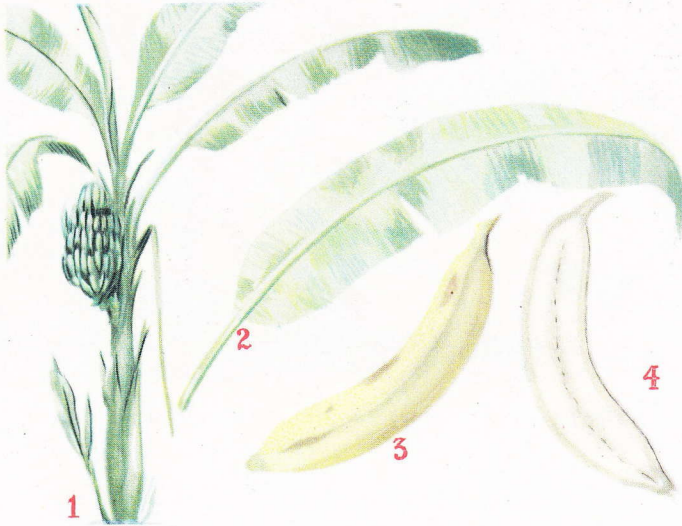


LA BANANE

DOCUMENTAIRE 177



Musa Paradisiaca. 1) la plante; 2) la feuille, 3) le fruit; 4) coupe du fruit en longueur.



Les bananes sont réunies sur des régimes qui atteignent 1 m. 20 de longueur. Les régimes destinés à l'exportation sont cueillis encore verts.

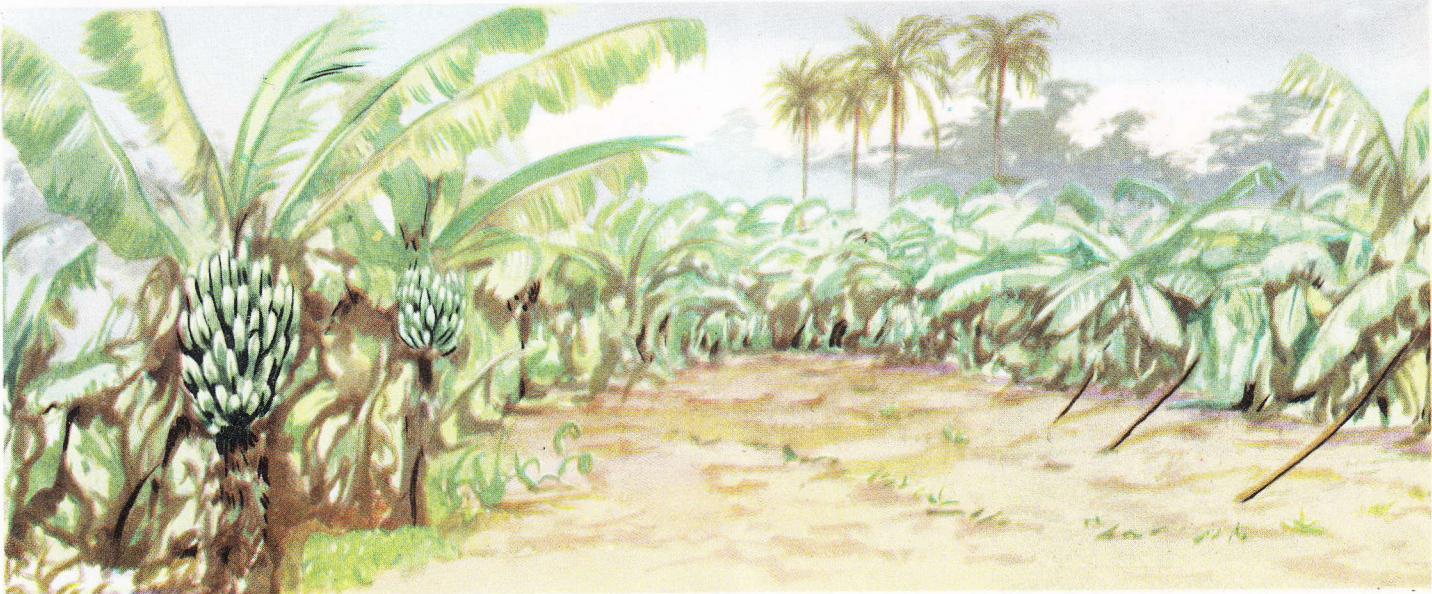
La banane, parfois surnommée « Figue d'Adam », est le fruit d'une plante tropicale dont la culture est très ancienne.

