

CONSOMMATION DES BOISSONS DE FRUITS DANS LE MONDE

P. DUPAIGNE*

LES HOMMES ET CE QU'ILS BOIVENT

Disons tout de suite qu'il est impossible de fournir des statistiques sur ce que boivent actuellement les habitants des pays, même les plus importants, et dans lesquels les transactions commerciales sont suivies par catégorie ; dans les études sociologiques, on peut lire par exemple que les Arabes font une grande consommation de thé à la menthe, les Japonais de thé vert, les Brésiliens de maté et de café, les Italiens et les Français de vin, les Américains de café, de kola et ... d'eau glacée, les Hollandais de lait, les Allemands de bière, certains Africains de vin de palme (les Rwandais de bière de banane ...) ; que boivent les Chinois ? sans doute du thé, mais les statistiques manquent.

Un graphique publié par le Bulletin de Naarden (Pays-Bas) est instructif : il montre par exemple que l'Allemand boit plus de café que de bière ou que l'Anglais boit moins d'eau que d'autres (figure 1).

Il faut se souvenir en outre que l'ingestion de liquides aqueux répond à une nécessité physiologique, l'eau étant comme l'air un aliment indispensable à la vie des cellules et à l'élimination des déchets ; les besoins hydriques de

l'homme dépendent évidemment de l'individu, de son environnement (température, pourcentage d'humidité) et de l'effort qu'il fournit ; de plus, une partie de ces besoins, variable suivant ses habitudes alimentaires, est assurée par sa nourriture qui contient elle-même plus ou moins d'eau. Enfin il ne faut pas négliger les habitudes sociologiques et le comportement individuel de chaque individu qui peut éprouver une nécessité de boire plus que de raison, d'où l'adage : « qui a bu, boira ». Mais faut-il déplorer que l'homme ne soit pas un animal raisonnable, un terne robot qui pourrait exister sans un certain désir, une confiance, un amour de vivre ? Tout dépend évidemment de la qualité et de la quantité de boisson ingérée ; le bon usage pour un l'homme conscient écarterait l'abus plus sûrement que tout règlement : cette sentence est extraite d'un numéro spécial sur le bon usage du vin, édité par les très sérieux et scientifiques Cahiers de Nutrition et de Diététique en 1973.

Pour chiffrer ces besoins hydriques, ils correspondent en général, en région tempérée, à 2 ou 3 litres par jour, dont la moitié est fournie par l'alimentation solide ; en région tropicale sèche les besoins sont évidemment beaucoup plus importants en raison de l'évaporation de surface

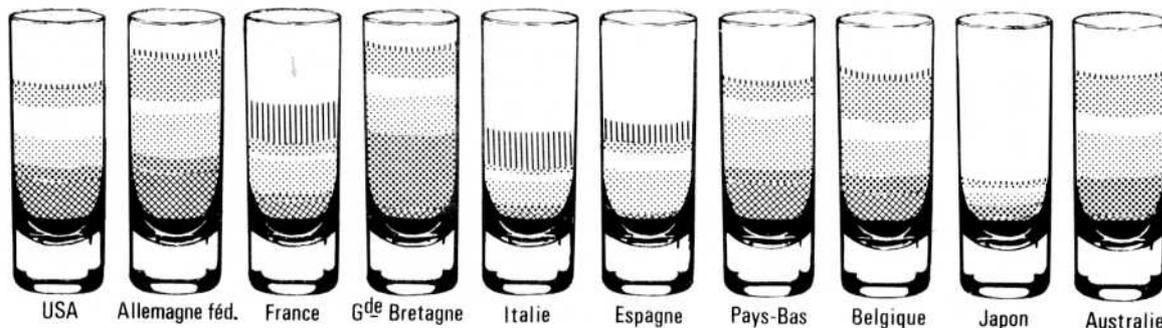


figure 1 * Les principales boissons consommées.
(d'après le bulletin de Naarden, Pays Bas).

café
 lait
 bière
 thé
 boissons non-alcoolisées
 vin

* - Institut français de Recherches fruitières Outre-Mer (IFAC)
6, rue du Général Clergerie - 75116 PARIS.

