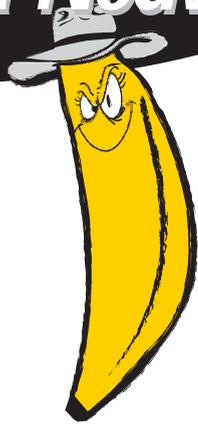
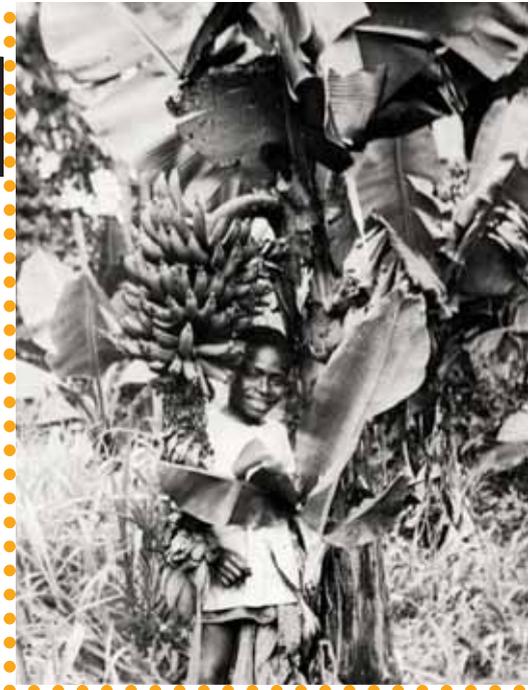


De l'Asie à la Nouvelle-Calédonie



La plus ancienne trace fossile de la banane date de l'ère tertiaire en Inde, où la banane est considérée comme le fruit du



Archives de Nouvelle-Calédonie

Labanane à travers le temps

Néolithique	Origine présumée sud-est asiatique
1000 av. J.-C.	Implantation en Nouvelle-Calédonie
300 av. J.-C.	Apparition au Moyen-Orient
1450	Découverte sur les côtes occidentales de l'Afrique par les marins portugais
1482	Présence relevée par Magellan dans le bassin de l'Amazone et dans les îles du Pacifique
1620	Implantation aux Canaries

Bananes chefs pour la coutume

Dans la tradition kanak, les *vrais* bananiers ont une fonction magique.



Ils sont plantés sur les lieux de culte. Ils protègent les habitations, les champs d'ignames et les tarodières des mauvais esprits.

Leur feuillage est utilisé pour la confection des couveuses des nouveau-nés pendant les quinze premiers jours de leur vie. Il sert également à tapisser le bain creusé dans la terre pour les bébés.

Les *vrais* bananiers représentent toujours l'identité du clan. Ils occupent une place privilégiée dans le jardin familial et restent l'une des composantes majeures du système traditionnel.

Lors des mariages, on offre des rejets de *vrais* bananiers, pour leur valeur symbolique, mais aussi pour favoriser la survie de la famille.



Une plante multi-usages

Outre sa valeur comestible, le bananier avait traditionnellement de multiples autres usages.

Avec le pseudo-tronc qui fournit des fibres, on faisait des liens, des cordages, des vêtements, des sacs et des

flotteurs pour les embarcations. Le cœur du faux tronc était donné au bétail.

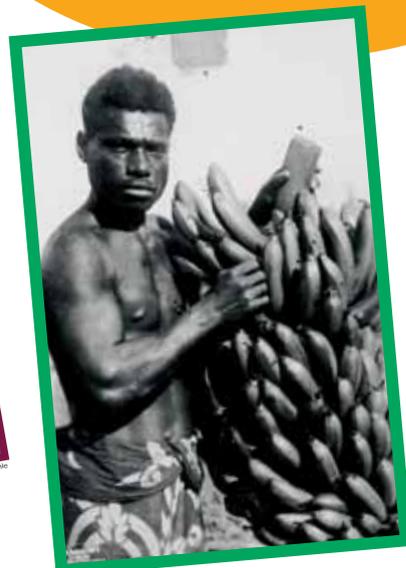
Voyage, voyage...

