

Pierre Anglade

DE L'ORANGE À ORANGINA

ORANGINA





La légende de l'orange

Celle-ci depuis des temps immémoriaux serait native il y a bien longtemps de la Malaisie en Asie du Sud Est dans les circonstances légendaires suivantes et à une époque où la terre n'était peuplée que d'animaux (sic).

Un éléphant errant découvrit dans une forêt un petit arbre chargé de fruits « couleur du soleil couchant ». Il en mangea tant qu'il en mourut.

Bien plus tard un homme arrivé sur terre découvrit son squelette sur lequel avait germé un oranger chargé de ses fleurs et de ses fruits. L'homme les trouva à son goût et, traduisant l'indigestion de l'éléphant, s'exclama : « Voilà un beau *nagâ ranga* ». Le mot orange était né !

Ce n'est que bien plus tard à la fin du XIV^e siècle que le nom féminin français d'orange va apparaître.

Plus sérieusement la présence de l'orange se retrouve dans « Le livre des histoires » de Confucius entre le VIII^e et V^e siècle avant Jésus -Christ.

La légende rejoint l'histoire avec la présence de l'orange au jardin des Hespérides. Le fruit va évoluer sous les formes diverses dans la grande famille des agrumes bergamote, bigarade, cédrat, citron, kumquat, lime, mandarine, orange, pamplemousse, pomelo et va traverser des civilisations et des océans. Une mention spéciale pour la clémentine issue du croisement entre un mandarinier et un bigaradier effectué en 1892 par le frère Clément Vital Rodier 1839-1904 chef de culture à l'orphelinat de Misserghine près d'Oran et le médecin Louis Charles Trabut botaniste 1853-1929

1



2

Avant tout propos sur ce sujet, je dois rendre hommage à mon ami Edgard SCOTTI avec qui le projet de cette présentation avait été acté, faute avoir non décès survenu le 31 décembre 2009.

Notre Communication était bâtie sur les souvenirs d'Edgard de sa relation avec Jean-Claude BITOUN (fondateur d'Orangina) à l'École d'Agriculture de Jumièges dont ils furent tous deux élèves d'une part et d'autre part sur la relecture de l'ouvrage écrit par Jean-Claude BITOUN et Gilles BROCHARD « L'aventure de l'orange suive de la saga Orangina ».

Mon ami Edgard Scotti
et son ami Jean-Claude Bitoun
à l'École d'Agriculture de Jumièges
le 12 mai 1950

1950



Fig. 1. Edgard Scotti (à gauche) et Jean-Claude Bitoun.



3



4

A partir du XV^e siècle, on peut suivre plus aisément la trace de ce fruit : Introduit en 1493 à Haïti ; 1518 au Mexique ; 1565 en Floride ; 1767 en Californie ; 1890 au Texas. Quelques textes signalent qu'il est déjà arrivé en 1540 au Brésil, au Pérou en 1609 et en Australie en 1788. Pour ce qui est de l'Europe le mystère règne sur son arrivée sur ce continent, située aux alentours de 1400.

Compte tenu de sa beauté et de son parfum, l'orange demeurera un temps réservée aux rois, aux princes et aux artistes qui prennent un certain plaisir à la représenter dans leurs œuvres.

Elle serait arrivée en France en 1494 sous le roi Charles VIII lors de la campagne d'Italie et va donner lieu à l'installation d'orangeries dont la première fut construite au château d'Amboise et dont la plus célèbre est certainement l'actuelle du château de Versailles construite entre 1683 et 1715.

orangeries = culture en serre orangeries = culture en pleine terre

La production de l'orange à travers le monde

Elle se répartissait comme suit en 1990 :

