Recherche et Solutions

(suite de la page III)

établie pour les bananeraies des autres îles des petites Antilles.

Une voie de lutte : la création d'hybrides résistants

L'apparition de la MRN dans les bananeraies des petites Antilles est susceptible de provoquer la disparition de cette culture avec les conséquences économiques, sociales et politiques que l'on peut facilement imaginer compte-tenu de l'importance de l'économie bananière dans le contexte antillais. Pour l'heure, la mise en place d'un observatoire permanent permettra effectivement de diagnostiquer rapidement l'apparition de la maladie mais il ne pourra pas retarder ou éviter son arrivée dans les petites Antilles. Il pourra cependant permettre de prendre des mesures (lutte culturale, contrôle chimique) pour retarder son extension.

La recherche agronomique a évidemment un rôle fondamental à jouer, d'une part pour améliorer les systèmes de lutte, mais surtout pour proposer à moyen terme des variétés de bananes desserts exportables résistantes. Les stratégies de diversification variétale s'appuient sur les résultats obtenus récemment par les programmes d'amélioration génétique (CIRAD - France, FHIA - Honduras, EMBRAPA - Brésil, IITA - Nigéria, CRBP - Cameroun). Sont actuellement en cours de validation un certain nombre d'hybrides de bananiers de type dessert présentant un comportement de résistance partielle prononcée à la MRN ●

*Contacts : **Philippe Melin**, philippe.melin@cirad.fr*
***André Lassoudière**, andre.lassoudiere@cirad.fr*
Télécopie : 596 63 07 24
***Eric Fouré**, eric.foure@cirad.fr*
Télécopie : 33 4 67 61 71 47

Le transport maritime de l'ananas Victoria

L'ananas Victoria, commercialisé en Europe, provient principalement de l'île Maurice, de la Réunion et d'Afrique du Sud. Sa durée de vie après récolte - moins de 21 jours - est plus courte que celle de l'ananas Cayenne lisse. En raison des délais habituels de transport - au moins 3 semaines - le recours au fret maritime est impossible et seul le fret aérien est pratiqué. Mais les coûts sont importants.

A l'initiative du PAEA (Projet d'Appui aux Exportations Agricoles) et sur financement du ministère français des Affaires Etrangères, un essai de transport maritime d'ananas Victoria produits à Madagascar, à proximité de Tamatave, a été réalisé sur un bateau conventionnel (reefer) rapide (13 jours de Tamatave à Marseille).

Les fruits ont été chargés dans l'une des chambres froides du bateau, 9 heures après la récolte. La température de 8°C a été atteinte au centre des cartons au bout de 24 heures et a été maintenue durant toute la traversée.

Quatre maturités différentes ont été sélectionnées : de fruits très verts à chair blanche sans saveur et acides à des fruits à maturité avancée à peau uniformément colorée en orange et à pulpe uniformément jaune.

A l'arrivée en France (Marseille), les fruits ont été pour partie stockés au froid (9-10°C) et observés et, pour partie, distribués à 50 consommateurs, chargés de les apprécier.

Les résultats des observations sur les fruits stockés sont les suivants :

Aspect extérieur

A l'arrivée l'état de fraîcheur externe est remarquable. Les fruits se maintiennent 10 jours puis la couronne se déssèche et la peau se ternit, devenant grisâtre en 5 jours.

Qualité interne

La pulpe des fruits dont la maturité est la plus avancée prend une teinte grisâtre le long du cylindre central sinon elle est jaune orangé très foncé et elle est très aromatique. La chair des fruits les plus verts est blanche, peu ou pas sucrée et sans arôme. Les deux états intermédiaires (pointes jaunes des yeux ou jaunissement de la peau commençant à se généraliser) sont très corrects.

Les consommateurs apprécient

La fraîcheur externe est systématiquement constatée. Le goût est apprécié. Mais les connaisseurs de cette variété considéraient ces fruits peu représentatifs du Victoria, en raison de la faiblesse de l'arôme. Faiblesse due très certainement à l'absence de fertilisation, potassique en particulier.

L'ananas Victoria peut être transporté en bateau si le délai (récolte/arrivée en Europe) est très court (moins de 2 semaines) afin de conserver une durée de vie commerciale d'au moins une semaine. La production de la zone sud de l'Océan Indien est donc pénalisée. La pratique d'une fertilisation adaptée permettrait d'améliorer la qualité et la tenue du fruit après récolte ●

*Contact : **Jean Marchal**, jean.marchal@cirad.fr*
Télécopie : 33 4 67 61 71 47