de légumes déshydratés. On estime qu'elle utilise 3.000 tonnes de légumes, 1.800 tonnes d'oignons, 500 à 600 tonnes de pommes de terre déshydratées (non compris les préparations spéciales à base de pommes de terre, telles que les boulettes, les crêpes de pommes de terre, etc.). Selon les données fournies par un important fabricant de soupes en sachets, les légumes sont pour 2/3 importés et achetés pour 1/3 par des fabricants spécialisés à des producteurs nationaux. L'auto-production de l'entreprise susmentionnée semble être relativement limitée. Si l'on extrapole ce rapport à l'ensemble de la production allemande, un tiers de 3.000 t, soit 1.000 t seraient destinées à l'industrie des soupes en sachets, tandis que 1.000 à 1.500 t seraient vendues aux autres gros consommateurs (cantines, restaurants d'entreprises, etc.).

Les ventes de légumes déshydratés aux ménages sont négligeables, si ce n'est sous forme de potages en sachets.

e) Conserves de légumes acides

Dans les conserves de légumes acides, trois groupes se détachent, à savoir les concombres et les cornichons en conserve, la choucroute et les légumes au vinaigre, tels que les betteraves rouges, les poivrons, les choux-fleurs, les petits oignons blancs, etc.

La récolte des concombres et cornichons est beaucoup plus tributaire des conditions atmosphériques que celle des autres variétés de légumes, ce qui explique les importantes fluctuations de la production. Les mauvaises récoltes sont en grande partie compensées par des importations. 1958, 1963 et 1966 ont été de bonnes années de production.

Pour les conserves de concombres et de cornichons, on constate une tendance à l'amélioration du produit. Alors que la part des concombres et cornichons non stérilisés était encore de 11 % en 1953, elle était tombée en 1966 à 2,9 % (1953: 11,1 %, 1960:6,9 %, 1962: 4,0 %, 1964: 5,2 %, 1965: 3,0 %, 1966: 2,9 %). Dans le même temps, la part des petits emballages (boîtes/bocaux de 1/1 maximum) est passée de 7,6 % en 1953 à 13,7 en 1956, 22,7 % en 1964, 28,8 % en 1965 et 41,6 % en 1966. Ceci est dû sans doute essentiellement aux modifications survenues dans les méthodes de vente pratiquées par les magasins libre-service, etc., où il n'est plus guère possible d'acheter au détail des concombres ou cornichons vendus en vrac dans de grands récipients.

Ce fait, ainsi que le désir de fabriquer des produits de meilleure qualité expliquent sans doute que la préférence soit accordée aux concombres et aux cornichons de taille moyenne.

Tableau 42: Transformation de concombres et de cornichons, ventilée par classe de grandeur (en %)

Nombre d'unités par boîtes de 10 l	1955	1956	1959	1962	1963	1964	1965	1966
20/25	1,8	1,7	2,5	1,5	1,4	0,9	0,6	1,7
30/35	10,4	8,6	10,5	7,6	8,3	6,0	5,3	8,5
40/45	19,7	17,6	19,3	15,0	16,0	16,4	15,5	17,5
55/60	25,8	25,1	24,9	22,7	22,8	27,5	30,4	27,8
75/80	20,8	22,7	21,5	21,9	22,3	25,4	32,0	27,9
100/110	14,1	15,2	12,0	14,6	14,6	13,0	0,9	1,0
plus de 150	1,8	2,9	5,2	8,7	9,4	6,2	0,5	0,6
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Même si l'assortiment livré par le cultivateur varie en fonction des conditions atmosphériques et de la récolte, d'où certaines fluctuations selon les années, il apparaît clairement que l'importance des catégories supérieures (20-45 unités par boîte de 10 l) diminue, tandis qu'augmente celle des classes 55-80, mais que la demande paraît notamment plus forte pour les catégories plus petites.

En ce qui concerne la choucroute, la vente de choucroute en fûts diminue par rapport à celle de la choucroute stérilisée, qui est de plus en plus demandée. En 1953, la choucroute stérilisée ne représentait que 10 % de la production contre 31 % en 1960, 37 % en 1962, 45,6 % en 1964 et 47,5 % en 1965.

Depuis 1960, les autres légumes acides font l'objet d'un recensement statistique par la Fédération de l'industrie transformatrice des fruits et légumes, étant donné que leur importance s'est notablement accrue du point de vue industriel. La production est passée de 14 millions de boîtes ou de bocaux 1/1 en 1960 à respectivement 20, 28 et 32 millions en 1961, 1964 et 1965, ce qui représente une augmentation de 230 % en six ans. Les principaux produits de ce groupe sont les betteraves rouges avec 40-50 % et les poivrons au vinaigre avec 18 % (1962) et 33 % (1965). Les 30 % restant se répartissent en céleris, choux-fleurs, oignons blancs, Mixed Pickles, etc.

2. Conserves de fruits

a) Conserves de fruits en boîtes et en bocaux

Font partie des conserves de fruits en boîtes et en bocaux:

- Les compotes de fruits, fruits entiers ou en morceaux, additionnés d'une solution sucrée,
- les fruits au naturel entiers ou en morceaux, sans sucre,
- les pulpes et les purées de fruits tamisées.

Les compotes de fruits sont de loin le principal article de ce groupe. Leur part est passée de 72 % dans la moyenne des années 1956/68 à 81 % dans la moyenne des années 1963/66, tandis que la part des fruits au naturel tombait de 13 à 9 % durant la même période et celle des pulpes tamisées de 15 à 10 %.

Au total, les conserves de fruits en boîtes ne progressent pas au même rythme que les conserves de légumes. Alors que les conserves de légumes sont arrivées depuis 1958 à un indice moyen de 174 vers les années 1963/66, l'indice pour les fruits pour la même période n'est que de 124.

La raison en est notamment la forte importation de fruits frais, même durant les mois d'hiver, ainsi que la forte importation de conserves de fruits dont la fabrication est inexistante ou insuffisante en Allemagne.

Tableau 43: Production de fruits en conserves 1953-1966

(en 1.000 boîtes/bocaux l/l)

Année	Total	Indice	Compote de fruits	%	Fruits au naturel	%	Pulpe tamisée de fruits	%
1953	23.669	34,6	14.700	62,0	4.100	17,3	4.900	20,7
1956	58.056	84,9	44.300	76,3	7.300	12,5	6.500	11,2
1957	36.621	53,5	25.863	70,6	5.623	15,4	5.135	14,0
1958	68.407	100,0	47.378	69,3	7.600	11,1	13.429	19,6
1959	75.317	110,1	61.903	82,2	7.198	9,5	6.216	8,3
1960	65.204	95,3	48.898	75,0	8.092	12,4	8.214	12,6
1961	71.055	103,9	58.047	81,7	7.869	11,1	5.139	7,2
1962	80.057	117,0	61.108	76,3	7.578	9,5	11.371	14,2
1963	71.665	104,8	55.033	76,8	7.764	10,8	8.868	12,4
1964	78.288	114,4	61.642	78,7	8.915	11,4	7.731	9,9
1965	105.075	153,6	88.915	84,6	7.615	7,3	8.509	8,1
1966	83.724	122,4	69.819	83,4	5.807	6,9	8.098	9,7

+) 1958 = 100

Tableau 44: Evolution de la production de conserves de fruits en boîtes et en bocaux

(1958 = 100)

	1953	1956	1958	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Fraises	34	59	100	73	116	125	73	202	254	140
Myrtilles	16	76	100	137	88	80	138	168	167	224
Airelles	35	78	100	104	112	107	128	135	143	166
Autres baies										
Cerises douces	20	75	100	83	129	191	150	210	171	253
Cerises aigres, claires				83	53	66	61	72	52	38
Cerises aigres, foncées	55	89	100	32	33	56	42	102	57	80
Prunes	37	109	100	113	132	54	92	56	170	107
Mirabelles	32	117	100	103	247	164	189	108	344	76
Reines-Claudes	26	91	100	48	144	10	111	89	76	105
Pêches	61	113	100	57	59	104	40	83	28	53
Abricots	131	324	100	67	170	75	95	77	87	61
Poires	42	86	100	55	51	75	36	46	27	35
Pommes	36	77	100	73	73	108	69	111	154	136

Il ressort de ce tableau que la production de baies en conserve qui représente en moyenne 14 % de la production de baies en conserve a enregistré une augmentation supérieure à la moyenne, notamment sous la forme de compotes. La production de fruits au naturel et de pulpe tamisée ne représente que 8 % pour les fraises et 3 % pour les myrtilles.

Les fraises sont de loin le type le plus important des baies en conserve avec 57 % environ. La production dépend essentiellement du résultat de la récolte en Allemagne et aux Pays-Bas et du prix de la matière première, d'où les notables fluctuations de la production selon les années. Les fraises en conserve sont suivies des myrtilles avec 14 % de la production de baies en conserve et les airelles avec 12 %. Les autres catégories (framboises, groseilles à maquereau, groseilles, etc.) ne sont pas ventilées par fruits, mais il semble, d'après des données de 1966, que les groseilles à maquereau représentent environ 60 % de ces 17 % restants.

La part des cerises dans l'ensemble de la production de conserves de fruits en boîtes et en bocaux oscille entre 10 et 20 % (1963: 12,9 %, 1964: 19,6 %, 1965: 9,5 %, 1966: 14,1 %). Les cerises douces, quantitativement moins importantes, ont toutefois plus fortement progressé durant les dernières années que les cerises aigres en conserve. Par rapport à 1958, elles ont atteint en 1963/66 un indice moyen de 191 contre 126 seulement pour les cerises aigres en conserve. En pourcentage, les cerises douces représentaient en 1963 25 % de l'ensemble de la production de cerises en conserve et 33 % en 1966 (1959: 21 %, 1960: 14 %, 1961: 25 %, 1962: 26 %, 1963: 25 %, 1965: 26 %). En ce qui concerne les cerises aigres, les cerises claires ont nettement prédominé jusqu'en 1963, mais il semble qu'actuellement les cerises foncées se développent mieux sur le marché.

Tableau 45: Pourcentage des cerises aigres foncées dans les conserves de cerises aigres

1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
30,0	27,8	38,6	46,0	40,5	58,6	52,1	67,6

Les cerises aigres et douces ne jouent pratiquement aucun rôle dans la fabrication de pulpe tamisée de fruits en boîtes. En revanche, les cerises aigres occupent la première place dans la production de fruits au naturel, mais la tendance est à la régression.

Tableau 46: L'évolution de la production de cerises en conserve et leur part dans la fabrication de fruits au naturel

	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Indice de production (1958=100)	72	100	94	107	78	88	69	91	61	48
Pourcentage de la production totale de fruits au naturel	74	76	76	76	57	67	52	59	46	48

La tendance à la régression ressort tant des indices que du pourcentage dans la production de fruits au naturel. Les cerises aigres claires ont été transformées en 1959/62 à 94 % et en 1963/66 à 89 % en fruits au naturel, tandis que la part des cerises aigres foncées subissant la même transformation était de 38 % en 1959/62 et 11 % en 1963/66. D'un autre côté, les cerises aigres foncées se sont particulièrement bien développées sous forme de fruits en compote.

Au total, la part des cerises dans les conserves de fruits en compote est en progression puisqu'elle est passée de 6,5 % dans la moyenne des années 1959/62 à plus de 11 % dans la moyenne des années 1963/66. Alors que la part des cerises sucrées a été de 50 % en 1959/62 et de 39 % en 1963/66, la part des cerises aigres foncées est passée dans le même temps de 43 à 54 %. La part des cerises aigres claires se maintient entre 6-7 %.

Les prunes (quetsches) sont, après les pommes, le principal fruit conservé en boîtes, notamment sous forme de compote. La production de pulpe tamisée de prunes est pratiquement inexistante et environ 4 % des prunes sont transformés en fruits au naturel. La production de prunes en conserves est très irrégulière, selon la quantité récoltée.

Tableau 47: L'évolution de la production de conserves de prunes (en boîtes et en bocaux) et leur part dans la fabrication de compote

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Indice de production (1958=100)	30	109	20	100	75	113	132	54	92	56	170	107
Pourcentage dans la fabrication de compote	21	25	7	20	12	22	22	9	17	9	4	15

En 1959/62, les prunes représentaient donc 16 % contre 11 % en 1963/66 de la production de compote.

Les mirabelles sont, comme les prunes, presque exclusivement transformées en compote présentée en boîtes et en bocaux. Il n'est pas fabriqué de pulpe tamisée de mirabelles et les fruits au naturel représentent en général moins de 1 %, à l'exception de 1961 (2 %) et 1965 (un peu plus de 1 %).

La production de conserves de mirabelles varie tellement selon la quantité récoltée qu'il n'a guère de sens de considérer séparément les années de production. Alors que l'indice de production (1958 =100) a été dans les années 1953, 1956/68 de 82 en moyenne, il est passé dans la moyenne des années 1959/62 à 179 et en 1963/66 à 185, dépassant ainsi l'indice moyen de 124 pour les conserves de fruits en boîtes.

Les reines-claudes sont destinées presque exclusivement à la fabrication de compote en boîtes. En raison des fortes fluctuations que présentent les diverses années, il faudra aussi pour les reines-claude grouper quatre années de production pour faire apparaître la tendance. L'indice moyen a été de 75 pour les années 1953 et 1956/58, 79 pour 1959/62, 95 pour 1963/66 (1958=100). Bien qu'une certaine tendance ascendante se dessine, les reines-claude demeurent pour l'essentiel au-dessous de l'indice moyen des fruits en conserve, qui est de 124. Leur part dans la production de conserves de fruits en boîtes et en bocaux est tombée de 2,4 % dans la moyenne des années 1953 et 1956/58 à respectivement 1,4 % et 1,5 % dans les années 1959/62 et 1963/66.

La production de pêches et d'abricots en conserve a été de moins en moins pratiquée en Allemagne, car il est plus avantageux de les importer. L'indice de production, qui était encore pour les pêches de 85 en 1953 et 1956/68 et 87 en 1959/62, est tombé à 51 en 1963/66. Il en va de même pour les abricots, dont l'indice, qui était encore de 198 en 1953-1956/58, est tombé à 110 en 1959/62 et à 80 en 1963/66.

La part des compotes en boîtes a été pour les pêches de 1,2 % en 1953-1956/68. Elle est tombée à 0,6 % en 1959/62 et à 0,3 % en 1963/66, et pour les abricots de 1,6 % en 1953-1956/68 à 0,6 % en 1959/62, puis à 0,3 % en 1963/66.

L'importance de la poire en tant que fruit à compote est également en régression par rapport à l'ensemble de la production. L'indice est tombé de 68 dans la période 1953-1956/68 à 62 en 1959/62 et à 36 en 1963/66, contre un indice moyen de 124 pour les conserves de fruits.

La part des poires en conserve, qui était encore de 1,8 % en 1953-1956/58, est tombée à 0,9 % en 1959/62, puis à 0,4 % en 1963/66.

Selon la récolte, la part des pommes dans les diverses années de production oscille entre 30 et 50 % dans la fabrication de fruits en boîtes et en bocaux. Dans la période 1953-1956/58, elle a été de 45,0 % contre 37,7 % en 1959/62 et 42,5 % en 1963/66. La pomme est donc quantitativement le produit le plus important. Toutefois, l'évolution de la pomme en conserve a été inférieure à la moyenne.

Tableau 48: Evolution de la production de fruits en conserve (en boîtes et en bocaux) ainsi que des pommes en conserve (1958 = 100)

	1953-1956/58	1959/62	1963/66
Conserves de fruits, total	68	107	124
Conserves de pommes	67	89	118

La part des pommes a été de 36 % en 1959/62 et 39 % en 1963 dans la production totale de compote de fruits, de 11 % en 1959/62 et de 25 % en 1963/66 dans la production de fruits au naturel et de 80 % en 1959/62 et 83 % en 1963/66 pour ce qui est des pulpes tamisées de fruits.

Les quantités indiquées sous "Autres fruits" ont oscillé jusqu'en 1961 entre 0,2 et 1 % pour passer à 1-2,5 %. Cette progression semble imputable à la production plus importante de mélanges de fruits. D'après des données fournies par la fédération des industries transformatrices de fruits et légumes, cette catégorie "Autres fruits" a été composée à 46 % de fruits mélangés en 1966.

b) Confitures, marmelades, purée de prunes, gelées de fruits, jus concentrés (Kraut) de fruits

Au total, les produits à tartiner à base de fruits ont évolué plus faiblement encore que les conserves de fruits en boîtes et en bocaux, puisque leur indice a été de 113 dans la moyenne des années 1963/66 contre 124 pour les fruits en conserve et 174 pour les légumes en conserve (1958 = 100).

Tableau 49: Evolution de la production des produits à tartiner à base de fruits (1958 = 100)

	1953	1956	1958	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Produits à tartiner à base de fruits, total	81	104	100	101	104	114	111	109	119	111
Marmelades, confitures, total	90	105	100	98	99	108	105	113	123	114
Confitures, marmelades à un seul fruit	90	97	100	109	117	132	131	145	163	154
Marmelades à 2, 3 ou 4 fruits	51	110	100	88	81	84	77	74	73	61
Marmelades mélangées	159	134	100	66	47	38	32	31	30	27
Purée de prunes	69	100	100	87	70	81	77	99	98	96
Gelées de fruits	79	93	100	185	256	295	332	289	330	299
Sirops de fruits	126	117	100	99	97	101	94	98	105	104

En raison des exigences accrues posées par le consommateur en matière de qualité, les produits de meilleure qualité ont plus fortement progressé que les confitures et les marmelades à un seul fruit, dont l'indice est passé de 90 en 1953 à 163 en 1965, alors que dans la même période l'indice des gelées de fruits passait de 79 à 330, tandis que les marmelades à deux, trois ou quatre fruits progressaient d'abord, pour retomber ensuite à l'indice de 1953 et que les marmelades mélangées tombaient à moins d'un cinquième.

Pour la purée de prunes et les sirops de fruits, il existe dans certains Länder un noyau fixe de consommateurs, si bien que la production semble se maintenir à son niveau habituel.

La part en pourcentage des confitures et des marmelades à un seul fruit dans l'ensemble de la production de marmelades est passée de 57 % en 1956 à 83 % en 1966, et par rapport à l'ensemble de la production de produits à tartiner à base de fruits de 52 % en 1956 à 73 % en 1966. La part des gelées de fruits a triplé depuis 1956, puisqu'elle est passée de 1,8 % en 1956 à 5,2 % en 1966 en atteignant un sommet avec 6,3 % en 1963.

Il y a eu pour les produits à tartiner à base de fruits une reconversion des grands emballages aux petits emballages, comme le montre le tableau 50:

Tableau 50: Part en pourcentage des confitures/marmelades en petits emballages

	1954	1956	1958	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Confitures, marmelades à un fruit	59,8	65,1	66,2	68,2	72,6	79,4	69,6	64,9	64,3	66,5
Marmelades à 2, 3 ou 4 fruits	44,7	71,6	70,3	85,7	83,0	86,3	81,8	78,3	76,9	67,3
" avec pommes	-	-	-	45,7	42,7	49,9	46,1	41,0	41,3	38,5
Marmelades mélangées	9,1	12,4	10,4	9,4	13,4	14,4	13,8	12,0	13,1	10,9
Marmelades, total	47,1	60,2	61,2	63,4	67,7	68,8	66,5	62,2	62,2	63,0
Purée de prunes	26,9	40,9	60,5	65,3	73,6	78,0	78,2	73,7	72,2	71,0
Gelées de fruits	61,8	68,5	67,9	82,2	84,1	83,6	83,2	81,4	83,5	81,7
Sirops de fruits	84,8	93,1	94,2	93,7	95,8	95,2	94,0	91,3	94,6	95,9
Total	47,9	60,4	62,1	65,0	69,4	70,5	68,6	64,3	64,4	65,0

Aujourd'hui, deux tiers au total de toutes les confitures et marmelades sont conditionnés dans de petits emballages, contre un peu moins de la moitié en 1953. Toutefois, le maximum semble avoir été atteint. Depuis 1962/63, on distingue une tendance à la régression imputable sans doute à une plus grande utilisation des marmelades aux fins de transformation, par exemple dans les pâtisseries, ou aux achats de grands consommateurs comme les hôtels et les cantines.

Les statistiques ne ventilent pas les confitures et les marmelades par type de fruit. Deux firmes, qui peuvent être considérées comme représentatives, donnent la répartition suivante de leur production de confitures:

	<u>Firme 1</u>	<u>Firme 2</u>
Confiture d'ananas	4,4 %	4,0 %
Confiture d'abricots	9,8 %	8,0 %
Confiture de mûres	2,6 %	5,0 %
Confiture de fraises	28,4 %	35,0 %
Confiture de myrtilles	6,2 %	6,0 %
Confiture de framboises	6,5 %	5,0 %
Confiture d'oranges	4,7 %	4,0 %
Confiture de cerises aigres	28,2 %	25,0 %
Confiture de cassis	9,2 %	7,0 %
Confiture de groseilles rouges/ groseilles à maquereau		1,0 %

c) Citronnat, orangeat, cerises de couverture et autres fruits confits au sucre

La production de fruits confits au sucre est très stable. Il n'y a guère de fluctuations à l'intérieur de ce groupe. La production s'est élevée (en t) à :

<u>1956</u>	<u>1958</u>	<u>1960</u>	<u>1962</u>	<u>1965</u>
2.617	3.148	3.343	3.345	3.125

d) Fruits surgelés

Les fruits sont surtout surgelés pour compléter les légumes, afin d'assurer un taux d'utilisation satisfaisant des capacités de surgélation existantes et de compléter les assortiments. La production de fruits surgelés n'a guère progressé, et l'on constate depuis le maximum de 1960 une tendance à la régression, si bien que la production de 1964/65 est inférieure à celle de 1958. L'indice (1958 = 100) pour les légumes surgelés a été en 1960 de 278 contre 158 pour les fruits. Pour les légumes, il est passé en 1963 à 1.140, alors qu'il tombait à 140 pour les fruits, puis à 56 en 1964 et à 61 en 1965.

Les fraises constituent l'article principal des fruits surgelés, avec un pourcentage variable de:

<u>1953</u>	<u>1956</u>	<u>1958</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
11,6	24,6	31,9	29,9	55,7	77,0	30,6	64,1	78,6	-

Ces pourcentages très variables ne sont pas seulement imputables aux fluctuations de la récolte, mais aussi aux tentatives effectuées par l'industrie pour promouvoir l'un ou l'autre article, afin d'obtenir une base de production plus large. C'est ainsi qu'en 1960 la quantité de myrtilles surgelées a été plus importante, alors qu'en 1964/65 on en a suspendu la production. De même, on a surgelé en 1960

une quantité plus importante de prunes pour les rayer ensuite du programme de production. En 1960 et surtout en 1963, la consommation des fraises a été dépassée par la surgélation des pulpes tamisées de fruits, qui a été abandonnée dans les années suivantes.

Dans le cas de la surgélation, l'important est de trouver des articles qui se prêtent particulièrement de par leurs qualités exceptionnelles à ce procédé (voir épinards). Cela vaut non seulement pour la surgélation, mais aussi pour les conserves en boîtes, les jus, la dessiccation etc., ainsi que pour le nouveau procédé de dessiccation qu'on appelle la lyophilisation. La lyophilisation permet de fabriquer des produits d'une qualité exceptionnelle.

e) Jus de fruits, moûts non fermentés

Dans le secteur de la transformation des fruits, le "groupe liquide" est de loin le plus important. Face à une production moyenne annuelle qui est depuis 1959 de 80 millions de boîtes 1/1 de fruits en conserve, on trouve environ 230 millions de litres de jus de fruits, de moûts non fermentés, de vins de fruits et de baies, dans lesquels les jus de fruits/moûts non fermentés représentent plus de 90 %.

Ce groupe s'est particulièrement développé dans les années 1953-1958.

Tableau 51: Evolution de la production des jus de fruits/moûts non fermentés

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Product. en millions de litres	110,0	155,3	84,8	212,5	157,3	256,0	162,0	270,6	230,0	214,0	176,0	-
Indice (1958=100)	52	73	40	100	74	120	76	127	108	101	83	

L'indice moyen des années 1953 et 1956/58 s'élève à 66, celui de 1959/62 à 98 et celui de 1963/66 à 97. Cela signifie qu'après 1958 la production moyenne est restée pratiquement la même.

Il est intéressant d'observer comment se groupent les différents types de fruits:

Tableau 52: Part en pourcentage des divers types de fruits dans la fabrication des jus de fruits et moûts non fermentés

	1953-1956/58	1959/62	1963/66
Jus de pomme	72,5	67,7	61,5
Jus de poire et de cerise	19,0	26,3	36,5
Jus de concentrés de fruits à pépins	7,3	4,6	1,2
Jus de raisin de production allemande	1,2	1,4	0,7

Les jus de concentrés de fruits à pépins et les jus de raisin de production allemande semblent perdre de plus en plus d'importance. D'un autre côté, le jus de pomme a reculé, en quantité comme en pourcentage. La production moyenne annuelle s'est élevée en 1959/62 à 144 millions de litres et à 127 millions de litres en 1963/65.

Tableau 53: Ventilation en pourcentage des moûts non fermentés de baies et de cerises

	1961	1962	1963	1964	1965
Cassis	66,6	66,6	72,0	72,9	72,2
Groseilles rouges	14,9	14,9	14,7	10,3	12,5
Cerises aigres	5,5	6,7	4,8	7,4	8,0
Autres	13,0	11,8	8,5	9,4	7,3
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Avec 73 %, le cassis représente l'article le plus apprécié parmi les moûts non fermentés de baies et de cerises. Il enregistre même une légère tendance ascendante ainsi que les moûts non fermentés de cerises, tandis que les jus de groseille rouge ont baissé de 5 % environ en 5 ans.

f) Sirops de fruits

La production des sirops de fruits est moins tributaire que celle des conserves de fruits des fluctuations de la récolte en Allemagne, car elle s'effectue le plus souvent à partir de jus conservés (jus-mères), et que ses besoins sont aussi couverts par des importations.

La production a enregistré une notable expansion. Elle est passée de 6.102 t en 1963 à 14.422 t en 1958, puis 21.095 t en 1964, et a atteint 20.282 t en 1965, 21.411 t en 1966 et 21.306 en 1967.

Tableau 54: Evolution de la production de sirops de fruits

	1953-1956/58	1959/62	1963/66
Production (en t)	11.989	17.111	20.273
Indice (1958=100)	83	119	141

Une ventilation des sirops de fruits par type de fruit n'existe que pour 1966. Elle peut, dans une certaine mesure, servir aussi de référence pour les années précédentes:

Tableau 55: Part en pourcentage des divers types de fruits dans la production de sirops de fruits (1966)

Sirop de framboise	7,4
Sirop de framboise avec addition de sucre	67,4
Sirop de cerise	12,0
Sirop de fraise	3,4
Sirop de mûre	0,6
Sirop fabriqué à partir d'autres fruits de couleur foncée	2,1
Sirop d'agrumes	<u>7,1</u>
Total	100,0

Quelle: Fédération allemande des industries transformatrices de fruits et légumes.

g) Vin de fruits et de baies

La Fédération allemande des industries transformatrices de fruits et légumes établit dans ses statistiques une différence entre les divers groupes: vins de fruits à pépins (y compris les moûts fermentés), vins de baies et de cerises, vins de fruits pour le dessert et vins de fruits mousseux.

Tableau 56: Ventilation en pourcentage de la production de vins de fruits et de baies

	1953-1956/58	1959/62	1963/66
Vins de fruits à pépins	72,1	68,3	74,2
Vins de baies et de cerises	6,9	9,2	6,6
Vins de fruits pour le dessert	15,2	12,7	8,2
Vins de fruits mousseux	5,8	9,8	11,0
	100,0	100,0	100,0

Il apparaît donc que la part des vins de fruits à pépins se maintient autour de 72,0 % et celle des vins de baies et de cerises à environ 7,5 %. En revanche, la part des vins de fruits pour le dessert semble reculer, tandis que la production des vins de fruits mousseux enregistre une tendance ascendante.

V. Implantation

Le choix de l'implantation de l'industrie est déterminé par les coûts, à savoir ceux de la matière première, du travail et des transports. Pour l'implantation de l'industrie de la conserve, ce sont en premier lieu les coûts de la matière première et du transport qui sont déterminants. Dans cette industrie, le facteur salaire n'est pas si important qu'il joue normalement un rôle décisif dans le choix de l'implantation (à l'exception de la Bavière, voir ci-dessous).

Lors de la création de l'industrie de la conserve au siècle dernier et lors des premières décennies de ce siècle, c'est essentiellement la matière première qui a déterminé l'implantation. Des fabriques ont été créées là où se trouvait la matière première, car, étant donné les conditions de transport de l'époque, les produits ne pouvaient être transportés régulièrement et sans perte de qualité sur de longues distances. C'est ainsi qu'un centre de la conserve s'est créé autour de Brunswick, où les asperges et d'autres légumes étaient cultivés en quantités importantes. Cela vaut aussi pour la fabrication de jus de pomme en Bade-Wurtemberg.

La naissance de l'industrie de la conserve a, d'un autre côté, amélioré l'implantation des exploitations agricoles déjà établies. Jusqu'alors, elles ne pouvaient écouler leurs produits qu'à l'état frais sur le marché local ou dans la ville la plus proche. Les besoins de l'industrie de la conserve ont ensuite élargi leurs débouchés. L'industrie de la conserve présente donc un grand intérêt en tant que client pour le secteur agricole. Ce dernier s'est déclaré disposé à signer des contrats dans lesquels, pour autant que le climat et le sol s'y prêtent, il s'engageait à répondre aux exigences de l'industrie de la conserve en matière de produits, de quantités ou de qualités, de période de récolte ou de méthode de récolte. L'industrie de la conserve a donc été à son tour déterminante dans l'implantation d'une production spécialisée du secteur agricole.

Par les contrats de culture, l'industrie s'assure les services du fournisseur et le secteur agricole peut planifier sa production sans tenir compte des impondérables du marché des produits frais. En outre, l'industrie de la conserve tient à passer à proximité de l'endroit où elle s'est implantée des contrats de culture pour des produits qui ne supportent pas de longs transports. Dans les régions plus éloignées, pour autant encore que le climat et le sol le permettent, d'autres matières premières sont produites en fonction de leurs possibilités de transport. On pourrait donc, à l'appui de la théorie de l'implantation agricole due à J.H.v. Thünen (1) parler de "cercles de culture" qui se forment autour des usines de conserves, étant entendu qu'aujourd'hui, ce ne sont plus tellement les coûts de transport, comme le pensait Thünen, qui déterminent les produits cultivés, mais plutôt l'aptitude au transport. En effet, on peut observer, par exemple, que l'industrie de la surgélation, qui a fortement augmenté sa production d'épinards au cours des dernières années, a conclu à proximité de son lieu d'implantation d'importants contrats de culture pour les épinards, parce que cette matière première ne supporte pas le transport et doit être transformée aussitôt après la récolte. Il en va de même pour les petits pois, lorsqu'ils sont livrés écosés et non avec leur gousse. Dans le "cercle de culture" suivant viennent, par exemple, les asperges, les pois en gousse, puis les produits comme les carottes ou les haricots jusqu'aux pommes, aux choux-blancs et aux pulpes destinées à l'industrie de la marmelade, pour lesquels on ne peut parler d'un lien géographique avec l'industrie de la conserve, puisque ces produits sont en partie importés d'autres pays, voire d'autres continents.

Le fait que l'implantation des premières conserveries se soit faite en fonction de la matière première a sans aucun doute contribué à la création d'un grand nombre de petites entreprises qui n'ont laissé que peu de place à des entreprises plus importantes. Comme la zone d'approvisionnement en matières premières

(1) On sait que, dès 1826, dans son livre "Der isolierte Staat in Beziehung auf Landwirtschaft und Nationalökonomie", J.H. v. Thünen avait prouvé à l'aide d'un modèle économique que le mode de faire-valoir agricole varie en fonction des coûts et des possibilités de transport, selon la distance par rapport à la ville. Dans le premier cercle autour de la ville, on trouve une horticulture et une économie laitière intensives et, dans les cercles les plus éloignés, les divers secteurs de la culture des céréales et de l'élevage.

d'une grande entreprise doit avoir une importance adéquate, cette dernière aurait à supporter pour le transport du champ à l'usine des coûts plus importants que la petite entreprise.

En principe, le lieu d'implantation de la plupart des conserveries est encore aujourd'hui fonction de la matière première. Toutefois, les liens géographiques avec la matière première sont devenus plus lâches, notamment depuis la Seconde Guerre mondiale, du fait de l'évolution rapide des moyens de transports et des tarifs de transport avantageux. Aujourd'hui, de nombreuses fabriques acquièrent en partie du moins leurs matières premières dans des régions très éloignées. L'industrie de la confiture achète de nombreux fruits frais ou de la pulpe à l'étranger. L'industrie de la choucroute dans la région de Neuss en Rhénanie du Nord-Westphalie achète une partie du chou blanc dont elle a besoin dans la principale région de production, qui se trouve dans le Schleswig-Holstein.

L'évolution des transports a également permis d'importer en grands quantités des fruits et des légumes frais. De ce fait, l'importance des grands marchés que sont Hambourg ou Munich s'est notablement accrue. L'industrie de la conserve a la possibilité de s'approvisionner en fruits et légumes durant toute l'année dans le pays comme à l'étranger à des prix avantageux. Certaines entreprises, voyant là, non sans raison, un avantage géographique, s'y sont établies, et les entreprises locales déjà existantes bénéficient du même avantage.

Un autre exemple des particularités du choix du lieu d'implantation est fourni par le sirop de pommes en Rhénanie. Les pommes sont plus ou moins cultivées sur tout le territoire fédéral, mais il n'existe un marché pour le sirop de pomme qu'en Rhénanie, c'est-à-dire que le choix du lieu d'implantation n'est pas fonction de la matière première, mais du consommateur.

De même, les fèves sont conservées presque exclusivement en Rhénanie du Nord-Westphalie, qui, seule, offre un marché pour ce produit. Dans ce cas toutefois, la culture est aussi concentrée dans cette région.

Dans une certaine mesure, on a constaté l'année dernière des modifications dans l'implantation. C'est ainsi que la part représentée par la Basse-Saxe

dans l'ensemble de la production agricole en Allemagne fédérale a augmenté. Toutefois, l'évolution de sa part dans la transformation industrielle n'a pas suivi le même rythme. Ce phénomène peut s'expliquer par le fait que l'industrie s'est plus fortement développée dans les centres de consommation comme la Rhénanie du Nord-Westphalie, ce qui est sans doute imputable aux meilleures conditions actuelles de transport, qui permettent d'amener la matière première aux usines proches du consommateur.

D'un autre côté, l'industrie de la conserve a aussi très favorablement évolué en Bavière, pays qui ne peut être considéré comme un centre de consommation. Dans ce cas, l'avantage du point de vue de l'implantation est sans doute la main-d'oeuvre locale et les salaires inférieurs à la moyenne générale, éléments qui ont eu une incidence positive, notamment au cours des dernières années, où la main-d'oeuvre était très rare.

Tableau 57: Part de la Basse-Saxe et de Brême dans la transformation industrielle des fruits et des légumes et dans la production agricole de l'ensemble du territoire fédéral

	1957		1961		1965	
	en valeur absolue	en % (1)	en valeur absolue	en % (1)	en valeur absolue	en % (1)
<u>Nombre d'entreprises</u>						
a) occupant 10 personnes et plus	102	23,3	105	23,1	100	21,7
b) ensemble des entreprises (recensement de septembre)	211	21,3	186	19,6	-	-
Personnes occupées	5.645	24,3	6.150	23,9	5.790	21,5
Heures de travail en 1.000	-	-	-	-	9.750	23,2
Salaire (1.000 DM)	-	-	-	-	29.750	22,5
Chiffre d'affaires (1.000 DM)	155.959	20,8	236.465	20,9	308.957	18,7
Production de légumes en conserve (1.000 boîtes 1/1):						
Basse-Saxe et Brême(2)	22.606	11,4	22.693	10,3	19.918	10,0
District de Brunswick	53.487	<u>27,0</u>	59.623	<u>27,0</u>	56.708	<u>28,7</u>
		38,4		37,3		38,7

(1) En % de la production totale dans la République fédérale d'Allemagne.

(2) Moins le district de Brunswick.

(Suite)

	1957		1961 (1)		1965	
	en valeur absolue	en % (1)	en valeur absolue	en % (1)	en valeur absolue	en % (1)
Production de fruits en conserves (1.000 boîtes 1/1)						
Basse-Saxe et Brême (2)	2.233	6,1	1.430	2,0	4.697	4,5
District de Brunswick	1.096	<u>3,0</u> 9,1	2.172	<u>3,1</u> 5,1	2.946	<u>2,8</u> 7,3
Production de Concombres et cornichons (1.000 boîtes d'un litre)						
Basse-Saxe et Brême (2)	5.254	5,6	5.739	6,4	4.348	5,7
District de Brunswick	2.173	<u>2,3</u> 7,9	1.189	<u>1,3</u> 7,7	348	<u>0,5</u> 6,2
Production de légumes au vinaigre (1.000 boîtes d'un litre)						
Basse-Saxe et Brême (2)	-	-	721	3,6	332	1,0
District de Brunswick	-	-	176	<u>0,9</u> 4,5	163	<u>0,5</u> 1,5
Production de choucroute (tonnes)						
Basse-Saxe et Brême (2)	12.437	10,3	13.799	11,4	9.997	9,5
District de Brunswick	839	<u>0,7</u> 11,0	759	<u>0,6</u> 12,0	851	<u>0,8</u> 10,3
Production de marmelades, etc.						
Basse-Saxe et Brême	17.204	19,0	16.335	18,2	18.586	18,1
Production de jus de fruits, de moûts non fermentés, à l'exception du jus de raisin						
Basse-Saxe et Brême	12.200	15,4	18.500	11,7	34.400	19,7
Production de matières premières (en t)						
Légumes, moins les choux blancs et les concombres et cornichons	146.870	16,4	146.160	15,6	180.730	20,7
Choux blancs	26.780	9,2	22.990	8,3	20.810	9,9
Concombres et cornichons	4.980	9,9	2.880	10,3	1.860	9,2
Fruits	119.470	12,8	329.410	14,0	354.050	16,8
					dont Pommes: 243.070	68,7 %

20-23 % des entreprises de transformation se trouvent en Basse-Saxe et à Brême. En 1965, 21,5 % des personnes occupées étaient actives dans cette région. Les heures de travail effectuées représentent 23,2 % du total et le salaire versé 22,5 % du volume des salaires.

La Basse-Saxe produit 15-20 % de l'ensemble des légumes (moins les choux blancs et les cornichons et concombres), mais assure presque 40 % de la production des conserves de légumes, ce qui indique une bonne coopération entre agriculteurs et conserveurs. Le district de Brunswick représente 70-74 % de la production de conserves de légumes en Basse-Saxe et se trouve être ainsi la principale région de production de ce Land.

Cette région produit 8,3-10 % du chou blanc et l'industrie transformatrice y assure 10-12 % de la production de choucroute.

La Basse-Saxe produit 9,2-10 % des concombres et cornichons de la République fédérale et l'industrie transformatrice assure 6,2-7,9 % de la production totale de concombres et de cornichons en conserves.

La Basse-Saxe représente 13-17 % de la production de fruits, composée au deux tiers de pommes. Sa part dans la production de fruits en conserve n'est donc que de 5-9 %, mais sa part dans la production de jus de fruits et de moûts non fermentés de 15-20 % selon la récolte de pommes.

Tableau 58: Production et transformation des divers types de légumes en Basse-Saxe

Légumes	Année	Production agricole		Transformation industrielle			
		Basse-Saxe	En % de la production totale de la Rép. féd. d'Allemagne	1.000 boîtes l/l		En % de la production tot. de la R.F. d'All.	
				Basse-Saxe	District de Brunswick	Basse-Saxe(1)	District de Brunswick
Asperges	1957	3.030	25,4	397	1.396	13,1	45,9
	1961	4.200	28,8	508	2.123	10,9	45,6
	1965	3.930	30,5	507	1.648	11,8	38,4
Petits pois	1957	34.170	45,8	5.658	14.921	12,9	34,1
	1961	31.410	41,9	6.797	12.467	15,3	28,1
	1965	32.560	48,4	4.302	7.588	13,5	23,7
Haricots	1957	25.010	31,8	8.861	17.850	14,0	28,2
	1961	21.250	31,4	8.640	15.942	13,0	24,1
	1965	22.500	27,2	6.112	11.221	12,5	23,0
Carottes (variétés longues et courtes)	1957	19.720	19,7	-	-	-	-
	1961	21.630	20,8	-	-	-	-
	1965	37.250	28,3	936	2.572	7,4	20,4

(1) Moins le district de Brunswick.

La production d'asperges est passée entre 1957-1965 de 25 à 30 % de la production totale de la République fédérale, tandis que la part de la production est tombée de 59 à 50 %.

La production de petits pois s'est maintenue à un niveau sensiblement identique (1957: 45,8 %, 1961: 41,9 %, 1965: 48,4 %), mais, là encore, la part de la Basse-Saxe dans la transformation industrielle est tombée de 47 % à 37 %, étant entendu que cette part a plus fortement diminué dans le district de Brunswick. Si l'on considère les autres régions, il apparaît qu'elles ont profité des quantités de matières premières produites en Basse-Saxe (surtout dans les régions frontalières).

Il en va sensiblement de même pour les haricots verts. Depuis 1957, la part de la production agricole dans la production nationale est passée de 31,8 % à 37,2 %, tandis que la part de la transformation industrielle est tombée de 42,2 % à 35,5 %.

La production agricole de carottes (variétés longues et courtes) représente en Basse-Saxe 20 à 28 % de la production totale, la part de la transformation industrielle étant quelque peu inférieure.

Tableau 59: Part de Hambourg et du Schleswig-Holstein dans la transformation industrielle des fruits et légumes et dans la production agricole de l'ensemble du territoire fédéral

	Ham- bourg	Schleswig Holstein	% (1)	Ham- bourg	Schleswig Holstein	% (1)	Ham- bourg	Schleswig Holstein	% (1)
Nombre d'exploitat.									
a) occupant 10 per- sonnes et plus	16	22	8,7	13	17	6,6	8	19	5,7
b) ensemble des ex- ploitations, re- censement sept.	41	44	8,6	37	31	7,2	39	36	7,1
Personnes occupées	559	2.387	12,7	701	2.224	11,4	2.544		9,5
Heures de travail (1.000)	-	-		-	-		2.458		5,8
Masse salariale (en 1.000 DM)	-	-		-	-		8.006		6,1
Chiffre d'affaires (en 1.000 DM)	19.517	90.277	14,7	19.058	107.991	11,2	160.994		9,8
Production de légu- mes en conserves (en 1.000 boîtes/l)	61.301		30,9	61.209		29,1	52.425		26,5
Production de fruits en conserves (en 1.000 boîtes l/1)	5.932		16,2	14.524		20,4	22.214		21,1
Product. de concombres et de cornichons stér. (en 100 boîtes de 1 l)	7.663		8,2	7.870		8,7	6.631		8,8
Product. de légumes au vinaigre (en 1.000 boîtes d'un litre)	-			1.711		8,6	1.767		5,5
Production de chou- croute (t)	9.843		8,2	11.095		9,2	10.760		10,2
Production de marme- lades	19.996		22,1	13.322		14,8	11.554		11,3
Product. de jus de fruits, de moûts non fermentés (en 1.000ℓ)	1.400		1,8	1.200		0,8	1.800		1,0
Production de matières premières (t)									
Légumes, moins le chou blanc et les concombres et cornichons									
- Hambourg	49.260		1,9	54.580		5,8	42.450		4,9
- Schleswig-Holstein	169.170		18,9	150.330		16,0	126.300		14,5
Choux Blancs									
- Hambourg	5.440		1,9	3.290		1,2	2.640		1,3
- Schleswig-Holstein	109.440		38,8	119.820		43,0	80.910		38,3
Concombres et cornich.									
- Hambourg	270		0,5	220		0,8	130		0,6
- Schleswig-Holstein	3.530		7,0	2.230		7,9	980		4,8
Fruits									
- Hambourg	27.930		3,0	68.020		2,9	65.310		3,1
- Schleswig-Holstein	57.910		6,2	96.210		4,1	106.310		5,0

(1) En % de la production totale dans la République fédérale d'Allemagne.

La région est composée de la ville-Land de Hambourg et du Schleswig-Holstein, qui est fortement orientée vers l'agriculture. Au total, il y a toutefois légèrement plus d'entreprises à Hambourg que dans le Schleswig-Holstein. Il est vrai qu'à Hambourg (chiffres de 1965), il s'agit à presque 75 % de très petites entreprises occupant de 1 à 9 personnes, contre 42 % dans le Schleswig-Holstein. A Hambourg, aucune entreprise n'emploie 100 personnes et plus, alors qu'il y en a 7 au Schleswig-Holstein, dont une qui emploie plus de 500 personnes. A Hambourg, le nombre de personnes occupées ne représente que 20 à 30 % des personnes occupées dans le Schleswig-Holstein et le chiffre d'affaires 20 % du chiffre d'affaires réalisé au Schleswig-Holstein.

Bien que les entreprises de Hambourg tirent parti des régions agricoles du Schleswig-Holstein et de la Basse-Saxe, il semble que beaucoup soient orientées vers les grands marchés.

Il n'existe malheureusement aucune séparation du point de vue de la production entre ces deux régions, qui doivent donc être examinées ensemble.

Par rapport à l'ensemble du territoire fédéral, la transformation industrielle des légumes est tombée de 31 % en 1957 à 26,5 % en 1965 et à 24,7 % en 1966, la production atteignant des chiffres sensiblement identiques. Cette production consiste à plus de 80 % de petits pois, haricots, macédoine de légumes frais et carottes. Cette région n'a donc pas participé à l'accroissement général de la production. Pour ce qui est de la culture de légumes frais, la part de Hambourg et du Schleswig-Holstein s'élevait en 1957 à 20,8 % de la production nationale, en 1961 à 21,8 % et en 1965 à 19,4 %. La production de fruits en conserve a représenté 16,2 % de la production nationale en 1957, 20,4 % en 1961, 21,1 % en 1965 et 17,6 % en 1966. L'élément principal est ici la récolte de pommes (50 % de la fructiculture). La récolte de fruits a représenté entre 7 et 9 % de la récolte nationale.

La production de choucroute est passée de 8,2 % en 1957 à 9,2 % en 1961, puis à 10,2 % en 1965. Hambourg et le Schleswig-Holstein ont donc transformé 20.000 t de choux blancs pour une production de 80-120.000 t, soit 40 % de la production allemande de choux blancs. Cette région ne transforme donc que 20 % de sa récolte de choux blancs, dont elle vend d'importantes quantités sur le marché ainsi qu'à d'autres Länder, en vue de la fabrication de choucroute.

La production de concombres et de cornichons en conserve représente 8-9 % de la production nationale et la production de matière première 3.800 t en 1957 (7,5 %), 2.450 t en 1961 (8,7 %) et 1.110 t en 1965 (5,4 %). Hambourg et le Schleswig-Holstein transforment plus de concombres et de cornichons qu'ils n'en produisent.

Tableau 60: Production et transformation de concombres et de cornichons à Hambourg et dans le Schleswig-Holstein

	1957	1961	1965
Production de matière première (t)	3.800	2.450	1.110
Consommation de matière première (t)	4.600	4.620	3.980
Transformation des concombres et des cornichons (1.000 boîtes d'un litre)	7.663	7.870	6.631

Pour les principaux produits intervenant dans la production de légumes en conserve, le tableau 61 donne une comparaison de la production agricole et de la transformation industrielle.

Tableau 61: Production et transformation de différents types de légumes à Hambourg et dans le Schleswig-Holstein

	Année	Production agricole		Transformation industrielle		
		Hambourg (en t)	Schleswig-Holstein (en t)	En % de la production nationale	1.000 boîtes l/1	En % de la production nationale
Petits pois	1957	110	21.310	28,7	9.526 (767) (1)	19,8
	1961	840	20.140	28,0	9.563 (1.781) (1)	18,1
	1965	120	16.180	24,2	12.585 (4.634) (1)	29,0
Macédoines de légumes (2)	1957	-	-		1.535	17,8
	1961	-	-		3.561	21,2
	1965	-	-		9.267	40,7
Carottes	1957	3.510	21.190	24,7	767 (3)	
	1961	3.400	24.660	26,9	1.780 (3)	
	1965	3.020	28.380	23,8	9.205 (4.633) (4)	38,4
Haricots	1957	2.130	27.160	37,3	15.458	24,5
	1961	1.650	17.400	28,1	12.847	19,4
	1965	1.210	8.460	16,0	9.352	19,2

(1) Part des petits pois dans les macédoines comprise dans la transformation totale.

(2) Les macédoines de légumes consistent à 50 % en petits pois et carottes.

(3) Part des carottes dans les macédoines de légumes. Pour les carottes on a adopté dans les macédoines comme pour les petits pois une part égale à 50 %.

(4) Part des carottes dans les macédoines de légumes comprise dans la transformation totale.

La culture de légumes fins semble en régression à Hambourg et dans le Schleswig-Holstein. En 1957, les petits pois représentaient encore 28,7 % de la production totale contre 28,0 % en 1961 et 24,2 % en 1965. La production effective est tombée durant ces mêmes années de 21.420 tonnes à 21.000 tonnes, puis à 16.300 tonnes et les superficies cultivées de 2.300 ha à 2.000 ha, puis à 1.570 ha. Alors que la culture accuse un recul, la transformation industrielle des petits pois accroît par rapport à l'ensemble de la production de conserves. La raison de cette évolution antithétique réside, semble-t-il, dans le fait que les conserves de petits pois jouent un rôle de plus en plus important par rapport aux petits pois frais, notamment à Hambourg.

Tableau 62: Culture des carottes à Hambourg et dans le Schleswig-Holstein

	1957	1961	1965
Superficie cultivée en ha	855	979	872
Production en t	24.700	28.060	31.400

La part de la production nationale s'est située aux environs de 24 % alors qu'en 1965, la transformation industrielle représentait 38,4 %, chiffre dû pour moitié au rôle important joué par cette région dans la production de macédoines de légumes.

Le recul le plus marqué apparaît dans les conserves de haricots.

Tableau 63: Culture de haricots à Hambourg et dans le Schleswig-Holstein

	1957	1961	1965
Superficie cultivée en ha	2.498	2.141	1.409
Production en t	29.300	19.000	9.700

En 1957, la transformation industrielle représentait encore 24,5 % de la production totale de haricots en conserve, contre 19 % en 1961 et 1965.

Du point de vue de la culture dans cette région, Hambourg en tant que ville-Land ne représente que 16-18 % de la production de légumes frais.

Tableau 64: Part de la Rhénanie du Nord-Westphalie dans la transformation industrielle de fruits et légumes et dans la production agricole de l'ensemble du territoire fédéral

	1957		1961		1965	
		%		%		%
Nombre d'entreprises						
a) occupant 10 personnes et plus	82	18,8	84	18,5	80	17,4
b) ensemble des entreprises, recensement de septembre	208	21,0	188	19,9	-	-
Personnes occupées	4.053	17,5	4.703	18,3	5.347	19,9
Heures de travail (1.000)					9.095	21,6
Masse salariale (1.000DM)					22.213	22,5
Chiffre d'affaires (en 1.000 DM)	161.440	21,6	246.702	21,8	384.738	23,3
<u>Production de conserves</u>						
Conserves de légumes (en 1.000 boîtes 1/1)	23.733	12,0	27.604	12,5	21.028	10,6
Conserves de fruits (en 1.000 boîtes 1/1)	11.232	30,7	24.108	33,9	30.438	29,0
Conserves de concombres et de cornichons (en 1.000 boîtes d'un litre)	6.327	6,7	9.732	10,8	12.052	16,0
Légumes au vinaigre (en 1.000 boîtes d'un litre)	-	-	-	-	4.249	13,3
Choucroute (en 1.000 boîtes d'un litre)	43.100	35,8	39.192	32,4	27.522	26,2
Marmelades, confitures (tonnes)	33.302	36,8	33.249	37,0	41.980	41,0
Jus de fruits, moûts non fermentés (moins le jus de raisin) en 1.000 l	9.300	11,7	5.700	3,6	7.000	4,0
<u>Production de matières premières (en t)</u>						
Légumes, moins le chou blanc et les concombres et cornichons	251.530	28,1	254.100	27,0	213.330	24,4
Choux blancs	67.180	23,8	59.460	21,4	39.190	18,6
Concombres et cornichons	6.190	12,3	3.980	14,2	1.780	8,8
Fruits	167.390	17,9	363.890	15,5	310.700	14,7
dont: Pommes	77.660	46,4	88.990	24,5	160.700	51,7

La Rhénanie du Nord-Westphalie assure 24-28 % de la production des légumes (moins les choux blancs et les concombres et cornichons), mais 12 % seulement de la production de légumes en conserve. D'un autre côté, cette région produit 15-18 % des fruits mais aussi 30 % des fruits en conserve, ce qui en fait le plus gros producteur de la République fédérale d'Allemagne. La production de conserves de légumes est surtout concentrée dans de grandes entreprises (il existe sept entreprises employant plus de 200 personnes). Les fruits en conserves sont produits dans un grand nombre de petites entreprises, ce qui explique que la Rhénanie du Nord-Westphalie comprend 20 % de l'ensemble des entreprises, mais 18 % seulement des entreprises occupant plus de 10 personnes. L'importance des heures de travail, de la masse salariale et du chiffre d'affaires s'explique par la transformation des fruits, qui demande une main-d'oeuvre plus importante et assure un chiffre d'affaires plus important.

A côté du fort pourcentage de conserves de fruits, il faut souligner la production de marmelade qui est en augmentation (37-41 %) et la part importante occupée par la fabrication de choucroute avec 30 %.

Les fabriques de marmelade et de confiture ne sont pas implantées en fonction de la matière première, car la fabrication s'effectue essentiellement à partir de pulpes de fruits. La production est donc orientée en fonction des débouchés.

Tableau 65: Production et transformation de la choucroute en Rhénanie du Nord-Westphalie

	1957	1961	1965
Production de choux-blancs en 1.000 kg	67.180	59.460	39.190
Transformation des choux-blancs en 1.000 kg	86.200	78.383	55.063
Fabrication de choucroute en 1.000 l	43.100	39.192	27.522

En dehors de la consommation à l'état frais, 20.000 t sont achetées à d'autres régions pour la seule transformation industrielle, notamment dans l'importante région de culture Hambourg/Schleswig-Holstein, dont il a déjà été question. Cet exemple (en plus de celui des marmelades) est caractéristique de l'orientation de la production de conserves en fonction des débouchés. Sans emballage spécial

et sans perdre de sa qualité, le chou blanc peut supporter des transports assez longs, ce qui n'est pas possible, par exemple, avec les épinards.

La culture des fèves est typique de la Rhénanie du Nord-Westphalie. 60 % de la production agricole provient de cette région qui fabrique aussi 70 % des fèves en conserves.

La région produit 25 % des cerises aigres. L'industrie transformatrice assure 40 % de la production de cerises aigres en conserve et les conserves de pommes et de pruneaux représentent aussi 40 % de la production de l'ensemble de l'industrie, alors que la région assure 15 % de la production agricole.

Tableau 66: Part de la Hesse et du Bade-Wurtemberg dans la transformation industrielle des fruits et légumes dans la production agricole de l'ensemble du territoire fédéral

	1 9 5 7				1 9 6 1				1 9 6 5			
	Valeur absolue		en %		Valeur absolue		en %		Valeur absolue		en %	
	Hesse	Bade-Wurtemberg	Hesse	Bade-Wurtemberg	Hesse	Bade-Wurtemberg	Hesse	Bade-Wurtemberg	Hesse	Bade-Wurtemberg	Hesse	Bade-Wurtemberg
Nombre d'entreprises a) occupant 10 personnes et plus	37	68	8,5	15,8	38	75	8,4	16,5	36	80	7,8	17,4
b) ensemble des entreprises, recensement de septembre	77	122	7,8	12,3	74	124	7,8	13,1	-	-	-	-
Personnes occupées (entreprises employant 10 personnes et plus)	1.820	4.059	7,8	17,5	1.855	5.009	7,2	19,4	1.891	5.099	7,0	19,0
Heures de travail (1000)	-	-	-	-	-	-	-	-	3.011	8.084	7,2	19,2
Masse salariale (1000DM)	-	-	-	-	-	-	-	-	9.849	26.903	7,5	20,6
Chiffre d'affaires (1.000 DM)	55.225	120.432	7,4	16,1	71.682	199.488	6,3	17,7	97.016	274.398	5,6	16,6
Production												
Conserves de légumes (en 1.000 boîtes 1/1)	23.278			11,7	27.871			12,6	23.818			12,0
Conserves de fruits (en 1.000 boîtes 1/1)	4.398			12,0	10.203			14,4	16.951			16,1
Conserves de concombres et de cornichons (1.000 boîtes d'un litre)	19.838	24.408	21,1	26,0	15.711	23.154	17,4	25,6	8.431	16.972	11,2	22,5
Légumes au vinaigre (1.000 boîtes d'un l)	5.907	18.644	4,9	15,5	7.485	20.360	6,2	16,8	10.114	18.355	9,6	17,5
Choucroute (1.000 boîtes d'un l)	10.345				9.152				13.789			13,5
Marmelades (en t)	6.800	27.400	8,6	34,6	10.300	51.000	6,5	32,2	10.700	57.600	6,1	33,0
Jus de fruits, mofts non fermentés, moins le jus de raisin (en 1.000 l)												

La Hesse compte un tiers et le Bade-Wurtemberg deux tiers des entreprises. La part des entreprises occupant plus de 10 personnes s'élève à 50 % et en Bade-Wurtemberg à 60 %. En Hesse, il y a en moyenne 53 salariés par entreprise contre 64 en Bade-Wurtemberg. Ces chiffres montrent que la part des petites et très petites entreprises est plus élevée en Hesse. Par rapport à l'ensemble du territoire fédéral, ces pourcentages sont en régression dans la Hesse (mais non dans le Bade-Wurtemberg).

La région Hesse et Bade-Wurtemberg compte 25 % des entreprises employant 10 personnes et plus et 20 % de toutes les entreprises de la République fédérale d'Allemagne (1). La région réalise 22-24 % du chiffre d'affaires total de la RFA. La production de légumes en conserve avec 12 % et la production de fruits en conserve et de marmelades avec respectivement 14 et 12 % se situent en-dessous de cette moyenne. Les conserves acides et liquides revêtent une importance particulière.

En ce qui concerne les concombres et cornichons en conserve, l'ensemble de la région a assuré 47,1 % de la production nationale en 1957, 43,0 % en 1961 et 33,7 % en 1965. La part de la Hesse dans la production de la région Hesse/Bade-Wurtemberg est tombée de 45 % en 1957 à 33 % en 1964. La région reste encore le principal producteur de concombres et de cornichons frais ou en conserve, mais la Bavière en particulier, ainsi que la Rhénanie du Nord-Westphalie, semblent gagner de l'importance.

De même, la Hesse et le Bade-Wurtemberg ont porté la part de leurs entreprises dans la production de légumes au vinaigre à plus de 40 % et leur part de la production de choucroute à 27 %, alors que la Rhénanie du Nord-Westphalie accuse un recul. La progression est la plus forte en Hesse, qui a porté sa part dans l'ensemble de la région de 24 à 35 %.

La Hesse et le Bade-Wurtemberg jouent un rôle important dans la production de jus de fruits et de moûts non fermentés. Leur part dans la production nationale s'est élevée à 43,2 % en 1957, à 38,7 % en 1961 et à 39,1 % en 1964. La part de la Hesse dans cette production est tombée de 20 à 17, puis 16 %. L'augmentation concerne donc surtout le Lande de Bade-Wurtemberg.

(1) Le chiffre d'affaires a augmenté dans les deux Länder, mais beaucoup plus fortement dans le Bade-Wurtemberg.

Tableau 67: Production et transformation de certains fruits et légumes en Hesse et en Bade-Wurtemberg

Année	Production agricole			Transformation industrielle						
	Hesse		Bade-Wurtemberg	Hesse		Bade-Wurtemberg		Bade-Wurtemberg		
	en 1.000 kg	En % de la production totale	en 1.000 kg	En % de la production totale	en 1.000 l ou 1.000 kg	Besoins en matière pre-mière en 1.000 kg	En % de la production totale	Besoins en matière pre-mière en 1.000 kg		
Concombres et cornichons										
1957	7.210	14,4	12.450	24,8	19.838	21,1	11.506	24.408	26,0	14.157
1961	2.930	10,4	6.140	21,9	15.711	17,4	9.112	23.154	25,6	13.429
1965	2.520	12,4	4.230	20,9	8.431	11,2	4.890	16.972	22,5	9.874
Choux blancs										
1957	7.260	2,6	28.690	10,2	5.907	4,9	11.813 1)	18.644	15,4	37.288 1)
1961	8.200	2,9	27.430	9,9	7.485	6,2	14.970 1)	20.360	16,8	40.719 1)
1965	8.660	4,1	26.270	12,4	10.114	9,6	20.227 1)	18.355	17,5	36.709 1)
Pommes										
1957	23.350	5,7	126.410	31,1	5.000	9,8	6.400	18.300	35,9	23.424
1961	29.660	3,9	243.190	32,1	6.600	6,6	8.448	32.300	32,3	41.344
1965	85.470	7,3	320.440	27,3	7.400	6,7	9.472	36.500	33,2	46.720
Baies										
1957	18.790	12,7	26.160	17,7	1.800	6,4	960	9.100	32,3	4.854
1961	20.650	9,6	37.020	17,2	3.700	6,3	1.974	18.700	32,1	9.974
1965		pas de recensement			3.300	5,1	-	21.100	32,6	-

1) Quantité totale de matière première mise en lanières.

2) Dont environ 5 % de moût non fermenté de cerises aigres.

Le tableau précédent montre clairement que la transformation industrielle peut très bien déborder le cadre des quantités produites dans chaque région. D'abord orientées en fonction de la culture, les fabriques se sont plus fortement développées que la capacité locale de culture, si bien qu'elles ont dû acheter un supplément de matière première à d'autres régions.

En 1965, par exemple, l'ensemble de la région a produit 6.750 t de concombres et de cornichons, alors que l'industrie a transformé 14.700 t de matière première en concombres et cornichons stérilisés. En 1957, elle a produit 19.860 t et transformé 25.600 t.

De même pour le chou blanc, les besoins en matières premières nécessaires à la production de choucroute dépassent comme en Rhénanie du Nord-Westphalie la production. En 1965, on a produit 35.000 t de chou blanc, mais 57.000 t ont été découpées en lanières pour la fabrication de la choucroute. En 1957, les quantités respectives étaient de 36.000 t et 45.000 t. La matière première, notamment les concombres et cornichons et le chou blanc, semble être achetée de plus en plus à d'autres Länder.

Pour les pommes, la Bade-Wurtemberg produit 30 % de la matière première d'origine nationale et l'industrie 30-35 % du jus de pomme. La quantité de matière première nécessaire ne correspond cependant qu'à 15-20 % des pommes produites par la Land, qui en fournit donc à d'autres régions d'Allemagne, soit pour la transformation industrielle, soit pour la consommation à l'état frais.

La Hesse et le Bade-Wurtemberg fournissent 30 % des baies produites dans la RFA. La part de l'industrie dans les moûts non fermentés de baies se situe autour de 35 %.

Tableau 68: Part de la Rhénanie-Palatinat et de la Sarre dans la transformation industrielle de fruits et légumes et dans la production agricole de l'ensemble du territoire fédéral

	1957				1961				1965			
	en valeur absolue		en %		en valeur absolue		en %		en valeur absolue		en %	
	Rhénanie-Palatinat	Sarre										
Nombre d'entreprises												
a) employant 10 personnes et plus	43		9,8		44	2	10,1		41	2	9,3	
b) ensemble des entreprises, recensement de septembre	79		8,0		77	2	8,3		75	2	7,3	1)
Personnes occupées (entreprises employant 10 personnes et plus)	1.728		7,4		1.549	55	6,2		1.700		6,3	
Heures de travail (1.000)												
Masse salariale (1.000 DM)									2.564		6,1	
Chiffre d'affaires (1.000 DM)	60.465		8,1		75.803	2.711	6,9		7.530		5,8	
Production									92.917		5,6	
Conserves de légumes (1.000 boîtes l/l)	3.356		1,7		4.058		1,8		6.386		3,2	
Conserves de fruits (1.000 boîtes l/l)	5.760		15,7		7.765		10,9		13.725		13,1	
Conserves de concombres et cornichons (1000 boîtes l)	7.724		7,7		4.443		4,9		1.983		2,6	
Légumes au vinaigre (1.000 boîtes l)	826		0,7		690		3,5		731		2,3	
Choucroute (1.000 boîtes l)					819		0,7		659		0,6	
Marmelades (t)	1.929		2,1		4.218		4,7		2.897		2,8	
Jus de fruits, moult non fermentés (1.000 l)	5.800		7,3		20.900		13,2		24.900		14,2	

1) 1964

En Sarre, il n'y a que deux entreprises employant moins de 50 personnes. Au total, le Land de Rhénanie-Palatinat et la Sarre comptent 40 entreprises employant plus de 10 personnes, et un peu moins de 80 entreprises si l'on inclut les plus petites. Cette région est donc comparable avec la Hesse (sans le Bade-Wurtemberg). Sa part dans la transformation industrielle de fruits et légumes en RFA s'élève à 8-9 %, sa part du nombre des personnes occupées, des heures de travail, de la masse salariale et du chiffre d'affaires à 6 % seulement, signe de la prédominance des petites entreprises. D'après le recensement de septembre, il n'y avait qu'une seule grande entreprise employant entre 200 et 500 personnes. Au-dessous de la moyenne de 6 %, on trouve les secteurs conserves de légumes, concombres et cornichons, légumes au vinaigre, choucroute et marmelades. En revanche, cette moyenne est dépassée de 100 % et plus par les conserves de fruits et les jus de fruits/moûts non fermentés. En ce qui concerne la culture et la transformation, le tableau 69 fournit une comparaison des principaux produits, étant entendu, comme nous l'avons dit qu'il s'agit exclusivement de fruits.

Tableau 69: Production et transformation des principaux types de fruits dans le Lande de Rhénanie-Palatinat et en Sarre

Année	Production agricole			Transformation industrielle						
	Rhénanie-Palatinat		Sarre	Rhénanie-Palatinat et Sarre		1965				
	1.000 kg	En % de la production totale	1.000 kg	En % de la production totale	En 1.000 l ou kg	En % de la production totale	En 1.000 l ou kg	En % de la production totale		
	Produits transformés									
	En compote									
1957	9.500	14,7			139	24,0	547	27,8	472	18,3
1961	20.150	13,9	4.640	3,2						
1965	12.270	12,0	2.510	2,5						
	Claires									
1957	8.290	23,3					1.097	30,6	31	11,0
1961	10.390	15,0	1.780	2,6	1.157	23,5	982	30,2	631	27,4
1965	8.500	15,4	680	1,2			420	13,1	560	10,8
	Foncées									
	Compote									
	Au naturel									
1957							567	25,2	519	13,7
1961	19.620	13,9							2.105	13,2
1965	80.850	11,4	23.080	3,2	460	22,7	1.300	9,8	324	27,4
	Compote									
	Au naturel									
1957	50.520	12,7	12.900	3,2						
	de mirabelles									
1957	3.400	27,8					337	15,3	1.556	23,0
1961	11.920	20,9	3.360	5,9						
1965	7.010	19,2	2.020	5,5	180	21,0	458	30,7	300	38,2
	de reines-claude									
	Compote									
1957	7.100	67,6			74	12,9	59	14,4	21	11,1
1961	1.490	52,3	40	1,4						
1965	550	44,0	20	1,6						
	Compote									
	Au naturel									
1957	29.920	7,4			2.611	15,6	1.486	6,5	3.937	10,3
1961	41.160	5,4	9.170	1,2					79	39,7
1965	84.970	7,3	21.140	1,8			10.850	10,9	16.770	21,8
	Pulpe tamisée									
	Jus									

Tableau 69 (suite)

Année	Production agricole				Transformation industrielle			
	Rhénanie-Palatinat		Sarre		Rhénanie-Palatinat et Sarre			
	1.000 kg	En % de la production totale	1.000 kg	En % de la production totale	En 1.000 l	En % de la production totale	En 1.000 l	En % de la production totale
					ou kg		ou kg	
1957	Pêches	41,8						
1961	4.180							
1965	8.490	26,1	700	2,2	43	77	7	6,1
	3.050	22,6	340	2,5				
1957	Cassis et groseilles rouges							
1961	7.220	9,6		1,7				
1965	9.110	8,3	1.530	.		6.240	5.880	11,7
		620	560	
1957	Groseilles à maquereau							
1961	6.180	14,0						
1965	6.890	10,2	1.150	1,7		120	276	11,9
		42	25	29,1
		3.490	1.140	24,2
1957	Framboises							
1961	700	4,8		1,0				
1965	720	4,1	170	.				
				
1957	Fraises							
1961	1.410	10,0	530	2,5		269	127	1,2
1965	2.120	9,9	.	.			82	13,8
			36	5,2

Les petites et très petites entreprises sont tout particulièrement orientées en fonction des cultures, ce qui explique que, parallèlement aux résultats de la culture, l'industrie de transformation accuse, pour les mêmes catégories de fruits, une part en pourcentage de la production totale très supérieure à sa moyenne générale (reines-claude 20-40 %, cerises aigres 10-30 %, cerises douces 20-30 %, etc.). Mais cet exemple montre aussi l'indépendance de la production de conserves à l'égard des récoltes locales. C'est ainsi qu'en 1957, les fraises représentaient environ 10 % de la production agricole totale, et 11 % également de la production de l'industrie de transformation, mais en 1961, ce dernier pourcentage était tombé à 5,4 % et, en 1965, à 1,6 %. Cette région a donc, sauf en 1965, produit une quantité de conserves de fraises correspondant aux arrivages de matière première, mais elle n'a pas participé à l'expansion de l'industrie de transformation, dont la production est passée de 1.463.000 boîtes 1/1 en 1953 à 2.700.000 boîtes 1/1 en 1957, 5.000.000 de boîtes 1/1 en 1961 et environ 10.000.000 de boîtes 1/1 en 1965, fabriquées en grande partie à partir de matière première importée.

Tableau 70: Part de la Bavière dans la transformation industrielle des fruits et légumes

	1957		1961		1965	
	en valeur absolue	en %	en valeur absolue	en %	en valeur absolue	en %
<u>Nombre d'entreprises</u>						
a) employant 10 pers. + plus	66	15,1	77	17,0	95	20,6
b) ensemble des entreprises (recensement de septembre)	207	20,9	228	24,1	268 (1964)	25,5
Personnes occupées, moyenne de l'année (entreprises empl. 10 personnes et plus)	2.959	12,7	3.518	13,7	4.305	16,0
Heures de travail (1.000)					6.480	15,4
Masse salariale (1.000 DM)					17.667	13,5
Chiffre d'affaires (1.000 DM)	84.853	11,3	148.480	13,1	295.128	17,9
<u>Production</u>						
Conserves de légumes (1.000 boîtes l/l)	10.353	5,2	17.925	8,1	17.436	8,8
Conserves de fruits (1.000 boîtes l/l)	5.970	16,3	10.853	15,2	14.104	13,4
Conserves de conc. + cornich. (1.000 boîtes l)	21.047	22,4	22.479	24,9	24.649	32,7
Légumes au vinaigre(1000 b. l)			4.274	21,5	11.523	36,0
Choucroute (1.000 boîtes l)	28.718	23,9	27.504	22,7	26.796	25,5
Marmelade (1.000 kg)	7.622	8,4	6.233	6,9	6.643	6,5
Jus de fruits, moût non fer- mentés (1.000 l)	8.600	10,9	33.400	21,0	14.300	8,2

Depuis 1957, la Bavière a porté de 15,1 % à 20,6 % (1965) sa part du nombre d'entreprises employant 10 personnes et plus et de 21 % (1957) à 25,5 % (1965) sa part du nombre total d'entreprises. Le nombre de personnes occupées, le chiffre d'affaires et les heures de travail ainsi que la somme des salaires, sont également en augmentation, mais ne représentent que des pourcentages de 12-17 %, ce qui indique déjà la prédominance des petites entreprises. Aussi, le recensement de septembre 1964 ne fait-il état d'aucune entreprise employant plus de 500 personnes, mais de 176 très petites entreprises employant 1-9 personnes et 63 entreprises employant 10-49 personnes. 11 % seulement de l'ensemble des 268 entreprises comptent plus de 50 personnes. La part relativement peu élevée des salaires vient de leur faible niveau, qui est de 2,73 DM par heure en moyenne contre 3,10 DM pour la moyenne fédérale.

Le rôle important joué par les petites entreprises orientées en fonction de la culture a pour conséquence que les conserves qui prédominent sont celles dont la matière première est fournie par la région. D'un autre côté, le fait qu'elles sont tributaires des cultures a pour conséquence de fortes fluctuations dans la production en fonction de chaque récolte.

La Bavière est caractérisée par la part importante des conserves de champignons (50 %), de myrtilles (50 %) et d'airelles rouges (30 %). Toutefois, la Bavière semble faire des progrès en ce qui concerne d'autres produits, tant du point de vue de la culture que du point de vue de la transformation.

En 1953, sa part dans la production de légumes n'était que de 3 %, elle était de 5 % en 1957, de 8,1 % en 1961 et de 8,8 % en 1965. De même, la Bavière a réussi à porter sa part des conserves de fruits de 10,4 % de la production totale en 1953 à 16,3 % en 1957, 15,3 % en 1961 et 13,4 % en 1965. En ce qui concerne les conserves de concombres et de cornichons, la Bavière fournissait 22 % de la production totale dès 1953 et 33 % en 1965. Pour la choucroute, sa part a été de 20 % en 1953 et de 25 % en 1965. Pour les marmelades, sa part dans la production totale est faible, à savoir 1 % environ. Pour les mouls non fermentés de pommes, de baies et de fruits à noyau, sa part de la production totale a pu être portée de 9,7 % à 13,8 %.

Tableau 71: Production et transformation des principaux fruits et légumes en Bavière

	Production agricole		Transformation industrielle	
	en 1.000 kg	en % de la production totale de la RFA	1.000 boîtes 1/1	en % de la production totale de la RFA
<u>Petits pois</u>				
1957	1.480	2,0	1.163	2,7
1961	2.630	3,5	2.224	5,0
1965	2.370	3,5	1.915	6,0
<u>Haricots</u>				
1957	2.820	3,6	2.447	3,9
1961	4.170	6,2	7.866	11,9
1965	4.110	6,8	5.973	12,2
<u>Carottes</u>				
1957	10.410	10,4	1)	
1961	11.810	11,3	1)	
1965	15.070	11,4	2.700	10,0
<u>Céleris</u>				
1957	4.290	14,3		
1961	4.840	14,6		
1965	5.210	14,9	549	16,6
<u>Betteraves rouges</u>			(1000 1)	
1957	2.900	15,1		
1961	3.540	25,0		
1965	2.970	26,1	1.754	22,0
<u>Concombres et cornichons</u>			(1000 1) (stérilisés)	
1957	7.670	15,3	21.047	22,4
1961	4.480	16,0	22.479	24,9
1965	4.650	23,0	24.649	32,7
<u>Choux-blancs</u>			<u>Choucroute</u>	
			(1000 1)	
1957	34.090	12,1	28.718 2)	23,9
1961	31.390	11,3	27.504 2)	22,7
1965	26.940	12,8	26.796 2)	25,5
<u>Fraises</u>				
1957	510	3,6	318	11,8
1961	1.730	8,1	598	12,0
1965	2.950	14,0	797	7,3
<u>Cerises aigres</u>				
1957	2.320	6,5	832	16,9
1961	10.030	14,4	719	12,3
1965	7.890	14,3	749	10,2
<u>Mirabelles et reines-claude</u>				
1957	1.250	10,2	595	19,5
1961	6.390	11,2	1.443	17,5
1965	3.440	9,4	1.863	16,5

1) Pour les carottes non mélangées, les données ne sont disponibles que pour 1965.
 2) Quantité totale de lanières: 1957: 57.435 t; 1961: 55.007 t; 1965: 53.591 t.

Tableau 71 (suite)

	Production agricole		Transformation industrielle	
	en 1.000 kg	en % de la production totale de la RFA	1.000 boîtes 1/1	en % de la production totale de la RFA
<u>Pêches</u>				
1957	110	1,1	92	33,0
1961	1.750	5,4	9	3,7
1965	710	5,3	2	1,7
			(1.000 boîtes 1/1 - 1.000 l)	
<u>Pommes</u>				
1957	38.070	9,4	7.144	10,5
1961	91.700	12,1	12.848	10,5
1965	114.070	9,7	17.483	11,6
<u>Baies</u>				
1957	11.440	8,6	120	27,8
1961	28.380	14,6	273	21,0
1965	.		284	9,5
			<u>1000 l</u>	<u>%</u>
1957			2.800	10,0
1961			7.500	12,8
1965			11.100	17,1
<u>Prunes/ Quetsches</u>				
1957	22.920	16,3	532	26,2
1961	142.810	20,1	2.517	19,0
1965	58.140	14,6	2.818	16,5

Pour les carottes, céleris, betteraves rouges, cerises aigres, pommes, prunes et baies, on reconnaît le parallélisme entre la culture et la transformation, dû notamment à l'existence de petites et très petites entreprises. En Bavière, elles sont orientées, non seulement vers la culture et les débouchés, mais aussi vers les grands marchés. Le grand marché de Munich est la porte des importations en provenance du Sud et du Sud-Est (pêches, fraises, cerises), mais aussi en provenance d'autres régions d'Allemagne (par exemple mirabelles, reines-claude).

Les progrès de la production de petits pois et de haricots en conserve montrent l'importance croissante des grandes entreprises, car ces produits ne peuvent être fabriqués rationnellement que dans des entreprises hautement mécanisées. De toute évidence, un supplément de matières premières a été acheté à d'autres marchés en Allemagne ou sur des marchés importants, donc en partie à l'étranger. Si l'on compare la production de matière première et les besoins en matière première de l'industrie, on constate que pour les petits pois, l'industrie transformatrice a utilisé 130-140 % de la quantité produite en Bavière et pour les haricots, 67 % seulement en 1957, mais 146 % et 113 respectivement en 1961 et 1965.

Tableau 72: Besoins en matière première de l'industrie bavaroise des concombres et cornichons et de la choucroute

Année	Produits	Production de matière première	Besoins en matière première de l'industrie	Besoins supplémentaires de l'industrie
1957	Concombres et cornichons	7.670	12.200	4.530
	Chou blanc	34.090	57.435	23.345
1961	Concombres et cornichons	4.480	13.000	8.520
	Chou blanc	31.390	55.000	23.610
1965	Concombres et cornichons	4.650	14.300	9.650
	Chou blanc	26.940	53.590	26.650

Comme en Rhénanie du Nord-Westphalie, les choux blancs semblent provenir essentiellement du Schleswig-Holstein.

VI. Importance de la transformation industrielle pour l'horticulture commerciale

Nous avons déjà exposé les liens étroits entre la production et la transformation industrielle dans l'analyse des questions d'implantation. Nous allons maintenant examiner ces rapports du point de vue des chiffres.

Auparavant, il convient de fournir quelques renseignements sur la méthode de calcul et la valeur indicative des données chiffrées utilisées. Les calculs sont basés sur les besoins moyens en matière première par unité (boîte 1/1, kg ou litre). Selon la matière première, il a fallu adopter une quantité différente pour les besoins en matière première par unité. Selon le type de matière première, il y a dans la pratique de notables différences par rapport aux besoins moyens, puisqu'à l'intérieur des divers types de matière première, les différences de qualité, les conditions de croissance et les caractéristiques du sol, le transport, le traitement plus ou moins soigné lors de la récolte, etc., peuvent entraîner de grandes différences dans les besoins en matière première par unité. En outre, les besoins en matière première dépendent de la question de savoir si les conditions atmosphériques et les caractéristiques du sol donneront des asperges grosses ou fines, si les petits pois sont à gros ou à petits grains, si les carottes sont grosses ou petites, si les pommes sont juteuses et si, lors du remplissage, le taux d'humidité et la capacité d'imprégnation de la matière première commandent l'utilisation du poids inférieur ou supérieur au remplissage.

Lors de l'examen d'une boîte, il est important de savoir si les récipients sont remplis autant qu'il est "techniquement possible". Ils ne doivent pas contenir plus de liquide qu'il n'est techniquement indispensable.

La compétence et les précautions plus ou moins grandes apportées au traitement en usine, l'utilisation de la rentabilité des machines (machines à nettoyer, à peler, extracteurs de jus et autres machines), l'ajustement correct de l'acidité lors de la fabrication des moût non concentrés peuvent aussi entraîner des différences dans les besoins en matière première.

Cette énumération ne donne qu'une idée approximative des possibilités de fluctuations. Des différences peuvent encore survenir pour de nombreuses autres raisons.

Tableau 73: Production de l'horticulture commerciale allemande et transformation industrielle

en 1.000 t				
Production	1958	1962	1963	1965
Légumes	1.138.640	1.147.600	1.423.950	1.104.240
Fruits	3.821.610	2.860.590	3.486.170	2.108.800
Total	4.960.250	4.008.190	4.910.120	3.213.040
Transformation industrielle				
Légumes	464.424	671.929	835.013	596.273
Fruits	398.120	456.858	379.494	365.311
Total	862.544	1.128.787	1.214.507	961.584
En % de la production	17,4 %	28,2 %	24,7 %	29,9 %

En 8 ans, cela représente une moyenne de 25 %. La progression de la culture lors des années 1962/63 s'est accompagnée d'un accroissement en pourcentage de la part de l'industrie transformatrice, jusqu'à environ 30 % (voir tableau 117). Ce tableau exprime bien l'importance de l'industrie transformatrice pour l'horticulture commerciale, dont les débouchés sont assurés à 25-30 % par l'industrie.

Si l'on considère séparément les légumes et les fruits, on constate (toujours d'après le tableau 117) que l'industrie a transformé en 1958 40 %, en 1962/63 presque 60 % et en 1965 54 % des légumes cultivés et en 1958 10 %, en 1962 16 %, en 1963 11 % et en 1965 17 % des fruits cultivés, toujours par rapport aux produits d'origine allemande, sans les importations.

Pour les légumes, la quantité récoltée a été sensiblement identique en 1958, 1962, 1965. Elle a connu un maximum en 1963. Malgré ce chiffre record, la part de la transformation est passée à 58,6 %. Le recul de la production agricole en 1964 et 1965 s'explique au premier chef par le fait qu'après avoir acheté en 1963 d'importantes quantités de produits horticoles, l'industrie a eu des difficultés à vendre ses produits finis et s'est montrée très prudente quant à l'achat de matière première en

1964. Cet exemple montre l'interdépendance de ces deux secteurs, mais aussi à quel point une industrie saine et commercialement active peut aider l'agriculteur.

En ce qui concerne les fruits, l'influence des conditions atmosphériques, etc. peut entraîner d'importantes fluctuations dans les quantités récoltées. 1959, par exemple, a été une mauvaise année avec 1.788.640 t, alors que la récolte a été 3.621.610 t en 1958, 4.155.450 t en 1960, 2.860.590 t en 1962, 3.486.170 t en 1963 et 2.108.800 t en 1965. En 1958, qui peut être considérée comme une bonne année, 10,4 % seulement des fruits récoltés ont été transformés industriellement contre 10,4 % en 1965, considérée comme une année de faible production.

Tableau 74: Production et transformation de matière première (1958 = 100)

	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Quantité récoltée	100	47	109	61	75	91	61	55
Transformation industrielle	100	84	111	86	130	106	104	103

Les fruits ne dépendent pas de l'industrie dans la même mesure que les légumes. Outre l'industrie de la conserve, il existe de nombreux débouchés dans la transformation industrielle et commerciale, par exemple les tonneliers et restaurateurs, qui fabriquent leur propre vin et leur propre moût fermenté, l'industrie de la confiserie et de la chocolaterie, l'industrie des essences et de la limonade, etc.