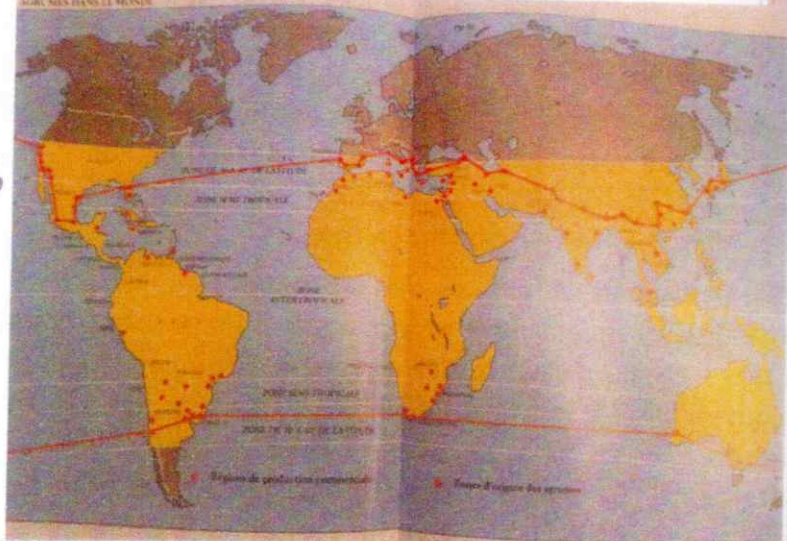
Les cinq premiers pays producteurs sont le Brésil (23,85%), les États-Unis (15,29%), la CEE (14,69%) –Espagne, Italie-Grèce-, la Chine (6,44%), le Mexique (5,03%). Le solde est constitué pour moins de 5% chacun, dans l'ordre suivant : Japon, Égypte, Argentine, Turquie et Israël, Maroc, Cuba. On peut également placer en treizième position un ensemble Algérie-Inde-Pakistan-Afrique du Sud, Australie, pour un total de 17,20% de la production mondiale totale.



5



MARQUES DANS LE MONDE



6

3 La répartition mondiale de sa culture l'orange va, selon la nature du climat et des sols d'une part et des diverses hybridations effectuées par l'homme, donner des variétés différentes qui se répartissent comme suit :

Les oranges disponibles sur le marché.

Blondes	Originaires d'Israël	Décembre à mars
Navels	Originaires d'Espagne, du Maroc, d'Afrique su Sud	Novembre à janvier, pour les plus précoces
Washington navels	Originaires d'Espagne et du Maroc	Novembre à avril, et d'Afrique du Sud en juillet-août
Navels tardives	Originaires d'Espagne et du Maroc	Mars à mai, et d'Afrique du Sud, de septembre à octobre
Sanguines	Originaires d'Espagne, d'Italie et de Tunisie	Début d'année (fin décembre-début février)
Tardives	Originaires d'Espagne du Maroc et d'Israël	0,00 %

Ces variétés vont entraîner des modes de production et de consommation très divers. Le Brésil est le premier producteur d'oranges à jus (12 millions de tonnes sur un total mondial de 45 millions). En Europe, l'Espagne se place au premier rang des exportateurs d'agrumes dont la France et l'Allemagne sont les premiers consommateurs. La consommation va se répartir en fruits frais et en fruits pressés sous diverses formes : pur jus de fruit, jus à base de concentré, nectars, jus pasteurisé ou surgelé,

7

** Les oranges disponibles sur le marché.*

Blondes	Originaires d'Israël	Décembre à mars
Navels	Originaires d'Espagne, du Maroc, d'Afrique du Sud	Novembre à janvier, pour les plus précoces
Washington navels	Originaires d'Espagne et du Maroc	Novembre à avril, et d'Afrique du Sud en juillet-août
Navels tardives	Originaires d'Espagne et du Maroc	Mars à mai, et d'Afrique du Sud, de septembre à octobre
Sanguines	Originaires d'Espagne, d'Italie et de Tunisie	Début d'année (fin décembre-début février)
Tardives	Originaires d'Espagne du Maroc et d'Israël	De mars à octobre

4 eaux minérales aromatisées, boissons pétillantes light ou non, de longue conservation.

L'orange est loin d'être seule dans ce marché des jus et nectars de fruit dont elle représente néanmoins à elle seule 44% avec 259 millions de litre vendus sous diverses marques.

- Parmi les plus connues : Siro Nimo de Cusenier pour enfants, Crush, Joker, Pampryl, Granini, Pam- Pam (*issu d'Orangina France en 1991*) Rea, Pressade, Cidou...
- Parmi les eaux minérales aromatisées, Vitelloise et Volvic.
- Les boissons gazeuses à l'orange Perrier avec Pschitt orange, Coca Cola avec Fanta orange, Schweppes avec Dry orange et Vittel avec Vitteloise.
- Enfin dans les boissons alcoolisées dont les plus connues Campari, Mandarin et le Picon, sans oublier le Triple sec de Cointreau.

