

Conclusion :

L'exemple de l'abricot montre comment un fruit peut être utilisé dans sa totalité, et donner lieu à de nombreuses activités industrielles.

La qualité des produits obtenus, appréciés tant en France qu'à l'étranger, est due d'une part aux variétés cultivées, au choix du moment de la récolte, au triage soigneux, orientant les fruits vers l'une ou l'autre chaîne de fabri-

cation, mais aussi à la rigueur des méthodes de travail appliquées, et à la perfection du matériel employé.

L'ensemble du travail de ce fruit est largement facilité pour l'aménagement des usines de transformation au centre même des champs de production.

E. NAVELLIER,
I. F. A. C.

A propos de l'emballage des bananes en caisses

Parmi les nombreuses difficultés auxquelles ont à faire face les planteurs de bananes de nos territoires producteurs, il en est une qui grève fortement les prix de revient, c'est l'emballage. Le prix des matériaux servant à sa confection augmente chaque jour.

Les problèmes sont similaires de par le monde, bien que les conditions ne soient pas identiques. En Australie, où l'on cultive la variété Cavendish, les expéditions sont faites en caisses de bananes ou de mains.

L'I. F. A. C., dès 1948, avait dans cette Revue donné des indications sur ce qui était fait en Australie. Notre organisme fit quelques essais préliminaires. Ils semblèrent donner de bons résultats, mais trop partiels pour

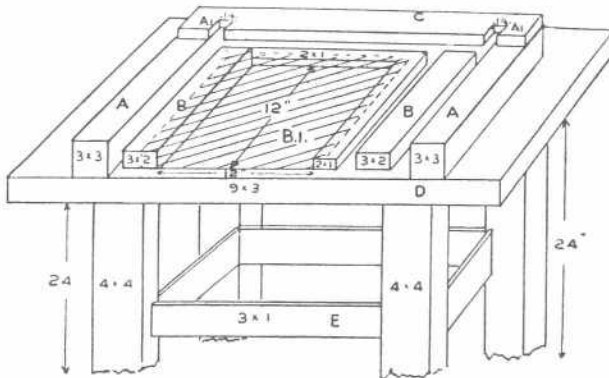
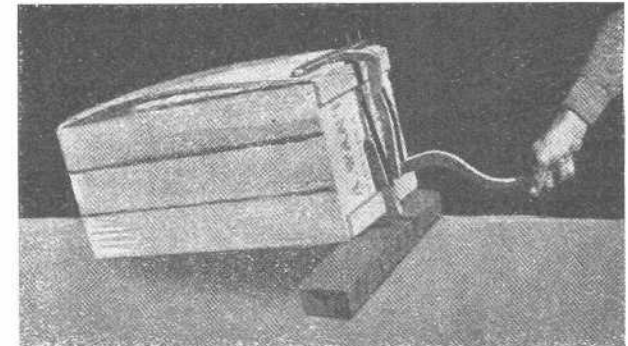
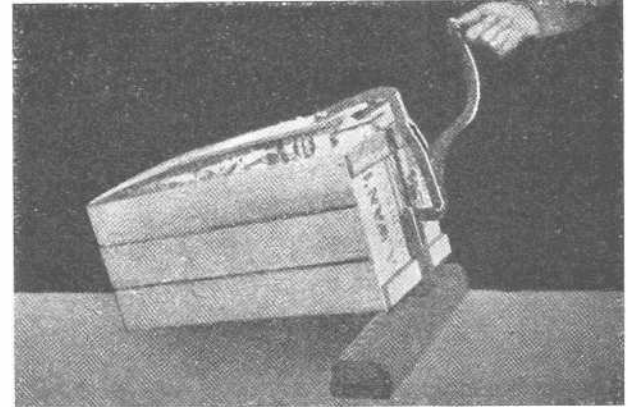
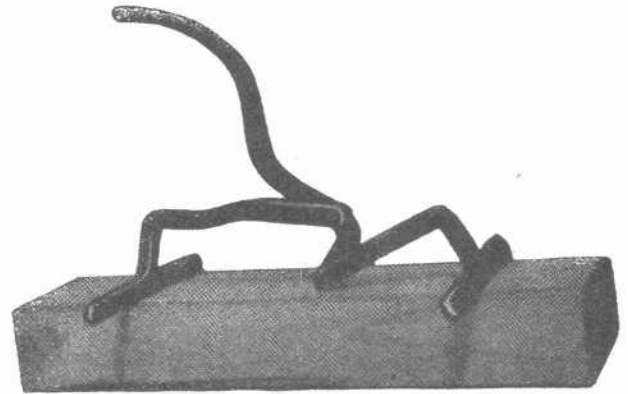


Table de chargement pour caisses à bananes.

