

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT DES ANANAS

Il ne faut pas croire que parmi les nombreux problèmes auxquels doit faire face notre production fruitière, celui de la qualité et du conditionnement soit uniquement français. Il est mondial, mais il se pose certainement avec plus d'acuité chez nous où l'on ne veut pas toujours en saisir l'importance et la nécessité pour de multiples raisons.

Dans les revues spécialisées étrangères, on revient toujours sur ce problème pour renforcer la prédominance de ce facteur qui permet au producteur d'obtenir de meilleurs résultats et que les organismes professionnels américains en particulier ont si bien compris.

M. WILLIAMS, spécialiste australien donne aux producteurs du Queensland des conseils pratiques sur l'emballage des ananas. Nous pensons que ceux-ci pourraient être utiles à nos producteurs d'Afrique dont malheureusement les fruits n'arrivent pas toujours en état satisfaisant.

CHOIX DES FRUITS

Il est interdit d'expédier sur les marchés des fruits présentant :

- a) des traces visibles de coups de soleil, de taches noires, de blessures ou de pourritures ;*
- b) des fruits montrant des traces de suintement de jus, soit à la suite de meurtrissures, d'éclatement ou de toute autre cause ;*
- c) des fruits de plus de deux couronnes ayant leur bulbille ;*
- d) des fruits malformés, ceux ayant des couronnes avortées ou naines.*
- e) des fruits dont la tige a été totalement ou partiellement brisée avant la maturité, de tels fruits sont de qualité médiocre et sujets aux attaques de Thiélaviopsis.*

C'est lors de la récolte qu'on doit faire cette première sélection, en même temps que l'on choisit les fruits légèrement colorés pour les marchés lointains. Parmi les fruits qu'il nous a été donné de voir sur les marchés français en général, il semblent avoir été cueillis trop verts, d'où leur absence de goût et souvent leur impossibilité à mûrir.

RAMASSAGE

Les fruits doivent être coupés avec des tiges longues. La tige doit être tranchée et non rompue. Pour transporter les fruits du champ au camion ou à la station d'emballage, il est préférable de les transporter dans des paniers ou des caisses à parois lisses, tapissées de fibre de bois. Il est formellement interdit d'entasser les fruits c'est là une des causes de meurtrissure.

La Station d'emballage doit être tenue très proprement pour éviter les risques de contamination des fungus en particulier. Le sol doit être de préférence cimenté, éviter les sols de terre battue qui ne permettent

(1) D'après Harvesting Handling and Packing of Pineapples par C.D. WILLIAMS. Queensland Agricultural Journal, Déc. 1947.

De haut en bas :

Fig. 1. — Mise en boîte du rang inférieur dans une caisse contenant 11 fruits.

Fig. 2. — Disposition des deux premiers rangs pour une caisse contenant 11 fruits.

Fig. 3. — La caisse de 11 fruits terminée.

Fig. 4. — Disposition des ananas du premier

pas le nettoyage. Chaque jour les déchets de l'emballage, feuilles, couronnes, fruits abîmés, etc... doivent être enlevés. Ils doivent être, de préférence enterrés, sinon répandus et non entassés à au moins 200 mètres du hangar.

Il est absolument nécessaire de désinfecter chaque semaine le magasin d'emballages, les tables, les caisses, les camions, avec une solution de formol à 2 1/2 (0 l, 06 par 4 l, 15). A cet effet, on peut employer un pulvérisateur portatif.

La caisse employée en Australie pour les expéditions est la caisse dite tropicale de 24 1/2 inches de longueur, 12 inches de largeur et 12 de hauteur (62 cm 2 × 30 cm, 56 × 30 cm 46). On conseille de mettre des liteaux aux extrémités pour permettre une manipulation aisée et faciliter le gerbage.

Le nombre de fruits par caisses est indiqué sur le tableau ci-contre, ainsi que la façon de les placer. Lorsque les couronnes sont trop développées, elles peuvent être taillées, mais pas à moins de 5 cm du fruit.

Les photos ci-contre montrent la façon d'emballer les fruits. Dans chaque caisse on ne doit mettre que des fruits de même taille et de même coloration. Pour éviter le contact des fruits entre eux, on doit utiliser de la fibre de bois.

