

Comores

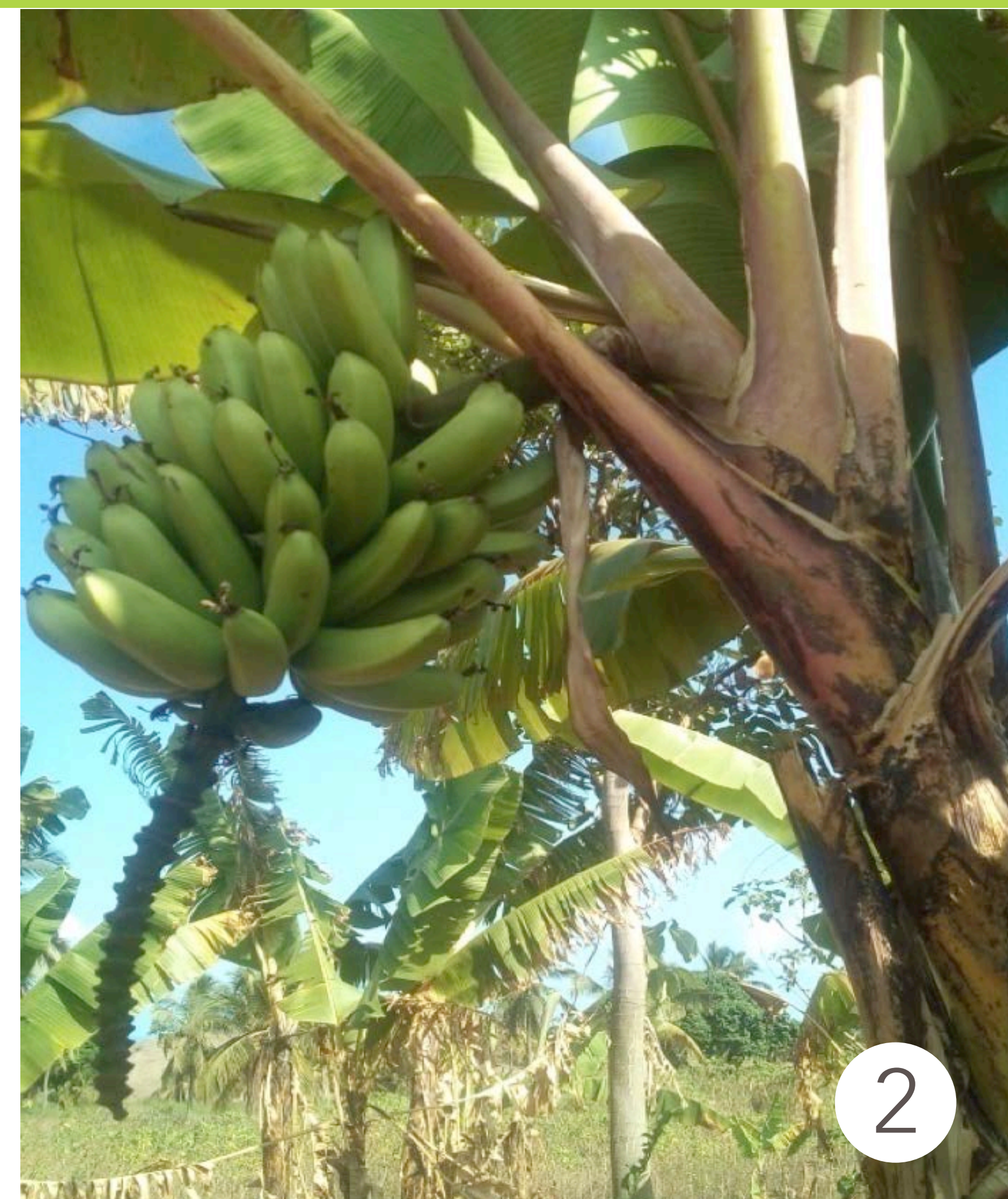
Les bananiers

La grande herbe est l'une des cultures vivrières les plus importantes à l'échelle planétaire, après le riz, le blé et le maïs. Aux Comores, les bananes, aussi appelées *ndropvi*, témoignent en plus d'une diversité génétique exceptionnelle : 32 variétés locales ont été identifiées à la Grande Comore. Pour l'instant ●



Sucrée ou salée ?

Les bananes cultivées se divisent en deux grandes catégories : les bananes dessert, ou bananes douces, et les bananes à cuire. L'*issoukari* (1) est un exemple de banane douce locale très appréciée aux Comores. Côté bananes à cuire, on trouve l'*iroumbe* (2). Très digeste, elle sert traditionnellement à préparer des plats réservés aux jeunes enfants, en tant qu'aliment de sevrage, et aux personnes âgées.



La sécurité alimentaire a la banane

Pour assurer la sécurité alimentaire des Comoriens, il est vital de lutter efficacement contre les virus, bactéries et champignons qui attaquent les cultures de bananiers. Des chercheurs comoriens (3b) cultivent par exemple en laboratoire des plants exempts de toute maladie, les vitroplants (3a), pour ensuite les donner aux agriculteurs. A noter : plus de 400 millions d'habitants de pays tropicaux dépendent de la banane comme ressource alimentaire.

Repas de fêtes

La *kontrike* (4) est une autre variété locale, utilisée cette fois tant en banane à cuire qu'en banane dessert. Elle est très présente dans la cuisine familiale, mais aussi dans la préparation de repas qui sortent un peu plus de l'ordinaire, comme les festins de noces.

