L'ananas dans la Caraïbe non-francophone

Une possibilité de diversification

La culture de l'ananas dans la Caraïbe se caractérise par une extrême diversité de situations, depuis la cueillette de types sauvages réalisée par les populations amérindiennes des Guyanes jusqu'à la production intensive, principalement développée en République Dominicaine et orientée vers l'exportation. Cependant, la majorité des pays de cette zone ont une production réduite qui est essentiellement destinée au marché local du frais et de la transformation.

Dans la Caraïbe non-francophone, la culture commerciale de l'ananas s'est surtout développée, avec l'appui de puissants groupes commerciaux, en République Dominicaine, dont les exportations ont littéralement explosé au cours des dix dernières années, atteignant plus de 50 000 tonnes en 1992. Ces exportations sont distribuées pour moitié sur le marché nord-américain et pour moitié sur l'Union européenne, l'Allemagne, le Bénélux et l'Italie étant les principaux destinataires.

Pour les autres pays de la zone, l'ananas n'est important qu'à Cuba, au Guyana et en Jamaïque. Sa culture est orientée vers le marché local, sauf au Guyana qui parvient à exporter annuellement quelques centaines de tonnes à destination de la Barbade et de Trinidad.

CARAIBE NON-FRANCOPHONE
SUPERFICIES ET PRODUCTION D'ANANAS

PAYS	SUPERFICIE (HA)	PRODUCTION (TONNES)
Antigua et Barbuda	30	200
Barbade	3	..
Cuba	1 400	14 000
Dominique	6	240
Grenade	1	..
Guyana	445	10 000
Haïti	..	2 000
Jamaïque	680	10 000
Rép. Dominicaine	9 200	65 000
St Chritophe et Nevis	2	..
Ste Lucie	30	..
St Vincent et Grenadines	4	20
Trinidad et Tobago	60	1 680

.. Non disponible - Source : CIRAD-FLHOR

Une faible partie de la production est transformée sur place pour les besoins locaux. Il existe peu d'industries importantes, encore celles-ci travaillent-elles souvent à base de concentré importé en dehors de la région. Elles produisent surtout des jus et nectars et sont localisées principalement à Cuba, en Jamaïque, en République Dominicaine et à Trinidad. De petites industries et des ateliers de type artisanal fabriquent des confitures et, parfois, des morceaux séchés. Elles sont nombreuses au Guyana et à Trinidad. Le Guyana utilise ses propres fruits, alors que Trinidad importe concentré et fruits frais, ces derniers de Guyana notamment. La Jamaïque, le Guyana et Trinidad exportent une partie de leurs produits transformés dans les autres pays de la zone.

Matériel végétal très divers

Si la production est modeste, cela n'en cache pas moins une importante diversité génétique, qui s'explique peut-être par la proximité du centre d'origine.

La variété commerciale 'Cayenne lisse' s'est imposée en République Dominicaine, mais il n'en va pas de même dans les autres Etats. A Cuba, la production est dominée par la variété 'Española roja', 'Cayenne lisse' y étant encore très modeste. Au Guyana, 'Montserrat' est la variété principale, mais on y trouve aussi de nombreux types locaux, spécialement dans les communautés amérindiennes. A Trinidad, 'Deltada' et les hybrides de Smith sont les cultivars les plus répandus. 'Antigua Black' est cultivé à Antigua. Les autres îles ont fait l'expérience, à diverses reprises, d'introduction de 'Cayenne lisse' à partir de Martinique, mais n'ont jamais réussi à obtenir les succès escomptés.

La plupart de ces variétés « exotiques » ont fait l'objet de caractérisations et d'évaluations au cours de ces dernières années et il existe maintenant une documentation relativement abondante à leur sujet. Certaines d'entre elles présentent une bonne adaptation à leur milieu et se sont imposées face aux

variétés commerciales introduites et de culture plus exigeante, telle que 'Cayenne lisse'.

PRINCIPALES VARIETES D'ANANAS CULTIVEES DANS LA CARAIBE NON-FRANCOPHONE	
Antigua et Barbuda	Antigua black
Barbade	Cayenne lisse, Antigua Black
British Virgin Islands	Antigua black
Cuba	Española roja, Cayenne lisse
Dominique	Bull-Head, Cayenne lisse
Grenade	Cayenne lisse
Guyana	Montserrat, English pine, Sugar loaf, Tiger-Head, Kikichero, etc.
Rép. Dominicaine	Cayenne lisse
St Christophe & Nevis	Montserrat, Antigua black
Ste Lucie	Cayenne lisse
St Vincent & Grenadines	Montserrat, Cayenne lisse, Sugar loaf, Antigua black, Jamaica large, Indigo black
Suriname	Inginasi, Langa, Longtoe, Watrapeni, Cayenne lisse, Ripley queen, etc.
Trinidad & Tobago	Deltada, Mausica hybrid, Tableland hybrid, Antigua black, Red mundo nuevo, Green mundo nuevo, etc.
Source : CIRAD-FLHOR	

Trois systèmes de culture

Dans la Caraïbe, les systèmes de culture sont très divers. Ils peuvent globalement être regroupés en trois catégories : culture pure intensive, culture pure extensive, association de plusieurs cultures.

✓ Culture pure intensive

Ce système se caractérise par une densité de plantation élevée (jusqu'à 55 000 plants/ha), un apport important, régulier et mécanisé d'intrants, une bonne maîtrise du cycle et une gestion parcellaire des plantations. Bon nombre des interventions sont réalisées mécaniquement : travail du sol, pulvérisations d'engrais et pesticides, récolte, etc. Un système de drainage assure l'écoulement rapide des eaux de pluie. La productivité est, en général, élevée, avec un rythme de replantation rapide. La pression parasitaire est forte et la fertilité des sols diminue progressivement. On le trouve en République Dominicaine, à Porto Rico, Cuba, Ste Lucie, Barbade, Trinidad et Antigua.

