L'INDUSTRIE DU SECHAGE DES FRUITS EN CALIFORNIE

La caractéristique la plus importante de l'industrie du séchage des fruits en Californie, c'est que, contrairement à l'opinion généralement admise, la dessiccation est effectuée presque exclusivement à l'aide de la chaleur solaire, sans intervention d'appareil de dessiccation utilisant un combustible quelconque. Cette méthode de dessiccation explique d'ailleurs pourquoi les fruits secs de Californie peuvent, grâce à leur bas prix, faire une concurrence redoutable aux produits des autres pays : la chaleur solaire est, en effet, moins chère que celle de toute autre source. En outre, l'emploi de la dessiccation à l'air libre ne serait pas seulement une question d'économie, mais bien aussi de qualité de produits. D'après M. G. F. Langworth, de l'Office des stations expérimentales des Etats-Unis, pour diverses espèces de fruits, le séchage artificiel ne donne pas de si bons résultats que le séchage au soleil.

Les inconvénients du séchage au soleil sont, d'une part, l'incertitude du procédé, qui ne peut réussir qu'en des régions où le temps se maintient au sec et chaud pendant l'été — ce qui est le cas de la Californie — d'autre part, les facilités offertes aux insectes porteurs de microorganismes d'abîmer les fruits exposés à l'air et à la poussière.

Un point sur lequel il convient en outre d'appeler l'attention quand on envisage l'industrie du séchage des fruits en Californie, c'est le choix que l'on fait des fruits mis à sécher ; ces fruits sont toujours aussi beaux aussi sains, aussi gros que ceux que l'on vend à l'état frais. Il ne s'agit pas de fruits inférieurs qu'on cherche à vendre sous une forme qui dissimule leur mauvaise qualité ; de là vient la facilité avec laquelle ces produits se sont imposés sur le marché.

Il n'y a rien de particulier à signaler sur le procédé technique même du séchage ; les fruits, soigneusement choisis ainsi que nous l'avons dit, sont d'abord sulfurés. Pour le soufrage, les fruits sont déposés sur des claies ou des plateaux placés dans une sorte de chambre à la partie inférieure de laquelle on brûle du soufre.

Ces plateaux ou ces claies qui servent aussi à la dessiccation, sont constitués par des cadres en bois, avec fond également en bois ou en nattes, ou même en toile goudronnée ou en papier huilé. Dans tous les cas, le cadre fait, au-dessus du fond, une saillie supérieure à la grosseur des fruits, de façon qu'on puisse mettre les claies en piles, sans écraser ces fruits. On a, en général, soin de ne mettre sur une claie que des fruits de la même grosseur qui, ultérieurement, seront emballés ensemble, sans nouveau triage. Sur chaque claie, on ne met qu'une seule couche de fruits, sans jamais empiler ces derniers l'un sur l'autre.

Le terrain de dessiccation doit être placé à une distance aussi grande que possible des routes carrossables, afin d'éviter la poussière. Certains industriels consacrent à cette destination le sol d'une luzernière qu'on fauche vers le milieu de juin, lorsque commence la campagne de dessiccation. Dans la plupart des cas, les claies sont posées directement sur le sol ; parfois elles sont maintenues à 50 centimètres du sol par un système de poteaux reliés par des traverses.

Lorsque survient, par hasard, une averse, on empile les claies l'une sur l'autre, jusqu'à une certaine hauteur, et on recouvre la claie la plus élevée.

Quand les fruits sont secs, on les ramène à l'usine ; certains producteurs les font alors passer dans des cylindres de tôle rotatifs, qui les frottent l'un contre l'autre et enlèvent les poussières. D'autres producteurs mettent les fruits sur une toile métallique d'où on les enlève à la main, le frottement suffisant à faire tomber les poussières, déchets de feuilles, etc., à travers la toile. Le nettoyage peut être aussi effectué par le ventilateur utilisé pour le nettoyage des grains.

Tous les fruits, mis en tas, redeviennent humides, c'est le phénomène qu'on caractérise en disant que les fruits "suent". Il doit se produire avant l'emballage et on le facilite en agitant les tas de fruits laissés sur le plancher de l'usine. Tous les fruits, sauf les pruneaux, peuvent, après avoir sué, être emballés sans lavage, pourvu qu'ils ne soient pas trop desséchés.

L'emballage doit être effectué avec soin ; dans chaque boîte, on ne doit mettre que des fruits d'une grosseur donnée.

Nous allons maintenant examiner les procédés employés en Californie pour chaque espèce de fruits.

Pommes. — Ces fruits ne donnent lieu qu'à d'assez peu importantes transactions à l'état sec, en Californie, sauf dans la vallée de Pajaro, où l'industrie a pris une certaine extension au cours de ces dernières années.

Abricots. — Doivent être mûrs à la cueillette, mais non exagérément. Les fruits sont coupés par la moitié, la coupure devant être très nette ; les moitiés sont mises sur des claies, la partie sectionnée en dessus ; on soufre et on met à sécher. La dessiccation dure environ trois jours dans de bonnes conditions. Le rendement est d'environ deux livres de fruits secs pour 8 livres de fruits frais.

Cerises et petits fruits. — Les quantités séchées en Californie sont assez faibles et destinées exclusivement à la vente locale.

Figues. — Doivent être cueillies très mûres sur l'arbre. Parfois, pourtant, pour les figues noires de très grands arbres, on attend la chute du fruit. On dessèche à la chaleur solaire, les claies étant le plus souvent exposées au soleil, bien que quelques producteurs préfèrent les mettre à l'ombre. La figue sèche ne doit pas être dure ; on la met à suer dans des boîtes en bois pendant quelques jours, changeant les figues de boîtes de temps en temps ; puis on les plonge avant l'emballage dans de l'eau salée bouillante ou dans un sirop bouillant peu concentré. Les figues blanches sont le plus souvent soufrées avant dessiccation.

La dessiccation des figues dure, en général, de huit à dix jours, mais la marche de l'opération n'est pas régulière, certains fruits séchant beaucoup plus vite que d'autres.

Poires. — La dessiccation des poires est, comme celle des pommes, en voie d'extension. On cherche à obtenir des fruits secs clairs, ce qu'on assure par le soufrage. A l'air, on dessèche des fruits de moyenne grosseur, les plus gros fruits coupés en quartiers. On a parfois recours à des évaporateurs artificiels.

Pêches. — Le traitement des pêches est analogue à celui des abricots. On doit opérer le soufrage aussi rapidement que possible, après avoir coupé les fruits qu'on peut d'ailleurs peler ou non.

Le rendement varie beaucoup ; les brugnons donnent en général un poids plus élevé de fruits secs, pour le