Tableau 75: Part en pourcentage des divers types de conserves dans l'ensemble de la production nationale de matières premières

(voir tableau 118)

	1958	1962	1963	1965
<u>Légumes</u>				
Conserves de légumes en boîtes	31,8	39,7	37,9	33,7
Légumes au vinaigre	-	2,9	3,2	5,4
Légumes surgelés	1,5	7,9	9,4	11,1
Légumes déshydratés	-	4,1	4,6	4,8
Concombres et cornichons à conserve	17,7	10,1	10,8	9,8
Choucroute	49,0	35,3	34,1	35,2
	100,0	100,0	100,0	100,0

(suite au verso)

Tableau 75 (suite)

	1958	1962	1963	1965
<u>Fruits</u>				
Conserves de fruits en boîtes	16,7	16,9	17,9	26,5
Marmelades etc.	14,7	12,8	15,0	18,4
Fruits confits au sucre	0,2	0,3	0,2	0,4
Fruits surgelés	0,1	0,2	0,2	0,1
Jus de fruits, moûts non ferm.	61,7	64,7	61,2	48,5
Sirops de fruits	1,6	1,9	2,1	2,4
Vins de fruits et de baies	5,0	3,2	3,4	3,7
	100,0	100,0	100,0	100,0

Les deux groupes qui se détachent dans la transformation des légumes sont les conserves en boîtes et l'industrie de la choucroute, étant entendu que le recul subi par les légumes en boîtes en 1963, malgré un important accroissement effectif de la production et de la consommation de matières premières, est imputable à une extension plus grande encore de la culture et à une récolte supérieure (de plus de 30 %) à la moyenne. Très remarquable et très significative est la part croissante de l'industrie de la surgélation dans le secteur de la transformation des légumes. Cette part qui n'était en 1958 que de 1,5 % est passée à 7,9 %, 9,4 % et 11,1 % en 1965, et doit sans doute encore augmenter. L'industrie de la surgélation est aux mains d'un petit nombre de firmes internationales, capables toutefois pour la plupart d'un grand rendement. Ces firmes sont en mesure de faire une publicité efficace pour leurs produits et d'intéresser de larges couches de consommateurs aux aliments surgelés. En outre, en raison de leur bonne qualité, les produits surgelés sont de plus en plus appréciés. La publicité pour les conserves en boîtes n'a pas la même ampleur, parce que les petites et moyennes entreprises, qui prédominent dans le secteur, ne disposent pas d'un budget publicitaire suffisant. Une bonne publicité permettrait sans doute un rendement supérieur, mais il faut souligner que l'industrie de la conserve est fortement tributaire de la conjoncture, ce qui signifie que le bien-être et le plein emploi garantissent de bons débouchés à l'industrie.

La part des légumes au vinaigre et des légumes déshydratés est d'environ 5 % de l'ensemble de la transformation industrielle de légumes, mais révèle

dans les deux cas une tendance ascendante. Les légumes au vinaigre sont de plus en plus consommés par les ménages, tandis que les légumes déshydratés ont pour principaux clients les gros consommateurs (cantines et restaurants d'entreprises). Les ménagères ont eu et ont encore contre les légumes déshydratés une prévention qui date des périodes de pénurie pendant et après les deux guerres mondiales. Cependant, les cantines sont de plus en plus obligées de se tourner vers ces produits transformés. D'une part, la qualité des produits a été à tel point améliorée qu'elle peut répondre à toutes les exigences, si la méthode employée est bonne, d'autre part, ces produits offrent l'avantage d'un emballage réduit au minimum, facile à détruire et peu encombrant pour les gros consommateurs. Si l'industrie poursuit encore ses efforts d'amélioration de la qualité, l'importance de cette méthode de transformation des légumes ne pourra que grandir.

Tableau 76: Production et transformation industrielle de concombres et de cornichons (République fédérale d'Allemagne)

	en 1.000 kg			
	1958	1962	1963	1965
Production	67.910	31.530	58.270	20.250
Transformation industrielle	82.300	67.530	90.100	58.660

Bien que d'importantes différences puissent éventuellement apparaître par rapport à la quantité effectivement récoltée, en raison de la méthode statistique de recensement (estimation des superficies cultivées et des rendements par ha par des personnes de confiance), les chiffres révèlent à quel point cette industrie dépend des importations. Quoi qu'il en soit, on constate pour l'agriculture allemande que la quasi-totalité de la récolte de concombres est absorbée par l'industrie allemande de la conserve et que des prix compétitifs permettraient une extension de la culture.

La production de choux blancs d'automne et de choux blancs de conservation est absorbée presque entièrement par l'industrie de la choucroute. La culture se présente comme suit:

Tableau 77: Culture et transformation des choux blancs d'automne et des choux blancs de conservation dans la République fédérale d'Allemagne

	en 1.000 kg			
	1958	1962	1963	1965
Culture	237.190	219.270	303.720	211.170
Quantité totale de lanières	227.424	237.470	284.663	210.083
Transformation en % de l'agriculture	95,9	108,3	93,7	99,5

Pour le chou blanc, il est à supposer que les quantités effectivement récoltées sont supérieures aux données statistiques. Il est clair que la transformation varie quantitativement en fonction de la récolte et que l'industrie est aujourd'hui le seul motif de l'importante culture du chou blanc.

Les producteurs de jus de fruits, de moûts non fermentés et de boissons à base de moûts non fermentés sont de loin les principaux consommateurs des fruits produits commercialement. Leur part en pourcentage dans la consommation industrielle de fruits s'élève à 60 %.

L'importance de l'industrie transformatrice pour la production agricole (voir tableau 116) apparaît avec une clarté particulière pour certains produits.

Tableau 78: Culture, importation de matière première et transformation de matière première pour les petits pois (1958 = 100)

	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Superficie cultivée	100	96	115	128	137	133	113	119
Rendement	100	89	112	129	143	154	115	116
Importations	100	169	170	264	296	166	98	225
Transformation	100	115	134	176	203	209	130	151

Il convient tout d'abord de remarquer que, contrairement à toute attente, les importations ne diminuent pas en période de bonne récolte et n'augmentent pas à titre de complément en cas de mauvaise récolte. De 1958 à 1963, l'Allemagne a porté sa production de petits pois de 100 à 154, tandis que les importations passaient entre 1958 et 1962 de 200 à 296. En 1963, toutefois, elles sont tombées à l'indice 166 pour une production record de 90.000 t. En 1964, année de faible production (indice 115), les importations sont tombées à l'indice 98 pour remonter en 1965 à 225. Aujourd'hui, les années de bonne ou de mauvaise

récolte sont les mêmes dans les pays voisins, si bien qu'il n'est pas possible d'y trouver le complément nécessaire.

Les indices montrent en outre que la transformation industrielle révèle la même tendance que la culture (pour les petits pois notamment, la culture et la transformation sont étroitement liées), mais que la consommation de petits pois frais par les conserveurs a progressé plus vite (de 100 en 1958 à 209 en 1963) que la consommation à l'état frais par les ménages. La superficie cultivée est passée de 100 à 137 et la récolte de 100 à 154. Les années 1964 et 1965 sont faibles, tant du point de vue des superficies que des rendements, ce qui est imputable, comme nous l'avons déjà dit, à la production élevée de l'industrie en 1963, au stock important des petits pois en conserves invendus au début de 1964 et à la prudence qu'ont de ce fait manifestée les conserveurs quant à leur approvisionnement en matière première.

Les importations de petits pois frais ont représenté entre 1,5 et 3,5 % de la production allemande. Elles sont donc négligeables et servent sans doute essentiellement à compléter les apports du marché des petits pois frais.

Tableau 79: Transformation industrielle de la production de petits pois frais
en %

1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
83	106	98	111	116	112	95	106

Pour se faire une idée de la situation, il convient de faire état de ce qui suit: d'après les calculs de l'Office statistique fédéral effectués pour la première fois en 1966, 93 % des petits pois frais sont cultivés sur la base de contrats de culture, 7 % sont cultivés librement. Sur ces 7 %, il est certain qu'une partie est encore vendue à l'industrie, puisque les usines ne passent pas à 100 % des contrats de culture. En 1965, les coopératives ont mis 2.200 t de petits pois frais sur le marché, soit 3,3 %. La quantité totale de pois frais sur le marché représente donc 5 % de la production. Si l'on fait le calcul à l'envers, on

obtient pour 1965:

Transformation industrielle	73.627 t	= 95 %
Marché des petits pois frais	3.875 t	= 5 %
Production totale	77.502 t	=100 %
au lieu de	67.280 t	selon les statistiques
Pourcentage d'erreur	9,5 %.	

Un tel pourcentage d'erreur est très vraisemblable, le rendement des petits pois étant difficile à estimer. L'Office central des mercuriales (Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle) a d'ailleurs confirmé que le chiffre d'affaires des coopératives est souvent plus élevé que ne le prétendent les estimations.

Si on ajoute aux 3.875 t de petits pois frais les pois importés, on obtient pour 1965 le chiffre de 6.000 t consommées sur le marché contre 73.127 t pour l'industrie transformatrice.

Entre 2/3 et 3/4 des petits pois destinés à l'industrie sont utilisés pour la fabrication de petits pois en conserve et 1/3 à 1/4 pour les macédoines de légumes, pour la surgélation et la dessiccation.

Tableau 80: Part de la surgélation dans la consommation totale de petits pois frais en %

Année	1958	1960	1962	1963	1964	1965
Part en pourcentage	1,7	3,6	5,7	5,9	9,9	5,8

L'industrie de la surgélation connaît donc des besoins grandissants, malgré le recul subi en 1965. La raison en a été sans doute la production élevée de 1964 liée aux stocks importants de petits pois en conserve produits en 1963. Il faut noter toutefois les importations de petits pois surgelés.

Tableau 81: Importations et production propre de petits pois surgelés en 1.000 kg

Année	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Importations	29	224	957	1785	2703	4593	2631	6175
Production propre	260	588	889	1006	2159	2298	2407	1629
Importations en % de la production propre	11,2	38,0	107,6	177,5	125,2	200,0	109,3	379,0
Importations de petits pois en conserve en % de la production propre	25,9	39,7	46,3	67,1	87,5	70,3	83,6	134,7

On constate donc que si les importations de petits pois frais sont minimales, celles de petits pois surgelés et de conserves de petits pois en boîte sont importantes et en voie de développement.

Pour ce qui est des asperges, considérées comme matière première, 1/3 des quantités disponibles sont d'importation, soit 7-10.000 t, la production indigène pouvant atteindre jusqu'à 18.000 t. La transformation industrielle en absorbe à peu près la même quantité, soit 9-10.000 t, à raison de 4-5.000 t pour les conserves d'asperges en boîtes (soit 40-60 %), 1.200-1.850 t pour les macédoines de légumes (13-20 %) et 2.300-4000 t pour les asperges déshydratées (25-40 %). Au total, l'industrie transforme 50-75 % de la production allemande et 40-43 % des disponibilités totales en matière première, y compris donc les importations. Il faut noter l'accroissement à la consommation d'asperges pour la dessiccation, imputable au progrès de la consommation de potages en sachets.

Outre les importations d'asperges fraîches, les importations de produits finis tendent à augmenter, du moins en quantité. Elles sont passées de 10.000 t en 1956/67 à 25-28.000 t en 1963/65. En pourcentage de la production allemande, les importations se sont donc élevées en 1958 à 103; en 1960 à 101; en 1962 à 189; en 1964 à 128 et en 1965 à 219 %.

Il s'agit ici surtout de morceaux bon marché d'asperges sans pointe que l'industrie allemande ne pourrait produire. Les exportations sont inférieures à 1 % et ne jouent aucun rôle pour la production allemande.

Quantitativement, les haricots sont les conserves en boîte les plus importantes (30-36 %). Toutefois, les besoins en matière première sont plus importants dans la fabrication de conserves de petits pois.

En pourcentage des disponibilités totales (y compris les importations), les importations de haricots verts frais se sont élevées à 18,4 % en 1958; 18,5 % en 1960; 21,6 % en 1962; 18,8 en 1964 et 20,1 % en 1965.

Comme c'est le cas pour les petits pois, les importations ne servent pas à récompenser les mauvaises récoltes en Allemagne. C'est en 1963, année record avec une récolte de 91.470 t, que l'on a importé la plus grande quantité de haricots frais, à savoir 20.795 t, soit 18,5 % des disponibilités totales. En revanche, en 1965, année de faible production avec 60.5000 t, les importations n'ont représenté que 15.238 t (20,1 %).

Au total, 71-82 % des haricots verts produits en Allemagne ont été transformés industriellement entre 1961 et 1965. Si l'on ne compte que les haricots nains (sans les haricots à rames), 84 % de la production étaient, selon l'Office statistique fédéral, couverts en 1966 par des contrats de culture. En 1961-65, l'industrie transformatrice a absorbé 57-63 % de la matière première disponible, y compris les importations.

Tableau 82: Part des divers types de conserves pour les haricots verts

	1961	1962	1963	1964	1965
Matière première transformée industriellement en t	50.013	46.482	60.896	58.665	36.864
Conserves en boîte (%)	90,4	90,4	88,9	90,3	85,9
Haricots surgelés (%)	1,7	2,4	3,4	3,1	7,5
Haricots déshydratés (%)	7,9	7,2	7,7	6,6	6,6

La surgélation a considérablement augmenté en quantité et en pourcentage de la transformation de la matière première, tandis que la part de la dessiccation se maintient à 7 %. Avec 90 %, les fabricants de conserves en boîte sont les principaux consommateurs.

Tableau 83: L'importation de produits finis à base de haricots en % de la production nationale

	1958	1960	1962	1964	1965
Haricots surgelés	26,9	44,0	52,9	39,0	39,8
Conserves de haricots en boîte	2,2	27,4	46,4	30,2	72,8

1962 et 1965 ont été des années de faible production en Allemagne, d'où un accroissement des importations de conserves en boîte et de haricots surgelés. Pour les haricots en boîte, les plus fortes importations ont été enregistrées en 1963 qui a été une année record de production en Allemagne. Ce parallélisme des importations et de la production de matière première et de produits finis montre que la récolte était abondante, non seulement en Allemagne, mais aussi dans les pays voisins, et qu'ainsi les grandes quantités produites se

sont retrouvées sur tous les marchés.

Les carottes représentent après le chou blanc le légume le plus cultivé en Allemagne pour le volume de la production, mais du point de vue des surfaces, elles se trouvent au sixième rang avec 4-6.000 ha.

Tableau 84: Culture et importation de matière première dans le secteur des carottes
(1958 = 100)

	1958	1960	1962	1963	1964	1965
Récolte	100	145	129	194	154	137
Importations	100	355	387	236	261	336
Importations en % des disponibilités totales	11,9	23,2	28,7	14,1	18,6	24,9

Les importations de carottes sont tombées à 14 % en raison de l'extraordinaire récolte de 1963, due à une extension des cultures et à un rendement à l'hectare supérieur à la moyenne.

Tableau 85: Part en % des carottes (variétés courtes et longues) dans la consommation de matière première (quantités totales transformées)

		1958	1960	1965
Carottes parisiennes	} en boîte	6,8	15,7	8,4
Carottes coupées		28,4	29,8	23,5
Macédoines de lég.		63,4	35,0	51,8
Carottes surgelées		1,4	6,7	6,2
Carottes déshydratées		-	12,8	10,1
		100,0	100,0	100,0

Tableau 86: Part en % de l'industrie transformatrice dans les disponibilités en carottes (variétés courtes et longues)

	1958	1963	1965
Production allemande	19,3	29,2	32,5
Disponibilités totales	17,0	25,1	24,4

Les importations et exportations de produits finis ont été faibles. Pour les carottes déshydratées, elles ont été en 1965 de 239 t (11 % de la production) pour les importations et 93 6 (2,1 %) pour les exportations.

Du point de vue des superficies, les épinards sont aujourd'hui devant les carottes au cinquième rang des légumes cultivés en Allemagne. En 1966, 65 % des épinards hâtifs et 76 % des épinards d'automne appartenaient à l'industrie transformatrice en vertu de contrats de culture.

Tableau 87: Part en % de l'industrie transformatrice dans la production allemande d'épinards et part des importations dans les disponibilités totales

	1958	1960	1962	1963	1964	1965
Transformation	23,4	41,0	75,4	94,1	59,2	78,3
Importation	20,6	20,1	17,4	12,0	8,2	6,2

Depuis ces dernières années surtout, les cultures semblent de plus en plus axées sur les besoins croissants de l'industrie transformatrice allemande, si bien que la faible aptitude au transport de ce produit a entraîné un recul des importations, tant du point de vue des quantités qu'en pourcentage.

Tableau 88: Part en pourcentage des diverses méthodes de transformation dans les besoins en matières premières de l'industrie

	1958	1962	1963	1964	1965
Conserves en boîtes	51,3	16,5	14,8	15,5	6,4
Surgélation	48,7	83,5	85,2	82,1	92,2
Dessiccation	-	-	-	2,4	1,4

La grande importance que revêt la surgélation pour la culture des épinards apparaît une fois encore. La surgélation fait passer de plus en plus la consommation à l'état frais à l'arrière-plan, si bien qu'aujourd'hui 70 % en moyenne de la production agricole est transformée industriellement, contre 20-30 % en 1956/58.

Tableau 89: Part en pourcentage des importation dans la production d'épinards surgelés

1958	1960	1962	1963	1964	1965
1,0	11,1	0,2	18,3	9,1	8,2

Cette part a donc diminué après que la culture et l'industrie de la surgélation se sont adaptées à la consommation en Allemagne.

Les fèves sont produites et consommées à presque 60 % en Rhénanie du Nord-Westphalie. Les contrats de culture sont inexistantes ou si peu nombreux qu'ils ne font l'objet d'aucun recensement statistique. Il n'existe pas non plus de relevé des importations. Les fèves sont surgelées ou conservées en boîtes.

Tableau 90: Ventilation en % de la transformation des fèves

	1958	1962	1964	1965
Conserves en boîtes	92,3	82,1	82,3	84,4
Surgélation	7,7	17,9	17,7	15,6

Au total, l'industrie a transformé 40 % de la récolte en 1958/1960. La consommation de matière première est passée à 67 % dans la moyenne des années 1961/1965. Pour cet article, comme pour les petits pois, le consommateur préfère le produit préparé prêt à la cuisson.

Les concombres et cornichons ne sont pas cultivés dans la même proportion que les petits pois, les haricots et les épinards en fonction de contrats, mais sont surtout achetés à des cultivateurs indépendants en fonction de la production, des possibilités de transformation et de la situation des débouchés. D'après l'Office statistique fédéral, 50 % de la culture se faisait sous contrat en 1966. D'un autre côté, la production allemande est loin de suffire à couvrir les besoins de l'industrie.

Tableau 91: Part en pourcentage des importations dans la production de concombres et cornichons

1958	1960	1962	1963	1964	1965
11,4	21,8	54,3	38,5	56,0	58,8

En 1963, une récolte abondante de 58.300 t s'est accompagnée d'un fort contingent d'importations de 36.500 t alors que l'année 1965 a connu en Allemagne une faible récolte de 20.250 t et que les importations ont atteint seulement 28.900 t. Ainsi les importations n'ont pu suffire à compenser le déficit de la production nationale.

Les concombres et cornichons frais à conserve sont peu demandés par les ménagères, qui préfèrent acheter des concombres serpents, dont l'importance industrielle est nulle. Au cours des dernières années, 92-98 % des concombres à conserve ont été transformés industriellement (importations comprises). Dans les années 1958-1961, ce chiffre a dépassé les 100 % ce qui est dû, comme nous l'avons plusieurs fois expliqué, à une estimation trop faible des récoltes.

Tableau 92: Importations de concombres et cornichons au vinaigre (produits finis)

	1963	1964	1965
Importations	15.016 t	8.843 t	9.425 t
En % de la production allemande de concombres et cornichons stérilisés	10,3	9,0	12,5

Avec 200-300.000 t, le chou blanc occupe la première place parmi les légumes du point de vue de la production.

Tableau 93: Part en pourcentage des importations de chou blanc dans les disponibilités totales

1958	1960	1962	1963	1964	1965
2,1	3,9	6,4	2,3	4,0	12,8

Les importations ont servi en particulier à compléter les besoins de l'Allemagne lors des années 1959, 1962 et 1965 où la récolte a été faible.

Les contrats de culture entre agriculteurs et industriels portent surtout sur le chou blanc d'automne. En 1966, selon l'Office statistique fédéral, 57 % des surfaces cultivées relevaient de contrats de culture.

Le chou blanc est presque intégralement transformé en choucroute. L'industrie de la dessiccation ne transforme que 0,2-0,5 % des disponibilités totales. Dans l'ensemble, au cours des six dernières années, 85 % de la récolte ont été transformés industriellement. Il est vraisemblable qu'ici, comme pour les petits pois, les résultats des récoltes ont été sousestimés, si bien que la transformation industrielle effective ne porte que sur 75-80 % de la récolte.

Les importations et les exportations de choucroute sont négligeables.

Les pommes représentent 50-60 % des fruits récoltés en Allemagne et 45 % des importations de fruits. Les importations consistent pour 80 à 97 % en pommes de table. Elles ne sont pas prises en considération dans les calculs ci-après, car elles sont presque intégralement consommées à l'état frais.

Tableau 94: Part en pourcentage des importations de pommes à cidre dans les disponibilités totales

1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
0,9	11,2	3,4	11,5	2,0	0,6	6,7	9,6

En 1958, 1961 et 1965, années de faible récolte, les importations ont été particulièrement élevées, sans pouvoir toutefois compenser les mauvaises récoltes.

Tableau 95: Part en pourcentage des différents types de conserves pour les pommes

	1958	1960	1962	1964	1965
Conserves en boîtes	12,7	7,0	12,8	16,1	23,5
Confitures, marmelades, sirops	4,2	4,0	3,6	5,0	5,6
Purée de pommes surgelée	0,1	-	-	-	-
Jus de pomme et concentrés de jus de fruits à pépins (*)	77,3	86,5	79,8	73,9	66,1
Vins de fruits à pépins (*)	5,7	2,5	3,8	5,0	4,8

(*) Les produits à base de pommes ne sont pas ventilés séparément dans les statistiques, mais en constituent sans doute la plus grande partie.

En moyenne au cours des dernières années, la transformation des pommes a porté à 75 % sur le jus de pomme, mais la production de moûts non fermentés de baies et de cerises semble progresser, tandis que la production de concentrés de jus de fruits à pépins semble perdre de l'importance. Cela apparaît dans le recul de la part du jus de pomme dans la transformation des pommes et dans la progression corrélative en pourcentage des conserves en boîtes et de la production des marmelades.

Tableau 96: Importations de produits à base de pommes

en 1.000 kg

	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Jus de pommes concentrés	2.608	3.337	1.951	6.388	5.072	5.813	7.960	7.047
= Jus normaux (x5)	13.040	16.685	9.755	31.940	25.360	29.065	39.800	35.235
Jus de pomme	3.648	10.282	4.779	6.435	3.560	1.360	3.158	2.487
Total en équivalent en jus de pomme	16.688	26.967	14.534	38.375	28.920	30.425	42.958	37.772
En % de la production allemande	9,7	23,4	7,3	37,4	14,4	20,8	32,3	34,3

Les fortes importations ont donc eu pour objet de compenser les mauvaises récoltes (1959, 1961, 1964, 1965).

Les exportations de jus de pomme ont représenté entre 1 et 2 % de la production allemande.

Fraises

Tableau 97: Production nationale et importations de fraises (1958 = 100)

	1960	1962	1964	1965
Production nationale	96	94	90	102
Importations	193	207	274	328

La production allemande est restée pratiquement la même depuis 1958, tandis que les importations ont plus que triplé. Au cours des dernières années, la production allemande (20.000 t environ) a été à 90 % transformée par l'industrie et les importations à presque 40 %.

Tableau 98: Part en pourcentage des différents types de conserves dans la quantité totale de fraises transformées

		1960	1962	1964	1965
Conserves en boîtes	a	24,0	30,2	37,6	39,3
	b	51,5	60,3	68,2	68,5
Confitures/Marmelades	a	69,5	63,5	58,8	56,0
	b	34,4	26,5	25,4	23,4
Fraises surgelés	a	2,2	3,2	1,1	1,7
	b	4,7	6,4	2,0	2,9
Sirop de fraises	a	1,8	1,9	1,8	1,4
	b	4,0	3,9	3,2	2,5
Vin de dessert	a	2,5	1,2	0,7	1,6
	b	5,4	2,4	1,2	2,7

a = de production nationale
b = produit à partir des disponibilités totales (a + importations)

Le groupe des confitures/marmelades est le principal consommateur de fraises, mais sa part est en recul, tandis que celle des fraises en boîtes augment. Jadis, les confitures de fraises étaient presque exclusivement fabriquées à partir de pulpe en majeure partie importée et conservée chimiquement. Etant donné qu'aujourd'hui, le sertissage hermétique sous vide permet d'éviter la formation de moisissure sur les confitures et les marmelades, on fabrique de plus en plus de marmelade de fraises à partir de fruits frais au moment de la récolte ou de fruits surgelés en dehors de cette période. Sur les 21.000 t de fraises transformées par l'industrie en 1965, 8.800 étaient importées sous forme de demi-produits conservés chimiquement et surgelés destinés presque exclusivement à la production de marmelades, et donc imputables à ce poste. On obtient donc par différence une consommation industrielle de fraises fraîches de 12.400 t, dont 23,4 % seulement ont été absorbées par la production de marmelades et 68,5 % par la production de conserves en boîtes.

Si l'on calcule de la même manière pour les autres années, on obtient les pourcentages indiqués sous b) dans le tableau 98.

Au total, pour les fraises fraîches, 28 % de la production allemande et 14,5 % des disponibilités totales ont été transformés industriellement en 1960. En 1965, ces chiffres sont devenus respectivement 58 % de la récolte allemande et 22,3 % des disponibilités totales, étant entendu que la part des conserves en boîtes est passée dans le même temps de 51,5 à 68,5 %. Il est intéressant de noter que les importations de pulpe de fraises conservée chimiquement (en fûts de 4,5 kg) sont restées partiquement les mêmes (875 t en moyenne), alors que la production de confitures de fraises augmentait (de 15.000 t à 23.000 t), mais que les importations totales de pulpe surgelée (il n'existe pas de ventilation par types de fruits) ont fortement augmenté (1960: 5.711 t, 1961: 7.674 t, 1962: 13.641 t, 1963: 13.198 t, 1964: 11.543 t, 1965: 13.700 t), signe de l'amélioration constante de la qualité des confitures.

Tableau 99: Production et importation de produits finis à base de fraises
(conserves de fruits au sucre) (en 1.000 boîtes 1/1)

	1958	1960	1962	1964	1965
Production de compote de fraises	3.716	2.833	4.915	8.234	10.164
Importations	472	1.668	4.519	7.149	8.419
Total	4.188	4.501	9.434	15.383	18.583
Importations en % du total	11,3	37,1	47,9	46,5	45,3

Les importations de produits finis ont donc atteint au cours des dernières années presque 50 % de la production nationale, ce qui, converti en matière première, correspond à 6.230 t pour l'année 1965. Au total, on a donc utilisé en Allemagne en 1965:

Produit frais d'origine allemande	21.070 t
Produit frais importé	31.427 t
Produits finis importés convertis en matière première	6.230 t
Importation de pulpe (conservée chimiquement et surgelée, chiffre en partie estimé)	8.800 t
	67.527 t

On voit donc que 31,2 % seulement des besoins ont été couverts par la production allemande.

Avec 150.000-270.000 t, les cerises occupent du point de vue de quantités dans la production de fruits la quatrième place derrière les pommes, les poires et les prunes. La production consiste pour 2/3 en cerises douces et pour 1/3 en cerises aigres.

Tableau 100: Part en % des importations de cerises dans les disponibilités totales

1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
6,4	10,2	8,4	8,3	10,3	6,4	6,5	8,6

La part de la transformation industrielle dans la production allemande est passée de 7,4 % en 1960, à 16,5 % en 1965 et de 6,7 % en 1960 à 15,0 % en 1965 si l'on inclut les importations dans les disponibilités. La transformation industrielle est très variée, comme le montre le tableau ci-dessous (outre la conserverie, l'industrie des liqueurs et des sucreries en transforme des quantités importantes):

Tableau 101: Part en pourcentage des différents produits de transformation dans la quantité totale de cerises transformées

		1960	1961	1962	1963	1964	1965
Conserve en boîtes	a	51,6	40,9	45,6	42,6	49,9	38,5
	b	73,0	57,9	61,3	59,0	64,4	54,6
Confitures/marmelades	a	37,9	38,1	33,1	36,3	29,4	38,7
	b	12,2	12,3	10,2	11,6	8,9	13,2
Cerises surgelées	a	0,3	0,1	0,3	0,3	0,4	0,3
	b	0,4	0,1	0,3	0,4	0,5	0,4
Moûts non fermentés	a	-	11,2	12,5	12,0	12,9	13,7
	b		15,8	16,8	16,7	16,7	19,4
Sirop de fruits	a	6,5	7,0	6,6	6,7	5,7	6,5
	b	9,2	9,9	8,8	9,2	7,3	9,2
Vin de baies et de cerises	a	1,6	1,2	0,9	1,1	1,1	0,7
	b	2,3	1,7	1,2	1,6	1,4	1,0
Vin de dessert	a	1,6	0,4	0,7	0,7	0,4	1,3
	b	2,3	1,7	1,0	1,0	0,5	1,8
Cerises de couverture	a	0,5	1,2	0,3	0,3	0,3	0,3
	b	0,6	0,6	0,4	0,4	0,3	0,5
a) de production allemande							
b) produit à partir des disponibilités totales (a + importations)							

Les conserves en boîtes représentent donc 40-50 % des cerises transformées industriellement, suivies des confitures/marmelades avec 30-40 %. Si l'on tient compte du fait que les confitures de cerises, et surtout les marmelades, sont fabriquées à partir de pulpe importée conservée chimiquement (position 081120 et 200668) et de pulpe surgelée, étant entendu que les cerises de la position 200668 sont aussi utilisées par d'autres secteurs de la transformation comme la pâtisserie etc., un calcul analogue à celui effectué pour les fraises permet de dire que l'industrie des marmelades utilise environ 1.600-2.400 t de cerises fraîches.

Tableau 102: Transformation industrielle de cerises fraîches

en 1.000 kg

1960	1961	1962	1963	1964	1965
13.149	13.788	19.681	16.322	23.648	18.221

Pour ce qui est des prunes et des quetsches, ces dernières sont les seules pratiquement à être transformées industriellement. Toutefois, il convient de traiter ensemble toutes les variétés de prunes (y compris donc les reines-claude et les mirabelles), car aucune différenciation n'est opérée dans les importations. Les prunes et les quetsches figurent en troisième place en Allemagne après les pommes et les poires pour ce qui est de l'importance de la récolte, laquelle varie beaucoup selon les années (entre 220.000 t à 700.000 t). Les mirabelles/reines-claude constituent 10 % de la récolte totale. Les importations font aussi apparaître, selon la récolte, des fluctuations, qui atteignent entre 1,5 % de la production nationale (en 1961, année de forte récolte) et 12,4 % (en 1962, année de faible récolte).

L'industrie transforme 5 % des prunes/quetsches et 12,5 % (la quantité varie entre 7 et 20 %) des mirabelles/reines-claude. Importations comprises, pour toutes les variétés de prunes (y compris les mirabelles et les reines-claude), l'industrie transforme en moyenne 5,5 % des disponibilités, étant entendu que d'autres secteurs de l'industrie qui n'entrent pas ici en ligne de compte (par ex. les distilleries), en transforment aussi certaines quantités.

Tableau 103: Part en pourcentage des divers produits de transformation

	1958	1960	1962	1964	1965
Prunes/ quetsches					
Conserves en boîtes	43,8	50,4	34,4	28,3	54,1
Confitures/marmelades/ purées (calculées en fruits frais	55,9	49,1	65,6	71,7	45,9

La part de la surgélation est de 0-0,5 %. Les mirabelles et reines-claude sont exclusivement conservées en boîtes.

Les confitures, marmelades et purées ne sont pratiquement pas fabriquées à partir de prunes fraîches, mais à partir de pulpe et de purée, de prunes désséchées ou de purée de prunes importée non sucrée (position 200520).

VII. Coopération entre l'agriculture commerciale et la transformation industrielle

L'industrie transforme, comme nous l'avons dit, 25 % des fruits et légumes produits commercialement, à savoir 40-60 % des légumes et 10-17 % des fruits récoltés. Pour certains légumes, la part absorbée par l'industrie formatrice dépasse 90 % de la production. Il a été établi en outre que la culture, surtout celle des variétés qui sont fortement tributaires de la transformation industrielle, est orientée en fonction des débouchés. Cela signifie, par exemple, que lorsque pour un produit fini il existe des stocks importants datant de l'année précédente, l'industrie n'est pas disposée à s'engager beaucoup dans l'achat de matière première.

Il est donc compréhensible que ces deux secteurs d'activités entretiennent des liens étroits. Ils s'expriment par:

- la promotion de contrats écrits de culture et de livraison,
- l'établissement en commun de classes de produits et de prescriptions en matière de triage,
- la coopération et une consultation permanente à l'échelon national au sein de la Bundesarbeitsgemeinschaft Gartenbau (groupe fédéral de travail "Horticulture") dans lequel sont représentées les organisations de producteurs, d'importateurs, de grossistes et de conserveurs de fruits et légumes ainsi qu'à l'échelon communautaire au sein du groupe de travail CEE "Horticulture".

L'industrie s'intéresse particulièrement à des normes de qualité d'application générale formulées avec précision et à des règles relatives au commerce des fruits et légumes. Depuis plus quarante ans, des contrats de culture sont passés entre agriculteurs et conserveurs, qui prévoient ces conditions. Ils ont toujours été depuis lors adaptés à chaque situation et sont devenus aujourd'hui des contrats-types que les organisations de producteurs et de conserveurs recommandent à leurs membres.

Les contrats de culture et de livraison fixent les superficies, les produits et les prix, établissent les conditions de paiement et prévoient les normes de qualité.

Le producteur est tenu de procéder à la culture prévue, de respecter les souhaits éventuels du conserveur en matière de culture, de récolte et de livraison, de se conformer aux instructions données quant aux engrais, à la croissance et aux pratiques culturales, et enfin de livrer sa récolte à concurrence de la quantité maximum prévue. De son côté, le conserveur est tenu de prendre en charge la matière première produite à concurrence de la quantité maximum convenue. La vente de la quantité de matières premières qui dépasse le maximum prévu fait l'objet d'une réglementation, ainsi que les prix offerts pour les qualités inférieures. D'autres accords règlent la livraison et le décompte des semences, la marche à suivre en cas de récolte mauvaise ou insuffisante, le conditionnement et le transport, les conséquences d'une livraison tardive ainsi que l'achat d'un produit de remplacement lorsque le producteur a écoulé ailleurs sa marchandise, et enfin les possibilités ou les motifs de rescision ou de résiliation du contrat. Ces contrats constituent pour l'agriculteur qui collabore avec un conserveur la base de son programme de culture et pour le conserveur la base de matières premières pour son programme de fabrication.

Tableau 104: La culture contractuelle des principaux légumes en 1966

Légume	Culture contractuelle		Autre culture	
	ha	%	ha	%
Choux blancs d'automne	2.207	57	1.642	43
Epinards hâtifs	930	65	499	35
Epinards d'automne	2.067	76	639	24
Carottes hâtives	810	52	750	48
Carottes tardives	1.639	49	1.677	51
Petits pois frais	7.244	93	571	7
Haricots nains	6.714	84	1.273	16
Concombres et cornichons à conserve	1.237	50	1.254	50

Source: Office statistique fédéral

On voit donc que 22.848 ha (32 %) de la superficie cultivée en légumes de plein champ ont été couverts par des contrats de culture.

L'agriculture aimerait obtenir un rendement élevé par ha et s'assurer un bénéfice élevé. En revanche, l'industrie doit obtenir un produit de bonne qualité si elle veut fabriquer d'excellents produits finis. Il importe de concilier ces deux objectifs en sélectionnant et en fournissant des semences adéquates. Les deux groupes de producteurs tiennent à prolonger la période de récolte et, partant, de fabrication de conserves, ce qui est possible, dans une certaine mesure, si l'on pratique une culture conséquente mais surtout si l'on sélectionne des variétés hâtives et tardives, dont les récoltes sont toutefois influencées par les conditions atmosphériques. L'extension de la culture est souvent limitée par le manque de main-d'oeuvre agricole. Il faut donc choisir des variétés qui se prêtent à l'emploi de machines à planter, à semer et à récolter. L'emploi de machines à récolter soulève de nouveaux problèmes quant à la synchronisation parfaite de la récolte, de la livraison et de la transformation, car il se crée ainsi une chaîne de transformation ininterrompue qui va du champ au produit fini en usine. Plus la culture et la transformation sont mécanisées, plus il importe que l'agriculture et l'industrie coopèrent, notamment dans la sélection de variétés adéquates et dans le développement d'équipements appropriés.

Alllemagne, 1) Tableau 105: Production de l'industrie transformatrice des fruits et légumes

Produits	Unité	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de fruits	t	24.360	62.325	43.295	76.197	85.441	69.730	84.803	87.757	84.571	84.010	110.133	94.097
Conserves de légumes	t	106.593	173.572	202.266	175.213	185.670	229.770	251.101	286.528	344.044	274.349	228.454	299.643
Citronnat, Orangeat	t	2.246	2.152	2.649	2.914	2.751	2.798	3.240	2.578	1.805	2.710	2.647	1.810
Confitures, marmelades, gelées	t	69.469	95.043	94.598	90.257	83.966	89.056	87.499	94.782	91.547	96.604	107.916	100.487
Conserves de concombres et cornichons	t	59.599	38.039	56.238	75.399	60.452	53.937	64.259	81.677	101.706	89.467	68.245	118.303
Légumes au vinaigre	t	71.320	100.064	7.588	5.607	5.865	8.581	12.814	18.435	28.970	29.345	33.957	47.553
Choucroutes	t			91.572	96.265	102.202	104.420	98.410	111.255	119.420	117.888	114.946	119.137
Jus de fruits à pépins	1000 l									130.276	139.874	125.106	140.285
Jus de raisin	1000 l		84.141	79.282	110.985	123.150	146.945	167.817	197.792	15.239	16.748	18.362	22.826
Jus de fruits à noyau, de baies et de fruits sauvages	1000 l									48.150	69.578	73.872	66.320
Jus d'agrumes	1000 l									11.801	13.861	15.369	32.831
Sirop de fruits	t	6.102	12.335	15.096	14.422	16.971	14.727	16.657	20.087	18.302	21.095	20.282	21.411
Sirop de betteraves	t	14.641	14.1322	12.318	11.768	10.224	8.870	8.326	10.261	9.350	9.150	7.767	7.680
Pulpe de fruits	t		4.491	2.843	3.935	2.588	2.675	1.855	2.093	2.015	1.999	2.605	2.882
Pectines	t			13.115	13.365	14.040	12.410	8.317	9.558	9.093	8.511	10.413	6.030
"Kräuterwein", vin de fruits et de baies	1000 l	8.155	12.488	19.017	13.884	8.115	10.935	9.539	11.957	13.219	15.392	16.675	19.551
Fruits et légumes surgelés	t					6.494	9.879	17.590	28.544	42.703	34.564	43.628	62.045
Fruits et légumes déshydratés	t							9.577	11.905	3.409	3.788	3.642	3.594
Total		417.797	598.782	639.877	690.211	707.929	764.733	841.804	975.209	1.075.620	1.028.933	1.004.019	1.167.085
Produits à base de légumes	t	229.512	311.675	357.664	352.484	360.683	406.587	453.751	538.344	640.252	549.401	492.872	650.275
Produits à base de fruits	1000 l	188.285	287.107	282.213	337.727	347.246	358.146	388.053	436.865	435.368	479.532	511.147	516.810
		417.797	598.782	639.877	690.211	707.929	764.733	841.804	975.209	1.075.620	1.028.933	1.004.019	1.167.085

1) Jusqu'en 1959, Bundesländer sans la Sarre et Berlin, à partir de 1960 y compris la Sarre mais sans Berlin, à partir de 1964 y compris Berlin Ouest.

2) Recensement de la Fédération nationale de l'industrie transformatrice de fruits et légumes

3) Jusqu'à 1962 inclus, y compris les noix salées et torréfiées

Source: Office statistique fédéral, rapport sur l'industrie.

Allemagne - Tableau C: Production de l'industrie de transformation des fruits et légumes

Produits	Unité	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1956
Conserves de légumes frais	1000 boîtes 1/1	83.600	113.300	170.400	123.900	120.700	166.100	192.200	216.200	266.200	214.100	161.500	223.048
Conserves de légumes secs	t	13.000	49.200	27.700	26.300	55.300	34.700	28.700	32.100	28.100	20.600	25.700	24.321
Plats cuisinés	t	-	-	-	-	-	-	-	8.300	10.000	5.600	10.500	10.270
Produits à base de légumes, total	1000 boîtes ou kilos	96.600	162.500	198.100	150.200	176.000	200.800	220.900	256.500	304.300	240.300	197.700	257.639
Conserves de concombres et cornichons stérilisés	1000 boîtes d'1 l	79.000	50.000	94.000	124.000	91.000	73.000	90.000	107.000	146.000	98.000	75.000	139.000
(p. 135 rapport d'activité 1966) 1)	t	(47.400)	(30.000)	(56.400)	(74.400)	(54.600)	(44.000)	(54.600)	(63.200)	(84.000)	(56.400)	(43.500)	
Matière première	t	8.700	3.900	6.900	7.900	5.400	5.100	4.400	4.300	6.000	3.100	2.300	4.100
Conserves de concombres et cornichons non stérilisés	t	-	-	-	-	-	8.895	7.959	11.703	13.926	13.647	12.569	-
Betteraves rouges	1000 boîtes d'1 l	-	-	-	-	-	-	-	3.630	6.110	7.018	10.662	-
Poivrons au vinaigre	1000 boîtes d'1 l	-	-	-	-	-	5.072	11.961	5.139	7.107	7.634	8.808	-
Autres légumes au vinaigre	1000 boîtes d'1 l	-	-	-	-	-	(251.740)	(242.021)	(237.468)	(284.663)	(250.975)	(210.083)	(274.404)
Choucroute, quantité totale découpée en lamères (2)	t	(213.732)	(250.552)	(240.625)	(227.424)	(229.250)							
dont: (p. 135/1966) = choucroute	d'1 l	106.866	125.276	120.313	113.712	114.625	125.870	121.011	118.734	142.332	125.488	105.042	137.202
Choucroute stérilisée	1000 boîtes d'1 l ou kg	(10.827)	(29.259)	(23.644)	(27.045)	(29.252)	(39.403)	(42.326)	(44.012)	(66.750)	(57.166)	(49.903)	(78.906)
Légumes acides	t	194.566	179.176	221.213	245.612	211.025	217.937	235.531	249.906	321.475	256.887	214.381	
Légumes surgelés	t	2.299	4.969	5.359	4.180	7.017	11.614	19.895	31.722	47.624	42.452	46.807	
Légumes déshydratés	t	-	-	-	-	-	-	1.974	1.965	2.802	2.503	2.093	2.288
Légumes, total	t	293.465	346.645	424.672	399.932	394.042	430.351	478.100	540.193	676.211	542.142	455.142	
Compote de fruits	1000 boîtes 1/1	14.700	44.300	25.900	47.400	61.900	48.900	58.100	61.100	55.000	61.700	88.900	69.819
Fruits au naturel	t	4.100	7.300	5.600	7.600	7.200	8.100	7.900	7.600	7.800	8.900	7.700	5.807
Pulpe de fruits tamisée	t	4.900	6.500	5.100	13.400	6.200	8.200	5.100	11.400	8.900	7.700	8.500	8.098
Total	t	23.700	58.100	36.800	68.400	75.300	65.200	71.100	80.100	71.700	78.300	105.100	83.724
Confitures, marmelades	t	77.294	77.294	80.995	73.658	70.008	72.614	72.865	79.530	77.298	82.997	90.009	84.053
Purée de prunes	t	3.802	3.802	3.485	3.806	2.947	3.311	2.600	3.064	2.916	3.773	3.748	3.668
Gelées de fruits	t	1.554	1.554	1.900	1.664	2.307	3.080	4.261	4.911	5.226	4.808	5.487	4.971
Sirops de fruits	t	2.389	2.389	2.509	2.050	1.968	2.022	1.993	2.063	1.935	2.016	2.146	2.130
Berlin Ouest, total confiture/sirop de fruits	t	-	-	-	-	4.566	6.028	7.428	8.588	7.485	+	+	+
Déclarations globales	t	2.938	2.938	1.512	1.177	400	321	730	499	388	961	501	669
Total	t	69.938	87.977	90.402	82.355	82.196	87.376	89.937	98.655	95.548	94.465	102.491	95.491
Citronnat	t	1.683	1.683	1.723	2.023	1.994	2.039	1.993	2.006	985	1.778	1.749	956
Orangeat	t	705	705	834	905	992	1.015	1.019	1.022	490	904	927	620
Cerises de couverture	t	165	165	165	165	174	183	169	163	158	175	200	229
Autres fruits confits	t	-	-	-	-	77	107	129	155	153	184	249	508
Total	t	2.388	2.388	2.557	3.140	3.237	3.336	3.310	3.346	1.786	3.041	3.125	2.313
Fruits surgelés	t	327	456	196	452	475	712	686	522	635	251	365	-
Fruits déshydratés	t	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vin de fruits et de baies	1000 l	20.548	28.776	12.144	28.959	15.453	25.200	13.044	21.302	19.020	20.454	20.325	24.613
Motte non fermentée, jus, boissons à base de motte non fermentée	1000 l	110.000	155.300	84.800	212.500	157.600	256.000	162.000	270.700	230.000	214.100	176.000	192.000
Total général fruits	t	224.513	332.997	226.899	395.814	334.261	437.824	340.077	474.625	418.689	410.611	407.406	398.141
Production de conserves de fruits et légumes, total général	t	517.978	679.642	651.571	795.806	728.303	868.175	818.175	1.014.818	1.094.900	952.753	862.548	

1) Rapport d'activité de la Fédération nationale 1966 et "Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung" (La transformation industrielle des fruits et légumes) no 6 du 22.4.1965, p. 317

2) Quantité totale de lamères, rendement = 50 %, voir à ce sujet rapport annuel 1960 p. 135 Production OEE, produits choisis pour 1957/58/59 "Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung", no 8, 1965, p. 318.

3) 1954, 1965 - 1.5.1965 au 30.5.1966/1964

= 1.5.1964 jusqu'au 30.4.1965 etc. (+) Contenu dans les chiffres donnés Source: Fédération nationale.

Allemagne Tableau 107: Entreprises, nombre de personnes occupées, travail fourni, chiffre d'affaires et production dans l'industrie de transformation des fruits et légumes

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
1) Nombre d'entreprises												
a) Occupant 10 pers. et +, groupes d'industries "spécialisées" Berlin-Ouest	455 11	443 14	437 15	446 16	460 15	452 15	454 17	461 17	461 17	473 15	461 16	458 -
b) Ensemble des entreprises	765	686	661	710	709	694	639	631	640	616	598	...
- Fabricants de conserves	995	1.077	1.065	1.067	1.076	1.129	1.137	1.128	1.091	1.054	1.015	...
- Fabricques de mofts de fruits	1.760	1.763	1.726	1.777	1.785	1.823	1.776	1.759	1.731	1.670	1.613	...
- Total												
c) Ensemble des entreprises, ventilées par classes de grandeur, recensement de septembre, groupes d'industries "spécialisées"												
1 - 9	555	555	552	514	517	497	480	586	563	577	555	...
10 - 49	261	261	270	305	299	308	305	294	312	306	291	...
50 - 99	112	112	100	105	99	98	100	102	99	97	84	...
100 - 199	46	46	45	46	33	41	40	51	54	46	46	...
200 - 499	17	17	18	16	18	16	18	22	25	21	23	...
500 - 999	3	3	4	6	4	4	4	6	7	6	5	...
1000 et plus												...
2) Total des personnes occupées	994	992	989	992	970	964	947	1.061	1.060	1.053	1.004	...
a) Entreprises occupant 10 pers. et plus, groupe d'information des fruits Berlin-Ouest												
Territoire fédéral sans Berlin	17.659	22.877	23.214	308	285	312	409	450	535	466	468	...
Patrons et employés	3.876	4.407	4.654	4.797	5.102	5.382	5.543	5.892	6.273	6.389	6.343	28.282
Ouvriers et apprentis	13.784	18.471	18.559	18.697	18.827	18.826	20.220	21.572	23.303	21.519	20.551	6.291
b) Ensemble des entreprises, converties en main-d'oeuvre à temps complet												...
- Fabricants de conserves	15.422	19.560	19.495	20.467	20.165	20.956	21.193	22.281	23.832	20.312	23.034	...
- Fabricants de mofts de fruits	5.221	5.920	5.697	5.698	5.911	6.133	6.120	6.250	6.099	5.571	6.331	...
- Total	20.643	25.480	25.192	26.165	26.076	27.089	27.313	28.531	29.931	25.883	29.365	...
c) Ensemble des entreprises, ventilées par classes de grandeur, recensement de septembre, groupes d'industries "spécialisées"												
1 - 9	2.363	2.363	2.239	2.121	2.096	1.996	1.859	2.175	2.260	2.344	2.188	...
10 - 49	6.281	6.281	7.009	7.452	7.616	7.601	7.655	7.105	7.635	7.283	6.900	...
50 - 99	7.695	7.695	6.993	7.211	6.795	6.752	7.183	7.048	6.878	6.685	5.620	...
100 - 199	5.968	5.968	6.131	6.412	4.500	5.631	5.732	6.940	7.428	6.356	6.337	...
200 - 499	5.754	5.754	5.601	4.968	5.368	4.835	5.639	6.182	6.905	5.915	6.564	...
500 - 999	1.843	1.843	2.392	3.401	2.170	2.299	2.414	3.790	4.381	3.639	3.454	...
1000 et plus												...
Total	29.904	30.365	30.365	31.565	28.545	29.114	30.482	33.240	35.487	32.222	31.063	...
3) Travail effectué												
a) Entreprises occup. 10 personnes et plus, groupes d'industries "spécialisées"												
- Heures de travail effectuées en 1.000	31.605	40.197	39.684	40.120	39.471	39.759	41.423	43.847	46.932	43.988 ¹⁾	42.042 ¹⁾	46.400
- Salaires en 1.000 DM	32.362	50.194	54.675	60.821	65.044	73.925	88.432	105.347	122.306	123.164	130.530	156.367
- Appointements en 1.000 DM	14.341	19.428	22.559	25.802	28.444	32.450	36.823	43.121	50.019	53.983	59.100	66.966
- Total	46.703	69.622	77.234	86.623	93.488	106.375	125.255	148.468	172.325	177.147	189.630	223.333
b) Ensemble des entreprises (salaires et appointements en 1.000 DM)												
- Fabricques de conserves	46.651	69.429	74.623	86.327	90.695	104.018	116.833	133.725	155.968	157.751	164.685	...
- Fabricques de mofts de fruits	16.144	23.120	24.047	26.616	28.908	31.892	37.965	41.983	44.671	47.506	51.575	...
- Total	62.795	92.549	98.670	112.943	119.603	135.910	154.798	175.708	200.639	205.257	216.260	...

1) Depuis 1964, y compris Berlin.

Source: Office statistique fédéral: la, c, 2a, c, 3e, 4. Caisse d'assurances mutuelle alimentation et restauration (Berufsgenossenschaft, Nahrungsmittel und Gaststätten): 1b, 2b, 3b.

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
4. Chiffre d'affaires												
Entreprises occup. 10 personnes et plus, groupes d'industries "mixtes" dont Berlin-Ouest en 1.000 DM	408.145	729.253	748.168	778.061	949.709	980.735	1129.925	1364.174	1402.949	1389.136	1648.306	1751.410
dont chiffre d'aff. à l'étranger en 1.000 DM	2.145	3.210	3.728	4.556	4.136	4.968	5.420	7.984	9.211	12.747	18.897	24.295
5. Production												
(en 1.000 boîtes 1/1, 1.000 l, 1.000 kg)												
Conserves de légumes	83.633	113.338	170.390	123.853	120.746	166.060	192.240	216.184	266.238	214.130	161.505	223.048
A base de légumes frais	12.982	49.194	27.724	26.275	55.265	34.670	28.743	32.131	28.105	20.550	25.661	24.321
Plats cuisinés (1)								8.288	9.963	5.640	10.553	10.270
Conserves de concombres et cornichons stérilisés	78.248	50.353	93.934	123.933	90.520	73.389	90.317	107.046	146.342	97.877	75.413	139.307
Conserves de concombres et cornichons non stér.	8.687	3.911	6.926	7.883	5.392	5.047	4.432	4.328	6.097	5.083	2.259	4.075
Betteraves rouges						8.895	7.959	11.103	13.926	13.647	12.569	...
Poissons au vinaigre							6.110	3.630	6.110	7.018	10.662	...
Autres légumes au vinaigre						5.072	11.961	5.139	7.107	7.634	8.808	...
Choucroute, total	106.866	125.276	120.313	113.712	114.625	125.870	121.011	118.734	142.332	125.488	105.042	139.202
dont choucroute stérilisée	10.870	29.250	23.644	27.045	39.252	39.403	42.326	44.012	66.750	57.166	49.903	78.906
Légumes surgelés (1.5.-30.4.)	2.299	4.969	5.359	4.180	5.886	11.614	19.895	31.722	47.634	42.452	46.806	...
Légumes déshydratés	1.974	1.965	2.802	2.503	2.093	...
Total - industrie de transformation de légumes	292.715	376.291	448.290	426.881	431.686	470.020	520.858	584.282	743.415	599.188	505.436	...
Conserves de fruits												
Compote de fruits en conserve	14.700	44.300	25.863	47.378	61.903	48.898	58.047	61.108	55.033	61.642	88.915	59.819
Fruits au naturel en conserve	4.100	7.300	5.623	7.600	7.198	8.092	7.869	7.578	7.764	8.915	7.651	5.807
Pulpe de fruits tamisée en conserve	4.900	6.500	5.135	13.429	6.216	8.214	5.139	11.371	8.868	7.731	8.509	8.098
Total - conserves de fruits	23.700	58.100	36.621	68.407	75.317	65.204	71.055	80.057	71.665	78.288	105.075	83.724
Confitures, marmelades, gelées et autres produits à tartiner												
Citronnat, Orangéat, Cerises de couverture etc.	69.938 ²⁾	90.109	93.671	86.408	82.196	87.376	89.937	98.655	95.548	94.465	102.491	95.491
Fruits surgelés (1.5.-30.4.)	2.362 ³⁾	3.287	2.557	3.149	3.237	3.342	3.310	3.345	1.786	3.042	3.124	2.313
Fruits surgelés (1.5.-30.4.)	327	456	197	452	475	712	686	522	635	251	365	...
Total	72.627	93.852	96.425	90.009	85.908	91.430	93.933	102.522	97.969	97.758	105.980	...
Jus de fruits, moûts non fermentés, boissons à base de moûts non fermentés												
Sirops de fruits	110.000	155.300	84.800	212.500	157.550	256.000	162.000	270.610	230.000	214.000	176.000	192.000
Vins de fruits et de baies, vins de fruits mousseux	6.102	12.325	15.096	14.422	16.971	14.727	16.657	20.087	18.302	21.095	20.282	21.411
mousseux	20.636	28.509	12.474	29.075	15.562	16.314	13.152	21.413	19.138	21.294	20.506	24.876
Total "groupe liquide"	136.738	196.144	112.370	255.997	190.083	287.041	191.809	312.110	267.440	256.389	216.788	238.287
Total général												
Industrie de transformation des fruits et légumes	530.650	724.387	693.706	841.294	782.994	913.695	877.655	1078.971	1180.489	1031.623	933.279	...

1) Pour autant qu'ils soient produits par des fabriques de conserves de fruits et légumes

2) = 1954

3) = 1955

Source: Chiffres de production de la Fédération nationale.

Tableau 108: Aperçu de la région Hambourg/Schleswig-Holstein

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
1) Nombre d'entreprises	43	40	38	36	34	31	30	31	30	33	27	24
a) Occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "spécialisées"	95	89	85	79	75	71	68	73	72	75	66	...
c) Ensemble des entreprises, ventilées par classes de grandeur, recensement de septembre, groupes d'industries "spécialisées"	246	-	-	-	-	-	-	-	119	-	-	-
3) Travail fourni												
Entreprises occup. 10 personnes et plus, en 1000 Personnes occupées, recensement de septembre	2.330	2.882	2.402	2.008	2.021	2.085	1.890	1.927	2.891	2.996	2.458	269
Personnes occupées, recensement de septembre	2.330	2.882	2.946	2.629	3.037	2.929	2.925	2.887	3.021	2.123	1.697	...
Ensemble des entreprises	65.090	106.862	109.794	103.557	130.091	121.327	127.049	143.820	147.396	142.258	160.994	156.029
4) Chiffre d'affaires, groupe d'entreprises "mixtes" en 1000 DM. Production en 1000 boîtes l/l - 1000 l (d'après Fédération nationale, Bonn)	23.431	48.609	61.301	40.272	65.194	57.280	61.209	75.244	96.344	74.806	52.425	63.586
Conserves de légumes, Conserves de légumes secs	3.319	9.238	5.932	10.617	16.206	14.731	14.524	18.492	20.517	21.673	22.214	14.708
Conserves de fruits	6.878	3.289	7.663	8.991	7.943	5.348	7.870	7.996	13.513	7.887	6.631	13.868
Concombres et cornichons stérilisés	1.288	623	1.091	1.566	1.207	1.066	887	979	954	1.010	46	700
Concombres et cornichons non stérilisés	2.617	6.425	5.571	5.316	7.460	7.261	8.023	6.582	12.265	10.189	8.282	14.790
Choucroute, stérilisée	14.259	21.724	19.686	18.170	19.695	21.837	22.189	22.059	28.080	30.187	21.520	33.638
Quantité tot. de chou blancs découpés (lanières)	18.910	18.418	19.996	15.118	14.184	13.993	13.322	14.860	13.578	11.582	11.554	10.140
Confitures, marmelades, gelées	790	1.785	1.048	1.190	975	...
Betteraves rouges	306	136	106	316	...
Poivrons	921	303	517	506	475	...
Légumes au vinaigre
Vin de fruits et de baies	4	7	-	-	1	8	-	-	12	-	3	2
Vin de baies et vin de cerises	85	111	80	84	131	117	43	72	27	52	30	16
Vin de dessert à base de fruits	20	50	11	30	20	20	5	6
Mofets fermentés et vins régionaux de fruits à pépins												
Mofets non fermentés												
Jus de pomme	1.300	3.000	1.200	3.000	1.700	2.700	900	2.200	2.000	2.300	1.600	1.700
Mofets non fermentés de baies et de fruits à noyau	120	300	200	800	700	300	300	100	200	200	200	200
Groupe liquide												
Total	1.529	3.468	1.491	3.914	2.552	3.145	1.248	2.378	2.239	2.552	1.833	1.918
Conserves en boîtes	55.155	85.979	100.463	80.314	110.987	98.613	106.659	125.568	157.918	127.939	102.872	...
Conserves non stérilisées	5.801	5.060	5.363	5.335	3.595	4.724	3.909	5.427	2.729	5.915	2.524	...
Total industrie de transformation des fruits et légumes	62.485	94.507	107.317	89.563	117.134	106.482	111.816	133.373	162.886	136.406	107.229	...

Tableau 109: Allemagne, aperçu général
Basse-Saxe/Brême

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Basse-Saxe												
Nombre des entreprises occupant 10 personnes et plus, groupe d'industries "spécialisées"	120	100	97	98	105	100	102	104	98	101	97	
Recensement de sept., ensemble des entreprises	...	205	203	194	189	191	181	189	185	178	...	
Total des entreprises d'après l'annuaire	595									324		
Travail effectué, entreprises occupant 10 personnes et plus, en 1000		5.596	5.524	5.358	5.311	5.548	6.112	10.386	11.696	10.206	9.750	
Masse salariale (10 pers. occ. et plus) en 1000 DM			7.383					24.011	30.102	28.443	29.375	
Personnes occupées, moyenne annuelle, 10 personnes occupées et plus, groupe d'industries "mixtes"	4.064		151.981	167.678	196.493	202.175	235.323	1)	1)	1)	1)	
Chiffre d'affaires, entreprises employant 10 personnes et plus, groupe d'industries "mixtes", en 1000 DM	88.676	162.475						1)	1)	1)	1)	
Brême												
Nombre d'entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "spécialisées"	4	5	5	4	5	4	3	1	3	3	3	
Recensement de sept., ensemble des entreprises	...	8	8	9	8	8	5	7	7	6	...	
Total des entreprises d'après l'annuaire	40									21		
Personnes occupées, moyenne annuelle, 10 personnes occupées et plus, groupes d'industries "mixtes"	103	130	121	99	64	51	38	1)	1)	1)	1)	
Chiffre d'affaires, entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "mixtes", en 1000 DM	1.836	4.324	3.978	3.832	1.609	1.396	1.082	1)	1)	1)	1)	
Total Basse-Saxe et Brême												
Nombre d'entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "spécialisées"	124	105	102	102	110	104	105	105	101	104	100	
Recensement de sept., ensemble des entreprises	...	213	221	203	197	199	186	196	192	184	...	
Total des entreprises, d'après l'annuaire	635									345		
Travail effectué, entreprises occupant 10 personnes et plus, en 1000		5.726	5.645	5.457	5.375	5.599	6.150	10.386	11.696	10.206	9.750	
Masse salariale (10 pers. occ. et plus) en 1000 DM			155.959	171.510	198.102	203.571	236.405	24.011	30.102	28.443	29.375	
Personnes occupées, moyenne annuelle (10 pers. occ. et plus) groupes d'industries "mixtes"	4.167	166.799						6.284	6.722	6.114	5.790	
Chiffre d'affaires, entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "mixtes", en 1000 DM	90.512							284.468	282.301	279.148	308.957	

1) Contenu dans la somme "Basse-Saxe" et "Brême".

Basse-Saxe/Brême
 (suite) tableau 109

Production en 1000 boîtes 1/1 - 1000 l - 1000 kg	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de légumes, conserves de légumes secs												
Brunswick	34.066	48.107	53.487	43.350	45.180	57.261	59.623	69.754	78.814	58.461	56.708	73.069
Basse-Saxe et Brême	14.411	16.812	22.606	16.083	15.984	23.957	22.693	26.112	31.140	24.598	19.918	25.796
Total	48.477	64.919	76.093	59.433	61.164	81.218	82.316	95.866	109.954	83.059	76.626	98.865
Conserves de fruits												
Brunswick	720	2.431	1.096	2.565	4.147	2.057	2.472	2.553	1.537	1.475	2.946	4.080
Basse-Saxe et Brême	2.949	2.846	2.233	2.752	2.808	2.934	1.430	2.790	4.033	4.033	4.697	1.863
Total	2.769	5.277	3.329	5.317	6.955	4.991	3.602	5.343	4.388	5.508	7.643	5.943
Cornichons et concombres stérilisés												
Brunswick	...	2.273	2.173	2.262	1.501	590	1.189	1.057	1.582	1.286	348	1.528
Basse-Saxe et Brême	11.970	2.273	5.254	7.851	4.569	4.147	5.739	4.615	9.342	6.181	4.348	9.337
Total	...	2.273	7.427	10.113	6.070	4.737	6.928	5.672	10.924	7.467	4.696	10.865
Cornichons et concombres non stérilisés												
Brunswick	...	75	1	37	34	50	10
Basse-Saxe et Brême	570	75	139	139	366	293	363	271	316	287	184	22
Total	570	75	317	317	367	293	363	271	353	321	234	32
Choucroute stérilisée												
Brunswick	132	106	141	167	180	184	270	263	290	350
Basse-Saxe et Brême	544	2.333	1.716	3.512	3.810	3.857	4.178	5.274	7.992	4.790	4.775	6.959
Total	544	2.333	1.848	3.618	3.951	4.024	4.356	5.458	8.262	5.053	5.085	7.309
Choucroute, lanières												
Brunswick	2.933	2.477	1.677	1.419	1.514	1.587	1.518	1.544	2.411	2.324	156	2.162
Basse-Saxe et Brême	22.900	25.901	24.874	23.690	25.262	29.774	27.528	30.084	25.369	25.261	19.494	27.994
Total	25.833	28.378	26.551	25.109	27.076	31.361	29.116	32.528	31.780	27.585	19.660	30.156
Choucroute 50 %	12.917	14.189	13.275	12.555	13.538	15.681	14.558	16.264	18.890	13.793	9.830	15.078
Confitures, marmelades, gelées												
Brunswick	17.204	15.316	14.741	13.939	16.335	17.587	17.086	17.549	18.586	18.998
Basse-Saxe et Brême	17.204	15.316	14.741	13.939	16.335	17.587	17.086	17.549	18.586	18.998
Total	12.558	18.666	17.204	15.316	14.741	13.939	16.335	17.587	17.086	17.549	18.586	18.998
Betteraves rouges												
Brunswick	139	130	235	107	10	...
Basse-Saxe et Brême	166	106	215	234	234	...
Total	265	236	450	341	366	...
Poivrons												
Brunswick
Basse-Saxe et Brême
Total
Légumes au vinaigre												
Brunswick
Basse-Saxe et Brême
Total
Total, sans la choucroute, les concombres et cornichons, non stérilisés	77.814	93.468	105.901	93.797	87.281	108.009	114.474	130.349	151.144	119.285	113.131	...
Brunswick	12.943	11.931	11.744	9.076	9.954	11.950	11.565	11.077	10.987	9.061	4.979	...
Basse-Saxe et Brême	90.757	102.223	117.645	103.873	97.527	119.059	122.222	141.426	159.157	128.246	108.152	...
Total
Vins de fruits et de baies												
Vins de baies et de cerises	643	897	1.000	1.314	1.080	1.230	1.106	1.152	1.374	1.222	879	577
Vins de dessert à base de fruits	1.700	2.175	1.577	1.275	1.406	1.130	1.003	639	680	738	1.426	1.909
Mots fermentés et vin de fruits à pépins (vin de pommes)
Mots non fermentés
Jus de pomme	15.300	21.500	9.000	24.500	19.100	26.000	14.200	28.000	27.700	36.700	24.100	27.100
Mots non fermentés à base de baies et de fruits à noyau	1.300	3.300	3.200	3.500	3.700	3.400	4.300	8.300	10.100	10.700	10.300	9.500
Groupe liquide, total	19.393	28.578	15.073	31.102	25.491	34.180	20.869	38.946	39.854	49.360	36.705	39.086
Production totale, produits solides, acides, liquides	110.150	133.977	132.718	133.975	122.726	154.139	145.868	180.372	201.979	177.706	154.815	...

Tableau 110: Allemagne, aperçu général Hesse/Bade-Wurtemberg (zone de Francfort)

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Nombre d'entreprises Occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "spécialisées"	H 41 B/W 72	36 68	37 69	39 72	39 72	37 74	38 75	36 74	38 78	36 80	36 80	38 80
Recensement de septembre, ensemble des entreprises	H ... B/W ...	78 112	77 122	80 127	77 125	75 129	74 124	73 177	74 173	76 172	76 171
Heures de travail effectuées, entreprises occupant 10 pers. et plus, en 1.000	H 30.449 B/W 60.338	1.768 3.800	1.820 4.059	1.912 4.290	1.892 4.568	1.743 4.677	1.855 5.009	1.969 5.379	2.102 5.835	1.931 5.463	1.891 5.099	2.085 5.296
Masse salariale en 1.000 DM	H 30.449 B/W 60.338	58.583 107.054	55.225 120.432	55.026 128.603	65.059 168.521	60.029 175.677	71.682 199.488	83.250 244.967	79.465 243.654	75.671 236.603	97.016 274.398	102.541 288.572
Production en 1000 boîtes l/l et 1000 l, 1000 kg												
Conserves de légumes frais et de légumes secs	H 7.937	18.533	23.278	21.154	20.861	28.157	27.871	32.219	37.182	27.055	23.818	31.729
Conserves de fruits	H 2.291	8.417	4.398	10.328	9.404	9.713	10.203	13.259	11.297	12.382	16.951	13.834
Concombres et cornichons - stérilisés	B/W	24.408	32.319	23.040	20.843	23.153	26.444	33.086	20.319	16.972	29.297
Concombres et cornichons, non stérilisés ou Heilbronn	H	19.838	24.682	16.354	11.969	15.711	15.355	18.198	12.431	8.431	13.704
Choucroute stérilisée	St:B/W	2.621	2.361	1.334	1.587	1.203	1.387	1.920	1.886	748	53
Choucroute non stérilisée (50 % des lanieres)	St:B/W	1.341	1.627	1.094	712	863	699	865	906	656	578
Betteraves rouges	H	8.498	8.382	12.332	12.988	13.166	13.213	16.582	14.643	13.658	19.161
Poivrons	B/W	1.238	1.372	2.340	2.797	3.205	3.680	4.159	8.656	6.639	9.741
Légumes au vinaigre	H 13.378 B/W 6.257	19.189 6.765	18.644 5.907	17.748 5.726	20.350 6.546	20.477 7.187	20.359 7.485	18.841 8.159	23.612 13.340	20.100 12.894	18.355 10.114	24.000 13.103
Confitures, marmelades, gelées	St/Heilbronn	1.800	1.642	2.411	1.436	1.221	...
Vin de fruits et de baies	St/Heilbronn	1.046	1.494	1.750	2.180	1.569	...
Vin de baies et de cerises	St/Heilbronn	2.250	3.252	3.498	4.768	...
Vin de dessert à base de fruits	St/Heilbronn	162	350	369	972	...
Pays de Bade méridional	H	10.345	9.113	9.246	9.409	9.152	11.183	11.152	11.160	13.789	11.647
Pays de Bade méridional	B/W	13	...	10	...	10
Cidres et vins régionaux à base de fruits	H	435	400	367	348	325	392	300	3	842	890
Pays de Bade méridional	B/W	27	42	14	32	15	17	18	14	18	13
Jus de fruits non fermentés	H	3.200	9.000	5.190	9.567	5.300	11.000	...	4.300	4.200	5.500
Jus de pomme	B/W	1.691	5.840	2.404	3.472	1.435	2.700	...	7.800	7.400	6.700
Jus non fermenté de baies et de fruits	B/W	500	2.100	462	400	100	100	...	36.600	32.300	31.200
Pays de Bade méridional	H	1.500	6.500	3.100	5.700	2.100	5.000	...	3.300	3.300	2.100
Pays de Bade méridional	B/W	5.000	18.000	10.100	18.100	6.600	13.700	...	25.500	19.500	19.900
Jus de baies et de cerises	B/W	16.800	34.800	27.200	41.600	30.200	56.300	...	25.500	19.500	19.900
Pays de Bade méridional	H	1.800	2.700	2.300	2.700	3.700	3.900	...	25.500	19.500	19.900
Pays de Bade méridional	B/W	8.600	7.400	11.200	12.100	17.600	19.300	...	25.500	19.500	19.900
Pays de Bade méridional	B/W	500	1.400	1.300	1.100	1.100	3.300	...	2.100	1.600	1.300

Tableau III: Allemanne, anercu Général Bavière

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Nombre d'entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "spécialisées"	57	67	66	69	74	77	77	79	80	91	95	92
Recensement de septembre, ensemble des entreprises		201	207	202	204	209	228	259	272	268	267	...
Heures de travail effectuées (en 1000), entreprises occupant 10 personnes et plus								6.764	7.115	6.621	6.480	8.095
Masse salariale en 1000 DM								14.125	15.960	16.209	17.667	24.735
Personnes occupées, moyenne annuelle, entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "mixtes"	1.828	2.845	2.959	3.415	3.364	3.432	3.518	3.977	4.565	4.255	4.305	3.931
Chiffres d'affaires, entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "mixtes", en 1000 DM	39.523	81.793	84.853	87.683	108.609	124.087	148.480	191.931	221.077	224.420	295.128	338.921
<u>Production en 1000 boîtes l/1 et 1000 l, 1000 kg</u>												
Conserves de légumes frais et de légumes secs	2.736	9.023	10.353	8.438	8.917	9.903	17.925	21.815	23.108	20.703	17.436	24.085
Conserves de fruits	2.455	6.708	5.970	11.635	10.254	6.901	10.853	9.964	8.515	8.047	14.104	13.085
Concombres et cornichons stérilisés	15.640	13.938	21.047	30.051	20.427	19.337	22.479	31.322	45.844	31.887	24.649	47.459
Choucroute stérilisée	2.052	7.596	5.980	8.728	10.783	10.421	11.132	11.522	15.381	15.413	12.747	22.571
Concombres et cornichons non stérilisés	1.366	667	1.078	864	1.002	1.068	911	715	1.735	754	458	441
Choucroute non stérilisée (50 % des lamères)	22.020	28.353	28.717	27.459	29.451	29.762	27.504	27.076	34.130	31.960	26.736	37.697
Betteraves rouges	-	-	-	-	-	-	1.754	2.035	3.994	4.576	5.871	...
Poivrons	-	-	-	-	-	-	1.851	431	1.736	2.342	3.745	...
Légumes au vinaigre	-	-	-	-	-	-	2.520	145	710	1.003	1.907	...
Confitures, marmelades, gelées	5.642 ¹⁾	7.069	7.626	6.556	5.821	6.564	6.233	6.857	7.087	6.952	6.643	7.205
<u>Vin de fruits et de baies</u>	...	282	-	210	207	160	200	183	124	161	131	143
Vin de baies et de cerises	...	786	346	310	278	424	220	202	159	132	315	353
Vin de dessert à base de fruits	...	4.300	335	4.870	1.314	5.320	1.105	2.736	19.000	14.900	13.000	16.200
Cidres et vins régionaux à base de fruits à pépins	...	12.200	4.900	17.000	10.500	20.800	9.900	21.500	11.600	10.600	11.100	14.600
<u>Jus de fruits non fermentés</u>	...	2.700	2.800	5.400	5.800	5.300	7.500	8.500	11.600	10.600	11.100	14.600
Jus de pomme	...											
Jus non fermentés de baies et de fruits à noyau	...											

(1) = 1954

Tableau 112: Allemagne, aperçu régional Rhénane du Nord-Westphalie

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Nombre d'entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "spécialisées"	84	83	82	82	82	83	84	85	84	82	80	76
Recensement de septembre, ensemble des entreprises	...	221	208	217	208	197	188	203	178	176	156	...
Total des entreprises selon l'annuaire	585								375			
Heures de travail effectuées (en 1000), entreprises occupant 10 personnes et plus	3.601	4.107	4.053	4.007	3.991	4.254	4.703	5.122	5.346	5.063	5.347	4.132
Masse salariale en 1000 DM	97.721	153.669	161.440	168.432	197.190	203.636	246.702	293.446	307.089	315.240	384.738	410.722
Personnes occupées: entreprises occupant 10 pers. et plus												
Chiffre d'affaires: entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "mixtes"												
Production (en 1000 boîtes l/l, 1000 l, 1000 kg)												
Conserves de légumes frais et de légumes secs	12.479	17.699	23.733	18.034	17.699	21.570	27.604	27.045	32.102	29.852	21.028	31.577
Conserves de fruits	7.508	18.477	11.232	23.032	25.313	21.753	24.108	24.846	19.296	21.313	30.438	25.334
Concombres et cornichons stérilisés	5.276	2.834	6.327	10.222	9.553	6.839	9.732	14.971	16.824	14.077	12.052	19.810
Concombres et cornichons non stérilisés	210	62	128	310	62	41	-	27	51	77	8	35
Choucroute stérilisée	215 ⁽¹⁾	317	455	495	2.114	1.753	2.275	2.425	2.890	2.906	3.229	4.836
Choucroute (50 % des lanières)	44.150	45.250	43.100	40.450	33.819	40.827	39.192	36.351	37.449	30.856	27.531	36.750
Betteraves rouges	1.750	3.420	3.526	2.843	1.982	...
Poivrons	440	512	647	719	...
Légumes au vinaigre	2.325	1.739	2.958	2.610	1.548	...
Confitures, marmelades, gelées	23.289	32.619	33.302	34.015	33.035	33.679	33.249	35.522	35.200	37.440	41.980	37.790
Vins de fruits et de baies												
Vins de baies et de cerises		344	542	469	312	287	46	65	30	-	-	-
Vins de dessert à base de fruits		544	720	588	386	277	171	116	48	30	-	20
Cidres et vins à base de fruits à pépins		152	60	67	74	50	25	2	-	-	-	-
Moûts												
Jus de pomme		5.000	2.500	7.200	4.700	6.000	2.700	5.300	4.900	5.100	3.800	3.900
Moûts non fermentés de baies et de fruits à noyau		800	1.200	1.700	1.900	1.300	3.000	3.300	3.500	5.500	3.200	2.900
"Groupe liquide", total		6.840	5.022	10.024	7.372	7.914	5.942	8.783	8.478	10.630	7.000	6.820
Production totale de l'industrie de transformation des fruits et des légumes	123.781	122.844	122.844	136.087	126.853	132.623	143.902	153.144	156.396	150.345	144.286	...

(1) = estimation.

Tableau 113: Allemagne, aperçu régional Rhénanie-Palatinat (y compris la Sarre depuis 1959/60)

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Nombre d'entreprises occupant 10 personnes et plus, RH S	35	44	43	46	48	45	44	49	46	46	41	40
groupes d'industries "spécialisées"	-	-	-	-	2	1	2	2	2	2	2	2
Recensement de sept., ensemble des entreprises RH S	...	80	79	84	84	82	77	78	73	75	72	...
	...	-	-	-	-	2	2	2	2	2	2	...
Heures de travail effectuées en 1000, *	...	2.362 ²⁾	1.728	1.784	1.656	1.512	1.549	3.176 ¹⁾	3.362 ¹⁾	2.978 ¹⁾	2.564 ¹⁾	2.786 ¹⁾
Masse salariale en 1000 DM, entreprises occupant 10 personnes et plus	...	54.492	60.465	63.250	68.113	76.137	75.803	7.373 ¹⁾	8.492 ¹⁾	8.079 ¹⁾	7.530 ¹⁾	8.760 ¹⁾
Personnes occupées, moyenne annuelle, entreprises occup. 10 pers. et plus, groupes d'ind. "mixtes" RH S	44	42	55	1.822 ¹⁾	1.985 ¹⁾	1.700 ¹⁾	1.450 ¹⁾	1.218 ¹⁾
Chiffre d'affaires, entreprises occupant 10 personnes et plus, groupes d'industries "mixtes" RH S	25.121	54.492	60.465	63.250	68.113	76.137	75.803	93.348	95.313 ¹⁾	90.621 ¹⁾	92.917 ¹⁾	98.222 ¹⁾
Production en 1000 boîtes 1/1, 1000 l, 1000 kg	-	-	-	-	-	1.573	2.711	2.641	-	-	-	-
Conserves de légumes frais, conserves de légumes secs	1.495	3.749	3.356	2.797	2.176	3.502	4.058	4.414	5.616	4.815	6.386	7.797
Conserves de fruits	5.326	9.939	5.760	7.478	7.185	7.115	7.765	8.153	7.672	9.338	13.725	10.820
Concombres et cornichons stérilisés	5.183	2.582	7.224	7.554	7.133	4.315	4.443	5.117	7.951	3.810	1.983	4.302
Concombres et cornichons non stérilisés	760	305	350	631	327	279	206	250	219	129	110	-
Choucroute stérilisée	2	100	55	45	75	158	170	1.132	343	305	283	500
Choucroute non stérilisée (50 % des lanières)	1.016	667	826	689	1.074	1.019	819	1.014	850	832	659	755
Betteraves rouges	-	-	-	-	-	-	553	491	747	1.082	585	...
Poivrons	-	-	-	-	-	-	compr. dans les autres légumes au vinaigre	40	125	56	59	...
Légumes au vinaigre	-	-	-	-	-	-	137	-	291	13	87	...
Confitures, marmelades, gelées	2.933 ³⁾	3.451	1.929	2.237	1.203 ¹⁾	2.627 ¹⁾	4.218 ¹⁾	4.028 ¹⁾	3.960 ¹⁾	3.454 ¹⁾	2.897 ¹⁾	2.867 ¹⁾
Vins de fruits et de baies	...	10	19	16	16	8	20	-	10	-	28	4
Vins de baies et vins de cerises	...	148	78	200	55	113	120	40	64	24	41	90
Vins de dessert à base de fruits	...	138	24	300	100	200	30	83	-	-	-	-
Cidres et vins régionaux à base de fruits à pépins	...	14.500	5.200	19.000	14.200	20.100	10.900	21.700	18.400	18.700	16.800	14.000
Moûts non fermentés	...	5.300	6.200	7.800	7.300	8.300	10.000	13.800	15.800	16.100	8.100	14.200
Jus de pomme	...	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moûts non fermentés de baies et de fruits à noyau	...	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(1) Y compris la Sarre

(2) Recensement de septembre et non moyenne de l'année

(3) = 1954

Tableau 1114: Part des diverses régions dans la production de conserves de fruits et légumes en République fédérale d'Allemagne

en 1000 kg

	1 9 5 3	%	1 9 5 7	%	1 9 6 1	%	1 9 6 5	%
Conserves de légumes, total	96.615	100,0	198.114	100,0	220.983	100,0	197.719	100,0
Hambourg/Schleswig-Holstein	23.431	24,3	61.301	30,9	61.209	29,1	52.425	26,5
Basse-Saxe/Brême	14.411	14,9	22.606	11,4	22.693	10,3	19.918	10,1
Brunswick	34.066	35,3	53.487	27,0	59.623	27,0	56.708	28,7
Rhénanie du Nord-Westphalie	12.479	12,9	23.733	12,0	27.604	12,5	21.028	10,6
Hesse/Bade-Wurtemberg	7.937	8,2	23.278	11,7	27.871	12,6	23.818	12,1
Rhénanie-Palatinat	1.495	1,5	3.356	1,7	4.058	1,8	6.386	3,2
Bavière	2.796	2,9	10.353	5,2	17.925	8,1	17.436	8,8
Conserves de fruits, total	23.668	100,0	36.621	100,0	71.055	100,0	105.075	100,0
Hambourg/Schleswig-Holstein	3.319	14,0	5.932	16,2	14.504	20,4	22.274	21,1
Basse-Saxe/Brême	2.049	8,7	2.233	6,1	1.430	2,0	4.697	4,5
Brunswick	7.200	30,9	11.232	30,7	24.108	33,9	29.946	28,4
Rhénanie du Nord-Westphalie	2.291	9,7	4.398	12,0	10.203	14,4	16.951	16,1
Hesse/Bade-Wurtemberg	5.326	22,5	5.760	15,7	7.765	10,9	13.725	13,1
Rhénanie-Palatinat	2.455	10,4	5.970	16,3	10.853	15,3	14.104	13,4
Bavière								
Concombres et cornichons stérilisés	78.248	100,0	93.934	100,0	90.317	100,0	75.414	100,0
Hambourg/Schleswig-Holstein	6.878	8,8	7.663	8,2	7.870	8,7	6.631	8,8
Basse-Saxe/Brême - Brunswick	11.970	15,3	5.254	5,6	5.739	6,4	4.348	5,7
Rhénanie du Nord-Westphalie	5.277	6,7	2.173	2,3	1.189	1,3	348	0,5
Hesse/Bade-Wurtemberg	33.300	42,6	6.327	6,7	9.732	10,8	12.052	16,0
Rhénanie-Palatinat	5.183	6,6	19.838	21,1	15.711	17,4	8.451	11,2
Bavière	15.640	20,0	24.408	26,0	23.154	25,6	16.972	22,5
			7.224	7,7	4.443	4,9	1.983	2,6
			21.047	22,4	22.479	24,9	24.649	32,7
Concombres et cornichons non stéril.	8.687		6.926		4.432		2.259	
Hambourg/Schleswig-Holstein	1.289		1.091		887		46	
Basse-Saxe/Brême	570		317		363		184	
Brunswick	210		-		-		50	
Rhénanie du Nord-Westphalie	4.492		1.288		-		8	
Hesse/Bade-Wurtemberg	760		1.341		862		656	
Rhénanie-Palatinat	1.366		2.621		1.203		748	
Bavière			350		911		110	
			1.078		206		458	

Tableau 114 (suite): Part des diverses régions dans la production de conserves de fruits et légumes dans la République fédérale d'Allemagne

	1953	%	1957	%	1961	%	1965	%	
en 1000 kg									
Légumes au vinaigre	-		-		19.920	100,0	32.039	100,0	
Hambourg/Schleswig-Holstein	-		-		1.711	8,6	1.767	5,5	
Basse-Saxe/Brême	-		-		721	3,6	332	1,0	
Brunswick	-		-		176	0,9	163	0,5	
Rhénanie du Nord-Westphalie	-		-		4.075	20,5	4.249	13,3	
Hesse	-		-		1.455	7,3	4.135	12,9	
Bade-Wurtemberg	-		-		6.820	34,2	9.142	28,5	
Rhénanie-Palatinat/Sarre	-		-		690	3,5	731	2,3	
Bavière	-		-		4.274	21,5	11.523	36,0	
Choucroute, total									
(50 % des légumes)	106.866	100,0	120.313	100,0	121.011	100,0	105.042	100,0	
Hambourg/Schleswig-Holstein	7.125	6,7	9.843	8,2	11.095	9,2	10.760	10,2	
Basse-Saxe/Brême	11.450	10,7	12.437	10,3	13.799	11,4	9.997	9,5	
Brunswick	1.467	1,4	839	0,7	759	0,6	831	0,8	
Rhénanie du Nord-Westphalie	44.150	41,3	43.100	35,8	39.192	32,4	27.522	26,2	
Hesse	6.257	5,8	5.967	4,9	7.485	6,2	10.114	9,6	
Bade-Wurtemberg	13.378	12,5	18.644	15,5	20.360	16,8	18.355	17,5	
Rhénanie-Palatinat/Sarre	1.016	1,0	826	0,7	819	0,7	659	0,6	
Bavière	22.020	20,6	28.718	23,9	27.504	22,7	26.796	25,5	
Confitures, marmelades et autres produits à tartiner									
Hambourg/Schleswig-Holstein	77.046	100,0	90.402	100,0	89.937	100,0	102.491	100,0	
Basse-Saxe/Brême	20.051	26,0	19.996	22,1	13.322	14,8	11.554	11,3	
Brunswick	14.054	18,2	17.204	19,0	16.335	18,2	18.586	18,1	
Rhénanie du Nord-Westphalie	28.023	36,4	33.302	36,8	33.249	37,0	41.980	41,0	
Hesse/Bade-Wurtemberg	7.770	10,1	10.345	11,4	9.152	10,2	13.789	13,5	
Rhénanie-Palatinat/Sarre	2.933	3,8	1.929	2,1	4.218	4,7	2.897	2,8	
Bavière	4.215	5,5	7.626	8,4	6.233	6,9	6.643	6,5	
Berlin-Ouest	-		-		7.428	8,3	7.042	6,9	
Jus de pomme, mofts non fermentés (sans le jus de baies et de fruits à noyau de raisin)									
Hambourg/Schleswig-Holstein	-		79.200	100,0	158.400	100,0	174.800	100,0	
Basse-Saxe/Brême - Brunswick	-		1.400	1,8	1.200	0,8	1.800	1,0	
Rhénanie du Nord-Westphalie	-		12.200	15,4	18.500	11,7	34.400	19,7	
Hesse	-		9.300	11,7	5.700	3,6	7.000	4,0	
Bade-Wurtemberg	-		6.800	8,6	10.300	6,5	10.700	6,1	
Rhénanie-Palatinat/Sarre	-		27.400	34,6	51.000	32,2	57.600	33,0	
Bavière	-		5.800	7,3	20.900	13,2	24.900	14,2	
Non ventilé, mais estimé	-		7.700	9,7	17.400	11,0	24.100	13,8	
	-		8.600	10,9	33.400	21,0	14.300	8,2	

Tableau 115 (suite)

en 1000 kg

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Produits, production, quantités de matière première												
suite aa) <u>Légumes frais en boîtes/verres ou bocaux</u>												
Choux raves (1)	294	214	285	134	196	273	319	447	494	835	567	497
Production	382	278	370	174	255	355	415	581	642	1.086	737	646
Quantité de matière première (1300 gr = 1 boîte 1/1)												
Scorsonères (1)	599	428	570	267	392	546	638	731	1.208	1.130	1.351	1.468
Production	648	471	627	294	431	600	702	804	1.330	1.243	1.486	1.615
Quantité de matière première (= boîte 1/1)												
Céleris (1)	1.962	1.430	1.898	890	1.307	1.820	2.127	3.376	5.015	3.475	3.317	4.087
Production	2.590	1.860	2.470	1.157	1.700	2.366	2.765	4.390	6.520	4.518	4.312	5.313
Quantité de matière première (1300 gr = 1 boîte 1/1)												
Autres légumes d'automne	1.667	1.215	1.614	757	1.111	1.547	1.808	1.111	3.688	3.365	4.297	4.601
Choux-fleurs, choux de Bruxelles (1)				910			2.170	1.330	4.420	4.038	5.150	5.520
Production												
Quantité de matière première (1200 gr = 1 boîte 1/1)												
Non ventilés par type de légumes	6.900	10.400	20.210	13.700	19.510	20.150	22.700	34.460	46.500	39.600	12.695	15.800
Production												
Quantité de matière première												
Légumes frais, total	83.633	113.338	170.390	123.853	120.746	166.060	192.240	216.184	266.238	214.130	161.505	223.048
Production				139.580				253.176	305.053		187.140	
Quantité de matière première												
ab) <u>Conserves de légumes secs en boîtes</u>												
Petits pois secs, seuls												
Production												
Quantité de matière première												
Mélanges contenant des petits pois secs												
Production												
Quantité de matière première (carottes 470)												
Haricots secs, seuls												
Production												
Quantité de matière première												
Mélanges contenant des haricots secs												
Production												
Quantité de matière première (carottes 470)												
Autres mélanges (feuilles de céleri.30) (herbes aromatiques 10)												
Production												
Quantité de matière première												
Non ventilés par type de légumes												
Production												
Quantité de matière première légumes frais												
Conserves de légumes secs, total	12.982	49.194	27.724	26.275	55.265	34.670	28.743	32.131	28.105	20.550	25.661	24.321
Production								10.430	8.200		7.846	
Quantité de matière première												
Y compris les plats cuisinés								40.419	38.068	26.190	36.214	34.591

1) Légumes d'automne de 1953-1961 calculés à partir du pourcentage de production 1962-1966.

