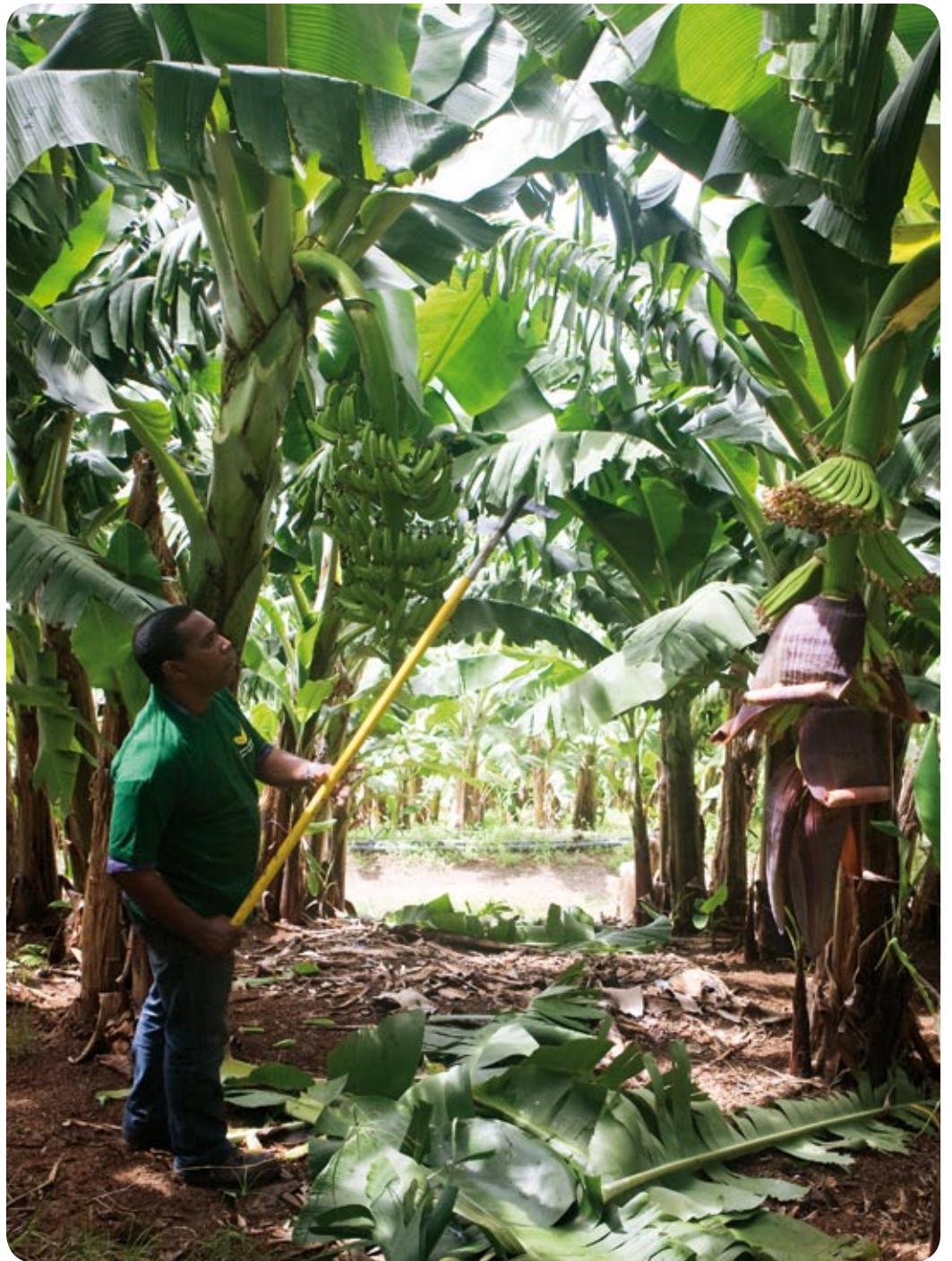


UNE PRODUCTION RÉFÉRENTE MONDIALE / ACCOMPAGNER ET IMPLIQUER SES SALARIÉS / UNE FILIÈRE INNOVANTE

# LA BANANE DE GUADELOUPE & MARTINIQUE





## ÉDITO

Éric de Lucy, Président de l'UGPBAN

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



Comment introduire cet état des lieux de la filière sans parler de la « révolution » accomplie par la Banane de Guadeloupe & Martinique ? Une révolution qui en a fait une des meilleures productions du monde.

Une filière exemplaire d'un point de vue environnemental, et les faits sont là : là où beaucoup discutent, nous nous sommes mobilisés et avons réussi une transition vers une filière qui maintient sa productivité tout en diminuant drastiquement le recours aux pesticides et aux engrais minéraux. Cette politique volontariste a porté ses fruits en atteignant avec 3 ans d'avance les objectifs de réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires fixés dans le cadre du Plan Banane Durable, en 2008.

Une filière exemplaire aussi d'un point de vue social : 1<sup>er</sup> employeur privé de Guadeloupe et de Martinique, nous garantissons un emploi stable et pérenne à nos salariés avec une logique d'accompagnement et de formation très forte. Qualifiée à juste titre de banane des Droits de l'Homme parce que, et de loin, la plus respectueuse des réglementations sociales et des droits syndicaux, la Banane de Guadeloupe & Martinique continue à revendiquer sa différence et sa qualité tout en s'ouvrant à de nouvelles compétences professionnelles.

Une filière enfin très innovante : nous nous sommes organisés pour maîtriser l'ensemble de la filière de l'amont à l'aval, de la production à la distribution. Dans un contexte dans lequel l'Europe n'a plus de frontières et dans lequel les bananes du monde entier sont nos concurrentes, bénéficiant en plus de conditions que l'on peut qualifier de « dumping social », cette étape vers l'aval était indispensable. Nous sommes ainsi un des pionniers de l'agriculture française dans la gestion de notre production. Là où d'autres sont victimes des intermédiaires, nous discutons en direct avec la grande distribution.

Un tel modèle est unique en son genre et démontre l'implication quotidienne de nos 750 producteurs pour produire le fruit préféré des Français, un fruit de nos régions, goûteux, savoureux et durable.

Nous pouvons donc être fiers de notre production. A l'heure où l'agriculture française est poussée à maîtriser ses impacts environnementaux et sociaux, nous participons pleinement à l'émergence d'un nouveau modèle agricole. Allant au delà de l'agriculture raisonnée, tant au niveau du mode de production, que de l'utilisation d'intrants, la filière Banane de Guadeloupe & Martinique porte un modèle de production que nous appelons l'agriculture de préservation. En effet, pour nous l'agriculture doit « préserver » l'environnement en maîtrisant ses impacts tout en remplissant son rôle de pourvoyeur alimentaire à travers le maintien d'une bonne productivité (bons rendements, bonne qualité). Elle vise donc à atteindre l'équilibre écologique, en préservant les hommes, l'environnement et le terroir.



