

## CONSEILS POUR LA MISE EN CAISSE DES BANANES

Un fruit de qualité inférieure offert sur les marchés ne représente pas seulement une perte pour les producteurs, mais sa présence déprécie les fruits de bonne qualité. Ce qui est vrai pour le producteur l'est également à tous les stades de la commercialisation.

A l'heure actuelle, où la méthode de vente à la pièce est abandonnée à juste raison, et que **seule est autorisée la vente au poids**, nous pensons qu'il est intéressant de connaître ce qui est pratiqué et conseillé pour la mise en caisses des bananes à l'étranger.

Nous verrons ce qui existe en Australie. La commercialisation des bananes est tout à fait différente de la nôtre. Les centres de production n'étant guère éloignés, de ceux de consommation, les bananes sont mise en caisses de main ou de bananes dès la récolte et sont expédiées en caisses.

C'est dans un remarquable article de M. G.-B. BARNETT, Conseiller agricole, sur la culture de la banane en Australie Occidentale, que nous avons puisé les conseils sur la pratique australienne.

Les variétés cultivées commercialement dans la région productrice de Gascoyne pour lesquels M. BARNETT

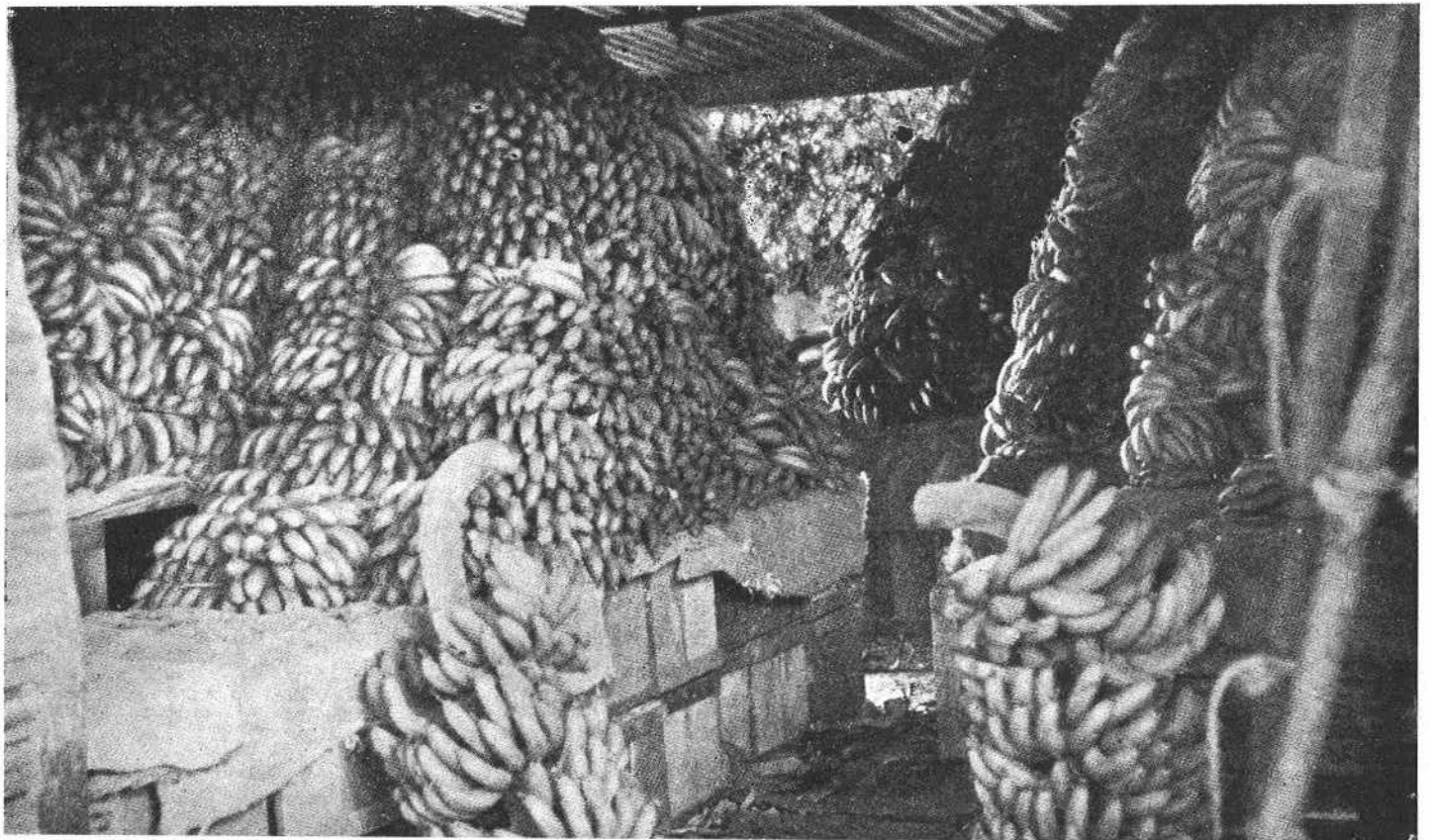
donne tous les conseils culturaux et les meilleures méthodes, sont la Cavendish et la William Hybrid qui est un mutant de la Cavendish.

