

La banane en chiffres

Fiche 1



La banane en chiffres

Fiche 2



Éléments constitutifs de la qualité de la banane

Fiche 3



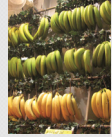
De la station de conditionnement au quai d'arrivée

Fiche 4



En mûrisserie

Fiche 5



Du mûrisseur au consommateur

La banane : une production mondiale

Une production mondiale

- Originaire d'Asie du Sud-Est, le bananier pousse dans les régions **chaudes et humides**. Les principaux bassins de production sont l'Asie, l'Afrique, l'Amérique du Sud et les Caraïbes.
- Les bananiers cultivés se divisent en deux grands sous-groupes : celui des bananes **douces dites dessert** et celui des **bananes à cuire**, parmi lesquelles les plantains. Près de 1 000 variétés de bananiers poussent dans le monde, mais la quasi-totalité des bananes dessert d'exportation est de type **Cavendish**. Il existe une petite segmentation autour de la banane Freysinette, de la banane rose et du plantain qui reste toutefois mineure face au poids de la Cavendish.



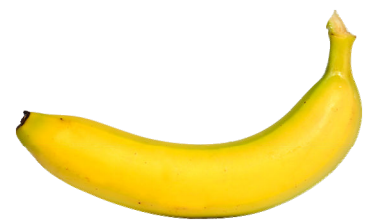
Un régime



Une main



Un bouquet



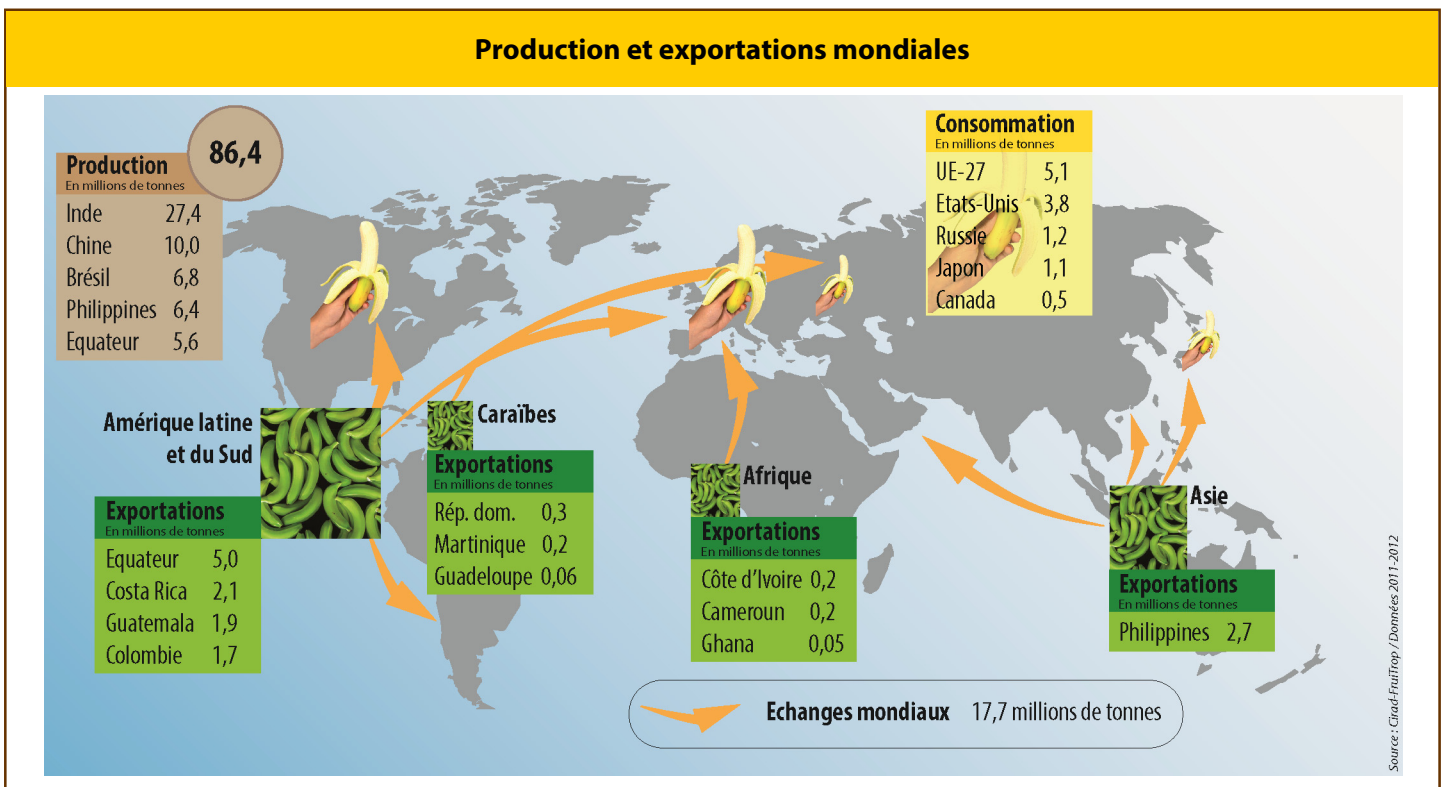
Un doigt

La banane : un commerce mondial

Volume des échanges mondiaux

- Avec environ 80 millions de tonnes produites en moyenne, la **banane dessert** est un des fruits les plus consommés au monde. C'est aussi un des premiers fruits à avoir été commercialisés au niveau mondial : dès le 19^e siècle, elle apparaît en Europe et en Amérique du Nord.