par la régulation thermique pouvant dépasser 10 litres par jour (voir par exemple l'article de A. MOSSE sur la couverture des besoins liquidiens chez l'homme, Rev. Med., 15 oct. 1973, 34, 2217-2222). Pour les pays développés, il existe de grandes différences, comme on l'a vu, sur le volume des principales boissons commerciales ; mais ces différences subissent des évolutions parfois rapides ; en France c'est le lait, suivi de la bière, des boissons sans alcool et du café, dont les consommations augmentent, celle du vin ayant tendance à diminuer. Au contraire, les Belges et les Hollandais buvaient moins de lait en 1970 qu'en 1960. La figure 2, extraite comme la précédente du Bulletin de Naarden, l'exprime clairement.

LES BOISSONS DE FRUITS

Dans cette catégorie nous groupons tous les liquides alimentaires contenant du fruit et dont l'arôme est celui du fruit frais : naturellement le vin et le cidre utilisent beaucoup plus de fruits que les jus ou les sodas, tout au moins en France, mais ils sont faciles à classer dans la catégorie des

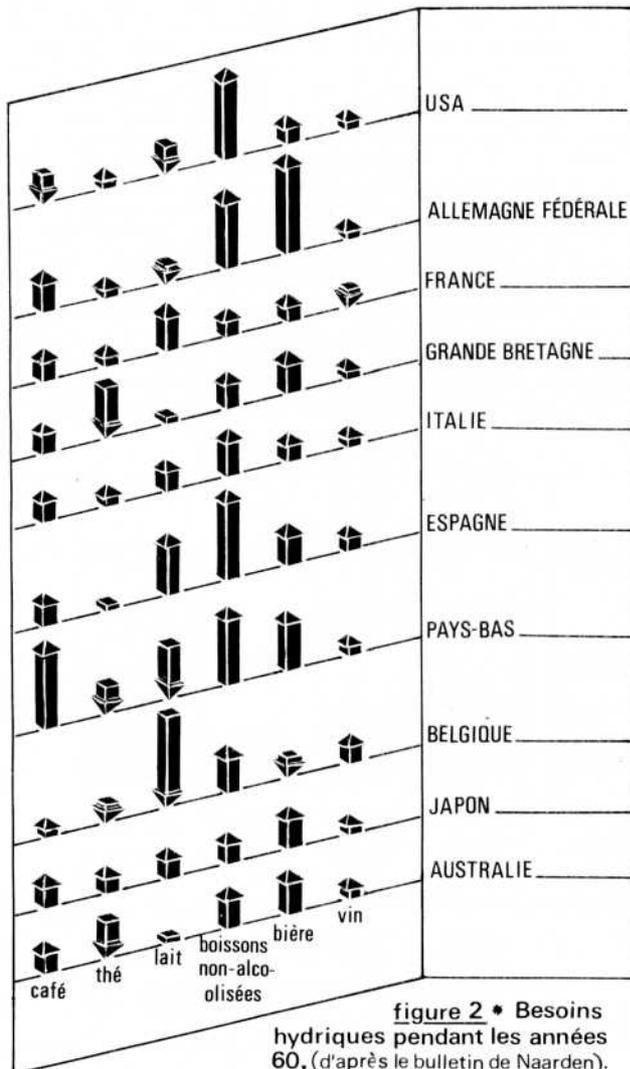


figure 2 • Besoins hydriques pendant les années 60, (d'après le bulletin de Naarden).

boissons alcoolisées.

Les sodas eux-mêmes, même si leur saveur rappelle celle du fruit d'origine, ne contiennent pas obligatoirement de pulpe ou de jus, mais souvent des extraits, ou des huiles essentielles pures ou déterpénées, et ceci en faible quantité ; bien que la noix de Cola soit un fruit, il est difficile d'appeler boisson de fruit un soda portant ce nom.

Dans les pays à production fruitière importante, comme le Maroc ou l'Espagne, un soda au fruit ne peut être vendu s'il ne contient obligatoirement un pourcentage minimum (8 à 12 p. cent) de pulpe ou de jus naturel ; et dans tous les pays, c'est toujours le jus de fruit qui est considéré comme la boisson la meilleure parce que la plus riche en fruit ; même si un jus n'est pas buvable en l'état, parce que trop corsé, trop acide ou trop épais, les boissons rendues buvables par addition d'eau, de sucre, parfois d'acide, se référeront toujours à leur teneur en jus de fruit.

