

SOCIÉTÉ DE STÉRILISATION ET D'EXPORTATION DES MOÛTS

Siège social : Lyon, 19, rue Confort.
Usine : Hussein-Dey, près Alger

Une nouvelle industrie algérienne
Un jus de raisins à l'état de matière première
(*Le Journal général de l'Algérie et de la Tunisie*, 31 décembre 1905)

Deux de nos confrères de la presse lyonnaise, grands propriétaires en Algérie, où leur inlassable initiative et leur ténacité ont déjà accompli de grandes œuvres de colonisation et fait surgir tout autour d'eux d'heureuses initiatives¹, viennent d'arriver, avec l'aide de spécialistes, à conserver le jus de raisin non fermenté dans des conditions si parfaites, qu'il peut s'expédier sans aucune altération, à de grandes distances, soit pour la consommation directe, comme boisson préférée des innombrables sociétés de tempérance anglaises ou scandinaves, soit comme matière première pour la fabrication des vins et alcools, etc.

Les difficultés à vaincre pour réussir l'opération ont été considérables, car il était nécessaire d'employer un récipient de grandes dimensions à la fois solide, parfaitement impénétrable à l'air, facile à nettoyer et peu coûteux ; puis il fallait stériliser les vases, les remplir et les boucher, sans que le liquide ait le moindre contact avec l'air. De très heureuses dispositions, qu'il serait trop long de décrire ici, ont permis d'obtenir le résultat cherché.

Le procédé peut aussi bien s'appliquer au jus de la pomme ou de tout autre fruit qu'à celui de la treille ; il sera donc d'un grand secours pour l'agriculture de nos colonies et il apportera, cela n'est pas douteux, un soulagement efficace à la crise qui pèse sur la viticulture algérienne depuis quelques années.

Voici, concernant cette nouvelle industrie, l'information que reçoit le *Bulletin de renseignements coloniaux* :

« Nous apprenons d'Algérie que les vendanges 1905 ont été marquées par un événement dont l'importance n'échappera à personne : c'est la réussite complète de la stérilisation du jus de raisin frais, résultat qui a été obtenu par la Société de stérilisation et d'exportation des moûts dans son usine d'Hussein-Dey, près d'Alger, sans aucune altération de goût des jus de raisin et sans addition d'aucun produit chimique.

« La Société de stérilisation et d'exportation des moûts (siège social à Lyon, 19, rue Confort) y est parvenue à l'aide de l'appareil Girator (Brevet Kuhn, Italie, Espagne) et des procédés spéciaux qu'elle a étudiés en vue du soutirage et de la conservation des jus stérilisés. (Brevet français, demande n° 21.808).

« Voilà donc le jus de raisin devenu une matière première commerciale. Tous les producteurs se féliciteront de cette nouvelle qui multiplie les débouchés des produits viticoles ; nombreuses sont, en effet, les applications du produit : consommation directe comme produits sans alcool, comme boisson hygiénique gazeuse, mélange aux vendanges pauvres en sucre, fermentation à l'aide de levures pures sélectionnées, cures de raisin, emploi médical comme tonique, stimulant et reconstituant, fabrication des vins de liqueur, des eaux de vie de crûs, etc.

¹ Probablement les frères Ferrouillat.

« Nous pensons donc que la consommation aussi bien que la production doit apporter la plus sérieuse attention au résultat décisif qui vient d'être obtenu et qui est sans précédent dans l'industrie et le commerce des boissons ».
