

APERÇU SUR L'INDUSTRIE DE L'ANANAS EN MALAISIE

Dans son dernier bulletin de Janvier, la Fédération des Producteurs du New South Wales relate le voyage de Monsieur ANTHONY en Malaisie.

De ce rapport, nous extrayons certaines indications qui peuvent intéresser nos lecteurs, complétant ainsi les renseignements que nous avons déjà publiés sur l'industrie malaise de l'Ananas.

L'auteur indique qu'après l'occupation japonaise, seulement 1.200 hectares étaient encore en production. Pour aider cette industrie, le gouvernement a formé un Comité d'experts, afin de permettre sa remise en état.

Ce Comité s'est aperçu que les ananas pouvaient très bien venir sur les terrains plats et tourbeux. Alors qu'avant guerre, la culture des ananas se pratiquait surtout à flancs de coteau. Ceux-ci pourront maintenant être réservés à la culture du caoutchouc.

Ainsi, le Gouvernement a-t-il pris des mesures pour permettre la culture des ananas sur ces terrains, dont plusieurs milliers d'hectares sont disponibles.

Les régions où les cultures ne sont développées sont typiquement marécageuses et tourbeuses. Aussi, les travaux de préparation sont-ils onéreux nécessitant la création de routes et de drainage. C'est pour cette raison sans doute que seules des Compagnies importantes s'y sont intéressées.

Les terrains incultes sont payés par les Compagnies 12.000 F l'hectare au Gouvernement.

Pour créer des routes, il est nécessaire d'amener des graviers des régions des collines. Dans ces terrains, il n'est pas possible d'utiliser la mécanisation.

On estime qu'actuellement, on plante 8.700 pieds à l'hectare. La raison en est la suivante : le nombre de souches qui restent encore sur le sol d'une part et, d'autre part, parce que la variété Malaise Queen a une végétation très large et qu'il lui est nécessaire d'avoir de l'espace pour produire un fruit commercial.

La production demande 20 mois et, si l'on utilise les hormones, 16 mois.

L'avantage de la culture de cette région tourbeuse réside dans le fait que ne se pose pas le problème des mauvaises herbes, ce qui diminue les frais.

Lorsque les souches pourries ont été détruites, on estime que l'on peut arriver à planter 17.500 pieds à l'hectare.

L'auteur estime que les frais engagés jusqu'au moment où la production commence, c'est-à-dire, abattage des souches, drainage, construction des routes, préparation des plantations, entretien de la plantation jusqu'à la production, sont de l'ordre de 375.000 F à l'hectare. Par la suite, le maintien des plantations, les frais de cueillette, etc... sont estimés à environ 137.500 F à l'hectare (nous avons évalué un prix en prenant la livre à 1.000 F).

L'auteur estime le rendement de ces plantations

malaises très faible comparativement à celui des plantations d'Australie (10 tonnes à l'ha, contre 62 en Australie). A partir de la première année, le rendement peut augmenter jusqu'à 15 tonnes à l'hectare. Ce faible rendement est dû au nombre peu élevé de plants à l'hectare et à la grosseur des fruits. Il serait encore inférieur si les hormones n'étaient pas utilisées.

Les variétés cultivées sont :

- La Cayenne Lisse, qui ne pousse pas de façon satisfaisante dans ces régions tourbeuses, étant donné qu'il se crée des taches noires entre les yeux qui ne rendent pas les fruits utilisables pour la conserverie. De plus, ils sont très faibles en acidité et, de ce fait, manquent de saveur.

- La variété Queen de Malaisie qui est dérivée de la Red Spanish. Celle-ci aurait été introduite en Malaisie au VI^e siècle. Sa croissance est très satisfaisante dans ces régions tourbeuses et d'une très bonne qualité pour la conserverie. Le grand désavantage de cette variété est sa peau épineuse avec des yeux profonds, ce qui réduit terriblement les rendements pour la conserverie. On ne peut utiliser pour la conserverie que de 16 à 20 % du poids du fruit.

Pour l'industrie de la conserve, les fruits sont payés, quelle que soit la grosseur, 23.000 francs la tonne au producteur.

Certaines conserveries possèdent leurs propres plantations, mais dans leur prix de revient, elles comptent le prix à la production au même titre que si elles l'achetaient.

L'engrais le plus utilisé est la potasse, dont on applique 250 kg. à l'ha. On utilise un peu d'engrais phosphaté et azoté. Les producteurs se sont aperçus qu'il est absolument nécessaire d'appliquer également 137 kg par an de sulfate de cuivre.

Les hormones sont utilisées abondamment, ce qui permet de forcer la floraison et réduit la période de cueillette.

La principale maladie est le "Paramont disease" qui est appelée en Australie "Water Blister", que nous traduirons par "Boursoufflure aqueuse". A certaines périodes de l'année, suivant l'humidité, les fruits sont attaqués. Le seul moyen d'éviter cette maladie, c'est de cueillir les fruits à un stade de maturité moins avancé, mais on a des fruits de qualité inférieure pour la conserverie.

