



# Banane

## Comment poussent les bananes ?

Les bananiers ressemblent à des arbres mais sont en fait des herbes géantes apparentées aux lys et aux orchidées. La plante pousse à partir d'une touffe de racines (rhizome), semblable à un bulbe de tulipe. Le bananier pousse rapidement et peut atteindre une hauteur de 6 mètres ou 20 pieds en moins d'un an.

Après avoir poussé pendant environ 6 à 8 mois, la plante développe une belle couronne de feuilles. Ensuite, une tige fleurie émerge du sommet et un gros bouton commence à se développer. En se déployant, le bourgeon révèle des rangées doubles de petites fleurs. Chacune de ces fleurs deviendra une banane, ou un « doigt » ». Chaque rangée de bananes s'appelle une « main » et se compose de 14 à 20 doigts. Chaque tige fait pousser 9 à 12 mains, ce qui signifie qu'un seul bananier peut produire jusqu'à 240 bananes.



Environ 14 jours après l'émergence de la tige, le poids des bananes en croissance fait pendre la tige à l'envers. À ce stage, de nombreux agriculteurs recouvrent le fruit d'un sac pour le protéger des insectes et des dommages causés par le soleil. Les agriculteurs soutiennent également la plante en l'attachant aux plantes voisines avec de la ficelle. Cela permet d'éviter que la plante ne se renverse à cause du poids des bananes.

Après un cycle de croissance, le bananier sera coupé et une nouvelle plante poussera à partir de la touffe de racines laissée sur place.

Regardez cette vidéo de 3.34 minutes de Dole sur « Comment poussent les bananes ? »  
<https://www.youtube.com/watch?v=uRPVDzgalbA>

# D'où viennent les bananes ?

Les bananes proviennent d'Asie du Sud-Est. Aujourd'hui, elles sont cultivées dans les régions chaudes, humides et tropicales du monde entier, de l'Amérique du Sud et centrale à l'Inde, la Chine et l'Afrique. L'agriculture moderne a permis de cultiver des bananes dans des régions non-tropicales comme la Californie, aux États-Unis.

## Saviez-vous ?

- Il existe plus de 500 types de bananes !
- On peut trouver des bananes d'autres couleurs, notamment rouges.
- La variété de banane la plus vendue au Canada est la banane Cavendish.
- Les tarentules aiment se cacher dans les feuilles de bananier.
- Les bananes sont composées à 75 % d'eau.
- Les bananes sauvages poussent avec de grosses graines dures, tandis que les bananes commerciales sont cultivées avec des graines réduites à de petites taches brunes.
- Les feuilles de bananier et les fibres des plantes sont utilisées comme matériaux de cuisson, assiettes, parapluies, coussins de bancs, lignes de pêche, vêtements et semelles de chaussures.

## Coin des blagues

Q. Pourquoi la banane est-elle allée chez le docteur ?

R. Il ne « pelait » pas bien.

Q. Comment une banane répond-elle au téléphone ?

R. « Yellow ? »



## Crème glacée à la banane

1. Pelez les bananes et coupez-les en petits morceaux, d'un pouce ou moins. Plus les morceaux sont petits, plus ils sont faciles à réduire en purée.
  2. Placez les morceaux de banane sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier ciré et congelez au moins 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient solides. Transférez les morceaux de banane congelés dans un sac de congélation pour les utiliser plus tard ou passez à l'étape 3.
  3. Placer les morceaux de banane congelés dans un mélangeur à haute vitesse ou un robot culinaire et pulser.
  4. Racler les parois et pulser à nouveau. Continuez à pulser et à racler jusqu'à ce que la banane atteigne une texture crémeuse de crème glacée molle.
  5. Dégustez comme une crème glacée molle ou transférez-la dans un bol allant au congélateur et congelez-la jusqu'à ce qu'elle soit solide, comme une crème glacée traditionnelle.
- Remarque : vous pouvez utiliser plus d'une banane si votre mixeur ou votre robot est assez grand.