

notes et documents

NOTES SUR LA CULTURE DES ANANAS AUX HAWAII

Aux îles Hawaï, les pieds d'ananas, à l'état sauvage, parviennent à maturité : alors les fruits tombent et les rejets donnent naissance à de nouveaux plants. Ainsi un même pied peut, par ses descendants, couvrir une vaste surface.

L'ananas n'exige pas tant d'eau que la canne à sucre et peut se cultiver à plus grande altitude ; en conséquence, il se trouve des milliers d'hectares productifs qui ne serviraient à rien s'ils n'étaient pas plantés en ananas.

lait » des fourmis parce qu'elles secrètent une substance sucrée dont les fourmis sont très friandes, les « mealy bug » se nourrissent aux dépens des feuilles de l'ananas ; après un certain temps les fourmis prennent les « mealy bug » et les emportent sur de nouvelles plantes tout comme nous transportons les vaches sur de nouveaux pâturages. Quand les « mealy bug » deviennent trop vieilles pour sécréter cette précieuse nourriture, les fourmis les tuent et les mangent.

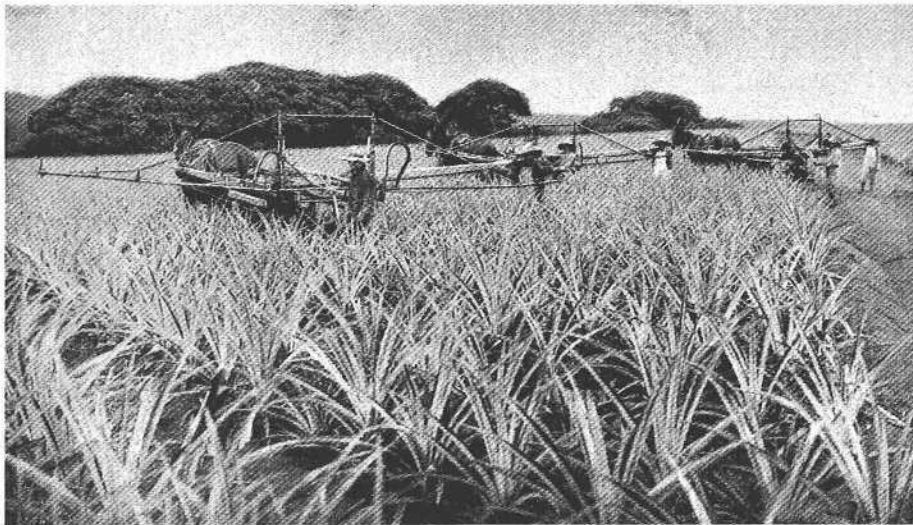


Fig. 1. — Arrosage des champs avec une solution chimique.
(d'après "The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple").

La culture de l'ananas revêt les caractères d'une culture intensive et met en œuvre des moyens puissants.

Après le défrichement des terres, le labourage, l'amendement des champs, et la plantation des rejets, dès que les plants ont commencé leur croissance, on répand, à plusieurs reprises, une solution ferrugineuse sur leurs feuilles, à l'aide d'engins appropriés.

On est aussi souvent obligé de vaporiser les plants avec des émulsions d'huiles, afin de lutter contre les « mealy bug » (1) très répandus. La « mealy bug », une sorte de punaise plate et blanche, grosse comme une tête d'épingle ou tout au plus atteignant 3 mm. de long. Bien qu'elle possède de nombreuses pattes la « mealy bug » se déplace très peu.

Les « mealy bug » sont considérées comme les « vaches à

Pendant des années la « mealy bug » causa bien des soucis aux planteurs. De magnifiques champs d'ananas se fanèrent, moururent sans raison apparente ; les fourmis rusées emportaient leurs « vaches à lait » plusieurs semaines avant que la plante ne manifeste des signes de flétrissure. Comme l'on ne trouvait que très rarement des « mealy bug » et toujours sur des pieds parfaitement sains, personne ne voyait dans leur présence la cause de la maladie de la plante.

La solution du problème fut trouvée quand on eut développé les méthodes consistant à vaporiser sur la plante des émulsions d'huile. De cette façon les plantations furent débarrassées des « mealy bug » et l'on n'eut plus à craindre la terrible flétrissure.

(1) *Pseudococcus bromeliæ* Buchn. (Coccidæ, Hémiptères).

La valeur nutritive des Ananas des Hawaï en conserve

Maintenant que le jus et les conserves d'ananas se trouvent en abondance sur le marché, il importe de savoir s'il ne s'agit que de produits de luxe destinés à flatter le palais ou bien si ce sont des produits de valeur nutritive réelle pouvant prendre place dans l'alimentation humaine.

