



**ODEADOM**

Office de développement  
de l'économie agricole  
d'outre-mer



# Filière banane

**Guadeloupe • Guyane • Martinique • Mayotte • La Réunion**  
Saint-Barthélemy • Saint-Martin • Saint-Pierre-et-Miquelon



## LES VARIÉTÉS

Issus d'espèces sauvages, les bananiers à fruits comestibles proviennent de Chine (*Musa Sinensis*) et de l'Inde (*Musa Sapientum*). Les plantains (*Musa Paradisiaca*) ou bananes à cuire existent depuis au moins 800 ans en Afrique.

D'autres variétés ont été ensuite introduites par les Arabes et les Portugais. Il existe aujourd'hui plus de 300 variétés mais seules quelques-unes sont cultivées de façon intensive. La banane « Gros Michel » est la plus robuste. Originaire de Malaisie, elle s'est répandue dans toute l'Amérique latine à partir de la Jamaïque. Atteinte par la « maladie de Panama », cette variété, longtemps cultivée pour l'exportation, a tendance à disparaître.

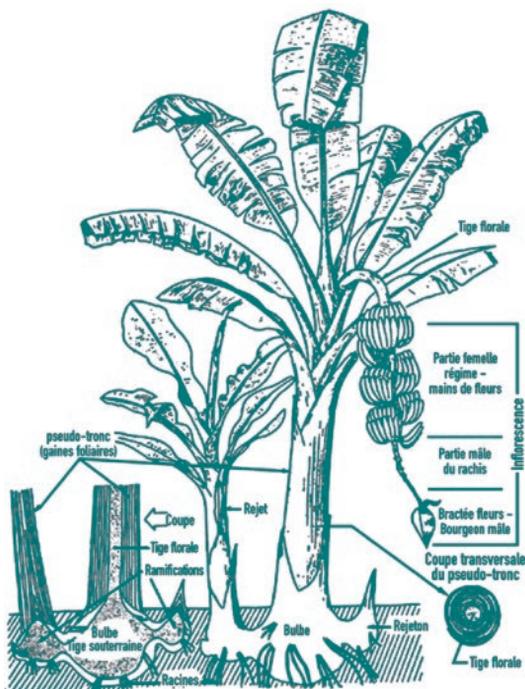
La « Grande Naine » du groupe génétique « Cavendish », la plus utilisée dans les échanges internationaux, a remplacé la « Poyo », la plus connue aux Antilles dans les années 1950.

D'autres variétés sont également appréciées : la « Petite Naine », la « Figue rose », la « Figue pomme » ou bien encore la « Fraycnette », d'une taille adaptée aux jeunes enfants.

## LA PLANTE

Appartenant à la famille des musacées, c'est une herbe géante, dont la taille varie de 2 à 9 mètres selon les variétés. Le pseudo-tronc est en réalité constitué de gaines foliaires, étroitement imbriquées les unes dans les autres. À sa base, on trouve une tige souterraine : un bulbe, à partir duquel sont issus les rejets qui, en grandissant, deviennent des rejets, c'est-à-dire de nouveaux jeunes bananiers. Un bananier ne produit qu'un seul régime de bananes pouvant dépasser 30 kg. Celui-ci est composé de 200 à 250 fruits ou doigts, regroupés en 18 à 22 mains.

Le premier cycle de production est de 9 à 12 mois. Pour se développer, le bananier a besoin de chaleur (température de 25 °C à 40 °C) et de pluies en alternance avec un fort ensoleillement, correspondant au climat des zones tropicales et subtropicales.



## LA CULTURE

Le sol doit être assaini, ameubli et drainé, avant d'y implanter les bulbes. Une phase de jachère est régulièrement pratiquée avant l'implantation d'une parcelle.

L'utilisation de vitro plants, par culture *in vitro*, des plants indemnes de maladie, favorisent également l'assainissement des parcelles. Les bananiers sont attaqués par deux grands types de parasites : les vers (nématodes) et les insectes (charançons de la famille des coléoptères). Des techniques de lutte alternative (pièges à phéromone, couverts végétaux non-hôtes du parasite...) sont régulièrement utilisées et limitent l'utilisation de produits chimiques. Aux Antilles françaises, la maladie la plus préoccupante est la cercosporiose noire, notamment car elle réduit la durée verte des fruits et fragilise les bananes lors des manipulations et du transport.

La gaine de polyéthylène, qui enveloppe souvent chaque régime, a pour rôle de les protéger contre un insecte, le thrips, sans avoir recours aux pesticides. La couleur bleue de cette gaine permet de réduire l'effet de loupe et d'éviter les brûlures provoquant des taches noires sur la banane. Les perforations de ces gaines assurent une aération des régimes. Les régimes, coupés encore verts, sont transportés aux stations d'emballage avec de multiples précautions : coussins de mousse, remorques pendulaires, rails aériens porteurs.

