

## DELFB2 – session 6 – La banane Mongee

### Transcription

Extrait de *Chronique des matières premières* du 29 janvier 2018.

Elle s'appelle Mongee, ce qui veut dire « incroyable » en japonais. Cette nouvelle banane vient de la préfecture d'Okayama, dans l'ouest de l'archipel. Sa particularité, c'est d'être entièrement comestible, peau comprise. On l'obtient grâce à une nouvelle méthode de culture, inspirée de l'ère glaciaire. Une méthode d'alternance gel et dégel, qui imite les conditions de croissance de l'âge de glace, avec des températures autour de 12 degrés.

Pour recréer l'environnement de cette époque, on congèle d'abord les jeunes plants de bananiers à moins de 60 degrés, puis on les décongèle et on les replante. Ces changements de température encouragent les jeunes plants à pousser très rapidement. Ils arrivent à maturité après quatre mois, contre deux ans pour les bananes d'aujourd'hui. Cette banane Mongee a la peau comestible, donne aussi un fruit plus sucré, riche en vitamines et en magnésium. L'autre avantage et non des moindres, on n'utilise pas de pesticides et il n'y a aucune modification génétique.

Un bémol, son prix. Cette culture innovante demande un grand investissement, qui a un coût. Une banane Mongee coûte près de 648 yens, soit 5 euros, l'unité. Pour le moment, seule une dizaine de ces bananes est commercialisée chaque semaine. La société D&T Farm qui est à l'origine de cette découverte ne veut pas s'arrêter là. Avec la même méthode de culture, elle veut développer sous des climats froids, des variétés améliorées de blé, de soja et de maïs.