



MICROFICHE N°

08044

République Tunisienne

الجمهورية التونسية

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

وزارة الزراعة

CENTRE NATIONAL DE

المركز القومي

DOCUMENTATION AGRICOLE

للتوثيق الفلاحي

TUNIS

تونس

F 1

№ - 24



77-452 1993

مجمع صناعات المصبرات الغذائية

GROUPEMENT DES INDUSTRIES DE CONSERVES ALIMENTAIRES

77, AVENUE TAIEB M'HIRI 1002 TUNIS - TUNISIE

TELEPHONE : 782.633
TELEX : 13020

**GROUPEMENT DES INDUSTRIES
DE CONSERVES ALIMENTAIRES
77 AVENUE TAIEB MHIRI
1002 TUNIS**

ECHOS DES CONSERVES

N° 24

AVRIL 1993

TABLE DES MATIERES

I	-	NOUVELLES DES CAMPAGNES.....	3
II	-	NOUVELLES DES MARCHES.....	10
III	-	INFORMATIONS DIVERSES.....	14
IV	-	INFORMATIONS TECHNIQUES.....	16

II - NOUVELLES DES MARCHES

[Tomate]

**U.S.A : les exportations des dérivés de la tomate
atteignent toujours le record.**

Les exportations de conserves de tomates des U.S.A ne cessent de s'accroître d'une année à l'autre. En effet, les quantités de conserves de tomates exportées durant l'année 1992 ont atteint 14 050 tonnes, soit 54% de hausse par rapport à l'année 1991 et environ le triple des réalisations de l'année 1990.

Parallèlement, les ventes de concentré de tomates ont grimpé à 73.161 tonnes marquant une évolution de 66% par rapport à l'année précédente.

Durant l'année 1992, les exportations américaines sur son principal marché, le CANADA ont atteint 9.600 tonnes de conserves de tomates, soit le double de 1991 et 43.000 tonnes de concentré, soit 50% de plus par rapport à 1991.

Par ailleurs, les exportations américaines des dérivés de la tomate sur le Japon, le Mexique et la Corée deviennent de plus en plus importantes.

Toutefois, le succès du produit américain sur le marché canadien a créé un conflit entre les industriels américains et ceux du pays voisin. Les industriels canadiens réclament en effet un système adéquat de protection de leur production suite à l'affluence du concentré de tomate californien à des prix très bas.

Ces investigations sont en cours depuis quelques mois et le dossier a été déposé au tribunal de commerce international pour mener des recherches et estimer le préjudice causé à l'industrie canadienne.

Exportations des dérivés de la tomate des U.S.A
(en tonnes métriques)

Année	1990	1991	1992
<u>CONSERVES</u>			
Canada	4.533	5.617	9.628
Japon	131	1.193	1.514
Mexique	*	137	494
Hong Kong	29	299	243
Pays Bas	495	479	*
Autres Pays	708	1.424	2.171
TOTAL	5.896	9.149	14.050
<u>CONCENTRE</u>			
Canada	21.834	28.166	42.718
Mexique	*	495	7.573
Japon	6.212	7.455	7.542
Korée	3.085	2.709	5.433
Royaume-Uni	362	813	1.518
Pays-Bas	708	1.375	*
Autres pays	3.771	3.597	8.377
TOTAL	35.972	41.115	73.161

* Inclu dans Autres pays

TURQUIE : Les conserveurs turques échappent à la crise

Alors que la plupart des fabricants de conserves de tomate dans le monde se trouvent en difficulté, la situation semble plus confortable en Turquie et les conserveurs turques ont apparemment échappé à la noyade. Ils n'ont pas de stocks importants et ils ont encore des possibilités de croissance.

Toutefois, ils ont leurs propres problèmes. Quelle quantité produire dans l'avenir et où vendre étant les principales questions qui les préoccupent.

Depuis les années 1980, la production et les exportations turques des dérivés de la tomate ont considérablement augmenté et la Turquie est actuellement le 3ème pays producteur de tomate dans le monde.

Après avoir atteint un record de 293.000 tonnes de produits finis en 1989, la production de conserves de tomate a chuté jusqu'à 197.000 tonnes en 1991 pour remonter à 234.000 tonnes en 1992.

La capacité de production reste voisine de 300.000 tonnes et la consommation locale a atteint 75.000 tonnes de concentré de tomate en 1992.

