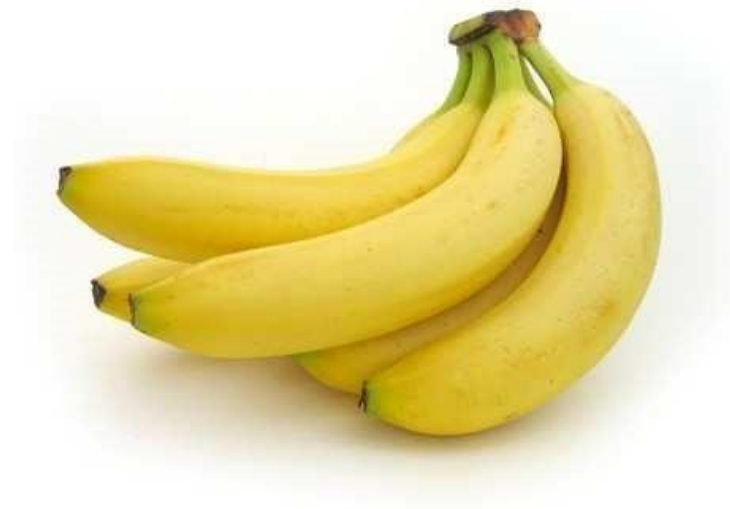




FICHE TECHNIQUE : BANANE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Disponible 12 mois sur 12, la banane est le 4^e produit agricole mondial après le riz, le blé et le maïs. C'est le fruit le plus consommé au monde. Le marché européen de la banane est très combattu. Son approvisionnement se fait en « banane dollar » produite en Équateur, au Costa Rica, au Surinam ou en Colombie et distribuée par les multinationales américaines, puis en banane ACP originaire d'Afrique (Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana et Surinam), des Caraïbes (République dominicaine) et du Pacifique et enfin en banane communautaire issue de Guadeloupe et de Martinique.

Originaire de la vallée de l'Indus, la banane a été découverte par Alexandre le Grand en 327 avant J.-C. Elle n'apparaît en Europe qu'à la fin du XIX^e siècle avec la mise en service des navires à cales réfrigérées.

Code marché : FL.1.4
Code TerreAzur : 123468

C'est une herbe tropicale géante très fragile dont le cycle de vie varie de 10 à 12 mois selon la période. Les bananes sont cueillies vertes encore immatures pour pouvoir être transportées dans les bananiers, des navires spéciaux équipés pour assurer une température minimum de 12 °C.

Une fois arrivées dans la région de consommation, les bananes vont passer, selon la demande, 4 à 8 jours en « mûrisserie », à une température comprise entre 16 et

18 °C. Cette étape en chambre de mûrissage est indispensable : l'apport d'azéthyl qui y est réalisé (mélange d'azote 95 % et d'éthylène 5 %) déclenchera le processus de maturation et donnera une couleur jaune spécifique aux bananes sans nuire aux qualités organoleptiques et sans danger pour le consommateur.

Valeurs nutritionnelles

En raison de la présence de ses glucides provenant de la transformation de l'amidon, la banane est un fruit énergétique, apportant 90 kcalories aux 100 g (376 kJoules). La présence de minéraux y est forte, avec notamment le potassium (385 mg), le magnésium (30 mg) et le fer (0,4 mg).

Contrairement aux idées reçues, la banane contient peu de matières grasses, elle ne fait pas grossir et se digère facilement grâce à ses fibres alimentaires présentes en quantités assez élevées (2 g/100 g).

Aliment sain et digeste, la banane participe aussi au maintien des défenses immunitaires grâce à ses apports en vitamines C et B. C'est un fruit complexe.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G

ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
12	0,15	0,04	0,07	0,61	0,28	0,5	0,003	0,023	0,29
11%	5%	3%	4%	4%	6%	28%	6%	8%	2%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Bien qu'il existe une dizaine de groupes de « banane dessert » commercialisables dans l'Union Européenne, le marché est principalement approvisionné par les variétés du groupe « Cavendish ».