Pour que le fruit mûr soit en parfait état lors de sa mise en vente au consommateur qui est le juge final et que l'on doit satisfaire si l'on veut voir la consommation se maintenir et augmenter, dès la cueillette du régime il faut prendre des précautions. La cueillette doit s'effectuer aux heures fraîches de la matinée. Les fruits des régimes récoltés l'après-midi et le soir principalement en été se conservent beaucoup moins bien. Une fois cueilli, le régime ne doit pas être déposé à même le sol, mais mis debout, reposant sur la hampe, soit sur des feuilles propres de bananiers ou sur des couvertures, à l'abri du soleil ou du vent. Pour éviter de meurtrir les mains, on emploie pour le transport au magasin ou au camion une bricole ou palanche (voir fig. 5).

Le transport du régime sur l'épaule est plus que déconseillé car souvent les mains sont mâchées et au mûrissage la coloration des fruits n'est pas belle.

Le régime est suspendu aux ficelles par des crochets

Fig. 1. — Fruits empilés pour l'emballage. Des piles hautes ne sont pas à conseiller à cause du poids excessif pouvant endommager les fruits du bas de la pile.



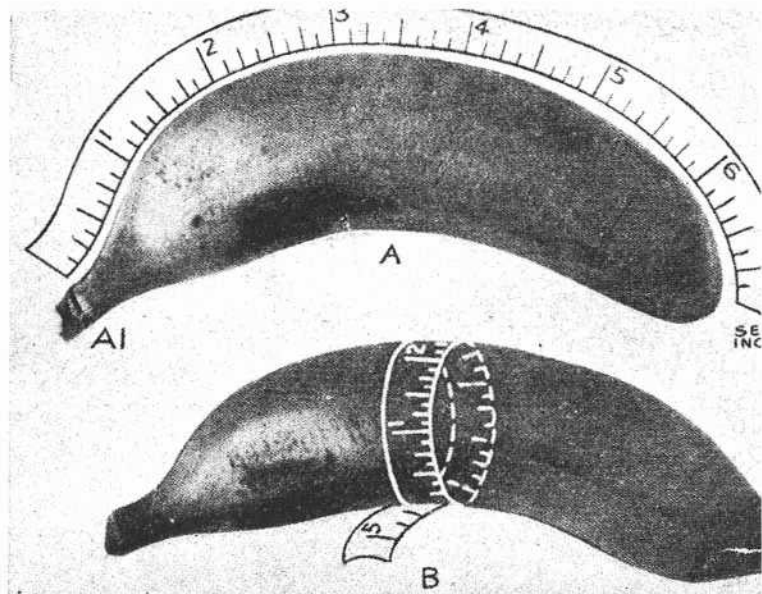
de fer, ainsi qu'il est pratiqué en mûrisserie pour suspendre les régimes. Arrivés à la station d'emballage, les régimes sont passés au jet pour ôter la poussière et les taches de sève. Cette pratique, courante dans le monde entier permet également de maintenir le fruit et la station d'emballage plus fraîche.

