

La filière des fleurs coupées en Martinique

Étude des conditions après récolte

I URBAN
Station de Nice
IFHP
BP 31
06201 Nice cedex 3
France

La filière des fleurs coupées en Martinique. Étude des conditions après récolte.

RÉSUMÉ

L'étude technique de la filière des fleurs coupées après récolte a permis de faire un état des lieux conduisant à identifier les facteurs qui, en limitant la qualité des produits, constituent des freins au développement du marché. Les différentes espèces de fleurs coupées, tropicales et tempérées, cultivées dans l'île, ont été répertoriées. Le rôle des professionnels, du producteur au détaillant, a été analysé. Une attention particulière a été portée aux différentes étapes du circuit dont la bonne gestion conditionne la qualité finale de la fleur coupée commercialisée, surtout si elle est destinée à l'exportation. Peu de données scientifiques existent sur le stockage et le transport des espèces tropicales. Des thèmes de recherche, propres à combler ces principales lacunes, peuvent donc être suggérés. L'objectif est d'aider les acteurs de la filière en leur apportant des solutions concrètes pour faciliter leurs décisions pour une stratégie de qualité.

The cut flower subsector in Martinique. Study of post-harvest conditions.

ABSTRACT

A technical study of post-harvest conditions in the cut flower sector highlighted factors that lower the quality of these products, thus hampering market development. An inventory was drawn up of tropical and temperate flower species grown on the island and commonly sold as cut flowers. The roles of professional agents, producers and retailers were analyzed. The study closely investigated different steps in the production and marketing system. Indeed, these steps have to be well managed to ensure the ultimate quality of marketed cut flowers, especially those to be exported. There is very little scientific data available on storage and shipping of tropical cut flowers. Research topics aimed at overcoming the main shortcomings could thus be encouraged. Operators involved in this subsector should be provided with solid solutions to assist them in making decisions as part of a strategy to promote the quality of this product.

La cadena de las flores cortadas en Martinica. Estudio de las condiciones post-cosecha.

RESUMEN

El estudio técnico de la cadena de las flores cortadas después cosecha permitió hacer un estado del lugar conduciendo a identificar los factores que, limitando la calidad de los productos, constituyen frenos al desarrollo del mercado. Las diferentes especies de flores cortadas, tropicales y templadas, cultivadas en la Isla, fueron catalogadas. El papel de los profesionales, del productor al detallante, fue analizado. Una atención particular se dió a las diferentes etapas del circuito cuya buena gestión condiciona la calidad final de la flor cortada comercializada, sobre todo si está destinada a la exportación. Pocos datos científicos existen sobre el almacenamiento y el transporte de las especies tropicales. Unos temas de investigación, propios a colmar estas principales lacunas, pueden entonces ser sugeridas. El objetivo es ayudar a los actores de la cadena aportándoles soluciones concretas para facilitar sus decisiones para una estrategia de calidad.

Reçu le 3 octobre 1996
Accepté le 10 mars 1997

Fruits, 1996, vol 51, p 375-380
© Elsevier, Paris

MOTS CLÉS

Martinique, fleur coupée, marché, qualité, circuit de commercialisation.

KEYWORDS

Martinique, cut flowers, markets, calidad, marketing channels.

PALABRAS CLAVES

Martinica, flor cortada, mercados, calidad, corrientes de mercadeo.

introduction

Pour appréhender les problèmes spécifiques liés au développement de la filière « fleurs coupées » à la Martinique, une étude ponctuelle de l'Institut français de l'horticulture et du paysage (IFHP) a été entreprise, en liaison avec le programme de recherches mené localement par le Cirad-Flhor sur ce thème. Le circuit commercial des espèces florales a été analysé étape par étape pour en déterminer les points forts et les facteurs limitants.

filiales « fleurs coupées » en Martinique

En Martinique, les surfaces consacrées à la production de fleurs représentent environ 400 ha.

Photo 1
Alpinia purpurata.



variétés exploitées

Quelques exploitations produisent des espèces tempérées (rose, gerbera, etc) destinées à une distribution locale, mais la plupart d'entre elles sont spécialisées dans la culture des fleurs tropicales. La variété la plus cultivée est l'anthurium standard, dont une grande partie est commercialisée localement. En revanche, pour le marché d'exportation, cette plante a été détrônée par l'*Alpinia* depuis 1987 (photo 1). Les autres variétés décoratives concernées par ce marché sont principalement les *Heliconia* (photo 2), la rose de porcelaine (photo 3), les anthuriums hybrides, les *Musa* et une large gamme de feuillages (cordyline, *Dra-caena*, philodendron, palmiers, etc).

