DOSSIER DE PRESSE

SALON DE L'AGRICULTURE

ÉDITION 2015

QUI SERA LA STAR FRANÇAISE DU SALON ?

Banane DE GUADELOUPE & MARTINIQUE

LE BON GOÛT DE NOS RÉGIONS

www.bananeguadeloupemartinique.com

Rédaction des textes : UCPBAN - COMÉCLA.

Contact Presse

Union des Groupements de Producteurs de Bananes
de Guadeloupe & Martinique (UCPBAN)

Agence COMÉCLA / Marie-Christine DUVAL
Tel : 01 74 52 01 74
Portable : 06 61 50 98 09
Mail : mcduval@comecla.fr

« LA BANANE FRANÇAISE, cultivée en Guadeloupe & Martinique »

Le Salon de l'Agriculture : Une fête pour l'agriculture qui se réinvente !

Le Salon de l'Agriculture, rendez-vous incontournable pour la Banane de Guadeloupe & Martinique, est une opportunité pour la filière de faire découvrir son univers.

Les objectifs de cette édition 2015 sont multiples :

- faire découvrir les modes de production de la banane antillaise, inscrite depuis plus de 10 ans dans **le développement d'une agriculture durable,**
- présenter les **qualités gustatives de la banane antillaise,**
- présenter **la richesse de ce fruit** à travers ses produits dérivés,
- mettre en avant les origines françaises de la Banane de Guadeloupe & Martinique,
- présenter le concept de la « banane française ».

C'est autour de ces idées fortes que la filière accueillera les visiteurs du Salon de l'Agriculture sur **un espace de 150 m2 - Hall 3 stand D95** - situé dans l'espace Outre-mer.

Une vingtaine de producteurs de Guadeloupe & Martinique fera découvrir au grand public la banane française, **fruit d'un terroir unique issu de l'agriculture durable.** Le Salon de l'Agriculture est pour eux, l'occasion de montrer les efforts considérables qu'ils déploient pour faire évoluer leurs modes de production et les résultats déjà obtenus concernant notamment la protection de la biodiversité.

Partons à la rencontre de David Mirre – Producteur de Guadeloupe pour lequel le Salon de l'Agriculture n'a presque plus de secrets...**et Yannick Fortunee Producteur de Martinique** qui participera pour la première fois à cet événement.

À la rencontre de **David Mirre** Producteur et Président de la Commission Qualité Banane de Guadeloupe

« Nous n'avons de limites que notre imagination et on sait à quel point elle est fertile... »

Depuis combien d'années exercez-vous le métier de producteur ?

Depuis 17 années.

Où se situe votre plantation ? Quelle est sa superficie ?

Ma plantation se situe à Bouillante. Elle s'étend sur une superficie de 12 hectares : 8 hectares cultivés dont 4 hectares en rotation culturale (jachère).

S'agit-il d'une plantation familiale ?

Non, il s'agit de terres que j'ai louées au départ et que j'ai achetées ensuite. Je n'étais pas du tout destiné au monde agricole. Mes parents sont enseignants et j'ai un Master en Bio Technologie du monde végétal.

Comment êtes-vous devenu producteur ?

En fait, mon grand frère était agriculteur dans la Canne, puis dans la banane et nous avons décidé de nous associer pour faire l'acquisition d'une plantation de bananes. Nous sommes originaires de la commune de Bouillante et souhaitions avoir une terre dans cette commune. Nous en avons trouvé une, il n'y avait aucune exploitation agricole aux alentours et nous nous sommes lancés dans cette aventure !

Combien d'employés travaillent sur votre plantation ?

Nous avons 5 employés.

Quelle quantité de bananes produisez-vous par an ?

Environ 400 tonnes uniquement pour l'export.

Quelles sont, selon vous les qualités nécessaires au métier de producteur ?

Le professionnalisme et la rigueur sont indispensables car nous devons fournir une banane dont la qualité est contrôlée par un cahier des charges très strict. Il est important également d'être régulier, d'assurer un approvisionnement de qualité et de savoir également gérer son équipe de travail.

Conseilleriez-vous à un jeune d'embrasser cette carrière ?

Oui, car c'est un métier passionnant, enrichissant qui s'exerce dans un milieu naturel et de surcroît en Guadeloupe ! J'incite les jeunes à rejoindre la filière de la banane car c'est une filière très organisée et structurée aujourd'hui. À travers l'UGPBAN, l'IT2, le CIRAD en passant par les producteurs, les ouvriers, les machines, les fournisseurs, les prestataires de service, les commerciaux, tous les secteurs de la filière sont regroupés et travaillent de concert. Il y a une extrême diversité de postes à pourvoir. Pour moi, la filière banane est une très bonne école.

Vous êtes un précurseur quant à la production de banane durable aux Antilles. Pour quelles raisons avez-vous fait ce choix ? Dans quelles conditions, produisez-vous votre banane ?

