

[Home](#) > [ar.cn.de.en.es.fr.id.it.ph.po.ru.sw](#)





Figure 1: Bunches of plantains and cooking bananas from the germplasm collection of CRBP in Njombé, Cameroon: from left to right, a bunch of East Africa cooking banana (AAA), plantains (AAB) with 2 bunches of the French type, a bunch of the false horn type and a bunch of true horn type, a bunch

of cooking banana (AAB), and cooking bananas (ABB) with a bunch of Bluggoe, a bunch of Fougamou, a bunch of Pelipita, and a bunch of Saba (Photo R. Achard).

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) > [ar.cn.de.en.es.fr.id.it.ph.po.ru.sw](#)





Figure 2a: Stage involved in harvesting a bunch of plantain I

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) > [ar](#).[cn](#).[de](#).[en](#).[es](#).[fr](#).[id](#).[it](#).[ph](#).[po](#).[ru](#).[sw](#)

[BACK <](#)





Figure 2b: Stage involved in harvesting a bunch of plantain II

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) > [ar.cn.de.en.es.fr.id.it.ph.po.ru.sw](#)





Figure 2c: Stage involved in harvesting a bunch of plantain III

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) > [ar](#).[cn](#).[de](#).[en](#).[es](#).[fr](#).[id](#).[it](#).[ph](#).[po](#).[ru](#).[sw](#)







Figure 2d: Stage involved in harvesting a bunch of plantain IV

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) > [ar](#).[cn](#).[de](#).[en](#).[es](#).[fr](#).[id](#).[it](#).[ph](#).[po](#).[ru](#).[sw](#)





Figure 3: Transportation of bunches of plantains to the market by women in the region of mile 20 in the South West province of Cameroon (photo J.

Tchango Tchango)

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) > [ar](#).[cn](#).[de](#).[en](#).[es](#).[fr](#).[id](#).[it](#).[ph](#).[po](#).[ru](#).[sw](#)





Figure 4: Bunches of plantains piled on one another while awaiting loading in truck at the Mile 20 market in the South West province of Cameroon (photo J. Tchango Tchango)

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) [ar](#) [cn](#) [de](#) [en](#) [es](#) [fr](#) [id](#) [it](#) [ph](#) [po](#) [ru](#) [sw](#)





Figure 5: Loading bunches of plantains in bulk in trucks at the Mile 20 market in the Southwest province of Cameroon for transportation to urban centres (photo R. Achard)

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) [ar](#) [cn](#) [de](#) [en](#) [es](#) [fr](#) [id](#) [it](#) [ph](#) [po](#) [ru](#) [sw](#)





Figure 6: Reusable plastic cages, which could be used for packaging and transportation of plantain hands (photo J. Tchango Tchango)

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) [ar](#) [cn](#) [de](#) [en](#) [es](#) [fr](#) [id](#) [it](#) [ph](#) [po](#) [ru](#) [sw](#)





Figure 7: Plantain pastry (*ntuba*) prepared in Cameroon from the pulp of plantain boiled and pounded (photo S. Morelle)

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) [ar](#) [cn](#) [de](#) [en](#) [es](#) [fr](#) [id](#) [it](#) [ph](#) [po](#) [ru](#) [sw](#)





Figure 1: Traditional and industrial packaging of plantain chips produced in Cameroon (photo. J. Tchango Tchango)

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>

[Home](#) [ar](#) [cn](#) [de](#) [en](#) [es](#) [fr](#) [id](#) [it](#) [ph](#) [po](#) [ru](#) [sw](#)





Figure 12: Beignets merveilles " and cakes from plantain flour produced in Cameroon (photo. J. Tchango Tchango)

INPhO e-mail: inpho@fao.org

INPhO homepage: <http://www.fao.org/inpho/>