Nous allons retrouver l'orange sous des formes diverses dans la parfumerie, la gastronomie, pour ses vertus médicinales, dans les arts des lettres, de la peinture de Rembrandt à Hergé.

Dans la parfumerie, elle est utilisée depuis l'Antiquité tant sous forme distillée, d'huiles essentielles utilisant l'écorce, et la fleur, jusque dans l'eau de Cologne crée au XVI^e siècle à base de bergamote d'orange et de citron et le « néroli », essence de petits grains et d'orange employé par les parfumeurs modernes de Courrèges à Guerlain. Le « néroli » est extrait de la fleur de l'oranger amère ou bigardier variété différente de celui qui produit les oranges comestible.

L'orange se retrouve principalement dans les fragrances de Jicky de Guerlain en 1899, Youth Dew d'Estée Lauder 1953, Fleur d'Oranger de Fragonard 2004, Infusion de Fleur d'Oranger de Prada 2009 et Knot de Bottega Veneta en 2014, ces trois derniers par Daniela Andrier.

Le parfum de l'orange aura bien d'autres utilisations dont entre autres son adjonction au thé « earl grey et lady grey ».

Pour toi, cher ange, *Pschitt* orange !



pour moi, garçon, *Pschitt* citron !



De : Anglade Christiane <isly56@gmail.com>

Date : 04/03/2020 à 19:20

Pour : Pierre Anglade <pierre.anglade31@sfr.fr>

Ici une tradition de la fête des Rameaux en Algérie.

Au sommet du rameau figure une orange confite qui; avec l'ensemble des sucreries qui y sont attachées ; ne pourra être consommée qu'après la messe de bénédiction

Envoyé de mon iPad

12



Pour ce qui est de sa culture en Algérie : elle est certainement très ancienne et existait au début de notre ère. L'invasion arabe y a apporté le bigardier mais les premiers orangers amenés d'orient par les navigateurs portugais remontent au XV^e siècle, vulgarisés par les Maures Andalous sous le nom de « Tchina » rappelant ses origines extrêmes orientales, principalement la Chine. **LES RAMEAUX !**

En 1830, les orangers, localisés dans quelques régions de la Mitidja à Blida et à la Bouzaréa près d'Alger, n'existent que pour satisfaire les consommateurs locaux compte tenu de la précarité des moyens de transports et de la fragilité du produit.

En 1890, l'on dénombre 8 000 arbres (dont 50 % en Mitidja), puis 1 000 000 en 1900; en 1906, la production est de 5 300 tonnes et elle atteindra 8 300 tonnes en 1922 pour régresser en 1930 suite au malaise agricole et l'effondrement des cours.

En 1936, la guerre civile espagnole réduit fortement l'approvisionnement de la métropole avec pour conséquence une remonté en flèche des cours qui engendre massivement le démarrage des plantations.

Les années 1937-38 voient s'organiser la profession et le contrôle qualitatif des plans. Par ailleurs, est créée l'OFALAC et le service de la protection des végétaux qui contrôlent les fruits sur le plan qualitatif et sanitaire.

1938 est aussi l'année d'une production de 300 000 tonnes, ce qui pose le problème de l'écoulement qui, dès 1935, va être le point de départ de la boisson Orangina sur laquelle nous reviendrons par ailleurs.

Répartition des zones de cultures en Algérie en 1953 :

Le département d'Alger arrive en tête avec 15 à 16 000 hectares principalement dans la Mitidja (Boufarik, Blida, Oued el

13



14

6 Alleug), la vallée du Chélif (Orléansville, Oued Fodda) la Kabylie (Tizi Ouzou).

Le département d'Oran avec 8 600 hectares (Perrégaux, Saint Denis du Sig, Relizane, Inkerman, Tlemcen).

Le département de Constantine 4 000 hectares en production à Bougie, Djidjelli, Philippeville, Bône et Guelma.

A cette époque, dans la masse globale des productions d'agrumes, l'orange représente 68,3 %.

La saga Orangina

Enfin, objet particulier de mon propos, LA SAGA ORANGINA est directement liée à celle de la famille BITOUN originaire d'Espagne.