C'est ma formation universitaire du monde végétal qui m'a d'abord sensibilisé à l'importance de prendre

soin de la terre, de sa terre. J'ai toujours refusé d'utiliser sur ma terre des pesticides. J'ai choisi d'utiliser d'autres procédés. J'ai cherché tous les moyens qui me permettraient de prendre soin de ma terre, de la drainer. J'ai travaillé sur la santé de mes bananiers, je les ai mis dans un environnement sain afin qu'ils soient capables d'absorber des nuisances qui ne soient pas dommageables. Etre producteur demande de porter beaucoup d'attention à son bananier et d'avoir des connaissances pointues dans la constitution du sol. Je me suis rapproché également de l'IT2 pour connaître les moyens les plus naturels possibles qui me permettraient de prendre soin de mes bananiers. La banane durable c'est la plus grande fierté du monde de la banane. Nous avons connu des moments difficiles liés notamment au chlordécone, au traitement aérien. **Nous avons réussi à prouver au monde entier qu'il était possible de produire autrement et de manière durable.** Dans le cadre du Grenelle de l'environnement, le secteur de la banane est le seul à avoir réussi à dépasser les objectifs demandés. On est très loin devant toutes les autres filières agricoles. Depuis 2006 on note 50% de réduction de l'usage des pesticides, 75% si on prend en compte le travail que nous avons réalisé depuis 1996.

Pensez-vous que la population locale et touristique soit consciente des efforts considérables réalisés par la filière banane des Antilles ?

Non pas suffisamment à mon sens. Aujourd'hui, les gens du monde agricole sont diplômés. La filière a accompli un énorme travail et se donne les moyens de le poursuivre. C'est également à nous de faire de la pédagogie et d'expliquer aux consommateurs que dans la production du fruit qu'ils dégustent, il y a tout un travail, un travail, une ardeur, voire une passion au service du changement pour arriver à la banane la plus propre et la plus savoureuse du monde. A mon échelle, j'essaye de transmettre ces valeurs là, j'essaye de léguer quelque chose... Aujourd'hui c'est une culture qui a évolué de manière considérable : en agro-transformation via les produits dérivés, en cosmétologie avec les produits Kadalys. En fait, nous n'avons de limites que notre imagination et on sait à quel point elle est fertile...

Pouvez-vous nous présenter le concept de la ferme touristique que vous avez créé ?

Il s'agit d'expliquer aux visiteurs l'histoire de la banane, ses modes de production et son acheminement des Antilles jusqu'à son arrivée auprès des consommateurs. Je les invite également à un voyage plein de saveurs avec différentes recettes à base de banane. Je souhaite par cette initiative transmettre au plus grand nombre les valeurs du monde agricole et les valeurs de la Banane de Guadeloupe & Martinique, les valeurs de la banane française.

Depuis combien d'années participez-vous au Salon de l'Agriculture ? Selon vous, le Salon de l'Agriculture est-il un bon moyen de promouvoir la banane des Antilles ?

Je participe au Salon de l'Agriculture depuis 7 ans. Ce salon est une véritable opportunité de promotion pour la filière.. En tant que producteur ce salon me permet de rencontrer les visiteurs, de recueillir leur avis sur la banane antillaise, d'avoir un retour direct sur le travail accompli en amont. Cela nous permet également d'expliquer notre métier. A chaque fois, je ressens que le grand public est également touché de rencontrer les producteurs. Certains n'ont pas la chance de venir jusqu'à nous, aux Antilles. C'est une façon pour moi de les remercier également. Le stand de la banane française est dans l'esprit même du Salon de l'Agriculture : on vient promouvoir notre production et les régions de Guadeloupe et Martinique

Selon vous, quel est l'intérêt pour la filière de lancer le concept « La banane française » ? Cela vous semble t-il inéluctable aujourd'hui ?

Oui c'est inéluctable car il faut savoir marquer notre différence. Je fais partie de ceux qui pensent que l'on doit interpeller le consommateur sur la qualité de la banane qu'il déguste. Il est important que les consommateurs sachent que, dans le monde, les bananes ne sont pas toutes les mêmes, elles n'ont pas le même goût, les mêmes qualités. **La Banane de Guadeloupe & Martinique, la banane française est une banane de qualité produite au sein d'une agriculture durable qui répond aux plus hauts standards sociaux et environnementaux. Elle s'inscrit dans la règlementation française et européenne.**
Les consommateurs doivent savoir que notre banane est une banane fait « mains ». Ce sont les mains des planteurs qui l'accompagnent tout au long de son chemin : de son éclosion jusqu'au port de Guadeloupe ou de Martinique. Ensuite le relai est pris par l'UGPBAN (Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique). La banane française est issue de productions familiales. Cette accroche « banane française » portée par le drapeau bleu, blanc, rouge, va positionner davantage notre banane dans les rayons, elle sera plus visible. D'autres part, aujourd'hui, le « Made in France » revient, nous nous inscrivons naturellement dans cette mouvance et rappelons l'évidence, la banane française est cultivée en Guadeloupe et Martinique !