### DÉCOUPAGE DES MAINS

Cette opération doit être faite avec un couteau à lame flexible et très aiguisée, à pointe comme celle de la photo n° 2. Lors du découpage de la main, il est indispensable de laisser une légère portion du coussinet. Cette pratique a l'avantage, lorsque les fruits sont séparés individuellement de la main, de les protéger contre le ratatinement. Elle est un facteur de protection contre les attaques des fungus, causes de maladies et de la pourriture. Il est nécessaire d'éviter de laisser trop de coussinet, car dans ce cas, lors de la séparation des doigts, on risque de meurtrir l'extrémité du fruit ou de déchirer la peau. La fig 9 montre une main correctement coupée :

Le manque de soins lors du découpage détruit tous les soins que peuvent apporter les planteurs et être causes de dépréciation de la marchandise auprès du consommateur.

Pour le découpage, il y a intérêt à se mettre à deux, comme le montre la fig 4. On pose le régime, soit sur un morceau de caoutchouc mousse ou sur



De haut en bas et de droite à gauche :

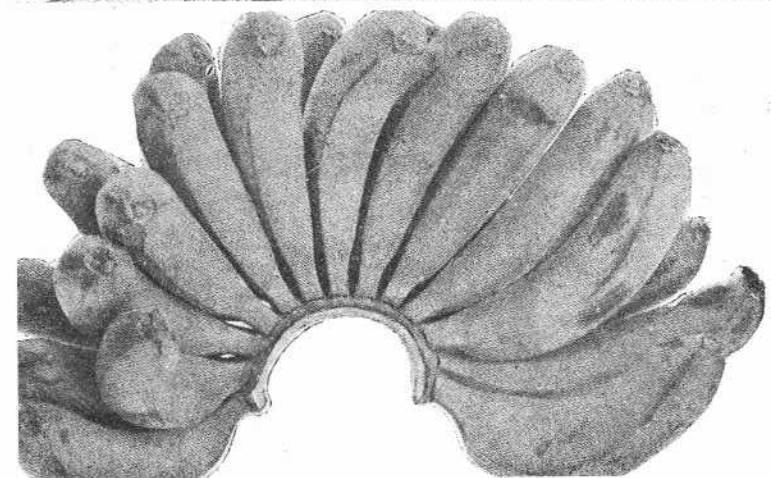
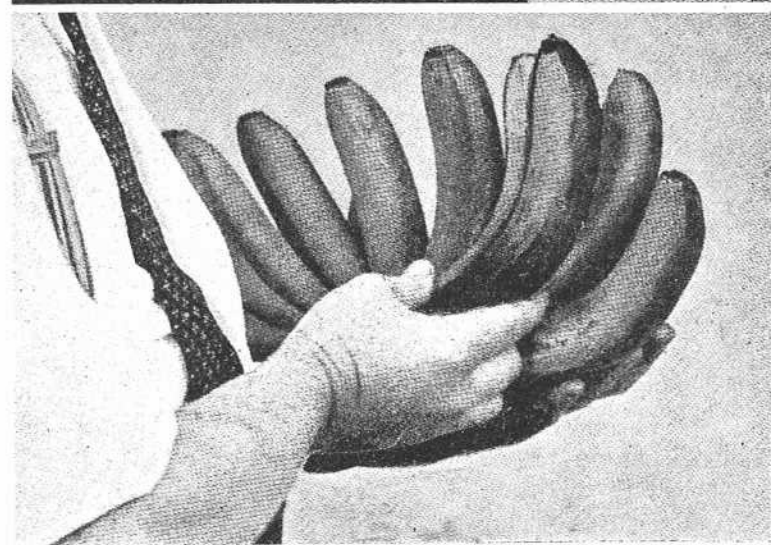
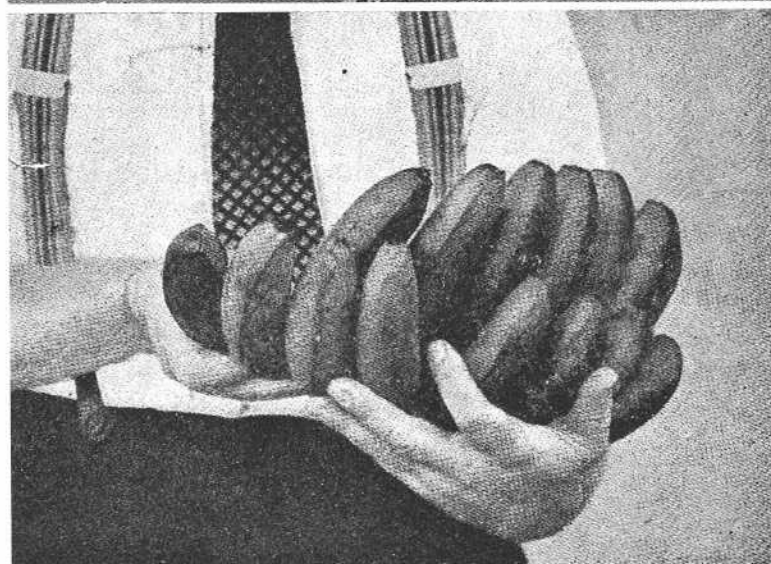
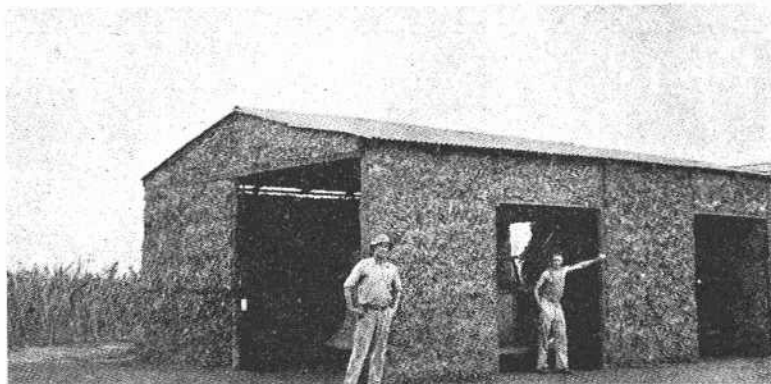
Fig. 2. — Mesure de la longueur et de la grosseur de la banane. La grosseur mesurée au milieu du fruit.

