

# Éléments constitutifs de la qualité de la banane

Fiche 1



La banane en chiffres

Fiche 2



Éléments constitutifs de la qualité de la banane

Fiche 3



De la station de conditionnement au quai d'arrivée

Fiche 4



En mûrisserie

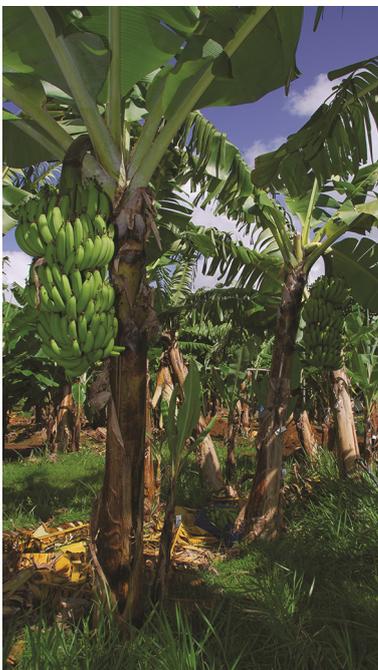
Fiche 5



Du mûrisseur au consommateur

## Construction du fruit

### Le bananier



### La récolte

**La sélection des fruits à récolter se fait en fonction de l'âge et de la taille**



- Le bananier n'est pas un arbre, mais une plante herbacée. C'est la plus grande du monde, pouvant mesurer de 2 à 9 mètres. Les feuilles se développent en s'emboîtant les unes dans les autres, constituant un « pseudo tronc ». La tige florale (la hampe) portant l'inflorescence apparaît en dernier. L'inflorescence (ou popote) contient des fleurs femelles et mâles.
- Organisées en « pattes » ou « mains » sur le régime, les bananes correspondent au développement des fleurs femelles. Dans le cas de la banane Cavendish, utilisée pour l'export, les régimes peuvent être composés de 200 à 250 fruits ou doigts et peser plus de 30 kg.
- Pour se développer, le bananier a besoin de chaleur (de 25°C à 40°C) et d'une alternance forte entre pluies et fort ensoleillement, correspondant aux climats des zones tropicales et subtropicales.
- Le bananier est de manière générale sensible aux conditions climatiques (sécheresse, inondations, pluies longues, cyclones), à de nombreux ravageurs (nématodes, charançons) et aux maladies (cercosporioses, fusarioses).
- Le premier cycle de production d'un bananier, entre la plantation et la récolte, est de 9 à 12 mois selon les zones climatiques.
- Le régime sera récolté (coupé) en se basant sur **le calibre du fruit** et sur un délai de référence entre la floraison et la coupe. Plus le calibre est élevé, plus le fruit se rapproche de sa maturité et sera riche de l'ensemble des composés qui vont en définir la qualité. Plus le fruit est maigre, plus son potentiel qualitatif sera faible. La longueur et le grade des fruits doivent correspondre à un grade commercial satisfaisant et aux besoins du client (cf. fiche n°5).
- La détermination du « **point de coupe** » est essentielle afin que la durée de conservation des fruits soit compatible avec le transport maritime (cf. fiche n°3). Ainsi, les fruits doivent être récoltés lorsqu'ils ont accumulé un nombre minimum de jours à des températures supérieures au seuil de 14°C (appelés degrés-jours), depuis la floraison et jusqu'au stade  $\frac{3}{4}$  plein standard (qui correspond à la référence commerciale). Le délai d'acquisition de cette somme de températures n'est pas constant. Il peut y avoir quelques jours à quelques semaines d'écart pour obtenir cette valeur de référence selon la zone de production et l'altitude à laquelle se situe la plantation.



## La construction de la qualité au champ



**Une bonne conduite agronomique du bananier évitant tout stress est nécessaire afin d'obtenir un remplissage optimal des fruits lors de leur croissance :**

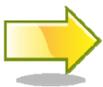
- une **fertilisation adaptée**, pour corriger les déséquilibres ou carences du sol de manière à ce que la plante prélève sans difficultés les éléments minéraux nécessaires à sa croissance ;
- une **protection contre les maladies** (cercosporioses, fusarioses, etc.) **et les ravageurs** (nématodes, charançons, chenilles, coléoptères, etc.) pouvant causer des dégâts dans la bananeraie ;
- un **entretien** au champ continu : effeuillage, œilletonnage, etc.

**Les soins au régime permettront de prévenir les altérations de surface du fruit et de préserver son intégrité visuelle :**

- la **protection des régimes** est indispensable afin d'éviter les chocs, égratignures et meurtrissures des fruits. Pour cela, on utilise des polybags, ficelles, haubans, etc.
- lors de la récolte, un **soin** particulier est apporté pour éviter les pliures de pédoncule (à l'origine de pourritures de couronnes), les arrachages de couronnes, les taches de latex sur les fruits lors de la coupe, les chocs, etc.



**Un grand travail de soin en amont**



**La banane nécessite des soins à tous les stades de son cycle de vie afin de construire et garantir sa qualité**

Cette série de fiches techniques a été réalisée par le **Cirad** pour l'**Association interprofessionnelle de la banane** (AIB) et avec le soutien de l'**Odeadom** (France)

**Crédits photos** : Cirad

**Avertissement** : ce document n'est pas contractuel. Il a pour but de rappeler les éléments clés du maintien de la qualité de la banane tout au long de la filière

**Copyright** : AIB, Cirad

**Version** : Juin 2014



**Le rôle et le savoir-faire des différents acteurs de la filière (producteurs, transporteurs, mûrisseurs, distributeurs) restent essentiels pour garantir la qualité. La banane est, en effet, un fruit fragile dont la capacité à mûrir peut être altérée à différents niveaux. Sa maturation doit donc être accompagnée et contrôlée pour qu'elle exprime pleinement son potentiel (cf. fiche n°4).**

## L'évolution du fruit après la récolte

- La banane fait partie des fruits **climactériques**. A l'inverse des fruits non climactériques (ananas, agrumes, raisins, etc.), les fruits climactériques peuvent **mûrir après la récolte**, ce qui permet de les récolter à un stade dit « vert-mature » : le fruit se rapproche de la maturation mais reste encore vert. Autre particularité de ces fruits : il est possible de provoquer leur entrée en maturation en les mettant en présence d'éthylène, gaz qui est ensuite naturellement produit par le fruit.
- Dans le cas de la banane, ce stade « vert-mature » permet de définir la Durée de Vie Verte (DVV). La DVV correspond au nombre de jours entre la récolte de la banane verte et son entrée naturelle en maturation. Ainsi, les bananes récoltées au stade  $\frac{3}{4}$  plein standard ont une DVV qui peut être de plus de 20 jours à 20°C. Cette grande capacité de conservation est un atout majeur pour son transport et sa commercialisation.