



Richesses des DROM - COM

**Cette suite de documents vient en complément du chapitre :  
La culture de la banane en Guadeloupe, en France**

**Histoire Géographie Histoire des arts CM2, collection Magellan, Hatier**

**1) Resituer les différents DROM et COM à partir de la carte.**

**Penser à ouvrir le navigateur de notes.**

**Dans l'Aperçu brancher l'extension de page.**

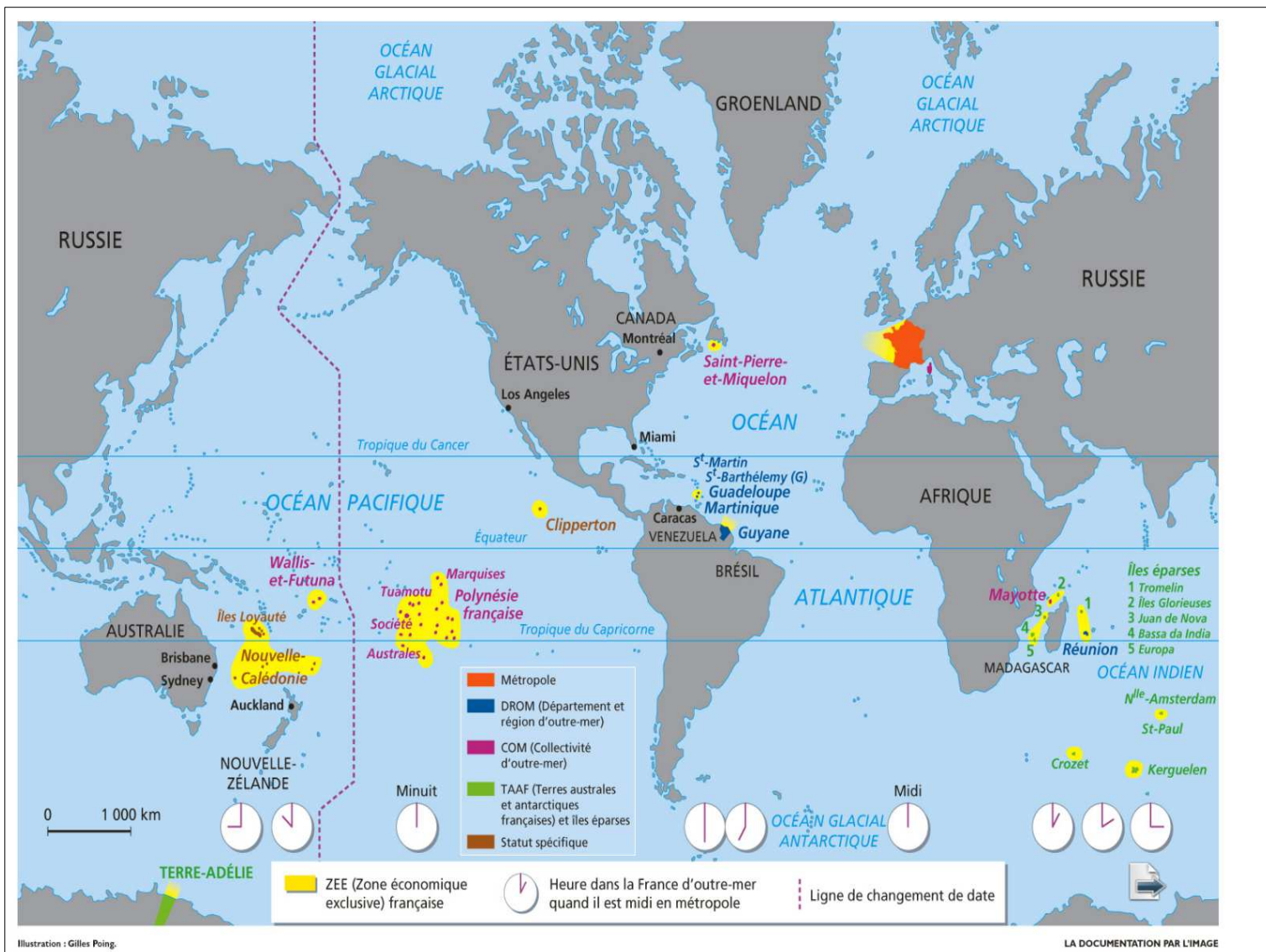


Illustration : Gilles Poing.