Mais il ne saurait être question de ne pas signaler ici la présence de mon ami Edgard SCOTTI homme de grandes qualités qui va dans un premier temps partager avec JeanClaude Bitoun ses études à l'Ecole d'Agriculture de Sidi bel Abbes où il reviendra enseignant après guerre avant d'exercer à l'Institut Agronomique de Maison Carrée

Nous avons le projet de présenter ensemble cette communication son décès survenu en décembre 2009 ne le permettra pas mais c'est pour moi l'occasion de lui rendre ici hommage.

Pour ce qui est de la famille BITOUN :

Le grand père Joseph naît à Ténès le 14 octobre 1862 .

Arrivé en 1872 à Boufarik son fils Léon y naît le 19 août 1899 ainsi que son petit-fils Jean Claude le 14 janvier 1925.



Jésus de Marseille
le 2 décembre 2013.

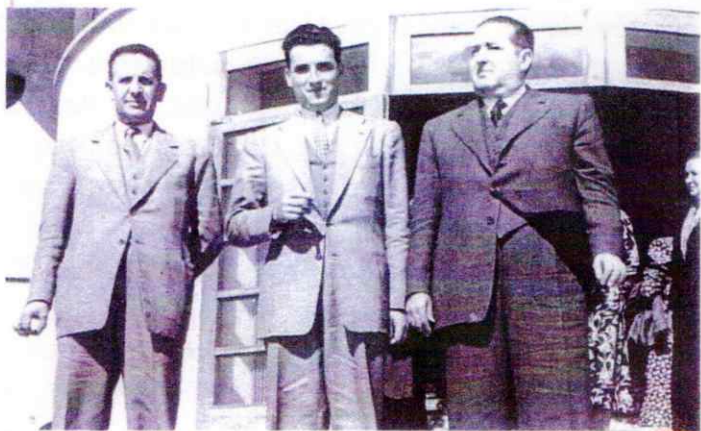
Boufarik est une bourgade située à 23 kilomètres au sud-ouest d'Alger au cœur de la plaine de Mitidja. Cette plaine, avant l'arrivée de la France en Algérie, était une vaste étendue de marécages insalubres, foyers de paludisme. Elle est devenue, grâce au travail opiniâtre des colons, un des fleurons de la colonisation. Elle tire sa richesse de l'agriculture, tout particulièrement des agrumes dont l'oranger représente la très large majorité, ce qui a donné naissance à une coopérative de conditionnement de ce fruit, la SCA (Société Coopérative des Agrumes).

Nous sommes en 1935, la production est abondante, et se pose alors le problème de mise en place des débouchés afin d'absorber la production.

Léon BITOUN exploite à Boufarik une affaire d'huiles essentielles de lavande et de géranium. Il se rend cette même année à la foire de Marseille dont il rapporte un produit inconnu un petit flacon tout ventru qui comporte dans sa majeure partie du concentré d'orange et dans sa moindre partie supérieure lui servant de bouchon, un second flacon contenant de l'huile essentielle de ce même fruit. Mélangés à de l'eau sucrée ces deux liquides donnent une boisson agréable qui enthousiasme les Boufarikois.

Mais ce n'est pas tout. Léon Bitoun a aussi rencontré à cette occasion à Marseille le docteur Trigo, médecin espagnol qui, dans ses laboratoires de Valence, s'adonne à des recherches sur ses trois passions : les arômes, les huiles essentielles et les jus d'oranges.

De cette rencontre naîtront des échanges épistolaires accompagnés d'envois de flacons de concentrés de Valence à Boufarik qui débouche sur un projet de négoce et la visite du docteur Trigo à Boufarik.



9 Interrompues par la guerre d'Espagne, les relations reprennent en 1947. Jean-Claude, le fils de Léon Bitoun, se rend à Valence où, à partir d'un échange tenu secret, se concrétise un accord entre le docteur Trigo Mirallès et Jean-Claude Béton, enthousiaste mais qui ne sait ni extraire le jus d'orange ni le conserver. Par ailleurs les barrières douanières de l'époque interdisent l'importation de l'Espagne vers la France du concentré.

La chance en la personne de Pierre Lacoste directeur du Crédit Agricole de Boufarik va sourire au jeune entrepreneur de vingt-trois ans dont il devient le conseiller. En neuf mois, ils montent le dossier de coopération avec le docteur Trigo et sa signature intervient avec une célérité inconnue dans les déplacements de l'époque. Dans la même journée un avion transporte Jean Claude Beton d'Alger à Valence et de Valence à Alger.