Propos recueillis par Agence COMÉCLA.

À la rencontre de **Yannick Fortunee** Producteur en Martinique

Depuis combien d'années exercez-vous le métier de producteur ?

Depuis 15 ans.

Où se situe votre plantation ? Quelle est sa superficie ?

Ma plantation se situe au Lamentin. Elle s'étend sur une superficie de 3 hectares : 2 hectares cultivés et 1 hectare en rotation culturale (jachère).

S'agit-il d'une plantation familiale ?

Oui, mon père était planteur et quand il est parti à la retraite, j'ai repris sa succession.

Combien d'employés travaillent sur votre plantation ?

J'ai un employé.

Quelle quantité de bananes produisez-vous par an ?

Environ 53 tonnes.

Quelles sont, selon vous les qualités nécessaires au métier de producteur ?

La persévérance car on subit parfois des aléas climatiques et il faut savoir y faire face. La rigueur car on se doit de produire une banane de qualité et les contrôles sont drastiques.

Comment vivez-vous ce métier en tant que femme ?

Très bien. J'aime beaucoup mon métier. Je pense même qu'être une femme producteur peut être un atout notamment dans la gestion des équipes. L'essentiel est de bien communiquer et de savoir préserver l'humain. Il y a des tâches pour lesquelles une femme peut davantage se distinguer, la découpe des mains de bananes par exemple. La seule difficulté que je ressens est uniquement physique car certaines tâches ne peuvent pas être réalisées par une femme.

Conseilleriez-vous à un jeune d'embrasser cette carrière ?

Oui à condition qu'il aime la terre et qu'il soit persévérant. C'est un très beau métier. Aujourd'hui, la filière est très organisée, nous disposons de formations qui nous permettent d'être au fait des nouvelles techniques de production et d'améliorer nos performances et nos résultats. La filière banane propose un vrai panel de métiers.

Depuis combien d'années participez-vous au Salon de l'Agriculture ? Pour quelles raisons souhaitez-vous y participer cette année ?

J'ai eu l'occasion d'y participer par le passé, il y a environ une dizaine d'années. Je souhaite y participer pour rencontrer le grand public, avoir leur avis sur la qualité de notre production. Il est également important pour moi de rencontrer les équipes de l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique basées à Paris. Ce sera je pense de beaux échanges en perspective.

Est-ce que le salon de l'Agriculture est pour vous un bon moyen de faire la promotion de la Banane de Guadeloupe & Martinique ?

Oui, c'est un salon international ouvert au grand public. C'est à toute la filière de valoriser notre stand de manière à ce que les visiteurs aient envie de le découvrir. En tant que productrice, je souhaite leur montrer les vertus de notre banane. Pour moi, c'est un salon incontournable pour la filière.

Pensez-vous que la population locale et la population touristique soient conscientes des efforts considérables réalisés par la filière banane des Antilles ?

Vaste question. A mon avis pas assez. La filière communique aujourd'hui davantage sur notre production, sur les richesses de notre banane française. Il est important de poursuivre ces efforts afin de sensibiliser également les jeunes. L'opération « Banane à la classe » est une belle opération de promotion. Je pense que les générations futures auront une vision plus juste de notre production et reconnaitront davantage les efforts réalisés par la filière sur le plan social et environnemental. Avec la banane durable, nous avons pris un virage essentiel.

Selon vous, quel est l'intérêt pour la filière de lancer le concept « la banane française » ? Cela vous semble t-il inéluctable aujourd'hui ?

C'est important même si il faut continuer d'indiquer aux consommateurs l'origine Guadeloupe & Martinique. Une partie de la population dans l'hexagone ignore encore que la Guadeloupe et la Martinique sont des régions françaises ! J'espère que ce concept de « banane française » prônant le patriotisme éveillera les consciences. On a un très beau drapeau, il faut savoir s'en servir. Il est tant que la France soit fière de toutes ses productions. Il est tant que notre banane soit encore mieux vue et reconnue. Le drapeau français ne pourra que donner une meilleure visibilité à notre banane et une meilleure garantie de qualité.

Je profiterai de cette opportunité qui m'est donnée pour remercier tous ceux qui travaillent pour une meilleure valorisation de la Banane de Guadeloupe & Martinique auprès du grand public.

Propos recueillis par Agence COMÉCLA.

