DOSSIER DE PRESSE

MARATHON DE PARIS

ÉDITION 2014

NOUS NOUS BATTRONS JUSQU'AU DERNIER MÈTRE !

Banane DE GUADELOUPE & MARTINIQUE

ORIGINE GUADELOUPE QUALITÉ

ORIGINE MARTINIQUE QUALITÉ

LE BON GOÛT DE NOS RÉGIONS

www.bananeguadeloupemartinique.com

Rédaction des textes : UCPBAN - COMÉCLA.

Contact Presse

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

La Banane de Guadeloupe & Martinique

FAIT SON MARATHON !

Dimanche 6 avril

Trois temps forts marqueront la participation de la filière Banane de Guadeloupe & Martinique

PREMIER TEMPS FORT

Du 3 au 5 avril, sur un stand de 25 m², au sein de l'espace partenaires, **la filière Banane de Guadeloupe & Martinique participera au Salon Running Expo.**
Le Running Expo est organisé, comme chaque année, à la Porte de Versailles et a pour mission de réunir tous les passionnés de course à pied.
60 000 visiteurs sont attendus cette année.

Ce salon est pour la filière une opportunité de faire la **promotion de notre banane durable** (voir p.12) et de démontrer que les valeurs nutritionnelles de la banane sont, en parfaite adéquation, avec les besoins des sportifs et notamment ceux des marathoniens.

*BGM : Banane de Guadeloupe & Martinique

De nombreuses animations seront également organisées pour le grand public : dégustation, jeux concours.

Au sein de l'espace animation, le stand Restolib proposera aux visiteurs des démonstrations culinaires, certaines seront réalisées avec de la banane antillaise !

Des posters seront offerts aux supporters en guise de soutien aux coureurs le jour J.

DEUXIÈME TEMPS FORT

Dimanche 6 avril : le jour J

La BGM* : banane officielle du Schneider Electric Marathon de Paris 2014.

23 tonnes de bananes de Guadeloupe et Martinique, représentant 115 000 bananes, seront ainsi distribuées aux 50 000 coureurs afin de les accompagner et de les soutenir dans leurs efforts.

La banane antillaise sera disponible au départ de la course puis à tous les points de ravitaillement : tous les 5 kilomètres.

Derrière de gauche à droite : Kenjy SAMOS, Gérald RIBACK, Frantz DEROTUS, Maurice VILATA.

Devant de gauche à droite : François ONIER, Patrick BONNET, Tony AUSTER, Jean-Luc DUFEAL, Julien ONIER.

La banane fidèle accompagnatrice des Marathoniens

La banane est le fruit à privilégier lors d'un marathon.

SES MISSIONS :

Avant la course : remplir les réserves en glycogène, lipides et protéines des marathoniens.

Une alimentation équilibrée est de rigueur car c'est le moment où se conditionne la pleine efficacité musculaire. L'objectif avant l'effort est de remplir au maximum ses réserves en protéines, lipides et en glycogène pour des conditions optimales lors de la course. Le glycogène est une molécule de la famille des glucides, qui a pour rôle de stocker les sucres dans l'organisme. Il est stocké dans les muscles puis dégradé en glucose lors d'efforts musculaires. Les glucides étant les nutriments les plus épuisés par l'exercice intense et l'entraînement, il est fortement conseillé d'en augmenter la consommation au moins 2 jours avant l'épreuve. Une banane de 120 grammes contient 24 grammes de glucides : une par jour pendant cette période aidera les marathoniens à constituer ou à maintenir leur stock de glycogène. Grâce à cette richesse en glucides et sa teneur en fibres qui facilite le transit intestinal, la banane peut également faire partie du dernier repas avant la course (entre 2 et 5 heures avant le début de la course pour prévenir tout problème digestif). Elle pourra ainsi aider, pendant la course, à la transformation des sucres en énergie grâce à sa teneur en vitamines B6.

A noter : un sportif bien entraîné peut stocker 3 fois plus de glycogène qu'une personne sédentaire.