Le genre bananier appartient à la famille des Musacées. Deux espèces surtout, le bananier à long fruit ou Bananier du Paradis (*Musa paradisiaca*) et le Bananier-Figuier, ou Bananier des Sages (*Musa Sapientium*) fournissent aux habitants des pays où on les cultive une partie de leur nourriture habituelle.

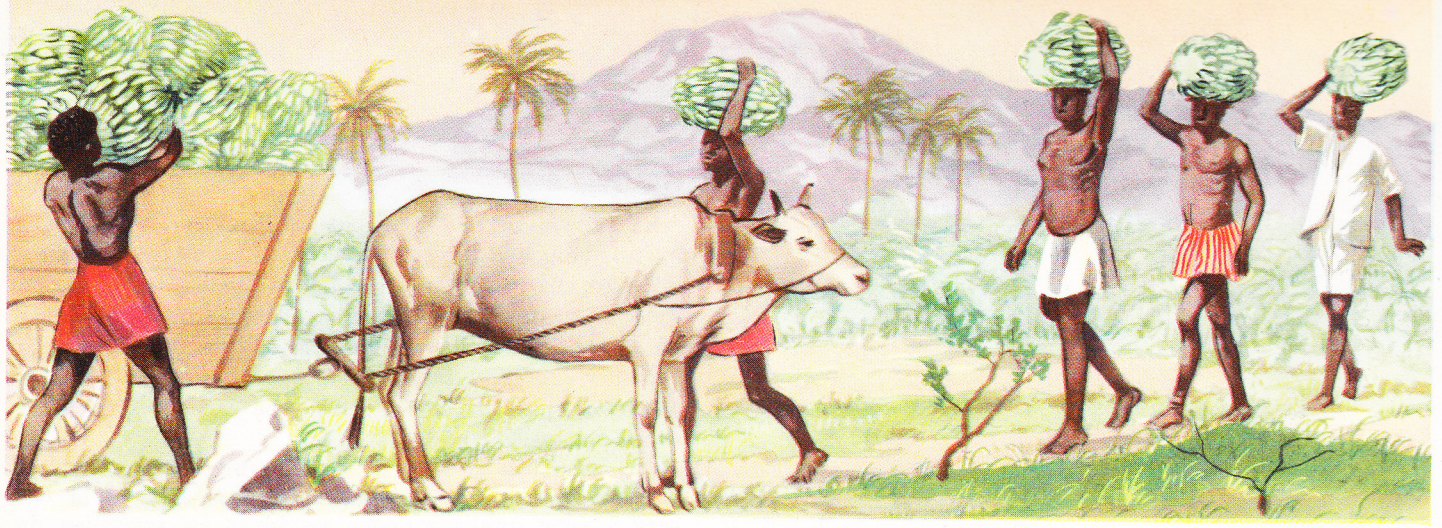
Les bananiers ne sont point des arbres, mais des plantes herbacées, vivaces par leurs drageons, et dont la tige périt aussitôt qu'elle a donné ses fruits. La végétation du bananier offre la plus grande analogie avec celle des *Liliacées*. Un plateau charnu, analogue à un bulbe, émet des racines fibreuses en dessous et des feuilles en dessus. Ces feuilles, longues de 2 à 3 mètres et larges d'un mètre environ, se succèdent rapidement, et leurs pétioles persistants, qui s'engainent les uns dans les autres, forment en se desséchant une sorte de tige qui atteint de 3 à 4 mètres de hauteur. Sur ce singulier végétal, qui nous fait songer à une plante en pot imaginée pour des géants, pousse une inflorescence longue d'un mètre, constituée par des verticilles de fleurs jaunâtres enveloppées dans de grandes bractées violacées, destinées à tomber.

Les fruits du Bananier du Paradis sont un peu arqués, longs de 12 à 15 cm et quelquefois au nombre de deux cent cinquante sur le même régime. Bien que leur chair molle soit d'une saveur agréable et douce, on les mange rarement crus. Ceux du *Musa Sapientium* (bananes courtes, ou figues-bananes), au contraire se mangent toujours crus. La banane des Canaries (*Musa Kavendiskii*) est de forme mince et allongée. Elle est surtout destinée à l'exportation; cependant on en tire également de l'alcool, à proximité des plantations elles-mêmes.