Spécifications : Longueur : 42 — 50 inches = 106 cm 6 — 127 cm. Hauteur : 24 inches = 60 cm 9 (à partir du dessous du plateau de la table). Largeur : 24 inches = 60 cm 9.

Table : pieds 4 x 4 inches = 10,1 x 10,1 cm ; butoirs (A) 3 x 3 x 13 1/2 inches = 7,6 x 7,6 x 34,3 cm ; (B) 3 x 2 x 2 x 12 inches = 7,6 x 5,08 x 30 cm ; (C) 3 x 1 x 34 inches = 7,6 x 2,5 x 85 cm ; plateau (D) 3 parties de 8 x 3 inches = 20,3 x 7,6 cm à la longueur désirée.



Système de serrage des couvercles et manière de l'utiliser.

De haut en bas : Mise en caisse en mains fractionnées.

Photo montrant une caisse complètement terminée, vue de côté.

Photo montrant une caisse faite avec des fruits longs, vue de dessus.

Photo montrant une caisse faite avec des fruits longs, vue de côté.

en tirer une conclusion. Par la suite, nous avons étudié, en collaboration avec un fabricant, un type de caisse pouvant être utilisé à cette fin. Des essais de transport sont en cours. Mais déjà, des producteurs ont fait des expéditions en mains de bananes, d'autres vont en faire sous cette forme avec les caisses que nous avons étudiées.

Dans un nouvel article paru dans *Queensland Agricultural Journal* (1/6/51, C. G. Williams, Supervisor Horticulture Branch), parmi les conseils pour la mise en caisse, la cueillette, l'emballage et la commercialisation des bananes que nous avons déjà publiés (vol. 3, n° 4, 1948, *Revue FRUITS*, p. 152 à 157), nous en avons relevé certains nouveaux qui sont susceptibles d'intéresser les producteurs, bien que ce mode de commercialisation ne soit pas celui en vigueur sur le marché français.

Les producteurs de la région de Queensland utilisent des caisses en bois dur ou en pin.

Les dimensions intérieures de la caisse standard sont : 53 cm × 30 cm 5 × 30 cm 5 ;

les extrémités : 15 cm 2 × 1 cm 9 × 30 cm 5 ;

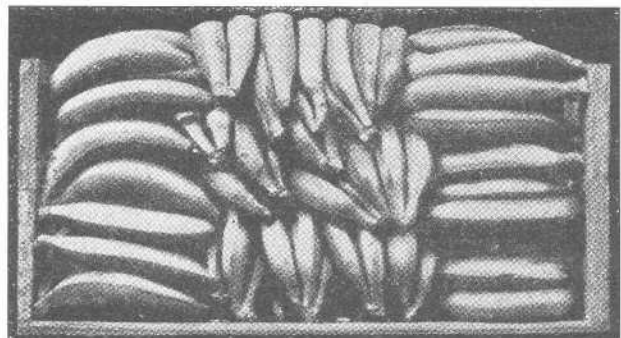
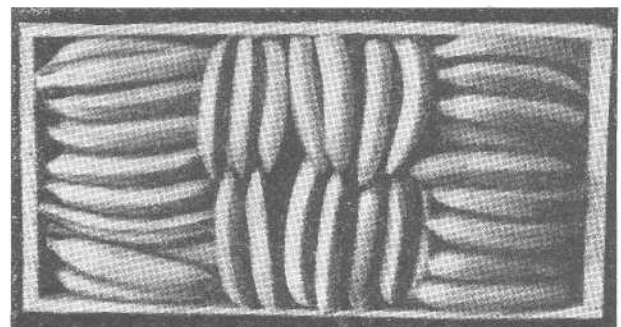
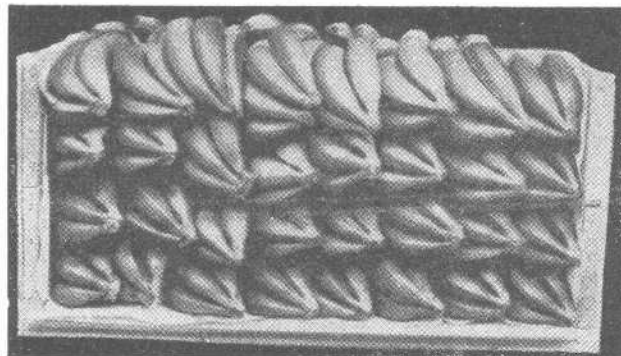
les côtés : 28 cm × 0 cm 8 × 57 cm 25 ; la largeur des trois planches de côté ne doit pas être inférieure à 7 cm 6 (voir figure) ;