LA DOCUMENTATION PAR L'IMAGE

## Généralités

En 2013, 65,8 millions de personnes habitent en France métropolitaine et dans les départements d'Outre-mer,

soit : 63,7 millions en métropole

2,65 millions dans les DROM-COM

dont 0,2 millions à Mayotte


La superficie de ces territoires est de 120 000 km<sup>2</sup>.





## Fruits et légumes du monde

Relever sur le marché et dans un supermarché la liste des aliments qui viennent de l'étranger, classer les dans un tableau (DROM-COM/ Autres)

A l'exception de la Guyane, tous les territoires français sont des îles, ils ont donc en commun l'insularité. Ces éléments permettent à la France d'outre-mer de posséder un immense domaine maritime (le troisième du monde), les zones économiques exclusives (ZEE), dont l'exploitation apporte d'immenses richesses naturelles à la France. 

En complément d'information :

[http://pedagogie.ac-toulouse.fr/eco-cazale-pamiers/\\_didapages/domtom/](http://pedagogie.ac-toulouse.fr/eco-cazale-pamiers/_didapages/domtom/)

Film sur la culture de la banane



(occasion pour une prise de note).



A l'aide de tes notes lors du film, écris les différentes étapes de la croissance d'un bananier.



### La culture de la banane en Guadeloupe, en France

Les exportations (ventent à un autre pays) mondiales de bananes s'élèvent à 15 millions de tonnes (1t = 1000kg), ce qui en fait le premier fruit dans le monde. Plus de 120 pays participent à sa production et à sa commercialisation : il s'agit pour l'essentiel de pays en voie de développement.

#### La croissance du bananier

Haut de 3 à 5 m en Guadeloupe jusqu'à 15 m ailleurs, le bananier est une herbe géante. Elle ne possède pas de tronc à écorce mais une série de feuilles serrées les unes sur les autres qui forment un tronc.

Après environ un an et demi, le bananier est capable de fleurir. La tige souterraine forme alors une **inflorescence** qui se développe au travers du « faux-tronc » creux pour apparaître au centre des feuilles. Au début, l'inflorescence est dressée mais, sous l'effet du poids, elle va rapidement devenir pendante. Les fleurs qui apparaissent à l'extrémité de l'inflorescence (donc en dessous) sont mâles, celles situées plus vers le début de l'axe (donc au-dessus) sont femelles. Ces dernières vont donner naissance aux bananes. Entre les fleurs mâles et les femelles, il peut encore y avoir des fleurs stériles. Chaque rangée de fleurs est protégée par une **bractée** pourpre. Chaque jour, une bractée va s'enrouler et tomber, libérant ainsi les fleurs qui pourront être pollinisées. Les fleurs fécondées donneront naissance aux fruits. Dans la nature, ce sont les **chauves-souris** qui assurent la pollinisation. Chaque régime peut comporter jusqu'à 200 fruits.

Après la floraison, le bananier meurt, mais en même temps, la tige souterraine forme des rejets latéraux. Ce sont ceux-ci qui forment de nouvelles plantes. La nouvelle floraison se produit au bout de sept mois et les fruits mûrissent quatre mois plus tard.

Les bananes sont généralement vendues sous forme de « mains », correspondant chacune à une double rangée de fleurs femelles.

#### La vente des bananes

Il faut 2 à 3 semaines entre la cueillette des bananes en Guadeloupe et leur arrivée dans les assiettes en Europe. On les cueille encore vertes et on les lave, puis elles sont placées dans des conteneurs (grandes caisses métalliques) réfrigérés pour les empêcher de mûrir trop tôt.

