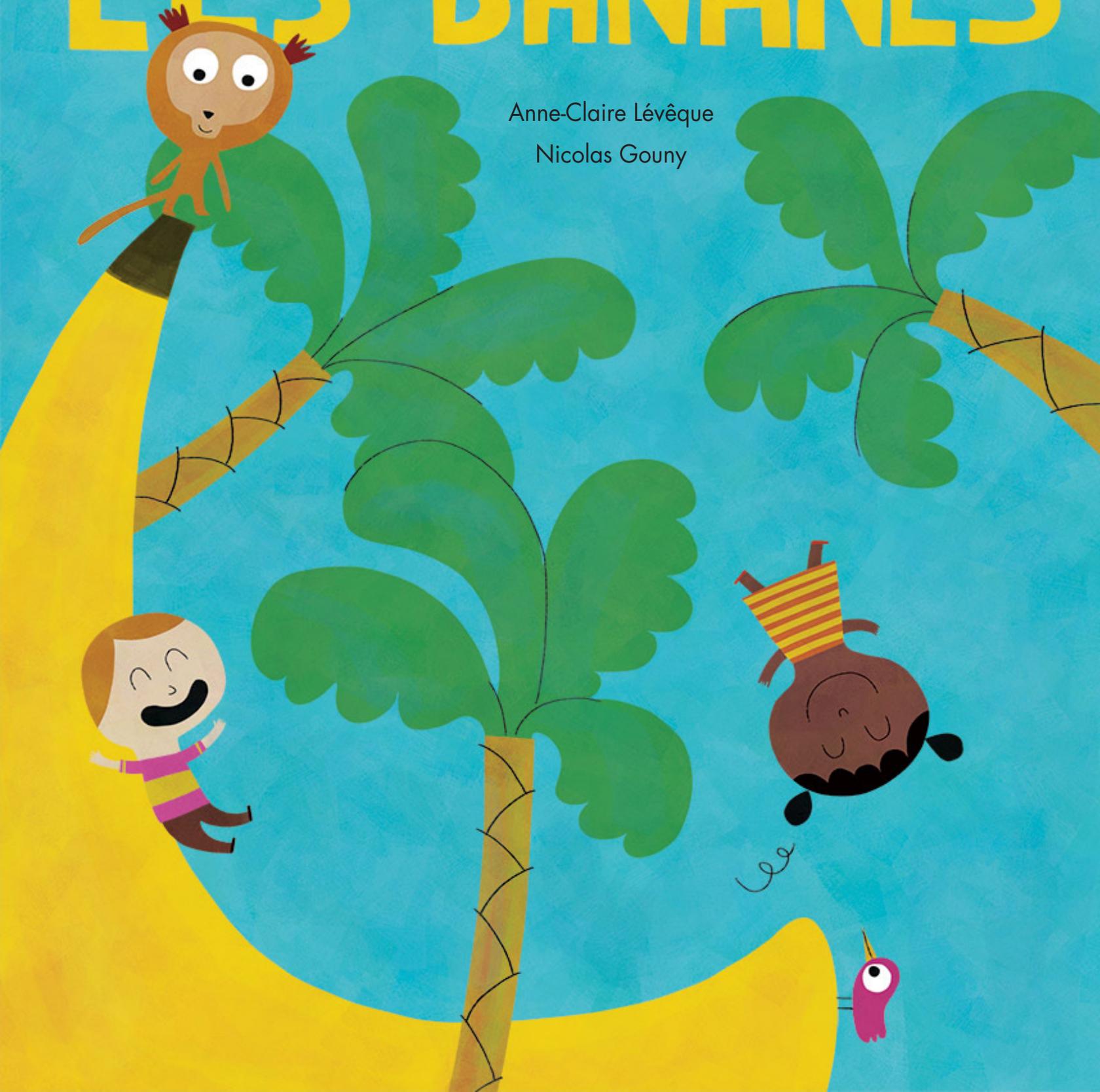


Je sais ce que je mange

LES BANANES

Anne-Claire Lévêque

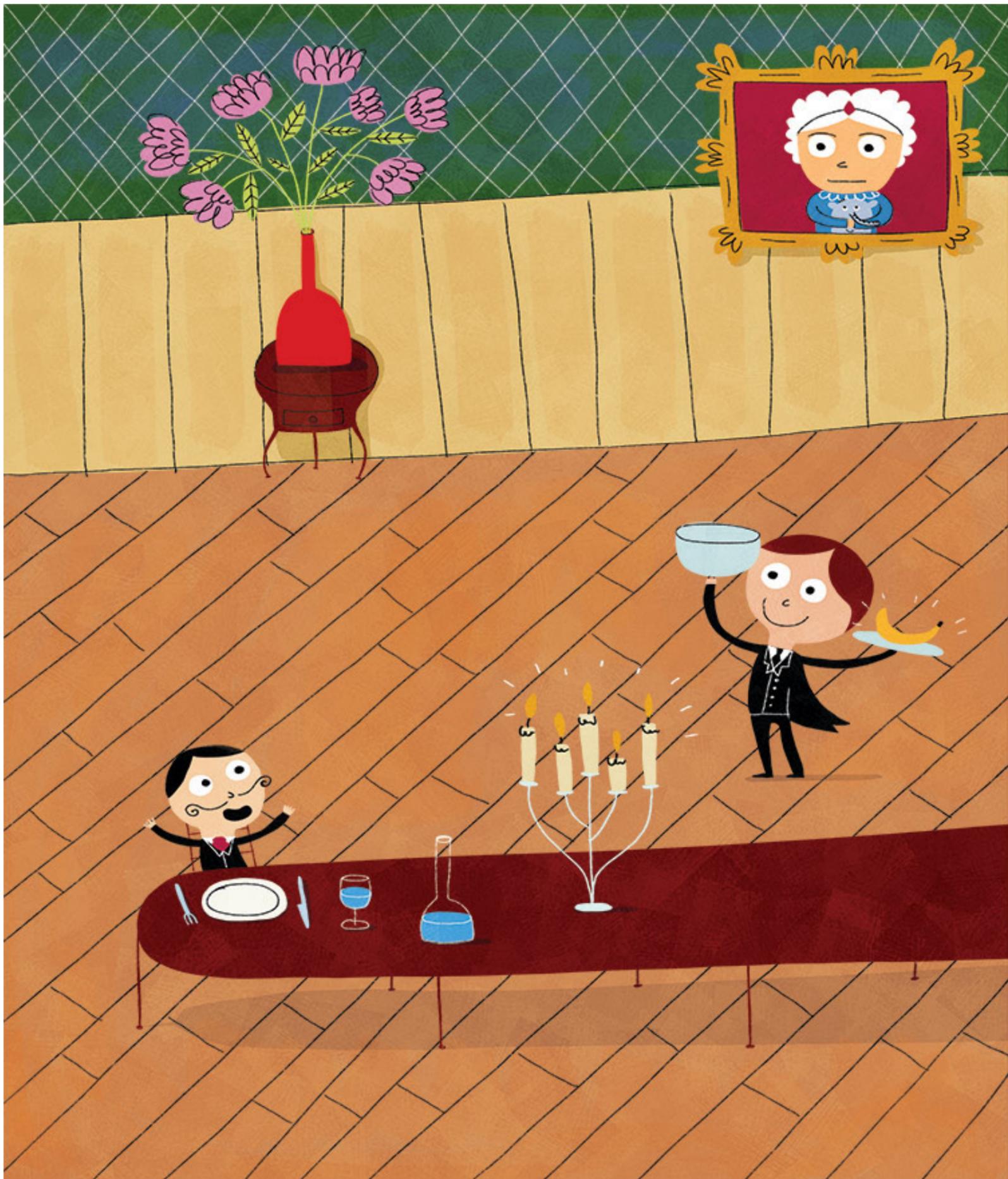
Nicolas Gouny





Ah... la banane !
Un fruit en forme de sourire, d'un jaune couleur soleil...
Il poussait déjà en Asie il y a 7000 ans.
Mais à l'état sauvage la banane a peu d'amateurs,
à cause de ses très nombreux et minuscules pépins.
Sa saveur sucrée et sa chair fondante sont pourtant de beaux atouts...
Alors, il y a deux siècles, les botanistes ont fait un croisement entre
deux espèces de bananes sauvages pour l'améliorer : adieu pépins !
Et désormais, la banane sera cultivée.





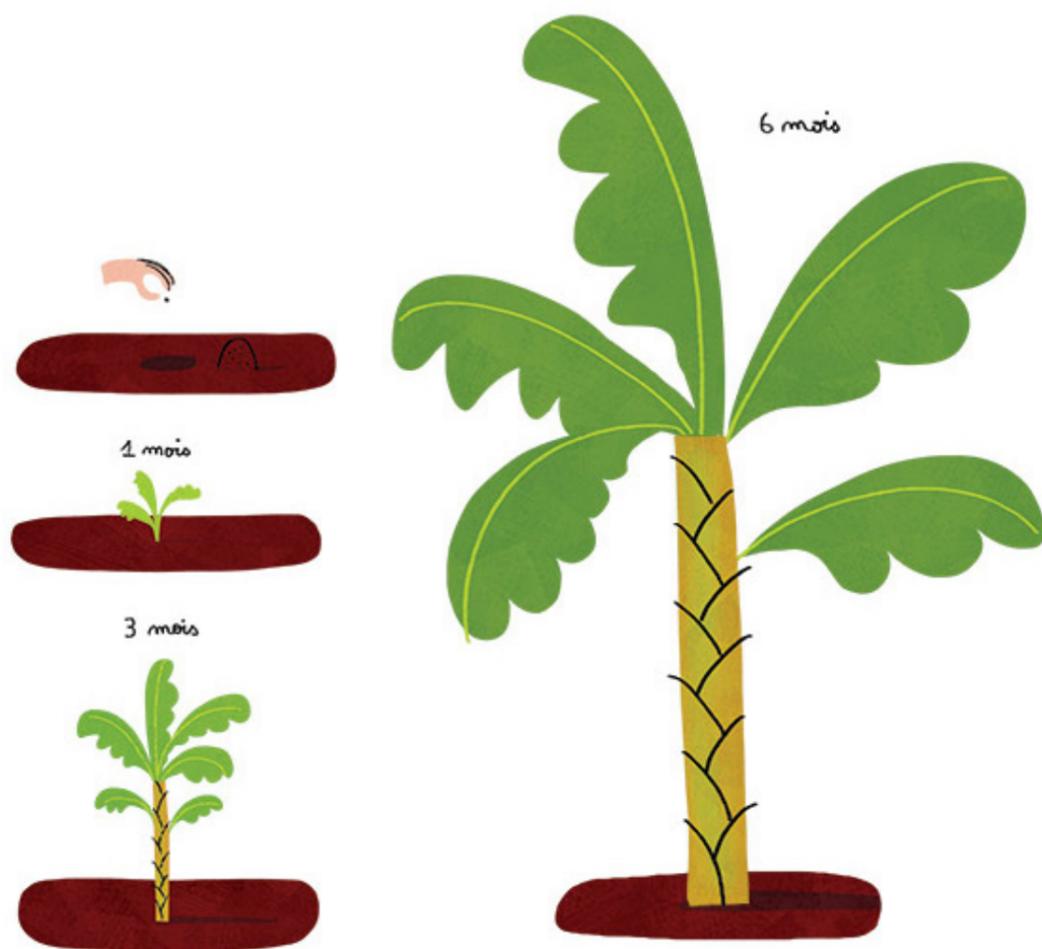
Ce fruit exotique a longtemps rimé avec « fruit chic » !
En Europe et en France, les premières bananes
apparaissent sur les tables vers 1920 :
c'est un produit de luxe.
Peu à peu, elle devient à la mode.
Surtout lorsque Joséphine Baker, une célèbre danseuse,
décide d'apparaître en spectacle,
vêtue d'une jupette composée... de bananes !
Whaou...

En France, ce sont dans les îles de La Guadeloupe
et de la Martinique que l'on peut
découvrir des bananeraies.

Le bananier est beau à regarder
avec ses immenses feuilles frangées...

Eh non ! ce n'est pas un arbre, mais une herbe géante !
Sa « tige-tronc » va se former grâce aux feuilles de la plante
qui s'enroulent en cornets et se superposent.

Le bananier grimpe, grimpe, grimpe...
jusqu'à 10 mètres de haut en sept mois seulement !



