

LA BANANE A LA GUADELOUPE ET A LA MARTINIQUE

par N. W. SIMMONDS, M.A., A.I.C.T.A., F.L.S.

Généticien principal, Recherches bananières,
Collège Impérial d'Agriculture Tropicale, La Trinité, Antilles Britanniques.

INTRODUCTION

Le motif principal du voyage relaté ici était l'identification d'une variété de banane, la *Poyo*. Des travaux antérieurs indiquaient qu'elle se composait de deux variétés proches parentes, connues sous les noms de *Lacatan* et *Robusta* ; de fait, il s'avéra qu'il en était ainsi. Ce point est important parce que certains estiment que *Robusta* est inférieure à *Lacatan* pour la tenue au transport. Ce voyage était motivé aussi par une étude botanique d'autres variétés de bananiers.

Le séjour dans les deux îles dura une semaine, du 1^{er} au 5 septembre en Guadeloupe, puis deux jours en Martinique. Il fut grandement facilité par l'accueil reçu auprès des services de l'Agriculture et auprès des agents de l'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux.

LA BANANE D'EXPORTATION

Zones de culture.

Le bananier est cultivé pour l'exportation dans les zones les plus humides des deux îles. A la Guadeloupe, il ne pousse que dans la Guadeloupe proprement dite, dans la région accidentée, centrale de la côte au vent (1) ; dans le sud, sur les collines entre Basse-Terre et Trois-Rivières, et à une échelle moindre dans quelques-unes des vallées les plus humides de la côte sous le vent. On ne le cultive pas à Grande-Terre, qui est pratiquement consacrée tout entière à la canne.

A la Martinique, on le cultive principalement dans la région des collines, qui s'étend à l'Est de Fort-de-France jusqu'à la côte au vent, et même au Nord jusqu'à Basse-Pointe. Il y en a aussi dans les vallées de l'intérieur entre les deux grands massifs montagneux du Mont Pelé et des Pitons. On en trouve moins sur la côte sous le vent et presque pas dans le tiers méridional de l'île, qui est sec.

Travaux de culture.

La plupart sont faits à la main, la nature accidentée du terrain empêchant l'emploi de machines. A la Martinique les bananiers sont cultivés seuls ou, chez les petits propriétaires, en association avec des cultures vivrières. A la Guadeloupe, dans les collines, ils sont souvent associés à

Coffea arabica, tandis que dans les régions accidentées de la côte orientale (par exemple dans les plantations Darbousier) ils sont cultivés seuls mais en rotation quadriennale avec la canne. Cela s'explique par une raison historique. Le cyclone de 1928 anéantit une production de caféier florissante, et la culture du bananier fut entreprise alors parce qu'elle pouvait entrer promptement en rapport en attendant le rétablissement du caféier. Elle donna de si bons résultats que le caféier ne fut pas replanté sur une grande échelle jusqu'au lendemain de la deuxième guerre mondiale, où les prix s'élevèrent à un niveau très attrayant. Depuis 1949 l'effort pour la plantation du caféier a été intense, et dès maintenant presque toutes les exploitations bananières dans la région des collines comportent une parcelle de caféiers. Dans les régions basses, au contraire, l'extension des bananiers a été moindre, parce que 1^o le *Cercospora* y a pris une grande importance dans les dernières années de l'entre-deux-guerres ; 2^o le pays se prêtait à la moto-culture et 3^o le climat ne convenait pas au caféier. Par suite, une rotation canne-banane (avec lutte contre le *Cercospora*) a été entreprise là depuis la guerre, étant la pratique qui s'accordait le mieux avec la topographie et le climat. Il y a, comme on pouvait s'y attendre, une importante différence d'aspect entre ces deux régions : l'une est accidentée, les bananiers y sont vieux, plantés à des intervalles irréguliers mais petits avec des lignes intercalaires de caféiers ; l'autre est basse ou légèrement vallonnée, dépourvue de caféiers, les bananiers y sont très écartés, on y refait les plantations avec régularité.