Fig. 3. — Une position correcte d'emballage; noter que le plancher en ciment, les tréteaux d'emballage, la ventilation et l'éclairage aident à un bon emballage.

Fig. 4. — Détachage des mains. Remarquer le régime reposant sur le support en caoutchouc.

Fig. 5. — Transport des régimes au magasin à l'aide d'une bricole.





un sac bourré de vieux chiffons. L'opération se fait ainsi plus rapidement, l'un coupe et l'autre prend la main et la place soigneusement entas. Il faut prendre soin de placer ces piles de façon à éviter, autant que possible, que la sève coule sur les fruits, ni entasser de trop les mains avant la mise en caisses. Celles se trouvant en-dessous risqueraient d'être meurtries. L'arrachage des mains risque d'abimer les fruits et fait perdre du temps. En Australie, cette opération est faite alors que le fruit est encore vert, on laisse suer les mains de 12 à 24 heures avant de les mettre en caisses, en hiver, et en été on les recouvre de sacs humides, également lorsqu'il y a des vents d'est. On déconseille de mettre en caisse des fruits chauds et mouillés, car ils ne se conserveraient pas; pas plus que ceux laissés au soleil

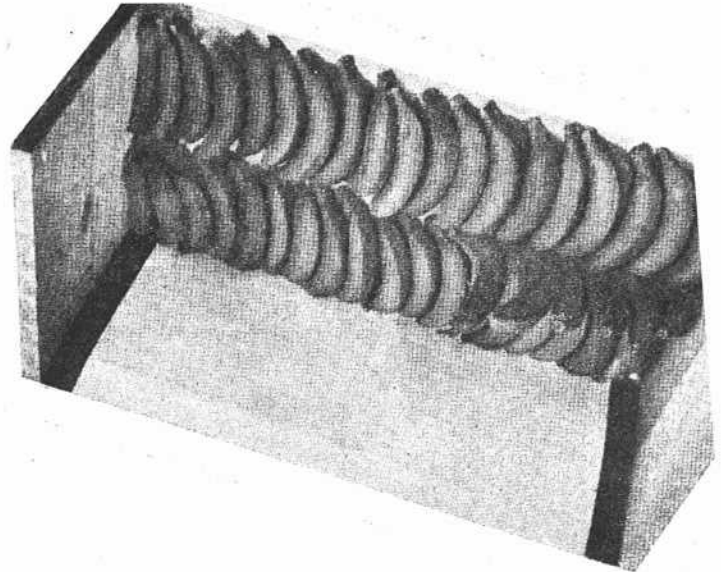
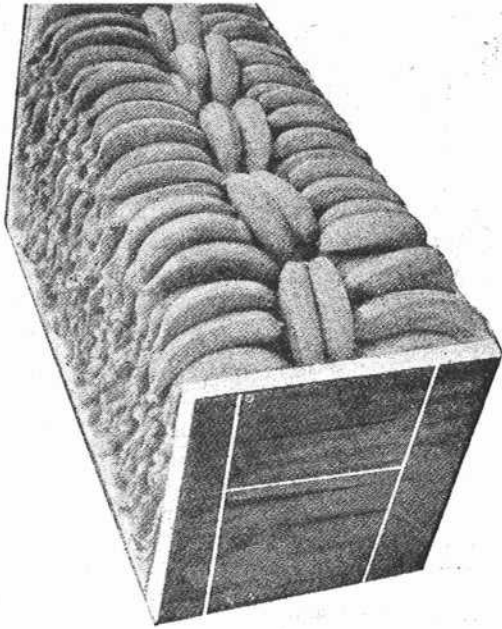
### MISE EN CAISSES

