

LE MARCHÉ DE L'ANANAS

DANS LE MONDE ET EN FRANCE⁽¹⁾

par **Pierre DECHAUD**

AGENT A L'IMPORTATION
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

DE LA CHAMBRE SYNDICALE DES AGENTS
A L'IMPORTATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Il est apparu utile et nécessaire à l'I.F.A.C. d'étudier ensemble la situation du marché de l'ananas dans le monde et en France et de rechercher quelles seront les dispositions que les plantations, la production et le commerce intéressés auront à prendre après la guerre pour développer, non seulement la production, mais surtout la consommation de ce fruit, particulièrement dans la Métropole.

Il semblerait que l'on ait rencontré les premiers ananas dès le XIV^e siècle.

Depuis, dans l'Histoire du Brésil, en 1730, Sebastiao da Rocha Pitta écrit :

« Les fruits de la terre sont innombrables, et le premier de tous est l'ananas qui en est le roi que la Nature a couronné d'un diadème formé de ses propres feuilles. Celles-ci l'entourent d'épines qui sont comme une garde d'archers ».

Il est douteux que l'ananas soit natif de l'Amérique tropicale. Son origine semble avoir été le Brésil, bien que, déjà les Exportateurs espagnols et portugais trouvèrent ce fruit, à la fois, à l'état sauvage et à l'état cultivé dans l'ouest des Indes.

L'ananas était connu des Indiens sous le vocable « Nana », le nom français Anana, Ananaz en portugais et Ananas en espagnol, semble dériver de ce mot.

Les explorateurs espagnols appellent aussi ce fruit Pinia à cause de sa ressemblance avec le cône d'un pin d'où la dénomination de Pineapple que les anglais et les américains ont donné à ce fruit, c'est-à-dire Pomme de Pin.

La plupart des missionnaires qui accompagnaient les explorateurs du nouveau monde ont fait d'intéressants récits sur les nouvelles terres qu'ils avaient rencontrées, les fruits, les fleurs, les oiseaux, les bêtes et les coutumes des indigènes y étaient décrits avec grands détails.

Bien que, pour la première fois, il ait été fait mention

dans le rapport de Peter Martyr de l'ananas que Christophe Colomb et ses compagnons rencontrèrent à la Guadeloupe en 1493, le premier dessin d'un ananas provient de l'Histoire Universelle du Nouveau Monde par le Père Oviedo qui vient en Amérique en 1513 et dont le livre fût publié à Séville en 1535.

En 1555, Jean de Lery, le premier Pasteur protestant qui prêche sur le Continent d'Amérique, décrit l'ananas comme un fruit digne des dieux et de telle qualité qu'il ne devait être cueilli que par les mains de Vénus.

Le Père André Trevet écrit en 1558 :

« Le fruit dont les habitants d'Amérique font le plus grand usage médicinal est appelé « Na-Na ». Il est aussi grand qu'une gourde ordinaire et a la forme d'un cône de sapin.

« Ce fruit, lorsqu'il est arrivé à maturité, est remarquablement fin aussi bien à cause de sa saveur que pour son goût qui est délectable, tel un sucre, et même plus encore. Il n'est pas possible de l'expédier d'Amérique, sauf en confiture, car, lorsqu'il est mûr, il ne reste pas longtemps frais ».

Avant la fin du XVI^e siècle, les missionnaires et les navigateurs portugais et espagnols ont introduit l'ananas aux Indes, en Afrique, en Chine et dans la Malésie.

L'ananas a été probablement une des premières plantes qui fût transplantée d'Amérique en Afrique et en Asie. Ceci était possible parce que le plant d'ananas peut être conservé hors de terre pendant quelques mois et reste encore vivace pour son développement futur éventuel.

Certains auteurs établissent que les portugais introduisirent l'ananas au Bengale en 1594 où le sol et le climat furent très favorables à son développement.

D'autres enfin, signalent que l'ananas fût importé en Chine en provenance du Pérou.

C'est vraisemblablement Don Francisco de Paulo y Marin, un espagnol, qui introduisit l'ananas aux Iles Hawaï, mais on ne peut en préciser la date et c'est probablement au début du XIX^e siècle.

(1) Conférence I.F.A.C. — 2^e Cycle — 13 Avril 1945.



Fig. 1. — Défrichement (d'après « The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple ») (1).

Les hollandais furent les premiers à cultiver ce fruit en Europe.

Suivant le journal de John Evelyn, les premiers ananas qui parurent en Angleterre sont ceux qui furent envoyés à Olivier Cromwell en 1657.

Des ananas furent consommés au banquet donné à l'Ambassade de France en Angleterre en 1658.

Les premiers ananas cultivés en Angleterre, en 1720, furent servis au roi Georges I^{er}.

C'est seulement une dizaine d'années plus tard, vers 1730, que ce fruit fût introduit en France et ce fût Louis XIV, dit-on qui, le premier, dégusta des ananas obtenus d'ailleurs à Choisy-le-Roi.

L'ananas semble, enfin, avoir pénétré en Afrique Équatoriale vers 1897, et bien qu'au début, au Congo, il ne dépassait pas l'Équateur, les Européens l'ont depuis propagé dans toutes les stations.

Cette plante se reproduit avec une telle facilité que le hasard seul a suffi pour en couvrir le sol des forêts et des plaines. Les indigènes eux-mêmes ont dû le disperser, car ils le mangent volontiers, même lorsqu'il n'est pas tout à fait mûr.

Aujourd'hui, l'ananas est cultivé dans presque tous les pays tropicaux, mais, jusqu'à ces dernières années, il n'a pas fait l'objet d'une culture importante.

L'ananas vient au troisième rang, après les bananes et les agrumes dans l'ordre d'importance du commerce mondial ; mais contrairement à ces deux autres espèces, il fait l'objet de transactions, sous sa forme transformée, en conserves ou jus d'ananas.

La raison en est simple. L'ananas réellement mûr est un des fruits les plus délicieux de la nature ; son goût moelleux et frais est inégalé ; mais lorsque le fruit est complètement mûr, avec sa saveur maximum, il est trop fragile pour être expédié. Le moindre contact

le meurtrit le rendant inutilisable. Pour être embarqué avec succès sur des marchés éloignés, l'ananas doit être cueilli vert, le fruit mûrit alors dans les cales des navires mais il a perdu à l'arrivée sa saveur naturelle.

En conséquence, l'ananas devant mûrir sur pied pour posséder son maximum de saveur et d'arôme, les producteurs ont estimé que le plus sûr moyen de maintenir sa saveur et sa qualité est de le mettre en boîte dès qu'il a atteint sa vraie maturité.

De grandes plantations, notamment en Amérique, ont été développées. La proximité d'usines bien outillées permet de cueillir les fruits à l'époque

optimum de leur qualité et lorsqu'ils ont atteint leur perfection.

Ainsi donc, contrairement à ce qui aurait pu se produire avec le progrès du transport frigorifique, c'est presque exclusivement sous la forme de conserves que le consommateur reçoit l'ananas au détriment du fruit frais, d'autant plus que les principaux pays exportateurs (Hawaï et Malaisie Britannique) se trouvent fort éloignés des marchés d'écoulement de ce fruit.

Nous examinerons l'ensemble des pays producteurs et nous nous attarderons quelques instants sur les fabrications produites dans les usines d'Hawaï, de Malaisie et de nos Colonies.

Hawaï. — La date exacte de la première plantation d'ananas des îles Hawaï est inconnue. Certains pensent qu'il y en avait déjà avant que le Capitaine Cook ait découvert les îles.

Il y a des histoires légendaires sur les bateaux espagnols échoués qui auraient recouvert le rivage avec les premiers ananas.

Il y a aussi certains contes d'après lesquels l'ananas aurait été amené aux îles par les premiers commerçants.

Le premier récit que nous avons sur ce fruit vient d'un almanach d'un espagnol, Don Francisco de Paula y Marin qui vécut aux îles Hawaï.

Quelle que soit la date à laquelle les premiers

(1) Cette photographie, ainsi que les suivantes illustrant le présent article, ont été tirées de la brochure « The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple », par Isabel N. Young, A.M. (publiée par l'American Can Company de New-York), laquelle a servi à l'auteur de principale source de renseignements en ce qui concerne l'archipel des Hawaï. Les données de cette intéressante brochure qui n'ont pas été utilisées par l'auteur, mais qui méritent l'attention de nos lecteurs, pourront être consultées dans les « Notes et Documents » ci-après (Note de la rédaction).

ananas ont été plantés aux îles Hawaï, ils trouvèrent un sol et un climat si propices pour leur développement que bientôt ils croissaient à l'état sauvage dans le district de Kona.

L'unique variété de ce fruit sauvage était petite, acide et remplie de fibres de bois. En dépit de son acidité, ce petit ananas sauvage avait, sans aucun doute, une saveur plaisante parce que, jusqu'à ce jour, les premiers colons n'avaient pas encore reconnu ses possibilités commerciales. Les bateaux s'arrêtant aux îles pour s'approvisionner commencèrent à charger les ananas verts dans les cales et les envoyèrent en Amérique. Durant la ruée vers l'or en Californie, le fruit était cueilli non mûr, embarqué de Kona à Honolulu et, ensuite, en Californie. Naturellement, ceci n'a pas donné toute satisfaction car beaucoup de fruits étaient abîmés par le long voyage jusqu'à la côte.

Dans le but d'éviter le rembarquement des ananas de Kona à Honolulu, le capitaine John Kidwell planta environ 4 acres (1) de boutures de Kona sur l'île d'Oahu, où se trouve maintenant le district résidentiel moderne d'Honolulu.

Le capitaine Kidwell était un horticulteur anglais qui fit son apprentissage à Londres chez un de ses parents pépiniériste. Il s'établit lui-même pépiniériste à San Francisco et, en 1882, à l'âge de 33 ans, il arriva à Honolulu.

Le capitaine Kidwell avait constaté que, bien que le fruit de l'ananas sauvage devenait plus grand après avoir été cultivé, il restait cependant acide et fibreux.

Sachant que différentes variétés croissaient dans d'autres parties du monde, il fit venir un millier de boutures de Jamaïque d'une variété appelée « Smooth Cayenne » (2). 600 de ces plants se développèrent. Le capitaine Kidwell obtint aussi pour sa plantation, quatre boutures, de chacune des 31 autres variétés. La « Smooth Cayenne » était de beaucoup supérieure à toutes les autres et est maintenant la variété d'ananas qui pousse d'une façon habituelle et fait l'objet du commerce dans les îles Hawaï.

Le seul inconvénient de la « Smooth Cayenne » de 1890 était qu'elle s'abîmait plus rapidement que



Fig. 2. — Mise en terre des rejets (d'après «The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple»).

la variété sauvage et peu de plants survécurent au voyage jusqu'à la côte Californienne.

Le moyen d'obvier à ces difficultés était de mettre le fruit en boîtes.

A cette époque, d'ailleurs, d'autres fruits étaient déjà mis en boîtes aux États-Unis d'Amérique où les facilités de transport existaient et les fabriques de boîtes se trouvaient à des distances raisonnables des conserveries.

En 1892, le capitaine Kidwell installa une première fabrique de conserves d'ananas dans l'île d'Oahou.

(1) 1 acre = 4.046 m² 710.

(2) La Cayenne lisse.

