

CONSERVES ET SALAISONS DE POISSONS

L'industrie des poissons conservés et salés se développe de plus en plus en Algérie.

Huit usines réparties sur le littoral préparent les sardines à l'huile ou à la sauce tomate.

Dans le département d'Alger, les ateliers se trouvent en majeure partie à Tefeschoun.

Le littoral oranais compte plusieurs usines de conserves installées à Mers-el-Kébir, Béni-Saf et Nemours.

Dans le département de Constantine on trouve des usines et des entreprises de salaisons dans tous les centres un peu importants : Bône, La Calle, Philippeville, Stora et Djidjelli. Elles traitent principalement la sardine et l'allache, quelquefois l'anguille de mer et l'anchois. La plus importante du département de Constantine se trouve à Philippeville.

Les salaisons d'anchois et de sardines font également l'objet d'une industrie prospère en assurant le trafic de plusieurs usines d'une importance moyenne.

Les principaux centres de production sont :

Oran, Mers-el-Kébir, Béni-Saf, Nemours, Ténès, Castiglione, Tefeschoun, Cherchell, Courbet, Chiffalo, Stora, Djidjelli, Philippeville, La Calle, Herbillon, Collo et Bône.

Entre ateliers de salaisons et friteries on compte en Algérie 94 établissements fournissant une quantité moyenne annuelle de 55.000 quintaux environ de produits salés ou conservés.

L'ŒUF ALGÉRIEN

L'industrie de l'exportation des œufs algériens est née de la guerre.

L'œuf algérien, par sa qualité de fraîcheur et son volume, peut rivaliser avec les meilleures provenances françaises. Certains œufs « colons » des régions de Bordj-bou-Arréridj, Médéa et Boufarik, valent ceux de la Métropole : picards et normands.

Contrairement à ce qui se passe dans les régions moins favorisées, en Algérie la ponte ne chôme pas. L'œuf à « jet continu » est un très précieux appoint pour le marché français ; car, en raison de la proximité de Marseille, une caisse d'œufs expédiée d'Alger par le courrier du samedi, partant à midi, arrive à Paris-Halles Centrales, le mercredi suivant et est vendue dans la matinée.

L'emballage de cette denrée si fragile, adopté généralement par l'expéditeur, est une caisse longue d'environ 1 m. 70, séparée en deux compartiments égaux par une tête.

Chaque colis contient 1.400 à 1.440 œufs emballés, par couches, avec de la fibre de bois.

L'œuf algérien, grâce à son prix modique et son excellente