La mise en caisses par mains est certes la plus facile et la disposition idéale. Mais en Australie, bien que la maturation soit meilleure pour les fruits mis en caisses par mains entières ou parties de mains, pour des raisons commerciales autres que la vente au poids généralisée à tous les stades. La mise en caisse se fait par fruits séparés. Nous donnerons ici, outre les indications générales de mise en caisses les différents types de conditionnement des caisses à titre indicatif.

Pour la mise en caisses, l'auteur conseille d'utiliser dans le local, des banes en bois d'une hauteur d'environ 75 cm, ainsi que le montre la fig. 3. Ce local doit être cimenté de préférence. Les fruits ne doivent pas être posés à même le sol afin d'éviter les chocs et la contamination. Un lavage du sol, à grande eau, à la fin de la journée évite les mêmes risques. Il ne faut pas laisser les hampes ou débris de régimes qui sont causes du développement de la pourriture et autres jungus. Les deux figures 7 et 8 montrent la manière correcte de séparer les fruits de la main ou de séparer les mains de bananes. Il faut prendre le fruit près du coussinet pour l'arracher, en le prenant à l'autre extrémité, on risque de provoquer une meurtrissure, et par la suite le noircissement du fruit lors de sa mise en vente. Les fruits sont mis en caisses d'un boisseau 1/2, suivant les calibres 6, 7, 8 et à savoir :

De haut en bas :

- Fig. 6. — Hangar d'emballage fait de feuilles de banane.
- Fig. 7. — Comment il faut tenir la « main » pour détacher les fruits. Le support du fruit par le bas prévient toute possibilité de torsion de la banane.
- Fig. 8. — Détachage des bananes de la main. Remarquer comment le fruit est saisi.
- Fig. 9. — Une main correctement détachée.

