

[Retour](#)

# Récolte, manipulation, stockage et vente d'ananas

**Tennyson Nkhoma**

Scientifique agricole



7 min de lecture





L'ananas est un fruit non climactérique dont la qualité, telle que la quantité totale de sucres appelés solides solubles totaux (SST) et le goût, n'augmente pas après la récolte. Le goût et la douceur des ananas cueillis à des stades de maturation plus avancés (mûris sur la plante) sont bien supérieurs à ceux des fruits moins mûrs.

La récolte est généralement effectuée après plus de 3 mois à partir de l'induction florale (1). Il est toutefois difficile de déterminer quand l'ananas est mûr pour la récolte. Par conséquent, l'utilisation d'un indice pour la récolte des fruits est particulièrement importante, car elle permet aux agriculteurs de récolter les meilleurs fruits pour leur marché. L'un des indices est le moment où la couleur de la pelure passe du vert au jaune d'au moins 1/3-2/3 (Hossain, 2016). Cependant, cet indicateur de récolte dépend fortement du cultivar et de l'objectif de marché. La cueillette des fruits peut être faite manuellement ou semi-mécanisée, et voici quelques-unes des choses les plus importantes à faire pour





- 1** Il faut laisser au moins 2,5 centimètres du pédoncule attaché au fruit lorsqu'il est coupé pendant la récolte (2).
- 2** Lors de la cueillette et du ramassage des fruits sur le terrain, il faut faire attention à ne pas les endommager car ils peuvent perdre leur qualité et raccourcir leur durée de vie après récolte. Les fruits mal formés ou malades-dégradés doivent être jetés dès leur sortie du champ.
- 3** La couronne peut parfois être enlevée si le produit est vendu sur le marché local afin de conserver les couronnes pour la replantation, mais elles sont toujours conservées pour les marchés d'exportation.
- 4** Les fruits ne doivent pas être laissés dans le champ longtemps après la récolte. Au contraire, ils doivent être rassemblés dans des camions et transférés à la station de conditionnement dès que la récolte est terminée.

Il est également important de mentionner qu'il existe un indice mondial qui sert de guide





## Gestion post-récolte

La gestion post-récolte est essentielle pour préserver ce que l'agriculteur a investi en ressources et en temps dans le champ. Afin d'augmenter la durée de vie des produits, l'agriculteur ou le responsable du stockage doit suivre les étapes et les processus mentionnés ci-dessous.

### a. Triage

Avant le calibrage, les fruits sont lavés à leur arrivée du champ, puis les processus de cirage pour réduire la déshydratation des fruits et le traitement fongicide suivent. Les fruits doivent être laissés à sécher et classés en fonction de leur taille et de leur degré de maturation. Ils sont ensuite regroupés en fonction de leur classement et emballés. A ce stade, les fruits qui ne sont pas qualifiés peuvent être laissés pour être vendus sur le marché local.

### b. Prérefroidissement

Il est important de noter que la chaleur accélère les processus métaboliques des fruits, ce qui intensifie la production d'éthylène ainsi que la déshydratation des fruits. Il est donc recommandé de prérefroidir les fruits avant de les emballer. Cela permet aux fruits de refroidir rapidement jusqu'à la température de stockage requise.

### c. Stockage

Les ananas doivent être réfrigérés après la cueillette pour conserver leur fraîcheur. Si les fruits doivent être transportés pendant plus de trois jours, ils doivent être réfrigérés à des températures allant de 7,1 à 10° C (44,78° F -50°F) s'ils doivent être transportés pendant plus de trois jours (4).





propres exigences pour l'acceptation du marché et le maintien de la qualité fraîche des fruits.

Quant au marché international, plus de 50 % de tous les fruits frais importés dans le monde sont consommés en Europe et en Amérique du Nord, ce qui en fait une cible de choix pour les producteurs en expansion. Les préoccupations en matière de santé et le désir croissant d'options végétaliennes font augmenter la demande de fruits frais dans le monde développé. La demande européenne d'ananas a récemment augmenté, et plusieurs pays tropicaux peuvent répondre à ce besoin. Des pays comme le Costa Rica et les Philippines sont de grands exportateurs d'ananas, tandis que les États-Unis, les Pays-Bas et l'Allemagne sont de grands acheteurs (5).