La Banane de Guadeloupe & Martinique

UNE SÉLECTION DE PRODUITS DÉRIVÉS

La banane française cultivée en Guadeloupe & Martinique est un fruit riche aux **vertus gustatives reconnues de tous.** Or, sa richesse ne s'arrête pas là puisque notre banane soutient des initiatives créatives **de produits dérivés de toute nature. Les exposants du stand de la filière vous en feront découvrir les spécificités !**

Le Domaine des Antilles spécialisé dans l'agro-transformation propose des produits innovants valorisant la banane antillaise.

Lorsque de la banane naissent, pour la première fois, des spiritueux de caractère...

À la rencontre de
Jacques Lepoigneur
Fondateur du Domaine des Antilles

« Travailler la banane...
un secret presque impénétrable.. »

Pour quelles raisons avez-vous créé le Domaine des Antilles ?

Ingénieur de formation, fort d'une expertise en sucrerie et distillerie, j'ai souhaité créer une société spécialisée dans la transformation de la banane. Mon objectif est de valoriser notre terroir local par la création de produits de grande qualité que nous faisons rayonner au niveau international.

Pour quelles raisons avez-vous choisi la banane dans votre travail d'agro-transformation ? Est-ce un fruit facile à transformer ?

J'ai choisi la banane car c'est un fruit que je déguste depuis tout petit. J'aime ses saveurs multiples. Travailler la banane est « un secret presque impénétrable ». J'en extrais le jus. Je la travaille au naturel, sans aucun additif.

Quels sont les produits à base de banane que vous proposez ?

Le Domaine des Antilles propose 5 produits à base de banane :

- **Le Moelleux de banane « La banane » est un produit innovant.** Il intègre toute la diversité de la banane antillaise et toute la richesse de son terroir pour en révéler sa magie.

Fruit de 3 années de recherche, le Moelleux de banane connaît un franc succès auprès de la population locale et étrangère pour son goût exotique. Il est essentiellement composé de banane, d'eau de source et d'alcool (12 %). Son processus de fabrication est celui du vin blanc classique, il est issu de la fermentation de la banane jusqu'à atteindre 12% d'alcool, le savoir faire est dans la préparation de la banane.

- **Le Mousseux de banane,** issu de la plus haute qualité de bananes antillaises, est élaboré à partir de la méthode Champenoise (deuxième fermentation en bouteille).

D'une couleur jaune paille brillante avec des bulles fines et pétillantes, "La Musa", originale et innovante, promet un voyage vers l'inattendu.

- **Le Vinaigre de banane** est issu, quant à lui, d'une fabrication maison à partir du Moelleux de banane.
- **Le Spiritueux de banane** est élaboré par la distillation du Moelleux de banane demi sec et délicatement vieilli en fût de chêne. Il est idéal à l'apéritif et en digestif.

- **Le Sec de banane** éveille en bouche un parfum d'agrumes onctueux. Ses arômes et sa touche d'exotisme accompagnent parfaitement les repas de toutes les cuisines du Monde.

Est-ce que tous vos produits sont fabriqués en Guadeloupe ?

Oui je collabore pour le Mousseux avec un œnologue basé à Reims qui se déplace pour nous aider à le fabriquer en Guadeloupe.

Etes-vous le seul sur ce marché à proposer ces produits ? Etes-vous satisfait de vos résultats ?

Oui, nous sommes les seuls au monde à proposer ces produits. Nous sommes très satisfaits de nos résultats. Nous avons reçu le Prix de l'Innovation au Salon de l'Innovation Alimentaire (SIAL) 2010 et lors de l'édition 2014, tous nos produits ont été primés. Nous avons également obtenu le prix « Coup de cœur », nous étions les seuls à obtenir ce prix. Ces prix nous ont beaucoup encouragé et nous ont confirmé que nous avions raison de « miser » sur la Banane de Guadeloupe & Martinique !

Apportez-vous un soin particulier au packaging de vos produits ?

Oui, nous travaillons beaucoup le design et le packaging de nos produits. Nous travaillons en partenariat avec Ubi France, Les Producteurs de Guadeloupe (LPG), l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique (UGPBAN) et la Région Guadeloupe. Nous avons reçu, en septembre 2013, le label RUP (Régions Ultrapériphériques) référenciel européen, certifiant la qualité de nos produits.

Quels sont les pays que vous ciblez à l'export ?

Depuis 2010, nos marchés cibles sont la Chine, les USA et bien sûr l'hexagone. Notre objectif est de poursuivre notre développement à l'export.

Comment la filière banane a t-elle perçu votre initiative ?

La filière a été séduite, elle nous encourage et nous soutient beaucoup notamment dans la participation de salons à l'export et au niveau de nos investissements.

Avez-vous en préparation d'autres produits que vous souhaiteriez proposer, à base de banane, et si oui lesquels ?

Oui, je continue un travail de recherche pour proposer un produit énergétique à base de banane...