Se pose alors la question du financement nécessaire à cette affaire. Grâce aux apports des frères de Madame Bitoun mère, les frères Edmond et Lucien Draï de Blida, se crée la SARL NARANJINA NORD AFRICAINE au capital de cinq millions d'anciens francs. La SARL prospère avec l'aide du docteur Trigo qui va dépêcher à Boufarik son collaborateur Fernando Peris, lequel enseigne à Jean Claude Beton le b a-ba du concentré dont la formule serait toujours tenue secrète.comme pour Coca Cola !

Les premiers consommateurs ont goûté Orangina en 1951, date à laquelle les conditions financières et industrielles sont réunies pour sa production qui se déroule comme suit par un procédé novateur :

La Société Naranjina produit le concentré qui est mis dans des fûts de châtaignier paraffiné qui sont acheminés chez le limonadier distributeur qui procède au mélange avec du sirop de sucre et de l'eau légèrement gazéifiée, puis à l'embouteillage et



Les premiers Secours Unis
fonctionnent pour la plupart des
Samaouiens, dont les services des
santés et la tenue de
distributions sont localement
assurés par une diffusion rapide
de la prime basée sur le rôle.
Cependant, (M. Joseph Miller,
ingénieur et traducteur, en
1928 à Propriété.

10 la distribution en caisses de bouteilles de 24 centilitres à la forme ronde particulière.

Les deux premiers distributeurs d'Orangina seront le limonadier André Marin à Blida et dans un second temps Antoine Monserrat, négociant en vins à Alger.

Dès 1953 se pose la question de faire franchir la Méditerranée à Orangina pour sa distribution en Métropole. C'est par l'intermédiaire de l'afficheur Jean Giraudy que Jean Claude Beton va entrer en relation avec Roger Desruol du Tronçay, propriétaire de Fruidam qui, bien que réticent quant à la forme de la bouteille, deviendra lui aussi « oranginiste ». Ce sera une démarche analogue auprès des frères Denni, embouteilleurs à Strasbourg, qui vont arriver à vendre dans cette ville plus d'Orangina que de bière !

Pour prolonger la vente de cette boisson, au départ à vocation estivale, il lui faut trouver une image incitative de sa consommation tout au long de l'année. La rencontre avec l'affichiste Bernard Villemot (*qui aura l'astuce de créer une affiche sur laquelle ne figure pas l'orange car elle ne compose pas 25% du produit*) va concrétiser cette démarche qui accélère les ventes en France et permet l'agrandissement de l'usine de Boufarik.

Néanmoins, sur le territoire métropolitain une région importante fait de la résistance à la consommation : Lyon. Pour y remédier, la solution est de s'intégrer dans la région. En 1956, se crée sur le site de Caluire, Rhône-Orangina, première filiale de Naranjina Nord-Afrique en France.

En 1954 avait ressurgi le problème de la forme de la bouteille incompatible avec les formes réfrigérateurs des cafés (ainsi que le problème de la pulpe d'orange qui reste collée aux verres et nécessite un lavage particulier) soulevé par Gaston Denni et Roger Desruol. Jean Claude Beton les rassure argumentant sur l'élégance de sa forme.



ANTOINE
MONSERRAT



11 1970 est une étape importante pour Jean-Claude Beton. Le 9 février de cette année, il rachète à un groupe financier espagnol, auquel le fils du docteur Trigo l'avait vendue, la marque Naranjina, achat effectué en faisant appel exclusivement à ses fonds propres.

1978, c'est l'année de l'aventure américaine sous la marque « Orélia », comme en Suisse et en Grande Bretagne.

En 1985 la marque Orangina remplace Orélia et vend près de 20 millions de litres sur cinq marchés américains et canadiens : San Francisco, Washington D.C, Boston, New York et Montréal.

En France elle prend conscience de la nécessité de garantir sa position à l'international. Filtrent alors les bruits de « demande en mariage » avec de grands noms de la distribution française. Ce mariage va s'effectuer en six épisodes entre 1952 et le 14 janvier 1985 avec la société Pernod-Ricard, rapprochement consacré lors de la fête du jubilé le 19 juin 1986 qui réunit à Paris sept cents amis et partenaires ayant contribué à l'ascension d'Orangina (page XXXVIII).