- L'amélioration des **conditions de transport** (rapidité, conservation) a accéléré le commerce international de la banane, dont la totalité des volumes est acheminée par **voie maritime**.
- Près de 18 millions de tonnes de bananes dessert sont importées dans le monde, ce qui en fait le 1^{er} fruit commercialisé. Avec 30 % des volumes importés (plus de 5 millions de tonnes), **l'UE est le principal marché de destination**, suivie de l'Amérique du Nord et de l'Extrême-Orient (Chine, Japon).

Production et exportations mondiales



L'approvisionnement en Europe

- Le marché européen est approvisionné par **trois grandes zones de production** : les **productions européennes** (Antilles, Canaries, Madère, etc.), les **pays ACP** (d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique) et **l'Amérique latine** (Equateur, Costa Rica, Colombie, etc.).

Le marché de la banane en France

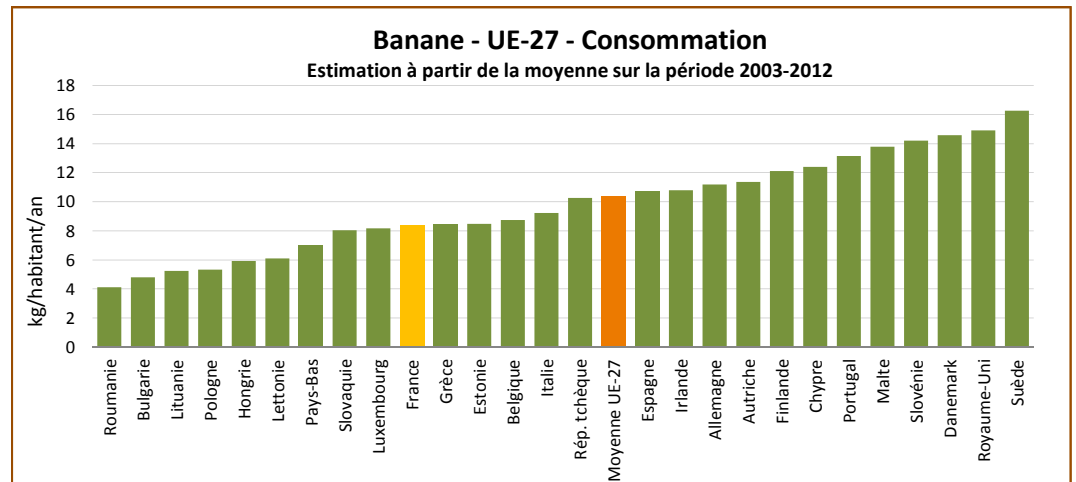
- En moyenne, les arrivages en France s'élèvent à 750 000 tonnes de banane par an. Mais près de 250 000 tonnes sont réexportées vers d'autres marchés européens. Ainsi, la consommation française est de 500 000 tonnes par an environ.
- La France a une production en **Guadeloupe** et **Martinique** d'environ 250 000 tonnes/an.
- L'offre du marché français est composée à 40 % de bananes antillaises, à 45 % de bananes ACP et à 15 % de bananes dollar (en provenance d'Amérique latine).