Propos recueillis par Agence COMÉCLA.
Marie-Christine Duval

À noter également que sur le stand sera proposée une dégustation de Chocolats Elot fourrés à la banane des Antilles.

Lorsque la banane française cultivée en Guadeloupe & Martinique rejoint l'univers de la cosmétologie et séduit l'International.

À la rencontre de **Shirley Billot**
Créatrice de Kadalys

« Le bananier n'a pas encore dévoilé toutes ses vertus... »

Kadalys première marque de cosmétique aux actifs de bananiers, accumule les récompenses dans l'univers des soins anti-âge et part à la conquête de l'International.

Comment se développe Kadalys à l'export ?

La marque a été lancée il y a 2 ans et nous avons commencé une prospection à l'International depuis mai 2014.

Quels sont les marchés internationaux que vous avez développés ?

Nous avons développé l'Asie et le Moyen Orient. Sur ces marchés, l'intérêt pour la pharmacopée traditionnelle est très fort. Il y a un engouement pour la recherche ancestrale et un besoin d'innovation scientifique. D'autre part, le « French Tropical Touch » séduit, nous pouvons nous en féliciter ! Nous sommes également distribués depuis quelques mois par une chaîne de grands magasins, en Corée. Nous venons tout juste de signer une collaboration avec Taïwan et de valider un accord avec le Japon pour un lancement en juin. Kadalys sera également lancée à Hong Kong d'ici septembre. Et, nous allons cibler le Canada, nous lancerons notre site internet dédié très prochainement.

Avez-vous des nouveautés en terme de recherche ?

Oui, Kadalys vient d'achever un programme de recherche en partenariat avec le CIRAD (Centre de Coopération International en Recherche Agronomique pour le Développement) et avec le soutien des producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique. Ce programme est piloté par **Dora Destouches, Docteur en Biochimie,** originaire de la Guadeloupe. Dora Destouches a étudié, pendant 3 ans, les vertus cosmétiques du bananier. A l'issue de ses travaux, nous avons déposé, deux nouveaux brevets qui vont révolutionner le marché des cosmétiques. Le bananier n'a pas encore dévoilé toutes ses vertus...

Quel est le bilan sur la filière aujourd'hui ?
Quels sont ses challenges ?

UN TOUT NOUVEAU DÉFI :

« LA BANANE FRANÇAISE, CULTIVÉE EN GUADELOUPE & MARTINIQUE »

C'est pendant le Salon de l'Agriculture que la filière présentera ce nouveau concept.

Objectif pour la filière :

Doter la Banane de Guadeloupe & Martinique d'un **marketing patriotique : « La banane française »** et développer cet atout d'origine française de la Banane de Guadeloupe et Martinique, tant auprès des consommateurs que des distributeurs. Il s'agit aussi pour la filière de rejoindre la tendance actuelle : retour du « Made in France » en pleine cohérence avec son identité profonde.

L'enjeu sera de créer de la valeur au travers d'une offre innovante.

Le nouveau concept

Sa genèse est partie des constats suivants :

- La guerre des prix dans la grande distribution n'a pas épargné le produit banane sans pour autant que cette pression sur les prix ait poussé la consommation de bananes qui reste très sensiblement inférieure à la moyenne européenne.
- L'absence de variétés adaptées rend difficile la segmentation, à la différence des filières pommes, tomates, pommes de terre...

Dans cet environnement, la filière de banane des Antilles a des caractéristiques très spécifiques par rapport à toutes les autres productions dans le monde :

- Le respect du droit social français (salaires, convention collective, couverture sociale, droit syndical, formation..) pour les salariés,
- Une règlementation environnementale française et européenne plus contraignante que partout ailleurs dans le monde.
- Des exploitations de type artisanal et familial (13 hectares en moyenne),
- Des terroirs volcaniques propices à la culture de la banane qui lui confèrent un goût unique,
- Un engagement fort de la filière au travers d'un plan banane durable qui entame son deuxième volet (2015 - 2020) innovant dans les domaines de l'agro-écologie et des itinéraires culturaux.

La banane française en «semi-préemballé» :

- **Une nouvelle marque** : la banane française, cultivée en Guadeloupe & Martinique,
- **Une origine fortement identifiable** (bleu, blanc, rouge),
- **Un packaging innovant** : ruban inviolable.

Il est également important pour la filière de poursuivre son engagement pour une agriculture durable.

Rappelons que la filière de la banane française est la seule au monde à avoir choisi cet axe de développement durable.

En effet, la production de la banane française tient compte des facteurs environnementaux, économiques et sociaux. Elle s'applique à protéger et à favoriser la pérennité des ressources et des hommes.

