

FIG. 1. — Les cultures de dattiers en Californie s'étendent dans la vallée désertique de Coachella, zone sableuse comprise entre deux chaînes de montagne. (Photo Py, I. F. A. C.).

Au cours de son voyage aux États-Unis (Mission I. F. A. C. pour l'ananas 1949-1950), M. Claude Py a pu entrer en relation avec M. R. W. Nixon, spécialiste de la datte, et visiter la station « U.S. Date Garden » à India (Californie), ainsi que certaines plantations et plusieurs entreprises de conditionnement.

Étant donné l'importance de l'exploitation du dattier, tant pour l'Afrique du Nord que pour la Mauritanie, nous donnons à nos lecteurs la copie des quelques notes de voyage à propos de la datte, que M. Py a fait parvenir à l'I. F. A. C.

Visite de plantations.

M. NIXON a organisé la visite d'un certain nombre de plantations importantes de dattiers, dont les plus âgées ont environ vingt-cinq ans.

Les arbres sont en général séparés les uns des autres par une distance de 10 mètres.

Ils sont plantés sur des bandes de terrain légèrement surélevées par rapport au niveau moyen de la plantation.

Les grappes fructifères sont entourées d'une cloche de papier pour les protéger contre les pluies qui surviennent



Quelques documents concernant la récolte et le conditionnement des Dattes aux Etats-Unis



parfois en août-septembre-octobre, dans cette région, et causent de très graves dommages chez la variété Deglet-Noor, si les fruits n'ont pas été protégés.

L'humidité naturelle de l'air et l'enveloppe de papier causent fréquemment une maladie physiologique, le « black nose » caractérisée par un brunissement de l'extrémité des fruits, accompagné souvent de striations blanchâtres.

Cette affection particulièrement fréquente dans certaines régions de Coachella Valley, diminue d'une façon très importante la valeur commerciale du fruit.

Dans la partie supérieure de la vallée (route de India à Palm Spring) on note un certain nombre de dégâts dus aux gelées de l'hiver 1948 qui fut particulièrement sévère : les palmes atteintes se décolorent et se dessèchent plus rapidement que lorsque les conditions atmosphériques sont normales.

Il existe un nombre assez important de plantations asso-

FIG. 2 et 3. — Récolte des dattes à l'aide de passerelles déplacées par tracteur (voir schéma). (Photo Py, I. F. A. C.)





FIG. 5. — Ensemble des branches fructifères protégées par des sacs de papier. (Photo Py, I. F. A. C.)

ciées : dattiers-citrus (ces derniers étant sous le couvert des premiers).

Les espèces de citrus utilisées pour ce genre de plantation sont principalement : pomelo March, tangerines (en particulier Dancy), clémentines, citrons. Parfois quelques kakis tiennent la place des citrus.

Les pomelos ainsi cultivés donnent des fruits très appréciés, à peau lisse, exempte de brûlures causées par le soleil ; ces fruits arrivent tardivement à maturité ; on les trouve sur le marché alors que ceux plantés normalement ont disparu.

Néanmoins, cette association dattiers-citrus n'est pas à conseiller : plus ou moins rapidement, alors que les arbres se développent, elle porte préjudice à l'un et à l'autre, et plus particulièrement aux dattiers dont le rendement en fruits est alors très variable.

Aux U. S. A., les dattiers en pleine production ont un rendement moyen de 200 livres de fruits par arbres. Il arrive parfois que la récolte atteigne le chiffre de 300 livres par arbre. Mais une telle production est généralement suivie d'une récolte beaucoup plus modeste.

Récolte.

La récolte des dattes se fait en plusieurs fois. On ne coupe pas la tige fructifère ; on collecte en deux ou trois fois les fruits mûrs. Cette cueillette, particulièrement délicate, est rendue plus difficile par la taille de l'arbre et la position des fruits.

Jusqu'à ces dernières années, on utilisait une ceinture spéciale portant un siège, que l'on attachait à la partie inférieure d'une palme. L'homme chargé d'effectuer la cueillette, travaillait assis ; il avait ainsi les mains libres pour cueillir les fruits.

Actuellement, dans les plantations modernes, on utilise une machine munie de huit passerelles horizontales, pourvues de « garde-fou » à la hauteur désirée. Ces passerelles

peuvent se mouvoir horizontalement, suivant un angle de 180°.

Visite d'une entreprise de conditionnement.

Arrivées à l'usine, les dattes sont immédiatement introduites dans une chambre à gaz pour subir une fumigation minutieuse, généralement à l'aide de bromure de méthyle.

Les dattes sont ensuite lavées et nettoyées à l'aide de différents systèmes utilisant des brosses douces qui enlèvent toutes les impuretés.