La lutte contre *Cercospora* est très rarement pratiquée. En fait, seule la Société Darbousier à la Guadeloupe la mène à fond. Il est surprenant que de grandes quantités de bananiers très sensibles aient été cultivés depuis 20 ans dans une région humide, sans subir de lourdes pertes du fait de *Cercospora*, mais tel semble être le cas. Même là où l'on fait des pulvérisations, il semble qu'il en faille relativement peu, de sorte que leur prix de revient global n'atteint que le sixième de la valeur du fruit, au lieu du tiers environ à la Jamaïque. La qualité du fruit serait certainement meilleure si les traitements étaient généralisés, et un planteur au moins va prochainement les entreprendre dans la région des collines qui dominent Basse-Terre.

Le charançon (*Cosmopolites sordidus*) est commun dans les deux îles et est considéré par M. DAUDIN (I. F. A. C., Martinique) comme un fléau plus grave que *Cercospora*

(1) C'est-à-dire de la côte orientale.

avec lequel, remarque-t-il, il est toujours associé. D'autres pensent pourtant que les attaques du charançon sont la conséquence d'une culture négligée et que la culture négligée a pour causes la pauvreté du sol et la présence de *Cercospora*. Les attaques de charançons seraient alors un symptôme plutôt qu'une cause de non-rentabilité. Mon séjour dans les îles n'a pas été assez long pour me permettre de choisir entre ces deux points de vue.

Exportation.

Le fruit est coupé trois-quarts maigre (Guadeloupe) ou trois-quarts plein (Martinique), et débardé par portage jusqu'aux points de chargement sur les routes ou pistes. Beaucoup des plantations de collines en Guadeloupe sont bien desservies par des routes praticables en tout temps, revêtues de deux bandes d'empierrement pour supporter les roues des camions. Les régimes sont transportés au hangar d'emballage ; là ils sont enveloppés un par un dans des feuilles de papier brun avec rembourrage de paille (importée de France en balles) et ficelés avec du sisal. Les cargaisons sont exportées en 6-8 bateaux par mois de Basse-Terre et autant de Fort-de-France. Le chargement est fait par chaloupes à Basse-Terre, mais il est question de construire une jetée en eau profonde grâce à laquelle le chargement des régimes non emballés sera possible. Tous les fruits vont en France, principalement dans le Nord du pays (le Sud reçoit les fruits d'Afrique).

L'exportation des régimes pesant moins de 8 kg est interdite par la loi, et il existe une organisation (Service du conditionnement) qui examine des échantillons de lots lors du chargement et s'assure que le fruit est satisfaisant en grosseur et en qualité.

Prix et production.

Les bananes sont vendues au marché libre en France à des prix variant de 50 à 105 frs (exceptionnellement 140) le kilogramme. Il y a des variations saisonnières liées à l'abondance des arrivages d'agrumes d'Afrique, et un planteur au moins à la Martinique refait sa plantation de bananes chaque année pour obtenir toute sa récolte à la saison des meilleurs cours.

Les prix sont extrêmement variables. C'est pourquoi les chiffres suivants (Guadeloupe) doivent être donnés sous réserve :

Production.	12 à 20 frs le kg
Emballage.	10 » » »
Freinte.	2 » » »
Frêt maritime.	19 à 27 » » »
En France.	5 » » »
Total.	48 à 64 frs le kg

Ainsi les bénéfices semblent varier depuis une perte légère jusqu'à un bon profit et on sait qu'actuellement le bananier est une culture rémunératrice.

La production dans les deux îles s'est élevée rapidement

depuis le début (aux environs de 1930) jusqu'à la seconde guerre mondiale où l'exportation cessa. Depuis la guerre, la production a augmenté encore plus rapidement que jamais, et cette année on s'attendait à atteindre un record d'environ 80 à 90.000 tonnes métriques pour chaque île, chiffre qui ne sera probablement pas atteint en Martinique par suite du cyclone de septembre dernier.

La Jamaïque produit actuellement 6.000.000 de régimes soit à peu près 70.000 tonnes métriques si bien que la Guadeloupe et la Martinique produisent chacune à peu près autant que la Jamaïque et pourraient bientôt la dépasser.

VARIÉTÉS DE BANANIERS

Variétés d'exportation.

Les variétés habituelles sont à la Guadeloupe la *Poyo*, et à la Martinique la *Grande Naine de la Montagne* et la *Poyo*. Nous ne nous étendrons pas sur la *Grande Naine*, elle constitue le fond (80 à 90 %) de la production martiniquaise, elle est bien connue sous les noms de *Giant Governor* et *Giant Cavendish*.