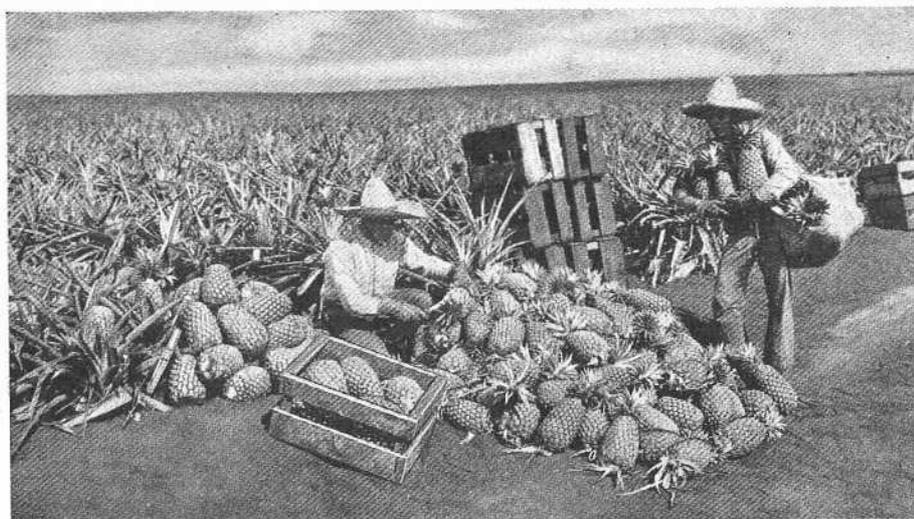


Fig. 3. — Récolte (d'après « The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple »).

La première boîte fut faite à la main à la fabrique même.

Après quelques années, le capitaine Kidwell vendit, à la fois ses champs d'ananas et sa conserverie.

En 1904, la conserve d'ananas prenait un nouvel essor aux îles Hawaï.

Cette industrie grandit rapidement. Des méthodes scientifiques de culture, de mise en place et le progrès dans la fabrication des boîtes ont fait de cette industrie la plus importante dans les îles.

L'ananas n'est plus maintenant une curiosité ; il est devenu un produit alimentaire qui peut figurer sur toutes les tables et est recherché.

La culture des ananas revêt une forme intensive de l'agriculture.

Après avoir labouré le terrain très profondément, on y établit des tranchées de 80 mètres de long, que l'on couvre de bandes de papier asphalté, larges de 90 cm., séparées par une largeur égale. Pour faciliter la récolte, on plante les boutures sur les bordures dans des trous aménagés dans le papier.

Grâce à cette méthode, le prix de revient de la culture est peu élevé. De plus, le papier empêche le développement des mauvaises herbes et fournit, en même temps, un excellent moyen de défense contre les dégâts occasionnés par les grandes chaleurs. Enfin, sous le papier, le terrain garde, pendant la nuit, une température légèrement plus élevée que celle du terrain découvert, ce qui est indispensable.

On estime que les planteurs réalisent ainsi une surproduction de plus de 88 quintaux à l'hectare.

Le développement et la croissance du plant d'ananas est extraordinaire. Vingt-deux mois après que les plants ont été introduits dans le terrain, beaucoup de

champs produisent 30 tonnes de fruits et 100 tonnes de plants à l'hectare.

La comparaison de ces chiffres avec la production des autres plantes indique une production remarquable du sol.

Ces plantations exigent une quantité considérable de travail et d'équipement pour amener un acre de plants d'ananas à donner des fruits.

Une estimation a été faite et indique que chaque acre d'ananas représente un investissement de plusieurs centaines de dollars, avant que les premiers fruits soient arrivés à maturité.

Nous ne sommes pas étonnés que l'ananas doive pousser sur des plantations importantes

où le coût du labour et des frais de machines pour la culture puissent être répartis sur plusieurs acres.

La formation du fruit se manifeste 14 à 18 mois après la plantation et il lui faut ensuite près de quatre mois pour arriver à la maturité. Un an après, on obtient une deuxième récolte qui est la meilleure. Elle donne deux fruits en moyenne par plant. Il n'y a qu'une récolte la première année. La végétation de la plante pourrait continuer presque indéfiniment par ces rejets annuels mais le fruit devient, chaque année, plus petit et plus coriace et perd de sa valeur marchande. Aussi, le remplace-t-on, en général, après la deuxième année ou la troisième récolte, par une plantation de boutures dans les interlignes. Lorsque les plants sont prêts à fructifier, on arrache les anciens de sorte qu'il y a rénovation sans arrêt dans la production.

La récolte se fait en deux saisons : de Juin à Septembre, c'est une récolte importante, elle donne une moyenne de 10.000 fruits à l'hectare ; à la fin de Mars, cette récolte ne donne que le quart de la précédente. Dans l'une ou l'autre saison, on ne cueille les fruits que lorsqu'ils sont bien mûrs et ainsi leur livraison aux consommateurs est faite avec leur maximum de finesse et de saveur.

Au moment de la cueillette, les ouvriers passent entre les tranchées, cassent la tige d'un coup sec pour détacher les fruits qu'ils placent dans un sac suspendu à leur épaule. Lorsque les sacs sont remplis, ils vont les déposer dans un endroit indiqué. D'autres enlèvent les couronnes, chargent les ananas dans les cageots et les transportent à un point de concentration fixé, le long d'une voie ferrée qui traverse les terrains cultivés dans tous les sens.

Un train spécial ramasse les cageots pour les

transporter aux usines qui transforment la plus grande partie des fruits en conserves, par des moyens mécaniques appropriés ; une faible proportion seulement étant exportée sous forme d'ananas frais.

Je vais, sans aucun doute, reproduire quelques indications données par M. Cheftel, dans sa très intéressante conférence de l'an dernier (1), mais j'estime qu'il est nécessaire de rappeler souvent les méthodes de fabrication pratiquées à l'étranger, qui ont donné de si précis et indéniables succès.

Il serait souhaitable, pour nos colonies, qu'elles en fassent leur profit et en tiennent compte dans leur prochaine production et fabrication.

La transformation des fruits exige un outillage compliqué et un personnel nombreux. Les ouvriers et les ouvrières qui ont à manier les ananas, portent de longs gants de caoutchouc qui les préservent de l'action corrosive du jus et garantissent la parfaite propreté du produit. D'ailleurs, la manipulation des fruits se fait presque entièrement d'une manière automatique par diverses machines actionnées électriquement.

A leur arrivée à l'usine, les cageots sont déchargés sur une plate-forme où un wagonnet vient les prendre pour les emporter dans l'atelier d'écorçage. On les décharge sur des convoyeurs qui les véhiculent jusqu'à une première machine sur laquelle chaque ananas est accroché et placé contre un tranchant qui en enlève d'abord l'écorce jusqu'à la racine des « œils », le réduit au diamètre des boîtes, le débarrasse de son cœur fibreux et coupe les deux extrémités. Cette machine travaille 100 fruits à la minute, soit en 10 heures, 60.000.

Les parties les plus mûres de ce fruit sont retranchées pendant ces diverses opérations et envoyées à deux autres machines : une rape qui convertit les plus grosses en un produit connu sur le marché sous le nom de « Gratted Pineapple » (rapures d'ananas) et un écraseur qui transforme les débris en « Crushed Pineapple » (marmelade d'ananas) dont la saveur est encore plus exquise que celle des tranches mises en conserve.

Le fruit réduit à la dimension des boîtes présente une forme cylindrique ; mais, comme à l'état naturel, il est presque conique, il arrive qu'une fois pelé il reste çà et là des traces de pelures et des « œils » sur la pulpe ; c'est pourquoi, en sortant de la première machine, on fait glisser les fruits sur la table à parer, qui n'est autre qu'une courroie sans fin passant devant une rangée d'ouvrières armées d'un scalpel à lame recourbée dont elles se servent pour faire la toilette des fruits. Ceux-ci, une fois parés, continuent leur chemin à travers une cuve d'eau courante, d'où ils passent à la trancheuse, tandis que les déchets sont entraînés vers l'extracteur qui en retire le jus, dont une partie est transformée en sirop lourd, en alcool ou

en vinaigre. Le tourteau est séché et constitue le « Pineapple bran » ou sorte de son d'ananas riche en vitamines, particulièrement bon pour l'engraissement des animaux.

La trancheuse se compose d'une série de couteaux fixes contre laquelle chaque ananas est passé pour être taillé en tranches dont l'épaisseur est réglable à volonté. Au fur et à mesure, les tranches tombent sur une nouvelle courroie sans fin cheminant devant une rangée d'ouvrières chargées de les placer dans les boîtes en fer-blanc de dimensions appropriées (tins) que leur apporte automatiquement un chemin roulant.

Aussitôt remplies, les boîtes sont reprises par un autre chemin roulant qui les véhicule à la siropeuse, pendant que les tranches abimées ou trop petites s'en vont à la rape et à l'écraseur dont nous venons de parler.

La siropeuse garnit automatiquement, sous le vide, les boîtes avec un sirop bouillant, amené de l'étage supérieur par une tuyauterie spéciale. Ce sirop est fabriqué avec le jus des fruits et la meilleure qualité de canne à sucre.

En quittant la siropeuse, les boîtes sont prêtes pour la fermeture. Cette opération s'accomplit à l'aide de la sertisseuse automatique.

Après sertissage, les ananas passent à la cuisson et

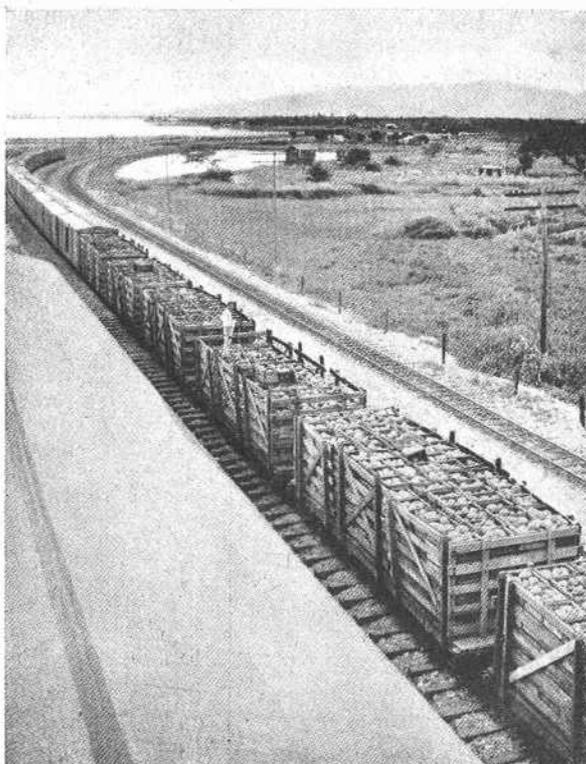


Fig. 4. — Transport des ananas (d'après « The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple »).

(1) Conférences I.F.A.C., 1^{er} Cycle, n° 5. — 23 Mai 1944.

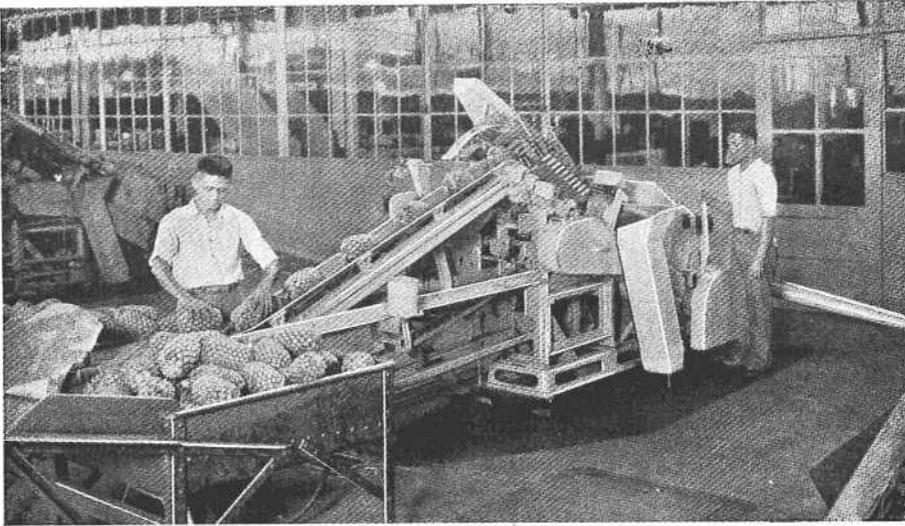


Fig. 5. — Épluchage des ananas (d'après « The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple »).

