






Objectif: 	La classe apprend l'histoire de la banane et son importance en tant qu'aliment.
Tâche: 	Répondre à la liste de questions, préparer un milk-shake à la banane
Matériel: 	Fiche de travail, bananes, lait, gobelets, fourchettes/couteaux
Forme de travail: 	Groupes de quatre
Temps: 	30 minutes

Atelier de la banane

Histoire

La culture de la banane remonte aux temps préhistoriques; elle est l'une des plus anciennes plantes cultivées au monde. La banane trouve ses origines sur le territoire asiatique. Les arabes l'ont probablement déjà amenée en Afrique au cours du premier siècle après Jésus-Christ. A partir de là, la banane a été introduite par les Portugais vers 1500 dans les Canaries, en Europe et en Amérique du sud.

Aujourd'hui, on trouve des plantations de bananes tout autour du monde dans les régions tropicales et humides de l'équateur.

Le mot „banane“ vient de l'arabe et signifie „doigt“. Le botaniste suédois Carl von Linné (1707 - 1778) appela la plante d'après le médecin romain Antonius « Musa » (50 av. J.-C) qui constitue son nom latin.



Informations clé sur les bananes Max Havelaar

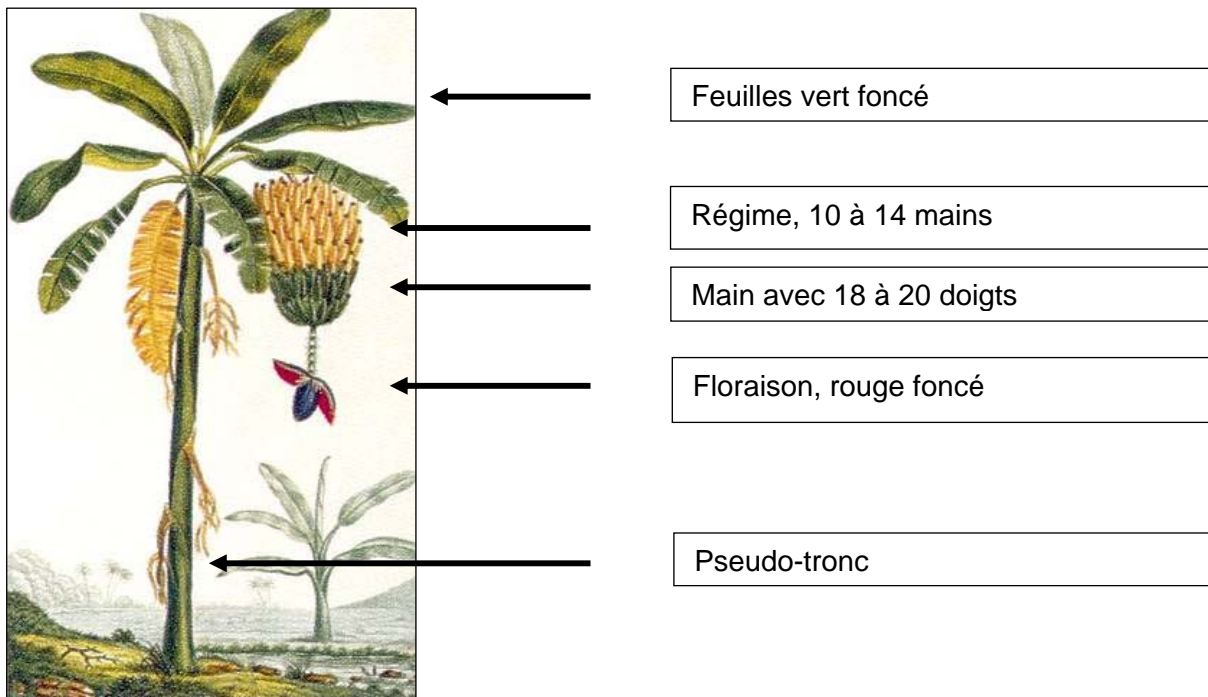
Origine:	Costa Rica, République dominicaine, Equateur, Pérou
Sortes:	Cavendish, Grand Nain, Valery; qualité conventionnelle ou biologique
Sur le marché suisse depuis:	Mars 1997
Pourcentage du marché suisse	55 % (commerce de détail estimé)
Prix de vente:	CHF 2.60 à CHF 4.50 par kilo
Points de vente:	Commerces de détail (Coop, Migros etc.)