La grande difficulté, lorsque l'on compare les statistiques, vient de ce que les mots n'ont pas la même signification dans tous les pays ; et comme toutes ces boissons font référence au jus de fruit, les difficultés rencontrées viennent de ce mot qui ne correspond pas forcément au même produit ; ainsi, la définition française du jus de fruit, liquide obtenu par la pression de fruits frais, sains et mûrs, est-elle restrictive, garantissant la meilleure qualité mais avec un rendement plus faible, que celle qui est adoptée à la CEE (liquide obtenu par tout procédé mécanique) ou, dans d'autres pays (liquide obtenu par tout moyen physique, y compris la diffusion) ; et naturellement les pays qui n'ont aucune définition légale pour les jus de fruit sont amenés à autoriser l'utilisation de ces termes pour des boissons qui rappellent simplement au consommateur la présence de fruits, même si le pourcentage des fruits réellement utilisés est minime.

La position de la France, pays traditionnellement producteur de fruits, a toujours été, en face des pays importateurs, de défendre les intérêts des agriculteurs en faisant preuve d'intransigeance dans les discussions internationales sur la définition du jus de fruits. Mais depuis quelques années la production française diminue au profit des importations de jus et concentrés comme on va le voir dans les statistiques ; c'est pourquoi on pourrait se demander si notre pays n'aurait pas intérêt, comme tout pays industriel, à être moins restrictif afin d'importer moins de matière première, ce qui, dans le prix du produit présenté au consommateur, permettrait d'inclure une plus grande valeur ajoutée d'origine française : emballage, traitement plus élaboré de la matière première, distribution, publicité. Depuis un an c'est la tendance qui a prévalu, lorsque, par l'envoi d'une simple circulaire, le Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la qualité a demandé à ses agents de ne pas s'opposer à la vente des jus obtenus par redilution de concentré à condition que mention en soit faite sur l'étiquette. C'est évidemment un procédé excellent, à condition d'utiliser un concentré de bonne qualité et des techniques appropriées de fabrication et de stabilisation, et cela nous garantit contre la concurrence déloyale des produits identiques fabriqués dans les pays de la CEE et entrant librement en France.

En attendant l'application d'une réglementation commune en Europe, il fallait bien adopter cette voie. Malheureusement la simple opération de redilution d'un concentré, dont on ignore évidemment le taux de concentration, autorise le fabricant peu scrupuleux à pousser la dilution jusqu'à la densité la plus faible autorisée par la norme des jus de fruits (lorsqu'elle existe), de sorte qu'il est facile de constater, en France et surtout dans les pays voisins, une dégradation progressive de la qualité, par manque de matière

première fruit, et naturellement par addition frauduleuse de produits masquant cette dilution (sucres, acides organiques, arômes, agents de trouble, acides aminés, pulpe, etc.) ; la fraude est toujours décelable par l'analyse, mais la dilution excessive ne l'est pas toujours si elle est faible et qu'on ignore tout de l'origine de la matière première.

Les consommateurs commencent à s'inquiéter de cette situation, surtout en Allemagne et dans les pays commerçants ; c'est pourquoi la position agricole de la France commence à être reconnue comme valable, au lieu de faire l'objet d'attaques systématiques (voir notre article déjà ancien «Un problème nouveau : la reconstitution du jus de fruits à partir d'un concentré», Rev. Cons. mai 1972, 5, 101-112).

Enfin un autre argument n'est, pour nous, pas à négliger : sans produire elle-même de fruits exotiques, la France est associée au développement agricole et industriel de beaucoup de pays auxquels elle apporte une aide technique ; en attendant la croissance de leur propre consommation, ces pays doivent promouvoir et augmenter leurs exportations de fruits et produits de fruits. Il est plus intéressant pour les habitants d'exporter une grande quantité de jus et concentrés d'agrumes de bonne qualité, qu'une faible quantité d'huile essentielle qui sera transformée dans un port d'Europe en base pour soda.

