

Précautions à prendre dans la manipulation des ananas exportés en frais

par

M.-A. TISSEAU*Institut Français de Recherches Fruitières Outre-Mer. (I. F. A. C.)*

(Supplément n° 2 au Manuel du Planteur d'Ananas en Guinée.)

Dans la production de l'ananas en vue de l'exportation en frais, le maximum de soins et de précautions doit être apporté aux manipulations et au transport du fruit, depuis le terrain jusqu'à l'emballage, avec des variétés aussi fragiles que la Cayenne Lisse et la Baronne de Rothschild.

Il est donc impérieux de réaliser une véritable « chaîne anti-chocs » et l'on ne saurait trop insister sur ce point.

L'ananas est incontestablement un fruit très fragile et les heurts et les meurtrissures subis au cours des premières manipulations *ne se révèlent qu'après 8 à 10 jours* mais se concrétisent sur les comptes de vente par la mention « fruits tachés » ou « fruits choqués » et par un abattement très appréciable du prix.

Il est facile de vérifier cette sensibilité aux chocs :

— Deux ou trois fruits portés dans la même main par la couronne révèlent 10 jours après, aux points de contact, une zone légèrement affaissée, de couleur différente de celle du reste du fruit.

— Un fruit fermement maintenu sur le sol, mais sans brutalité, pour couper la hampe, par exemple, révélera, toujours après environ 10 jours, des zones nécrosées au point de contact avec le sol et à l'endroit où les doigts ont fait pression. La chair est, sous ces

points, translucide et deviendra vite le siège d'un début de pourriture.

— Un gros fruit (2,500 kg) simplement posé sur une surface dure présentera au bout des mêmes délais les mêmes symptômes.

Cette sensibilité de l'ananas est donc certaine, toutefois un fruit de maturité 2 (tournant) sera un peu moins sensible qu'un fruit de maturité 3 (mûr).

En aucun cas ces chocs ne se déclarent au moment de l'emballage, mais le fruit se révélera certainement taché au moment de la vente.

Il n'est évidemment pas question d'emballer un fruit qu'un manoeuvre aura fait tomber à terre, même d'une faible hauteur.

Il est donc nécessaire de prévoir un certain nombre de mesures et d'avoir un matériel approprié pour que ces accidents soient limités au maximum.

Précautions sur le terrain.

Sur la Station Centrale de l'I. F. A. C. les manoeuvres porteurs sortant les fruits coupés des lignes n'avaient jus-

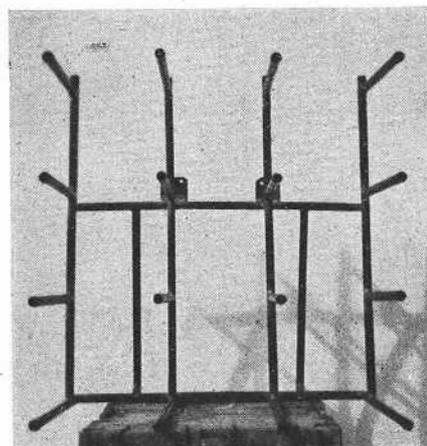
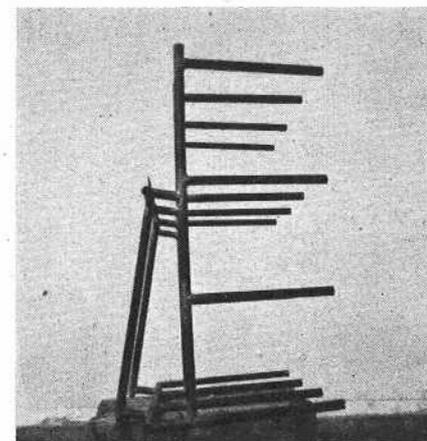


FIG. 1. — Carcasse du porte-fruits I. F. A. C. (12 fruits).

FIG. 2. — L'appareil vu de profil.

(Toutes les photos qui illustrent cet article sont de l'auteur.)