Pendant la course : Maintenir le niveau d'hydratation et un bon niveau de glucides des marathoniens

A l'effort, les muscles transforment les réserves de glycogène en énergie, les sucres diminuent alors fortement dans l'organisme. Par ailleurs, 80% de l'énergie produite par les muscles est dissipée sous forme de chaleur, éliminée par sudation.

Idéalement il faut garder l'estomac vide, un conseil donc pour faire le plein de sucres et d'eau, les marathoniens devront privilégier une boisson glucidique (eau, glucides, oligoéléments).

A noter : Les Marathoniens ne devront pas attendre d'avoir soif pour se réhydrater et surtout le faire régulièrement (toutes les 15 à 30 min).

Après la course : reconstituer les réserves et éliminer les toxines produites

Il sera tout d'abord indispensable, pour les marathoniens, de se réhydrater après cet effort intense, toutes les 15 minutes pendant 4 heures. Après l'épreuve, les réserves en glycogène s'éffondrent, un apport en glucides est donc important. Mais tous les glucides ne sont pas assimilés à la même vitesse dans le sang : on parle d'index glycémique (IG). Plus l'IG est élevé, plus les sucres sont rapidement disponibles.

La banane possède un Index glycémique élevé pour un fruit (entre 50 et 72, lorsqu'elle est bien mûre), ce qui signifie que ses glucides vont être rapidement utilisés par l'organisme. Lors d'un effort physique intense comme un marathon, l'organisme produit de l'énergie à partir des aliments et de l'oxygène mais aussi des polluants : les radicaux libres, qui en excès, peuvent endommager les cellules. Les anti-oxydants, comme la vitamine C de la Banane servent à lutter contre ces radicaux libres et donc à détoxifier l'organisme. Fruit issu de l'agriculture durable, la Banane de Guadeloupe & Martinique sera distribuée aux marathoniens sur les 42 195 kilomètres du parcours.

La filière disposera, le Jour j, de 2 stands grand public dans des lieux stratégiques (avec dégustation et remise de dépliants), l'un situé à la place de la Bastille et l'autre situé à l'arrivée de la course, avenue Foch.

TROISIÈME TEMPS FORT

20 planteurs de bananes de Guadeloupe & Martinique relèveront le défi en participant au Marathon !

Ils représenteront ainsi le monde agricole. L'an passé 0,5 % d'agriculteurs ont couru le Marathon de Paris et parmi eux les producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique.

10 planteurs de Guadeloupe et 10 planteurs de Martinique se sont préparés quotidiennement à cette épreuve. Ils seront présents sur la ligne de départ habillés aux couleurs de la Banane de Guadeloupe & Martinique.

Leur objectif est de réaliser d'excellentes performances. Plus de la moitié d'entre eux courent en moins de 3h ! alors que seulement 3 % de l'ensemble des participants du Marathon réalisent cette performance !

L'an dernier, Patrick Bonnet producteur Martiniquais était 169ème au classement, sur 43 000 participants.

Nous avons souhaité vous faire découvrir quelles sont les raisons et motivations qui les ont amenées à participer au Marathon.

À la rencontre de **Fred Tramma** Planteur (Martinique)

« Le jour du Marathon c'est la banane qui sera mon fruit favori, à chaque point de ravitaillement, j'en consommerai afin qu'elle me donne l'énergie nécessaire »

Dans quelle commune de la Martinique se trouve votre plantation ? Quelle est sa superficie ?

Ma plantation se trouve dans la commune de Ducos. Sa superficie est de 4 hectares.

Depuis combien d'années l'exploitez-vous ? Est-ce une plantation familiale ?

Oui c'est une plantation familiale et je j'exploite depuis 9 ans déjà.

Pour quelles raisons avez-vous souhaité participer au Marathon de Paris ?

En fait, je participais déjà à des raids Nature, notamment des courses à pied en Montagne et lorsque j'ai appris que l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe et Martinique était partenaire du Marathon de Paris, cela m'a donné envie de relever ce challenge.

Depuis combien d'années participez-vous au Marathon ?

Cette année, c'est ma 6ème année.

Quelles étaient vos performances l'an dernier ? Quel est votre meilleur temps sur la distance du marathon ?

