

## TIMBRE SENTEUR : BANANE

Emission du 26 juin 2020

Herbe géante de la famille des Musacées (de 3 à 5 m), le bananier est une espèce monocarpique (fleurit et fructifie qu'une seule fois avant de mourir) qui se reproduit par bourgeonnement d'un bulbe.

Après une croissance extrêmement rapide, les bananiers fleurissent au bout de 6 à 8 mois, et leurs fruits mûrissent 4 mois plus tard. Regroupés en régimes, ils passent du vert foncé au jaune lorsqu'ils arrivent à maturité.

Fruit exotique le plus populaire, la banane est principalement produite en Asie du Sud-Est, en Amérique du Sud et Centrale. On compte plus de 113 millions de tonnes produites mondialement chaque année contre 300 tonnes en Polynésie.

A Tahiti de nombreuses espèces de bananier sont répertoriées parmi lesquelles les plus répandues sont les bananes « Hamoa », « Rio », « Rimarima », « Pou », « Maohi », et « Orea ». Elles sont généralement classées selon qu'elles soient consommées crues ou cuites.

La consommation de bananes est fortement recommandée pour sa richesse en minéraux, et surtout réputée pour sa teneur en potassium et magnésium.

Fare Rata, la Poste de Polynésie, vous fait découvrir un dessert de notre fenua, rapide et simple, et qui fait le bonheur de nos papilles : le Po'e banane.

### INGRÉDIENTS

- 2 verres de bananes bien mûres écrasées en purée à la main
- 1 verre de farine de manioc/tapioca
- 1 gousse de vanille de Tahiti
- 250 ml de lait de coco

### PRÉPARATION

Dans une jatte, mélanger les bananes écrasées préalablement épluchées avec les grains d'une gousse de vanille de Tahiti.

Incorporer la farine de manioc et mélanger le tout.

Verser la préparation dans un plat à gratin rectangle beurré ou huilé, en faisant attention à ce que l'épaisseur du po'e ne dépasse pas 2-3 cm.

Cuire au four à 180°C durant 30 minutes.

Découper en carrés et servir avec du lait de coco.

Bon appetit, Tama'a maitai.

## STAMP SCENT: BANANA

Issue: June 26<sup>th</sup> 2020

A giant herb in the Musaceae family (3 to 5 m), the banana tree is a monocarpic species (flowers and fructifies only once before dying) that reproduces by bud of a bulb.

After extremely rapid growth, the banana trees bloom after 6 to 8 months, and their fruit mature 4 months later. Grouped into bunch, they change from dark green to yellow when they mature.

The most popular exotic fruit, bananas are mainly produced in Southeast Asia, South and Central America. There are more than 113 million tons produced worldwide each year compared to 300 tons in Polynesia.

In Tahiti, many banana species are listed, among which the most widespread are the banana "Hamoa", "Rio", "Rimarima", "Pou", "Maohi", and "Orea". They are usually classified according to whether they are eaten raw or cooked.

The consumption of bananas is highly recommended for its rich mineral content, and especially known for its potassium and magnesium content.

Fare Rata, the french polynesia Post office, invites you to discover a dessert of our country, fast and simple, and that makes the happiness of our taste buds: the "Banana Po'e".

### INGREDIENTS

- 2 glasses of mature bananas mashed by hand
- 1 glass tapioca flour
- 1 Tahitian vanilla pod
- 250 ml coconut milk

### PREPARATION

In a bowl, mix the mashed bananas with the seeds of vanilla pod.

Stir in the tapioca flour and mix.

Pour the mixture into a buttered or oiled rectangle oven dish (do not exceed 2-3 cm of thickness).

Bake at 180°C for 30 minutes.

Cut into squares and serve with coconut milk.

Bon appetit, Tama'a maitai.



### SPÉCIFICATIONS

- **Format / Size** : 26x36 (100F)
- **Planche de / Sheets** : 25 timbres / 25 Stamps
- **Tirage / Print run** : Visuel / Face value (100F) : 60 000 dont 10 000 Métropole
- **Enveloppe 1<sup>er</sup> jour / First day envelope** (180F) : 900 dont 400 Métropole
- **Procédé imprimerie / Printing** : offset/senteur
- **Illustration** : C. Touzé
- **Réalisation maquette / Production** : FARE RATA 2020

L'émission premier jour aura lieu au Centre Philatélique de Faa'a aéroport – immeuble Tua Rata et à la Poste de Papeete le 26 juin 2020. Une enveloppe 1<sup>er</sup> jour sera mise en vente ce jour-là.

June, 26<sup>th</sup>, 2020 issuing day at the Philatelic Centre of Faa'a airport – Tua Rata building and Papeete Post office. A "first day" cover to be placed on sale that day.

Circulaire philatélique - Circular for stamp collectors - N°2020/06

Fare Rata, la poste du fenua



DÉSIGNATION	Nombre Quantity	Valeur Unitaire Unit price	TOTAL
Timbre-Poste : Timbre « Senteur banane » Stamp: Stamp scent "banana"		100 F	
Enveloppes 1 <sup>er</sup> jour : Timbre « Senteur banane » First day cover: Stamp scent "banana"		180 F	
		<b>TOTAL</b>	



## NOTE

Le Centre Philatélique tient à informer les philatélistes que pour tous paiements par chèques bancaires domiciliés «Hors territoire», des frais bancaires seront applicables.

The Philatelic Centre informs philatelists that bank charges will apply additionally for all cheques issued out of French Polynesia.

## VOTRE MODE DE PAIEMENT / YOUR PAYMENT FORM

- Chèque postal ou bancaire / Post office cheque or bank cheque  
 Carte de crédit / Credit card  Autres / Others

- Mastercard   Eurocard   Visa   Amex 

N° de carte / Charge card number :

Chiffre de sécurité\* : \_\_\_\_\_ Date d'expiration : \_\_\_\_\_  
 CW number\* \_\_\_\_\_ Expiration date

Signature autorisée / Authorized signature : \_\_\_\_\_

## TAUX DE CHANGE

1000 F. CFP = 8,38 Euros

\* Les trois derniers chiffres figurant au dos de votre carte Mastercard, Eurocard ou Visa ou le numéro à quatre chiffres figurant devant votre carte American express.

\* Three-digit code printed on the back of the card for MasterCard, Eurocard and Visa. Four-digit code printed on the front side of the card for American Express.

## NOM ET ADRESSE (en lettre capitale) / NAME AND ADDRESS (in block capitals)

## BON DE COMMANDE À ADRESSER À / ORDER VOUCHER FORWARD IT TO

### CENTRE PHILATÉLIQUE - FARE RATA

Immeuble TUA RATA - Faaa aéroport - 98704 Faaa - Tahiti - Polynésie française

Tel : (689) 40 41 43 35 - Fax : (689) 40 45 25 86

www.tahitiphilatelie.pf - [phila@farerata.pf](mailto:phila@farerata.pf)

## PROCHAINE ÉMISSION

• l'émission Heiva sera remplacée par Vahine masquées

• Valeur : 1 TP à 80 F

• Emission : 31 juillet 2020