PARTIE STATISTIQUE

En fonction de ce qui est expliqué plus haut, les chiffres que nous allons aligner sont donnés, sous toute réserve, à titre indicatif ; de plus, il est difficile de les comparer puisque les années de publication des statistiques ne sont pas les mêmes.

France.

Évolution de la consommation des jus de fruits.

Il s'agit donc de véritables jus de fruits, obtenus par expression du fruit, sans dilution ni concentration ; en 1973 apparaissent en faible proportion encore les jus de fruits obtenus de concentrés.

Montrons d'abord l'évolution de la consommation depuis 1960 (figure 3) : elle est très nette pour les jus de pomme et de raisin, qui ont bénéficié voici dix ans de l'aide de la publicité générique (sans citer de noms de marques) du FORMA, surtout par le canal de la télévision ; mais depuis la récolte catastrophique des pommes en 1972, et devant les difficultés d'approvisionnement en moût de raisin, ces deux espèces se vendent moins bien. Au contraire, les jus dits tropicaux (ananas, orange, pomelo, citron) sont en passe de prendre la première place et le feront facilement si des fruits encore peu utilisés sont présentés sous forme de jus agréables : grenadille, corossol, mangue, goyave ; en effet ces espèces, groupées sous le terme «autres», commencent à être connues sous forme de jus ou de boissons dans plusieurs pays comme l'Allemagne ou l'Angleterre, y parve-

nant pour une partie par l'intermédiaire d'usines françaises, lesquelles seront donc bien placées dès que le consommateur répondra favorablement à l'offre de saveurs nouvelles pour lui, à condition évidemment que la qualité reste excellente.

En entrant plus dans les détails, nous pouvons indiquer, par espèce de fruit, les chiffres des ventes totales des jus de fruits conditionnés, incluant l'exportation, pour 1973 ; en comparant avec les chiffres fournis les années précédentes par cette revue, on constate un tassement des ventes, excepté pour les nouveaux produits, qui ont plus que triplé depuis 1972.

espèce	hectolitres
jus d'abricot	11.780
jus d'ananas	94.425
jus d'orange	150.556
jus de pamplemousse	84.448
jus de pomme/poire	322.442
jus de raisin	306.438
jus de tomate	74.597
cocktails	23.244
autres	11.152
total :	1.079.082

La figure 4 fait ressortir, en ce qui concerne les jus d'agrumes, l'extraordinaire inconstance des quantités importées dans notre pays depuis une dizaine d'années, selon les origines : en effet les qualités et les quantités offertes évoluent, de même que la demande mondiale et en conséquence les prix.

Consommation des boissons de fruits.

En ce qui concerne les nectars, catégorie des boissons la plus riche en jus de fruits, la progression constatée depuis quelques années a continué, surtout en ce qui concerne la poire :

en hectolitres	1969	1970	1971	1972	1973
nectar d'abricot	32.623	46.989	50.058	49.579	47.667
nectar de cassis	2.569	3.164	2.994	2.233	2.215
nectar de poire	-	3.172	10.414	11.214	16.949
nectar de prune	3.071	3.470	4.202	5.391	9.950
autres	1.578	1.501	1.318	1.287	1.274
total des nectars	39.841	58.296	68.976	69.704	78.055

Pour les boissons aux jus de fruits, dont la teneur peut descendre à 12 p. cent, mais pas au-dessous, les chiffres sont approximatifs et plus rares, aucune statistique n'étant obligatoirement demandée par le Ministère de l'Agriculture ; néanmoins on peut constater, surtout pour cette catégorie, une augmentation très rapide de la consommation en France, ce qui prouve que l'acheteur moyen n'hésite pas à dépenser un peu plus pour avoir une boisson agréable, contenant réellement des jus de fruits et un minimum d'ingrédients

Consommation des jus de fruits depuis 1960 (arrondie au millier d'hectolitres).