## CHIFFRES CLÉS

### 1<sup>ÈRE</sup> CULTURE AGRICOLE AUX ANTILLES

8500 HECTARES SONT CONSACRÉS À LA BANANE sur les deux îles (+ 2000 hectares non cultivés en jachère). La filière représente 54% du PIB agricole en Martinique



## 280 000

TONNES DE BANANES  
PRODUITES ET COM-  
MERCIALISÉES DANS  
L'UNION EUROPÉENNE

### 1<sup>ÈR</sup> EMPLOYEUR PRIVÉ DES DEUX ÎLES

En Martinique, 1 actif sur 20 travaille pour la filière, soit 63% des salariés agricoles de Martinique et 36% en Guadeloupe  
10 000 EMPLOIS, toutes activités confondues dont 90% en CDI  
300 salariés en métropole (qualité, administratif, communication, mûrisseries)  
215 000 HEURES DE FORMATIONS PROFESSIONNELLES délivrées en 3 ans



### Chiffres SECODIP à fin mars 2011

#### Marché Bananes au national

Quantités achetées : 8,5 kg/an (contre 14 kg en Angleterre, 12 en Allemagne et 10 en Italie et en Espagne)  
Sommes dépensées : +4.6€ /an  
PVC Banane : 1,38€ /kg

Environ **75%**  
des échanges  
Antilles/métropole  
sont dédiés  
à la Banane

## 1 La culture et la récolte



Véritable herbe, le bananier pousse toute l'année et peut atteindre jusqu'à quinze mètres de hauteur. Il faut compter entre 9 et 12 mois pour qu'un jeune plant produise des bananes. Produites en respectant l'environnement, les hommes et leur terroir, les Bananes de Guadeloupe & Martinique sont cueillies à la main pour ne pas les abîmer. Les régimes de bananes sont ensuite découpés en main, lavés, étiquetés puis emballés.

## DU PLANT À L'ASSIETTE : LE CYCLE DE PRODUCTION DES BANANES

## 2 Le transport



Récoltées vertes, les bananes sont transportées sur des bateaux réfrigérés à 13°C (le froid bloque le processus de maturation des fruits) qui rejoignent la métropole en 10 jours, les bananes arrivent dans les ports de Dunkerque et de Nantes Saint-Nazaire. Les bateaux repartent ensuite en Martinique et en Guadeloupe chargés de nouvelles cargaisons pour approvisionner les Antilles.

## 3 Le mûrisage



Les bananes vertes sont transportées dans des mûrisseries. Le mûrisage consiste à fournir de la chaleur (passage de 13 à 16°C) et de l'éthylène, gaz naturellement émis par la banane. Ce processus provoque la transformation de l'amidon en sucre (hydrolyse). Les tissus se ramollissent. Puis commence la réduction de la chlorophylle : la banane passe alors d'une coloration verte à jaune. Différents cycles de mûrisage sont possibles allant de 4 à 8 jours. Il s'agit d'un ajustement à opérer en fonction des caractéristiques des origines des bananes réceptionnées et des attentes des clients en termes de stade de maturité.

## 4 La distribution



Pour être envoyée au point de vente, la banane est à nouveau endormie à 14°C, et attendra ainsi d'être chez le consommateur pour devenir mûre à point. C'est tigrée que la préfèrent les Antillais et les amateurs : quand sa peau est jaune tachetée et que son parfum s'exprime à plein.





# 1

## UNE PRODUCTION RÉFÉRENTE MONDIALE

Banane de Guadeloupe & Martinique, une production référente au niveau mondial	6
La Banane de Guadeloupe & Martinique : un fruit issu de l'agriculture durable	8
Préserver l'environnement	10
L'intensification de la recherche	12
BANAGAP, une certification contraignante pour un fruit de qualité	14

## SOMMAIRE

# 2

## ACCOMPAGNER ET IMPLIQUER SES SALARIÉS

1 <sup>er</sup> employeur privé de Guadeloupe & Martinique	16
La formation au cœur de la politique RH	18

# 3

## UNE FILIÈRE INNOVANTE

La maîtrise de la production à la commercialisation	20
Développer la reconnaissance de la Banane de Guadeloupe & Martinique	22
Le développement d'une offre de bananes segmentée	24

Petit précis des idées reçues	26
-------------------------------	----

1

UNE PRODUCTION  
RÉFÉRENTE  
MONDIALE

## Banane de Guadeloupe & Martinique, une production référente au niveau mondial

La Banane de Guadeloupe & Martinique est sans aucun doute la meilleure production au monde : la plus propre, la plus sociale et la plus contributive au développement local. Banane préférée par 70% de nos compatriotes qui apprécient sa saveur issue d'une terre volcanique et d'un climat tropical humide, elle est le fruit de l'agriculture de nos régions.

### La banane, la plus propre du monde

Nos plantations sont traitées 4 fois par an aux Antilles alors qu'en Afrique ou en Amérique du Sud, les bananeraies sont traitées une fois par semaine, soit 52 fois par an. Alors que nous utilisons 6 kg de matières actives par hectare et par an, ailleurs c'est 30 à 70 kg.

Les producteurs de Guadeloupe et Martinique ont mis en place des solutions alternatives à l'utilisation systématique de produits phytosanitaires comme des pièges à charançons pour éliminer les insecticides, des plantes de couvertures pour réduire les herbicides,



l'utilisation de plants sains (vitro-plants) sur des terres saines (rotation des cultures et jachères) pour n'utiliser aucun produit dès la plantation.

## La banane, du droit social

Banane européenne, la Banane de Guadeloupe & Martinique est récoltée par des ouvriers ou des exploitants dont le statut est celui du droit français. 90% des emplois sont en contrat à durée indéterminée et la filière propose une vraie diversité de métiers.

## La banane, source de développement local

1<sup>er</sup> employeur privé de Martinique & Guadeloupe, plus de 10 000 emplois sont concernés par la filière Banane de Guadeloupe & Martinique.



1

UNE PRODUCTION  
RÉFÉRENTE  
MONDIALE



## La Banane de Guadeloupe & Martinique : un fruit issu de l'agriculture durable

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 issu de l'agriculture durable produit dans le respect de l'environnement et des hommes.

### Un engagement durable précurseur pour des résultats probants

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 de produits phytosanitaires pour les traiter.

C'est pourquoi, dès les années 1990, les planteurs de bananes de Guadeloupe & Martinique se sont engagés dans une démarche environnementale. Les résultats ont été probants : entre 1996 et 2006, l'utilisation de produits phytosanitaires a été réduite de 60% (source CIRAD).

Ces résultats ont été confirmés par une étude datant de 2007 et réalisée conjointement par différents organismes de recherche internationaux (CIRAD, CARBAP, BGA) : la Guadeloupe et la Martinique constituent la zone bananière la moins utilisatrice de pesticides au monde. Dix fois moins de pesticides sont utilisés par rapport à la production du Costa Rica.

## Un engagement durable renforcé avec l'adoption du Plan Banane Durable 2008-2013

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, le Plan Banane Durable, signé par le ministère de l'Agriculture. Ce plan est un véritable coup d'accélérateur vers une culture responsable.