à la stérilisation. La cuisson se fait par le procédé Appert classique.

En sortant des appareils de stérilisation, les boîtes sont laquées automatiquement, puis séchées. Elles passent enfin au réfrigérateur sous un filet d'eau. A leur sortie des réfrigérateurs, les boîtes glissent sur un appareil qui les empile dans des petits chariots sur lesquels on les porte à la salle d'exposition où une machine pose les étiquettes.

Généralement, on ne met pas les boîtes aussitôt en caisses. On les laisse quelque temps en observation pour examiner si elles ne fuient pas.

La durée de cette fabrication est de moins d'une demi-heure entre le déchargement de l'ananas et la mise en magasin de stockage.

L'ananas Hawaï est utilisé dans sa totalité : 50 % mis en boîtes comme nous venons de l'exposer et 50 % comme sous-produits.

Les conserves d'ananas Hawaï se présentent sous des formes différentes :

- « Sliced » (en tranches), qualité Fancy et Standard,
- et « Broken Slices », c'est-à-dire « tranches cassées ».

Ces différentes présentations peuvent éventuellement provenir du même ananas original.

La qualité Fancy est emballée avec un sirop élevé et

chaque segment est d'un calibre uniforme.

Le grade Fancy provient de tranches parties du centre de l'ananas. Elles sont uniformes en calibre et en couleur et sont emballées dans un sirop plus élevé que les autres qualités.

Les tranches de la qualité Standard peuvent varier légèrement en calibre et en couleur. Un sirop plus léger est utilisé pour cette qualité.

Les « Broken Slices » ou tranches cassées consistent en moitiés de tranches qui ont été involontairement cassées ou coupées des tranches pour régulariser éventuellement celles destinées aux qualités « Fancy » et « Standard ».

Les « Tidbits » ou morceaux sont des petits morceaux cubiques coupés des tranches d'ananas.

Les « Tidbits Standard » ont un sirop plus léger et les segments ne sont pas absolument de la même forme.

La « Crushed » ou marmelade. L'ananas est mis au sirop, soit dans la qualité Fancy ou dans la qualité Standard ; la seule différence étant qu'il y a davantage de sucre dans la qualité Fancy.

La marmelade d'ananas peut être aussi fabriquée dans du jus d'ananas sans addition de sucre.

Les ananas Sliced, Crushed et Tidbits, à la fois Fancy et Standard, sont présentés dans les boîtes suivantes :



Fig. 6. — Préparation des ananas et mise en boîtes (d'après « The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple »).

N° 1 - 2 - 2 1/2 et 10 lbs (1), poids brut.

Elles sont aussi emballées dans des formats spéciaux qui ne sont pas disponibles partout.

Il y a aussi des fabrications spéciales d'ananas qui sont seulement disponibles dans certaines régions.

« Pineapple Fingers » ou « doigts d'ananas » qui sont des tranches coupées de l'ananas en long.

Quelques fabrications spéciales de petits marchés sont vendues sous des noms de commerce différents qui indiquent les coupes de l'ananas.

Pineapple Juice. — Comme il a été indiqué c'est le jus pur extrait de l'ananas entier.

Le jus d'ananas est emballé dans les boîtes n° 1, 2 et 10 lbs et peut être aussi mis en boîtes dans des formats spéciaux dont la demande est cependant restreinte.

Cette industrie américaine a su ainsi réaliser un produit fin et délicat, d'un arôme exquis, bien à point, sans parties filandreuses ou coriaces, dont la fabrication est de plus en plus prospère.

La production rationnelle du fruit en Hawaï a commencé vers 1830, mais c'est vers 1902 lorsque James D. Dole de la Hawaiian Pineapple Co vint aux îles Hawaï que la culture s'intensifia.

Par suite du développement de l'industrie, cette culture trouva dans l'archipel des îles Hawaï, de vastes terres fertiles et un climat propice, bien qu'un peu éloigné des latitudes des origines de la plante.

Les plantations sont réparties sur les îles d'Oahou, Molokaï, Maoui, Lanaï et Kaouaï.

Environ 33.000 hectares sont réservés à la culture d'ananas qui est la seconde industrie, après la canne à sucre, dans ces régions ; mais toutes ne sont pas en état de production. C'est surtout à la Wahia d'Oahou que les conditions sont les plus favorables.

Les plantations appartiennent à d'importantes sociétés dont certaines concèdent leurs terrains à des petits exploitants qui reçoivent de celles-ci des dons en nature et en espèces. En particulier, à Kaouaï, les sociétés et les planteurs se sont associés pour améliorer leur technique, augmenter les rendements, diminuer les dégâts occasionnés par les insectes, obtenir les meilleurs plants, s'occuper de la propagande, des transports, de la vente, etc...

Les plantations importantes d'ananas sont agréables et les ouvriers vivent dans de petits cottages attrayants. Chaque cottage a son propre jardin où il y a des arbres fruitiers. Ils ont aussi des potagers. Les docteurs, soins, dentistes et hopitaux leur sont fournis gratuitement. Ils ont aussi, des églises, des banques, des cinémas et des centres de récréations.

Les écoles sont sous la Direction du Ministère territorial de l'Éducation et chaque plantation est une petite ville en elle-même.

La plus petite des îles, Lanaï, est une plantation vaste d'ananas. 1.800 ouvriers travaillent régulièrement avec leurs contremaitres, leurs intendants et

leurs directeurs de travail et vivent là dans un monde qui leur est personnel et familial.

Environ 6.000 ouvriers des champs sont occupés sur la plantation pendant toute l'année. Ce nombre est doublé durant les saisons chaudes, quand le fruit doit être cueilli, aussitôt qu'il est mûr et transporté immédiatement aux conserveries.

Le développement de l'industrie de l'ananas aux Hawaï est devenu très important depuis sa naissance puisqu'il représente 75 % de la production mondiale.

En 1903, il a été fabriqué 1.893 caisses seulement d'ananas environ.

Ce chiffre passe respectivement à :

168.000	caisses environ en	1907
1.300.000	»	1912
six millions	»	1920
neuf millions	»	1929
12.800.000	»	1931

pour revenir à cinq millions en 1932 et neuf millions en 1933, 20 millions au cours de la campagne 1937/38, pour revenir à 15 millions l'année précédant la guerre. L'année 1903 marque bien, en effet, le véritable début de la production des conserves d'ananas.

Les 1.893 caisses fabriquées à cette époque le furent par la Hawaiian Pineapple Company et c'est ce qui constitua son entière production au cours de cette année.

Aujourd'hui, ceci représente moins de quarante minutes de travail dans l'organisation importante de la Compagnie qui peut produire actuellement entre quatre et cinq millions de caisses annuellement.

Il serait intéressant de noter que, quelques-unes seulement de nos usines de conserves de légumes fabriquent à peine plus de 30.000 caisses de conserves par an ; beaucoup n'atteignent que 10 à 15.000 caisses ; les autres sont au-dessous de ce chiffre.

Un des traits les plus intéressants de la Hawaiian Pineapple Company est qu'en 1905, lorsqu'elle a atteint 25.000 caisses, il avait été prédit que le marché serait saturé lorsque la production atteindrait 50.000 caisses.

Or, en 1937, comme indiqué tout à l'heure, la production a atteint 20 millions de caisses.

Il est vrai que, depuis 1933, la fabrication des jus d'ananas a considérablement augmenté. Il y a lieu de remarquer que dans ce chiffre entre pour 7.500.000 caisses de jus.

Ces fabrications sont faites par huit firmes dont les trois plus importantes sont :

la Hawaiian Pineapple Company,
la California Packing Corporation,
et Libby Mac Neill and Libby

qui représentent environ 80 % de la fabrication.

Outre que l'on se trouve devant une culture des plus scientifiques, organisée de la manière la plus

(1) lb = 453 gr.5

puissante et la plus perfectionnée, tant au point de vue agricole qu'à celui de la fabrication, la principale raison du succès de l'industrie de l'ananas aux Hawaï est son système d'organisation et le souci collectif de perfectionnement de ceux qui ont eu la charge de cette richesse.

Toutes les firmes, sauf une, sont groupées en « Pineapple Producers Cooperative Association ».

Cette association maintient les prix et les ventes et se préoccupe de suivre de très près le marché des fruits.

Cette association, formée en 1932, la plus mauvaise saison depuis le début, entra en activité en 1933, étudia les statistiques, les conditions du marché, la consommation probable de l'ananas, détermina la taille des boîtes et répartit la production entre les conserveurs.

La qualité a été si bien standardisée parmi les conserveurs qu'ils peuvent, si besoin est, interchanger leur production.

La « Pineapple Producers Cooperative Association », dernière en date, existait avant la « Hawaiian Pineapple Growers Association », qui se forma en « Pineapple Packers Association » et, enfin, en « Association of Hawaiian Pineapple Cannery ».

Cette dernière, tout d'abord, contrôlait la station d'essai et avait pour but, outre l'expérimentation relative à la culture, et aux industries de transformation :

— l'organisation de la propagande pour augmenter la consommation de l'ananas,

— la répartition d'un tonnage maritime disponible entre les divers adhérents,

— la publication du résultat des recherches entreprises et la convocation de congrès annuels où sont examinés les différents problèmes en rapport avec cette culture.

La variété de beaucoup la plus cultivée est la Cayenne lisse introduite de Floride ; c'est la seule qui soit cultivée pour la conserve.

La fabrication optima s'établit entre la deuxième quinzaine de juillet et la première décade d'août.

Le rendement est, en moyenne, de 16 à 23 tonnes à l'hectare pour la première récolte,

— de 14 tonnes en premier rejeton et

— de 9 à 10 tonnes en troisième rejeton.

Quelques chiffres illustrent l'importance du tonnage de fruits frais utilisés pour l'industrie de la conserve :

En 1904 : pour 10.304 caisses d'ananas conservés, il a été utilisé 343 tonnes environ de fruits frais.

En 1912 : pour 1.313.363 caisses d'ananas conservés, 43.778 tonnes,

En 1925 : pour huit millions environ, 290.000 tonnes,

En 1936/37 : dix-sept millions, 600.000 tonnes et

En 1937/38 : vingt millions, 716.676 tonnes.

Il est intéressant, d'autre part, de noter la répartition entre fruits en conserves et jus d'ananas depuis 1933.

En 1933 : 7.800.000 caisses d'ananas en conserves et 1.500.000 caisses de jus.

En 1936/37 : douze millions de caisses d'ananas en conserves et cinq millions de jus.

En 1937/38 : 12.500.000 caisses d'ananas et 7.500.000 caisses de jus.

C'est par leur esprit de collaboration, leur conditionnement impeccable, par une discipline librement consentie et un contrôle volontaire de leur production que les planteurs d'ananas des Hawaï ont acquis la place qu'ils occupent aujourd'hui.

Les fabricants de conserves d'ananas Hawaï ont, en principe, leur siège social aux États-Unis d'Amérique et disposent ordinairement d'un agent général dans les principaux pays du monde pour la vente de leur production.