Etant conscients de la situation difficile du marché mondial de la tomate, les conserveurs turques tiennent à maintenir le niveau de leur production aux environs de 170.000 à 200.000 tonnes de produits finis, quantité qu'ils estiment pouvoir contrôler facilement.

Par ailleurs, ils craignent notamment la concurrence du Portugal sur les marchés de la Hongrie, la Bulgarie et la Chine.

L'Iraq, un marché de grande importance pour la Turquie, demeure encore peu contrôlable compte tenu des répercussions de la guerre du golfe.

Food News, Special Turkey'93

Mars, 1993

III - INFORMATIONS DIVERSES

LES PRIX ET LES QUOTA POUR LA CAMPAGNE DE TOMATE 1993 DANS LA CEE

Il est encore trop tôt pour connaître les décisions du Conseil des Ministres de la CEE. La Commission a proposé un gel des prix agricoles pour la campagne 1993, et les aides devraient se situer sensiblement au même niveau que l'année dernière. Le montant de l'ECU vert qui permet de connaître les prix en monnaie nationale tiendra compte des très fortes dévaluations des monnaies de l'Europe du Sud, mais il n'est pas encore possible de déterminer le taux qui sera en vigueur au 1er Juillet 1993. Au niveau des quotas, la Commission a proposé de reconduire sans aucun changement les quotas antérieurs. Certains pays de la CEE ont demandé des modifications dans la répartition de leur quota, pour augmenter le quota des autres produits au détriment des tomates pelées entières, alors que d'autres pays ont fait des demandes d'augmentation de leurs quotas globaux. Après avis du Parlement Européen, c'est le Conseil des Ministres qui tranchera pendant la première quinzaine du mois de Mars 1993.

Tomato News, Mars 1993

ITALIE-CAMPANIA : LES INDUSTRIELS SE REGROUPENT

18 industriels de taille petite et moyenne ont concrétisé après 2 ans de négociations le "Consorzio Conserve Campania Srl". Les industriels de Salerno, Naples et Avelino veulent ainsi agir contre l'atomisation de l'offre du secteur de la conserve. 80% d'entre eux transforment la tomate.

Les objectifs : garantir aux consommateurs une gamme de produits régionaux de "qualité supérieure", centraliser les achats, les services et le contrôle de qualité et grouper la commercialisation au moyen d'une organisation marketing : Consorzio Conserve Campania Srl Export. Une stratégie d'exportation serait mise au point. Le Président du Consortium est P. D'Acunzi, Président de l'ANICAV (Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali).

Tomato News, Mars 1993

IV - INFORMATIONS TECHNIQUES

RECOMMANDATIONS POUR LE CHOIX DES BOITES METALLIQUES

SUITE DE LA PREMIERE PARTIE

PRESENTES DANS LES ECHOS

DES CONSERVES N° 23

deuxième partie

RECOMMANDATIONS POUR LE CHOIX DES BOITES

PREAMBULE

De plus en plus d'emballages métalliques, de caractéristiques et de performances variées, sont proposés à l'industrie de la conserve.