La consommation en Europe et en France

Une consommation stable



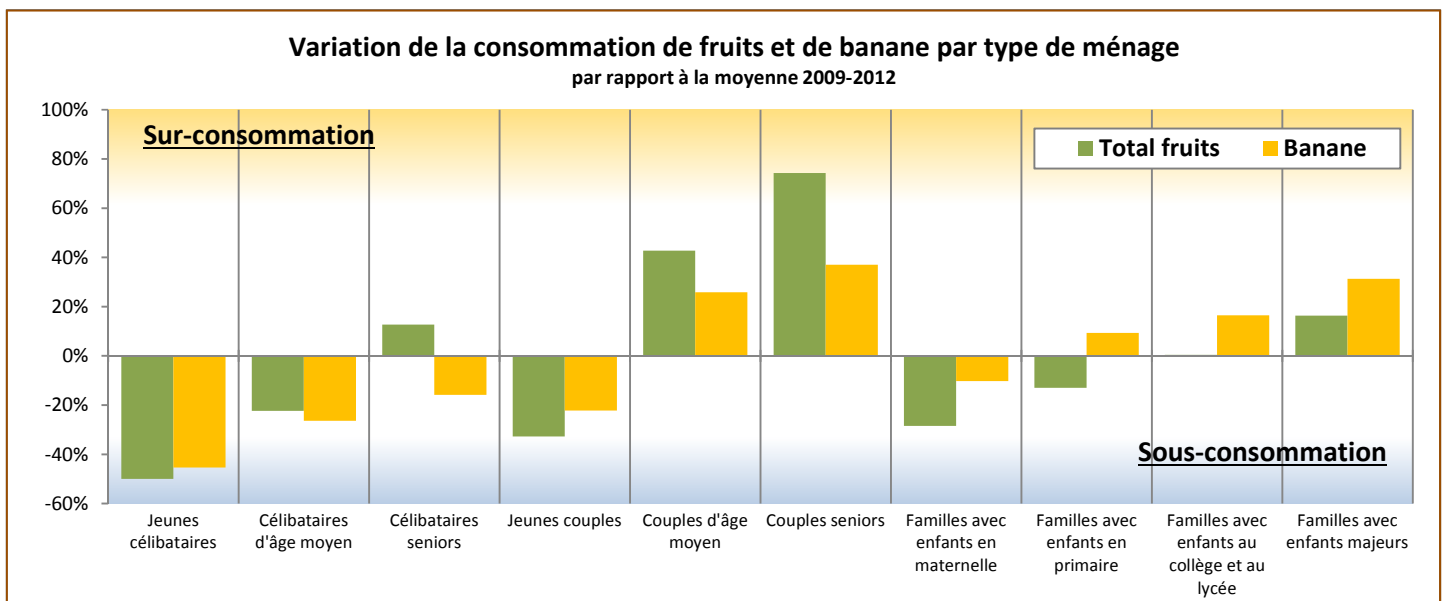
- En Europe, la consommation de banane dessert est stable ces dernières années, avec une moyenne de 10,2 kg/habitant/an. La France, avec 8 kg/habitant/an, est sous-consommatrice et ne se situe qu'au 18^e rang du classement européen.
- La banane occupe cependant la 2^e place dans le panier des ménages français et représente 14 % des volumes de fruits achetés.
- C'est le fruit le plus fréquemment acheté : 88 % des ménages en achètent au moins une fois dans l'année.