circuits de commercialisation

Les circuits de commercialisation, assez diversifiés, peuvent être schématisés comme suit :

- la production traditionnelle d'anthurium standard est écoulee localement sur les marchés (photo 4) ; elle bénéficie d'un circuit de commercialisation très court, limité souvent au passage direct du producteur au consommateur ;
- la production de fleurs tempérées, destinée à une clientèle locale, est principalement vendue dans les supermarchés et chez les fleuristes ; cependant, dans certains cas, ces espèces sont également importées ;
- la majorité des fleurs tropicales est soit exportée, soit vendue sur place aux touristes qui les ramènent chez eux ; seule une petite partie de la production est utilisée sur place.

facteurs influençant la qualité

La diversité des circuits de commercialisation implique une adaptation des pratiques en fonction de la destination du produit. À chaque étape de ces circuits, certains facteurs sont susceptibles d'affecter la qualité du produit finalement commercialisé.

stade de récolte

Le stade de cueillette est l'un des facteurs déterminants de la qualité du matériel végé-

tal qui sera commercialisé. Pour la plupart des espèces tropicales, l'épanouissement de l'inflorescence est bloquée par la récolte. Le développement atteint par la plante au moment de la cueillette devra donc correspondre à celui requis par le stade d'utilisation du produit. Pour des variétés telles que l'*Heliconia* et la rose de porcelaine, les récoltes destinées à l'exportation sont souvent faites à un stade moins avancé que celui retenu pour la vente locale. Les inflorescences moins développées sont, en effet, plus faciles à conditionner et souffrent moins lors du transport. Pour la rose de porcelaine, en particulier, la fleur exportée est très différente de celle qui est vendue localement.

accès à la plantation

Les conditions d'exploitation peuvent aussi avoir une incidence sur la qualité du matériel végétal commercialisé.

L'éloignement entre les parcelles de production et le lieu de conditionnement, ainsi que la difficulté d'accès à ces plantations, représentent, notamment, une source fréquente de problèmes. Le transport des fleurs après la récolte, jusqu'au local où elles sont conditionnées, se fait en véhicule lorsque cela s'avère possible, à dos d'homme dans le cas contraire. Quel que soit le moyen alors utilisé, le pourcentage de pertes est très important ; ainsi, pour les anthuriums, ce taux n'est jamais inférieur à 10 % .

livraison des fleurs

La livraison des fleurs nécessite une autre phase de transport qui mène la production soit à l'aéroport, soit chez un détaillant du département. La durée de cette opération est souvent longue ; elle peut atteindre plusieurs heures lorsqu'il s'agit de tournées. L'étude spécifique de la filière « fleurs coupées » menée en Martinique a montré que, au cours de cette étape, les fleurs n'étaient pas transportées en véhicule isotherme ou climatisé. Cependant, des équipements réfrigérants sont prévus à court ou moyen terme, afin de véhiculer et de conserver les fleurs dans les meilleures conditions possibles.



Photo 2
Heliconia acuminata.

température de stockage

Si certains producteurs, principalement ceux qui cultivent des fleurs tempérées, disposent de chambres froides, les aires de stockage consistent, le plus souvent, en des hangars largement ouverts qui favorisent une ventilation naturelle. Une enquête menée dans le cadre du programme de recherches sur la filière « fleurs coupées » entrepris par le Cirad-Flhor à la station de Petit Morne (Martinique) a montré que l'entreposage des fleurs tropicales se ferait, de façon générale, à des températures plus fraîches que celles utilisées pour les fleurs tempérées. En fait, si la plupart des espèces tropicales supportent mal des températures aussi basses que celles parfois appliquées aux espèces tempérées, elles évolueraient moins vite et tiendraient mieux en vase après stockage à 18, 19 ou 20 °C qu'à 30 °C.



Photo 3
Phaeomeria magnifica (rose de porcelaine).



Photo 4
Vente locale de fleurs coupées : roses de porcelaine, *Heliconia sp.*, *Alpinia sp.* et *anthuriums*.

Néanmoins, d'après les témoignages des intervenants de la filière, les problèmes liés à la température, lorsqu'ils existent, seraient surtout dus au froid subi par les fleurs en métropole ; ces effets pourraient se produire lors du stationnement des cargaisons dans les aéroports ou au cours de leur livraison chez le détaillant.

Bien que les conditions optimales de transport des fleurs tropicales ne soient pas identiques à celles des fleurs tempérées, les quantités, souvent réduites, qui sont expédiées aux détaillants ne justifient pas d'envisager un circuit spécifique pour ce type de produit. La solution actuellement utilisée pour diminuer les risques de gel est la protection des fleurs par du Délipack, film isotherme alors placé à l'intérieur du carton.