La *Poyo* de la Guadeloupe se compose de deux autres membres du groupe Cavendish qui sont connus à la Jamaïque et qu'on peut parfaitement désigner sous les noms de *Lacatan* et *Robusta*. *Robusta* était de beaucoup le plus répandu des deux. A la Martinique, l'ensemble *Poyo-Grande Naine de la Montagne* contenait certainement beaucoup de *Robusta*, malheureusement il n'a pas été possible de prouver aussi la présence de *Lacatan* à cause de la relative rareté du matériel à identifier, par suite des dégâts causés par un récent cyclone (peu de bananiers portant fruits étaient encore debout) et de la brièveté du temps disponible pour la recherche. Mais il y a naturellement une forte présomption en faveur de sa présence en petites quantités puisque la *Poyo* a été importée à la Martinique de la Guadeloupe où cette variété est certainement hétérogène. Beaucoup de planteurs pensent que la *Poyo* diffère de la *Grande Naine* ; la cause de cette opinion est probablement que l'hétérogénéité est masquée par une appellation unique. Il semble maintenant évident que 1° *Lacatan* et *Robusta* sont présents dans les deux îles, 2° ils ne sont pas habituellement distingués (bien qu'un planteur décrive le *Lacatan* comme un *Poyo* géant), 3° que *Robusta* soit en général plus nombreux que le *Lacatan*, formant au moins les deux tiers et probablement une grande partie de la récolte ; et que 4° les deux variétés sont confondues pour la culture et pour l'exportation.

A la Jamaïque on pense que *Robusta* est inférieur à *Lacatan* par sa tenue au transport et par suite sa culture est contre-indiquée. Cette opinion s'appuie sur une série d'essais de transport faite il y a plusieurs années avec des régimes choisis comme représentatifs des deux variétés. Cependant, je ne pense pas que les deux variétés puissent être distinguées à coup sûr par les caractères des régimes et en tout cas les comptes rendus des essais de transport

étaient loin d'être concluants. Ainsi l'infériorité de *Robusta* n'est pas suffisamment prouvée, et il existe actuellement un projet d'essais qui seront décisifs sur ce point. On peut remarquer, que peu après la guerre, quand les matériaux d'emballage étaient rares, la *Poyo* (c'est-à-dire l'ensemble *Robusta-Lacatan*) voyagea nue de la Guadeloupe en France et il est question (voir plus haut) d'adopter définitivement cette pratique à l'avenir.

Il est utile d'ajouter ici quelques réflexions sur les différences entre les deux variétés. C'est en plantations expérimentales qu'on peut le mieux les identifier, en blocs disposés au hasard ; telle a été la méthode appliquée au Collège Impérial d'Agriculture Tropicale et à la Jamaïque. Dans les plantations commerciales de bananiers elles peuvent être distinguées avec environ 70 % de certitude dans le cas des plantes portant fruits ou des jeunes rejets sur un régime favorable et homogène. Elles sont plus difficiles à distinguer quand la plantation est vieille, les écartements sont irréguliers, la fertilité est moyenne où il y a des variations d'ombrage, de drainage, etc... Il est pratiquement impossible de les distinguer avant l'âge adulte ou dans de mauvaises conditions. De plus, si un champ contient une seule variété, il peut être très difficile de dire laquelle c'est, si l'on ne peut se référer à des témoins connus dans cette localité. Bref, les deux variétés sont si semblables l'une à l'autre qu'on relève plutôt des différences entre elles quand elles vivent côte à côte, qu'entre leurs qualités absolues. Il est possible cependant que des travaux plus poussés montrent dans le quotient foliaire (voir ci-dessous) un moyen de diagnose généralement utilisable.

Des essais à la Trinité et à la Jamaïque ont montré que :

1° Le *Lacatan* mesure en hauteur 15 à 25 % de plus que le *Robusta*.

2° Le pétiole du *Lacatan* a 15 à 25 % de hauteur de plus que le *Robusta*.

3° Le quotient longueur/largeur de la feuille du *Lacatan* est supérieur de 20 à 25 % à celui du *Robusta*. Il va d'environ 3,3 à 4 pour le *Lacatan*, de 2,5 à 3,1 pour le *Robusta*. Ceci pour l'une des plus grandes feuilles, environ la cinquième ou la sixième avant le régime.