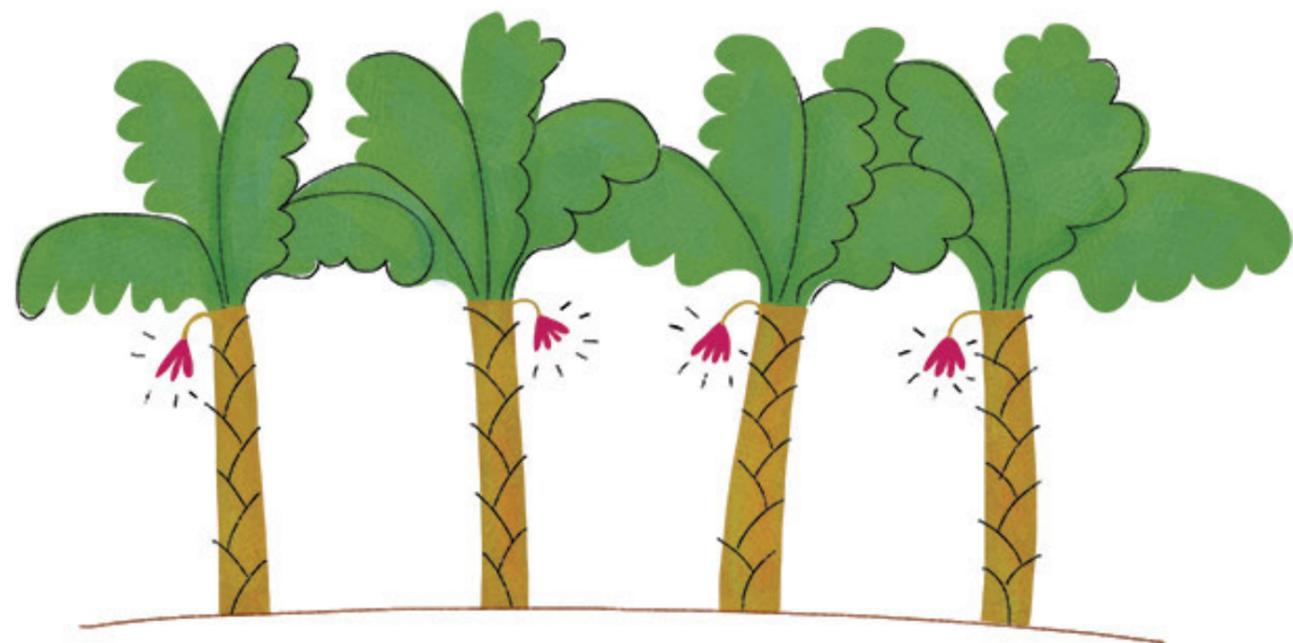
C'est bien connu, il n'y a pas de saison pour avoir la banane !
Elle se récolte toute l'année car c'est un fruit stérile qui se produit
sans fécondation de ses fleurs.

Tiens, voilà une drôle de tige qui sort
du centre du bananier pour se recourber vers le sol.

À son extrémité, ce gros et lourd bourgeon
de couleur pourpre surnommé « popotte », va s'ouvrir.

Et sous chaque pétale qui se soulève, deux rangées
de fleurs femelles apparaissent : ce sont les futures bananes !





Chaque bananier ne produit qu'un seul bourgeon.
Mais toutes les fleurs femelles qu'il contient peuvent donner
jusqu'à 150 bananes !

Celles-ci grossissent sagement, rattachées les unes aux autres,
comme autant de petits doigts,
on parle d'ailleurs de « mains » de bananes.



Dès l'apparition de ces bébés-bananes,
les cultivateurs sont aux petits soins...

Il faut couper les feuilles en contact avec ces fruits
à la peau très fragile, ôter les restes de fleurs
à l'extrémité de chaque banane, et supprimer certaines mains pour
garantir le bon développement de toutes.
Enfin, les cultivateurs emballent chaque régime
de grands sacs plastiques bleus.

Bizarre ? Pas du tout !
Bien protégées, les bananes continuent tranquillement
leur croissance sur la plante sans risquer de coup de soleil
et à l'abri des oiseaux ou des insectes gourmands !





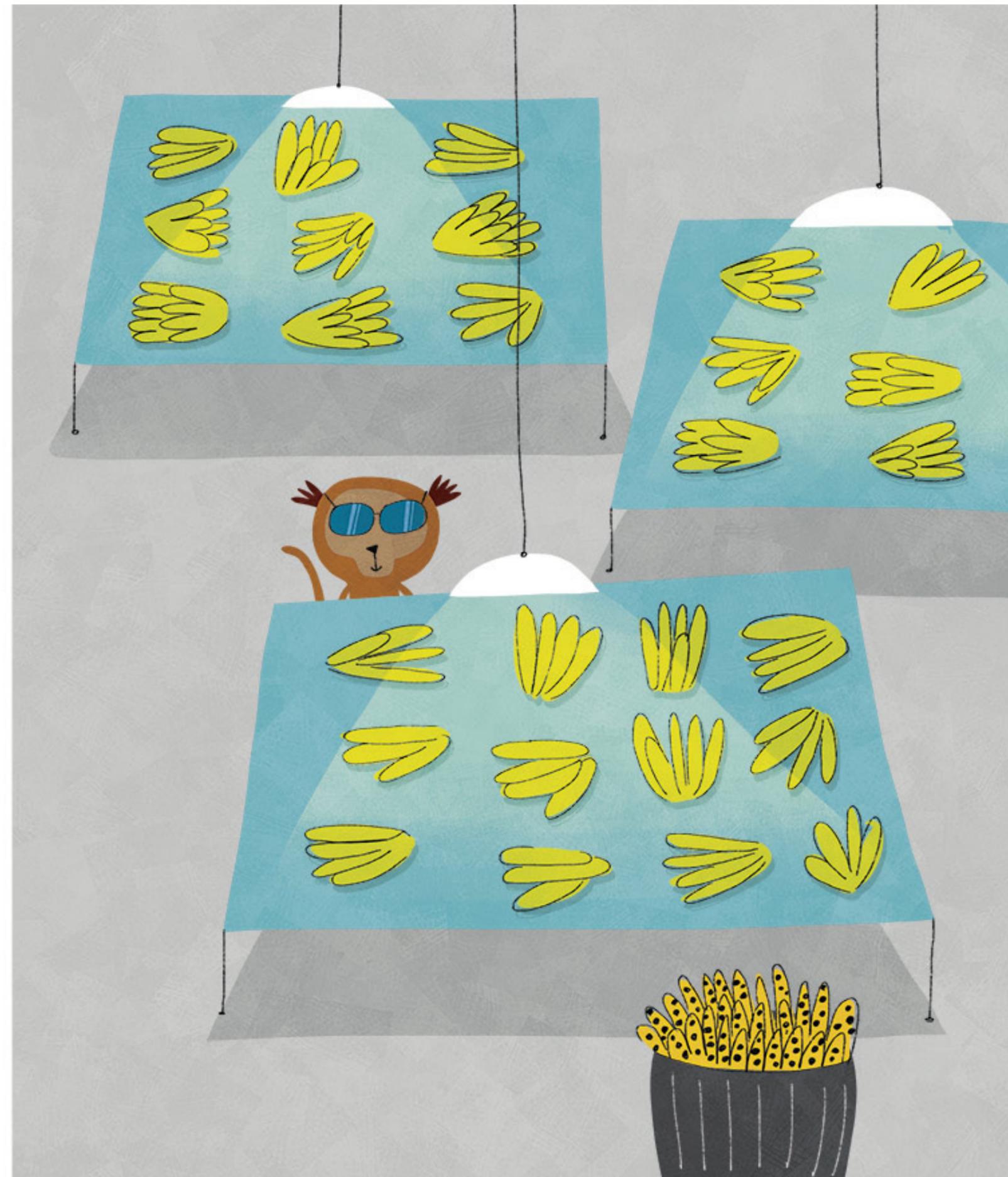
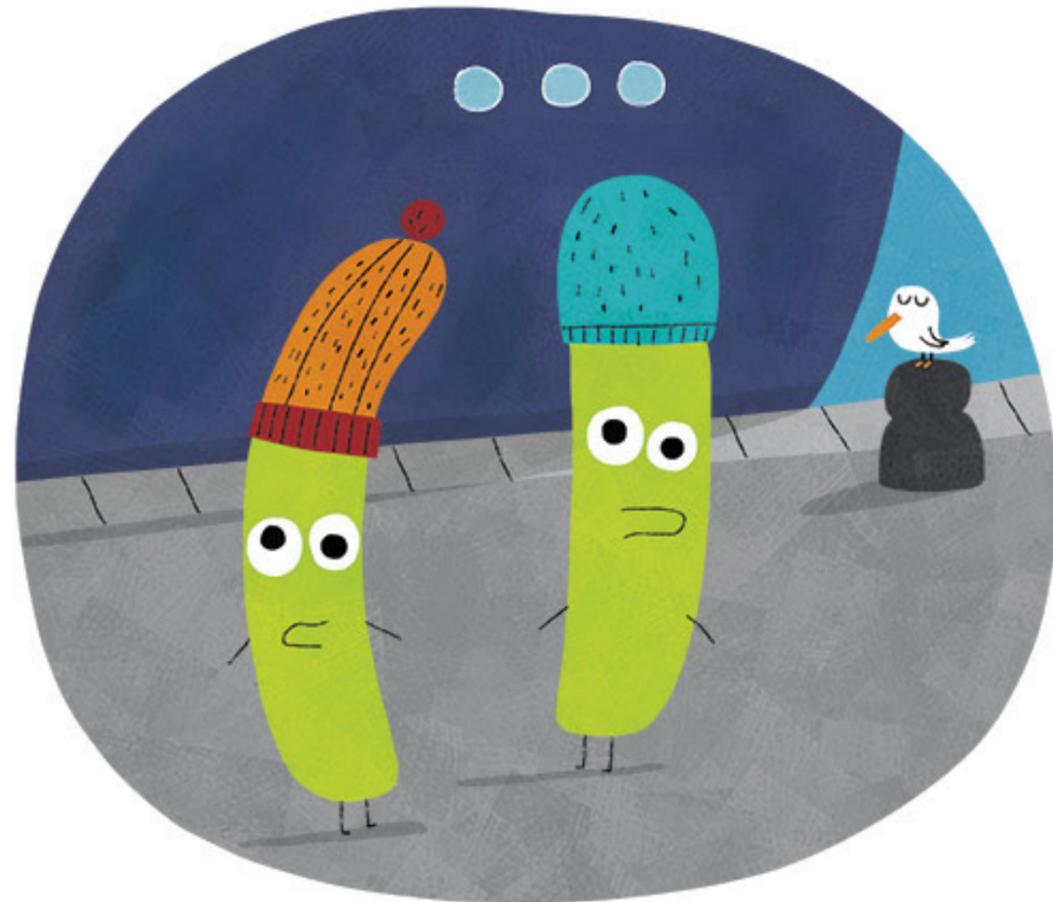
Lorsque les bananes ont atteint un diamètre d'environ 35 millimètres, les régimes, encore verts, sont coupés à la machette et suspendus à la station d'emballage.