✓ Culture pure extensive

La densité de plantation est faible (inférieure à 25 000 plants/ha). Le cycle est généralement peu contrôlé, ce qui entraîne des pics de production en mai-juin, correspondant à la période naturelle de floraison (janvier-février). Lorsqu'il est utilisé, le Traitement d'Induction Floral (TIF) est réalisé individuellement sur les plants sélectionnés selon leur stade de développement.

La majorité des opérations culturales s'effectue manuellement, avec une gestion au plant par plant. Les apports en cours de cycle (engrais, pesticides) sont faibles et le degré de mécanisation est peu élevé. Les variétés utilisées sont rustiques. Le nombre de cycles successifs est important (3 à 5). Les dernières récoltes s'apparentent à de simples cueillettes, aucun soin n'étant généralement apporté à la culture. Ce système se rencontre au Guyana, à Grenade, Trinidad et en Dominique.

✓ Cultures en association

Ce système, plus ou moins intensif, recouvre un grand nombre de situations très diverses. Dans tous les cas, il nécessite la mise en oeuvre d'itinéraires techniques adaptés, notamment pour la maîtrise des adventices (l'utilisation des herbicides est limitée) et pour la fertilisation (les interactions entre plantes et les restitutions sont généralement mal connues). Il limite les risques d'érosion, ainsi que, dans une certaine mesure, la pression parasitaire. Des plantes à cycle court (oignon, tomate, piment, maïs, différentes cucurbitacées) peuvent être associées dès le début de la culture de l'ananas. Outre une optimisation de l'espace, cette technique assure un revenu rapide qui facilite les investissements en intrants nécessaires à la culture de l'ananas. Ce système est développé, notamment, à St Vincent, en Dominique et au Guyana. Mais l'ananas peut aussi être cultivé en culture intercalaire d'arbres fruitiers et de plantes à développement végétatif plus important tels que agrumes, avocatiers, manguiers, bananiers. Dans le cas des espèces pérennes, l'association permet la mise en place progressive de vergers fruitiers, garants d'un revenu régulier et du maintien de la fertilité des sols. On retrouve ces situations au Guyana, à Trinidad et en Dominique.

Des contraintes phytosanitaires

Thecla basilides est un ravageur dont l'incidence économique est forte sur la culture de l'ananas. Il est présent à Trinidad, mais jusqu'à présent, absent, semble-t-il, dans les autres pays caribéens. Par contre, il provoque d'importants dégâts sur le continent sud-américain et, notamment, dans les Guyanes.

La maldie du Wilt apparaît dans de très nombreux cas comme la contrainte phytosanitaire majeure. L'absence de traitements adéquats (pas d'assainissement du matériel végétal, pas d'utilisation d'insecticide systémique contre les cochenilles, peu de contrôle des fourmis), de même que le manque de connaissances sur le processus infectieux et sur le développement de la maladie entraînent des pertes de productivité significatives, malgré l'emploi de variétés réputées moins sensibles.

On relève dans ces pays des symptômes de taches noires et de « leathery pockets » sur fruits, avec une plus grande sensibilité des variétés épineuses par rapport à la variété 'Cayenne lisse'.

Il existe également un parasitisme tellurique, dont l'importance est souvent liée au système de culture et à la texture des sols. D'une manière générale, les conditions environnementales jouent un rôle majeur dans l'importance relative de tel ou tel ravageur ou maladie.

Pour beaucoup de petits Etats de la Caraïbe, l'ananas n'est encore qu'une espèce très marginale, orientée vers l'auto-consommation. Cependant, les aléas du libre-échange font qu'il devient impératif de diversifier l'agriculture. Dans ce contexte, la culture de l'ananas, qui connaît un regain d'intérêt, mérite d'être développée.●

Franck Marie, CIRAD-FLHOR
Gérard Barbeau, INRA

INDUSTRIES DE TRANSFORMATION DE L'ANANAS DANS LA ZONE CARAIBE NON-FRANCOPHONE

PAYS	TAILLE*	NOMBRE	MATIERE PREMIERE	PRODUITS FABRIQUES
Antigua	A	1	Concentré	Jus
Barbade	M	1	Concentré	Jus
Dominique	G	1	Fruits frais	Confitures
Grenade	M	1	Concentré	Glaces
Guyana	M	1	Concentré	Jus/confitures/chunks
	P/A	plus de 3	Fruits frais	Jus
Jamaïque	G	3	Concentré/fruits frais	Confitures/jus
	M	1	Fruits frais	Glaces/chunks/tranches
		1	Concentré	Confitures
St Christophe	P	1	Fruits frais	Glaces
Nevis	A	1	Fruits frais/concentré	Sirop
Ste Lucie	M	1	Fruits frais/concentré	Sirop
	P	2	Fruis frais	Glaces
	M/P	1	Concentré	Confitures
St Vincent	G	1	Fruits frais	Jus
Suriname	G	2	Fruits frais	Jus
	A	quelques-uns	Fruits frais	Jus/confitures
Trinidad	G	1	Concentré	Jus
	M	1	Fruits frais	Nectar/tranches
	A	nombreux	Fruits frais	Confitures

* Taille des entreprises :
G = Grande - Capital supérieur à $US 1 million
M = Moyenne - Capital compris entre $US 100 000 et 1 million
P = Petite - Capital inférieur à $US 100 000
A = Atelier artisanal

Source : Enquête régionale sur les industries de transformation de fruits tropicaux. CARIRI.