La papaye en Jamaïque

La production de papaye a débuté de manière significative au milieu des années 1980. Elle couvre une superficie d'environ 330 hectares localisés principalement à Saint Thomas et Trelawny où sont établis une petite dizaine de producteurs. La variété dominante est la Sunrise (Sunrise Solo) dont la pulpe est de couleur rouge. Les fruits pèsent entre 250 et 450 g. Les autres variétés sont : Solo, Kapahoe (Hawaï), Maradol (Mexique) et Sunset (Sunset Solo).

Le *Papaya Ringspot Virus* (PRV) est le principal problème auquel doivent faire face les producteurs jamaïcains. Un programme de recherche visant à créer des variétés résistantes au PRV est actuellement mené et des essais au champ de nouvelles variétés ont récemment débuté. Dans un tout autre registre, mais ayant un impact économique fort, les producteurs se plaignent de vols fréquents des fruits sur pied.

La Jamaïque exporte entre 4 et 5 000 tonnes par an de fruits de très haute qualité transportés par avion. Ils sont emballés dans un carton de 4,5 kg net pour 8 à 16 fruits par carton. La durée de vie des fruits peut aller jusqu'à 3 semaines pour une température de transport et de stockage de 10 à 13 ° C et 85-90 % d'humidité. Elle est réduite à une semaine lorsque apparaissent les premiers signes de maturité (jaunissement). Les principaux marchés d'exportation sont les Etats-Unis et le Royaume-Uni ●

PAPAYE - JAMAIQUE - EXPORTATIONS

En kg	Total dont	Etats-Unis	UK
Total Jan.-Oct. 1998	3 555 833	1 826 384	956 448
Janvier	150 437	83 684	25 694
Février	209 730	134 802	33 375
Mars	523 809	275 046	121 168
Avril	409 529	246 344	71 873
Mai	497 410	255 505	126 366
Juin	518 252	234 853	168 850
Juillet	421 687	166 772	154 970
Août	298 451	119 414	124 585
Septembre	342 483	190 277	98 368
Octobre	184 045	119 687	31 199

Source : Jamaica Exporters' Association

La bactériose du papayer dans les caraïbes : amélioration variétale pour la création de cultivars résistants

La culture du papayer possède des atouts intéressants dans le cadre de la diversification fruitière aux Antilles (forte demande sur les marchés locaux et à l'export, rendements élevés, rusticité, etc.). Toutefois, la culture de variétés répondant au standard de commercialisation à l'export (cultivars du groupe Solo et cultivars taïwanais) s'est soldée par un échec dans les petites Antilles du fait d'un dépérissement foudroyant causé par une bactérie du type Erwinia. Elle est présente des îles Vierges jusqu'au Venezuela et 79 souches ont pu être isolées dans 10 îles des Petites Antilles et au Venezuela. Elle n'a en revanche jamais été observée ni à Barbade ni dans les Grandes Antilles au nord des îles Vierges. La lutte chimique contre la bactériose du papayer apparaît inefficace. En revanche, certaines variétés locales de papayer présentent un niveau élevé de résistance, en particulier en Guadeloupe, au Venezuela ainsi qu'à Grenade et Trinidad, mais possèdent malheureusement des qualités organoleptiques insuffisantes pour le marché d'exportation, et sont trop peu fixées pour assurer une production homogène.

Dans le cadre de son projet de diversification fruitière dans les Antilles françaises, le Cirad-Flhor, en partenariat avec le FEOGA (Union européenne) et la Région Guadeloupe s'est engagé dans un programme de création variétale de cultivars résistants à la bactériose possédant de bonnes qualités organoleptiques et pomologiques, à court terme pour le marché local de la papaye légume et à moyen terme pour le marché de la papaye dessert (marché local et exportation). Il s'agit (1) d'inclure, par croisement, les gènes de tolérance à la bactérie dans un cultivar de type Solo, (2) de cloner les individus remarquables pour la recherche et pour alimenter à court terme le développement et (3) de sélectionner des cultivars homogènes au sein du matériel local.

P. Ollitrault *et al.* Cirad-flhor Guadeloupe
D'après une communication à la Réunion annuelle du Cirad-flhor, septembre 1998