Il est probable que le quotient foliaire est le critère le plus généralement utilisable, mais il faut remarquer que les chiffres donnés ci-dessus se rapportent uniquement aux essais. Il ne serait pas étonnant d'apprendre à la suite de mensurations faites sur une grande échelle dans différentes localités, que dans ce fait il y avait un chevauchement entre les deux variétés. L'identification sur le terrain vient après la méthode empirique ayant pour fondement l'expérience générale ; ensuite les mensurations de feuilles pour la détermination des quotients foliaires ; puis les transplantations en parcelles expérimentales pour l'identification de certaines formes douteuses.

Finalement il convient de noter que KERVÉGANT (Le Bananier et son exploitation, ch. IV) confond la *Grande Naine de la Montagne* et la *Poyo* avec le *Lacatan* ; ainsi que *Congo* et *Robusta* avec *Grande Naine* elle-même.

Autres variétés.

La liste suivante s'appuie principalement sur la collection de la Station de l'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux à Neufchâteau, complétée par des enquêtes et observations sur le terrain. L'île est indiquée par les initiales G ou M.

Raimbaud (G.), *Makanguia* (M.), *Gros-Michel*, bien que *Raimbaud* diffère légèrement, dit-on, par des caractères du fruit.

Tisane rose, *Figue rose* (G.M.), *Banane rouge*, *Mataburro rouge*, etc... à la réputation d'avoir des qualités médicinales.

Tisane blanche (G.M.), *Le blanc à figue rose*, *Mardi-Gras* (G.), *Rouge verte*, *Mataburro verte*, etc..., de la Trinité.

Figue sucrée (G.), *Frayssinette*, *Figue dessert* (M.), *Sucrier de la Trinité*, *Miel de la Jamaïque*.

Grande Naine (M.), *Nain Géant* (G.), *Giant Governor*, *Giant Chinese*, etc...

Petite Naine (G.M.), *Gouverneur*, *Canaries*, *Cavendish Naine*, *Chinoise Naine*, etc...

Figue-pomme (G.M.), *Bacobe* (G.), *Soie de la Trinité*, *Pomme de la Jamaïque*, etc... La forme martiniquaise a la réputation d'avoir des fruits plus petits que celle de la Guadeloupe.

Poteau, *Poteau rose* (G.), *Cacambou* (M.), *Moko de la Trinité*, *Bluggoe* (Grenade), *Makambou* (Sainte-Lucie), *Whitehouse* (Jamaïque). Le nom de *Poteau* proviendrait de la ressemblance de ce fruit anguleux avec un tronc d'arbre grossièrement équarri. Les fruits sont verts (cf. *Poteau blanc*), *Variété à cuire* importante et communément cultivée.

Poteau blanc (G.), *Bluggoe d'argent*, *Moko d'argent*. Diffère de *Poteau* uniquement par ses fruits argentés. Rare.

Banane blanche (G.), *Banane Saint-Pierre blanche*, *Banane cent-livres* (M.). Membres du groupe plantain avec bractées persistantes. Probablement les deux premières sont les Plantains français (La Trinité), la dernière est le Plantain géant (La Trinité).

Banane corne (G.M.), *Cheval* ou *Plantain corne*.

Banane puce (M.). Feuilles tachetées de pourpre. Pas vu de régime ; la plante rappelle un plantain et pour cette raison serait peut-être identifiable avec le Plantain tigre de la Jamaïque qui est aussi tacheté.

Banane sept-semaines (M.). Variété peu commune dont le régime se formerait très rapidement (d'où le nom). Introduite au Collège Impérial d'Agriculture Tropicale pour y être étudiée.

RÉSUMÉ

1. L'économie bananière de la Guadeloupe et de la Martinique est décrite brièvement.

2. Elle s'appuie sur trois membres du groupe Cavendish, les bananes *Grande Naine*, *Lacatan* et *Robusta*. Les deux dernières se ressemblent tellement qu'il est difficile de les distinguer sur le terrain. *Poyo* est un mélange des deux, *Robusta* étant prédominant.

3. On donne une liste des autres variétés de bananiers.