

# FICHE TECHNIQUE

## Variété plantain Big Ebnga

### Présentation de la banane plantain

Les bananiers plantains et les autres bananiers connus sont des plantes monocotylédones appartenant à l'ordre des Scitaminales ou Zingibérales, famille des Musaceae. Cette famille comprend trois genres : *Musa*, *Musella* et *Ensete* (Kwa et Temple, 2019). Comme la banane dessert, elle est un sous-groupe de l'espèce *Musa xparadisiaca* (issue du croisement entre *Musa acuminata* et *Musa balbisiana*). Cette banane est plus riche en amidon que celles habituellement consommées en dessert. Par rapport à la banane dessert, la banane plantain est généralement plus grosse et plus longue, sa chair est un peu rosée et est un peu plus pauvre en sucre mais beaucoup plus riche en amidon, ce qui la rend plus ferme, lui conférant une bonne tenue à la cuisson. Bien que tout aussi savoureuses crues que les premières, leur chair est plus ferme et il est plutôt d'usage de les consommer après cuisson car elles restent entières et servent de féculent pour accompagner des plats de viande, poulet et poisson.

De manière plus générale et simplifiée, on classe les bananiers cultivés suivant deux grands groupes de bananes comestibles. 1) **Les bananes dessert ou bananes fruits consommées à l'état frais** : elles se mangent crues après mûrissage et représentent en moyenne 40% de la production mondiale (Kwa et Temple, 2019). 2) **Les bananes à cuire, comprenant les plantains** : elles représentent environ 60 % de la production mondiale (Kwa et Temple, 2019).

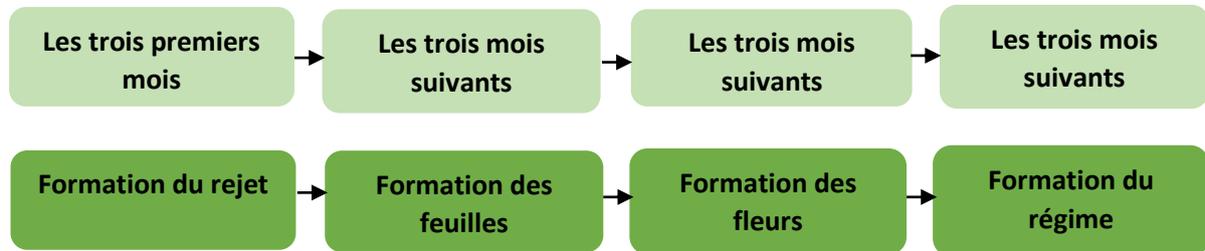
Il existe au moins 150 variétés qu'on peut regrouper en quatre grands types distincts : 'French', 'Faux Corne', 'Vrai Corne', 'Bâtard' ou 'Faux French' (Kwa et Temple, 2019). Pour faire la différence entre les variétés, les critères retenus parmi les quelques 120 caractères morfo taxonomiques ont été choisis de manière participative par suite des travaux avec les paysans sur le terrain (Kwa et Temple, 2019). Ils portent sur : l'inflorescence (longueur, habillage du rachis, aspect de la popote, etc.) ; le fruit (forme, longueur, diamètre ou grade); la couleur de la pseudo-tige et les macules spécifiques et le port général de la plante (géant, moyen, nain, etc.) (Kwa et Temple, 2019).

Les bananes constituent une culture vivrière de grande importance alimentaire et économique en zones tropicale et intertropicale humides forestières. Considérée au sens large (bananes et plantains), la banane est la troisième culture fruitière tropicale en tonnages (FAO, 2010 cité par Kwa et Temple, 2019). Environ 85% de la production est autoconsommée et/ou vendue localement dans différents pays en Afrique, en Amérique latine et en Asie (Kwa et Temple, 2019). Les utilisations alimentaires à base de bananes ou de plantains sont assez variées suivant les régions, mais peu de produits transformés sont disponibles sur les marchés (Kwa et Temple, 2019).

La production mondiale de plantain est estimée à près de 30,5 millions de tonnes (Mt) (Kwa et Temple, 2019). Elle a peu varié au cours des quinze dernières années entre 28,05Mt et 32,61Mt. Au moins 52 pays et îles (dont 18 pays africains) sont concernés par cette production (Kwa et Temple, 2019).

