

19

nom vernaculaire	français	Bananier
	créole	Bannann, Fig
	anglais	Banana, plantain
	espagnol	Banano/a (dessert), plàtano (légume)
	allemand	Bananenstaude

« Banane » provient du nom portugais « banana », lui-même issu du bantou de Guinée (Afrique de l'Ouest). Son nom scientifique « *Musa* » est dédié à Antonius Musa, médecin de l'Empereur romain Auguste (27 av. JC/14 ap. JC).



fleur

Toute l'année (épanouissement après 7 à 9 mois).



origine	Asie tropicale : Birmanie, Thaïlande, Vietnam, Inde, Chine (sud), Sri Lanka. et Asie du Sud-Est : Bornéo, Philippines, Malaisie et Nouvelle-Guinée.
habitat	Introduit tout d'abord par les Arabes en Afrique du Nord puis en Afrique occidentale, ensuite par les colons à Saint Domingue en 1516, il gagne tout l'arc caribéen. On le trouve aussi, dans toutes les zones tropicales et sub-tropicales du globe.
type	herbe géante pouvant atteindre 8 m de hauteur. Il existe plus de 50 variétés, mais seules deux espèces ont participé à la naissance de la banane-légume et de la banane-fruit.

utilisations

La banane « plantain » verte ou jaune est consommée cuite (avec sa peau), tout comme la banane « poto ».

La banane verte « poyo » ou « ti-nain » est utilisée immature et donc cuite (sans la peau). Arrivée à maturité, sa peau devient jaune et cette banane prend le nom de « figue » ou banane « dessert ». C'est la banane (cavendish) exportée depuis la Guadeloupe et la Martinique.

La banane « dessert » est consommée crue, tout comme la « figue-pomme », la « fressinnette » ou « fraycinette ».

Les bananes consommées en légumes (riches en amidon) sont cuites à l'eau ou rôties au four. Elles sont préparées en purée, en gratin. À Marie-Galante, elles entrent dans la composition du « bébélé ».

Elles peuvent être coupées crues en rondelles puis frites. Séchées, elles sont utilisées pour confectionner la farine de banane.

Avec les bananes « dessert » (où l'amidon s'est transformé en sucre = dextrinisation) on réalise des confitures, des tartes, des gâteaux, des beignets ainsi que des nectars.

Les feuilles sont utilisées comme « récipient » de cuisson (papillote) ou de présentation (bol). La fleur du bananier est utilisée dans la recette du cari de baba figue (île de la Réunion).

fruit banane.

fructification

Toute l'année (3 mois après la floraison). Chaque plant donne un seul régime au bout de 9 mois. Un régime peut porter jusqu'à 15 « pattes » ou « mains », soit 50 à 200 doigts pour un poids de 40 à 80 kg.

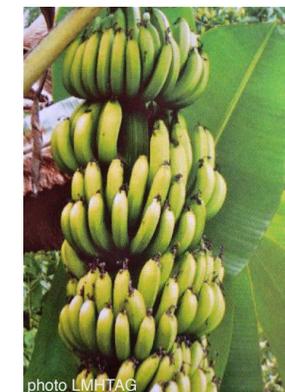


photo CIRAD Guadeloupe



photo LMHTAG