	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972	1973
pomme	104	259	327	354	402	367	410	467	423	443	482	510	510	320
raisin	94	163	222	284	303	272	334	312	289	283	291	275	286	296
agrumes	104	110	156	178	160	205	232	317	304	226	318	328	330	329
ananas														
autres	36	46	47	55	65	61	79	87	97	52	121	126	95	97
total	338	578	752	871	930	905	1055	1183	1113	1054	1212	1239	1293	1042

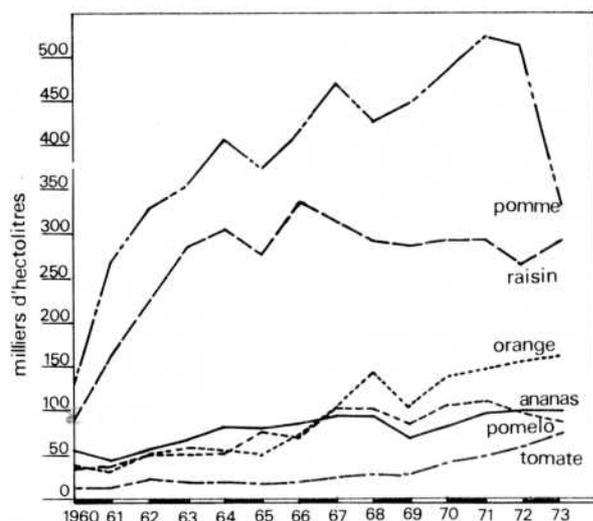


figure 3 * France. Evolution de la consommation de jus de fruits depuis 1960.

étrangers :

en hectolitres	1972	1973
boissons aux fruits gazéifiées ou non à 35 p. cent minimum de jus de fruits	299.406	466.381
boissons aux fruits gazéifiées ou non à 12 p. cent minimum de jus de fruits	1.681.232	1.823.532
total des ventes de boissons aux fruits	1.980.638	2.289.913

Cette quantité est exactement celle qui avait été prévue pour l'ensemble des boissons aux fruits pour 1974 par un article sur l'avenir des boissons sans alcool, en se basant sur les progressions relatives des différentes catégories : on peut donc dire que ces prévisions étaient déjà dépassées en 1973 (Anonyme - Dossier guide : les Soft Drinks - Le nouveau guide de l'épicier, juin 1972, 36, 19-25). Remarquons cependant que d'autres boissons progressent également : sodas aux extraits, colas, toniques, amers, limonades, dont le chiffre total atteint presque dix millions d'hectolitres ; leur production n'est pas dépourvue d'intérêt pour nous car elle utilise souvent des sous-produits de fruits : huiles essentielles, pulpes, extraits, alcoolats, etc.

Exportation des jus et concentrés.

Cette activité est à souligner car elle utilise une quantité plus importante de matière première fruits que la fabrication des jus destinés à la consommation française ; malheureusement, comme nous l'avons signalé en 1971, l'exportation en vrac ou sous forme de concentré, produits dont le prix de revient est bas par rapport à celui de boissons terminées et emballées sous leur forme définitive, est surtout intéressante pour les pays importateurs qui en font des boissons prêtes à l'emploi en incluant dans leur prix de vente une valeur ajoutée supérieure ; on voit même des importateurs français recevoir des jus ou boissons conditionnés à l'étranger, à partir d'une matière première fruit d'origine française.

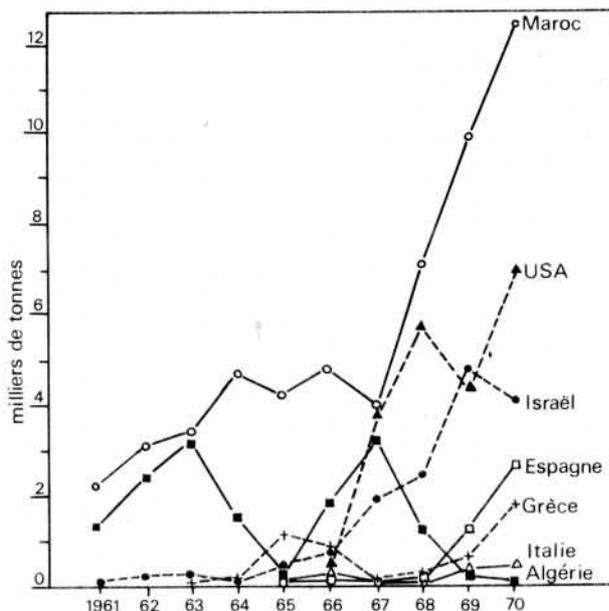


figure 4 * Provenances des importations de jus d'orange naturels et concentrés, en France.

