

Les productions bananières : un enjeu économique majeur pour la sécurité alimentaire

Un colloque sur les productions bananières et leur rôle dans la sécurité alimentaire de nombreux pays du Sud s'est tenu du 10 au 14 novembre 1998, à Douala (Cameroun). Organisé par le Centre de Recherches Régionales sur Bananiers et Plantains (CRBP) et l'INIBAP (International Network for the Improvement of Banana and Plantain), en collaboration avec le CTA (Centre Technique de Coopération Agricole) et le CIRAD (Centre International en Recherche Agronomique pour le Développement), il était placé sous les auspices du MINREST (Ministère de la Recherche Scientifique et Technique du Cameroun) et a bénéficié de l'appui de l'UE, de la Coopération française et de la FAO.

Le rôle stratégique que jouent les bananiers et les plantains pour la sécurité alimentaire ainsi que la diversité des modes de production et de consommation sont ressortis à l'évidence au fil des soixante-huit communications présentées lors de ce colloque, structuré autour de cinq thèmes : importance économique et alimentaire ;

diversité et dynamique des filières ; organisation des marchés et commercialisation ; systèmes de production ; réponses de la recherche aux contraintes des filières. Pour la première fois, l'importance et la diversité des productions bananières autres qu'industrielles est apparue sous un éclairage socio-économique aux nombreux participants originaires d'Asie, d'Amérique latine, d'Afrique, des Caraïbes, du Pacifique et d'Europe. Elles constituent en effet une composante essentielle de la sécurité alimentaire pour de nombreux pays en voie de développement, puisque la production mondiale s'élève à 88 millions de tonnes de bananes, dont 13 millions de tonnes seulement font l'objet d'un commerce international. Les recommandations ont notamment porté sur « la nécessité d'oeuvrer pour le désenclavement des zones de production, la circulation de l'information sur l'offre et la demande, l'éducation des consommateurs et des producteurs et le développement de marchés nouveaux pour la production bananière » ●

Contact : Eric Fouré, eric.fouere@cirad.fr

Recherche et Solutions

Le goyavier-fraise, un futur prometteur

Le goyavier-fraise (*Psidium cattleianum* Sabine) est une espèce fruitière proche de la goyave et originaire du sud-est du Brésil. Il a été dispersé dans la plupart des zones tropicales et subtropicales où il s'est facilement naturalisé. C'est une espèce héliophile de zone humide qui s'accommode de sols variés mais supporte mal la sécheresse. Il résiste bien aux basses températures et tolère temporairement des gelées jusqu'à - 5° C. Son aire de culture correspond à celle de l'oranger. Le goyavier-fraise est un arbuste pouvant atteindre 7 à 8 m de hauteur. Son écorce est lisse, de couleur brun-rosâtre. Les feuilles sont cireuses, opposées, entières, pétiolées, de forme obovales. Les fleurs, blanches et solitaires, se trouvent à l'aisselle des feuilles sur les jeunes pousses. Le fruit est une baie globuleuse de 2 cm de diamètre, à peau fine, de couleur rouge-pourpre. La pulpe molle et blanche renferme des petites graines orangées. La sous-espèce *lucidum*, dont on ne parlera pas ici, a des fruits de couleur jaune.

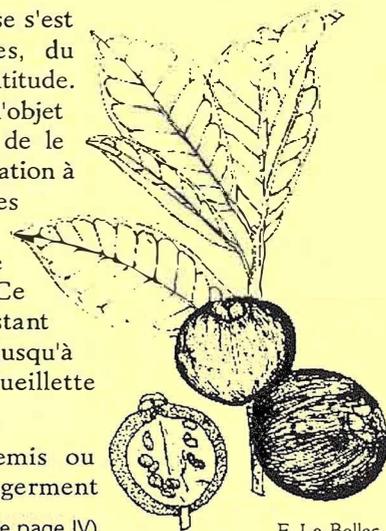
Le fruit est sucré et acidulé et a un parfum rappelant celui de la fraise à maturité, d'où son nom.

Une production toute l'année

À l'île de la Réunion, le goyavier-fraise s'est naturalisé dans les zones humides, du niveau de la mer jusqu'à 1 400 m d'altitude. Sa domestication fait actuellement l'objet d'un programme de recherche afin de le proposer comme culture de diversification à la canne à sucre dans les zones humides de moyenne altitude : 300 à 1 000 m d'altitude, pluviométrie annuelle de 6 000 à 7 500 mm. Ce choix se justifie par le marché existant pour ce fruit à la Réunion, qui était jusqu'à présent alimenté par une cueillette saisonnière en milieu naturel.

Les plants sont multipliés par semis ou bouturage. Les graines fraîches germent

(suite page IV)



