

## Industries de la Conservation des Fruits

Le séchage des fruits n'a pas en Canada l'importance industrielle que cette utilisation des récoltes fruitières devrait avoir. Nous nous sommes laissé supplanter par l'étranger, n'ayant pas su améliorer nos procédés et ne vivant que sur la bonne renommée de nos produits.

On ne semble envisager, en général, ce procédé de conservation, qu'au point de vue de l'industrie ménagère. Utilisation d'un surcroît de récolte. Le produit obtenu tout en ayant son emploi, ne donne pas toujours une qualité marchande pouvant rivaliser avec les fruits secs d'importation américaine.

Nous devons, en Canada, avec les moyens existants, développer nos cultures fruitières et cette industrie de séchage des fruits.

Le séchage de la pomme devrait avoir une grande importance.

Nos cultures de pommiers sont déjà considérables, il faut les augmenter encore et nous suffire à nous-mêmes, et ne pas avoir recours à l'importation de ces fruits évaporés.

Les méthodes nouvelles avec les évaporateurs ont modifié l'usage des fours et des procédés si longtemps employés. On a l'habitude de ces fruits plus ou moins "cuits" que le consommateur demande encore, parce qu'il n'en connaît pas d'autres.

Que le cultivateur, le propriétaire prépare lui-même sa provision de fruits secs, comme la ménagère prépare ses conserves et ses confitures, rien de mieux, mais que cette petite exploitation soit faite dans un but de vente, c'est tout-à-fait différent.

Sous le nom d'"Industries agricoles", on désigne celles qui s'alimentent des produits du sol; la sucrerie, la féculerie, la distillerie; les industries du lait, beurre, fromage, et sous-produits: caséine, etc... Les conserves alimentaires sont des industries agricoles.

Ces industries ne sont pas restées par suite de leur importance entre les mains des producteurs; des usines ont centralisé les matières premières. Ces usines sont outillées avec un matériel perfectionné, dirigées par un personnel technique, modifiant et améliorant les procédés de fabrication au fur et à mesure des progrès réalisés.

Les "Sécheries agricoles" doivent entrer dans cet ordre d'idées, non seulement pour les fruits, mais également pour d'autres produits, la pomme de terre par exemple.

Le producteur doit s'occuper de les récolter, assuré par les industries chargées de les utiliser, de les écouler dans des conditions de sécurité absolue.

La **Cidrierie**. Toutes les industries de la pomme sont aussi des industries agricoles que l'on doit chercher à développer avec tous les perfectionnements qu'un petit producteur ne pourrait réaliser.

La dessiccation des fruits a permis aux Américains d'utiliser et de développer leurs immenses cultures fruitières. Nous leur achetons chaque année pour un nombre de millions de dollars intéressant, de fruits secs et conservés, quand nous avons en Canada les éléments nécessaires pour ne pas avoir recours à cette importation. Non seulement nous pourrions suffire à nos besoins, mais encore nous pourrions exporter une grosse quantité de ces produits.

Nous devons donc créer des usines dans les centres

de culture, culture que l'on doit aussi développer, pour le plus grand bien de tous, et récupérer ainsi nos capitaux et garder l'avenir.

La dessiccation des fruits et autres produits végétaux, a été pratiquée de tous temps, c'est une méthode de facile et à portée de tous.

Dans les pays du Midi favorisés par le soleil, la dessiccation se fait en plein air. Dans ceux moins favorisés, dans les fours, après cuisson du pain.

Sécher un fruit c'est lui enlever par évaporation la majeure partie de son eau de végétation, soit de 75 à 90 pour cent selon les fruits et selon leur composition. Ce séchage se fait au moyen de la chaleur et de la ventilation.

Il doit se faire à une température suffisante pour accélérer la dessiccation, mais ne pas dépasser un certain degré de température pour ne pas enlever la totalité de leur parfum, ni détruire certains éléments entrant dans leur composition. L'eau de végétation seule doit être évaporée. L'usage des fours ne donne que des produits très imparfaits. Ce sont des fruits cuits, séchés par excès de chaleur.

Le but du séchage en général est la séparation des matières solides et liquides d'un même corps.

Selon les produits, les moyens sont différents. Produits mécaniques, tels la filtration, filtre-presses. Procédés physiques, par la chaleur et la ventilation. Nous savons que les liquides se vaporisent par la chaleur. Divers moyens sont employés pour arriver à ce résultat.

Dans les séchoirs l'air chaud vient en contact avec les produits à sécher et leur communique une partie de sa chaleur. La partie liquide s'échauffe et se convertit en vapeur. Il faut donc évacuer ces vapeurs, d'où nécessité d'une ventilation.

Dans un séchoir privé de ventilation, en peu d'instants l'air est saturé de vapeurs, la dessiccation ne se fait plus, il faut que cette vapeur d'eau soit évacuée par un ventilateur approprié au local.

La plus ou moins grande rapidité avec laquelle le séchage à air libre peut s'effectuer, dépend de l'état hygrométrique de l'air.

Par ventilation on peut arriver à la dessiccation sans avoir recours à la chaleur, mais il faudrait que l'air soit dépourvu d'humidité, sans cela le séchage est irrégulier.

Le séchage par courant d'air chaud est le plus utilisé. Il consiste à amener l'air chauffé au contact des produits à sécher; il se sature de vapeur d'eau, est évacué et fait place à une nouvelle quantité d'air capable d'absorber une nouvelle quantité de vapeur d'eau.

Pratiquement l'air évacué n'est saturé qu'au tiers dans un séchage quelconque. Cependant si on fait circuler les produits à sécher dans le sens inverse de l'arrivée de l'air chaud, c'est-à-dire, si on les introduit dans le séchoir du côté où l'air chaud et saturé est évacué, la saturation peut être des deux tiers à la sortie.

Mais ce résultat dépend aussi de la température de l'air chaud à son arrivée, et comme nous ne devons pas dépasser une certaine chaleur pour ne pas détruire certains principes des fruits que nous avons à sécher, nous ne devons pas dépasser une température déterminée.

Cette considération démontre que la ventilation mécanique est préférable à celle naturelle, et permet d'obtenir par un plus grand déplacement d'air et une