Les exigences minimales pour l'exportation vers l'Europe sont les suivantes (6). Sur cette base, les fruits doivent être

**1** intacts, avec ou sans couronne, et s'il y a une couronne, elle doit être réduite. Les ananas ne doivent pas présenter de cicatrices ou de meurtrissures, de fissures ou de dommages mécaniques susceptibles de diminuer leur qualité.

**2** en bon état, sans pourriture ni altération susceptible de les rendre improches à la consommation, en particulier lorsque cela est dû à des maladies, des troubles physiologiques ou des altérations graves qui affectent sensiblement leur aspect, leur comestibilité ou d'autres facteurs.

**3** propres, ne présentant pratiquement aucun corps étranger visible ; les ananas ne doivent présenter pratiquement aucun résidu chimique, poussière, terre ou autre corps étranger.

**4** pratiquement exempts de parasites. La limite acceptable est un seul insecte, acarien ou autre parasite dans l'échantillon ou l'emballage ; toute colonie entraînera le rejet du





**6** le fruit et la couronne, s'ils sont présents, doivent être fermes et turgescents ; tout signe de dessèchement ou de rétrécissement, ou la présence de couronnes dont les feuilles sont flétries ou sèches, ne sont pas admis.

**7** Exempts d'humidité extérieure anormale, ce qui correspond à une humidité excessive, par exemple de l'eau libre se trouvant à l'intérieur de l'emballage, mais ne comprend pas la condensation sur le produit après sa sortie d'un entrepôt frigorifique ou d'un véhicule réfrigéré.

**8** exempts de toute odeur ou saveur étrangère. Ce problème peut se poser lorsque les fruits sont mal entreposés et transportés à proximité d'autres produits qui dégagent des odeurs volatiles.

Il est également important d'établir un protocole d'assurance qualité des fruits, qui consiste généralement à mesurer les paramètres suivants (7) :

Le niveau de Brix (solides solubles totaux), qui est facilement vérifiable à l'aide d'un réfractomètre à main (un instrument facile à trouver).

La fermeté du fruit, qui se mesure avec un pénétromètre.

Le pH, qui est mesuré à l'aide d'un pH-mètre et pour que le fruit réponde à l'exigence du marché international de 1 degré d'acidité.

La température de la pulpe sera déterminée à l'aide d'un thermomètre à sonde.

Le poids, qui peut être effectué manuellement ou automatiquement en fonction du niveau de production.

Le calibre pour faciliter le classement.

## Emballage





dessus. Les emballages doivent être marqués, avec les informations suivantes.

- 1 a) L'identification de l'expéditeur ou de l'emballeur, ainsi que le code barre, indiquent la personne ou l'entreprise responsable de l'emballage du produit (pas les travailleurs, qui sont uniquement responsables devant leur employeur).
- 2 b) L'emballage doit être étiqueté ananas ainsi que la variété avec une indication claire de la présence ou de l'absence de la couronne.
- 3 c) Le pays d'origine, y compris l'adresse locale, doit être indiqué.
- 4 d) Indiquer la classification des fruits, qui sont la catégorie Extra (pour les fruits de qualité supérieure), la catégorie 1 (avec les fruits de bonne qualité avec une seule couronne si elle est présente), et la catégorie 2 (comprenant les fruits qui ne sont pas qualifiés pour les 2 premières catégories mais qui répondent aux exigences minimales pour l'exportation).

## Références

- [1] Hossain, M. F. (2016). World pineapple production: An overview. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 16(4), 11443-11456. <https://www.ajol.info/index.php/ajfand/article/view/149223>
- [2] Agricultural Standards Unit of United Nations Economic Commission for Europe. (2013). UNECE Standard on the marketing and commercial quality control of pineapples. [https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/promotion/Brochures/Pineapples/LowResolution\\_Pineapples\\_Eng.pdf](https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/promotion/Brochures/Pineapples/LowResolution_Pineapples_Eng.pdf)
- [3] Office of Gene technology regulator (Government of Australia). (2008). *The Biology of Ananas comosus var. comosus. (Pineapple)*. [https://www.ogtr.gov.au/sites/default/files/files/2021-07/the\\_biology\\_of\\_pineapple.pdf](https://www.ogtr.gov.au/sites/default/files/files/2021-07/the_biology_of_pineapple.pdf)