Code marché : FL.1.4
Code TerreAzur : 123468

VARIETE	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
"GRANDE NAINE" ou GIANT CAVENDISH Fruit long, assez courbé, pédoncule moyen.	Amérique centrale / Afrique												
"PETITE NAINE" ou "DWARF CAVENDISH" Fruit moyen, courbé, pédoncule moyen.	Canaries / Etats-Unis												
FIGUE SUCREE ou FREYSSINETTE ou BANANE NAINE Fruit de petite longueur, peau fine, lisse, à chaire dorée, dense parfumée et très sucrée.	Afrique - Antilles - Asie												

Les exportations américaines, « banane dollar » sont très largement dominantes. Trois pays, Équateur, Costa Rica et Colombie, fournissent 63 % du marché européen. Les Antilles ne pèsent que 19 %, les pays de la zone ACP (Afrique, Caraïbes, Pacifique) que 18 %.

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

Avant mûrisserie, la banane est régie par l'OCM banane. La banane issue des Antilles est soumise à l'arrêté ministériel 20/11/75 modifié par l'arrêté ministériel 22/08/85. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé.

CATEGORIE			
CRITERES	EXTRA	I	II
ASPECT EXTERNE			
Forme	Qualité supérieure. Très légères altérations de l'épiderme.	Légers défauts de forme et d'épiderme.	Défauts de forme et d'épiderme plus importants.
Epiderme			
Coloration			
ASPECT INTERNE	Pulpe non affectée		
FRAICHEUR/MATURITE	Doigts fermes au toucher		
TOLERANCE ET QUALITE	5%	10%	10%

Les bananes doivent être épistillées, sans brûlures, sans dommages prononcés liés aux basses températures (frisures), ni meurtrissures affectant la pulpe. Elles ne doivent pas présenter de défauts de coupe marqués.

Correspondance calibre/poids

Calibre

Il se mesure par la longueur du fruit (le long de la face convexe) et par le grade (épaisseur de la section transversale). La longueur minimale est de 14 cm pour toutes les catégories, sauf pour les bananes produites à Madère, aux Açores, en Algrave, en Crète, en Laconie et à Chypre qui peuvent être commercialisées dans l'Union Européenne avec une longueur inférieure si elles sont classées en catégorie II.

Le grade minimum est de 27 mm pour toutes les catégories.

Une main de banane possède en moyenne de 6 à 8 doigts et pèse environ 1 kg.

Tolérance de calibrage

10 % pour toutes les catégories dans la limite de 1 cm pour la longueur minimale de 14 cm. La longueur est réduite de 1 cm si le pédoncule est égal ou inférieur à 2 cm.

Présentation

Elles sont vendues en mains d'au moins 4 doigts. La présentation en doigts isolés est admise.

Échelle de coloration

Une échelle colorimétrique est utilisée pour définir les différents degrés de maturité (du moins mûr au plus mûr).

1	vert	totallement vert foncé
2	vert clair	totallement vert clair
3	tournant vert	plus vert que jaune
4	tournant jaune	plus jaune que vert
5	jaune à l'extrémité verte	
6	jaune	totallement jaune
7	jaune tigré	avec des taches brunes

Critères d'achat, qualité et goût

À l'achat, la maturité de la banane est déterminée par la coloration du fruit ; les codes 5 et 6 étant recommandés pour une consommation immédiate.

Les mûrisseurs utilisant des codes couleurs avec des nuances parfois différentes, il faut toujours s'assurer que l'on dispose du même code que son partenaire. Les bananes doivent être de couleur franche et homogène, fermes, sans traces brunes. Il ne faut jamais les stocker en chambre froide à moins de 12 °C. En dessous de cette température, elles griseront et seront de couleur terne, les bananes « frisent ». De même, elles craignent les températures trop élevées (> 20 °C) qui accélèrent la maturation et risquent de faire ramollir leur pulpe.

Code marché : FL.1.4
Code TerreAzur : 123468

Banane en RHD

La banane est un des fruits de prédilection en RHD, car il est très apprécié des enfants mais aussi des adultes.

Elle représente toujours 10 % de l'ensemble des fruits utilisés en RHD, à la 3e place derrière la pomme et l'orange. Fruit portion incontournable, la banane est aussi un fruit bon marché, bénéficiant de bonnes qualités nutritionnelles. Facile à stocker et à mettre en oeuvre, elle offre la possibilité d'une consommation ambulatoire.

Perçue par les acheteurs comme un fruit bon marché dont le prix est relativement stable, elle est présente dans l'ensemble des collectivités scolaires et de santé en gestion directe.

Durée de vie

À 18 °C, la durée de vie de la banane achetée à une maturité de consommation n'excède pas 24 à 48 heures.