le fond et le couvercle : 30 cm 5 × 0 cm 8 × 57 cm 25.

La mise en caisse. — La commercialisation pour les marchés éloignés se fait en caisses, soit en doigts, soit en mains fractionnées, soit en mains entières. Les indications sur la mise en caisse par doigts séparés ont déjà été données dans cette *Revue*.

En mains de bananes.

Cette méthode est celle qui permet de présenter au consommateur des fruits dans les meilleures conditions. Elle permet également un emballage beaucoup plus rapide puisque l'on estime qu'il faut, pour remplir une caisse, de 2'30'' à 5', alors que pour la confection de la caisse



en mains fractionnées, il faut compter 6' à 10', et de 10' à 15' pour la mise en caisse en doigts.

Le poids de la caisse de bananes en mains est légèrement inférieur à celui des caisses en doigts. Elle pèse 2 kgs 300 de moins, la caisse en doigts pesant de 34 à 36 kgs 300.

Pour obtenir un bon emballage, il est conseillé de classer les mains de même taille ensemble, et tous les fruits pressés, mûrs, choqués, doivent être retirés.

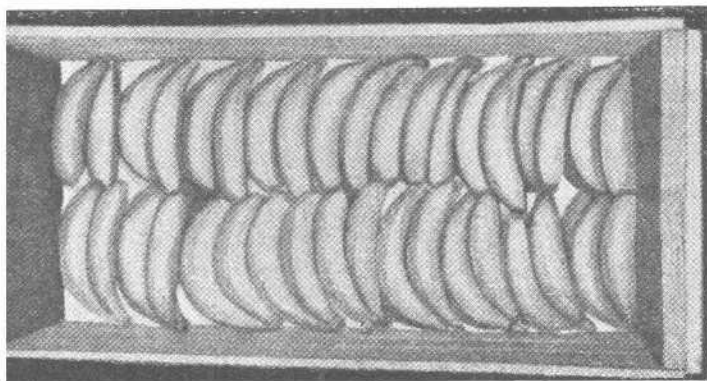
Les photos suivantes montrent comment est fait cet emballage en mains.

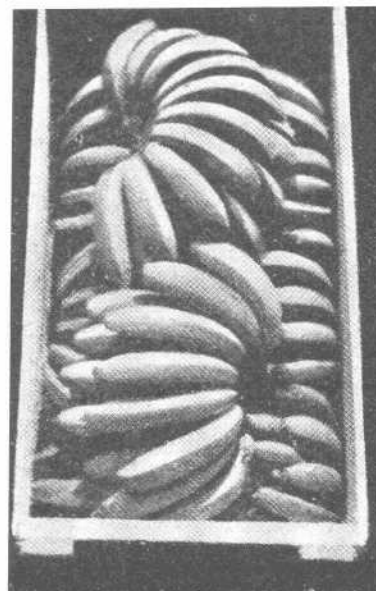
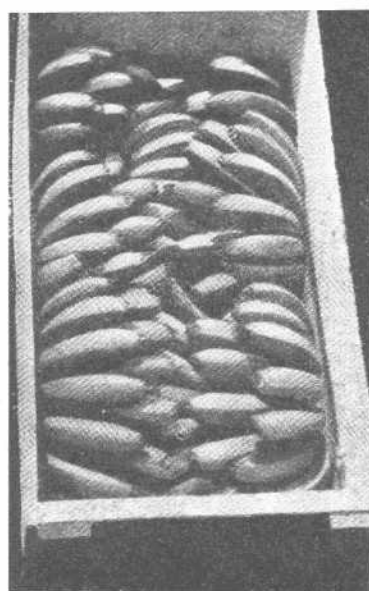
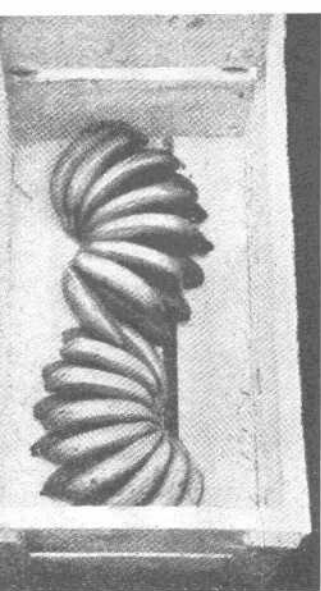
En mains fractionnées.