Les conteneurs sont amenés au port et chargés sur des bateaux. Chaque semaine, un bateau plein part pour la France métropolitaine. Le développement du commerce de la banane a stimulé celui du port de commerce de la Guadeloupe.

#### S'organiser face à la concurrence

Pour lutter contre la concurrence des pays producteurs en Amérique, Afrique et en Asie, les planteurs de Guadeloupe se sont organisés pour produire une espèce de qualité qui donne de belles bananes tigrées et goûteuses.

Planteurs de Martinique et de Guadeloupe se sont unis pour acheter des mûrisseries en France métropolitaine (Rungis). Les bananes arrivent par bateaux, sont vérifiées, sélectionnées, mesurées, triées par la taille, puis entreposées dans ces mûrisseries pour mûrir à une température contrôlée. Ensuite, les planteurs les vendent aux grossistes qui les revendent à leur tour aux supermarchés et aux marchands primaires. A chaque étape de revente, le prix de la banane augmente.

#### S'organiser face aux risques naturels

Quand un cyclone détruit les bananeraies comme en 2007, les planteurs se regroupent pour replanter les parcelles endommagées et reconstruire les équipements endommagés.

#### Le développement durable

Les planteurs de Guadeloupe pratiquent une agriculture « raisonnée ». Ils ont réduit l'usage des produits chimiques contre les insectes et les maladies. Ils laissent régulièrement leurs champs au repos (jachère) pour réduire le nombre de parasites. Ils font pousser des plantes aux pieds des bananiers pour empêcher le développement des mauvaises herbes. Ils enveloppent les régimes dans des sacs pour les protéger des insectes et des oiseaux et remplaceront bientôt ces sacs par des sacs biodégradables.

La banane étant un produit fragile, elle est récoltée et triée à la main, elle emploie 2500 personnes. En Guadeloupe, les salariés de la banane ont les mêmes droits que les autres ouvriers en France : un salaire au moins égal au SMIC, des congés payés, une retraite.

## Informations supplémentaires

Le bananier n'est pas un arbre, mais une herbe géante qui peut atteindre jusqu'à 15 mètres de haut.

En s'enroulant les unes autour des autres, les feuilles donnent naissance au "pseudo-tronc" qui ressemble au tronc des arbres mais ne contient pas de bois. Le bananier pousse dans les régions chaudes et humides. Il est essentiellement constitué d'eau (80 %). Près de 1000 variétés de bananiers poussent dans le monde !

### 1000 variétés de bananiers

À graines, sans graines, minuscules, énormes, longues, courtes, carrées, rondes, droites, courbes, vertes, jaunes, roses, panachées, argentées, tigrées, les bananes, consommées crues ou cuites, peuvent avoir tous les goûts. Sur nos tables apparaissent surtout les variétés de bananes dessert cultivées pour l'exportation, les "**Cavendish**" (Grande naine).

### Banane dessert ou banane à cuire ?

Les bananiers cultivés produisent deux grands sous-groupes de bananes : les bananes douces (ou bananes dessert) et les bananes à cuire, parmi lesquelles les plantains occupent une place prépondérante.

### Délicieuse sous toutes ses formes...

La banane dessert montre sa maturité à l'œil nu : plus elle est jaune et tigrée, plus son goût sera doux et sucré. Délicieuse au naturel, la banane n'est pas un fruit que l'on a l'habitude de cuisiner. [Et pourtant elle se prête à de nombreuses recettes !](#)





## Informations supplémentaires

### Le temps d'un régime ...

Pendant que la terre est laissée au repos, des plants sains issus de la culture in vitro sont cultivés sous serre puis plantés en plein champs.

Il faut compter environ 9 à 12 mois entre la plantation du bananier et la récolte de son régime qui pèse alors, en moyenne, 20 à 25 kg. A partir du 6<sup>e</sup> au 7<sup>e</sup> mois, la fleur apparaît.



