DOSSIER DE PRESSE

SALON DE L'AGRICULTURE

ÉDITION 2014

Banane DE GUADELOUPE & MARTINIQUE

ORIGINE QUALITÉ GUADELOUPE

ORIGINE QUALITÉ MARTINIQUE

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

AU SALON DE L'AGRICULTURE

L'UGPBAN souffle ses 10 bougies au Salon de l'Agriculture

L'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique (UGPBAN) a été créée il y a 10 ans.

En 10 ans, l'UGPBAN a réussi à positionner la Banane de Guadeloupe et Martinique comme leader du marché national.

La filière qui menaçait de disparaître s'est rassemblée et organisée pour produire une banane de qualité dans une stratégie de **développement durable**. Depuis le rachat de Fruidor par les producteurs de Guadeloupe et Martinique, la filière Banane de Guadeloupe & Martinique est une des rares filières à maîtriser toute la chaîne de production, de récolte, de murissage et de commercialisation. Son poids face à la distribution est indéniable.

L'UGPBAN est reconnue, aujourd'hui, comme une des filières agricoles les mieux organisées d'Europe.

C'est sur un stand de 108 M² (hall 7.2 - n°76) que l'UGPBAN accueillera, au Salon de l'Agriculture, ses visiteurs.

10 ANS

La Banane de Guadeloupe & Martinique

AU CŒUR DE L'HUMAIN

Alex, Marie-Thérèse, Liliane, Max et Jocelyne, feront découvrir, aux côtés des 11 autres producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique présents au Salon de l'Agriculture, la banane dans **« tous ses états »**.

« Pour nous, le salon de l'Agriculture c'est » :

ALEX

« l'occasion de présenter notre production de bananes »

MARIE-THÉRÈSE

« un moyen de rencontrer nos consommateurs et de leur faire découvrir les spécificités de notre banane »

LILIANE

« un moyen d'appréhender encore mieux le marché hexagonal et de rencontrer nos partenaires »

MAX

« un moyen de discuter avec le grand public et de leur faire goûter notre banane »

JOCELYNE

« une occasion de montrer les atouts de notre filière »

650 planteurs en Guadeloupe et en Martinique réunissent leur savoir faire afin de produire une banane de haute qualité.

- Quelles sont leurs contraintes, leurs difficultés ?
- Comment se déroulent leurs journées de travail ?
- Quelles sont leurs plus belles satisfactions ?...

Nous avons souhaité vous faire découvrir leur passion pour le métier de planteur.

À la rencontre de **Maryse Liege** Planteur en Martinique

« Pour être planteur, il faut aimer la Terre. »

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

Ma plantation se trouve à Ducos. Sa superficie est de 4 hectares.

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

J'exerce le métier de planteur depuis la retraite de ma mère soit depuis 1998. Il s'agit d'une plantation familiale.

Vous êtes une femme planteur, est ce que ce métier est plus difficile lorsque l'on est une femme ? À quelles difficultés une femme planteur peut-elle être confrontée ?

Je pense que c'est un métier qui est à la portée des femmes comme des hommes. Il y a par contre des choses que l'on ne peut pas faire qui nécessitent une force physique importante. Je suis dans ce cas, aidée dans mon métier par mon mari, mon fils, mon père. C'est une plantation familiale et ma famille me soutient beaucoup.

Conseillerez-vous à vos enfants ou à un jeune de travailler aujourd'hui dans le secteur de la banane et pour quelles raisons ?

Pour être planteur il faut aimer la terre, il faut aimer le métier. C'est un métier dur. Aujourd'hui avec la cercosporiose* il faut être encore plus vigilant et couper les feuilles abîmées chaque semaine.

Quelle est votre plus belle satisfaction depuis que vous exercez ce métier ?

J'exerce ce métier depuis 15 ans depuis que j'ai repris l'exploitation de mon père. Quand j'étais jeune je travaillais de temps en temps avec mon père. C'est un métier que j'ai toujours connu car j'ai vu mon père l'exercer. Aujourd'hui même si mon père est à la retraite, il continue toujours le maraîcher car un agriculteur en retraite peut très vite s'ennuyer et a besoin de se sentir occupé. Ce métier me plait, j'aime la terre et j'aime veiller à produire des bananes de qualité.