Les exportations françaises de jus de pomme et de raisin, en vrac, semblent stagner ; celle des concentrés de raisin a doublé, sans atteindre les chiffres de naguère, mais celle des concentrés de pomme a baissé considérablement, en raison du manque de stocks dû à la mauvaise récolte européenne de 1972.

Par contre, l'exportation des jus de raisin conditionnés définitivement continue sa croissance, montrant que notre pays s'industrialise d'une façon compétitive :

en milliers d'hectolitres	en vrac		conditionné	
	1972	1973	1972	1973
jus de raisin	231	240	36	38,5
jus de pomme	4	2,7	19,5	15

en tonnes	1972	1973
concentré de raisin	2.893	5.179
concentré de pomme	18.411	7.482

Nous ne pouvons inclure dans cette statistique la production française de concentrés de tomate, très importante mais destinée à des usages culinaires ; par contre, celle des sirops de fruits, qui utilise des quantités notables d'agrumes, de fraise, de cassis, est en pleine croissance ; elle atteint à peu près 200.000 hl, consommés surtout en France, alors que les concentrés de jus de fruits sont presque entièrement exportés ; si l'on estime qu'un sirop de fruit naturel utilise la moitié de son poids de fruits de bonne qualité, cette expansion rapide est encourageante.

Autres pays.

Avant de fournir des chiffres qui sont discutables et difficiles à comparer, nous l'avons assez souligné, nous donne-

rons simplement la reproduction d'un graphique, extrait d'un travail espagnol récent (J.C. GENOVES - Mercado europeo de zumos de naranja, publ. Instituto agroquímico de Valencia, 1972), car il illustre de façon frappante la croissance inéluctable de la demande des jus d'oranges dans les pays non producteurs d'orange en Europe (figure 5).

États-Unis.

Bien que les statistiques américaines soient régulièrement publiées, il n'est pas commode d'en tirer des chiffres précis sur la production et la consommation des jus de fruits, ceux-ci étant présentés sous diverses formes : jus classiques appertisés, jus refroidis, concentrés au 1/4 surgelés, concentrés à chaud, jus standardisés par utilisation des concentrés et des arômes, sans compter la gamme très large des boissons à base de fruits mais diluées et additionnées de divers ingrédients. D'autre part, les régions productrices peuvent, grâce à la concentration, faire des reports d'une année à l'autre qui leur permettent non seulement d'atténuer l'effet des années de mauvaise récolte, mais aussi de vendre surtout lorsque les cours sont élevés ; donc la production des jus et boissons ne reflète pas exactement celle des fruits, qui est très changeante d'une année à l'autre, en Floride par exemple.

Si toutes les productions sont ramenées à la base d'un jus à concentration normale, elles peuvent donner finalement un volume qui atteint parfois 50 millions d'hectolitres, avec cependant des variations importantes d'une année à l'autre provenant surtout des agrumes (orange et pomelo), les productions de jus d'ananas, de raisin et de pruneau (prune juice) étant relativement stables.

Quant à la consommation, elle est très proche de la production, les exportations et importations étant relativement faibles ; pourtant on constate un déplacement des firmes américaines de la métropole ou des îles Hawaï vers les Philippines, Taïwan ou d'autres pays tropicaux et il est

possible qu'une partie des productions en pays étrangers soient comptabilisées, après traitement dans les usines de Californie ou de Floride, avec l'ensemble des boissons américaines.

Allemagne fédérale.

Si la production des jus spécifiquement allemands semble baisser (en 1972 : 1,68 millions d'hectolitres en raison de la mauvaise récolte de pommes dans toute l'Europe), par contre les importations se sont élevées, de sorte que la consommation atteint 8 millions d'hectolitres ; pour la première fois, la consommation par habitant a dépassé pour les jus d'agrumes, reconstitués ou non, celle des jus de pommes et de raisin.