### Objectifs

Ce plan recouvre deux grands objectifs :

Des objectifs sociaux-économiques à l'attention des salariés de la filière tant en termes de formation que de maintien de 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.

### Financement

Financé majoritairement par les planteurs, les centres de recherche ainsi que par une réorientation de moyens existants vers la recherche et le développement, le déploiement du Plan Banane Durable s'élève à 175 191 000 euros.

### Des résultats atteints 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 est ainsi en avance par rapport au programme « ECOPHYTO » mis en place à la suite du Grenelle Environnement et qui prévoit cette réduction à horizon 2018. D'un point de vue social, 90% des salariés de la filière sont employés en contrat à durée indéterminée.



> Voir la vidéo

La protection de la terre  
des Antilles



1

UNE PRODUCTION  
RÉFÉRENTE  
MONDIALE



## Préserver l'environnement

### Une production durable implique de nouvelles pratiques culturelles

L'adoption du Plan Banane Durable a permis d'accélérer le changement engagé par la filière pour atteindre son objectif de réduction de l'utilisation de pesticides.

Ce changement signifie une approche différente qui consiste à considérer, dans chaque action, la notion d'impact sur l'environnement et en matière de traitements ne traiter que ce qui doit être traité.

Cela a conduit à développer des techniques alternatives qui vont de simples pièges pour les insectes à des systèmes réfléchis de rotation de cultures et de mise en place de vitro-plants.



> Voir la vidéo

La pratique de la jachère  
et des vitro-plants

## Les différentes pratiques culturales

### La jachère

Chaque année, 10% à 15% de la surface agricole consacrée à la banane sur les deux îles est mise en jachère. Entre 2008 et 2009, les surfaces en jachère ont augmenté de 23%.

### La rotation des cultures

Afin d'éviter le développement des maladies, les planteurs pratiquent la rotation des cultures qui consistent à rompre le cycle vital des organismes qui peuvent nuire aux plantations (ravageurs, mauvaises herbes, etc.). Répandue notamment en Martinique, cette technique consiste, sur une parcelle donnée, à alterner les cultures de façon régulière en implantant notamment des légumineuses qui permettent par exemple un apport d'azote symbiotique dans le sol et participent à la qualité de la matière organique du sol. Ainsi, au nord de l'île, la culture de l'ananas, de la banane, de la canne à sucre peuvent se succéder. Dans le centre et le sud, les prairies, le maraîchage succèdent à la culture de la canne à sucre et du melon.

### La fertilisation fractionnée

Il s'agit de mettre moins d'engrais mais plus fréquemment pour prendre en compte le lessivage fréquent des sols. Les planteurs ont également développé la ferti-irrigation journalière qui consiste à appliquer conjointement et quotidiennement de l'eau et des nutriments sur une récolte.

### L'utilisation de compost

Il est composé de bagasse de canne, de bananes et de déchets issus de bananiers, de lisier d'élevages et d'autres déchets verts.

Outre des techniques traditionnelles, la filière Banane de Guadeloupe & Martinique a développé de nouvelles pratiques.

### Les vitro-plants

Cette technique consiste à multiplier et à cultiver les plants en laboratoires afin qu'ils soient indemnes de parasites, virus ou bactéries. En 2009, 95% des replantations en Guadeloupe ont été à base de vitro-plants, 90% pour la Martinique.

### Les canaux anti-érosion

Autour des plantations, des canaux d'écoulement des eaux de pluies ont été mis en place pour éviter l'érosion des sols.

### L'enherbement

L'enherbement consiste à mettre en place des plantes de couverture qui ont plusieurs vocations. Elles permettent notamment de réduire l'utilisation des herbicides, en empêchant les autres plantes de se développer. Ces plantes limitent également l'érosion des sols et réduisent le lessivage des éléments fertilisants. Parallèlement, les plantes de couverture permettent d'augmenter le taux de matière organique pour fournir des éléments nutritifs à la plante et sont bénéfiques pour la biodiversité.

### L'engainage précoce

Cette pratique consiste à recouvrir d'une gaine le plus tôt possible les régimes de bananes afin de les protéger. Des recherches sont en cours pour mettre au point des gaines biodégradables.

### Le piégeage du charançon

Le charançon est l'un des principaux ennemis de la banane. Afin de les neutraliser, des pièges biologiques ont été mis au point. L'insecte est attiré par des phéromones, des substances chimiques émises par la plupart des animaux, et est ensuite capturé.



1

UNE PRODUCTION  
RÉFÉRENTE  
MONDIALE



## L'intensification de la recherche

Innovante, la filière Banane de Guadeloupe & Martinique place la recherche & développement au cœur de sa culture avec pour objectif principal de tendre vers une production la plus respectueuse de l'environnement.

Les travaux de recherche menés par l'Institut Technique Tropical, en partenariat avec des organismes de recherche agréés, portent notamment sur trois axes principaux.

### Créer de nouvelles variétés de bananes résistantes aux maladies

Cette recherche de nouvelles variétés s'appuie sur le croisement de variétés de bananiers sauvages et naturellement résistants à la maladie.

Pour la filière, c'est un enjeu de taille. D'une part, il s'agit d'enrayer le traitement phytosanitaire contre la cercosporiose jaune, principale maladie traitée, et de prévenir l'arrivée de la cercosporiose noire, ennemi n°1 de la banane. D'autre part, l'objectif est de diversifier l'offre est de proposer ainsi aux consommateurs une nouvelle banane. Aujourd'hui, sur mille variétés de bananes créées, trois ont pu être testées en 2009.



> Voir la vidéo

De nouvelles variétés  
de bananes

## Limiter l'utilisation des produits phytosanitaires

Les produits phytosanitaires sont utilisés pour lutter contre les nombreuses maladies dont peut être atteinte la banane et qui peuvent mettre en péril l'ensemble de la production. Pour limiter l'impact de ces produits sur l'environnement, la filière travaille donc activement à la mise au point de pesticides d'origine naturelle et privilégie les méthodes de traitement physique plutôt que chimique.

Ainsi, pour lutter contre la cercosporiose jaune, elle utilise de l'extrait d'arbre à thé ; contre les maladies de conservation post-récolte de la levure *Candida oleofila* ; pour le désherbage, de l'huile de citronnelle ; contre les nématodes de l'huile de clou de girofle, etc.

## Optimiser le traitement des bananes

Pour lutter contre la cercosporiose jaune et noire, le traitement aérien des bananes est le moyen le plus efficace au risque de voir disparaître la production de bananes. Néanmoins, consciente des désagréments que ce traitement peut engendrer sur la population, la filière travaille sans cesse à l'optimisation de ce système : mise en place de cartographies pour définir précisément les zones d'exclusion du traitement (habitation, cours d'eau, etc.), de GPS sur les aéronefs pour la traçabilité et la précision, et de buses anti-dérives pour diminuer le risque de dérives du produit de traitement sur les avions et hélicoptères. Parallèlement, la filière travaille depuis quatre ans, à la mise au point d'un engin spécialement conçu pour atteindre le haut des feuilles de bananiers et écologiquement viables et s'adaptant à la topographie singulière des territoires de Guadeloupe & Martinique.