Les mains sont détachées pour un premier rinçage avant d'être séparées en petits bouquets de trois à huit fruits. Lavées à l'eau savonneuse, les bananes subissent ensuite un traitement contre les champignons qui pourraient encore se développer pendant leur voyage en bateau-frigo. Adieu soleil !

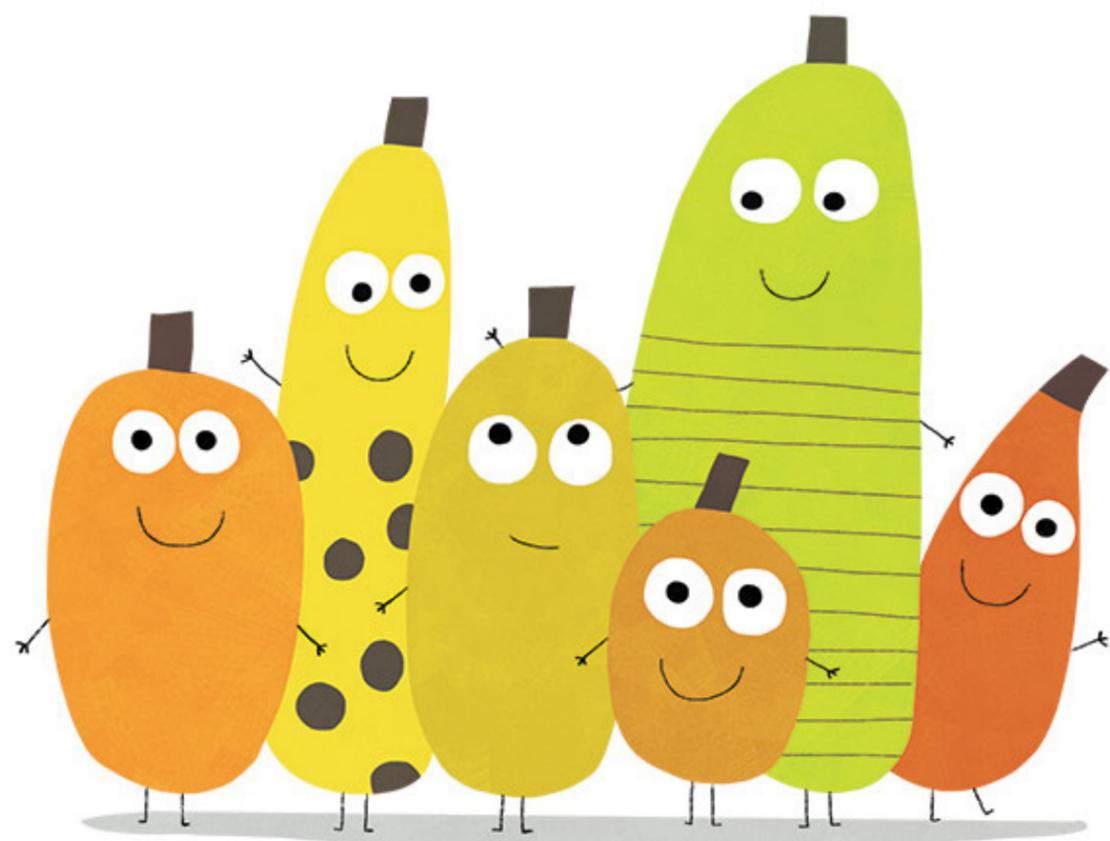


Lorsqu'après huit à quinze jours de mer,
les bananes débarquent, elles sont toutes fraîches... et vertes.
Ça alors !

