

Les dossiers pédagogiques

de la Banane de Guadeloupe & Martinique

le Petit Quotidien



ÉDITO

Madame, Monsieur,

Vous recevez aujourd'hui un huitième dossier pédagogique consacré à la banane. Il termine une série de huit dossiers qui vous ont été adressés tout au long de l'année scolaire avec votre *Petit Quotidien*.

Ce mois de juin est celui de la *Fraîch'attitude*, l'occasion de se pencher sur le parcours d'un fruit gorgé de vitamines et de minéraux.

Dans ce dernier dossier, nous vous proposons de mieux connaître le circuit de distribution de la banane, du camion à l'assiette, et d'en savoir un peu plus sur la conservation de ce fruit.

Nous espérons que ce dossier pédagogique trouvera sa place dans votre documentation.

Fidèlement,
L'équipe pédagogique du *Petit Quotidien*.



SOLUTIONS

JEU PAGE 2

4, 1, 2, 6, 3, 5.

ACTIVITÉS PAGE 4

1 : B - D - A - C - E.

2 :

Nombre de bananes	Poids	Prix
2	300 g	0,5 euro
4	600 g	1 euro
6	900 g	2 euros

3 : sur la vignette de droite, il y a des étoiles sur le parasol de droite, celui de gauche est devenu vert, la planche à voile sur la mer a disparu, la femme au tee-shirt rose tient dans ses mains un ananas au lieu de bananes, ses boucles d'oreille ont disparu, le panier de bananes vertes a changé de couleur et il y a des rayures bleues sur la nappe.



Tous les mois, retrouvez un jeu à faire avec toute la classe.

Tom est un peu perdu. Quelqu'un a mélangé ses cartes postales qui représentent les étapes de distribution de la banane, des îles de Guadeloupe et de Martinique à nos assiettes ! Aidez-le à remettre les cartes ci-dessous dans l'ordre.



Des îles à nos assiettes

Les bananes arrivent au port de Dunkerque dans le Nord-Pas-de-Calais.

1



2

Les bananes vertes sont contrôlées par une équipe qualité (taille, poids, grosseur...).



3

Elles sont envoyées par camion dans des magasins ou sur les marchés.



4

Les bananes vertes traversent l'Atlantique sur des bateaux frigorifiques.



5

Les consommateurs les achètent sur les marchés ou dans des magasins.



6

Les bananes vertes mûrissent dans des mûrissières. Elles en sortiront jaunes.





Les bananes sont cueillies vertes. Elles sont alors moins fragiles et supportent mieux le voyage. Elles sont ensuite transportées dans des bateaux **frigorifiques** jusqu'à Dunkerque. Puis, elles suivent plusieurs étapes avant d'arriver dans nos assiettes.

À leur arrivée à Dunkerque, on étudie la qualité des bananes (taille, présence de défauts, contrôle de la **pulpe**). Après cette étape, elles sont placées pendant 4 à 6 jours dans de grands entrepôts, appelés « mûrseries ». Afin de les faire **mûrir**, on conserve les bananes entre 16,5 et 20 °C. C'est ainsi qu'elles prendront leur couleur jaune et qu'elles obtiendront leur saveur sucrée.



Banane tigrée

Distribution

Après avoir fait mûrir les bananes, les **grossistes**, ou mûrisseurs, les livrent aux commerçants. Elles sont alors vendues sur les marchés ou dans des magasins.

Achat

Plus les bananes sont jaunes, plus elles sont mûres. Si elles sont tigrées, c'est-à-dire jaunes avec des taches marron clair, c'est qu'elles sont bien mûres et très sucrées. Il faut alors les manger dans les 2 ou 3 jours.

Conservation

Il ne faut pas mettre les bananes au réfrigérateur, car elles noircissent au contact du froid (température inférieure à 13 °C). Conservez-les à température ambiante. Pour accélérer leur mûrissement, on peut les placer dans un sac en papier, du papier journal ou à côté de pommes (voir dossier n° 5, rubrique « Le sais-tu ? »).



13 degrés

C'est la température à laquelle les bananes doivent être conservées pendant leur transport. Ainsi, elles ne mûrissent pas et pourront être conservées plus longtemps.