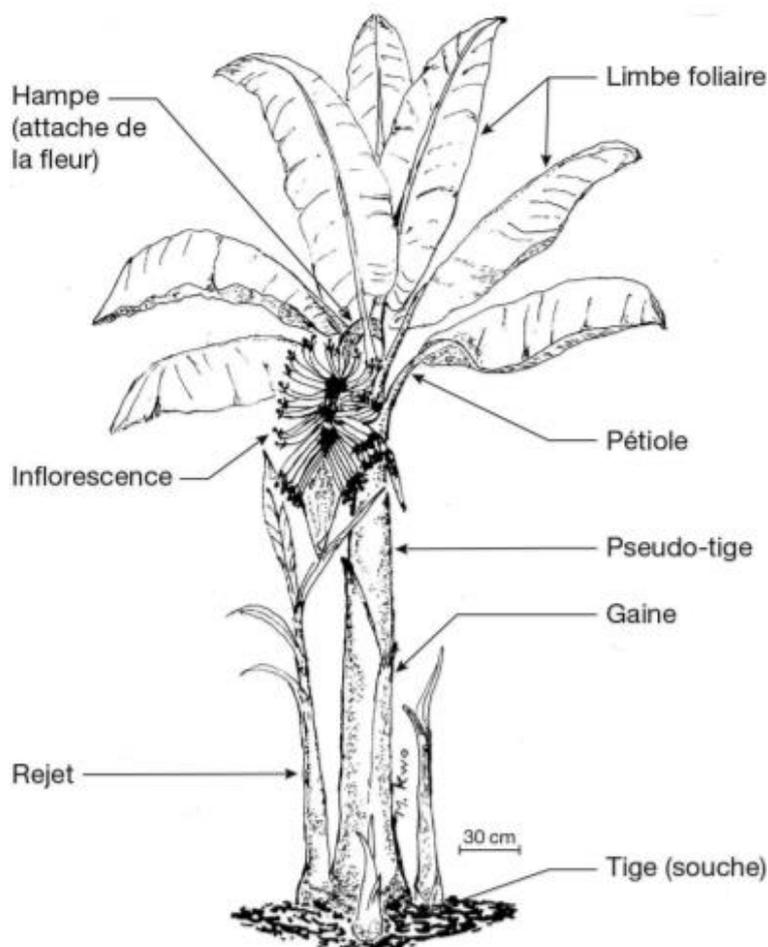
## Cycle de culture d'un bananier (dessert et plantain)

La durée du cycle d'un bananier est d'environ un an entre la plantation (ou l'émergence d'un rejet) et la récolte du régime. L'évolution du cycle d'un bananier dans les conditions locales en Polynésie française suit généralement le schéma suivant mais peut varier en fonction des conditions de culture et de climat (DAG-Polynésie française, 2018) :



**Figure 1** : Cycle de culture du bananier (source : DAG-Polynésie française, 2018)

## Représentation d'un bananier



**Figure 2** : Plant de bananier plantain et ses différentes parties (source : Kwa et Temple, 2019)

## Caractéristiques de la technologie

- Rendement Milieu paysan : 15 - 25 t/ha
- Adapté aux mets locaux (alloco, foutou, fougou) à l'état vert et au doigt tournant

## Références bibliographiques

DAG (2018) : Fiche technique : La banane dessert et plantain, Genre Musa ; 12p.

KWA M. ; TEMPLE L. (2019) : Le bananier plantain, Enjeux socio-économiques et techniques ; Quæ, CTA, Presses agronomiques de Gembloux 2019 ; 184p.

## Sites web consultés

<https://agritrop.cirad.fr/592524/7/ID592524.pdf> ; 23/07/2021 à 09h30

[https://agritrop.cirad.fr/584423/1/all\\_fiches%20%2B%20intro%20bilingue.pdf](https://agritrop.cirad.fr/584423/1/all_fiches%20%2B%20intro%20bilingue.pdf) ; 23/07/2021 à 09h40

[https://publications.cta.int/media/publications/downloads/1650\\_PDF.pdf](https://publications.cta.int/media/publications/downloads/1650_PDF.pdf) ; 23/07/2021 à 09h55

[https://coatis.rita-dom.fr/osiris/files/GuideTechniquePourLaProductionDeBananesE\\_fichier\\_ressource\\_11678-cirad-2015-guide\\_technique\\_pour\\_la\\_production\\_de\\_bananes\\_en\\_guyane\\_francaise.pdf](https://coatis.rita-dom.fr/osiris/files/GuideTechniquePourLaProductionDeBananesE_fichier_ressource_11678-cirad-2015-guide_technique_pour_la_production_de_bananes_en_guyane_francaise.pdf) ; 23/07/2021 à 10h13

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Banane\\_plantain](https://fr.wikipedia.org/wiki/Banane_plantain) ; 23/07/2021 à 10h27

[https://www.service-public.pf/dag/wp-content/uploads/sites/28/2018/12/banane-dessert-plantain\\_ft-culture-polynesieFrancaise\\_sdr\\_2016.pdf](https://www.service-public.pf/dag/wp-content/uploads/sites/28/2018/12/banane-dessert-plantain_ft-culture-polynesieFrancaise_sdr_2016.pdf) ; 23/07/2021 à 10h41

## Autres références

Centre National de Spécialisation sur la Banane Plantain ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE SIÈGE : CENTRE NATIONAL DE RECHERCHE AGRICOLE (CNRA) / Côte d'Ivoire ; Coordonnateur : Dr Assolou Nicodème ZAKRA ; Email : [nicodemezakra@hotmail.com](mailto:nicodemezakra@hotmail.com) ; Téléphone : +225 22489602 / +225 22489642 / +225 08101241