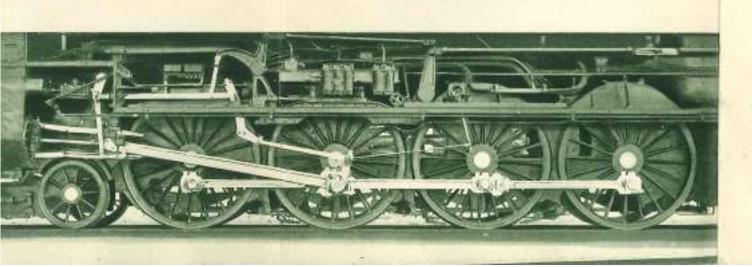






Le Réseau P. L. M., justement dénommé "Réseau des Primeurs Terre des Fleurs" rayonne sur plus
d'un quart du territoire de la France
et dessert une notable partie de
l'Algérie. Il traverse des régions
dont le seul aspect révèle la fertilité;
il a, en particulier, la bonne fortune
de parcourir la Vallée du Rhône,
qui constitue le plus vaste et le
plus riche des jardins de France.
Par la diversité de leur climat, par





Récolte des melons en Provence

la nature de leur sol, ces régions sont particulièrement appropriées à la culture des fruits et des légumes. Les horticulteurs, qui les exploitent, ont su, par un travail opiniâtre et par l'application d'une technique moderne, approvisionner les marchés des produits les plus divers, les plus savoureux, les plus recherchés. Le P. L. M. a mis tout en œuvre pour favoriser et développer cette production,

Dans la Provence ensoleillée s'étendent de luxuriantes cultures horticoles.

Sur la rive provençale comme sur la rive languedocienne du Rhône, dans la plaine de la Durance et dans la vallée de l'Ardèche, la culture des fruits et des légumes a atteint un degré de perfection remarquable.

La culture de toutes les primeurs a pris, dans les Alpes-Maritimes et le Var, un développement considérable. A Antibes, de nombreux châssis produisent, dès le mois de janvier, des fraises et, dès le mois de février,



des tomates, des haricots de grande finesse.

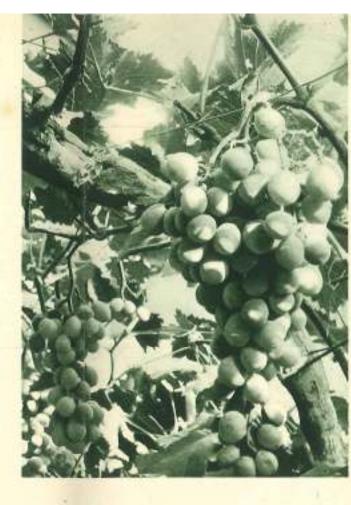
Les environs de Fréjus donnent, en quantités massives, des pêches succulentes; dans la plaine d'Hyères, les cultures de 
salades et d'artichauts, de 
fraises, de haricots, de 
pommes de terre de primeur, alternent avec les 
champs de fleurs et les 
plantations de pêchers.

De Solliès-Pont à Vidauban, des vergers produisent, en abondance, des fruits de toute précocité, notamment les célèbres

bigarreaux et les pêches. La seule gare de Solliès-Pont expédie, chaque année, en moyenne, 1 million de kilos de cerises, 1 million et demi de kilos de figues fraîches et 300.000 kilos de pêches. Tout près, la Vallée du Gapeau offre le spectacle charmant, au printemps, de milliers d'arbres fruitiers en fleurs.

Les légumes d'Ollioules et des environs de Toulon constituent également un aliment important pour les marchés d'expédition.

Mais la région la plus remarquable pour la production maraîchère est la merveilleuse plaine qui s'étend aux environs d'Avignon, de Barbentane et de Châteaurenard. Ici, des champs de légumes et de plantes potagères à perte de vue: choux-fleurs, salades, asperges, melons, haricots pommes de terre, tomates, etc...





Le marché à Cavaillon.