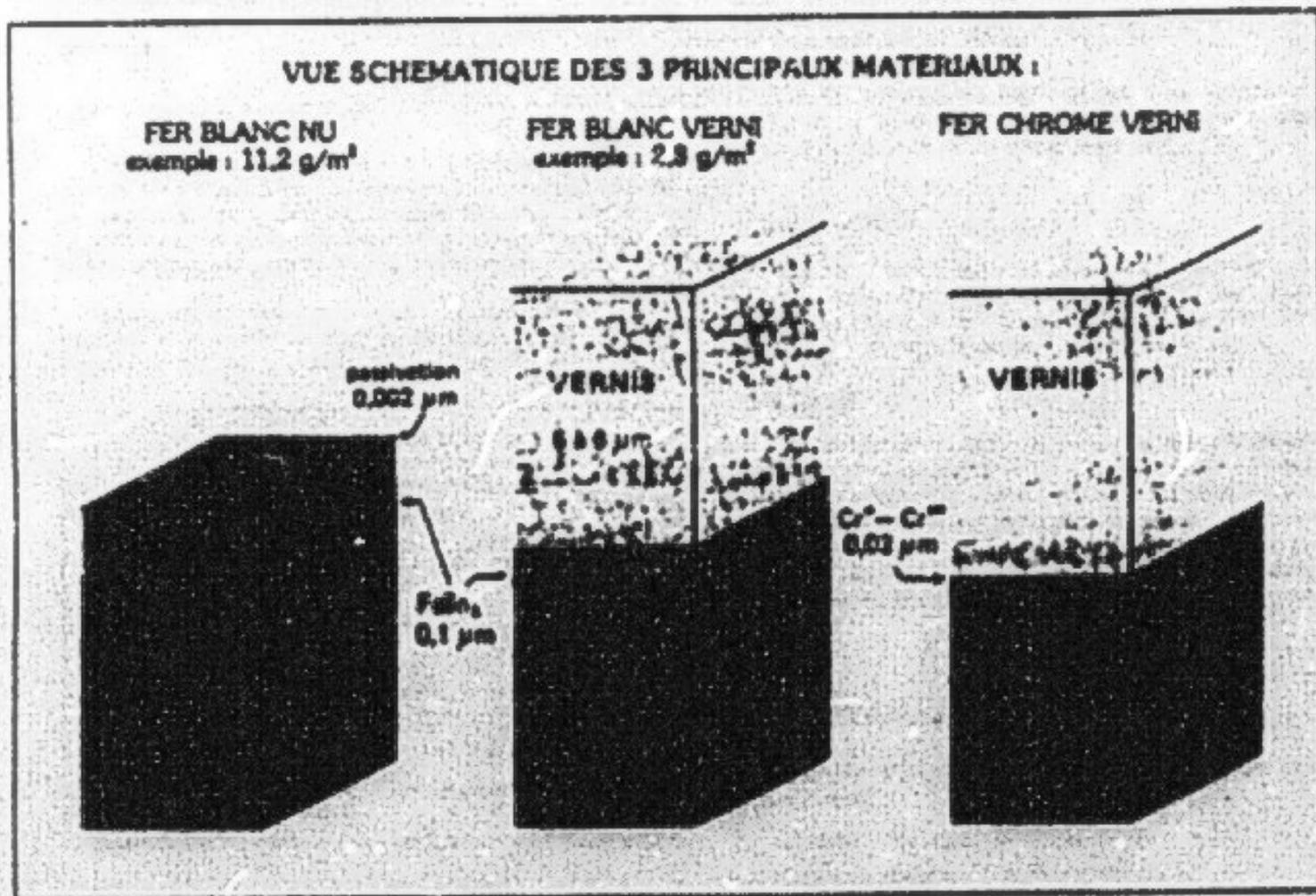
Pour retenir dans cette large gamme le ou les types de boîtes convenant le mieux à ses besoins, l'utilisateur doit tenir compte d'un ensemble d'informations.

Afin de l'aider dans son choix, les principaux éléments techniques de décision sont passés en revue.

Comme indiqué au début de cette brochure, sont traités seulement les emballages métalliques rigides, en distinguant les métaux à base d'acier et les alliages d'aluminium.

1 BOITES EN FER-BLANC ET AUTRES MATERIAUX A BASE D'ACIER

1.1. MATERIAUX A BASE D'ACIER



Définitions :

- fer-blanc : aux termes des normes AFNOR A 36-150 et A 36-151 d'août 1963, le fer-blanc est un « produit plat en acier doux à faible teneur en carbone, laminé à froid et revêtu d'étain par électrolyse, sur ses deux faces ».
- fer chromé : aux termes de la norme AFNOR A 36-154 et A 36-156 de janvier 1966, le fer chromé est un « produit plat en acier doux à faible teneur en carbone, laminé à froid et revêtu par électrolyse sur ses deux faces d'une couche composée de chrome métallique et d'oxyde de chrome ».

Les caractéristiques essentielles de ces deux matériaux à base d'acier, sont les suivantes :

1.1.1 Acier de base

(a) composition chimique

La résistance à la corrosion, la résistance mécanique et l'aptitude à la déformabilité du fer-blanc, dépendent en partie de la composition chimique de l'acier.

Certaines qualités d'acier ont des spécifications de composition chimique plus précises, par exemple :

- type L : acier à très faible teneur en métaux lourds (en particulier phosphore) et en éléments métalliques résiduels.
- type HR : par rapport au type d'acier précédent, les limites de composition en métaux lourds sont élargies.

Le premier est employé lorsqu'une résistance élevée à la corrosion est recherchée (sulfures carbonatés, certains fruits acides, fruits rouges, etc...).