Pour faciliter les opérations d'emballage on conseille, lors du ramassage de faire le premier tri pour le calibre et la couleur. Les fruits doivent être légèrement colorés pour les expéditions lointaines, car il ne

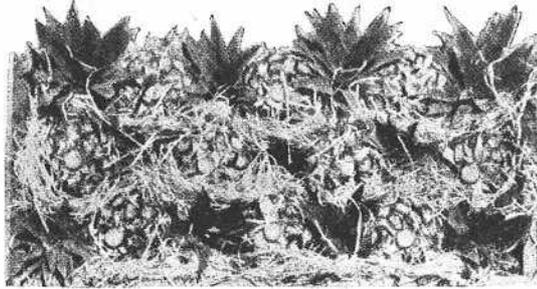


Fig. 5. — Position des trois rangs 7 × 7 × 7 des ananas d'une caisse de 21 fruits (vue de côté).

planche dans laquelle sont pratiqués des trous suivant les calibres. Les fruits d'un diamètre supérieur à 5 inches (12 cm 7) vont à la conserverie car ils supportent moins bien les transports et ceux inférieurs à 3,1/4 inches (8 cm 25) sont destinés au marché local.

Les caisses finies ne doivent pas être d'un poids de fruit net inférieur à 27 kgs 200. Une fois la caisse

clouée le couvercle doit présenter un bombage d'1,25 cm au centre.

FRUITS DESTINÉS A L'INDUSTRIE

Une réglementation a été établie par le Comité de Direction des fruits sur les ananas destinés à la conserverie.

Les règles de conditionnement sont :

— Les fruits doivent être de coupe fraîche et de qualité saine ;

— seuls les ananas des variétés à feuilles lisses sont acceptés ;

— ils doivent être de couleur :

grade 1 = à moitié coloré

grade 2 = aux 3/4 coloré

petits = à moitié coloré.

Pour les deux premiers grades, des modifications peuvent être admises suivant des indications données officiellement. Pour faciliter les livraisons en période

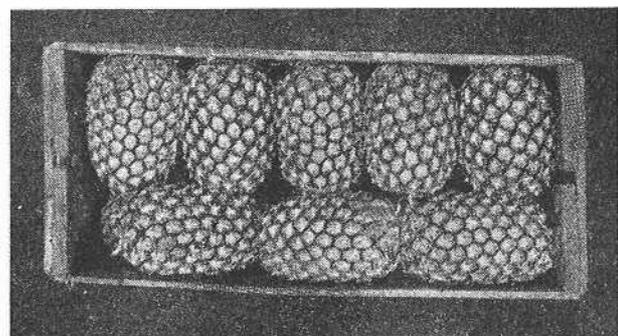
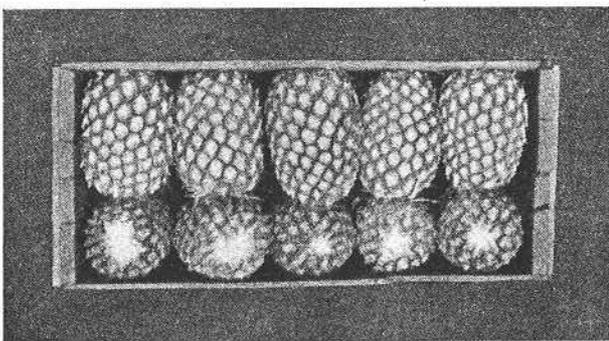


Fig. 6 et 7. — Disposition des ananas dans une caisse destinée à l'industrie de transformation, caisse de 16 ananas. Les photos montrent la disposition du premier rang. Ces caisses doivent avoir un poids moyen de 29 kg net de fruits par caisse.

faut pas oublier qu'après la cueillette le sucre ne se développe pas et les fruits de coloration verte sont interdits car ceux-ci à la vente n'ont aucune saveur. Pour les marchés rapprochés, le stade de coupe est 3/4 coloré.

Pour le calibre, il est recommandé d'avoir une

de pleine récolte, les industriels ont accepté d'être moins rigoureux quant à la couleur externe. De plus, ils ont conseillé aux producteurs de faire des livraisons les semaines précédant la période de pointe, s'ils considèrent que la couleur intérieure du fruit indique qu'il est convenable pour la conserve.

Les calibres des fruits sont :

- calibre n° 1 fruits de 4 à 5 inches (10 cm à 12 cm 7 de diamètre) 39 cm 9 de circonférence.
 - calibre n° 2 fruits de plus de 5 inches de diamètre et 39 cm 9 de circonférence.
 - petits fruits inférieurs à 4 inches (10 cm de diamètre, 31, cm 4 de circonférence).
- Ils doivent tous avoir une hauteur non inférieure à 12 cm 7 (5 inches).
Lors de la période de pointe, les ananas du calibre « petits » peuvent, si cela est nécessaire, ne pas être

inférieur à un diamètre de 3 inches 1/2 (8 cm 8) et d'une longueur supérieure à 10 cms.