Quelque temps avant la guerre, l'agent général pour l'Europe était à Londres et celui-ci disposait d'un sous-agent dans chacun des pays européens.

Cependant, depuis quelques années, l'agent général de Londres a disparu et c'est le représentant du pays européen qui le remplace dans chacun des pays qu'il a à prospecter.

Les correspondants américains font connaître les prix C.A.F. ports français à leurs agents par télégramme à chaque début de campagne et ceux-ci vendent ferme sur ces offres aux importateurs.

Les agents transmettent journalièrement leurs ordres par câble en Amérique, au siège de la fabrique, qui les ratifie et se charge de leurs expéditions et de leur embarquement. Le paiement a lieu contre présentation des divers documents d'embarquement à leur arrivée. Une bonification pour boîtes bombées éventuelles ou défectueuses de 1/2 % sur le prix C.A.F. est ristournée sur facture à l'importateur pour le couvrir des déchets provenant des boîtes bombées, percées ou défectueuses. Il est bien rare, d'ailleurs, que cette perte atteigne ce pourcentage. Cela confirme la perfection de la fabrication hawaïenne.

Les embarquements massifs ont lieu en août, septembre, octobre au moment de la plus forte récolte, et les embarquements suivants sont généralement effectués pour des ordres de réassortiment.

Contrairement à ce qui se passe en Malaisie, il est rare que les fabricants d'ananas Hawaï expédient en boîtes nues, parce que tous les conserveurs tiennent à embarquer les marchandises étiquetées à leur marque.

Malaisie. — Le deuxième grand centre mondial de l'ananas est la Malaisie britannique.

Peu de documents existent sur les débuts de l'industrie de l'ananas à Singapour, mais son fondateur semble être un navigateur nommé Nethersole qui, en 1875, embarqua des boîtes de fruits sur Londres où elles rencontrèrent un chaleureux accueil.

La première fabrication fut faite sur une petite échelle et Nethersole semble avoir travaillé presque

uniquement avec des moyens manuels, mais il lui fallut peu de temps pour établir une fabrique florissante.

Il fut suivi, en 1880, par un Corse, Bastiani, qui, pendant quelques années, fut le propriétaire d'une fabrique prospère qu'il vendit, en 1894, aux Chinois, lors de sa retraite.

M. Émile Opter, un Français, s'occupa plus tard d'une fabrique pendant plusieurs années et celle-ci forma un noyau et un modèle pour une grande part des plants chinois d'aujourd'hui.

Les industriels européens ont pris peu d'intérêt depuis pour les plantations aux îles Malaisie et, à présent, toutes les fabriques se trouvent entièrement aux mains des chinois.

Jusqu'en 1921, l'île de Singapour produisait seule des ananas. D'importantes plantations d'hévéas furent alors créées dans la partie méridionale de l'État de Johore par des chinois de Singapour et la culture de l'ananas, qui remonte à 1904, s'étendit ainsi à cette région de la péninsule Malaise.

Actuellement encore, et à l'exception des plantations de Selangor, il n'existe pas, en Malaisie, d'autres centres de culture d'ananas destinés à l'exportation.

Cette culture est étroitement liée à l'établissement de plantations nouvelles d'hévéas et dépend, pour une grande mesure, de leur existence.

En conséquence, si l'on veut maintenir, tout au moins, à son niveau actuel l'industrie des conserves d'ananas, l'adoption de ces fruits à titre de culture principale et indépendante s'impose.

Les surfaces plantées étaient les suivantes :

— environ 40.000 acres, soit environ 20.000 hectares, dans l'État de Johore,

— environ 4.000 hectares dans l'État de Selangor et

— environ 3.000 hectares dans l'État de Singapour.

Cependant, d'après un rapport du Département de l'Agriculture de Malaisie, les superficies plantées sont en régression.

Ces terrains sont, en général, entre les mains de petits planteurs. Lorsque des blocs importants de terrain ont été concédés, ils sont d'habitude divisés par les propriétaires en petites plantations qu'ils donnent à bail à des planteurs plus modestes.

Grâce au climat, les ananas produisent deux grosses récoltes par an, qui durent chacune trois mois environ. La première de ces récoltes (mai, juin, juillet) est plus abondante et dure un peu plus longtemps que celle d'octobre, novembre, décembre.

Les variétés cultivées sont surtout :

— la « Queen »

— la « Red Jamaican Pine »

— la « Cayenne Lisse ».

La variété « Queen » est appréciée par sa remarquable couleur dorée et sa saveur à maturité.

La culture et l'industrie de l'ananas en Malaisie n'ont jamais reçu et ne reçoivent aucune aide matérielle

du Gouvernement et leur succès relatif est entièrement dû à l'initiative et au travail des Chinois.

Lorsqu'on prépare une plantation, on plante 3.000 à 3.400 plants par acre.

La première récolte suit la plantation de 18 mois environ et le rendement est de 1.200 à 1.500 fruits par acre. Pendant les trois ans et demi ou quatre ans qui suivent, deux récoltes principales ont lieu chaque année, mais, en outre, une certaine quantité de fruits est cueillie pendant tout le courant de l'année.

A plein rendement, on récolte de 4.000 et 5.000 fruits de belle taille par an, pendant quatre ans. Suivent trois récoltes inférieures en nombre de fruits et en qualité. Après quoi, la culture de l'ananas est abandonnée et les soins des planteurs réservés aux hévéas.

Après la récolte, les fruits sont vendus directement aux fabriques de conserves. Dans certains cas, les intermédiaires envoient des camions le long des routes qui desservent les plantations et achètent des fruits pour les revendre aux fabriques. Les prix payés varient d'après la qualité des fruits, l'importance de la récolte et le cours des conserves.

Il n'existe pas, en Malaisie, d'organisation chargée de faire des avances aux petits planteurs. Dans bien des cas, les fruits ne sont pas payés à la livraison mais seulement après que la fabrique a pu encaisser une avance sur ses expéditions outre-mer.

Il a été essayé de remédier à ces difficultés en créant une coopérative de petits planteurs ; mais, ce projet ne semble pas près d'être mis à exécution.

L'industrie des conserves d'ananas en Malaisie n'est pas aussi perfectionnée qu'aux Hawaï.

On n'utilise pas les déchets comme aux Hawaï et aucune cohésion n'existe entre les fabricants.

Il existe, en Malaisie, environ 18 fabriques de conserves d'ananas, dont 5 à Singapour, 12 à Johore et 1 à Selangor.

Les bâtiments de ces usines, construits en bois et en tôle galvanisée, sont très primitifs. Cela tient au caractère provisoire qu'affecte cette industrie dans le pays : une fabrique est montée auprès d'un centre de plantation et la récolte des ananas cessant dès que les hévéas arrivent à maturité, les bâtiments sont démolis et les matériaux sont transportés à un autre endroit pour y être utilisés de façon semblable.

Le matériel employé est donc léger et des plus rudimentaire et les principales opérations sont faites à la main : décorticage, découpage du cœur ligneux, préparation du sirop, stérilisation des boîtes. Les seules machines employées semblent être celles destinées à la fabrication des boîtes en fer blanc.

A Johore, les fabriques ont récemment installé des tables revêtues de céramique, sur lesquelles les fruits subissent les différentes opérations, ce qui permet d'obtenir un peu plus de propreté.

A Singapour, les fabriques sont soumises à des

règlements très stricts ; l'emploi des tables en céramique blanche y est obligatoire et l'eau, fournie par la Municipalité, y est d'une pureté irréprochable.

Il existe, en général, trois qualités de fruits :

La qualité supérieure (Golden Yellow ou Jaune Doré) tire son nom de sa couleur et ne diffère pas sensiblement en goût et en arôme de la deuxième qualité ou G.A.Q. (Good Average quality ou Bonne qualité moyenne).

Le « Golden Yellow » est une conserve préparée avec des fruits parfaitement mûrs, alors que le « G.A.Q. » est obtenu en traitant des fruits excellents mais un peu moins mûrs.

Ces deux qualités sont exportées dans l'Empire Britannique, en Amérique et en Europe.

Les conserves inférieures sont exportées en Chine.

Une certaine partie de la récolte est exportée sous forme de pulpe utilisée en pâtisserie, mais les outillages actuels ne permettent pas d'utiliser les boîtes de dimensions suffisantes, ni de les stériliser et les fabricants ne parviennent pas à en augmenter sensiblement la production.

Les fabricants malais, à l'inverse des îles Hawaï, n'ont pas encore trouvé d'utilisation pour les déchets de leur production.

Comme nous l'avons dit les fabricants d'Hawaï, plus entreprenants et mieux outillés que ceux de Malaisie, sont beaucoup plus avancés que ces derniers. Les fruits sont préparés de quatre façons différentes : fruits entiers, tranches, cubes et pulpes.

Contrairement aux méthodes d'Hawaï, les conserves d'ananas de Malaisie passent, en général, par un nombre considérable d'intermédiaires avant de parvenir jusqu'au consommateur.

Dans la plupart des cas, les maisons d'exportation de Singapour sont des agences de maisons anglaises de produits alimentaires en gros et n'exécutent guère que les commandes reçues directement de la maison-mère.

La Firme de Londres qui contrôle deux fabriques à Johore vend directement ses produits à Londres et au Canada et, dans certains cas, aux autres agences d'exportation de Singapour.

Il existe quelques représentants directs de maisons installées à Singapour, mais ils sont peu nombreux.

Le paiement de la marchandise a lieu contre présentation des documents, comme pour les îles Hawaï, mais la bonification pour boîtes défectueuses peut être parfois de 5 %.

A la sortie de la fabrique, les boîtes ne portent aucune marque. Plusieurs fabricants ont tenté, à plusieurs reprises, d'estamper leur marque sur le couvercle ou le fond des boîtes. Ils ont été obligés d'y renoncer, ne trouvant pas preneur pour leurs produits marqués. Une des principales objections soulevées à Londres provient de ce que la plus grande majorité des fabricants de Malaisie sont Chinois.

Les conserves sont donc étiquetées en anglais au nom des acheteurs en gros ; mais, les étiquettes sont fixées, soit à Singapour, soit à Londres.

On estime à 75 % du total des exportations le nombre des boîtes déjà étiquetées au départ de Singapour.

Cette pléthore d'acheteurs et de marques, en réalité fictive, puisqu'elle correspond à des produits d'origine incertaine est une des raisons qui contribue à maintenir les prix à un niveau relativement bas.

Il est fréquent que les fabriques offrent leurs produits à différents intermédiaires simultanément. Il en résulte une offre bien supérieure, non seulement à la demande, mais encore et surtout aux ressources réelles du marché. Il ne saurait donc être question d'une surproduction qui serait la cause d'une dépréciation des cours. On estime, au contraire, insuffisante la production actuelle.

C'est la « Malayan Information Agency » qui, sous la direction du « Marketing Board » fit connaître, par sa propagande, l'ananas de Malaisie en Angleterre et des mesures furent prises pour l'améliorer.

En 1934, une ordonnance fut promulguée par le Gouvernement des Straits Settlements, obligeant chaque usine à apposer un poinçon spécial en vue du contrôle. Les usines ont été enregistrées et furent inspectées. Celles qui ne donnèrent pas satisfaction furent reconstruites ou modernisées. Il y en a eu quatre à Singapour.

Puis, en 1935, le « Grading Shema » fut appliqué. Sept tailles de boîtes furent seulement admises et, à partir du 1^{er} mars 1938, aucune boîte inférieure à 3 lbs 1/4 ne pouvait être employée.