Un engagement durable formalisé par l'adoption de 2 plans Banane Durable sur 12 années :

Consciente de son rôle économique,

social, et environnemental majeur aux Antilles, la filière Banane de Guadeloupe & Martinique s'est fixée des objectifs ambitieux dans la production d'une banane durable en adoptant dès 2008, le Plan Banane Durable, en accord avec le Ministère de l'Agriculture et les collectivités locales. Ce plan est un véritable coup d'accélérateur vers une agriculture responsable qui investit dans l'innovation et participe au partage des connaissances dans la coopération régionale. Il entame aujourd'hui sa deuxième phase (2015-2020).

Ce plan recouvre deux grands objectifs :

- Des objectifs **sociaux-économiques** à l'attention des salariés de la filière tant en terme de formation que de maintien dans l'emploi ;
- Des objectifs **environnementaux** de réduction des pesticides, d'homogénéisation des pratiques culturales à travers un cahier des charges et de diminution des impacts environnementaux.

Des résultats atteints avec 7 ans d'avance !

Dès 2011, des objectifs environnementaux ont été atteints avec **une diminution de l'utilisation de produits phytosanitaires (50% de réduction mesurée de 2006 à 2011). Si on prend en compte le travail qui a été réalisé depuis 1996, c'est une réduction de 75% qui est constatée !** La filière est ainsi en avance par rapport au programme « ECOPHYTO » mis en place à la suite du Grenelle de l'environnement et qui prévoit cette réduction seulement à l'horizon 2018.

D'un point de vue social, **90% des salariés** de la filière **sont employés en contrat à durée indéterminée (CDI).**

Objectif 2020

Le plan Banane Durable 2 vient de démarrer. Il est mis en place en partenariat avec les collectivités territoriales, l'Etat, les organismes de recherche.

Ses objectifs :

- **le contrôle durable des bio-agresseurs du bananier,**
- **la généralisation de l'agro écologie à tous les producteurs et le contrôle des impacts de l'activité sur l'environnement,**
- **la mise en place de mesures spécifiques pour soutenir et accompagner les petites exploitations et l'installation des jeunes,**
- **le renforcement de l'IT2 et notamment du transfert de connaissances acquises dans la banane à l'ensemble des filières végétales de Guadeloupe et Martinique.**
- **la mise en place de filières de transformation de la banane,**
- **la poursuite de la régionalisation du plan Banane Durable 1 et l'internationalisation du partage des connaissances.**

Pour réussir le challenge de développement durable avec succès, la filière a créé, en fin 2008, l'ITBAN devenu **l'Institut Technique Tropical (IT2)** en 2010.

Créée à l'initiative des Groupements

de producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique, l'IT2 est une charnière technique entre la filière et la recherche scientifique portée par le CIRAD (Centre de Coopération International en Recherche Agronomique pour le Développement). La mission de l'IT2 est de promouvoir et de coordonner toute recherche et expérimentation tendant à l'amélioration et à la valorisation de la production agricole de Guadeloupe et de Martinique.

L' IT2 regroupe actuellement une dizaine de structures professionnelles des 2 îles comptant dans la production de bananes et des cultures de diversification.

L'institut travaille autour de 5 plateformes :

- les plantes de couverture : alternatives aux herbicides et amélioration de la qualité des sols,
- la santé végétale : homologation de produits phytosanitaires (notamment de bio-pesticides) et sécurisation des utilisations,
- les signes de qualité et la certification : accompagnement de la filière dans l'élaboration des cahiers des charges de production garantissant des pratiques agricoles respectueuses de l'homme et de l'environnement et assurant la sécurité alimentaire et la traçabilité des produits.
- la coopération régionale : partage des innovations avec les autres îles de la Caraïbe et plus particulièrement Sainte-Lucie, Saint-Vincent, la Dominique et la République Dominicaine,
- la sélection variétale : évaluation et diffusion de variétés tolérantes aux bio-agresseurs. L'exemple de la Cirad 925.

Systèmes de culture innovants :

Les missions de l'IT2 sont de développer, évaluer et transférer des systèmes de culture agro-écologiques à fort potentiel de rendement dans un contexte d'usage raisonné de produits phytosanitaires.

L'utilisation de couverts végétaux sous forme de rotations culturales adaptées et cohérentes ou d'implantation de plantes de services sélectionnées pour l'interculture ou l'accompagnement de la production, constitue les stratégies clés recherchées. Les bénéfices attendus sont prioritairement le contrôle des adventices (mauvaises herbes), la régulation des bio-agresseurs (insectes et maladies), la favorisation de la biodiversité, l'amélioration de la bio-disponibilité des éléments nutritifs ou encore la restauration et le maintien de la fertilité des sols.

Dans le cadre de la maîtrise d'impact des activités agricoles, l'IT2 a choisi de s'orienter vers l'agriculture de conservation qui regroupe un ensemble de techniques culturales destiné à maintenir le potentiel agronomique des sols, tout en conservant une production régulière et performante au plan technique et économique.