L'an dernier, j'étais à 2h48. Mon meilleur temps sur cette distance est de 2h48.

Quelle performance souhaiteriez-vous réaliser cette année ?

Cette année est un peu plus compliquée pour moi car je me suis blessée au mollet. Je souhaite faire le parcours dans les 3 heures.

Avez-vous un message à communiquer sur votre participation au Marathon en tant que producteur de bananes ?

Le marathon c'est un combat, comme l'est le combat quotidien des planteurs pour faire une banane irréprochable et durable sur un marché extrêmement compétitif.

Comment se sont déroulés vos entraînements ? N'a t-il pas été trop difficile d'allier entraînement sportif et vie professionnelle ?

Oui cela n'a pas été évident car le métier de planteur exige d'être sur la plantation tous les jours. Cependant, je me suis bien préparé, j'ai trouvé du temps pour bien m'entraîner.
Ce que j'appréhende un peu ce sont les conditions météo car l'an dernier il faisait très froid.

Quelles sont, selon vous, les qualités qu'exige le métier de planteur ?

Il faut bien gérer ses équipes et avoir une plantation toujours bien propre. Ce n'est pas un métier facile. Aujourd'hui avec la cercosporiose (champignon qui attaque les feuilles du bananier), cela est encore plus compliqué.

Conseillerez-vous à tous les marathoniens de consommer de la banane avant et après la course ? En consommerez-vous, vous-même ? La banane est-il le fruit conseillé pour un marathonien ?

Moi, je consomme beaucoup de bananes dans la journée dont déjà 3 au petit-déjeuner...
La banane est un excellent fruit, je le conseille au monde entier et pas seulement aux marathoniens. C'est un fruit qui fait du bien aux gens de la ville. Pendant le marathon, je conseille aux marathoniens de consommer un morceau de banane à chaque point de ravitaillement.
Le jour du Marathon c'est la banane qui sera mon fruit favori, à chaque point de ravitaillement j'en consommerai afin qu'elle me donne l'énergie nécessaire.

Propos recueillis par Agence COMÉCLA/ Marie-Christine Duval

À la rencontre de **Harry Vambana** Responsable de la Plantation Franck Avril (Guadeloupe)

« La banane meilleur ami du sportif ! »

Dans quelle commune de la Guadeloupe se trouve votre plantation ? Quelle est sa superficie ?

Je travaille dans une plantation à Capesterre Belle Eau. Sa superficie est de 14 hectares

Depuis combien d'années y travaillez-vous ?

Depuis 17 ans. J'ai commencé à travailler dans cette plantation juste après mon service militaire et j'ai évolué au sein même de la plantation.

Pour quelles raisons avez-vous souhaité participer au Marathon de Paris ?

Pour représenter la banane de Guadeloupe & Martinique et en faire sa promotion.

Il est également important pour moi d'allier vie professionnelle et vie sportive.

Depuis combien d'années participez-vous au Marathon ?

Cette année, cela fera ma 7ème année.

Quelles étaient vos performances l'an dernier ? Quel est votre meilleur temps sur la distance du marathon ?

Mon temps de l'an dernier correspond à ma meilleure performance : 3h09.

Quelle performance souhaiteriez-vous atteindre cette année ?

2h50.

Avez-vous un message à communiquer sur votre participation au Marathon en tant que producteur de bananes ?

J'aurais aimé qu'il y ait beaucoup plus d'agriculteurs qui participent

au marathon afin de bien représenter l'agriculture française.

Comment se sont déroulés vos entraînements ? N'a t-il pas été trop difficile d'allier entraînement sportif et vie professionnelle ?

Réussir à participer à un marathon en tant que Responsable Agricole n'est pas une tâche facile. Je commence très tôt le matin et je termine tard le soir.

Je m'entraîne beaucoup depuis 6 mois, 3 fois par semaine et je cours au minimum 60 kms. Je me suis bien préparé.

Il y a également ma famille : mes enfants et mon épouse. Il est important que je trouve du temps pour être avec eux. Combiner tout cela est une fierté.

