



LA CARTE D'IDENTITÉ

DE LA BANANE

HISTORIQUE

Ce fruit est si ancien qu'on en trouve la mention dans des documents vieux de 300 ans avant Jésus Christ, mais il ne fut introduit en Europe que vers 1835 par des missionnaires chrétiens des îles du pacifique, d'abord à Londres puis en France à la fin du 19^e siècle.

PAYS ET PERIODE DE PRODUCTION

La banane pousse dans les régions tropicales et fructifie toute l'année. Le marché français est approvisionné selon la saison par les départements d'outre mer : Martinique et Guadeloupe, et par les pays africains suivants: Côte d'Ivoire, Cameroun, et Madagascar. La récolte a lieu quand les bananes ont pris une taille satisfaisante et avant que leur maturation soit terminée. L'importante consommation de bananes en France a exigé pour leur transport la création d'une flotte bananière. Les cales des cargos sont spécialement aménagées et climatisées pour permettre aux régimes de bananes cueillis verts d'arriver sans dommage sur les lieux de consommation. Ces bananes vertes ne sont pas comestibles car elles ne contiennent pas encore de sucre. Elles seront mûries artificiellement pendant 10 à 11 jours avant d'être livrées aux détaillants (Il existe en France environ 500 mûrisseries).

PRINCIPALES VARIETES

Il existe plus de 250 variétés de bananes. Seules quelques-unes sont cultivées de manière intensive: la Grande Naine, la Petite Naine, la Poyo, la Cavendish, la Valéry, etc.

CONSEILS D'ACHAT ET D'UTILISATION

Les bananes doivent être choisies d'un beau jaune franc, mais certaines personnes les préfèrent encore jaune à bout vert, et d'autres bien mûres lorsque la pulpe est très sucrée et la peau pointillée de brun. La température idéale de conservation est 14°C, au-dessous les fruits risquent de geler. Ne jamais les entreposer au réfrigérateur, au-dessus leur maturation s'accélère trop rapidement.

On pourra les déguster tel quel, ou encore les flamber au rhum, mais elles pourront également entrer dans la composition de nombreuses recettes en cuisine et pâtisserie.