Ces techniques reposent sur 3 piliers :

- réduction voire suppression du travail du sol,
- rotations culturales ou jachères enherbées,
- utilisation de couverts végétaux (plantes de services).

L'agriculture de conservation recherche une meilleure rentabilité économique à long terme en améliorant les propriétés agronomiques des sols et en limitant les intrants.

Toutes ces innovations permettent de garantir une banane française de qualité. En outre, la qualité de la banane relève également du soin porté lors de son transport.

Le long voyage de la banane des Antilles jusqu'à votre assiette !

La Banane de Guadeloupe & Martinique est récoltée verte. Avant son arrivée chez le consommateur, elle doit faire un très long chemin.

Les 6 étapes du voyage de la banane française	
Première étape : le dépattage	Les différentes mains du régime sont enlevées de la hampe (tige centrale du régime).
Deuxième étape	Les mains sont ensuite lavées et rincées, puis découpées en bouquets.
Troisième étape	Chaque bouquet est « stické » en station de conditionnement pour une identification claire de l'origine des bananes. En Guadeloupe et Martinique, la plupart des bananes sont, aujourd'hui, identifiées par un timbre orange.
Quatrième étape	Les bananes, calibrées et conformes aux normes de qualité, sont emballées dans des cartons qui sont ensuite pesés puis disposés sur des palettes.
Cinquième étape	Les bananes sont acheminées vers les ports d'embarquement de Pointe à Pitre et Fort de France, dans des camions ou des conteneurs basse consommation où la température est contrôlée en permanence, afin d'éviter le mûrissage prématuré des bananes.
Sixième étape	Les bananes, sitôt déchargées, sont acheminées par camions réfrigérés dans des mûrisseries où elles resteront entre 4 et 6 jours.

Le mûrissage consiste à transformer l'amidon en sucre. Lors de ce processus, les tissus s'amollissent, la chlorophylle de la peau disparaît, la banane devient jaune. Dans les mûrisseries, la température régulièrement contrôlée, varie entre 13° et 18°.

Pour l'Union des Groupements de Producteurs Bananes de Guadeloupe & Martinique (L'UGPBAN) maintenir la qualité de la banane dans toutes les étapes (de sa production à son acheminement chez le consommateur) relève d'un véritable challenge quotidien.

Les bananes partent des Antilles, arrivent au port de Dunkerque et sont contrôlées de manière drastique.

Chaque début de semaine un bateau arrive des Antilles avec à son bord, 250 conteneurs. Chaque conteneur contenant 108 000 bananes ! L'UGPBAN est garant du respect du cahier des charges de la Banane de Guadeloupe & Martinique et son service qualité à Dunkerque encadre le déchargement et vérifie que la banane soit bien ferme et verte pour être mise en marché. Un contrôle qualité de tous les conteneurs est réalisé chaque semaine. Toutes doivent répondre parfaitement au cahier des charges.

Les Chiffres clés

DE LA BANANE FRANÇAISE

1er
employeur privé des Antilles

75%
du fret maritime entre les Antilles et la métropole dédiés à la banane

80%
des emplois agricoles (à 90% en CDI)

100%
d'insecticides bio depuis 2005

650
producteurs engagés pour la préservation de la biodiversité

10 000
emplois directs et indirects en Guadeloupe et Martinique

11 000
hectares de surface agricole utilisés dont 2000 ha en jachère enherbée

260 000
tonnes de bananes produites tous les ans et commercialisées en Europe

484 479 heures
de formation professionnelle financées de 2008 à 2012

Le saviez-vous ? **La banane française détient de nombreuses vertus !**

La banane est le fruit idéal pour une pause vitalité. Une banane de 100 grammes équivaut à **100 kcal** environ.

Nutritive, facile à digérer, elle contient du phosphore, du calcium, du fer, des vitamines A, B et C.

Contrairement aux idées reçues la banane ne fait pas grossir : elle contient 70% d'eau et 27% de sucre et elle permet de lutter contre le grignotage. Pratique à manger, la banane participe à l'apport quotidien en fruits et légumes recommandé par les nutritionnistes.

Elle fait du bien à toute la famille et à toutes les catégories de population !