Quelles sont, selon vous, les qualités qu'exige votre métier ?

J'occupe un poste à responsabilité qui me demande beaucoup d'énergie : physique et mentale. Je dois également gérer le personnel.

Il est important d'avoir beaucoup de patience et de rigueur. Je me dois d'être perfectionniste. Avant les gens pensaient que travailler dans la banane était chose facile, mais, le métier a beaucoup évolué. Aujourd'hui, on doit être disponible à 100%.

Notre objectif est de produire une banane de qualité et nous nous devons de tout mettre en œuvre pour réussir ce défi. De plus, la concurrence est rude, il nous faut être les meilleurs.

Conseillerez-vous à tous les marathoniens de consommer de la banane avant et après la course ? En consommerez-vous, vous-même ? La banane est-il le fruit conseillé pour un marathonien ?

Je consomme de la banane tous les jours. Pendant le marathon, j'en consomme à chaque point de ravitaillement.

Je conseille à tous les marathoniens de consommer de la banane pendant le parcours, elle leur donnera force et énergie et ils obtiendront, j'en suis sûr, de bons résultats.

De plus, la banane est un fruit très digeste. J'ai déjà essayé lors de marathons ou de courses à pied, de consommer d'autres fruits mais c'est pour moi, la banane qui m'accompagne le mieux pour son côté pratique, facile à digérer et pour l'énergie qu'elle me transmet.

Je suis convaincu que c'est le meilleur fruit qui puisse accompagner les sportifs !

Propos recueillis par Agence COMÉCLA/ Marie-Christine Duval

Partons à la rencontre

DE LA BANANE DURABLE*

La Banane de Guadeloupe & Martinique au cœur des couleurs et des saveurs

Les vertus de la banane

La banane, au vu de sa gamme variée, se cuisine en légume (la banane verte), en fruit (la banane jaune ou rose) ou encore se consomme transformée sous différentes formes : séchées, jus ou smoothie, vin de banane...

La Banane de Guadeloupe & Martinique

AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Comment se développe t-elle aujourd'hui ? Quel est son apport dans l'économie locale ? Quels sont ses chiffres à l'export ? Quelles sont les innovations de la filière ?

10 ANS QUE NOUS PRÉSERVONS NOTRE ENVIRONNEMENT

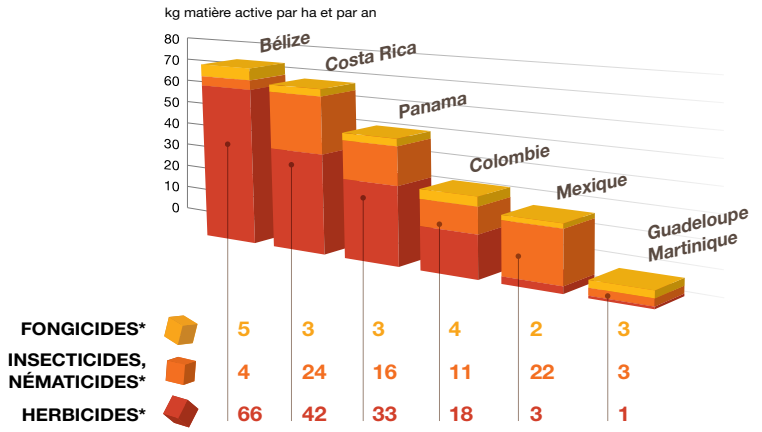
Produite et récoltée toute l'année, la banane fait partie des plus importantes cultures vivrières du monde. Plus de 120 pays la produisent selon des pratiques culturales différentes impactant ainsi la qualité du fruit. La particularité de la Banane de Guadeloupe & Martinique : **être un fruit durable produit dans le respect de l'environnement et des hommes, un fruit issu d'une véritable agriculture de préservation.**

La Guadeloupe et la Martinique sont des territoires idéaux pour la culture de la banane grâce à leur climat et à leur topographie. Néanmoins, le climat tropical humide peut favoriser le développement de maladies et donc l'usage ponctuel de produits phytosanitaires et nécessaire pour les traiter.