L'Institut  
Technique  
Tropical

Pour mener à bien ses travaux, la filière de Banane de Guadeloupe & Martinique s'appuie sur l'Institut Technique Tropical (IT2). Il regroupe l'ensemble des organismes de productions de diversifications végétales et travaille dans une logique de territoire.

Le rôle principal de l'IT2 est d'assurer l'interface entre la recherche et les agriculteurs et d'accompagner les producteurs dans la mise en place des innovations.

L'IT2 travaille en étroite collaboration avec les organismes de recherche agréés que sont le CIRAD, le CEMAGREF et l'INRA.



1

UNE PRODUCTION  
RÉFÉRENTE  
MONDIALE



# BANAGAP, une certification contraignante pour un fruit de qualité

Dans le cadre du Plan Banane Durable, la filière Banane de Guadeloupe & Martinique a souhaité créer son propre cahier des charges de production, BANAGAP, plus exigeant que GLOBALGAP, la référence standard européenne pour les fruits et légumes.

De la bananeraie à la mise sur le marché, BANAGAP se caractérise par des niveaux d'exigence supérieurs à ceux de GLOBALGAP et comprend :

- » un référentiel collaboratif, conçu avec l'aide des planteurs ;
- » un référentiel propre à la banane qui va plus loin que les référentiels transversaux existants pour d'autres produits agroalimentaires ;
- » un référentiel unique pour tous les planteurs, meilleur moyen d'homogénéiser les pratiques culturales ;
- » un référentiel qui généralise les meilleures pratiques agricoles, avec des outils pratiques (logiciels d'aide à la décision, plans de formation, accompagnement technique...).

En 2011, 80% de la production martiniquaise et 69% de la production guadeloupéenne sont certifiées. L'objectif est d'atteindre 100% de certification en 2013.



# 2

ACCOMPAGNER  
ET IMPLIQUER  
SES SALARIÉS



## 1<sup>er</sup> employeur privé de Guadeloupe & Martinique



> Voir la vidéo

**Le rôle de la filière  
dans l'économie antillaise**

Acteur économique de premier plan en Guadeloupe et Martinique, la filière Banane est le premier employeur privé des deux îles. Le groupement emploie 6 000 personnes et son activité génère, en plus, 4 000 emplois indirects. A ce titre, dans des territoires qui connaissent un fort taux de chômage, elle se doit d'être un employeur socialement responsable.

La pérennité de l'emploi, la protection des salariés et la valorisation des savoir-faire sont au cœur des préoccupations de la filière.

## Un employeur responsable

### Des conditions sociales incomparables par rapport aux autres productions dans le monde

Départements français, la Guadeloupe & la Martinique appliquent l'ensemble des lois sociales de l'Hexagone que cela soit en termes de congés payés, de temps de travail, etc. De fait, la filière Banane de Guadeloupe & Martinique se situe bien en dessus des normes du commerce équitable. Outre ces faits de droit commun, la filière offre des emplois pérennes puisque 90% des salariés embauchés sont en contrat à durée indéterminée.

Parallèlement à sa volonté de pérenniser l'emploi, la filière multiplie les actions afin d'améliorer les conditions de travail de ses salariés. Des études sont ainsi menées en coordination avec la médecine du travail sur l'évaluation de la pénibilité des tâches et des postes à risque. Des solutions sont ensuite testées sur le terrain comme par exemple :

- » Essais de nouvelles variétés de bananiers de plus petite taille pour faciliter le travail au champ ;
- » Développement de la mécanisation : machine à engainer ; palettisation et stickeuses automatiques, etc. ;
- » Adaptation des équipements vestimentaires de protection lors de l'utilisation de produits phytosanitaires.

## Contre la drépanocytose

### La filière Banane de Guadeloupe & Martinique contre la drépanocytose

Depuis trois ans, les planteurs participent au Drepaction afin de lutter contre la drépanocytose, maladie génétique rare qui frappe plus particulièrement la communauté antillaise noire. Chaque année, 10 000 € sont remis pour aider la recherche dans la lutte contre la maladie.

## Présente au Marathon de Paris

### La filière encourage ses salariés au Marathon de Paris

Partenaire du marathon de Paris depuis 2006, la filière encourage également toute l'année ses salariés marathoniens qui se distinguent à chaque édition.



# 2

ACCOMPAGNER  
ET IMPLIQUER  
SES SALARIÉS

## La formation au cœur de la politique RH



> Voir la vidéo

L'évolution de la production de Banane de Guadeloupe & Martinique vers une agriculture durable nécessite une adaptation constante des pratiques. C'est pourquoi, la filière a engagé un programme ambitieux de formations professionnelles à l'attention de l'ensemble de ses salariés qu'ils soient ouvriers agricoles, chefs d'exploitation ou personnels techniques.

Ainsi, en trois ans, 215 000 heures de formations ont été dispensées.

Par ailleurs, ces formations ont aussi vocation à pérenniser et valoriser les trente métiers que nécessite la production de bananes.

Quelques  
métiers  
spécifiques  
à cette  
culture

### Au sein des exploitations

- » L'OEILLETONNEUR enlève les rejetons (ou rejets) des bananiers poussant sur le pied pour n'en garder qu'un seul qui sera appelé « rejet », et qui donnera après 9 mois un nouveau régime ;
- » L'ENGAINEUR pose une gaine autour des régimes afin d'éviter le frottement des feuilles sur les fruits, de protéger la production contre les insectes et autres parasites et d'accélérer la croissance des bananes ;
- » L'HAUBANEUR place des ficelles (des haubans) dans les bananiers afin



de les renforcer et d'éviter toute perte de régime par chute du pied ou déracinement ;

- » Le DÉGAGEUR coupe les feuilles qui frottent sur les régimes et les feuilles cassées ;
- » Le COMPTEUR-MARQUEUR compte et marque d'une couleur différente chaque semaine tous les nouveaux régimes, afin de prévoir la production, de décider du moment de la récolte ;
- » Le TIREUR porte le régime lors de la récolte, depuis le bananier jusqu'au bord du champ ;
- » Le RECOUREUR remplace les bananiers morts (chutes dues au vent, aux maladies, etc.) par des nouveaux plants ;
- » Le COUPEUR coupe les régimes lorsqu'ils sont arrivés au bon stade de maturité.

#### En station

- » Le DÉPATTEUR détache les mains de bananes du régime ;
- » Le DÉCOUPEUR découpe des bouquets de 3 à 8 bananes et supprime les bananes abimées ;
- » L'EMBALLEUR dispose les bananes dans les cartons de façon à éviter les chocs ;
- » Le PALETTISEUR prépare les palettes en vue du transport en bateau vers la métropole.