Entre 1968, date d'entrée de la publicité à la télévision, et 1990, la marque va participer et générer des événements publicitaires et événementiels dans des secteurs variés qui vont diversifier et élargir sa consommation : Tour de France à la voile, Roland Garros, soirées dans des stations estivales et de ski, à la base du lancement de rythmes nouveaux la lambada, la soca, le séga.

L'arrivée de la grande distribution a contraint le produit à modifier ses emballages et seule la petite bouteille ronde a conservé la formule initiale pasteurisée. Les canettes métalliques et bouteilles plastique familiale contiennent une composition différente.



★ **EXTRA** ★

THE DAILY TRIBUNE

JEAN BETON FROM ORANGINA ARRIVED IN NEW YORK !



ORANGINA



Afin d'accélérer la vente, une opération commerciale inédite et bien particulière est montée. Elle met en œuvre l'intégralité des personnels de la famille Orangina qui, par jeu et par esprit d'entreprise, vont se répandre dans les brasserie et cafés, engager conversation avec les propriétaires sur des sujets « bateau », et au final commander une bouteille d'Orangina.

A la fin des années 1950 tout semble sourire à Orangina si ce n'est l'histoire qui la rattrape : la guerre d'Algérie. Conséquence directe de cette dernière, le siège de la société a été transféré en 1961 à Marseille.

1962, année de l'installation en France, est suivie par les disparitions successives de Monsieur Lacoste et du docteur Trigo en 1963. Sous le parasol de Villemot (page XIX) Orangina devient « la reine des bistrots » et étend ses usines d'embouteillage, Bordeaux, Paris, Strasbourg, Rennes, Lyon, Vitrolles, Troyes, Chambéry, Perpignan, Puyoô, Clermont-Ferrand et Nice.

L'usine de Boufarik fermera définitivement en 1967. L'Algérie indépendante n'étant pas un fournisseur fiable, se pose alors le problème des approvisionnements en matière première qui trouvera une fin en 1974 une issue par la signature d'une coopération avec le gouvernement marocain. L'expansion des ventes en France est accompagnée d'actions publicitaires sous des formes diverses et variées : Paris Match et jours de France en 1967, Elle en 1971, la radio Europe1, RTL et RMC, la plus visible du grand public étant les célèbres affiches de Bernard Villemot.

Plus tard sous l'inspiration de l'agence Publi-Service (Georges et Bertrand Petit), naîtra le fameux slogan « secouez moi secouez moi » repris par le président d'Orangina Schweeps France qui se dit encore en 2014, lui-même très « secoué » comme l'ensemble de la société.

DISPARITION DE L'INVENTEUR D'ORANGINA



13 Depuis 1997 Orangina fera l'objet de diverses tractations. Entre 1997 et 1999 va se dérouler le feuilleton du projet d'achat d'Orangina par Coca-Cola. Le groupe Pernod-Ricard qui souhaite se renforcer dans la distribution de produits alcoolisés répond à une offre de rachat Coca-Cola pour un montant de 4,7 milliards. Bercy dirigé alors par Dominique Strauss Khan s'oppose à cette vente au titre d'atteinte à la libre concurrence par la concentration, Coca Cola possédant déjà Fanta et Sprite. C'est donc le groupe anglais Cadbury-Schweeps, déjà propriétaire d'Oasis, qui acquière Orangina en 2001 pour 700 millions €.

Cadbury qui recentre ses activités sur la confiserie, le vendra en 2005 au groupe Lion Backstone qui le cédera en 2009 au groupe japonais Suntory beverage and food (boissons et aliments).

Fondé en 1899 ce groupe japonais extrêmement diversifié réalise 55% de chiffre d'affaires de 70 billions (1 billion vaut 1 million de milliard) de yens dans la boisson et l'alimentation fast food SUB WAY.

Il compte plus de 34 000 collaborateurs et exploite 228 marques en Europe, Chine, Océanie, Japon, Amérique, Asie du Sud-ouest.

Ne pas perdre de vue le challenge d'Orangina dès 1990 : devenir l'alternative à Coca-Cola en 2036. Nous n'avons que 20 ans à attendre !!!

ORANGINA après l'indépendance de l'Algérie