La banane la plus propre du Monde

Les planteurs de Banane de Guadeloupe & Martinique poursuivent leur démarche environnementale mise en place depuis 1990 et dont l'objectif est de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires. Aujourd'hui, les résultats sont bien largement supérieurs aux attentes : **75 % de réduction de produits phytosanitaires en plus de 10 ans contre 40 % en moyenne pour les cultures des autres régions de France sur la même période**, nous sommes à l'avant-garde du Grenelle de l'environnement. La filière Banane de Guadeloupe & Martinique utilise 5 à 10 fois moins de pesticides que les filières concurrentes.

Utilisation de pesticides en production de bananes



Source : étude préliminaire 2006, L. de Lapeyre de Bellaire (CIRAD, Montpellier, France), C. Adadie (CIRAD, Guadeloupe, France), C. Chabrier (CIRAD, Martinique, France), R. Blanco (BCA, Belize), T. Lescot, J. Cartier et F. Cote (CIRAD, Montpellier, France)

* Fongicides : produits destinés à lutter contre les champignons (dont les moisissures).
Nématicides : produits destinés à lutter contre les vers (nématodes).
Herbicides : produits destinés à lutter contre les mauvaises herbes (adventice).

Mobilisée en faveur de l'environnement depuis plus de 10 ans, la filière Banane de Guadeloupe & Martinique innove et fait continuellement évoluer ses pratiques pour mieux préserver l'environnement, économiser ses énergies, gérer ses déchets et développer la biodiversité dans ses plantations.

Au quotidien, **l'adoption de nouvelles pratiques culturales et l'introduction d'innovations techniques ont pour objectif de réduire tous les impacts de la culture de la banane sur l'environnement.** Cela a conduit à développer des techniques alternatives :

- la filière banane de Guadeloupe & Martinique favorise la lutte biologique avec la mise en place de pièces à charançons et utilise 100% d'insecticides Bio,
- la filière pratique également la rotation des cultures, la jachère et la couverture végétale afin de régénérer les sols et réduire toujours plus les produits phytosanitaires,
- la filière procède au recyclage des déchets, (les gaines en plastique destinées à protéger les régimes de bananes).

Ces différentes pratiques vous seront présentées sur le stand au sein d'un parcours « à travers la bananeraie ».

10 ans que la filière Banane de Guadeloupe & Martinique protège la biodiversité

Promouvoir la biodiversité dans les bananeraies permet de rétablir les équilibres biologiques et présente de nombreux avantages. Les plantes de couverture limitent le développement des maladies et permettent d'éviter l'utilisation d'herbicides (produits contre les mauvaises herbes). Elles améliorent la qualité des sols et diminuent même les besoins en engrais.

Le Temps de l'inventaire

En partenariat avec l'Université des Antilles et de la Guyane, le Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS) et le Muséum National d'Histoire Naturelle, la filière de Bananes de Guadeloupe & Martinique réalise un inventaire de la biodiversité dans les bananeraies. Il s'agit d'évaluer les effets des pratiques agricoles et de mieux connaître les espèces endémiques de nos régions afin de mieux les protéger. Les premiers résultats montrent un impact positif de nos actions depuis 10 ans.

On peut affirmer haut et fort que la banane aujourd'hui est un fruit issu de l'agriculture durable.

Un engagement durable : 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 supplémentaires dans la production d'une banane durable en adoptant en 2008 et en 2014, le Plan Banane Durable, en accord avec le Ministère de l'Agriculture. Le plan 2008-2013 a été un véritable coup d'accélérateur vers une culture responsable. Il entame aujourd'hui sa deuxième phase.

Bilan du 1er plan Banane durable (2008-2013) :

Les objectifs du premier plan banane durable étaient sociaux-économiques (formation des salariés, maintien dans l'emploi) et environnementaux (réduction des pesticides, homogénéisation des pratiques culturales à travers un cahier des charges et diminution des impacts environnementaux).

Réalisation des objectifs avec 7 ans d'avance !