> Voir la vidéo

**Les emplois qualifiés  
et la modernisation  
des méthodes de travail**



# 3

UNE FILIÈRE  
INNOVANTE



## La maîtrise de la production à la commercialisation

### Une filière récente et intégrée

Structure créée récemment (en 2003), l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique (UGPBAN) est reconnue aujourd'hui comme une des filières agricoles les mieux organisées d'Europe. Que cela soit d'un point de vue économique, sociétal et environnemental, la filière Banane de Guadeloupe & Martinique a adopté une stratégie visant à positionner la Banane de Guadeloupe & Martinique, comme leader de son marché et comme banane préférée de 70% des Français. En moins de 10 ans, la filière qui menaçait de disparaître s'est rassemblée, organisée pour produire « la meilleure banane du monde » et devenir un acteur de poids face à la distribution.

La filière Banane de Guadeloupe & Martinique maîtrise toute la chaîne de production, de récolte, de murissage, et de commercialisation de la Banane de Guadeloupe & Martinique. C'est une des rares filières à maîtriser l'ensemble de la chaîne : de la production à la distribution en passant par la logistique.

# La maîtrise de la logistique

## Une ligne de fret dédiée

Pour cela, elle a mis en place une ligne de fret Antilles – métropole dédiée : chaque semaine par bateau sont livrées 27 000 millions de bananes grâce à un partenariat unique au monde avec le transporteur maritime CMA CGM. Cet axe d'échanges commerciaux fonctionne dans les deux sens : une fois déchargé, le bateau repart vers les Antilles avec, à son bord, des produits et denrées indispensables à la vie sur place et ne pouvant être produites localement. A noter que la banane représente 75% des échanges entre les Antilles et la métropole.

## Des relations privilégiées avec le port de Dunkerque

La Banane de Guadeloupe & Martinique a renouvelé et renforcé son accord avec le port de Dunkerque en 2010 afin qu'elle soit livrée dans les meilleures conditions possibles. L'accord permet en effet d'assurer une garantie de qualité lors du déchargement des bananes à Dunkerque en assurant prioritairement l'accostage des navires transportant des cargaisons de bananes et en permettant également la mise en œuvre des moyens disponibles aux opérations de déchargement des conteneurs de bananes et de leur positionnement aux portes des entrepôts logistiques.

# L'accès direct à la grande distribution, le rachat de Fruidor

Les producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique ont racheté Fruidor, le 1<sup>er</sup> réseau de mûrisseries (9 à travers la France), début 2009 pour acquérir une meilleure maîtrise de la mise en marché. Fruidor commercialise 18 000 tonnes de bananes par an, dont un peu plus de 50% viennent de Guadeloupe et Martinique.

Avec Fruidor, les producteurs antillais contrôlent l'ensemble de la chaîne de production allant de l'amont à l'aval (mûrissement, conditionnement, commercialisation de gros et actions de mise en avant marketing), avec le souci d'aller au plus loin dans la relation clientèle et également d'établir des liens avec la production métropolitaine de Fruits et Légumes dans le cadre de l'activité Terroirs. Cette étape vers l'aval était indispensable pour garantir la pérennité de la Banane de Guadeloupe & Martinique.

Fruidor est également un acteur qui respecte les valeurs de la filière de la banane antillaise en s'associant étroitement à une agriculture respectueuse des engagements du développement durable. Fruidor s'approvisionne majoritairement en Bananes de Guadeloupe & Martinique, mais également auprès de producteurs tiers sélectionnés dans le reste du monde et partageant les mêmes valeurs : Afrique, Caraïbes, Amérique latine, etc. Grâce à cela, Fruidor développe une offre unique de spécialités françaises du marché de la banane.



285 000 tonnes de produits commercialisées

160 000 tonnes de bananes mûries chaque année

200 Millions d'€ de chiffre d'affaires (65% activité Bananes et autres fruits, 35% activité Terroirs)

250 collaborateurs répartis sur 12 sites en France

9 mûrisseries industrielles (dont 8 certifiées ISO 9001/2008 en réseau et pour 6 d'entre elles International Food Standard)



# 3

UNE FILIÈRE  
INNOVANTE

## Développer la reconnaissance de la Banane de Guadeloupe & Martinique

Comment créer un univers de marques dans les fruits et légumes ? C'est à cette question essentielle que s'est attelée la filière de la Banane de Guadeloupe & Martinique. En effet, les marques dans les fruits et légumes sont souvent méconnues auprès des consommateurs. Pourtant, il s'agit bien là d'une solution cruciale pour la filière, une solution pour permettre de sauvegarder et développer cette production d'une exceptionnelle qualité.

### Une campagne de communication qui inscrit la Banane de Guadeloupe & Martinique dans les produits du terroir

Lancée en novembre 2011, la nouvelle campagne de communication inscrit la Banane de Guadeloupe & Martinique comme un élément fort du patrimoine agricole et culinaire français. Dans un contexte où les consommateurs sont de plus en plus sensibilisés à la consommation de produits agricoles nationaux, la Banane de Guadeloupe & Martinique a souhaité rappeler que la Banane des Antilles françaises est bien un produit de leurs



## MARCHÉ BANANES AU NATIONAL

Chiffres SECODIP  
à fin mars 2011

Quantités achetées :  
9.9 kg/an

Sommes dépensées :  
+4.6€ /an

Taux de pénétration : 80%

PVC Banane : 1.38€ /kg

PVC moyen du rayon F&L :  
1.90€/kg



régions au même titre que les camemberts normands ou les vins de Bordeaux. C'est donc sous la signature « Le bon goût de nos régions » que la Banane de Guadeloupe & Martinique est mise en scène. Le principe : reprendre les codes des productions hexagonales les plus traditionnelles (un champ avec une vache ou un vignoble avec son château en arrière-plan) et y insérer un bananier. Sa présence dans un vignoble français ou au milieu d'un champ normand interpelle et l'intègre au rang des produits d'exception de l'agriculture française.



# 3

UNE FILIÈRE  
INNOVANTE

## Le développement d'une offre de bananes segmentée

Segmenter en magasins l'offre de bananes en misant sur la pluralité des variétés est un moyen d'en augmenter la fréquence d'achat et la consommation.

En effet, la banane est un fruit qui pourrait être davantage consommé en France. Nous en consommons moins que chez nos voisins européens : 8,5kg/an et par habitant en France contre 14 en Angleterre et au Portugal, 12 en Allemagne, 10 en Italie.

Il est donc important de proposer une forte diversité, afin de faire comprendre que l'univers des fruits se montre complexe, et que les différentes variétés n'offrent pas les mêmes apports.

L'UGPBAN a créé un véritable concept de linéaires clefs en main présentant l'ensemble de la gamme de bananes produites aux Antilles ainsi que des références d'autres origines (bananes biologiques). Cette diversification de l'offre de bananes se fait autour de cinq grandes familles et neuf types de bananes : les quotidiennes et savoureuses en cœur de cible, les bios, les économiques, les amusantes et délicieuses (banane plantain) et les prestigieuses et délicates avec les bananes roses, montagne et frécinettes. Les spécificités de chaque produit sont expliquées via des affichettes. Le linéaire type s'étale sur six mètres en hyper et trois mètres en super.



Créer pour la grande distribution, un tel concept linéaire est possible car Fluidor couvre l'ensemble des variétés et origines de bananes et répond à chacune des attentes des consommateurs.

