

# De la station de conditionnement au quai d'arrivée

Fiche 1



La banane en chiffres

Fiche 2



Éléments constitutifs de la qualité de la banane

Fiche 3



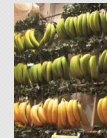
De la station de conditionnement au quai d'arrivée

Fiche 4



En mûrisserie

Fiche 5



Du mûrisseur au consommateur

## En station de conditionnement

### Conditionnement

- Les régimes récoltés verts sont amenés à la **station de conditionnement**, où ils sont dépattés (séparation des mains de la hampe) et où les mains sont séparées en plusieurs bouquets (moyenne de 5 à 6 doigts). L'eau (trempage, aspersion) accompagnant cette opération permet d'éliminer le latex (sève), qui peut tacher les fruits.
- Après un traitement avec des fongicides autorisés pour éviter les maladies de conservation, les bouquets sont conditionnés pour l'exportation. Les fruits sont placés à l'intérieur du carton dans un sac plastique (polybag) aux rôles multiples :
  - il protège le fruit d'un contact direct avec le carton,
  - il évite l'humidification du carton par l'eau pouvant être présente (ressuyage, transpiration, respiration du fruit),
  - il prévient de la dessiccation et peut permettre de ralentir la vitesse d'évolution du fruit lors du transport.
- Les bananes vertes sont finalement conditionnées dans des **colis de 18,50 kg net**. D'autres types de colisages spécifiques existent en fonction des besoins du client (plateaux, mini packs, bananes pré-emballées en sachets, au doigt, etc.)

### Les différentes étapes en station de conditionnement



Transport par cable way, du champ à la station de conditionnement



Lavage par aspersion



Traitement antifongique



Séparation / Triage



Lavage par trempage



Conditionnement pour l'exportation

## Comment voyage-t-elle ?

### Le transport maritime



**Le transport n'est jamais effectué par voie aérienne**

- Le transport des bananes **vertes** depuis les différentes zones de production s'effectue **exclusivement par voie maritime** dans deux types de navires :
  - dans des navires spécifiques avec **cales réfrigérées**, pouvant contenir entre 2 000 et 4 000 palettes constituées des cartons de bananes et directement entreposées. La température est maintenue entre 13°C et 13,5°C ;
  - dans des **conteneurs réfrigérés** de 20 palettes, chargés sur des navires porte-conteneurs. La température est maintenue également entre 13°C et 13,5°C avec une humidité de 90 %. Il existe aussi aujourd'hui de nouveaux systèmes avec atmosphères contrôlées ou modifiées.
- La **durée du transport** vers les ports européens dépend de l'origine des fruits. Il faut prévoir trois jours pour les navires en provenance des Canaries, neuf jours pour ceux en provenance des Antilles, deux semaines pour ceux d'Afrique et jusqu'à trois semaines pour ceux venant d'Amérique latine.



**Cale réfrigérée**



**Conteneur**

## Points clés 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

**Données** : Reefer Guide

**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

- **Précaution de manipulation** : contrairement à son apparence de robustesse quand elle est verte, la banane est un fruit fragile qui va enregistrer tous les chocs, coups, meurtrissures qu'elle aura reçus. Ces chocs se révéleront au fur et à mesure de la maturation.
- Si la palettisation et le transport en conteneur ont permis de réduire le nombre de manipulations, les **risques de blessures** sont présents à tout moment de l'acheminement. Les accidents les plus fréquents sont les pliures du pédoncule (lors du transport du régime entier, au conditionnement), les meurtrissures, grattages, blessures entre fruits lors du remplissage des cartons. Des fruits blessés peuvent entrer en maturation plus rapidement car leur durée de vie verte sera affectée.
- **Au quai d'arrivée**, les bananes vertes ne doivent pas être entreposées à des températures inférieures à 14°C. Des températures supérieures à 20°C vont progressivement favoriser l'entrée en maturation naturelle (cf. fiche 5).