Dans les temps très anciens, on cultivait déjà les bananiers dans les Indes. Cette culture se répandit peu à peu dans toutes les régions où le permettait le climat. Au XIV^e siècle, les blancs et les indigènes transformèrent des zones jusque-là envahies par la jungle en de magnifiques jardins de bananiers. On cultive les bananiers dans des terrains moyennement compacts, profonds, perméables, riches en hu-



Une plantation de bananiers aux Iles Canaries. Le nom scientifique de cette espèce est le *Musa Kavendiskii*.



Après avoir été détachés à coups de hachette, les régimes sont chargés par les indigènes sur des charrettes attelées de mules et de zébus.

mus soigneusement préparé, dans les climats humides et chauds, où les pluies sont abondantes.

Dans les territoires où la saison sèche dure longtemps, et dans lesquels la rosée fait défaut, on peut procéder par irrigations des bananeraies. Il faut éviter cependant les endroits battus par les grands vents et protéger les plantations par des rideaux d'arbres. Entre un plant et un autre, de même qu'entre les sillons, on observe une distance de 4 à 5 mètres. La terre doit être convenablement engraisée.

Dans divers pays les indigènes couvrent leurs cases avec de grandes feuilles de *Musa Paradisiaca* ou de *Musa Sapientium*. On s'en sert aussi pour faire divers ouvrages de vannerie. On peut les donner comme fourrage aux animaux. Enfin, on en tire une grande quantité de fibres solides qu'on emploie, selon le degré de finesse, à fabriquer des cordages ou des tissus. Ces feuilles s'importent en Europe sous le nom de Chanvre de Manille ou de «Nipis» (que nous devons au *Musa Textilis*).

Les bananes vertes renferment beaucoup de fécule. On les conserve en les coupant en tranches minces, que l'on fait sécher. On peut aussi les râper, les faire cuire à la manière du manioc et les convertir en farine dont on fait de la bouillie.

Pour l'exportation, on coupe les régimes de bananes avant maturité, mais les fruits continuent à mûrir pendant le

voyages. Ils risquent même, s'ils ne sont emballés avec grand soin, de pourrir et de fermenter avant d'arriver à destination. La première expérience d'expédition de bananes à une grande distance fut tentée, à la fin du XIX^e siècle, par un certain Baker, capitaine d'une goélette, qui chargea son navire à la Jamaïque de plusieurs quinaux de régimes qu'on avait cueillis quand les fruits étaient toujours verts. Arrivé à New York, il confia sa cargaison à un commerçant nommé Preston qui, ayant compris que ce trafic pourrait devenir avantageux, ne tarda pas à lui donner un développement considérable. Bientôt des Espagnols l'imitèrent, en important dans leur pays des bananes des Canaries.

Les régimes de bananes sont transportés sur des bateaux spéciaux équipés avec des cales réfrigérées, ou munies de dispositifs de climatisation. A mesure qu'elles mûrissent, les bananes perdent de leur fécule, mais elles le disputent à la Canne par la quantité de sucre qu'elles contiennent.

La banane est un fruit d'une très grande valeur nutritive et particulièrement sain. Ses vertus avaient été certainement reconnues déjà par les médecins antiques, puisque c'est à Antoine Musa, médecin de l'Empereur Auguste, et non aux Divines soeurs, compagnes d'Apollon, qu'elle doit son nom de famille.



Les régimes sont pesés avant l'embarquement, qui se fait sur des bateaux spécialement équipés, avec cales réfrigérées ou «climatisées».

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître

ARTS

SCIENCES

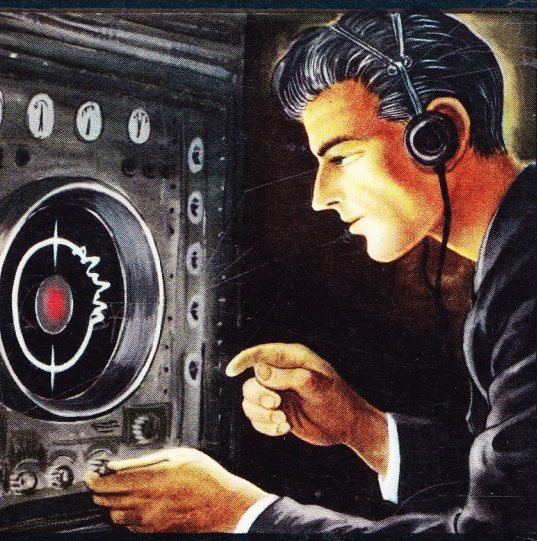
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS





VOL. III

TOUT CONNAITRE
Encyclopédie en couleurs

VITA MERAVIGLIOSA - Milan, Via Cerva 11, Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

Exclusivité A. B. G. E. - Bruxelles