URSS.

Bien que nous ne puissions disposer d'aucune statistique sérieuse en provenance de ce pays, il semble, d'après le nombre de boîtes de conserves utilisées à cet usage, que sa consommation atteint 4 à 5 millions d'hectolitres ; compte tenu de la vente des concentrés de pomme au verre, dans les lieux publics, au consommateur qui fait lui-même sa dilution ; d'autre part, il faut souligner que certains pays socialistes, comme l'Algérie, envoient en Russie une partie de leur production de jus d'agrumes en paiement de produits industriels, d'autres, des jus d'ananas, et que par conséquent la consommation commence à se diversifier.

Italie.

La production de ce pays a progressé en 1972, atteignant quelques 2,2 millions d'hectolitres ; mais la consommation reste faible, en purs jus de fruits ; ceux-ci et les concentrés servent surtout à préparer des boissons aux fruits et des nectars pulpeux ; par contre l'exportation des jus et concentrés se développe, surtout vers l'Allemagne.

Canada

La production canadienne est axée sur celle des jus de pomme, troubles et de couleur claire et très parfumée, et de faibles quantités de jus de baies ; cependant la consommation voit apparaître des jus de pomme limpides, reconstitués à partir de concentrés européens et naturellement on assiste, comme ailleurs, à une expansion rapide des jus d'agrumes à base de concentrés surgelés en provenance de Floride.

Le total de la consommation dépasse sans doute deux millions d'hectolitres ; cependant des boissons obtenues à partir de poudres aromatisées artificiellement concurrencent les véritables boissons de fruits.

Israël.

Axée principalement sur les jus et concentrés d'agrumes destinés à l'exportation, la production en 1972 était la suivante :

- jus : 900.000 hectolitres
- concentrés : 28.800 tonnes, c'est-à-dire, suivant le taux de concentration, de quoi reconstituer 1,2 à 1,5 millions d'hectolitres de jus.

C'est donc une production notable. Sans doute les difficultés de production et d'approvisionnement en emballages ont-elles réduit quelque peu ces quantités les deux dernières années, mais si la situation du Proche-Orient se stabilise, l'offre d'Israël restera toujours importante en ce qui concerne les jus d'agrumes.

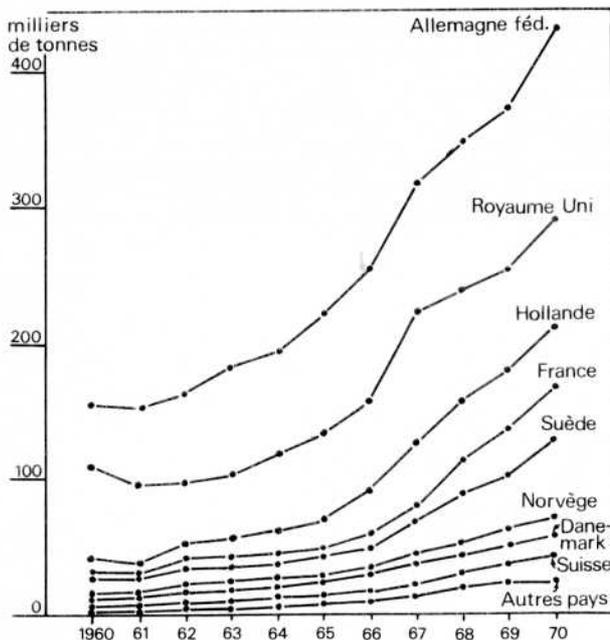


figure 5* Evolution de la consommation de jus d'orange en Europe occidentale.

Royaume-Uni.

Contrairement à d'autres pays à vocation surtout industrielle et commerciale, l'Angleterre continue à développer sa propre production de jus de pomme, poire, cassis, groseille ; en 1970 elle atteignait 220.000 hectolitres. En outre, les importations de jus et pulpes d'agrumes, de tomate et d'autres fruits, sous diverses formes, à peu près constantes depuis dix ans, s'établissent aux environs de 870.000 hectolitres. Mais comme nous l'avons souligné plus haut, ces bases servent à toutes sortes d'usages : comminuted, squashes, bitters, toniques, boissons avec renforcement aromatique ou stabilisées par voie chimique, gelées, etc.