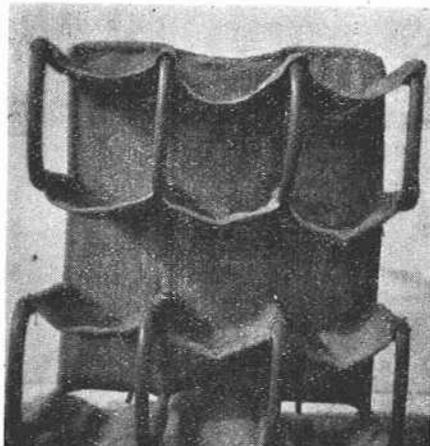


FIG. 3. — Le porte-fruits I. F. A. C. garni de sa toile à sacs et des tubes protecteurs.



FIG. 4. — Le porte-fruits chargé.



FIG. 5. — Chargement du porte-fruits.

qu'à présent le droit de porter que trois fruits à la fois : un dans chaque main, un à la saignée du bras. Le maximum de soins était pris, mais c'était au détriment de la rapidité et le rendement de la coupe était, on le conçoit, très faible.

On a amélioré cette méthode par la construction de « porte-fruits » en tubes métalliques et garnis de toile à sacs, portés à l'aide de bretelles sur le dos des manœuvres.

Le prototype a été maintes fois modifié et après de multiples essais pour déterminer la forme, les écartements, le nombre de fruits, la simplicité maximum d'exécution, M. MACQUET, chef du Service technique de la Station Centrale a réalisé un modèle simple à exécuter, très efficace et léger (voir croquis) (photos 1, 2, 3).

Voici les matériaux entrant dans la fabrication de ce porte-fruits :

- 9 m de tube électrique acier de 9 (diamètre extérieur : 13 mm) ;
- 1 m de courroie de cuir chromé de 50 pour les bretelles ;
- 5 m de tuyau plastique de 15 mm qui protège les extrémités des tubes et évite les meurtrissures lors de la pose et la dépose du fruit ;
- des sacs ayant contenu de l'engrais ou de la toile de jute pour la garniture en alvéoles afin que les fruits ne soient pas en contact.

(Ordre de grandeur du prix de revient d'un porte-fruits : 2 000 à 2 500 f C. F. A.).

Grâce à cet équipement, un porteur peut sortir à chaque voyage douze fruits du terrain et deux porteurs assurent facilement et sans à-coups, la rotation pour l'évacuation des fruits récoltés par un coupeur. (Photos 4 et 5.)

Et, point très important, les ananas subissent le minimum de heurts.

M. BEPMALE, planteur à Friguiagbé a réalisé un modèle de porte-fruits du même principe, mais différant légèrement au point de vue dimensions et nombre de fruits. (Photos 6-7-8.) Son efficacité est évidemment la même.

Marchant en avant dans la ligne, le porteur présente son dos au coupeur qui récolte l'ananas et le place dans le porte-fruits.

Lorsque celui-ci est rempli, il est dé-

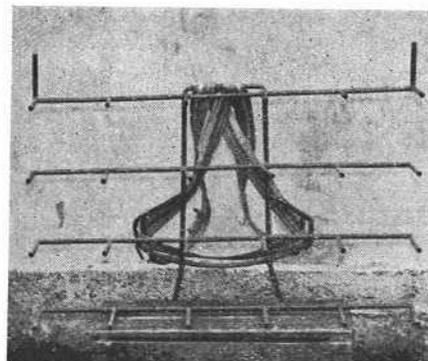


FIG. 6. — Porte-fruits conçu par M. BEPMALE (20 fruits).

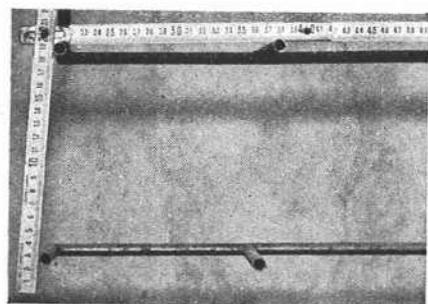


FIG. 7. — Détail de ce porte-fruits.

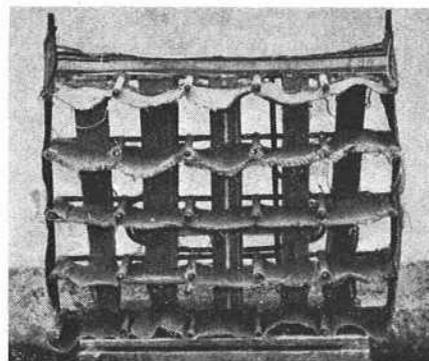


FIG. 8. — Porte-fruits de même conception pour 25 petits fruits.

chargé en bout de ligne par les ouvriers désignés pour le parage et le nettoyage des fruits.