Est-ce la première fois que vous participez au Salon de l'Agriculture et pour quelles raisons ?

Oui c'est la première fois que je participe au Salon de l'Agriculture et j'en suis ravie. Je souhaite participer à ce salon pour le connaître.

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

Il faut aimer la terre, aimer la plantation. Il faut aussi beaucoup de courage car il faut travailler tous les jours même par temps de pluie ou de forte chaleur. Il faut également être très patient.

Quels sont vos objectifs à long terme ?

Mon seul objectif, compte-tenu de mon âge est de garder la plantation et de la faire prospérer. Je ne sais pas si j'aurai toujours près de moi les personnes de ma famille qui me soutiennent aujourd'hui, alors je souhaite garder la plantation telle qu'elle est aujourd'hui.

Souhaiteriez-vous que votre fils reprenne un jour le relai de votre plantation ?

Je souhaite que mon fils fasse le métier qui lui plaira. Il a 21 ans, il m'aide régulièrement mais je ne pense pas qu'il sera planteur. En tout cas, je ne l'obligerai pas car c'est un métier dur.

Quels sont selon vous les plus de la Banane de Guadeloupe & Martinique ?

Notre banane est une banane de qualité. On y apporte beaucoup de soin. Notre travail en tant que planteur est de veiller à faire évoluer la banane dans d'excellentes conditions qui lui garantiront sa qualité et son goût unique et assureront ainsi son succès à l'export.

* Cercosporiose : maladie provoquée par un champignon qui attaque les feuilles du bananier

Propos recueillis par Agence COMÉCLA.

À la rencontre de **Jean-Pierre Perianin** Planteur en Guadeloupe

« Le bananier parle »

Dans quelle commune de la Guadeloupe se trouve votre plantation ?

J'ai 3 plantations (Courbeyre, Capesterre, Goyave) d'une superficie de 35 hectares au total.

Depuis combien d'années exercez-vous le métier de planteur et depuis combien de temps exploitez-vous vos plantations ?

Je suis exploitant agricole depuis 2005.

S'agit-il de plantations familiales ?

Oui, celle de Capesterre appartenait à mes parents depuis 1985. Mes parents ont été planteurs jusqu'en 2002. Dans ces années, il n'y avait pas d'organisation de la filière comme aujourd'hui et mes parents se sont découragés.

C'est à ce moment là que vous avez décidé de prendre le relai ?

Oui, Diplômé d'un DUT Génie Biologique option Industrie Agroalimentaire, j'ai repris l'exploitation de mes parents en 2005 tout en étant salarié dans le secteur de la banane jusqu'en 2013. J'étais responsable commercial dans une pépinière qui fournissait des vitroplants aux planteurs.
En 2010, j'ai senti un élan positif notamment avec l'arrivée d'une nouvelle filière organisée, cela m'a encouragé et je suis passé d'un quota de 100 tonnes à un quota de 722 tonnes.

Le fait de passer en 3 années d'une exploitation de 5 hectares à 3 exploitations de 35 hectares au total n'était pas un exercice difficile et un pari risqué ?

Oui, cependant mon expérience en tant que salarié dans le secteur de la banane a été un atout pour réussir ce challenge. Au vu du fait que c'était une des plus grosses reprises, j'ai été très soutenu par l'Union des Groupements des Producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique (l'UGPBAN). J'ai pu bénéficier d'avances financières qui m'ont permis de payer mes salariés et de relancer ma production.

Pour quelles raisons avez-vous décidé de louer des plantations plutôt que de les acheter ?

Pour des raisons financières, il m'était plus aisé de louer au départ. Mon objectif était d'avoir l'outil pour produire et plus tard j'investirai et j'achèterai mes terres.

Racontez-nous une de vos journées type.

Il y a différentes actions récurrentes pour un planteur et ô combien importantes.

- Protection des fruits (marquage des régimes, ablation des mains, pose des disques, pose des gaines, effeuillage)
- L'emballage (récolte des régimes), cette tâche primordiale définie la rentabilité de la production. Notre première mission est de tout faire pour avoir une banane de qualité, notre deuxième mission est de suivre les process pour bien acheminer nos bananes en France tout en continuant à préserver leur qualité.
- Journée de champs (nettoyage des parcelles, effeuillage)

L'oeilletonnage qui correspond à inspecter les rejets doit être organisé une fois par mois et l'apport en engrais, une fois toutes les trois semaines.

