

De la récolte à la consommation...



Après la récolte, les pièces florales encore présentes à l'extrémité des fruits sont enlevées. C'est l'étape de « l'épistillage ».



Les mains sont désolidarisées de la hampe florale (c'est « le dépatage ») puis découpées en bouquets de 3 à 8 fruits.



Les fruits passent ensuite dans différents bacs de trempage afin d'éliminer le latex présent au niveau des zones de découpe.



Après le trempage, les fruits sont traités à l'aide de fongicides qui visent à réduire le développement de maladies post-récolte.



Les cartons sont chargés dans des conteneurs.



Les fruits sont ensuite pesés et emballés dans des cartons qui auront chacun un poids standard de 18,5 kg.



Ces conteneurs sont stockés au port, reliés à une prise de froid qui permet le maintien de la température à 13 °C.



Les conteneurs sont ensuite chargés dans les bateaux qui en assureront le transport.

Les bateaux mettront environ 10 jours pour rejoindre les mûrisseries européennes.



Arrivées à destination, les bananes devront subir un traitement de mûrissement artificiel avant d'être commercialisées.