Sans rivale en France pour l'importance de son commerce de fruits et de primeurs, la petite ville de Châteaurenard expédie, annuellement, plusieurs milliers de vagons pour toutes destinations.

Si Cavaillon est universellement réputé pour ses melons, on y cultive aussi en abondance: asperges, artichauts, choux, tomates, aubergines, salades, pommes de terre, pêches et raisins de table.

De la gare du Thor, partent plus de 15.000 tonnes de raisins de table par an, tandis que Carpentras produit fraises, abricots, cerises, asperges, tomates, truffes.

Sur la rive droite du Rhône, Aramon et Bagnols donnent en quantités considérables : tomates, salades, choux-fleurs, haricots. Aramon est renommé, en outre, pour sa production intensive d'abricots et de raisins de table tardifs, le département du Gard pour la qualité de ses cerises.

Plus bas, les environs de Montpellier fournissent, avec grande précocité, des chasselas renommés pour leur finesse et leur beauté.

De Saint-Rambert d'Albon, du Péage-de-Roussillon, d'Epinouze, Beauchastel, Serrières, Chavanay, Feysin, Oullins et de toute la banlieue lyonnaise, depuis longtemps réputée pour la supériorité de sa production maraîchère, partent des quantités considérables de pêches, d'abricots et de fraises vers les marchés de France et de l'Etranger.

Les abricots viennent également d'Ampuis, sur l'autre rive du Rhône.

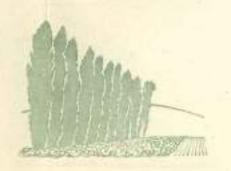
Le marché à Avignon.





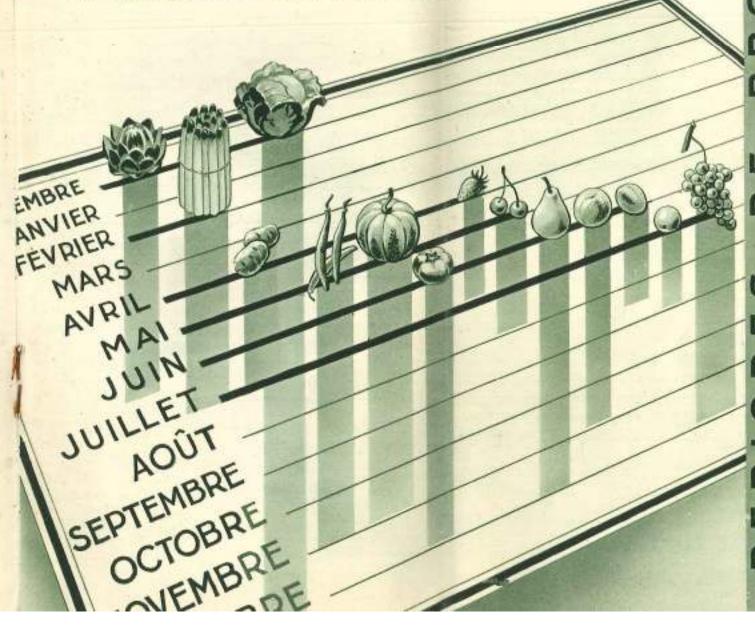
Les cerises sont récoltées à Valence, Montélimar, Tain, Sarras, Andancette; les prunes dans l'Ardèche et dans la région lyonnaise; les poires, dans toute la plaine qui s'étend de Vienne à Lyon.

Il convient de citer aussi : pommes d'Auvergne et de Savoie, poires des Alpes, noix du Dauphiné, amandes de Crau, châtaignes des Cèvennes, citrons de Menton, etc, et de noter qu'au nord de Lyon, Châlon-sur-Saône et Auxonne produisent toute la gamme des légumes.



## PÉRIODES DE PRODUCTION

Vouloir établir un calendrier des époques de production des régions si fertiles que dessert le P.L.M. semble presque superflu, puisque, pratiquement, chaque mois contribue à satisfaire la demande permanente de la consommation ; nous donnerons toutefois le tableau ci-dessous.



