

les ananas

DOCUMENTAIRE N. 463

Le mot *ananas* est une dérivation du mot *ananaz*, que les Portugais avaient eux-mêmes tiré du brésilien *nana*. Mais comme le fruit ressemble à une pomme de pin, les Espagnols, pour le désigner, employèrent le mot *pina*.

Sous le terme d'*ananas* on désigne aussi bien le fruit lui-même que la plante: *Ananas Sativa*, ou mieux encore *Bromélia Ananas* qui appartient à la famille des Broméliacées, originaire de l'Amérique tropicale, mais qui est maintenant acclimaté dans les régions tropicales et sub-tropicales du globe entier. Les conquistadors espagnols ou portugais ayant découvert ce fruit au Pérou voulurent apprendre des indigènes les secrets de sa culture, pour l'introduire dans toutes leurs colonies. Leur exemple fut rapidement suivi par les colons des autres pays, et, pendant un certain temps, on en expérimenta la culture en serre, en France et en Belgique.

Les feuilles de l'ananas sont généralement pourvues d'épines latérales. Aussi, pour se consacrer à la délicate opération de la cueillette, faut-il mettre des gants solides, et des bottes de caoutchouc, afin d'éviter de douloureuses piqûres. On coupe les fruits en ménageant un morceau de pédoncule de 10 cm. environ. Ceux qui sont destinés à l'exportation sont recueillis à mi-maturité et ne doivent présenter aucun défaut. Leur emballage exige les plus grands soins. Les fruits peuvent également être conservés en boîtes; dans ce cas, avant leur mise en conserve on les fait bouillir dans leur jus.

Ce sont les espèces cultivées qui seules donnent de bons fruits; dans la variété sauvage les fruits ont une saveur amère, et ils peuvent même être nocifs à l'organisme. Les espèces cultivées sont fort nombreuses. Elles se différencient par la grosseur de leurs fruits (dont le poids varie de 1 à 5 kg.), la forme qui peut être plus ou moins ovale et la couleur qui peut aller du jaune au violacé. Quant aux feuilles, elles peuvent être munies ou non d'épines et leur aspect peut varier beaucoup. L'ananas est une plante permanente acaule, c'est-à-dire sans tige apparente, qui donne des fruits annuels pendant 5 ou 6 ans et se reproduit soit par des surgesons nés au pied de l'arbre soit par des repiquages naturels. Les racines fibreuses ne pénètrent pas très profondément dans le sol, mais elles engendrent une touffe de feuilles longues et étroites atteignant un mètre de longueur, recourbées vers l'extérieur et couvertes d'une poudre bleutée. Du centre de cette touffe émerge le tronc robuste et rond portant des feuilles très courtes, qui cachent le fruit en le recouvrant. Une autre touffe de feuilles, dite couronne, se dresse sur le sommet du fruit parvenu à maturation. L'écorce du fruit est constituée d'écailles trian-

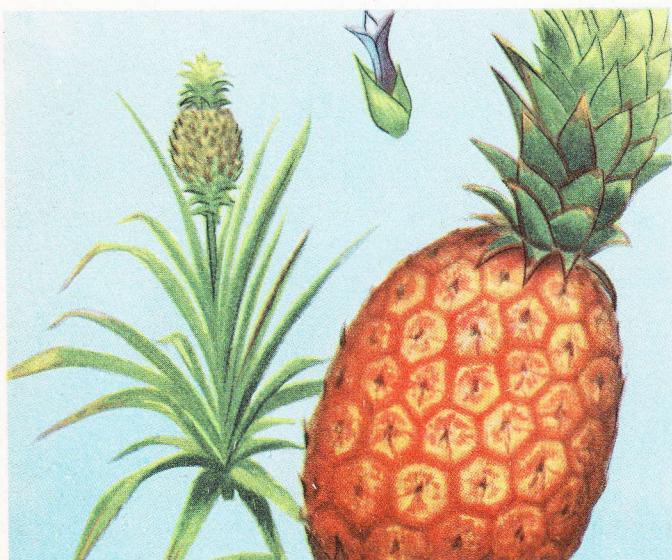
gulaires, très proches les unes des autres et de couleur violacée. Le fruit constitue la partie la plus précieuse de la plante; sa pulpe a un goût exquis, et des propriétés rafraîchissantes. Quand il est frais il s'en dégage un parfum fort agréable.

Dans le fruit frais se trouvent également des substances qui favorisent la digestion, mais qui, malheureusement, une fois le fruit traité pour la conservation, ont disparu.

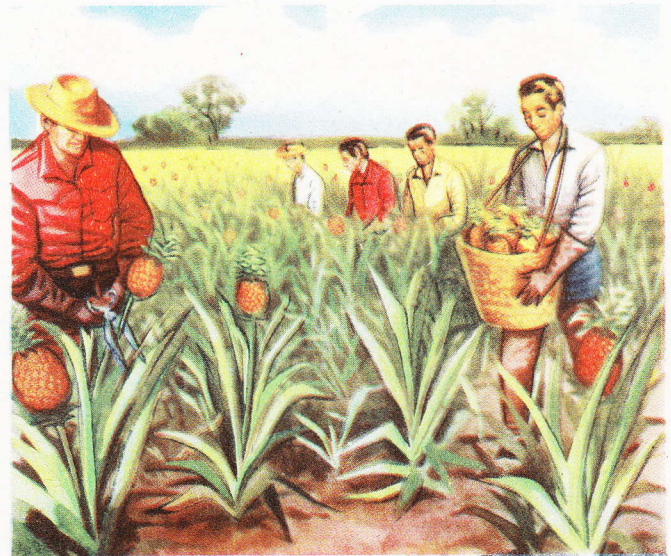
On fait une grande consommation d'ananas, aussi bien frais que conservés sous forme de confitures, de marmelades, de bonbons, de sirops et de glaces. On en met aussi dans les gâteaux. Les qualités les plus recherchées et les plus appréciées pour l'exportation proviennent de la Floride, des Iles Bahamas, des Antilles, des Açores, de Singapour et des Iles Hawaï. En Europe on ne cultive les ananas qu'en Espagne. Leur culture ne requiert pas de conditions particulières. Il faut cependant que les plants puissent jouir d'un climat constamment chaud et d'un terrain perméable, afin qu'un excès d'humidité ne risque pas de faire pourrir les racines.

Les gourmands ne tiennent pas compte d'une autre utilisation de cette plante qui, grâce aux fibres particulièrement minces, résistantes et imputrescibles que l'on tire de ses feuilles, peut fournir un excellent textile. Dans les lieux de production cette propriété est connue, et on l'exploite aussi bien pour la fabrication de cordages et de tissus que pour la préparation d'une batiste très fine qui, aux Iles Philippines est tout simplement appelée «batiste d'ananas».

On ne l'exporte pas et son emploi est presque exclusivement local. Le jus, qui existe dans le fruit en quantité abondante, fournit un alcool délicieux, et, au Congo, le vin d'ananas est très apprécié des indigènes. D'ailleurs, les Européens eux-mêmes lui ont trouvé un bouquet analogue à celui des vins du Rhin.



A gauche, plant d'ananas: en haut la fleur; elle porte au moment de la floraison un petit tégument qui se fêtrit à mesure que la pulpe du fruit prend du poids. A droite, un fruit mûr riche en substances sucrées.



Généralement les feuilles des ananas sont pourvues d'épines latérales qui obligent les cultivateurs à porter, lors de l'opération de la cueillette, des gants épais et des bottes de caoutchouc.