Lors de leurs migrations, les ancêtres austronésiens des Mélanésiens transportaient dans leurs pirogues des plantes vivrières (ignames, taros, cannes à sucre) et des bananiers (*vrais* bananiers) qui se sont multipliés et répandus un peu partout.

Les bananes « dessert » sont venues bien plus tard avec les missionnaires (1843), les colons français (1853), les Asiatiques, les Indonésiens, les Antillais ou les Polynésiens.



Archives de Nouvelle-Calédonie



Archives de Nouvelle-Calédonie



PROVINCE NORD

1

Les bananes légumes

Les bananes légumes ou «bananes à cuire» existent depuis au moins 800 ans en Afrique.

En Nouvelle-Calédonie, la banane poingo est très cultivée. Les sélections, faites par les producteurs, sont nommées selon leur origine ou l'identité de la personne qui les cultive : poingo Vanuatu, poingo Palagota, etc.

La banane poingo peut se consommer verte. Dans ce cas, sa teneur élevée en amidon nécessite une cuisson. Mûre, elle peut être consommée crue ou cuite. La consommation de la banane poingo, produit traditionnel, s'accroît parmi toutes les ethnies. Elle devient le fer de lance des productions du Nord.



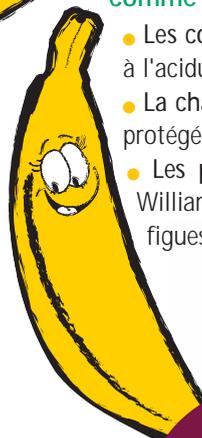
LA POINGO, riche en vitamines

Calories : 116 (pour 100g)
Hydrates de carbone : 31g
Matières grasses : 0,2g
Protéines : 0,8g

Riche en amidon et en tannin
Riche en potassium,
vitamines A, B, C.



La banane se conserve plus ou moins longtemps à l'air ambiant. Il ne faut jamais la mettre au réfrigérateur où elle noircit. Une banane moyenne pèse de 150 à 180 g et de 90 à 120 g une fois épluchée.



Les bananes fruits

Il existe toutes sortes de bananes fruits : courbes, petites (tenant dans la main), longues (plus de 50 cm), striées comme une courgette ou rondes comme une aubergine.

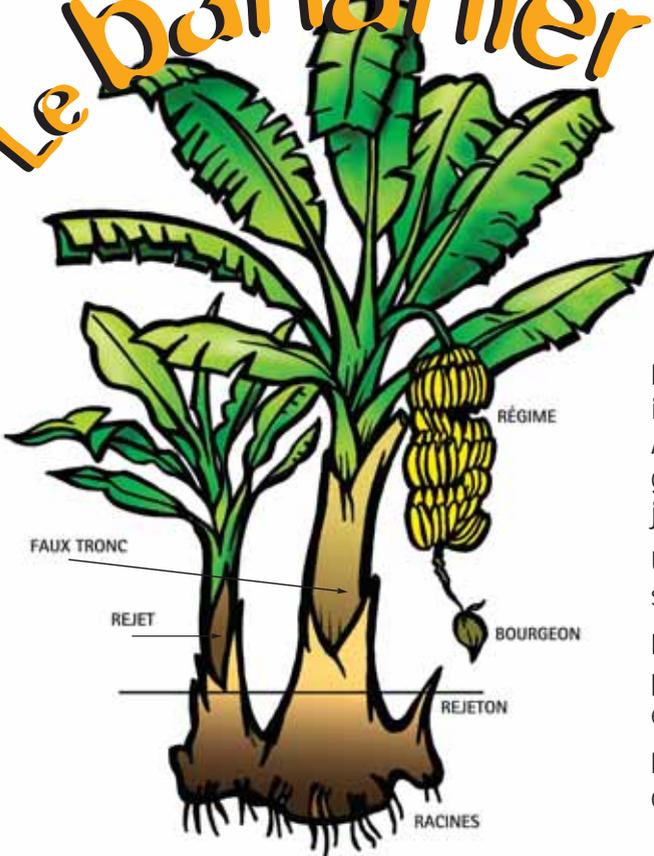
- Les couleurs à maturité vont du rose au vert et les goûts du sucré à l'acidulé.
- La chair de la banane fruit est blanche, charnue et sucrée. Elle est protégée par une peau épaisse et jaune.
- Les principales variétés connues en Nouvelle-Calédonie sont la William, la Gros Michel, les grande et petite naines, les bananes figues (pomme, sucrée, rose...).