Tableau 115 (suite)

en 1000 kg

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Produits, production, quantité de matière première												
ad) <u>Conserves acides de légumes en boîtes, verres ou bocaux</u>												
Concombres et cornichons en boîtes, verres ou bocaux stérilisés	78.248	50.353	93.934	123.933	90.520	73.389	90.317	107.046	146.342	97.877	75.413	139.307
Production	47.400	30.000	56.400	74.400	54.600	44.000	54.600	63.200	84.000	56.400	43.000	86.000
Quantité de matière première												
Concombres et cornichons non stérilisés												
Production	8.687	3.911	6.926	7.883	5.392	5.047	4.432	4.328	6.097	5.083	2.259	4.075
Quantité de matière première	8.687	3.911	6.926	7.883	5.392	5.047	4.432	4.328	6.097	5.083	2.259	4.075
Concombres crus pelés pour la fabrication de concombres aux chaires de moutarde												
Production	1.637	452	1.730	4.000	1.820	1.252	1.200	1.900	3.760	820	1.870	2.070
Quantité de matière première												
Betteraves rouges												
Production	+	+	+	+	+	8.895	7.959	11.103	13.926	13.647	12.569	
Quantité de matière première						8.900	8.000	11.100	14.000	13.650	12.600	
Poivrons au vinaigre												
Production	+	+	+	+	+	-	-	3.630	6.110	7.018	10.662	
Quantité de matière première								3.700	6.100	7.000	10.700	
Autres légumes au vinaigre												
Production	+	+	+	+	+	5.072	11.961	5.139	7.107	7.634	8.808	
Quantité de matière première						(13.967)	(19.920)	(19.872)	(27.143)	(28.299)	(32.039)	
Choucroute en boîte, stérilisée												
Production	10.827	29.250	23.644	27.045	39.252	39.403	42.326	44.012	66.750	57.166	49.303	
Quantité de matière première												
Choucroute non stérilisée												
Production												
Quantité de matière première												
Choucroute, total												
Production	106.866	125.276	120.313	113.712	114.625	125.870	121.011	118.734	142.332	125.488	105.042	
Quantité de matière première	213.732	250.552	240.625	227.424	229.250	251.740	242.021	237.468	284.663	250.973	210.083	
ae) <u>Légumes surgelés</u>												
Petits pois	322 ¹⁾	394	505	260	588	889	1.006	2.159	2.298	2.407	1.629	
Production	847	1.036	1.330	684	1.546	2.340	2.630	5.680	6.050	6.330	4.280	
Quantité de matière première												
Haricots												
Production	87	234	554	130	265	498	681	901	1.676	1.488	2.351	
Quantité de matière première	120	320	760	180	360	680	930	1.230	2.300	2.040	3.220	
Epinards												
Production	1.518	2.901	2.686	2.926	4.410	7.098	13.379	21.107	32.413	20.079	27.059	
Quantité de matière première 1500	2.280	4.350	4.030	4.390	6.620	10.650	20.070	31.660	48.820	30.120	40.590	
Concombres et cornichons en tranches												
Production	129	270	609	169	349	584	479	952	1.482	267	450	
Quantité de matière première 1200	155	320	730	200	420	700	570	1.140	1.780	320	540	
+) Chiffres non ventilés.												
1) 1954.												

Tableau 115 (suite)

1000 kg

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Produits, production, quantité de matière première												
a) suite - Légumes surgelés												
Choux de Bruxelles	42	122	52	81	58	218	302	536	831	722	994	
Production	50	200	60	100	70	260	360	640	1.000	826	1.200	
Quantité de matière première 1.200												
Choux-verifs	-	319	338	134	394	735	1.675	1.167	3.090	1.883	1.797	
Production		670	710	280	830	1.540	3.520	2.450	6.500	3.950	3.770	
Quantité de matière première 2.100												
Fèves	81	176	215	162	91	296	728	914	891	493	464	
Production	270	590	720	540	300	990	2.450	3.070	2.990	1.650	1.560	
Quantité de matière première 3.360												
Choux-raves	+	+	+	+	+	118	173	293	470	979	689	
Production						260	380	640	1.030	2.150	1.515	
Quantité de matière première 2.200												
Choux-rouges	+	+	+	+	+	66	166	117	404	319	20	
Production						120	300	210	730	570	36	
Quantité de matière première 1.800												
Céleris	+	+	+	+	+	6	6	34	214	173	516	
Production						13	13	75	470	105	1.135	
Quantité de matière première 2.200												
Choux-fleurs	+	+	+	+	+	6	7	21	165	1.000	873	
Production								45	358		1.890	
Quantité de matière première 2.170												
Poireaux	+	+	+	+	+	1	3	45	153	649	797	
Production						2	5	86	275	1.170	1.435	
Quantité de matière première 1.800												
Carottes	68	312	149	153	405	481	704	1.409	2.154	2.456	1.566	
Production	115	530	250	260	690	820	1.200	2.400	3.660	4.175	2.660	
Quantité de matière première 1.700												
Macédoines de légumes	7	133	114	75	257	537	551	1.549	282	88	167	
Production 500 gr/500 gr carottes	9	175	150	100	340	710	730	2.040	372	130	220	
Quantité de mat.première Petits pois x 1.320	6	113	97	64	218	426	468	1.320	240	75	142	
Carottes x 850												
Julienne	+	+	+	+	+	+	+	+	+	580	330	
Production												
Quantité de matière première												
Autres légumes	45	107	138	89	200	82	34	519	1.113	871	1.268	
Production								260	1.660		1.920	
Quantité de matière première												
Légumes surgelés, total	2.299	4.969	5.359	4.180	5.886	11.614	19.895	31.722	47.634	42.452	40.968	
Production									78.000			
Quantité de matière première												

+) compris dans les "autres légumes".

Tableau 115 - suite

1.000 kg

Produits, production, quantité de matière première	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>af) Légumes déshydratés</u>												
Asperges												
Production							83,1	113,1	142,4	121,4	113,4	
Quantité de matière première	28.000						2.330	3.160	4.000	3.400	3.175	
Petits pois												
Production							33,0	43,0	47,7	54,5	22,9	
Quantité de matière première	10.000						330	430	480	545	230	
Haricots												
Production							381,4	320,0	462,3	372,5	244,5	
Quantité de matière première	11.500						4.386	3.680	5.316	4.284	2.810	
Carottes												
Production							392,1	400,9	600,5	431,9	367,6	
Quantité de matière première	11.700						4.587	4.690	7.030	5.050	4.300	
Céleri-rave												
Production							76,3	43,7	151,7	164,5	178,4	
Quantité de matière première	16.700						1.274	730	2.530	2.747	2.980	
Poireaux												
Production							216,8	171,3	249,4	290,8	260,7	
Quantité de matière première	12.000						2.600	2.055	2.933	3.490	3.130	
Choux-blancs												
Production							42,7	66,4	58,5	33,8	26,9	
Quantité de matière première	16.700						713	1.110	977	564	450	
Choux de Savoie												
Production							85,4	106,9	141,2	87,0	84,9	
Quantité de matière première	16.700						1.426	1.785	2.358	1.453	1.418	
Choux-fleurs												
Production							62,3	69,3	74,2	41,6	62,5	
Quantité de matière première	20.000						1.246	1.386	1.484	832	1.230	
Choux verts												
Production										49,8	40,5	
Quantité de matière première	14.300									712	580	
Choux-fleurs												
Production												
Quantité de matière première	-											
Autres choux (choux rouges, etc)												
Production							181,8	199,5	234,2	192,0	64,5	
Quantité de matière première	14.400						2.620	2.870	3.372	2.765	930	
Oignons												
Production										4,0	2,0	
Quantité de matière première	10.000									40	20	
Panais												
Production										176,6	97,2	
Quantité de matière première										2.070	1.140	
Persil												
Production										97,2	102,6	
Quantité de matière première	11.700									1.140	1.200	

Tableau 115 (suite)

1000 kg

Produits, production, quantité de matière première	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
suite a) <u>Légumes déshydratés</u>												
Epinards										70,0 875	49,7 620	
Production												
Quantité de matière première	12.500						312,3	256,1	395,1			
Autres légumes (raifort, etc)								3.200	4.940	43,3	59,6 745	
Production												
Quantité de matière première	12.500											
Herbes aromatiques												
Production							206,1	174,5	245,2	272,3	314,6	
Quantité de matière première	12.500						2.575	2.180	3.065	3.400	3.930	
Cèpes							0,5					
Production												
Quantité de matière première	10.000											
Autres champignons												
Production												
Quantité de matière première	10.000											
Légumes déshydratés, total												
Production							1.973,7	1.964,6	2.802,4	2.503,4	2.022,5	
Quantité de matière première								38.545			28.908	

Tableau 115 (suite)
République fédérale d'Allemagne

en 1000 kg

b) Produits à base de fruits et besoins en matière première

Produit, production, quantité de matière première	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
ba) Fruits en boîtes et verres ou bocaux												
Fruits en compote												
Fraises	1.463	2.567	2.250	3.716	5.241	2.833	4.620	4.915	2.896	8.234	10.164	5.665
Production	1.083	1.900	1.665	2.750	3.880	2.100	3.420	3.640	2.140	6.100	7.520	4.190
Quantité de matière première												
Myrtilles	154	711	271	933	786	1.269	808	737	1.268	1.521	1.522	2.059
Production	115	530	203	700	590	950	605	555	950	1.140	1.140	1.545
Quantité de matière première 750												
Airelles rouges	321	710	747	911	532	947	1.015	972	1.159	1.229	1.304	1.509
Production	210	462	485	590	345	615	660	632	755	800	850	980
Quantité de matière première 650												
Autres baies	377	677	208	727	606	451	851	1.347	1.305	1.365	2.313	1.041
Production	285	508	156	545	455	340	640	1.010	980	1.025	1.755	780
Quantité de matière première 750												
Cerises douces	303	1.132	579	1.516	1.841	1.216	1.754	2.609	2.204	2.944	2.509	3.816
Production	212	790	405	1.060	1.290	845	1.230	1.825	1.545	2.060	1.755	2.670
Quantité de matière première 700												
Cerises aigres, claires												
Production												
Quantité de matière première 1100												
Cerises aigres, foncées												
Production												
Quantité de matière première 1100												
Prunes	3.707	5.987	753	962	1.248	1.404	1.211	2.711	2.367	5.028	3.930	4.931
Production	4.110	6.585	830	1.060	1.375	1.545	1.330	2.980	2.600	6.520	3.950	5.424
Quantité de matière première 800												
Mirabelles	3.054	10.986	1.865	9.682	7.266	10.920	12.547	5.281	9.097	5.495	15.923	10.355
Production	2.445	8.790	1.490	7.745	5.815	8.735	10.040	4.225	7.280	4.400	12.740	8.285
Quantité de matière première 730												
Reines-claude	880	3.204	2.199	2.737	6.159	2.814	6.647	4.475	5.151	2.943	9.323	2.071
Production	640	2.340	1.605	2.000	4.500	2.055	4.850	3.270	3.760	2.150	6.805	1.510
Quantité de matière première 700												
Pêches	272	941	856	1.037	1.185	474	1.488	107	1.148	922	786	1.086
Production	190	660	600	725	830	330	1.040	75	805	645	550	760
Quantité de matière première 1200												
abricots	252	472	274	413	516	228	235	424	158	336	115	197
Production	300	565	330	495	620	275	280	510	190	400	540	235
Quantité de matière première 800												
Poires	315	780	551	225	851	112	361	157	154	130	189	117
Production	255	625	440	180	680	90	290	125	123	105	150	95
Quantité de matière première 1100												
Pommes	356	724	363	833	545	433	417	610	281	367	202	277
Production	390	795	400	915	600	475	460	670	310	405	220	305
Quantité de matière première 1100												
Divers	11.253	23.855	11.578	18.543	25.915	15.333	17.293	24.229	13.541	26.682	38.120	32.779
Production	11.250	23.855	11.580	18.540	25.915	15.330	17.290	24.230	13.540	26.680	38.120	32.780
Quantité de matière première												
Divers	194	210	319	93	347	290	483	1.659	716	1.346	1.692	919
Production	145	157	240	70	260	220	360	1.245	540	1.010	1.270	690
Quantité de matière première												
Non ventilés												
Production	767	5.100	3.050	5.050	8.580	9.970	8.200	10.400	13.000	1.630	880	1.890
Quantité de matière première	770	5.100	3.050	5.050	8.580	9.970	8.200	10.400	13.000	1.630	880	1.890
Fruits en compote, total												
Production	14.700 ¹⁾	44.300 ¹⁾	25.863	47.378	61.903	48.898	58.047	61.108	55.033	61.642	88.915	69.819
Quantité de matière première				42.425	56.049	44.099	50.825	55.915	49.168	55.697	78.536	

1) Produits séparés y compris fruits au naturel et pulpe de fruits tamisée en boîtes /verres ou bocaux, addition seulement pour les fruits en compote.

Tableau 115 (suite)

e n 1000 kg

Produit, production, quantité de matière première	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
bb) Confitures, marmelades, produits à tartiner à base de fruits												
Confitures												
Production												
Indice (1958= 100)												
Quantité de mat. prem.	40.593 ¹⁾ 90	43.863 97	46.944 104	45.091 100	45.711 101	49.208	52.609	59.398	59.117	65.262	73.383	69.541
dont:												
- (non ventilées par produit. Besoins en matière première calculés pour 1960-1966 à partir des statistiques de production de deux firmes représentatives dont le réseau de vente couvre l'ensemble du territoire fédéral)												
- Confiture de fraises						15.254	16.309	18.413	18.326	20.231	22.749	21.558
- Quantité de mat. prem.						7.627	8.155	9.207	9.163	10.116	11.375	10.779
- Confiture d'abricots						12.794	13.678	15.443	15.370	16.968	19.080	18.080
- Quantité de mat. prem.						6.397	6.839	7.722	7.685	8.484	9.540	9.040
- Confiture de framboises						4.429	4.735	5.346	5.321	5.874	6.604	6.259
- Quantité de mat. prem.						2.215	2.368	2.673	2.661	2.937	3.302	3.150
- Confiture de groseilles à maquereau						3.200	3.420	3.861	3.843	4.242	4.770	4.520
- Quantité de mat. prem.						1.600	1.710	1.931	1.922	2.121	2.385	2.260
- Confiture d'oranges						246	263	297	296	326	367	348
- Quantité de mat. prem.						123	132	149	148	163	184	174
- Confiture d'ananas						2.214	2.367	2.673	2.660	2.937	3.302	3.130
- Quantité de mat. prem.						1.107	1.184	1.337	1.330	1.469	1.651	1.565
- Confiture de groseilles rouges						1.968	2.104	2.376	2.365	2.610	2.935	2.782
- Quantité de mat. prem.						984	1.052	1.188	1.183	1.305	1.468	1.391
- Confiture de cassis						246	263	297	296	326	367	348
- Quantité de mat. prem.						123	132	149	148	163	184	172
- Confiture de myrtilles						3.937	4.208	4.752	4.730	5.220	5.870	5.564
- Quantité de mat. prem.						1.969	2.104	2.376	2.365	2.610	2.935	2.782
- Confiture de mûres						2.952	3.157	3.564	3.547	3.916	4.403	4.172
- Quantité de mat. prem.						1.476	1.579	1.782	1.774	1.958	2.202	2.086
- Marmelades à deux, trois ou quatre fruits, sans pomme						1.968	2.104	2.376	2.365	2.610	2.935	2.782
- Marmelades à deux, trois ou quatre fruits, avec pomme						984	1.052	1.188	1.183	1.305	1.468	1.391
Marmelades												
Marmelades à deux, trois ou quatre fruits, sans pomme												
Production	12.382 ¹⁾	22.311	22.971	20.267	17.854	9.419	8.897	9.916	7.807	7.417	7.723	6.082
Indice (1958 = 100)	61	110	113	100	88	8.497	7.483	7.800	7.725	7.617	7.030	6.219
Marmelades à deux, trois ou quatre fruits, mélange de marmelades												
Production	13.189 ¹⁾	11.120	11.080	8.300	6.443	5.490	3.876	3.116	2.649	2.611	2.473	2.211
Indice (1958 = 100)	159	134	133	100	78	66	47	38	32	31	30	27
Quantité de mat. prem. pour marmelades à plusieurs fruits, total						6.420	5.582	5.550	4.990	4.830	4.721	3.991
dont: Pommes						1.800	1.480	1.420	1.350	1.330	1.235	1.100
- Fraises						660	586	590	520	500	498	413
- Cerises						660	586	590	520	500	498	413
- Framboises						660	586	590	520	500	498	413
- Groseilles rouges						660	586	590	520	500	498	413
- Prunes						660	586	590	520	500	498	413
- Abricots						660	586	590	520	500	498	413
- Groseilles à maquereau						660	586	590	520	500	498	413
Confitures, marmelades, total général	66.164	77.294	80.995	73.658	70.008	72.614	72.865	79.530	77.298	82.907	90.609	84.053
Production	90	105	110	100	95	98	99	108	105	113	123	114
Indice (1958 = 100)						31.025	31.889	35.249	34.549	37.451	41.413	38.761
Quantité de mat. prem.												

1) = 1954.

Tableau 115 (suite)

1000 kg

P r o d u i t		1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Produits à tartiner à base de fruits													
Purée de prunes		2.637 ¹⁾	3.802	3.486	3.806	2.947	3.311	2.660	3.064	2.916	3.773	3.748	3.668
Production		69	100	92	100	77	87	70	81	77	99	98	96
Indice (1958 = 100)		7.900	11.400	10.460	11.426	8.840	9.950	8.000	9.200	8.750	11.320	11.240	11.000
Quantité de matière première													
Gelées de fruits		1.320 ¹⁾	1.554	1.900	1.664	2.307	3.080	4.261	4.911	5.526	4.808	5.487	4.971
Production		79	93	114	100	139	185	256	295	332	289	330	299
Indice (1958 = 100)		990	1.165	1.425	1.250	1.750	2.310	3.200	3.685	4.145	3.600	4.115	3.750
Quantité de matière première													
Sirop de fruits		2.574 ¹⁾	2.385	2.509	2.050	1.968	2.022	1.993	2.063	1.935	2.016	2.146	2.130
Production		126	117	122	100	96	99	97	101	94	98	105	104
Indice (1958 = 100)		12.870	11.950	12.550	10.250	9.840	10.110	9.960	10.310	9.670	10.080	10.750	10.650
Quantité de matière première													
Produits non ventilés, estimation de la production		4.351 ¹⁾	2.938	1.512	1.177	400	321	730	499	388	961	501	669
Produits à tartiner à base de fruits, total													
Territoire fédéral		77.046	87.977	90.402	82.355	77.630	81.348	82.509	90.067	88.063	88.137	95.449	88.647
Production													
Berlin-Ouest			2.132	3.269	4.053	4.566	6.028	7.428	8.588	7.485	6.328	7.042	6.844
Production													
Confitures, marmelades, produits à tartiner à base de fruits, total général			90.109	93.671	86.408	82.196	87.376	89.937	98.655	95.548	94.465	102.491	95.491
Indice (1958 = 100)			104	108	100	95	101	104	114	111	109	119	111
Quantité de matière première							53.375	53.049	58.444	57.114	62.451	67.498	64.141

1) = 1954.

Tableau 115 (suite)

en 1000 kg

Produit, production, quantité de matière première	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
bc) Citromat, orangeat, cerises de couverture et autres fruits confits												
Citromat	1.650 ¹⁾ 660	1.683 763	1.723 670	2.023 810	1.994 800	2.039 815	1.993 800	2.005 800	985 395	1.778 710	1.749 700	
Production												
Quantité de matière première												
Orangeat	712 ¹⁾ 285	705 355	834 420	905 360	992 400	1.014 405	1.019 410	1.022 410	490 200	904 360	927 370	
Production												
Quantité de matière première												
Cerises de couverture												
Production												
Quantité de matière première												
Autres fruits confits												
Production												
Quantité de matière première												
Production totale		2.617	2.813	3.148	3.237	3.343	3.310	3.345	1.786	3.041	3.125	
bd) Fruits surgelés (chaque fois du 1.5. au 30.4.)												
Fraises	38 ²⁾ 47	112 140	137 170	144 180	176 215	213 260	382 470	402 495	194 240	161 200	287 355	
Production												
Quantité de matière première												
Framboises	6 ²⁾ 7	16 20	3 3	8 10	13 16	28 35	30 40	21 26	4 5	1 1	1 1	
Production												
Quantité de matière première												
Myrtilles	17 ²⁾ 21	35 44	44 18	29 36	33 41	52 65	21 26	5 6	17 21	-	-	
Production												
Quantité de matière première												
Cerises												
Production												
Quantité de matière première												
Quetsches/Prunes	48 ²⁾ 62	144 187	1 1	41 53	20 26	87 113	15 20	13 17	11 14	5 7	-	
Production												
Quantité de matière première												
Purée de pommes	97 ²⁾ 115	117 138	5 6	178 210	28 33	31 37	-	2 2	1 1	-	-	
Production												
Quantité de matière première												
Autres fruits	53 ²⁾ 66	20 25	25 31	26 33	68 85	17 21	14 18	28 35	32 40	10 13	33 41	
Production												
Quantité de matière première												
Pulpe de fruits tamisée (non ventilée par fruit)	67 ²⁾ 87	12 16	13 17	26 34	135 176	255 332	215 280	16 21	338 440	12 16	6 8	
Production												
Quantité de matière première												
Production totale	327	456	197	452	475	712	686	522	635	251	365 ³⁾	
be) Fruits déshydratés												
Fruits déshydratés, total	72	101	44	100	105	158	152	115	140	56	61	

1) 1955.
2) 1.4.-31.12.1954
3) 1.5.-31.12.1965

Tableau 115 (suite)

en 1000 l

Produit, production, quantité de matière première br/ J us de fruits, mo lts non fermentés (préts pour la consommation)	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Jus de pomme	85.000	120.000	51.000	160.000	113.000	174.000	100.000	188.000	141.000	130.000	170.000	120.000
Production	108.800	153.600	65.280	204.800	144.640	222.720	128.000	240.640	180.480	166.400	140.800	153.600
Quantité de matière première												
Jus à base de concentrés de jus de pomme ou de concen- Production tré s de jus de fruits à pépins	11.900	10.000	5.000	12.500	2.000	28.000	2.500	12.800	5.300	3.000	-	-
Quantité de matière première	15.230	12.800	6.400	16.000	2.560	35.840	3.200	16.380	6.780	3.840		
Jus de cassis												
Production												
Quantité de matière première												
Jus de groseilles rouges												
Production												
Quantité de matière première												
Jus de cerises aigres												
Production												
Quantité de matière première												
Divers												
Production	10.000	25.000	28.200	37.500	41.250	44.000	7.600	8.170	7.060	7.350	4.720	8.260
Quantité de matière première	5.500	13.750	16.280	21.100	23.870	25.400	6.330	6.800	5.900	6.120	3.950	6.880
Jus de raisin, sans les importations												
Production	3.100	300	600	2.500	1.300	10.000	1.000	1.850	600	2.560	1.200	1.000
Quantité de matière première	3.875	375	750	3.125	1.625	12.500	1.250	1.060	750	3.200	1.500	1.250
Production de jus de fruits et de mo lts non fermentés préts pour la consommation, total	110.000	155.300	84.800	212.500	157.550	256.000	162.030	270.610	230.010	214.000	176.000	192.050
Quantité de matière première, total	133.405	180.525	88.710	245.025	172.695	296.460	164.350	295.560	231.930	215.420	175.120	193.915
bi) Sirops de fruits (1)												
Production en t	6.102	12.335	15.096	14.422	16.971	14.727	16.657	20.087	18.302	21.095	20.282	16.717 ²⁾
Indice (1958 = 100)	42	86	105	100	118	102	115	139	127	146	141	116
Quantité de matière première	2.685	5.420	6.640	6.350	7.470	6.480	7.330	8.840	8.060	9.280	8.925	7.360
dont: Framboises 68,1 %	1.850	3.700	4.522	4.324	5.090	4.413	4.992	6.020	5.490	6.320	6.078	5.012
Cerises 18,7 % (y compris sous forme d'additifs	520	1.075	1.245	1.187	1.395	1.212	1.370	1.625	1.967	1.735	1.670	1.376
Fraises 3,4 % dans le jus de framboise)	90	185	225	216	254	220	249	300	274	316	303	250
Mûres 0,6 %	16	32	40	38	45	39	44	53	48	56	54	44
Autres 2,1 %	56	114	140	133	157	136	154	186	169	195	187	155
Autres 7,1 %	190	385	471	450	530	460	520	628	572	659	634	523
bi) Vins de fruits et de baies (3)												
Vin de fruits à pépins (y compris cidres)												
Production	14.806	21.706	6.117	22.720	9.769	10.449	8.260	16.884	14.522	16.114	14.078	16.914
Quantité de matière première (pommes) 720	10.660	15.628	4.400	16.360	7.035	7.525	5.945	12.155	10.455	11.600	10.135	
Vin de baies et de cerises												
Production	1.075	1.581	1.574	2.009	1.626	1.693	1.382	1.400	1.550	1.387	1.041	750
Quantité de matière première 500	538	790	787	1.005	813	847	691	700	775	694	521	
Vin de dessert à base de fruits												
Production	3.414	4.209	3.263	2.900	2.637	2.441	1.897	1.478	1.296	933	2.672	3.242
Quantité de matière première 620	2.115	2.610	2.025	1.800	1.635	1.515	1.175	915	805	615	1.655	
Vin mousseux à base de fruits												
Production (en 1000 bouteilles d'un l)	1.788	1.700	1.990	1.933	2.040	2.308	2.150	2.201	2.360	2.800	3.620	5.367
(en 1000 l)	(1.341)	(1.073)	(1.493)	(1.450)	(1.530)	(1.731)	(1.613)	(1.651)	(1.778)	(2.100)	(2.715)	(4.025)
Quantité de matière première	670	507	750	725	765	865	807	826	885	1.050	1.358	
Production totale	20.636	28.509	12.474	29.079	15.562	16.314	13.152	21.413	19.138	20.594	20.506	24.931

1) Office statistique fédéral avec indication de la quantité totale, ventilation des besoins en matière première calculés à partir des produits 1966.

2) Chiffres du Bundesverband der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie e.V., Bonn (première année). 3) Sans les quantités fabriquées par les restaurateurs et les tonneliers.

+) Ne fait pas l'objet d'une ventilation par produit.

République fédérale d'Allemagne Tableau 116: Production agricole et transformation industrielle des principales matières premières

		en 1000 kg											
P r o d u i t		1953	1955	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
a)	Petits pois												
	Production agricole	59.010	57.490	74.660	58.070	51.530	65.080	74.950	83.180	89.690	66.500	67.280	78.270
	Importations		1.345	2.917	922	1.554	1.568	2.436	2.729	1.535	900	2.077	...
	Disponibilités totales en matière première		58.835	77.577	58.992	53.084	66.648	77.386	85.909	91.225	67.400	69.357	
	Transformation industrielle												
	Conserves de légumes frais en boîtes	43.132	38.585	69.128	41.211	48.046	52.786	70.184	75.848	76.519	43.771	50.489	59.553
	Plats cuisinés à base de légumes frais								116	28	47	860	905
	Leipzig Allerlei (petits pois, asperges, carottes)	3.221	2.908	3.086	3.191	4.140	4.970	6.189	6.781	8.218	610	767	5.835
	Petits pois avec carottes	-	3.092	3.196	3.697	2.376	4.744	6.064	8.378	10.486	5.474	7.061	12.203
	Légumes et petits pois congelés	847	1.036	1.330	684	1.546	2.340	2.630	5.680	6.050	6.792	9.720	...
	Macédoines de légumes	9	175	150	100	340	710	730	2.040	372	130	220	...
	Légumes déshydratés	330	430	480	545	230	...
	Total		45.796	76.890	48.883	56.448	65.550	86.127	99.320	102.160	63.699	73.627	
	En % de la production allemande		79,7	103,0	84,2	110	101	115	119	114	96	109	...
	En % des disponibilités totales		77,8	99,1	82,9	106	98	111	116	112	95	106	...
b)	Asperges												
	Production agricole	7.940	10.780	11.930	12.820	15.100	16.870	14.590	14.100	16.270	18.310	12.900	...
	Importations de produits frais	...	6.665	5.981	6.423	7.132	8.494	8.715	6.999	7.168	7.393	9.801	...
	Disponibilités totales en matière première		17.445	17.911	19.243	22.232	25.364	23.305	21.099	23.438	25.703	22.701	...
	Transformation industrielle												
	Conserves d'asperges en boîtes	1.350	3.254	3.528	3.785	4.568	5.208	5.403	4.193	4.088	4.674	4.978	4.395
	Leipzig Allerlei	724	654	694	718	831	1.118	1.392	1.790	1.847	1.230	1.588	1.312
	Légumes déshydratés	+	+	+	+	+	+	2.530	3.160	4.000	3.400	3.175	...
	Total												
	En % de la production allemande												
	En % des disponibilités totales												
c)	Haricots												
	Production agricole	57.180	50.820	78.560	68.080	39.760	65.100	67.740	68.780	91.470	89.400	60.500	61.286
	Importations de produits frais		16.233	13.761	15.385	16.936	14.776	19.972	18.969	20.795	20.645	15.238	...
	Disponibilités totales de matière première		67.053	92.321	83.465	56.696	79.876	87.712	87.749	112.265	110.045	75.738	...
	Transformation industrielle												
	Conserves de légumes en boîtes	23.208	26.769	47.725	37.552	23.169	46.452	50.013	46.482	60.896	58.665	36.864	61.286
	Haricots surgelés	120	320	760	180	360	680	930	1.230	2.300	2.040	3.220	...
	Légumes déshydratés	4.386	3.680	5.316	4.284	2.810	...
	Total												
	En % de la production allemande												
	En % des disponibilités totales												

+) Non recensé statistiquement.

Tableau 116 (suite)

en 1000 kg

	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
d) Carottes (variétés longues et courtes)												
Production agricole	103.610	88.110	100.020	96.460	73.090	139.400	104.210	124.550	187.060	148.310	131.680	...
Importations de produits frais	...	23.147	21.924	12.980	39.728	46.111	28.090	50.185	30.638	33.885	43.654	...
Disponibilités totales en matière première		111.257	121.944	109.440	112.818	185.511	132.300	174.735	217.698	182.195	175.334	
Transformation industrielle												
Leipzigier Allerlei	2.106	1.901	2.018	2.087	2.707	3.250	4.047	5.203	5.373	3.580	4.617	3.815
Petits pois et carottes		2.004	2.072	2.396	1.540	3.074	4.237	5.455	6.796	4.402	6.300	8.000
Carottes parisiennes		2.300	2.880	1.268	2.778	3.985	4.085	5.507	8.658	7.813	3.592	8.950
Carottes coupées		8.630	4.900	5.284	8.380	9.137	8.872	14.504	16.273	8.982	10.062	18.415
Mélanges avec légumes secs		14.500	7.920	7.340	11.080	7.934	5.742	5.850	3.610	2.050	2.790	3.216
" " " "								1.060	1.120	1.910	2.690	2.485
" " " "								395	1.541	650	1.855	-
" " " "								74	18	56	552	581
" " " "								30	5	340	492	-
" " " "								1.360	1.600	1.215	1.787	1.877
Carottes surgelées		530	250	260	690	820	1.200	2.400	3.660	4.175	1.087	1.307
Carottes déshydratées	115	+	+	+	+	+	4.587	4.690	7.030	5.050	4.300	-
Total		29.865	20.340	18.635	27.175	28.200	32.775	46.576	54.684	40.469	42.784	48.644
En % de la production allemande		33,9	20,0	19,3	37,2	20,2	31,5	37,4	29,2	27,3	32,5	
En % des disponibilités totales		26,8	16,4	17,0	24,1	15,2	24,8	26,7	25,1	22,2	24,4	
e) Epinards												
Production agricole	56.390	38.840	41.080	38.510	35.400	45.190	61.740	50.280	60.640	61.960	56.200	
Importations de produits frais	...	6.764	8.869	10.018	10.837	11.367	7.279	10.582	8.280	5.527	3.740	
Disponibilités totales en matière première		45.604	49.949	48.528	46.237	56.557	69.019	60.862	68.920	67.487	59.900	
Transformation industrielle												
Conserves en boîtes	2.280	10.511	8.273	4.623	7.115	7.883	7.115	6.253	8.450	5.688	2.822	4.016
Epinards surgelés	...	4.350	4.030	4.390	6.620	10.650	20.070	31.660	48.620	30.120	40.590	...
Légumes déshydratés	875	620	...
Total		14.861	12.303	9.013	13.735	18.533	27.185	37.913	57.070	36.683	44.032	...
En % de la production allemande		38,3	30,0	23,4	38,8	41,0	44,0	75,4	94,1	59,2	78,3	
En % des disponibilités totales		32,6	24,6	18,6	29,7	32,8	39,4	62,3	82,8	54,4	73,5	

+) non ventilé.

Tableau 116 (suite)

en 1000 kg

P r o d u i t	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
f) Fèves Production agricole Importations	16.460	19.590	19.220	18.830	13.010	18.260	20.090	21.880	28.540	16.620	15.110	...
Transformation industrielle Conserves de légumes Plats cuisinés Légumes surgelés	2.995 +) 270	6.963 +) 590	7.850 +) 720	7.000 +) 540	4.742 +) 300	6.364 +) 990	11.992 +) 2.450	14.046 +) 3.070	14.613 +) 2.990	7.675 +) 1.650	8.415 +) 1.560	6.687 +) ...
Total	3.265	7.553	8.570	7.540	5.042	7.354	14.442	17.116	17.603	9.325	9.975	...
En % des disponibilités totales	19,8	36,6	44,6	40,0	38,8	40,3	71,9	78,2	61,7	56,1	66,0	...
g) Concombres et cornichons à conserve Production agricole Importations de produits frais	61.750 ...	30.790 53.073	50.200 66.757	67.910 8.696	30.720 16.158	35.620 9.946	28.060 22.071	31.530 37.498	58.270 36.409	29.250 37.253	20.250 28.893	...
Disponibilités totales en matière première	...	83.863	116.957	76.606	46.878	45.566	50.131	69.028	94.679	66.503	49.143	...
Transformation industrielle Concombres et cornichons stérilisés Concombres et cornichons non stérilisés (sans les concombres pelés pour la fabrication de concombres aux graines de moutarde et les conc.+corn. en tranches surgelés)	47.400 8.687	30.000 3.911	56.400 6.926	74.400 7.883	54.600 5.392	44.000 5.047	54.600 4.432	63.200 4.328	84.000 6.097	56.400 5.083	43.000 2.259	80.000 4.075
Total	56.087	33.911	63.326	82.283	59.992	49.047	59.032	67.528	90.097	61.483	45.259	84.075
En % de la production allemande	121,2	195,3	137,7	210,4	214,2	154,6	210,2	223,5	...
En % des disponibilités totales	107,4	128,0	107,6	117,8	97,8	95,2	92,5	92,1	...
h) Choux blancs Production agricole de choux blancs d'automne Production agricole de choux blancs de conservation	248.130 90.220	184.270 83.090	194.940 87.010	162.500 74.690	139.510 67.020	193.940 90.550	183.040 95.340	147.020 72.250	187.760 115.360	156.270 114.110	125.220 85.950	...
Total	338.350	267.360	281.950	237.190	206.530	284.290	278.380	219.270	303.720	270.380	211.170	...
Importations de produits frais	5.205	21.540	11.565	10.153	44.977	7.217	11.342	30.909	...
Disponibilités totales en matière première	242.395	228.070	295.855	288.533	234.247	310.937	281.722	242.079	...
Transformation industrielle Légumes déshydratés Choucroute, quantité totale de lanières	++) 213.732	++) 250.552	++) 240.625	++) 227.424	++) 229.250	++) 251.740	713 242.021	1.110 237.468	977 284.663	564 250.975	450 210.083	...
Total	213.732	250.552	240.625	227.424	229.250	251.740	242.734	238.578	285.640	251.539	210.533	...
En % de la production allemande	48,8	93,7	85,3	95,9	111,0	88,6	87,2	108,8	94,0	93,0	99,7	...
En % des disponibilités totales	93,8	100,5	85,1	84,1	101,8	91,9	89,3	87,0	...

1) Y compris les cornichons et concombres divers.
+) Il s'agit de quantités minimales qui ne sont pas recensées.
++) Non ventilé statistiquement (0,2-0,5 % des disponibilités en choucroute).

Tableau 116 (suite)

en 1000 kg

P r o d u i t		1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
i) Pommes													
Production agricole		1.242.760	1.578.640	4.06.100	2.306.350	851.110	2.488.960	756.610	1.694.030	1.941.070	1.215.980	1.171.960	...
Importations de produits frais/pommes à cidre		...	7.959	53.607	19.922	106.953	8.461	98.180	33.963	11.176	87.934	123.913	...
Disponibilités totales en matière première			1.586.599	459.707	2.326.272	958.063	2.497.421	854.790	1.727.993	1.952.246	1.303.914	1.295.873	...
Transformation industrielle													
+ disponibilités en "non ventilé par variétés"		11.250	23.855	11.580	18.540	25.915	15.330	17.290	24.230	13.540	26.680	38.120	32.780
Fruit au naturel		563	2.743	1.390	2.040	3.630	3.070	2.420	4.120	3.250	690	380	890
non ventilé par variétés		-	-	825	680	700	795	1.650	745	1.790	1.915	2.260	2.085
Pulpe de fruits tamisée		-	-	58	40	42	40	65	80	300	225	35	60
non ventilé par variétés		-	-	5.345	14.300	6.350	1.765	4.810	10.450	7.580	7.190	9.185	9.140
Confitures/marmelades		-	-	26	860	65	27	50	1.460	1.790	360	1.235	1.100
Sirup de pommes		12.870	11.950	12.550	10.250	9.840	1.800	1.480	1.420	1.350	1.330	1.235	1.100
Purée de pommes, surgelée		115	138	210	210	33	37	9.960	10.310	9.670	10.080	10.730	10.650
Jus de pomme		108.800	153.600	65.280	204.800	144.640	222.720	128.000	240.640	180.480	166.400	140.800	...
Concentré de jus de fruits à pépins		15.230	12.800	6.400	16.000	2.560	35.840	3.200	16.380	6.780	3.840	3.840	...
Vin de fruits à pépins		10.660	15.628	4.400	16.360	7.055	7.525	5.945	12.155	10.455	11.600	10.135	...
Total		159.488	220.714	107.860	284.020	200.810	299.059	174.870	321.992	236.986	230.310	212.880	...
En % de la production allemande		12,8	14,0	26,6	12,3	23,6	12,0	23,1	19,0	12,2	18,9	18,2	...
En % des disponibilités totales		...	15,9	23,5	12,2	21,0	11,9	20,5	18,6	12,1	17,7	16,4	...
j) Fraises													
Production agricole		11.080	12.760	14.110	20.720	19.530	19.830	20.830	19.420	16.300	18.590	21.070	...
Importations de produits frais		...	5.274	5.592	9.574	13.464	18.472	22.467	19.779	15.831	26.243	31.427	...
Disponibilités totales en matière première			18.034	19.702	30.294	32.994	38.302	43.297	39.199	32.131	44.833	52.497	...
Transformation industrielle													
Fruits en compte		55	220	200	300	543	420	480	620	514	160	75	131
Fruits au naturel		1.083	1.900	1.665	2.750	3.880	2.100	3.420	3.640	2.140	6.100	7.520	4.190
Pulpe de fruits tamisée		+	+	33	30	47	13	42	38	30	45	78	70
Confitures/marmelades		-	-	388	340	660	280	300	4	6	5	1	2
Fraises surgelées		47	140	-	180	215	660	8.155	9.270	9.163	10.116	11.375	10.779
Sirup de fraises		90	185	170	216	254	260	470	590	520	500	498	413
Vin de dessert		423	520	400	360	330	300	235	183	161	123	330	250
Total							11.924	13.969	15.517	13.360	18.028	21.195	...
En % de la production allemande							60,1	67,1	79,9	81,7	97,0	100,6	...
En % des disponibilités totales							31,1	32,3	39,6	41,5	40,2	40,3	...

+) Compris dans la comptote

Tableau 116 (suite)

en 1000 kg

Produit	1953	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
k) Cerises douces, cerises aigres												
Production agricole de cerises douces	103,940	109,580	64,430	133,980	87,850	168,720	144,810	140,870	169,720	175,600	101,910	...
Production agricole de cerises aigres	56,220	64,160	35,630	74,330	62,000	84,210	69,430	72,090	79,250	90,980	55,150	...
Importations de cerises et de griottes	...	9,199	7,430	208,910	149,850	252,930	214,240	212,960	248,970	266,580	157,060	...
Disponibilités totales en matière première		182,939	107,490	223,127	166,919	276,079	233,597	237,296	265,959	285,093	171,887	
Transformation industrielle												
Cerises douces en compote au naturel	10	90	50	118	180	170	172	310	370	55	18	72
Cerises aigres en compote au naturel	242	790	405	1,060	1,290	845	1,230	1,825	1,545	2,060	1,755	2,670
Cerises aigres en compote pulpe tamisée		6,585	830	1,060	1,689	1,769	1,460	3,500	3,250	7,147	4,261	15
Confitures							4,955	5,560	4,400	5,770	3,850	5,724
Marmelades							6,842	7,720	7,685	8,480	9,540	9,040
Cerises surgelées							585	590	520	500	500	410
Moëts non fermentés							10	65	65	70	70	...
Sirup de fruits							2,180	3,130	2,720	3,950	3,540	...
Vin de baies et de cerises							1,370	1,653	1,507	1,735	1,670	1,376
Vin de dessert							230	250	260	330	175	...
Cerises de couverture							235	180	160	120	350	...
Total							78	75	73	81	92	...
Total en % de la production allemande en % des disponibilités totales							18,609	25,091	22,627	30,528	25,861	...
							7,4	11,4	9,1	11,5	16,5	...
							6,7	10,6	8,5	10,7	15,0	...
l) Prunes, quetsches												
Production agricole de prunes/quetsches	542,880	323,100	140,900	372,250	298,960	498,960	711,010	223,950	553,950	284,900	397,580	...
Production agricole de mirabelles et de reines-landes	33,550	21,530	12,230	25,210	31,090	35,260	57,140	22,060	53,310	28,510	36,520	...
Importations de prunes, quetsches, mirab., reines-landes		17,396	29,632	4,451	39,102	9,580	11,793	35,040	18,518	28,258	36,386	...
Disponibilités totales en matière première		362,026	182,762	401,911	369,152	543,820	779,943	281,050	625,778	341,668	470,486	...
Transformation industrielle												
Prunes/quetsches en compote au naturel	122	1,010	180	852	814	1,747	1,400	718	1,747	120	127	224
Confitures/marmelades	2,445	8,790	1,490	7,745	5,815	8,735	10,040	4,225	7,280	4,400	12,740	8,385
Purée de prunes, calculée comme fruits frais							385	170	120	130	945	355
Prunes surgelées							20	19	22	15	15	10
Total prunes/quetsches							590	590	520	500	500	415
							113	17	14	7		11,000
Mirabelles en compote au naturel	640	2,340	1,605	2,000	4,500	2,055	4,850	3,270	3,760	2,150	6,805	1,510
Reines-landes en compote au naturel	190	660	600	725	830	330	1,040	75	805	645	75	760
Total mirabelles/reines-landes							3		2	2	3	2
En % de la production allemande de prunes/quetsches							5,988	3,357	4,592	2,817	7,433	2,282
En % de la production allemande de mirab./reines-landes							2,9	6,7	3,3	5,8	6,4	...
En % des disponibilités totales							10,5	15,2	8,6	9,9	20,4	...
							3,4	6,5	3,7	5,7	7,0	...

+) Compris dans les fruits en compote

Tableau 117: Récapitulation de la culture et de la transformation industrielle des fruits et légumes

République fédérale d'Allemagne

	1 9 5 8	1 9 6 2	1 9 6 3	1 9 6 5
<u>Légumes</u>				
Culture (sans les concombres, les cornichons et les choux blancs)	833.540	896.800	1.061.960	872.820
Transformation industrielle	154.700	366.929	460.250	327.530
en %	18,6	40,9	43,3	37,5
<u>Concombres et cornichons</u>				
Culture	67.910	31.530	58.270	20.250
Transformation industrielle	82.300	67.530	90.100	58.660
en %	121,2	214,2	154,6	289,7
<u>Choux blancs</u>				
Culture	237.190	219.270	303.720	211.170
Transformation industrielle	227.424	237.470	284.663	210.083
en %	95,9	108,3	93,7	99,5
<u>Légumes, total</u>				
Culture	1.138.640	1.147.600	1.423.950	1.104.240
Transformation industrielle	464.424	671.929	835.013	596.273
en %	40,8	58,5	58,6	54,0
<u>Fruits</u>				
Culture	3.821.610	2.860.590	3.486.170	2.108.800
Transformation industrielle	398.120	456.858	379.494	365.311
en %	10,4	16,0	10,9	17,4
<u>Total général fruits et légumes</u>				
Culture	4.960.250	4.008.190	4.910.120	3.213.040
Transformation industrielle	862.544	1.128.787	1.214.507	961.584
en %	17,4	28,2	24,7	29,9

Tableau 118: Consommation de matière première et part représentée dans la transformation industrielle par divers types de conserves
a) Légumes
République fédérale d'Allemagne

Type de conserve	Année	Unité	Produit fini	Production de matière première	Production agricole	Consommation en % de la production	Part du type de conserve dans la consommation de matière première
Conserves de légumes frais	1958	1000 boîtes 1/1	123.853	139.580			
	1962		216.184	253.153			
	1963		266.238	305.050			
Conserves de légumes secs	1965	1000 boîtes 1/1	161.505	187.140			
	1958		26.275	8.250,1			
	1962		32.131	10.430,1			
Plats cuisinés	1963		28.105	8.200,1			
	1965		25.661	7.845			
	1958	1000 boîtes 1/1	8.288	3.160,1			
Conserves de légumes, total	1962		9.963	3.450,1			
	1963		10.553	5.445			
	1965		150.128	147.830		17,7	31,8
Légumes au vinaigre	1958	1000 l	256.603	266.743		29,7	39,7
	1962		197.719	316.700		29,8	37,9
	1965		19.872	20.000		23,0	33,7
Légumes surgelés	1962		27.143	32.100		2,2	2,9
	1963		32.039	6.870		2,5	3,2
	1965		4.118	52.940		3,6	5,4
Légumes déshydratés	1958	1000 kg	31.722	78.000		0,9	1,5
	1962		47.634	66.100		6,0	7,9
	1963		40.968	27.246		7,4	9,4
Légumes, total, sans les concombres, les cornichons et les choux blancs	1965	1000 kg	1.965	38.550		7,6	11,1
	1958		2.802	28.900		3,0	4,1
	1962		2.093	154.700		3,6	4,6
Concombres et cornichons à conserve, stérilisés, sans les concombres pelés	1963		2.093	366.929	833.540	3,3	4,8
	1958	1000 l	121.093	74.400	18,6	18,6	33,3
	1962		105.684	63.200	896.800	40,9	54,6
Concombres à conserve, non stérilisés	1963	1000 kg	143.655	84.000	1.061.960	43,3	55,1
	1965		97.877	56.400	872.820	37,5	55,0
	1958		7.883	7.900			
Choucroute	1962	1000 l	4.328	227.424	67.910	121,2	17,7
	1963		6.097	237.470	31.530	214,2	10,1
	1965		2.259	6.100	58.270	154,6	10,8
Légumes, total général, y compris les concombres, les cornichons et les choux blancs	1958	1000 kg	113.712	227.424	237.190	95,9	49,0
	1962	1000 kg	118.734	237.470	219.270	108,3	35,3
	1963	1000 l	142.332	284.663	303.720	93,7	34,1
Légumes, total général, y compris les concombres, les cornichons et les choux blancs	1965	1000 l	105.042	210.083	211.170	99,5	35,2
	1958	1000 boîtes 1/1	454.424	454.424	1.138.640	40,8	100,0
	1962	1000 kg	671.929	671.929	1.147.600	58,5	100,0
Légumes, total général, y compris les concombres, les cornichons et les choux blancs	1963	1000 l	835.013	835.013	1.423.950	58,6	100,0
	1965	1000 l	596.273	596.273	1.104.240	54,0	100,0

1) Pour la consommation de matière première, celle des légumes frais entre seule en ligne de compte. Pour 1958, aucune ventilation par produit; calculée comparativement aux autres années.

Tableau 118 (suite): Consommation de matière première et part représentée dans la transformation industrielle par divers types de conserves

Type de conserve	Année	Unité	Produit fini	Production de matière première	Production agricole	Consommation en % de la production	Part du type de conserve dans la consommation de mat. prem. en %
Conserves de fruits (compote)	1958	1000 boîtes	47.378	42.425			
	1962	1/1	61.108	55.915			
	1965		88.915	78.536			
Conserves de fruits (au naturel)	1958	1000 boîtes	7.600	8.125			
	1962	1/1	7.578	7.971			
	1965		7.764	8.259			
Conserves de fruits (pulpe tamisée)	1958	1000 boîtes	13.429	15.930			
	1962	1/1	11.371	13.490			
	1965		8.868	10.570			
Conserves de fruits, total	1958		68.407	66.480		1,74	16,7
	1962		80.057	77.376		2,71	16,9
	1965		71.665	67.997		1,95	17,9
Marmelades, confitures, purée de prunes, gelées de fruits, sirops de fruits	1958	1000 kg	82.355,2)	58.560		1,53	14,7
	1962		90.067,2)	58.453		2,04	12,8
	1965		102.491	57.017		1,64	15,0
Fruits confits au sucre	1958	1000 kg	3.148	1.274		0,03	0,2
	1962		3.345	1.363		0,05	0,3
	1965		1.785	745		0,02	0,2
Fruits surgelés	1958	1000 kg	3.125	1.400		0,07	0,4
	1962		425	556		0,01	0,1
	1965		522	666		0,02	0,2
Jus de fruit, mofts non fermentés, boissons à base de mofts non fermentés	1958	1000 l	365	470		0,02	0,1
	1962		212.500	245.000		6,41	61,6
	1965		270.610	295.560		10,33	64,7
Sirops de fruit	1958	1000 kg	176.000	176.600		6,67	61,2
	1962		14.422	6.350		0,17	1,6
	1965		20.087	8.840		0,31	1,9
Vin de fruit et de baies	1958	1000 l	20.282	8.925		0,23	2,1
	1962		29.079	19.900		0,42	2,4
	1965		21.413	14.600		0,52	5,0
Total	1958		19.138	12.920		0,37	3,4
	1962		20.506	13.670		0,65	3,7
	1965		398.120	456.858	3.821.610 2.860.590 y compris les baies d'arbustes	10,4 16,0	100,0
Total	1963		379.494	379.494	3.486.170 y compris les baies d'arbustes	10,9	100,0
	1965		365.311	365.311	2.108.800 non compris les baies d'arbustes	17,36	100,0

2) Sans Berlin, puisque la production agricole ne comprend pas non plus Berlin, depuis 1964 y compris Berlin.

C. FRANCE

I. Structure de l'industrie de la conserve

1. Production de conserves à base de produits agricoles

(conserves de légumes, champignons, tomates, pâté de foie, truffes, lapin, volaille, escargots, plats cuisinés (à l'exception des abats et de la choucroute cuisinée) et produits alimentaires déshydratés).

Le tableau 119 donne l'évolution de l'industrie française de la conserve entre 1955 et 1965. Il montre qu'en 1955 les petites et moyennes entreprises prédominaient plus encore qu'aujourd'hui dans l'industrie. Sur 617 entreprises, 521 avaient un chiffre d'affaires inférieur à 1 million de F et 9 seulement un chiffre d'affaires de 5-10 millions de F. Il n'existait pas d'entreprise arrivant à un chiffre d'affaires supérieur. En 1965, il y avait 789 entreprises. 603 réalisaient un chiffre d'affaires allant jusqu'à 1 million de F. Le nombre total des entreprises avait donc augmenté de 28 %, alors que celui des entreprises réalisant un chiffre d'affaires de 1 million de F maximum n'avait augmenté que de 16 %. La part des entreprises réalisant un chiffre d'affaires de 5-10 millions avait augmenté de 455 %. En outre, il s'est créé depuis lors 18 entreprises réalisant un chiffre d'affaires de 10-20 millions de F et 7 qui réalisent plus de 20 millions de F de chiffre d'affaires. Un important changement des structures s'est donc opéré. Cette évolution dans le sens des grandes entreprises apparaît plus nettement encore si l'on oppose l'importance numérique des diverses catégories d'entreprises à la part qu'elles représentent dans le chiffre d'affaires. Il ne faut pas oublier toutefois qu'entre 1955 et 1965, les prix des conserves de légumes ont augmenté de 25 % selon les statistiques officielles.

France

Tableau 120: Structure de l'industrie des confitures et des conserves de fruits en 1966

Produit	1966		Part en pourcentage de la production		
	Nombre d'entreprises	Production en 1000 kg	des 5 premières entreprises	des 10 premières entreprises	de la 10ème entreprise
Confitures et gelées (pur fruit, pur sucre)	104	54.100	32	54	3,1
Confitures à base de pommes	76	22.100	47	67	3,1
Confitures total	113	76.200	35	53	3,0
Compote de fruits	54	22.900	50	71	3,7
Pulpe de fruits tamisée	35	7.400	71	87	2,0
Fruits au naturel	36	4.700	61	79	2,0
Fruits au sirop	75	37.500	54	73	2,2

En 1955, les entreprises réalisant moins de 5 millions de F de chiffre d'affaires représentaient 98,5 % de l'ensemble des entreprises et 82 % du chiffre d'affaires total. En 1965, elles représentaient encore 91,6 % de l'ensemble des entreprises, mais 32 % seulement du chiffre d'affaires total. Bien que ce groupe représente encore plus de 90 % des entreprises, son importance a diminué des deux tiers. En comparaison, 66 entreprises (8,4 % du total) ont réalisé 68 % du chiffre d'affaires total en 1965.

Le chiffre d'affaires du groupement professionnel "Conserves de produits agricoles" est passé entre 1955 et 1965 de 332 millions de F à 1.200 millions de F, soit une augmentation de 261 %. Les entreprises réalisant moins de 5 millions de F de chiffre d'affaires par an ne sont intervenues que pour 112 millions F, soit 13 % dans cette augmentation, tandis que la part des entreprises réalisant plus de 5 millions de F de chiffre d'affaires était de 756 millions de F, soit 87 %.

2. Fabriques de conserves de fruits

En 1966 (1) (voir tableau 120), il y avait 113 fabriques qui se consacraient à la production de confitures, gelées et confitures de pommes. 54 entreprises produisaient des compotes de fruits, 35 de la pulpe de fruits tamisée, 36 des fruits au naturel et 75 des fruits au sirop.

D'après le calcul que nous avons effectué à partir de la carte 53 de la Société d'Editions Géographiques Professionnelles (EGP) de 1955 et 1965 ainsi qu'à partir d'autres documents, le tableau est le suivant:

(1) F.N.C.C. / annexe VI

Tableau 121: Ventilation de l'industrie française de la conserve

	1964	1965
Nombre de fabricants de conserves de légumes, de fruits, de viande et de poisson	1.013 (2)	1.141 (2)
dont:		
Conserves de légumes et de fruits, y compris les spécialités, pour autant qu'elles soient fabriquées en même temps que des conserves de légumes	577 (2)	609 (2)
dont produisant exclusivement des conserves de légumes	491 (2)	463 (2)
Production de conserves de fruits	273 (2)	226 (2)
Fabriques de confiture (1)		113 (1)
dont: 104 pour les confitures + gelées 76 pour les confitures à base de pommes		
Jus de fruits (3)		69 (3)
Nombre de producteurs de légumes, de conserves de fruits, de confitures et de jus de fruits, à l'exception du cidre.		791
Remarque: Il est certain qu'une partie des fabriques de confiture produisent d'autres conserves de fruits, voire de légumes, et figurent déjà dans le groupe "Conserves de légumes et de fruits".		
(1) F.N.C.C./Annexe VI		
(2) EGP carte 53		
(3) Vasseur		

A l'exception des fabriques de jus de fruits et de moûts non fermentés, dont les installations particulières ne se prêtent guère à la fabrication d'autres conserves, les fabriques sont rarement spécialisées dans une seule conserve. En 1965, les 609 entreprises recensées par EGP produisaient encore d'autres conserves, comme le montre le tableau suivant:

Tableau 122: Secteurs d'exploitation dans lesquels 609 entreprises de l'industrie française et de conserves des fruits et légumes exercent une activité (1965)

Secteur d'exploitation	Nombre d'entreprises
Conserves de légumes	186
Conserves de légumes (au naturel)	202
Légumes surgelés	25
Légumes déshydratés	14
Légumes en saumure	9
Légumes au vinaigre	31
Choucroute	114
Truffes en conserve	59
Champignons en conserve	129
Concombres et cornichons en conserve	44
Tomates en conserve	83
Fruits en conserve	58
Fruits au naturel	128
Fruits au sirop	151
Fruits déshydratés	25
Fruits surgelés	11

Tableau 123: Fabriques transformant des fruits et légumes en France (sans le cidre) (1962)

	Entreprises		Personnes occupées	
	Nombre	%	Nombre	%
1 à 5 personnes	432	50,2	640	2,6
6 à 10 personnes	99	11,5	766	3,1
11 à 20 "	82	9,5	1.236	5,0
21 à 50 "	111	12,9	3.701	15,1
51 à 100 "	72	8,3	5.295	21,6
101 à 500 "	65	7,5	11.741	47,8
501 à 1000 "	2	0,1	1.184	4,8
Plus de 1000 pers.	-	-	-	-
Total	863	100,0	24.563	100,0

Les petites et moyennes entreprises occupant jusqu'à 100 personnes représentent donc 92,4 % du total, emploient 47,4 % des travailleurs, mais ne réalisent que 32 % du chiffre d'affaires, alors que les grandes entreprises, qui représentent 7,6 % du total, emploient 52,6 % des travailleurs et réalisent un chiffre d'affaires de 68 %. Bien que la ventilation du chiffre d'affaires par personne occupée ne coïncide pas tout à fait, ces chiffres donnent une bonne idée de la méthode de travail plus rationnelle des grandes entreprises par opposition aux petites et moyennes entreprises. La question se pose alors de savoir si, le cas échéant, les petites et moyennes entreprises ne pourraient se concentrer pour rentabiliser leur production.

En France, 90 % des entreprises ont en 1965 réalisé 32 % du chiffre d'affaires tandis qu'en Allemagne 80 % des entreprises en ont réalisé 34 %. Il existe donc des ressemblances d'ordre structurel dans les deux pays et, dans les deux cas, la situation commande une restructuration.

La nécessité de modifier les structures a été exprimée en France notamment dans de nombreux exposés, publications et livres. Citons à ce propos :

- l'exposé de M. R. Violet - Chargé de Mission au Commissariat du Plan d'Equipement de la Productivité
- La Concentration dans l'industrie française de la Conserve par J.-C. Montiguand, I.N.R. Montpellier
- Rapport Moral 1967 de la "Fédération Nationale de la Conserve Agricole"
- Les industries de l'Alimentation par L.-V. Vasseur, J.-J. Bimbenet, M. Hillairet
- Les industries alimentaires, "Les Echos", supplément au no 9880
- Le développement de l'industrie de la Conserve par J.L. Decroix.

II. Production

1. Conserve de légumes

Hormis quelques fluctuations minimales, la production de conserve de légumes a constamment progressé en passant de presque 200 millions de boîtes 1/1 en 1954 à 295 millions de boîtes 1/1 en 1958, puis 595 millions de boîtes 1/1 en 1966. La production a donc triplé (voir aussi tableau 152). Ces chiffres ne comprennent toutefois pas les conserve acides, la choucroute et les légumes surgelés. Un aperçu de la croissance de la production donne le tableau suivant:

Tableau 124: Evolution de la transformation industrielle des légumes (1958=100)

	1954	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserve de légumes	64	110	139	141	157	192	212	181	205
Tomates	89	84	134	69	108	48	90	144	167
Champignons de couche	68	111	127	132	153	169	176	202	227
Champignons sylvestres	129	114	59	147	63	131	112	299	200
Truffes	133	207	140	104	96	60	208	147	107
Conserve de légumes, total (sans les conserve acides, la choucroute et les légumes surgelés)	68	107	138	132	151	173	195	180	202

Les conserve traditionnelles de légumes, comme les petits pois, les haricots etc... représentent donc plus de 80 % du groupe "Conserve de légumes", qui comprend aussi les tomates et les champignons. Leur part est passée en 1954 et 1963/64 de 78 % à 90 % pour retomber toutefois à 84 % en 1966.

Tableau 125: Part des principaux légumes dans la production de conserves de légumes (y compris les tomates et les champignons, mais sans la choucroute et les légumes acides) - en %

	1954	1958	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Petits pois	56,4	49,0	40,8	44,1	40,1	40,2	38,3	37,1	35,4
Haricots verts	5,8	7,1	5,2	5,1	4,6	4,8	4,6	4,4	6,4
Mange-tout	3,2	11,7	22,2	20,3	22,0	24,9	27,3	22,0	26,3
Flageolets	1,3	1,6	2,2	3,2	2,8	3,2	2,0	2,7	4,3
Asperges	1,1	1,3	0,9	1,0	1,2	0,9	0,6	0,7	0,8
Macédoines de légumes	3,1	4,5	4,7	5,2	5,9	6,2	5,9	5,2	4,5
Epinards	3,3	2,5	2,6	2,7	2,4	3,2	2,4	2,6	2,5
Scorsonères				0,4	0,5	1,0	1,6	1,7	0,4
Tomates	74,2	77,7	78,6	82,0	79,5	84,4	82,7	76,4	80,6
Champignons	16,0	12,6	12,3	7,4	9,0	4,0	5,8	10,4	11,4
	96,3	96,4	96,5	95,6	94,8	94,3	94,0	94,0	

Ce tableau montre que 95 % des conserves de légumes frais se font en boîte. Les artichauts transformés représentent 0,5-1,0 %, les macédoines de légumes 1,0-1,5 % et le reste divers autres légumes dont le rôle est négligeable dans la conserve en France.

Ce tableau fournit des résultats intéressants qui permettent de tirer des conclusions pour l'avenir. Jusqu'en 1958, les conserves de petits pois dominaient avec 50 % et plus. Depuis, d'autres produits ont plus fortement progressé que les petits pois, si bien que cet article ne représentait plus en 1966 que 35 % des conserves de légumes frais. Par rapport à la production totale de ce type de conserves, qui est passé depuis 1958 de 100 à 190, la production de conserves de petits pois est passée à 133. D'ailleurs, le volume de la production en 1965/66 a accusé un léger recul par rapport à 1963/64, ce qui est peut-être imputable à la surproduction allemande dès 1963 et à la diminution des importations en provenance de France en 1964/65.

Pour 1966, les conserves de haricots ont dépassé pour la première fois les conserves de petits pois. Il est à supposer qu'elles conserveront leur première place. La production des diverses conserves de haricots s'est développée comme suit:

Tableau 126: Production de conserves de haricots

	1954	1958	1966	Indice 1966	
	(1.000 boîtes 1/1)			1954=100	1958=100
Haricots verts	11.650	20.350	33.400	287	164
Mange-tout	6.409	33.300	138.100	2.155	415
Flageolets	2.550	4.550	22.700	890	499

Parmi les conserves de haricots, ce sont les mange-tout qui ont le plus fortement augmenté. Les haricots verts enregistrent même un taux de croissance inférieur à celui des conserves de légumes en général. Les flageolets ont un taux d'accroissement supérieur à la moyenne. Il faut noter que la production a été particulièrement élevée en 1966 (1965: 13.385.000; 1966: 22.700.000 boîtes 1/1), ce qui est imputable à l'excellente récolte de 1966.

La production de conserves d'asperges a doublé depuis 1954 (indice 1966 = 205 contre 1954 = 100). L'indice 1966 s'est élevé pour l'ensemble des conserves de légumes frais en boîte à 184 contre 100 en 1958. La part en pourcentage des asperges dans la production de conserves de légumes est donc tombée de 1,1 en 1954 et 1,3 en 1958 à 0,8 % en 1966.

La production de macédoines suit le rythme de l'ensemble de la production (indice 1954 = 100, 1966 = 385, 1958 = 100, 1966 = 183). La part des macédoines dans la production de conserves de légumes frais est passée de 3,1 % en 1954 à 6 % en 1962-64, pour retomber en 1965/66 à 5,2 % puis 4,5 %, ce qui est peut-être un fléchissement passager.

Il en va de même pour les épinards, dont l'indice de production est passé de 100 à 206 entre 1954 et 1966 et de 100 à 187 entre 1958 et 1966. Il est possible que cet accroissement se ralentisse, même si l'industrie de la surgélation réussit en France à accroître ses ventes d'épinards. Il y a en effet depuis 1964 un fléchissement de la production.

Dans l'ensemble, on peut constater qu'en France la production de conserves de légumes est très variée, et tout porte à croire que ce processus n'est pas encore terminé. C'est ainsi qu'aujourd'hui les scorsonères et les artichauts apparaissent dans les statistiques, alors qu'ils ont été fabriqués de tout temps, mais vraisemblablement en quantité si minime qu'ils n'étaient même pas recensés. La ménagère qui s'oriente de plus en plus vers l'achat d'aliments préparés et cuisinés, demande aussi maintenant un choix plus large.

Les conserves de tomates ont une production très variable. Leur part dans l'ensemble de la production de conserves de légumes oscille entre 16 et 34 %. La production de conserves de tomates a plus faiblement progressé que celle des autres conserves de légumes (à l'exception des truffes). Depuis 1958, l'indice n'est passé qu'à 167 contre 205 pour l'ensemble des conserves de légumes. De plus, la progression ne commence qu'en 1964, année où les conditions atmosphériques ont été favorables et où les grandes entreprises ont commencé à encourager cette production. Pour les années 1961-1965, il existe une comparaison de l'évolution des concentrés de tomates et des spécialités à base de tomates (1). Il apparaît que la production de concentrés est passée durant ces années de 25.000 t (soit 1.000 boîtes 1/1) à 37.000 t (148 %) et celle des spécialités (jus de tomate, Ketchup, tomates pelées, etc.) de 2.800 à 15.000 t (536 %). On estime en France que les perspectives sont meilleures pour la production de ces spécialités dans les petites et les moyennes entreprises. Il règne toutefois dans le secteur des conserves de tomates une forte concurrence internationale. Dans la CEE, l'Italie est le principal fabricant avec 90 %, suivie de la France avec 10 % environ, la production des autres Etats de la CEE étant négligeable.

(1) Voir tableau 153 (page 289).

Dans les pays d'Europe de l'Est et dans les pays africains, mais surtout au Portugal, on s'efforce d'accroître la production.

En 1954, la production française de champignons de couche a atteint 11,6 millions de boîtes 1/1 pour passer à 38,8 millions de boîtes 1/1 en 1966. Depuis 1958 (=100), l'indice de la production est passé à 227 contre 205 pour les conserves de légumes. Au total, les champignons de couche représentent en France 6 % de la production contre moins de 1 % en Allemagne. Les autres champignons de conserve (champignons sylvestres) n'ont qu'une faible importance en France, puisqu'ils représentent en moyenne 0,1 % de la production de conserves de légumes et 1-2 % de celle des champignons de conserves, alors qu'en Allemagne le rapport entre les champignons sylvestres et les champignons de couche est de 20 à 80.

La production de légumes surgelés est passée de 300 t en 1954 à 450 t en 1958, puis 6.000 t en 1964, contre 42.500 t la même année en Allemagne. Ce secteur de la transformation devrait fortement se développer dans les années à venir. Toutefois, les conditions en France ne sont pas absolument comparables avec la situation de l'Allemagne. Les conditions atmosphériques d'une grande partie du pays sont différentes, ainsi que les habitudes de consommation.

En Allemagne, les épinards représentent plus de 60 % des légumes surgelés contre 4 % seulement en France.

Les conserves acides semblent n'avoir gagné en importance en France que récemment. Elles ne faisaient pas jusqu'à présent l'objet de statistiques officielles, aussi n'existe-t-il que des estimations effectuées par des organisations spécialisées à l'échelon CEE. La production serait de 11.500.000 kg environ, et il n'existe pas de ventilation par produit.

Il en va de même pour la production de choucroute. Les groupements professionnels établissent des statistiques pour la choucroute simple en boîte et les plats cuisinés contenant de la choucroute. Au sein des organisations professionnelles de la CEE, on estime que la fabrication de choucroute en France représente au total 35-40.000 t (une autre estimation fait état respectivement pour 1963 et 1964 de 64.000 et 60.000 t).

Tableau 127: Fabrication de conserves de choucroute en France
(en 1.000 boîtes 1/1)

	1961	1962	1963	1964	1965
Choucroute simple	970	790	1.250	2.891	2.062
Choucroute entrant dans des plats cuisinés	2.500	4.100	3.300	2.648	2.878
	3.470	4.890	4.550	5.539	4.940

Dans l'industrie de la conserve, la production de plats cuisinés occupe une place importante, puisqu'ils représentent 10 % des conserves de légumes et ont presque quadruplé depuis 1954, l'augmentation étant particulièrement forte depuis 1962. Il faut toutefois mentionner qu'il existe des plats cuisinés ne comportant aucun légume.

Tableau 128: Fabrication de plats cuisinés en France (en 1.000 boîtes 1/1)

	1964	1965
Cassoulet	25.169	25.705
Haricots cuisinés	10.747	9.808
Choucroute cuisinée	2.648	2.878
Quenelles	6.654	7.234
Viandes et légumes	4.508	3.384
Potages	1.957	2.015
Pâtes cuisinés	16.034	18.359
Sauces cuisinées	5.136	5.860
Autres plats cuisinés	849	4.609
Plats cuisinés, total	73.702	79.852

Source: FNCC

Le tableau précédent montre que 10 - 15 % seulement des plats cuisinés comprennent des légumes (compte non tenu de la choucroute cuisinée traitée au chapitre "choucroute").

2. Légumes déshydratés

L'industrie des produits alimentaires déshydratés s'occupe surtout de la dessiccation des légumes et des pommes de terre et, dans une moindre mesure, de la dessiccation des fruits, des viandes, de la volaille et des fromages.

La fabrication de pommes de terre déshydratées n'est mentionnée ici que par souci d'être exhaustif; elle est d'ailleurs en régression (indice 1958 = 100), 1965/66 = 69). En 1958/60, leur part était encore de 48 % alors qu'en 1961/63 et 1964/66, elle est tombée à 30 % de l'ensemble de la production.

Tableau 129 : Production de légumes déshydratés en France

(1958 = 100)

1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
100	83,5	68,9	107,8	106,5	119,4	92,7	131,7	104,6
84,5			111,2			109,6		

Les fluctuations de la production sont souvent très importantes. Si l'on considère toutefois des moyennes portant sur des périodes de trois ans, on constate entre les périodes extrêmes un net accroissement de 85 (1958 = 60) à 110.

L'industrie fabrique environ 30 légumes déshydratés différents, parmi lesquels 6 produits (oignon, ail, échalote, poireau, tomate et asperge) représentent plus de 80 % e la production.

Tableau 130 : Principaux légumes déshydratés en France

		Moyenne de trois ans		
		1958-60	1961-63	1964-66
<u>Oignons</u>	Production (en 1.000 kg)	384	520	280
	Indice (1958 = 100)	69	94	51
	Part en % de la prod.tot.	27	28	15
<u>Ail</u>	Production (en 1.000 kg)	151	150	164
	Indice (1958 = 100)	119	118	129
	Part en % de la prod.tot.	11	8	9
<u>Echalotes</u>	Production (en 1.000 kg)	15	16	15
	Indice (1958 = 100)	69	77	74
	Part en % de la prod.tot.	1,0	0,9	0,8
<u>Poireaux</u>	Production (en 1.000 kg)	99	144	158
	Indice (1958 = 100)	86	126	128
	Part en % de la prod.tot.	7,0	7,8	8,3
<u>Tomates</u>	Production (en 1.000 kg)	424	533	780
	Indice (1958 = 100)	102	129	189
	Part en % de la prod.tot.	31,5	29,1	41,9
<u>Asperges</u>	Production (en 1.000 kg)	50	125	111
	Indice (1958 = 100)	54	137	122
	Part en % de la prod.tot.	3,3	6,9	6,4

Au cours des dernières années, les oignons ont perdu de l'importance en volume comme en pourcentage, puisque leur part est tombée de 30 % à 15 %. La production nationale est sans doute fortement gênée par les importations. En revanche, la production d'ail déshydraté a progressé de 10 % et celle d'échalotes s'est maintenue au même niveau, bien que la part en pourcentage de chacun soit en régression. Pour les poireaux, la production a augmenté de presque 60 %, signe sans doute de l'intérêt que présente le poireau pour l'industrie des potages en poudre. C'est pour une raison analogue que la production d'asperges déshydratées a progressé de 125 %. L'augmentation la plus forte a été enregistrée par les tomates en poudre.

3. Conserves de fruits

Tableau 131 : Evolution de la transformation industrielle de fruits en France

	(1958 = 100)								
	1954	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de fruits	61	102	105	123	110	169	134	186	177
Fruits au sirop	53	79	105	103	111	192	134	192	197
Compotes de fruits	25	110	75	105	85	110	108	147	115
Fruits au naturel	100	100	80	100	70	110	78	108	121
Confitures/marmelades	56	75	81	69	75	85	71	98	94
Jus de fruits	51	-	143	271	297	343	277	-	-
Transformation de fruits, total	-	89	92	118	128	154	147	171	157

La part des divers groupes dans la transformation de fruits est à peu près la suivante :

Conserves de fruits en boîtes	23,0 %
Fruits surgelés	0,2 %
Confitures/marmelades	25,0 %
Pulpe de fruits surgelée	1,4 %
Jus de fruits	35,0 %
Sirops de fruits	7,4 %
Fruits confits au sucre	8,0 %

La production de conserves de fruits en boîtes/verres ou bocaux a eu une progression supérieure à la moyenne, puisqu'elle est passée de 100 en 1958 à respectivement 156 et 148 en 1965 et 1966 (voir tableau 155). Dans ce groupe, ce sont les fruits au sirop qui ont le plus fortement progressé.

Le tableau 157 donne une ventilation de la production selon les divers types de conserves (fruits au sirop), fruits au naturel, compotes de fruits, pulpe de fruits tamisée) et selon les fruits employés.

Le sous-groupe le plus important est celui des "fruits au sirop" puis les "salades fruits", mélanges d'au moins cinq fruits différents entiers ou en morceaux, avec une part moyenne de 25 % en 1964-1966. Viennent ensuite du point de vue du volume (pourcentage calculé sur une moyenne de trois ans en 1964-66) : les pêches avec 16 %, les cerises avec 15 %, les poires avec 12 %, les mirabelles avec 8 %, les abricots avec 7,5 %, les quetsches avec 7 % et les reines-claudes avec 3,5 %. La part des autres fruits et macédoines (salades de fruits, cocktails de fruits, framboises, fraises et pommes) est égale ou inférieure à 1 %.

Si l'on compte parmi les fruits au sirop les "fruits en compote" (autre sous-groupe) destinés également aux consommateurs directs (et composées à 90 % de pommes); on constate que 43 % des produits de ces deux sous-groupes sont composés de pommes et 57 % d'autres fruits à savoir :

14,5 %	pour les macédoines de fruits
4,2 %	abricots
8,5 %	cerises
9,2 %	pêches
7,0 %	poires
4,7 %	mirabelles
4,0 %	quetsches
2,0 %	reines-claudes
2,9 %	divers (fraises, framboises, autres prunes, salades et cocktails de fruits).

Au total dans le sous-groupe "fruits au sirop", 12,5 % est conservé en verres ou bocaux et 87,5 % en boîtes. Toutefois, la part des conserves en verres ou bocaux varie beaucoup selon les fruits. On préfère les verres et les bocaux pour les cerises aigres (76,5 % - moyenne calculée sur trois ans), les mirabelles (33 %), les macédoines de fruits (27 %), les guignes (11 %), les framboises (14,5 %), les reines-claudes (14 %). Les autres fruits se situent très nettement au-dessous de la moyenne (compotes de fruits : 1 % maximum).

La pulpe de fruits tamisée et les fruits au naturel sont utilisés surtout pour une nouvelle transformation. Dans le domaine des fruits au naturel, les diverses espèces de prunes occupent la première place avec 50 - 70 %, pour ce qui est de la pulpe de fruits tamisée, ce sont les pommes avec 60 %. Dans les fruits au naturel, d'autres fruits revêtent une certaine importance à côté des prunes (moyenne 1964-1966) : ce sont les poires (12 %), les pêches (6,9 %), les cerises (14,1 %, essentiellement cerises aigres en verres) et les abricots (4 %). Pour la pulpe de fruits tamisée, à côté de la pulpe de pommes, on trouve la pulpe de fraises avec 15,5 % (sa part oscille entre 8 et 28 %), la pulpe d'abricots avec 11,1 % (3 - 21 %), la pulpe de framboises avec 8,2 % ainsi que des quantités minimes de pulpe de cerises, de pêches, de poires et de prunes. La pulpe de fruits tamisée est non sucrée dans la proportion de 70 %, le reste étant légèrement sucré.