### La naissance d'un régime de bananes dessert

- 1 Le bananier pousse en émettant des feuilles.
- 2 Le bananier a atteint sa taille adulte, une tige émerge de son sommet. C'est l'induction florale (ou floraison, ou jetée).
- 3 L'inflorescence se recourbe vers le sol, le bourgeon mâle (ou "popotte") pend à la verticale.
- 4 L'inflorescence est composée de spathes violacées.
- 5 Les spathes se soulèvent les unes après les autres, se replient, tombent et laissent apparaître les fleurs.
- 6 Les fleurs femelles apparaissent les premières, suivies de fleurs hermaphrodites, puis seulement mâles.
- 7 Les longs ovaires se transforment en fruits (ou "doigts") qui se redressent vers le ciel en quête de lumière.
- 8 Le régime de bananes a trouvé sa forme définitive. Il est composé de plusieurs groupes de fruits appelés "mains" ou "pattes".



## L'origine du bananier

Le bananier est originaire de l'Asie du Sud-Est (Chine). Il a ensuite migré vers la péninsule indienne, l'Afrique de l'Est et les îles du Pacifique.

Au cours de cet incroyable voyage, grâce à la sélection des agriculteurs, il s'est métamorphosé : il a progressivement perdu ses graines et s'est rempli de pulpe.

Des preuves archéologiques de la culture du bananier se trouvent en Malaisie 3 000 avant notre ère, au Pakistan 2 500 ans avant notre ère, dans le centre de l'Inde 600 ans avant notre ère et 500 ans au Laos.

En 1502, les Portugais amènent les premiers bananiers des îles Canaries vers les Caraïbes et l'Amérique centrale.

**Au début du XXème siècle, la culture du bananier prend toute sa dimension en Guadeloupe et en Martinique.**

Après la crise de la canne à sucre dans les années 60, qui occasionne notamment la fermeture de nombreuses distilleries, la banane devient vite la première richesse agricole des îles.

La variété de bananes Gros Michel, atteinte d'une grave maladie, fut systématiquement remplacée par des bananes résistantes à la maladie, appartenant au sous-groupe Cavendish. Aujourd'hui, la quasi-totalité des bananes dessert **d'exportation est encore de type Cavendish.**



Ouvrir ce site, voir activités commerciales et chercher un navire venant des Antilles.

<http://www.dunkerque-port.fr>

Ouvrir ce lien et chercher des importateurs de fruits.  
Quels sont les lieux où ils s'approvisionnent ?

<http://www.rungisinternational.com>

## Le développement durable

Les planteurs de Guadeloupe pratiquent une agriculture « raisonnée ». Ils ont réduit l'usage des produits chimiques contre les insectes et les maladies. Ils laissent régulièrement leurs champs au repos (jachère) pour réduire le nombre de parasites. Ils font pousser des plantes aux pieds des bananiers pour empêcher le développement des mauvaises herbes. Ils enveloppent les régimes dans des sacs pour les protéger des insectes et des oiseaux et remplaceront bientôt ces sacs par des sacs biodégradables.

La banane étant un produit fragile, elle est récoltée et triée à la main, elle emploie 2500 personnes. En Guadeloupe, les salariés de la banane ont les mêmes droits que les autres ouvriers en France : un salaire au moins égal au SMIC, des congés payés, une retraite.

Le bananier est une culture adaptée à son espace. Il est cultivé en Guadeloupe car les conditions naturelles y sont idéales : le sol volcanique est fertile, l'ensoleillement permanent, le climat est chaud et il pleut souvent, c'est un climat tropical.

La production des 200 plantations est de 250 millions de bananes par an.

Les fruits sont transportés par bateau et par avion. Ils arrivent à Rungis (Marché d'Intérêt National). Ils y sont stockés dans des mûrisseries qui permettent aux fruits de finir de mûrir (comme la banane cueillie verte).