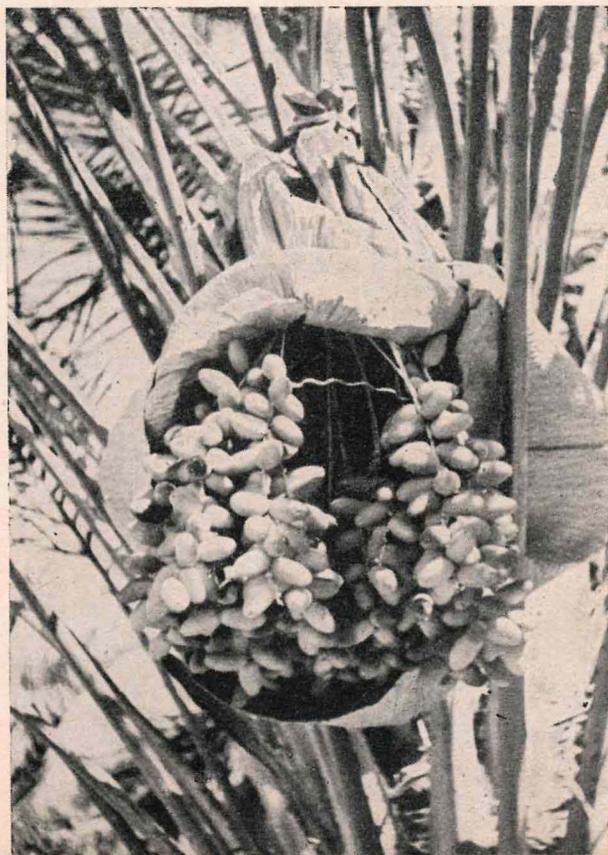
Un triage est alors effectué pour séparer les dattes suivant leur consistance, leur degré de maturité et leur taille.

Les dattes affectées de certaines maladies (black nose) sont éliminées pour être utilisées comme sous-produits.

Le triage se fait complètement à la main ; les dattes passent sur des tapis-roulants successifs devant lesquels des ouvrières choisissent les fruits pour en faire des lots de qualité homogène.

Les dattes incomplètement mûres sont introduites dans des chambres de maturation ; elles sont étalées sur des

FIG. 6. — Branche fructifère de la variété Deglet-Noor, protégée par un sac de papier. Ce sac a été relevé pour montrer le détail des grappes de fruits. Noter la présence d'un fil de fer cannelé destiné à écarter la branche fructifère et à faciliter l'aération sous le sac de papier. (Photo Py, I. F. A. C.)



casiers et exposées à des conditions de température et d'humidité soigneusement contrôlées, et pendant un temps précis.

Les dattes dont la teneur en eau est élevée sont déshydratées dans des chambres ventilées spécialement conçues.

Par contre, les dattes qui, au moment de la récolte sont trop sèches, sont mises dans des chambres spéciales dans lesquelles on envoie de la vapeur d'eau ; les dattes se gonflent, prennent l'humidité nécessaire à leur donner une présentation plus agréable.

Les dattes sont alors emballées dans des cartons contenant une livre de fruits ; la partie extérieure est ensuite recouverte de cellophane. Suivant la qualité des fruits, les dattes sont vendues sous une des dénominations sui-

vantes : « Fancy », « Choice », « Standard », « Driers », « Substandard ».

La qualité courante porte l'étiquette « Choice ».

N. B. — La visite de plusieurs entreprises de conditionnement des dattes nous a permis de constater que les opérations concernant la maturation artificielle, l'augmentation ou la diminution de la teneur en humidité, ne sont pas répandues dans toutes les entreprises californiennes ; elles ne sont pratiquées que dans les organisations les plus importantes.

C. PY,
Généticien à l'Institut
des Fruits et Agrumes Coloniaux.

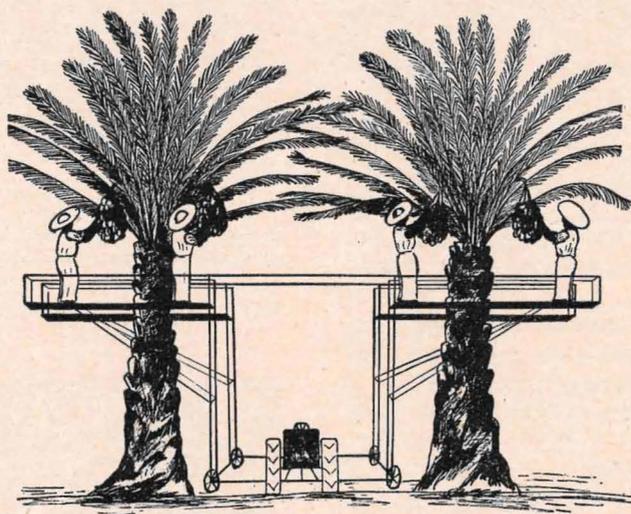


FIG. 4. — Schéma de l'appareil utilisé dans les grandes exploitations des États-Unis pour la cueillette des dattes. La récolte s'effectue sur quatre palmiers simultanément. Chaque palmier est desservi par deux passerelles. Sur chaque passerelle travaillent deux hommes. Cet appareil nécessite donc l'emploi de 16 hommes pour la cueillette, plus un conducteur de tracteur.