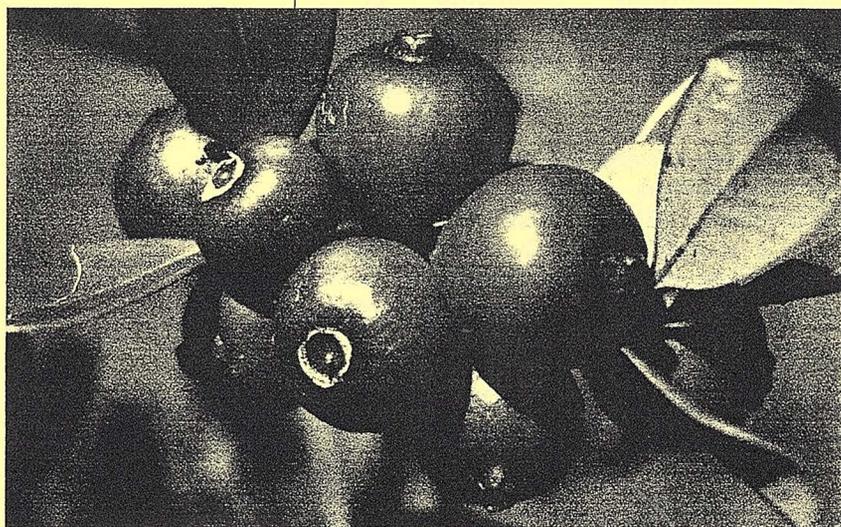
F. Le Bellec

Recherche et Solutions

facilement en 2 à 3 semaines. La reproduction des caractères par semis est très fidèle et il n'existe pas de variété définie. La plantation est à haute densité, en haie fruitière, avec des écartements de 3 m x 1 m (3 330 pl/ha) ou de 3 m x 1,5 m (2 220 pl/ha). C'est une espèce rustique qui n'a ni maladie ni ravageur d'importance économique. La croissance est rapide et la première floraison a lieu la deuxième année après la plantation. Pour faciliter la récolte, la hauteur des plants est maintenue à 1,80 m par des tailles.

Frais ou transformé

Le goyavier-fraise a la particularité de répondre à un apport d'azote par l'émission d'une pousse florifère qui conduit à une récolte. Une gestion raisonnée des fertilisations permet de superposer les cycles de production sur un même plant et de faire



ainsi 3 récoltes dans l'année au lieu d'une seule en milieu naturel. Des calendriers de prévision des dates de récolte en fonction des dates de fertilisation ou de floraison ont été mis au point. Les conséquences en sont intéressantes à la fois pour la rentabilité de la culture et pour la commercialisation : production à des époques où il n'y a plus de goyavier-fraise dans la nature, plus favorables à l'obtention de fruits de qualité, production en fonction des attentes des utilisateurs. Il est ainsi possible d'avoir une production toute l'année pour alimenter le marché. Cependant, sa qualité n'est pas constante au cours de l'année : elle est meilleure en saison sèche et fraîche, les fruits étant fermes, sucrés, bien colorés et de bonne conservation. Les rendements atteignent 12 à 15 t/ha à partir de la sixième année. La récolte est le poste le plus coûteux en main-d'œuvre.

Le goyavier-fraise est un fruit fragile. Il est traditionnellement cueilli à pleine maturité, mais sa durée de conservation est alors très courte : 2 jours maximum. On peut l'allonger jusqu'à 10 jours en récoltant le fruit rouge avant complète maturité et en le conservant à 12° C. Le matériel de récolte doit être adapté à sa fragilité et les manipulations aussi réduites que possible. Si le fruit est destiné à la vente en grandes surfaces, il est préférable de le récolter directement dans des barquettes de 500 g avec couvercle.

Le goyavier-fraise peut être consommé frais seul ou en mélange dans des salades de fruits ou incorporé à des plats cuisinés. Sa principale utilisation est la transformation. Son pouvoir colorant rouge, sa richesse en pectines et son arôme en font une matière première de choix pour de nombreux produits : glaces, sorbets, confitures, gelées, pâtes de fruits, punches, liqueurs, etc.

Le marché réunionnais du goyavier-fraise est limité, de l'ordre de 350 à 400 tonnes pour la transformation et la vente en frais en grandes surfaces. La gestion des dates de production permet d'envisager une hausse de la demande, notamment de la part des transformateurs qui pourront sécuriser leur approvisionnement. Une organisation des producteurs est en cours dans ce sens. La vente en grandes surfaces se développe petit à petit. L'exportation du fruit frais est encore limitée du fait de sa fragilité. Des essais se sont cependant révélés concluants. L'exportation de produits intermédiaires, tels que la pulpe, pourrait intéresser des transformateurs européens ●

Contact : Frédéric Normand,
frederic.normand@cirad.fr

Goyavier-Fraise / Composition

| | | |
|---------------------------------|-----|-------|
| Poids du fruit (g) | | 5-20 |
| Pulpe + peau (% du poids total) | (1) | 94 |
| Graines (% du poids total) | (1) | 6 |
| Eau (g %) | (1) | 94,5 |
| Cendres (g %) | (1) | 0,75 |
| Vitamine C (mg %) | (1) | 11-50 |
| Sucres réducteurs (g %) | (1) | 1,5 |
| Sucres totaux (g %) | (1) | 4,2 |
| Autres glucides (g %) | (2) | 6,49 |
| Protéines (g %) | (2) | 0,88 |
| Lipides (g %) | (2) | 0,80 |
| Fibres (g %) | (2) | 6,58 |

Notes g %: g/100g de fruit frais
mg %: mg/100g de fruit frais

Sources (1) Wilson C.W., 1980: Composition, properties and uses. In: Guava. Tropical and subtropical fruits. Westport (USA): Avi, 279-299.

(2) Popenoe W., 1974: Fruits of the Myrtle family. In: Manual of tropical and subtropical fruits. New York (USA): Hafner Press, Macmillan Publishing Co., IX, 272-287.

Ont collaboré
à ce supplément :

E. Fouré, Cirad-flhor Montpellier
F. Normand, Cirad-flhor Réunion
L. Temple, Cirad-flhor Cameroun