Le sais-tu ?



Remède de banane : si tu t'es fait piquer par un moustique, tu peux recouvrir la piqûre avec l'intérieur de la peau de banane. Ça calmera vite la **démangeaison** et le gonflement. On dit aussi que la banane est efficace contre les verrues. **À tester!**

Vocabulaire

Frigorifique : qui produit la température nécessaire à la conservation des aliments.

Pulpe : partie tendre et charnue des fruits.

Mûrir (ici) : finir de se développer jusqu'à être bon à manger.

Grossiste : commerçant qui vend des produits en grande quantité.

Démangeaison : irritation qui donne envie de se gratter.

Les mots de la **banane**

Éthylène :

gaz que dégage la banane et qui la fait mûrir. Ainsi, diffuser de l'éthylène permet d'accélérer le mûrissement du fruit. Pour le ralentir, ce gaz ne doit pas être présent en trop grande quantité.

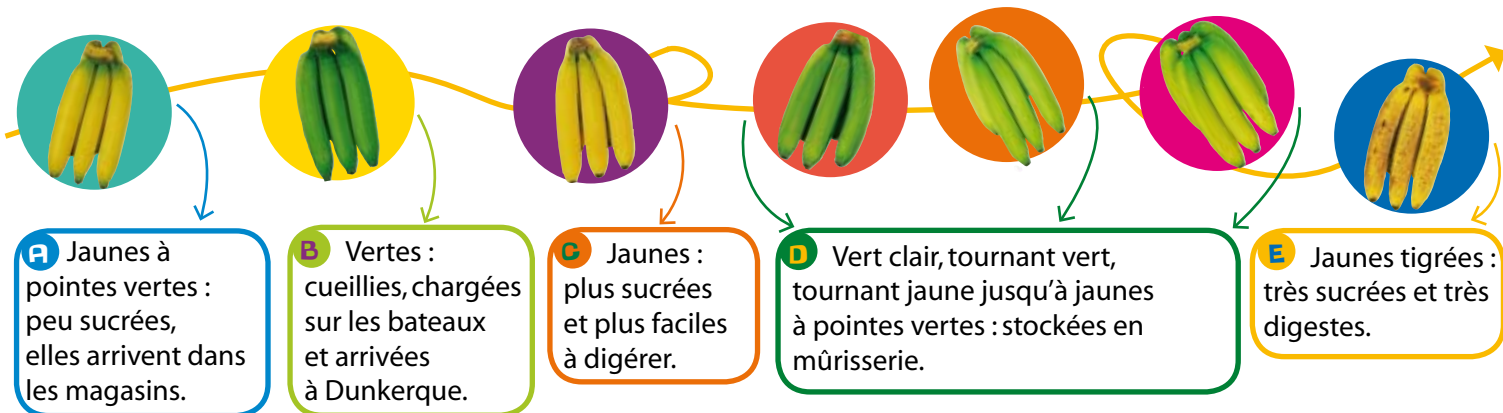
Activités pour la classe



Page à photocopier pour chacun de vos élèves (les solutions se trouvent en page 1).

1 - Les étapes de maturité

Remets dans l'ordre les étapes de maturité de la banane.



2 - Le juste prix

Étudie ce tableau et trouve les valeurs manquantes.

Nombre de bananes	Poids	Prix
2	300 g	
4		1 euro
	900 g	2 euros



3 - Différences sur le marché

Trouve les 7 différences entre ces 2 scènes de marché.



Banane
DE GUADELOUPE
& MARTINIQUE

Merci de nous avoir suivis tout au long de l'année scolaire. Si vous souhaitez nous faire part de vos remarques sur ces 8 dossiers pédagogiques, contactez-nous à l'adresse suivante : edspecontact@playbac.fr

Ces logos garantissent que la Banane de Guadeloupe & Martinique est cultivée dans des régions éloignées de l'Union européenne appelées régions ultrapériphériques.



CAMPAGNE CO-FINANCÉE PAR L'UNION EUROPÉENNE ET L'OFFICE DE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉCONOMIE AGRICOLE D'OUTRE-MER

