

Tout est bon dans le bananier

La banane ne doit pas cacher le bananier. Si elle se prête à quantité de transformations, le pseudo-tronc et les feuilles peuvent eux aussi se décliner en produits parfois innovants. Les pays du Sud s'y emploient.

La banane dessert est le premier fruit exporté en volume dans le monde. Les pays ACP ont d'ailleurs âprement lutté pour conserver leurs avantages commerciaux sur le marché européen, dont l'accès est essentiel au développement économique de leurs zones rurales. Toutefois, les exportations ne concernent que 13 % des 70 millions de tonnes de bananes dessert produits dans le monde. Les 87 % restants sont consommés localement. À ces bananes sucrées s'ajoutent les 30 millions de tonnes de bananes à cuire ou plantains, produits chaque année et non exportés.

La banane participe donc largement à l'économie et à la sécurité alimentaire des pays producteurs. D'autres parties du bananier peuvent aussi être valorisées et les sous-produits vendus sur le marché local ou exportés. Dans les zones ACP, les pays cherchent, développent et innovent constamment car tout est bon dans le bananier.

Tout est bon, mais pas très longtemps. Le fruit, sensible à la chaleur, est très périssable. On estime à plus du quart la part perdue ainsi chaque année. En Papouasie-Nouvelle-Guinée et au Ghana, par exemple, la production dépasse la demande locale, mais l'état des routes ne permet pas d'approvisionner assez rapidement les marchés des villes environnantes. Quand ces bananes plantains ou dessert sont transformés en farine, en fruits séchés ou en chips, la durée de conservation passe de deux semaines à plus de six mois voire un an. Ces produits peuvent remplacer la farine de blé et les chips de pomme de terre, souvent importées. Dans le Pacifique, aux îles Samoa, des variétés non sucrées donnent d'excellentes chips salées.

En Afrique du Sud, une entreprise de Mpumalanga, à 400 km de Johannesburg, transforme depuis trente ans 10 % de sa production en bananes séchées (cubes, rondelles ou tranches). Elle les écoule auprès des écoles des environs. Quant aux peaux de banane, elles fournissent une nourriture gratuite pour les cochons d'élevage. En Ouganda, une entreprise bananière s'est spécialisée dans le séchage solaire en deux ou trois jours. Elle fabrique des séchoirs qu'elle vend 200 dollars US (165 €) à crédit à ses producteurs après les avoir formés à leur utilisation.

Conscients que la production est indissociable de la transformation, l'Institut international d'agriculture tropicale (IITA) et le Réseau international pour l'amélioration de la banane et de la banane plantain (INIBAP) ont travaillé de 2002 à 2004 à la sélection d'espèces de bananes les plus à même de subir ces multiples transformations.

Bananes à boire sans et avec modération

Les bananes sucrées trop mûres servent à faire de la pulpe ou des boissons. Aux Fidji, une fois les fruits pressés, la pulpe est filtrée et enrichie en vitamine C pour éviter qu'elle noircisse. Elle est envoyée par container aux entreprises de fabrication d'aliments pour bébé, de glaces ou de confiseries. En Afrique de l'Ouest et ailleurs, de petites entreprises commercialisent avec succès du pur jus de banane, vendu au verre dans la rue ou dans des bouteilles de 500 ml en magasin.

Le vin de banane est très consommé dans toute l'Afrique de l'Est. En Tanzanie, les bananes fermentent entre 15 et 60 jours

pour donner un vin titrant de 7 à 9°. Un vin considéré au Kenya comme une bonne boisson de remplacement de l'alcool de canne beaucoup plus fort.

Avoir la fibre banane

Bien que les bananes plantains ou dessert se prêtent à de nombreuses transformations en vue de la consommation humaine, celles-ci ne génèrent souvent que des revenus limités. D'où la nécessité de tirer profit d'autres parties du bananier. Ainsi, des femmes du district de Maragua, au Kenya, fabriquent en fibre de bananier les objets artisanaux disponibles sur le marché. C'est la base élargie des feuilles, celle qui entoure plus ou moins complètement le pseudo-tronc du bananier, qui recèle ces fibres d'environ 90 centimètres de long qui seront séchées, traitées et enfin tressées. Ces femmes proposent des sets de table, des cadres photos, des boucles d'oreilles et des boîtes souvenirs à des intermédiaires qui les revendent sur les marchés ou sur commande, principalement aux touristes.

Chaque semaine, ce sont 50 kilos de fibres qui sont utilisées après avoir été collectées par les femmes elles-mêmes pour s'assurer de la qualité des feuilles. Les fibres servent également à fabriquer du papier, comme au Gabon, en Haïti et en Ouganda. Elles sont coupées en morceaux de 1 à 2 centimètres, mélangés à de la cendre et bouillis pendant huit heures. La pâte ainsi obtenue est ensuite étalée au format choisi, séchée puis pressée pour être bien homogène. Présenté en feuilles, cartes de vœux ou de visite, ce papier se retrouve dans les boutiques d'artisanat en Europe et ailleurs dans le monde.

Enfin, tout récemment, l'association européenne des matériaux composites, le JEC Group, a décerné un prix de l'innovation à une entreprise philippine qui produit des fibres de banane (*Musa textilis*) utilisées en remplacement des fibres de verre dans les bas de caisse d'une voiture haut de gamme européenne. D'après le constructeur, l'utilisation de cette nouvelle fibre par l'industrie automobile pourrait abaisser de 60 % le coût énergétique de production. Les fibres de ce bananier servent habituellement à fabriquer des tissus et des cordages.

Les produits dérivés du bananier, en valorisant la fibre, un déchet au regard de la production alimentaire, peuvent à l'avenir représenter des alternatives de qualité, économiques et écologiques.

Le séchage des bananes, comme ici en Ouganda, permet de limiter les pertes

Photo : R. Fotuani © FAO/19323