## ALGÉRIE



L'Algérie, est un gros fournisseur de primeurs : légumes frais (artichauts, haricots verts, petits pois, tomates), raisins de table, pommes de terre nouvelles.

Favorisée par la donceur et l'égalité du climat, la culture des primeurs s'est considérablement développée aux environs immédiats d'Alger, Cherchell, Goléa, Guyotville, Bône, Philippeville, Saint-Denis-du-Sig, Perrégaux, El-Ançor, etc... Elle concourt à l'approvisionnement des marchés de la Métropole au moment où la récolte des produits similaires n'est pas encore commencée dans nos régions.

> Des installations nouvelles réalisées au port de La Joliette à Marseille permettent le transbordement direct des marchandises du paquebot au train.

230

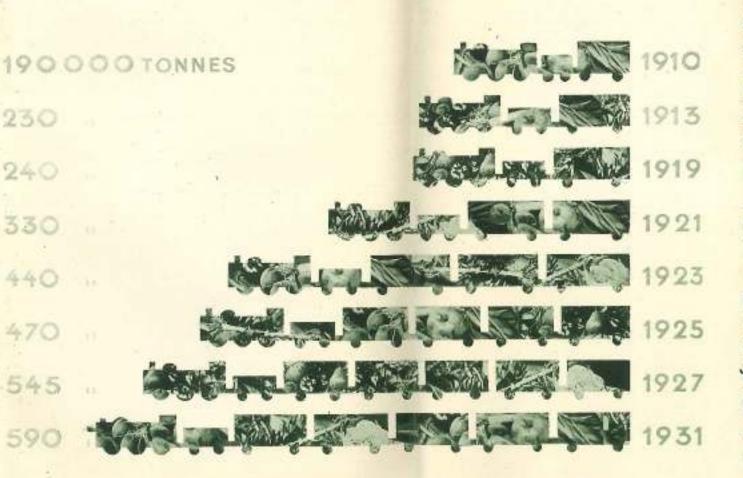
240

330



La production fruitière et maraîchère des régions desservies par le P.L.M. accuse depuis une vingtaine d'années une progression remarquable.

Grâce aux ressources que lui offre aujourd'hui le transport par voie ferrée, la petite production, qui alimentait uniquement les marchés locaux, a fait place à une production intensive qui va chercher ses débouchés sur des marchés de plus en plus lointains.



## MESURES PRISES PAR LA COMPAGNIE P.L.M.

Le P.L.M. a porté une attention spéciale à la production fruitière et maraîchère ; il a cherché à en développer et élargir le rayon de vente, en liaison avec les divers groupements intéressés.

Les prix de transport des fruits et des légumes en Grande Vitesse sont inférieurs à ceux des autres marchandises.

Des tarifs dits "saisonniers" prévoient, pour les fins de récolte de certains produits, des prix de transport très réduits permettant de prolonger les envois sur les marchés de consommation au moment où les prix de vente s'abaissent en raison de l'arrivée des produits d'autres centres producteurs plus rapprochés.





Gare du Thor.

SPA

W S

SURES PR

La rapidité joue un rôle capital dans le transport des fruits et des primeurs ; elle permet à des denrées délicates d'arriver dans un état de première fraîcheur sur les marchés éloignés.

Au cours de ces dernières années, le P.L.M., d'accord avec les autres Réseaux intéressés, a fait des efforts considérables afin d'accélérer les itinéraires d'acheminement prévus pour les transports de fruits et de légumes. Ces efforts ont eu pour résultat :

- soit d'avancer la mise en vente sur les marchés ;
- soit de retarder le départ des centres de production, de manière à faciliter le travail des expéditeurs.

Des améliorations ont été apportées aux installations des gares de primeurs : élargissement et goudronnage des cours de débord, construction d'abris sur les trottoirs pour protéger les expéditions, etc...