La lutte continue des prix au sein de la même industrie où le coût de la production n'a joué qu'un petit rôle, le manque d'entente, malgré des essais infructueux établis sur des bases volontaires, amenèrent, en septembre 1938, la création du « Central Board of pineapple Packers Malaya ».

Ce Bureau eut pour but d'éliminer les luttes et de faire accepter certaines responsabilités du Gouvernement Malais intéressé à la création du monopole conditionnel légalisé dans l'intérêt général.

Dix-sept fabriques, quatre à Singapour, dix à Johore et trois à Selangor convinrent de vendre leurs produits seulement à la Commission Centrale et acceptèrent les restrictions de production de cet organisme, dans le but d'améliorer la qualité. La mise en conserve, bien souvent faite à la hâte, a été placée sous contrôle. Les fabriques adhérentes ont une attribution mensuelle de production :

— 30 % en mai,

— 20 % en juin,

— et diminuant en juillet et août.

Pour la deuxième récolte :

- 20 % en octobre,
- 30 % en novembre,
- 30 % en décembre,
- 15 % en janvier.

Un prix a été fixé pour le fabricant à l'exportateur, ainsi que les prix d'achat des fruits frais au producteur. Cette mesure s'était révélée nécessaire, en raison du manque d'entente des fabricants ayant provoqué une crise sérieuse.

Les exportations malaises sont inférieures à celles d'Hawaï et voici quelques chiffres :

- en 1925, 43.000 tonnes dont 36.000 sur l'Angleterre et 3.900 sur l'Empire Britannique,
- en 1926, 40.000 tonnes, dont 31.000 sur l'Angleterre et 6.000 sur l'Empire Britannique,
- en 1936, 77.000 tonnes, dont 55.000 sur l'Angleterre,
- en 1937, 81.000 tonnes, dont 58.000 sur l'Angleterre.

Il est curieux de constater que l'exportation d'ananas de Malaisie augmente vers les diverses parties de l'Empire Britannique à l'exception de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande et diminue lorsqu'il s'agit des pays étrangers.

Dans le cas de l'Australie, l'exportation a pratiquement cessé depuis 1931.

D'après les renseignements recueillis, cette situation provient des projets récents de la culture et de l'industrie de l'ananas en Australie. Ces projets sont tels que l'Australie est devenue, en 1932, un concurrent sérieux de la Malaisie sur certains marchés faisant partie de l'Empire Britannique et, en particulier, au Canada.

Pour ce qui est des pays étrangers, les diminutions subies par les chiffres d'exportation ont des causes différentes, dont quelques-unes seulement sont connues :

- tarif douanier de la France,
- crise générale en Italie,
- concurrence de l'Australie, de Formose, d'autres pays, etc...

Il existe également un fort courant d'opinion qui attribue cette baisse dans les exportations à la qualité inférieure des ananas de Malaisie et, surtout, aux graves imperfections existant dans la fabrication des conserves. Il faut reconnaître que, si ces critiques sont exagérées, elles sont, en partie, fondées.

Une commission désignée par le Gouvernement pour étudier la possibilité d'améliorer l'industrie de l'ananas, avait conclu son rapport par les observations suivantes :

- irrégularité dans le découpage et la mise en tranches,
- manque d'uniformité dans le nombre des tranches ou des cubes contenus dans les boîtes,
- manque de soins dans la préparation du sirop,

— présence de fruits de qualité inférieure dans les boîtes vendues comme première qualité, et par le conseil d'assurer l'avenir en plantant en quantités suffisantes, d'améliorer la qualité des conserves, de modifier les méthodes actuelles de distribution, de ventes et d'exportation, qui sont défectueuses.

L'industrie de mise en conserves des ananas est presque entièrement entre les mains des Chinois qui, s'ils méritent des éloges pour les résultats obtenus avec des moyens rudimentaires, sont loin d'apporter à la fabrication de leurs produits les soins et la perfection qui sont la règle de leurs concurrents d'Hawaï, d'Australie et même d'Afrique du Sud.

Il n'est pas douteux que ces défauts existant dans la fabrication des conserves malaises causent du tort au commerce d'exportation.

Cependant, il est aisé de se rendre compte, en étudiant les données statistiques, que les barrières douanières sont le principal obstacle opposé à ce commerce. L'exemple du Canada, en tant que client de la Malaisie, est frappant.

La comparaison entre les exportations mensuelles de 1930/1931 qui étaient de 33.000 à 45.000 caisses environ et celles de 1931/1932, qui tombent de 1.000 à 2.000 caisses, est probante.

Les services publics de Malaisie se sont inquiétés de cette diminution de 95 % dans les achats du Canada et, tout en conseillant aux fabricants d'apporter plus de soin à leur industrie s'efforcent d'obtenir un régime douanier qui placerait au Canada les ananas malais sur le même pied que les fruits provenant de l'Australie.

Par ailleurs, l'Agence Malaise d'information de Londres ne reste pas inactive et a obtenu la participation des ananas malais aux diverses Expositions Internationales d'Europe, particulièrement à l'Exposition des Fruits de Birmingham.

Pour la première fois, en effet, l'industrie des conserves d'ananas malais était représentée à cette exposition.

Le premier prix a été attribué à l'Afrique du Sud. Des exportateurs de Singapour ont remporté le deuxième prix et le troisième prix a été attribué à des importateurs malais de Londres.

Les ananas malais n'ont eu que la deuxième place parce que :

- le découpage extérieur et central des tranches était moins parfait que celui de la fabrication Sud-Africaine,
- la qualité des différentes tranches dans une même boîte était inégale, la tranche supérieure étant beaucoup plus belle que les autres.

Japon. — Le Japon vient à la troisième place mondiale avec environ 10 % de la production mondiale, grâce à la production de Formose.

C'est au Sud de l'île que les plantations se sont développées. Malheureusement, nous manquons de

renseignements ; mais, d'après nos informations, il paraît que la culture et l'industrie sont faites de la façon la plus perfectionnée.

La variété la plus cultivée est la Cayenne lisse.

Les producteurs, fortement épaulés par le gouvernement, se lancent à la conquête du marché, offrent des conserves à un prix à peine plus élevé que celui des ananas des États Malais ; mais d'une qualité nettement supérieure.

Les plants cultivés à Formose sont originaires des îles Hawaï et, les procédés employés étant des plus perfectionnés, on peut affirmer que bientôt les produits nippons ne le céderont point, en qualité, à ceux des îles Hawaï.

Australie. — L'Australie, où l'ananas fût introduit en 1824, vient au quatrième rang des producteurs d'ananas. Elle fabrique 2 % de la production mondiale, autant que les autres pays producteurs réunis.

Toutefois, l'Australie ne se consacre pas uniquement à l'ananas en conserves. Elle a un marché intérieur pour l'ananas frais.

Les variétés cultivées sont la Repley Queen et, surtout, la Cayenne lisse.

Les régions de culture sont celles de Brisbane, de Cocktown et de Rockampton.

Ce n'est qu'à partir de 1920 que l'on commença à faire de la conserve qui était auparavant considérée comme anti-économique.

Il y a deux récoltes par an, dont la principale a lieu de janvier à mars et l'autre en juillet et août.

La majorité de la production est livrée à la consommation intérieure. Seuls les ananas en conserves au-delà du quota fixé au marché australien, sont exportés en Grande-Bretagne, au Canada et en Nouvelle-Zélande.

Ce dernier pays prenait 98 % de l'exportation des fruits frais qui représentaient 600 tonnes en 1937.

Pour la même année, l'exportation de fruits en conserves était de :

- 343 tonnes pour la Grande-Bretagne,
- 374 tonnes pour le Canada,
- 82 tonnes pour la Nouvelle-Zélande,
- 60 tonnes pour les États-Unis.

La superficie totale plantée pour l'Australie était, en 1936/1937, de 2.700 hectares environ, presque la totalité dans l'État de Queen's Land, la Nouvelle-Galle du Sud, qui vient après, n'ayant que 91 hectares.

La production s'établit environ comme suit :

Fruits frais, en 1931, environ 12.560 tonnes, fruits pour la conserve : 5.566 tonnes.

En 1938, fruits frais : 15.696 tonnes ; fruits pour la conserve : 17.234 tonnes.

En 1923, le Fruit Marketing Organisation Act établit le Comité de Direction du Marché des fruits. C'est un corps exécutif basé sur des Comités de Groupements au nombre de cinq :

Bananes, Ananas, Agrumes, Fruits divers, Fruits d'arbres à feuilles caduques.

Ce Comité a de larges pouvoirs et rend d'éminents services à la production, mais il faut retenir que, pour l'ananas, la section intéressée a créé une taxe pour la culture ; c'est d'ailleurs le seul pays au monde où une taxe existe.

Ce Comité obtient de l'industrie du sucre, par l'intermédiaire du Commonwealth, plus de 10.000 livres-sterling par an, pour aider les producteurs.

En 1937, le Comité créa un mouvement pour secourir les producteurs et une nouvelle Compagnie, la Queen's Land Canneries Company Ltd, fut créée par moitié avec la Section d'ananas et la Victoria Cross Manufactory. Cette compagnie commença ses opérations en août 1938.

Îles Philippines. — L'ananas y a été introduit il y a déjà fort longtemps par les espagnols, au XVI^e siècle.

Des plantations se trouvent principalement à Batian, à Abucay et Orillon.

La Cayenne lisse, introduite vers 1911, est avec la Spanish et la Queen, la variété la plus cultivée.

La Cayenne lisse donne deux récoltes par an.

Les rendements sont de 10 à 15 tonnes à l'hectare.

Le fait caractéristique de ce pays est la culture de l'ananas pour sa fibre. Cependant, cette culture semble en régression.

La totalité des exportations est destinée aux États-Unis d'Amérique et est passée de 2.605 tonnes en 1932 à 10.958 tonnes en 1937.

Cuba. — La culture se fait principalement dans la partie occidentale de l'île et dans l'île des Pins. Le grand centre est Mariona et Arthemisia, dans la province de la Havane.

Les variétés cultivées sont la Cayenne lisse, la Cabezona, la Pina Blanco, utilisées par la consommation locale ; Cuba est surtout un exportateur de fruits frais.

La proximité des États-Unis lui assure un gros débouché et prend la totalité de ses exportations qui s'établit ainsi :

En 1926, fruits frais, 73.245 tonnes, pour atteindre 57.000 tonnes en 1930, et retomber à 25.000 tonnes en 1935.

Ananas en conserves, 923 tonnes, en 1934, exportées en totalité sur les États-Unis et, en 1935, 1.125 tonnes environ, dont :

- environ 40 tonnes à l'Allemagne
- et environ 25 tonnes aux Canaries.

La saison de production paraît être décembre, janvier.

Porto-Rico. — La culture de l'ananas s'est développée progressivement, mais a passé par plusieurs

crises. Une première, aux environs de 1920, où les exportations tombèrent des 2/3 entre 1910 et 1920. Une deuxième, en 1933, après un nouveau départ en 1927.

Les lieux de production se trouvent sur les côtes Nord et Ouest de l'île et la principale variété cultivée est la Red Spanish.

Les exportations se font, pour la majorité, sur les États-Unis.

En 1937, 500.000 caisses environ furent exportées en fruits frais et 2.000 tonnes furent exportées en fruits conservés.

En 1938, ces chiffres atteignirent 520.000 caisses environ de fruits frais et 1.500 tonnes d'ananas conservés.

Mexique. — L'ananas existe au Mexique à l'état spontané, surtout dans l'État de Vera-Cruz.

Les superficiesensemencées, qui étaient seulement de 549 hectares en 1925, pour une production de 18.430 tonnes environ, sont passées en 1938 à 1.900 hectares pour une production de 36.395 tonnes, sur lesquelles 6.000 tonnes environ ont été exportées.