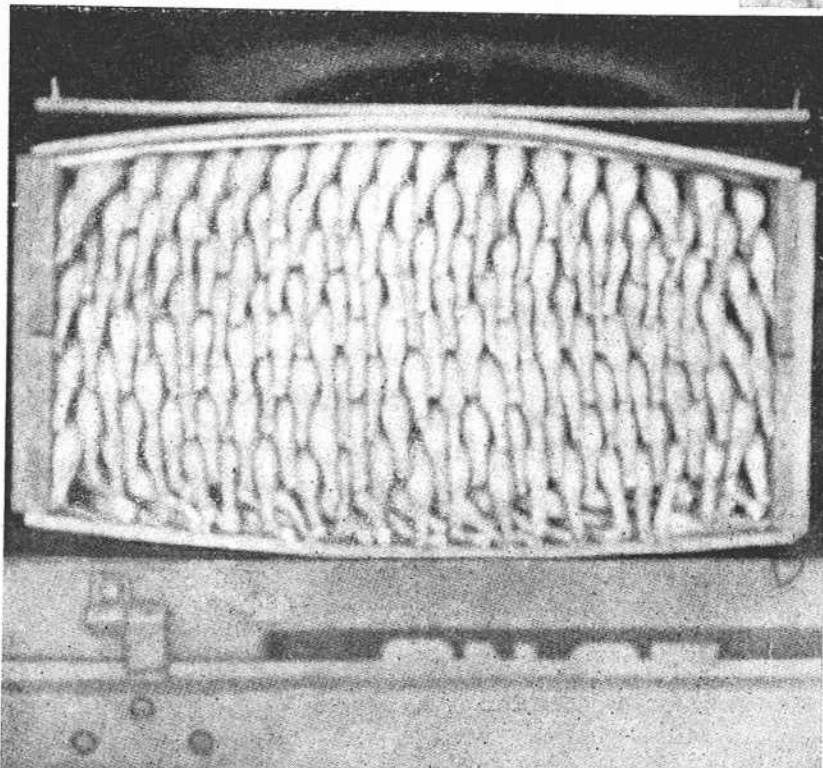
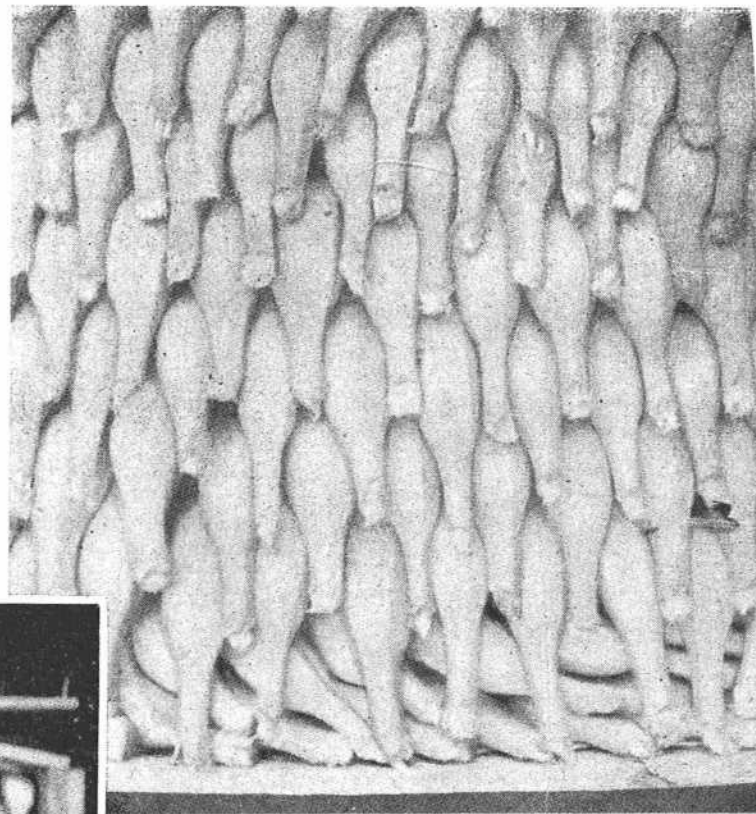


**Calibre 6.** — La longueur des bananes ne doit pas être inférieure à 6 inches (15 cm), ni supérieure à 6 inches 1/2 (17 cm) et le diamètre au centre de 10 cm au moins.

**Calibre 7.** — La longueur des bananes ne doit pas être inférieure à 17 cm ni supérieure à 20 cm (7 inches 1/2), le diamètre doit être d'au moins 4 inches (10 cm).

**Calibre 8.** — La longueur des bananes ne doit pas être inférieure à 20 cm ni supérieure à 23 cm (8 inches 1/2) le diamètre doit être d'au moins 12 cm 5.

**Calibre 9.** — La longueur des bananes ne doit pas être inférieure à 23 cm et le diamètre à 11 cm (4 inches 3/4).



En haut, de gauche à droite :  
Fig. 10. — Une caisse achevée de « six ».

Fig. 11. — Comment placer les bananes du centre.

En bas, de gauche à droite :  
Fig. 12. — Le côté enlevé de la caisse montre un parfait emballage. Remarquer les couches bien égalisées et la place de chaque fruit dans chaque couche. Noter aussi la courbure du fond et du dessus de la caisse.

Fig. 13. — Dans chaque couche le fruit est placé dans les espaces libres de la précédente couche.

