

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 19 (1939)  
**Heft:** 5

**Artikel:** La production maraichère et fruitière dans la région du sud-est  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-888893>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

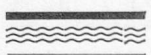
### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

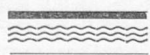
**Download PDF:** 02.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

**NICOULET & C<sup>IE</sup>**



**SÈTE**



9, Quai d'Alger

Commissionnaire agréé en douane n° 2.219

Adresse télégraphique : **Nicoulet-Sète**

Téléphones : **0-75** et **4-35**



**Transports  
et transbordements maritimes**

**Affrètements :: Consignation**

**Magasinage :: Transit**

**Échantillonnage**

**SERVICES RÉGULIERS SUR L'ALGÉRIE**

— LA TUNISIE ET LE MAROC —

Transport des vins en fûts du Maroc sur la Suisse  
en transit par Sète (par la Compagnie Paquet)



**AGENTS DE COMPAGNIES  
DE NAVIGATION MARITIME ET AÉRIENNE**

**TRANSPORTS INTERNATIONAUX**

*Agence en douane*

**Yruretagoyena S. A., Sète**

49, Route de Montpellier

Maison fondée en 1864



**ORGANISATION à BORDEAUX**

**CERBÈRE**

**MARSEILLE**

**PERPIGNAN**

et

**TOUS PORTS**

**DE FRANCE**

**D'ALGÉRIE**

**ET VILLES**

**FRONTIÈRES**

**WAGONS-RÉSERVOIRS**

Embranchement particulier



**SERVICE SPÉCIAL**

pour

**Fruits et Primeurs**

## LA PRODUCTION MARAICHÈRE ET FRUITIÈRE DANS LA RÉGION DU SUD-EST

Le Thor jouit d'une renommée pour le raisin de table.

La région d'Hyère (**Var**) a sensiblement les mêmes produits que la Provence et le Vaucluse.

Quant au **Roussillon**, dont le grand centre d'expédition est Perpignan, sa culture s'apparente aux précédentes. Elle donne lieu également à d'appréciables expéditions sur la Suisse qui est pour tout le Midi un débouché traditionnel, auquel les expéditeurs vouent leur meilleure attention.

L'expéditeur joue un rôle indispensable dans l'approvisionnement de la Suisse en fruits et légumes de la Provence et du Languedoc. Placé entre les très nombreux producteurs et l'acheteur dont il connaît et les goûts et les besoins, il opère la sélection des produits, il soigne leur emballage, leur

expédition et garantit la qualité de sa marchandise en la couvrant souvent de sa propre marque.

Il est encore un autre domaine dans lequel l'expéditeur exerce une activité de premier plan : c'est celui de l'organisation de l'exportation française.

En raison de la généralisation sur le marché suisse de méthodes nouvelles appliquées par certains fournisseurs étrangers, l'expéditeur du Midi tend à adopter les mêmes principes pour favoriser l'écoulement en Suisse de ses produits, à la qualité et à la saveur inégalables.

La culture du Midi assure la régularité et la continuité des expéditions sur la Suisse, car l'exportation lui est absolument nécessaire. Le contrôle de la marchandise au départ et sa présentation font l'objet de la constante attention de l'expéditeur.

La question de la standardisation des emballages et de leur contenu marque d'appréciables progrès. Les conditions de transport répondent toujours mieux au désir de livrer rapidement et de répartir judicieusement dans un état de fraîcheur parfaite des produits dont le consommateur suisse sait apprécier la supériorité et la délicatesse.

Il convient de distinguer dans le Sud-Est 4 régions productrices de fruits et légumes :

La Provence (Bouches-du-Rhône).

Le Vaucluse (Comtat Venaissin).

Le département du Var.

Le Roussillon (Pyrénées-Orientales).

La plus ancienne région productrice, c'est la Provence. Elle comprend notamment le centre de Châteaurenard, dont le marché très important est considéré comme le premier de France, pour la production maraîchère.

Les cultures de cette commune s'étendent sur 4.700 hectares et la création de son marché remonte à 1865. Ses commerçants furent à l'origine du mouvement d'exportation sur la Suisse, l'Allemagne, la Belgique, etc...

Parmi les centres producteurs de Provence, citons : Cabannes, Saint-Rémy, Barbentane, Tarascon, Rognonas, Noves, Graveson, Eyragues.

Chacune de ces communes possède un marché particulier, généralement saisonnier, à l'encontre de ceux de Châteaurenard, de Barbentane, de Tarascon, de Saint-Rémy, qui se tiennent en permanence.

Tant en Provence que dans le Vaucluse, les récoltes sont identiques, avec plus de précocité dans les Bouches-du-Rhône. La région de Cavaillon (**Vaucluse**) a la spécialité de la grande culture des asperges ; tandis que la Provence a celle des pêches

(Cabannes), des poires, des pommes de terre, des tomates, des haricots, choux-fleurs, choux pointus et salades (Châteaurenard, Rognonas, Saint-Rémy). Pour le Vaucluse, Cavaillon est le plus gros marché qui, depuis quelques années, arrive à un tonnage sensiblement égal à celui de Châteaurenard.

Parmi les centres de production du Vaucluse, il faut citer après Cavaillon : Carpentras, Sarrisans, Monteux-Pernes ; ces derniers particulièrement renommés pour leurs fraises.

Citons, pour terminer, dans l'ordre du début de leur récolte, la production maraîchère et fruitière du Sud-Est :

**Légumes. — Toute l'année :** Navets, oignons, aux secs, carottes.

**Mars :** Choux verts pointus, salades laitues (2<sup>e</sup> récolte octobre-décembre), asperges.

**Avril :** Artichauts, pois verts, petits pois, mange-tout, pommes de terre nouvelles.

**Mai :** Haricots verts (2<sup>e</sup> récolte en septembre-octobre).

**Juin :** Concombres, cornichons, courgettes, piments, poivrons, tomates, aux frais, melons.

**Juillet :** Aubergines, céleris (jusqu'au 15 mars), haricots à écosser.

**Septembre-printemps :** Échalotes.

**Octobre-printemps :** Choux verts ronds, choux-fleurs, poireaux, épinards.

**Novembre-printemps :** Salades escarolles et frisées, persil.

**Fruits. — Mai :** Cerises et bigarreaux.

**Juin :** Pêches, abricots, amandes, poires.

**Juillet :** Prunes, raisins.

## LIQUEUR CORDIAL-MEDOC

Agent général :

**JEAN HAECKY, importation S. A.**

12-18, Laufenstrasse, BALE 18

Les Fils de M. LUSTENBERGER & DURST Frères S. A.

Maison fondée en 1862

CHAM (Suisse)

rappellent à MM. les Clients leur grand choix de fromages

**EMMENTAL — GRUYÈRE — SBRINZ**

— — Crèmes de Gruyère marque " LE SUPERBE " — —

provenant des meilleurs centres suisses de production