

RÉCOLTE D'ANANAS A LA MARTINIQUE EN 1947

La culture des ananas à la Martinique n'est pas très ancienne. Ce n'est en effet que depuis une quarantaine d'années qu'il existe dans cette île des plantations importantes. Depuis 1910 et jusqu'en 1940, elles se sont multipliées surtout dans le centre de l'île près de St-Joseph et de Gros-Morne, et sur le versant Atlantique aux environs de Trinité et de Ste-Marie. Malgré tout, les surfaces consacrées à ce fruit avant-guerre sont restées très restreintes puisqu'elles n'atteignaient guère que 180 ha en 1940 produisant environ 2.500 tonnes de fruits tous transformés en conserves, soit un peu plus de 1.100 tonnes de boîtes.

Les plantations furent plus ou moins abandonnées de 1940 à 1944; elles furent reprises partiellement dès la fin des hostilités. Les planteurs avisés qui avaient gardé en guise de pépinière un ou deux hectares ont pu rapidement augmenter les superficies plantées. L'Ananas « Cayenne lisse » est la seule variété cultivée à la Martinique, et à la reprise des plantations il était impossible de se procurer des couronnes ou des rejets (caïeux, bulbilles ou rejetons). Tout était planté par celui qui en possédait. En 1944 les superficies plantées étaient descendues à 12 ha, produisant environ deux cent mille kg de fruits, soit 75 tonnes de conserves. En 1945, la récolte portait déjà sur 40 ha produisant 600 tonnes de fruits, et l'année dernière 60 ha d'ananas ont produit 855 tonnes de fruits transformés en 380 tonnes de boîtes. Pendant la guerre et en particulier en 1943 le manque de matériel et surtout de boîtes, n'avait pas permis la mise en conserve des fruits. C'est du reste la raison principale pour laquelle les cultures ont été arrêtées. Les fruits récoltés avaient été à cette époque transformés en mistelle.

La récolte de 1947 a donc été plus importante que celle des années précédentes, ayant été approximativement de 1.300 tonnes de fruits ayant donné près de 625 tonnes de boîtes de toutes dimensions. Cette récolte s'est effectuée dans de bonnes conditions, le temps sec, anormal du reste, qui a persisté pendant toute la période de cueillette des fruits, a facilité la tâche et en particulier le transport des fruits jusqu'aux usines de transformation.

Le transport de ces fruits est en effet un problème assez important pour les producteurs qui ont pour la plupart leurs plantations installées sur les pentes des collines (mornes) difficilement accessibles. Le transport se fait à dos de mulets (fig. 4) dans de nombreux cas. Ce n'est que lorsque les plantations sont installées aux bords de chemins carrossables que la descente des fruits vers les usines peut se faire au moyen de puissants camions. Le transport par mulet est plus doux et meurtrit beaucoup moins les fruits, mais il est plus coûteux.

La récolte des ananas exige une main-d'œuvre importante, féminine en général, passant dans les allées de 1 m à 1 m 20 qui séparent les rangs doubles de plants d'ananas espacés eux-mêmes entre eux de 40 à 50 cm. Les nouvelles plantations se font actuellement plus espacées, à 45 cm en tous sens sur trois rangs avec des allées de 1 m 50, ce qui a pour avantage de moins blesser les jambes des sarcleuses ou des cueilleuses.

Ces cueilleuses coupent les fruits à pleine maturité, c'est-à-dire

pour un ananas « Cayenne lisse » lorsque les parties inférieures ou médianes du fruit deviennent jaune orange. Les fruits non mûrs sont laissés et ne seront cueillis qu'au fur et à mesure de leur maturité les jours ou les semaines suivantes.

Les fruits coupés, c'est-à-dire détachés par une rupture de la tige obtenue en la ployant à la main, sont emportés dans des paniers vers les sentiers en bordure de chaque planche d'ananas, et seront chargés ensuite sur les mulets ou les camions après avoir été débarrassés préalablement de leur couronne. Ces couronnes sont mises à sécher pendant quelque temps la tête en bas, puis retournées à nouveau pour enfin être plantées sur des terrains préparés à l'avance par d'autres équipes. Les plants sont rarement parés c'est-à-dire débarrassés des feuilles inférieures gênant la poussée des racines.