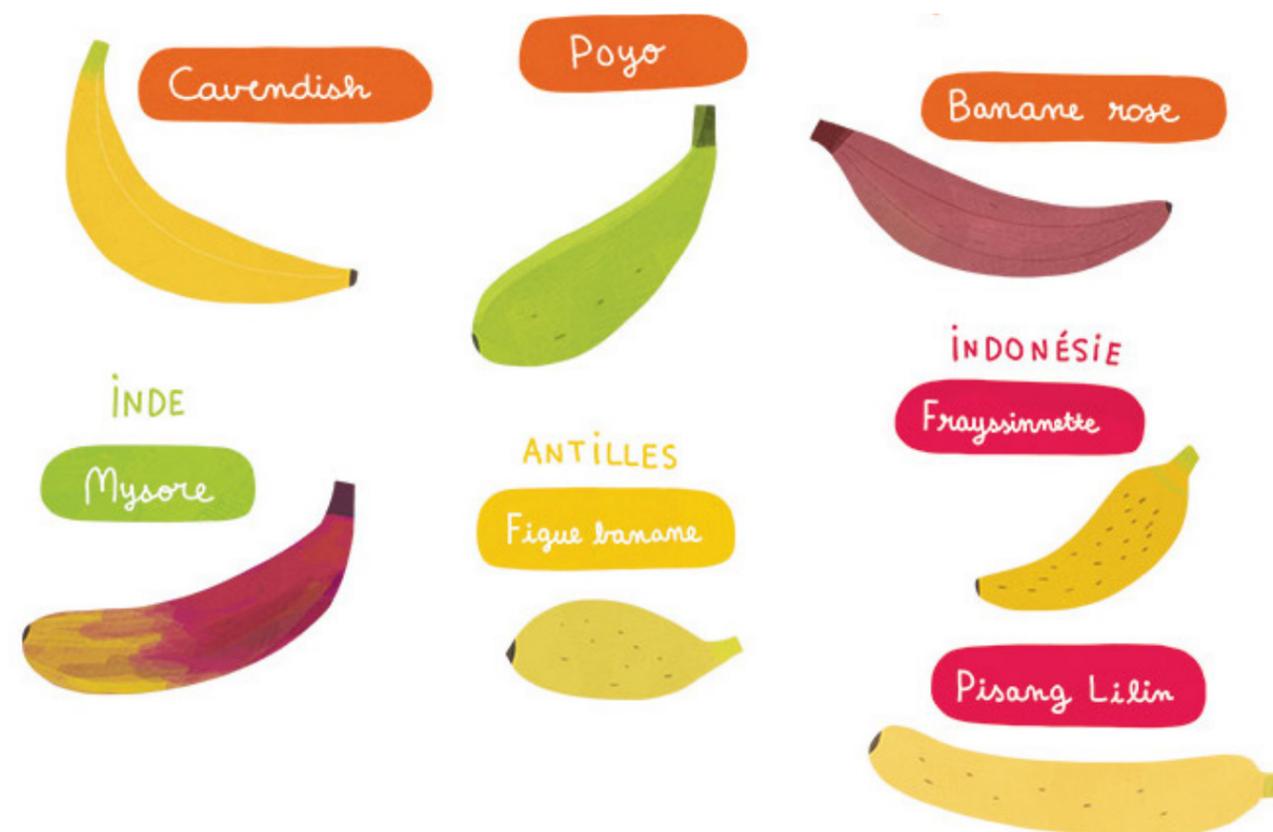
Pour devenir parfaitement jaune et mûre,
la banane a besoin d'au moins 18°C.
Mais pas question d'arriver déjà toute tigrée sur les marchés,
ça ferait mauvais effet ! C'est donc dans un mûrissoir que les
bouquets de bananes sont d'abord placés, le temps d'ajuster
leur couleur idéale pour être vendus.
Chaque gourmand finira le travail à son goût, chez lui !



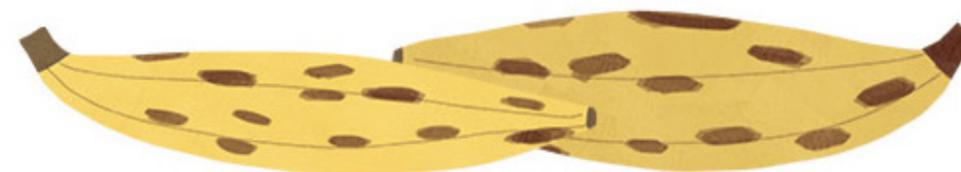
Avec 1500 variétés, la banane pour mieux plaire aux gourmands joue tantôt le rôle de fruit, tantôt celui de légume ! Elle s'amuse et change d'apparence ou de couleur...



Les bananes « à dessert » ont une chair douce et sucrée.



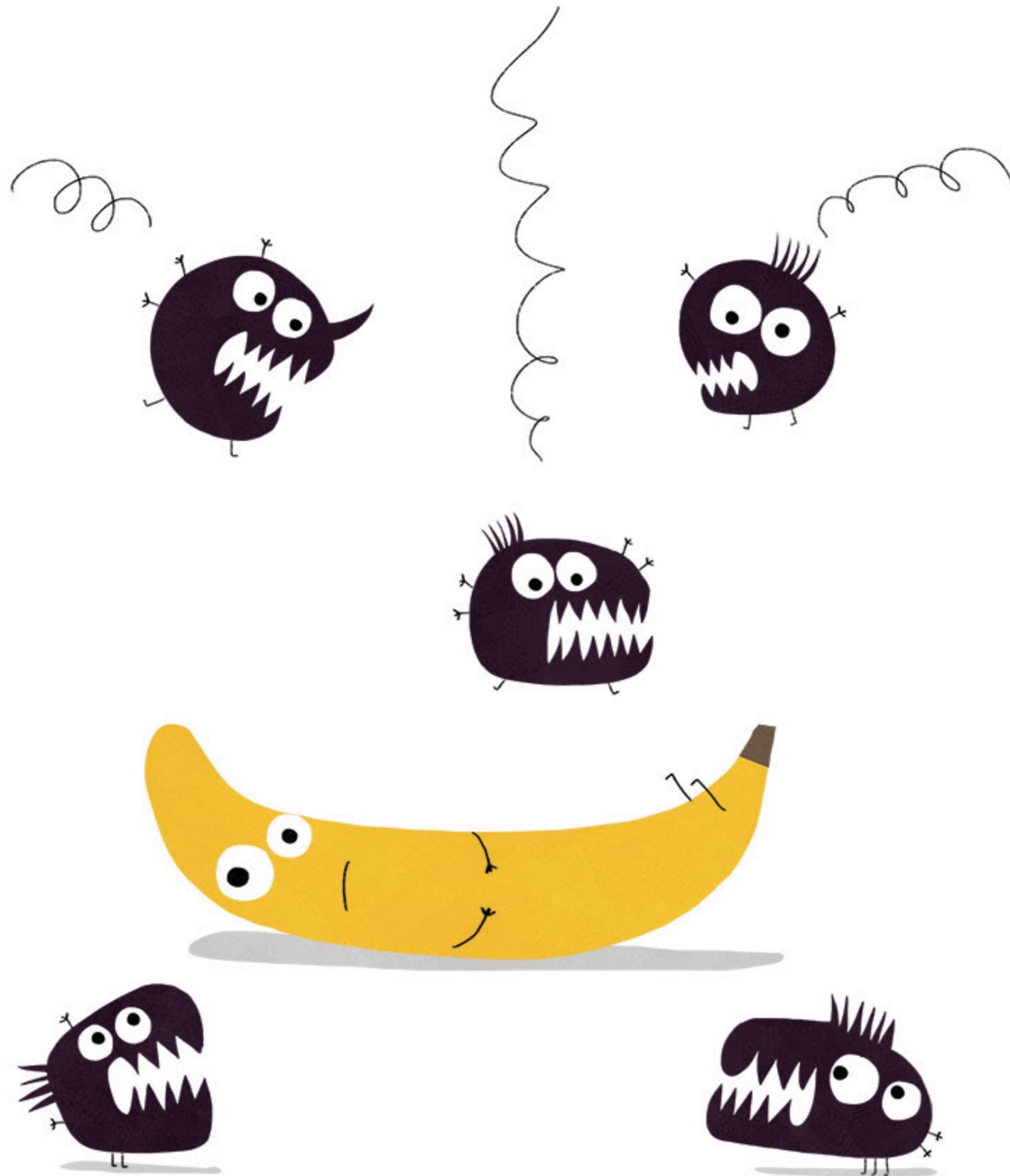
Les bananes « à cuire » sont peu ou non sucrées avec une chair plus ferme. Elles se cuisinent bouillies, grillées ou en friture, comme un légume. Elles sont souvent au menu en Afrique, en Amérique du sud ou en Amérique centrale.

