



Le bananier, une herbe géante...

Le bananier, contrairement à son apparence, n'est pas un arbre... C'est une herbe géante, aux très grandes feuilles enroulées ensemble, à la base de la plante.

Il a besoin de chaleur toute l'année, de soleil et d'eau. Il pousse donc uniquement en zone tropicale où le climat est chaud et humide.

Chaque année, le bananier produit des fleurs puis des fruits et sa partie aérienne dépérit mais sa tige souterraine (rhizome) ne meurt pas.

L'année suivante, un autre bananier pousse à partir de la tige souterraine. Il peut vivre ainsi jusqu'à 20 ans.

Le bananier atteint sa taille adulte au bout de 6 à 7 mois. Il peut atteindre une hauteur de 2 à 15 mètres, selon les variétés et peut devenir aussi haut qu'une girafe.

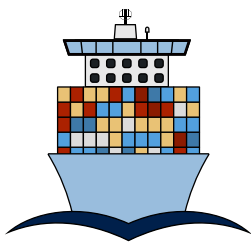
Chaque pied produit une grande inflorescence (un ensemble de fleurs) qui donne un seul régime de bananes.

Ce régime est formé de 10 à 14 mains portant chacune de 6 à 10 bananes accrochées entre elles, ce qui peut faire plus d'une centaine de bananes pour un seul bananier.



© photo libre de droits source : www.pexels.com

Les soins apportés aux bananiers sont importants : pose de tuteurs, coupe des fleurs et des feuilles gênantes après la récolte des fruits, apport d'engrais, lutte contre les insectes prédateurs, contre les maladies des feuilles qui sont souvent des champignons et lutte contre des nématodes...



Les régimes sont mis sous protections plastiques, en fin de culture jusqu'aux chambres de mûrissement, pour éviter la ponte de mouches pouvant gâter les récoltes. Les fruits sont récoltés verts, traités puis stabilisés entre 13 et 13,5 degrés en transports et entrepôts frigorifiques pour interrompre leur mûrissement. Pour activer le mûrissement on les traite avec du gaz éthylène qui déclenche la maturité de manière homogène ce qui permet d'approvisionner régulièrement la grande distribution en bananes mûres à partir de stocks verts conservés au frigo. Les bananes arrivent en France par bateau après 2 à 3 semaines de traversée.

Un fruit qui s'est amélioré au fil du temps

Il existe des bananiers sauvages donnant des fruits avec trop de graines pour être consommés. Les bananes que nous consommons aujourd'hui sont issues de ces variétés qui se sont modifiées au cours des années ; les bananiers ont été «domestiqués» pour améliorer la qualité de leurs fruits : ils ont moins de graines, leur chair est plus goûteuse.

Les bananiers sauvages des forêts tropicales sont très résistants aux maladies et sont d'un intérêt essentiel pour l'amélioration des variétés par des recherches en agriculture.

1000 variétés de bananes, bananes desserts et bananes plantains

On connaît près de 1000 variétés de bananes. Les trois grands groupes de bananes consommées dans le monde, issues de trois types de bananiers, sont la banane douce au goût sucré, dite « banane dessert » destinée, pour un tiers, à l'exportation, la banane à cuire et la banane plantain.

Ces dernières doivent être cuites pour être mangées et sont utilisées comme légumes dans les pays où elles sont produites.

Les bananes sont les fruits les plus cultivés et les plus consommés au monde, devant la pastèque, la pomme, le raisin et les oranges. Mais attention, toutes ne sont pas des bananes desserts ! Sur 10 bananes récoltées dans le monde, 6 sont des bananes à cuire et des bananes plantains et seulement 4 sont des bananes desserts ! En 2020, la production mondiale de toutes les bananes est d'environ 120 millions de tonnes.



©photo libre de droits source : www.canva.com