(b) laminage et recuit :

- acier simple réduction (SR)

Il est réalisé à partir d'une bande d'acier qui, après laminage à froid subit d'un recuit continu ou discontinu (appelé recuit échantillon ou recuit lisse) suivi un laminage superficiel, avec réduction d'épaisseur de l'ordre de 1%.

Les caractéristiques mécaniques de l'acier SA sont déterminées par un essai normalisé de dureté. Il existe 6 classes de dureté croissante codifiées par la norme AFNOR A 36-150 déjà citée.

Codification	Dureté Rockwell HR 30 T
T 50	52 max
T 52	48 à 56 inclus
T 57	54 à 61 inclus
T 61	57 à 65 inclus
T 65	62 à 68 inclus

Dans la pratique, les classes T61 et T65 permettent de réaliser les boîtes et fonds couramment utilisés pour les conserves.

- acier double réduction (DR)

Il est fabriqué à partir d'une bande d'acier qui subit, après le premier laminage à froid et le recuit, une nouvelle réduction d'épaisseur de l'ordre de 30 %. En fonction du type d'acier, du cycle de recuit et du pourcentage de réduction, il est possible d'obtenir ainsi des qualités de métal différentes.

Les caractéristiques mécaniques de l'acier DR sont spécifiées selon la norme AFNOR A 36-152, soit par la limite d'élasticité, soit par la dureté, par exemple :

Codification (1)	Propriétés en long	Dureté Rockwell Vickers HR 30 T
	Limite supérieure d'élasticité vraie (allongement non proportionnel de 0,2 % en long) N/mm ² (2)	
DR 550	550 ± 70	73 ± 3
DR 630	630 ± 70	76 ± 3
DR 660	660 ± 70	77 ± 3

(1) Les codifications DR 5 et DR 9 correspondent respectivement aux codifications DR 550 et DR 660.

(2) 1 newton/mm² = 1 mégapascal ou selon l'ancienne unité 0,102 kgf/cm².

Dans la pratique actuelle, seule la classe DR 550 est utilisée pour les boîtes à conserves.

La double réduction d'épaisseur confère au métal une rigidité plus grande, ce qui augmente la résistance mécanique des corps moulés, et autorise ainsi l'emploi de lers plus minces tout en conservant les mêmes performances.

1.1.2 Fer-blanc

Les fer-blancs sont obtenus par voie électrolytique à des taux conformes aux normes AFNOR précitées.

Les taux d'étaillage proposés sont énoncés dans la norme AFNOR A 36-150 (tableau 1, paragraphe 6.2 pour le fer-blanc à étaillage total et tableau 2, paragraphe 6.3 pour le fer-blanc à étaillage différentiel). Dans ces deux tableaux, le taux (g/m²) indique le poids d'étain déposés sur la face considérée, à savoir : 2,0 - 2,5 - 3,0 - 11,2 - 14,0 - 22,4 g/m².

Il existe des lers labiement étamés (low tin steel ou L.T.S.) dont les taux d'étaillage, inférieurs à 2 g/m², ne sont pas encore normalisés.

Divers modes de repérage : lignes droites continues ou discontinues, sont mis en œuvre pour identifier les taux d'étaillage différentiels. On reconnaît ces taux en mesurant l'espacement de ces lignes.

Le marquage de la face riche s'effectue par des lignes continues parallèles, celui de la face pauvre par des lignes interrompues ou pericés par une ligne interrompue sur deux.

La désignation des taux d'étaillage différentiels commence par celui de la face marquée.

En ce qui concerne les éléments de boîtes, on adopte avantageusement la convention consistant à désigner en premier le taux d'étaillage de leur face interne, c'est-à-dire le plus souvent la face marquée.

Les taux d'étaillage exprimés selon les désignations en usage et l'espacement correspondant des lignes de repérage sont rassemblés dans le tableau page 24.

- passivation :

Elle est obtenue par voie chimique ou électrolytique, à la surface du fer-blanc ; les constituants de ce film protecteur jouent un rôle favorable dans la résistance à la corrosion, à la sulfuration, et dans le degré d'adhérence des vernis.

Remarque :

La fabrication du fer-blanc comporte, avant la passivation, une opération de «relaxation» de l'étain au cours de laquelle se forme un alliage étain/fer à l'interface des deux métaux. Des procédés de fabrication particuliers permettent d'aboutir à une couche d'alliage dont la structure et la continuité peuvent conférer au fer-blanc non verni une résistance accrue au détaillage par certains produits acides. C'est l'étaillage type K.