## Le test Cora

Depuis le 20 janvier, l'hypermarché Cora de Wattignies dans le nord de la France est le 1<sup>er</sup> magasin à avoir testé le nouveau concept linéaire. 3m50 de linéaire proposent 9 références avec en cœur de gamme la banane planteur. Le test s'est poursuivi en février dans les magasins Cora de Coudekerque et de Bruay-en-Besnières.



## La banane dans tous ses états

Les idées reçues sur la banane, il y en a beaucoup ! Petit tour d'horizon de tout ce qu'on croit savoir sur la banane, tout, tout, tout vous saurez tout sur la banane...

### Les bananes font grossir

**FAUX.** Une banane s'intègre très bien dans un régime alimentaire équilibré. Certes ce fruit est un peu plus énergétique que d'autres, mais son apport calorique reste modéré : 100 kcal environ, soit 5% des apports en énergie d'une femme adulte. La banane est composée de trois quarts d'eau et contribue aux apports en vitamines, minéraux et fibres. En cas d'envie de grignotage, vaut mieux craquer pour une banane que pour une barre chocolatée !

### Une banane c'est l'équivalent d'un steak

**FAUX.** Banane et steak sont deux aliments que l'on ne peut pas comparer car l'organisme

ne les utilise pas de la même manière. Le steak contient des protéines et des matières grasses, tandis que la banane contient des glucides, fournisseurs d'énergie. La banane, comme le steak, s'intègrent tout à fait dans un régime équilibré.

### La banane n'est pas digeste

**FAUX.** La banane contient de l'amidon qui se transforme au fur et à mesure que le fruit mûrit en sucres plus digests : fructose, glucose et saccharose, qui sont des sucres naturels des fruits. C'est pourquoi il vaut mieux manger les bananes quand elles sont mûres. C'est là qu'elles sont les plus sucrées.



> Voir la vidéo

Banane & régime



Une banane moins mûre peut être un peu plus difficile à digérer. Cependant elle contient des fibres solubles qui facilitent le transit intestinal.

### A part flambées, les bananes on ne peut pas les cuisiner

**FAUX.** Les recettes à base de banane sont nombreuses et savoureuses : confitures, chips, sorbets, soufflés, tartes, gâteaux, beignets, boissons, cocktails... C'est quand elle est tigrée que la banane est la meilleure pour cuisiner.

La banane légume ne se consomme que mûre (jaune, presque noire) et cuite, qu'elle soit frite, grillée ou étuvée. Les bananes dessert

peuvent être consommées de mille façons ! Dans certains pays, on utilise très différemment la banane. Ainsi, les bananes vertes, séchées et transformées en farine, sont utilisées en boulangerie. Les bananes mûres peuvent servir à la fabrication de confiseries. Aux Philippines, on produit du ketchup de banane. Et en Afrique, on fabrique même de la bière avec de la banane !

### La banane c'est le fruit des sportifs

**VRAI.** La banane est un fruit apprécié des sportifs car elle contient une part intéressante de glucides, les nutriments les plus utilisés lors d'un exercice intense. D'autre part, elle



## PETIT PRÉCIS DES IDÉES REÇUES

est également source de vitamine B6 qui aide le corps à produire de l'énergie. Pratique à consommer, la banane s'intègre donc facilement dans le régime alimentaire du sportif !

Mais que l'on soit petit ou grand, sportif ou non, on peut tous profiter de ses apports nutritionnels très variés. D'autant qu'avec sa composition nutritionnelle et sa saveur douce, c'est un fruit qui convient à toute la famille. Pratique à manger, la banane participe à l'apport quotidien en fruits et légumes recommandé par les nutritionnistes, manger 1 banane compte pour 1 portion, n'hésitez pas à varier les plaisirs pour les 4 autres recommandées !

### Le bananier est un arbre

**FAUX.** Le bananier, contrairement aux idées reçues, n'est pas un arbre mais une plante herbacée. En effet, en s'enroulant, ses feuilles forment une sorte de tronc qui ne contient pas de bois. Le bananier peut atteindre 15 mètres de hauteur, faisant de lui la plus grande herbe du monde.

### Il faut un appareil pour cintrer les bananes

**FAUX.** La rumeur court, elle enfle même sur le net, « un ami m'a dit que les bananes à la Martinique étaient droites ! Une machine à cintrer les bananes font qu'elles sont incurvées pour être emballées ...! » ou bien encore « À l'origine, la banane est droite. Ce n'est qu'en 1932 que Jules Bombay inventa la machine à cintrer les bananes. Ce fut un argument

de vente supplémentaire, et une source de revenus par les brevets et la normalisation. » Il existe même des groupes sur Facebook consacrés aux machines à cintrer la banane. Et bien non, les bananes sont courbées sans l'intervention de l'homme. Mais cela a créé une expression populaire des plus plaisantes : « encore un qui a inventé la machine à cintrer les bananes » !

### Les bananes, c'est bien connu, poussent pendant l'hiver

**FAUX.** Cultivées dans des zones géographiques où le climat est stable, les bananes sont récoltées tout au long de l'année. Il n'y a pas de saison pour la récolte des bananes, contrairement à d'autres fruits qui, en France, se cueillent à des moments précis de l'année. Par ailleurs, le bananier étant une herbe, il pousse très vite ce qui facilite sa culture. En effet, le bananier atteint sa taille adulte au bout de 6 à 7 mois, et la période entre le semis d'un plant, ou d'un vitro-plant, et la récolte peut varier entre 9 et 12 mois.

### Les bananes mûrissent mieux sur l'arbre

**FAUX.** Qui n'a jamais rêvé de cueillir une banane mûre à point sur l'arbre, de se délecter de cette saveur inégalée du fruit juste cueilli ? Et bien ce serait une véritable erreur ! En effet tous les fruits ne mûrissent pas de la même façon, certains fruits sont climactériques, c'est-à-dire qu'ils continuent à mûrir après avoir été cueillis.



### Petite explication scientifique

Les fruits se classent en deux catégories : ceux qui mûrissent sur plant et les autres. Ainsi, la cerise, la framboise et la fraise doivent être cueillies à point. Ils sont dits non climactériques. En revanche, dans la famille des climactériques, qui comprend la banane, la pomme ou l'avocat, le processus de mûrissage peut se faire en dehors de l'arbre.

Comment ? L'éthylène (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>), une hormone végétale que la plupart des plantes, et certains fruits, produisent en quantité variable, entraîne le mûrissement, qui à son tour, permet au fruit de produire de l'éthylène. Ainsi, si vous placez dans une même corbeille une banane très mûre (qui dégage donc beaucoup d'éthylène), et une autre verte, cette dernière verra sa maturation accélérée. Les fruits climactériques peuvent s'acheter verts et durs : ils continueront de mûrir dans votre cuisine. Pas les non climactériques.

### Les bananes européennes, ça n'existe pas !

**FAUX.** Plus de 120 pays produisent des bananes, les plus grands pays producteurs sont l'Inde, le Brésil, la Chine et l'Équateur. Après l'orange et avant le raisin, la banane dessert constitue la 2<sup>ème</sup> production mondiale de fruits. Il en est produit 55 millions de tonnes chaque année, dont une partie en Guadeloupe et en Martinique (290 000 tonnes).