La production du Mexique est presque entièrement consommée sur place et peu d'exportations sont faites vers les pays voisins.

Les rendements qui étaient, au début, de 33 tonnes à l'hectare, sont tombés à 29 tonnes en 1934 et 21 tonnes en 1937.

Brésil. — Par sa situation géographique, le Brésil est un centre favorable à la culture des ananas.

La variété la plus répandue est l'Abacaxi ou l'Apakka.

L'ananas est cultivé sur presque tout le territoire, mais les plus grosses plantations se trouvent dans l'État de Pernambouc, de Rio de Janeiro et de Sao Paulo.

Les superficies qui atteignaient en 1932, 11.500 hectares sont tombées, en 1936 à 8.700 hectares.

Le Brésil a recherché des débouchés en Europe pour ses ananas, mais il est surtout le fournisseur des autres pays d'Amérique du Sud, en particulier, de l'Argentine, qui absorbe 90 % de ses exportations. Celles-ci sont approximativement les suivantes :

En 1931, 2.045 tonnes, pour passer à 4.816 tonnes en 1937.

Ce dernier tonnage a été dirigé sur l'Argentine, la Belgique, la France, pour une tonne et demie seulement, l'Allemagne, l'Angleterre, les Pays-Bas et l'Uruguay.

L'Argentine à elle seule, a pris 4.294 tonnes et l'Allemagne, 47 tonnes 300.

Açores. — Le centre de la culture de l'ananas frais est l'archipel des Açores.

Cette partie de l'Empire portugais est le principal fournisseur de l'Europe.

En 1937, l'exportation s'établissait comme suit :

l'Allemagne	1.600 tonnes ;
la France	345 tonnes ;
l'Angleterre	1.300 tonnes ;
la Suède	12 tonnes ;
la Suisse	25 tonnes ;

La culture de l'ananas y fût introduite en 1880 et cette culture se fait en serres non chauffées. Pour forcer la maturité, on emploie un procédé particulier qui consiste à brûler dans les serres, quand les plants sont en place définitive depuis 5 mois, un mélange d'herbe et de bois mouillé.

Pendant la maturité, on chauffe les vitres pour éviter les brûlures du soleil.

La proximité des centres de consommation a permis aux Açores de maintenir cette culture dans une région qui ne lui permet pas une vie normale, mais le gros succès de l'ananas est sa présentation impeccable, tant par la qualité du fruit que par son emballage, qui lui permet d'arriver en parfait état sur les marchés européens.

L'Union Sud Africaine cultive l'ananas à la fois pour sa consommation en fruits frais et conservés.

Les centres de production se trouvent principalement dans la province du Cap.

La superficie plantée était approximativement de 2.800 hectares en 1937.

C'est à Port Elisabeth que se trouve l'industrie de la conserve qui a pris une certaine importance.

L'African Canning et Packing Corporation Factory fabriquait environ 2.000 caisses par jour.

Les variétés cultivées sont la Queen et la Cayenne lisse.

Les méthodes de culture sous papier ont donné de bons résultats :

95 % de l'exportation sont sur l'Empire Britannique, en particulier sur le Royaume Uni.

Ces exportations étaient approximativement les suivantes en fruits frais :

- en 1933/1934 : 2.380 tonnes anglaises environ,
- en 1937/1938 : 1.800 tonnes anglaises.

Parmi les autres nombreux pays où l'ananas est cultivé, seuls la Floride, les îles Fidji, le Congo Belge, Costa Rica, la République Dominicaine, sont encore dignes d'être mentionnés pour leur participation au commerce mondial.

La Floride est un centre de culture d'ananas frais qui fournissait le marché intérieur des États-Unis et qui, du fait des difficultés de culture sans abri et des difficultés de transport a presque complètement perdu toute son importance.

La culture au Congo Belge est récente.

En 1937, ses exportations étaient de 59 tonnes, dont environ 45 tonnes allaient sur la Rhodesie, 14 tonnes sur la Belgique.

En 1938, l'exportation était passée à 80 tonnes.

Les plantations se trouvent surtout dans le Bas Congo.

Cependant, de bonne heure, l'Administration du pays encouragea la culture de ce fruit.

On importa les variétés réputées d'autres contrées. Elles furent mises en culture dans les jardins.

Finalement, on exporta un bon nombre de fruits.

En 1897, on fixait l'attention sur trois variétés répandues au Congo. Celle de la région des Cataractes, à larges feuilles, celle du Lomaipi à feuilles étroites, celle des régions orientales dont le fruit est petit.

Les importations de nouvelles variétés ont commencé en 1903. Ce sont celles des Smooth Cayenne, Red Ripley et Green Ripley.

Les expéditions d'ananas du Congo furent reprises après la fondation, en 1933, de la Compagnie Belge des Fruits Coloniaux (Cobel Fruits) qui s'organisa en vue d'exporter des fruits frais de la Colonie.

Quelques années auparavant, on avait envoyé à Bruxelles, de magnifiques échantillons d'ananas appartenant aux variétés Green Ripley et Pain de sucre, cultivées dans les jardins de la Mission de Kisantu et on estimait qu'avec des perfectionnements apportés au mode d'expédition, on pouvait arriver à des résultats intéressants.

Enfin, en 1938, le programme économique de la province de Léopoldville prévoyait l'extension des cultures fruitières dans les régions longeant la voie ferrée : Matadi, Léopoldville et de Boma à Tshela.

On envisageait même la culture de l'ananas en vue de l'utilisation de la fibre, ainsi qu'il est fait aux Philippines.

Enfin, les îles Fidji font de l'ananas en conserves.

Si l'on résume les différents renseignements indiqués ci-dessus, concernant la production mondiale des ananas en conserves, nous arrivons aux chiffres suivants :

En 1920, le total de la production mondiale connue, Empire français non compris, était d'environ 6.000.000 caisses, pour passer, en 1926, à 10.000.000 caisses, en 1930, à 15.700.000 caisses, pour tomber, en 1932, à 9.000.000 caisses environ et atteindre son maximum en 1937, avec 18.000.000 caisses environ.

Pays consommateurs. — Il est impossible de définir, avec précision, les centres de consommation d'ananas dans le monde, car tous les pays importent des ananas en conserves en plus ou en moins grande quantité et les statistiques ne donnent pas de mention spéciale, sauf celles qui sont indiquées pour les grandes puissances économiques.

La consommation de l'ananas à l'état frais n'est que de faible importance dans les pays européens, à part l'Angleterre.

En 1938, l'Angleterre importait des Açores environ 3.000 tonnes, dont 609 tonnes de son Empire ; l'Allemagne, 1.400 tonnes ; la France, 620 tonnes ; la Belgique, 100 tonnes ; la Pologne, 3 tonnes ; la Yougoslavie, 1 tonne ; la Suisse, 77 tonnes.

Les gros consommateurs d'ananas sont les États-

Unis, l'Angleterre et son Empire, avec le Canada et la Nouvelle-Zélande.

Les États-Unis, par leur standing, leur nombreuse population, sont les plus gros consommateurs de fruits sous toutes leurs formes, frais, conserves, jus.

La proximité des centres de production et les succès de cette culture aux Hawaï en font les plus gros consommateurs d'ananas frais.

En 1938, les États-Unis ont consommé 5.416 tonnes environ d'ananas frais.

Les importations de fruits en conserves, non compris les Hawaï sont d'environ 14.260 tonnes, provenant de Cuba, de Malaisie Britannique, des Philippines et du Japon.

Les États-Unis réexportent 25.000 caisses environ d'ananas frais sur le Canada.

L'Empire Français. — L'ananas pousse dans toutes nos colonies, mais sa production tient cependant une faible place dans la production mondiale et la consommation métropolitaine s'y intéresse progressivement.

Quelques colonies seulement se sont orientées vers la culture de l'ananas ; ce sont la Martinique et l'Indochine pour les conserves, la Guinée et la Côte d'Ivoire pour les fruits frais.

Martinique. — La culture de l'ananas est pratiquée en Martinique depuis la plus longue date et y a joui d'une faveur assez grande. Cette culture, cependant, ne s'est développée qu'assez lentement, étant donné d'abord le manque de plants et parce que la production du sucre et du rhum ont été les éléments les plus influents.

Les surfaces consacrées à ce fruit restent restreintes et occupent seulement une superficie d'environ 600 hectares dont à peine 200 doivent être en production.

Les principaux centres de production se trouvent dans les régions de Gros Morne et de la Trinité.

On compte approximativement 15.000 à 16.000 pieds à l'hectare contre 35.000 aux Hawaï et le rendement n'est que de 15 tonnes contre 25 à 30 tonnes aux Hawaï.

On considère à la Martinique que la culture de l'ananas, qui complète celle de la canne à sucre sans la concurrencer, devrait se développer, bien qu'elle demande plus de main-d'œuvre que cette dernière.

La récolte se trouve concentrée, sur six mois de l'année : avril/juillet, octobre/novembre. Elle s'élevait, en 1939, à environ 3.000 tonnes de fruits frais.

La variété cultivée est la Cayenne lisse, mais on rencontre aussi le Pain de sucre, l'ananas vert noir et la Baronne de Rothschild.

La majorité de la production est transformée en conserves par cinq établissements.

Dans certaines usines, le calibrage se fait encore à la main.

Les exportations qui, en 1918 atteignaient 108 tonnes d'ananas en conserves, sont montées à 1.343 tonnes en 1938 et 1.254 tonnes en 1939.

En ce qui concerne l'ananas frais, les exportations ont atteint 6 tonnes en 1934 pour passer à 26 tonnes en 1936 et retomber à une tonne, 7 en 1938.

C'est durant cette année que l'exportation des jus d'ananas a commencé et l'importance du tonnage exporté a été d'environ 15 tonnes.

L'ananas en conserve de la Martinique se fait au sirop.

Guadeloupe. — La production de l'ananas est allée en diminuant, bien que l'ananas pousse spontanément dans plusieurs centres de la colonie. Sa culture reste inexistante. Celle-ci n'est pas pratiquée sur une grande échelle, bien qu'on en trouve, en intercalaire, à d'autres cultures.

Les cultures et les usines se trouvaient autrefois vers le bourg de Lamentin. Leur production alimente une petite usine de conserves qui ne travaille guère qu'un mois par an.

Pour toute la colonie, il n'y avait que 10 hectares plantés en 1939.

La côte Est de la Guadeloupe de Petit-Bourg à Trois Rivières et, particulièrement, la région de Capesterre semblerait mieux indiquée avec ses terres légères dépourvues de calcaires ; mais il est probable que le meilleur endroit serait l'archipel des Saintes et l'île Saint-Barthélémy où cette culture était développée vers 1900.

La variété cultivée est la Cayenne lisse.

La récolte principale a lieu en juin.

Guyanne. — La Guyanne est propice à la culture de l'ananas. On y rencontre partout des ananas sauvages, mais de différentes espèces. Il existe une dizaine de variétés différentes et très difficilement classables.

Rien n'a été fait dans cette colonie en vue d'une production industrielle.

Il semblerait facile d'adopter la variété Cayenne lisse reconnue excellente pour les conserves et de laisser les autres jusqu'à études concluantes, quant à leur utilisation.

A côté de ce problème de variétés, il existe celui de la main-d'œuvre et celui du sol qui demandent chacun une étude approfondie, avant de savoir si la Guyanne peut devenir un centre de production de l'ananas.

Indochine. — Cette culture est en progression depuis quelque temps.

Jusqu'en 1935, date de l'installation à Saïgon de la première usine locale de conserves d'ananas, cette plante n'était cultivée que pour l'approvisionnement des marchés en fruits frais.