Et là intervient un second stade de la chaîne anti-chocs. Il n'est pas prudent de déposer le fruit sur le sol sans protection particulière.

Des matelas faits de vieux sacs d'engrais et garnis de paille ou d'herbe,

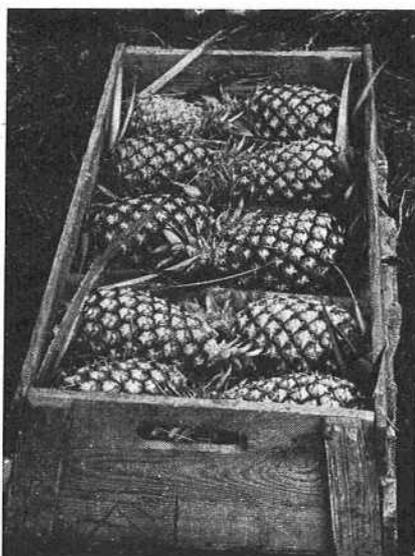


FIG. 9. — Caisse de ramassage avec ses 10 fruits.

sur lesquels les fruits sont déposés en attendant leur parage et leur mise en caisses de ramassage, offrent le maximum de sécurité. Mais le transport de ces matelas d'un lieu de coupe à un autre, lorsque les parcelles sont disséminées, représente un assujettissement.

Sur la Station Centrale, en bordure des routes, on étale un léger paillage, des résidus de désherbage sur lesquels on pose les jours de coupe de longueurs de 8 à 10 m de vieux sacs ou de toile de jute qui offrent une protection très suffisante et évitent la souillure de l'ananas par de la terre ou des débris végétaux ; ces toiles sont de plus faciles à déplacer selon les lieux de coupe.

Le parage consiste, on le sait, à enlever les bractées et les feuilles près de la base du fruit et à couper la tige à environ 2 cm en dessous du fruit. Il est évidemment nécessaire de manipuler à nouveau le fruit, mais il faut recommander aux ouvriers de le tenir dans le creux de la main et non de le serrer avec les doigts (on rappelle que les traces de la pression des doigts sur un fruit mûr se voient très nettement après quelques jours).

Schéma du porte-fruits « I. F. A. C. »

Il est préférable et plus pratique de couper la tige avec un sécateur plutôt qu'avec un couteau ; l'opération est plus rapide et ne provoque aucun effort sur le fruit et aucun risque d'arrachement de la tige.

Précautions en cours de transport.

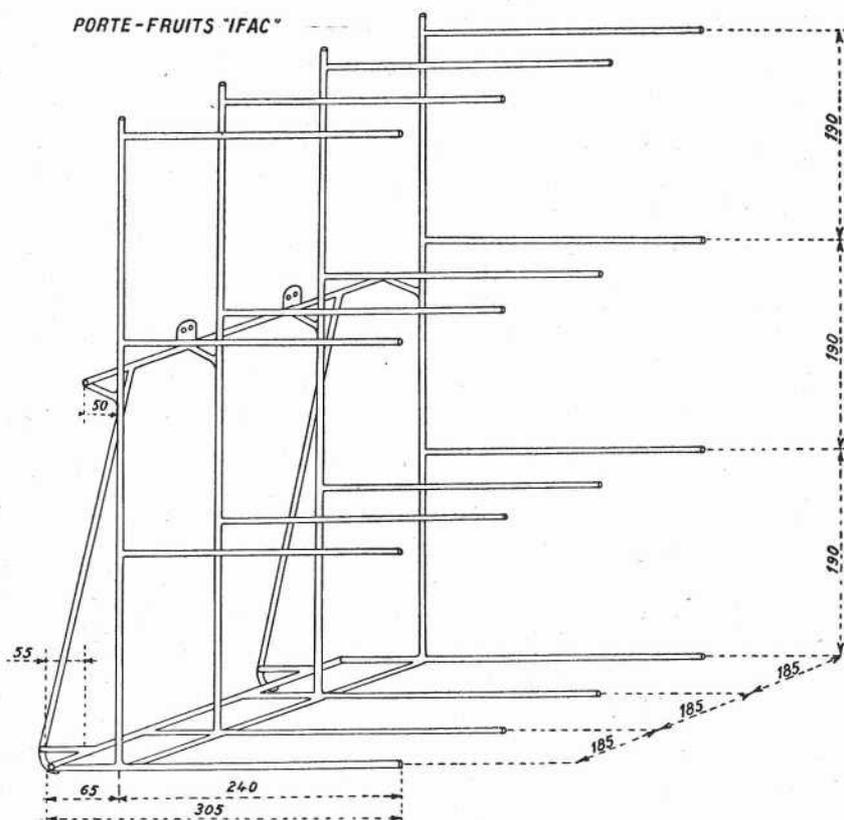
Si la parcelle en récolte est éloignée du lieu d'emballage, il faut à nouveau prendre des mesures de précaution pour éviter les chocs et les heurts.