On estime que 10 % de la production totale sont perdus par suite de cette maladie.

Au cours de son voyage, l'auteur a constaté qu'il y avait peu de Wilt et qu'il n'y avait pas de pourriture du coeur. Il est de pratique d'arracher la couronne des fruits (decrown) deux ou trois mois avant qu'ils atteignent leur maturité, le fruit se développant ainsi de façon plus cylindrique.

La variété Queen Malaise ne semble pas sujette aux coups de soleil.

Une autre méthode culturale employée en Malaisie

consiste à séparer le plant quand l'ananas a été cueilli en ne laissant que le rejet à venir. Quand il y a plus de deux rejets, ils sont également séparés, sinon l'ananas deviendrait d'une taille non rentable du point de vue économique. Ainsi, les plantations sont continues et on estime n'avoir pas besoin de replanter pendant de nombreuses années.

Par contre, ce qui revient très cher aux producteurs, ce sont les frais engagés pour protéger les plantations contre les terroristes dans l'état de Johore. L'auteur indique qu'en ce qui concerne la plantation qu'il a visitée, d'une importance de 2.120 ha, les producteurs dépensaient 130 millions par an pour en assurer la protection. Au cours de ses visites à l'industrie de la conserverie, il a pu constater que les mesures d'hygiène et de propreté étaient méticuleusement observées.

Les éplucheuses sont chargées à la main et il a également un type d'éplucheuse cylindrique et même d'"écoeureuse". Il y a également une machine Ginaca, mais à cause de l'écorce rude et épineuse des fruits, il y a un trop gros déchet. Pour obtenir des tranches propres, il est impossible de récupérer plus de 16 %, plutôt moins, du fruit.

Pour perdre le moins possible de fruit, les yeux sont ôtés à la main sur les tranches présentant encore des taches noirâtres. De cette façon évidemment, celles-ci ne présentent pas une forme cylindrique, mais un pourtour en dent de scie. Ainsi, on utilise environ 20 % du poids du fruit.

Avec la variété Cayenne Lisse, on obtient des

rendements moins élevés également pour les jus et les crushs. Toutes les opérations sont faites à la main.

Monsieur ANTHONY estime que malgré la main-d'oeuvre inférieure à celle d'Australie, la production malaise ne peut arriver à produire une qualité ni à obtenir des rendements aussi élevés que ceux d'Australie.

Actuellement, des plans existent pour obtenir de meilleurs résultats. L'opinion de l'auteur est que la production australienne n'a pas à craindre avant longtemps la concurrence de la production malaise, surtout du fait que celle-ci craint la politique d'abaissement des prix envisagée par l'Afrique du Sud et l'Australie.

R.M. CADILLAT

d'après Banana Bulletin, 1955.

Courant décembre dernier, les plantations de Malaisie ont été inondées.

Les dégâts ne sont pas importants et l'on espère que malgré ce contretemps, la production sera d'environ 21.000 tonnes d'ananas en conserve.

Commonwealth Producer.

L'INDUSTRIE DE LA CONSERVE D'ANANAS AU SWAZILAND

Une nouvelle usine de conserves d'ananas s'est établie dans la vallée de Malkerns.

Cette industrie est alimentée par les producteurs de la vallée de Malkerns et du district de Manzini.

Dans les accords entre les producteurs et la conserverie, il a été décidé que les producteurs cultiveraient principalement la variété Queen. Les plantations devront avoir au maximum seulement 25 % de Cayenne.

Cet arrangement a été conclu pour que la production en vue de la conserverie se développe plus rapidement et aussi du fait de la faveur rencontrée par les conserves de variété Queen sur les marchés étrangers.

A la suite de ces accords, 400 ha ont été plantés récemment, plantations allant de 4 à 80 ha. Sur ce total, environ 80 ha sont plantés en variété Cayenne.

Les plantations se développant, il ne faut pas oublier que des rejets de variété Queen sont plus facilement disponibles. De petites quantités sont déjà produites et ont donné des fruits de récolte de bonne qualité. On espère que pour l'hiver de 1955, un tonnage important proviendra des deux districts mentionnés.

La conserverie située dans la vallée de Malkerns dispose de suffisamment d'eau et, étant donné sa situation au centre même des plantations, elle pourra obtenir des fruits de bien meilleure qualité, ceux-ci étant coupés au stade de maturation convenable et les frais d'approche seront réduits. La production a commencé à la fin de 1954. Elle était estimée à ce moment là à 2.000 boîtes par jour et on espère qu'elle pourra atteindre prochainement 20.000 boîtes par jour. Les exportations commencent déjà sur le marché anglais.

d'après Commonwealth Producer, Mars-Avril 1955.