Peau de banane

C'EST À LA PEAU QU'ON VOIT SI UNE BANANE EST MÛRE.

- Plus elle est verte, moins la banane est mûre.
- Un jaune uni est un signe de parfaite maturité.
- Des taches marron indiquent une maturité avancée.

Le bananier



une plante géante

La banane n'est pas un arbre. C'est une herbe géante qui appartient à la famille des musacées. Sa taille varie de 2 à 9 mètres selon les variétés.

LE FAUX TRONC est constitué de gaines foliaires, étroitement imbriquées les unes dans les autres.

À sa base, se trouve un bulbe dont sont issus les rejetons qui, en grandissant, deviennent des rejets, c'est-à-dire de nouveaux et jeunes bananiers.

UN BANANIER ne produit qu'UN SEUL RÉGIME, pouvant dépasser 20 kilos.

LE CYCLE DE PRODUCTION varie entre 9 et 12 mois pour une banane «dessert» type Cavendish et entre 15 et 18 mois pour une poingo.

POUR SE DÉVELOPPER, un bananier a besoin de chaleur (25° à 35°) et d'eau.



PROVINCE NORD

Ouégoa-Pouébo

L'avenir de la banane

Carte des producteurs



Témoignages

« On manque d'eau ! »

Cela fait deux à trois ans que je fais de la banane. Ici, le climat et le terrain sont particulièrement favorables. La terre est sablonneuse, elle est légère. Pas besoin de barre à mine pour la travailler, une simple pelle suffit. En plus, nous sommes au bord du fleuve Diakour qui nous apporte l'humidité nécessaire. J'ai décidé de me lancer dans la contre-saison pour approvisionner le marché lorsque les prix seront plus élevés. Il faudra alors planter en mai. Ce n'est pas un gros changement, mais le problème, c'est le manque d'eau.

Pour l'instant, on utilise l'AEP (adduction d'eau potable), mais ce n'est pas une solution durable si l'on veut accroître la production. Et, en cas de sécheresse, on ne peut pas puiser dans les réserves d'eau potable de la commune. On ne peut pas non plus prélever de l'eau du fleuve, car elle est saumâtre.



Gianni Vico, producteur à Ouégoa



« La mûrisserie est ouverte à tous ! »

« En saison, je passe tous les mardis en tribu collecter les régimes de bananes.

À la mûrisserie, je les lave avant de les mettre en chambre froide. Pendant une vingtaine de minutes, j'injecte du gaz azéthylique pour aider les bananes à mûrir.

Le jeudi matin, lorsqu'elles sont passées du vert au jaune pâle, le transporteur vient les prendre pour les vendre à Nouméa.

Le plus difficile, c'est d'obtenir une régularité dans la qualité. La banane n'est pas un fruit très exigeant, mais il faut s'en occuper un minimum.

Certains producteurs ne viennent pas à la mûrisserie. Ils préfèrent vendre directement aux clients ou passer par les colporteurs.

J'aimerais que l'on incite tous les colporteurs à passer par la mûrisserie et surtout qu'ils sachent qu'elle est ouverte à tous ! »

Clément Paimbou-Oueonne, colporteur et mûrisseur à Ouégoa

La région regroupant Ouégoa et Pouébo est loin de vendre autant de bananes qu'elle le pourrait.