Les mains doivent être fractionnées en unités de 2 à

Mise en caisse en mains fractionnées.

Photo montrant comment le fruit est placé au fond de la caisse.





Mise en caisse en mains : montrant comment placer la première rangée de mains.

Mise en caisse en mains : montrant comment placer la seconde rangée de mains.

Mise en caisse en mains : montrant comment est placée la troisième rangée.

Caisse terminée.

6 bananes. Il faut, dans ce cas, que les bananes soient serrées autant que possible et de façon uniforme.

Les figures suivantes montrent comment sont disposées les fractions de mains dans les caisses.

Les caisses de mains de bananes ou de mains fractionnées sont classées en trois catégories :

Petites. — Fruits d'une longueur de 12 à 15 cm, une circonférence de 10 cm.

Standard. — Fruits de 15 à 19 cm de long et non inférieurs à 10 cm de circonférence.

Large. — Fruits supérieurs à 19 cm de long et non inférieurs à une circonférence de 11 cm.

Traitement. — Du 1^{er} mai au 30 novembre, les fruits doivent être traités ou plongés dans un fongicide à base d'Anilide salicylique, suffisant pour tuer les champignons, cause de la pourriture des pédoncules et coussinets (Squitter disease). Les caisses doivent porter la mention des méthodes de traitement.

Station d'emballage. — Comme il a déjà été dit dans l'article que nous avons publié en 1948, l'installation de la station d'emballage doit être de façon telle qu'elle possède une bonne ventilation et soit assez large pour emmagasiner les régimes entiers et permettre une bonne manipulation. La station d'emballage doit être désinfectée régulièrement pour éviter le développement des pourritures.

Ci-contre, un schéma montrant la disposition d'une table pour la confection des caisses, et le découpage des mains. Il est nécessaire pour opérer de façon correcte et gagner du temps, d'employer un couteau à lame longue et assez effilée, comme le montre le schéma suivant.

Pour permettre une fermeture et un clouage faciles du couvercle, nous donnons ci-contre un système permettant le serrage du couvercle qui peut être fait facilement par un artisan, ainsi que sa méthode d'emploi.

R. M. CADILLAT.



COTATION DES HUILES ESSENTIELLES

Essence Lemongrass à sh, 14/- Caf.			
soit	1.512	frs le kg Caf.	
— Ylang extra	28.000	— —	
— » 1 ^{re}	20/22.000	— —	
— » 2 ^e	16/17.500	— —	
— Romarin Tunisie	700	— Fob.	
— Géranium Bourbon	10.200	— —	
— Vetyver Bourbon	20.000	— —	
— Orange Guinée	2/3.000	— Caf.	

Essence Basilic Comores	17.500	frs le kg Caf.	
— Cannelier feuilles	1.580	— —	
— Girofle Madagascar	1.425	— —	
— Niaouli	1200/1300	— —	
— Bigarade Guinée	2.900	— —	
— Palmarosa Nossi-Be	5.500	— —	
— Patchouly Madagascar ..	8.000	— —	

Communiqué par les Établissements Chiris le 13 décembre 1951.