Les fruits surgelés ne jouent pratiquement aucun rôle en France en tant que produits finis et leur part dans la transformation des fruits s'élève à 0,1 - 0,2 %. Des progrès plus importants ont été réalisés avec la surgélation de la pulpe de fruits, bien que là encore sa part qui est de 1,5 %, soit encore négligeable. Il est vraisemblable que ce mode de conservation se développera, notamment pour la pulpe, puisque l'industrie des confitures et des marmelades utilise non seulement des fruits frais, mais aussi des fruits surgelés plutôt que de la pulpe à l'anhydride sulfureux pour améliorer la qualité des produits.

Tableau 132 : Production des fruits surgelés en France (1962)

en 1.000 kg

Produits finis	Matière première	Demi-produits	
		non sucrés, pulpe tamisée de fruits	sucrés, purées de fruits
Fraises	89	935	99
Framboises	127	319	13
Cerises		71	
Prunes		148	
Myrtilles		33	
Cassis		375	
Groseilles		48	
Mûres		19	
Reines-claude		201	
Pêches		24	
Marrons		814	
Poires		21	
Raisins		8	
Abricot		413	
Mirabelles		44	
total	216	3.473	112

Source : Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung 1963, S. 583

La transformation industrielle des fruits et légumes, 1963, page 583.

La production de l'industrie des confitures et marmelades (sans la crème de marron) a atteint son record en 1958 avec 80.000 t. (voir indice dans le tableau 158), pour tomber ensuite à 60.000 puis 55.000 tonnes. Depuis 1962; cette industrie semble lentement se redresser. En 1965, elle a produit 79.000 t. et 76.000 t. en 1966.

Tableau 133 : Ventilation en pourcentage et évolution de la production de confitures en France, selon les divers modes d'emballage.

	1964	1965	1966
<u>Confitures et gelées</u> (pur fruit et pur sucre)	66,4	71,9	71,0
dont :			
en récipients de métal (boîtes/sceaux)	50,1	52,8	47,9
en verres ou bocaux	48,2	45,8	50,4
autres emballages	1,7	1,4	1,7
<u>Confitures de fruits et de pommes</u> (y compris les fruits de couverture pour les pâtisseries et produits similaires)	33,6	28,1	29,0
dont :			
en récipients de métal	31,5	78,2	62,3
en verres ou bocaux	15,9	12,1	17,3
autres emballages	12,6	9,7	20,4

Source : F.N.C.C. et S.I.C.A.

Les confitures pur fruit et pur sucre enregistrent une légère tendance ascendante, ce qui correspond au goût général pour les produits de qualité. De même, les petits emballages progressent au détriment des grands emballages.

Tableau 134 : Ventilation en % et évolution de la production de confitures en France, en fonction des matières premières utilisées.

en %

Matière première	Confitures et gelées (pur fruit et pur sucre)			Confitures de fruits et de pommes (y compris les fr. de couverture pour les pâ- tisseries et produits similaires)		
	1964	1965	1966	1964	1965	1966
Abricots	25,8	35,1	26,1	37,3	43,8	35,4
Cassis	-	-	0,5	-	-	0,1
Cerises aigres	3,0	2,3	3,7	0,3	0,6	0,5
Autres cerises	1,1	0,8	0,4	0,2	0,3	0,3
Coings	-	-	1,5	-	-	0,7
Fraises	15,0	15,9	20,3	12,2	12,6	14,8
Framboises	5,6	3,9	4,7	1,2	1,1	1,2
Groseilles à maquereau	9,4	8,0	8,8	10,5	9,4	9,4
Myrtilles	-	1,8	1,9	-	0,2	0,2
Oranges	9,7	6,2	8,0	0,5	0,7	0,7
Pêches	4,1	3,7	3,9	0,3	0,4	0,5
Poires	0,1	0,1	0,1	-	0,1	-
Pommes	0,8	0,8	0,8	0,3	-	-
Mirabelles	4,6	5,0	3,5	6,3	4,9	4,2
Quetsches	3,1	3,5	3,2	3,6	4,1	3,8
Reines-claude	6,5	5,0	6,1	4,9	3,4	5,4
Autres prunes	2,1	1,3	3,0	5,2	3,7	5,2
Autres fruits	9,1	6,5	4,5	17,2	14,8	17,8

Le groupe le plus important de cette production est donc les abricots, avec 29 % des confitures pur fruit et pur sucre et 39 % des confitures de fruits et de pommes (moyenne des années 1964/66), loin devant les fraises (avec respectivement 17 et 13 %). Ces deux fruits représentent 50 % de l'ensemble de la production de confitures et de marmelades.

Les fruits confits au sucre consistent surtout en guignes à chair ferme (bigarreaux).

La production est à peu près constante et oscille entre 15.610 t. et 17.000 t., tandis que sa part dans les produits de la transformation industrielle des fruits s'élève à 6,5 - 8 %. On n'enregistre pratiquement aucune augmentation de la production et aucune n'est attendue à l'avenir.

Pour la fabrication de sirops de fruits, il n'existe que des estimations. Jusqu'en 1961 environ, la production s'élevait à 15.000 t.; pour 1962, on avance le chiffre de 20.000 t. (1). D'après des données fournies par le syndicat national des fabricants de sirop, la production a atteint :

<u>en 1963</u>	<u>en 1964</u>	<u>en 1965</u>
22.000 t	27.100 t	28.500 t

Les sirops de fruits représentent environ 8 % de la transformation industrielle des fruits. Les jus de fruits (tableau 159) occupent la première place dans la transformation industrielle des fruits, puisque leur part s'élève en moyenne à 35 % et enregistre la plus forte augmentation dans le secteur.

Tableau 135 : Evolution de la fabrication des jus de fruits * en France

(1960 = 100)

Produits	1961	1962	1963	1964	1965	1966	
Jus de pommes et de poires	221	328	328	400	311	320	
Jus de raisin	181	199	220	178	197	187	
Abricots (depuis 1963, y compris les nectars, convertis en jus)	122	83	219	273	327	391	
Cassis (depuis 1963, y compris les nectars convertis en jus)	184	373	486	342	602	681	
Cerises	113	200	338	350	50	75	
Prunes (depuis 1963, y compris les nectars)	403	-	194	134	94	94	
Fraises	82	91	200	200	400	145	
Framboises	237	73	73	125	188	233	
Tomates	109	176	137	503	676	564	
Concentré de jus de raisin	82	92	76	244	93	60	
Concentré de jus de pommes	62	170	83	165	176	113	
Jus de fruits, total *	1960						
toutefois 1958 = 100	143	271	335	357	370	365	353
1960 = 100	100	180	235	250	260	255	247
* sans les concentrés, depuis 1963, y compris les nectars.							

(1) Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung 1962, page 583.

Entre 1958 et 1964, la production a été multipliée par 3,7, mais a légèrement diminué en 1965 et 1966. Il convient toutefois de remarquer que 1958 a été une année de faible production avec 30,5 millions de litres. L'indice moyen des années 1954-1957 s'est élevé à 139. De 1960 à 1964, la production a été multipliée par 2,6.

La consommation de jus de fruits et de boissons à base de jus de fruits s'est donc fortement implantée en France.

Tableau 136: Ventilation en pourcentage de la production de jus de fruits en France

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Jus de pomme et de poire	30,2	35,3	42,1	39,8	47,1	37,5	39,5
Jus de raisin	63,4	60,5	53,7	56,0	44,1	50,0	48,7
Jus d'abricot	1,9	1,2	0,7	1,5	1,2	1,7	2,1
Jus de cassis	0,4	0,4	0,6	0,5	0,4	0,7	0,9
Jus de tomate	3,6	2,0	2,7	2,0	7,0	9,5	8,2
Autres jus (notamment de cerise, de prune, de fraise, de framboise)	0,5	0,6	0,2	0,2	0,2	0,6	0,6
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

D'après un rapport de la "Revue de la conserve" de décembre 1957, la production de jus de pommes a été en 1956 de 4 millions de l, soit 5,7 % de la production totale de jus de fruits (sans les concentrés). En 1960, elle a été de 43,5 millions de l, soit 30,2 %. En 1964, la part de la production de jus de pomme était passée à 47,1 %. En 1965, elle a été de 37,5 % et en 1966 de 39,5 %.

Entre 1958 et 1964, la production a été multipliée par 3,7. Toutefois, elle est quelque peu retombée depuis 1965/66. Si l'on compte les concentrés de jus de pomme, convertis en jus frais (x 5), la part de la production de jus de pomme s'est élevée (en %) à:

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
60,3	48,4	61,1	52,9	63,3	60,2	56,1

soit une moyenne de 57,5 %. Le jus de pomme est donc, avant le jus de raisin, le principal article de la production de jus de fruits.

La part de la production de jus de raisin s'est élevée en 1956 (toujours selon les données fournies par la "Revue de la conserve" de décembre 1957) à 22 millions de l, soit 31,4 % de la production totale. En 1960, elle a été de 27,6 millions de l, soit 63,4 % de la production. La production est passée en 1963 à 60 millions de l pour retomber en 1966 à 52 millions de l, soit 48,7 %. Au total, le jus de raisin, qui a représenté dans la moyenne des années 1960-1965 54 % de la production de jus de fruits (sans les concentrés), n'as pas évolué de la même manière que le jus de pomme. Depuis 1960, la production a doublé, mais elle accuse un recul depuis 1965.

Si l'on inclut les concentrés de jus de raisin, convertis pour les besoins de la statistique en jus frais (x 5), la part de la production de jus de raisin dans la production totale de jus de fruits s'est élevée en pourcentage à:

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
36,4	48,4	36,2	44,7	31,2	32,2	35,5

soit 37,8 % en moyenne durant ces années.

Au total, la production de jus de pomme et de jus de raisin, y compris les concentrés, s'est élevée en pourcentage de la production totale de jus de fruits à:

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
96,7	96,8	97,3	97,6	94,5	92,4	91,7

Ces produits déterminent donc la physionomie de la production de jus de fruits en France. Il est évident toutefois qu'un certain glissement s'est produit depuis 1964 au profit d'autres jus de fruits. Ce glissement est le plus net dans la ventilation en pourcentage de la production de jus de fruits (sans les concentrés).

Le jus de tomate, qui est d'ailleurs compté parmi les produits à base de légumes, représentait 1,4 % de la production des jus de fruits en 1956 et déjà 3,6 % en 1960. En 1965, sa part s'élevait à 9,5 et en 1966 à 8,2 %. La France semble s'être particulièrement intéressée au cours des dernières années à la fabrication des spécialités à base de tomates, y compris le jus de tomate.

On constate aussi une augmentation de la production de jus de cassis de 0,4 % en 1960/61 à 0,9 % en 1966.

La production des autres jus de fruits enregistre parfois un recul ou une tendance légèrement ascendante, mais elle représente toujours moins de 1 % de la production totale.

Etant donné que la production de jus prêts pour la consommation a été mentionnée dans le chapitre relatif à l'Allemagne, il est peut-être intéressant, à des fins de comparaison, d'effectuer aussi pour la France la conversion en jus prêts pour la consommation, même si cela n'entraîne pas au total de notables modifications, étant donné le peu d'importance des jus dilués. Les facteurs de conversion sont les mêmes que ceux généralement adoptés en Allemagne. Des écarts peuvent apparaître du fait que leur composition varie en ce qui concerne le rapport sucre/acidité: voir tableau 160.

Ici, tous les jus mentionnés sont convertis en jus prêts pour la consommation, qu'ils soient utilisés pour la fabrication de boissons ou éventuellement comme jus-mères pour la production de sirops pour toute autre destination.

III. Implantation de l'industrie de la transformation des fruits et légumes

Donner une idée claire de l'implantation de l'ensemble de l'industrie de la transformation des fruits et légumes soulève des difficultés non négligeables. Pour les conserves de légumes, il existe de nombreuses données relatives à la production régionale, mais souvent - sans doute pour respecter l'obligation de secret professionnel des statisticiens - il s'agit de chiffres groupés relatifs à différentes régions, surtout lorsqu'il y a risque que l'on reconnaisse dans une région la production d'une seule fabrique. Or, ce regroupement n'est pas identique pour tous les articles ou toutes les données. C'est ainsi que la région Picardie est une fois rattachée à la Haute-Normandie, puis à l'Ile-de-France et au Nord ou au Nord seul ou au Centre seul. L'amalgame de plusieurs régions ne permet pas non plus d'obtenir une idée claire de l'ensemble. Nous avons toutefois tenté d'en donner une idée qui ait une valeur indicative, même si certains secteurs, comme la production de l'industrie de la dessiccation et des jus de fruits, ne sont pas ventilés par région.

La tableau 150 donne un aperçu des entreprises transformatrices ventilées par région, du nombre d'entreprises, du nombre de personnes occupées, du nombre moyen des personnes occupées et du nombre d'entreprises pour certains secteurs. La juxtaposition du nombre des personnes occupées et de la moyenne permet de dégager des conclusions sur la taille moyenne des entreprises dans les diverses régions et les données relatives aux divers secteurs font ressortir la répartition des spécialisations dans les diverses régions. Le nombre des personnes occupées dépend dans une mesure non négligeable des produits fabriqués. C'est ainsi que certains fruits, mais aussi les asperges, demandent une main-d'oeuvre relativement élevée, alors que les petits pois et le concentré de tomates ne nécessitent, du fait de l'automatisation, qu'un petit nombre de travailleurs, eu égard à la quantité produite. Le tableau 151 donne de plus amples détails sur les quantités produites.

Tableau 137: Classement des entreprises selon le nombre, le nombre de personnes occupées et le nombre moyen de personnes occupées

Région	Classement selon le nombre d'entreprises	Classement selon le nombre de personnes occupées	Classement selon le nombre moyen de personnes occupées par entreprise
Provence	1	3	9
Bretagne	2	1	1
Ile-de-France	3	10	11
Aquitaine	4	7	10
Alsace	5	12	17
Picardie	6	4	3
Pays de la Loire	7	2	2
Centre	8	6	8
Rhône Alpes	9	11	12
Poitou de Charente	10	9	7
Limousin	11	14	15
Midi-Pyrénées	12	15	16
Languedoc	13	17	19
Nord	14	5	5
Champagne	15	16	14
Bourgogne	16	8	4

La région Provence occupe la première place pour ce qui est du nombre d'entreprises, la troisième place pour le nombre total des personnes occupées, mais la neuvième place seulement pour le nombre moyen de personnes occupées par entreprise, ce qui prouve la prédominance des petites et très petites entreprises dans cette région. En revanche, la région Pays de la Loire a trois fois moins d'entreprises que la Provence, mais plus de personnes occupées au total et 3,5 fois plus de personnes occupées en moyenne par entreprise, ce qui prouve l'existence d'entreprises plus importantes.

Si l'on considère d'abord d'une façon très générale le Nord et le Sud de la France, on constate que le Nord possède le plus grand nombre d'entreprises occupant au total 10.000 personnes contre 3.000 personnes environ dans le Sud. Le nombre moyen de personnes occupées par entreprise s'élève à 32 dans le Nord et à 10 dans le Sud, ce qui montre que la taille des entreprises est plus grande dans le Nord.

La transformation industrielle des légumes prédomine dans le Nord, celle des fruits dans le Sud. Pour les légumes, le Sud ne se signale que par les haricots verts en Aquitaine, les asperges dans les régions Poitou-Charentes, Aquitaine, Midi-Pyrénées et Provence ainsi que les épinards en Provence et les champignons en Poitou-Charentes, c'est-à-dire par des produits qui ne constituent pas quantitativement la partie principale des conserves de légumes. Pour les conserves de fruits en revanche, les régions du Nord se signalent:

L'Ile-de-France pour les confitures et les marmelades;

La Bretagne et les Pays de la Loire pour les compotes de fruits et la pulpe de fruits tamisée;

L'Alsace, la Lorraine et la Franche-Comté pour les fruits au sirop et les fruits au naturel.

(Voir à ce sujet les tableaux 147 et 148).

La choucroute est surtout fabriquée dans le Nord (Ile-de-France et Champagne, et aussi Aquitaine dans le Sud), les champignons surtout dans le Sud, étant entendu que les Pays de la Loire transforment 50 % des champignons de couche, le Centre presque 20 % et le Poitou-Charentes presque 15 %.

Les truffes sont essentiellement transformées dans le Sud (Aquitaine, Provence, Midi-Pyrénées).

IV. Importance des diverses régions

Transformation des fruits et légumes

Pour compléter les tableaux ci-après, il convient ici de signaler brièvement les principales caractéristiques de chaque région.

Le "nombre moyen de personnes occupées" est le nombre moyen de personnes occupées par entreprise. Dans l'énumération des spécialisations en matière de production, une entreprise peut être citée plusieurs fois, de telle sorte que le nombre total des entreprises spécialisées peut être plus élevé que le "nombre total des entreprises". Les données relatives à la production représentent la part en pourcentage de la production nationale totale.

1. Nord

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total des entreprises	17	29		
Nombre total de personnes occupées	732			
Nombre moyen de personnes occupées	43			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		23		
- les conserves de fruits		1		
- les conserves de tomates		1		
- la choucroute		9		
- les champignons en conserves		2		
Production de conserves:				
- de petits pois			14,5 %	15,0 %
- de haricots mange-tout			17,6 %	19,7 %
- de macédoines de légumes			19,9 %	16,3 %
- d'épinards			17,7 %	21,9 %

La région Nord est au 15ème rang pour le nombre d'entreprises, mais au 5ème rang pour le nombre de personnes occupées comme pour le nombre moyen des personnes occupées, ce qui prouve l'existence d'entreprises plus importantes, qui sont d'ailleurs spécialisées dans les conserves de légumes, et dont la part représente plus de 10 % de la production totale de petits pois, de haricots verts (sans fils), de macédoine de légumes et d'épinards.

2. Picardie

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	28	22		
Nombre total de Personnes occupées	1.334			
Nombre moyen de personnes occupées	48			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		21		
- les conserves de fruits		5		
- les conserves de tomates		-		
- la choucroute		3		
- les champignons en conserve		6		
Production de conserves:				
- de petits pois			41,9 %	48,2 %
- de haricots mange-tout			10,0 %	17,7 %
- de macédoines de légumes			12,9 %	16,3 %

Alors que la moyenne nationale est de 26 personnes occupées, la moyenne en Picardie est presque du double (48). Il s'agit donc de grandes et de très grandes entreprises. La production est caractérisée par la fabrication de conserves de petits pois, de haricots et de macédoines de légumes.

3. Ile-de-France

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	44	45		
Nombre total de personnes occupées	431			
Nombre moyen des personnes occupées	10			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		31		
- les conserves de fruits		18		
- les conserves de tomates		2		
- la choucroute		17		
- les champignons en conserve		9		
Production de:				
- conserves d'asperges			17,5 %	9,8 %
- conserves de confitures				21,5 % (1)
- conserves de pulpe tamisée de fruits				29,0 % (1)

(1) 1966

L'Ile-de-France a 50 % d'entreprises de plus que la Picardie par exemple, mais trois fois moins de personnes occupées et une moyenne de 10 personnes occupées. Il semble qu'il y ait de nombreuses entreprises orientées vers le marché et les débouchés, du fait du grand marché qu'est Paris et des débouchés qu'offre la grande ville. L'Ile-de-France assure par exemple 21,5 % de la production de confitures/marmelades et 29,0 % de la production de pulpe tamisée de fruits, produits particulièrement utilisés à Paris aux fins d'une nouvelle transformation. Pour les légumes, cette région n'assure une part de la production nationale supérieure à 10 % que pour les asperges.

4. Centre

	<u>1962</u> INCEE	<u>1965</u> ECC	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	24	26		
Nombre total de personnes occupées	518			
Nombre moyen des personnes occupées	??			
Entreprises spécialisées dans les:				
- conserves de légumes		24		
- conserves de fruits		10		
- conserves de tomates		3		
- la choucroute		2		
- conserves de champignons		13		
Production de conserves d'asperges (avec la région Poitou-Charentes)			45,1 %	46,7 %
Production de macédoines de légumes			9,4 %	12,1 %
Production de champignons de couche			19,7 %	17,1 %
Production de champignons sylvestres (avec les régions Bourgogne, Ile-de-France, Franche-Comté)			-	18,2 %
Production de conserves de fruits (avec les régions Bourgogne, Limousin, Auvergne)				
Production de confitures/marmelades				10,0 % (1)
Production de compotes de fruits				14,0 % (1)
Production de marrons				17,0 % (1)

Dans la région du Centre, les entreprises sont en moyenne plus importantes que dans l'Ile-de-France, mais moins que dans le Nord et la Picardie.

(1) 1966.

La majorité d'entre elles produisent des conserves de légumes, notamment des champignons de couche, des champignons sylvestres, des asperges et des macédoines. Dans le domaine des conserves de fruits, les confitures, compotes de fruits et les marrons représentent plus de 10 % de la production nationale, en liaison toutefois avec des régions voisines.

5./6. Haute et Basse Normandie

Ces régions ne se signalent pas particulièrement par la production des conserves de fruits et de légumes. Pour les conserves de légumes, seule la Haute Normandie est mentionnée en même temps que la Picardie pour les petits pois.

7. Bretagne

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	51	90		
Nombre total de personnes occupées	4.457			
Nombre moyen des personnes occupées	88			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		85		
- les conserves de fruits		11		
- les conserves de tomates		1		
- la choucroute		3		
- les champignons en conserve		2		
Production de conserves de:				
- petits pois			27,0 %	21,4 %
- haricots verts			15,8 %	18,7 %
- mange-tout (sans fils)			67,6 %	56,8 %
- asperges			20,2 %	27,6 %
- macédoines de légumes			37,4 %	36,2 %
- compote de fruits				22,0 %
- pulpe tamisée de fruits				25,5 %
				en liaison avec les Pays de la Loire, le Poitou, les Charentes

La Bretagne se situe à la deuxième place derrière la Provence du point de vue du nombre d'entreprises, mais elle est de très loin la première en ce qui concerne les personnes occupées, avec 4.457 sur un total de 12.852, ainsi que pour le nombre moyen de personnes occupées. C'est là que se

trouvent en moyenne les plus grandes entreprises, notamment les conserveries de légumes. La Bretagne est de loin le principal producteur de conserves de haricots (dépassée toutefois pour les haricots verts par l'Aquitaine) et le second producteur de conserves de petits pois après la Picardie. La Bretagne produit presque 40 % des macédoines de légumes et 20-30 % des asperges.

Dans le domaine des conserves de fruits, la Bretagne fabrique essentiellement des compotes et de la pulpe tamisée de pommes. Sa part, jointe à celle des Pays de la Loire et de la région Poitou-Charentes, s'élève à respectivement 22 et 25 % de la production nationale.

8. Pays de la Loire

	<u>1964</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	27	33		
Nombre total de personnes occupées	1.499			
Nombre moyen de personnes occupées	56			
Entreprises spécialisées dans				
- les conserves de légumes		27		
- les conserves de fruits		9		
- les conserves de tomates		2		
- la choucroute		9		
- les champignons en conserve		14		
Production: de flageolets			21,2 %	11,6 %
d'asperges (avec la Bretagne)			20,2 %	27,6 %
de céleris			52,6 %	66,2 %
de champignons de couche			51,2 %	52,9 %

La région Pays de la Loire occupe la 7ème place du point de vue du nombre des entreprises, mais la seconde pour le nombre de personnes employées et le nombre moyen de personnes employées. Elle compte donc des entreprises assez importantes. Sa production est très variée et se signale parmi les régions par une part de la production nationale égale à 10 % pour les champignons de couche et à 50-50 % pour les céleris. Elle produit en outre

d'importantes quantités de flageolets et d'asperges en conserve. Pour les conserves de fruits, cette région ne se signale qu'en liaison avec la Bretagne pour la production de compote de fruits et de pulpe tamisée de fruits, avec une part de la production nationale égale respectivement à 22 et 25,5 %; il s'agit en l'occurrence de conserves de pommes dont la matière première est fournie par la région même.

9. Poitou-Charentes

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	20	10		
Nombre total de personnes occupées	463			
Nombre moyen de personnes occupées	23			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		8		
- les conserves de fruits		3		
- les champignons en conserve		8		
Production de champignons de couche			14,3 %	13,9 %
Production d'asperges (avec la région Centre)			45,1 %	46,7 %

La région Poitou-Charentes est au 10ème rang pour le nombre d'entreprises, au 9ème pour celui des personnes occupées et au 7ème pour celui du nombre moyen de personnes occupées. Avec plus de 10 % de la production nationale, la région Poitou-Charentes se signale dans la production de champignons et (conjointement avec le Centre) dans la production d'asperges.

10. Limousin

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	20	25		
Nombre total de personnes occupées	133			
Nombre moyen de personnes occupées	7			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		23		
- les conserves de fruits		14		
- les conserves de tomates		2		
- la choucroute		3		
- les conserves de champignons		15		
- les conserves de truffes		3		
Production de conserves de champignons			16,3 %	11,4 %

Pour le nombre d'entreprises, du nombre de personnes occupées et du nombre moyen de personnes occupées, le Limousin occupe respectivement la 11ème, la 14ème et la 15ème place, signe de la prédominance des petites entreprises. Cette région ne dépasse le seuil des 10 % de la production nationale que pour les conserves de champignons sylvestres. Elle produit en outre des conserves de petits pois, de haricots, de céleris, de scorsonères et de truffes, ainsi que des conserves de tomates et de choucroute, mais sa part reste comprise entre 4 et 5 %.

11. Aquitaine

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	39	86		
Nombre total de personnes occupées	516			
Nombre moyen de personnes occupées	13			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		58		
- les conserves de fruits		28		
- les conserves de tomates		19		
- les conserves de choucroute		17		
- les conserves de champignons		20		
- les conserves de truffes		23		
Production de haricots verts			65,9 %	58,3 %
Production d'asperges (avec la région Midi-Pyrénées)			14,2 %	14,6 %
Production de truffes			17,9 %	30,0 %
Production de champignons sylvestres en conserve			29,6 %	43,2 %

L'Aquitaine occupe la quatrième place du point de vue du nombre des entreprises, la 7ème du point de vue du nombre des personnes occupées et la 10ème du point de vue du nombre moyen de personnes occupées. Le nombre moyen de personnes occupées n'atteignant que 50 % de la moyenne nationale, il s'agit donc essentiellement de petites et de moyennes entreprises. Cette région s'est spécialisée dans les haricots verts dont elle est le principal fournisseur. Pour les mange-tout sans fils, elle ne fournit, avec la région Midi-Pyrénées, que 1-2 % de la production nationale. Ses autres spécialités sont les champignons sylvestres et les truffes, ainsi que les asperges.

En dehors des conserves de légumes, l'Aquitaine assure avec la région Midi-Pyrénées 19 % de la production nationale de confitures et 24 % des fruits en compote.

12. Midi-Pyrénées

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	19	48		
Nombre total de personnes occupées	127			
Nombre moyen de personnes occupées	7			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		36		
- les conserves de fruits		14		
- les conserves de tomates		1		
- la choucroute en conserve		3		
- les conserves de champignons		17		
- les conserves de truffes		11		
Production d'asperges (avec la région Aquitaine)			14,2 %	14,6 %
Production de conserves de champignons sylvestres			11,7 %	10,1 %
Production de truffes			28,8 %	31,8 %

Du point de vue du nombre d'entreprises, du nombre de personnes occupées et du nombre moyen des personnes occupées, cette région occupe respectivement la 12ème, la 15ème et la 16ème place. Elle compte donc essentiellement des petites et très petites entreprises, qui sont toutefois très spécialisées. En plus d'une production importante de champignons sylvestres, de truffes et d'asperges, cette région a fourni 50,2 % et 33,9 % de la production de conserves de gibier et de volaille en 1965. Pour la production de confitures et de compotes de fruits, voir la région Aquitaine.

13. Champagne

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	12	15		
Nombre total de personnes occupées	93			
Nombre moyen de personnes occupées	8			
Entreprises spécialisées dans				
- les conserves de légumes		15		
- les conserves de fruits		-		
- la choucroute en conserve		13		
- les conserves de champignons		2		
Production de plats cuisinés avec choucroute			26,1 %	16,6 %

La Champagne n'est pas un centre de production de conserves. Du point de vue des entreprises, du nombre total et du nombre moyen de personnes occupées, elle occupe respectivement la 15ème, la 16ème et la 14ème place. Elle ne dépasse 10 % de la production nationale que pour la choucroute en conserve. La Champagne ne fabrique pas de conserves de fruits.

14. Lorraine

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	5	15		
Nombre total de personnes occupées	189			
Nombre moyen de personnes occupées	38			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		10		
- les conserves de fruits		14		
- la choucroute en conserve		1		
- les conserves de champignons		1		
Production de plats cuisinés avec choucroute (avec l'Alsace)			29,6 %	32,5 %
Production de choucroute seule (avec l'Alsace)			65,4 %	62,0 %
Production de conserves de fruits (avec l'Alsace et la Franche-Comté):				
Production de confitures				14,0 % (1)
Production de compotes de fruits				10,0 % (1)
Production de fruits au sirop				24,0 % (1)
Production de fruits au naturel				44,0 % (1)

(1) 1966.

La Lorraine occupe la 18ème place du point de vue du nombre d'entreprises (5), mais la 13ème pour ce qui est des personnes occupées (189) et la 6ème pour ce qui est du nombre moyen de personnes occupées (38). Certaines de ces entreprises doivent donc être assez importantes. La région ne dépasse les 10 % de la production nationale que pour la choucroute en conserve, puisqu'elle assure avec l'Alsace 30 % de la production de plats cuisinés à la choucroute et plus de 60 %

de la choucroute simple. Pour les conserves de fruits, la production de la Lorraine est groupée avec celle de l'Alsace et de la Franche-Comté et atteint pour les fruits au naturel 44 %, 24 % pour les fruits au sirop, 10 % pour les compotes de fruits et 14 % pour les confitures.

15. Alsace

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	34	14		
Nombre total de personnes occupées	213			
Nombre moyen de personnes occupées	6			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		7		
- les conserves de fruits		6		
- la choucroute en conserve		8		
- les conserves de truffes		2		
Production de:				
- choucroute simple (avec la Lorraine)			65,4 %	62,0 %
- plats cuisinés avec choucroute (avec la Lorraine)			29,6 %	32,5 %
- escargots			31,1 %	36,4 %
- confitures (avec la Lorraine et la Franche-Comté)				14,0 % (1)
- compotes de fruits (avec la Lorraine et la Franche-Comté)				10,0 % (1)
- fruits au sirop				24,0 % (1)
- fruits au naturel				44,0 % (1)

(1) 1966.

Pour le nombre des entreprises, l'Alsace est au 5ème rang, pour le nombre de personnes occupées au 12ème et pour le nombre moyen de personnes occupées au 17ème. La région comprend donc un grand nombre de petites et de très petites entreprises. La production est très variée, sans réussir toutefois à dépasser le seuil de 10 % de la production nationale pour les principaux articles. Elle est le plus souvent mentionnée en même temps que la production d'autres régions. On remarque surtout, groupée avec la Lorraine, la production de choucroute en conserve. Ces deux régions représentent presque 50 % de la production nationale. La production de conserves de fruits est citée en même temps que celle de la Lorraine et de la Franche-Comté; elle est surtout notable pour les fruits au naturel et les fruits au sirop.

16. Bourgogne

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	10	12		
Nombre total de personnes occupées	473			
Nombre moyen de personnes occupées	47			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		7		
- les conserves de fruits		6		
- la choucroute		4		
Production de:				
- conserves de fruits (avec le Centre, le Limousin et l'Auvergne):				
- confitures				10,0 %
- compotes de fruits				14,0 %
- marrons				17,0 %

La Bourgogne est au 16ème rang pour le nombre d'entreprises, mais au 8ème pour le nombre de personnes occupées et au 4ème pour le nombre moyen de personnes occupées. Il y a donc peu de fabriques, mais toutes sont importantes. Elles ont une production variée de légumes (haricots mange-tout, macédoines de légumes, épinards, cornichons, choucroute, etc.) et de fruits, sans toutefois arriver à dépasser le seuil de 10 % de la production nationale. Pour les conserves de légumes, la Bourgogne est citée en même temps que la Lorraine, la région Pays de la Loire et la Champagne, pour les conserves de fruits en liaison avec le Centre, le Limousin et l'Auvergne.

17. Franche-Comté

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	8	6		
Nombre total de personnes occupées	29			
Nombre moyen de personnes occupées	4			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		6		
- les conserves de fruits		1		
- les conserves de tomates		1		
- la choucroute en conserve		5		
- les conserves de champignons		2		
Production de plats cuisinés avec choucroute (avec la Bourgogne)			10,0 %	7,6 %
Production d'escargots (Conserves de fruits, voir Lorraine)			30,5 %	32,8 %

La Franche-Comté est du point de vue du nombre d'entreprises au 17ème rang, et au 18ème pour ce qui est du nombre de personnes occupées et du nombre moyen de personnes occupées. Il s'agit donc de très petites entreprises de peu d'importance pour la production de conserves de fruits et légumes. Elles ont comme spécialités les escargots en conserves, qui n'entrent pas dans le cadre de la présente étude. Pour la choucroute en conserve, la part de la Franche-Comté et de la Bourgogne atteint tout juste 10 %. Sa production de conserves de fruits, qui est groupée avec celle de la Lorraine et de l'Alsace, représente sans doute un pourcentage minime.

18. Auvergne

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP
Nombre total d'entreprises	5	8
Nombre total de personnes occupées	9	
Nombre moyen de personnes occupées	2	
Entreprises spécialisées dans:		
- les conserves de légumes		2
- les conserves de fruits		3
- la choucroute en conserve		2
- les champignons en conserve		2

L'Auvergne est au 19ème rang du point de vue du nombre d'entreprises, et au dernier pour ce qui est des personnes occupées. Cette région est donc sans grande importance pour la transformation industrielle des fruits et légumes.

19. Rhône Alpes

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	22	19		
Nombre total de personnes occupées	226			
Nombre moyen de personnes occupées	10			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		7		
- les conserves de fruits		10		
- les conserves de tomates		2		
- la choucroute en conserve		7		
- les conserves de champignons		1		
- les conserves de truffes		2		
Production de choucroute simple			10,0 %	5,0 %
Production de plats cuisinés avec choucroute			5,2 %	11,5 %
Production d'autres légumes (avec la Provence)			20,2 %	20,8 %
Production de quenelles de poisson			14,3 %	13,9 %

	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Production de sauces (avec le Languedoc et la Provence)	42,4 %	42,4 %
Production de conserves de fruits (avec la Provence):		
Production de confitures		13,0 % (1)
Production de pulpe tamisée de fruits		16,0 % (1)
Production de fruits au sirop		17,0 % (1)
Production de marrons		60,0 % (1)

(1) 1966.

La région Rhône-Alpes est au 9ème rang pour le nombre d'entreprises et respectivement au 11ème et au 12ème pour le nombre total et le nombre moyen de personne occupées. Dans la production, il faut mentionner la part élevée des spécialités telles que les quenelles de poisson et les sauces, qui n'appartiennent pas d'ailleurs à la transformation des fruits et légumes. La région produit en moyenne 7,5 % de la choucroute en conserve. En outre, sa part des autres conserves de légumes représente 20 % avec la Provence. En outre, elle se signale par des conserves de marrons (60 % avec la Provence) ainsi que par les conserves de fruits avec une part (toujours avec la Provence) qui oscille entre 13 et 17 %.

20. Languedoc

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	18	21		
Nombre total de personnes occupées	54			
Nombre moyen de personnes occupées	3			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		9		
- les conserves de fruits		20		
- les conserves de tomates		7		
- les conserves de truffes		1		
Production d'artichauts (avec la Provence)			14,6 %	18,2 %
Production de confitures				11,5 % (1)
Production de fruits au sirop				53,0 % (1)
Production de fruits au naturel				30,0 % (1)

(1) 1966.

Le Languedoc occupe la 13^{ème} place pour le nombre d'entreprises, la 17^{ème} et la 19^{ème} pour le nombre total et le nombre moyen de personnes occupées. Ce sont donc les petites entreprises qui prédominent. Avec la Provence, le Languedoc produit 15-18 % des artichauts en conserve, mais pas ou guère d'autres légumes en conserve. Pour les conserves de tomates, dont la production n'est pas ventilée par région, la part du Languedoc devrait être d'environ 10 %. La production est particulièrement élevée pour les conserves de fruits, avec plus de 50 % pour les fruits au sirop et 30 % pour les fruits au naturel.

21. Provence

	<u>1962</u> INSEE	<u>1965</u> EGP	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Nombre total d'entreprises	85	76		
Nombre total de personnes occupées	1.338			
Nombre moyen de personnes occupées	16			
Entreprises spécialisées dans:				
- les conserves de légumes		61		
- les conserves de fruits		53		
- les conserves de tomates		42		
- la choucroute en conserve		6		
- les conserves de champignons		10		
- les conserves de truffes		13		
Production de conserves de champignons sylvestres (avec le Languedoc)			33,9 %	15,0 %
Production d'asperges			17,5 %	9,8 %
Production d'épinards			54,2 %	48,0 %
Production de confitures				13,0 % 1)
Production de pulpe tamisée de fruits				16,0 % 1)
Production de fruits au sirop				17,0 % 1)
Production de marrons				60,0 % 1)

(1) 1966.

D'après l'INSEE, la Provence vient de loin en tête pour le nombre d'entreprises, mais occupe moins de travailleurs que la région Pays de la Loire et environ le même nombre que la Picardie et trois fois moins que la Bretagne. De ce fait, la Provence se trouve du point de vue du nombre de personnes occupées à la 3^{ème} place et à la 9^{ème} du point de vue du nombre moyen de personnes occupées par

rapport à l'ensemble des régions. Le nombre moyen des personnes occupées est nettement inférieur à la moyenne (26). Il y a donc dans cette région un grand nombre de petites et très petites entreprises orientées en fonction de la culture. Pour les conserves de légumes, la Provence se détache surtout pour les épinards avec 50 % de la production nationale, puis pour les asperges avec 10 % en moyenne et pour les champignons sylvestres avec 44 % en 1964 et 15 % en 1965 (avec le Languedoc). La Provence paraît particulièrement forte dans la fabrication des conserves de tomates, puisque c'est là que se trouvent 50 % des entreprises transformant les tomates, ensuite dans celle des conserves de marrons (60 % de la production nationale). En outre, la Provence fournit 17 % de la production de fruits au sirop, 16 % de la pulpe tamisée de fruits et 13 % des confitures.

V. Importance de la transformation industrielle des fruits et légumes pour l'horticulture commerciale et l'agriculture

Une étude comparative de l'agriculture et de la transformation ne peut être faite qu'à partir des années 1960/61, car avant cette période les données relatives à la transformation et souvent même celles relatives aux cultures sont insuffisantes. De même, au moment de la conclusion de la présente étude, de nombreuses données relatives à 1966 faisaient défaut.

Les tableaux 161 et 162 retracent l'évolution de la culture et de la transformation industrielle. Traduite en indices, elle s'exprime comme suit:

Tableau 138: Evolution de la culture et de la transformation industrielle des fruits et légumes en France (1960 = 100)

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>	L é g u m e s						
Production pour le marché	100	110	107	106	107	109	...
Production de légumes de plein champ	100	106	102	104	108	110	...
<u>Transformation industrielle de la matière première</u>	100	89	101	103	119	124	136
<u>Production de matière première</u>	F r u i t s						
Totale	100	110	120	143	136	156	147
Pour le marché	100	109	120	139	133	155	149
<u>Transformation industrielle de la matière première</u>	100	117	155	155	174	189	166

Au cours des dernières années, la transformation industrielle de légumes a en particulier plus fortement progressé que la production de matière première, signe que les consommateurs utilisent de plus en plus de conserves, ce qui accroît encore l'importance que revêt l'industrie de la conserve pour la culture commerciale. Cette évolution est confirmée par la part en pourcentage que la transformation industrielle représente dans la production.

Il en va de même pour les fruits, puisque l'indice de la culture commerciale est passé de 100 en 1960 à 155 en 1965, alors que celui de la transformation industrielle est passé de 100 à 189 durant la même période. En 1966, après la bonne récolte de 1965, l'indice de la production comme celui de la transformation ont reculé, tombant respectivement à 147 et 166.

Tableau 139: Production, transformation et part en pourcentage de la transformation des fruits et légumes en France

en 1.000 kg

	1960	1962	1964	1965	1966
<u>Production pour le marché</u>					
1. Légumes, total	4.762.000	5.102.000	5.086.000	5.167.000	...
2. Légumes de plein champ	2.700.000	2.756.000	2.904.000	2.963.000	...
<u>Transformation industr.</u>	770.932	774.180	914.099	954.471	1.046.383
en % de 1	16,1	15,2	18,0	18,5	...
en % de 2	28,5	28,1	31,7	32,2	...
<u>Production pour le marché</u>					
3. Fruits, total	1.782.286	2.138.211	2.374.756	2.766.812	2.650.000
4. Fruits, culture commerciale	1.474.132	1.775.446	1.999.608	2.292.664	2.170.000
<u>Transformation industr.</u>	209.530	324.480	365.318	395.858	347.320
en % de 3	11,8	15,2	15,4	14,3	14,0
en % de 4	14,2	18,3	18,3	17,3	16,6
<u>Total</u>	6.236.132	6.877.446	7.085.608	7.459.664	...
Production 1. + 4.	980.462	1.098.660	1.279.417	1.350.329	1.393.703
en % de 1. + 4.	15,7	16,0	18,1	18,1	...

Au total, la part de la transformation industrielle par rapport à la production totale de fruits et légumes est passée de 15,7 % en 1960 à 18,1 % en 1965, contre 25 % en Allemagne. L'évolution de la situation au cours des dernières années fait espérer que la transformation industrielle fera encore d'importants progrès en France.

Si l'on considère séparément les légumes et les fruits, on constate qu'au cours des 6-7 dernières années la part de la transformation dans l'horticulture commerciale est passée pour les légumes de 16,1 % à 18,5 % (culture de plein champ 28,5 % à 32,2 %) et pour les fruits de 14,2 % à 18,3 %, sans oublier toutefois qu'elle est retombée respectivement à 17,3 % et 16,6 % en 1965 et 1966.

Tableau 140: Part en pourcentage des divers types de conserves dans la consommation de matières premières par l'industrie (en %)

	1960	1962	1963	1965	1966
a) <u>Légumes</u>					
Conserves de légumes en boîtes (sans les tomates et les champignons)	50,0	56,3	66,5	51,4	52,5
Conserves de tomates (y compris les spécialités et le jus)	34,8	25,4	13,5	29,0	30,0
Total intermédiaire	84,8	81,7	80,0	80,4	82,5
Champignons, truffes	2,2	2,6	2,8	2,8	2,9
Légumes en saumure (sans la choucroute)	1,5	1,6	1,7	1,4	1,3
Choucroute	8,8	9,6	9,6	8,4	7,6
Légumes déshydratés	2,2	3,4	3,7	3,7	2,7
Légumes surgelés	0,4	1,1	2,3	3,3	3,1
b) <u>Fruits</u>					
Conserves en boîtes	23,6	15,9	24,5	22,7	23,4
Confitures	14,9	8,9	10,0	9,7	10,6
Jus de fruits de tous types	53,0	68,4	57,6	60,2	57,5
Fruits surgelés	1,7	1,5	2,3	2,0	2,6
Cerises de couverture	3,5	2,2	2,4	2,1	2,3
Sirops de fruits	3,5	3,1	3,2	3,4	3,5
Fruits déshydratés

Dans la transformation industrielle des légumes, la part des conserves de légumes en boîtes est de 50-60 % sans les tomates et de 80 % avec les tomates. Les fluctuations au sein de ces deux groupes dépendent essentiellement des quantités récoltées et de la transformation industrielle des tomates. La choucroute représente un peu moins de 10 % de la transformation industrielle. Les autres types de conserves nécessitent 1-4 % des disponibilités totales en matières premières transformées industriellement.

Le secteur principal de la transformation industrielle des fruits est la production de jus de fruits de tous types (jus de fruits, nectars, concentrés) avec une part de 53-60 %. Les conserves de fruits en boîtes/verres absorbent en moyenne 22 % et les confitures/marmelades 11 % de la quantité de matières premières transformées

industriellement. La part de la surgélation des fruits dans la transformation augmente puisqu'elle est passée de 1,7 % en 1960 à 2,6 % en 1966. Par rapport à l'Allemagne, il faut toutefois signaler qu'en France, il s'agit à 90 % de surgélation de demi-produits, qui exigent donc une nouvelle transformation. On constate toutefois depuis ces dernières années une progression des produits finis surgelés (voir tableau 152).

Le volume de la production de cerises de couverture (bigarreaux) reste à peu près constant. Sa part tend toutefois à diminuer alors que la tendance générale est à l'augmentation. Les sirops de fruits conservent une part égale à 3,5 %.

Dans la transformation industrielle, certains produits agricoles se détachent tout particulièrement:

Petits pois: Ils représentent 40 % des conserves en boîtes (sans les tomates et la choucroute). Si l'on y ajoute les petits pois utilisés dans les divers types de macédoines, leur part dans la production de conserves de légumes approche les 45 %.

Des comparaisons entre culture et transformation industrielle ne sont possibles que depuis 1961. En effet, les données relatives aux récoltes précédentes semblent incomplètes.

Tableau 141: Production de matière première et transformation industrielle des petits pois (*)

1961 = 100

	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>						
Total	100	102	126	128	112	119
Culture de plein champ	100	103	130	135	116	125
<u>Transformation de matière première</u>	100	103	125	132	119	120

(*) Voir tableau 163.

L'évolution des indices est pratiquement parallèle, ce qui indique qu'il existe des rapports entre la culture et la transformation. Quantitativement, 85-90 % de la production totale et 92-97,5 % de la culture de plein champ (culture principale) sont pris en charge par l'industrie de transformation, c'est-à-dire que la quasi-totalité des petits pois de plein champ est transformée industriellement et que la consommation à l'état frais absorbe 10-15 % de la production

totale. Il est vraisemblable que si les relations de prix sont favorables, ces chiffres varieront encore au bénéfice des petits pois en conserve, puisque la ménagère française utilise, elle aussi, de plus en plus des conserves au lieu de se donner le mal de préparer des petits pois frais.

Haricots: Une étude précise n'est possible que depuis 1961, puisqu'avant cette date les haricots à écosser, qui jouent en France un rôle particulier, ne figuraient pas ou du moins pas séparément dans les statistiques.

La production de conserves de haricots à partir de haricots mange-tout occupe avec 26-32 % la 2ème place dans la production de conserves de légumes frais (1961: 26,0 %, 1962: 27,4 %, 1963: 29,7 %, 1964: 32,4 %, 1965: 28,5 %, 1966: 41,0 %). Si l'on compte ensemble la transformation de haricots mange-tout et de flageolets, cette part devient 34-40 % et se rapproche de celle des conserves de petits pois.

Tableau 142: Production et transformation de matière première pour les haricots(*)
(1961 = 100)

	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>						
<u>Haricots mange-tout</u>						
Total	100	98	110	113	107	...
Culture de plein champ	100	98	113	121	112	...
<u>Haricots à écosser</u>						
Total	100	92	97	99	103	...
Culture de plein champ	100	98	104	86	92	...
<u>Transformation industrielle</u>						
Haricots mange-tout	100	119	157	119	149	187
Haricots à écosser	100	129	216	115	139	182

(*) Voir tableau 164.

Il ressort de ces chiffres que la production de matière première n'a augmenté que de 10 % pour l'ensemble des haricots mange-tout, mais de 15 % pour les haricots mange-tout de plein champ. Il y a donc un transfert au profit de la culture de plein champ.

D'un autre côté, la transformation industrielle a augmenté de plus de 50 % dans la moyenne des dernières années, ce qui indique que de nombreux consommateurs utilisent de plus en plus des haricots en conserve et non des haricots frais pour la cuisine, dans les cantines, les restaurants d'entreprise etc. Comme dans d'autres pays, la tendance est en France aux conserves prêtes pour la consommation.

Les haricots de plein champ ont été transformés industriellement à 68,5 % en 1961, à 95,6 % en 1963, à 107,6 % en 1964 et à 99 % en 1965, c'est-à-dire qu'ils sont pratiquement intégralement absorbés par l'industrie. Comme pour les petits pois, cette culture de plein champ dépend des possibilités qu'a l'industrie de transformer la matière première. Cette culture verrait son existence menacée si l'industrie n'était plus en mesure de le faire, soit pour des raisons économiques, soit pour d'autres facteurs déterminants.

Cela est encore plus vrai lorsqu'il s'agit des haricots à écosser. La culture est restée pratiquement la même et accuse même un léger recul, alors que la transformation industrielle a augmenté de presque 50 %. La conserve présente pour le consommateur des avantages pratiques, et il la préfère aux produits frais. Les haricots à écosser occupent une place importante dans l'horticulture professionnelle et les cultures d'appoint. La culture de plein champ ne suffit pas à couvrir les besoins de l'industrie (voir tableau 164). Cette dernière a transformé 70 % de la production totale en 1961, 98 % en 1962, 90 % en 1963, 82 % en 1964 et 95 % en 1965, ce qui indique que la production est presque entièrement tributaire de la transformation industrielle.

Asperges: Les conserves d'asperges constituent un produit de luxe dans les conserves en boîtes. Leur part s'élève à 1 % environ. La possibilité de fabriquer des conserves d'asperges dépend beaucoup des conditions atmosphériques et de la situation du marché. C'est seulement dans des périodes de bonne récolte et de saturation du marché que l'industrie peut transformer industriellement les asperges à des prix rentables. En outre, la transformation des asperges demande une main-d'oeuvre importante et entraînée. D'un autre côté, les usines transforment volontiers des asperges pour allonger la saison.

A côté des asperges en conserve, les asperges déshydratées constituent un produit très demandé par l'industrie des potages en poudre. Les asperges proviennent à 95 % de la culture de plein champ et à 5 % seulement de l'horticulture professionnelle, des cultures intercalaires etc. Au total, 12 % sont transformées industriellement, dont 5 % par dessiccation.

Epinards: Les conserves d'épinards en boîtes représentent 2-3 % de la production totale, tandis qu'une quantité minime est surgelée ou déshydratée. Au total, l'indice de la transformation des épinards (voir tableau 166) est passé depuis 1961 de 100 à 140. Dans la transformation, les conserves en boîtes représentent presque 95 % et la surgélation 4,5 %. Il faut prévoir toutefois que les épinards réussiront aussi à s'imposer en France et donneront à la culture ainsi qu'à la transformation un élan vigoureux dont devrait profiter en particulier la culture de plein champ. En moyenne, l'industrie transforme actuellement presque 60 % des épinards de plein champ et 20 % environ de la récolte totale.

De 1961 à 1963, les tomates ont été à 50 % une culture de plein champ, mais cette culture est passée à 60-65 % à partir de 1964. La culture de plein champ prend donc de l'importance, en raison sans doute des progrès de la transformation industrielle.

Tableau 143: Production et transformation de matière première pour les tomates

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première (1960=100)</u>	100	84	94	61	91	107	117
<u>Transformation industrielle</u>	100	60	74	42	61	107	118
<u>Transformation en %</u>							
de la production tot.	..	31,3	36,8	27,6	32,6	50,8	51,1
de la culture de plein champ	80,5	57,3	63,8	55,2	54,2	81,2	81,1

En l'absence de données relatives à la production totale pour 1959/60, notre examen se fonde plus particulièrement sur la culture de plein champ.

Les tomates de plein champ sont destinées à 80 % à la transformation industrielle, et de plus en plus sur la base de contrats de culture, ce qui signifie que l'industrie fixe, comme pour les petits pois et les haricots, des conditions en matière de culture, de pratiques culturales, de variétés, de récolte et, le cas échéant, de méthodes de récolte.

Après une très bonne année de récolte en 1960, suivie d'une production record de produits finis par l'industrie, la production et la transformation des tomates

en France ont accusé une nette baisse qu'elles semblent avoir surmontée, puisque la quantité transformée en 1965 est pour la première fois à peu près la même qu'en 1960 et qu'elle a été nettement dépassée en 1966. Il est vraisemblable que la réorganisation de la culture par la principale usine a joué là un rôle déterminant.

En France, la production et la transformation de tomates jouent un rôle important, même si leur culture totale ne représente actuellement que 20 % de la production italienne.

Tableau 144: Transformation industrielle des légumes en France

	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Petits pois	231	236	279	296	259	261
Haricots mange-tout	70	83	109	131	98	127
Haricots à écosser	37	45	43	38	47	62
Haricots, total	107	128	152	169	145	189
Tomates, y compris les spécialités et le jus	155	197	106	161	277	316

On voit que la transformation industrielle des tomates dépasse en volume celle de l'ensemble des haricots et même celle des petits pois dans les années 1965 et 1966. Les progrès d'une culture intensive et l'amélioration de la qualité permettront d'accroître encore la transformation de tomates, même si l'Italie est destinée à conserver la première place, en raison des meilleures conditions atmosphériques.

L'élément principal de la transformation industrielle des tomates est la production de concentrés. Sa part, qui était en 1960 de 96 % est tombée dans la moyenne des trois dernières années à 90 %, parce que la production des spécialités, notamment le jus de tomates, prend de l'importance et que ces produits présentent du point de vue économique des avantages pour les grandes usines dotées d'installations modernes.

Champignons: La production de champignons de couche, qui sont des légumes fins provenant de cultures spécialisées, représentent un peu moins de 1 % de l'ensemble de la production commercialisée de légumes. Malgré la forte concurrence de Formose, elle est passée de l'indice 100 en 1960 à 170 dans les années 1964/65, alors que l'indice de la production totale de légumes passait de 100 à 110 pendant la même période.

60 % environ des champignons cultivés sont transformés industriellement et 40 % sont destinés à la consommation à l'état frais.

En France, le rôle des champignons est surtout important dans les exportations. En valeur, les conserves de champignons représentent plus de 40 % de l'ensemble des exportations de conserves de légumes.

Ils sont essentiellement conservés en boîtes, 0,1 % seulement étant déshydratés.

Pommes: En France, les pommes (en dehors des pommes à cidre) représentent 40 % des fruits commercialisés et 60 % au moins si l'on compte les pommes à cidre. D'après les données fournies par le syndicat national des industries alimentaires de fruits à cidre et dérivés, 50 % des pommes à cidre pour la vente sont transformées industriellement en cidre, calvados et alcool. Toutefois, notons que ces données reposent sur des estimations du syndicat, car il n'existe pas de statistiques précises.

Les diverses variétés de pommes récoltées ont des destinations très différents. A 80 %, les quantités transformées industriellement servent à produire des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes. 17 % seulement sont utilisées pour les conserves en boîtes et 3 % pour les marmelades. Au total, un peu moins de 20 % des pommes sont transformées industriellement, la quantité transformée dépendant largement de la production de jus de pomme et de concentré de jus de pomme. La production de concentré de jus de pomme subit notamment de fortes fluctuations et dépend de la situation du marché international dans ce secteur.

Cerises: La production pour le marché représente 70-90.000 t pour une production totale de 90-125.000 t. La transformation industrielle en absorbe 7 % environ.

Tableau 145: Transformation industrielle des cerises en France

en %

	1964	1965	1966
Fruits au sirop	64	64	67
Salade de fruits	10	10	9
Fruits au naturel	13	10	11
Pulpe tamisée	-	5	2
Confitures/marmelades	12	11	10
Jus de fruits	moins de 1 %		

Fraises: La production pour le marché qui est de 51-57.000 t provient à 85 % des cultures de plein champ. L'industrie absorbe 10 % de la production pour le marché. La part des conserves en boîtes dans ces dernières quantités est de 20,6 % (1964), 19,4 % (1965), 16,4 % (1966).

La transformation de fraises en confiture a progressé de presque 100 % au cours des trois dernières années. Leur part dans la transformation industrielle s'est élevée à 78,7 % en 1964, à 79,7 % en 1965, 83,3 % en 1966. Le jus de fraises représente 0,3-1,0 %.

Abricots: La récolte d'abricots est très variable. On peut en général compter tous les deux ans sur une récolte normale ou bonne. Le caractère variable des récoltes influence fortement la transformation industrielle. Depuis 1960, l'indice de production a été de:

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
100	174	98	295	63	202

Dans les années de bonne récolte, l'industrie absorbe 20 % de la matière première commercialisée, dans les mauvaises années 30-45 %.

Tableau 146: Transformation industrielle des abricots en France

en %

	1964	1965	1966
Conserves en boîtes	27	37	32
Confitures/marmelades	56	52	49
Jus de fruits et nectar	17	11	19

La production de confitures et marmelades absorbe donc la plus grande partie des abricots transformés industriellement. En 1965, année de bonne récolte, elle a notamment tiré parti des prix favorables de cette période. Il convient de signaler la nette progression de la transformation d'abricots en jus de fruits, notamment en nectar.

L'indice de la transformation de matière première a été depuis 1960 de:

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
100	121	83	138	154	216	266

Les pêches sont très demandées à l'état frais, et se prêtent surtout, du point de vue industriel, à la conservation en boîtes. La part de la production de pêches transformées industriellement s'élève à 3-5 %. En France, cette quantité sert à 92,5 % en moyenne à la production de pêches en boîtes ou en bocaux et à 7,5 % à la production de confitures/marmelades.

L'indice de la production pour le marché a été depuis 1960 de:

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
100	109	104	150	135	153	...

Tableau 147 - Fabrication de conserves de légumes, ventilées par région, 1964/65.
(ne comprend que les régions assurant plus de 10 % de la production nationale).

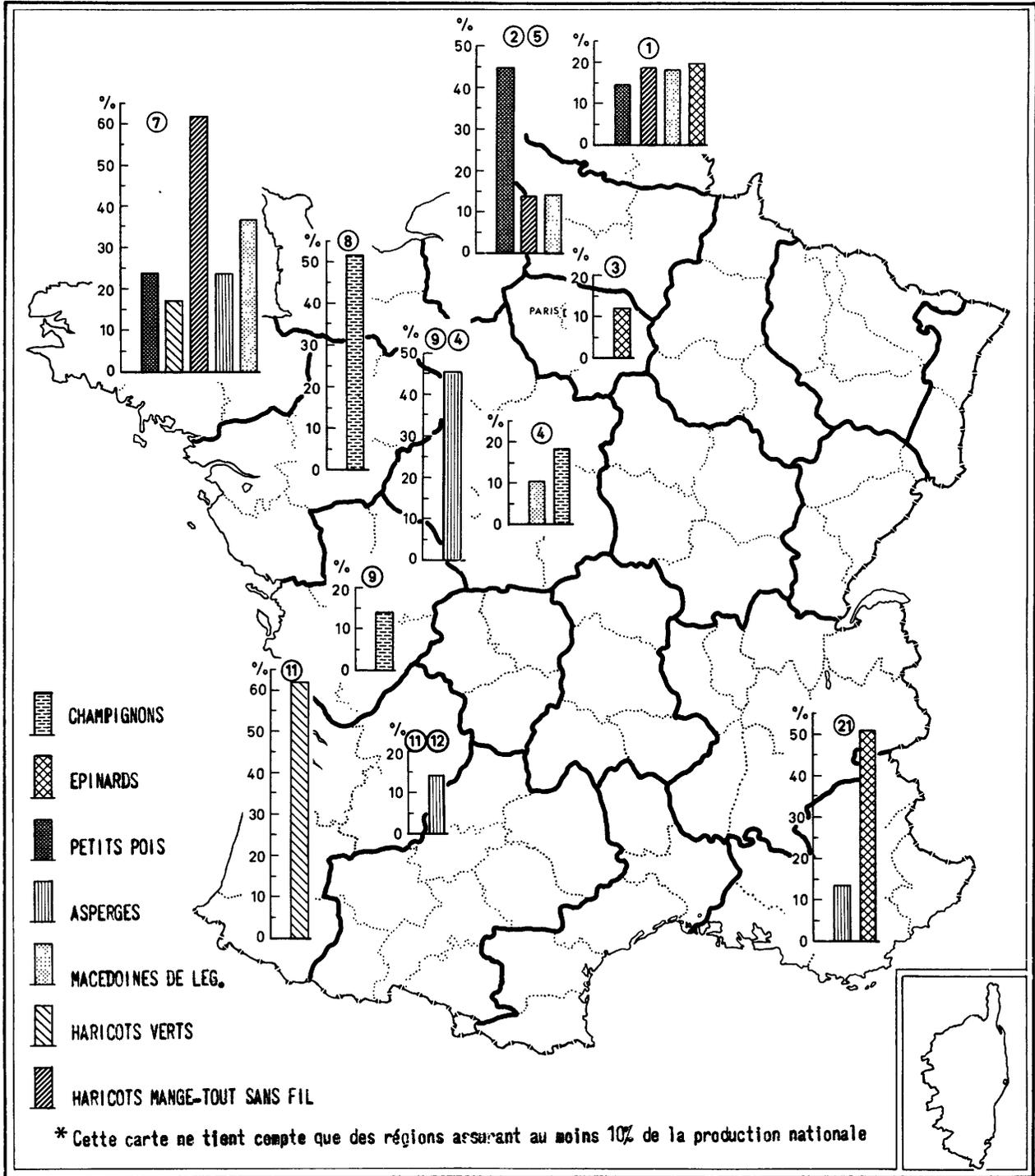
Quantités produites en % de la production totale.

Régions	Petits pois		Haricots verts		Haricots mange-tout		Asperges		
	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965	
Picardie	}	41,9	48,2	-	-	10,0	17,7	-	-
Haute Normandie									
Nord									
Bretagne		14,5	15,0	-	-	17,6	19,7	-	-
Aquitaine		27,0	21,4	15,8	18,7	67,6	56,8	20,2	27,6
Poitou Charentes	}	-	-	65,9	58,3	-	-	-	-
Centre									
Aquitaine	}	-	-	-	-	-	-	14,2	14,6
Midi Pyrénées									
Provence		-	-	-	-	-	-	17,5	9,8
total		83,4	84,6	81,7	77,0	95,2	94,2	97,0	98,7
		Macédoines de légumes		Epinards		Champignons			
		1964	1965	1964	1965	1964	1965		
Picardie	}	12,9	16,3	-	-	-	-		
Haute Normandie									
Nord		19,9	16,3	17,7	21,9	-	-		
Bretagne		37,4	36,2	-	-	-	-		
Poitou Charentes		-	-	-	-	14,3	13,9		
Centre		9,4	12,1	-	-	19,7	17,1		
Provence		-	-	54,2	48,0	-	-		
Ile de France		-	-	10,3	14,3	-	-		
Pays de la Loire		-	-	-	-	51,2	52,9		
total		79,6	80,9	82,2	84,2	85,2	83,9		

FRANCE

FABRICATION DE CONSERVES DE LEGUMES VENTILEE PAR REGION
EN POURCENTAGE DE LA PRODUCTION NATIONALE.

• Moyenne arithmétique de 1964 et 1965 •



- | | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------|
| ① Nord | ④ Centre | ⑧ Pays de la Loire | ⑪ Aquitaine |
| ③ Région Parisienne | ⑦ Bretagne | ⑨ Poitou-Charentes | ⑫ Provence |
| ② ⑤ Picardie + Hte Normandie | ⑨ ④ Poitou-Charentes + Centre | ⑪ ⑫ Aquitaine + Midi-Pyrénées | |

Graphique 4

Tableau 148

Fabrication de confitures et de conserves de fruits,
ventilée par région - 1966

(Ne concerne que les régions assurant plus de 10 % de la production nationale)

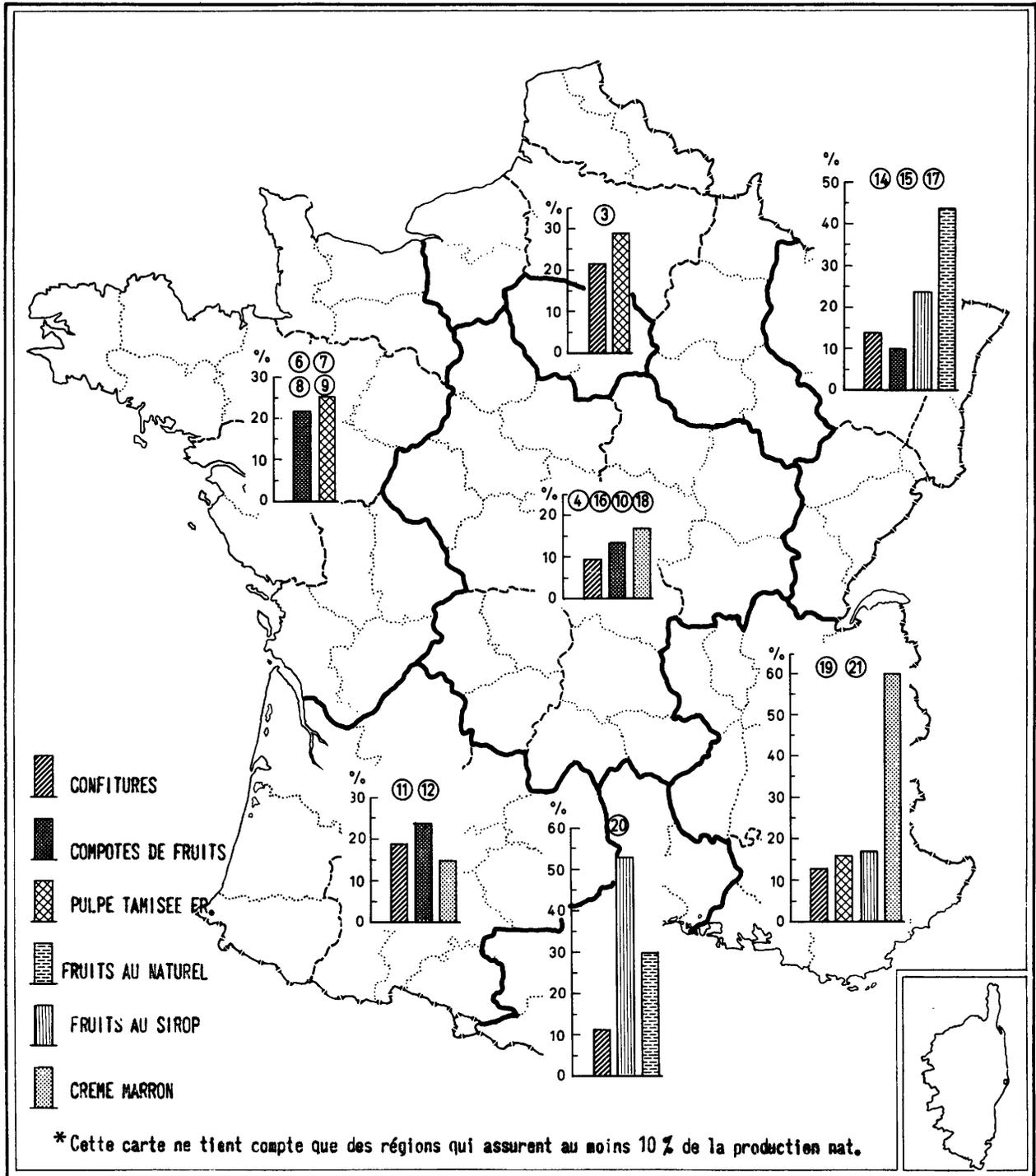
Quantités produites en % de la production totale

	Confiture	Compote de fruits	Pulpe de fruit tamisée	Fruits au sirop	Fruits au naturel	Crème de marrons
1. Nord						
2. Picardie	-	-	-	-	-	-
5. Haute Normandie						
13. Champagne						
3. Ile de France	21,5	-	29,0	-	-	-
6. Bse Normandie						
7. Bretagne	-	22,0	22,5	-	-	-
8. Pays de la Loire						
9. Poitou de Charente						
4. Centre						
16. Bourgogne						
10. Limousin	10,0	14,0	-	-	-	17,0
18. Auvergne						
14. Lorraine						
15. Alsace	14,0	10,0	-	24,0	44,0	-
17. Franche Comté						
11. Aquitaine	19,0	24,0	-	-	-	15,0
12. Midi Pyrénées						
20. Languedoc	11,5	-	-	53,0	30,0	-
19. Rhône Alpes						
21. Provence	13,0	-	16,0	17,0	-	60,0
Total	89,0	70,0	70,5	94,0	74,0	92,0

FRANCE

FABRICITION DE CONFITURES ET DE CONSERVES DE FRUITS, VENTILEE PAR REGION (8)
EN % DE LA PRODUCTION NATIONALE TOTALE

- 1966 -



EWG - GD VI - F 1 - 6905 27

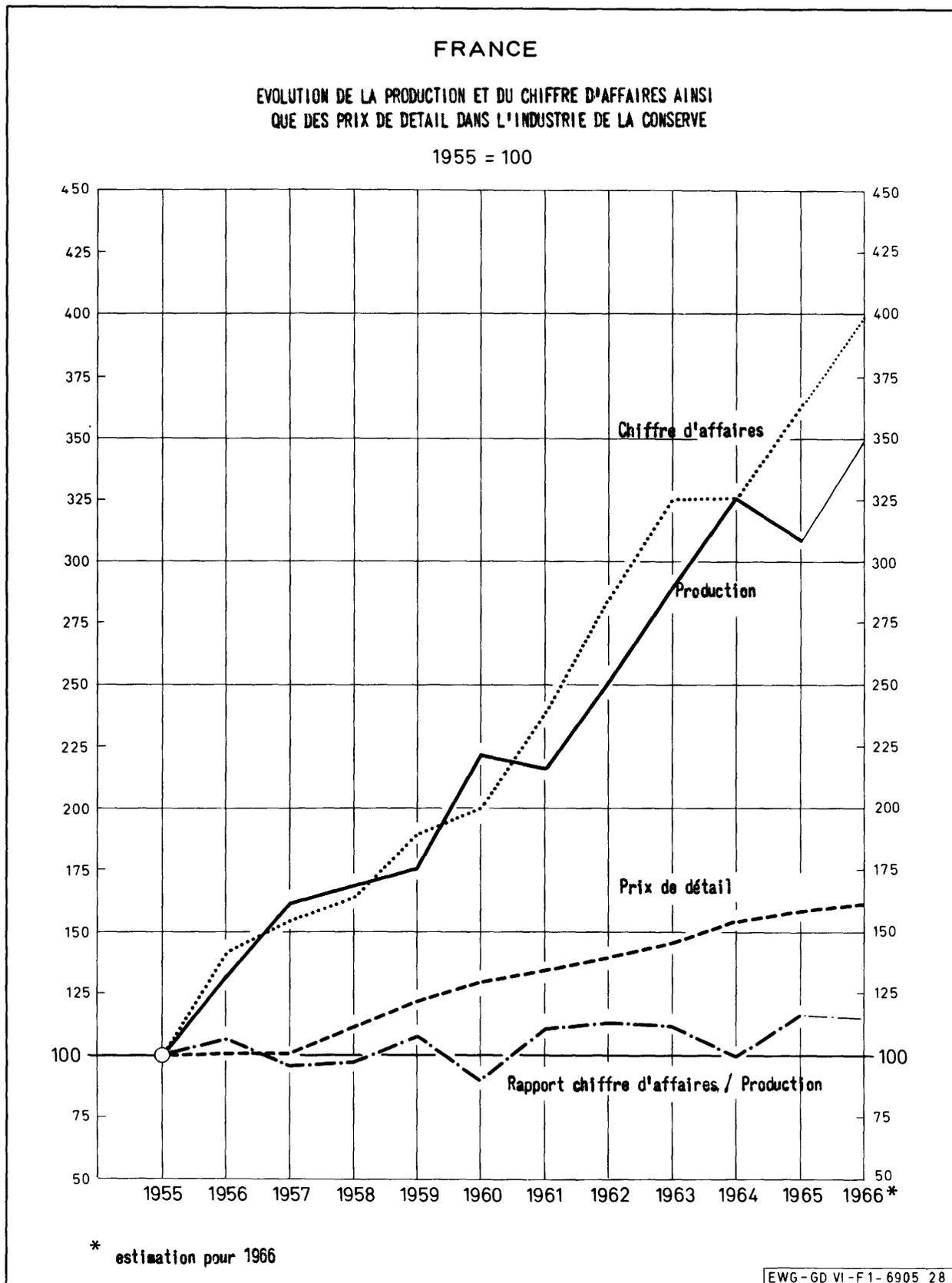
- ⑳ Languedoc ③ Région Parisienne ⑭ ⑮ ⑰ Lorraine + Alsace + Franche-Comié
- ⑲ ㉑ Rhône-Alpes + Provence ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ Bse Normandie + Bretagne + Pays de la Loire + Poitou-Charentes
- ⑪ ⑫ Aquitaine + Midi-Pyrénées ④ ⑯ ⑩ ⑱ Centre + Bourgogne + Limousin + Auvergne

Graphique 5

Tableau 149 - Evolution de la production et du chiffre d'affaires de l'industrie française des conserves de légumes

Année	PRODUCTION TOTALE		CHIFFRE D'AFFAIRES		RAPPORT CHIFFRE D'AFFAIRES/ PRODUCTION		Indice des prix de détail (au 1er janv)
	en Millions de t.	Indice	en millions de t.	Indice	en millions de t.	Indice	
1955	201	100	332	100	1,65	100	100
1956	267	133	473	142	1,77	107	101
1957	326	162	516	155	1,58	96	101
1958	340	169	544	164	1,50	97	112
1959	354	176	631	190	1,78	108	122
1960	446	222	663	200	1,49	90	130
1961	435	216	796	240	1,83	111	135
1962	505	252	947	285	1,88	114	140
1963	585	291	1.081	326	1,85	112	146
1964	656	326	1.080	326	1,65	100	155
1965	620	309	1.205	364	1,94	117	159
1966 (1)	700	350	1.330	400	1,90	115	162

(1) estimation



Graphique 6

Tableau 150: Nombre d'entreprises et de personnes occupées dans l'industrie de la transformation des fruits et légumes - ventilation par région

France

Régions	Nombre d'entreprises		Nombre des pers. occ.		Types de conserves						(E G P)		
	Source		Total (+) en milliers		Légumes		Fruits		Tomates		Choucroute-champignons		Truffes
	1955	1965	1962	1962	1955	1965	1955	1965	1965	1965	1965		
	INSSE	E G P	1962	Moyenne par entreprise	1965	1965	1965	1965	1965	1965	1965	1965	
1 Nord	12	29	17	732	43	12	23	1	1	1	9	2	
2 Picardie	15	22	28	1.334	48	14	21	5	3	-	3	6	
3 Ile de France	27	45	44	431	10	18	31	18	2	2	17	9	
4 Centre	21	26	24	518	22	21	24	10	3	3	2	13	
5 Hte. Normandie	1	6	2	18	9	1	4	-	-	-	1	1	
6 Bse. Normandie	2	3					3				1	1	1
7 Bretagne	92	90	51	4.457	88	95	85	11	1	1	3	2	1
8 Pays de la Loire	33	33	27	1.499	56	33	27	18	2	2	9	14	2
9 Poitou de Charente	10	10	20	463	23	7	8	5	-	-	-	8	-
10 Limousin	37	25	20	133	7	36	23	29	2	2	3	15	3
11 Aquitaine	89	86	39	516	13	74	58	45	19	19	17	20	23
12 Midi Pyrénées	35	48	19	127	7	30	36	9	1	1	3	17	11
13 Champagne	8	15	12	93	8	7	15	2	2	-	13	2	-
14 Lorraine	17	15	5	189	38	8	10	15	-	-	1	1	-
15 Alsace	17	14	34	213	6	14	7	7	-	-	8	-	2
16 Bourgogne	8	12	10	473	47	5	7	1	6	6	4	-	-
17 Franche Comté	6	6	8	29	4	7	6	6	1	1	5	2	-
18 Auvergne	8	8	5	9	2	1	2	3	3	-	2	2	-
19 Rhône Alpes	16	19	22	226	10	10	7	8	2	2	7	1	2
20 Languedoc	23	21	18	54	3	15	9	18	7	7	-	-	1
21 Provence	90	76	85	1.338	16	83	61	49	42	42	6	10	13
Total	567	609	490	12.852	26	491	466	275	226	83	114	126	59

Source: INSEE par Fédération Nationale des Conserves Cooperatives et S.I.C.A.

Tableau 151: Production de conserves de légumes par région

en 1000 kg

Régions	Petits Pois		Flageolets		Haricots verts		Mange-tout		Asperges		Macédoine de légumes	
	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965
1 Nord	30.647	27.617	1.007	1.201	308	843	26.564	21.571			6.551	4.230
2 Picardie	88.746	89.086	1.213	1.625	631	259	15.144	19.335			4.236	4.210
3 Ile de France	15.755	10.610	1.127	1.754	sièbe 2)		2.058	2.106			1.095	890
4 Centre	6.549	7.688	1.074	4.303	877 1)	1.063 2)	492	1.486	1.467	1.562	3.092	3.140
5 Hte. Normandie	voir 2		voir 3									
6 Bse. Normandie												
7 Bretagne	57.248	39.504	2.993	2.034	3.995	4.110	102.144	62.187	657	923	12.270	9.380
8 Pays de la Loire	9.070	6.336	2.347	1.549	904 1)	1.145 2)	voir 4		voir 7		2.431	1.870
9 Poitou de Charente					247 1)	472			voir 4			
10 Limousin	1.359	1.245			voir 9		voir 4					
11 Aquitaine					16.491	12.834 2)	1.471	1.841	461	489	660	68
12 Midi Pyrénées					1.133 1)		voir 11		voir 11			
13 Champagne												
14 Lorraine												
15 Alsace												
16 Bourgogne												
17 Franche Comté												
18 Auvergne												
19 Rhône Alpes												
20 Languedoc												
21 Provence												
Autres	2.290	2.619	1.313	919	747	283	2.457	-	568	329		
T o t a l	211.664	184.705	11.074	13.385	25.333	21.996	150.991	109.522	3.251	3.345	32.851	25.890

1) Pour 1964, les haricots à couper sont compris parmi les "autres haricots".

2) Pour 1965, les haricots à couper et les haricots mi-longs sont compris parmi les "autres haricots".

Tableau 151 (suite)

Region	Epinards		Céleris		Artichauts		Salsifis et scorsonères		Concombres et cornichons		Choucroute simple		Autres légumes		Pois secs, trempés		Haricots blancs et autres haricots à écosser		Champignons de couche	
	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965	1964	1965
1	2.357	2.791	1.285	295			2.321	4.850			75	78	2.444	2.648	562	393	4.660	6.946		
2	1.374	1.827	voir 1	voir 1			voir 1	voir 1	471	349	voir 1	voir 1	1.318	1.008	voir 1	voir 1	5.801	6.770	voir 2	voir 2
3	574	313	1.655	510	29	140	1.682	1.255	voir 2	voir 2			923	574			79	97	550	410
4																				
5																				
6	624	665	3.345	944	515	1.409	627	520					1.141	1.881	2.930	2.717				
7	voir 4	voir 4	11.632	6.269			2.469	1.435	279	147			voir 7				voir 4			
8			561	82			voir 8	voir 8												
9			voir 9	voir 9			voir 8	voir 8												
10			2.076	555	102	187	1.599	385									30	1.529		
11			1.188	865			voir 11	voir 11									voir 11			
12																				
13	895	782									635	569	1.477	1.355			3.966	3.515		
14	voir 14	voir 14									1.890	1.278	voir 14	voir 14						
15	voir 14	voir 14									voir 13	voir 13	voir 13	voir 13						
16											voir 13	voir 13	voir 13	voir 13						
17											285	95	1.931	2.281						
18																				
19																				
20	7.206	6.126	voir 12	12	111	418							voir 19							
21	260	265	134	-	voir 20	20	171	40			6	42	307	1.208	826	81	1.204	1.347	40	72
	13.290	12.769	22.108	9.476	758	2.299	8.869	8.465	750	496	2.891	2.062	9.541	10.955	1.388	474	18.670	22.921	29.785	34.581

France
 Tableau 152: Production totale de l'industrie de la transformation des fruits et légumes

en 1000 kg

a) Légumes	1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de légumes (1) + (5)	155.399	141.610	198.230	245.260	242.890	268.255	337.850	342.500	380.780	466.246	513.429	428.760	495.452
Champignons de couche	11.600	14.500	16.900	18.850	17.100	18.950	21.760	22.525	26.225	28.962	29.785	34.581	38.808
Champignons sylvestres	450	80	400	135	350	400	205	515	220	458	392	1.045	699
Truffes	100	135	150	170	75	155	105	78	72	47	156	110	80
Total	264.415	260.415	287.760	359.920	365.618	407.297	495.713	543.762	464.496	535.039
Tomates (1)	31.880	24.500	26.640	26.780	36.000	30.315	48.420	24.980	39.025	17.411	32.500
Concentré de tomate (5)	...	24.000	25.000	25.300	37.200	30.300	47.100	28.300	37.300	16.300	26.800	42.200	(43.000) ⁴⁾
Spécialités à base de tomates (5)	(25.000)	(32.800)	(14.300)	(23.500)	(37.000)	...
Légumes surgelés	2.800	5.100	5.500	10.400	17.500	(19.000) ⁴⁾
a) produits finis (2) + (3)	666	2.294	4.371	5.985	6.955	6.939
b) produits demi-finis (3)	997	1.799	4.120	4.375	8.665	8.830
(a) + (b)	...	300	593	500	450	696	1.663	1.896	4.093	8.491	10.360	15.620	15.769
c) Plats cuisinés (3)	...	170	200	126	130	104	67	335	571	730	253	1.456	1.168
Légumes en saumure sans la choucroute (6)	10.000	10.500	11.500	11.500	11.000	...
Choucroute, total	35.000	37.000	38.000	42.000	40.000	...
dont: Choucroute simple	1.450	800	1.250	2.900	2.280	3.140
Plats cuisinés avec choucroute (5)	1.600	1.450	1.000	800	1.250	2.900	2.280	3.140
Légumes déshydratés (14)	2.280	2.530	2.550	4.170	3.290	2.700	3.190	3.790
Pommes de terre déshydratées (14)	1.380	1.140	1.784	1.761	1.975	1.533	2.177	1.729
Potâges en poudre (1)	1.092	1.214	921	753	1.147	894	753	753
Plats cuisinés (avec légumes) (1)	...	6.448	9.400	9.103	10.473	10.412	10.113	10.422	12.285	13.427	11.534
	...	22.800	23.230	26.640	27.752	35.600	37.100	39.125	55.960	65.113	73.702	79.852	103.100
	(15.255)	(15.492)	...

1) Annuaire stat. de la France
 2) Bundesverband der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie (Mise-Gruppe 203)
 3) Fédération interprofessionnelle de la Congélation ultra-rapide et Syndicat Nationale des Fabricants, importateurs et exportateurs de produits surgelés.

4) Estimations
 5) F.N.C.C. et S.I.C.A.
 6) Dr. Winkler, estimations
 12) Campagne 1965/66 du 1.5.1965 - 30.4.1966
 13) Campagne 1966/67 du 1.5.1966 - 30.4.1967
 14) F.N.C.C.

Tableau 152 (suite)

	1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
b) Fruits													
Conserves de fruits en 1000 boîtes/ verres ou bocaux, total de 1963(1) à 1964(5) dont: (en 1000 boîtes l/1) (Fruits au sirop) (Compotes de fruits)	25.000 (10.000) (5.000)	22.500 (10.000) (5.000)	32.000 (10.000) (12.000)	44.000 (16.000) (18.000)	49.000 (19.000) (20.000)	47.000 (15.000) (22.000)	43.000 (20.000) (15.000)	50.500 (19.500) (21.000)	45.000 (21.000) (17.000)	69.400 (36.500) (21.900)	54.585 ⁷⁾ (25.407) (21.454)	76.436 (36.418) (29.279)	72.490 (37.459) (22.915)
(Fruits au naturel et pulpe tam. de fr.) Fruits surgelés, total (3) dont: (en 1000 kg) (Produits finis) (Demi-produits)	1.148 (328) (820)	995 (81) (914)	1.620 (30) (1.590)	3.780 (30) (3.750)	3.555 (127) (3.428)	2.903 (59) (2.844)	3.403 (104) (3.299)	7.000 (216) (3.586)	11.000 (379) (5.582)	7.724 (3537) (3.141)	10.739 (593) (5.690)	12.136 (7.354) (1.038) (6.316)
Confitures, marmelades (sans la crème de mar- rons) (en 1000 kg) de 1962(1) à 1965(5)	45.000	48.000	60.000	70.000	80.000	60.000	65.000	55.000	60.000	67.800	56.316	79.231	76.235
Jus de fruits (en 1000 l) de 1958 (1)	15.700	33.500	70.150	50.230	30.500	...	43.538	82.531	102.153	107.143	110.407	107.821	105.046
Sans les concentrés (nectar) Concentrés (en 1000 kg)							-	-	-	833	1.126	1.146	1.275
Jus de fruits + nectar + concentrés convertis en boissons prêts pour la consommation (voir tableau 160) (en 1000 l)							8.169	5.164	13.415	6.757	13.949	13.873	8.870
Sirops de fruits							85.353 (+)	109.950 (+)	170.774 (20.000 ⁹⁾)	144.176 (22.000 ¹¹⁾)	190.412 (27.000 ¹¹⁾)	181.675 (28.500 ¹¹⁾)	154.516 ...
Cerises de couverture, bigarreaux(en 1000 kg)			16.825	10.935	14.740	16.870	15.845	15.675	15.610	17.073	16.570
Fruits déshydratés (14)						10	-	18	-	15	30	4 ¹²⁾	17 ¹³⁾
Cidre (moins la consommat. familiale)(1)+(8)				261.500	196.576	252.057	203.460	222.599	204.621	213.259	192.335	207.557	181.662

1) Annuaire stat. de la France
3) Fédération interprofessionnelle de la Congélation ultra-rapide et Syndicat Nationale des Fabricants, importateurs et exportateurs de produits surgelés.

