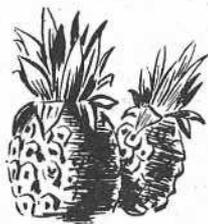


## SITUATION DE L'ANANAS en COTE D'IVOIRE



L'ananas demande pour donner ses fruits dans les meilleures conditions, un régime de pluie assez abondant et régulier et d'autre part des écarts de température les moins prononcés possible.

Le climat de la COTE D'IVOIRE avec ses pluies régulières donnant environ 2 mètres d'eau par an et sa température qui oscille entre 32° et

28° d'un bout de l'année à l'autre, convient donc particulièrement à ce fruit qui est parfaitement juteux et qui ayant trouvé continuellement l'humidité dont il a besoin n'a pas de parties fibreuses qui le rendent si difficilement utilisable pour les conserves.

L'ananas recherche les terrains argilo-siliceux. Toute la zone forestière est pour ainsi dire formée en majeure partie de ces terrains, on le trouve donc un peu partout. La COTE D'IVOIRE pouvant offrir à l'ananas les conditions essentielles requises par lui comme terrain, température, humidité, permet donc aux cultures de venir dans les meilleures conditions, et l'on peut affirmer sans crainte de se tromper qu'elle est certainement une des colonies françaises la plus qualifiée pour l'établissement d'une usine destinée à ce fruit.

Il reste donc à étudier quelles sont les qualités et les quantités sur lesquelles une usine peut compter dès sa mise en route et quel est l'effort à accomplir pour qu'elle puisse avoir dans les années suivantes la matière première nécessaire à satisfaire les besoins de la Métropole en conserves et jus de fruits.

### SITUATION ACTUELLE

Les plantations existantes ont été faites d'une manière peu systématique. Elles résultent la plupart d'essais entrepris par des colons européens désireux de faire de l'exportation de fruits frais ou de se procurer les fruits nécessaires à leur usage personnel. Il ne s'agit, en aucun cas, de cultures bien importantes.

Les indigènes, de leur côté, ont l'habitude de planter des ananas autour de leur village et lorsqu'ils les déplacent comme ils le font constamment pour leurs cultures vivrières, ils les abandonnent si bien que ceux-ci, continuant à se reproduire, on les retrouve un peu partout, même en pleine brousse mais surtout dans la zone d'ABIDJAN, TIASSALE et AGBOVILLE.

On rencontre en COTE D'IVOIRE, deux variétés :

1° L'**abacacci** ou ananas du BRESIL est de beaucoup le plus répandu et assure à lui seul 95 % de la production d'ananas de la colonie. C'est un fruit de forme conique très juteux, très

parfumé dont la chair blanche et savoureuse donne un jus clair, parfois un peu acide. Son fruit reste vert en mûrissant ce qui a toujours rendu la vente très difficile à l'exportation, le consommateur étant habitué au Cayenne lisse qui est l'ananas d'importation par excellence et qui lui, devient d'un beau jaune roux lorsque sa maturité est bien au point.

Le poids moyen est de 800 à 1.200 grammes et si l'on plante environ 15.000 pieds à l'hectare, ce qui est normal, il faut compter un rendement de 18 à 20 tonnes de fruits dans un délai de dix-huit mois environ. Il est bien entendu que ce rendement est fonction aussi bien des soins apportés à la plantation qu'à la qualité et quantité des engrais employés. Les périodes de grosses productions conditionnées par le régime des pluies s'échelonnent de décembre à février et de juin à juillet.

A titre indicatif, voici les chiffres d'analyse comparatives entre les jus de la COTE D'IVOIRE abacacci et les jus d'HAWAII.