Le degré de maturité des fruits influe beaucoup sur leur composition. Les ananas cueillis à maturité ne se conservent que 24 h. environ, en conséquence, les ananas frais que nous trouvons sur le marché sont nécessairement récoltés avant d'être mûrs; par la suite, ils changent de couleur et finissent par avoir l'apparence des fruits mûrs sur la plante, mais ils n'en ont jamais la même composition. Ainsi des analyses effectuées par la Hawaiian Experiment Station of the United States Department of Agriculture montrent que le pourcentage des sucres est de 12,6 dans le cas des fruits récoltés à pleine maturité et 3,66 dans le cas des fruits cueillis avant maturité et pouvant mûrir artificiellement par la suite.

Suivant une règle générale, tous les conserveurs des Hawaï utilisent des fruits qui ont été récoltés à pleine maturité comme pour la consommation immédiate; ainsi les ananas ayant atteint leur plein développement contiennent le maximum de sucres et présentent toute leur saveur.

Actuellement presque tout l'ananas en conserve est préparé au sirop. La qualité Fantaisie contient plus de sucre que la qualité Standard, la majeure partie de la production des Hawaï est la qualité Fantaisie.

Voici les résultats d'analyses faites sur un échantillon constitué par un mélange de 6 boîtes d'ananas en tranches de qualité Fantaisie prises dans différentes conserveries :

Constituants	Pourcentage
Humidité	76,0
Sucres totaux (saccharose 10,0)	22,3
(sucres intervertis 12,3)	
Protéines (NX 6,25)	0,4
Cellulose	0,3
Cendres (matières minérales).....	0,3
Acidité (calculée en acide citrique)	0,6

D'après ces chiffres on trouve que 114 gr. de conserve d'ananas Fantaisie ont une valeur énergétique de 100 calories, ce qui représente environ une tranche entière avec la quantité correspondante de jus. On voit donc que la valeur calorifique des conserves d'ananas est considérable.

Les sels minéraux, qui comprennent des quantités appréciables de fer, de phosphore et de calcium, présentent la réaction alcaline et par là, contribuent à maintenir normale l'alcalinité des liquides de notre corps. Quant à l'acide citrique du fruit, elle ne fait qu'ajouter à sa saveur rafraîchissante.

Des expériences menées par Carey D. Miller, de l'Université d'Hawaï, démontrent qu'il y a des vitamines A, B et C dans l'ananas frais et que ces vitamines ne sont pas détruites par les procédés de conservation.

SOURCES DE VITAMINES (1)

FRUITS	Vitamine A	Vitamine B	Vitamine C
Pommes crues.....	+	+ à +++	+ à +++
Pamplemousses (ou jus) frais	+	+ à +++	+++
Jus de citron frais.....	+	+ à +++	+++
Lait entier, frais.....	+++	+ à +++	+ variable
Orange (ou jus) frais.....	+ à +++	+ à +++	+++
Pêches crues.....	+ à +++	+ à +++	+ à +++
Ananas en boîtes.....	+	++	++
Prunes séchées.....	++	+	—
Cerises fraîches.....	+	+ à +++	+ à +++
Conserves de tomates....	++	++	+++

(1) Ces données ont été relevées dans « Chemistry of Food and Nutrition » H. C. Sherman, Macmillan, New-York, 4^e édition, 1933 et « Vitamins » Medical Research Council, H. M. Stationary Office, London, 1932.

Légende : + signifie que le fruit contient cette vitamine.
 ++ signifie que le fruit est une bonne source de cette vitamine.
 +++ signifie que le fruit est une excellente source de vitamine.
 — signifie que le fruit ne contient pas de quantités appréciables de cette vitamine.

Le tableau ci-dessus montre bien que les conserves d'ananas des Hawaï ne sont pas seulement de délicieux produits mais peuvent avantageusement apporter leur contribution pour satisfaire les besoins de l'alimentation humaine.

G. DURAND (20/9/45).

D'après « The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple », par Isabel N. Young, A.M.

(American Can Company, 230 Park Ave... New-York, N.Y. 6^e édition, Mars 1939).

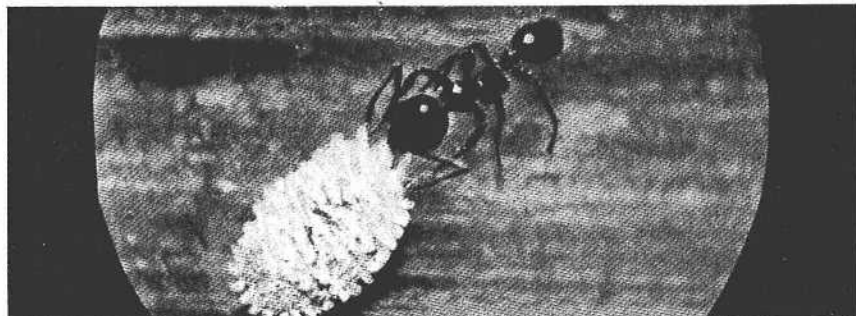


Fig. 2. — La fourmi accompagnant le "mealy bug". (d'après "The Hawaiian Islands and the Story of Pineapple").