RITA GUYANE
Réseau d'innovation et de transfert agricole

cirad
LA RECHERCHE AGRONOMIQUE POUR LE DÉVELOPPEMENT

l'Europe s'engage en Guyane avec le FEADER

Guide technique Pour la production de bananes En Guyane Française

2ème partie Soins aux fruits

Collectivité Territoriale de Guyane

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

UNION EUROPÉENNE

Sur la parcelle

La qualité du fruit s'acquiert tout d'abord au champ: par l'itinéraire technique pratiqué et par les soins apportés à l'inflorescence. La qualité des soins apportés est déterminante tant sur l'aspect extérieur de la banane que sur la qualité intrinsèque du fruit, sur les maladies post récolte, la durée de vie.

Qualité commerciale des fruits:

La qualité des fruit se définit par trois principaux points:

- **La forme et la taille du fruit**

Fruits déformés

L'aspect du fruit: grattages foliaires, dégâts d'animaux (escargots et limaces, trips et autres insectes, brulures dues au soleil ou aux produits chimiques

Grattage de feuilles

Brûlures de soleil

- **Les effets du parasitisme**: il influe sur l'aspect et sur la durée de vie en raison de la présence d'inoculum de champignon avant la récolte

Dégâts d'escargots

Dégâts de Diaprepes

- - **Le parasitisme**: un nombre de feuilles faible se traduit par une insuffisance de photosynthèse, ce qui accroit des déséquilibre physiologiques sur le fruit (pulpe saumonée, durée de vie plus courte.

Sur la parcelle

Défauts de croissance liés aux conditions de culture:

- **La Nutrition** si la plante n'a pas accumulé suffisamment de réserves minérales avant la floraison, le régime sera mal conformé. Le manque de potasse entraine un flétrissement précoce des feuilles, induit un retard de croissance et une fragilité du fruit. Si la fertilisation est insuffisante ou déséquilibrée (rapport potasse/azote inférieur à 2) risque de dégrain et sensibilité à l'anthracnose plus élevé

- **L'alimentation hydrique** est le premier facteur à considérer pour le potentiel du régime de bananes. L'excès d'eau fragilise les fruits, raccourcissant leur durée de vie, un déficit hydrique entraine des fruits maigres

Manque d'eau et de nutrition et d'entretien = mauvais rendement et mauvaise qualité des fruits

Un grand travail de soin en amont

Inflorescence et régime

Sur la parcelle

L'épistillage et ablation de l'inflorescence mâle et dégagement du régime:

il est important de faire l'épistillage au champ lorsque la main de bananes est horizontale pour éviter que le latex ne coule sur les autres mains

La cicatrisation rapide limite les risques de pénétration des champignons à l'intérieur du fruit et limite les blessures aux autres fruits.
La suppression de l'inflorescence limite le pois du régime, et les risques de verse. Il limite le flux de sève qui reste dans les mains de bananes

Le dégagement du régime, consiste à supprimer les feuilles qui risquent de frotter sur le régime, dégager la feuille bractéale (dernière fausse feuille), supprimer les feuilles fanées le long du tronc

Grattage de feuilles

Le marquage des fleurs: il permet de prévoir la production et de planifier la gestion de la main d'œuvre ainsi que la commercialisation. Il est réalisé au stade " tête de cheval" juste après la courbure de l'inflorescence

L'haubanage ou tuteurage: il permet de limiter les pertes dues à la verse des plants due au vent, ou au poids du régime.

Sur la parcelle

L'haubanage ou tuteurage: il permet de limiter les pertes dues à la verse des plants due au vent, ou au poids du régime.

Haubanage par des perches en bambou ou en bois

Haubanage par des ficelles

Gaine sur un régime

L'engainage (ou ensachage): et **le coussinage**. outre son rôle de protection contre les grattages, il est efficace pour est utile pour lutter contre le parasitisme. Le coussinage consiste à glisser un coussinet entre les mains pour éviter les frottements

Collerettes entre les mains sur un régime

Au hangar de conditionnement

A l'extérieur du hangar

1 - Stade de récolte

2 - Nettoyage du régime

ZONE SALE

A l'intérieur du hangar

3 - Ablation du coussinet

4 - Exsudation du latex AVEC EAU OU A SEC

5 - Séchage des bouquets

6 - Traitement antifongique

ZONE PROPRE

Préparation à la commercialisation

7 – Emballage conditionnement

8 – Refroidissement déverdissage

Au hangar de conditionnement

A l'extérieur du hangar

1 - Stade de récolte

2 - Nettoyage du régime

ZONE SALE

Le stade de récolte est important car il détermine la durée de vie commerciale des bananes. L'intervalle entre la floraison et la récolte varie d'une variété de bananes à l'autre et varie en fonction de la saison, et des soins apportés au bananier. Un stresse hydrique ou nutritionnel ou des attaques de champignons diminue la durée de vie des fruits
La durée de vie est corrélée à la somme thermique cumulée de la floraison à la récolte. Par exemple pour la variété Cavendish la somme de température au-delà de 14° est comprise entre 900 et 1000 degré-jour (14° étant la température au dessous de laquelle le fruit ne croit plus ou n'évolue plus.

Le nettoyage du régime. Si l'épistillage n'a pas été fait au champ, c'est à ce stade qu'il doit être fait, ensuite on va doucher le régime pour limiter la contamination par les champignons notamment le *colletotrichum*

Épistillage en zone sale, régimes épistillés en zone propre

Douchage intense

Au hangar de conditionnement

A l'intérieur du hangar

3 - Ablation du coussinet

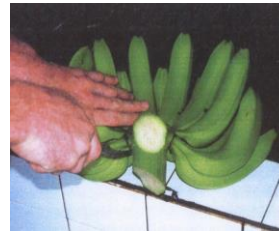
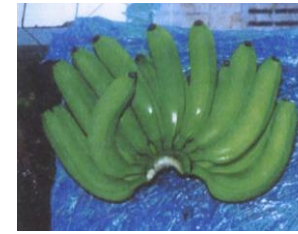
4 - Exsudation du latex AVEC EAU OU A SEC

5 - Séchage des bouquets

6 - Traitement antifongique

ZONE PROPRE

Découpe des mains et préparation des bouquets:

Dépattage préparation de la main de bananes

Découpe en bouquets exsudation du latex sur claies ou par douchage

Au hangar de conditionnement

Préparation à la commercialisation

- 7 – Emballage conditionnement
- 8 – Refroidissement déverdissage

Les bananes sont rangées dans des caissettes, ou des cartons. Récoltées à maturité les bananes sont encore vertes. Il est nécessaire, pour qu'elles deviennent jaune de leur faire subir un traitement appelé déverdissage. Cette opération se fait en atmosphère conditionné. Le déverdissage se fait par injection d'un gaz l'azéthyl qui contient de l'éthylène qui agit sur la coloration. Ce déverdissage peut également se faire en laissant quelques bananes jaunes ou des fruits de passiflores qui produisent également de l'éthylène. Après 24h il est nécessaire d'aérer le local ou le lieu sont entreposées les bananes pour évacuer l'éthylène excédentaire, ainsi que le gaz carbonique produit par les fruits. Au bout de 2 à 4 jours, les bananes sont jaunes et prêtes à la commercialisation

Bananes avant et après déverdissage