1.1.3 Fer chromé

Les valeurs moyennes des taux de chromage par face sont les suivantes :

chrome métallique : 30 à 140 mg/m²

oxyde de chrome : 5 à 35 mg/m²

Le fer chromé est toujours utilisé verni sur les deux faces.

L'appellation courante T.F.S. (tin free steel) a été remplacée par la désignation normalisée E.C.C.S. (electrolytic chromium/chromium oxide coated steel).

1.2. VERNIS

Des vernis sont couramment appliqués sur le fer-blanc et autres matériaux à base d'acier pour en modifier l'apparence et tout assurer la protection du métal et tout du produit. Les films ainsi réalisés sont constitués par des résines organiques dont le choix est dicté notamment par les impératifs suivants :

- inertie pour le consommateur ;
- inertie chimique ;
- adhérence au métal et bonne tenue aux déformations mécaniques.

REPERAGE DES TAUX D'ÉTANAGE DIFFÉRENTIELS DES FERS-BLANCS

Codification	Espacements
B 1.1/2.1	12,5 mm
B 1.4/2.1	25 mm
B 1.4/2.2	25 mm 12,5 mm
B 1.1.2/2.1	37,5 mm
B 1.1.2/2.2	37,5 mm 12,5 mm
B 2.1/1.1	75 mm
B 2.1/1.2	75 mm
B 2.1/2.1	75 mm

Leurs caractéristiques doivent être conformes à la réglementation en vigueur (*).

Il existe plusieurs classes de vernis. Les principaux sont :

- les vernis époxyphénoliques : ils conviennent à la plupart des produits abrasifs et de ce fait sont d'un emploi très général.
- les vernis et engraisures vinyliques : ils présentent des caractéristiques supérieures de souplesse à l'embourgeoisement, mais ils ont parfois une moindre résistance thermique lors de la stérilisation.

D'autres familles de vernis moins importantes peuvent être utilisées, comme par exemple les chlorocarbures.

Ces vernis peuvent être additionnés d'un pigment minéral pour modifier leur apparence ou renforcer leur rôle d'écran :

- oxyde de titane (pour revêtements blancs) ;
- aluminium en poudre (pour revêtements métalliques) ;
- oxyde de zinc : fixation de composés sulfurés.

(* La réglementation dans les différents pays en contact des auteurs, ainsi que les produits dont l'emploi est autorisé pour les réfrigérateurs, se trouvent dans le fascicule illustré de l'ouvrage mentionné au chapitre du chapitre 1^{er} 1970 sous le titre "Les Services de la Direction des Produits Chimiques et des Plastiques, Paris 1970".

Le choix des types de vernis dépend aussi des conditions d'application sur le métal :

- vernissage à froid des feuilles de métal ;
- vernissage par pulvérisation après formage de la boîte ;
- réchauffage de la zone de soudure des corps.

1.3. TYPES DE ROITES (voir tableaux page 25)

Il existe deux grandes familles de boîtes qui se distinguent par leur mode de réalisation :

- les boîtes dites 3 pièces comprennent un corps et deux fonds ; le corps de boîte est le plus souvent formé par soulage électrique mais certains modèles sont encore égrésés et soulés avec un alliage étain/plomb.
- les boîtes 2 pièces comportent un corps réalisé par embourgeoisement, en une ou plusieurs pièces, et un couvercle.

Protection interne

Pour chacune de ces deux grandes familles, les types de boîtes les plus courants sont décrits dans les tableaux qui suivent en ne prenant en compte que la protection interne (appel) ; les taux d'étanchéité sont indiqués en g/m² par face.

TABLEAUX DES TYPES DE BOITES

BOITES 3 PIECES

N° du type (1)	Désignation	Corps		Fonds		Montage du corps	
		matériau de base	revêtement de vernis	matériau de base	revêtement de vernis	rêchampiage	
						de la soudure électrique	de l'agrafe contre-soudée
1	Boîte vernie « standard »	fer-blanc 2,8	verni une passe	fer chromé ou LTS	verni une passe	systématique	—
2	Boîte vernie entièrement fer-blanc	fer-blanc 5,6 à 11,2 (plus rarement 2,8)	verni une passe	fer-blanc 5,6 à 11,2 (plus rarement 2,8)	verni une passe	systématique parfois de type particulier	—
3	Boîte vernie deux passes	fer-blanc 5,6 (plus rarement supérieur)	verni deux passes	fer-blanc 5,6 ou 2,8	verni deux passes	systématique assurant une protection optimale de la soudure	oui
4	Boîte nue	fer-blanc 11,2 ou 8,4 (plus rarement 15,1)	sans	fer-blanc 2,8 ou fer-chromé ou LTS	verni une passe	pas indispensable	—