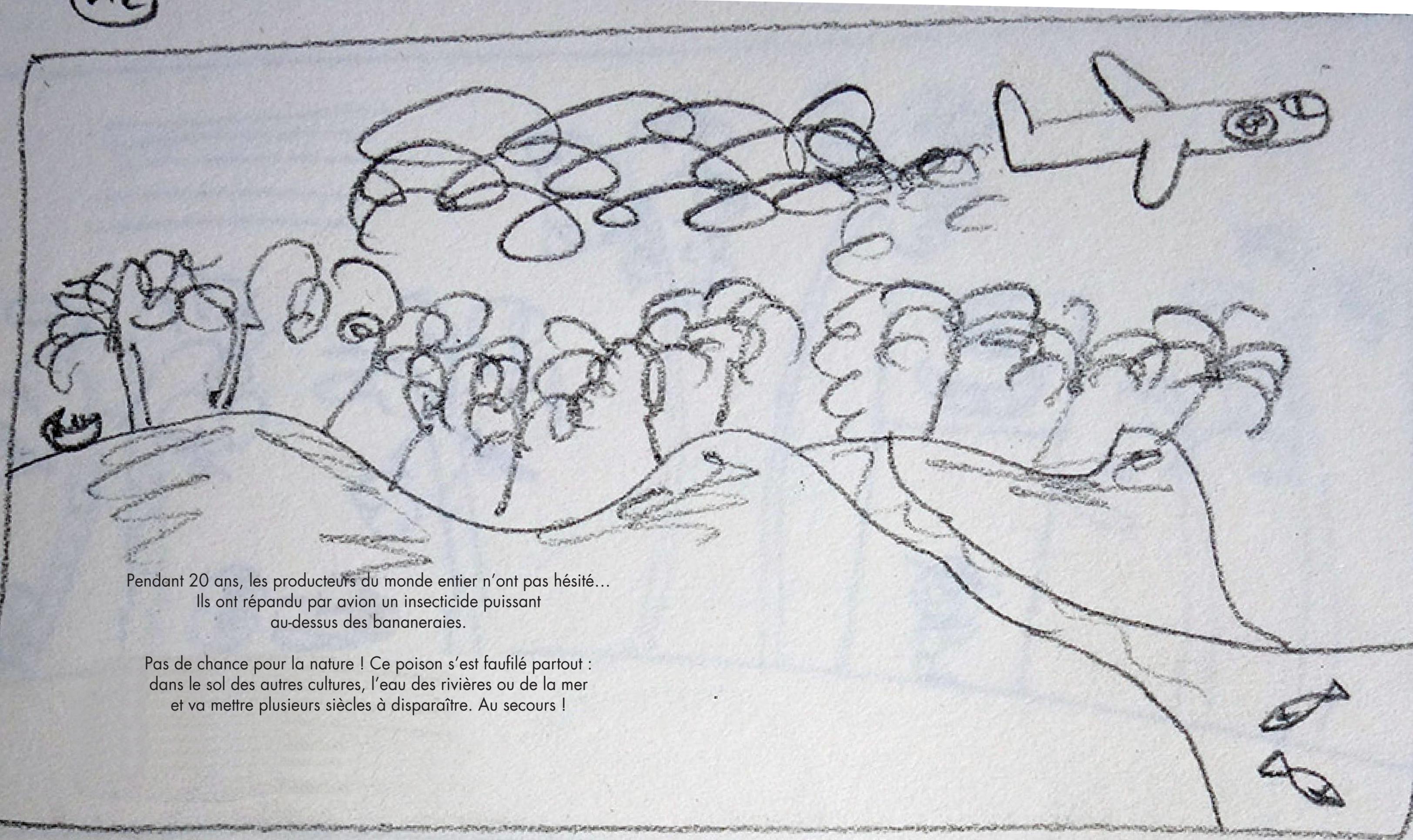




Etre une star internationale a aussi ses inconvénients.
Surtout pour la planète !

Car malgré des noms différents,
la majorité des bananes sont issues de la même
variété: La Cavendish. Elle pousse vite, elle est très
jolie et a très bon goût. Résultat, la majorité des
producteurs la cultive intensivement
depuis plus de cinquante ans !
Et cette variété s'est tellement affaiblie qu'elle ne sait
plus lutter contre les maladies.
Pire : ses parasites résistent même aux traitements
chimiques qui devraient les détruire !