### En Europe

La production de bananes au sein de la Communauté européenne vient principalement de 4 régions, dites « ultrapériphériques » (RUP). Il s'agit des 2 départements français d'Outre-mer, la Guadeloupe et la Martinique. Les 2

autres régions sont les îles Canaries (Espagne) et Madère (Portugal). Cette production est vitale pour ces zones insulaires.

### La banane existe depuis toujours aux Antilles

**FAUX.** En 1516, un explorateur espagnol accoste à Saint-Domingue (Amérique centrale) : il a emporté sur son bateau des racines de bananiers. On pense que c'est à partir de cette époque que la banane s'est répandue dans toutes les Caraïbes et en Amérique latine. C'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que la banane a été introduite aux Antilles. Elle est devenue au fil du temps le 1<sup>er</sup> produit exporté de l'archipel. Comme la banane se conserve mal et s'abîme facilement durant le transport, elle a mis du temps avant d'être connue en Occident. Elle est arrivée en Europe et en Amérique du Nord seulement au XIX<sup>e</sup> siècle. À cette époque, les navires étaient plus rapides et les méthodes pour conserver les bananes étaient mieux maîtrisées.

### Sauvages, les bananes doivent être meilleures

**FAUX.** Dans la nature les bananes sauvages sont plus petites et remplies de nombreuses graines, il y a donc très peu de chair et elles sont peu agréables à manger ! Les bananes cultivées ne sont pas remplies de graines car elles ne sont pas fécondées. Les bananes cultivées sont donc destinées à l'alimentation et ne peuvent pas redonner un bananier.

### Mais comment les bananes en sont-elles arrivées là ?

L'histoire de la banane est très ancienne et, de ce fait, laisse beaucoup de place à



l'interprétation. Les historiens et spécialistes ne s'entendent pas toujours sur certains points. Cependant, certains faits sont connus et peu disputés. La banane sauvage serait originaire d'Asie, plus précisément des régions de la Malaisie et de l'Indonésie. La banane comestible existe depuis des millénaires en Inde. Elle aurait été connue des anciens Grecs. On raconte que c'est lors de la conquête de l'Inde par les armées d'Alexandre le Grand que ce fruit aurait fait son apparition en Europe. Le philosophe grec Théophraste rapporte une légende au sujet de l'origine de la banane en Grèce. Un sage se serait un jour assis à l'ombre d'un bananier et aurait découvert son fruit. Dégustant la banane, il l'aurait trouvée délicieuse. Depuis ce temps, on nommerait ce fruit «la banane du sage», ce qui lui donne son nom botanique le plus connu, soit *Musa Sapienta*.

**Des bananes, il n'y en a qu'une, non ?**

**FAUX.** Il en existe plus de 1 000 variétés. C'est le 3<sup>e</sup> fruit le plus consommé en France avec 8,5 kg par an et par habitant. On peut répertorier 3 grandes sortes de bananes : les bananes douces ou fruits, les bananes légumes et les bananes non comestibles.

Les bananes douces sont consommées comme des fruits. Très sucrées, il en existe des centaines de variétés, parmi lesquelles on compte les bananes Figue-pomme, Grande naine, Lacatan, Gros Michel, Ti-nain, Poyo ou Cavendish. Ces bananes desserts peuvent être petites et violacées, mais elles sont le plus souvent longues et jaunes, et à tâches brunes quand elles sont bien mûres. Il existe aussi des bananes roses. Cette variété de petite taille a

la chair orangée, plus parfumée que celle des bananes jaunes, elle est également produite en Guadeloupe & Martinique.

Quant aux bananes salées, la banane légume, ou plantain, est plus grosse et moins sucrée.

**Les bananes ont toutes le même goût ?**

**FAUX.** Originaire de l'Asie du Sud-Est, et plus précisément de Chine, le bananier s'est ensuite déplacé vers la péninsule indienne, l'Afrique de l'Est et les îles du Pacifique. Il existerait depuis un million d'années... Pendant ce long voyage, le bananier a beaucoup évolué. De nombreuses espèces de bananes au goût différent se sont développées. Ainsi, en Afrique, les paysans cultivent de nombreuses variétés de bananes, très différentes de celles de la zone Pacifique. Les bananiers de chaque continent ont leurs propres caractéristiques. Les Bananes de Guadeloupe & Martinique ont un caractère et un goût uniques grâce au soleil qui brille en permanence aux Antilles, aux embruns des Caraïbes et à un sol volcanique très riche.

**Le beaujolais peut-il avoir le goût de banane ?**

**VRAI.** Tous les ans, les amateurs du vin vous le diront, le beaujolais a un goût de banane. Mais comment cela est-il possible ? Pour une raison scientifique !

Ce qui fait la « typicité » d'un vin, ce sont le terroir, le ou les cépages utilisés, le type de vinification choisi mais également les levures présentes dans le moût – jus de raisin (elles produisent de l'éthanol, d'où la fermentation). Les viticulteurs peuvent utiliser les levures indigènes - présentes naturellement dans la

vigne et sur le raisin - ou levurer, c'est à dire ajouter une souche de levures sèches actives (LSA) dans les cuves.

Il existe une très grande quantité de souches de levures dans la nature. Chaque souche, au nom bien souvent barbare, possède ses propres caractéristiques. Le viticulteur, ou l'œnologue, choisit donc selon le vin qu'il souhaite produire la meilleure souche à utiliser. Et ce goût de banane en l'occurrence provient de la souche 71B. C'est l'hexonate d'éthyle libérée qui nous donne cette saveur.

### On ne glisse pas que sur des peaux de bananes

**FAUX.** L'image est célèbre, celle d'une personne glissant sur une peau de banane et s'effondrant sur le trottoir. La « peau de banane » est même devenue une expression qui désigne un obstacle intentionnellement placé par un adversaire pour ridiculiser, sans qu'il ait eu l'air de se mêler de la chose.

Pourtant, comment se fait-il que la peau de banane soit l'un des objets les plus dangereux que l'on puisse rencontrer à l'écran ? La 1<sup>ère</sup> glissade sur une peau de banane aurait été employée dès 1913 dans une comédie.

Pour mémoire, au début du 20<sup>ème</sup> siècle, dans quelques localités américaines, l'introduction de la banane connut un vrai succès et obligea des municipalités dont celle de New York à organiser des campagnes publicitaires incitant la population à jeter leur peau de banane non pas sur le trottoir mais dans des poubelles et

ce afin d'éviter les très nombreuses glissades... Toujours est-il que la blague de la glissade sur peau de banane va connaître une incroyable fortune et va devenir un procédé amplement utilisé au cinéma, dans les comédies ou encore pour les illustrations. On peut ainsi mentionner les films d' Harold Lloyd dont « Flirt » en 1917 ou de Clyde Bruckman comme « La Bataille du siècle » en 1927 qui emploient souvent ce procédé.

### Florilège des expressions liées à la banane

Parfaitement intégrée à notre quotidien, la banane est très présente dans notre vocabulaire !