Les bananiers et leur croissance

Pour une culture prospère, la banane exige un climat chaud et humide. Une température de 25 degrés et une pluviosité annuelle d'au moins 2500 ml sont nécessaires. Pour pousser, les bananiers ont besoin d'une quantité considérable d'éléments minéraux qu'ils puisent dans le sol.

Les bananes ne poussent pas sur des arbres, mais sur une plante vivace, une sorte d'herbe géante. Les feuilles rigides des grands bananiers s'enroulant les unes autour des autres ressemblent à un tronc. Contrairement à celui d'un arbre, ce tronc ne contient pas de bois, c'est un „pseudo-tronc“ d'environ 30 cm de diamètre. Le bananier n'a pas non plus de fortes racines ramifiées comme l'arbre, car les siennes sont fines. Il faut neuf à dix mois jusqu'à ce qu'un bananier atteigne sa grandeur finale. Il s'élève alors jusqu'à huit mètres de haut. Quand le bananier a entre sept et neuf mois, une floraison composée de spathes violacées émerge de son sommet et se recourbe progressivement vers le sol. A l'aisselle de chacune de ces spathes se trouve un groupe de fleurs placées en rangées. Chaque rangée de fleurs se transforme ensuite en une „main“ de bananes qui comprend à peu près 10 à 20 fruits. Les bananes poussent vers le bas pour ensuite se redresser vers le ciel et profiter de la lumière une fois les spathes tombées. C'est ainsi que les bananes obtiennent leur forme courbée caractéristique.

Il faut une année pour que les bananes soient mûres et puissent être cueillies. Après la récolte, le pied-mère est abattu. La pérennité du bananier est toutefois déjà assurée par des rejets latéraux qui se sont formés à partir du rhizome et qui prennent alors le relais.



Les fruits, qui appartiennent à la famille botanique des baies, peuvent varier fortement en dimension (5 à 70, parfois jusqu'à 100 centimètres de long) et en couleur selon la sorte (généralement de couleur jaune à verte, il existe aussi des sortes rouges à violet-bleu). D'ordinaire, ils ont une forme légèrement incurvée.

La récolte de banane

Les bananes sont récoltées en paquets de 50 kilos et amenées dans les usines d'emballage. Là, les mains sont séparées de la hampe, triées, nettoyées, découpées en bouquets de 3 à 8 bananes (qui sont toujours vertes), pourvues d'une étiquette d'origine et transportées à bord de wagons de chemin de fer vers le port où les navires frigorifiques sont amarrés. Les navires expédient les bananes vers l'Europe ou l'Amérique du nord. Sitôt débarquées, les bananes sont acheminées vers les mûrisseries pour achever leur transformation où pendant 4 à 8 jours leur peau change sa couleur du vert au jaune.



La problématique des engrais et des pesticides

Pour des raisons économiques, les bananes sont cultivées dans de grandes monocultures*. Cette exploitation intensive extrait d'importants éléments nutritifs du sol. Pour pouvoir atteindre année après année la même quantité de récolte, de l'engrais est donc ajouté au sol. Ceci nuit durablement à l'environnement, p.ex. par la pollution des eaux.

Dans les immenses monocultures les bananiers d'élevage deviennent sujets à toutes sortes d'organismes nuisibles, de champignons et d'agents pathogènes, lesquels ont été combattus par le passé avec des pesticides. Non sans conséquences pour l'homme, la faune et la flore.

Exploitation

Il existe 900 sortes de bananes sauvages, dont environ 100 sortes sont comestibles. Trois types de bananes sont principalement exploités :

- la banane dessert
- la banane plantain
- l'abaca (bananier à fibres textiles)

La banane dessert est consommée comme fruit frais, elle contient 79% d'eau, elle est riche en d'hydrates de carbone sous forme d'amidon et de sucre et contient de faibles quantités de vitamines A, B et C.