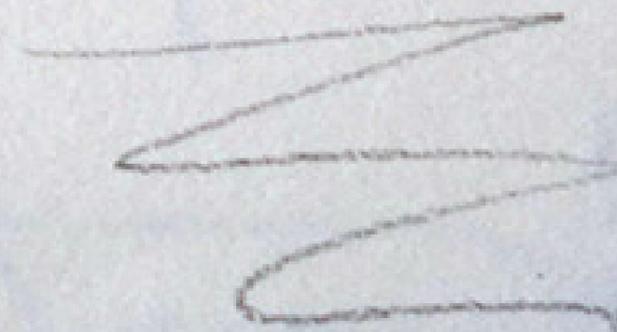
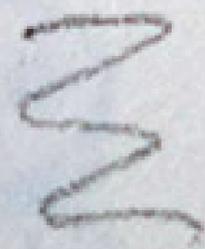
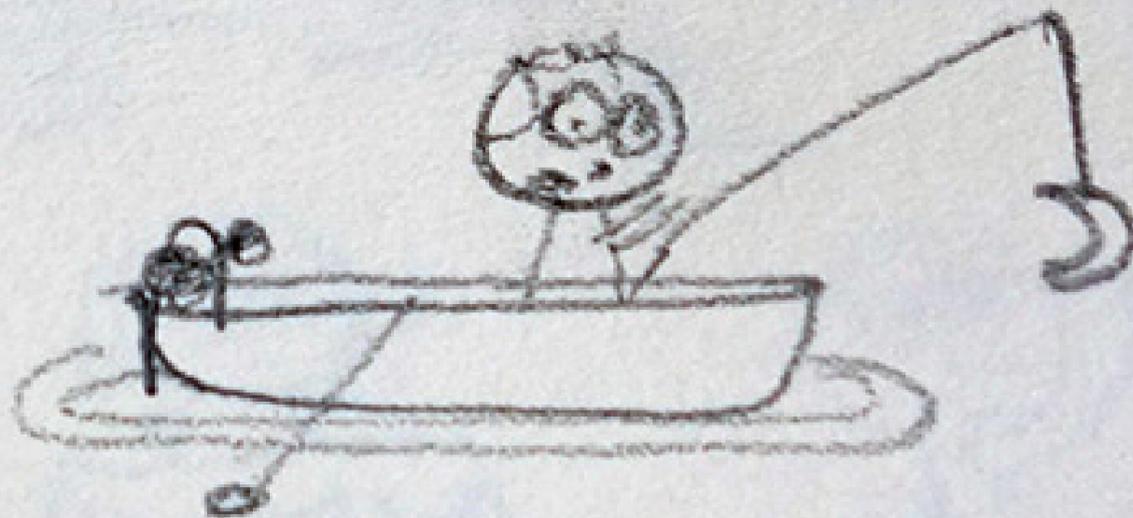
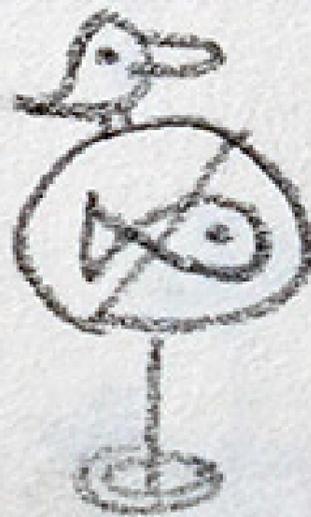


Pendant 20 ans, les producteurs du monde entier n'ont pas hésité...
Ils ont répandu par avion un insecticide puissant
au-dessus des bananeraies.

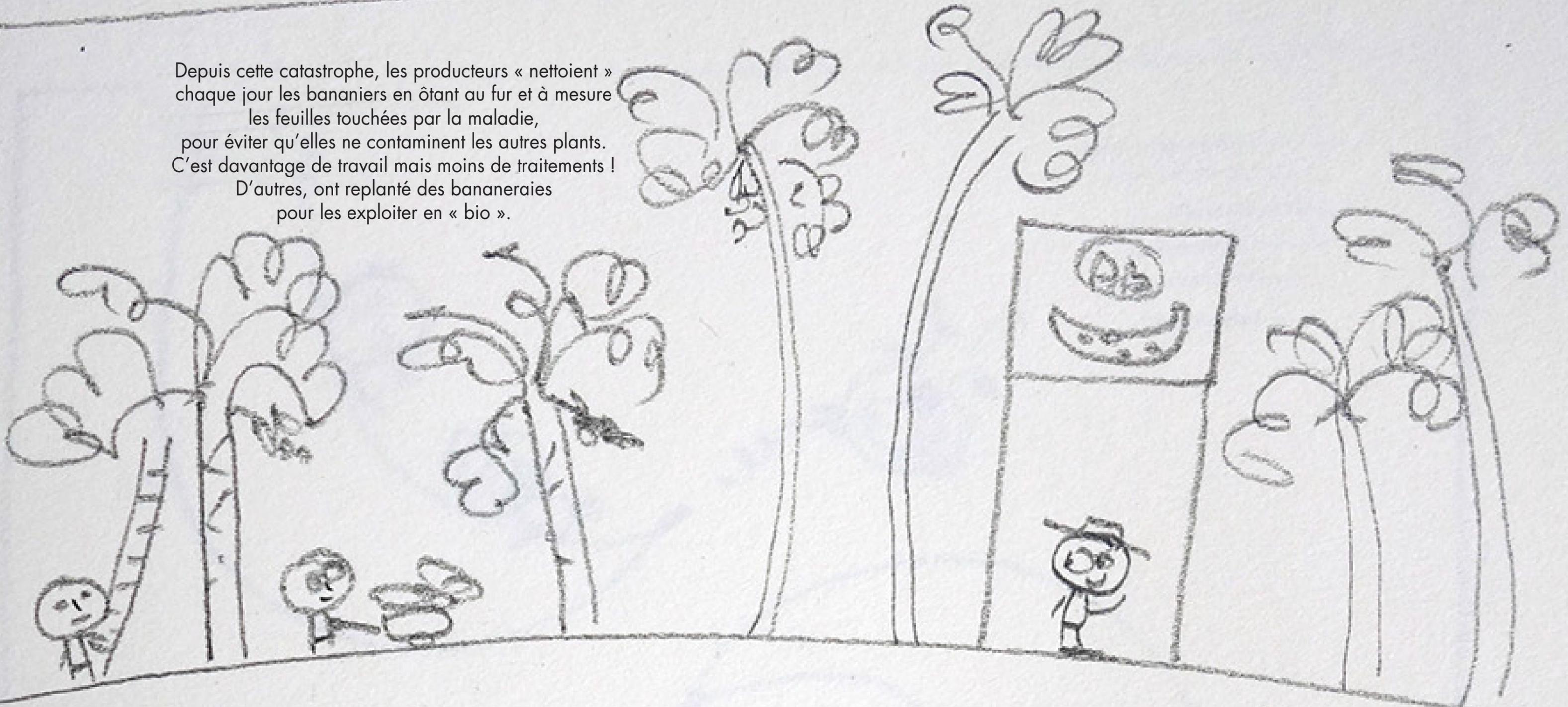
Pas de chance pour la nature ! Ce poison s'est fafilé partout :
dans le sol des autres cultures, l'eau des rivières ou de la mer
et va mettre plusieurs siècles à disparaître. Au secours !

Aujourd'hui, il n'est plus utilisé et bien sûr interdit !

Mais on découvre petit à petit les ravages de ce produit toxique...
En Guadeloupe ou à la Martinique une partie de la surface agricole
a été contaminée et certaines zones de pêche ont été fermées.