Les régions de culture se trouvent au Cambodge et au Tonkin.

L'ananas pousse partout ; mais c'est surtout dans l'est de la Cochinchine qu'il est cultivé.

Les variétés sont nombreuses :

Thom-Nep, Thom-Bin Gou Do, Thom-Tim, Thom-Ta, Thom-Moc et Thom-Tay.

Au *Cambodge* l'ananas pousse fort bien ; les terrains lui étant favorables, surtout dans la province de Kampot.

Le seul débouché des fruits frais, malgré les possibilités considérables que présente la Cochinchine, ne pouvait assurer un développement optimal à cette culture.

L'industrie de la conserve est le débouché qui peut amener l'extension de cette production.

L'exportation vers la France a été croissant depuis 1935. En ananas en conserve, il a été exporté, au cours de cette année, une tonne alors qu'on arrivait à 171 tonnes en 1939. L'accroissement des exportations en ananas frais n'a été que de une tonne en 1934 pour passer à 12 tonnes en 1939.

Chose remarquable à constater, ce développement se fait, au contraire, des autres colonies, *sans le secours d'aucune prime*.

Il semble que la production d'ananas en conserve et de jus soit appelée à prendre, dans cette colonie, une certaine importance et un gros effort a été fait dans ce sens par les planteurs indochinois pour obtenir des fruits de premier choix.

Réunion. — La Réunion exportait surtout des ananas confits entiers.

Les exportations ont diminué d'une façon très sensible : de 12 tonnes en 1920, elles sont tombées à 0 tonne 04 en 1939.

Tahiti. — Une société de conserves s'est installée et a fait sa première campagne en 1937/1938.

Ses plantations n'étant pas encore en rapport, elle s'est alimentée sur les plantations indigènes.

La récolte commence en septembre/octobre et se poursuit jusqu'en février.

En 1938/1939, cette Société exportait sur la Métropole environ 40.000 litres de jus d'ananas et 4 tonnes de conserves.

Madagascar. — En 1939, cette colonie n'avait joué encore aucun rôle dans l'exportation de l'ananas frais, ni des conserves.

Cependant, il existait déjà deux centres de culture, autour de Tananarive où une cinquantaine d'hectares étaient plantés et produisaient 400 tonnes et autour de Tamatave produisant, pour une dizaine d'hectares plantés, 120 tonnes.

Toute la production est absorbée par la consommation locale.

Si l'on voulait développer cette production, en vue de son utilisation industrielle, il faudrait orienter la production et choisir la variété convenable.

Les régions côtières de l'Est et de l'Ouest semblent convenir beaucoup mieux que les hauts plateaux à une culture d'ananas.

Nouvelle Calédonie. — L'ananas y réussit très bien. Il en existe plusieurs variétés ; mais qui ne répondent pas à toutes les qualités nécessaires aux fruits d'exportation.

Certains industriels se sont mis en rapport avec les Hawaï pour essayer d'importer des plants de Cayenne lisse.

Des essais de conserve ont été faits à cette époque, mais sans résultat, semble-t-il, car les exportations de Nouvelle Calédonie n'en font pas mention.

Guinée. — L'ananas y végète dans de bonnes conditions.

La Basse Guinée est particulièrement désignée pour étendre cette production, puisqu'elle ne subit pas les attaques des acridiens.

La région de Kindia, intermédiaire entre le Fouta Djallon et le littoral est généralement très favorable, en raison des possibilités d'irrigation qu'elle présente, mais les attaques des acridiens avaient réduit considérablement les surfaces plantées en raison des pertes totales de récolte.

L'expérience a montré que l'on peut se protéger des acridiens en procédant à un camouflage des plants effectué à l'aide de paille sèche disposée sur les ananas qui les masque complètement à la vue des criquets.

La création d'importantes plantations d'agrumes envisagée en 1940 peut amener un développement proportionnel de la culture de l'ananas qui végète dans la même région, qui a sensiblement les mêmes exigences et permettrait, en culture intercalaire, l'utilisation du sol et une production d'attente, jusqu'à ce que les jeunes orangers, citronniers ou pamplemoussiers arrivent eux-mêmes à fructification.

Les variétés qui ont fait leurs preuves, depuis plusieurs années, en Guinée, sont la Baronne de Rothschild, le Comte de Paris, la Cayenne lisse et à feuilles épineuses, l'Abacaxi, la Red Spanish. Il existe aussi une variété locale dite « Soussu » cultivée par les indigènes ; mais, on ne doit pas en prévoir son exportation, son fruit étant trop petit et à pulpe filandreuse.

Il n'y a pas, en Guinée, de culture industrielle d'ananas, à part deux industriels qui possèdent des plantations à Maneah et Kouria et à Kakoutoulaye, près de Benty.

Le rendement moyen est de 10 tonnes par hectare et la grande récolte a lieu de février à mai.

La Guinée a exporté l'ananas frais depuis longtemps ; en 1918 l'exportation était de l'ordre de 10 tonnes, pour atteindre 55 tonnes en 1925, 60 tonnes en 1931 et 66 tonnes en 1938.

Côte-d'Ivoire. — L'ananas trouve en Côte-d'Ivoire des conditions favorables à son développement. Quelques plantations, qui avaient été établies dans la région d'Abidjan et de Sassandra, ont donné des résultats satisfaisants ; mais, l'exportation en est récente et semble avoir débuté en 1931 avec à peine une tonne pour passer à 17 tonnes en 1934 et à 63 tonnes en 1938.

La variété qui est à peu près uniquement cultivée est la variété Abacaxi ou ananas du Brésil. Ce fruit se conserve bien et supporte le trajet.

Ces deux colonies, Guinée et Côte-d'Ivoire, sont les seules qui fournissent la Métropole en ananas frais.

Jusqu'à présent, aucune fabrique n'a été installée, pas plus en Côte-d'Ivoire qu'en Guinée, mais les expériences qui avaient été faites dans ces deux colonies pour les conserves et, en particulier les jus de fruits, laissent espérer de bons résultats pour l'avenir.

La France vient au quatrième rang des importateurs d'ananas.

La progression de la consommation des ananas frais, bien que lente, semble certaine, et le fait important est l'ascension des expéditions de nos colonies passant de 23 tonnes en 1930 à 162 tonnes en 1938.

L'ananas frais est resté, jusqu'à présent, un article de luxe et sa consommation n'est pas plus importante, parce que sa qualité laisse encore à désirer : le consommateur se trouvant trop souvent déçu par la qualité de ce fruit qu'il avait trouvé excellent en conserve, soit parce que la variété expédiée n'est pas bien choisie ou que le fruit a été cueilli ou trop mûr ou trop vert.

Seule la présentation des fruits en provenance des Açores semble être parfaite à tous points de vue.

Par ailleurs, il y avait, ces derniers temps, des difficultés très grandes d'approvisionnement régulier de l'ananas frais et le consommateur semblait ignorer comment il fallait déguster ce fruit et était surtout habitué à recevoir, avec les conserves, des tranches parfaites et en ananas mûrs.

Si l'on compare l'importation d'ananas à l'état frais avec les importations de fruits exotiques, on s'aperçoit que celle-là est insignifiante par rapport à l'ensemble des autres importations. L'importation de l'ananas frais est environ de 0,35 % de celle des bananes, en 1938, et elle est bien insignifiante également en regard des importations d'ananas en conserve.

La consommation de l'ananas frais, qui semblait s'être développée en 1929, où elle atteignait 429 tonnes (colonies et étranger) pour parvenir à 659 tonnes en 1936, semble être stationnaire depuis cette date et même diminuer, puisqu'en 1938, on n'exportait plus que 618 tonnes d'ananas frais.

Par contre, il a été consommé, en France, des quantités relativement importantes d'ananas en conserve

En 1914, on importait 503 tonnes environ d'ananas en conserve, pour atteindre le chiffre record de 3.739 tonnes en 1929 et 3.200 tonnes en 1931 et 2.046 tonnes seulement en 1938.

Dans les dernières années, les importations se faisaient de deux façons :

— soit, ananas conservés dans un liquide sucré, non alcoolique ;

— soit, ananas conservés, sans sucre, ni sirop, ni alcool.

Les producteurs coloniaux de la Martinique ont soulevé à ce sujet de nombreuses réclamations, ayant pour but l'élévation des tarifs douaniers.

Les producteurs coloniaux avaient la prétention de vouloir que seul l'ananas au sirop soit vendu à la clientèle particulière, à l'exclusion de toute autre fabrication.

Si l'on s'en rapporte aux statistiques douanières, on constate que la consommation a été à peu près stationnaire depuis 10 ans, avec les deux années de pointe en 1929 et 1931 et l'année de crise, en 1935, où la consommation était tombée de moitié.

La consommation reste dérisoire. La France consomme à peine 100 grs d'ananas par personne par an.

Il est à remarquer que la contribution coloniale pendant ces mêmes années est de 17 % de moyenne.

La progression n'a pas été constante, contrairement à ce qui a été fait pour les fruits frais et le pourcentage d'importation en provenance de l'Empire est le suivant :

En 1928	10,4	%
En 1929	8,5	%
En 1932	10,6	%
En 1933	15,4	%
En 1935	37,6	%
En 1937	19,2	%
En 1938	42,6	%

Le marché métropolitain a donc été dérégulé par un protectionnisme en progression constante depuis 1928, au seul profit de la Martinique, puisqu'en 1937, elle était à peu près la seule colonie à fournir la Métropole ; mais, les prétentions réclamées par les martiniquais, qui jouaient surtout sur les questions des ananas sans sucre, ni alcool, étaient peu défendables ; car, déjà en 1911, les Antilles exportaient 200 tonnes vers la Métropole.

Si l'on s'en rapporte aux statistiques douanières, l'on constate que, sur les 3.739 tonnes d'ananas importées en France, en 1929, 317 tonnes seulement ont été importées par la Martinique ; sur les 2.751 tonnes importées en 1937, 526 tonnes ont été importées seulement par la Martinique et, sur les 2.046 tonnes, en 1938, 872 tonnes seulement par la Martinique.

Il était légitime de penser qu'une diminution des importations de conserves d'ananas de provenance étrangère aurait été compensée par l'augmentation

de l'importation des conserves d'ananas de provenance de la Martinique et ce ne fût pas le cas.

Il est utile de rechercher les causes de cette situation. Elles sont nombreuses. La cause capitale a été le prix élevé des conserves d'ananas résultant partiellement de l'augmentation des droits de douane permettant ainsi aux coloniaux d'augmenter leurs propres prix.

La qualité inférieure à celle des îles Hawaï, mais considérée comme presque égale à celle de Singapour, ne donne qu'en partie satisfaction à la clientèle et la fabrication laisse encore beaucoup à désirer.

L'emboîtement reste très défectueux et le nombre de boîtes floches était considérable. Sur un lot de 5.000 caisses, nous avons eu connaissance qu'il y eut près de 900 caisses de boîtes floches ou défectueuses rejetées.

Il en résulte un mécontentement de la clientèle et le désintéressement de sa part pour le produit ; car, elle déclare éprouver trop d'ennuis avec des marchandises qu'elle ne peut plus tenir en stock.

Les boîtes floches ne sont pas nocives ; mais, étant revendues à un prix inférieur à la fabrication normale et régulière influencent le marché qui se trouve, de ce fait, désorienté ; certains acheteurs ne pouvant pas concurrencer ceux qui revendaient sans scrupule, ces boîtes floches sans l'annoncer au préalable.

