



# Le grand voyage de la banane

Une banane au goûter, c'est bon ! Elle apporte à ton corps plein d'énergie. Mais sais-tu qu'il en faut aussi beaucoup pour la cultiver dans les pays tropicaux et la faire voyager jusqu'à nos tables ?

## Sous le soleil des Tropiques

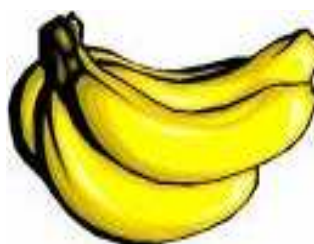
Les bananiers poussent dans les régions chaudes et humides du globe : en Afrique, en Amérique du Sud et Centrale, et surtout en Asie du Sud-Est, et, bien sûr, en Guadeloupe et en Martinique. Pour les préserver des insectes nuisibles, on répand des pesticides en grande quantité par avion ou hélicoptère sur les plantations importantes. Malheureusement, les doses de pesticides sont parfois supérieures à celles pratiquées en Europe...



## La récolte des régimes de bananes

Pour cultiver un bananier, on n'enterre pas une graine mais un morceau de tige. Un bananier atteint 9 mètres de haut en 7 à 8 mois. Il fleurit et ses fleurs femelles se transforment en grappes de bananes, appelées

« régimes ». Deux à trois mois après, on coupe les régimes de bananes vertes et dures. Les sacs en plastique qui les protégeaient des insectes et des oiseaux sur le bananier sont enterrés ou brûlés.



## Des bananes bien rangées dans des caisses

Les régimes sont découpés en bouquets de 4 à 6 fruits. Les bananes sont lavées et traitées contre les champignons puis rangées dans des caisses. Ces caisses sont refroidies dans des conteneurs à 13°C et transportées jusqu'au port.

## Le transport sur un navire réfrigéré

Les conteneurs réfrigérés sont chargés dans les cales d'un navire. Entre les Antilles et un port européen de l'Atlantique, le voyage dure 8 à 10 jours. Les bananes sont maintenues à 13°C.



## Les bananes mûrissent sans soleil

Une fois débarquées à terre, en Europe, les bananes vertes ne sont encore consommables. Pour mûrir, elles sont placées dans des pièces spéciales qui contiennent un gaz, de l'éthylène. On augmente la température de 13 à 17°C. en 6 à 10 jours, la banane prend sa couleur jaune et devient sucrée.

## En Europe, au supermarché

Les bananes sont arrivées ! Elles sont vendues mûres à point et coûtent souvent moins chères que nos pommes car elles sont cultivées en grandes quantités par des ouvriers mal payés. On trouve aussi des bananes un peu plus chères, issues de l'agriculture biologique. Elles sont cultivées selon les règles du commerce équitable pour permettre à de petits cultivateurs de faire vivre leur famille.

## Le sais-tu ?

Le bananier n'est pas un arbre mais une herbe géante. Ce qui ressemble à un tronc est la superposition de feuilles enroulées.



Un régime de 45 kilos est formé de 200 à 300 bananes.

Chaque Français consomme, en métropole, environ 50 bananes par an.

Banane est un mot d'origine arabe qui signifie « doigt ».



- ① De quelle origine est le mot « banane » ? Que signifie-t-il ?
- ② Sous quel type de climat pousse la banane ?
- ③ Que fait-on pour les préserver des insectes nuisibles ? Par quel moyen ?
- ④ Quelle hauteur atteint le bananier en 9 mois ?
- ⑤ Qu'est-ce qu'un « régime » de bananes ?
- ⑥ Comment sont les bananes au moment de la récolte ?
- ⑦ A quelle température sont maintenues les bananes durant le transport ?
- ⑧ Que contiennent les pièces spéciales où sont placées les bananes à leur arrivée en Europe ?
- ⑨ Combien de temps faut-il à la banane, après son arrivée en Europe, pour être consommable ?
- ⑩ Pourquoi les bananes sont-elles souvent moins chères que les pommes ?