Pour accroître les ventes, la Province Nord mise sur la banane de contre-saison. Mais, pour cela, il faut :

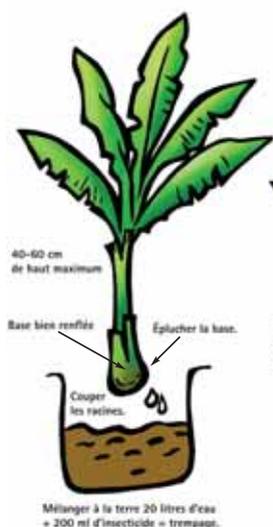
- CRÉER des ressources en eau individuelles ou collectives, afin de suppléer à la capacité insuffisante des réseaux d'adduction en eau potable
- LANCER une nouvelle campagne de détection du Bunchy Top
- DÉVELOPPER la production en saison fraîche (contre-saison)
- AMÉLIORER la qualité des fruits produits et leur commercialisation
- RECHERCHER de nouveaux marchés
- PROMOUVOIR la banane Ayo

Attention, la banane est un fruit fragile.

La culture du bananier

1 TREMPAGE (pralinage)

rejet « baionnette » issu d'un bananier ayant fructifié.



2 PLANTATION



3 SORTIE DE LA FLEUR



4 RÉCOLTE



Le Bunchy Top

ennemi de la banane

Lutter contre le Bunchy Top est un acte citoyen.



ATTENTION DANGER !

Le Bunchy Top est un virus.

Lorsqu'un bananier est touché par le Bunchy Top, rien ne peut le guérir. Il faut le détruire pour éviter qu'il contamine les autres. Il se comporte comme les virus de la grippe ou du Sida chez l'homme !

Le bananier peut être contaminé sans montrer immédiatement les symptômes de la maladie.

Le Bunchy Top détruit les bananiers, mais il détruit aussi le revenu des agriculteurs.

Le Bunchy Top n'est pas une maladie nouvelle. Apparue pour la première fois à Fidji en 1889, il a été repéré en Nouvelle-Calédonie en 1999.

SYMPTÔMES

- Un port rabougri chez les jeunes plants. Des feuilles courtes et étroites. Elles émergent d'un pseudo-tronc en bouquet, d'où le nom anglais de *Bunchy Top* (*bunch* : bouquet, *top* : sommet).
- Le bord du limbe des feuilles se recourbe lorsque la maladie est avancée. La feuille jaunit, puis se dessèche. Sur la nervure centrale et le pétiole, des stries vert foncé s'étendent jusqu'au pseudo-tronc.

TRANSMISSION

Le Bunchy Top est transmis par un puceron, le *Pentalonia nigronervosa*. On trouve généralement des colonies de ces pucerons dans la gaine des jeunes feuilles jusqu'à la base du pseudo-tronc.

Témoignage



« Fleurs négligées, bananes gâtées »

« À ma naissance, en 1933, on cultivait déjà les poingo. J'ai perdu mon emploi au moment des « événements », en 1984-1985 et c'est alors que j'ai décidé de me lancer dans la culture intensive de la banane. En 1990, j'ai commencé à planter des William. J'ai maintenant 725 pieds de bananes dessert et 1215 pieds de poingo assurés à la CAMA (Caisse d'assurance mutuelle agricole).

Chez nous, on dit « fleurs négligées, bananes gâtées », c'est vrai. Aujourd'hui, pour vendre, il faut faire de la qualité. Mes clients savent que je soigne mes bananiers, ils me sont fidèles et ça me permet de très bien me débrouiller tout seul. Je vends ma production aux écoles de Koumac, à l'école de la mission et aux grossistes de Nouméa.

Le marché de la poingo s'est beaucoup élargi ces dernières années. Après les Kanak, les Wallisiens, les Tahitiens, les Européens se sont mis à la banane légume. Il en mangent de plus en plus souvent, bouillie avec du poisson. »

Wenceslas Iebmoi, dit Soussou, producteur à Pouébo, tribu de Sainte Marie

Mieux vaut prévenir

La meilleure protection contre le Bunchy Top, c'est la prévention. Pour lutter contre le Bunchy Top, il faut :

- **DÉTRUIRE** les pucerons vecteurs de la maladie ;
- **S'INTERDIRE** le déplacement de tous les plants de bananier provenant de la zone contaminée ;
- **SURVEILLER** attentivement ses bananiers afin de détecter les plants malades le plus tôt possible ;
- **APPLIQUER** les mesures définies par la DAVAR.