Il serait également indispensable d'adapter la fabrication à la demande de la consommation et il nous paraîtrait judicieux de fabriquer des boîtages qui sont en plus grande demande, selon le nombre de tranches dans chaque boîte et leur grosseur, et ne pas utiliser n'importe quelles boîtes pour le remplissage des ananas.

Il y a eu également de très grosses réclamations quant à l'épaisseur des tranches qui sont généralement trop minces ou insuffisamment maintenues dans les boîtes trop grandes qui les contiennent de sorte, qu'après le voyage, la marchandise se présente quelquefois en bouillie.

Enfin, il y a lieu aussi d'apporter à l'origine une discipline très stricte dans l'exécution des ordres donnés et également d'apporter tous les soins désirables au caissage et à l'emballage.

Si les producteurs martiniquais voulaient apporter sur ces différents points une attention plus concentrée, il n'y aurait pas lieu de vouloir s'entourer d'un protectionnisme exagéré et de réclamer une augmentation continue des primes à l'exportation.

La production ne peut seulement se développer que si les producteurs coloniaux veulent s'imposer la discipline nécessaire qui leur permettra de concurrencer les fabricants étrangers qui se sont fait connaître et apprécier, non pas par leur droit de prime pour leur fabrication, mais par leur qualité et leur conditionnement impeccables.

La concurrence a eu lieu surtout sur les ananas conservés au naturel ; mais, certains produits de cette

fabrication sont de première qualité. Contrairement à ce que l'on pense, cette fabrication plaît à une grande partie des consommateurs et les prix sont très abordables. La même variété offerte par nos colonies n'a pas la même réputation quoique les prix en soient plus élevés.

Il est un fait que cette concurrence, bien que la clientèle préfère la conserve au sirop, a porté préjudice à cette fabrication importante.

C'est pour assurer la part de nos colonies, surtout la Martinique, dans ce domaine, que les droits de douane et les taxes ont été sans cesse relevés.

Les ananas coloniaux ont suivi la hausse des produits étrangers, ce qui a fait considérer ce produit alimentaire comme un produit de luxe et ces mesures n'ont même pas permis à nos colonies de soutenir la totalité des besoins métropolitains. Elles n'ont pas réussi à maintenir en progression constante une production favorisée par des primes à l'exportation.

Il est possible et nécessaire de développer cette consommation à laquelle est venue s'ajouter, depuis quelques années, celle du jus d'ananas. Celle-ci est, jusqu'à présent, peu importante, 100.000 litres par an et nous reconnaissons qu'aucun effort sérieux n'a été tenté pour en développer l'usage dans le public.

La consommation de l'ananas en France sous sa forme « conserves » peut facilement être triplée, sinon quadruplée.

Le commerce en est organisé et ne se trouve pas dans l'état où était celui de la banane lors de la conquête du marché métropolitain par nos fruits coloniaux.

Pour le développement de ces ventes, les producteurs trouveront à la Métropole une organisation d'agents à l'importation qui les mettront rapidement en relations avec les importateurs et les négociants spécialisés dans ces articles ; leur permettant ainsi de trouver le débouché convenable pour le placement de leurs articles, à condition que les prix restent abordables que la qualité soit convenable et puisse concurrencer la fabrication étrangère.

De gros efforts doivent être tentés par nos différentes colonies pour obtenir une production qui puisse répondre aux besoins de la population française aussi bien qualitativement que quantitativement.

Ce n'est pas par une protection douanière exagérée et outrancière, qui ne laisse ni aux producteurs, ni aux industriels, aucune initiative pour le développement et l'amélioration de leur fabrication que l'on obtiendra les résultats recherchés.

L'économie dirigée par la fixation des prix à tous les stades de la fabrication et de la commercialisation d'un produit déterminé a toujours placé, sur le même niveau, le bon et le mauvais fabricant, bien souvent même au détriment de la qualité.

Le système de primes employé jusqu'en 1939, accordées par le Gouvernement pour favoriser l'exportation

des ananas de nos colonies, avait le même inconvénient que celui de l'économie dirigée et récompensait aussi bien l'industriel actif et consciencieux que celui dont la fabrication laissait à désirer.

Si les ananas des Iles Hawaï, particulièrement, se sont introduits dans tous les marchés aussi profondément, c'est parce que les industriels avaient conscience de ne présenter que des produits perfectionnés et impeccables, sans aide, ni primes à l'exportation, ni avances gouvernementales, ni encouragement matériel quelconque.

Au contraire peu de producteurs français pensaient délibérément à rechercher les débouchés à l'extérieur en dehors de la Métropole.

Quand il s'agissait de ce marché, il fallait tenir compte de la concurrence des produits d'importation et on commençait par demander d'abord une protection douanière plus efficace et, ce moyen s'étant avéré, en partie, insuffisant, on cherchait à obtenir des primes à l'exportation alors que, dans bien des cas, une amélioration de la qualité eût été un moyen beaucoup plus efficace.

Trop de producteurs se refusaient aux frais d'études, de recherches, d'essais prolongés qui leur auraient bien souvent permis de perfectionner leur production.

Enfin, la dispersion des efforts et le manque de moyens ne permettaient pas à beaucoup de moyennes ou petites entreprises de lutter sur ce terrain de la qualité avec des puissantes firmes étrangères.

Il y a malheureusement à déplorer, chez beaucoup de nos producteurs, qu'il s'agisse aussi bien de l'industrie que de l'agriculture, une répugnance très nette pour tous efforts sérieux d'amélioration de la production, et ce ne sont pas les raisons ou les arguments, mis en avant par les intéressés, qui peuvent justifier une opinion contraire.

Il apparaîtrait donc nécessaire de pratiquer, dans notre Empire, une politique de la qualité ; mais, ce ne sera réalisable que le jour où il aura été créé, dans notre pays, un état d'esprit favorable. Ce ne sera, sans doute, pas tellement facile, car il faudra nécessairement modifier profondément des habitudes et faire renoncer nombre de producteurs à un esprit individualiste qui a, en définitive, beaucoup plus d'inconvénients que d'avantages.

Il n'est pas douteux que les petites et moyennes entreprises auront beaucoup de mal à se grouper pour organiser en commun des services d'études, de laboratoires, de stations d'essais modernes, des moyens de contrôle de qualité, de fabrication, afin de pouvoir s'assurer le bénéfice des progrès de la technique.

Tout cela ne se fera pas sans efforts et sans que les pouvoirs publics interviennent directement. Il faudra, non seulement, faire une propagande, mais aussi instituer certains organismes chargés les uns, d'encourager les bonnes volontés, les autres, d'exercer un

contrôle de la qualité, spécialement, en ce qui concerne les produits destinés à l'exportation.

Nous ignorons, au moment présent, quelles seront les conventions qui seront adoptées par les alliés concernant le tarif douanier et si nous ne serons pas obligés de laisser pénétrer en France les conserves d'ananas en provenance de l'étranger, sinon, en franchise, tout au moins sous un régime extrêmement favorable aux pays exportateurs. Il me paraît donc, pour le moins, prématuré et inopportun de demander l'augmentation des droits qui correspondrait à une véritable prohibition et, même, si cette augmentation tant souhaitée par certains, était réalisable, au bénéfice de qui serait-elle appliquée. Pas de la Martinique, ni de nos Colonies, en général, je suppose, puisque, comme nous l'avons déjà vu, à moins de modifications profondes dans les organisations des cultures et des industries, celles-ci sont incapables de satisfaire tous les besoins de la Métropole qui, cependant, avant la guerre, étaient bien restreints comparativement à la consommation d'autres pays.

Par contre, on voit nettement que l'intérêt du consommateur en sera fortement lésé, puisqu'il était obligé de payer, après l'augmentation de ces droits, 85 % plus cher qu'auparavant et les Martiniquais ont profité de cette augmentation des droits pour offrir leur fabrication à des prix beaucoup plus élevés puisqu'ils arrivaient à un prix de vente légèrement au-dessous de celui des ananas étrangers ayant déjà acquitté les droits de douane.

Certes, il est juste de reconnaître, par ailleurs, que les conséquences de cette mesure furent une augmentation notable des exportations de fruits coloniaux à destination de la France. Celles-ci, en effet, sont passées de 650 tonnes, pour la Martinique, en 1936, à 1.343 en 1938 ; pour l'Indochine, de 150 tonnes en 1936, à 229 en 1938.

Nos colonies pourraient peut-être être en mesure de répondre aux besoins métropolitains, mais, cette augmentation dans les exportations coloniales ne peut exister que par l'élimination presque totale de la concurrence étrangère, sur le marché français. Or, l'intérêt de la concurrence est précisément de faire baisser, par le libre jeu de l'offre et de la demande, le prix de vente d'un produit considéré. Si on supprime cette concurrence, il en résulte un renchérissement de la vente aux consommateurs et, du même fait, la diminution de la consommation.

Il pourrait ainsi arriver, si l'on suit les partisans d'une nouvelle augmentation des droits de douane et si la législation reste, la même, que le marché français devienne insuffisant pour assurer les débouchés des productions coloniales.

D'autre part, du fait de leur prix de vente élevé, celles-ci ne pourront jamais rentrer en concurrence avec les produits britanniques ou américains sur les marchés étrangers.

Enfin, nos possibilités de protéger notre production par des mesures douanières seront vraisemblablement assez limitées et, en toute hypothèse, nous aurons un effort considérable à faire pour développer nos exportations, il faut envisager quelques-unes des mesures qu'il y aurait lieu de prendre.

Il y aura donc lieu de prévoir, dès maintenant, l'amélioration de la qualité et la suppression de l'irrégularité de certaines fabrications, l'établissement d'une liaison très étroite et durable entre les Colonies productrices, l'amélioration du conditionnement des emballages et de la présentation, l'organisation de l'achat par les différents industriels, des différentes matières-premières dont ils ont besoin ; l'établissement du programme de publicité et enfin, et surtout, il y aura lieu de laisser le libre jeu de l'offre et de la demande qui donne ainsi de l'initiative aux industries et de l'émulation entre les planteurs et les vendeurs, et aussi de créer cette politique de qualité définie ci-dessus.

Certes, il y a à considérer la production et la vente de l'ananas sous toutes espèces : en frais et en conserves.

Le marché des ananas frais était avant la guerre pratiquement nul. Il y aura donc lieu dès la reprise des transports, de tenter de nouvelles expériences s'appliquant aux possibilités de transports, à l'étude des trajets, aux emballages, etc...

La vente de l'ananas en conserve semble, par contre, avoir un avenir très brillant et l'ananas étranger comme celui de nos Colonies auront, l'un et l'autre, leur place dans l'économie de notre pays.

Il y a lieu, dès maintenant, pour nos Colonies, de se rappeler que la culture de l'ananas est longue et onéreuse et que sa mise en conserves exige un outillage d'un prix élevé, et d'étudier, en conséquence dès maintenant, les questions sociales et économiques se rapportant à cette fabrication.

Pour mener à bien tous les vastes problèmes qui vont en découler, il serait utile qu'une organisation de ventes semblable à l'Association des Fabricants aux Hawaï soit créée le plus tôt possible entre les Colonies et qui aura pour but l'expérimentation relative à la culture et aux industries de transformation, l'organisation de la propagande pour augmenter la consommation de l'ananas, la répartition du frêt et la rotation des navires, etc... l'organisation de l'exportation, la commercialisation et la vente de l'ananas.

Dans l'un ou l'autre cas, qu'il s'agisse d'ananas frais ou d'ananas conservés, nous ne saurions trop recommander aux industriels de se mettre, dès maintenant, en rapport avec les Agents à l'importation spécialisés dans les conserves de fruits et, plus particulièrement, celles d'ananas et qui sont groupés au sein d'une organisation professionnelle dont le siège se trouve dans la Métropole.