La banane est-elle vendue toute l'année dans l'hexagone et en Europe ?

Oui toute l'année avec une baisse ressentie pendant l'été.

Quels sont, selon vous, les plus de la Banane de Guadeloupe & Martinique par rapport à la banane concurrente ?

Depuis 15 ans, la production de Bananes de Guadeloupe et Martinique est organisée dans une stratégie de développement durable ce qui nous permet de nous distinguer fortement des autres bananes concurrentes (Amérique latine, Afrique...).
La Banane de Guadeloupe & Martinique est reconnue comme la banane « la plus propre au monde » (réduction de 75% des pesticides en 15 ans, utilisation de vitroplants, mise en jachères, utilisation de pièges à charençons...).
De plus, l'UGPBAN et ses partenaires travaillent sur la mise en place de plantes de couverture (ce sont des herbes qui n'ont aucune concurrence avec le bananier).
De nombreuses actions sont engagées pour produire une banane d'excellente qualité.

Quel est votre objectif à long terme ?

Augmenter mon tonnage jusqu'à 1 200 tonnes, investir et acheter mes terres. Je souhaiterais pouvoir vivre de mon activité et la pérenniser.

Quelle est votre plus grande satisfaction ?

Ma plus grande satisfaction est d'avoir, grâce à mes connaissances et expériences acquises au niveau professionnel, réussi à monter mon projet pour produire une banane de qualité pour l'export.

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

Il faut être passionné car ce n'est pas un métier facile. Il faut aimer la Terre. Il faut être rigoureux et être un bon manager pour motiver les équipes. Il faut aimer ce que l'on fait et ne jamais oublier que ce que l'on produit est un aliment qui sera consommé. On se doit de lui donner le meilleur de nous-même pour garantir sa qualité. Quand on fait les choses en temps et en heure alors on est sûr de réussir à produire de la banane de qualité. Le bananier « *parle* » si on ne prend pas soin de lui, il nous le dira très vite.

Conseillerez-vous à vos enfants ou à un jeune de travailler aujourd'hui dans la filière de la banane et pour quelles raisons ?

Oui, car la filière banane est la seule filière qui a réussi à s'unir. Aujourd'hui, grâce à l'UGPBAN, il y a un soutien mis en place pour les planteurs en difficulté. Aujourd'hui, le métier de planteur n'est plus considéré comme un métier « en bas de l'échelle » bien au contraire, il exige des connaissances spécifiques, une rigueur et une organisation sans faille. Pour moi, la filière banane c'est l'avenir. En 2013, la filière banane a produit 73 000 tonnes de bananes et a beaucoup embauché. Bien sûr, on parle de diversification, il faut en faire mais aujourd'hui la seule production qui s'exporte en France et en Europe est bien celle de la banane.

Est-ce la première fois que vous participez au Salon de l'Agriculture ? Pour quelles raisons y participez-vous ?

Non, j'y participe pour la troisième fois. Je souhaite rencontrer en direct le grand public et être un des Ambassadeurs de notre banane. Je souhaite leur parler des efforts qui sont mis en place pour la rendre aussi qualitative et leur dire que si ils ne la trouvent pas dans certains magasins alors il faut qu'ils la réclament ! J'aime beaucoup transmettre ma passion pour la banane. Je souhaite rendre sceptique celui qui est fermé à toute explication, je souhaite convaincre celui qui est sceptique et enfin transformer celui qui est déjà convaincu par la qualité de notre banane en un fidèle Ambassadeur...

Propos recueillis par Agence COMÉCLA.

La Banane de Guadeloupe & Martinique

AU CŒUR DES COULEURS ET DES SAVEURS

Des chefs cuisiniers émérites, dont Frédéric Jaunault Meilleur Ouvrier de France Primeur 2011, feront vibrer les papilles de nos visiteurs en partageant avec eux le secret de recettes concoctées à base de banane.

(cf programme des animations page 27)

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...