BOITES 2 PIECES

Boîtes basses (hauteur n'excédant pas 0,7 x diamètre)

N° du type (1)	Désignation	Corps		Couvercle	
		matériau de base	revêtement de vernis	matériau de base	revêtement de vernis
5	Boîte en fer chromé ou LTS	fer chromé ou LTS	verni une passe	fer chromé ou LTS ou fer-blanc 2,8	verni une passe
6	Boîte en fer-blanc vernie une passe	fer-blanc 5,6 ou 2,8	verni une passe souvent avec oxyde de zinc	fer-blanc 2,8	verni une passe
7	Boîte en fer-blanc vernie deux passes	fer-blanc 5,6 ou 2,8	verni deux passes	fer-blanc 2,8	verni deux passes

Boîtes moyennes ou hautes

Pour ces boîtes, les matériaux et les revêtements interviennent soit au format considéré et aux moyens d'emboutissage, le fer chromé est utilisé de préférence ; exemple :

N° du type (1)	Corps		Couvercle	
	matériau de base	revêtement de vernis	matériau de base	revêtement de vernis
8	fer chromé ou LTS	verni à plat avec renforcement de la boîte	fer chromé ou LTS ou fer-blanc	verni

(1) Cette nomenclature ne correspond pas à une nomenclature professionnelle ; elle a été introduite pour faciliter l'accès au choix des boîtes.

Protection externe

L'extérieur des emballages peut être, selon le matériau de base envisagé :

- soit en fer-blanc à taux d'étamage 2,8 g/m² ou plus, verni ou non ;
- soit en fer chromé ou LTS obégar[®] vernis.

Les taux d'étamage inférieurs à 2,8 g/m² sont également employés mais dans des conditions restrictives.

1.4 CHOIX DES BOÎTES

1.4.1. Remarques générales sur les critères de choix des boîtes en fonction des produits

Il n'existe pas un type de boîte idéal qui convienne à toutes les conserves. En fonction du produit, on est souvent amené à faire un choix qui relève d'une bonne connaissance des facteurs suivants :

- nature et mode de préparation de la conserve ;
- type de boîtes envisagées ;
- prix des diverses boîtes ;
- équipements et techniques d'utilisation ;
- circuits d'emballage et de commercialisation ;
- demandes exprimées par les consommateurs ;
- durabilité à respecter (7).

Nul n'est mieux placé que le conserveur pour connaître le produit qu'il fabrique et ses variations de composition, l'origine des matières premières qu'il utilise, les équipements et les méthodes de fabrication auxquels il fait appel, le circuit commercial emprunté par ses produits et enfin les exigences de ses propres clients. C'est pourquoi le choix du type de boîtes lui appartient.

Bien entendu, le fabricant d'emballages doit proposer le ou les types de boîtes qui lui paraissent les mieux appropriés aux produits à conserver. Ces types de boîtes sont ceux qui, dans les conditions habituelles et d'après l'expérience, satisfont au meilleur compromis entre les différents facteurs énumérés ci-dessus ; le souci du respect des durabilités peut par exemple conduire à choisir une boîte plus performante, donc plus coûteuse. Dans d'autres cas, agressivité plus faible à l'égard des boîtes, commercialisation prévue plus rapide, le recours à une boîte plus économique peut être justifié.

1.4.2 Classification sommaire des facteurs déterminant les réactions contenant-contenu

L'emploi des boîtes métalliques peut donner lieu à des réactions contenant-contenu. Il convient quand elles se produisent de connaître leur nature, leur mécanisme et les moyens de les éviter. On peut distinguer les phénomènes suivants :

(7) Note :

Cette catégorie est en de fait en croissance depuis 1970 ; les emballages pour conserves doivent porter une date jusqu'à laquelle le produit garde, dans les conditions habituelles de consommation, ses caractéristiques essentielles, notamment celles de la couleur, de l'aspect, des propriétés nutritives ; cette date, dite date limite d'utilisation optimale, est accompagnée d'une indication permettant d'identifier le lot de fabrication... à partir de 20 septembre 1970, J.O. de 20 septembre 1970 ; puis de 27 août 1972, J.O. de 8 septembre 1972. Ces durabilités pour certains des produits en ont été prévues par leurs propres producteurs de l'industrie de la conserve, repris par le Comité National Français de la Conserve.