5) F.N.C.C. et S.I.C.A.

7) 46.700 selon l'annuaire statistique et les données fournies par le Bundesverband;

il manque 8000 pour le poste macédoines de fruits selon la FMCC

8) 1958 = Campagne 1957/58 etc., chiffres de production de la direction générale des impôts et du Ministère des Finances", fournis par le Syndicat national des industries alimentaires

des Fruits à Cidre et Dérivées.

9) Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung 1962, p. 583

10) Union Nationale des Producteurs de Jus de fruits (calculé en jus pur, nectars également convertis)

11) Syndicats des Fabricants de sirop

12) Campagne 1965/66 du 1.5.1965 - 30.4.1966

13) Campagne 1966/67 du 1.5.1966 - 30.4.1967

14) F.N.C.A.

+ 15.000 tonnes environ par an.

France
Tableau 153: Production de conserves de légumes (1) et besoins en matière première

Produits	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de légumes frais												
Petits pois Production	87.500	95.000	124.900	140.000	155.950	160.250	164.950	168.380	199.336	211.664	184.705	186.167
Matière première (1.400)	122.500	133.000	174.860	196.000	218.320	224.350	230.930	235.732	279.070	296.330	258.587	260.068
Haricots verts Production	12.750	19.100	26.950	20.350	11.250	20.365	18.975	19.325	23.974	25.333	21.996	32.982
Matière première (760)	9.690	14.516	20.482	15.466	8.550	15.477	14.421	14.687	18.220	19.253	16.694	25.066
Mange-tout Production	14.600	29.350	44.500	33.300	42.315	87.075	75.930	92.440	123.267	150.991	109.522	138.100
Matière première (740)	10.844	21.790	32.930	24.642	31.313	64.436	56.188	68.406	91.218	111.674	81.046	102.194
Asperges Production	2.950	3.050	4.000	3.750	3.050	3.710	3.920	4.637	4.120	3.251	3.885	4.420
Matière première (1160)	3.422	3.538	4.640	4.350	3.538	4.309	4.504	5.713	5.379	3.771	3.840	5.127
Flageolets Production	2.850	4.800	5.600	4.550	3.100	8.805	12.150	11.665	16.011	11.074	13.385	22.700
Matière première (1300)	3.707	6.240	7.280	5.915	4.030	11.447	15.795	15.165	20.814	14.396	17.400	29.510
Macédoine de légumes Production	8.350	14.250	15.650	12.950	13.120	18.620	19.500	24.615	30.518	32.851	25.890	23.740
Matière première: Petits pois	1.294	2.636	2.895	2.696	2.427	3.445	3.608	4.554	5.646	7.744	4.790	4.392
Haricots verts	1.044	2.209	2.426	2.007	2.074	2.886	3.023	3.815	4.730	5.086	4.013	3.660
Flageolets	1.044	1.781	1.956	1.619	1.640	2.328	2.438	3.077	3.815	4.106	3.236	2.988
Carottes	2.589	4.418	4.852	4.014	4.068	5.772	6.046	7.630	9.460	10.172	8.026	7.360
Navets	2.380	4.061	4.460	3.690	3.740	5.307	5.558	7.015	8.698	9.352	7.379	6.766
Macédoine de légumes Production												
Matière première: Petits pois												1.532
Haricots verts												976
Choux fleurs												2.440
Carottes												2.712
Petits pois et carottes Production												1.770
Matière première: Petits pois												1.240
Carottes												906
Epinards Production	4.000	15.800	10.350	7.150	8.320	10.125	10.285	10.285	15.917	13.290	12.769	13.400
Matière première (1975)	5.100	26.145	12.941	9.116	10.608	12.910	13.113	13.113	20.294	16.945	16.280	17.085
Céleris Production	1.400	2.100	3.300	3.550	3.950	5.720	7.150	8.185	14.862	22.108	9.476	10.700
Matière première	1.820	2.730	4.290	4.615	5.135	7.436	9.295	10.640	19.320	28.740	12.319	13.910
Saisifs et scorsonères Production												
Matière première (1100)												
Artichauts Production												
Matière première												
Haricots blancs Production												
Matière première (1300)												
Autres légumes Production												
Matière première (1000)												
Concombres et cornichons Production												
Matière première (600)												
Choucroute simple Production												
Matière première (3)												
Champignons de couche Production												
Matière première (750)												
Champignons sylvestres Production												
Matière première (1130)												
Truffes Production												
Matière première (680)												
Pois secs trempés Production												
Matière première (250)												
Conserves de légumes en boîtes, total sans les tomates et la choucroute					287.760	354.480	365.618	407.297	495.713	543.762	464.496	534.959

1) Sources: 1954-1963, Annuaire statistique de la France 1966, depuis 1964 FNCC.

2) Y compris les haricots blancs à la sauce tomate.

3) Compris dans la production totale de choucroute.

France Tableau 154: Production de légumes déshydratés et besoins en matière première

P r o d u i t	en 1000 kg									
	1 9 5 8	1 9 5 9	1 9 6 0	1 9 6 1	1 9 6 2	1 9 6 3	1 9 6 4	Campagne 1965/66	Campagne 1966/67	
<u>Ail</u>										
Production	127,1	177,4	147,0	141,1	155,2	152,4	173,0	168,3	149,5	
Matière première	1.525	2.129	1.764	1.693	1.862	1.829	2.076	2.020	1.794	
<u>Asperges</u>										
Production	91,3	45,7	11,6	82,1	131,8	161,5	124,4	83,9	124,7	
Matière première	2.556	1.280	325	2.300	3.690	4.522	3.483	2.350	3.492	
<u>Bettleraves rouges</u>										
Production	5,6	1,4	0,1	16,5	20,6	13,1	22,7	14,1	25,6	
Matière première	66	16	1	193	241	153	266	165	300	
<u>Carottes</u>										
Production	141,2	55,5	65,9	71,3	68,9	77,4	93,5	46,9	86,4	
Matière première	1.652	650	771	834	806	906	1.094	549	1.011	
<u>Céleris raves</u>										
Production	14,4	10,8	15,9	5,0	0,4	2,9	2,1	3,2	1,3	
Matière première	240	180	266	84	7	48	35	53	22	
<u>Céleris</u>										
Production	-	0,1	-	-	6,6	13,8	23,5	-	-	
Matière première	-	1	-	-	83	173	294	-	-	
<u>Cerfeuil</u>										
Production	1,4	0,6	0,6	2,8	-	-	0,5	2,6	2,8	
Matière première	18	8	8	35	-	-	6	33	35	
<u>Choux</u>										
Production	12,0	12,7	0,4	9,0	38,2	45,8	55,0	42,8	29,4	
Matière première	200	212	7	150	638	765	919	715	491	
<u>Choux-fleurs</u>										
Production	-	0,9	20,0	-	18,8	1,6	1,2	0,9	-	
Matière première	-	18	400	-	376	32	24	18	-	
<u>Choux raves</u>										
Production	-	-	-	-	-	0,1	-	-	-	
Matière première	-	-	-	-	-	1	-	-	-	
<u>Cresson</u>										
Production	23,5	-	-	23,5	0,5	0,3	29,1	18,6	2,3	
Matière première	294	-	-	294	6	4	364	233	29	
<u>Echalottes</u>										
Production	21,0	8,7	13,7	18,6	19,2	10,8	11,9	22,6	11,7	
Matière première	252	104	164	225	230	130	143	271	140	
<u>Epinards</u>										
Production	6,5	0,4	0,7	1,9	5,4	16,0	20,8	6,7	8,4	
Matière première	81	5	9	24	68	200	260	84	105	
<u>Estragon</u>										
Production	1,0	0,3	0,4	-	-	-	2,6	4,1	13,4	
Matière première	13	4	5	-	-	-	34	53	174	
<u>Mange-tout</u>										
Production	4,9	17,7	20,0	15,1	8,6	30,7	31,1	15,2	0,6	
Matière première	56	204	230	174	99	353	358	175	7	
<u>Haricots verts</u>										
Production	-	-	-	-	0,3	2,2	1,2	-	-	
Matière première	-	-	-	-	4	26	14	-	-	
<u>Menthe poivrée</u>										
Production	-	-	-	37,8	-	-	-	-	-	
Matière première	-	-	-	473	-	-	-	-	-	
<u>Choux-navets</u>										
Production	23,1	36,8	26,1	38,4	31,0	39,2	51,5	20,0	16,6	
Matière première	270	430	305	449	363	460	603	234	194	

France
 Tableau 156: Production de conserves à base de fruits
 (Fruits au naturel)

	1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Fruits au naturel, total</u>	10.000	7.500	10.000	10.000	10.000	10.000	8.000	10.000	7.000	11.000	7.800	10.750	12.136
<u>Indice (1958 = 100)</u>	100	75	100	100	100	100	80	100	70	110	78	108	121
Abricots													
Matière première											10	499	104
Cui-gnes											16	800	160
Matière première											134	179	343
Cerises aigres											214	286	550
Matière première											336	281	449
Autres Cerises											710	590	943
Matière première											3	10	2
Fraises											6	22	4
Matière première											-	39	51
Framboises											-	90	118
Matière première											1	16	-
Pêches											2	37	-
Matière première											99	238	469
Poirs											228	552	1.080
Matière première											385	597	599
Pommes											803	825	1.243
Matière première											5	40	-
Mirabelles											10	84	-
Matière première											537	2.871	833
Quetsches											752	4.030	1.168
Matière première											272	364	444
Reines-claude											418	560	683
Matière première											357	504	1.040
Autres prunes											-	692	1.428
Matière première											-	5	100
Autres fruits											-	7	137
Matière première											12	56	285
Salade de fruits											22	101	513
Matière première											-	-	-
Macédoine de fruits											-	-	-
Matière première											-	-	-
Cocktail de fruits											-	-	-
Matière première											-	-	-

France
 Tableau 157 (suite): Production de conserves à base de fruits
 (Compte de fruits et pulpe tamisée de fruits)

	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1963	1964	1964	1965	1965	1966	1966
								sucré	non sucré	sucré	non sucré	sucré	non sucré
								en 1000 kg					
Pulpe tamisée de fruits, total								1.376	4.201	1.529	3.714	3.161	4.255
								5.577	5.243	7.416			
Abricots								35	154	37	1.068	42	615
Matière première								52	253	58	1.752	66	1.009
Ananas								27	-	13	-	7	-
Matière première								-	-	-	-	-	-
Guignes								-	-	-	-	-	-
Matière première								-	-	-	-	-	-
Cerises aigres								-	-	-	150	-	115
Matière première								-	-	-	278	-	213
Autres Cerises								-	-	-	13	-	-
Matière première								-	-	-	24	-	-
Fraises								470	99	683	80	544	101
Matière première								550	129	800	104	636	131
Framboises								355	17	348	117	237	271
Matière première								415	22	407	152	277	352
Pêches								28	187	3	194	2	119
Matière première								48	361	5	369	3	226
Poines								5	343	-	41	15	47
Matière première								7	561	-	66	23	75
Pommes								410	3.151	409	1.879	2.254	2.463
Matière première								605	5.162	605	3.082	3.336	4.039
Mirabelles								1	-	1	-	-	8
Matière première								2	-	2	-	-	15
Quetsches								-	-	-	-	-	99
Matière première								-	-	-	-	-	183
Reines-claude								1	9	1	13	-	138
Matière première								1	13	1	21	-	226
Autres prunes								-	63	-	60	-	85
Matière première								44	103	34	98	60	139
Autres fruits								65	178	50	99	89	193
Matière première								-	292	-	162	-	317

France
 Tableau 158: Production de conserves à base de fruits
 (confitures)
 en 1000 kg

	1958	1959	1960	1961	1962	1963		1964		1965		1966	
						A	B 1)	A	B 1)	A	B 1)	A	B 1)
<u>Confitures, total</u>	80.000	60.000	65.000	55.000	60.000	67.800		37.376	18.940	57.005	22.226	54.134	22.101
<u>Indice (1958 = 100)</u>	100	75	81	69	75	85	71	56.316		79.231	99	76.235	95
Abricots								9.643	7.072	19.998	9.737	14.144	7.822
Matière première								5.014	1.415	10.400	1.947	7.355	1.564
Cassis												297	17
Matière première												154	4
Cerises aigres								1.127	61	1.332	141	1.440	101
Matière première								586	12	693	28	750	20
Autres cerises								409	33	423	59	193	56
Matière première								213	7	223	12	100	11
Coings												100	11
Matière première												832	146
Fraises								5.615	2.305	9.056	2.792	10.978	30
Matière première								2.920	461	4.710	560	5.710	3.266
Framboises								2.087	237	2.248	252	2.551	655
Matière première								1.085	48	1.170	51	1.330	273
Groseilles à maquereau								3.511	1.989	4.584	2.094	4.791	55
Matière première								1.826	398	2.384	420	2.491	2.082
Myrtilles										1.009	34	1.019	46
Matière première										525	7	530	9
Oranges douces								3.630	86	3.516	153	4.330	149
Matière première								1.890	18	1.830	31	2.252	30
Pêches								1.517	50	2.130	79	2.097	109
Matière première								790	10	1.110	16	1.090	22
Poires								49		66	14	53	1
Matière première								26		34	3	28	1
Pommes								294	52			434	
Matière première								153	3.798		4.447	226	4.372
Mirabelles								1.729	1.187	2.830	1.090	1.909	922
Matière première								900	238	1.472	218	993	185
Quetsches								1.158	680	2.007	919	1.706	840
Matière première								602	136	1.044	184	887	168
Reines-claude								2.424	937	2.872	754	3.321	1.198
Matière première								1.260	188	1.494	151	1.727	240
Autres prunes								779	994	755	815	1.614	1.148
Matière première								402	200	393	163	840	230
Autres fruits								3.406	3.256	3.733	3.294	2.428	3.925
Matière première								1.771	651	1.941	659	1.263	785

A = Confitures et gelées, pur sucre, pur fruit.
 B = Fruits avec pommes

1) La part des pommes dans la matière première est comprise dans la matière première du poste "Pommes".

Tableau 159: Production de jus de fruits
(Jus de fruits et concentrés)

		Jus en 1000 l/ matière première fruits en 1000 kg												
		1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
a)	Jus de fruits (jus purs, non dilués)	15.700	33.500	70.150	50.230	30.500	...	43.539	82.530	102.152	107.975	111.532	108.961	106.321
	Total	51	110	230	165	100	...	143	271	335	357	370	365	353
	Indice (1958 = 100)													
	Pommes et poires (1)													
	Production							13.137	29.092	43.044	43.077	52.553	40.840	41.975
	Matière première 1500							19.706	43.638	64.566	64.616	78.830(2)	61.260	62.963(2)
	Raisins (1)							27.610	49.960	54.906	60.630	49.150(2)	54.878	51.740
	Production							35.893	64.285	71.378	78.820	63.895	70.892	67.178
	Matière première 1490							843	1.025	700	485	305	1.192	1.192
	Cassis							1.256	1.527	1.043	723	454	1.529	1.776
	Production							187	345	622	646	395	650	782
	Matière première 1260							236	435	784	814	500	819	985
	Cerises							8	9	16	27	28	4	6
	Production							11	12	22	37	35	5	8
	Matière première 1360							35	141	-	-	-	-	-
	Prunes							50	203	10	22	22	44	16
	Production							11	9	13	28	28	56	20
	Matière première 1440							14	11	61	61	105	158	196
	Fraises							84	199	76	76	131	198	245
	Production							105	250	7	7	5	-	2
	Matière première 1250							4	5	9	9	4	-	3
	Mûres							5	6	3	6	3	-	25
	Production							-	1	4	8	4	-	32
	Matière première 1250							-	-	-	-	963	-	-
	Myrtilles							-	-	-	-	2.533	-	-
	Production							-	-	-	-	1.800	-	-
	Matière première 1290							-	-	-	-	5.000	-	-
	Oranges							-	-	-	-	7.790	-	-
	Production							-	-	-	-	10.127	-	-
	Matière première 2630							-	-	-	-	2.759	-	-
	Pamplemousse							-	-	-	-	5.518	-	-
	Production							-	-	-	-	52	-	-
	Matière première 2780							-	-	-	-	68	-	-
	Tomates							1.550	1.684	2.721	2.131	7.394	10.394	8.742
	Production							2.015	2.189	3.537	2.770	10.127	13.513	11.365
	Matière première 1300							-	-	-	-	-	-	-
	Ananas							69	61	63	51	317	317	370
	Production							90	79	82	66	412	412	480
	Matière première 1300							-	-	-	-	-	-	-
b)	Concentrés													
	Concentrés de jus							3.070	2.520	2.810	2.330	7.485	2.860	1.830
	de raisin							614	504	562	466	1.497	572	366
	Matière première 6500							3.990	3.276	3.633	3.029	9.730	3.718	2.380
	Jus de pomme con-							37.775	23.300	54.265	31.455	62.260	66.505	42.520
	centré							7.555	4.660	12.853	6.291	12.452	13.301	8.504
	Matière première 7500							56.662	34.950	96.400	47.183	93.390	99.758	63.780

1) Production, non les quantités livrées qui sont comprises dans les quantités stockées.

2) Ces chiffres ne contiennent pas les quantités de moût qui ont été achetées pendant la récolte, mais n'ont pas encore été transformées au moment de l'établissement des statistiques industrielles.

Source: Union nationale des producteurs de jus de fruits.

Tableau 159 (suite): Production de jus de fruits
(Nectars de fruits)

France

en 1000 l

	1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
c) Nectars de fruits													
Abricots, prêts pour la consommation Production (1)										1.364	1.994	1.864	2.100
Jus purs, convertis										682	997	932	1.050
Production Matière première 1493										1.016	1.485	1.390	1.565
Cassiss, prêt pour la consommation Production (2)										263	245	475	492
Jus purs, convertis										79	74	142	148
Production Mat. prem. 1260										100	93	180	186
Prunes, jus pur										68	47	33	33
Production Mat. prem. 1440										98	68	48	48
Autres jus purs										4	8	39	44
Production Mat. prem. 1300										5	10	51	57
Production, total										1.699	2.295	2.411	2.669
Production: converti en jus pur										833	1.126	1.141	1.275

(1) La boisson se compose de 50 % de jus d'abricot contenant de la pulpe et 50 % d'eau et de sucre.

(2) La boisson se compose à 30 % de jus de cassis contenant de la pulpe et à 70 % d'eau et de sucre.

France
 Tableau 160: Production de jus de fruits convertis en jus prêt pour la consommation

en 1000 l

Fruits	Facteur de conversion	1 9 6 0		1 9 6 1		1 9 6 2		1 9 6 3		1 9 6 4		1 9 6 5		1 9 6 6	
		Jus pur pr. la consommation	Jus prêt pour la consommation	Jus pur pr. la consommation	Jus prêt pour la consommation	Jus pur pr. la consommation	Jus prêt pour la consommation	Jus pur pr. la consommation	Jus prêt pour la consommation	Jus pur pr. la consommation	Jus prêt pour la consommation	Jus pur pr. la consommation	Jus prêt pour la consommation	Jus pur pr. la consommation	Jus prêt pour la consommation
1. Jus de fruits															
Poires et pommes	-	13.137	13.137	29.092	29.092	43.044	43.044	43.077	43.077	52.553	52.553	40.840	40.840	41.975	41.975
Raisins	-	27.610	27.610	49.960	49.960	54.906	54.906	60.630	60.630	49.150	49.150	54.522	54.522	51.740	51.740
Abricots	1,6	843	1.350	1.025	1.764	700	1.120	485	776	305	488	892	1.427	1.192	1.907
Cassis	2,6	187	486	345	897	622	1.617	646	1.680	395	1.027	650	1.690	782	2.033
Cerises	2,0	8	16	9	18	16	32	27	54	28	56	4	8	6	12
Prunes	1,5	35	53	141	210	-	23	-	50	-	50	-	100	16	37
Fraises	2,3	11	25	9	21	10	23	22	50	22	50	44	100	196	392
Framboises	2,0	84	168	199	398	61	122	61	122	105	210	158	316	2	4
Mûres	2,2	4	9	5	11	7	15	7	15	4	9	-	-	25	33
Myrtilles	1,3	-	-	1	1	3	4	6	8	3	4	-	-	-	-
Oranges	-	-	-	-	-	-	-	-	-	963	963	-	-	-	-
Pamplemousses	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.800	1.800	-	-	-	-
Tomates	-	1.550	1.550	1.684	1.684	2.721	2.721	2.131	2.131	7.790	7.790	10.394	10.394	8.742	8.742
Ananas	1,5	-	104	61	92	-	63	-	77	2.759	4.140	-	-	-	-
Divers	1,5	69	104	61	92	-	63	-	77	52	78	317	476	370	555
Total		43.538	44.508	82.531	84.130	102.153	103.699	107.143	108.612	110.407	111.415	107.821	109.773	105.046	107.430
2. Nectars (convertis)															
Abricots	2	-	-	-	-	-	-	682	1.364	997	1.994	932	1.864	1.050	2.100
Cassis	3,33	-	-	-	-	-	-	79	263	74	245	142	475	148	482
Prunes	2	-	-	-	-	-	-	68	136	47	94	33	66	33	66
Divers	2	-	-	-	-	-	-	4	8	8	16	39	132	44	88
Total		-	-	-	-	-	-	833	1.771	1.126	2.349	1.146	2.537	1.275	2.736
3. Concentrés															
Raisins		614	3.070	504	2.520	562	2.810	466	2.330	1.497	7.485	572	2.860	366	1.830
Pommes		7.555	37.775	4.660	23.300	12.853	64.265	6.291	31.455	12.452	62.260	13.301	66.505	8.504	42.520
Jus prêts pour la consommation, total		51.707	85.353	87.695	109.950	115.568	170.774	114.733	144.176	131.004	190.412	122.840	181.675	115.191	154.516

Tableau 161: Production et transformation de légumes

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966 ¹⁾
en 1000 kg												
1) Production de légumes, total	6.350.000	6.800.000	6.325.000	6.950.000	6.700.000	7.560.000	8.353.000	7.955.000	7.225.000	7.200.000	7.438.000	...
2) Légumes de plein champ	2.227.000	2.183.000	2.265.000	2.451.000	2.415.000	2.700.000	2.870.000	2.756.000	2.800.000	2.904.000	2.963.000	...
3) Champignons et truffes	3.550.000	3.798.000	3.554.000	24.107	29.801	29.000	33.000	22.000	41.000	46.000	46.000	...
4) Production pour le marché				24.107	29.801	29.000	33.000	22.000	41.000	46.000	46.000	...
Consommation de matière première par l'industrie de transformation				4.211.000	4.258.000	4.762.000	5.246.000	5.102.000	5.000.000	5.086.000	5.167.000	...
						100	110	107	106	107	109	...
Conserves en boîtes						385.458	397.959	436.090	527.713	587.921	490.420	549.452
						50,0%	58,3%	56,3%	66,5%	64,3%	51,4%	52,5%
Conserves de tomates et spécialités						266.310	153.000	193.000	103.000	151.000	263.000	302.000
						34,5%	22,4%	24,9%	13,0%	16,5%	27,6%	28,9%
Champignons, truffes						16.623	17.529	19.967	22.272	22.888	27.192	29.896
						2,2%	2,6%	2,6%	2,8%	2,5%	2,8%	2,9%
Légumes en saumure, sans la choucroute						(11.800)	12.000	12.600	13.800	13.800	13.500	(13.500)
						1,5%	1,8%	1,6%	1,7%	1,5%	1,4%	1,3%
Choucroute						(68.000)	(70.000)	(74.000)	(76.000)	(84.000)	(80.000)	(80.000)
						8,8%	10,3%	9,6%	9,6%	9,2%	8,4%	7,6%
Légumes déshydratés						17.326	26.024	26.450	29.000	23.821	35.700	28.170
						2,2%	3,8%	3,4%	3,7%	2,6%	3,7%	2,7%
Légumes surgelés						3.400	4.145	8.536	18.465	20.542	31.146	32.000
						0,4%	0,6%	1,1%	2,3%	2,2%	3,3%	3,1%
Jus de tomate						2.015	2.189	3.537	3.770	10.127	13.513	11.365
						0,3%	0,3%	0,5%	0,5%	1,1%	1,4%	1,1%
T o t a l						(770.932)	682.846	774.180	794.020	914.099	954.471	(1.046.383)
en % de 4)						16,1%	13,0%	15,2%	15,7%	18,0%	18,5%	...

1) Chiffres non disponibles au moment de la conclusion de cette étude.

1000 kg

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>												
1) Production pour le marché	1029.890	1008.621	894.942	1129.003	1207.256	1474.132	1627.126	1775.446	2106.927	1999.608	2292.664	(2170.000)
2) Production totale (sans les pommes à cidre)	1358.682	1310.552	1035.223	1467.874	1419.269	1782.286	1934.854	2138.211	2476.625	2374.756	2766.812	(2650.000)
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation (sans les pommes à cidre)</u>												
Fruits déshydratés					104		180		150	300	40	170
Conserves en boîtes						49.450	58.075	51.750	79.810	64.631	89.712	81.307
						23,6%	23,6%	15,9%	24,5%	17,7%	22,7%	23,4%
Confitures						31.200	26.400	28.800	32.544	27.021	38.319	36.957
						14,9%	10,7%	8,9%	10,0%	7,4%	9,7%	10,6%
Jus de fruits, nectars, concentrés						110.960	142.935	222.000	187.430	248.726	238.433	199.850
						53,0%	42,9%	68,4%	57,6%	68,1%	60,2%	57,5%
Fruits surgelés						3.630	4.254	4.750	7.450	4.420	7.854	9.193
						1,7%	1,7%	1,5%	2,3%	1,2%	2,0%	2,6%
Cerises de couverture (matière première 46 %)						7.290	7.210	7.180	7.853	7.620	(8.200)+	(7.850)+
						3,5%	2,9%	2,2%	2,4%	2,4%	2,1%	2,3%
Sirop de fruits						7.000	7.000	10.000	10.270	12.600	13.300	(12.000)+
						3,3%	3,3%	3,1%	3,2%	3,4%	3,4%	3,5%
T o t a l						209.530	246.054	324.480	325.507	365.318	395.858	347.320
en % de 1)						100	117	155	155	174	189	166
en % de 2)						14,2%	15,1%	18,3%	15,4%	18,3%	17,3%	16,0%
						11,8%	12,7%	15,2%	13,1%	15,4%	14,3%	14,0%

+ = Estimation.

France

Tableau 163: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
(Petits pois)

en 1000 kg

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>												
Total	277.000	283.420	349.670	354.080	309.010	329.000
Cultures de plein champ	115.100	106.110	138.970	125.364	153.210	148.800	248.770	256.140	323.230	334.940	289.580	310.000
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation</u>												
Conserves de petits pois en boîtes	122.500	133.000	174.860	190.000	218.330	224.350	230.930	235.732	279.070	296.330	258.587	260.680
Macédoines de légumes I	1.545	2.636	2.895	2.396	2.427	3.445	3.608	4.554	5.646	7.744	4.790	4.392
Macédoines de légumes II	1.700	1.532
Petits pois et carottes	1.240	1.624
Légumes déshydratés	-	-	-	-	-	-	125	72	87	-	-	-
Petits pois surgelés	968	2.138	2.922	5.178	11.945	10.041	16.548	16.790
Total	124.045	135.636	177.755	198.396	221.725	229.933	237.585	245.536	296.748	314.115	282.865	285.018
<u>Consommation industrielle</u>												
a) en pourcentage de la production totale	85,8%	86,6%	84,9%	90,8%	91,5%	86,6%
b) en pourcentage des cultures de plein champ	107,8%	127,8%	127,9%	158,3%	144,7%	154,5%	95,5%	95,9%	91,8%	96,1%	97,5%	92,0%

France
Tableau 164: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
 (Mange-tout, flageolets)

en 1000 kg

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Production de matière première												
1) Mange-tout, total	85.260	97.480	115.430	108.861	105.930	145.320	172.420	168.980	190.480	194.230	184.840	(220.000)
2) Cultures de plein champ	85.190	96.580	111.680	107.741	92.560	126.400	109.020	106.620	122.700	131.690	122.270	
3) Haricots à écosser, total	51.510	47.220	50.020	50.850	52.880	
4) Haricots à écosser, de plein champ	33.220	29.250	34.500	28.620	30.600	
Consommation de matière première par l'industrie de transformation												
Haricots verts en boîtes	9.690	14.516	20.482	15.466	8.550	15.477	14.421	14.687	18.220	19.253	16.594	25.066
Mange-tout en boîtes	10.804	21.790	32.930	24.622	31.313	64.436	56.188	68.406	91.218	111.674	81.046	102.194
Macédoines de légumes en boîtes	1.294	2.209	2.426	2.007	2.034	2.886	3.023	3.815	4.730	5.086	4.013	3.680
Haricots surgelés	442	960	830	2.015	2.720	5.362	1.083	976
Mange-tout déshydratés	56	204	230	174	103	379	372	8.365	7.440
5) Mange-tout, total	21.788	38.515	55.838	42.151	42.543	83.989	74.636	89.026	117.267	141.747	111.376	139.363
Flageolets en boîtes	3.707	6.240	7.280	5.915	4.030	11.447	15.795	15.165	20.814	14.396	17.400	29.510
Flageolets blancs, en boîtes	...	6.357	6.084	9.800	20.930	17.810	20.035	30.258	22.252	24.270	29.800	31.515
Flageolets surgelés	290	361	1.090	2.380	2.820	3.200	4.850
6) Haricots à écosser, total	3.707	12.597	13.364	15.715	24.960	29.547	36.191	46.513	45.446	41.486	50.400	65.875
Consommation industrielle en %												
a) 5) en % de 1)	25,6	39,5	48,4	38,7	40,2	57,8	43,3	52,7	61,5	73,0	60,3	...
b) 5) en % de 2)	25,6	39,5	50,0	39,1	46,0	66,4	68,5	83,5	95,6	107,6	91,1	...
c) 6) en % de 3) +							70,3	98,5	89,6	81,6	95,4	...
d) 6) en % de 4) +							108,9	159,0	131,7	145,0	164,7	...
e) 5) et 6) en % de 1) et 3)							49,5	62,7	67,4	74,8	69,7	93,3
f) 5) et 6) en % de 2) et 4)							77,7	99,0	102,0	112,5	107,9	...

+) Haricots à écosser recensés pour la première fois en 1961; chiffres non encore publiés pour 1965 et 1966.

France
 Tableau 165: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
 (Asperges)
 en 1000 kg

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>												
Total	44.330	47.520	55.180	65.042	58.780	59.790	63.440	67.094	70.552	69.099	65.000	67.000
Cultures de plein champ							60.000	62.710	66.970	65.440	62.000	63.000
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation</u>												
Conserves d'asperges en boîtes	3.420	3.538	4.640	4.350	3.538	4.309	4.304	5.713	5.379	3.771	3.880	5.127
Asperges déshydratées	2.556	1.280	325	2.300	3.690	4.522	3.483	2.350	3.492
Total	3.420	3.538	4.640	6.906	4.818	4.634	6.604	9.403	9.901	7.254	6.230	8.619
<u>Consommation industrielle en %</u>												
a) de la production totale	7,7	7,4	8,4	10,6	8,3	7,8	10,4	14,0	14,0	10,5	9,6	12,9
b) de la culture de plein champ	...						11,0	15,0	14,8	11,1	10,0	13,7

France
 Tableau 166: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
 (Epinards)

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
en 1000 kg												
<u>Production de matière première (1)</u>												
Total							84.000	83.650	89.580	87.110	95.000	...
Culture de plein champ							21.040	25.600	30.850	32.620	37.000	...
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation</u>												
Epinards en conserves	5.100	20.145	12.941	9.116	1.061	12.910	13.113	13.113	20.294	16.945	16.280	17.085
Epinards surgelés	-	-	17	186	1.030	618	888	1.040
Epinards déshydratés	81	5	9	24	68	200	260	84	105
Total				9.197	1.066	12.919	13.154	13.367	21.524	17.823	17.252	18.230
<u>Consommation industrielle en %</u>												
a) de la production totale							15,7	16,0	24,0	20,5	18,2	...
b) de la culture de plein champ							62,5	52,2	69,8	54,6	46,6	...

(1) Recensée pour la première fois en 1961

France
 Tableau 167: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
 (tomates)
 en 1000 kg

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>												
Total	289.890	272.760	249.880	305.800	530.670	563.260	420.470	522.380	588.000	642.000
Culture de plein champ	239.890	243.060	229.180	283.300	263.870	345.130	289.630	324.540	209.920	314.910	368.000	405.000
<u>Consommation de matière première pour la transformation industrielle</u>												
Conserves de tomates, concentrés et spécialités	13.750	146.520	147.290	198.000	166.733	266.310	153.000	193.000	103.000	151.000	263.000	302.000
Tomates déshydratées	313	1.273	-	1.261	870	734	405	920	-
Tomates en poudre	7.894	6.030	9.622	9.600	9.600	9.392	9.000	21.280	14.990
Jus de tomate	2.015	2.189	3.537	2.770	10.127	13.513	11.365
Total	277.947	166.050	207.007	115.896	170.532	298.713	328.355
<u>Consommation industrielle en %</u>												
a) de la production totale	100	60	74	42	61	107	118
b) de la culture de plein champ	80,5	57,3	63,8	55,2	54,2	81,2	81,1
							31,3	36,8	27,6	32,6	50,8	51,1
							57,3	63,8	55,2	54,2	81,2	81,1

France
 Tableau 168: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
 (champignons)

	en 1000 kg											
	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>												
1) Champignons de couche	14.674	15.279	18.391	20.888	26.067	26.669	29.087	32.149	36.192	43.179	45.273	...
2) Champignons, total	16.391	17.053	19.503	23.888	29.558	28.810	32.350	34.428	40.774	46.130	45.725	...
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation</u>												
3) Champignons de couche, en boîtes	10.875	12.675	14.138	12.825	14.213	16.320	16.894	19.669	21.722	22.339	25.936	29.106
4) Champignons sylvestres, en boîtes	90	452	153	396	452	232	582	249	518	443	1.181	790
5) Champignons de couche déshydratés	150	452	150	998	944	208	206	64	92
6) Champignons sylvestres déshydratés	469	140	-	-	2	12	-	-	9
Champignons total				13.840	15.257	16.702	18.474	20.864	22.460	22.988	27.181	29.997
<u>Consommation industrielle en %</u>												
3) de 1)	74,1	83,0	76,9	61,4	54,5	61,2	58,1	61,2	60,2	51,8	57,3	...
5) de 1)	0,7	1,7	0,6	3,4	2,9	0,6	0,5	0,2	...
Consommation industrielle totale en %				62,1	56,2	61,8	61,5	64,1	60,8	52,3	57,5	...

France
 Tableau 169: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
 (Pommes)

en 1000 kg

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>												
<u>Pommes de table</u>												
1) Production pour le marché	279.800	353.600	128.900	414.510	329.880	507.860	553.080	672.160	821.500	831.760	955.000	
2) Auto-consommation	157.380	166.430	49.920	219.600	100.080	176.230	150.570	185.070	165.780	207.560	...	
3) Production totale	437.180	520.030	178.820	634.110	429.960	684.090	703.650	857.230	987.280	1039.320	1214.600	1231.000
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation</u>												
4) Fruits au sirop, en boîtes										80	650	50
5) Fruits au naturel en boîtes										10	84	-
6) Fruits en compote, en boîtes										23.530	30.714	23.818
7) Pulpe tamisée										5.767	3.687	7.375
8) Confiture, etc.										3.951	4.447	4.598
9) Jus de fruits						19.706	43.638	64.566	64.616	78.830	61.260	62.963
10) Concentré des jus de fruits						56.662	34.950	96.400	47.183	93.390	99.758	63.780
11) Total						76.368	78.588	160.966	111.799	205.558	200.600	162.584
<u>Consommation industrielle en %</u>												
9) et 10) de 1)						15,0	14,2	23,9	13,6	20,7	16,9	...
9) et 10) de 3)						11,2	11,2	18,8	11,3	16,6	13,3	10,4
11) de 1)										24,7	21,0	...
11) de 3)										19,8	16,5	13,2

France

Tableau 170: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
(Pommes et poires à cidre)

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
en 1000 kg												
Production de matière première												
1) Production pour le marché t	1315.830	1229.740	218.630	2197.270	496.680	2146.980	523.500	1690.760	626.510	893.190
2) Auto-consommation t	2364.040	2369.640	485.970	2803.020	879.160	3125.800	991.900	2758.790	1013.900	1558.570
3) Production totale t	3679.870	3599.380	704.600	5000.290	1375.840	5272.780	1515.400	4449.550	1640.410	2451.760
4) Production totale de cidre (en 1000 - l)	2231.000	2003.600	654.200	2744.000	1015.600	2886.500	999.100	2676.300	1007.600	1380.900
5) Production pour le marché (en 1000 - l) de cidre	196.576	252.057	203.460	222.599	204.621	213.259	192.335	207.557	181.662
Consommation de matière première pour un rendement de 88,6 % = XI,13												
ad 4)	2521.000	2264.000	739.250	3100.700	1147.600	3261.750	1129.000	3024.200	1138.600	1480.000
ad 5) cidre industriel, y compris pour le calvados, les eaux-de-vie, l'alcool (moyenne)	222.130	284.800	229.900	251.500	231.200	241.000	217.300	234.540	205.280
	68,5	62,9	104,9	170.000	170.000	170.000	170.000	170.000	170.000	170.000	170.000	170.000
en % 4) de 3)				392.130	454.800	399.900	421.500	401.200	411.000	387.300	404.540	375.280
en % 5) de 1)				62,0	83,4	61,9	74,5	68,0	69,4	60,4		
				17,8	91,6	18,6	80,5	23,7	65,6	43,4		

Remarque: La production de cidre est très importante en France et dépasse au total les 10 millions d'hl, mais il n'existe aucun contrôle officiel de la fabrication de cidre et d'eau-de-vie pour la consommation familiale. Les chiffres cités sous 4) proviennent de publications de l'Office Statistique des Communautés européennes et la ligne 5) de statistiques officielles de la Direction Générale des Impôts du Ministère des Finances, fournies par le Syndicat nationale des industries alimentaires des fruits à cidre et dérivés. Ils concernent les cidres commercialisés. Ne sont pas compris selon le dit Syndicat les cidres vendus aux producteurs de calvados et d'eau-de-vie (1 million d'hl environ chaque année) et 500.000 hl environ de cidre à l'Etat pour la fabrication d'alcool. Les besoins en matière première pour le cidre varient chaque année selon le rapport acidité/sucre donné par la matière première; à partir des données du Syndicat ci-dessus, on a calculé en moyenne pour les 9 dernières années un rendement de 88,6 %.

Tableau 171: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
(pâches)

en 1000 kg

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>												
1) Production pour le marché	132.500	154.730	255.230	176.470	276.600	278.192	302.410	289.220	416.700	375.830	426.580	...
2) Production totale	155.890	171.950	271.780	192.720	298.110	304.490	325.010	309.910	455.550	415.100	484.720	291.000
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation</u>												
3) Fruits au sirop										6.500	7.150	7.100
4) Salades et cocktails de fruits										2.874	3.047	3.920
5) Fruits au naturel										250	610	1.200
6) Compote de fruits										1.080	1.850	988
7) Pulpe tamisée de fruits										410	375	230
8) Confitures, etc.										800	1.125	1.110
Total										11.914	14.157	14.548
En % de 1)										3,2	3,3	...
En % de 2)										2,9	2,9	5,0

France
 Tableau 172: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
 (Abricots)
 en 1000 kg

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de matière première</u>												
1) Production pour le marché	37.100	12.170	101.510	28.890	41.230	52.484	91.420	51.670	155.090	33.280	105.990	...
2) Production totale	40.030	13.670	108.440	30.770	44.260	54.843	95.610	55.220	163.280	36.340	112.668	39.000
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation</u>												
3) Fruits au sirop										950	3.720	2.000
4) Salades et cocktails de fruits										1.597	1.693	2.178
5) Fruits au naturel										18	880	180
6) Compote de fruits										300	630	337
7) Pulpe tamisée de fruits										305	1.810	1.075
8) Confitures, etc.										6.430	12.350	8.920
9) Jus						1.256	1.527	1.043	723	454	1.329	1.776
10) Nectars						100	121	83	138	154	216	266
11) Total									1.016	1.485	1.390	1.565
										11.539	23.802	18.031
11) en % de 1)										34,7	22,5	...
11) en % de 2)										31,8	21,3	46,2

France

Tableau 113: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
(Fraises)

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
en 1000 kg												
<u>Production de matière première</u> Culture de plein champ	28.800	18.840	24.230	26.890	31.820	29.294	36.600	(30.400)	42.413	45.300	47.310	...
1) Production pour le marché	33.830	23.310	28.170	38.870	39.100	36.877	44.610	37.030	47.700	48.650	50.360	...
2) Production totale												
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation</u>												
3) Fruits au sirop										198	195	237
4) Fruits au naturel										-	90	118
5) Compotes										10	94	32
6) Pulpe tamisée										679	904	867
7) Confitures, etc.										3.381	5.270	6.365
8) Jus						14	11	13	28	28	56	20
9) Total										4.296	6.609	7.639
9) en % de 1										9,5	14,0	...
9) en % de 2)										8,8	13,1	...

France
 Tableau 174: Production de matière première et consommation par l'industrie de transformation
 (Cerises)

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
en 1000 kg												
<u>Production de matière première</u>												
1) Production pour le marché	55.700	56.120	52.270	41.020	62.780	67.310	66.690	73.320	92.770	87.990	87.000	...
2) Production totale	83.100	79.570	68.530	62.630	81.240	92.011	92.500	99.200	125.900	114.680	118.000	95.000
<u>Consommation de matière première par l'industrie de transformation</u>												
3) Fruits au sirop										3.527	3.839	5.746
4) Salades et cocktails de fruits										559	593	762
5) Fruits au naturel										716	612	947
6) Compotes de fruits										-	-	55
7) Pulpe tamisée										-	302	213
8) Confitures										638	692	881
9) Jus de fruits						11	12	22	37	35	5	8
10) Total										5.475	6.043	8.612
10) en % de 1)										6,2	6,9	...
10) en % de 2)										4,8	5,1	9,1

D. B E L G I Q U E / L U X E M B O U R G

Structure de l'industrie belge de la conserve

D'après une enquête effectuée en 1962, l'industrie belge de la conserve (sans les vins de fruits) comptait 74 entreprises groupant 83 établissements. En 1963, il y avait selon les listes établies par les organisations spécialisées de la CEE 79 et en 1965, selon une liste officielle, des "cartes industrielles" de l'EGP à Paris 87 établissements (voir tableau 194-196).

Tableau 175: Ventilation en % de l'industrie de la conserve, selon le nombre des personnes occupées

	1-9	10-19	20-49	50-99	100-199	200-499	500-999	1.000 et plus
1962	48,6	13,5	16,2	8,1	5,4	4,1	2,7	1,4
1963	36,7	17,7	16,5	11,4	15,2		2,5	-
1965	47,6		37,9		14,5			

Tableau 176: Ventilation en % de l'industrie de la conserve, selon le chiffre d'affaires

en 1.000 Frs. belges

	moins de 500	500-1.000	1.000-5.000	5.000-10.000	10.000-50.000	50.000-100.000	100.000-500.000
1962	40,5	1,4	8,1	13,6	23,0	6,7	6,7

La part des petites fabriques (1-19 personnes occupées) est tombée depuis 1962 de 62 % à 48 %, car une partie de ces fabriques sont passées dans les catégories supérieures. En conséquence, la part de la catégorie 20-99 personnes occupées est passée de 24 à 38 %. Les catégories groupant plus de 100 personnes occupées représentent 15 % des établissements. Les fabriques employant plus de 200 personnes, qui peuvent être considérées dans ce secteur comme de grands établissements, représentent 8-10 %.

L'importance économique de chaque catégorie ressort de l' "Enquête industrielle 1962".

Les petits établissements (1-9 personnes), qui représentent 50 % du nombre total, occupent ensemble 157 personnes dont 126 propriétaires et aides familiaux et seulement 31 employés et ouvriers de l'extérieur (= 0,6 % de l'ensemble de l'industrie). Leur part de l'ensemble des salaires s'élève à 0,8 %, leur part de la valeur totale de fabrication à 1,4 % et leur part du chiffre d'affaires total de l'industrie à 1,7 %. La valeur économique effective de ces établissements, qui représentent 50 % du total, est donc faible. Ils peuvent toutefois avoir une certaine importance pour la culture dans la mesure où ils achètent dans des régions reculées des produits qui ne seraient pas vendables ou rentables.

Contrastant avec ces petites fabriques, 8,2 % des établissements (effectif supérieur à 200 personnes) occupent

70 % des employés et travailleurs; paient
65 % des salaires et appointements; assurent
64 % de la valeur nette de production; réalisent
60 % du chiffre d'affaires total et effectuent
50 % des investissements.

La catégorie 100-199 personnes occupées semble très active. Elle représente 5,4 % des établissements existants. Elle occupe

11 % des employés et des travailleurs; paie
12,8 % des salaires et appointements; assure
12,4 % de la valeur nette de production; réalise
16,7 % du chiffre d'affaires total et effectue
15,6 % des investissements.

Cette catégorie verse donc 12,8 % des salaires et appointements et réalise 16,7 % du chiffre d'affaires total. Il faut encore signaler que les grands établissements doivent utiliser un réseau commercial plus vaste d'agents et de grossistes, dont les marges sont imputées sur leur prix de vente, qui est de ce fait inférieur à ceux des petits établissements, qui pratiquent en partie la vente directe. Il faut aussi noter la part relativement élevée des investissements dans le groupe ci-dessus.

Tableau 177: Ventilation en % de l'industrie belge de la conserve, selon le nombre d'établissements, les salaires et appointements versés, la production, le chiffre d'affaires et les investissements (1962)

Nombre de personnes occupées	Nombre d'entreprises	Salaires et appointements versés	Valeur nette de la production	Chiffre d'affaires	Investissements
1- 9	48,6	0,8	1,4	1,7	-
10- 19	13,5	2,7	2,9	3,0	2,1
20- 49	16,2	9,3	11,7	11,6	16,7
50- 99	8,1	9,0	8,0	7,0	15,1
100-199	5,4	12,8	12,4	16,7	15,6
200 et plus	8,2	65,4	63,6	60,0	50,5

Si l'on considère la ventilation des entreprises belges selon leur forme juridique, on constate que vingt d'entre elles (27 %) sont des sociétés anonymes. Cinq des six grand établissements employant plus de 200 personnes sont des sociétés anonymes et le dernier est une société à responsabilité limitée. Dans la catégorie 50-199 personnes occupées, 7 des dix entreprises sont des sociétés anonymes et deux des sociétés à responsabilités limitée. Les entreprises individuelles et les sociétés de personnes se rencontrent exclusivement dans les fabriques occupant entre 1 et 50 personnes. Ce tableau est intéressant, par rapport par exemple à l'Allemagne où il n'existe qu'une société anonyme, qui est la filiale d'une grande coopérative, mais aussi en ce qui concerne l'évolution des fabriques occupant entre 50 et 199 personnes, qui représentent 13,5 % du nombre des établissements, mais effectuent 30,7 % des investissements. On distingue là les efforts accomplis par les établissements moyens, efforts qui provoqueront des glissements à l'intérieur de ces catégories.

Tableau 178: Ventilation en % de l'industrie belge de la conserve, selon les classes de grandeur et selon la fabrication de fruits ou de légumes (1962)

	Nombre de personnes occupées						
	1-9	10-19	20-49	50-99	100-199	200-499	500 et plus
Industrie de la conserve, total	48,6	13,5	16,2	8,1	5,4	4,1	4,1
Conserves de légumes	27,8		11,1	11,1	16,7	33,3	
Conserves de fruits	67,3		21,7	8,7	2,2	-	

Il n'existe donc aucune fabrique occupant plus de 200 personnes et ne produisant que des conserves de fruits, alors que 33 % des fabriques de conserves de légumes occupent plus de 200 personnes. 90 % des fabriques de conserves de fruits occupent moins de 50 travailleurs, contre un peu moins de 40 % dans le secteur de conserves de légumes. D'un autre côté, il n'existe que 18-20 fabrique de conserves de légumes, mais 46-49 fabriques de conserves de fruits. La raison en est que la création d'une usine de conserves de fruits nécessite des investissements relativement minimes.

Tableau 179: Importance économique de l'industrie belge des conserves de fruits et légumes (1962)

	Nombre d'entreprises		Nombre des personnes occupées		Salaires et appointements versés (en 1000 FB)		Investissements (en 1000 FB)		Chiffre d'affaires (en 1000 FB)	
	en valeur absolue	en %	en valeur abs.	en %	en valeur abs.	en %	en valeur abs.	en %	en valeur abs.	en %
Industrie de la conserve, total	74	100	5.371	100	286.819	100	83.624	100	1.880.192	100
Conserves de légumes	18	24	3.446	64	195.173	68	48.223	58	1.149.144	61
Conserves de fruits (=différence)	56	76	1.925	36	91.646	32	35.401	42	631.048	49

Avec 18 entreprises (= 24 %), l'industrie des conserves de légumes assure le travail et le salaire de presque deux tiers de la main-d'oeuvre totale, effectue 58 % de l'ensemble des investissements et réalise 61 % du chiffre d'affaires total, tandis que 56 fabriques de conserves de fruits (=76 %) n'occupent que 36 % de la main-d'oeuvre, n'effectuent que 42 % des investissements et réalisent 49 % du chiffre d'affaires total, en raison de la valeur plus élevée des conserves de fruits.

L'évolution de l'industrie des conserves de légumes (voir tableau 197) est relativement constante. En fonction de la récolte et de la production, il y a certains glissements d'une classe de grandeur à l'autre. On discerne une tendance à la création d'établissements plus importants et depuis ces dernières années notamment, on constate que les petits établissements occupant 5-19 personnes ont effectuée une poussée vers les classes de grandeur supérieure. En 1958, ce dernier groupe représentait encore 30 % du total, contre 15,0 % en 1963 et 13,6 %

en 1964. En comparaison, la catégorie 20-49 personnes occupées représentait 20 % du total en 1958, et 30 % en 1963 et 31,8 % en 1964. L'industrie des conserves de légumes est dominée par les fabriques occupant plus de 100 personnes. Entre 1958 et 1964, cette catégorie représente 50 % des entreprises et 90 % des personnes occupées, alors que la catégorie 5-19 personnes occupées n'intéressait plus en 1963 que 0,7 % des travailleurs.

Pour les conserves de fruits, il n'existe aucune donnée officielle relative au nombre et aux classes de grandeur des entreprises. Des études officieuses effectuées par exemple par les cartes industrielles d'EGP à Paris se révèlent imprécises, parce que plusieurs des firmes citées fabriquent à la fois des conserves de légumes et des conserves de fruits. Cette dernière étude cite 49 fabriques qui ne produisent que des conserves de fruits, 12 qui sont mixtes, de sorte qu'il y a au total 61 fabriques produisant des conserves de fruits. Pour 40 de ces fabriques de conserves de fruits, les données relatives à la classe de grandeur sont disponibles pour neuf autres, il n'existe aucune donnée.

Les 40 firmes se répartissent comme suit en pourcentage:

Pourcentage des classes de grandeur selon le nombre des personnes occupées (1965)

<u>1 à 5</u>	<u>5-20</u>	<u>21-100</u>	<u>plus de 100</u>
7,5	25,0	52,5	15,0

Si on compte les fabriques qui produisent non seulement des conserves de fruits mais aussi de légumes, on dispose pour 49 fabriques de données relatives aux classes de grandeur. La part des différentes catégories s'établit comme suit (en %):

<u>1 à 5</u>	<u>5-20</u>	<u>21-100</u>	<u>plus de 100</u>
6,1	22,4	53,1	18,4

Il est vraisemblable que les neuf fabriques de conserves de fruits et les trois fabriques de conserves de fruits et légumes sur lesquelles on ne dispose d'aucune donnée font partie de la catégorie 1-5 personnes occupées, si bien que leur part doit s'élever à 25 %, soit 43 % pour la catégorie 1-20 personnes occupées. La catégorie 21-100 personnes occupées représente une part sensiblement identique.

Tableau 180: Evolution de l'industrie des conserves de fruits selon le nombre des personnes occupées et les heures de travail effectuées

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Employés	250	269	234	228	171	137	137
Ouvriers	1.006	1.176	1.095	1.071	963	844	873
Temps de travail effectué (en 1.000 h.)	1.968	2.308	2.142	2.014	1.932	1.634	1.723

Source: Vita in "Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung".

II. Production (1) (2)

1. Conserves de légumes (sans les tomates)

L'indice de la production de conserves de légumes (sans les tomates) est passé de 100 dans les années 1958/59 à 240 en 1963. Comme dans tous les pays de la CEE, il a subi aussi en Belgique un recul en 1964/65, où il est tombé à 140, pour remonter toutefois à 192 en 1966. Le tableau ci-après donne l'évolution de la production des principaux légumes qui représentent 85 % de la production.

(1) Sources:

- Fédération des industries agricoles et alimentaires
- Chambre syndicale nationale des fabricants de spécialités alimentaires
- Bundesverband der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie e.V. Bonn
- Groupement des fabricants de conserves de légumes de Belgique
- Statistiques annuelles de la production
- M. Hologne, Bruxelles
- Vita, Revue "Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung", Braunschweig

(2) Remarques:

Malgré une étroite collaboration avec les organisations professionnelles nationales et communautaires, les documents relatifs à la production sont très incomplets et ne sont pas tous disponibles:

- le recensement statistique selon le type de conserves n'a été pratiquement recommandé qu'après le rattachement des organisations professionnelles nationales aux organisations professionnelles communautaires, mais n'a pas été toutefois intégralement mené à bien jusqu'à présent.
- Il arrive souvent qu'une ou deux entreprises soient pratiquement les seuls producteurs d'un certain type de conserves. Pour des raisons de secret professionnel, les chiffres ne sont alors pas publiés.
- Pour la même raison, les chiffres régionaux de production ne sont pas fournis.
- Il n'existe aucune ventilation pour les conserves de fruits. Dans les statistiques officielles, les confitures sont bien mentionnées à part (mais sans être ventilées par types de fruits); les autres types de conserves (conserves de fruits, compote de pommes, purée de prunes, fruits cristallisés et pâtes de fruits) sont groupés dans les statistiques.
- Les chiffres de production relatifs aux jus de fruits, aux légumes en saumure et à la choucroute font en partie l'objet d'estimations par les organisations professionnelles communautaires.

Tableau 181: Evolution de la production de l'industrie belge et conserves de légumes (Indice 1959 = 100)

	1956	1957	1958	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Asperges	100	126	87	108	38	65	70	74	11	17
Carottes	58	72	60	155	183	281	417	375	289	420
Epinards	169	127	151	175	171	153	196	140	85	213
Mange-tout	214	313	186	293	312	386	600	653	233	481
Macédoines de légumes	62	110	82	117	99	102	160	160	133	175
Petits pois frais	80	132	99	145	173	212	236	167	113	144
Petits pois régénérés	-	-	-	-	11	14	18	10	18	18
Petits pois et carottes, frais	408	71	99	145	117	195	184	164	130	208
Petits pois et carottes, régénérés	-	-	-	-	37	33	55	23	49	45
Conserves de légumes, total	93	124	100	141	161	198	240	203	140	192

La production de conserves d'asperges accuse une régression. La production de matière première qui est en recul (1959: 8.604 t et 1965: 5.000 t) en permettra, tant pour des raisons de quantité que pour des raisons de prix, qu'une transformation industrielle minime dans des périodes de bonne récolte. Le volume des conserves d'asperges représente environ 0,5 % de la production totale de conserves de légumes, elle est donc négligeable.

Les conserves de carottes sont passées de l'indice 100 en 1959 à 417 en 1963 et ont même après un recul en 1964/65 passé en 1966 ce chiffre élevé avec 420. En 1959, les conserves de carottes représentaient un peu moins de 3 % de la production contre 6 % en 1966. L'importance des carottes dans la conserve s'accroît notablement du fait de leur utilisation dans les divers types de macédoine de légumes. Les macédoines de légumes contenant en moyenne 50 % de carottes représentent en 1966 presque 17 % de la production contre 11 % seulement en 1959. Ce sont les mélanges petits pois et carottes qui ont le plus fortement augmenté en passant de l'indice 100 en 1959 à 250 en 1966, contre 175 en 1966 pour les autres macédoines de légumes. Cette évolution est sensiblement la même que dans d'autres pays de la CEE. La part des macédoines de légumes dans la production s'élève à 17-18 %.

En 1959, les épinards ont représenté 2,6 % de la production de conserves de légumes et 3 % en 1966, après être retombés à 2,2 % en 1963 et 1,6 % en 1965. La production varie fortement mais est restée sensiblement identique dans la moyenne des années. Au cas où les épinards surgelés devaient s'imposer de la même manière qu'en Allemagne, il faudrait s'attendre à un recul de la production d'épinards en boîte.

La progression la plus nette a été réalisée comme dans tous les pays de la CEE par les conserves de haricots en boîtes. Il convient toutefois de rappeler que l'année 1959 qui a servi de base pour le calcul des indices a été une très mauvaise année de production.

Tableau 182: Evolution de l'industrie belge des conserves de haricots

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Indice 1958=100	158	-	207	326	-	-	262
Indice 1959=100	293	312	386	600	653	233	481
Indice 1960=100	100	-	204	223	-	-	164

Il semble toutefois qu'en Belgique les conserves de haricots ont évolué de la même façon qu'en Allemagne et en France, c'est-à-dire que leur production s'est accrue plus fortement que celle des petits pois. La part des mange-tout en boîte dans la production y était de 15,3 % en 1960 et est devenue 18,5 % en 1963 et 18,6 % en 1966.

La production de conserves de petits pois a été supérieure à la moyenne jusqu'en 1963 mais inférieure à la moyenne depuis 1964. Il est possible qu'il y ait là un effet de la production particulièrement élevée de l'année 1963. Il en découle aussi une baisse de la part des petits pois dans la production des conserves de légumes puisqu'elle a été de 44 % en 1959, 44 % en 1960, 43 % en 1963 et 33 % en 1966.

2. Conserves de tomates

La production de conserves de tomates est nettement en recul en Belgique et ne paraît se maintenir que lorsque la récolte ou la situation du marché permettent à l'industrie belge de s'approvisionner à bon marché en matière première et de rester compétitive face à l'Italie et à la France. En 1958,

la production de conserves de tomates, qui était de 2.344 t, représentait encore 4,3 % des conserves de légumes contre 0,4 % en 1964, 0,8 % en 1965 et 0,2 % en 1966. Les indices (1959 = 100) ont été les suivants:

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
37	74	13	21	36	48	20

3. Légumes surgelés

Les chiffres relatifs à la production de légumes surgelés ne sont pas publiés pour des raisons de secret statistique. Ils ne sont fournis que pour 1963-1965 par les organisations professionnelles communautaires, et sans ventilation par produit:

<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
6.000 t	5.990 t	4.010 t

Ces chiffres ne permettent de porter aucun jugement définitif. Il faut s'attendre toutefois à une évolution plus favorable de la production.

4. Légumes en saumure

La production de légumes en saumure (1) (sans la choucroute) est en progrès, puisqu'elle est passée de 1.200 t en 1962 à 2.860 t en 1966. Il n'existe pas de ventilation de la production par légumes, mais il est vraisemblable que les cornichons représentent 80 % de cette production. Avec 600 t, la production d'oignons blancs au vinaigre semble constante.

La production de choucroute est estimée à 5.000-6.000 t.

(1) Sources: Chambre Syndicale des Fabricants de Spécialités Alimentaires;
Fédération des Industries Agricoles et Alimentaires;
Annuaire statistique 1964;
Bundesverband der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie, Bonn.

5. Conserves de fruits

Les conserves de fruits (moins les confitures/marmelades, jus de fruits et les fruits surgelés) sont groupées sous un seul chiffre de production qui représente les fruits avec et sans sirop, la compote de pommes, la purée de prunes, les fruits cristallisés et les pâtes de fruit. L'indice de la production a été le suivant (1959 = 100) :

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
134	165	191	173	184	185	197

La production ayant doublé, on peut considérer qu'il y a eu une évolution favorable.

Tableau 183 - Ventilation des conserves de fruits par type de conserves

Type de conserves	1961		1962	
	en 1.000 kg	en %	en 1.000 kg	en %
Conserves de fruits au sirop	4.708	29,7	4.234	23,0
Conserves de fruits sans sirop	5.960	37,6	6.171	33,6
Compote de pommes et purée de prunes	4.663	29,3	7.253	39,5
Fruits cristallisés	402	2,5	467	2,5
Pâtes de fruits	115	0,7	242	1,3
Total	15.848	100,0	18.367	100,0

On sait que la production de purée de prunes représente en moyenne 3,8 % de la production de confitures/marmelades, soit 525 t. en 1961 et 557 t. en 1962 ce qui équivaut respectivement à 3,3 % et 3,0 % de la production recensée ici de conserves de fruits, si bien que la production de compote de pommes représente respectivement en 1961 et 1962 26,0 % et 36,5 %. La production de conserves de fruits sans sirop (au naturel) se compose selon la récolte de pommes de 20 à 33 % de conserves de pommes. La part des pommes représente donc aussi en Belgique 40-50 % de la production de conserves de fruits en boîtes.

La production de confitures oscille entre 12.000 et 15.000 t., l'évolution des indices étant la suivante (1959 = 100) :

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
108	119	126	113	117	126	119

Pour des raisons de secret statistique, il n'existe pas de ventilation des confitures selon les fruits employés.

6. Fruits surgelés

La production de fruits surgelés a été estimée pour 1964 à 10 t. par les organisations professionnelles communautaires. Ce mode de transformation est donc pratiquement négligeable en Belgique.

7. Jus de fruits

Pour les jus de fruits, il existe depuis 1960 en ce qui concerne la Belgique et le Luxembourg des chiffres de production qui reposent en partie sur des estimations effectuées par les organisations professionnelles communautaires. Pour une production de 2.977 t. en 1960 (= 100), l'indice de la production a été le suivant en Belgique et au Luxembourg :

<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
95	89	238	339	(84)

L'estimation relative à 1965 semble avoir été très prudente. Les chiffres relatifs à 1963 et 1964 permettent de conclure que la consommation des jus de fruits s'impose de plus en plus aussi en Belgique. Il est à supposer que les chiffres définitifs relatifs à 1965/66 confirmeront cette évolution.

Nous allons tenter ci-après, à partir des données fournies par la fédération internationale des producteurs de jus de fruits et des organisations professionnelles communautaires, de donner un aperçu de la ventilation des jus de fruits produits :

Tableau 194 - Production de jus de fruits en Belgique et au Luxembourg

en 1.000 l

Année	Total	Jus de fruits à pépins	Jus de baies et de fruits à noyau	Jus de raisin	Jus de légumes	Jus d'agrumes avec sucre	Autres jus
<u>1960</u>							
Belg.	1.630	1.380	250	-	-	-	-
Lux.	1.347	-	-	-	-	-	-
<u>1961</u>							
Belg.	1.550	1.300	250	-	-	-	-
Lux.	1.280	-	-	-	-	-	-
<u>1962</u>							
Belg.	1.600	-	-	-	-	-	-
Lux.	1.036	497	-	481	-	-	58
<u>1963</u>							
Belg.	6.000	-	-	-	-	-	-
Lux.	1.100	-	-	-	-	-	-
<u>1964</u>							
Belg.	9.000	-	0,5	-	41,3	8,9	1,9
Lux.	1.100	-	-	-	-	-	-
<u>1965</u>							
Belg.	(1.500)	367,5	4,0	-	109,8	20,7	0,1
Lux.	1.208	595	-	521	-	-	93

Bien qu'incomplet, ce tableau permet de voir que dès 1960/61, les jus de fruits à pépins représentaient en Belgique 85 % de la production totale, les autres jus perdant de plus en plus d'importance. En comparaison, la production de jus au Luxembourg se compose de 50 % de jus de fruits à pépins et à 44 % de jus de raisin. Tous les autres jus représentent ensemble 6 % environ de la production.

III. Implantation de l'industrie de transformation des fruits et légumes

En Belgique il n'existe souvent dans les diverses provinces qu'un petit nombre d'assez grandes fabriques qui sont pourtant déterminantes pour la production. Pour des raisons de secret statistique, il n'est donc pas fourni de ventilation de la production par province. Les tableaux 194 et 197 en donnent une certaine idée. Les extraits ci-dessous en reproduisent les valeurs en pourcentage :

Tableau 185 - Fabriques de conserves de fruits et de légumes
(classées par nombre de personnes occupées) (1965)

Provinces	Nombre	21-100 personnes occupées	plus de 100 personnes occupées
	%	%	%
Anvers	18,4	18,2	16,7
Brabant	20,7	12,1	33,3
Flandre Orientale	14,9	12,1	8,3
Hainaut	5,7	3,1	8,3
Liège	17,2	24,2	16,8
Limbourg	10,3	15,2	-
Luxembourg	1,2	3,0	-
Namur	2,4	3,1	8,3
Flandre Occidentale	9,2	9,0	8,3

Tableau 186 - Fabriques de conserves de légumes

Provinces	Personnes occupées					
	Nbre %	1959 %	1961 %	1962 %	1963 %	1964 %
Anvers	26,3	46,7	44,7	38,6	46,9	46,9
Brabant	23,7	29,6	37,0	42,0	34,1	34,0
Flandre Orientale	26,3	11,7	12,2	10,0	19,0	19,1
Hainaut	5,3	12,0	6,1	9,4		
Liège	2,6					
Limbourg	2,6					
Luxembourg	2,6					
Namur	-					
Flandre Occidentale	10,6					

La province de Brabant contient 21 % de toutes les entreprises (y compris les plus petites) et plus de 33 % des entreprises occupant plus de 100 personnes. 24 % de toutes les entreprises de cette province fabriquent des conserves de légumes et occupent en moyenne 35 % de l'ensemble de la main-d'oeuvre. C'est donc là que se trouvent les principales entreprises, notamment celles qui transforment les fruits. Pour la transformation des légumes, le Brabant est cependant dépassé par la province d'Anvers. Dans cette province se trouvent 18 % de toutes les fabriques de conserves de fruits et de légumes, 26 % des fabriques de conserves de légumes occupant 45 % de la main-d'oeuvre. La part des fabriques occupant plus de 100 personnes s'élève à un peu moins de 17 %, c'est-à-dire que les fabriques sont sans doute plus importantes que dans le Brabant. La province d'Anvers fabrique 45-50 % des conserves de légumes, pourcentage qui correspond à celui de la main-d'oeuvre. Dans la province de Flandre Occidentale, il y a 15 % de l'ensemble des fabriques et 26 % des fabriques de conserves de légumes. 8,3 % seulement de ces fabriques occupent plus de 100 personnes. Le nombre de fabriques de conserves de légumes coïncide donc avec celui de la province d'Anvers, mais, du point de vue des effectifs, leur importance est quatre fois moins grande que dans cette province.

Les trois provinces du Brabant, d'Anvers et de Flandre Occidentale groupent plus de 54 % de toutes les fabriques de conserves de fruits et légumes et 76 % des fabriques de conserves de légumes, 58 % des entreprises occupant plus de 100 personnes et 91 % des effectifs de la main-d'oeuvre. Les autres provinces ensemble représentent 46 % du nombre total d'entreprises, 24 % des fabriques de conserves de légumes et 9 % seulement des effectifs des conserveries de légumes. La ventilation de la production de conserves de légumes est donc à peu près la suivante :

Province d'Anvers	45 %
Province de Brabant	35 %
Province de Flandre Occidentale	11 %
Province de Flandre Orientale	4 %
Autres Provinces	5 %

La province de Liège a encore une certaine importance dans le secteur de la transformation des fruits. Elle contient 17 % de l'ensemble des fabriques mais 2,6 % seulement des conserveries de légumes. Sa part dans les fabriques occupant plus de 100 personnes est de 17 % et dans les fabriques employant entre 21 et 100 personnes de 24 %.

IV. La production agricole de fruits et légumes et sa transformation industrielle

1. Légumes

Dans l'UEBL la transformation industrielle de légumes est passée de 78.249 t. en 1958 à 145.274 t. en 1963, soit une augmentation de 67.025 t.

La production de légumes (production pour le marché) a augmenté de 204.000 t. dans la même période en passant de 501.050 t. à 713.849 t.

Alors qu'en Allemagne, la production est restée pratiquement la même entre 1958 et 1965 et qu'elle a progressé de 22,7 % en France, elle a augmenté de 55,3 % dans l'UEBL.

Tableau 187 - Production de légumes pour le marché et transformation industrielle 1958 - 1966 (1958 = 100)

	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Production	96	96	114	120	143	155	155	..
Transf.industr.	94	120	135	160	186	156	110	144

En Belgique, la culture des légumes a accompli de notables progrès, mais la part de la transformation industrielle n'a pas suivi le même rythme, au contraire de ce que l'on constate en d'autres pays et notamment en Allemagne.

Tableau 188 - Part de la transformation industrielle dans la production de légumes pour le marché (en %)

	1958	1961	1962	1963	1964	1965
Belgique	15,6	20,8	22,3	22,8	18,4	13,2
France	..	13,0	15,2	15,7	18,0	18,5
Allemagne	40,8	..	58,5	58,6	..	54,0

Etant donné qu'en Allemagne, la culture des légumes est relativement moins importante qu'en Belgique (la production pour le marché par tête d'habitant est de 20 kg en Allemagne, de 82 kg dans l'UEBL, de 106 kg en France) la transformation industrielle occupe une place plus importante en Allemagne dans la culture des légumes.

La Belgique produit par tête d'habitant 82 kg de légumes pour le marché et fabrique 11 kg de conserves de légumes par tête d'habitant contre 4,2 kg en Allemagne et 10,9 kg en France.

Pour les légumes frais comme pour les conserves de légumes, l'UEBL est beaucoup plus orientée vers les exportations qui intéressent environ 50 % de la production des conserves de légumes (53.731 t. en 1965).

En Belgique, l'importance de la transformation industrielle des légumes est moins dans le fait qu'elle absorbe 50 ou 60 % de la culture mais plutôt dans le soutien qu'elle apporte à la culture, notamment aux cultures de plein champ (dont 25 % sont transformés industriellement). Si l'on observe les indices relatifs à l'évolution de la production agricole et de la transformation industrielle, on voit que la transformation industrielle a commandé l'accroissement de la production.

La transformation industrielle est d'ailleurs déterminante pour l'existence même de certains produits de l'horticulture commerciale.

Petits pois : Dans l'UEBL, comme en France, la culture des petits pois est pratiquée intensivement. La production, qui était passée de 57.400 t. en 1958 à 103.000 t. en 1963, est cependant tombée en 1964 et 1965 à respectivement 68.000 et 65.000 t., ce qui est imputable à un recul de la transformation industrielle. Toutefois, la part en pourcentage de la transformation industrielle s'est accrue malgré la progression de la production agricole :

<u>1958</u>	<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
66,5	71,8	89,8	81,0	91,0	85,8	95,1	69,0 %

Haricots : La culture commerciale des haricots est moins importante que celle des petits pois, mais sa progression a été plus nette, puisqu'elle est passée de 21.000 t. en 1958 à 53.000 t. en 1963, 50.000 t. en 1964 et 41.000 t. en 1965. La diminution de la production en 1964 et 1965 est due aux limites que l'industrie de transformation a imposées à sa production pendant ces deux années. La part en pourcentage de la transformation de matières premières par l'industrie s'est élevée à :

<u>1958</u>	<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
41,0	54,7	65,8	49,2	56,0	47,2	53,6	36,7	67,0

Carottes : La culture des carottes a pratiquement triplé, passant de 24.000 t. en 1958 à 68.500 t. en 1965. De même, la transformation industrielle est passée de 5.400 t. à 16.000 t. en 1958 et 17.000 t. en 1966. La part en pourcentage de la transformation industrielle s'est élevée à :

<u>1958</u>	<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
22,4	27,9	35,9	36,5	41,7	33,2	20,6	17,9	26,1

Il convient de remarquer qu'en Belgique, le secret statistique interdit la publication de données relatives à la dessiccation (même pour les épinards). La dessiccation absorbe sans doute encore 4 % de la production.

Epinards : Entre 1958 et 1962, à l'exception de 1961, la production d'épinards a pratiquement plafonné autour de 6.000 tonnes. La part en pourcentage de la transformation industrielle s'est élevée à :

<u>1958</u>	<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>
48,3	40,2	62,1	42,9	50,2

En 1963, la production a fait un bond de 6.000 t. en passant à 12.350 t. En 1964 elle a été de 14.560 t., en 1965 de 15.300 t. et en 1966 de 13.000 t. Durant la même période, la transformation industrielle a baissé respectivement de 32, 20, 11 et 33 %. En même temps, les légumes surgelés (non ventilés par produit) ont fait leur apparition avec 6.000 tonnes en 1963, 5.990 t. en 1964 et 4.010 t. en 1965. Il est vraisemblable que ce bond soudain de la production de matières premières a été provoqué par la surgélation, c'est-à-dire que, comme en Allemagne, la production des légumes surgelés était composée de 60 % d'épinards. L'industrie en a transformé 80 % en 1962, 60 % en 1964 et 37 % en 1965.

La dessiccation joue aussi un certain rôle pour les épinards. Elle absorbe environ 2 % de la production de matière première.

Tomates : Nous avons déjà signalé dans le chapitre relatif à la production que la transformation des tomates est en régression et qu'en 1966 elle ne représentait plus que 0,2 % de la production de conserves de légumes. En 1958, la transformation industrielle des tomates représentait 29.000 t., soit 18,4 % de la production pour le marché et 44,8 % des cultures de plein champ. En 1965, cette part n'était plus respectivement que de 3,6 et 8,7 %.

Tableau 189 - Evolution de la production et de la transformation de tomates
(1958 = 100)

	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Production pour le marché	87	87	89	85	87	122	129	103
Culture de plein champ	76	69	65	63	62	131	132	..
Transformation industrielle	53	19	39	7	11	19	25	10

Tableau 190 - Part en pourcentage de la transformation industrielle (en %)

	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Part de la production pour le marché	11,1	4,1	8,1	1,5	2,3	2,9	3,6	1,9
Part des cultures de plein champ	31,3	12,7	26,9	4,9	8,0	6,6	8,7	..

Choux blancs : Il n'existe pour la transformation industrielle du chou blanc en choucroute que des estimations effectuées par des organisations professionnelles communautaires pour 1963/64 et 1958/59. Elles révèlent qu'en moyenne 80 % de la production en matière première a été utilisée pour la fabrication de choucroute.

Les autres légumes ne jouent aucun rôle déterminant tant pour la culture que pour la transformation industrielle.

Tableau 191 - Part de la transformation industrielle dans la production pour le marché
(en %)

	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Céleris	26,8	12,3	23,6	33,6	7,0	9,5	7,5	4,3	4,7
Salsifis etcors.	13,8	9,2	10,7	7,2	8,2	7,1	11,4	4,6	2,0

2. Fruits

La transformation industrielle des fruits ne fait pas l'objet d'une ventilation statistique par produit. Même pour la ventilation par type de conserves, les chiffres sont inexistantes ou incomplets. Nous avons tenté ci-après de calculer ces chiffres à partir de données disponibles en vue d'arriver à un calcul approximatif des besoins en matière première.

La production de fruits oscille entre 370.000 t. et 250.000 t. selon les récoltes. Les résultats ne permettent pas de dégager une évolution, sauf pour les fraises, dont la récolte a régulièrement progressé de 15.000 t. en 1958 à 31.000 t. en 1966. La part de la production de pommes s'élève à 50 % (47 - 68 %), celle des poires entre 10 et 20 %, de sorte que 60 - 70 % de la production de fruits sont composés de pommes et de poires.

Au total, la Belgique et le Luxembourg produisent par tête d'habitant 28 kg (1965) pour le marché (contre 20 kg en Allemagne, 48 kg en France) et fabriquent toujours par tête d'habitant 1,9 kg de conserves de fruits (Allemagne 1,8 kg, France 1,5 kg) et 1,5 kg de confitures/marmelades contre 1,7 kg en Allemagne et 1,6 kg en France.

Tableau 192 - Part en pourcentage de la transformation industrielle de fruits dans la production

	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Total	7,2	9,3	10,4	12,5	10,4	9,7
<u>dont</u> :						
Conserves de fruits, y compris la purée de prunes, les fruits cristallisés et les pâtes de fruits	4,0	5,7	6,6	6,5	4,9	..
Confitures/Marmelades	1,9	2,3	2,5	2,4	1,8	..
Jus de fruits	1,3	1,3	1,3	3,6	3,7	..

La ventilation n'a pas été effectuée pour 1965, car les données relatives à la production de jus de fruits sont des estimations qui ne reflètent sans doute guère la production réelle.

Tableau 193 - Part en pourcentage des différents types de conserves dans la
la transformation industrielle

	1960	1961	1962	1963	1964
Conserves de fruits, compotes de pommes, purée de prunes, fruits cristallisés, pâtes de fruits	56,1	60,5	63,6	51,3	46,9
Confitures/Marmelades	26,4	25,2	24,3	19,5	17,3
Jus de fruits	17,5	14,3	12,1	29,2	35,8

Tableau 194

L'industrie de la conserve
ventilée par produit, province et nombre de personnes occupées (1)

Provinces	Total	Nombre de fabriques										Personnes occupées					Forme juridique		
		conservez fruits					produisant des					0 - 5		5 - 20		20 - 100 plus de 100		Société anonyme	Coopératives
		légumes	conservés fruits	confits	confitures	jus de fruits	sirops de fruits	indéterm.	0 - 5	5 - 20	20 - 100	plus de 100	Société anonyme	Coopératives					
Anvers	16	10	5	2	4	5	-	4	-	4	6	2	3	-	-				
Brabant	18	9	4	2	6	2	2	6	1	3	4	4	7	-	-				
Hainaut	5	2	2	1	-	-	2	-	-	1	1	1	-	-	-				
Liège	15	1	5	1	5	4	2	3	-	2	8	2	2	1	1				
Limbourg	9	1	4	-	5	1	1	3	-	1	5	-	2	-	-				
Luxembourg	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-				
Namur	2	-	1	1	2	-	-	-	-	-	1	1	2	-	-				
Flandre occidentale	8	4	2	2	3	1	3	3	1	-	3	1	1	-	-				
Flandre orientale	13	10	-	-	-	3	-	3	-	5	4	1	3	-	-				
Total	87	38	24	9	26	16	5	24	2	16	33	12	20	1	1				

(1) Etabli d'après les données fournies par les cartes industrielles EGP, Paris, 1ère édition, 1965

Tableau 195

Structure de l'industrie de la conserve en Belgique (Groupe Nice 203) (1)

Belgique

	Entreprises		Points de fabrication	
	Total	Etablissement occupant 10 personnes et plus	Total	Etablissement occupant 10 personnes et plus
Nombre	74	38	83	44
Propriétaires	83	47	81	42
Aides familiaux	92	2	92	2
Employés	504	502	490	488
Ouvriers	4.692	4.663	4.691	4.652
Total	5.371	5.214	5.354	5.184
Salaires et appointements, bruts, en 1.000 FB	286.819	284.543	284.141	280.644
Valeur de production, en 1.000 FB, brute	1.960.880	1.926.686	1.960.880	1.845.947
Valeur de production, en 1.000 FB, nette	650.921	641.979	650.921	639.576
Chiffre d'affaires, y compris les prestations de service (transport etc.) 1.000 FB	1.806.192	1.773.948	1.806.192	1.771.209
Frais généraux en 1.000 FB	74.538	74.538	74.538	74.538
Chiffre d'affaires total, en 1.000 FB	1.880.730	1.848.486	1.880.730	1.845.747
		157		170
		2.276		3.497
		34.194		114.933
		8.942		11.345
		32.244		34.983
	
		32.244		34.983

(1) Source : Groupement des fabricants de conserves de légumes

Groupe Nice = conserves de fruits, conserves de légumes, légumes déshydratés, confitures, marmelades, gelées, fruits et légumes surgelés, fruits et légumes au vinaigre, à l'huile et en saumure, jus de fruits et de légumes, pulpes en récipients non hermétiques.

