

136 – JUS D'ORANGE 100% PUR FRUIT PRESSÉ

Souvenirs de marine

Vous appréciez certainement votre berlingot de jus d'orange pure fruit sortant frais de votre frigo, récemment acheté auprès de votre grande surface préférée, voire de chez son concurrent.

Mais probablement que vous ignorez comment le fruit est arrivé sur votre table. Un peu d'histoire maritime va vous permettre de mieux apprécier votre produit :

Les magnifiques oranges, du Brésil par exemple, sont pressées sur place ; puis on concentre ce jus d'orange dans une usine où l'eau est extraite du jus naturel jusqu'à obtenir une concentration de l'ordre de 7 à 8. Cela donne un liquide épais et très acide, d'une gravité spécifique d'environ 1.36. Le volume du jus est ainsi réduit à un huitième de son volume d'origine. Ainsi huit fois plus de jus peut être transporté pour un même espace, ce qui réduit manifestement le coût de transport.

Le concentré de jus d'orange est chargé dans des citernes à bord d'un navire prévu pour ce type de transport. Il est maintenu durant tout le voyage à une température de -10° C de manière à éviter une détérioration du produit pendant le transport. A l'arrivée au port de déchargement, le concentré est pompé à terre et on y ajoute de l'eau, jusqu'à obtenir un liquide d'une consistance « naturelle ». Il peut ainsi être empaqueté pour la distribution sur les réseaux de consommation.

Je vous laisse faire vous-même le calcul du bilan carbone car je suis persuadé que vous ne croiriez pas mes chiffres. Après tout, un cargo ne consomme en moyenne qu'une tonne de fioul lourd à l'heure, non ?

Après le déchargement, les réservoirs ne sont pas nettoyés pour le voyage de retour. En effet, pour maintenir lesdits réservoirs vides dans de bonnes conditions d'hygiène, on les maintient refroidis et on les remplit de gaz d'azote. Ainsi l'équipage n'a pas à réaliser la dure tâche de nettoyage, laquelle prend par ailleurs beaucoup de temps.

L'eau du fruit original est donc remplacée par de l'eau du Rhin pompée, par exemple, au port de Rotterdam. Un peu de l'eau des glaciers helvétiques se retrouve ainsi dans votre délicieux jus.

Mais soyez rassurés, c'est toujours du jus pure fruit qu'on vous vend et non pas une boisson de synthèse. Il n'y a pas de supercherie.

Personnellement, je vous conseille d'y ajouter une bonne proportion de vodka ou de rhum pour désinfecter : comme dirait J.-P. Sartre, on ne sait si les fruits n'ont pas été récoltés par des mains sales !

Santé, bonheur ! C'est un marin qui vous le dit. On vit dans un monde merveilleux.