

Situation et perspectives de l'industrie de transformation des agrumes en Chine

Wu Houjiu

Vice-directeur général, Institut de recherche sur les agrumes
Académie des sciences agricoles de Chine

Résumé

Au cours des vingt dernières années, la production d'agrumes en Chine a augmenté à un taux annuel de 16 pour cent, totalisant 11 millions de tonnes en 1998. Cependant, l'industrie de transformation des agrumes n'a pas enregistré de croissance parallèle. Au contraire, la production de quartiers de mandarines en conserve, produit traditionnellement dominant, a diminué. Actuellement, la transformation des agrumes représente environ 500 000 tonnes par an, ce qui correspond à seulement 5 pour cent de la production totale d'agrumes en Chine. Les principaux produits finis incluent 250 000 tonnes de quartiers de mandarines en conserve, 10 000 tonnes de jus d'agrumes (en équivalents non concentrés), 3 000 tonnes de gelées et confitures, 1 000 tonnes de vin et 800 tonnes de bonbons aux fruits. Il faut mentionner ici que l'exportation de quartiers de mandarines en conserve a connu une croissance substantielle au cours des dernières années; le Zhejiang en particulier est devenu la première province chinoise en termes d'exportation, avec une production annuelle de quartiers de mandarines en conserve dépassant les 200 000 tonnes en 1999, dont 180 000 tonnes ont été exportées. Avec la croissance constante de l'économie nationale et la hausse permanente du niveau de vie de la population, la demande en jus d'agrumes de très bonne qualité s'est remarquablement accrue. La production nationale à la fois de jus non concentrés naturels d'agrumes et de jus concentrés est largement en retard par rapport à la demande du marché intérieur qui a dû faire appel à des importations. L'importation de jus d'agrumes a été 10 fois plus importante que la production nationale. Cette situation a attiré l'attention des investisseurs nationaux et étrangers qui ont commencé à construire les bases d'une production à grande échelle de jus d'agrumes à Chongqing et dans le Sichuan. Dans les 5 à 10 prochaines années il est prévu que la Chine établira: 2 unités de production de jus d'orange, l'une à l'est de Chongqing et dans le sud du Sichuan, et l'autre dans le sud du Jiangxi et le sud du Fujian; une unité de transformation des citrons dans le centre du Sichuan; et deux unités de production de quartiers de mandarines en conserve, l'une dans l'est du Zhejiang et l'autre dans le sud du Hunan. La production de jus d'agrumes et de quartiers de mandarines en conserve atteindra respectivement 100 000 et 300 000 tonnes en 2005, et 500 000 et 400 000 tonnes en 2010.

Situation actuelle

Les agrumes, excellents au niveau de la couleur, du goût, de la saveur et de leur qualité nutritive, sont particulièrement adaptés à la fabrication de jus. La production mondiale annuelle d'agrumes a dépassé les 100 millions de tonnes, dont plus d'un tiers a été transformé. Le jus d'agrumes est devenu l'une des boissons importantes dans les pays développés. La principale raison pour laquelle les agrumes sont les fruits les plus largement produits dans le monde réside dans le fait qu'ils sont les mieux adaptés à la transformation.

Au cours des 20 dernières années, la production d'agrumes en Chine a été multipliée par 19, avec un taux de croissance annuel de 16 pour cent, passant de 550 000 tonnes en 1977 à 11 millions de tonnes en 1998. Cependant l'industrie chinoise de transformation des agrumes a connu une fluctuation avec un développement rapide dans les années 80 et une décroissance dans les années 90. La Chine a importé plus de 20 lignes de production de jus d'agrumes qui ont été distribuées dans les provinces de production d'agrumes telles que le Sichuan, Chongqing, le Guangdong, le Guangxi, le Zhejiang, le Jiangxi, le Hunan et le Hubei, etc. Ces lignes de production de jus ont une capacité de 150 tonnes de fruits par heure. En additionnant les capacités du grand nombre d'usines de production de quartiers d'agrumes en conserve, la capacité annuelle totale de l'industrie de transformation atteint 800 000 tonnes de fruits pour 100 jours opérationnels par an, ce qui correspondait à 50 pour cent de la production annuelle moyenne d'agrumes dans les années 80. Néanmoins, le rendement effectif des lignes de production correspond à moins de la moitié de