Le décret du 7 décembre 1980 (J.O. de 23 décembre 1980) a étendu l'application de cette notion de « date limite d'utilisation optimale », à la plupart des denrées alimentaires préemballées qui ne sont pas considérées comme « denrées périssables dans le délai de six semaines » comprises dans « date limite de consommation ». Il faut noter que l'obligation de « date limite d'utilisation optimale » s'applique à compter du 1^{er} janvier 1981 à la température à laquelle les produits sont destinés à être consommés ; voir aussi l'article du même décret sur celui de l'indication de la date et du lot de fabrication.

- Sulfuration :

Certains produits sont naturellement riches en protéines contenant du soufre ; deux réactions peuvent alors intervenir si les composés volatils sulfurés sont libérés pendant le traitement thermique appliqué aux boîtes :

Sulfuration stanneuse : présence de marmorisations brun-blanchâtres de sulfures stanneux à la surface du fer-blanc, que celui-ci soit nu ou seulement protégé par un vernis ordinaire. Pour y remédier, on peut recourir :

- soit à des vernis à charge d'oxyde de zinc nul fine plus ou moins complètement les composés sulfurés ;
- soit à des vernis chargés en aluminium ou en oxyde de titane qui masquent, par leur aspect, les marmorisations sous-jacentes.

Sulfuration ferreuse : formation de taches noires pulvérulentes à l'endroit de détachabilité du revêtement (étain ou vernis) ; des micro-porosités, craquelures, rayures, peuvent laisser le fer à nu, et permettre la formation de sulfures ferreux noirs, avec report parfois sur le produit en contact ; ces taches apparaissent dans l'espace libre des boîtes et sont d'autant plus intenses que celui-ci est important.

L'innocuité de ces sulfures stanneux ou ferreux est totale, mais leur aspect déplaçant à l'ouverture des boîtes peut susciter inquiétude et suspicion de la part du consommateur.

L'intégrité des revêtements constitue, bien entendu, un facteur d'efficacité de la protection. Toutefois, il serait erroné de penser que l'emploi de vernis spéciaux assure la prévention, dans tous les cas, des phénomènes de sulfuration. C'est la raison pour laquelle il faut prendre également les précautions suivantes :

- pas de résidu de soufre ou d'anhydride sulfuré apportés par le produit ;
- marquage des fonds n'endommageant pas leur revêtement interne ;
- remplissage suffisant, avec élimination de l'air de l'espace libre ;
- refroidissement énergique dès la fin de la stérilisation
- corrosion par désétamage (boîtes en fer-blanc nu)

Il y a dissolution progressive de l'étain, qui joue ainsi son rôle d'anode sacrificielle en protégeant l'acier de base. Un désétamage trop poussé entraîne la mise à nu de l'alliage étain-fer, la production d'hydrogène et le bombage des boîtes.

- corrosion par attaque préférentielle du fer :

Lorsque l'étain ne joue plus son rôle protecteur, l'acier de base devient anodique, avec une évolution vers la perforation ponctuelle du métal. C'est le cas des boîtes vernies inégalement et parfois même, avec certains produits, de boîtes en fer-blanc nu.

Certains facteurs peuvent accentuer ces phénomènes de corrosion ; les principaux sont :

- l'acidité : soit naturelle (fruits) ; soit obtenue par addition d'acides organiques (citrique, lactique, acétique...) aux légumes (cornichons, « pickles », pousses de soja) aux poissons (sauces marinades...)

- les teneurs en nitrates, parfois élevées dans certains légumes ou fruits (haricots verts, épinards, salade, céleri, côtes de bettes, tomates, bigarreaux...), en phosphates (champignons).

- les résidus de produits phytosanitaires (cuivre, soufre, thiocarbamates).

- certaines composés chimiques présents à l'état naturel (ou à l'état de trébutylamine dans les poissons) ou formés lors de la concentration de fruits (hydroxy méthyl furfural des concentrés de tomates).