Dès 2011, les objectifs environnementaux ont été atteints avec une diminution de 50% de l'utilisation de produits phytosanitaires. La filière était, à cette époque, déjà en avance par rapport au programme « ECOPHYTO » mis en place à la suite du Grenelle Environnement et qui prévoyait cette réduction à horizon 2018.

La mise en place de plateformes de collaboration entre le CIRAD, l'Institut Technique Tropical (IT2), les groupements et les producteurs au sein du plan Banane Durable constitue une capacité **d'innovation forte** et favorise la collaboration scientifique aux niveau régional et international.

Objectif 2020

Le plan Banane Durable 2 (2014-2020) est en cours, en partenariat avec les collectivités territoriales, l'Etat, les organismes de recherche.

Ses objectifs :

- **le contrôle durable des bioagresseurs du bananier,**
- **l'arrêt du traitement aérien,**
- **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 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,**
- **la mise en place de filières de transformation de la banane,**
- **la poursuite de la régionalisation du Plan Banane durable et l'internationalisation du partage des connaissances.**

10 ANS QUE NOUS DÉVELOPPONS L'ÉCONOMIE LOCALE

Cap sur l'Import-Export

Chaque année, **260 000 tonnes** de bananes produites en Guadeloupe et en Martinique sont commercialisées dans l'Union européenne.
Chaque semaine, un cargo achemine **27 millions de bananes** vers l'hexagone : au retour, ce même cargo transporte des marchandises essentielles non produites aux Antilles. Cette ligne de fret dédié permet d'approvisionner l'île avec une exceptionnelle régularité.

La Banane de Guadeloupe & Martinique

AU CŒUR DE LA COOPÉRATION AVEC LES ENTREPRISES LOCALES

L'UGPBAN soutient des initiatives locales qui proposent une utilisation de la banane de manière novatrice et originale.

Dans le domaine de la cosmétologie, Kadalys première marque de cosmétologie naturelle aux actifs de bananier fabriquant des huiles précieuses et des crèmes anti-âge est un exemple de coopération réussie. A peine lancée en 2012, l'initiative Kadalys, encouragé et soutenu par l'UGPBAN, a déjà été primée trois fois aux Victoires de la beauté 2013.

Rencontre avec **Shirley Billot** Créatrice de Kadalys

Vous êtes la créatrice de Kadalys, pouvez-vous nous expliquer comment vous est venue l'idée de créer ce concept ?

Ma mère était une férue de plantes médicinales issues de la pharmacopée créole et m'a initié à l'utilisation des plantes. Le bananier m'a toujours passionné. Il incarne l'Inde dont il est originaire, il incarne également la beauté et symbolise notre culture métissée.

Comment l'UGPBAN vous a soutenu dans la réalisation de ce projet ?

J'ai rencontré Monsieur Eric de Lucy Président de l'UGPBAN. L'UGPBAN m'a soutenu dans la réalisation d'une étude de faisabilité scientifique afin de savoir si ce projet était viable. J'étais installée dans les locaux de l'UGPBAN. Aujourd'hui, je poursuis, un programme de recherche, en partenariat avec le CIRAD, cofinancé par la Région Martinique et l'Europe. Les planteurs me soutiennent également en me fournissant de la matière végétale et également en me transmettant leur expertise du bananier.

Etes-vous satisfaite des résultats de Kadalys ?

Oui très satisfaite. Nous avons été primés trois fois aux Victoires de la beauté 2013 et avons remporté le prix de la marque émergente et le coup de cœur de la presse lors des Beauty Awards organisé de 2013. Je suis passionnée par cette aventure.

Propos recueillis par
Agence COMÉCLA

Dans le domaine de la décoration, Fib&Co produit un revêtement décoratif 100% naturel, composé de fibres végétales de troncs de bananiers.

Dans le domaine de l'agriculture, en partenariat avec l'INRA et les Grands Moulins des Antilles, la filière de bananes de Guadeloupe & Martinique développe la production de banane pour l'alimentation des élevages : un projet ambitieux pour l'agriculture locale.

Et enfin, un Moelleux de bananes (nectar alcoolisé doux et sucré) et un jus de banane ont également vu le jour.