Source : Cirad / Fruitrop

Profil des consommateurs

- La banane est un produit familial. Par rapport à la moyenne de la consommation des ménages, les familles avec enfants consomment moins de fruits et légumes et davantage de bananes. La part des consommateurs de moins de 50 ans est plus importante en banane que pour le reste des fruits et légumes.



Parts de marché en volume, moyenne 2009-2012. Source : Kantar Word panel

Critères d'achat

- La taille et la couleur sont les deux premiers critères de choix, devant la fermeté. La présentation du produit est donc décisive pour déclencher l'achat par les consommateurs.

Les atouts nutritionnels de la banane

Valeurs nutritionnelles de référence

Repères nutritionnels

Pour 100 grammes de pulpe

KCalories 93,6

Composants

Glucides 20,5 g

Protides 1,2 g

Lipides 0,23 g

Eau 74,7 g

Fibres alimentaires <3,1 g

Minéraux

Potassium 411 mg

Phosphore 17,5 mg

Calcium 4,47 mg

Magnésium 32,8 mg

Sodium <1 mg

Fer 0,281 mg

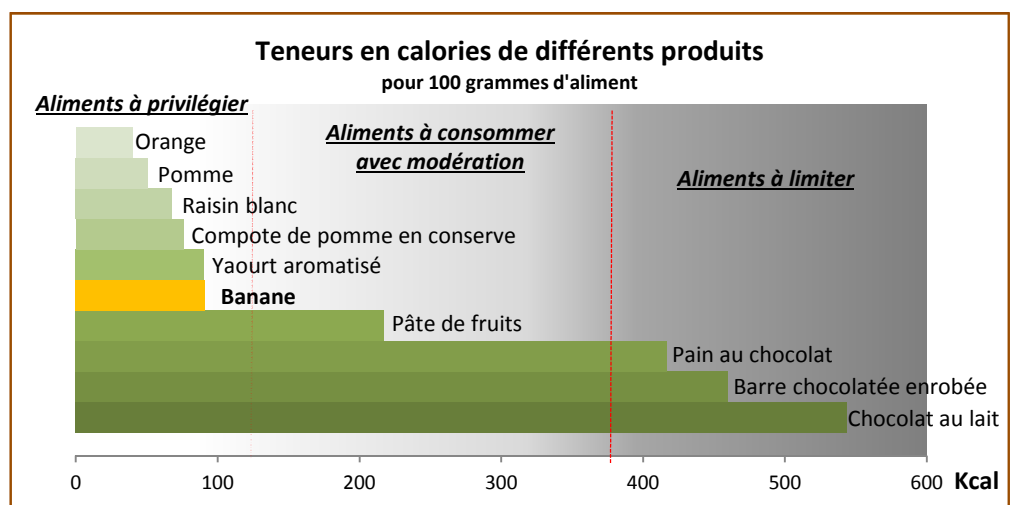
Cuivre 0,102 mg

Zinc 0,178 mg

Manganèse 0,629 mg

Source : Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2012, ANSES.

- La banane est un aliment de **grande qualité nutritionnelle**. En effet, sa composition est très diversifiée et riche en nutriments, vitamines, minéraux, ainsi qu'en fibres.
- La **distribution vitaminique est très équilibrée**, les vitamines du groupe B étant toutes représentées (à l'exception de la vitamine B12 absente du règne végétal). La vitamine C est également présente.
- La banane fait partie des aliments les **plus riches en potassium**.
- La banane est le fruit frais le **plus riche en magnésium**.
- La banane contient de la dopamine, **puissant antioxydant**.
- La banane est un aliment de **faible densité énergétique** (93,6 kcal / 100 g de pulpe), même si elle est plus riche en glucides que les autres fruits. Cette teneur en glucides est à relativiser par rapport à celle des produits transformés.



Source : ANSES 2008, APRIFEL, B. Rolls

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, UNFD.

Données : ANSES, APRIFEL, B. Rolls, Cirad-FruiTrop, Kantar World Panel, RNM.

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 : Août 2014



Il y en a donc pour tous les goûts et la banane peut s'intégrer dans toutes les occasions de consommation (des repas principaux aux collations). Nutritive, digeste et facile à manger, elle convient à toutes les tranches d'âge.