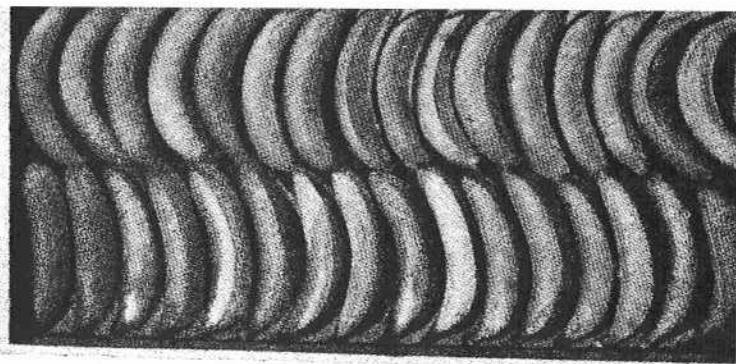
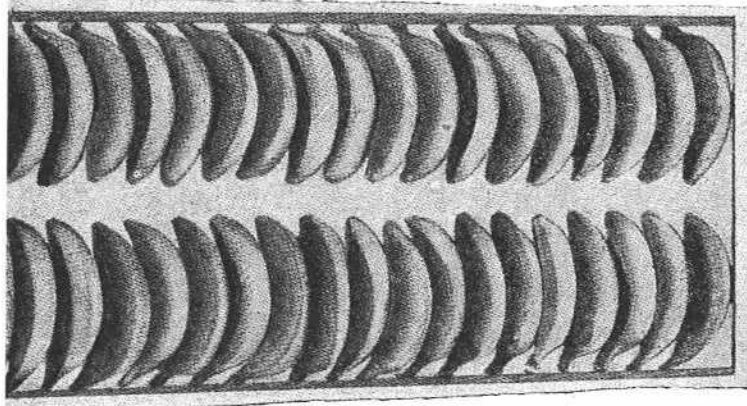


Fig. 14 en haut à droite. — Comment placer la première couche de « huit » largement incurvées.

Fig. 16 en haut à gauche. — Emballage de la première couche de « six et sept » pouces. Remarquer la position de la dernière banane bloquant la ligne de fruits.

Fig. 15 en bas. — Fruits à belles courbures pour les couches supérieures.



La fig. 2 montre comment on prend les dimensions.

Pour la mise en caisses, on a intérêt à se mettre à l'extrémité de la caisse et non sur le côté (fig. 3). Le premier rang est le plus important. Les figures 10 à 16 montrent les différents façons de préparer ces caisses de bananes séparées.

12 Mars 1948

R. CADILLAT.

D'après « Banana Culture in Western Australia ». G.-B. BARNETT Journal of the Department of Agriculture of Western Australia, Juin 1947, n° 1.

### EXPORTATIONS FRUITIÈRES DE GUINÉE (Janvier et Février 1938)

Voici le détail des fruits frais exportés pendant le mois de Janvier 1948 :

Bananes.....	3.787.477 kg
Ananas.....	29.965 »
Agrumes.....	103.325 »

Le poids moyen des régimes pour ce mois a été de 14 kg.

Les exportations pour le mois de Février 1948 ont été de :

Bananes.....	3.588.680 kg
Ananas.....	89.674 »
Agrumes.....	14.221 »

répartis comme suit :

Citrons : 13.222 kg Pomelos : 999 kg.

Pour ce mois, le poids moyen des régimes a été de 14 kg également.

\*\*\*

### EXPORTATIONS BANANIÈRES DU CAMEROUN DE FÉVRIER 1948

NAVIRES BANANIERS.....	ATLANTIC EXPRESS	PANAMA EXPRESS	GUINÉE	KATIOLA
Nombre de régimes embarqués.....	64.723	11.498	52.883	47.755
Poids moyen en kg.....	22,1	24,2	20,5	19,5
Poids total en kg.....	1.435.748	278.655	1.885.490	933.300
Nombre de régimes refusés.....	5.077	542	6.235	7.571
% des refus.....	7,2%	4,5%	10,54%	19,67%
Dates de chargement.....	25-29 Janv.	7-8 Fév.	8-12 Fév.	15-18 Fév.

Le pourcentage élevé de refus du Katiola s'explique du fait que, par suite du retard du bateau une partie des bananes est restée pendant trois jours dans des wagons stationnés au soleil.

Le Panama ne faisait que compléter son chargement au Cameroun.

P. BERCHON  
I.F.A.C.