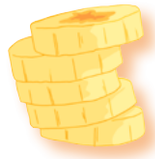
Les **FICHES PÉDAGOGIQUES**
de la Banane de Guadeloupe & Martinique avec

Petit Quotidien

Du bateau à l'assiette

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



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.

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 « mûrisseries ». 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. Lorsque la banane est verte, elle est riche en amidon. En mûrissant, l'amidon se transforme en sucres. Ainsi, une banane bien mûre sera plus digeste qu'une banane encore verte.

Distribution

Après avoir fait mûrir les bananes, les mûrisseurs les vendent à des commerçants ou à des grossistes qui les livrent à d'autres 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, dans du papier journal ou à côté de pommes.

Le sais-tu ?

La banane se consomme très facilement. On peut la manger crue bien sûr, mais elle est également délicieuse cuisinée à la poêle ou cuite au four. En cake, en tarte, flambée ou même en salade avec du saumon fumé, la banane se prête à toutes les recettes sucrées ou salées.

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.

Vocabulaire

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.

Des îles à nos assiettes

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.

1 *Les bananes arrivent au port de Dunkerque dans les Hauts-de-France.*

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 porte-conteneurs.*

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

6 *Les bananes vertes mûrissent dans des mûrisseries. Elles en sortiront jaunes.*

Solutions : 4 - 1 - 2 - 6 - 3 - 5.

Illustrations : Marie-Hélène Van Tilbeurgh - Photos © UGPBAN - Création Éditions Spéciales Play Bac - Tél. : 01 53 01 24 41