la capacité et la production de jus d'agrumes n'a jamais excédé 10 pour cent de la capacité. Dans les années 90, l'industrie de transformation des agrumes ne s'est pas développée, mais a au contraire régressé. On observe actuellement une croissance de la demande en produits à base d'agrumes sur le marché intérieur, ce qui pourrait relancer la croissance de l'industrie de transformation. En 2000, la Chine a transformé 500 000 tonnes d'agrumes (frais), ce qui correspondait à 5 pour cent de la production totale d'agrumes. Les principaux produits comprenaient : 250 000 tonnes de quartiers de mandarines en conserve, 10 000 tonnes de jus d'agrumes (en équivalent de jus non concentrés), 3 000 tonnes de gelées et confitures, 1 000 tonnes de vin et 800 tonnes de bonbons aux fruits. La production de quartiers en conserve était concentrée dans le Zhejiang et le Hunan. Le Zhejiang est devenu la première province pour la production et l'exportation de quartiers de mandarines en conserve en Chine. Elle concentre 270 usines de transformation des agrumes, 30 d'entre elles produisant majoritairement des quartiers pour l'exportation. En 1999, le Zhejiang a produit plus de 200 000 tonnes de quartiers de mandarines en conserve dont 185 000 tonnes ont été exportées, correspondant à 90 pour cent des exportations totales de la Chine en matière de quartiers d'agrumes ou encore 60 pour cent du commerce mondial de ce produit. Le Hunan compte plus de 10 usines de transformation des agrumes, qui produisent annuellement environ 20 000 tonnes de quartiers de mandarines en conserve dont la moitié est destinée à l'exportation. Actuellement, quelques usines de transformation des agrumes produisent du jus d'agrumes. Ces unités sont situées à Chongqing, dans le Sichuan, le Jiangxi et le Fujian et produisent 1 500 tonnes de jus concentrés à 65° Brix par an. La Société des jus de fruits des Trois Gorges (*Three Gorges Fruit Juice Company*) à Chongqing a transformé 10 000 tonnes d'agrumes et produit 700 tonnes de jus concentrés au cours de la campagne 2000/2001. Les produits de type gelée d'agrumes proviennent essentiellement du Zhejiang. La nouvelle gelée d'agrumes produite avec des quartiers de mandarine entiers est devenue très populaire sur les marchés asiatiques. Chongqing et Quxian dans le Sichuan produisaient autrefois des vins doux d'orange et de clémentines tangerines, mais la production a été interrompue du fait qu'il n'y avait plus de marché. Il existe néanmoins de nouveaux produits comme le vin sec de Ponkan développé à Yongchuan dans le Fujian et une liqueur de mandarines satsumas développée à Shaoyang dans le Hunan qui ont été bien accueillis par les consommateurs locaux.

Contraintes

Le développement de l'industrie de transformation des agrumes a connu en Chine d'importantes fluctuations au cours des vingt dernières années. Les principales contraintes à son développement sont les suivantes:

Une consommation irrégulière d'agrumes

Les quartiers de mandarines en conserve ont été pendant de longues années le produit traditionnel dominant en Chine, très populaire au moment où l'offre de fruits frais diminuait en saison creuse. Du fait de la croissance rapide dans les années 90 de la production d'agrumes, tout comme celle des pommes, poires et raisin etc., les fruits frais se sont retrouvés en abondance sur le marché et les quartiers en conserve ont inévitablement perdu de leur attrait. La situation s'est même aggravée lorsque l'exportation a été mise à l'épreuve par les industries de la conserve japonaise et espagnole en raison de la faible disponibilité en matières premières de qualité convenable, mais aussi de technologies de production et de contrôle qualité insuffisants. Dans le même temps, la Russie et les pays d'Europe de l'est, les anciens plus gros importateurs, ne disposaient pas, en raison de leur crise économique et politique, de capitaux pour acheter les produits en conserve, si bien que l'exportation chinoise de fruits en conserve a presque été interrompue. Le marché des jus en Chine est devenu chaotique dans les années 80 et au cours de la première moitié des années 90, lorsque des produits bon marché mais contrefaits et de qualité inférieure ont envahi le marché des jus d'agrumes non concentrés onéreux et de qualité supérieure, faisant quasiment disparaître ces derniers du marché. Étant donné le développement rapide de l'économie chinoise et la hausse continue du niveau de vie de la population, le marché des jus naturels d'agrumes est entré ces dernières années dans une ère de forte croissance, mais les jus produits localement ne pouvaient pas encore entièrement satisfaire la demande du marché intérieur en raison de l'insuffisance de matières premières, d'une technologie dépassée et des problèmes liés au contrôle qualité; la Chine doit par conséquent compter sur l'importation de jus d'agrumes, qui représentent un volume 10 fois supérieur à celui des produits fabriqués localement. Cette situation perdurera un certain temps après l'entrée de la Chine dans l'OMC.

Des matières premières inadaptées à la transformation

La rentabilité de la transformation des agrumes dépend de la qualité, de la durée de l'approvisionnement et du prix des fruits frais servant de matières premières. Jusqu'à présent, la Chine ne disposait d'aucune structure de production de matières premières à échelle commerciale pour la fabrication de jus d'agrumes. Certaines variétés comme l'orange de Jingcheng présentent la meilleure qualité dans le monde entier pour la fabrication de jus, mais c'est une variété à maturation intermédiaire qui n'est disponible que trois mois dans l'année. Il n'existe en Chine aucune grande plantation de variétés à maturation précoce intermédiaire. C'est pourquoi la campagne de transformation des agrumes ne dure que 100 jours par an, ce qui mène inéluctablement à une sous-utilisation des installations et des ressources humaines ainsi qu'à des coûts élevés. Grâce aux fruits issus de variétés à maturation précoce, moyenne ou tardive, les unités de production de jus d'orange sont opérationnelles plus de 200 jours par campagne aux États-Unis et au Brésil. Les plantations d'agrumes en Chine sont pour la plupart de petite taille et dispersées, conduisant à des rendements faibles et des coûts élevés, si bien que les fruits sont presque 1 à 2 fois plus chers qu'au Brésil. Les usines de fabrication de jus en Chine sont contraintes d'acheter des fruits bon marché déclassés et de qualité inférieure afin de réduire les coûts de production. Ces fruits de qualité inférieure contiennent moins de jus et de sucre (35 pour cent environ et moins de 10 pour cent respectivement), mais présentent une acidité élevée (supérieure à 1 pour cent), donnant un jus au goût âpre et de couleur sombre qui ne convient pas à la fabrication de jus non concentrés, mais peut seulement être utilisé comme base de boisson à bas prix. De tels produits ne peuvent pas concurrencer les jus de très bonne qualité en provenance des États-Unis et du Brésil. Par conséquent, le manque de matières premières convenables a restreint le développement de l'industrie de transformation des agrumes en Chine et a empêché l'utilisation à pleine capacité des infrastructures de transformation. Quelques unités de fabrication de jus d'agrumes s'efforcent de fabriquer des produits bon marché et de qualité inférieure mais auraient toutes les difficultés à occuper le marché des jus de qualité supérieure, qui dépend de plus en plus des importations. À ce propos, la construction d'infrastructures commerciales de production de jus d'agrumes de qualité supérieure capables de répondre à la demande du marché intérieur constitue une urgence immédiate pour la Chine.

Un équipement et une technologie obsolètes et des systèmes de contrôle qualité incomplets

Bien que la Chine ait importé plus de vingt lignes de fabrication de jus qui étaient de haute technologie à l'époque dans les années 80, la plupart d'entre elles n'ont pas été utilisées à pleine capacité comme mentionné ci-dessus et ne permettent pas de fabriquer des produits de qualité suffisante pour satisfaire les exigences actuelles du marché. De plus, les normes de qualité, la méthodologie utilisée pour les tests et le suivi/contrôle des agrumes en Chine sont maintenant obsolètes et nécessitent une mise à jour afin de revenir au niveau des normes internationales.