- certaines particularités des techniques de fabrication, par exemple : conditions de blanchiment, de remplissage, de fermeture n'assurent pas une élimination suffisante de l'air ; conditionnel de stérilisation, de refroidissement (bouteilles immobiles ou en rotation) et d'entreposage, contribuant à maintenir les boîtes chaudes de façon prolongée et ainsi à favoriser les processus de corrosion.

En revanche, le contact avec l'étain est parfois bénéfique et même très utile pour certains produits, dont les qualités organoleptiques (couleur, saveur) sont ainsi mieux protégées en milieu réducteur, même s'il y a des risques d'un déblanchage parfois trop rapide et donc d'une réduction de la durabilité ; c'est le cas de légumes et de fruits dits « blancs » : asperges, champignons de couche, ananas, pêches, poires, macarons de fruits et compotes de pommes ; c'est le cas également des olives vertes, du jus de tomate...

Les boîtes à corps en fer-blanc nu, destinées à ces fruits et légumes, représentent actuellement environ 20 % de l'ensemble des productions, différents facteurs techniques, économiques et commerciaux ayant favorisé l'utilisation croissante des boîtes vernies.

Inversement, certains produits ne doivent pas être mis au contact du fer-blanc nu, car ils subiraient des réactions très rapides de dégradation : colorations anormales, casses ferrugineuses ou stanniques ; il s'agit des fruits et légumes à pigments antioxygéniques ou apparentés : cassis, framboises, myrtilles, bigarreaux, fraises, groseilles, quetsches, raisin (jus et vin), chou-rouge, betterave rouge...

1.4.3 Choix des boîtes

Le tableau suivant rassemble les principaux produits conservés, en indiquant leur comportement habituel à l'égard des boîtes et les types de boîtes les mieux appropriés.

Remarque générale

Il convient de rappeler que l'emploi de boîtes vernies peut conduire à des changements décelables de teneur et de saveur du contenu. Ces effets sont plus accentués avec certaines conserves ; par exemple les asperges, les champignons, les pêches, les poires. Ces risques sont très atténués en réduisant la quantité d'air emprisonné dans les boîtes.

	Produits	Phénomènes liés aux caractéristiques des produits			Remarques	Types de boîtes (*)									
		Acides natifs ou lactiques	Sulfuration	Corrosion		1	2	3	4	5	6	7	8		
Légumes	• Ordinaires ou « verts » carottes.....	x		x	teneurs en nitrates et acidification à pH 4,6-5,2	1	2							8	
	oignons.....						2								8
	choux de Bruxelles.....		x	x			1								8
	endives.....			x				2							8
	épinards.....			x				2							8
	haricots verts.....			x				2							8
	maïs.....	x						2							8
	potirons.....		x					2		4					8
	poivrons de terre.....		x					2							8
	navets.....			x			teneurs en nitrates et acidification à pH 4,6-5,2								8
	• En grains haricots et fèves.....		x												8
	lentilles.....		x												8
maïs.....		x											8		
pois.....		x											8		
pois chiches.....		x											8		
• Divers artichauts.....				x	contact bénéfique du fer-blanc nu, mais risque de détartrage		2		4						
asperges.....			x				2		4						
champignons.....			x						4						
légumes assésés (« variétés » mélanges) choucroute.....			x					3							
			x				2								
Fruits	• pigments anthraquiniques (framboises, framboises, etc.) ligandés à l'erythroïne			x	risque de corrosion du fer en boîtes vernies			3							
	• fruits « blancs » (abricots, pêches, pêches, poires, etc.)			x	risque de détartrage avec fer-blanc nu				4						
	• abricots.....			x	risque de résidus soufrés			3							
	• tomates (poivres, conservées, concentré, jus)			x	risque de détartrage avec fer-blanc nu		2								
	• autres tomates.....			x			2		4					8	
Viandes, lait, poissons	• viandes, pièces.....		x		risque de sulfuration	1	2			5	6			8	
	• pièces salées.....		x				2				5	6			8
	• aliments pour animaux.....		x				2				5	6			8
	• lait.....	x					2				5	6			8
	• crèmes desserts.....	x					2				5	6			8
	• poissons :										5	6			8
	• à l'eau.....		x								5	6			8
	• du naturel.....		x								5	6			8
	• à la tomate.....		x								5	6			8
	• en saumon.....			x				2				6			8
• en saumon relevé (marinade).....			x			2		4			7		8		

(*) Les numéros de rapportent aux boîtes 3 pièces et 2 pièces décrites, pages 25 et 26.

FIN

19

VUES