La banane plantain a la chair très ferme, elle doit être grillée, cuite ou séchée pour la consommation. Sur le marché européen elle joue un rôle mineur, mais dans les pays producteurs elle constitue une nourriture de base. Les feuilles de banane servent de fourrage et sont utilisées dans la construction et la couverture de toits, les fleurs sont cuites comme des légumes (Inde).

L'abaca (*Musa textilis*) – le chanvre de Manille – est cultivée aux Philippines. Les fibres des feuilles sont utilisées pour la fabrication de papier ou de cordes. Puisque ces fibres sont très résistantes à la putréfaction dans l'eau salée comme dans l'eau douce, elles étaient autrefois de grande importance dans la fabrication de cordages pour la navigation.

*La monoculture est une forme d'exploitation agricole du sol. Seule une certaine espèce de plante est cultivée à plusieurs reprises sur la même surface agricole ou sylvicole

La banane comme aliment

Le fruit est une bombe énergétique composée de fructose, de glucose et d'amidon. Elle contient 23 % de polysaccharides (hydrates de carbone) pour seulement 90 calories. Ainsi la banane fournit de l'énergie et aide à garder la ligne. Particulièrement lors de grands efforts (sports d'endurance), elle fournit de l'énergie pendant longtemps et ménage le corps. En plus des 10 vitamines essentielles, la banane contient 18 minéraux et oligo-éléments (p. ex. du magnésium, du calcium, du phosphore, du manganèse, du sélénium, du zinc, de l'iode).

En outre, elle favorise la santé grâce aux composants suivants:

- La vitamine B5 ou acide pantothénique (approvisionnement du cerveau avec des glucides, bon développement de la peau et des cheveux)
- La vitamine B9 ou acide folique (formation des globules rouges et blancs du sang)
- Le potassium (protection du cœur)
- La sérotonine (réduction du stress)

La saison et le stockage

Chez nous, la banane est de saison toute l'année. Elle est cueillie verte et emballée en paquets qui s'appellent des „mains“ de bananes.

Avant l'expédition, elle est plongée dans un bain fongicide qui élimine aussi les passagers clandestins (petites bêtes). Arrivées dans nos latitudes, les bananes mûrissent dans de grandes mûrisseries. Elles atteignent leur état de vente optimal quand la queue et le bout de la banane sont encore légèrement verts.

Ces fruits, qui ne sont encore pas tout à fait mûrs, mûrissent rapidement à température ambiante et deviennent sensibles à la pression. Quand les premières „taches de roussure“ apparaissent, la banane est bien mûre et doit être consommée le plus rapidement possible. Les bananes ne se gardent pas dans le réfrigérateur, la température y est trop basse, elle ne doit pas se conserver en-dessous de 12 degrés. Le mûrissement peut toutefois être un peu retardé dans une pièce plus fraîche.

Le marché mondial de la banane – le rôle de Max Havelaar

Aujourd'hui, approximativement 90 millions de tonnes de bananes sont récoltées chaque année. La plus grande partie est écoulee et consommée dans les pays producteurs. Seulement 10 millions de tonnes de bananes sont exportées et mises sur le marché mondial. Les prix des bananes sont soumis à de fortes fluctuations, qui peuvent être dus au temps, aux capacités logistiques et aux grossistes. Les petits producteurs sont les premiers à souffrir de ces fluctuations de prix.

C'est ici qu'intervient Max Havelaar. Il s'agit de créer des conditions commerciales pour les producteurs et les collaborateurs des plantations, principalement des prix stables couvrant les coûts de production, grâce auxquels les producteurs peuvent vivre convenablement et veiller à un développement durable. Ceci est rendu possible en éliminant les intermédiaires coûteux et/ou en majorant le prix final du produit sur le marché européen.