La récolte d'ananas à la Martinique s'étend à peu près sur deux mois (Mai et Juin). La période la plus active ne dure cependant que 3 ou 4 semaines, époque où l'on est obligé de travailler avec des équipes doubles et de faire appel à toute la main-d'œuvre disponible de la plantation. C'est également à cette époque que les usines arrivent difficilement, étant donné leur faible rendement, à traiter tous les fruits. Elles sont embouteillées et ne peuvent s'en sortir qu'en employant des équipes se relayant constamment.

Les ananas descendus par camion ou mulet sont traités dans la mesure du possible dès leur arrivée.

A la Martinique, les usines de transformation sont peu nombreuses. Il en existe trois relativement importantes; une quatrième, quoiqu'ancienne, traite également un tonnage important de fruits, mais à un rendement plus faible que les autres. Il existe en outre quelques fabricants de conserves (confitures, poissons) qui traitent accessoirement les ananas soit en tranches, soit en confiture ou en marmelade. Les fruits récoltés sont tous mis en boîtes. Il n'a pas encore été pratiqué d'expédition de fruits frais vers la métropole. L'éloignement de la Martinique à plus de dix jours des ports français et surtout l'insuffisance de shipping ne permettent pas actuellement d'envisager avec succès cette éventualité. En effet, déjà, pour la banane, la Martinique souffre d'une insuffisance de fret qui empêche cette culture de se développer. De plus, il n'est pas sûr que les ananas « Cayenne lisse » puissent s'accommoder normalement des entreponts ventilés où la banane se transporte avec un minimum de déchets et de complications. D'autre part les fruits produits en Mai-Juin arriveraient à une mauvaise époque sur le Marché Français. On pourra plus tard envisager ce problème, mais il est prématuré actuellement de vouloir planter des ananas capables de supporter le voyage comme la Red Spanish ou la Cabazona, à moins d'être sûr de pouvoir les traiter en conserves en attendant le moment favorable pour la vente en frais. Actuellement il est impossible de demander aux compagnies de navigation existantes (pour la Martinique, la Compagnie Générale Transatlantique) plus qu'elles ne font.

Le problème de l'ananas frais est lié à celui de la banane. Il exige, pour qu'un courant régulier s'établisse sous pavillon français,

une flotte fruitière qui n'aura d'intérêt que lorsque les producteurs se seront décidés à adopter des méthodes culturales rationnelles pour produire la grosse récolte au moment où le marché le désire et en a besoin. Et de plus, en cultivant des variétés exportables en frais (la Cayenne lisse est assez fragile) telles que la Red Spanish ou Cabezona. Cependant, la Martinique, par sa situation et ses ressources en sucre, aurait intérêt à se spécialiser dans la conserverie et à laisser à des pays comme la Guinée l'expédition de fruits frais.

La Martinique doit donc se perfectionner au point de vue industriel pour mettre sur le marché des conserves d'ananas de qualité irréprochable (tranches, confiture, sirop et même jus). Un effort important avait déjà été fait jusqu'en 1940; il s'avère que si la culture de l'ananas se développe, et il faut l'espérer, les usines dans l'état où elles se trouvent ne seront pas capables de traiter tous les fruits.

Après cette guerre qui a bouleversé l'économie française, le marché métropolitain ne se trouve pas encore envahi par les produits étrangers. Le fabricant doit donc profiter du laps de temps qui lui est accordé pour sortir de ses usines un produit de qualité.

Il ne doit pas profiter des conditions de ravitaillement momentanément insuffisantes pour placer sur le marché n'importe quelle conserve. Actuellement tout est vendu (sauf les produits de mauvaise conservation refusés par le Service du Conditionnement qui essaye de lutter également contre les marchandises de qualité inférieure et la mauvaise présentation). L'industriel doit envisager l'avenir sérieusement. Il n'est évidemment pas question pour lui de vouloir concurrencer les pays gros producteurs, tels que Hawaï ou Singapour, mais il peut espérer pouvoir garder la clientèle qu'il s'était faite pendant ces années de guerre grâce à sa politique de qualité.