Classe de grandeur dans l'industrie belge de la conserve
(groupe Nice)

Nombre de personnes occupées	d'après le nombre de personnes occupées 1962 (1)									
	Belgique		1 9 6 3 (2)		1 9 6 3 (3)		1 9 6 3 (3)		1955 4)	
	Nombre d'établissements	Nombre de personnes occupées	Salaires et appointements en 1.000 FB	Capital de pte en 1.000 FB	Chiffre d'affaires en 1.000 FB	Investissements en 1.000 FB	Nombre de personnes occupées	Nombre d'établissements	Nombre d'entreprises	Nombre de personnes occupées
1- 9	36	157	2.276	8.942	32.244	-	132	29	(1- 4) 15	32
10- 19	10	146	7.863	18.966	56.782	1.729	189	14	(5-19) 28 ⁵⁾	289
20- 49	12	419	26.545	76.462	217.822	14.005	422	13	13	422
50- 99	6	361	25.842	52.128	132.644	12.606	648	9	9	648
100- 199	4	578	36.674	80.435	313.972	13.025	2.851	12	4	602
200- 499	3	3.710	187.619	413.988	1.127.266	42.259	1.201	2	8	2.249
500-999	2								2	1.201
	1									
	74	5.371	286.819 ⁶⁾	650.921	1.880.730 ⁷⁾	83.624 ⁸⁾	5.443	79	79	5.443

Nombre de personnes occupées	d'après le chiffre d'affaires (en 1.000 FB) 1962 (1)									
	Belgique		1 9 6 3 (2)		1 9 6 3 (3)		1 9 6 3 (3)		1955 4)	
	Entreprises individuelles	Sociétés de personnes	Sociétés à responsabilité limitée	Sociétés anonymes	Coopératives	Autres firmes	Total	Chiffre d'affaires en 1.000 FB	Salaires et appointements en 1.000 FB	Investissements en 1.000 FB
1- 9	33	-	1	1	1	-	36	bis 500	30	180
10- 49	6	1	8	7	-	-	22	500- 1000	1	64
50- 199	-	-	2	7	-	1	10	1000- 5000	6	2.270
200- 499	-	-	1	2	-	-	3	5000-10000	10	7.866
500- 999	-	-	-	2	-	-	2	10000-50000	17	52.146
plus de 1.000	-	-	-	1	-	-	1	50000-100000	5	57.968
	39	1	12	20	1	1	74	100000-500000	5	166.325
personnes occupées, total	236	750	375.802	4.238	147	57.108	5.371		74	286.819
chiffre d'affaires	61.961	375.802	1.385.859	1.880.730	1.880.730	1.880.730	1.880.730			1.880.730

- 1) Enquête industrielle 1962
- 2) Bundesverband der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie, Bonn
- 3) Die industrielle Obst- und Gemüseverwertungs 1965, n° 19
- 4) Cartes industrielles E.G.P. Paris
- 5) Classe de grandeur 5 - 19
- 6) 1961 = 232.000 (2)
- 7) 1960 = 1.282.100, 1961 = 1.449.600, 1962 = 1.781.200 (2)
- 8) 1960 = 53.000, 1961 = 78.000, 1962 = 101.000 (2)

Tableau 197

Belgique
Fabriques de conserves de légumes
Nombre d'établissements, structure, personnes occupées, masse des salaires, investissements

	1958 2)	1959 2)	1960 2)	1961 2)	1962 3)	1963 4)	1964 4)
<u>Nbre d'établissements, ventilé par nbre de personnes occupées</u>							
5 - 19	6	6	6	(65)	5	(27)	(24)
20 - 49			4	(93)	2	3	3
50 - 99	4	6	5) 1	(270)	(136)	(241)	(287)
100 - 199			3	(345)	3	5)	5)
200 et plus	10	9	7	(1976)	(398)	(3693)	(3006)
total	20	21	(2646)	(2749)	(3239)	(3961)	(3317)
<u>Personnes occupées (jour de réf. 15 octobre)</u>							
Employés : hommes	149	150	162	148	154	200	204
femmes	40	40	47	46	53	63	70
total	189	190	209	194	207	263	274
Ouvriers : hommes	839	829	968	1.238	1.289	1.680	1.352
femmes	1.648	1.381	1.678	1.511	1.950	2.281	1.965
total	2.487	2.210	2.646	2.749	3.239	3.961	3.317
Total : hommes	988	979	1.130	1.386	1.443	1.880	1.556
femmes	1.688	1.421	1.725	1.557	2.003	2.343	2.035
total	2.676	2.400	2.855	2.943	3.446	3.224	3.591
<u>Heures de trav. (en 1000) (ouvriers et apprentis)</u>							
<u>Ventilation des personnes occupées selon les provinces :</u>							
<u>Anvers</u>							
Employés : hommes	...	83	...	71	64	78	83
femmes	...	24	...	22	27	28	31
total	...	107	...	93	91	106	114
Ouvriers : hommes	...	351	...	609	469	820	614
femmes	...	682	...	619	782	1.036	942
total	...	1.033	...	1.228	1.251	1.856	1.556
<u>Brabant</u>							
Employés : hommes	...	45	...	52	66	82	83
femmes	...	10	...	16	17	23	25
total	...	55	...	68	83	105	108
Ouvriers : hommes	...	220	...	398	463	546	406
femmes	...	434	...	618	896	803	722
total	...	654	...	1.016	1.359	1.349	1.128
<u>Fl. Occ.</u>							
Employés : hommes	...	10	...	13	14
femmes	...	2	...	-	4
total	...	12	...	13	18
Ouvriers : hommes	...	84	...	121	172
femmes	...	174	...	214	152
total	...	258	...	335	324
<u>Autres prov.</u>							
Employés : hommes	...	12	...	12	10
femmes	...	4	...	8	5
total	...	16	...	20	15
Ouvriers : hommes	...	174	...	110	185
femmes	...	91	...	60	120
total	...	265	...	170	305
<u>Dépenses de personnel (en 1.000 FB)</u>							
Appointement brut pour les employés inscrits	23.421	24.719	26.258	30.053	32.333	39.715	48.187
à la sécurité sociale	110.420	94.641	116.586	129.733	162.840	194.685	196.571
Salaires bruts pour les travailleurs inscrits							
à la sécurité sociale							
Investissements (1.000 FB) (entrepr. occupant 20 pers. et +)	22.038	11.963½					

1) Statistiques annuelles de production
 2) Jour de référence : 15 octobre
 3) Jour de référence : 31 décembre
 4) Jour de référence : 30 septembre
 5) Nombre de personnes occupées.

Industrie des conserves de fruits 1960 - 1966
(Employés, ouvriers, heures de travail effectuées, selon les mois et les années)

Tableau 198

Belgique

Moyenne de l'année	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1960 Employés (250) Ouvriers (1.006) Heures de trav. effect. (1.968.410)	241 758 123.527	252 737 123.550	254 736 132.258	255 746 125.134	250 758 117.366	260 1.176 194.804	255 1.076 174.460	246 892 133.046	252 1.117 175.967	238 1.484 248.933	233 1.429 238.168	260 1.162 181.197
1961 Employés (269) Ouvriers (1.176) Heures de trav. effect. (2.307.816)	257 873 128.643	249 834 129.122	268 819 141.770	271 840 134.132	269 873 143.286	282 1.476 253.644	273 1.692 273.511	275 1.163 193.682	270 1.314 208.286	285 1.575 274.376	272 1.568 259.348	259 1.081 168.016
1962 Employés (234) Ouvriers (1.095) Heures de trav. effect. (2.141.603)	258 948 147.775	249 936 144.088	230 908 148.295	225 823 132.165	226 849 140.766	230 1.004 184.174	218 1.318 231.475	224 1.043 171.286	227 1.105 161.773	231 1.330 233.725	245 1.491 235.313	245 1.389 210.768
1963 Employés (228) Ouvriers (1.071) Heures de trav. effect. (2.014.353)	246 1.553 200.426	225 ^b 950 138.997	230 967 151.251	240 854 128.970	233 838 127.974	229 1.082 158.932	224 1.240 207.619	221 860 148.229	217 1.094 191.856	218 930 158.279	225 1.262 205.224	227 1.226 196.596
1964 Employés (171) Ouvriers (963) Heures de trav. effect. (1.932.109)	215 916 154.414	234 870 140.175	223 805 139.834	218 718 124.483	143 663 95.265	162 1.339 249.852	147 1.090 193.254	150 864 138.044	147 1.120 185.418	147 1.220 205.502	144 1.125 172.536	125 820 133.332
1965 Employés (137) Ouvriers (844) Heures de trav. effect. (1.633.647)	139 795 125.804	139 793 123.745	137 672 114.301	137 631 105.761	131 618 93.434	130 697 115.142	136 1.074 147.006	135 725 112.613	132 890 148.787	140 1.073 183.941	147 1.189 198.408	144 1.027 164.705
1966 Employés (137) Ouvriers (873) Heures de trav. effect. (1.723.318)	139 886 142.510	131 794 124.649	141 711 139.276	153 686 106.251	139 623 89.164	139 1.047 171.196	130 947 140.263	133 763 140.408	134 912 152.330	138 961 161.560	139 1.149 200.019	134 998 155.692

Tableau 199 Production de conserves de fruits et légumes, ventilée par type de conserves

Belgique

en 1.000 kg

	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de légumes, sans les tomates	50.640	67.018	54.243	54.153	76.751	87.274	107.659	129.892	110.353	76.133	104.019
Conserves de tomates	1.332	1.750	2.344	12.37	455	918	160	262	451	598	246
Conserves de légumes, total	51.972	68.768	56.587	55.390	77.206	88.192	107.819	130.154	110.804	76.731	104.265
Légumes surgelés	1.210	2.000	6.000	5.990	4.010	...
Conserves acides, sans la choucroute oignons blancs	1.503	1.498	1.567	2.860
Choucroute	608	617	601	...
Conserves de fruits	6.000	5.000
dont :				9.576	12.798	15.848	18.367	16.560	17.580	17.676	18.481
Conserves de fruits au sirop						(4.708)	(4.234)				
Conserves de fruits sans sucre						(5.960)	(6.171)				
Compote de pommes/purée de prunes						(4.663)	(7.253)				
Fruits cristallisés						(402)	(467)				
Pâtes de fruits						(115)	(242)				
Confitures						13.813	14.669	13.213	13.598	14.652	13.895
Fruits surgelés			13.017	11.643	12.588	110	126	113	117	126	119
Jus de fruits (Belgique et Luxembourg)				-	10
dont :					2.977	2.830	2.636	7.100	10.100	(2.500)	...
Belgique					1.630	1.550	1.600	6.000	9.000	(1.500)	...
Luxembourg					1.347	1.280	1.036	1.100	1.100	(1.208)	...

Tableau 200

Belgique

Production de conserves de légumes (ventilée par produit)

en 1.000 kg

	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Asperges	394	502	346	397	430	152	259	276	293	43	69
Carottes	873	1.078	902	1.499	2.320	2.745	4.221	6.259	5.628	4.339	6.294
Céleri	1.894	2.155	1.810	823	1.465	2.457	1.901	2.455	3.039	1.821	2.037
Champignons	2.448	1.843	2.180	1.447	2.536	1.168	662	817	988	464	1.182
Épinards						2.475	2.216	2.837	2.027	1.226	3.087
Flageolets						324		252	324	155	254
Mange-tout						11		11	26	17	22
Haricots verts	8.579	12.554	7.464	4.013	11.776	12.523	15.484	22.018	24.036	8.833	17.971
Haricots coupés								2.063	2.162	514	1.341
Haricots blancs		2.991	2.965	5.365	4.504	5.207	7.201	4.597	3.811	4.760	3.952
Haricots blancs à la sauce tomate								2.306	3.303	3.952	4.683
Macédoine de légumes	1.565	2.750	2.048	2.504	2.936	2.486	2.559	4.004	3.997	3.342	4.284
Petits pois, frais	18.873	31.248	23.380	23.717	34.287	41.038	50.212	(55.919)	(39.654)	(26.791)	(34.080)
" " extra-fins								908	3.775	2.524	2.863
" " très fins								5.969	6.092	4.705	4.983
" " fins								14.490	10.502	7.269	8.559
" " mi-fins								17.201	10.953	7.003	9.496
" " moyens								15.351	8.332	5.212	8.379
" " trempés								4.236	2.371	4.233	4.240
Petits pois et carottes, frais	7.504	4.941	6.903	6.962	10.084	2.491	3.310	12.830	11.388	9.030	14.495
Petits pois et carottes; trempés						8.123	13.568	3.849	1.578	3.406	3.141
Scorsonères et salsifis	899	1.575	1.129	952	1.407	2.596	2.312	1.732	3.072	1.118	412
Potages de légumes	1.958	1.535	1.329	632	1.880	1.633	1.164	2.065	1.508	960	1.317
Divers	5.653	3.846	3.786	5.842	3.126	1.134	1.145	1.315	1.149	1.130	1.157
Total, sans les tomates	50.640	67.018	54.243	54.153	76.751	87.274	107.659	129.892	110.353	76.133	104.019
Tomates	1.332	1.750	2.344	1.237	455	918	160	262	451	598	246

Tableau 201 Belgique Production et vente de conserves de fruits, selon les mois

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Janvier	1.114	1.005	1.179	965	1.094	886	1.170
Production	Confitures			1.077	982	1.272	1.527
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	563	545	826	1.137	881	1.961
Février	1.185	938	1.129	1.565	1.597	1.933	1.429
Production	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	579	1.273	1.074	1.340	1.074	1.274
Vente	Cons.de fruits, purée de prunes,fr.cristal	1.026	1.297	886	749	452	940
Mars	1.72	533	378	1.284	1.555	1.046	1.453
Production	Confitures	1.100	1.277	1.419	1.370	1.370	1.371
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	904	1.537	1.433	1.483	1.483	1.437
Avril	1.152	1.345	1.525	1.257	458	403	756
Production	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	401	526	859	1.459	1.493	1.334
Vente	Confitures	1.475	1.693	1.267	1.360	1.556	2.202
Mai	1.169	944	1.210	1.282	1.501	1.450	1.401
Production	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.517	1.243	1.195	247	222	(250)
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	295	186	725	1.546	1.502	1.346
Juin	1.317	1.649	1.401	1.321	1.546	1.191	1.037
Production	Confitures	996	1.823	1.606	1.551	200	(314)
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.217	1.418	1.186	1.055	1.298	1.184
Juillet	1.046	1.217	1.418	1.186	1.055	1.191	1.037
Production	Confitures	440	272	712	230	200	1.184
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.287	1.441	1.270	1.173	1.298	1.184
Avout	1.077	1.185	1.266	1.937	1.341	1.183	1.448
Production	Confitures	1.466	1.342	1.937	1.533	916	3.201
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	2.563	1.465	1.186	4.137	1.144	1.398
Septembre	1.316	1.466	1.342	1.186	1.533	1.144	1.398
Production	Confitures	1.317	1.269	1.114	1.228	1.144	1.398
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.648	1.118	1.137	1.300	1.514	1.623
Octobre	1.040	1.648	1.118	1.137	1.300	1.153	1.993
Production	Confitures	1.112	1.441	1.187	1.181	1.153	1.993
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	2.309	3.522	3.534	3.072	2.706	2.154
Novembre	904	980	3.522	3.534	3.072	2.706	2.154
Production	Confitures	1.334	1.311	1.137	978	1.004	873
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.662	1.311	1.137	1.739	1.446	2.291
Décembre	1.170	1.662	1.311	1.137	1.739	1.446	2.291
Production	Confitures	1.071	1.347	1.089	1.077	1.156	1.086
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	763	1.041	665	709	1.168	718
Janvier	1.006	1.155	1.323	1.032	915	1.343	1.059
Production	Confitures	1.136	1.370	1.634	1.655	1.620	2.160
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.000	1.026	1.144	1.655	1.620	2.160
Février	1.000	1.026	1.023	1.144	1.655	1.620	2.160
Production	Confitures	1.879	1.388	1.339	2.080	2.151	1.871
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.025	1.177	1.156	976	1.577	1.192
Mars	1.248	1.031	1.177	1.156	976	1.577	1.192
Production	Confitures	1.187	1.251	1.244	1.437	1.509	1.470
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.067	1.260	1.063	905	958	881
Avril	2.264	1.011	1.260	1.063	905	958	881
Production	Confitures	912	2.750	1.976	1.988	2.929	2.610
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.097	1.324	959	1.228	1.275	999
Mai	1.097	1.773	1.629	959	1.439	1.595	1.899
Production	Confitures	915	816	910	803	1.046	1.040
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	1.809	2.907	1.925	1.847	3.041	2.380
Juin	1.095	1.898	764	831	728	1.075	1.120
Production	Confitures	890	1.620	1.482	1.339	1.809	1.874
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	922	778	937	696	1.095	1.126
Juillet	1.004	1.580	2.409	1.521	1.074	2.216	(1.760)
Production	Confitures	915	793	944	795	1.025	970
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	828	1.091	1.106	1.111	1.752	13.895
Avout	12.588	13.813	14.669	13.193	17.597	14.652	18.481
Production	Confitures	12.792	17.389	16.560	17.597	17.676	18.481
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	16.058	14.635	13.140	13.518	17.676	18.481
Décembre	15.885	15.885	17.099	17.084	17.318	17.676	18.481
Production	Confitures	15.885	17.099	17.084	17.318	17.676	18.481
Vente	Cons.de fruits,purée de prunes,fr.cristal.	15.885	17.099	17.084	17.318	17.676	18.481

Tableau 202 Production de matière première et transformation industrielle

Belgique

		Légumes										
		1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
a) Légumes en boîtes (sans légumes acides)	Einheit											
	Asperges	1000 1/1Ds. t	394 433	502 550	346 380 7.608 5,0	399 440 8.604 5,1	430 475 8.010 5,9	152 170 9.000 1,9	259 285 5.060 5,6	276 305 4.800 6,4	293 322 5.240 6,1	43 47 5.000 0,9
Besoins en matière première (1100)	1000 t	5.408	4.923	5.377	6.232	8.830	9.347	13.441	16.600	14.110	12.228	17.254
Prod. de matière première	t	5.408	4.923	5.377	6.232	8.830	9.347	13.441	16.600	14.110	12.228	17.254
Transf. industr. de la production	%	1.894	2.155	2.810	823	35,9	36,5	41,7	49,950	68,495	68,500	66,000
Carottes	1000 1/1Ds. t	3.030	3.450	2.900	1.315	2.340	2.457	3.040	3.930	4.860	2.910	3.260
(y compris matière première (1000)	t	3.030	3.450	2.900	1.315	2.340	2.457	3.040	3.930	4.860	2.910	3.260
Prod. de matière première	t	3.030	3.450	2.900	1.315	2.340	2.457	3.040	3.930	4.860	2.910	3.260
Transf. industr. de la production	%	2.448	1.843	2.180	1.447	2,536	2,475	2,216	2,837	2,027	1,226	3,087
Céleri	1000 1/1Ds. t	3.430	2.580	3.050	2.025	3.550	3.465	3.100	3.970	2.840	1.720	4.320
Besoins en matière première (1600)	t	3.430	2.580	3.050	2.025	3.550	3.465	3.100	3.970	2.840	1.720	4.320
Prod. de matière première	t	3.430	2.580	3.050	2.025	3.550	3.465	3.100	3.970	2.840	1.720	4.320
Transf. industr. de la production	%	48,3	32,1	62,1	40,2	62,1	42,9	50,2	52,1	19,5	11,2	33,2
Epinards	1000 1/1Ds. t	8.579	12.554	7.464	4.013	11.776	12.523	15.484	24.092	26.224	9.364	19.334
Besoins en matière première (1400)	t	8.579	12.554	7.464	4.013	11.776	12.523	15.484	24.092	26.224	9.364	19.334
Prod. de matière première	t	8.579	12.554	7.464	4.013	11.776	12.523	15.484	24.092	26.224	9.364	19.334
Transf. industr. de la production	%	5.580	8.160	4.850	2.610	7.650	8.140	10.065	15.660	17.045	6.090	12.570
(pour 60 % d'épinards surgelés)												
(transformation industrielle en %)												
Haricots verts, Produit fini	1000 1/1Ds. t	...	2.991	2.965	5.365	4.504	5.207	7.201	7.155	7.438	8.867	8.888
har. princesse, Besoins en mat. prem. (650)	t	...	2.991	2.965	5.365	4.504	5.207	7.201	7.155	7.438	8.867	8.888
har. coupés (D'après les stat. CEE pr industrie)	t	...	3.890	3.850	6.970	5.850	6.770	9.360	9.294	9.671	11.525	11.555
Haricots blancs naturels - flégolets	t	...	3.890	3.850	6.970	5.850	6.770	9.360	9.294	9.671	11.525	11.555
Produit fini	t	...	12.050	8.700	17.512	20.520	30.290	34.700	52.840	49.820	48.000	36.000
Besoins en mat. première (1300)	%	...	31.248	41,0	54,7	65,8	49,2	56,0	47,2	53,6	36,7	67,0
Prod. de matière première	t	...	2.470	3.451	3.481	5.042	4.062	6.784	6.415	5.694	4.515	7.248
Transf. industr. de la prod.	%	...	550	27.241	38.140	39.916	45.597	57.508	63.135	46.148	31.976	42.185
Petits pois + carottes 50 %	1000 1/1Ds. t	18.873	31.248	23.380	23.717	34.287	41.038	50.212	55.919	39.654	26.791	34.080
Macédoine 20 %	t	18.873	31.248	23.380	23.717	34.287	41.038	50.212	55.919	39.654	26.791	34.080
Total	%	...	2.470	3.451	3.481	5.042	4.062	6.784	6.415	5.694	4.515	7.248
Besoins en mat. première (1400)	t	...	34.268	27.241	27.699	39.916	45.597	57.508	63.135	46.148	31.976	42.185
Prod. de matière première	t	...	48.000	57.396	54.021	62.200	78.770	88.470	103.020	67.950	64.850	59.060
Transf. industr. de la production	%	...	66,5	66,5	71,8	89,8	81,0	91,0	85,8	95,1	69,0	(44.000)
(d'après les statistiques CEE pour l'industrie)		...	1.129	1.242	1.050	1.407	1.046	1.445	1.732	3.072	1.118	4,2
Salsifis et scorsonères	1000 1/1Ds. t	899	1.575	1.242	1.050	1.407	1.046	1.445	1.732	3.072	1.118	4,2
Besoins en mat. première (1100)	t	899	1.575	1.242	1.050	1.407	1.046	1.445	1.732	3.072	1.118	4,2
Prod. de matière première	t	990	1.733	9.000	11.440	14.500	21.620	19.500	26.970	29.610	1.230	455
Transf. industr. de la production	%	...	13,8	13,8	9,2	10,7	7,2	8,2	7,1	11,4	4,6	2,0
Tomates	1000 1/1Ds. t	1.332	1.750	2.344	1.237	455	918	160	262	451	598	246
Besoins en mat. première (5570)	t	1.332	1.750	2.344	1.237	455	918	160	262	451	598	246
Production de matière première	t	7.420	9.750	15.060	6.890	22.535	5.115	890	1.460	2.510	3.330	1.370
Culture de plein champ	t	7.420	9.750	15.060	6.890	22.535	5.115	890	1.460	2.510	3.330	1.370
Transf. industr. prod. pour le marché	%	...	29.120	29.120	22.000	20.000	19.000	18.350	18.175	38.280	38.300	33,000
Transf. industr. des cult. plein champ	%	...	18,4	18,4	11,1	4,1	8,1	1,5	2,3	2,9	3,6	1,9
		...	44,8	44,8	31,3	12,7	26,9	4,9	8,0	6,6	8,7	...

1) Jusqu'en 1961, ancienne méthode d'estimation. Les résultats établis d'après la nouvelle méthode d'estimation ne sont pas absolument comparables.

Tableau 203

Production de matière première et transformation industrielle - Fruits

Belgique

	Unité	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de fruits en boîtes avec et sans Sirop	t	9.576	12.798	15.848	18.367	16.560	17.580	17.676	18.481
Comptes de pommes, purée de prunes, fruits cristallisés, pâtes de fruits	t	9.600	12.800	15.900	18.440	16.630	17.650	17.750	18.550
Production	t	11.643	12.558	13.813	14.669	13.213	13.518	14.652	13.895
Besoins en matière première (1)	t	5.590	6.030	6.630	7.040	6.340	6.500	7.050	6.670
Confitures/marmelades	t	...	2.977	2.830	2.636	7.100	10.100	(2.500)	...
Production	t	...	3.970	3.770	3.515	9.460	13.460	(3.330)	...
Besoins en matière première pour rendement moyen 75 % = 1333	t
Besoins en matière première pour les con-	t	...	22.800	26.300	28.995	32.430	37.610	28.130	...
<u>erves de fruits de tous types, total</u>	t	...	300.525	277.400	266.700	248.600	355.600	264.700	299.000
Production de mat. première, Belgique	t	...	15.400	5.480	11.360	10.920	7.160	9.080	10.000
Production de mat. première, Luxembourg	t	...	315.925	282.880	278.060	259.520	362.760	273.780	309.000
Production de mat. première, Belgique et Lux.	t	...	7,2	9,3	10,4	12,5	10,4	9,7	...
Transformation industrielle de la matière première en % de la production	%

1) Calculé d'après la part des divers types de conserves dans les années 1961 et 1962 = respectivement 996 gr/1013 gr par 1.000 gr.

E. PAYS-BAS

I. Structure de l'industrie de la conserve aux Pays-Bas

Aux Pays-Bas le nombre d'entreprises transformant des fruits et des légumes (voir tableau 231) est tombé de 269 en 1955 à 194 en 1965. Ces entreprises se composaient en 1955 de 40 % de grandes entreprises (expression employée dans les statistiques néerlandaises) pour les entreprises occupant plus de 10 personnes) et 60 % de petites entreprises. En 1965, il y avait 51 % de grandes entreprises et 49 % de petites entreprises.

Tableau 204 - Evolution du nombre total des entreprises

(1958 = 100)					
<u>1955</u>	<u>1958</u>	<u>1961</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
110	100	88	84	86	80
<u>Grandes entreprises</u>					
98	100	95	89	91	90
<u>Petites entreprises</u>					
120	100	82	79	82	71

Tableau 205 - Part en pourcentage des grandes et des petites entreprises

<u>Grandes entreprises</u>					
40	45	48	48	47	51
<u>Petites entreprises</u>					
60	55	52	52	53	49

On constate donc que le nombre total des entreprises a diminué depuis 1958 de 20 %, celui des grandes entreprises de 10 % et celui des petites entreprises de 29 %. La régression du nombre des petites entreprises ayant été plus forte, la part en pourcentage des grandes entreprises est passée de 45 à 51 % (soit une augmentation de 40 % depuis 1955).

Le nombre des entreprises transformant des légumes est tombé de 147 en 1955 à 136 en 1958 puis 123 en 1965, tandis que le nombre d'entreprises transformant les fruits est tombé de 182 à 1955 à 174 en 1958 et 128 en 1965.

Tableau 206 - Evolution du nombre d'entreprises

(1958 = 100)

	<u>1955</u>	<u>1958</u>	<u>1961</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
	a) <u>Industrie de transformation des légumes</u>					
Total	108	100	91	87	89	90
Grandes entreprises	99	100	97	87	88	96
Petites entreprises	120	100	85	86	90	83
	b) <u>Industrie de la transformation des fruits</u>					
Total	105	100	89	80	82	74
Grandes entreprises	90	100	95	84	89	87
Petites entreprises	117	100	83	76	76	62

Alors que le recul subi depuis 1958 par l'ensemble de l'industrie de transformation des fruits et légumes est de 20 %, il n'est que 10 % pour l'industrie de transformation des légumes, mais de 26 % pour les fruits. L'indice est tombé à 96 pour les grandes entreprises transformant les légumes et à 83 pour les petites. Il est tombé à 87 pour les grandes entreprises transformant les fruits et à 62 pour les petites. Le recul du nombre d'entreprises est donc plus grand dans les entreprises transformant les fruits que dans celles qui transforment les légumes (74 contre 90). Le recul enregistré par les grandes entreprises est moindre que celui des petites, tant pour les fruits que pour les légumes. La différence est particulièrement nette pour la transformation des légumes, puisque l'indice des grandes entreprises est tombé à 87 en 1965 et celui des petites à 62.

Le tableau 233 fournit des renseignements sur la part des "grandes" et des "petites" entreprises dans la production. Au total, les petites entreprises représentent une part de 3 - 4 % pour les légumes et de 1 - 2 % pour les fruits. Cette part est restée pratiquement constante, malgré la nette diminution du nombre d'entreprises, ce qui indique que les petites entreprises qui ont subsisté ont repris la production de celles qui ont été abandonnées. Le tableau ci-dessous renseigne en outre sur les types de conserves dans lesquels les petites entreprises semblent s'affirmer.

Tableau 207 - Part en pourcentage des petites entreprises dans la transformation des fruits et des légumes

	1958	1965
Choucroute	1 %	11 %
Jus concentré de pommes et de poires	5 %	16 %
Jus de fruits et boissons à base de fruits	3 %	5 %
Fruits tropicaux et subtropicaux frais	15 %	33 %
Fruits tropicaux et subtropicaux (demi-produits)	14 %	28 %

La part de la production est donc particulièrement importante dans la transformation des fruits tropicaux et subtropicaux, secteur qui n'a pas une grande importance aux Pays-Bas et pour lequel les grandes entreprises ne tiennent guère à faire des frais d'équipement, tout comme pour le jus concentré de pommes et de poires.

Il n'existe malheureusement pas d'autres ventilations de la production, notamment pour les "grandes entreprises" aux Pays-Bas, si bien qu'il n'est pas possible de porter un jugement sur la concentration de la production dans ce groupe.

Le tableau 232 donne une ventilation de la catégorie "grandes entreprises" en fonction des types de conserves. Si l'on compare les fluctuations du nombre des entreprises avec la production, on remarque qu'en 1959 il y avait 77 entreprises transformant les légumes contre 69 en 1965, soit 90 %. Or, dans le même temps, les quantités de matières premières de légumes transformés ont été les suivantes (en 1.000 t.) :

<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
173	234	245	281	323	299	211

soit exprimées en indice (1959 = 100) :

100	143	145	184	214	196	136
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Le rendement moyen par entreprise est donc passé à 214 % en 1963 (la capacité étant vraisemblablement plus élevée, puisqu'elle n'a été utilisée qu'à 91 % en 1964 et à un peu moins de 65 % en 1965).

Pour l'industrie de transformation des fruits, on obtient un tableau sensiblement identique :

Consommation de matières premières (en 1.000 t.) :

<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
92	106	84	106	107	110	100

Indice de rendement (1959 = 100)

100	120	96	133	149	136	129
-----	-----	----	-----	-----	-----	-----

En 1959, il y avait 82 entreprises contre 69 (soit 84 %) en 1965. Dans le même temps, la production moyenne par entreprise a progressé de presque 150 %. L'utilisation de ce rendement (non de cette capacité) a été en 1964 de 91 % et en 1965 de 86,5 %.

Tableau 208 - Evolution du type de conserves pour les légumes et les fruits
(1959 = 100)

	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Conserves de légumes	143	160	196	217	189	140
Légumes au vinaigre, stérilisés	100	120	133	207	194	159
Choucroute	124	121	131	181	168	157
Légumes en saumure	186	162	209	239	240	215
Légumes surgelés	136	106	162	227	200	126
Légumes déshydratés	107	120	126	151	111	81
Légumes, total	143	145	184	214	196	136
Conserves de fruits, sans la purée de pommes	121	105	140	128	178	127
Purée de pommes, etc	107	90	138	153	137	170
Marmelades, confitures	118	125	115	144	131	126
Jus de fruits	148	108	149	186	198	182
Fruits surgelés	118	139	128	257	184	162
Pulpes de fruits	90	104	165	114	100	52
Sirop de pommes et de poires	94	96	98	96	101	87
Fruits, total	120	96	133	149	136	129

Pour les légumes, l'évolution a été supérieure à la moyenne pour les types de conserves suivants : "conserves de légumes en boîtes" (217), "légumes au vinaigre" (207), "légumes en saumure" (240), "légumes surgelés" (227) et pour les fruits "conserves de fruits en boîtes" (178), "purée de pommes" (170), "jus de fruits" (198), "fruits surgelés" (257).

L'évolution des structures se traduit donc aux Pays-Bas par une diminution du nombre des entreprises accompagnée d'une extension de la production.

D'après le tableau 231, il y avait en 1956 : 110 entreprises comptant 129 établissements (= 1 : 1,17) et en 1965 : 95 entreprises comptant 117 établissements (= 1 : 1,23). Le nombre des entreprises a donc diminué de 14,6 % et celui des établissements de 9,3 % seulement, ce qui signifie qu'une partie des établissements ont été repris par d'autres entreprises et leur production poursuivie.

Tableau 209 - Evolution de la structure de l'industrie de la transformation des fruits et légumes

(Indice 1958 = 100)

	1956	1958	1963	1964	1965
Nombre de "grandes" entreprises	102	100	91	94	92
Quantités de matières premières transf.	88	100	153	145	111
Nombre de personnes occupées	96	100	120	116	104
Jours de travail	94	100	104	102	89
Salaires et appointements	89	100	185	212	16
Valeur ajoutée	90	100	159	161	72
(Valeur de production - consommation de matières premières)	89	100	174	187	207
Chiffre d'affaires	90	100	158	161	188

Conclusion :

Diminution du nombre d'entreprises, mais augmentation de la quantité de matières premières transformées grâce à des investissements, à la concentration et à l'organisation. Ce phénomène s'accompagne d'un accroissement relativement faible du nombre des personnes occupées, le nombre des journées de travail restant pratiquement identique. Face à cette rationalisation (indice de production passant à 153 en 1963), on trouve un accroissement des salaires de 83, 212 et 216 % respectivement dans les années 1963, 1964 et 1965. Cet accroissement des salaires se reflète dans la valeur ajoutée (valeur de production moins consommation des matières premières), mais il n'a pu être totalement absorbé, ce qui ressort aussi de l'indice de la valeur de production qui est passé dans les mêmes années à 159, 161 et 172.

II. Production

Aux Pays-Bas, il n'existe que les statistiques du "Centraal Bureau voor de Statistiek" publiées dans les fascicules "Produktiestatistieken Groente- en Fruitverwerkende Industrie". Même l'association professionnelle "Vereniging der Nederlandse Groenten en fruitverwerkende Industrie" utilise ces statistiques, car elle n'en établit aucune. Les chiffres de production de l'association sont calculés à partir du résultat effectif d'entreprises particulièrement représentatives. Ces chiffres restent cependant secrets, car leur publication violerait leur caractère confidentiel.

En revanche, les statistiques relatives à la consommation de matières premières sont très exactes, puisque pratiquement tout l'approvisionnement en matières premières passe par les Veilingen.

Contrairement à ce qui s'est passé pour les autres pays de la CEE, il a fallu partir de la consommation de matières premières pour calculer la production. Les données fournies par les statistiques de production susmentionnées n'ont pas toujours pu être reprises.

Ce calcul des chiffres de production ne peut bien sûr être considéré que comme une approximation possible des chiffres effectifs de production, tout comme dans les calculs de la consommation de matières premières à partir de la fabrication des produits finis, la quantité de matières premières calculée reste une valeur approximative.

Les sources d'erreurs les plus diverses peuvent compromettre toute évaluation - en l'occurrence de la production - faite à partir d'une quantité de matières premières donnée :

- les différences de qualité selon que l'année a été sèche ou pluvieuse et partant les différences dans la capacité d'absorption, la teneur en eau, etc.
- l'utilisation de variétés et de qualités différentes,
- le degré de maturité de la matière première (par exemple petits pois, haricots à peine mûris, ou arrivés à un stade de maturité avancé et, partant, un rendement supérieur ou inférieur),
- l'assortiment des variétés,
- la livraison de la matière première à l'état paré ou non (par exemple choux-fleurs ou fraises avec ou sans calice),

- mode de transformation
- qualité des appareils de transformation, par exemple pour le rendement en jus dans la fabrication des jus de fruits
- mode de présentation.

Des fluctuations dans l'indication finale des quantités produites sont donc tout à fait possibles, d'autant que dans ce cas il a fallu pour de nombreuses années utiliser un facteur de conversion adapté en gros à toutes les années et à toutes les possibilités.

Pour 1966, les données relatives aux quantités de matière première transformée sont disponibles pour la fabrication des diverses conserves de fruits, mais non pour les conserves de légumes. Pour les conserves de légumes, il a seulement été possible d'obtenir des chiffres de production fournis par les organisations professionnelles, qui ne concernent pas tous les types de conserves.

1. Transformation des légumes

Bien que le nombre des entreprises transformant des légumes et des fruits soit resté presque identique (1965 : 123/128), le nombre des entreprises qui transforment des fruits a toutefois plus fortement diminué au cours des dix dernières années, si bien qu'elles viennent loin derrière les conserveries de légumes avec 1/4 - 1/3 de la quantité totale de matière première transformée.

Tableau 210 - Quantités de matières premières transformées (en 1.000 t.)

	1959	1961	1963	1965	1966
<u>Légumes</u>	173	245	323	211	278
en %	65	74	75	68	73
<u>Fruits</u>	92	84	107	100	104
en %	35	26	25	32	27

Tableau 211 - Part en pourcentage des diverses modes de transformation ou de conservation

	1959	1961	1963	1964	1965
Conservation par stérilisation	50,1	53,6	52,2	50,6	44,5
Légumes au vinaigre, dont stérilisés	0,3	0,2	0,1	0,1	0,1
Choucroute non stérilisée	18,1	13,0	11,9	13,4	17,9
Légumes en saumure, non stérilisés	7,0	7,9	6,8	6,7	7,5
Légumes surgelés	8,2	10,9	14,2	16,1	14,4
Légumes déshydratés	14,1	12,2	13,1	12,0	12,5
Autres modes de transformation	2,2	2,2	1,6	1,1	3,0

Le mode de transformation de loin le plus important est la conservation des légumes par stérilisation avec une part presque constante depuis 1955 de 50 %; les plus grands écarts ont été enregistrés en 1958 (46,5 %) et en 1965 (44,5 %), le meilleur résultat en 1961 et 1962 avec 53,6 %.

On observe une progression de la part des légumes surgelés dans la transformation industrielle des légumes. En 1955, leur part était de 5,1 %. En 1964, elle est passée à 16,1 %.

Les légumes au vinaigre non stérilisés représentaient encore 0,5 % en 1955. Cette part minime est alors tombée à 0,3 % en 1959 puis à 0,1 % en 1963-65, si bien que ce mode de conservation est pratiquement négligeable. La choucroute non stérilisée semble, malgré les fluctuations enregistrées au cours des diverses années, se maintenir à un niveau à peu près identique : 17,4 % en 1955, 18,1 % en 1959 et 17,9 % en 1965. De même, les légumes en saumure non stérilisés conservent leur part égale à 7 %.

Les légumes déshydratés ont pu maintenir leur part dans la transformation de matière première qui était de 12,8 % en 1955. Passée à 17,7 % en 1957, elle est ensuite retombée à 12,5 % en 1965.

Le groupe conserves de légumes en boîtes/Verres ou bocaux, stérilisés se compose comme suit :

- légumes frais, stérilisés
- légumes secs, stérilisés
- légumes frais au vinaigre, stérilisés
- produits à base de tomates.

Il n'est pas toujours possible d'établir une nette différence. C'est ainsi qu'on peut ranger les haricots blancs avec ou sans sauce tomate parmi les légumes frais ou les légumes secs. Les légumes au vinaigre peuvent être non seulement les betteraves rouges et les oignons, mais aussi le céleri, le chou-fleur, etc. Pour le calcul de la production, tous les légumes secs (droog-geogste peulvruchten, bruine bonen, groene erwten etc.) qui sont repris sous la dénomination "stérilisés" ont été considérés et recensés comme légumes secs non mélangés. En effet, les carottes et les autres légumes éventuellement utilisés dans les macédoines ont été considérés comme faisant partie des légumes secs. D'un autre côté, les légumes au vinaigre ne comprennent que les betteraves et les oignons, et non les légumes qui peuvent être conservés aussi bien avec que sans vinaigre.

Il peut donc dans la pratique y avoir des fluctuations dans ces groupes, mais elles restent dans l'ensemble négligeables, surtout en ce qui concerne la consommation en matière première.

La production de conserves de légumes frais stérilisés a évolué comme suit (1959 = 100) :

<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
100	150	162	184	206	192	115	159

En 5 ans, la production a donc doublé et l'indice est cependant tombé à 115 en 1965. Cette crise semble depuis lors surmontée. En 1966, l'indice de la production était à nouveau de 160 et devrait encore augmenter en 1967.

Tableau 212 - Part en pourcentage de la production de conserves de légumes frais stérilisés

	1959	1961	1963	1964	1965	1966
Petits pois (1)	40,4	40,0	36,3	32,5	29,0	26,3 ²⁾
Haricots (à couper et haricots verts)	27,6	34,5	36,9	42,4	40,9	49,6
Fèves	1,7	2,7	2,8	2,2	2,9	..
Carottes	14,9	9,8	10,5	7,8	11,7	..
Champignons de couche	1,0	1,4	4,2	4,7
Asperges	2,8	1,5	1,3	1,5	2,2	1,7
Epinards	6,5	6,7	5,7	5,9	3,9	..
	93,9	95,2	94,5	93,7	94,8	..

1) y compris les petits pois pour macédoine

2) 2,9 % au titre des macédoines de légumes

On est surpris par le recul des conserves de petits pois et l'augmentation corrélative de la part des conserves de haricots dans l'ensemble de la production de conserves de légumes frais. Au total, la part de ces produits est passée de 68 % en 1959 à 74 % en 1966. Cette tendance générale est observée avec une ampleur analogue dans les autres pays de la CEE. L'évolution favorable des conserves de haricots est due en particulier au progrès de la production de haricots verts. La part des haricots à couper dans la fabrication de conserves de haricots est tombée de presque 25 % en 1959 à un peu moins de 15 % en 1966.

La production de mélanges de légumes (petits pois et carottes, macédoines et autres mélanges de légumes) n'apparaît pas dans le calcul. Elle s'est élevée en 1965 à 5.240.000 boîtes 1/1 et en 1966 à 6.146.000 boîtes 1/1, soit respectivement 6,5 % et 5,8 % de la production de conserves de légumes frais, les mélanges comprenant 80 % des petits pois et des carottes. D'après les données fournies par l'association professionnelle néerlandaise, cette production représentait jusqu'à présent 3 - 4 % et enregistre une tendance ascendante.

Les asperges et les épinards sont en régression, ce qui est sans doute imputable pour ces derniers au progrès de la consommation d'épinards surgelés et pour les premières au besoin croissant en asperges fraîches.

Il faut encore noter les conserves de champignons de couche : Jusqu'en 1961, leur part était inférieure à 1,0 % mais elle a été en 1966 de 4,7 %, atteignant ainsi 50.931.000 boîtes 1/1 (contre 43.662.000 boîtes 1/1 en 1965). L'évolution de la production de produits frais a été parallèle (en tonnes) :

<u>1951</u>	<u>1955</u>	<u>1959</u>	<u>1963</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>	<u>1967</u>
105	700	3.000	6.500	11.000	15.000	18.000

Les produits à base de tomates sont fabriqués tant à partir des tomates de production nationale que de demi-produits importés. L'industrie néerlandaise semble utiliser surtout les tomates fraîches pour le jus de tomates et les potages aux tomates et fabriquer la purée de tomates à partir de demi-produits importés.

Le taux de production de la purée de tomates (essentiellement ou presque exclusivement à partir de pulpe tamisée de tomates importées) est passé de 677 t. en 1959 à 1.360 t. en 1966. Dans le même temps, les importations totales de pulpe tamisée de tomates (en boîtes et en fûts) sont passées de 4.473 t. à 7.617 t.

Tableau 213 - Autoproduction de produits à base de tomates et importations

(1959 = 100)

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Jus de tomates	127	121	145	131	132	224	..
Soupes de tomates	92	100	132	100	120	107	..
Purée de tomates	155	207	140	175	140	200	..
Total	114	126	136	123	126	160	..
<u>Importations</u>	98	119	131	147	138	170	182

Les importations augmentent régulièrement, alors que l'autoproduction, notamment pour la purée de tomates, subit le contrecoup de la situation du marché et des possibilités d'acheter les demi-produits. Comme dans d'autres pays, il est sans doute économiquement plus rentable d'importer le produit fini, notamment la purée de tomates, tandis que l'industrie nationale transforme en spécialités les tomates produites dans le pays. Les importations représentent déjà deux fois la production nationale. Pour la purée ou de la pulpe tamisée de tomates, les importations représentent 85 %.

L'évolution des légumes acides, stérilisés, est très variable. Dans ce groupe, les conserves de cornichons, appréciées depuis longtemps, représentent depuis 30 - 40 ans une part importante et sans cesse accrue de la production de conserves. Toutefois, l'évolution n'est pas aussi marquée que celle des autres légumes acides, dont l'importance s'est accrue dans presque tous les pays au cours des dix dernières années.

Tableau 214 - Evolution de la production des légumes acides

(1959 = 100)

	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Concombres et cornichons, stérilisés	100	95	113	108	173	158	121
Légumes acides, sans les concombres et cornichons	100	172	192	247	289	365	363
Choucroute, stérilisée	100	59	82	57	105	72	48
Total	100	102	120	121	182	177	145

Avec une augmentation de 365 % depuis 1959, les légumes acides ont fait un bond analogue à celui des légumes surgelés, étant entendu cependant que leur progression sera plus régulière dès qu'un certain niveau de production aura été atteint. A l'exception de 1963, la choucroute stérilisée a accusé au cours des 8-10 dernières années un certain recul. Il faut s'attendre toutefois à ce que, comme en Allemagne, la choucroute stérilisée fasse certains progrès.

Les conserves stérilisées de concombres et de cornichons consistent à 85-95 % de cornichons (Augurken), le reste étant des concombres (Konkommers) transformés en salade ou pelés. Parmi les légumes acides, ce sont surtout les petits oignons blancs qui enregistrent une tendance ascendante. Leur production est passée entre 1959 et 1965 de 525 t. à 4.000 t. alors que celle des betteraves rouges est passée dans le même temps de 1.500 à 3.200 t.

Parmi les légumes en saumure non stérilisés, les concombres et cornichons enregistrent une régression. On leur préfère les concombres au vinaigre stérilisés. Les légumes en saumure les plus appréciés sont les oignons et le chou-fleur (oignons : 60 % de la production, choux-fleurs : 25 %).

L'évolution la plus intéressante est celle de la production de légumes surgelés. La progression a été très forte, et il faut s'attendre à ce qu'elle se poursuive, même si l'on observe depuis les dernières années un certain recul, qui est toutefois sans commune mesure avec le recul de la production de conserves de légumes (indice 1959 = 100).

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
170	185	236	341	350	220

Tableau 215 - Ventilation en pourcentage de la production de légumes surgelés

	1959	1961	1963	1965
Haricots (à couper et haricots verts)	14,2	19,7	16,7	9,3
Epinards	35,0	36,6	30,1	47,7
Petits pois	18,7	23,7	14,4	12,2
Carottes (1)	1,4	3,1	3,7	5,5
Choux de Bruxelles	21,0	7,4	13,9	4,5
Fèves	2,1	2,5	1,4	2,6
Oignons	0,2	0,6	3,1	4,0
Endives	4,8	3,1	5,1	3,7
Choux-fleurs	0,9	1,0	1,4	0,5
Choux verts	1,0	0,9	3,4	1,4
Poireaux	0,5	0,6	2,0	1,0
Production totale				
en %	100,0	100,0	100,0	100,0
en t.	8.350	15.429	28.432	18.398

(1) Parfois mélangées avec des petits pois ou dans des macédoines, avec des petits pois et d'autres légumes.

En 1959, il y avait encore quatre produits représentant plus de 10 % la production de légumes surgelés (épinards 35 %, choux-fleurs 21 %, petits pois 18,7 %; haricots 14,2 %); en 1965, il n'y en avait plus que deux, à savoir les épinards avec 47,7 % et les petits pois avec 12,2 %. Ces résultats ne sont guère sujets à des variations aléatoires, en fonction p.ex. de l'année.

Les épinards sont passés de 35 % en 1959 à 36,6 % en 1961, puis retombés respectivement à 31,6 % et 30,1 % en 1962/63 pour remonter à 38,6 % en 1964 et 47,7 % en 1965.

Les choux-fleurs représentaient encore 21 % de la production en 1959, mais n'ont cessé de décliner entre 1961 et 1965 (à l'exception de 1963) 7,4 ; 4,1; 13,9; 6,0; 4,5 %. Depuis 1961, la part des haricots est tombée de 19,7 % à 17,1 %; 16,7 %, 12,4 % et 9,3 % en 1965. De même, celle des petits pois est tombée depuis 1961 de 23,7 % à 20,3 %; 14,4 %; 15,7 % puis 12,2 %.

Il semble bien qu'aux Pays-Bas les épinards occuperont aussi de très loin la première place parmi les légumes surgelés (Allemagne 60 %). Cette évolution n'est guère souhaitable si l'on veut exploiter d'une manière régulière les installations des entreprises.

La part des carottes est passée de 1,4 % en 1959 à 5,5 % en 1965, ce qui est dû sans doute aux progrès de la production de macédoine de légumes. La part des oignons ne peut être portée de 0,2 % en 1959 à respectivement 3,1 %, 4,5 % et 4,0 en 1963-1965. Ces progrès sont sans doute imputables à l'accroissement de la production de soupes de légumes. Les autres produits n'ont guère d'importance du point de vue de la production de masse et enregistrent certaines fluctuations tout en se maintenant dans des limites données. L'évolution de la production de légumes déshydratés a été la suivante (indice 1959 = 100) :

<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
100	107	121	145	173	143	104

La consommation dépend beaucoup de celle des cantines et restaurants d'entreprises et de l'industrie des potages en poudre. L'importance de cette industrie ressort de la consommation des matières premières par rapport à l'industrie de la surgélation (en t.) :

	1959	1961	1963	1964	1965
Consommation des mat.premières par l'industrie de la dessiccation	24.398	29.849	42.284	35.709	26.312
Consommation de Mat.premières par l'industrie de la surgélation	14.237	26.652	45.938	48.228	30.373

Ces deux industries sont limitées à un petit nombre de producteurs, mais il faut s'attendre à l'avenir à d'importants progrès de l'industrie de la surgélation, comme l'indiquent déjà les dernières années de production. Un élément en faveur de l'industrie de la dessiccation est que, dans la surgélation, cinq articles représentent en moyenne 85 % de la production alors que ce pourcentage représente dans la dessiccation 13 légumes. L'industrie de la dessiccation est donc occupée d'une façon plus régulière tout le long de l'année.

Tableau 216 - Ventilation en pourcentage de la production de légumes déshydratés

	1959	1961	1963	1964	1965
1. Carottes	39,9	18,6	14,7	15,5	24,2
2. Poireaux	10,0	15,8	15,9	17,0	14,2
3. Célééri	11,4	12,3	13,8	16,9	11,4
4. Haricots	3,0	12,0	9,2	11,8	4,5
5. Petits Pois	1,1	4,2	6,8	2,0	14,2
6. Oignons	3,0	5,7	7,5	5,4	3,1
7. Choux de Savoie	3,5	3,7	3,5	3,0	3,6
8. Choux blancs	2,3	3,3	2,2	3,7	3,7
9. Choux verts	0,9	2,0	2,2	3,0	0,9
10. Choux rouges	6,0	1,0	0,6	0,3	0,4
11. Choux-fleurs	4,6	5,0	3,0	3,3	3,3
12. Asperges	0,7	1,4	1,6	1,7	1,5
13. Panais	3,4	3,5	2,3	3,6	0,9
	89,8	88,5	83,3	87,2	82,9

Les autres produits représentent moins de 1 %. Les carottes, les poireaux et le céleri constituent ensemble 50 % de la production et 60 - 68 % si on ajoute les haricots et les petits pois. Dans le groupe "autrement transformés" les carottes, poireaux et les oignons représentent 50 - 60 % de la production. En outre, les épinards, les endives jouent un certain rôle qui tend toutefois à diminuer depuis ces dernières années. Ces cinq légumes constituent 70 - 90 % de la production. L'emploi de ces légumes montre qu'il s'agit de la production de babyfood (carottes, épinards) et de plats cuisinés (carottes, poireaux, oignons).

2. Transformation des fruits

L'importance des divers types de conserves de fruits ressort des tableaux 232, 236a et 236f. Elle est fonction de la conservation en matières premières de chaque branche de l'industrie. Dans les calculs ayant servi à l'établissement du tableau ci-après, il a été tenu compte de la part représentée par la consommation de pulpes, car cette conservation de pulpes comprend les besoins en fruits nécessaires à la production des confitures et des marmelades. Il apparaît que pour ces produits, l'industrie confiturière utilise de plus en plus de fruits frais et des demi-produits surgelés. Il peut donc se produire que la même matière première soit comptée deux fois, une première fois comme fruit destiné à l'industrie de la confiture et une seconde fois comme fruit destiné à la surgélation.

Tableau 217 - Part en pourcentage des divers secteurs de l'industrie dans la transformation des fruits

(base : quantité de matières premières transformées)

	1959	1961	1963	1964	1965	1966
Conserves de fruits en boîtes/ verres ou bocaux, stérilisés, y compris purée de pommes, purée et pulpe tamisée de fruits	39,9	39,2	46,7	44,6	48,4	49,1
Pulpes de fruits sans les pulpes surgelées	16,2	12,6	8,6	8,5	5,6	6,2
Confitures/marmelades fabriquées à partir de pulpes; fruits tropi- caux et sub-tropicaux et produits frais	8,5	10,0	9,1	9,1	9,3	9,3
Fruits surgelés, y compris les demi-produits	3,4	5,3	6,1	5,4	5,2	8,0
Sirop de pomme et de poire	19,6	21,1	14,4	14,9	14,0	14,6
Jus de fruits, purs	11,8	13,5	15,1	17,0	13,7	10,7
Orangeade, citronade, fruits confits	1,1	1,4	1,3	1,4	1,5	1,9
Fruits déshydratés	0,1	0,1	..	0,1
Divers	7,9	6,8	7,3	7,6	7,8	6,4

Les conserves de fruits stérilisés au sirop ou non, pulpes tamisées et purées, représentent dans la transformation industrielle de fruit une part de 40-50 % en augmentation. Dans cette part, on note surtout la purée et la pulpe tamisée de pommes qui représentent 68-77 %.

Tableau 218 - Evolution de la production de conserves de fruits stérilisés
(1959 = 100)

	1959	1961	1963	1964	1965	1966
Conserves de fruits	100	97	113	145	105	95
Purées, pulpes tamisées de pommes, pulpes tamisées de fruits	100	90	135	117	155	150

Tableau 219 - Ventilation en pourcentage de la production de conserves de fruits

	1959	1961	1963	1964	1965	1966
Fraises	36,6	44,9	39,6	52,4	53,0	51,0
Mûres	4,4	3,4	1,9	1,4	2,9	1,5
Framboises	6,5	6,8	5,5	3,9	2,8	3,5
Cerises	16,4	12,0	15,7	12,8	7,7	13,3
Poires	22,5	17,6	25,5	20,8	19,6	21,9
Prunes	10,6	11,8	6,8	2,7	9,0	7,0
	97,0	96,5	95,0	94,0	95,0	98,2

On est frappé par la progression de la part des conserves de fraises, qui sont passées de 37 % à 52 % au cours des trois dernières années, suivies des conserves de poires avec un pourcentage à peu près constant de 21 % et des cerises avec une moyenne de 13 %. Ces trois articles représentent 85 % de la production. Les prunes, framboises et mûres, avec un total de 11 %, ont une certaine importance, tandis que les autres types de fruits (groseilles, groseilles à maquereau, myrtilles, raisins, pêches, etc...) sont négligeables.

La pulpe tamisée de fruit est pratiquement à 98,5 % à base de pommes et à 1 % à base de fraises.

La production de pulpes tamisées en fût (sans les pulpes surgelées) est en net recul. La quantité de matières premières qui était encore en 1955 de 24.000 t. est tombée à 7.200 t. en 1965. Leur part dans la quantité de matières premières transformées industriellement est tombée dans la même proportion. D'après le tableau 217, ce mode de conservation représentait encore 16,2 % en 1959, mais en 1965 6,2 % seulement de la matière première utilisée par l'ensemble de l'industrie de transformation.

Tableau 220 - Part en pourcentage de la matière première de fruit dans la production de pulpes

	1959	1961	1963	1964	1965	1966
Fraises	52,4	41,6	26,3	45,1	37,6	30,9
Groseilles rouges	7,6	6,9	11,0	18,7	18,4	16,3
Cassis	5,7	7,9	27,0	10,3	19,9	24,6
Framboises	17,5	14,0	6,4	7,7	8,3	3,9
Cerises, total	5,2	6,5	10,0	6,1	1,1	9,0
Prunes	7,5	11,5	10,4	5,2	8,9	12,9
	95,9	88,4	91,1	93,1	94,2	97,6

Du fait de la baisse de production, les exportations ont diminué tandis que les importations augmentaient :

	1960	1961	1962	1964	1965
Exportation	17.465 t	16.042 t	18.299 t	15.651 t	13.253 t
Importation	7.500 t	9.956 t	12.816 t	11.223 t	14.290 t

La situation est donc la suivante :

- du fait des possibilités d'importation à bon marché, en provenance notamment des pays du bloc communiste, la production est en nette régression.
- une autre raison de la baisse de la production de pulpes en fût réside dans les exigences accrues en matière de qualité des confitures et des marmelades, qui sont de plus en plus fabriquées à partir de fruits frais ou surgelés.
- en conséquence, la production de fruits surgelés (composés à 90 - 95 % de pulpes surgelées) est passée de 3.718 t. en 1960 à 5.628 t. en 1965. Cela ne représente pas toutefois la baisse de la production des pulpes en fût.
- le recul est particulièrement net pour les fraises, qui sont de plus en plus importées de Pologne, Bulgarie, etc... Malgré la diminution de la production de pulpes, tombée de 14.000 à 8.000 tonnes, les fraises ont pu maintenir leur part de la production qui est égale à 50 %, et sont tombées à 30 - 37 %.

Tableau 221 - Importation des pulpes de fruit (1965)

	en t.	en %
Fraises	4.834	33,8
Framboises	2.202	15,4
Cerises	1.007	7,0
Abricots	4.997	35,0
Divers	1.250	8,8
	14.290	100,0

L'industrie des confitures et marmelades consomme de plus en plus les pulpes de production nationale :

	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Production (t)	18.756	14.229	14.412	16.400	14.250	11.859	7.730	8.100
surgelés (t)	3.160	3.718	4.822	4.060	6.492	5.811	5.628	8.058
Total (t)	21.916	17.947	19.234	20.460	20.742	17.670	13.358	16.158
Auto-consommation pour confitures et marmelades (t)	9.900	10.800	11.200	11.450	11.840	12.100	12.350	11.520
Auto-consommation %	45,2	60,2	58,2	56,0	57,1	68,5	92,5	71,3

La surgélation des fruits ne joue un rôle que pour les demi-produits. En 1963, la production de fruits surgelés a été de 6.500 t., dont 187 t. (3 % de produits finis surgelés et en 1964 5.800 t. dont 425 t. (7,3 %) de produits finis (d'après une organisation professionnelle communautaire). La composition de la production varie selon les quantités récoltées et les possibilités générales de vente.

Tableau 222 - Ventilation en pourcentage de la surgélation des fruits

	1959	1961	1963	1964	1965	1966
Fraises	54,5	42,9	45,1	59,1	68,2	58,9
Framboises	25,9	18,1	16,5	14,1	19,4	18,1
Cassis	6,4	27,2	14,8	3,6	0,6	0,6
Groseilles rouges	4,9	2,6	8,2	9,2	1,9	2,4
Cerises, total	4,9	2,3	5,3	9,9	4,2	8,6
Myrtilles	1,4	3,1	4,6	2,5	3,6	5,7
	98,0	96,2	94,5	98,4	97,9	94,3

Les fraises représentent donc, surtout depuis ces dernières années, 60 % de la production et les framboises en moyenne 17 %. Il faut noter l'accroissement puis la chute de la

production des cassis ainsi que la progression faible, presque constante des cerises et des myrtilles.

Pour les confitures et marmelades, il n'existe pas de ventilation selon les divers fruits utilisés. Les données disponibles ne permettent pas non plus de faire des déductions. D'après les renseignements fournis par la "Vereniging der Nederlandse Groenten- en Fruitverwerkende Industrie", il a été fabriqué environ :

- 6 % de confitures "extra"
- 60 % de confitures/marmelades de la catégorie 2 et
- 34 % de confitures/marmelades de la catégorie 3.

Depuis lors, il y a eu un glissement au profit des produits de meilleure qualité. Cette tendance peut être aussi observée dans les autres pays de la CEE.

Dans la consommation directe de fruits frais et de fruits tropicaux et subtropicaux, 2 à 3 % servent à la fabrication de confitures de fruits frais et 6 % à la fabrication de confitures de fruits tropicaux et subtropicaux.

Convertie en fruits frais, la production de jus concentrés (Kraut) de pommes et de poires représente une part relativement élevée de la consommation de matière première.

Tableau 223 - Production de jus concentrés de pommes et de poires

	1959	1961	1963	1964	1965
Production totale (t) ¹⁾	4.572	4.726	3.771	3.965	3.708
= besoin en matière première calculé en fruits frais (t)	22.860	23.630	18.850	19.825	18.540
fabriqué à partir de fruits frais (t)	617	450	959	1.238	312
= fruits frais (t)	3.084	2.251	4.797	6.189	1.561
à partir de fruits frais en %	13,5	9,5	25,5	31,2	8,5

1) d'après Centraalbureau voor de Statistiek.

Selon que la matière première peut être achetée à des prix plus ou moins avantageux, ces produits sont fabriqués pour 10 à 30 % à partir de fruits frais, mais surtout à partir de demi-produits (éventuellement de jus concentrés). La production est assurée par un nombre variable d'entreprises allant jusqu'à 12 (d'après la liste des membres de la Vereniging der Nederlandse Groenten- en Fruitverwerkende Industrie), de sorte que la production moyenne de ces entreprises s'élève à 3 - 400 t. Cette production est donc essentiellement le fait de petites entreprises.

Dans les statistiques, le Centraal Bureau voor de Statistiek "Produktiestatistiek groenten- en fruitverwerkende industrie", l'industrie des boissons groupe tous les produits liquides tels que jus de fruits, boissons à base de fruit, vin etc..., ce qui rend une répartition impossible. Dans cette industrie, selon la liste des membres de la "Vereniging der Nederlandse Groenten - en Fruitverwerkende Industrie", 20 entreprises environ fabriquent des jus de fruits et des boissons à base de fruits, et 30 des vins de fruits, étant entendu que certaines firmes fabriquent à la fois l'un et l'autre produits. Ce chiffre comprend aussi les petites entreprises et il à supposer que 10 entreprises environ assurent l'essentiel de la production et peuvent être considérées comme de grandes entreprises dans ce secteur.

Exprimée en indice, l'évolution de l'ensemble de l'industrie des boissons a été la suivante (1959 = 100) :

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
116	130	138	155	170	173

Au total, la production a été de presque 60 millions de litres en 1965.

Pour donner un aperçu approximatif et permettre une comparaison avec d'autres pays, la consommation de matière première a été convertie en jus de fruits purs dans le tableau ci-dessous :

Tableau 224 - Production de boissons à base de fruits

	1959	1961	1963	1964	1965	1966
Consommation de mat.première (fruits du pays) en t.	13.112	14.162	17.590	21.088	14.802	13.059
Fruits tropicaux et sub-tropicaux frais et demi-produits, en t.	643	971	2.163	1.534	3.377	76 ¹⁾
soit en jus de fruits purs (1.000 l)	10.389	11.471	15.214	17.274	14.412	9.837
quantités de boissons effectivement fabriquées (2) en 1.000 l	33.858	43.936	52.718	57.718	58.534	..

(1) fruits tropicaux et sub-tropicaux frais uniquement

(2) Centraal Bureau voor de Statistiek "Groente- en fruitverwerkende industrie 1962/1965"

Tableau 225 - Part en pourcentage des divers fruits dans la production de jus de fruits purs

	1959	1961	1963	1964	1965	1966(1)
Pommes	60,4	56,0	51,7	57,7	44,5	53,9
Groseilles rouges	17,7	13,2	17,5	12,2	11,1	14,2
Cassis	4,0	8,4	5,8	6,6	9,8	10,0
Framboises	4,8	3,9	2,9	3,1	2,4	4,0
Cerises, total	2,1	2,9	2,9	3,3	0,6	4,3
Poires	1,7	2,3	1,8	1,8	1,6	3,3
Raisins	1,3	2,1	2,3	1,5	3,1	5,0
Fruits tropicaux et sub-tropicaux	5,4	7,5	13,4	8,4	22,9	..
	97,4	96,3	98,3	94,6	96,0	94,7

(1) sans les jus de fruits tropicaux et sub-tropicaux

Le jus de pommes représente plus de 50 % de la production, mais tend à diminuer alors que la production de jus de fruits tropicaux et sub-tropicaux à partir de fruits frais et de demi-produits augmente. Le cassis enregistre une tendance ascendante. Les 2-5 % restants consistent en jus de fraises, de groseilles à maquereau, de myrtilles, de mûres, de prunes et autres jus. Leur importance est inférieure à 1 %.

La production de fruits déshydratés ne joue pratiquement aucun rôle aux Pays-Bas. Leur part dans la transformation nationale de fruits est inférieure à 0,1 %. Les besoins sont couverts à meilleur compte par les importations.

Les autres produits qui ne peuvent être classés dans aucun des types de conserves cités représentent tout de même par rapport à la consommation de matières premières 6 - 8 %. D'après des données fournies par le Centraal Bureau voor de Statistiek "Groente- en fruitverwerkende industrie", les matières premières servent essentiellement (75 - 85%) à la fabrication de pommes en tranches (sliced apples).

III. Implantation

La question de l'implantation est secondaire aux Pays-Bas. C'est pourquoi les statistiques n'accordent pas une importance particulière à la ventilation par province. Etant donné les possibilités actuelles de transport, les distances ne jouent plus maintenant le même rôle que jadis au moment de la fondation des fabriques de conserves.

Les publications de l'Office statistique des Communautés européennes ne fournissent aucune statistique sur la production des divers types de fruits et de légumes dans les différentes provinces ni sur la production de conserves par la Vereniging der Nederlandse Groente- en Fruitverwerkende Industrie.

Afin de donner quand même une idée de la répartition de l'industrie dans le pays, nous avons exploité les listes des membres de l'association du point de vue de l'implantation des fabriques. Les extraits que nous en donnons renseignent donc sur le nombre de fabriques, ventilé par type de conserves, mais non sur leur importance au sein de la production. Des statistiques complémentaires sont fournies sur l'ensemble de la culture des légumes et des fruits dans les provinces et le nombre de personnes occupées dans les fabriques de conserves. Le nombre d'entreprises (premier nombre en-dessous de chaque province dans le tableau 226) provient de la Maandstatistiek van de industrie d'avril 1962, le deuxième nombre de la liste des membres du groupement professionnel susmentionné de même que la ventilation du nombre d'entreprises selon les divers secteurs de la transformation. Le tableau contient outre le nombre d'entreprises et le nombre moyen des personnes occupées par entreprise toutes les quantités qui représentent au moins 10 % de la somme totale.

Ces statistiques montrent clairement :

- la concentration des entreprises dans les provinces de la Gueldre, de la Hollande septentrionale, de la Hollande méridionale et du Brabant septentrional, dans une proportion à peu près identique.

Tableau 226

Importations de l'industrie néerlandaise de transformation des fruits et des légumes (1)
(ventilées par province consommant plus de 10 % de la matière première)

	par provinces (en pourcentage)										Total Pays-Bas (2)	
	Groningue	Frise	Brabant	Overijssel	Geldre	Utrecht	Hollande septentr.	Hollande méridionale	Zélande	Brabant septentr.		Limbourg
1. Nombre d'entreprises total					18 15		18 17	18 19		19 13		107 150
2. Personnes occupées Personnes par entreprises (2)		4) 4)	4) 4)	4) 4)	23 141	4) 4)	18 18	10 11		32 181		11 306 ø 106
3. Légumes 4. Fruits Nombre d'entrepr. produisant :					32	14	18 13	43 11	13	13	11	1 489 5) 472 5)
5. Conserves de légumes 6. Produits à base de tomates 7. Légumes acides 8. Légumes en saumure 9. Légumes et fruits surgelés 10. Légumes déshydratés 11. Choucroute 12. Champignons de couche	20 23	13 20			16 22 17		13 15 33 14 13	15 22 28 25		29 30 14 14 38		31 27 36 27 8
Nombre de fabriques de conserves de légumes (2)	2		2		4	1	6	5	2	8	1	
13. Pulpe de fruits 14. Confitures/marmelades 15. Conserves de fruits 16. Fruits confits 17. Jus concentrés de pommes 18. Jus de fruits 19. Vin de fruits 20. Demi-prod. surgelés	11				18 29 24 50 42 25 23 25	18	11	27 18 18		45 29 17		11 17 66 12 12 20 30 8
Nombre de fabriques de conserves de fruits (2)	3	1		1	8	3	1	5	1	6		

1) Chiffre provenant de la "Maandstatistiek van de industrie" de 1962
Chiffres provenant de la "Vereniging der Nederlandse groente- en fruitverwerkende industrie" de 1965
2) Chiffres effectifs
3) D'après la liste des membres de la Vereniging der Nederlandse groente- en fruitverwerkende industrie
4) Non publié
5) en 1.000 t.

- Le Brabant Septentrional compte 36 % des personnes occupées, c'est donc là que se trouvent en moyenne les principales entreprises. Il est suivi de la Gueldre avec 23 % et de la Hollande Méridionale avec 10 % du nombre des personnes occupées.
- En partant du chiffre total de 107 entreprises (donné par les statistiques officielles) et pour un total de 11.306 personnes occupées, il y a en moyenne 106 travailleurs par entreprise. Cette moyenne est dépassée par le Brabant Septentrional avec 181 et la Gueldre avec 141 personnes occupées par entreprise. La Hollande Septentrionale et la Hollande Méridionale, qui comptent à peu près le même nombre d'entreprises que le Brabant Septentrional et la Gueldre, occupent en revanche en moyenne que 55 et 59 travailleurs respectivement par entreprise. Avec trois entreprises, Utrecht se situe vraisemblablement aussi en-dessous de la moyenne. La Frise, la Drenthe, l'Overijssel et Utrecht comptent 9 entreprises occupant 2.085 personnes, soit en moyenne 232 personnes par entreprise, les trois premières provinces ne se signalant d'ailleurs que dans certaines spécialités (légumes déshydratés, fruits confits, vins de fruits, légumes et fruits surgelés) avec 10 % du nombre d'entreprises (les données détaillées relatives à la main-d'oeuvre dans ces 4 provinces n'ont pas été publiées).
- Pour la production de légumes, la Hollande Méridionale est de loin en tête avec 43 %, suivie de la Hollande Septentrionale avec 18 % et du Brabant Septentrional avec 13 %.
- Pour la production de fruits, la Gueldre occupe la première place avec 32 %. Viennent ensuite la province d'Utrecht avec 14 %, la Hollande Méridionale avec 11 %, la Zélande avec 13 % et le Limbourg avec 11 %.
- La Hollande Méridionale et la Hollande Septentrionale vendent l'essentiel de leurs légumes frais sur les grands marchés ou dans les grandes villes proches. Elles n'occupent donc pas toujours une place de premier plan dans la transformation industrielle. La Hollande Méridionale vient au premier rang pour les légumes en saumure et la Hollande Septentrionale pour les légumes acides et la choucroute, tandis que le Brabant Septentrional vient en tête pour les conserves de légumes, les produits à base de tomates, les légumes et fruits surgelés ainsi que les légumes déshydratés. Pour tous les autres produits à base de légumes dont on fait des conserves, le Brabant Septentrional représente une part supérieure à 10 %.
- La Gueldre vient en tête pour la production de fruits ainsi que pour la transformation industrielle des fruits selon le nombre d'entreprises. Pour les 8 types de conserves mentionnés, sa part dépasse de loin les 10 % et atteint même à l'exception des pulpes de fruits le seuil des 25 %.

La Gueldre vient en tête pour les fruits confits (50 %), le sirop de pommes et de poires (42 %), les jus de fruits (25 % dans le Brabant septentrional), les conserves de fruits (24 %), les vins de fruits (23 %) dans la province de Groningue et les confitures/marmelades (29 % dans le Brabant septentrional). A côté de la Gueldre, le Brabant Septentrional se signale dans le secteur des pulpes de fruits (45 %) et des demi-produits de fruits surgelés (50 %) ainsi que, comme nous l'avons dit, dans les confitures/marmelades (29 %), les jus de fruits (25 %) et enfin les sirops de pommes et de poires (33 %).

- Pour la production de choucroute, dans laquelle les entreprises de la Hollande Septentrionale représentent 46 %, la province de Groningue se signale aussi avec 23 % ainsi que les provinces de Zélande et du Brabant Septentrional avec chacune 15 %.
- Pour les produits à base de tomates, le Brabant Septentrional vient en tête avec 30 % des entreprises, suivi de la Gueldre (22 %), puis de la Hollande Septentrionale et de la Hollande Méridionale avec chacune 15 %.
- La province de Groningue semble avoir une certaine importance pour la choucroute (23 %), des légumes déshydratés (20 %) et des vins de fruits (23 %), mais ne dépasse jamais le seuil de 25 %, tout comme la Frise (fruits confits : 17 %), la Drenthe (légumes déshydratés : 20 %) et l'Overijssel (vins de fruits : 17 %).
- La province d'Utrecht se signale par la production de produits surgelés, de confitures/marmelades et de jus de fruits.
- Le Limbourg compte plus de 54 % des entreprises fabriquant des conserves de champignons de couche. Cette spécialité semble s'y imposer. A côté du Limbourg, la province voisine du Brabant Septentrional revêt une certaine importance pour les champignons de couche (23 %) ainsi que la Hollande Méridionale (15 %).

Si l'on ne tient compte que des parts supérieures à 25 %, la concentration apparaît nettement dans les provinces suivantes :

Brabant Septentrional pour les produits à base de légumes (conserves de légumes, produits à base de tomates, produits surgelés, légumes déshydratés) et pour les produits à base de fruits (pulpe de fruits, confitures/marmelades, sirop de pommes, jus de fruits).

Gueldre pour les produits à base de fruits (confitures/marmelades, conserves de fruits, fruits confits, sirop de pommes, jus de fruits, demi-produits de fruits surgelés).

Hollande Méridionale pour les légumes en saumure, les légumes et fruits surgelés, les pulpes de fruits.

Hollande Septentrionale pour les légumes en saumure et la choucroute

Limbourg pour les conserves de champignons.

IV. Production agricole et transformation industrielle des fruits et légumes

Une description de la production agricole et de la transformation industrielle des fruits et légumes est donnée par les tableaux 237 - 240. Si l'on condense les données des tableaux 237 et 238 pour en faire des moyennes portant sur quatre ans, on obtient le tableau simplifié suivant :

Tableau 227 - Production agricole et transformation industrielle des fruits et légumes

en 1.000 t.

	Production agricole			Transformation industrielle		
	1955-58	1959-62	1963-66	1955-58	1959-62	1963-66
<u>Légumes</u>						
Production annuelle et transformation moyenne	1.129	1.341	1.553	172	233	278
Indice	100	119	138	100	135	162
Transformation industrielle en pourcentage				15,2	17,4	17,9
<u>Fruits</u>						
Production annuelle et transformation moyenne	431	493	565	80	97	105
Indice	100	114	131	100	121	131
Transformation industrielle en pourcentage				18,6	19,7	18,6
<u>Fruits et légumes, total</u>						
Production annuelle et transformation moyenne	1.560	1.834	2.118	252	330	383
Indice	100	118	136	100	131	152
Transformation industrielle en pourcentage				16,2	18,0	15,2

Le fait de condenser en période de quatre ans équilibre les années de bonne et de mauvaise récolte.

La production de légumes a progressé de 38 % durant ces périodes. Dans le même temps, la transformation industrielle a augmenté de 62 %. En %, la part de la transformation dans la production pour le marché a oscillé dans les diverses années entre 14 et 22 %.

Dans les périodes des quatre ans mentionnées, elle a progressé de 15,2 à 17,9 %. D'un point de vue purement numérique, cette part est faible comparée à l'Allemagne où la transformation représente 50 % des légumes, mais c'est justement dans ce secteur que la situation n'est pas comparable en Allemagne et aux Pays-Bas. L'Allemagne produit par tête d'habitant 20 kg de légumes et en consomme 50 kg. Les Pays-Bas produisent 120 kg et consomment environ 70 kg de légumes frais par tête d'habitant. Pour les Pays-Bas, l'exportation de légumes frais est donc un facteur capital, alors que l'Allemagne est fortement importatrice. Toutefois, la transformation industrielle a aussi une importance décisive aux Pays-Bas pour la production de certains légumes.

Les conserves de légumes stérilisés (y compris les légumes acides) représentent une part presque constante de 50 % dans la transformation industrielle des légumes, alors que celle de l'industrie de la choucroute oscille entre 11 et 18 % et s'établit en moyenne à 15 % et celle de l'industrie de la dessiccation à 12 %. La part de l'industrie de la surgélation s'est élevée en 1955 à 5 %, en 1960 à 10 % et en 1965 à 16 %. Depuis 1962, elle constitue le deuxième mode de transformation le plus important pour les légumes. Il faut noter aussi la production de légumes en saumure, mais leur importance dans la transformation industrielle est tombée de 12 % en 1955 à 9 % en 1960 et à 7 % en 1965/66.

La production de fruits pour le marché varie beaucoup selon les années de bonne et de mauvaise récolte et, au cours d'une période de quatre ans que nous avons mentionnée, l'indice est passé de 100 en 1955/58 à 114 en 1959/62 puis à 131 en 1963/66, progression qui a été aussi suivie par la transformation industrielle. Au total, l'industrie absorbe entre 14 et 17 % des fruits produits pour le marché. Dans les périodes susmentionnées, cette part a été respectivement de 16 %, 18 % et 15 %.

Pour les fruits, il y a eu certains déplacements à l'intérieur des différents groupes de la transformation. Ces variations de la production sont particulièrement fortes pour les pulpes de fruit et les fruits surgelés, qui comprennent aussi les demi-produits surgelés. En 1955, encore 31 % de la production de fruits pour le marché étaient encore conservés sous forme de pulpes, en 1960 un peu moins de 16 % et en 1966 7 % seulement. En comparaison, la part de la récolte de fruits consommés par l'industrie de la surgélation a été durant la même période de 4,5 - 4,3 puis 9,6 %.

La part de la transformation des fruits dans l'industrie des jus de fruits oscille entre 13 et 19 %, mais s'établit autour de 16 % dans les moyennes de quatre ans.

Les conserves de fruits stérilisés avec ou sans sucre (mais sans la purée et la pulpe tamisée de pommes), ont représenté durant la même période respectivement 14,8 %, 16,9 % et 16,0 % de la transformation industrielle et se trouvent donc légèrement en progrès.

L'augmentation la plus forte de la part de la transformation industrielle a été observée pour la purée et la pulpe tamisée de pommes. Cette part s'est élevée respectivement à 22,4 M en 1955/58, 34,1 % en 1959/62 et 41,4 % en 1963/66.

Le jus concentré de pommes et de poires n'est fabriqué que pour une faible partie à partir de fruits frais. Il est beaucoup plus avantageux pour le producteur d'utiliser des demi-produits. La part des fruits frais dans la transformation est tombée en conséquence de 6 à 4 %. Aux Pays-Bas, la production de fruits déshydratés est négligeable.

Les tableaux 239 et 240 montrent dans quelle mesure certains fruits et légumes qui se prêtent particulièrement à la conservation sont tributaires de l'industrie de transformation.

Les petits pois sont transformés à 90 - 96 % par l'industrie de la conserve. Leur culture serait pratiquement exclue sans cette possibilité de transformation. Les petits pois se prêtent particulièrement à la fabrication des conserves stérilisées. La part de ce type de conserves dans la transformation industrielle s'élève donc à 90 - 70 % en accusant un certain recul, tandis que la part de la surgélation est passée de 10 % en 1959 à 17 % en 1964 et 15 % en 1965. L'industrie de la dessiccation est tributaire de l'évolution de l'industrie des potages en poudre et des besoins des cantines et restaurants d'entreprises.

Parmi les haricots verts, les haricots princesses sont surtout utilisés dans l'industrie. La production nationale ne suffit pas à couvrir les besoins du marché en produits frais et ceux de l'industrie.

De plus en plus, les haricots princesses destinés à l'industrie sont importés. Ce fait ressort des postes "production pour le marché" et "disponibilités totales" dans le tableau 239.

	1962	1964	1965
Production pour le marché	35.686 t.	38.976 t.	20.061 t.
Disponibilités totales	47.100 t.	56.100 t.	36.700 t.
Importation et production des jardins familiaux	11.414 t.	17.124 t.	16.639 t.

Par rapport à la production nationale, la transformation industrielle est passée de 77 à 105 %. En 1966 le pourcentage de la transformation comprend aussi les haricots à couper (90 %) et il ne se prête donc pas à cette comparaison.

Les haricots princesses sont de plus en plus appréciés des consommateurs, surtout sous forme de conserves stérilisées. Leur part dans la transformation industrielle a été en 1965 de 86 % et en 1966 de 96 % (chiffres non définitifs). En revanche, l'industrie de la surgélation n'a pu augmenter sa part qui s'est élevée à 10,6 % en 1959, 13,6 % en 1962, 11,2 % en 1964 et 8,7 % en 1965. Comme pour les petits pois, la part des haricots princesses dans la transformation en légumes déshydratés est très variable (1959 = 5,9 %, 1962 = 10,8 %, 1964 = 10,5 %, 1965 = 4,7 %).

Il en va autrement pour les haricots à couper. Ils ont été transformés industriellement à 27 % en 1959, à 46 % en 1962, à 44 % en 1964 et à 28 % en 1965. Les exportations sont inexistantes ou minimales. La transformation industrielle consiste à 90 % en conserves stérilisées, mais les conserves de haricots à couper n'ont pas progressé au même rythme que celles de haricots princesse :

	en 1.000 kg				
	1959	1962	1964	1965	1966
Transformation de matière première Haricots princesses	10.940	27.720	34.510	21.154	30.280
Transformation de matière première Haricots à couper	3.860	5.670	10.450	2.894	7.500

Les haricots coupés en saumure représentent en moyenne 5 % de la transformation industrielle, et les haricots coupés surgelés un peu moins de 5 %. Dans les deux cas, on ne distingue pas de véritable augmentation.

Avec 100.000 - 130.000 tonnes, les carottes occupent aux Pays-Bas la première place dans la production des légumes. Elles sont intéressantes aussi bien pour la vente à l'état frais que pour l'exportation et la transformation industrielle. Dans l'industrie, leurs emplois sont multiples : elles sont transformées en conserves stérilisées (carottes seules ou mélangées à d'autres légumes), en baby-food, ou bien surgelées ou déshydratées. Au total 15 - 19 % de la production pour le marché sont transformés industriellement dont 55 % en moyenne en conserves stérilisées et 34 % en légumes déshydratés. La part de la surgélation, qui n'était que de 1 % dans la transformation industrielle en 1959, est passée à 3,4 % en 1962, à 14,5 % en 1964 et à 10 % en 1965. Les carottes en saumure jouent un rôle minime; leur part se situe autour de 1 - 2 %. La part de la transformation industrielle par les potages en poudre et liquides ainsi que par les aliments pour enfants (autre transformation) s'élève à 5 %.

Pour les épinards, la part de la transformation industrielle dans la production pour le marché s'est élevée en 1959 à 36,1 % (10.980 t) et en 1964 à 57,6 % (27.890 t.). Les disponibilités réelles pour la consommation à l'état frais étaient en 1959 de 73,9 % (19.420 t.) et en 1964 de 42,4 % (20.490 t.). La consommation d'épinards frais est donc restée à peu près au même niveau, tandis que le consommateur, plus exigeant, utilise de plus en plus les épinards en conserve. Il a donc été possible de toucher de nouvelles couches de consommateurs.

Tableau 228 - Evolution de la production et de la transformation des épinards
(1959 = 100)

	1962	1964	1965	1966
Production	143	159	122	135
Transformation industrielle	182	254	159	207
Conserves en boîtes	158	174	68	82
Surgélation	213	387	300	399
Consommation à l'état frais	121	108	101	94

Les indices confirment que la transformation industrielle a beaucoup plus augmenté que la production d'épinards et que la culture est de plus en plus tributaire de l'industrie. Lors de la crise de l'industrie de la conserve en 1964/65, la transformation industrielle est tombée de 28.000 t. en 1964 à 17.500 t. en 1965, tandis que la production tombait de 48.400 t. à 37.000 t.

La transformation d'épinards par l'industrie des conserves en boîtes est passée de l'indice 100 en 1959 à l'indice 174 en 1964, puis tombé à 68 en raison de la crise susmentionnée pour remonter dès 1966 à l'indice 82. Pour la surgélation, l'indice 1964 est monté à 387, retombé à 300 en 1965 et remonté à 399 en 1966.

Au total, dans les années 1959, 1962, 1964, 1965 et 1966 la transformation industrielle, mesurée à la production agricole, a d'abord augmenté en passant à 36,1 %, 45,9 % et 57,6 %, puis retombée en 1965 à 47,2 % pour remonter ensuite à 55,2 %. Il est vraisemblable que la part en pourcentage de l'industrie de transformation peut encore augmenter, grâce notamment aux épinards surgelés.

Pour les fèves, il est également intéressant de comparer la consommation à l'état frais et la transformation industrielle avec la production pour le marché.

Tableau 229 - Evolution de la production et de la transformation de fèves

(1959 = 100)

	1962	1964	1965	1966
Production	192	134	127	95
Transformation industrielle	425	247	208	182
Consommation à l'état frais	119	92	97	64

Au total, après un progrès très net en 1962, on distingue une tendance générale à la régression. En 1966, la production est pratiquement retombée aux chiffres de 1959. La consommation à l'état frais est tombée à 64 %, l'industrie de la transformation avait absorbé la surproduction de 1962 et sa production est retombée à l'indice 182.

Au total, une part de la production de fèves qui est passée de 27 % à 50 % a été transformée industriellement; environ 76 % de cette quantité ont été absorbés par l'industrie des conserves en boîtes et pour un quart par l'industrie de la surgélation. Cette industrie a porté en 1965 sa part à 28 %. Il reste à savoir si cette augmentation va se confirmer.