Frédéric Jaunault
Meilleur Ouvrier de France Primeur 2011

Béatrice Fabignon
Chef spécialisée dans la cuisine d'Outre Mer

Olivier Chaput
Chef Cuisinier

La Banane de Guadeloupe & Martinique

AU CŒUR DE L'ENFANCE

Un parcours pédagogique plongera les enfants, tous les jours du salon, dans l'univers de leur fruit préféré. A l'issue de ce parcours, les enfants suivront une initiation culinaire à base de banane.

Des ateliers coloriage seront également organisés.

Nancy Bureau, Responsable de la Maison de la Banane en Guadeloupe à Trois Rivières, transportera les enfants dans l'univers de la banane à travers deux ateliers qu'elle animera :

- l'atelier du goût,

- l'atelier de tressage avec des feuilles de bananiers.

La Banane de Guadeloupe & Martinique

AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

10 ANS QUE NOUS PRÉSERVONS NOTRE ENVIRONNEMENT

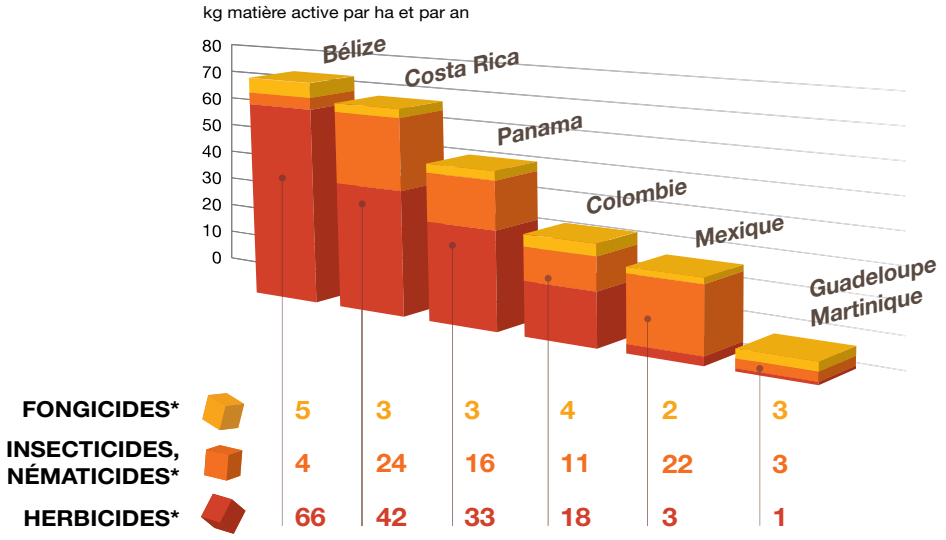
Produite et récoltée toute l'année, la banane fait partie des plus importantes cultures vivrières du monde. Plus de 120 pays la produisent selon des pratiques culturales différentes impactant ainsi la qualité du fruit. La particularité de la Banane de Guadeloupe & Martinique : **être un fruit durable 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 Crenelle 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.

Présentation des animations sur notre stand au Salon de l'Agriculture (hall 7.2 - N°76)

- Pour les plus petits des ateliers coloriages,
- Pour les enfants à partir de 6 ans, des cours de cuisine quotidiens pour apprendre à associer la banane dans des recettes faciles et gourmandes + un parcours pédagogique pour découvrir la culture de leur fruit préféré,

Programme de la venue de chefs cuisiniers sur le stand de l'UCPBAN

du Samedi 22 au Mardi 25 février puis du Vendredi 28 février au Dimanche 2 mars	de 11 h à 16 h	**Béatrice Fabignon,** Chef spécialisée dans la cuisine d'Outre Mer
Mercredi 26 février	de 11 h à 16 h	**Olivier Chaput,** Chef Cuisinier impliqué auprès des enfants qui a notamment participé à l'émission « Un chef à ma porte » sur Culli TV
Jeudi 27 février	de 11 h à 16 h	**Frédéric Jaunault,** Meilleur Ouvrier de France, Primeur 2011 et Consultant Designer

et bien sûr de nombreuses dégustations de bananes jaunes, vertes et roses.

Rendez-vous à ne pas manquer :
le mardi 25 février, dégustation de la banane 925 sur notre stand de 11h à 16h30.

Enfin pour tous, un grand jeu quiz avec notamment un voyage d'une semaine à gagner pour 2 personnes en Guadeloupe ou Martinique,

En attendant 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 !

UCPBAN RCS Fort-de-France 450 833 314

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