Avant guerre, les producteurs martiniquais travaillaient sur une petite échelle; ils ne pouvaient, malgré leurs conditions de main-d'œuvre plus avantageuses, entreprendre une lutte à égalité d'armes avec les îles océaniques dont l'avance technique et commerciale est considérable. Actuellement cette avance est toujours aussi importante, mais le marché français en raison de ses disponibilités en devises, bien que les produits étrangers soient meilleur marché, ouvre toutes grandes ses portes aux produits de l'Union. Il s'agit donc de gagner du temps, de profiter de l'expérience des pays étrangers pour améliorer le matériel désuet en vue de livrer rapidement des produits de qualité à un prix raisonnable, et de conserver le marché lorsque les conditions redeviendront normales.

Le matériel utilisé par les fabricants martiniquais est vieux, usagé, de mauvais rendement. L'industriel est obligé d'user de beaucoup d'ingéniosité pour pouvoir faire marcher son usine. Il lui faut utiliser une main-d'œuvre exigeante quoique déjà bien payée. Dans le prix de revient d'un kilo d'ananas en boîte, les deux facteurs importants liés l'un à l'autre rentrant en ligne de compte, sont la main-d'œuvre et l'outillage.

Quel est le prix de revient à la Martinique du kilo d'ananas en conserve ?

Il est difficile de chiffrer le prix de revient de l'ananas frais, car les planteurs d'ananas produisent également ou de la canne à

De haut en bas :

- Fig. 1. — Vue d'une plantation en rapport.
 Fig. 2. — Plantation en rapport. Un ananas de belle taille à 3 couronnes.
 Fig. 3. — Cueillette d'ananas (au fond).
 Fig. 4. — Chargement d'ananas sur dos de mulet.

(Photos Du Plessis-Guyot).



sucré ou de la banane, et englobent en un seul compte toutes les cultures. L'ananas est encore considéré comme une culture de second ordre.

On ne peut donc partir, pour le calcul du prix de revient de la conserve, que du prix de vente à la plantation du kilo d'ananas frais qui est de **32 francs**, prix maximum. Ce prix est très difficile à réduire. Le producteur a en effet des frais considérables de main-d'œuvre tant pour la plantation et la récolte que pour l'entretien. Il faut faire en moyenne un sarclage par mois à l'ananas, ce qui rend le problème de la main-d'œuvre très grave. On ne peut envisager l'utilisation rationnelle de moyens mécaniques puisque les plantations sont installées sur des pentes souvent très fortes (inaptes à la culture de la canne à sucre). Seule est à envisager l'étude d'une fumure rationnelle de l'ananas, ce qui ferait sans aucun doute diminuer les quantités d'engrais employés actuellement par les planteurs. La tonne d'engrais vaut en ce moment 15.000 frs, alors qu'en 1939 elle ne valait que 1.500 frs. On peut également envisager dans l'avenir l'utilisation de désherbants sélectifs qui pourraient diminuer le nombre des sarclages, la culture sur papier à la Martinique étant impossible.

Les frais d'usinage se détaillent comme suit pour un kilo de conserve fabriqué :

Achat des fruits 2 kg 750 à 32 fr. le kilogramme maximum (en 1939 on évaluait à 2 kg 400 le poids de fruits frais qu'il fallait pour faire 1 kg en conserves)	88,00 X
Manipulation, transport fruits	1,37
Sucré 350 gr à 30 fr. le kilogramme	10,50
Charbon 0 kg 600 à 5.429 fr. la tonne	3,25
Salaire fabrication	5,25
Frais généraux, Impôts, Charges sociales, Assurances	3,03 } X
Étiquette	1,55
Collage, mise en carton	0,15
Boîte métallique (rendue au port pour 4 fr. 50. Taxe dédouanement et commission de l'importateur trop élevées)	9,50 X
Carton	1,47
Feuillardage	0,28
Expédition Fort-de-France, chargement et déchargement	1,40
Douane embarquement	0,35
Amortissement matériel et bâtiments	0,65
Intérêt du capital et intérêt faire valoir	3,66
Soit un total de	130,41 fr.
qui ne comprend pas le bénéfice de l'usinier, ni la commission de l'exportateur ni même les risques de déchets de fabrications (mauvais sertissage, etc., que l'on peut évaluer à 20 % du prix de revient) soit	26,28
Soit un total de	156,69 fr.