Quoi qu'il en soit, la résolution des problèmes liés au froid constitue une priorité des recherches dans le domaine de la commercialisation de la fleur tropicale, car les dégâts occasionnés par des conditions inadaptées sont irréversibles et la perte certaine, tant au niveau du produit que de l'image. À ce jour, les données manquent encore pour évaluer l'intérêt technique et économique que présenterait la climatisation des locaux de conditionnement et de stockage.

trempage des fleurs après récolte

Un autre facteur affectant, de façon significative, la qualité des fleurs coupées, quelles qu'elles soient, porte sur la technique d'absorption d'eau. Le trempage doit se faire le plus rapidement possible après la récolte. En Martinique, les pratiques observées dans ce domaine varient beaucoup d'une exploitation à l'autre et elles sont empiriques. La durée du trempage n'est pas constante et elle est souvent davantage conditionnée par les impératifs de la commercialisation que par les besoins du produit. Les bacs d'immersion sont plus ou moins bien adaptés. Parfois, seule l'extrémité de la tige est trempée, parfois, la fleur est complètement immergée. Par ailleurs, les eaux utilisées pour ces pratiques sont le plus souvent riches en bactéries. Contrairement aux espèces tempérées, les fleurs tropicales, dont

on ne connaît pas encore les seuils de résistance aux bactéries, ne sont pas traitées après récolte avec des solutions permettant d'améliorer leur conservation. Cependant, l'opération de trempage, à la condition que l'eau soit propre, ne devrait pas présenter d'inconvénient et, pour assurer une qualité satisfaisante du produit, il semblerait alors préférable d'immerger les fleurs dans une hauteur d'eau importante, pendant au moins une nuit.

discussion et orientation

Des données chiffrées permettraient, sans doute, de présenter aux producteurs des arguments plus convaincants en faveur de nouvelles techniques mieux adaptées au transport et à la conservation des fleurs coupées, surtout si celles-ci nécessitent des investissements conséquents. Dans la pratique, chacun d'entre eux adapte sa façon de procéder aux différentes contraintes auxquelles il se voit confronté. Cependant, l'absence de connaissances précises rend l'exercice difficile et parfois aléatoire et, dans un tel contexte, l'expérience joue un rôle déterminant dans les pratiques observées ; la diversité même des techniques utilisées témoigne de ce défaut de fondements scientifiques aux méthodes utilisées. Pourtant, une meilleure connaissance du produit permettrait, à partir de la mise au point d'itinéraires techniques adaptés, de définir les investissements prioritaires. Or, jusqu'à présent, ce type d'études n'a été entrepris que sur les espèces tempérées, cultivées en climat tempéré. La production de fleurs coupées, tant tempérées que tropicales, ayant tendance à croître dans les régions à climat chaud, il devient dès lors urgent d'entreprendre des recherches spécifiques pour pallier les problèmes de qualité et de conservation qui s'observent dans ces zones.

Les professionnels souhaiteraient que les durées de stockage des fleurs coupées puissent être augmentées afin que celles-ci puissent être transportées par voie maritime, sans que leur qualité n'en soit affectée. La diminution des coûts qui en résulterait pour-

rait se traduire par une baisse des prix à la consommation.

références

Peu de documents ayant été publiés sur le cas particulier de la filière « fleurs coupées » en Martinique, quelques références élargies à d'autres zones de production sont proposées au lecteur, en appui à l'étude menée dans le document.

Broschat TK, Donselman H (1983) Production and postharvest culture of *Heliconia psittacorum* flowers in South Florida. *Proc Fla Hort Soc* 96, 272-273

Broschat TK, Donselman H (1988) Production and postharvest culture of red ginger in South Florida. *Proc Fla Hort Soc* 101, 326-327

Cnuced/Gatt (1993) *Manuel de l'emballage des fleurs fraîches coupées et des plantes*. Genève, Suisse, CCI, 149 p

Jacquemont R, Urban I, Guerment P, Tarditi MT (1995) *Tenue en vase des fleurs coupées : la contribution des fleuristes*. Nice, France, Institut français de l'horticulture et du paysage, 52 p

Nowak J, Goszczynska DM, Rudnicki RM (1991) Storage of cut flowers and ornamental plants: present status and future prospects. *Postharvest News and Information* 2, 255-260

Sacalis JN (1993) *Cut flowers. Prolonging freshness*. Batavia, IL, USA, JL Seals ed, 2nd edition, 110 p