	COTE D'IVOIRE		JUS d'HAWAII
	Échantillon n° 1	Échantillon n° 2	
HUMIDITE.....	% 86,13	% 87,3	85,3
Cendres.....	0,26	0,6	0,4
Extrait sec.....	13,87	13,3	indéterminé
Sucres totaux.....	9,16	13,3	12,4
Densité.....	1,055	1,051	—
Tanin.....	0,062	0,087	—
Acidité totale en acide citrique....	0,98	0,358	0,9

2° Le **Cayenne lisse** est l'ananas utilisé couramment par tous les pays gros producteurs tels que les îles HAWAII. Il correspond par-dessus tout aux besoins industriels. Son goût parfumé, sa chair ferme, sa forme et son poids presque uniforme permettent la fabrication des tranches employées en conserves.

C'est également la qualité que nous avons l'habitude d'apprécier sur la table comme fruits frais et sa culture se trouve très facilitée par ses feuilles lisses qui évitent aux indigènes de se blesser comme ils le font couramment avec l'abacacci, aussi bien au ramassage des fruits qu'à l'entretien de la plantation. C'est donc l'espèce à développer en COTE D'IVOIRE mais malheureusement elle est très peu cultivée. Tout est à faire dans ce domaine et nous rentrons dans le problème de l'avenir.

**SITUATION A VENIR**

La station agricole de BINGERVILLE ne possédait que 300 pieds environ de Cayenne lisse et la station de palmiers à huile de LA ME, seulement quelques exemplaires. Il faut donc prévoir la multiplication en masse de rejets, mais cette reproduction est très lente (deux ans environ), et étant donné les quelques rares

d'ananas abacaci permettant de traiter et fabriquer environ 500.000 litres de jus d'ananas, mais, si celle-ci veut augmenter sa production, il lui faut, aidée en cela par l'Administration :

1° Développer la culture de l'abacaci ce qui peut être fait immédiatement, et dans un délai de 18 mois la production doit être suffisante pour alimenter les besoins de l'usine.



Cayenne piquant, var. Baronne de Rothschild.

sujets détenus dans les stations agricoles et le fait que chaque ananas ne donne qu'un rejet par an, il serait impossible de réunir les 60.000 plants nécessaires dès le début pour être distribués aux planteurs européens et indigènes qui s'intéresseraient à cette nouvelle culture. Il faudrait donc que cette question soit reprise, soit par les Services de l'Agriculture, soit par l'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux.

Pour nous résumer, une usine peut compter, en gros, à l'heure actuelle, dès sa mise en route, sur une quantité de mille tonnes

2° Poursuivre ce même effort pour le Cayenne lisse qui est la seule variété à être encouragée et qui, dans un temps déterminé, doit remplacer toutes les autres variétés existantes. Il s'agit, malgré tout, d'un programme à longue échéance, car il est difficile de se procurer les quantités nécessaires, les plants existants en COTE D'IVOIRE étant principalement réservés aux essais dans quelques stations d'Agriculture.

R. DESRUOL.

## VUE D'ENSEMBLE SUR LES MÉTHODES ET LES APPAREILS FRANÇAIS DE CONGÉLATION ULTRA-RAPIDE

*Conférence de M. BABEY, Ingénieur A. et M., à la Maison de la Chimie, le 8 Novembre 1945*

Le conférencier s'est particulièrement appliqué à décrire l'effort des constructeurs français d'appareils frigorifiques en vue de mettre à la disposition des conserveurs de notre pays, un bon matériel de préparation, de stockage et de transport des produits congelés (poissons, fruits, légumes). Des documents nombreux et précis ont été fournis par M. BABEY.

Divers systèmes de congélation ont été étudiés : en tunnel dans un courant d'air froid, entre des plaques métalliques refroidies, par immersion dans une saumure. Des congélateurs mobiles transportables sur le lieu de production ont été décrits.

Pour le transport des denrées traitées, qui doit être fait au voisinage de  $-20^{\circ}$ , des containers isolés au liège et refroidis à la neige carbonique ont été signalés.

Divers constructeurs ont mis au point des vitrines et des armoires refroidies pour la vente au détail.

Pour toutes les étapes de la chaîne frigorifique, l'industrie française a donc su, malgré les difficultés actuelles, mettre au point les appareils indispensables à l'utilisation pratique de la congélation rapide.

R. ULRICH.