Les 10 commandements du producteur de bananes



- 1 PLANTER** le bananier en terre souple et riche.
- 2 ARROSER** abondamment.
- 3 DÉTRUIRE IMMÉDIATEMENT** les plants contaminés par le Bunchy Top.
- 4 LUTTER** contre le charançon et autres maladies.
- 5 PIQUER** la fleur contre la pyrale.
- 6 ENRICHIR** la terre avec des engrais, du fumier ou du compost.
- 7 ENTRETENIR** et désherber les bananeraies.

Pour une banane de qualité

- 8 EMPÊCHER** la prolifération des rejets.
- 9 CUEILLIR** et transporter les régimes avec délicatesse.
- 10 APPORTER** les bananes à la mûrserie pour bien les vendre.

Les autres maladies du bananier

Cercosporiose

La maladie des raies noires (*Mycosphaerella fijiensis*).

Charançons

Les charançons sont les ravageurs les plus importants du bananier.

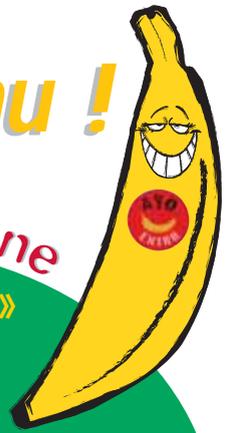
Nématodes

Les nématodes parasitent les racines du bananier, formant des gales ou des nécroses.



Labanane

Un fruit bien dans sa peau !



Témoignages

« La banane, ça marche ! »

« Tout au long de ma vie, j'ai fait des allers-retours entre les champs et la ville. En 1953, j'ai commencé à planter quelques bananiers au milieu de mes billons d'ignames. Je suis allé travailler à Nouméa en 1970 et je ne suis revenu à Pouébo qu'en 1985.

J'ai alors planté du café soleil dans les terres d'alluvion, très propices à tous types de culture. Après l'échec du café, la banane poingo est devenue mon activité principale. C'est elle qui me fait vivre aujourd'hui. J'ai 1 400 pieds assurés à la CAMA. Les techniciens passent tous les deux mois vérifier que je mets de l'engrais et que j'entretiens mon champ. En échange, je suis indemnisé lorsqu'il y a un cyclone. Grâce aux revenus de la banane, j'ai acheté une maison Jorédié. La banane, si on s'en occupe bien, ça marche !

Le problème, ce sont les jeunes. Je n'arrive pas à les y intéresser. Ils trouvent que c'est trop dur pour eux. Ils préfèrent travailler pour un patron. C'est difficile de les convaincre de travailler la terre. »

Ludovic Waloua, planteur à Pouébo

De la plantation au marché

« J'ai planté à Ouégoa quelque 2 000 pieds de poingo et un millier de bananes ordinaires. Mon frère, Henri, s'occupe des champs et surveille les trois employés qui entretiennent les bananeraies.

Je fais du colportage. À Ouégoa j'achète des bananes, à Koumac du miel, à Voh des ananas. J'ai des gens qui ramassent pour moi les bananes dans les plantations et les tribus et les portent aux deux mûrseries, celle de Ouégoa et celle de Pouébo. C'est là que je viens les prendre chaque semaine pour les vendre au petit marché de Nouméa.

Au départ, je ne faisais que du colportage. Mais j'ai eu des problèmes avec les revendeurs qui ont accumulé les arriérés. Alors j'ai décidé de commercialiser directement les fruits et d'en vendre une partie à ma sœur, Jeanine, qui a un stand important tout au début du marché. C'est beaucoup plus rentable ainsi.

Au marché, les consommateurs sont plus exigeants qu'ailleurs. Ils voient les fruits sur les autres étals, ils comparent les prix. C'est pourquoi j'essaie d'être exigeant sur la qualité. »

Alain Dubois, producteur, colporteur et commerçant de Ouégoa



Un label pour la banane

« Ayo Camao ! »

(Ah, la belle banane !)

La banane du grand Nord a un nom : « Ayo ».

Choisie d'un commun accord par les producteurs de Ouégoa et Pouébo, cette interjection, issue de la langue caac, désigne les bananes poingo et les bananes dessert produites localement.

Identifier un fruit, c'est préciser son origine, mais c'est aussi, et surtout, s'engager sur sa qualité.