Pour les cornichons, la situation n'est pas la même qu'en Allemagne où la production agricole ne suffit pas à couvrir les besoins de l'industrie, ce qui nécessite un fort volume d'importation. Les Pays Bas ont, eux des possibilités d'exportation. Etant donné les fluctuations de la récolte, l'industrie de la transformation a consommé au cours des dernières années un tiers de la production contre 46 % en 1959 et 55 % en 1962. Les quantités effectivement transformées industriellement se sont élevées à 9.810 tonnes en 1959, 8.820 t. en 1962 (année de bonne récolte), 11.580 t. en 1964 (année de bonne récolte), 6.774 t. en 1965 et 18.091 t. en 1966 (année de bonne récolte).

Du point de vue de la transformation, les conserves stérilisées de cornichons sont en progrès avec une part de plus 80 % (1959 = 76 %, 1962 = 79 %, 1964 = 86 %, 1965 = 81 %) et les concombres en saumure en baisse avec 15 % (1959 = 22 %, 1962 = 18,5 %, 1964 = 11 %, 1965 = 15,5 %) ce qui a fait tomber la production effective. Les cornichons non stérilisés au vinaigre représentent 2 % de la matière première transformée et 1 % sont conservés selon d'autres procédés.

Les concombres sont consommés plutôt à l'état frais qu'en conserve. 20 % seulement sont conservés industriellement.

La production de fraises a été de 29.000 t. en 1959. Dans les années suivantes, elle est passée à presque 37.000 t. pour retomber respectivement en 1965 et 1966 à 34.000 et 29.000 t. De même, le volume de la transformation des fraises, qui était passé dans le même temps de 17.000 à presque 20.000 t., a été de 15.000 t. en 1965 comme en 1966. En pourcentage, la part de la transformation dans la production, qui était encore de 59 % en 1959, est tombée à 45 % en 1965 et s'élevait en 1966, année de faible récolte (tout comme 1959) à 52 %.

	1959	1962	1964	1965	1966
Conserves en boîtes (y compris la pulpe tamisée)	29,1 %	41,3 %	51,9 %	48,4 %	43,0 %
Pulpes de fruits	57,3 %	44,9 %	25,1 %	17,4 %	15,3 %
Fraises surgelées	12,4 %	12,2 %	21,3 %	30,4 %	38,4 %
Total	98,8 %	98,4 %	98,3 %	96,2 %	96,7 %

Ces trois groupes représentent 97 - 99 % de l'ensemble du secteur de la transformation. La part des conserves en boîtes a pu être portée de 29 % à 50 % dans les années 1964/65, mais elle est retombée (provisoirement peut-être) à 43 % en 1966. La part de la fabrication de pulpes est tombée de 57 à 15 %. Cette chute de production est motivée par les efforts renouvelés accomplis dans le domaine des exportations, notamment par les pays de l'Est, et par la croissance de la production de confitures à base de fraises fraîches et surgelées. C'est pourquoi la part des fraises surgelées, y compris les demi-produits surgelés, dans la transformation, est passée de 12 % en 1959 à 38 % en 1966. Là encore la concurrence des pays de l'Est est très vive, de sorte que le déficit en pulpes n'a pu être compensé.

Il en va de même pour les framboises. La consommation de matières premières pour la fabrication de pulpes est tombée de 3.280 t. en 1959 à 290 t. en 1966, soit de 54 % à 9 %. En comparaison, la surgélation est passée dans le même temps de 1.023 à 1.824 t., ce qui représente respectivement une part égale à 16,7 % et 55,7 % de la transformation. Les conserves en boîtes sont en régression. En 1958, la transformation a porté sur 876 t. contre 435 t. seulement en 1966. Malgré la baisse de production, la part en pourcentage de la transformation s'est maintenue autour de 13 % (1959 = 14 %). La part des jus de fruits dans la transformation est passée de 11 % en 1952 à 16 % en 1966 après avoir atteint 19,5 % en 1964.

Au total, 87 % de la production agricole ont été transformés en 1959 contre 66 % seulement en 1966.

Les groseilles rouges et blanches sont transformées industriellement à 50 - 55 %, surtout par l'industrie des jus de fruits. En outre, la part de la fabrication de pulpes a pu être portée de 30 % à 46 % ce qui a fait progresser la production de 1.000 t. à 1.850 t.

Pour le cassis, la part de la transformation industrielle est passée de 40 % à 70 %, grâce surtout à l'industrie des jus de fruits. Cette dernière a transformé en 1959 50 % des disponibilités totales contre respectivement 82 % et 76 % en 1965 et 1966.

En outre, les "autres modes de transformation" (en boissons alcooliques) jouent un certain rôle avec une part qui s'élève en moyenne à 16 %. En 1962, l'industrie des pulpes a représenté 16 % de la transformation contre 14 % en 1964. Sa part n'est plus aujourd'hui que d'environ 2 %. 2 - 3 % représentent aussi la part des conserves stérilisées.

La transformation industrielle des cerises a progressé de 55 % en 1959 à 75 % en 1962 et 98 % en 1966. Là les Pays-Bas sont en outre tributaires des importations comme il ressort de la rubrique "disponibilités totales" (tableaux 237 - 240).

Au premier rang dans la transformation industrielle viennent les conserves stérilisées, avec une part de 55 - 68 %, suivies des pulpes, dont la part a baissé de 25 à 17 %. En revanche, l'industrie de la surgélation a porté sa part de 5 % à 20 %, et l'industrie des jus de fruits a porté la sienne de 7,6 % à 15 % environ. Le poste "autres modes de transformation" représente une quantité qui varie entre 2 et 9 %.

Etant donné les fluctuations de la récolte dues aux conditions atmosphériques, la production agricole de prunes est restée pratiquement la même depuis 1959 avec 12.000 t. et la part de la transformation industrielle a été en 1959 comme en 1966 de 20 - 25 %. Dans cette part, les conserves en boîtes représentent 40 - 66 % et la pulpe 30 - 60 %. On ne distingue pas de modifications radicales dans cette période. Les fluctuations sont déterminées par la récolte et les débouchés.

Aux Pays-Bas, les pommes représentent 60 - 70 % de la récolte de fruits. Selon les années, la quantité récoltée oscille entre 240.000 et plus de 500.000 t. Le volume de la transformation industrielle est passé de 49.000 t. (1959) à 59.000 t. (1962), 62.000 t. (1964), 63.500 t. (1965 et 65.000 t. (1966) ce qui a porté sa part de 15 à 18 %. Dans ce secteur, la purée et la pulpe tamisée de pommes représentaient 63 % en 1959, 67,5 % en 1962, 59 % en 1964, 76 % en 1965 et 72 % en 1966. A la deuxième place, on trouve la production de jus de pommes avec une part égale à 17 - 21 % entre 1959 et 1964 et respectivement 13 et 11 % en 1965 et 1966. Le jus concentré de pommes représente 5 % de la transformation industrielle, mais comme nous l'avons déjà dit, les jus concentrés de pommes et de poires sont essentiellement fabriqués, non à partir de fruits frais, mais à partir de demi-produits préparés.

La production de poires atteint selon les années 70 à 140.000 t. La transformation industrielle représente 4 - 8 %, se compose de 80 % de conserves en boîtes ou en bocaux. L'industrie du sirop de pommes et de poires représente 4 - 16 % de la transformation et celle du jus 5 - 9 %.

Tableau 231

Nombre d'entreprises et d'établissements, salaires, appointements, valeur de production et chiffre d'affaires

Pays-Bas

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
<u>Industrie de la transformation des fruits et légumes</u> *											
Nombre d'entreprises (établissements), total	269	256	235	244	231	228	215	206	204	209	194
dont :											
entreprises transformant des légumes	147	139	138	136	132	127	125	118	118	121	123
entreprises transformant des fruits	182	180	160	174	161	159	154	142	139	143	128
Grandes entreprises (1), total	107	110	108	109	110	107	104	95	97	99	98
dont :											
entreprises transformant des légumes	76	72	77	77	77	73	75	68	67	68	74
entreprises transformant des fruits	74	82	81	82	82	79	78	70	69	73	71
Petites entreprises (2), total	162	146	127	135	121	121	111	111	107	110	96
dont :											
entreprises transformant des légumes	71	67	61	59	55	54	50	51	51	53	49
entreprises transformant des fruits	108	98	79	92	79	80	76	72	70	70	57
Grandes entreprises											
Nombre d'entreprises	...	110	108	109	110	107	104	95	94	98	95
Nombre d'établissements	...	129	126	127	128	126	125	117	116	120	117
Salaires et appointements	...	32.651	34.452	36.762	37.861	46.512	53.465	63.408	67.836	78.086	79.256
Nombre de personnes occupées	...	9.526	8.991	9.970	10.109	10.505	11.337	12.107	12.003	11.607	10.342
Journées de travail, total en l.000	...	2.557	2.615	2.722	2.682	2.755	2.811	2.685	2.822	2.781	2.411
Valeur de production en l.000 fl	...	275.971	274.070	305.891	311.983	352.831	392.069	478.365	486.349	493.183	525.725
Chiffre d'affaires en l.000 fl	...	266.873	265.117	295.468	315.878	335.094	386.321	446.634	468.293	476.088	556.087
Consommation de mat.première, total en l.000 fl	...	179.679	180.971	197.807	204.354	229.255	247.769	295.880	298.068	297.827	301.501
Valeur ajoutée (production moins consommation des matières premières) en l.000 fl	...	96.293	93.099	108.085	107.629	123.576	144.300	182.485	188.281	195.356	224.224

* Source : Centraal Bureau voor de Statistiek "Groent- en fruitverwerkende industrie"

Remarque : les entreprises qui produisent exclusivement en sous-traitance ne sont pas comprises dans les statistiques industrielles.

1) Jusqu'en 1961, entreprise ayant chaque année une consommation de matière première égale à au moins 250-300 t. de légumes ou 70-100 t. de fruits. à partir de 1962 entreprise occupant plus de 10 personnes

2) Entreprise dont la consommation annuelle de matière première et le nombre de personnes occupées se situent dans les limites données sous 1)

Tableau 232

Ventilation du nombre d'entreprises (grandes entreprises) par types de conserves (+)

Pays-Bas

Produits à base de légumes	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Conserves de légumes, stérilisés, y compris les tomates, sans les légumes au vinaigre	41	44	40	43	42	42	39	38	40	38
Légumes au vinaigre, stérilisés	20	25	30	34	35	34	31	30	31	31
Conserves de légumes, stérilisés, total	52	51	51	52	52	53	49	48	52	50
Légumes au vinaigre, non stérilisés	6	6	9	4	5	5	4	4	6	6
Choucroute	19	20	19	20	19	18	14	13	13	13
Concombres salés (en saumure)	5	12	16	16	15	11	8	11	7	8
Oignons blancs, en saumure	10	10	11	10	11	10	11	13	11	8
Choux-fleurs (en saumure)	9	8	8	10	10	7	8	6	6	8
Autres légumes, en saumure	21	15	13	16	18	18	15	12	14	11
Légumes en saumure, total	24	26	28	28	28	28	24	23	20	17
Légumes surgelés	8	6	6	4	5	7	6	6	7	7
Légumes déshydratés	9	8	10	7	7	7	8	8	9	9
Autres produits à base de légumes (1)	16	20	18	19	14	17	15	15	10	9
Autres produits à base de légumes (1)	7	8	7	7	10	9	11	13	11	10
Produits à base de légumes, total (2)	72	77	77	77	73	75	68	67	68	69
<u>Produits à base de fruits</u>										
Pulpe de fruits (y compris la pulpe des tomates)	27	25	26	27	23	20	16	18	17	19
Marmelade, confiture, gelée	20	20	20	23	21	20	22	18	20	21
Jus de fruits (dilués)	35	35	36	38	37	39	35	30	32	29
Conserves de fruits au jus, à l'eau et au sirop	48	43	53	53	52	50	48	46	44	44
Purée de pomme, autres purées de fruits	48	40	46	45	46	46	42	40	39	41
Jus concentrés de pommes et de poires	12	12	14	14	14	15	13	12	12	13
Fruits surgelés (y compris les purées de fruits)	12	10	10	10	10	11	10	8	10	11
Fruits confits	11	13	13	12	13	13	11	13	11	10
Autres produits à base de fruits et de demi-produits (y compris les fruits déshydratés)	19	12	22	20	20	10	18	16	16	18
Produits à base de fruits, total	82	81	82	82	79	78	71	64	72	69

(+) Source : Centraal Bureau voor de Statistiek "Groente- en fruitverwerkende industrie"
 (1) Par exemple potage en poudre et liquide, plats cuisinés, aliments pour bébés, soupe de tomates, ke'tchup; purée de tomates en fffts
 (2) Y compris les entreprises produisant des pommes de terre déshydratées, des chips, etc.

Tableau 233

Part en pourcentage des "grandes entreprises" dans la transformation industrielle des fruits et légumes (1)

Pays-Bas

	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Conserves de légumes, stérilisées (y compris les légumes au vinaigre)	98	97	97	98	99	99	98	98	98	97
Choucroute	99	99	94	99	99	98	87	89	91	89
Légumes en saumure	97	97	96	96	98	98	98	98	95	96
Autres produits à base de légumes	98	98	97	97	98	98	98	95	98	99
Part totale dans les légumes transformés	98	97	97	98	98	98	97	96	97	96
Conserves de fruits, au jus, à l'eau et au sirop	93	97	98	99	98	99	99	100	98	99
Purée de pommes	99	99	99	100	99	100	99	99	100	100
Jus concentrés de pommes et de poires	97	99	95	99	97	99	93	95	94	84
Jus de fruits et boissons à base de jus de fruits	97	96	97	98	98	98	97	96	96	95
Pulpe de fruits	99	99	99	100	99	99	100	97	99	100
Autres produits à base de fruits	92	88	95	95	94	95	95	89	94	94
Part totale dans les fruits transformés	97	97	98	99	98	99	98	97	98	98
Transformation totale de fruits tropicaux et sub-tropicaux	79	78	85	86	82	76	77	66	75	67
Transformation totale de fruits tropicaux et sub-tropicaux préparés	85	83	86	88	91	73	68	66	71	72

1) "Groente- en fruitverwerkende industrie" tableau 8, 1962/65

Notes au tableau 234

- 1) Les calculs n'ont pu être effectués que pour les légumes séparés, et non pour les mélanges de légumes, de telle sorte qu'il peut y avoir des décalages dans les divers produits, notamment en ce qui concerne les conserves de petits pois et de carottes.
- 2) Le calcul de la production de conserves de petits pois a été effectué sur la base de 1.300 g de petits pois par boîte 1/1, d'après des données de la Fédération nationale néerlandaise (fournies par M. Tecbaal). Cette quantité relativement faible de matières premières (Allemagne : 1.568 g) s'explique par le fait qu'aux Pays-Bas on transforme presque exclusivement les pois lisses, qui gonflent ultérieurement dans la boîte et demandent donc un poids moindre à l'emboîtement. Etant donné ce faible besoin en matière première, la fabrication du produit fini semble relativement élevée (la consommation de matière première sert de base de calcul).
- 3) D'après la Vereniging der Nederlandse Groente- en Fruitverwerkende Industrie.
- 4) Les conserves de légumes secs sont, elles aussi, calculées comme produit simple, mais peuvent aussi se présenter sous forme de mélanges, ce qui pourrait à son tour entraîner des variations dans les quantités produites.
- 5) A base de tomates du pays fraîches et de produits à base de tomates importées.
- 6) Les seuls légumes en saumure pris en considération sont les betteraves rouges et les oignons. D'autres produits peuvent être conservés en saumure, tels que les céleris, les chou-fleurs, et divers légumes présentés sous forme de mixed pickles, ce qui pourrait entraîner un glissement de la production des conserves de légumes frais vers les conserves acides.
- 7) Soupes, plats cuisinés, babyfood, etc.
- 8) "Groenten- en Fruitverwerkende industrie 1964" tableau 11 et 10/1962. Dans l'addition, on a pris en considération soit la quantité de matière première nécessaire pour les confitures, soit la quantité de matière première nécessaire pour les pulpes, en choisissant chaque fois la quantité la plus élevée.
- 9) Chiffre d'affaires.
- 10) D'après l'organisation professionnelle au niveau CEE, il y a eu en 1963 : 187 et en 1964 : 425 t. de fruits surgelés sous forme de produits finis, le reste consistant en demi-produits surgelés.
- 11) Le calcul a été effectué sur la base de jus purs, en incluant les jus transformés en jus prêts pour la consommation, en cidre et boissons analogues, en autres boissons alcoolisées, les jus-mêmes, éventuellement les concentrés, les sirops de fruits, etc. ainsi que les jus de fruits tropicaux et sub-tropicaux.
- 12) Moins les jus à base de demi-produits de fruits tropicaux et sub-tropicaux.
- 13) D'après les calculs basés sur les besoins en matière première, différence par rapport au tableau 11 de la "Groenten- en fruitverwerkende Industrie 1964/65".
- 14) D'après "Groenten- en fruitverwerkende Industrie 1962/65" tableau 11.

Tableau 235 a

Transformation industrielle des fruits et légumes, ventilée par produits et par types de conserves
(Produits finis en 1.000 boîtes 1/1 - Besoins en matières premières en 1.000 kg)

Pays-Bas

	facteur de conversion	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966 1)
Conserves et légumes en boîtes/bocaux									
Endives	1.400	1.117 1.564	222 311	1.735 2.429	1.102 1.543	1.444 2.021	2.052 2.873	901 1.261	
Asperges	1.100	1.877 2.065	1.946 2.141	1.620 1.782	1.777 1.955	1.843 2.027	1.982 2.180	1.689 1.858	1.760
Choux fleurs	1.085	846 918	797 865	682 740	1.060 1.150	821 891	690 748	287 311	
Choux verts	1.150	553 636	1.070 1.231	595 684	726 835	1.211 1.393	1.631 1.876	315 362	
Petits pois	1.300	26.970 35.060	39.140 50.881	42.906 55.778	52.900 68.774	49.848 64.803	41.684 54.189	22.274 28.956	26.900 ²⁾ + 35.000 +
Choux-rouges	1.100	95 105	325 358	288 317	535 589	1.817 1.999	1.204 1.324	544 598	
Choux blancs	1.100	38 42	75 83	88 97	50 55	90 99	86 95	120 132	
Choux de Savoie	1.100	9 10	19 21	3 3	30 33	7 8	175 193	-	
Panais	1.000	-	52 52	59 59	67 67	28 28	88 88	8 8	
Champignons de couche	780	177 138	367 286	1.390 1.084	1.772 1.382	3.220 2.512	
Carottes	1.025	9.936 10.184	8.437 8.648	10.564 10.828	11.810 12.105	14.425 14.786	9.963 10.212	8.962 9.186	
Pourpier	1.400	124 173	64 90	106 149	131 184	189 264	155 217	88 123	
Poireaux	1.050	135 142	108 113	162 170	125 131	167 175	151 159	103 108	
									5.000 +

1) Vereniging voor de Nederlandse Groenten- en fruitverwerkende industrie

2) Y compris les petits pois pour macédoines.

Tableau 235 b

Pays-Bas

	Facteur de conversion	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966 ¹⁾
Céleris-raves	production consommation de mat.première	26 34	52 67	89 116	50 65	71 92	65 85	48 62	
Céleris à cotes	production consommation de mat.première	416 582	474 664	714 1.000	663 928	464 649	205 288	764 1.069	
Salades	production consommation de mat.première	14 19	72 101	38 53	49 68	66 93	33 46	2 2	
Haricots à couper	production consommation de mat.première	4.545 3.409	6.645 4.984	6.899 5.144	6.835 5.126	10.800 8.102	13.000 9.757	3.236 2.427	7.615 +
Haricots verts	production consommation de mat.première	13.852 9.004	30.446 19.790	30.568 19.869	31.794 20.666	39.990 25.992	41.368 26.889	28.068 18.244	45.083 +
Epinards	production consommation de mat.première	4.332 6.065	7.493 10.490	7.236 10.130	6.840 9.575	7.873 11.022	7.524 10.534	2.960 4.145	3.560 ²⁾
Choux de Bruxelles	production consommation de mat.première	247 173	346 242	220 154	300 210	300 213	294 206	104 73	
Fèves	production consommation de mat.première	1.148 2.198	1.385 2.653	2.884 5.523	4.838 9.265	3.842 7.357	2.850 5.456	2.200 4.215	
Chicorées	production consommation de mat.première	98 137	89 125	70 99	88 123	140 196	109 153	46 64	
Divers	production consommation de mat.première	180 225	290 362	757 946	1.124 1.405	586 733	1.144 1.430	627 784	15.120
Légumes frais, total									
Production (voir tableau 234) gr.entreprises		66.735	99.914	108.243	122.894	137.412	128.225	76.566	106.300
Consommation de matière première		72.883	104.558	116.070	134.852	144.027	130.380	76.500	
Légumes secs récoltés (haricots, petits pois)									
Production		11.564	10.488	15.272	17.876	15.236	11.092	19.544	
Consommation de matière première		2.891	2.622	3.818	4.469	3.809	2.773	4.886	

1) d'après la Vereniging der Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie.

2) Organisation CEE - de l'industrie des conserves et légumes.

Tableau 235 c

Pays-Bas

	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
T o m a t e s								
a) à partir de tomates fraîches, stérilisées	1.462	1.155	1.146	1.123	1.028	1.711	2.674	
production								
consommation de mat.première								
dont transformées en :	5.600	1.048	1.401	952	1.185	953	1.101	
purée de tomates production	1.294	1.082	988	1.003	939	671		
consommation de mat.première								
tomates pelées	68	3	12	6	20	23	4	
production	65	3	12	6	19	19		
jus de tomates	89	60	117	98	69	858		
production	102	70	146	114	70	1.021	1.558	
consommation de mat.première								
soupe de tomates production	-							
consommation de mat.première								
autres produits production	1							
à base de tomates consomm.de mat.première	1							
b) à partir de tomates fraîches, autrement transformées	1.453	2.063	1.845	2.084	1.663	1.206	1.221	
production								
consomm.de mat.première								
en :	5.600							
purée de tomates production				2		187		
consomm.de mat.première								
jus de tomates production	1.008	1.332	1.209	1.495	1.368	591		
consomm.de mat.première	1.159	1.563	1.510	1.748	1.387	699	1.221	
potages de tomates production	1.602	1.479	1.605	2.119	1.607	1.916		
production	141	196	244	188	170			
consomm.de mat.première								
Autres produits à base production	153	304	91	146	106	320		
de tomates du pays								
consomm.mat.première								
Consommation de mat.première récoltée dans le pays, total	2.915	3.218	2.991	3.207	2.691	2.917	3.895	5.261
c) total à partir de tomates fraîches et tomates importées, calculées sur la base du stock de départ et du stock final et de la vente								
Mat.première, à l'état frais	2.920	3.280	2.990	3.230	2.690	2.920	3.900	
Production, total, dont :	3.444	3.922	4.344	4.670	4.249	4.341	5.542	
Purée de tomates en boîtes/bocaux 1 litre et plus		264	592		261	245	443	
Purée de tomates en boîtes/bocaux de moins d'un litre	677	784	809	952	924	708	917	
Jus de tomates	1.097	1.392	1.326	1.593	1.437	1.449	2.458	
Soupe de tomates	1.602	1.479	1.605	2.119	1.607	1.916	1.709	
Tomates pelées	68	3	12	6	20	23	15	

Tableau 235 d

Pays-Bas

	facteur de conversion	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Concombres et cornichons</u>									
<u>a) stérilisés</u>									
Cornichons	600	7.415	6.317	6.776	6.970	13.498	9.952	5.491	
production									
consommation de mat. première									
Concombres	750	744	822	1.868	2.057	2.005	1.219	1.742	
production									
consommation de mat. première									
Concombres et cornichons au vinaigre, stérilisés, production		12.940	12.331	14.587	14.003	22.418	20.503	15.665	
<u>b) non stérilisés</u>									
Cornichons									
Cornichons au vinaigre	1.000	270	140	270	190	270	225	140	
production		269	140	268	193	271	224	139	
consommation de mat. première									
Concombres	1.250	14	1	30	66	13	2	9	
Cornichons au vinaigre		18	1	38	83	16	3	11	
production									
consommation de mat. première									
Concombres, cornichons au vinaigre non stérilisés		287	141	306	279	287	227	299	
production									
Cornichons									
Cornichons en saumure	1.000	2.126	2.899	2.583	1.635	6.072	1.252	1.052	
production		2.126	2.899	2.583	1.635	6.072	1.252	1.052	
consommation de mat. première									
Concombres	1.250	3	46	58	80	34	34	68	
Cornichons en saumure		4	57	73	101	42	42	85	
production									
consommation de mat. première									
Concombres et cornichons en saumure, non stérilisés		2.129	2.945	2.641	1.715	6.106	1.286	1.120	
production									
c) <u>Surgelés</u>									
Concombres	1.250	72	86	14	26	88	32	6	
production		90	108	18	32	110	40	7	
consommation de mat. première									
d) <u>Autrement transformés</u>									
Cornichons		3	3	1	18	13	156	92	
production		3	3	1	18	13	156	92	
consommation de mat. première									
Concombres		-	-	8	9	15	4	20	
production		-	-	10	11	16	5	25	
consommation de mat. première									
<u>Consommation de matière première</u>									
Cornichons		9.813	9.359	9.628	8.816	19.854	11.584	6.774	
Concombres		856	988	2.007	2.284	2.189	1.309	1.870	

Tableau 235 e

Pays-Bas

	Facteur de conversion	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Légumes acides, sans les concombres et cornichons									
a) au vif, sans les concombres et cornichons stérilisés									
Betteraves rouges production	1.100	1.448	2.575	2.328	2.745	3.557	3.343	3.150	
consomm. de mat. première		1.593	2.833	2.561	3.022	3.913	3.677	3.466	
Oignons, total	650	525	810	1.454	2.126	2.154	3.865	4.006	
consomm. de mat. première		341	527	945	1.382	1.400	2.512	2.604	
Légumes acides, stérilisés - production		1.973	3.385	3.782	4.871	5.711	7.208	7.156	
Oignons, total non stéril. production	1.100	148	94	89	135	145	105	90	
consomm. de mat. première		163	103	98	148	159	115	99	
b) Légumes en saumure, sans les cornichons non stérilisés									
Choux fleurs production	2.170	1.692	2.434	2.490	2.142	2.170	1.895	1.987	
consomm. de mat. première		3.672	5.282	5.404	4.648	4.711	4.113	4.311	
Carottes production	1.700	166	132	-	136	148	138	211	
consomm. de mat. première		282	224	-	232	252	235	359	
Céleris, total	2.200	-	-	4	-	41	-	32	
consomm. de mat. première		-	-	8	-	91	-	70	
har. à couper/ production	1.250	148	287	249	130	220	278	200	
har. phénomènes		185	359	311	162	274	348	250	
haricots verts production	1.160	29	53	116	118	220	100	57	
consomm. de mat. première		34	61	134	137	255	116	66	
oignons, total	1.100	5.307	11.785	9.800	12.795	9.330	12.584	8.785	
consomm. de mat. première		5.838	12.964	10.781	14.074	10.264	13.842	9.663	
Autres production	1.200	30	2	50	7	8	13	7	
consomm. de mat. première		36	3	61	8	9	16	9	
Production de légumes en saumure, sans les concombres et cornichons		7.372	14.693	12.709	15.321	12.137	15.008	11.279	
c) Choucroute									
Choucroute non stérilisée (1) production		17.160	20.147	18.727	15.769	20.209	18.766	17.556	
consomm. de mat. première (3)		17.330	20.350	19.100	17.820	22.430	20.456	19.490	
Choucroute stérilisée production		31.230	39.843	31.774	32.547	38.505	40.167	37.816	
consomm. de mat. première		1.205	712	994	685	1.271	863	580	
		2.190	1.294	1.808	1.246	2.311	1.570	1.056	
Production totale		18.535	21.062	20.094	18.505	23.701	21.319	20.070	
Consommation totale de matière première	Intt	33.538	41.137	33.582	33.793	40.816	41.737	38.872	

1) Choucroute
 2) Grandes entreprises, Groente- en fruitverwerkende industrie 1962/1965
 3) Ensemble des entreprises

Tableau 235 f

Pays-Bas

		1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Légumes surgelés</u>									
Endives	production consommation de mat.prem.	416 624	502 753	483 724	840 1.261	1.437 2.156	735 1.102	681 1.022	
Asperges	production consommation de mat.prem.	5 10	-	-	7 12	-	8 15	-	
Choux-fleurs	production consommation de mat.prem.	77 167	143 310	160 348	357 774	395 857	270 586	100 215	
Choux verts	production consommation de mat.prem.	87 183	249 522	132 277	294 617	962 2.021	723 1.518	266 558	
Petits pois	production consommation de mat.prem.	1.580 3.955	2.692 6.730	3.663 9.157	5.330 13.328	4.093 10.232	4.588 11.469	2.252 5.630	+
Concombres	production consommation de mat.prem.	75 90	90 108	15 18	27 32	95 114	33 40	6 7	
Choux rouges	production consommation de mat.prem.	-	-	-	-	2 3	-	-	
Choux blancs	production consommation de mat.prem.	7 13	-	-	8 14	123 250	438 788	300 536	
Choux de Savoie	production consommation de mat.prem.	-	4 7	11 20	10 18	6 11	-	-	
Panais	production consommation de mat.prem.	-	8 14	2 3	12 21	7 12	26 44	-	
Champignons de couché	production consommation de mat.prem.	-	-	1 1	-	-	
Carottes, total	production consommation de mat.prem.	120 203	354 602	474 805	415 705	1.044 1.775	1.568 2.666	1.004 1.706	+
Pourpier	production consommation de mat.prem.	81 122	65 97	100 151	136 204	47 71	210 315	45 67	
Poireaux	production consommation de mat.prem.	38 68	65 116	87 157	90 161	580 1.046	305 505	185 332	+
Rhubarbe	production consommation de mat.prem.	53 66	80 99	5 6	18 22	42 53	7 9	6 8	
Betteraves rouges	production consommation de mat.prem.	-	-	-	1 1	1 1	-	1 2	
Céleris raves	production consommation de mat.prem.	1 2	50 110	14 31	6 13	107 236	318 700	194 426	
Céleris à cotes	production consommation de mat.prem.	51 119	58 135	159 370	148 344	500 1.166	276 644	252 588	

Pays-Bas

		1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Légumes surgelés (suite)	Facteur de conversion								
Salades	production	-	-	-	-	-	67	26	
	consommation de mat.première	206	202	193	135	430	94	37	
Har.à couper	production	257	253	241	169	537	268	138	
	consommation de mat.première	1.000	2.068	2.448	3.240	4.325	335	172	
Haricots verts	production	1.162	2.059	2.840	3.759	5.017	3.346	1.580	+
	consommation de mat.première	2.920	4.015	5.642	6.227	8.560	3.881	1.832	
Epinards	production	4.381	6.023	8.463	9.340	12.839	11.300	8.770	++
	consommation de mat.première	1.768	3.158	1.135	808	3.952	1.750	833	
Choux de Brux.	production	2.121	3.790	1.362	970	4.742	2.100	999	
	consommation de mat.première	180	264	390	800	397	448	485	+
Fèves	production	609	886	1.311	2.685	1.334	1.504	1.629	
	consommation de mat.première	15	20	100	627	868	1.307	774	+
Oignons, total	production	17	22	109	690	944	1.438	851	
	consommation de mat.première	57	97	216	190	453	1.270	500	
Autres	Production	68	116	259	228	544	1.526	600	
	consommation de mat.première								
Production totale		8.350	14.184	15.429	19.726	28.432	29.261	18.398	
Consommation de matière première		14.237	23.092	26.652	35.591	45.938	48.228	30.373	
Légumes déshydratés									
Endives	production	-	-	2	2	-	4	-	
	consommation de mat.première	-	-	3	3	-	5	-	
Asperges	production	13	26	31	40	53	46	30	
	consommation de mat.première	360	721	860	1.118	1.597	1.281	850	+
Choux-fleurs	production	87	80	114	93	96	89	64	
	consommation de mat.première	1.730	1.598	2.277	1.856	1.926	1.788	1.276	
Choux verts	production	17	30	46	76	70	80	18	
	consommation de mat.première	239	432	658	1.087	1.006	1.144	256	
Petits pois	production	20	45	96	183	221	54	276	+
	consommation de mat.première	200	453	959	1.831	2.214	540	2.777	
Choux rouges	production	112	111	23	9	20	9	7	
	consommation de mat.première	1.604	159	330	124	284	125	95	
Choux blancs	production	44	55	75	90	70	100	72	
	consommation de mat.première	730	911	1.247	1.490	1.170	1.694	1.201	+
Choux de Savoie	production	66	107	84	105	115	80	70	
	consommation de mat.première	1.097	1.782	1.403	1.755	1.917	1.347	1.172	

Tableau 235 i

Pays-Bas

	Facteur de conversion		1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Autres produits à base de légumes (1)</u>										
Endives	consommation de mat.première		286	425	564	641	459	26	23	
Asperges	consommation de mat.première		2	-	2	11	-	106	158	
Choux-fleurs	Consommation de mat.première				2	-	38	-	-	
Choux-verts	Consommation de mat.première		11	10	6	16	19	5	-	
Petits pois	Consommation de mat.première		26	96	22	4	9	26	22	
Choux blancs	Consommation de mat.première		170	-	-	7	9	1	-	
Choux de Savoie	Consommation de mat.première		-	1	-	1	6	1	2	
Champignons	Consommation de mat.première		1	-	-	-	1	39	60	
Carottes	Consommation de mat.première		324	1.222	1.065	1.106	1.155	454	227	
Poireaux	Consommation de mat.première		94	133	98	106	212	141	676	
Poireaux	Consommation de mat.première		282	122	73	70	227	114	212	
Betterraves	Consommation de mat.première		44	41	28	37	50	53	16	
Céleris raves	Consommation de mat.première		23	27	53	46	60	8	21	
Céleris à cotes	Consommation de mat.première		6	64	95	216	218	12	45	
Haricots à couper	Consommation de mat.première		95	104	75	160	106	4	17	
Haricots verts	Consommation de mat.première		323	501	545	552	502	39	46	
Epinards	Consommation de mat.première		126	244	778	857	392	637	3.030	
Oignons	Consommation de mat.première		340	27	38	2	7	273	364	
Autres	Consommation de mat.première									
Production totale (2)			5.146	7.300	4.825	5.768	4.966	2.850	8.167	
Consommation de matière première			3.747	5.103	3.444	3.852	3.470	1.931	4.919	

1) Potages (légumes et déshydratés), plats cuisinés, aliments pour enfants; pas de calcul de chaque production, seule la consommation de matière première a été prise en considération pour estimer la production totale.

2) La production de produits finis n'a pas été calculée par produits, car ils servent à fabriquer divers plats cuisinés à base de pommes de terre, de riz, de viande et d'aliments pour bébés. Dans le calcul total, on a adopté une proportion moyenne de deux tiers de légumes.

Tableau 236 a

Production de conserves de fruits et consommation de matière première (ensemble des entreprises)
(produits finis en 1.000 boîtes 1/1, besoins en matière première en 1.000 kg)

Pays-Bas

	Facteur de conversion	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de fruits avec ou sans sucre (sans la pulpe tamisée et la purée de fruits)									
Fraises	740	6.547 4.845	7.420 5.491	7.946 5.880	9.714 7.188	7.880 5.832	13.607 10.069	9.968 7.376	8.431 6.539
Gr. rouges et blanches	800	25 20	18 14	13 10	-	266 213	789 631	285 228	2 3
Cassis	800	4 3	98 78	278 222	84 67	199 159	358 286	73 58	40 50
Gr. à maquereau	700	381 267	224 157	196 137	241 169	246 172	86 60	31 22	20 13
Myrtilles	750	29 22	105 79	7 5	88 66	150 113	137 103	50 38	24 18
Autres baies	750	-	10 8	9 7	-	8 6	6 4	32 24	53 40
Mûres	750	788 591	1.008 756	593 445	1.230 922	368 276	364 273	544 408	253 190
Raisins	750	1 1	32 24	28 21	-	9 7	-	-	-
Framboises	750	1.168 876	1.437 1.078	1.195 896	2.004 1.503	1.084 813	1.016 762	521 391	580 435
Cerises	700	2.924 2.047	3.106 2.174	2.117 1.482	3.520 2.464	3.113 2.179	3.316 2.321	1.439 1.007	2.200 1.539
Griottes dénoyautées	1.100	65 71	67 74	56 62	130 144	97 107	175 193	28 31	130 142
Poires	1.100	4.027 4.430	5.720 6.293	3.110 3.421	4.977 5.475	5.060 5.568	5.400 5.943	3.679 4.047	3.625 3.986
Pêches	1.200	8 9	8 9	3 9	7 8	8 10	4 4	5 6	1 1
Prunes	800	1.888 1.510	1.284 1.027	2.083 1.666	626 501	1.356 1.085	689 551	1.684 1.347	1.150 920
Autres	750	19 14	720 791)	53 40	44 33	35 26	37 28	440 331)	12 9
Production totale		17.874 14.706	21.257 18.053	17.692 14.318	22.665 18.540	19.879 16.566	25.984 21.231	18.779 15.314	16.521 13.885
Consommation de matière première									
Fruits tropicaux, frais		2	22	16	19	117	88	179	84
fruits tropicaux et subtropicaux, transformés, transformation de matière première		531	825	609	660	2.046	1.446	432	

1) dont pommes 172 t.
2) dont pommes 200 t.

Tableau 236 c

Pays-Bas

		Facteur de conversion									
Pulpes de fruits (1)		1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966		
Fraises	Production consommation de mat.première	9.823	4.628	5.753	8.230	2.875	4.980	2.705	2.320		
Pommes	Production consommation de mat.première	1.423	3.351	953	1.955	1.208	2.067	1.326	1.224		
Gros rouges	Production consommation de mat.première	1.061	878	1.087	2.207	2.952	1.133	1.433	1.851		
Cassis	Production consommation de mat.première	65	442	1.245	449	645	387	49	32		
Gr. à maquereau	Production consommation de mat.première	423	133	218	214	137	182	55	8		
Myrtilles	Production consommation de mat.première	48	63	36	27	16	-	13	71		
Autres baies	Production consommation de mat.première	2	-	-	6	26	3	-	12		
Mûres	Production consommation de mat.première	16	17	29	6	6	114	44	2		
Framboises	Production consommation de mat.première	3.283	2.976	1.931	1.230	704	852	596	290		
Cerises	Production consommation de mat.première	974	1.823	818	869	978	560	77	634		
Griottes	Production consommation de mat.première	2	45	79	76	109	109	1	41		
Poires	Production consommation de mat.première	104	31	32	45	55	-	-	1		
Prunes	Production consommation de mat.première	1.407	1.834	1.587	735	1.136	573	639	970		
Autres	Production consommation de mat.première	99	144	72	108	98	75	98	58		
Production totale (2)		18.756	14.429	14.412	16.400	14.250	11.859	7.730	8.100		
consommation de matière première		18.730	16.366	13.840	16.157	10.945	11.035	7.189	7.514		
Fruits trop. à l'état frais et à l'état de demi-produits		199	201	268	183	291	223	253	82		
consommation mat.prem.											
Jus concentrés de pommes et de poires		4.572	4.281	4.726	4.172	3.771	3.965	3.708	3.447		
production (3)		2.806	6.841	1.511	2.937	3.901	5.383	1.354	3.447		
consom.mat.prem. pommes		278	936	740	1.187	896	806	207	757		
" " " poires											

1) Y compris les quantités transformées au cours de l'année en marmelades et en autres produits finis

2) Y compris la pulpe de tomates "Groenten- en fruitverwerkende Industrie"

3) Y compris le sirop fabriqué à partir de demi-produits

Tableau 236 d

Pays-Bas

	Facteur de conversion	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Fruits surgelés (1)									
Fraises	1.230	1.724 2.121	1.564 1.924	2.070 2.546	1.816 2.234	2.927 3.600	3.436 4.226	3.840 4.725	4.750 5.844
Pommes	1.180	16 19	-	-	-	1 1	1 1	4 5	1 1
Groseilles rouges	1.250	154 193	135 169	125 156	322 403	533 666	532 665	105 131	196 245
Cassis	1.250	202 253	422 527	1.310 1.637	770 964	960 1.200	210 263	34 43	51 64
Gr. à maquereau	1.000	5 5	-	5 5	26 26	163 163	6 6	94 94	110 110
Myrtilles	1.250	44 51	120 151	160 200	165 207	300 379	143 179	200 251	456 570
Mûres	1.250	35 43	38 47	117 146	62 77	1 1	11 13	66 83	90 113
Cerises	1.250	818 1.023	1.176 1.470	873 1.091	607 759	1.073 1.341	822 1.037	1.092 1.365	1.460 1.824
Griottes	1.170	154 180	85 100	103 120	212 248	330 386	550 644	109 127	644 753
Prunes	1.700	-	4 6	10 16	-	15 25	27 46	-	50 80
Autres	1.300	-	134 174	5 6	5 6	40 52	-	-	40 51
P	1.250	18 23	40 51	44 55	75 94	149 186	73 91	84 105	210 260
Production totale		3.160 3.911	3.718 4.619	4.822 5.978	4.060 5.018	6.492 8.001	5.811 7.171	5.628 6.929	8.058 9.915
Consommation de matière première									

1) Fruits, pulpes de fruits, purées de fruits, pulpes tamisées de fruits surgelés

2) Dont 1961 : 9 tonnes de myrtilles et 5 tonnes de melons

3) Dont 5 tonnes de melons

Tableau 236 e

Pays-Bas

Jus de fruits (1) (calculés comme jus purs)	Facteur de conversion rendement (%)	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Fraises production consommation de mat.première	75	83 111	80 106	180 239	42 56	35 46	150 198	182 242	243 324
Pommes Production consommation de mat.première	75	6.275 8.367	10.000 13.343	6.435 8.579	8.250 11.007	7.870 10.498	9.970 13.293	6.420 8.561	5.300 7.065
Grosettes rouges et bl. consommation de mat.première	75	1.830 2.437	1.640 2.187	1.510 2.011	1.760 2.343	2.670 3.556	2.080 2.775	1.600 2.136	1.400 1.859
Cassis production consommation de mat.première	75	415 551	910 1.214	960 1.281	770 1.024	890 1.190	1.135 1.514	1.415 1.885	980 1.302
Grosettes à maquereau production consommation de mat.première	70	25 37	40 56	30 44	65 93	40 56	20 32	27 38	17 24
Myrtilles production consommation de mat.première	75	100 135	125 165	55 73	100 131	130 174	140 183	185 246	180 238
Autres baies production consommation de mat.première	75	-	-	1 1	-	1 1	-	-	5 6
Mûres production consommation de mat.première	75	20 26	10 14	35 45	-	-	595 792	105 142	45 32
Raisins production consommation de mat.première	75	130 174	235 311	245 326	355 472	350 463	255 337	450 598	495 659
Framboises production consommation de mat.première	75	500 662	640 852	450 598	630 837	435 581	540 722	345 461	390 518
Cerises production consommation de mat.première	75	190 253	415 556	250 333	235 313	300 396	345 460	75 100	250 335
Cerises aigres/ production consommation de mat.première	75	30 40	60 81	80 90	205 275	135 183	230 309	15 17	170 222
Poires production consommation de mat.première	70	175 250	135 194	260 371	260 370	280 400	315 452	236 337	320 458
Prunes production consommation de mat.première	70	25 33	55 81	15 22	-	25 34	10 16	27 39	-
Autres prod. production consommation de mat.première	70	25 36	15 22	105 149	25 38	8 12	4 5	-	12 17
Production totale de fruits frais du pays		9.823	14.360	10.611	12.697	13.169	15.789	11.082	9.807
Consommation de matière première		13.112	19.182	14.162	16.959	17.590	21.088	14.802	13.059
Fruits tropicaux et sub-tropicaux frais production consommation mat.prem.	38	46 122	74 194	60 159	57 151	45 117	35 88	30 80	30 76
Fruits tropicaux et sub-tropicaux préparés consommation mat.prem.		520 521	500 501	800 812	1.500 1.505	2.000 2.046	1.450 1.446	3.300 3.297	...
Jus de fruits purs, total, y compris les jus de fruits tropicaux et subtropicaux		10.389	14.934	11.471	14.254	15.214	17.274	14.412	9.837
Jus et boissons prêts pour la consommation (y compris les jus de pommes comprenant 50 % d'eau) (2)		33.858	39.270	43.936	46.557	52.631	57.718	58.534	...

1) Y compris les jus transformés au cours de la même année en vins de fruits, limonades et autres boissons et sirops
2) "Groente- en fruitverkerende industrie 1966", tableau 11

Tableau 236.1

Fays-Bas

	facteur de conversion		1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>transformés en autres produits</u>										
Fraises	production		17	19	11	77	145	57	208	121
	consommation de mat.première									
Pommes	production		5.362 ¹⁾	3.827 ¹⁾	2.832 ¹⁾	3.215 ¹⁾	4.362 ¹⁾	4.378 ¹⁾	3.804 ¹⁾	6.500 ¹⁾
	consommation de mat.première									
Cassis	production		220 ²⁾	256 ²⁾	268 ²⁾	226 ²⁾	266 ²⁾	232 ²⁾	257 ²⁾	271 ²⁾
	consommation de mat.première									
Framboises	production		249	266	243	151	262	328	234	193
	consommation de mat.première									
Cerises	production		215	176	174	198	192	216.1	135	95
	consommation de mat.première									
Poires	production		139	204	183	176	132	153	139	92
	consommation de mat.première									
Autres	production		4	9	37	10	17	10	111	246
	consommation de mat.première									
<u>Production totale</u>										
	Consommation de matière première		6.206	4.757	3.748	4.053	5.376	5.374	4.888	7.518
	Fr.trop. et sub-trop., frais, mat.prem.		222	194	238	205	286	349	374	362
	" " " " " demi-produits		2.799	2.669	3.677	3.704	3.865	4.369	5.158	...
<u>Fruits déshydratés</u>										
Pommes	production		16	17	10	-	-	11	6	-
	consommation de matière première		160	168	94	3	-	110	61	-
Poires	production		-	2	-	-	-	-	-	-
	consommation de matière première			16						
<u>Production totale</u>										
	Consommation de matière première		16	19	10	...	-	11	6	1
			160	184	94	3	-	110	61	5

1) Transformés presque exclusivement en pommes en tranches

2) Transformés surtout en boissons alcoolisées

Tableau 237

Consommation de matière première de l'industrie de transformation des légumes, ventilée par types de conserves (1)
(grandes entreprises)

Pays-Bas

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de légumes, stérilisés y compris les légumes acides												
Consommation de matière première en % de la matière première totale transf.	82,700	82,700	92,500	81,000	86,600	117,500	131,200	150,700	168,200	151,000	93,900	
Indice	50,3 100	50,2 100	50,3 112	46,3 98	50,1 105	50,2 142	53,6 159	53,6 182	52,2 203	50,6 183	44,5 114	
Légumes au vinaigre, non stérilisés												
Consommation de matière première en % de la matière première totale transf.	900	700	800	600	500	300	400	400	400	300	300	
Indice	0,5 100	0,4 78	0,4 89	0,3 67	0,3 56	0,1 33	0,2 44	0,1 44	0,1 44	0,1 33	0,1 33	
Choucroute, non stérilisés												
Consommation de matière première en % de la matière première totale transf.	28,600	29,300	28,200	30,700	31,200	39,800	31,800	32,500	38,500	40,200	37,800	
Indice	17,4 100	17,8 102	15,3 99	17,5 107	18,1 109	17,0 139	13,0 111	11,5 114	11,9 135	13,4 141	17,9 132	
Légumes en saumure, total												
Consommation de matière première en % de la matière première totale transf.	19,900	15,700	16,900	24,300	12,200	21,800	19,400	21,000	22,000	20,000	15,900	
Indice	12,1 100	9,5 79	9,2 85	13,9 122	7,0 61	9,3 110	7,9 97	7,5 106	6,8 111	6,7 101	7,5 80	
Légumes surgelés												
Consommation de matière première en % de la matière première totale transf.	8,300	11,500	10,100	12,900	14,200	23,100	26,700	35,400	45,900	48,200	30,400	
Indice	5,1 100	7,0 139	5,5 122	7,4 155	8,2 171	9,9 278	10,9 322	12,6 427	14,2 553	16,1 581	14,4 366	
Légumes déshydratés												
Consommation de matière première en % de la matière première totale transf.	21,100	22,900	32,600	22,700	24,200	26,600	29,800	35,500	42,300	35,700	26,300	
Indice	12,8 100	13,9 109	17,7 155	12,9 108	14,1 116	11,3 126	12,2 141	12,6 168	13,1 200	12,0 169	12,5 125	
Autres types de conserves (2)												
Consommation de matière première en % de la matière première totale transf.	2,800	2,100	3,000	3,000	3,700	5,100	5,300	5,900	5,200	3,300	6,300	
Indice	1,7 100	1,3 75	1,6 107	1,7 107	2,2 132	2,2 182	2,2 189	2,1 211	1,6 186	1,1 118	3,0 225	
Total												
Consommation de matière première en % de la matière première totale transf.	164,300	164,800	184,000	175,100	172,900	234,200	244,500	281,400	322,500	298,700	210,800	278,256 ³⁾
Indice	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Production de légumes pour le marché transformés industriellement, en % indice production (1955 = 100)	1039,748	1047,081	1173,667	1255,329	1230,475	1332,095	1380,929	1420,110	1480,976	1650,009	1482,021	1600,000
Disponibilités	15,8 100	15,7 101	15,7 113	13,9 121	14,1 118	17,6 128	17,7 133	19,8 137	21,8 142	18,2 158	14,2 143	...

1) D'après Groenten- en fruitverwerkende industrie 1960/1962/1964/1965

2) par exemple : soupes (déshydratées et liquides), plats cuisinés, aliments pour enfants, jus de tomates, ketchup, purée de tomates en fitt.

3) non publié jusqu'à présent par type de conserve

4) production pour les marchés + importations

Tableau 239
Pays-Bas
Production agricole, disponibilités totales et transformation industrielle des principaux produits

L é g u m e s	Production du marché en t.					Disponibilité totale en t.					Transformation industrielle en t.				
	1959	1962	1964	1965	1966	1959	1962	1964	1965	1966	1959	1962	1964	1965	1966
	Petits pois	42.265	87.331	70.088	41.828	56.000	42.300	87.400	70.400	42.100	...	39.340	83.940	66.220	37.365
Transf. industr. en %	93,0	96,1	94,5	89,3	88,7	93,0	96,0	94,1	88,8	...	100	100	100	100	100
Pour les conserves en boîtes, en %	83,0	78,8	77,3	69,2	62,5	82,9	78,7	77,0	68,8	...	35.060	68.774	54.189	28.956	35.000
Surgelés, en %	9,4	15,3	16,4	13,5	10,1	9,3	15,2	16,3	13,4	...	3.955	13.328	11.469	77,5	70,4
Légumes déshydratés, en %	0,5	2,1	0,8	6,6	...	0,5	2,1	0,8	6,5	...	10,0	15,9	17,3	15,1	...
Autres transform. en %	25.401	35.686	38.976	20.061	42.000 ¹⁾	25.400	47.100	56.100	16.700	...	0,2
Haricots verts	43,0	77,7	88,5	105,4	90,0	43,0	58,9	61,5	57,6	...	10.940	27.720	34.510	21.154	30.280
Transf. industr. en %	35,4	57,9	69,0	90,9	83,3	35,4	43,9	47,9	49,7	...	100	100	100	100	100
Pour les conserves en boîtes, en %	0,1	0,4	0,3	0,3	...	0,1	0,3	0,2	0,2	...	82,5	20.666	26.889	18.244	29.300
Pour les légumes en saumure, en %	4,6	10,5	10,0	9,1	...	4,6	8,0	6,9	5,0	...	34	74,6	77,9	86,2	96,8
Surgelés, en %	2,6	8,4	9,2	5,0	...	2,6	6,4	6,5	2,7	...	1.162	3.759	0,3	0,3	...
Autres transform. en %	0,3	0,5	...	0,1	...	0,3	0,3	10,6	13,6	11,2	8,7	...
Haricots	14.137	12.439	23.681	10.244	14.100	14.100	13.100	25.100	10.700	...	3.860	5.670	10.450	2.894	7.508
Transf. industr. en %	27,3	45,6	44,1	28,3	"	27,3	43,3	41,6	27,0	...	100	100	100	100	100
Pour les conserves en boîtes, en %	24,1	41,2	41,2	23,7	"	24,1	39,1	38,9	22,7	...	3.409	5.126	9.757	2.427	5.710
Pour les légumes en saumure, en %	1,3	1,3	1,5	2,4	...	1,3	1,2	1,4	2,3	...	88,3	90,4	93,4	83,9	76,1
Surgelés, en %	1,8	1,4	1,4	1,7	...	1,8	1,3	1,3	1,6	...	185	162	348	250	...
Autres transform. en %	0,1	1,7	...	0,5	...	0,1	1,7	...	0,4	...	4,8	2,9	3,3	8,6	...
Carottes	131.509	117.083	121.909	104.383	119.000	125.500	117.200	121.900	104.700	...	6,7	216	12	45	...
Transf. industr. en %	15,0	17,9	15,1	16,2	18,6	15,7	17,9	15,1	16,2	...	0,2	3,8	0,1	1,6	...
Pour les conserves en boîtes, en %	7,7	10,3	8,4	8,8	...	7,7	10,3	8,4	8,8	...	19.760	20.980	18.410	16.965	22.095
Pour les légumes en saumure, en %	0,2	0,2	0,2	0,3	...	0,2	0,2	0,2	0,3	...	100	100	100	100	100
Surgelés, en %	0,2	0,6	2,2	1,6	...	0,2	0,6	2,2	1,6	...	10.184	12.105	10.212	9.186	...
Légumes déshydratés, en %	6,7	5,8	4,0	5,3	...	6,7	5,8	4,0	5,3	...	51,5	57,7	55,5	54,1	...
Autres transform. en %	0,2	0,9	0,4	0,2	...	0,2	0,9	0,4	0,2	...	282	232	235	359	...

1) Production commercialisée + importation

2) Y compris les haricots à couper

Tableau 239 (suite)

Pays-Bas

Légumes (suite)	Production du marché en t.				Disponibilités totales en t.				Transformation industrielle en t.						
	1959	1962	1964	1965	1966	1959	1962	1964	1965	1966	1959	1962	1964	1965	1966
<u>Épinards</u>	30.400	43.500	48.379	36.988	41.000	30.400	43.500	50.200	39.500	...	10.980	19.980	27.890	17.463	22.698
Transf.industr. en %	36,1	45,9	57,6	47,2	55,4	36,1	45,9	55,6	44,2	...	100	100	100	100	100,1
Pour les conserves en boîtes, en %	20,0	22,0	21,8	11,2	...	20,0	22,0	21,0	10,5	...	6,065	9,575	10,534	4,145	4,984
Surgelés, en %	14,4	21,5	35,0	35,6	...	14,4	21,5	33,8	33,3	...	4,361	9,340	16,949	23,17	22,0
Légumes déshydratés, en %	0,7	1,2	0,8	0,3	...	0,7	1,2	0,7	0,3	...	39,9	46,7	60,8	75,3	(17,470)
Autres transformations, %	1,1	1,3	0,1	0,1	...	1,1	1,3	0,1	0,1	...	2,10	3,7	1,3	0,7	...
<u>Fèves</u>	10.475	20.093	14.009	13.290	10.000	10.500	20.200	14.100	13.300	...	2.810	11.950	6.960	5.844	5.126
Transf.industr. en %	26,8	59,5	49,7	44,0	51,3	26,8	59,2	49,4	44,0	...	100	100	100	100	100
En boîtes, en %	21,0	46,1	39,0	31,7	...	21,0	45,9	38,7	31,7	...	2,198	9,265	5,456	4,215	...
Surgelés, en %	5,8	13,4	10,7	12,3	...	5,8	13,3	10,7	12,3	...	78,2	77,5	78,4	72,1	...
<u>Cornichons</u>	21.444	15.912	35.136	21.045	272.000 ²⁾	21.400	17.300	37.100	22.100	...	9.810	8.820	11.580	6.774	18.091
Transf.industr. en %	45,7	55,4	33,0	32,2	6,7	45,8	51,0	31,2	30,7	...	100	100	100	100	100
En boîtes, en %	34,6	43,8	28,3	26,1	...	34,6	40,3	26,8	24,8	...	7,415	6,970	9,952	5,491	...
Cornichons au vinaigre, non stérilisés, en %	1,3	1,2	0,6	0,7	...	1,3	1,1	0,6	0,6	...	269	193	224	139	...
Cornichons en saumure, en %	9,9	10,3	3,6	5,0	...	9,9	9,5	3,4	4,8	...	2,136	1,635	1,252	1,052	...
Autres transf.industr. en %	...	0,1	0,5	0,4	0,1	0,4	0,3	...	21,7	18	10,8	15,5	...
<u>Concombres</u>	88.546	154.256	168.697	193.026	(s. Augurken) 88.500	88.500	154.300	168.700	193.000	...	856	2.280	1.310	1.870	3.118
Transf.industr. en %	1,0	1,5	0,8	1,0	1,1	1,0	1,5	0,8	1,0	...	100	100	100	100	100
En boîtes, en %	0,8	1,3	0,7	0,9	...	0,8	1,3	0,7	0,9	...	744	2.057	1.219	1.742	...
Au vinaigre, non stér. en %	18	83	3	11	...
En saumure, en %	2,1	3,6	0,2	0,6	...
Surgelés, en %	0,5	4,4	3,2	4,5	...
Autre transform., en %	90	32	40	7	...
	10,5	1,4	3,1	0,3	...
	-	0,4	0,4	1,3	...

1) Calculé sur la base d'une production de 3.560.000 boîtes l/1

2) Y compris les concombres

Tableau 240

Production agricole, disponibilité totale en matière première et transformation industrielle pour les principaux produits

Pays-Bas

F r u i t s	Production pour le marché en t.					Disponibilités totales en t.					Transformation industrielle en t.				
	1959	1962	1964	1965	1966	1959	1962	1964	1965	1966	1959	1962	1964	1965	1966
<u>Fraises</u>	29.159	32.750	36.815	34.097	29.000	29.200	33.700	38.600	35.700	...	17.130	18.320	19.850	15.520	15.199
Transf.industr.en %	58,7	55,9	53,9	45,5	52,4	58,7	54,4	51,4	43,5	...	4.845	7.185	10.069	7.376	100
en boîtes, en %	16,6	21,9	27,4	21,6	22,5	16,6	21,3	26,1	20,7	...	28,3	39,2	50,7	47,5	6.539
Pulpes de fruits, en boîtes en %	0,5	1,2	0,7	0,4	-	0,5	1,2	0,6	0,4	...	140	211	182	145	43,0
Confitures/marmelades, en %	0,3	0,4	0,2	0,4	0,2	0,3	0,4	0,2	0,3	...	0,8	0,8	0,4	0,8	47
Pulpe, en %	33,7	25,1	13,5	7,9	8,0	33,7	24,4	12,9	7,6	...	9.823	8.230	4.980	2.705	0,3
Surgelées, en %	7,3	6,8	11,5	13,9	20,2	7,3	6,6	11,0	13,2	...	57,3	44,9	25,1	17,4	2.320
Jus, en %	0,4	0,2	0,5	0,7	1,1	0,4	0,2	0,5	0,7	...	2.121	2.234	4.226	4.725	15,3
Autrement transformées, en %	...	0,3	0,1	0,6	0,4	...	0,3	0,1	0,6	...	111	56	198	30,4	5.844
<u>Framboises</u>	7.046	5.575	5.567	4.605	5.000	7.000	5.800	5.600	7.200 ¹⁾	...	6.110	4.570	3.710	3.090	3.288
Transf.industr. en %	86,7	82,0	66,6	67,1	65,8	86,7	78,8	66,3	55,3 ¹⁾	...	100	100	100	100	100
en boîtes, en %	12,4	27,0	13,7	8,5	8,7	12,4	25,9	13,6	11,4 ¹⁾	...	876	1.503	762	391	435
pulpe tamisée en boîtes, %	...	1,1	...	0,2	1,0	...	0,1	...	14,3	32,9	20,5	12,7	13,2
Confitures/marmelades, en %	0,2	0,2	0,1	0,7	0,5	0,2	0,2	0,1	0,4
Pulpe, en %	46,6	22,1	15,3	12,9	5,8	46,6	21,2	15,2	9,7 ¹⁾
Surgelées, en %	14,5	13,6	18,6	29,6	36,5	14,5	13,1	18,5	21,4 ¹⁾
Jus, en %	9,4	15,0	13,0	10,0	10,4	9,4	14,4	12,9	8,9 ¹⁾
Autrement transformées, en %	3,5	2,7	5,9	5,1	3,9	3,5	2,6	5,9	3,3
<u>Groseilles rouges et blanches</u>	6.637	9.313	11.211	8.148	8.000 ²⁾	6.600	9.400	11.400	8.400	...	3.690	4.960	5.210	3.928	3.979
Transf.industr. en %	55,6	53,3	46,5	48,2	71,2 ²⁾	55,6	52,8	45,7	46,8	...	100	100	100	100	100
en boîtes, en %	0,3	...	5,6	2,8	0,7 ²⁾	0,3	...	4,6	2,7
Pulpe tamisée en boîtes, %	0,1	0,1	0,3	0,1	0,1
Pulpe, en %	16,0	23,7	10,1	17,6	23,1 ²⁾	16,0	23,5	9,9	17,1
Surgelées, en %	2,9	4,3	5,9	1,6	3,9 ²⁾	2,9	4,3	5,8	1,6
Jus, en %	36,7	25,2	24,8	26,2	39,5 ²⁾	36,7	24,9	24,3	25,4

1) Y compris les groseilles à maquereau et les mûres

2) Y compris le cassis

Tableau 240 (suite)

Pays-Bas

Fruits (suite)	Production du marché en t.				Disponibilités totales en t.				Transformation industrielle en t.			
	1959	1962	1964	1966	1959	1962	1964	1966	1959	1962	1964	1966
<u>Cassis</u>	2,737	5,361	4,383	2,987	1)	2,700	5,400	3,400	1,090	2,730	2,680	1,719
Transf. industr. en %	39,8	50,9	61,1	76,7	1)	39,8	50,6	67,4	100	100	100	100
en boîtes, en %	0,1	1,2	6,5	1,9	1)	0,1	1,2	1,7	0,3	67	286	50
pulpe, en %	2,4	8,4	8,8	1,6	1)	2,4	8,3	1,4	6,0	2,5	19,7	2,9
surgelées, en %	9,2	18,0	6,0	1,4	1)	9,2	17,9	1,3	23,2	44,9	36,7	32
jus, en %	20,1	19,1	34,5	63,1	1)	20,1	19,0	55,4	50,6	16,4	14,4	1,9
autrement transformés, en %	7,4	4,2	5,3	8,6	1)	7,4	4,2	7,6	23,2	35,3	9,8	64
<u>Cerises</u>	7,074	6,215	11,198	2,684	4,000	7,000	11,200	3,500	18,5	4,700	4,910	3,917
Transf. industr. en %	54,9	75,6	43,8	56,4	97,9	54,9	42,0	43,3	100	100	100	100
en boîtes, en %	30,2	42,0	22,5	38,7	42,0	30,2	23,3	29,7	2,178	2,608	2,514	1,681
pulpe de fr. stérilisés, en %	0,2	0,7	0,2	-	-	0,2	0,4	-	55,0	55,5	51,2	42,9
Confitures (fruits frais) en %	0,8	1,0	0,2	0,4	1,8	0,8	0,6	0,3	14	41	0,4	-
Pulpe, en %	13,9	15,2	6,0	2,9	16,9	13,9	8,4	2,2	0,3	64	23	71
Surgelées, en %	2,6	4,0	6,2	4,7	20,8	2,6	2,2	3,6	1,5	1,4	0,5	1,8
Jus, en %	4,2	9,5	6,9	4,4	13,9	4,2	5,3	3,3	97,6	94,5	66,9	67,5
Autrement transformés en %	3,1	3,2	1,9	5,0	2,4	3,1	1,8	3,9	25,4	20,0	13,6	17,2
<u>Prunes</u>	11,752	10,768	12,456	9,470	9,000	11,800	12,600	12,400	18,0	24,8	14,1	8,3
Transf. industr. en %	25,2	11,5	9,2	21,5	21,6	25,2	9,8	16,3	4,7	5,3	14,1	21,3
En boîtes, en %	12,8	4,7	4,4	14,3	10,2	12,8	4,0	10,9	29,3	58,8	15,7	55,7
Confitures (fr. frais) en %	12,0	6,8	4,6	6,8	10,8	12,0	5,8	5,2	7,6	12,5	7,7	14,2
Pulpe en %	0,6	21,5	19,8	21,6	9,5
Surgelées en %	0,4	-	0,2	0,4	-	0,2	0,4	...	5,6	4,2	4,4	2,4
Jus en %	2,960	1,240	1,140	1,943
									100	100	100	100
									1,510	501	551	920
									51,3	40,4	48,3	47,3
									4	2	-	-
									1,407	735	573	970
									47,5	59,3	31,6	49,9
									-	0,3	-	51
									33	-	-	2,8
									1,2	-	1,4	-

1) Voir groseilles rouges et blanches

Tableau 240 (suite)

Pays-Bas

Fruits	Production du marché en t.				Disponibilités totales en t				Transformation industrielle en t.						
	1959	1962	1964	1965	1966	1959	1962	1964	1965	1966	1959	1962	1964	1965	1966
Pommes	321.281	225.505	514.826	358.252	360.000	393.700	293.800	528.500	382.900	...	49.230	58.870	61.510	63.495	64.766
Transf. industr. en %	15,3	26,1	11,9	17,7	18,0	12,5	20,0	11,6	16,6	...	100	100	100	100	100
Purée, pulpe tamisée, et stérilisées en %	9,7	17,6	7,0	13,4	12,9	7,9	13,5	6,9	12,6	...	31.091	39.753	36.274	48.184	46.526
Pulpe en %	0,4	0,9	0,4	0,4	0,3	0,4	0,7	0,4	0,3	...	63,2	67,5	59,0	75,9	71,8
Jus concentré fabriqué à partir de fruits frais en %	0,9	1,3	1,0	0,4	1,0	0,7	1,0	1,0	0,4	...	1.423	1.955	2.067	1.324	1.224
Surgelées en %	2,9	3,3	3,4	2,1	1,9
Jus, en %	2,6	4,9	2,6	2,4	2,0	2,1	3,4	2,5	2,2	...	2.806	2.937	5.303	1.354	3.447
Autrement transformées, en %	1,7	1,4	0,9	1,1	1,8	1,4	1,1	0,8	1,0	...	5,7	5,0	8,8	2,1	5,3
Déshydratées, en %	19	-	1	5	1
Poires	127.680	91.876	146.053	79.063	116.000	132.000	97.200	150.400	84.700	...	8.267	11.007	13.293	8.561	7.065
Transf. industr. en %	4,1	7,9	5,0	6,0	4,6	4,0	7,5	4,9	5,6	...	17,0	18,7	21,6	13,5	10,9
en boîtes, en %	3,5	6,0	4,1	5,1	3,4	3,4	5,6	4,0	4,8	...	5.362	3.215	4.378	4.004	6.500
Pulpe, en %	0,1	...	-	-	-	0,1	...	-	-	...	10,9	5,5	7,1	6,3	10,0
Jus concentré de poires fabriqué à partir de fruits frais, en %	0,2	1,3	0,6	0,3	0,7	0,2	1,2	0,5	0,2	...	0,3	...	0,2	0,1	-
Jus, en %	0,2	0,4	0,3	0,4	0,4	0,2	0,4	0,3	0,4	...	160	110	110	61	10,0
Autrement transformés, en %	0,1	0,2	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	...	0,3	...	0,2	0,1	-
										...	5.230	7.250	7.350	4.730	5.294
										...	100	100	100	100	100
										...	4.430	5.475	5.943	4.047	3.986
										...	84,7	75,5	80,9	85,6	75,3
										...	104	45	-	-	-
										...	2,0	0,6	-	-	-
										...	278	1.187	806	207	757
										...	5,3	16,4	11,0	4,4	14,3
										...	250	370	452	337	458
										...	4,8	5,1	6,1	7,1	8,7
										...	159	176	153	159	92
										...	2,7	2,4	2,1	2,9	1,7

1) Essentiellement des pommes en tranches (sliced apples) v. o. 1965 : y compris 200 t. pour la comote de pommes.

f. Italie

=====

I. Généralités

En Italie, la situation est fondamentalement différente de ce qu'elle est dans les autres pays membres de la CEE. L'Italie est le plus gros producteur de légumes et de fruits pour le marché dans la Communauté.

Tableau 241 - Part en pourcentage de la production italienne de légumes et de fruits dans la production totale de la Communauté

	<u>1950</u>	<u>1957</u>	<u>1958</u>	<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
Légumes	40	49	52	53	51	50	49	51	52	54
Fruits	54	73	58	70	59	69	65	64	66	67

L'Italie, qui en 1950, assurait respectivement 40 % et 54 % de la production communautaire de fruits et légumes, a vu en 1965 cette part passer à plus de 50 % pour les légumes et plus de 65 % pour les fruits. L'Italie est en outre pratiquement le seul producteur d'agrumes de la CEE. Grâce à des conditions climatologiques favorables, l'Italie dispose presque toute l'année de fruits et de légumes frais. La consommation de légumes par tête d'habitant et par an a été en 1965/66 de 150,9 kg (Pays-Bas : 69,5 kg, République fédérale d'Allemagne 50,4 kg) et la consommation de fruits de 102,5 kg (Pays-Bas : 57,3 kg, République fédérale d'Allemagne : 82,2 kg). De ce fait, la population peut plus aisément qu'ailleurs se passer de conserves, et est moins habituée à en consommer. La consommation de conserves de fruits et légumes s'est élevée par tête d'habitant à 2,5 kg seulement en 1964 contre 16 kg pour la France, 9,8 kg pour la République fédérale d'Allemagne, 13 kg en Grande-Bretagne et 69 kg aux Etats-Unis (1).

De même que la production de matières premières est surtout orientée vers l'exportation (30 % en moyenne), l'industrie de la conserve est elle aussi axée sur les exportations, notamment en ce qui concerne les produits à base de tomates, les jus et les concentrés d'agrumes. Les statistiques fournissent bien des chiffres exacts sur la fabrication des conserves de tomates, mais les renseignements relatifs aux autres produits sont très lacunaires.

(1) Bundesstelle für Aussenhandelsinformationen (Office fédéral d'information sur le commerce extérieur), NFA du 6.11.1967.

Ce n'est que depuis ces dernières années que des données, reposant toutefois sur des estimations, ont été fournies pour les modes de transformation de certains produits, tandis que l'on ne dispose que d'estimations globales pour certains autres types de conserves. De même, on manque de données relatives à la main-d'oeuvre, aux salaires, au chiffre d'affaires etc. qui concernent seulement l'industrie de la conservation des fruits et des légumes.

II. Structure de l'industrie de la conserve en Italie

D'après des données fournies par l'"Annuario 1966" (Le Conserve Alimentari in Italia) il y avait 726 fabriques de conserves de fruits et légumes en 1965 et 659 en 1966 selon l'office fédéral d'information sur le commerce extérieur (NFA du 6.11.1967).

D'autres sources (1), qui se fondent sans doute plus sur l'appartenance à une fédération, donnent comme chiffre 491 entreprises pour 1957 et 473 pour 1965. Dans les deux cas, un recul apparaît qui affecte surtout les petites entreprises dont les installations sont démodées et ne correspondent plus aux exigences économiques actuelles.

Sur les 726 entreprises mentionnées, 150 (20 %) sont des sociétés anonymes (dont 94 (soit 71,2 %) sont situées dans les régions de Lombardie, d'Emilie Romagne, de Campagnie et de Sicile, 33 (4,5 %) sont des sociétés à responsabilité limitée et 12 (1,7 %) des sociétés coopératives à responsabilité limitée. En Italie, il existe donc surtout des sociétés de capitaux, ce qui est bon pour leur évolution future et les besoins en capitaux qu'elle implique. D'après des données de l'"Industria conserve" (1), sur 473 entreprises, 27 (5,7 %) sont de grandes entreprises situées surtout en Emilie Romagne (13) et en Campagnie (10), 134 environ (soit 28,3 %) des entreprises moyennes et 312 (66 %) de petites entreprises. La structure de l'industrie ressemble donc à ce point de vue à celle des autres Etats membres.

En Italie, la concentration semble surtout déterminée par le fait que les grandes entreprises qui ont une vue d'ensemble des possibilités du marché font profiter leurs entreprises de l'augmentation de la consommation. Elles sont favorisées par le fait que leurs produits sont connus et bien introduits. Ces grandes entreprises sont en outre équipées d'installations spéciales rentables et de qualité, si bien que leur capacité leur permet aussi d'accroître leur production en fonction du marché.

223 entreprises produisent des conserves de tomates, dont 175 (soit 78,5 %) en Emilie Romagne et en Campanie.

(1) Industria conserve, n° 1/1965

180 entreprises fabriquent des jus de fruits et des jus de fruits tropicaux et subtropicaux, dont 100 (55,5 %) dans les régions de Lombardie, d'Emilie Romagne et de Sicile.

La fabrication de conserves de légumes et de fruits en boîtes et en bocaux occupe 611 fabriques, dont 65 en Lombardie, 153 en Emilie Romagne et 139 en Campagne.

Tableau 242 - Structure régionale de l'industrie italienne de la conserve

Régions	Nombre d'entreprises		Sociétés de capitaux	Grandes, moyennes, petites entreprises			Spécialités		
	1	2		4	5	6	V	S	T
Piémont	46	30	10	0	5	25	37	13	1
Ligurie	18	11	7	0	3	8	13	8	-
Lombardie	87	61	33	1	15	45	65	30	4
Trentin	11	11	4	0	4	7	6	10	-
Vénétie	46		6				37	14	1
Frioul-Vén. jul.	6	30	2	1	7	22	4	2	1
Emilie	167	100	63	13	43	44	153	30	63
Toscane	47	25	11	0	1	24	39	10	4
Marches	15	9	3	2	4	3	15	2	6
Ombrie	12	8	1	0	3	5	12	2	7
Latium	30	12	7	0	3	9	30	1	3
Campanie	140	111	24	10	36	65	139	10	112
Abruzzes	5	3	2	0	0	3	4	1	2
Pouilles	3	3	1	0	2	1	3	-	3
Calabre	10	4	2	0	0	4	5	7	-
Sicile	79	53	17	0	8	45	46	40	15
Sardaigne	4	2	2	0	0	2	4	-	1
	726	473	195	27	134	312	612	180	223

- (1) V = Production de conserves de légumes et de fruits
 S = Production de jus de fruits
 T = Production de conserves de tomates

Source : Colonnes 1, 3, 7, 8 d'après Annuario 1966
 Colonnes 2, 4, 5, 6, 9 d'après R. Cultrera - A. Poretta

III. Production

Le tableau 274 donne un aperçu de la production de conserves de fruits et légumes. Dans cette production, les produits à base de tomates représentent en moyenne 80% des conserves de légumes et les produits à base d'agrumes 30 % des conserves de fruits.

1. Conserves de légumes (sans les tomates)

La production de conserves traditionnelles de légumes en boîtes (sans les produits à base de tomates) s'est élevée en 1956 à 21 millions de kilos puis est passée à 27.500.000 kg en 1960 et à 66.400.000 kg en 1966. Les indices respectifs sont les suivants (1960 = 100) :

<u>1956</u>	<u>1960</u>	<u>1962</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
76	100	166	136	201	241

Pour les raisons déjà exposées, la production de conserves de légumes était en 1956 encore faible avec une consommation par tête de 0,5 kg environ. Malgré l'offre en légumes frais pendant presque toute l'année, cette consommation a atteint finalement 1,3 kg en 1966. En Italie, il sera difficile d'habituer de larges couches de la population à la consommation de conserves, mais la tendance ascendante doit se confirmer, notamment en raison de l'accroissement du bien-être et de la poursuite du plein emploi.

La production de conserves de légumes consiste essentiellement en conserves de petits pois. Elles ont représenté dans la production (en pourcentage) :

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
62	65	66	53	64	76	68

Indice (1960 = 100) :

100	141	212	165	141	247	265
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Abstraction faite d'une certaine baisse temporaire, la part des petits pois semble en augmentation et leur évolution est supérieure à la moyenne générale.

En revanche, les haricots verts ne semblent pas avoir pour l'instant en Italie les mêmes possibilités de développement, ce qui est semble-t-il plutôt imputable aux habitudes des consommateurs qui leur préfèrent les haricots blancs.

Tableau 243 - Evolution de la production de conserves de haricots (1960 = 100)

	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Haricots verts	127	145	273	73	91	109
Haricots blancs	104	217	283	217	239	543

Les petits pois demandent comme les haricots blancs beaucoup de préparation dans un ménage, c'est pourquoi la ménagère les préfère en conserves. Même les haricots verts ont enregistré en 1960-1963 une tendance analogue à celle des haricots blancs. Il est vraisemblable que la production a été trop importante et a dû ensuite s'adapter à la consommation.

A côté de ces légumes, les autres légumes en conserves jouent un rôle tout à fait secondaire. La part de ces trois conserves s'est élevée en 1960 à 90,2 %, en 1963 à 92,9 % et en 1966 à 95,6 %, et elle se trouve donc en augmentation. Les épinards en boîtes sont en régression (1960 : 500 t., 1966 : 100 t.). La production d'asperges en conserve se maintient au taux de 1.000 t. Des progrès ont été enregistrés par les poivrons en conserve. Ils sont passés de 600 t. en 1960 à 1.500 t. en 1963, mais sont retombés à 1.000 t. en 1965 et 1966.

Pour les conserves de légumes secs (pois secs), il existe des estimations de production depuis 1964 : 1964 et 1965, chaque fois 8.000 t., 1966 : 12.000 t. L'Italie produit une quantité importante de hors-d'oeuvre (antipasti), de potages aux légumes (minestre e preparati per minestre a base di sostanze vegetali) ainsi que de saucés et de condiments composés (salsine, condimenti composti), étant entendu que ce sont surtout ces derniers produits qui sont en progrès.

Tableau 244 - Evolution de la production de hors-d'oeuvre, de soupes et de saucés en conserves (1960 = 100)

	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Hors-d'oeuvre	100	125	125	115	105	-
Potages à base de légumes	65	65	60	60	60	65
Saucés et condiments composés	110	130	130	600	700	-

Les légumes acides sont aussi appréciés en Italie et enregistrent une tendance ascendante, mais leur accroissement reste limité.

La production est passée de 22.000 t. en 1960 à 43.700 t. en 1966. La voici comparée à l'évolution de la production de conserves de légumes (1960 = 100) :

	<u>1960</u>	<u>1962</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
légumes acides	100	130	147	155	199
conserves de légumes	100	166	136	201	241

Contrairement aux conserves de légumes, les légumes acides n'ont enregistré pratiquement aucun recul durant la crise de 1964/65.

Tableau 245 - Ventilation en pourcentage de la production de conserves de légumes acides

	1961	1963	1965	1966
Poivrons, rouges et jaunes	7,7	7,5	10,2	11,4
Poivrons, verts	5,5	3,9	2,3	2,7
Oignons blancs	11,1	16,4	14,6	11,4
Olives vertes	9,8	11,9	23,4	22,9
Artichauts à l'huile	7,7	5,4	8,8	11,4
Choux-fleurs	17,0	10,1	9,9	8,0
Concombres et cornichons au vinaigre et en saumure	17,9	23,9	7,3	9,2
Mélanges de légumes au vinaigre	23,4	20,9	23,4	22,9

Le niveau de la production dépend, comme pour toutes les conserves, non seulement de la demande, mais aussi de la récolte. On remarque toutefois que la part des olives vertes dans la production, en raison sans doute de l'accroissement des exportations, a plus que doublé. De même, la transformation des poivrons rouges et jaunes est en progrès, tandis que les poivrons verts semblent en régression. Les ménages de légumes au vinaigre (mixed pickles) ont conservé leur part élevée, qui dépasse les 20 %, ainsi que les oignons blancs avec 11 % environ. Les concombres et cornichons ont accusé un recul, notamment en 1964 et 1965, ce qui est peut-être imputable à la récolte.

2. Conserves de tomates

Les conserves de tomates représentent depuis de nombreuses années déjà une part importante dans la transformation industrielle des légumes en Italie. C'est pourquoi elles n'ont pas progressé au même rythme que par exemple les autres conserves de légumes. L'Italie a pour cette raison encouragé en outre avec succès la fabrication de tomates pelées et de jus de tomates.

Tableau 246 - Evolution de la production de conserves de tomates (1960 = 100)

	<u>1956</u>	<u>1960</u>	<u>1962</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Concentrés de tomates	88	100	138	121	112	121
Tomates pelées	86	100	155	207	203	172
Jus de tomates	79	100	89	95	95	116

Malgré l'accroissement de la production de tomates pelées, ce sont les concentrés qui occupent la première place, pour ce qui est des besoins en matières premières. La part des tomates transformées en concentrés dans l'ensemble de la transformation industrielle a été de 80 % en 1956, 83 % en 1960, 81 % en 1962, 70 % en 1964, 74 % en 1965 et 81 % en 1966, alors que les tomates pelées ont représenté respectivement durant ces mêmes années 18, 16, 18, 29, 25 et 18 %. La part des jus de tomates s'élève à 1 %.

D'un autre côté, une forte concurrence apparaît du fait des progrès de la transformation des tomates en France et dans les pays du Sud-Est de l'Europe.

3. Conserves de fruits

Il n'est pas possible d'apprécier avec exactitude sur la base des données existantes la production de conserves de fruits, car, au moins jusqu'en 1961 et même jusqu'en 1962, les jus, notamment les jus d'agrumes, les concentrés et jus ordinaires ne sont pas mentionnés séparément dans les statistiques. Depuis 1962/63, les données concernent les jus ordinaires. Pour 1958, il existe des données séparées pour les concentrés et les jus ordinaires en ce qui concerne les jus d'agrumes. Il apparaît que la production a représenté 24.000 t. de concentrés, ce qui équivaut à 120.000 t. de jus ordinaire et 10.000 t. de jus ordinaire, soit au total 130.000 t. de jus ordinaire. Pour les autres jus de fruits, il s'agit surtout de nectars, qui, additionnés de sucre et d'eau, constituent des produits préparés pour la consommation immédiate.

Tableau 247 - Ventilation en pourcentage de la production de conserves de fruits

	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Conserves de fruits, stérilisées	20,4	18,4	18,3	18,9	19,8	18,0
Marmelades, confitures	22,1	15,9	14,4	13,5	13,7	15,6
Fruits à la moutarde et au vinaigre	1,5	1,3	1,1	1,1	1,1	1,4
Cerises souffrées	-	10,8	6,2	7,2	9,1	9,2
Jus de fruits	49,0	47,6	55,0	53,3	50,8	50,3
Ecorces de citrons	7,0	6,0	5,0	6,0	5,5	5,5

Pour l'appréciation de la tendance générale, on a utilisé la production pratiquement possible de jus ordinaires, en se fondant sur les chiffres relatifs à la consommation de matières premières. On obtient alors les chiffres suivants pour la production totale :

Tableau 248 - Quantité totale de fruits transformés dans l'industrie de la conserve

Année	en tonnes	Indice (1960 = 100)
1956	193.000	64
1957	215.000	71
1958	225.000	75
1959	228.000	76
1960	301.000	100
1961	277.500	92
1962	320.000	106
1963	317.500	105
1964	328.500	109
1965	294.000	98

La tendance générale des divers types de conserves est la suivante :

Tableau 249 - Evolution des divers types de conserves dans l'industrie des conserves de fruits (1960 = 100)

	1956	1958	1960	1962	1964	1965	1966
Conserves de fr. stérilisées	47	49	100	124	138	113	117
Confitures, marmelades	98	112	100	90	88	90	96
Fruits à la moutarde, fruits aigres-doux	57	80	100	100	100	114	114
Jus	83	102	100	83	75	57	-

Les plus gros progrès ont donc été enregistrés par les conserves de fruits stérilisés. En 1965 et 1966, il y a eu toutefois un recul peut-être imputable à la crise qu'a connue l'industrie de la conserve.