C'est pourquoi ce pays est difficile à classer parmi les autres consommateurs de jus et boissons de fruits.

Espagne.

La consommation du marché intérieur, stimulée par l'importance du tourisme, s'est élevée pour les jus de fruits à quelque 150.000 hectolitres en 1971 ; mais une grande quantité de jus est utilisée sous forme de boissons à forte dilution. D'autre part, l'exportation a continué à constituer un débouché primordial, non seulement pour les agrumes (100.000 hectolitres de jus et 7.500 tonnes de concentré d'orange), mais pour les concentrés de tomate et les mouls de raisin (320.000 hectolitres). Comme les industries transformatrices disposent de quantités croissantes de fruits, et pas seulement d'agrumes, il est probable qu'elles utiliseront également des quantités de plus en plus grandes de matière première pour en exporter des boissons prêtes à l'emploi.

Japon.

En 1972 nous avons attribué à ce pays une production d'un million d'hectolitres, sachant que les définitions de jus ou boisson de fruits ne sont pas les mêmes qu'en Europe. Bien que largement importateur de tous les fruits, le Japon possède, dans sa partie nord, des vergers importants de fruits à pépins, et dans le sud des plantations d'agrumes et quelques ananas ; il est possible qu'une quantité non négligeable de jus d'agrumes soit produite dans les usines de conserves traditionnelles.

Suisse.

Ce petit pays a été, depuis un demi-siècle, celui d'Europe où la consommation des jus de fruits, par habitant, était la plus forte ; au début il s'agissait surtout de jus de fabrication artisanale à partir de fruits à pépins, aujourd'hui les usines sont perfectionnées, utilisant la production locale et des importations de plus en plus diverses. La consommation

des boissons exotiques a profité des habitudes prises et, si l'on ramène le tout au volume primitif de jus utilisé, on peut dépasser 700.000 hectolitres ; d'autre part, malgré la reconstitution des vergers, la production est insuffisante en raisin et même en pomme.

Afrique du Sud.

La consommation ainsi que l'exportation des jus de pomme, d'ananas et d'agrumes est en augmentation rapide, la production passant de 225.000 hectolitres en 1956 à 600.000 hectolitres en 1972 ; les usines sont modernes et les fruits très divers comprenant la grenadille, la goyave, la lime, etc. En outre, on vend des jus de pomme gazéifiés, ou partiellement concentrés et surgelés.

Autriche.

Nous avons rapporté une production commerciale de 149.000 hectolitres ; pour 1972 on nous précise qu'elle s'élève à 323.000 hectolitres, mais que les jus et concentrés d'agrumes importés sous leur marque ne sont pas compris dans ce chiffre, qui ne concerne que les industriels autrichiens ; on peut donc penser que la consommation est de l'ordre de 400.000 hectolitres.

Portugal.

Autre pays producteur, il a fourni pour 1972 une statistique très complète de ses productions, exportations et importations (presque négligeables), indiquant un accroissement substantiel en pourcentage, bien que le total soit encore faible (44.000 hectolitres de pur jus, 291 tonnes de concentrés) ; on peut constater l'apparition du jus de grenadille de Madère.

Il nous resterait à citer les autres pays surtout producteurs (Grèce, Liban, Yougoslavie, Brésil, Vénézuéla, Mexique, Australie, Malaisie, Côte d'Ivoire) ou surtout importateurs (UEBL, Danemark, Suède-Norvège), mais les chiffres dont nous disposons sont trop sujets à caution. D'une façon générale, on peut remarquer que l'industrialisation progresse, ce qui pour le consommateur présente des avantages et des inconvénients : d'une part les usines modernisées permettent de présenter de bons produits, si la matière est convenable, d'autre part les produits les plus élaborés sont souvent les moins bons, parce que moins riches en fruit et contenant plus d'eau et d'additifs peu désirables. C'est donc l'acheteur lui-même, aidé par les organismes officiels ou privés, qui doit faire son choix en connaissance de cause.