Les fruits destinés à l'industrie doivent être emballés et expédiés sans les couronnes, ainsi que le montrent les photos. Les fruits anormalement constitués ou trop larges sont seulement destinés à la fabrication des jus.

Les normes d'étiquetage sont identiques aux nôtres, aussi bien pour les fruits frais que pour ceux destinés à la conserve : nom de l'expéditeur, poids, etc.

R. CADILLAT. 9-4-48.

EMBALLAGE DES ANANAS DANS LES CAISSES

Nombre de fruits dans la caisse	Diamètre des fruits au centre		Circonférence en Cm	Nombre de rangs	Nomhre de fruits par rangs	Disposition des rangs
	en Inch.	en Cm				
11	5	11,69	36,72	3	4 × 3 × 4	Une seule rangée en ligne, placée alternativement, l'extrémité de la couronne du fruit touchant le côté opposé de la caisse.
12	4,3/4	12,06	37,88	3	4 × 4 × 4	— d° —
14	4,1/2	11,4	35,81	3	5 × 4 × 5	— d° —
15	4 1/4	10,79	33,89	3	5 × 5 × 5	D° ou avec l'extrémité de l'ananas de chaque rang disposé contrairement à celui qui touche le côté opposé de la caisse.
18	4	10,1	31,73	3	6 × 6 × 6	Deux rangs sont placés de manière que l'extrémité de la couronne de chaque fruit soit placée alternativement de chaque côté de la caisse.
21	3,3/4	9,52	29,90	3	7 × 7 × 7	— d° —
24	3,1/2	8,8	27,64	3	8 × 8 × 8	— d° —
27	3,1/4	8,24	25,88	3	9 × 9 × 9	— d° —

EXPORTATIONS BANANIÈRES DE LA MARTINIQUE

La moyenne des régimes du mois de Mars a été de 12 kgs 7 sur le « S/S Guadeloupe », et de 11,3 sur le « M/S Silver Océan ». Cette moyenne est sensiblement inférieure à celle de l'année 1947. Ce fait pourrait peut être surprendre; en effet, actuellement le service du conditionnement laisse sortir, ce qui est tout à fait

normal, des fruits de coupe 3/4 plein. De plus, les régimes au-dessous de 8 kgs ne doivent pas être exportés. On doit donc attribuer cette baisse du poids moyen à la maladie de Cercospora.

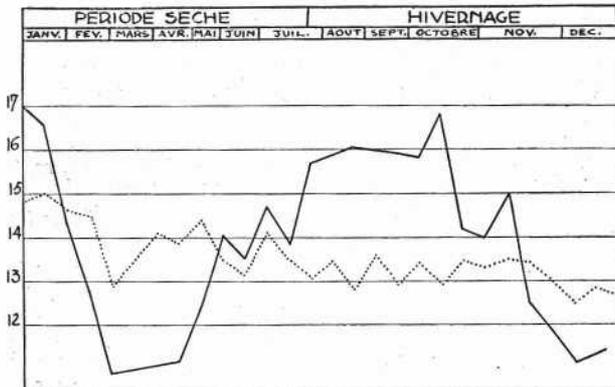
Toutefois, l'état sanitaire s'est amélioré. Ce sont les effets des attaques de la maladie en fin d'année 47 qui se font actuellement sentir.

Le retour aux normes du Conditionnement (poids minimum 8 kgs) a été plus ou moins bien accueilli par les planteurs et les exportateurs. En effet, les transports maritimes ont demandé que les cales ne soient pas encombrées de petits colis, mais les planteurs estiment qu'il vaut mieux envoyer un navire complètement chargé, même de petits colis que de le laisser partir avec du vide. La courbe ci-contre des poids moyens pour tous les chargements de 1947 montre l'influence des attaques de la maladie de Cercospora qui a eu une répercussion très nette sur le poids moyen des régimes exportés en Février et en fin d'année. La courbe du poids moyen des régimes exportés par une plantation gravement atteinte en fait foi.

Une autre conséquence de la variation du poids moyen des régimes a été l'irrégularité des chargements des navires bananiers.

H. GUYOT

Station régionale des Antilles.



En trait plein : poids moyen des régimes pour une plantation fortement touchée par le Cercospora.
En pointillé : total des exportations de la Martinique en 1947.