» Expression (mettre, glisser sur) une « peau de banane » (sous les pieds, les pas de quelqu'un) : manœuvre déloyale tendant à provoquer la chute de quelqu'un (au sens imagé). Allusion au caractère glissant de la peau du fruit.

» Expression liée à l'origine exotique du fruit : « république bananière » : expression péjorative désignant un état dont la souveraineté est plus fictive que réelle. L'appellation vient du fait que ces états satellites sont souvent à la fois agricoles et tropicaux, avec une économie pauvre, d'où le fait qu'ils produisent des bananes comme principale.

» Emplois imagés liés à la forme du fruit : « sac-banane, ceinture banane », puis banane seule pour désigner un sac qui se porte depuis quelques années à la ceinture, en général sur le devant du corps, dans lequel on range des papiers ou de l'argent. Tient lieu de porte-



monnaie ou de pochette.

» «Avoir la banane» : être en forme, de bonne humeur, être souriant en raison de la forme du sourire, peut-être à rapprocher d'avoir la pêche, par le biais des fruits.

» Expression vulgaire : «se faire bananer», se faire avoir, se faire posséder.

### La banane se recycle

**VRAI.** La banane se recycle et très bien ! Ainsi Milena Boniolo, chimiste brésilienne, s'est lancée dans un projet particulièrement original: réduire les peaux de banane en poudre permettant ainsi d'assainir des eaux polluées. Les molécules des peaux de bananes étant négativement chargées et celles des matériaux polluants présents dans l'eau étant à l'inverse positivement chargées, la poudre nettoie l'eau. En répétant le procédé, l'eau devient quasiment pure.

Selon Milena Boniolo, 5 milligrammes de poudre dépolluerait 100 millilitres d'eau.

De même les troncs de bananiers peuvent fournir un très beau matériau. Ainsi, au cœur des plantations antillaises, FIBandCO donne une seconde vie aux troncs de bananiers. Utilisant une technologie novatrice et un procédé éco-responsable, cette société produit un revêtement décoratif fait main, composé à 100% de fibres de tronc bananier. Ce lancement de produit permet de valoriser une ressource abondante et inexploitée. Les produits FIBandCO sont plébiscités par les architectes, les designers, les professionnels

de l'ameublement et de l'agencement.

### La banane n'est bonne qu'à être dégustée !

**FAUX.** Pour utiliser les restes de bananes voici quelques trucs et astuces :

» Faire briller le cuir : frottez vos chaussures de cuir ou autre élément de cuir avec la peau des bananes, cela les ravivera. Cela redonne de la couleur à votre cuir et aide à le détacher.

» Servir d'engrais : le potassium qu'elle contient favorise la pousse des plantes. À couper en petit morceau avant d'enterrer à l'endroit désiré.

» Arrêter les démangeaisons ou calmer la douleur : frottez l'endroit où vous vous êtes fait piquer avec l'intérieur de la pelure de banane ; appliquez sur brûlure ou éraflure.

» Aider à faire disparaître les verrues ou à faire sortir les échardes : attachez un morceau de peau de banane sur votre verrue ou la région de votre écharde. Laisser agir.

» Faire briller les feuilles des plantes : frottez et essuyez le surplus.



# Les régions ultrapériphériques



Les régions ultrapériphériques de l'Union européenne (RUP) sont composées de sept régions qui font partie de l'Union européenne tout en étant loin du continent européen. Il s'agit de la Guadeloupe, la Guyane française, la Réunion et la Martinique (France), les Îles Canaries (Espagne), ainsi que les Açores et Madère (Portugal).

Grâce à ces régions, l'Union européenne possède un vaste territoire maritime et une économie très diversifiée. Néanmoins, la distance qui les sépare de l'Europe continentale et leur insularité constituent un inconvénient par rapport aux autres États membres. En conséquence, l'Union européenne a décidé de rectifier cette situation en reconnaissant les particularités de ces régions au moyen de politiques de cohésion économique et sociale pour promouvoir ces régions et les rendre visibles, comme les délicieux produits qui en proviennent.

L'un des produits des régions ultrapériphériques d'Europe : la banane.

Les bananes cultivées aux Canaries, en Guadeloupe, en Martinique et à Madère se distinguent par leur goût intense caractéristique des régions de culture et des normes de qualité très strictes.

L'Union européenne a créé un symbole graphique permettant d'identifier les produits originaires des régions ultrapériphériques. Cette étiquette figure sur les emballages de bananes provenant des RUP. Le consommateur peut ainsi reconnaître leur goût exceptionnel, leur richesse et leur origine européenne. Il dispose ainsi d'une garantie sur la qualité des produits.

## El Plátano de Canarias

La Banane des Canaries se distingue par son goût intense. Grâce au climat subtropical des îles Canaries et à leur proximité de l'Europe, elle peut être cueillie une fois arrivée à maturation. Elle conserve ainsi toutes ses propriétés et ses qualités nutritionnelles.

Production : 400.000 t/an  
Appellations : Cavendish  
Type de culture : Minifundium  
(82 % des exploitations <1 Ha)  
Culture artisanale, remplacement progressif des traitements phytosanitaires par des traitements naturels  
Associations/OP : ASPROCAN  
Impact socioéconomique : 20 000 emplois directs et indirects  
Surface cultivée (Ha) : 9.500 Ha.

## La Banane de Guadeloupe & Martinique

C'est un fruit d'exception, cultivé avec soin, sur un terroir d'excellence et bercé par les alizés de la mer des Caraïbes. La qualité de ce fruit est garantie par l'authentique savoir-faire des producteurs de Guadeloupe & Martinique.

Production : 280.000 t/an  
Appellations : Banane Montagne, Planteur, Pays  
Type de culture : Une Banane engagée sur les facteurs environnementaux, sociaux et économiques, qui favorise la pérennité des ressources de nos îles et des hommes.  
Associations/OP UGPBAN  
Impact socioéconomique : 750 producteurs, 10 000 emplois directs et indirects  
Surface cultivée (Ha) : 10.500 Ha

## Banana de Madeira

L'île de Madère, située dans les eaux de l'Atlantique, produit des bananes de taille uniforme et au goût excellent. Son climat doux, ses eaux tempérées, son humidité et un taux de précipitation élevé lui donnent un goût unique.

Production : 15 000 t/an  
Appellations : Cavendish Musa, Gruesa, Ricosa, Gal, Robusta  
Type de culture : Agriculture intensive en terrasses sur la montagne  
Associations/OP : GESBA  
Impact socioéconomique : 2 800 producteurs, 10 000 emplois directs et indirects  
Surface cultivée (Ha) : 650 Ha



# LE BON GOÛT DE NOS RÉGIONS

## Contacts Presse

Alchimia Communication

Emilie Delozanne / Aurélie Faure

13, avenue de la Motte Picquet - 75007 Paris

Tél : +33 (0)1 44 70 90 72

Fax : +33 (0)1 44 70 90 81

ed@alchimia-communication.fr

af@alchimia-communication.fr

www.alchimia-communication.fr



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