La qualité : un choix rentable

Pour obtenir une banane de qualité, il faut la soigner, de la plantation à la cueillette. C'est le meilleur gage de rentabilité.



Les chiffres parlent d'eux-mêmes :

Une bananeraie de 1 000 plants sans entretien produit en moyenne 6 000 kg de fruits de catégorie 1, payés en moyenne 40F/kg. La recette totale est de 6 000 kg x 40F/kg, soit 240 000 F.

Une bananeraie régulièrement entretenue coûte, pour 1 000 plants :	
Fertilisation à la plantation	11 000 F
Pyrale ou gale	150 F
Gain	25 000 F
Entretien	30 000 F
Désherbage	6 000 F
Traitements contre les maladies	46 710 F
Total des dépenses	143 860 F

Toujours pour 1 000 plants, cette bananeraie rapporte 15 000 kg de bananes dont :

- 80% de banane en qualité extra, payés en moyenne 80F/kg, soit 960 000 F
- 20% en bananes de catégorie 1, payés en moyenne 40F/kg, soit 120 000 F

Total des revenus 1 080 000 F

Si l'on prend soin des bananes, on obtient un revenu supplémentaire de 840 000 F pour une dépense inférieure à 145 000 F.

recette locale

La confiture de Yannick

POUR TROIS À QUATRE POTS

PRÉPARATION : 15 mn. CUISSON : 4 h.

INGRÉDIENTS

6 bananes très mûres, de préférence tachetées,
700 g de sucre, 1 gousse de vanille.

1. Éplucher les bananes jusqu'à en obtenir un kilo, les écraser.
2. Ajouter 700 g de sucre et une gousse de vanille.
3. Mettre à cuire à très petit feu pendant environ quatre heures. Les bananes doivent cuire jusqu'à devenir violet foncé. Remuer et décoller régulièrement le fond de la bassine.

ATTENTION : N'ajouter ni eau ni gélifiant. Tout le secret de la recette est dans la cuisson qui doit se faire à feu le plus doux possible.

Remerciements

Nous tenons à remercier l'ensemble des producteurs et colporteurs de la région de Ouégoa et Pouébo, et plus particulièrement Alain Dubois, Wencolas labemou, Clément Palmou, Gianni Vico et Ludovic Waloua qui nous ont accueillis avec tant de gentillesse. Tous nos remerciements également à Valérie Kagy de HAC (station fruitière de Pocquereux), à Arbofruits, à Jean-François Buchy et à Christian Mille (SRFP, La Foa).

La banane du Nord est une publication de la Direction du Développement Economique et de l'Environnement (DDE-E) de la Province Nord, cofinancée par l'Etat dans le cadre des contrats de développement 2000-2004.

Conception et rédaction : Martine Berger, Pascal Bourjade, DDE-E Koumac, tél. (687) 47 84 10
Anne Pitouset, Horizon Pacifique, tél. (687) 81 56 41, apitouset@yahoo.com

Credits photos : Archives de Nouvelle-Calédonie, IAC station fruitière de Pocquereux, Anne Pitouset, Eric Dell'Erba.

Illustrations : Pascal Phalippou.

Création graphique et réalisation : Grain de Sable atelier, E-mail : lokisa@canl.nc - Tél. (687) 27 30 57

Impression : Point God

Mwata

la fête de la banane

Chaque année, à la fin du mois d'octobre, Pouébo fête la Mwata.

Mwata, c'est la seule fête de l'année où toutes les tribus de la région se retrouvent sur un même site sans qu'il y ait des relations coutumières prépondérantes. Mwata, c'est aussi un plat traditionnel à base de banane.



Chaque fête Mwata a son thème :

- 1997 Découverte de Pouébo
- 1998 Tous ensemble pour l'avenir (wedo-run)
- 1999 Raconter notre histoire (ánya cuhi ny)
- 2000 Construire l'avenir avec nos valeurs (calemi me ny cêbe wedo ny)
- 2001 Préservons nos plantes (coe ra ànya)
- 2002 Tous ensemble pour notre commune (nca yuk meje mara)