Le P.L.M. a créé, il y a plus de vingt ans, un Service spécial dénommé "Service Agricole", qui a pour but d'aider au développement et à l'amélioration de la production agricole dans les régions du Réseau. Ce Service renseigne sur les possibilités de production et de consommation, le goût de la clientèle, la présentation des produits, les emballages, etc...; il organise des missions d'étude auxquelles prennent part des délégués des centres intéressés.

## TRANSPORT SOUS LE REGIME DU FROID

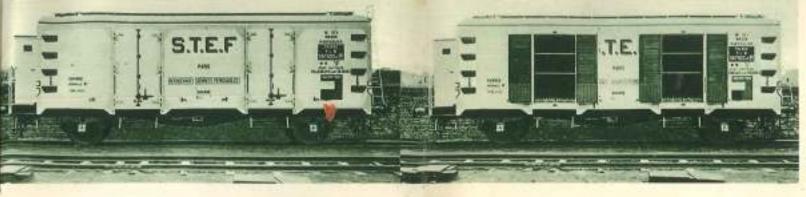
Depuis quelques années, les transports sous le régime du froid ont été l'objet, de la part du P.L.M., d'expériences toutes particulières.

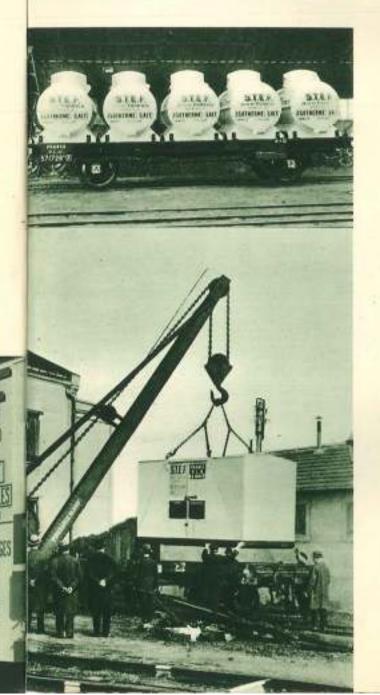
Des vagons réfrigérants sont mis à la disposition des producteurs par les soins de la S<sup>14</sup> F<sup>18</sup> de Transports et Entrepôts Frigorifiques.

Ces vagons à parois fortement isolées et refroidies au moyen de la glace contenue dans des récipients spéciaux permettent de transporter les fruits et les légumes les plus délicats en parfait état sur des trajets ne dépassant pas quarante-huit heures, voire même de les expédier plus près de leur pleine maturité qu'il n'est loisible de le faire dans les vagons à primeurs ordinaires.

Pour de plus longs trajets, il faut avoir recours à un refroidissement des marchandises avant l'expédition. Cette opération, facilitée par les Entrepôts frigorifiques déjà existants, offre, en matière d'exportation, des avantages qui compensent les frais supplémentaires qu'elle entraîne.

Ces avantages ont été mis en évidence au cours de la '' Journée du Fruit'' organisée à Lyon par le P.L.M., le 8 novembre 1932.





M. Monvoisin, Secrétaire général de l'Association du Froid, y a présenté un rapport sur " l'Utilisation du froid pour le transport et la conservation des fruits ".

La Société Française de Transports et Entrepôts Frigorifiques (S.T.E.F.), 10, rue de Turbigo, à Paris (1er arr<sup>t</sup>) et le Service Agricole de la Compagnie P.L.M. fournissent aux expéditeurs tous les renseignements dont ils peuvent avoir besoin.

En résumé, le P.L.M. ne cesse de poursuivre l'étude et la mise en œuvre des diverses mesures qui peuvent contribuer au développement du trafic des fruits et des légumes des régions de son Réseau. Il met à la disposition des horticulteurs les moyens d'information de son Service Agricole et il est toujours prêt à examiner toutes suggestions susceptibles de faire la preuve que les produits de notre sol n'ont rien à craindre de la comparaison avec ceux des pays étrangers.