À la station d'emballage, les mains sont détachées des régimes puis nettoyées et triées. Elles sont ensuite classées en trois catégories : montagne/planteur, pays et française aux Antilles. La banane française peut se décliner en banane française équitable, réservée aux petits planteurs. Les bananes originaires des ACP et de la zone « dollars » sont, quant à elles, classées en premium, extra ou catégorie I.

La mise en place du premier plan banane durable de 2008 à 2013 a concrétisé la création d'un Institut technique de la banane, chargé de diffuser aux planteurs des techniques innovantes mises au point par les centres de recherche. Ce plan a contribué à l'atteinte de l'objectif de réduction de l'utilisation des pesticides de 50 % entre 2006 et 2012 dans les bananeraies. Après une phase d'évaluation de ce plan, un deuxième plan banane durable est mis en œuvre : ses principaux objectifs sont de contrôler les cercosporioses et les autres bioagresseurs du bananier en mettant en place des alternatives durables au traitement chimique, de

continuer à réduire les impacts de la production sur l'environnement et de renforcer le rôle social de la filière notamment en préservant les emplois et en aidant spécifiquement les petites exploitations.

Ce fruit fragile contraste avec l'image qu'on lui donne. Aux vertus thérapeutiques nombreuses, la banane convient particulièrement à l'alimentation des bébés, reste l'un des fruits préférés des enfants et des sportifs, et se prête volontiers aux préparations culinaires.

## LA PRODUCTION FRANÇAISE

Le bananier est cultivé dans les cinq DOM. À Mayotte, la banane, consommée surtout sous forme de légumes, est la base de l'alimentation des Mahorais.

Sa production revêt une importance particulière aux Antilles puisque, largement tournée vers l'exportation, elle représente l'un des piliers de l'économie agricole.

### L'organisation aux Antilles

Aux Antilles, la production est organisée dans chaque département autour d'un groupement de producteurs, à savoir LES PRODUCTEURS DE GUADELOUPE en Guadeloupe et BANAMART en Martinique.

### L'organisation en Métropole

Les producteurs de bananes des Antilles sont fédérés au sein de l'Union des groupements de producteurs de bananes (UGPBAN) qui commercialise directement la totalité des bananes produites aux Antilles.

### La logistique

La logistique est commune aux producteurs de Guadeloupe et de Martinique. Des navires porte-conteneurs de la Cie CMA-CGM assurent 100 % du transport des bananes vers la partie continentale de l'Union européenne à un rythme hebdomadaire. La CGM met à disposition des groupements des conteneurs réfrigérés (Reefers) à brancher directement dans la station d'emballage des exploitations ou des centres d'empotage. La durée du transit est de neuf jours. Au port d'arrivée, deux structures se chargent du dépotage des conteneurs et de la gestion des expéditions vers les mûrisseries.

### Le mûrissement

Les bananes arrivées vertes, principalement au port de Dunkerque, sont envoyées dans les mûrisseries pour y rester quatre à dix jours, la durée pouvant varier en fonction des besoins du marché. Conservées à une température comprise entre 18 °C et 20 °C, les bananes achèvent ainsi la transformation de leur amidon en sucre, prennent leur couleur jaune caractéristique et renforcent leur arôme.



## LE COMMERCE MONDIAL DE LA BANANE (en tonnes)

En tonnes	Inde	Chine	Philippines	Équateur	Indonésie	Brésil	Colombie	Ouganda	Tanzanie	Nigeria
Type à cuire	10 500 000	569 000	3 074 542	610 413	2 070 000	690 000	2 950 000	3 890 010	2 986 526	2 707 000
Type dessert	18 624 000	12 497 778	5 829 142	6 529 676	4 937 125	6 074 324	2 363 668	402 839	573 113	381 938
<b>TOTAL</b>	<b>29 124 000</b>	<b>13 066 778</b>	<b>8 903 684</b>	<b>7 140 089</b>	<b>7 007 125</b>	<b>6 764 324</b>	<b>5 313 668</b>	<b>4 292 849</b>	<b>3 559 639</b>	<b>3 088 938</b>



© : Chromatiques, d'après les sources T. Lescot CIRAD-FruiTrop, FAO, sources professionnelles

### Le POSEI Banane

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2007, le secteur de la banane a été intégré dans le programme POSEI présenté par la France et approuvé en juillet 2007 par la Commission européenne. L'enveloppe financière associée est fixée à 129,1 millions d'euros pour les Antilles.



**ODEADOM**

Office de développement  
de l'économie agricole  
d'outre-mer

12, rue Henri Rol-Tanguy  
TSA 60006  
93555 Montreuil Cedex  
odeadom@odeadom.fr  
Tél. : 01 41 63 19 70  
Fax : 01 41 63 19 45  
[www.odeadom.fr](http://www.odeadom.fr)