



NOTE D'INFORMATION

Intitulé : Evaluation de l'impact des techniques de soins aux fleurs sur la gestion du latex et le développement des MDC avec un conditionnement des fruits économe en eau

Code : NI_IT2_2024_GME_Essai

Date : 11/09/2024

Page(s) : 2

Rédactrice : WILLIAMS Léa

CONTEXTE

- Dans un contexte de changement climatique et de ressources qui s'amenuisent, l'eau, tant pour sa qualité que pour sa quantité, représente un enjeu majeur en production bananière sur les stations de conditionnements
- L'étape de rinçage peut consommer en eau perdue (rivière, pluie, forage, retenue.) plus de 100m³ par jour. Cette étape est cependant nécessaire pour rincer et évacuer le latex dégorgeant après les découpes des pattes en bouquets.
- En 2023 plusieurs expérimentations sur des exploitations en Guadeloupe et en Martinique ont été menés par IT2 pour évaluer l'impact de l'économie d'eau au hangar sur la qualité (maladies de conservation et score arrivée) : essais dépaillage à sec, découpe à sec et éco-rinçage...
- Les résultats obtenus de ces essais étaient plutôt encourageants en termes de gestion de pourriture de couronne mais restaient très aléatoires en fonction des semaines. Outre la partie MDC, des défauts qualité se sont en revanche ajoutés, par la présence de latex non visible au départ, dégradant ainsi la qualité des fruits à l'arrivée.
- Suite à la visite d'une exploitation Costaricienne basée sur une utilisation réduite en eau au hangar, l'équipe nous indique que certaines pratiques de soins aux fruits sont cruciales pour évacuer le latex en amont et garantir une qualité dès les premières étapes de soin aux fruits au champ.

OBJECTIF

L'objectif dans ce nouvel essai est d'évaluer l'impact en termes de qualité (gestion latex) et de développement des MDC de la méthode de soin aux fruits costaricienne par rapport à la méthode traditionnelle avec un conditionnement des fruits réduit eau.

METHODOLOGIE

L'essai a été mise en place sur l'exploitation TRIANON en Martinique à partir du 27 août 2024 sur une jeune plantée de 1.90 hectares. Sur cette parcelle on retrouvera 2 types de soins aux fruits pendant 6 semaines consécutives soit :

1. **La technique de soin conventionnelle**: qui se fait en un seul passage au champ au stade de main horizontale comprenant : l'ablation de la première main, la castration à 7 mains, la pose de mousse, l'engainage et le marquage.
2. **La technique de soin costaricienne** : qui se compose de deux grandes étapes: un premier passage au stade de tête de cheval et un deuxième passage 7 jours après le premier au stade de main horizontale.

Institut Technique Tropical – IT2 –

C/o BANAMART, Bois Rouge - 97224 Ducos

Tel : 05 96 4 43 44 / Site : <http://www.it2.fr/>

1^{ère} étape : <i>Passage au stade de tête de cheval</i>	2^{ème} étape : <i>Passage au stade de main horizontale</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Repli du parapluie et retrait de la cravate - Engainage semi prématuré avec attache de la gaine au niveau de la cicatrice - Retrait de la première main - Coupe des bouts de pistils* présents sous les 6 à 7 bractées accessibles - Coupe du bout de la popote* 	<ul style="list-style-type: none"> - Epistillage au champ - Pose de mousse de protection - Castration : tire sève de chaque côté opposé (coupe nette et horizontale de la hampe) - Marquage - Nœud à faire sur le bas de la gaine pour éviter le frottement de celle-ci avec le vent.

* Lors de la 1^{ère} étape de soin : la coupe de la popote et des pistils provoque l'évacuation du latex. Nous émettons l'hypothèse que ces deux étapes permettront d'atténuer les risques de défauts latex au cours de la phase d'épistillage au champ et de découpe en station de conditionnement.



Une fois la phase champ terminée, la récolte se déroulera en 2 sessions d'envois :

- Une première session de 3 semaines comparant les 2 types de soins aux fruits avec un conditionnement conventionnel c'est-à-dire avec trempage et rinçage des fruits.
- Une deuxième session d'envoi de 3 semaines comparant l'effet du soin aux fruits sur un conditionnement en éco-rinçage c'est-à-dire Pattes non trempées dans le bac de départage, découpées sur tablette et bouquets découpés séchés puis karshérisés au jet d'eau potable.

Chaque semaine 20 colis par modalité feront l'objet d'un agréage MDC en vert et jaune. 1 score qualité par modalité sera réalisé ainsi qu'un relevé sur la présence de latex des fruits pour chaque modalité.

Nous accueillons Mlle Roxane GIRARD-REYDET étudiante à l'école des ingénieurs en biotechnologies qui travaille actuellement sur le sujet dans le cadre de son stage.

ATTENDUS ET LIVRABLES

Cet essai donnera lieu à un compte rendu détaillé, une vidéo des opérations clés ainsi qu'à une matinée de démonstration.