F. O. B. Fort-de-France en emballage maritime auquel il faut ajouter une taxe de 20 % à la sortie appliquée à partir du 31 juillet 1947. Nous avons marqué à dessein d'un X les postes sur lesquels on peut envisager une sérieuse réduction.¹

X 1° Il faut en effet 2 kg 750 de fruits frais pour faire une boîte de conserve de 1 kg, mais il reste évidemment de nombreux déchets qui ne sont pas encore utilisés dans les usines de la Martinique. Les épiluchures ne sont pas regrattées pour les débarrasser

de la pulpe restante. Le jus s'écoulant en cours de fabrication n'est pas recueilli. Le cœur est rarement utilisé. Certains producteurs ont envisagé de faire de la mistelle d'ananas avec tous les déchets, mais cette utilisation n'est pas très rémunératrice et n'est pas susceptible de réduire le prix de revient de la conserve elle-même. On pourrait envisager l'emploi de fortes presses capables d'exprimer tout le jus des déchets et d'en faire un sirop puisque les usines martiniquaises ne sont pas encore en mesure de fabriquer un jus d'ananas de bonne conservation. Malheureusement les industriels de la Martinique ont bien des difficultés à se procurer ces presses qui sont pourtant les premières machines à être utilisées pour la prochaine récolte.

X 2° Les frais de main-d'œuvre sont très élevés pour un faible rendement. Ceci provient non pas de la mauvaise qualité des manœuvres, mais de ce que rien n'est fait automatiquement. Le siroptage est fait à la main ainsi que le sertissage des boîtes et le collage des étiquettes. Ce travail se fait pourtant automatiquement depuis longtemps à Hawaï où l'on utilise des machines perfectionnées capables de terminer une quarantaine de boîtes à la minute (machine genre Canco). Par l'emploi de machines automatiques ne demandant que quelques surveillants, la main-d'œuvre serait économisée et utilisée ailleurs. De ce fait toutes les charges sociales seraient diminuées.

X 3° La boîte coûte très cher. Ceci provient du prix d'achat élevé majoré des frais de transport. Il faudrait envisager à la Martinique la création d'une usine de sertissage et de soudure pouvant fournir les boîtes à toutes les industries de conserves (confitures, poissons, jus, ananas, etc...). Cette usine pourrait traiter directement les lingots de fer ou des tôles déjà laminées et découpées. Le transport des tôles d'acier et de l'étain reviendrait certainement moins cher que celui des boîtes. On peut même également envisager l'importation des tôles étamées.

Pour l'essor de l'industrie de l'ananas à la Martinique il faut donc donner des facilités aux usiniers de cette île pour qu'ils puissent rapidement se procurer des machines automatiques modernes à grand rendement dont ils ont un besoin urgent. Il est très important d'attirer l'attention des pouvoirs publics sur l'aide qu'ils doivent apporter en facilitant les commandes de matériel en France ou en débloquent des devises qui permettront aux usiniers d'acheter à l'étranger le matériel nécessaire, si les fournisseurs de la métropole ne peuvent satisfaire rapidement les demandes. Les machines doivent être en place pour la prochaine saison.

Par la suite, on pourra alors envisager d'autres problèmes également importants dans la réduction du prix de revient des ananas en boîtes, en introduisant par exemple des variétés précoces et tardives permettant aux usines de travailler sur une plus grande période; variétés de hauts rendements, de bonne saveur, afin de pouvoir créer une marque représentée par une étiquette de bon goût frappant l'œil pour que le consommateur puisse adopter le produit après l'avoir goûté et le reconnaître des produits de qualité inférieure. Enfin, lorsque les usines seront bien équipées, on pourra étudier la possibilité d'étendre cette culture en des endroits pouvant faciliter l'emploi d'engins mécaniques.

Le 27-7-47. H. GUYOT,
Ingénieur de l'Institut Agricole de Nancy,
Agronome de l'I.F.A.C.