10 ANS QUE NOUS AGISSONS POUR L'EMPLOI ET LE SOCIAL

La filière banane représente le premier employeur privé de Guadeloupe et de Martinique soit 10 000 emplois directs et indirects. 9 salariés sur 10 sont en CDI. Cela représente 80% des emplois permanents dans l'agriculture antillaise. Dans des territoires connaissant un fort taux de chômage, la filière est un employeur socialement responsable. Elle regroupe aujourd'hui 650 planteurs en Guadeloupe & Martinique.

L'une des clés de la réussite reste la formation. La formation mise en place par la filière s'adresse au plus grand nombre :

- aux salariés agricoles qui bénéficient de 40 000 heures de formation par an,
- aux stagiaires qui sont nombreux à être formés par la filière en partenariat avec les lycées agricoles,
- et également aux petites plantations et aux jeunes qui bénéficient de mesures spécifiques.

Dans le contexte de la mondialisation, nos 650 producteurs indépendants se battent pour respecter les normes françaises et européennes, améliorer les conditions de travail, défendre l'emploi et notre modèle social. Tout cela contribue à positionner la banane de Guadeloupe & Martinique comme une banane *socialement responsable*.

La filière ne cesse d'innover et a accompli en 10 ans une véritable RÉVOLUTION.

La Banane de Guadeloupe & Martinique

AU CŒUR DE L'EXPÉRIMENTATION ET DE LA RECHERCHE

Sophie Benoit de l'IT2 nous emmène au cœur de la banane Flhorban 925.

Quelle est la mission de l'Institut Technique Tropical ?

L'objectif principal 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 a donc pour vocation d'être l'articulation entre les Organismes de Recherche et les producteurs afin :

- d'orienter et de démultiplier les efforts de recherche appliquée,
- de diffuser les résultats obtenus à l'ensemble des agriculteurs, rapidement et efficacement.

Présentez-nous la Flhorban 925.

La Flhorban 925 a été créée par le CIRAD c'est un hybride conçu à partir de variétés de bananes présentes aux Antilles.

Quelles sont les particularités de la Flhorban 925 ?

Elle est tolérante aux principales maladies et parasites qui attaquent le bananier.

Est-elle aussi bonne qu'une banane classique ?

Nous l'avons fait tester à plusieurs occasions et il s'avère que les retours sont positifs.

Quand sera t-elle commercialisée ?

La Flhorban 925 est toujours en phase d'expérimentation. Nous sommes entrain de procéder à des études sur son mûrissage. Nous devons terminer ces études avant d'envisager toute commercialisation.

LES 5 BONNES RAISONS

Les 5 bonnes raisons de choisir la Banane de Guadeloupe & Martinique

1 - Un goût unique reconnu

2 - Un fruit issu de l'agriculture durable

3 - Une traçabilité de la production garantissant sa qualité

4 - Une responsabilité sociétale et environnementale

5 - Un succès à l'export

LE SAVIEZ-VOUS ?

La production de Bananes de Guadeloupe et de Martinique fournit **40 %** du marché français.

Les producteurs de Bananes de Guadeloupe et de Martinique possèdent le réseau **Fruidor** : premier réseau de mûrisseries de France.

Une nouvelle variété de banane est en cours d'expérimentation il s'agit de la **flhorban 925**.

Il existe plus de **1 000** variétés de bananes dont 100 sont consommables.

Le programme

6h30	Ouverture de la tente située en haut de l'avenue Foch **Accueil des coureurs** sur présentation du bracelet Accès au vestiaire Collation d'avant course
08h15	**Départ des coureurs** en direction de l'avenue des Champs-Elysées
08h45	**Départ de la course** (en haut de l'avenue des Champs-Elysées)
12h00	**Arrivée des premiers** Massages des coureurs par des kinésithérapeutes Collation d'après course

Rendez-vous sur www.bananeguadeloupemartinique.com

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.
- En référence à nos îles, le logo symbolise le soleil, l'agriculture et la mer !

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'UE d'occuper le Ier rang mondial !

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

UCPBAN RCS Fort-de-France 450 833 314