La production de confitures a varié au cours des diverses années, mais la production semble se maintenir à un niveau sensiblement égal.

La production de jus (jus et concentrés d'agrumes convertis statistiquement en jus ordinaires) est en régression, sans doute à cause de la baisse de la production de jus de citron concentré en fûts, conservé chimiquement. Toutefois, il est possible que du point de vue de la variété et de la qualité, la matière première ne répond pas autant à l'attente des consommateurs que par exemple le jus de citron en provenance des Etats-Unis ou le jus d'oranges du Maroc et d'autres pays, dont la production et les exportations augmentent constamment.

Tableau 250 - Ventilation en pourcentage de la production de conserves de fruits stérilisés

	1960	1962	1964	1965	1966
Cerises	10,0	5,1	6,9	6,0	5,0
Poires	45,0	47,0	26,9	28,3	38,2
Abricots	-	2,6	2,3	4,7	3,6
Pêches	30,0	34,2	53,0	47,2	37,3
Macédoines de fruits	7,0	8,5	8,5	12,8	12,7
Prunes	5,0	-	2,3	-	-
Autres fruits	3,0	2,5	2,3	2,8	2,7

La première place est donc occupée par les poires et les pêches, qui représentent ensemble 75-80 % de cette production. Les macédoines de fruits semblent de plus en plus appréciées. Leur part est passée de 7 % à 12,7 %.

La production de confitures/marmelades semble se composer d'une manière à peu près constante à 33 % de cerises, à 21-24 % d'abricots et à 18-22 % de pêches, soit 75 % pour les trois fruits. La part des autres fruits représente 3-6 %.

Les marmelades mélangées qui représentaient encore 12 % en 1960 sont tombées à 5 % en 1965, ce qui traduit une recherche de la qualité qui se manifeste aussi dans les autres Etats membres.

Nous avons déjà signalé les difficultés que présentent les calculs de la production de jus de fruits purs ou prêts pour la consommation. Pour les jus de tomates, il y a un rendement normal de 80 %, mais pour les jus de raisin, le rendement - selon les chiffres donnés pour la matière première et la production - n'est que de 68,6 - 71,4 % alors qu'il atteint normalement 75-78 %. La raison de ce rendement qui ne peut être moindre qu'en apparence peut provenir du fait que les chiffres relatifs à la production concernent tant les jus ordinaires que les concentrés. D'un autre côté, les producteurs ont du en partie fabriquer leurs produits avec des presses démodées, qui ne sont plus rentables.

La production de jus, les jus d'agrumes étant convertis statistiquement en jus ordinaires, se compose comme suit :

Tableau 251 - Fabrication de jus (y compris les jus de tomates)

Année	Unité	Total	Jus de fruits	Jus de raisins	Jus d'agrumes	Jus de tomates
1956	t	-	6.500	-	105.000	7.500
1957	t	-	7.000	-	124.000	8.000
1958	t	-	8.000	-	128.000	9.000
1959	t	134.000	10.000	10.000	105.000	9.000
	%	100	7,5	7,5	78,3	6,7
1960	t	182.500	23.000	24.000	126.000	9.500
	%	100	12,6	13,2	69,0	5,2
1961	t	132.000	35.000	22.000	66.000	9.000
	%	100	26,5	16,7	50,0	6,8
1962	t	175.000	40.000	21.500	105.000	8.500
	%	100	22,9	12,3	60,0	4,8
1963	t	169.000	40.000	23.000	98.000	8.000
	%	100	23,7	13,6	58,0	4,7

(suite au verso)

Suite du Tableau 251

Année	Unité	Total	Jus de fruits	Jus de raisins	Jus d'agrumes	Jus de tomates
1964	t	167.000	40.000	24.000	94.000	9.000
	‰	100	24,0	14,4	56,3	5,3
1965	t	148.000	42.000	25.000	72.000	9.000
	‰	100	28,4	16,9	48,6	6,1
1966	t	-	42.000	25.000	-	11.000

+) sans les jus de raisins, d'agrumes et de tomates.

Jusqu'en 1959, les jus d'agrumes ont donc représenté 80% de la production, et leur part a fini par tomber à 50 % en 1965. Des progrès très nets ont été accomplis par la production de jus de fruits (nectars), qui est passée de 10.000 t. en 1959 à 42.000 t. dans les années 1965 et 1966. Ces nectars sont rendus propres à la consommation immédiate après addition de 50 % de sirop sucré. Ils contiennent dans d'importantes proportions la pulpe naturelle du fruit. Le jus de raisin se maintient depuis 1960 à un niveau de production à peu près identique. Le jus de tomates semble gagner lentement mais régulièrement de nouvelles couches de consommateurs, de sorte que la production a pu être portée de 7.500 t. en 1956 à 11.000 t. en 1966.

La production de plus en plus forte de nectars se déduit également de la consommation de matière première. En 1956-1958, le rendement de la matière première a été de 72-77 %. Entre 1960 et 1963, il est passé à 82-83 %. Depuis 1964, il atteint 167 %, ce qui s'explique par l'accroissement de la fabrication de nectar additionné d'eau et de sucre.

IV. Implantation

Une idée de l'implantation ne peut être donnée que sur la base du nombre d'entreprises par région, mais non sur la base des chiffres de production car il n'existe pas là-dessus de données ventilées par région.

Tableau 252 - Implantation des entreprises de transformation de fruits et légumes (en %)

Région	Total des entreprises	petites entreprises	moyennes entreprises	grandes entreprises
Piémont	6,3	8,0	3,7	0
Ligurie	2,3	2,6	2,2	0
Lombardie	12,9	14,3	11,3	3,7
Trentin-Haut-Adige	2,3	2,2	3,0	0
Frioul-Vénétie Julienne	6,3	7,1	5,2	3,7
Emilie Romagne	21,1	14,1	32,2	48,1
Toscane	5,2	7,7	0,5	0
Marches	1,9	1,0	3,0	7,4
Ombrie	1,7	1,6	2,2	0
Latium	2,5	2,9	2,2	0
Campanie	23,5	20,9	27,0	37,0
Abruzzes	0,6	1,0	0	0
Pouilles	0,6	0,3	1,5	0
Calabre	0,8	1,3	0	0
Sicile	11,2	14,4	6,0	0
Sardaigne	0,8	0,6	0	0
	100,0	100,0	100,0	100,0
en %	100	66,3	23,3	5,7

Plus de 10 % des entreprises se trouvent dans les régions de Lombardie (12,9 %), Emile-Romagne (21,1 %), Campanie (23,5 %) et Sicile (11,2 %).

85 % des grandes entreprises se trouvent en Emilie-Romagne (48,1 %) et Campanie (37,1 %).

On peut donc admettre que les deux tiers de la production proviennent d'Emilie-Romagne et de Campanie, d'autant que c'est dans ces deux régions que se trouvent 59 % des moyennes entreprises.

Tableau 253 - Implantation de la production de conserves de fruits et légumes (V), de la production de jus (S) et la transformation des tomates (T) en %

Régions	Total des entreprises	V	S	T
Piémont	6,3	6,1	7,2	0,5
Ligurie	2,5	2,1	4,4	0
Lombardie	12,0	10,6	16,7	1,8
Trentin	1,5	1,0	5,6	0
Vénétie	6,3	6,1	7,8	0,5
Frioul-Vénétie Jul.	0,8	0,7	1,1	0,5
Emilie-Romagne	23,0	25,0	16,7	28,3
Toscane	6,5	6,4	5,6	1,8
Marches	2,1	2,5	1,1	2,7
Ombrie	1,7	2,0	1,1	3,1
Latium	4,0	4,9	0,5	1,3
Campanie	19,3	22,7	5,6	50,2
Abruzzes	0,7	0,7	0,5	0,9
Pouilles	0,4	0,5	0	1,3
Calabre	1,4	0,7	3,9	0
Sicile	10,9	7,5	22,2	6,7
Sardaigne	0,6	0,5	0	0,4

58 % des producteurs de conserves de fruits et légumes ont leur siège en Lombardie (10,6 %), Emilie (25,0 %) et Campanie (22,7 %); 55 % des producteurs de jus en Lombardie (16,7 %), Emilie (16,7) et Sicile (22,2 %) et 78,5 % des conserves de tomates en Emilie (28,3 %) et Campanie (50,2 %).

Si l'on compare pour plusieurs années l'implantation par classe de grandeur et par spécialisation des entreprises avec les régions productrices de fruits et de légumes, on voit clairement par exemple que la Campanie domine dans la production de matière première pour ce qui est des tomates, les haricots, les abricots et les cerises et qu'en outre elle a une part de production supérieure à 10 % pour les poivrons, les petits pois, les concombres et les cornichons, les pêches, les prunes, les figues et les coings. A côté de cette région, l'Emilie-Romagne domine dans la production de fruits, notamment pour ce qui est des pêches, des prunes, des pommes, des poires et des fraises. Elle produit en outre plus de 10 % des tomates, des petits pois et des cerises. C'est surtout la production de tomates qui a été pour l'Italie déterminante dans la création d'une industrie de transformation. Ces deux régions produisent ensemble presque 50 % des tomates, 55 % des pêches, plus de 60 % des prunes et plus de 40 % des pommes, poires, cerises et fraises et sont donc les centres de la production de fruits et de légumes. Parallèlement, elles possèdent le plus grand nombre de grandes et de moyennes entreprises et occupent la première place dans l'industrie de transformation.

La Sicile est un troisième centre de production de matière première. Jusqu'en 1962, la Sicile a représenté 11 % de la production de tomates et elle a porté cette part à 15,4 % en 1965 tandis que dans le même temps la part de l'Emilie-Romagne est tombée de 24,4 % à 17,2 %. L'accroissement de la production en Sicile semble surtout imputable au progrès des rendements à l'hectare. Les rendements moyens sont passés au total en Italie de 20,6 tonnes/ha en 1960 à 25,1 tonnes/ha en 1965. En Sicile, le rendement à l'hectare a été de 10,9 tonnes en 1962, 17,5 tonnes en 1964 et 21,6 tonnes en 1965. La Sicile semble donc se rapprocher du rendement moyen des principales régions de production.

La Sicile domine surtout en ce qui concerne la production d'agrumes et compte d'ailleurs la plupart des entreprises fabriquant des jus de fruits (jus d'agrumes). En outre, la Sicile occupe avec 18 - 20 % la première place dans la production de petits pois.

Parmi les autres régions, les Pouilles dominent dans la production de matière première pour les poivrons, les concombres et cornichons, les figues et les coings. La Vénétie produit 30 % des fraises et 20 % des pommes, 10-13 % des concombres et cornichons, 17 % des pêches et 11-14 % des cerises. Cette région occupe pour ces produits la deuxième ou troisième place.

En Italie, la transformation industrielle semble plus encore que dans les autres pays de la CEE orientée en fonction de la culture, ce qui est vraisemblablement imputable à la structure particulière de l'Italie du point de vue des moyens de communication.

Tableau 254 - Centres dont la part de la production de matière première dépasse 10 %

	Année	Emilie-Romagne	Campanie	Sicile	Latium	Pouilles	Piémont	Vénétie	Calabre	Trentin-Haut-Adige
<u>Légumes total</u>	1963	11,1	18,3	10,7	10,2	10,6				
Tomates	1962	24,4	30,0	11,0						
	1963	19,7	27,8	12,9						
	1964	21,6	26,7	13,6						
	1965	17,2	29,7	15,4						
Poivrons	1964		18,2			24,4	14,1			
	1965		21,4			22,9	12,4			
Petits pois	1964		14,5	18,6		10,7				
	1965	10,8	15,8	20,0						
Concombres et cornichons	1964		11,9			32,5		12,9		
	1965		16,6			30,7		10,4		
Haricots verts	1965		14,6					12,7		
<u>Fruits total</u>	1963	23,6	10,5	18,5						
Agrumes	1963			73,3					14,3	
Abricots	1965		58,3							
Pêches	1965	35,8	19,7					16,6		
Prunes	1965	40,7	22,7							
Figues	1965		20,2			25,8			14,8	
Pommes	1964	44,6						20,0		13,8
	1965	38,7						19,0		16,2
Poires	1964	47,8						10,5		10,4
	1965	45,6								
Cerises	1964	14,5	24,2					13,5		
	1965	15,7	24,8					11,2		
Coings	1964		12,4			55,8				
	1965		11,6			57,9				
Fraises	1964	47,2						29,8		
	1965	43,3						32,6		

V. Production agricole et transformation industrielle des fruits et légumes.

Tableau 255 - Part en pourcentage de l'Italie dans la production de la CEE

	1955/ 56	1956/ 57	1957/ 58	1958/ 59	1959/ 60	1960/ 61	1961/ 62	1962/ 63	1963/ 64	1964/ 65
Production de légumes pour le marché (sans les tomates)	44,7	48,5	51,7	52,8	50,6	49,6	49,3	51,2	52,0	53,6
Production de fruits pour le marché	77,7	80,0	81,8	79,8	79,0	75,7	75,1	79,0	76,0	75,5
Tomates	78,2	80,2	78,2	80,2	77,8	76,7	73,5	72,9	77,2	73,9
Agrumes	presque 100 %									

L'Italie est donc le principal producteur de fruits et de légumes de la CEE puisqu'elle a fourni 50 % des légumes et presque 80 % des fruits récoltés. Pour les tomates, l'Italie représente 75 - 80 % de la production et pour les agrumes pratiquement 100 %.

L'Italie est surtout orientée vers la vente de tomates et d'agrumes, notamment l'exportation de produits frais, la transformation industrielle et l'exportation de produits industriels finis et demi-finis.

La transformation des légumes et des fruits récoltés se répartit comme le montre le tableau suivant.

Tableau 256 - Production et transformation de légumes, fruits et agrumes

(en 1.000 t)

	1960	1961	1962	1963	1964
<u>I. Légumes</u>					
Production	7.932	8.323	7.998	9.098	9.563
Exportation	1.296	1.532	1.392	1.370	1.351
en % de la production	16,3	18,4	17,4	15,1	14,1
Transformation industrielle	1.097	1.258	1.377	1.300	1.333
en % de la production	13,8	15,1	17,2	14,3	13,9
Semences, aliment pour bétail, pertes	1.272	1.294	1.244	1.434	1.511
en % de la production	16,0	15,5	15,5	15,8	15,8
Consommation à l'état frais dans le pays	4.288	4.263	4.017	5.041	5.452
en % de la production	54,1	51,2	50,2	55,4	56,0
<u>II. Fruits (fruits frais, sans les grumes)</u>					
Production sans les agrumes	4.859	5.804	5.921	6.409	6.656
Exportation	1.013	1.521	1.196	1.130	1.246
en % de la production	21,0	27,1	20,7	18,1	19,1
Transformation industrielle	130	151	159	161	144
en % de la production	2,7	2,6	2,7	2,5	2,2
Aliments pour bétail; pertes	452	594	645	712	729
en % de la production	9,3	10,2	10,9	11,1	11,0
Consommation à l'état frais dans le pays	3.264	3.538	3.921	4.406	4.537
en % de la production	67,0	60,1	65,7	68,3	67,7
<u>III. Agrumes</u>					
Production	1.203	1.426	1.191	1.558	1.749
Exportation	475	549	481	525	642
en % de la production	39,5	38,5	39,7	32,5	35,6
Transformation industrielle	421	221	311	281	271
en % de la production	35,0	15,5	26,0	18,0	15,5
Pertes	55	66	55	82	87
en % de la production	4,6	4,6	4,6	5,3	5,0
Consommation à l'état frais dans le pays	252	590	344	670	749
en % de la production	20,9	41,4	29,7	44,2	43,9

1. Légumes

L'Italie exporte 14-18 % de ses légumes, 18-27 % de ses fruits frais et 32-40 % de ses agrumes. A côté de ces exportations, la transformation industrielle absorbe 14-17 % de la production de légumes, 2,5 % des fruits frais et 15-35 % des agrumes.

Les tableaux 278 et 282 font apparaître ce qui suit :

La production de légumes est passée depuis 1956 de six millions de tonnes à huit millions de tonnes en 1960 et presque douze millions de tonnes en 1966. La culture de tomates représente d'une façon à peu près constante 30 % de la production totale de légumes.

Tableau 257 - Evolution de la production et de la transformation de matière première
(1960. = 100)

	1956	1960	1962	1964	1966
<u>Production de matière première</u>					
Légumes, total	76	100	101	121	148
Tomates	71	100	111	123	143
Légumes sans les tomates	78	100	96	119	150
<u>Transformation de matière première</u>					
Légumes		100	126	121	115 *
Tomates	90	100	124	120	114 *
Légumes sans les tomates		100	148	152	202

* 1965

La transformation industrielle de légumes n'a donc pas progressé dans la même mesure que la production de légumes, ce qui est imputable au recul de la transformation de tomates depuis 1963. Sans les tomates, l'indice de la transformation des légumes a finalement atteint 202 en 1965 alors que la production de légumes sans les tomates a seulement atteint l'indice 150; au contraire, la production de tomates en tant que matière première est passée à l'indice 143 en 1966, alors que la transformation des tomates, après avoir atteint l'indice 124 en 1962, est tombée à 114 en 1966. Nous avons déjà mentionné ce fait dans le chapitre III.

Tableau 258 - Part en pourcentage des divers types de conserves dans la transformation des légumes (sans les tomates), calculée sur la base de la consommation de matière première.

	1960	1961	1962	1963	1964	1965
Conserves de légumes, stér.	44,8	53,3	54,3	52,2	43,1	50,7
Légumes acides	33,2	27,8	30,7	31,8	29,5	23,0
Potages, sauces, condiments	17,1	14,5	10,6	9,0	19,2	17,7
Légumes surgelés	4,9	4,4	4,4	7,0	8,2	8,6

Les conserves de légumes stérilisées (sans les légumes acides) enregistrent du point de vue de la consommation une tendance légèrement ascendante bien qu'elles aient accusé en 1963 et surtout en 1964 un certain recul comme dans tous les Etats de la CEE. Cette crise de la vente semble maintenant surmontée.

La production de conserves de légumes stérilisés a augmenté depuis 1956 de 350 % et depuis 1960 de 250 %. Cette évolution doit être considérée comme très favorable.

Les légumes acides accusent un recul du seul point de vue de leur part en pourcentage dans la transformation industrielle.

Les potages, sauces et condiments, qui représentaient en 1960 17,1 % des légumes frais transformés, atteignent les chiffres de 17,7 % en 1965? Durant cette période, leur part avait nettement baissée mais elle est remontée à 19,2 % en 1964.

L'industrie de la surgélation est encore peu développée. En 1960, les légumes surgelés représentaient un peu moins de 5 % de la production. En 1961 et 1962 on constate un léger recul. Ce n'est qu'à partir de 1963 que la production suit une courbe ascendante, atteignant successivement 7,0 - 8,2 et finalement 8,6 en 1965. Il faut s'attendre à ce qu'en Italie l'industrie de la surgélation fasse à l'avenir les mêmes progrès que dans les autres pays de la CEE, de telle sorte que cette branche contribuera à accroître la part de la transformation industrielle dans la production agricole.

Pour les principaux produits de l'horticulture commerciale, il faut encore remarquer ce qui suit :

Tomates : La production est passée de 1.716.800 tonnes en 1956 à 3.469.000 tonnes en 1966. Elle a donc doublé, tandis que la transformation industrielle des tomates n'a augmenté que de 25 %. Les exportations sont tombées de 3,7 % en 1956 à 1,1 % en 1964, ce qui les rend négligeables par rapport à l'ensemble de la culture.

Tableau 259 - Evolution de la production et de la transformation industrielle des tomates (1960 = 100)

	1956	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Production agric.	71	100	110	111	117	123	131	143
Transformation industrielle	90	100	114	124	116	120	115	114
Transformation industrielle en % de la production	54,1	42,7	44,2	47,8	42,2	41,5	37,6	34,0

Tableau 260 - Part en pourcentage des divers types de conserves dans la transformation industrielle des tomates

	1956	1960	1962	1963	1964	1965	1966
Concentré de tomates	81	83	81	77	70	74	81
Tomates pelées	18	16	18	22	29	25	18
Jus de tomates	1	1	1	1	1	1	1

L'importance de la production de tomates pelées augmente, tandis que la fabrication de concentré de tomates constitue encore de loin le principal secteur de la transformation des tomates.

Petits pois : La culture des petits pois s'est particulièrement bien développée entre 1956 et 1960. Durant cette période, la production est passée de 92.000 t. à 215.000 t. Entre 1960 et 1964, il n'y a eu guère de progrès mais des fluctuations selon les années, et une reprise depuis 1965.

Tableau 261 - Evolution de la production et de la transformation des petits pois
(1960 = 100)

	1956	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Evolution de la production de petits pois	43	100	99	102	102	100	107	116
Transformation industrielle	-	100	141	176	165	141	247	265

La transformation industrielle se développe vivement. Même le recul enregistré en 1964 lors de la crise générale de la conserve dans les pays de la CEE n'a été que relativement faible et n'a pas interrompu la forte tendance ascendante. La part de la transformation industrielle dans la production agricole a été pendant ces diverses années (en %) :

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
10,3	14,6	17,8	16,5	14,4	23,7	22,6

Ces chiffres révèlent aussi que les conserves de petits pois ont fait de notables progrès. Le fait que la production agricole n'ait progressé que de 16 % depuis 1960 alors que la production industrielle augmentait de 165 % ce qui porte à 23 % la part de la production qu'elle absorbe, prouve que même en Italie les petits pois sont de plus en plus consommés à l'état de conserves. Cette évolution va sans doute se poursuivre, surtout si le niveau de vie continue de s'améliorer, si bien qu'en Italie comme dans les autres pays de la CEE, la part de la transformation industrielle des petits pois avoisinera progressivement les 70 - 90 %.

Haricots : La production agricole de haricots verts est passée de 134.000 tonnes en 1956 à 260.000 tonnes en 1966. Exprimée en indice, l'évolution a été la suivante (1960 = 100) :

<u>1956</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
66	100	108	105	115	122	122	128

La transformation industrielle est donc encore très faible mais il faut toutefois remarquer que des haricots verts éventuellement utilisés pour des conserves acides, des potages, des sauces, des condiments ainsi que ceux qui sont surgelés et déshydratés n'ont pu être pris en considération, car il n'existe pas de statistiques de production détaillées à leur sujet. Pour la production de conserves en boîtes, les indices sont les suivants (1960 = 100) :

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
100	129	146	273	73	85	110

Là encore on remarque une évolution très satisfaisante lors des années 1960-1963. Néanmoins, contrairement aux conserves de petits pois, la récession de 1964 a été très forte et l'industrie semble ne se réadapter que prudemment au nouveau progrès de la demande.

La part de la matière première transformée industriellement a atteint jusqu'à 4,8 % en 1963 pour retomber en 1964 à 1,1 % :

<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
2,0	2,4	2,8	4,8	1,1	1,4	1,7

Cette part de la transformation industrielle est minime par rapport aux autres pays de la CEE (40 - 70). Il est possible que des progrès notables apparaissent peu à peu.

2. Fruits

La production totale de fruits, y compris les agrumes et les fruits à coques, a évolué à peu près de la même manière que la production de légumes, puisqu'elle est passée de 5 Mio de tonnes en 1956 à 6,5 Mio de tonnes en 1960 et presque 10 Mio de tonnes en 1966.

Tableau 262 - Evolution de la production et de la transformation de matière première

	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Production de fruits</u>						
Total	122	116	131	138	133	151
Fruits frais (sans les agrumes et les fruits à coques)	119	122	132	137	131	149
Agrumes	119	99	130	145	144	164
<u>Transformation de la matière première</u>						
Total	116	123	124	111	104	106
En conserves de fruits stérilisés	122	125	128	144	115	117
En fruits aigres-doux (mostarda di frutta)	100	100	100	100	138	138
En confitures/marmelades	89	95	96	101	101	109
En jus de fruits	150	171	171	86	89	89
En jus de raisin	100	100	100	100	100	100
En jus d'agrumes	52	74	67	64	49	-

La consommation de matière première pour les conserves de fruits stérilisés au naturel ou au sirop a progressé jusqu'en 1964, mais a ensuite accusé un recul. La tendance semble actuellement à nouveau à la reprise. La production de confitures (et partant la consommation de matière première) est tombée depuis 1960 de 51.000 tonnes à 43.000 tonnes (1963) pour remonter ensuite à 45.000 tonnes, 46.000 tonnes et 49.000 tonnes et atteindre ainsi l'ancien niveau de production. La production de jus de raisin et la consommation de matière première nécessaire semblent être constantes.

Le recul des besoins en matière première de l'ensemble de l'industrie vient en particulier de la baisse des besoins en matière première pour les jus de fruits et les jus d'agrumes. La production des jus de fruits est passée de 23.000 t. en 1960 à 42.000 t. en 1966, et la consommation de matière première est tombée de 50 %. Sur la base des chiffres relatifs à la consommation de matière première, le rendement des fruits utilisés a été en 1960-1963 de 82 %. Le rendement normal est en moyenne de 75 %, c'est-à-dire qu'une quantité relativement faible de fruits a été transformée en jus prêt pour la consommation après addition d'eau ou de solution sucrée. A partir de 1964, ce rendement est passé à 167 et 168 %, ce qui révèle notamment que les nectars (jus contenant de la pulpe de fruits et composé à 50 % d'une solution sucrée) se sont bien implantés sur le marché.

Pour les jus d'agrumes, le recul de la consommation de matière première est imputable au recul de la production, principalement au recul de la production de concentré de jus d'agrumes en fûts.

Tableau 263 - Part en pourcentage des divers types de conserves dans la transformation industrielle

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de fruits, stér.	7,7	14,0	11,3	12,3	14,7	14,3	-
Fruits confits, aigres-doux (Mostarda di frutta)	0,6	0,9	0,7	0,7	0,8	1,3	-
Confitures/marmelades	3,8	5,0	4,2	4,6	5,1	6,2	-
Jus de fruits	5,1	11,3	10,2	10,9	5,8	7,3	-
Jus de raisin	6,4	9,4	7,5	7,9	8,4	10,3	-
Jus d'agrumes	76,4	59,4	66,1	63,6	65,2	60,6	-

L'ensemble de la production de jus de fruits représente donc dans la transformation industrielle une part qui est tombée de 88 à 78 %, la consommation de matière première ayant tendance à diminuer. Il faut remarquer qu'à elle seule la consommation de matière première pour la fabrication des jus d'agrumes a représenté entre 60 et 76 %. A la deuxième place dans la transformation industrielle des fruits on trouve les conserves de fruits stérilisés qui représentent 14 % de la consommation de matière première, suivies des confitures avec 5-6 % et des fruits confits aigres-doux avec 1 %.

Agrumes : Dans le tableau 256, nous avons déjà donné en pourcentage la valeur des exportations, de l'industrie et de la consommation à l'état frais en ce qui concerne la production d'agrumes. Il est apparu que les exportations et la transformation industrielle sont en baisse. Dans le cas de la transformation industrielle, il a déjà été dit au chapitre III qu'il faut sans doute chercher la raison probable de ce recul dans la qualité (tant en ce qui concerne la consommation à l'état frais qu'en ce qui concerne la transformation industrielle) et dans la compétitivité.

Tableau 264 - Rendements moyens à l'ha

	1950/53	1954/57	1958/61	1962/65
Oranges	13,2	12,4	14,3	13,9
Mandarines	11,8	11,3	12,8	12,8
Citrons	11,4	14,6	15,9	15,8
Cedras	10,8	11,2	12,5	15,0
Limettes	0,8	0,6	0,9	1,9

A chaque fois, quatre années de récolte ont été groupées pour compenser dans la mesure du possible au niveau supérieur ou inférieur les fluctuations de la récolte. Il apparaît clairement que les mandarines, les citrons et les cédras enregistrent un net accroissement du rendement à l'ha. Pour les oranges, la progression est très faible. Il conviendrait d'envisager une nouvelle augmentation des rendements moyens en vue d'améliorer la compétitivité des agrumes. On sait que, dans des conditions normales, les plantations peuvent fournir 20 tonnes à l'ha, et que des plantations de bonne qualité sur des sols appropriés et bien entretenus atteignent 40 - 45 t/ha. Dans la transformation des agrumes, la consommation des matières premières a évolué comme suit :

Tableau 265 - Evolution de la transformation industrielle des agrumes en jus

(1960 = 100)

<u>1956</u>	<u>1957</u>	<u>1958</u>	<u>1959</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>
83	98	101	83	100	52	74	67	64	49
en % de la production									
34,4				35,0	15,5	26,0	18,0	15,5	11,9

Poires :

Tableau 266 - Evolution de la production et de la transformation des poires
(1960 = 100)

	<u>1956</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Production agricole de poires	71	100	127	141	154	174	155	200
Transformation industrielle de poires		100	118	143	122	88	77	98
Exportations		100	124	151	139	151	-	-

La production agricole a donc doublé depuis 1960 (en passant de 622.000 tonnes à 1.250.000 tonnes) et presque triplé depuis 1956.

Alors que les exportations ont évolué à peu près au même rythme que la production, la transformation industrielle, qui avait d'abord progressé, accuse notamment depuis les trois dernières années, un recul qui la fait tomber en-dessous du niveau de 1960.

Tableau 267 - Part de la transformation industrielle et de l'exportation de poires dans la production

	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Transformation industrielle en % de la production	4,3	4,0	4,3	3,4	2,2	2,1	2,1
Transformation industrielle en % de la production moins les exportations	5,1	4,7	5,3	4,0	2,5	-	-
Exportations en % de la production	16,9	16,4	18,2	15,2	14,7	-	-

80 % de la production sont donc consommés à l'état frais.

Les poires sont transformées industriellement aux deux tiers en compote et pour un tiers en jus.

Pêches : L'Italie assure 75 % de la production communautaire (production totale de la CEE en 1965 : 1.735.000 tonnes dont 1.300.000 tonnes pour l'Italie). En dehors de l'Italie, la France joue aussi un rôle important dans la production des pêches, les autres pays n'en produisant ensemble que 2 %.

La production de matière première a évolué comme suit (1960 = 100) :

<u>1956</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
44	100	121	124	152	160	155	170

Tableau 268 - Evolution de la transformation industrielle et des exportations de pêches
(1960 = 100)

	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Transformation industrielle	100	144	141	157	167	133	121
Exportations	100	109	93	115	124	-	-

Tableau 269 - Part de la transformation industrielle et des exportations de pêches dans la production

	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Transformation industrielle en % de la production	3,0	3,6	3,4	3,1	3,1	2,6	2,1
Exportations de pêches fraîches	26,0	23,3	19,5	19,7	20,1	-	-
Consommation à l'état frais, y compris les pertes, etc	71,0	73,1	77,1	77,2	76,8	-	-

Entre 1960 et 1964, la transformation industrielle a donc progressé plus nettement que la production agricole, tandis que les exportations qui sont en principe beaucoup plus importantes que la transformation industrielle, n'ont pas suivi le taux de croissance de la production.

Tableau 270 - Part en pourcentage des divers types de conserves dans la transformation industrielle de pêches

	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Conserves en boîtes/bocaux	50,9	57,4	51,1	56,5	74,3	67,7	61,3
Confitures/marmelades	18,8	11,1	12,1	10,9	10,3	12,0	13,9
Jus (nectars)	30,3	31,5	36,8	32,6	15,5	20,3	24,8

La conservation en boîtes/bocaux représente donc 50 - 70 % de la transformation industrielle. En 1966, elle a accusé un recul qui n'est sans doute que provisoire. La production de confitures de pêches est en légère baisse. La production de jus de pêches est passée de 6.210 tonnes en 1960 à 12.600 tonnes en 1966, soit le double. Cependant, la consommation de matière première est fortement tombée, notamment depuis 1964 et elle atteint en 1966 le même niveau qu'en 1960. La raison en est, comme nous l'avons plusieurs fois signalé, la forte importation des nectars, qui ne contiennent que 50 % environ de fruits.

Cerises : Dans le secteur des cerises, l'Italie est encore au premier rang dans la CEE avec 226.000 tonnes en 1966, bien que la production n'atteigne que 20 % de celle des pêches. L'accroissement de la production a été plus faible pour les pêches, puisqu'elle est passée de l'indice 100 en 1960 à 120 en 1966.

La transformation industrielle consiste à 7,5 - 10 % en conserves en boîtes ou bocaux, à 17 - 24 % en confitures/marmelades et à 68 - 75 % en cerises souffrées (ciliege solforate). Au total, ces divers modes de transformation absorbent 14 - 20 % de la production de cerises.

Abricots : Pour la production d'abricots, l'Italie vient dans la CEE derrière la France avec 71.400 tonnes (1966).

Tableau 271 - Evolution de la production et de la transformation d'abricots (1960 = 100)

	<u>1956</u>	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Production agricole	148	100	252	203	254	273	300	324
Transformation industrielle		100	236	242	249	163	177	181

La production a plus que doublé depuis 1956. 1960 a été une année de mauvaise récolte avec 23.800 tonnes (1959 : 49.000 tonnes, 1961 : 60.000 tonnes). C'est pourquoi, en 1960, les abricots n'ont pas été transformés en compotes ou en confitures, une petite quantité seulement servant à fabriquer du jus.

Tableau 272 - Part en pourcentage des divers types de conserves dans la transformation industrielle des abricots

	<u>1960</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Conserves en boîtes/bocaux	-	16,2	6,4	8,6	9,5	15,4	11,8
Confitures/marmelades	-	20,2	22,9	22,7	38,0	32,6	35,5
Jus	100,0	63,6	70,7	68,7	52,5	52,0	52,7

Les plus gros besoins dans le secteur industriel sont ceux de l'industrie des jus de fruits. Il est intéressant de comparer la production du jus d'abricots avec la consommation de matière première :

	en 1.000 kgs					
	<u>1961</u>	<u>1962</u>	<u>1963</u>	<u>1964</u>	<u>1965</u>	<u>1966</u>
Fabrication de jus d'abricots	10.500	12.000	12.000	12.000	13.000	13.440
Consommation de matière première	12.600	14.400	14.400	7.200	7.750	8.000

Comme pour les pêches, la production des jus a fait des progrès alors qu'en 1964 par exemple, la consommation de matière première est tombée de 50 % pour une production identique de jus, ce qui indique les très nets progrès accomplis par la production des nectars (contenant 50 % d'eau et de sucre).

Avec 16,2 %, la production d'abricots en boîtes/bocaux a été très élevée en 1961. La raison en est la baisse de production en 1960 à la suite de la mauvaise récolte. La part en pourcentage des compotes et des confitures est déterminée par la baisse des besoins en matière première pour la fabrication de jus à partir de 1964.

En 1960 - 1963, la production de matière première a été transformée industriellement à 33 - 42 %. Cette part est tombée après 1964 à 20 %, en raison, comme nous l'avons dit, de la production de nectars.

Tableau 273 - L'industrie italienne de la conserve d'après sa situation géographique, ses secteurs de production et sa forme juridique

Régions/Provinces	Total	Production de			Formes juridiques				
		Jus de fruits	Conserves de tomates	Conserves de fruits et de légumes	Société anonyme	Société en commandite simple	SARL	Société en nom collectif	Coopératives
<u>Piémont</u>									
Alexandrie	8	5		4	2	-	-	1	-
Asti	7	1	1	6	2	-	-	-	-
Coni	14	2		13	1	-	1	-	-
Novare	5	-		5	1	-	-	-	-
Turin	12	5		9	2	3	-	1	1
	46	13	1	37	8	3	1	2	1
<u>Ligurie</u>									
Gênes	11	4		9	3	-	-	-	-
Imperia	2	2		-	-	-	-	-	-
La Spezia	1	-		1	1	-	-	-	-
Savone	4	2		3	2	-	1	-	-
	18	8		13	6	-	1	-	-
<u>Lombardie</u>									
Bergame	6	3		3	-	-	1	-	-
Brescia	14	5	1	9	2	-	2	1	-
Côme	4	-		4	1	1	-	-	-
Crémone	8	2		7	3	-	-	-	-
Mantoue	3	1		2	1	-	1	-	1
Milan	33	16	2	23	11	-	2	-	1
Pavie	11	3	1	9	5	-	-	-	1
Sondrio	6	-		6	-	-	-	-	-
Varese	2	-		2	1	-	-	-	-
	87	30	4	65	24	1	6	1	3
<u>Trentin-Haut Adige</u>									
Bolsano	9	9		5	2		2		
Trente	2	1		1		1			
	11	10		6	2	1	2		
<u>Vénétie</u>									
Bellune	-	-		-	-	-	-	-	-
Padoue	9	3	1	7	1	2	-	-	-
Rovigo	1	-		1	-	-	-	-	-
Trévise	4	1		3	1	-	-	-	-
Venise	6	2		4	2	-	-	-	-
Vérone	16	4		13	1	-	-	-	-
Vicence	10	4		9	1				
	46	14	1	37	6	2	-	-	-
<u>Frioul-Vénétie Jul.</u>									
Gorizia	-	-		-	-	-	-	-	-
Trieste	2	1		1	1	-	-	-	-
Udine	4	1	1	3	1	-	-	-	-
	6	2	1	4	2	-	-	-	-

Source : Le Conserve Alimentari in Italia Annuario 1966

Tableau 273 (suite)

Régions/Provinces	Total	Production de			Formes juridiques				
		Jus de fruits	Conserves de tomates	Conserves de fruits et de légumes	Société anonyme	Société en commandite simple	SARL	Société en nom collectif	Coopératives
Emilie-Romagne									
Bologne	18	7	3	15	5	-	-	-	-
Ferrare	9	6	3	6	4	-	-	-	1
Forli	10	2	4	9	3	-	-	-	-
Modène	16	3	4	14	3	-	-	-	2
Parme	57	-	23	57	16	-	4	1	-
Plaisance	31	1	18	31	9	1	3	-	-
Ravenne	16	11	4	11	7	-	-	-	1
Reggio d'Emilie	10	-	4	10	2	-	2	-	1
	167	30	63	153	49	1	9	2	5
Toscane									
Arezzo	2	1	-	1	1	-	1	-	-
Florence	12	4	1	10	-	1	-	-	1
Grosseto	5	0	-	5	2	-	1	-	-
Livourne	14	4	2	10	2	-	1	-	-
Lucques	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pise	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Pistoie	9	-	-	9	1	1	-	-	-
Sienna	3	1	1	2	1	-	-	-	-
	47	10	4	39	7	2	3	-	1
Marche									
Ancône	3	1	2	3	2	-	-	-	-
Ascoli Piceno	6	-	2	6	-	-	-	-	-
Macerata	1	-	1	1	-	-	-	1	-
Pesaro et Urbino	5	1	1	5	1	-	-	-	-
	15	2	6	15	3	-	-	1	-
Ombrie									
Pérouse	12	2	7	12	1	-	-	-	-
Latium									
Latina	23	1	1	23	4	-	-	-	-
Rieti	1	-	1	1	-	-	1	-	-
Rome	5	-	1	5	-	-	2	-	-
Viterbe	1	-	-	1	-	-	-	-	-
	30	1	3	30	4	-	3	-	-
Campanie									
Avellino	4	-	4	4	-	-	-	-	-
Casertee	1	-	1	1	-	-	-	-	-
Naples	36	2	21	36	6	-	2	-	-
Salerne	99	8	86	98	12	-	2	2	2
	140	110	112	139	18	-	4	2	2

Tableau 273 (suite)

Régions/Provinces	Total	Production de			Formes juridiques				
		Jus de fruits	Conserves de tomates	Conserves de fruits et de légumes	Société anonyme	Société en commandite simple	SARL	Société anonyme collective	Coopératives
Abruzzes et Molise									
Campobasso	1	-		1	-	-	-	-	-
Chieti	1	1		-	-	-	-	-	-
Pescara	1	-	1	1	1	-	-	-	-
Teramo	2	-	1	2	-	-	1	-	-
	5	1	2	4	1	-	1	-	-
Pouilles									
Bari	1	-	1	1	1	-	-	-	-
Foggia	1	-	1	1	-	-	-	-	-
Tarente	1	-	1	1	-	-	-	1	-
	3	-	3	3	1	-	-	1	-
Calabre									
Catanzaro	1	1		-	-	-	-	-	-
Cosenza	3	-		3	1	-	-	-	-
Reggio di Calabre	6	6		1	-	-	1	-	-
	10	7		4	1	-	1	-	-
Sicile									
Catane	21	9	1	12	4	1	1	1	-
Messine	20	20		5	4	-	-	-	-
Palerme	28	11	11	19	4	-	-	-	-
Raguse	4	-	1	4	2	-	-	-	-
Syracuse	4	-	1	4	1	-	1	-	-
Trapani	2	-	1	2	-	-	-	-	-
	79	40	15	46	15	1	2	-	-
Sardaigne									
Cagliari	1	-	1	1	1	-	-	-	-
Sassari	3	-		3	1	-	-	-	-
	4	-	1	4	2	-	-	-	-
Total	726	180	223	611	160	11	33	9	12

Tableau 274 - Production de conserves de fruits et de légumes, aperçu général

Italie

en 1.000 kg

	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Produits à base de légumes											
Conserves de légumes au naturel (Ortaggi conservati al naturale)	21.000 ¹⁾	23.000 ¹⁾	17.500	21.800	27.500	37.000	45.550	53.300	37.500	55.200	66.400
Conserves acides (au vinaigre et en saumure) (Ortaggi cons.all'aceto,i.salamoia,all'olio)			9.500	23.500	22.000	23.500	28.700	33.500	32.400	34.200	43.700
Hors-d'oeuvres (Antipasti)											
Sauces, mélanges de condiments (Salsine e condimenti composti)											
Potages et produits pour potages à base de légumes (Minestre a base di sostanze vegetali)				200							
Légumes et fruits surgelés (Legumi surgelati)											
Concentré de tomates (Concentrati di pomodoro)	105.000	120.000	170.000	120.000	120.000	150.000	165.000	154.000	145.000	134.000	145.000
Tomates pelées (Pomodori pelati)	125.000	150.000	150.000	110.000	145.000	210.000	225.000	250.000	300.000	295.000	250.000
Légumes secs											
Conserves de légumes, total					329.500	432.300	477.150	505.250	80.000	548.500	12.000
Produits à base de fruits											
Conserves de fruits au naturel ou au sirop (Frutta cons.allo sciroppo e all'acqua)	22.000	22.000	23.000	30.000	47.000	51.000	58.500	60.000	65.000	53.000	55.000
Marmelades/confitures (Marmellate, confettura)	50.000	52.000	57.000	47.000	51.000	44.000	46.000	43.000	45.000	46.000	49.000
Fruits confits aigres-doux (Mostarda di frutta)	2.000	2.200	2.800	3.000	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	4.000	4.000
Cerises souffrées (Ciliege solforate)											
Conserves de fruits (sans les jus), total	74.000	76.200	82.800	80.000	101.500	128.500	128.000	129.500	143.500	130.000	130.000
Jus											
Jus de tomates (Succhi di pomodoro)	7.500	8.000	9.000	9.000	9.500	9.000	8.500	8.000	9.000	9.000	11.000
Jus d'agrumes (Succhi di agrumi; converti en jus ordinaire)	28.000 ²⁾ (105.000)	33.000 ²⁾ (124.000)	34.000 ³⁾ (128.000)	34.500 ²⁾ (105.000)	55.000 ²⁾ (126.000)	66.000 ⁴⁾	105.000	98.000	94.000	72.000	...
Jus de fruits (Succhi di uva)											
Autres jus de fruits (Altri succhi di frutta, polpa e succhi)	6.500	7.000	8.000	10.000	23.000	35.000	40.000	40.000	40.000	42.000	42.000
Jus, total	42.000	48.000	51.000	63.500	111.500	132.000	175.000	169.000	167.000	148.000	...
Ecorces d'agrumes (Scorza di agrumi)											
Produits à base de fruits, total	116.000	124.200	131.800	157.500	230.000	277.500	320.000	317.500	328.500	294.000	...
Produits à base de légumes et de fruits, total					559.500	709.800	797.150	822.750	870.700	842.500	...

1) Y compris les légumes acides

2) Y compris les concentrés

3) 24.000 tonnes de concentrés; 10.000 tonnes de jus ordinaires

4) A partir de 1961, converti en jus ordinaire

5) Matière première contenue dans les jus d'agrumes

Tableau 275 - Production de conserves de légumes
(en 1.000 boîtes 1/1)

Italie

		1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
<u>Conserves de légumes</u>								
Petits pois	Production	17.000	24.000	30.000	28.000	24.000	42.000	45.000
	Matière première	22.100	31.200	39.000	36.400	31.200	54.600	58.500
Haricots verts	Production	5.500	7.000	8.000	15.000	4.000	5.000	6.000
	Matière première	4.100	5.300	6.000	11.200	3.000	3.500	4.500
Haricots cuits 1)	Production	2.300	2.400	5.000	6.500	5.000	5.500	12.500
	Matière première	600	600	1.300	1.600	1.200	1.500	3.100
Epinards	Production	500	500	800	800	500	200	100
	Matière première	600	600	900	900	550	200	100
Poivrons	Production	600	600	600	1.500	1.300	1.000	1.000
	Matière première	540	540	540	1.400	1.200	900	900
Asperges	Production	1.200	1.100	1.000	1.200	900	1.000	1.000
	Matière première	720	700	600	700	500	600	600
Champignons	Production	400	100	150	300	300	500	800
	Matière première	400	100	150	300	300	500	800
Autres	Production	-	1.300	-	-	1.500	-	-
	Matière première	-	1.300	-	-	1.500	-	-
Total conserves de légumes à base de légumes frais, y compris les conserves acides		27.500	37.000	45.550	53.300	37.500	55.200	66.400
Matière première		27.100	40.300	48.500	52.500	39.450	61.800	68.500
<u>Conserves de légumes secs</u>								
Pois secs	Production					8.000	8.000	12.000
	Matière première					2.000	2.000	3.000
Hors-d'oeuvre	Production	2.000	2.000	2.500	2.500	2.300	2.100	
	Matière première	2.000	2.000	2.500	2.500	2.000	1.900	
Sauces, mélanges de condiments	Production	1.000	1.100	1.300	1.300	6.000	7.000	
	Matière première	2.300	2.500	3.000	3.000	14.000	16.000	
Soupes et préparations pour soupes à base de légumes	Production	10.000	6.500	6.500	6.000	6.000	6.000	6.500
	Matière première	6.000	5.500	4.000	3.600	3.600	3.600	4.000
<u>Conserves de tomates (sans les jus)</u>								
Concentrés de tomates	Production	120.000	150.000	165.000	154.000	145.000	134.000	145.000
	Matière première	860.000	945.000	1040.000	924.000	870.000	880.000	950.000
Tomates pelées	Production	145.000	210.000	225.000	250.000	300.000	295.000	250.000
	Matière première	165.000	226.000	237.000	265.000	360.000	305.000	215.000
Conserves de légumes totales, y compris les soupes et tomates								
<u>Légumes au vinaigre, à l'huile et en saumure</u>								
Poivrons verts et jaunes	Production		1.800	1.500	2.500	3.500	3.500	5.000
	Matière première		1.600	1.300	2.200	3.100	3.100	4.700
Poivrons verts	Production		1.300	1.300	1.300	800	800	1.200
	Matière première		1.100	1.100	1.100	700	700	1.100
Oignons blancs	Production		2.600	5.500	5.500	5.200	5.000	5.000
	Matière première		1.600	3.300	3.300	3.600	3.000	3.000
Olives vertes	Production		2.300	3.000	4.000	4.300	8.000	10.000
	Matière première		1.400	2.300	3.000	3.200	6.000	7.500
Artichauts à l'huile	Production		1.800	1.800	1.800	2.200	3.000	5.000
	Matière première		2.000	2.000	2.000	2.500	3.400	5.700
Choux-fleurs	Production	4.000	4.000	3.400	3.400	3.400	3.400	3.500
	Matière première		3.400	2.900	2.900	2.900	2.900	3.100
Macédoines de légumes	Production		5.500	7.000	7.000	8.000	8.000	10.000
	Matière première		4.400	5.600	5.600	6.400	6.400	8.000
Concombres et cornichons au vinaigre	Production		1.200	1.200				
	Matière première	1.200	1.000	1.200				
Concombres et cornichons en saumure	Production		3.200	4.000	8.000	5.000	2.500	4.000
	Matière première	1.200	4.200	5.200	8.000	5.000	2.500	4.000
Total légumes au vinaigre à l'huile et en saumure (même en fûts)	Production	22.000	23.500	28.700	33.500	32.400	34.200	43.700
	Matière première	20.000	21.000	27.400	32.000	27.400	26.000	41.700
Total légumes et fruits surgelés		2.000	2.200	2.600 ²⁾	4.650	5.000	7.000	...

1) Haricots blancs cuits

2) Légumes surgelés : production 2.300, matière première : 2.700; fruits surgelés : production 300, mat.première : 330.

Source : voir tableau 276 (suite)

Tableau 276 - Production de conserves de fruits (1)
(en 1.000 boîtes 1/1)

Italie		1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Conserves de fruits								
Conserves de fruits à l'eau et au sirop								
Cerises	Production	4.700	3.500	3.000	4.000	4.500	3.200	3.000
	Matière première	4.200	3.200	2.700	3.600	4.000	2.900	2.700
Poires	Production	21.150	22.000	27.500	21.500	17.500	15.000	21.000
	Matière première	19.000	20.000	25.000	19.400	16.800	13.500	19.000
Abricots	Production	-	3.500	1.500	2.000	1.500	2.500	2.000
	Matière première	-	3.200	1.300	1.800	1.300	2.300	1.800
Pêches	Production	14.100	23.000	20.000	25.000	34.500	25.000	20.500
	Matière première	12.700	20.700	18.000	22.500	31.000	22.500	18.500
Salades de fruits	Production	3.290	3.500	5.000	6.000	5.500	6.800	7.000
	Matière première	3.000	3.200	4.500	5.400	5.000	6.100	6.300
Prunes	Production	2.350	-	-	-	1.500	-	-
	Matière première	2.100	-	-	-	1.400	-	-
Autres	Production	1.410	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500
	Matière première	1.300	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400
Total conserves de fruits au naturel et au sirop		47.000	51.000	58.500	60.000	65.000	53.000	55.000
		42.300	51.700	52.900	54.100	60.900	48.700	49.700
Fruits confits aigres-doux		3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	4.000	4.000
		3.200	3.200	3.200	3.200	3.200	4.400	4.400
Cerises souffrées			30.000	20.000	23.000	30.000	27.000	...
Confitures/marmelades								
Cerises	Production	32%	32%	32%	32%	33%	34%	23%
	Matière première	16.320	14.080	14.720	13.760	14.850	15.640	11.270
Cerises aigres	Production	3%	3%	3%	3%	4%	5%	5%
	Matière première	1.530	1.320	1.380	1.290	1.800	2.300	2.450
Abricots	Production	-	9.240	10.580	9.890	10.800	10.120	11.270
	Matière première	-	4.000	4.650	4.750	5.200	4.850	5.400
Pêches	Production	22%	21%	21%	21%	20%	18%	18%
	Matière première	11.220	9.240	9.660	9.030	9.000	8.260	8.820
Prunes	Production	22%	4%	2%	4%	2%	2%	2%
	Matière première	4.700	4.000	4.250	4.350	4.300	4.000	4.200
Oranges	Production	4%	4%	4%	4%	5%	5%	6%
	Matière première	2.040	1.760	1.840	1.720	2.250	2.300	2.940
Mûres	Production	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%
	Matière première	1.020	880	920	860	960	920	980
Marmelades mélangées	Production	12%	10%	8%	8%	6%	5%	8%
	Matière première	6.120	4.400	3.680	3.440	2.700	2.300	3.920
Autres	Production	3%	3%	3%	3%	4%	7%	13%
	Matière première	1.530	1.320	1.380	1.290	1.800	3.220	6.370
Total confitures/marmelades		51.000	44.000	46.000	43.000	45.000	46.000	49.000
		21.000	18.640	19.930	20.200	21.150	21.100	22.960

1) Fruits surgelés voir tableau 275.

(en 1.000 boîtes 1/1)

Tableau 276 (suite)

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Jus de fruits							
Jus de poires	27%	27%	27%	27%	27%	28%	28%
Production	6.210	9.450	10.800	10.800	10.800	11.760	11.760
Matière première	7.550	11.340	12.960	12.960	6.480	7.000	7.000
Jus de pêches	27%	27%	27%	27%	27%	27%	30%
Production	6.210	9.450	10.800	10.800	10.800	11.340	12.600
Matière première	7.550	11.340	12.960	12.960	6.480	6.750	7.500
Jus d'abricots	30%	30%	30%	30%	30%	31%	32%
Production	6.900 ²⁾	10.500	12.000	12.000	12.000	13.020	13.440
Matière première	8.400	12.600	14.400	14.400	7.200	7.750	8.000
Autres 1)	16%	16%	16%	16%	16%	14%	10%
Production	3.680	5.600	6.400	6.400	6.400	5.880	4.200
Matière première	4.500	6.720	7.680	7.680	3.840	3.500	2.500
Total jus de fruits/nectars							
Production	23.000	35.000	40.000	40.000	40.000	42.000	42.000
Matière première	28.000	42.000	48.000	48.000	24.000	25.000	(25.000)
Jus de tomates							
Production	9.500	9.000	8.500	8.000	9.000	9.000	11.000
Matière première	11.500	11.000	10.600	10.000	11.000	11.000	(13.420)
Jus de raisins							
Production	24.000	22.000	21.500	23.000	24.000	25.000	25.000
Matière première	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000
Jus d'agrumes							
Production	40.000	66.000	105.000	98.000	94.000	72.000	
Matière première	420.000	220.000	310.000	280.000	270.000	206.000	
(Mat. prem. convertie statist. en jus ordin.)	126.000						
Ecorces d'agrumes							
Production	17.000	17.000	17.000	19.000	18.000	16.000	
Mat. première (voir jus)							

1) Jus de framboise, de myrtille, de cerise aigre, de prune, de banane

2) Jus de prune

Sources : Associazione Italiana Industriali Prodotti Alimentari, Milano "Produzione e Commercio Estere Italiano delle Conserve Vegetali".

"Die industrielle Obst-u. Gemüseverwertung" Branschweig Autor G. Gianni, Jahrgänge 1959/67.

R. Cultrera - A. Porretta "Stato attuale, problemi ed indirizzi tecnici della trasformazione dei prodotti ortofrutticoli. Annuario 1966 "Le Conserve Alimentari in Italia" Luigi Scialpi Editore, Roma.

Tableau 277 - Classement des fabriques de conserves de fruits et de légumes selon le niveau respectif de la masse des salaires (1965)

Region	Province	To- tal	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Au- tres
Piemonte	Alessandria	6	5	1											
	Asti	7	4	1	1								1		
	Cuneo	11	4	2		1	1	1		1	1				
	Novara	1						1							
	Torino	5	1		1	1				1				1	
		30	14	4	2	2	1	2		2	1		2		-
Liguria	Genova	8	1	1				3	2		1				
	Imperia	1	1												
	Savona	2	1				1								
		11	3	1			1	3	2		1				-
Lombardia	Bergamo	4				2	1		1						
	Brescia	11	5	3	2				1						
	Como	2					1				1				
	Cremona	5					2			2	1				
	Mantova	2	1			1									
	Milano	26	4	7	3	1	4	2		1	1	1	1		1
	Pavia	3				1				1	1				1
	Sondrio	6	1	1				2	1	1	1				
	Varese	2	1							1					
		61	12	11	5	5	8	4	3	6	3	1	1	1	1
Trentino-Alto Adige	Bolzano	9	2	2		1		1		1			1	1	
	Trento	2		1							1				
		11	2	3		1		1		1	1		1	1	-
Vene to	Padova	4	1					2					1		
	Rovigo	1										1			
	Treviso	1									1				
	Udine	1				1									
	Venezia	3	3												
	Verona	13	6		1	1	2	1						1	1
	Vicenza	7	1		1	1		1			2			1	
		30	11		2	3	2	4			3	1	2	1	1
Emilia - Romagna	Bologna	13	4	1	1	1	2			1		2	1		
	Ferrara	6		1			1	1				1			2
	Forli	10	3				1	2	1			1	1		1
	Modena	10	2	2		1	1	1						1	2
	Parma	28	1	1	2		1	3	3	3	7	2	1	1	3
	Piacenza	18						3	5	3	2			1	4
	Ravenna	9	2	1					2	1	1		1		1
	Reggio nell'Emilia	6		3	1		1							1	
		100	12	9	4	2	7	10	11	8	10	6	4	4	13

Source : - Industria conserve Nr. 1/1965 et
 - R. Cutrera - A. Poiretta, Stato attuale, problemi ed indirizzi tecnici della trasformazione dei prodotti ortofrutticoli, 1966

Tableau 277 (suite)

Region	Province	Total	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Au- tels
Toscana	Firenze	10	2	3	1	2	2								
	Grosseto	2			1			1							
	Livorno	9	2	3	1	1		1				1			
	Pisa	1				1									
	Pistoia	2			1		1								
	Siena	1				1									
		25	4	6	4	5	3	2				1			-
Umbria	Perugia	8		2	1	1		1		1	2				-
Lazio	Latina	8	1	1	1		1	2	1	1					
	Rieti	1							1						
	Roma	3				1	1	1							
		12	1	1	1	1	2	3	2	1					-
Campania	Avellino	4	1		2						1				
	Caserta	1										1			
	Napoli	20		1	5	1	5	4		1		1	1		1
	Salerno	86	5	10	5	8	8	10	6	12	6	7			
		111	6	11	12	9	13	14	6	13	7	9	1		10
Abruzzi-e-M lise	Campobasso	1						1							
	Pescara	1				1									
	Teramo	1						1							
		3				1		2							-
Puglia	Bari	1										1			
	Foggia	1				1									
	Taranto	1								1					
		3				1				1		1			-
Calabria	Reggio di Calabria	4	1		1		2								-
Sicilia	Catania	14	6	3	2	1		2							
	Messina	11	4	2			3				2				
	Palermo	21	4	3	4	1		5	3	1					
	Ragusa	3		1				1	1						
	Siracusa	2								1					
	Trapani	1		1											
	Agrigento	1		1											
		53	14	11	6	2	3	9	4	2	2				-
Sardegna	Cagliari	1					1								
	Sassari	1			1										
		2			1		1								-
Marche	Ancona	3		1										1	1
	Ascoli Piceno	4		1					2						1
	Macerata	1									1				
	Pesaro e Urbino	1			1										
			9		2	1				2		1			1
TOTAL		473	80	61	40	33	44	54	30	35	31	19	11	8	27

Tableau 2/6 - Production et transformation industrielle de légumes par type de conserve

	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Italie											
Légumes											
Production de légumes											
Total, y compris les tomates 1) en 1.000 kg	6.001.674	7.009.874	7.517.448	7.616.518	7.931.808	8.322.648	7.998.301	9.098.169	9.563.225	9.914.566	11.710.000
Indice 1960 = 100	76	88	95	96	100	105	101	115	121	125	148
dont tomates 2) en 1.000 kg	1.716.800	1.961.100	2.550.300	2.212.800	2.428.400	2.676.000	2.691.500	2.838.500	2.991.200	3.177.200	3.469.000
en % de la prod. totale/indice 1960 = 100	28,6 / 71	28,0 / 81	33,9 / 105	29,1 / 91	30,6 / 100	32,2 / 110	33,7 / 111	31,2 / 117	31,3 / 123	32,0 / 131	29,6 / 143
Total sans les tomates, en 1.000 kg	4.284.874	5.048.774	4.967.148	5.403.718	5.503.408	5.646.648	5.306.801	6.259.669	6.572.025	6.737.366	8.241.000
Indice	78	92	90	98	100	103	96	114	119	122	150
Transformation des légumes											
Consommation de matière première pour :											
conserves de légumes en boîtes, en 1.000 kg	19.500	21.000	25.000	20.000	27.000	40.300	48.500	52.500	39.450	61.800	68.500
part de la transf. tot. en %/indice 1960 = 100	72	78	93	74	44,8 / 100	53,5 / 149	54,3 / 180	52,2 / 194	43,1 / 146	50,7 / 229	254
Légumes acides, en 1.000 kg				21.000	20.000	21.000	27.400	32.000	27.000	28.000	41.000
part de la transf. tot. en %/indice 1960 = 100				105	33,2 / 100	27,8 / 105	30,7 / 137	31,8 / 160	29,5 / 135	23,0 / 140	205
Soupes, sauces, condiments, en 1.000 kg				300	17,1 / 100	11.000	9.500	9.100	17.600	21.500	...
Part de la transf. tot. en %/indice 1960 = 100				10	4,9 / 100	14,5 / 107	10,6 / 92	9,0 / 88	19,2 / 172	17,7 / 209	...
Légumes surgelés, en 1.000 kg				300	3.000	3.300	3.900	7.000	7.500	10.500	...
Part de la transf. tot. en %/indice 1960 = 100				10	4,9 / 100	4,4 / 110	4,4 / 130	7,0 / 233	8,2 / 250	8,6 / 350	...
Total, sans les tomates, en 1.000 kg				60.300	60.300	75.600	89.300	100.600	91.550	121.800	...
en %/indice				100 / 100	100 / 100	100 / 125	100 / 148	100 / 167	100 / 152	100 / 202	...
Conserves de tomates, y compr. jus de tomates	929.000	1.160.000	1.411.000	991.000	1.036.500	1.182.000	1.287.600	1.199.000	1.241.000	1.196.000	1.178.400
Indice	90	112	136	96	100	114	124	116	120	115	114
Transf. de légumes, total en 1.000 kg					1.096.800	1.257.600	1.376.900	1.299.600	1.332.550	1.317.800	...
Indice					100	115	126	118	121	120	...
Transf. de légumes en % de la production de légumes, sans les tomates					1,1	1,3	1,7	1,6	1,4	1,8	...
Transf. de tomates en % de la prod. de tomates	54,1	59,2	55,3	44,8	42,7	44,2	47,8	42,2	41,5	37,6	34,0
Transformation des légumes totale en % de la production (y compris les tomates)					13,8	15,1	17,2	14,3	13,9	13,3	...

1) 44 - 54 % de la production CEE, soit de 44,7 % en 1956 à 53,6 % en 1965, Office statistique des Communautés européennes 1967/3, p.72

2) 75 - 80 % de la production CEE, Office statistique des Communautés européennes, 1967/3, p.74

Tableau 279 - Production et transformation industrielle de fruits, par types de conserves

Italie

	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Fruits											
Production de fruits (1) en 1.000 kg	5.056.000	4.764.000	5.964.000	6.577.711	6.447.848	7.843.872	7.457.425	8.419.017	8.883.686	8.569.591	9.716.000
dont :											
1) fruits frais (2)	3.678.000	3.183.000	4.338.000	4.840.000	4.859.000	5.804.000	5.921.000	6.409.000	6.656.000	6.379.000	7.264.000
Indice 1960 = 100	76				100	119	122	132	137	131	149
2) jus d'agrumes, en 1.000 kg	1.016.000	1.090.000	1.246.000	1.193.000	1.203.000	1.426.000	1.191.000	1.558.000	1.749.000	1.739.000	1.978.000
en % de la prod. totale/indice 1960 = 100	20,0 / 84				18,7 / 100	119	99	130	145	20,3 / 144	20,4 / 164
3) fruits à coque, en 1.000 kg	362.000	491.000	375.000	545.000	386.000	614.000	345.000	452.000	479.000	452.000	474.000
Transformation des fruits											
Consommation de matière première pour :											
conserves de fruits en 1.000 kg	20.000	21.000	21.000	26.000	42.300	51.700	52.900	54.100	60.900	48.700	49.700
fruits confits, aigres-doux (mostarda di frutta) en 1.000 kg	1.800	2.000	2.600	2.800	3.200	3.200	3.200	3.200	3.200	4.400	4.400
confitures/marmelades en 1.000 kg	20.000	21.000	23.000	19.000	21.000	18.640	19.930	20.200	21.150	21.100	22.960
jus de fruits, en 1.000 kg	9.000	9.500	11.000	13.000	28.000	42.000	48.000	48.000	24.000	25.000	(25.000)
en % de la prod. totale
jus de raisin, en 1.000 kg	14.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000
jus d'agrumes (3) en 1.000 kg	350.000	412.000	425.000	350.000	420.000	220.000	310.000	280.000	270.000	206.000	100
Transf. de fruits, total, en 1.000 kg	400.800	465.500	482.600	424.800	549.500	370.540	469.030	440.500	414.250	340.200	...
en 1.000 kg				77	100	67	85	80	75	62	...
Transf. de fruits, sans les jus d'agrumes, en 1.000 kg				74.800	129.500	150.540	159.030	160.500	144.250	134.200	137.060
en % de la prod. de fruits				58	100	116	123	124	111	104	106
Transf. de fruits ou jus d'agrumes, en % de la production de fruits frais, ligne 1)				1,5	2,7	2,6	2,7	2,5	2,2	2,1	1,9
Transf. d'agrumes en jus d'agrumes en % de la transf. d'agrumes, ligne 2) (4)	34,4	37,8	34,1	29,3	34,9	15,4	26,0	18,0	15,4	11,8	...
Transf. de fruits, totale en % de la prod. de fruits frais et d'agrumes 1)+2) sans les fruits à coques				7,0	9,1	5,1	6,6	5,5	4,9	4,2	...
Export. sans les agrumes (campagne 56/57=56) etc, en %	21,7	24,2	18,3	26,9	21,0	27,1	20,7	18,1	19,1
Jus d'agrumes, en %	56,5	45,2	43,8	44,9	39,5	38,5	39,7	32,5	35,6

1) En moyenne 65 % de la production CEE pour le marché, OSCE 1967/3, page 100

2) Sans les raisins pour la production de vin

3) Exportation d'agrumes : 1959 = 15.850; 1961 = 16.240; 1962 = 16.840; 1963 = 13.418; 1964 = 17.050; 1965 = 17.300

4) Transformation totale d'agrumes, voir tableau J/E et transformation industrielle 2.

Tableau 280 - Production et transformation industrielle de tomates et d'agrumes

Italie

	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
T o m a t e s											
Production de matière première: en 1.000 kg Indice 1960 = 100	1.716.800 71	1.961.100 81	2.550.300 105	2.212.800 91	2.428.400 100	2.676.000 110	2.691.500 111	2.838.500 117	2.991.200 123	3.177.200 131	3.469.000 143
Exportations moins importations (1)		73.000	73.000	56.000	62.000	67.000	62.000	43.000	32.000	2.959.200	
Disponibilités tot. sur le territoire nat.		1.888.100									
Transformation industr. totale en 1.000 kg Indice 1960 = 100	929.000 90	1.160.000 112	1.411.000 136	991.000 96	1.036.500 100	1.182.000 114	1.287.600 124	1.199.000 116	1.241.000 120	1.196.000 115	1.178.000 114
Concentré de tomates, en 1.000 kg Indice 1960 = 100	750.000 87	950.000 110	1.200.000 140	850.000 99	860.000 100	945.000 110	1.040.000 121	924.000 107	870.000 101	880.000 102	950.000 110
en % de la transformation totale	80	82	85	86	83	80	81	77	70	74	81
Tomates pelées	170.000	200.000	200.000	130.000	165.000	226.000	237.000	265.000	360.000	305.000	215.000
Indice 1960 = 100	103	121	121	79	100	137	144	160	218	185	130
en % de la transformation totale	18	17	14	13	16	19	18	22	29	25	18
Jus de tomates	9.000	10.000	11.000	11.000	11.500	11.000	10.600	10.000	11.000	11.000	13.400
Indice 1960 = 100	78	87	96	96	100	96	92	87	96	96	117
en % de la transformation totale	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Transformation industrielle en %											
a) de la production											
b) de la production moins les exportations	54,1	59,2	55,3	44,8	42,7	44,2	47,8	42,2	41,5	37,6	34,0
		61,4							41,9		
A g r u m e s											
Production, en 1.000 kg Indice 1960 = 100	1.016.000 84	1.090.000 91	1.246.000 104	1.193.000 99	1.203.000 100	1.426.000 119	1.191.000 99	1.558.000 130	1.749.000 145	1.739.000 144	1.978.000 164
Exportations (2), en 1.000 kg	592.000 125	505.000 106	557.000 117	536.000 113	475.000 100	549.000 116	481.000 101	525.000 111	642.000 135
Importations (2), en 1.000 kg	1.000	1.000	2.000	2.000	4.000	4.000	3.000	3.000	3.000
Disponibilités totales en 1.000 kg Indice 1960 = 100	425.000 58	586.000 80	691.000 94	659.000 90	732.000 100	881.000 120	713.000 97	1.036.000 142	1.110.000 152
Transformation industrielle en :											
Jus d'agrumes, en 1.000 kg	350.000	412.000	425.000	350.000	420.000	220.000	310.000	280.000	270.000	206.000	...
Indice 1960 = 100	83	98	101	83	100	52	74	67	64	49	...
Ecorces d'agrumes (3)											
Confitures/marmelades, en 1.000 kg Indice 1960 = 100					860 100	760 88	810 94	825 96	1.100 128	1.100 128	1.400 163
Transformation industrielle totale, en 1.000 kg Indice 1960 = 100	350.000	412.000	425.000	350.000	421.000	221.000	311.000	281.000	271.000	207.000	...
En % de la production	34,4	37,8	34,1	29,3	35,0	15,5	26,0	18,0	15,5	11,9	...
En % des disponibilités	82,4	70,3	61,5	53,1	57,5	25,1	43,6	27,1	24,4

1) OSCE 1966/6, 1957/58 utilisé pour 1957, 1958/59 pour 1958, etc.

2) OSCE 1966/6, page 21 (base : production agricole = données de production des années respectives selon les statistiques CEE, exportations et importations 1957/58 = 1957, etc.

3) Contenu dans la consommation de matière première pour les jus d'agrumes.

Tableau 281 - Production et transformation industrielle de petits pois, de haricots et de poires

Italie

	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Petits pois											
Production en 1.000 kg	91.800	166.820	181.130	193.800	215.600	214.300	219.600	220.100	216.300	230.800	251.000
Indice 1960 = 100	43	77	84	90	100	99	102	102	100	107	116
Transformation industrielle (1)					22.100	31.200	39.000	36.400	31.200	54.600	58.500
Indice 1960 = 100					100	141	176	165	141	247	265
en % de la production					10,5	14,6	17,8	16,5	14,4	23,7	22,6
Haricots verts											
Production en 1.000 kg	134.230	142.240	172.250	189.900	202.500	218.100	213.400	232.700	247.600	247.700	259.000
Indice 1960 = 100					100	108	105	115	122	122	128
Transformation industrielle (1)					4.100	5.300	6.000	11.200	3.000	3.500	4.500
Indice 1960 = 100					100	129	146	273	73	85	110
en % de la production					2,0	2,4	2,8	4,8	1,1	1,4	1,7
Poires											
Production agricole en 1.000 kg			574.300	581.400	621.900	790.600	875.200	961.500	1.080.800	962.600	1.249.000
Indice 1960 = 100			83	93	100	127	141	154	174	155	200
Exportations			78.000	103.000	105.000	130.000	159.000	146.000	159.000
Disponibilités			436.300	478.400	516.900	660.600	716.200	815.500	921.800
Transformation industrielle en boîtes					19.000	20.000	25.000	19.400	16.800	13.500	19.000
" " en jus					7.550	11.340	12.960	12.960	6.480	7.000	7.000
" " totale					26.550	31.340	37.960	32.360	23.280	20.500	26.000
Transf. industrielle en % de la production					4,3	4,0	4,3	3,4	2,2	2,1	2,1
Exportations en % de la production					16,9	16,4	18,2	15,2	14,7
Transformation industrielle de la production moins les exportations en %					5,1	4,7	5,3	4,0	2,5

(1) Seulement pour les conserves en boîtes au naturel, non compris consommation éventuelle des matières premières pour les légumes acides (macédoines de légumes), les légumes surgelés, les légumes déshydratés, ainsi que les potages, sauces et hors-d'oeuvres.

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
A. <u>Aperçu général</u>	
I. Introduction	1
II. Délimitation des domaines traités	3
III. Les procédés de conservation, leurs caractéristiques et leurs bases juridiques	3
1. Conservation par la chaleur	4
2. Conservation par le froid	6
3. Conservation par déshydratation	7
4. Conservation par acidification spontanée ou artificielle	10
5. Conservation par agents de conservation chimiques	11
6. Conservation par fumigation	12
7. Conservation par filtration stérilisante	12
8. Conservation par irradiation	13
IV. Importance des diverses méthodes de conservation dans la transformation industrielle des fruits et légumes	14
1. Conservation par utilisation de la chaleur	14
a) Conserves de légumes, stérilisées	14
b) Produits à base de fruits, stérilisés	15
2. Conservation par le froid	16
a) Légumes surgelés	17
b) Fruits surgelés	17
3. Conservation par déshydratation	18
a) Dessiccation	18
b) Concentration	19
c) Addition de sucre	19
4. Conservation par acidification spontanée ou artificielle	20
5. Conservation par agents de conservation chimiques	20
V. Comparaison de la production de conserves de fruits et légumes dans les Etats de la CEE	22
VI. Structure et implantation de l'industrie de la conservé dans la CEE	28
VII. Capacité	31
VIII. Concentration des entreprises	34
IX. Situation économique de l'industrie de la conserve dans la CEE	40

	<u>Page</u>
X. La coopération entre les producteurs agricoles et les industriels conserveurs de fruits et légumes	43
XI. Commerce intracommunautaire et commerce avec les pays tiers pour les fruits et légumes transformés industriellement	48
XII. Degré d'auto-apvisionnement et consommation par tête	57
XIII. Conclusion	60
B. <u>République fédérale d'Allemagne</u>	98
I. Nombre d'entreprises	98
II. Personnes occupées	100
III. Rendement	105
IV. Production	108
1. Conserves de légumes	108
a) Légumes frais en boîtes et en bocaux	108
b) Conserves de légumes secs	114
c) Légumes surgelés	115
d) Légumes déshydratés	119
e) Conserves de légumes acides	122
2. Conserves de fruits	124
a) Conserves de fruits en boîtes et en bocaux	124
b) Confitures, marmelades, purée de prunes, gelées de fruits, jus concentré (Kraut) de fruits	130
c) Citronnat, orangeat, cerises de couverture et autres fruits confits au sucre	133
d) Fruits surgelés	133
e) Jus de fruits, moûts non fermentés	134
f) Sirop de fruits	135
g) Vins de fruits et de baies	137
V. Implantation	138
VI. Importance de la transformation industrielle pour l'horticulture commerciale	167
VII. Coopération entre l'agriculture commerciale et la transformation industrielle	187
VIII. Tableaux relatifs à la République fédérale d'Allemagne	190
C. <u>France</u>	225
I. Structure de l'industrie de la conserve	225
1. Production de conserves à base de produits agricoles	225
2. Fabriques de conserves de fruits	228

	<u>Page</u>
II. Production	232
1. Conserve de légumes	232
2. Légumes déshydratés	238
3. Conserve de fruits	240
III. Implantation de l'industrie de la transformation des fruits et légumes	249
IV. Importance des diverses régions dans la transformation industrielle des fruits et légumes	252
1. Nord	252
2. Picardie	253
3. Ile de France	253
4. Centre	254
5. Haute Normandie	255
6. Basse Normandie	255
7. Bretagne	255
8. Pays de la Loire	256
9. Poitou Charentes	257
10. Limousin	257
11. Aquitaine	258
12. Midi Pyrénées	259
13. Champagne	259
14. Lorraine	260
15. Alsace	261
16. Bourgogne	262
17. Franche Comté	262
18. Auvergne	263
19. Rhône Alpes	263
20. Languedoc	264
21. Provence	265
V. Importance de la transformation industrielle des fruits et légumes pour l'horticulture commerciale et l'agriculture	267
VI. Tableaux relatifs à la France	284

	<u>Page</u>
D. <u>Belgique et Luxembourg</u>	315
I. Structure de l'industrie belge de la conserve	315
II. Production	321
1. Conserves de légumes (sans les tomates)	321
2. Conserves de tomates	323
3. Légumes surgelés	324
4. Légumes en saumure	324
5. Conserves de fruits	325
6. Fruits surgelés	326
7. Jus de fruits	326
III. Implantation de l'industrie de transformation des fruits et légumes	328
IV. La production agricole de fruits et légumes et sa transformation industrielle	331
1. Légumes	331
2. Fruits	335
V. Tableaux relatifs à la Belgique et au Luxembourg	337
E. <u>Pays-Bas</u>	348
I. Structure de l'industrie de la conserve aux Pays-Bas	348
II. Production	353
1. Transformation des légumes	354
2. Transformation des fruits	362
III. Implantation	369
IV. Production agricole et transformation industrielle des fruits et légumes	374
V. Tableaux relatifs aux Pays-Bas	384
F. <u>Italie</u>	411
I. Généralités	411
II. Structure de l'industrie de la conserve en Italie	413
III. Production	415
1. Conserves de légumes	415
2. Conserves de tomates	417
3. Conserves de fruits	418
IV. Implantation	423
V. Production agricole et transformation industrielle des fruits et légumes	427
1. Légumes	429
2. Fruits	434
VI. Tableaux relatifs à l'Italie	441

LISTE DES GRAPHIQUES

	<u>Page</u>
N° 1 Ventilation en pourcentage de la transformation industrielle de certains groupes de produits dans les Etats membres de la CEE	96
N° 2 Part en pourcentage de la transformation industrielle des importations et des exportations dans la production pour le marché des Etats membres de la CEE	97
N° 3 République fédérale d'Allemagne : production, chiffre d'affaires, salaire et productivité dans l'industrie transformatrice des fruits et légumes	103
N° 4 France : fabrication de conserves de légumes, ventilée par région	279
N° 5 France : fabrication de confitures et de conserves de fruits, ventilée par région	281
N° 6 France : évolution de la production et du chiffre d'affaires ainsi que des prix de détail dans l'industrie de la conserve	283

Informations internes sur L'AGRICULTURE

		Date	Langues
N° 1	Le boisement des terres marginales	juin 1964	F (1) D (1)
N° 2	Répercussions à court terme d'un alignement du prix des céréales dans la CEE en ce qui concerne l'évolution de la production de viande de porc, d'œufs et de viande de volaille	juillet 1964	F (1) D (1)
N° 3	Le marché de poissons frais en république fédérale d'Allemagne et aux Pays-Bas et les facteurs qui interviennent dans la formation du prix du hareng frais	mars 1965	F (1) D (1)
N° 4	Organisation de la production et de la commercialisation du poulet de chair dans les pays de la CEE	mai 1965	F (1) D (1)
N° 5	Problèmes de la stabilisation du marché du beurre à l'aide de mesures de l'Etat dans les pays de la CEE	juillet 1965	F D
N° 6	Méthode d'échantillonnage appliquée en vue de l'établissement de la statistique belge de la main-d'œuvre agricole	août 1965	F (1) D (2)
N° 7	Comparaison entre les « trends » actuels de production et de consommation et ceux prévus dans l'étude des perspectives « 1970 » 1. Produits laitiers 2. Viande bovine 3. Céréales	juin 1966	F (1) D
N° 8	Mesures et problèmes relatifs à la suppression du morcellement de la propriété rurale dans les Etats membres de la CEE	novembre 1965	F (1) D
N° 9	La limitation de l'offre des produits agricoles au moyen des mesures administratives	janvier 1966	F D
N° 10	Le marché des produits d'œufs dans la CEE	avril 1966	F (1) D (1)
N° 11	Incidence du développement de l'intégration verticale et horizontale sur les structures de production agricole – Contributions monographiques	avril 1966	F (1) D
N° 12	Problèmes méthodologiques posés par l'établissement de comparaisons en matière de productivité et de revenu entre exploitations agricoles dans les pays membres de la CEE	août 1966	F (1) D
N° 13	Les conditions de productivité et la situation des revenus d'exploitations agricoles familiales dans les Etats membres de la CEE	août 1966	F D
N° 14	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « bovins – viande bovine »	août 1966	F D
N° 15	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « sucre »	février 1967	F D (1)
N° 16	Détermination des erreurs lors des recensements du bétail au moyen de sondages	mars 1967	F (1) D (3)

(1) Epuisé.

(2) La version allemande est parue sous le n° 4/1963 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

(3) La version allemande est parue sous le n° 2/1966 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

		Date	Langues
N° 17	Les abattoirs dans la CEE I. Analyse de la situation	juin 1967	F D
N° 18	Les abattoirs dans la CEE II. Contribution à l'analyse des principales conditions de fonctionnement	octobre 1967	F D
N° 19	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « produits laitiers »	octobre 1967	F D(1)
N° 20	Les tendances d'évolution des structures des exploitations agricoles – Causes et motifs d'abandon et de restructuration	décembre 1967	F D
N° 21	Accès à l'exploitation agricole	décembre 1967	F D
N° 22	L'agrumiculture dans les pays du bassin méditerranéen – Production, commerce, débouchés	décembre 1967	F D
N° 23	La production de produits animaux dans des entreprises à grande capacité de la CEE – Partie I	février 1968	F D
N° 24	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « céréales »	mars 1968	F D
N° 25	Possibilités d'un service de nouvelles de marchés pour les produits horticoles non-comestibles dans la CEE	avril 1968	F D
N° 26	Données objectives concernant la composition des carcasses de porcs en vue de l'élaboration de coefficients de valeur	mai 1968	F D
N° 27	Régime fiscal des exploitations agricoles et imposition de l'exploitant agricole dans les pays de la CEE	juin 1968	F D
N° 28	Les établissements de stockage de céréales dans la CEE – Partie I	septembre 1968	F D
N° 29	Les établissements de stockage de céréales dans la CEE – Partie II	septembre 1968	F D
N° 30	Incidence du rapport des prix de l'huile de graines et de l'huile d'olive sur la consommation de ces huiles	septembre 1968	F D en prép.
N° 31	Points de départ pour une politique agricole internationale	octobre 1968	F D
N° 32	Volume et degré de l'emploi dans la pêche maritime	octobre 1968	F D
N° 33	Concepts et méthodes de comparaison du revenu de la population agricole avec celui d'autres groupes de professions comparables	octobre 1968	F D
N° 34	Structure et évolution de l'industrie de transformation du lait dans la CEE	novembre 1968	F D
N° 35	Possibilités d'introduire un système de gradation pour le blé et l'orge produits dans la CEE	décembre 1968	F D
N° 36	L'utilisation du sucre dans l'alimentation des animaux – Aspects physiologiques, technologiques et économiques	décembre 1968	F D

(1) Epuisé.

		Date	Langues
N° 37	La production de produits animaux dans des entreprises à grande capacité de la CEE – Partie II	février 1969	F D
N° 38	Examen des possibilités de simplification et d'accélération de certaines opérations administratives de remembrement	mars 1969	F D
N° 39	Evolution régionale de la population active agricole – I : Synthèse	mars 1969	F D
N° 40	Evolution régionale de la population active agricole – II : R.F. d'Allemagne	mars 1969	F en prép. D
N° 41	Evolution régionale de la population active agricole – III : Bénélux	avril 1969	F D
N° 42	Evolution régionale de la population active agricole – IV : France	mai 1969	F D en prép.
N° 43	Evolution régionale de la population active agricole – V : Italie	mai 1969	F D
N° 44	Evolution de la productivité de l'agriculture dans la CEE	juin 1969	F D en prép.
N° 45	Situation socio-économique et perspectives de développement d'une région agricole déshéritée et à déficiences structurelles – Etude méthodologique de trois localités siciliennes de montagne	juin 1969	F I(4)
N° 46	La consommation du vin et les facteurs qui la déterminent – RF d'Allemagne	juin 1969	F D
N° 47	La formation de prix du hareng frais dans la Communauté économique européenne	août 1969	F D en prép.
N° 48	Prévisions agricoles I Méthodes, techniques et modèles	septembre 1969	F D
N° 49	L'industrie de conservation et de transformation de fruits et légumes dans la CEE	octobre 1969	F D

(4) Cette étude n'est pas disponible en langue allemande.

SECRET