En aucun cas, que ce soit en camion ou à tête d'homme, les fruits ne doivent se heurter entre eux ou s'écraser contre les parois non protégées d'une caisse.

On trouvera ci-contre le schéma du modèle de « caisses de ramassage » utilisées sur la Station Centrale de l'I. F. A. C. et déjà publié dans « La culture de l'ananas en Guinée » par C. PY. (Voir croquis.)



FIG. 10. — Déchargement et gerbage au hangar des caisses de ramassage.



Cette caisse donne toute satisfaction, tant au point de vue protection du fruit, qu'au point de vue poids, encombrement et facilité de gerbage.

Les alvéoles de la caisse sont constitués par de la toile à sacs, tous les angles vifs intérieurs ont été arrondis et sont protégés par des bandes de toile.

On transporte ainsi, sans aucun risque de meurtrissure, dix fruits de n'importe quel format. (Photos 9-10.)

Précautions au hangar d'emballage.

Les fruits sortis des caisses de ramassage ne doivent pas être posés sur

une surface dure ni sur le sol, même protégé par une couche de paille ou de fibre.

Il est facile de capitonner les tables de tri avec des sacs vides et propres et de la paille et de faire un rebord rembourré pour que les ananas puissent être posés debout, les uns à côté des autres sans risque de tomber.

Nous avons beaucoup insisté sur l'utilisation de toile à sacs. L'efficacité au point de vue chocs serait évidemment la même si on posait les fruits sur une bonne épaisseur de paille. Mais de cette manière des débris végétaux et de la poussière resteraient accrochés au fruit et nuiraient à sa présenta-

tion, alors que les sacs, faciles à brosser et à entretenir, éliminent l'assujettissement du brossage des fruits et la perte de brillant qui en découle.

Cette « chaîne anti-chocs » est facile à réaliser, le porte-fruits est non seulement un facteur de sécurité, mais un facteur d'augmentation de rapidité, donc de rendement.

L'ensemble de la « chaîne » est peu onéreux et sa rentabilité est certaine : on n'a plus à éliminer lors du tri les fruits qui sont tombés, ou qui ont été écrasés.

Ces précautions permettent d'offrir à la vente des ananas de qualité homogène et de présentation impeccable.

A chacun sa spécialité...



La BANANE
est
la Spécialité
de
L'O. C. P.

Organisation Commerciale
de la Production Bananière de l'A. O. F.

Bureau de Paris :

3, rue Rossini (9^e) Tél. : TAI 93.60

ANTIPARASITAIRES "QUINO"

HCH - LINDANE - 2,4 D - MCPA - 2,4,5 T
HEPTACHLORE - QUINOLATE - BRACONOX

INSECTES - MALADIES - MAUVAISES HERBES

PLANTATIONS - ÉLEVAGE

BOIS et GRUMES - HYGIÈNE

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS :

- S.C.O.A. (Service technique) DAKAR, BAMAKO, CONAKRY, ABIDJAN, COTONOU, LOMÉ, DOUALA, FORT LAMY
- C.C.S.O. (Service techn.) BRAZZAVILLE, BANGUI, POINTE NOIRE
- C.C.D.G. (Service technique) LIBREVILLE, PORT GENTIL
- ASSELIN & Cie - FORT-DE-FRANCE
- HUYGHUES-DESPOINTES - POINTE-A-PITRE
- FRAISE & Cie - TANANARIVE

LA QUINOLÉINE

43, Rue de Liège, PARIS (8^e) - EUR. 50-80