Idéale :

- **pour les bébés :** c'est le premier fruit que l'on donne aux bébés car elle facilite le transit et se prépare très facilement.
- **pour les enfants** : elle leur donne de l'énergie, les aide à commencer la journée, les soutient dans leurs activités sportives et scolaires. Enfin, c'est une bonne alternative aux aliments industriels trop salés ou sucrés.
- **pour les adolescents** : par son apport en vitamine B6, elle contribue à réguler l'activité hormonale et limite l'excès de sébum à l'origine des boutons d'acné.
- **pour les étudiants** : elle leur permet d'éviter le grignotage, leur apporte les vitamines essentielles et se transporte facilement partout à un prix abordable (+/- 30cts/fruit).
- **pour les adultes :** pratique pour démarrer une journée avec un yaourt, c'est un dessert prêt à servir.
- **pour les sportifs :** grâce aux sucres lents, elle donne de l'énergie pour longtemps. Elle est également source de vitamine B6 qui aide le corps à produire de l'énergie. Sa richesse en potassium compense les pertes liées à la sudation et évite crampes et courbatures.
- **pour les femmes** : la banane contient des fibres, permet de résister au grignotage, et peut, chaque jour, servir de dessert sans risque de surpoids. C'est un des fruits qui contient le plus de magnésium => 1 banane de 120 g apporte 10% des AJR en magnésium, dont les femmes manquent souvent. Elle protège du vieillissement prématuré grâce à ses antioxydants.
- **pour les hommes** : un fruit pratique, énergétique, facile à digérer et rapide à manger.
- **pour les personnes âgées :** fruit facile à manger, à transporter, apporte de nombreuses vitamines et minéraux. Elle diminue les risques d'hypertension grâce à sa teneur en potassium.

Il y a 1000 façons de consommer la banane...

La banane légume (plantain) peut être frite, grillée, bouillie, étuvée, cuite avec ou sans la peau.

La banane fruit peut être cuisinée en pâtisserie dans tous les gâteaux, tartes, entremets, smoothies...

Elle peut également être transformée et consommée sous différentes formes : séchées, jus, vin de banane, ketchup de banane, etc.

Frédéric Jaunault (Meilleur Ouvrier de France Primeur 2011 et Consultant Designer), **Béatrice Fabignon** (Chef spécialisée dans la cuisine d'Outre-mer), **Olivier Chaput** (Chef cuisinier) et **Albane** blogueuse www.eatme.baby.fr auront pour mission de faire vibrer les papilles des visiteurs avec leurs recettes inventives.

Sur le stand de la banane française, vous découvrirez la banane des Antilles « dans tous ses états ».

Olivier Chaput
Chef cuisinier

Frédéric Jaunault
Meilleur Ouvrier de France
Primeur 2011

Béatrice Fabignon
Chef spécialisée
dans la cuisine d'Outre Mer

Albane blogueuse
www.eatme.baby.fr

La banane en fête !

« La banane française, cultivée en Guadeloupe et Martinique » accueillera sur son stand des personnalités issues du monde sportif et culturel.

L'athlète **Muriel Hurtis** et le duo d'humoristes **« Domino »** réaliseront des séances de dédicace sur notre stand.

Un parcours ludo-pédagogique permettra aux visiteurs de découvrir la filière Banane de Guadeloupe & Martinique de manière simple, interactive et amusante. Le stand proposera **deux espaces dégustation - vente.**

Des ateliers culinaires et des quizz seront également proposés aux visiteurs avec des cadeaux surprises !

Pour les enfants :
différents ateliers seront proposés.

Origine qualité : le label des régions ultrapériphériques (RUP)

- La Guadeloupe et la Martinique bénéficient du statut de RUP : territoires de l'Union européenne qui se trouvent éloignés du continent.
- Le label « origine qualité » certifie que nos produits correspondent aux normes sociales et environnementales européennes.

Les régions ultrapériphériques, un atout pour l'Europe

- On compte 9 RUP : les îles Canaries (Espagne), Madère et les Açores (Portugal), la Martinique, la Guadeloupe, la Guyane, la Réunion, Mayotte et Saint-Martin (France).
- Elles accueillent des technologies de pointe, comme la recherche océanographique ou l'Agence Spatiale Européenne.
- Leur territoire maritime très étendu permet à l'Union Européenne de rayonner partout dans le monde !

la coopération agricole
produisons l'avenir

La banane antillaise et la coopération agricole française

La banane antillaise fait partie de la coopération agricole française, moteur essentiel du développement économique des Régions.
Les entreprises coopératives approchent les 85 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit plus de 40% de l'agroalimentaire français.
Statutairement attachées à un territoire, propriété de leurs agriculteurs-adhérents, les coopératives agricoles ne sont ni opéables, ni délocalisables.
Elles privilégient le long terme et la confiance. Elles assurent la collecte, voire la transformation et la distribution des productions agricoles, y compris dans les territoires les plus éloignés, qui échappent ainsi à la désertification.
Depuis plus d'un siècle, elles contribuent à l'animation de la vie locale, au maintien des savoir-faire ruraux et à la création d'activités et d'emploi pour les territoires concernés.

UCPBAN RCS Fort-de-France 450 833 314 com

CAMPAGNE CO-FINANCÉE PAR L'UNION EUROPÉENNE ET L'OFFICE DE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉCONOMIE AGRICOLE D'OUTRE-MER

ODEADOM

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT