

**Zeitschrift:** Tracés : bulletin technique de la Suisse romande  
**Herausgeber:** Société suisse des ingénieurs et des architectes  
**Band:** 133 (2007)  
**Heft:** 20: Ressources alimentaires

**Artikel:** Envoûtements bananiers  
**Autor:** Dionne, Caroline  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-99617>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 08.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Envoûtements **bananiers**

**La quête de nourriture a de tous temps impliqué des déplacements de populations ou de denrées, que ce soit d'un bout à l'autre de la Route de la Soie ou à travers l'Empire Romain. Avec l'industrialisation de nos sociétés modernes, ces voyages s'accélérent pour devenir quotidiens, et des moyens logistiques impressionnants voient le jour afin d'assurer cette grande migration des aliments. La culture bananière d'exportation, mise en place dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par les pays industrialisés, montre bien l'ampleur et les limites d'un mode de consommation devenu anodin. Si l'on a accès, l'année durant, à des denrées produites de l'autre côté du globe, la banane n'y est peut-être pas pour rien.**

Joli fruit jaune et allongé, la banane est présente au quotidien dans les menus de notre enfance, familière au point d'être l'objet de blagues tant burlesques que salaces, et semble avoir de tout temps fait partie de notre alimentation<sup>1</sup>. Que nenni ! Il s'agit bien d'un fruit tropical, originaire d'Asie du Sud-Est. Elle n'existait même pas en Amérique Centrale – aujourd'hui principal lieu de sa production destinée aux pays industrialisés – avant les grandes découvertes du XVI<sup>e</sup> siècle.

De l'Asie jusqu'au sud de l'Europe, en passant par l'Afrique, ce fruit exotique a progressivement parcouru tout l'hémisphère sud. C'est à la recherche d'un tout autre exotisme, celui des épices de l'Orient, que les explorateurs espagnols et portugais ont en effet introduit le bananier dans les Caraïbes, puis en Amérique Centrale et en Amérique du Sud. Les diverses variétés de bananes – sucrées ou à cuire (plantain) – sont vite devenues une importante source de nourriture pour les habitants de ces régions. Denrée coloniale, la banane sert au départ de supplément alimentaire sur les navires assu-

rant les liaisons entre mère patrie et colonies. Elle deviendra rapidement un aliment de base pour nourrir les esclaves travaillant sur les grandes plantations de canne à sucre. Elle ne sera introduite pour la consommation dans les pays du Nord qu'au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

Le succès de cette introduction tient à plusieurs facteurs : développement de la photographie et mise en circulation d'une iconographie nouvelle provenant de pays « exotiques » ; quête d'origine et d'altérité de la part des intellectuels et des artistes face à l'industrialisation et aux aspects oppressants de la vie moderne ; fascination pour ce fruit « idéal », à forte valeur nutritive ; martèlement publicitaire des compagnies importatrices. Ce qui retient l'attention par rapport à cette introduction d'une denrée non indigène, si massive et réussie soit-elle, c'est le caractère absurde de toute l'entreprise.

Fruit très fragile, difficile à manipuler et à transporter, la banane ne supporte pas bien les longs voyages. Déjà au début du XX<sup>e</sup> siècle, on lui fait parcourir des milliers de kilomètres à dos de mule, en train et en bateau. Pour être vendue dans nos contrées, elle doit être cueillie verte, conservée au frais, et amenée à mûrir dès son arrivée, dans des conditions très spécifiques. Le commerce bananier est en ce sens intimement lié aux progrès technologiques de nos sociétés



<sup>1</sup> La banane a fait l'objet d'une exposition intitulée « Sacrée banane ! », présentée à l'Alimentarium de Vevey de mars 2006 à janvier 2007. Le catalogue de cette exposition rassemble toute une série d'essais et d'illustrations reflétant les multiples facettes de l'univers bananier. Nous en présentons ici une brève synthèse.

Fig. 1 : Programme de la revue *La Folie du jour*, France, 1926  
(Museum der Arbeit, Hambourg, droits réservés)

Fig. 2 : Le *Chiquita Deutschland*, porte-conteneur d'une capacité totale de 369 conteneurs normalisés EVP (Photo Fotoflite, droits réservés)

industrielles : à la biologie pour le développement d'espèces plus résistantes et d'adjuvants à la culture, aux moyens de conservation et de transport, avec l'invention du bon vieux frigidaire et de ses versions monumentales en camions et cargos réfrigérés, et aux communications modernes, afin d'assurer distribution et promotion.

Pour réussir cette opération de distribution de masse, les grandes compagnies fruitières de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle ont dû s'approprier le fruit et en faire un produit : elles y ont apposé une marque. Si la *Miss Chiquita* de l'*United Food Co.* (UFCO) a pu réussir un tour de force en imposant sa griffe et monopolisant l'imaginaire de la banane, *Del Monte* a récemment tenté un coup similaire avec ses ananas. Mais la réussite de la commercialisation de la ressource – devenue produit – dépend aussi des procédés de production et de transport particuliers liés à son exportation massive.

La prospérité des grands conglomerats fruitiers est principalement, et ce dès le départ, basée sur la monoculture extensive. Celle-ci implique d'abattre des hectares de forêt tropicale, avec les conséquences que l'on sait. Si le bananier s'adapte facilement et est fertile à petite échelle, la monoculture introduit rapidement des maladies difficiles à traiter sans le recours à des quantités importantes de phytosanitaires (insecticides, fongicides et pesticides), extrêmement polluants et néfastes pour la santé des travailleurs. Les plantations posant trop de problèmes sont alors abandonnées, et on assiste, jusque dans les années 60, à une sorte de nomadisme des monocultures, qui envahissent progressivement toutes les terres disponibles, pour les laisser à l'aban-

don quelques années plus tard. Les crises économiques, la « guerre de la banane » et les forts mouvements syndicaux ont progressivement eu raison de l'hégémonie des grandes compagnies bananières. Celles-ci ont peu à peu fait place, depuis les années 80, à une démocratisation des cultures. Les pays producteurs ont pris des mesures afin de favoriser les petits planteurs locaux, et les organisations environnementales et de santé publique ont pu imposer des restrictions quant à l'usage des composés phytosynthétiques. Les cultures « bio » sont en progression, mais leurs fruits restent distribués majoritairement par les mêmes grandes compagnies d'export-import.

La culture de la banane met en lumière le revers le plus problématique de l'agriculture moderne : sa forte consommation énergétique. Énergie nécessaire non seulement au transport des denrées, mais aussi à leur production. La monoculture requiert des hectolitres de carburant pour l'irrigation, la fabrication des éléments d'emballage (dans le cas de la banane, les fameux cartons), la pulvérisation d'adjuvants, le traitement des rejets polluants, la récupération et le recyclage du matériel nécessaire à la production. Tous ces facteurs pris en compte, il est alors extrêmement complexe, pour le consommateur, de faire un choix éclairé. Entre une banane « bio » du Honduras et un steak de bœuf suisse, lequel est le plus gourmand en énergie ? Il devient évident que la complexité du monde actuel ne permet pas de trancher. Et au final, ne pardonne-t-on pas assez facilement à la banane – si délicate et grivoise – tous ses déboires passés ?

Caroline Dionne



2