Depuis cette catastrophe, les producteurs « nettoient »
chaque jour les bananiers en ôtant au fur et à mesure
les feuilles touchées par la maladie,
pour éviter qu'elles ne contaminent les autres plants.
C'est davantage de travail mais moins de traitements !
D'autres, ont replanté des bananeraies
pour les exploiter en « bio ».



ciel blanc, et on ajustera le positionnement de l'illus

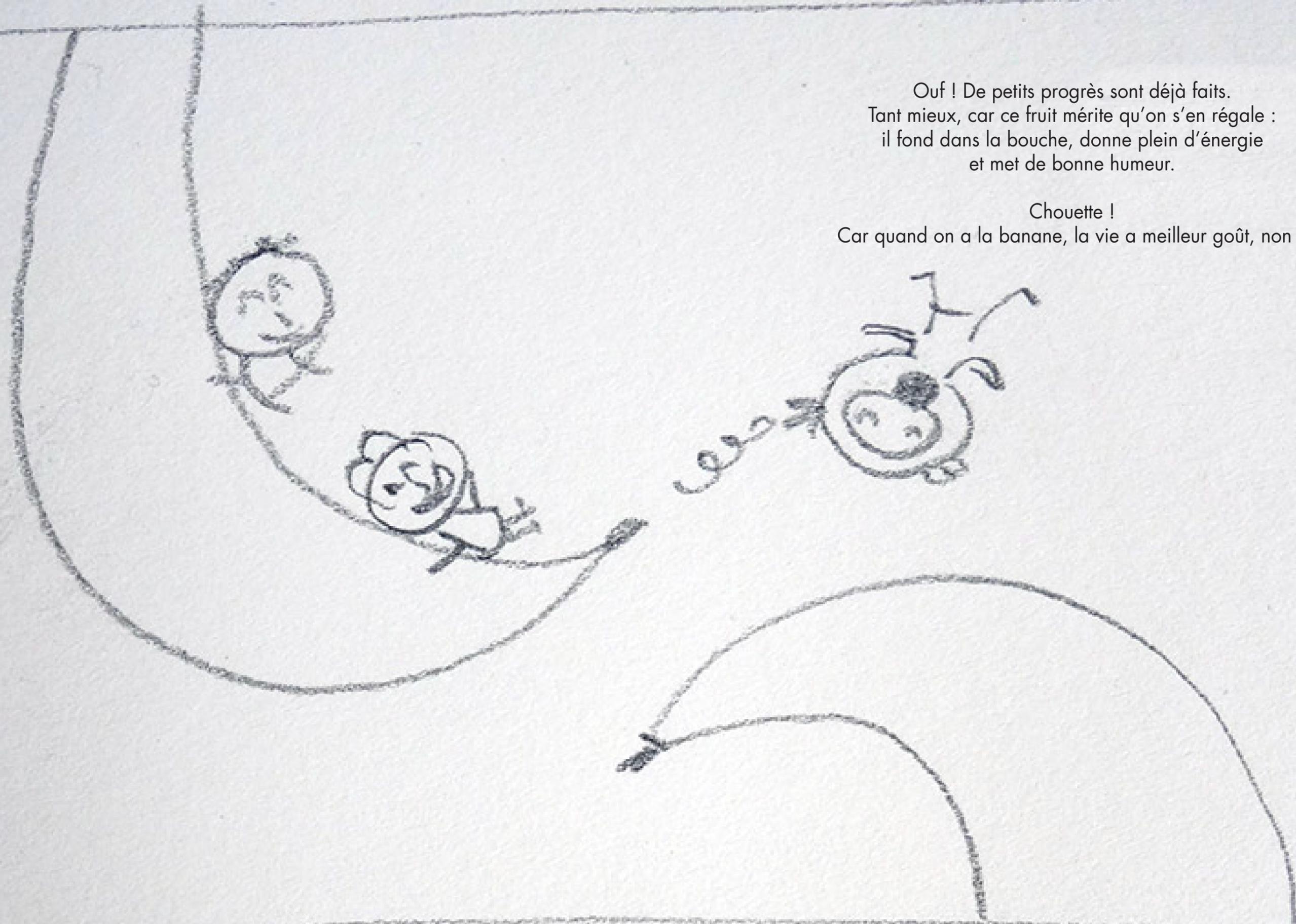
Enfin, pour remplacer la Cavendish fatiguée,
les chercheurs essaient de créer une nouvelle variété de banane
qui serait plus résistante aux maladies mais tout aussi délicieuse...

Mais il faudra sans doute encore plusieurs années
avant de la goûter.



Ouf ! De petits progrès sont déjà faits.
Tant mieux, car ce fruit mérite qu'on s'en régale :
il fond dans la bouche, donne plein d'énergie
et met de bonne humeur.

Chouette !
Car quand on a la banane, la vie a meilleur goût, non ?



je sais ce que je mange

*Plein de bonnes choses poussent ou gambadent
dans la nature pour finir dans nos assiettes.
Elles viennent d'où ? Elles passent par où ?
Comment se régaler des meilleurs produits ?*

Illustrations de Nicolas Gouny

Le Sucre, par Michel Francesconi

Le Lait, par Françoise Laurent

Le Pain, par Françoise Laurent

Les Œufs, par Philippe Simon

Le Miel, par Françoise Laurent

Les Pommes, par Anne-Claire Lévêque

Le Riz, par Françoise Laurent

Les Pommes de terre, par Sandrine Dumas-Roy

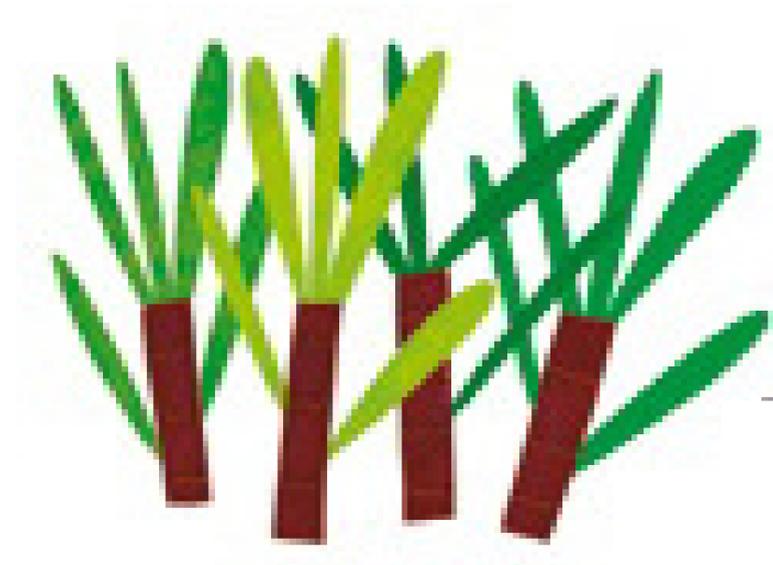
Les Tomates, par Michel Francesconi

Le Chocolat, par Sandrine Dumas-Roy

L'eau, par Françoise Laurent

et

Je cuisine les pieds sur terre, par Isabelle Francesconi



Achévé d'imprimer en février 2018
sur les presses Papergraf en Italie.
Dépôt légal mars 2018

© Les Editions du Ricochet, 2018

ricochet-livres-jeunesse.fr