Perspectives de développement

La future entrée de la Chine dans l'OMC annonce une plus grande ouverture du marché des agrumes aux niveaux national et international, ce qui signifie une concurrence accrue à la fois sur le marché local et les marchés étrangers. À cet égard, il s'agit d'une bonne nouvelle pour l'industrie des quartiers en conserve, qui occupe une position dominante au niveau du commerce international lui permettant de consolider et même d'accroître sa part de marché. En revanche, cette évolution est désastreuse pour l'industrie du jus d'orange. Cela ne signifie pas pour autant qu'il n'existe pas de voie de sortie. La Chine possède de vastes territoires adaptés à la culture d'agrumes destinés à la fabrication de jus, ainsi qu'une main-d'œuvre abondante et bon marché. Avec une base de production à grande échelle en place pour des variétés d'agrumes à maturation précoce, intermédiaire et tardive, l'industrie chinoise des jus a encore l'opportunité de participer à la concurrence internationale, la première étape consistant à profiter de sa part de marché chinois. Avec le développement de l'économie chinoise et l'amélioration des moyens d'existence de la population, le marché chinois du jus non dilué suivra normalement les étapes du développement international. La consommation annuelle par habitant devrait augmenter nettement dans les 10-20 prochaines années, pour passer de 0,1 kg à la moyenne mondiale d'environ 2-3 kg. La consommation annuelle totale de jus d'orange atteindra alors 2-3 millions de tonnes. Dans 5 ans, la production devrait

dépasser les 100 000 tonnes par an (en équivalent non concentré, idem ci-dessous) pour le jus d'orange et 300 000 tonnes pour les quartiers en conserve, et respectivement 500 000 et 400 000 tonnes dans 10 ans. L'énorme potentiel commercial des jus d'orange a fortement attiré l'attention des investisseurs chinois et étrangers. L'ancienne société Seagram Co. Ltd. (qui a fusionné avec la société française Vivendi) a commencé en 1997 la construction d'une grande unité de production de jus en coopération avec le Groupe Chongqing Three Gorges Construction Ltd. dans le comté de Zhongxian de la municipalité de Chongqing. Une superficie de 45 000 mu¹ d'oranges douces combinant des variétés à maturation précoce, moyenne et tardive sera plantée, et les 20 000 mu existants d'oranges *jin* seront réhabilités, aboutissant à un total de 65 000 mu produisant 150 000 tonnes d'oranges douces par an destinées à la fabrication de jus. Le projet est actuellement mis en œuvre sans encombre. Seagram Co. a mis en place en 1998 un centre technologique moderne pour les agrumes ainsi qu'une pépinière de jeunes plants exempts de virus dans le comté de Zhongxian. Cette dernière a produit plus de 15 000 jeunes plants greffés de très bonne qualité pour des scions maternels plantés en 2000 dans des vergers de démonstration. La pépinière produira 300 000 autres jeunes plants de très bonne qualité qui seront plantés dans des vergers productifs en 2001, et produiront ensuite annuellement 400 000 jeunes plants exempts de virus destinés à des vergers nouvellement établis. La totalité des 45 000 mu de nouveaux vergers devraient être plantés et commencer à produire des fruits en 2005, et l'usine de jus d'orange sera construite et deviendra opérationnelle en 2004, avec pour objectif une production annuelle de 75 000 tonnes de jus d'orange de qualité. De plus, des projets sont en cours de préparation pour la construction de larges unités de production de jus à Wanzhou dans la municipalité de Chongqing, à Yibin et à Luzhou dans le Sichuan, à Gannan dans le Jiangxi et à Quanzhou dans le Fujian. La production de jus est également envisagée actuellement dans le Zhejiang, en dehors de son industrie de quartiers en conserve qui devrait continuer son expansion. En résumé, la production et le marché du jus d'orange en Chine ont toutes les chances de se développer.

¹ 1 mu = 0,067 hectare