La Suisse importe environ 74 000 tonnes de bananes par année, surtout des bananes desserts. Les Suisses consomment environ 10 kilos de bananes par personne et par année. En comparaison : en Ouganda, au Rwanda, au Gabon, au Cameroun et dans différents autres pays des tropiques, plus de 100 kilogrammes de bananes sont consommés par personne et par année.

1. Tâche : questions

1. De quoi résulte la forme courbée de la banane?
 2. Combien de fois un bananier peut-il produire une récolte?
 3. Pourquoi les bananes sont-elles de couleur verte quand elles sont transportées en Europe et en Amérique du Nord?
 4. Quelles sont les conséquences des monocultures?
 5. Quelle langue a donné son nom à la banane et que signifie ce mot?
 6. Pourquoi le tronc du bananier s'appelle „pseudo-tronc“?
 7. Citez les trois sortes de bananes les plus importantes.
 8. A quelle saison peut-on acheter des bananes dans les magasins en Suisse?
 9. Un suisse consomme environ 10 kilogrammes de bananes par année. Dans beaucoup de pays producteurs la consommation s'élève à 100 kilos par personne et par année. Quelle importance la banane a-t-elle dans les pays producteurs? Comment expliquez-vous cette forte différence de consommation?
-

2. Tâche: milk-shake à la banane

Faites un milk-shake à la banane d'après les instructions suivantes.

Ingrédients:

- 4 bananes
- 1 litre de lait
- évent. sucre

Epluchez les bananes mûres. A l'aide d'une fourchette, écrasez la chair et le lait dans un gobelet jusqu'à ce que la banane se dilue et se mélange au lait. Ajoutez du sucre selon le goût.

Comme variante on peut ajouter au lait de banane un peu de glace vanille.

Réponses

1. De quoi résulte la forme courbée de la banane?

Les fruits poussent d'abord vers le bas avant de se redresser vers la lumière du soleil.

2. Combien de fois un bananier peut produire une récolte?

Seulement une fois! Il est ensuite abattu. Des rejets latéraux pour une nouvelle plante se sont toutefois déjà formés à partir du rhizome.

3. Pourquoi les bananes sont de couleur verte quand elles sont transportées en Europe et en Amérique du Nord?

Les bananes sont récoltées vertes donc peu mûres et acheminées vers l'Europe et l'Amérique du Nord où elles finissent de mûrir dans des mûrisseries. Leur couleur passe alors du jaune au vert.

4. Quelles sont les conséquences des monocultures?

L'exploitation du sol pour une plante en exclusivité épuise les terres qui doivent être alors fertilisées. Dans les immenses monocultures, les bananiers d'élevage deviennent sujets à toutes sortes d'organismes nuisibles, à des champignons et à des agents pathogènes.

5. Quelle langue a donné son nom à la banane et que signifie ce mot?

Le mot vient de l'arabe et signifie „doigt“.

6. Pourquoi le tronc du bananier s'appelle „pseudo-tronc“?

Le pseudo-tronc n'est pas un véritable tronc puisqu'il n'est pas composé de bois, mais de feuilles rigides s'enroulant les unes autour des autres et qui ressemblent à un tronc.

7. Citez les trois sortes de bananes les plus importantes.

- la banane dessert
- la banane plantain
- l'abaca (bananier à fibres textiles)

8. A quelle saison peut-on acheter des bananes dans les magasins en Suisse?

Chez nous, la banane est de saison toute l'année.

9. Un suisse consomme environ 10 kilogrammes de bananes par année. Dans beaucoup de pays producteurs la consommation s'élève à 100 kilos par personne et par année. Quelle importance la banane a-t-elle dans les pays producteurs? Comment expliquez-vous cette forte différence de consommation?

Tandis que nous mangeons surtout la banane dessert pour son apport énergétique ou en tant que dessert, elle compte dans beaucoup de pays d'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie parmi les aliments de base. Nous pouvons comparer son usage à celui que nous faisons de la pomme de terre qui est un ingrédient de potages, sert d'accompagnement pour beaucoup de plats et sert également à la fabrication de flocons ou de farine pour des purées et des pains galettes.