



DOSSIER DE PRESSE  
TOUR DE FRANCE 2024

# SAVOUREZ CHAQUE KILOMÈTRE AVEC LA BANANE FRANCAISE



SUIVEZ-NOUS SUR





RÉDACTION DES TEXTES :  
**UGPBAN**

CONTACT PRESSE :  
**Agence COMÉCLA**  
**Marie-Christine DUVAL**  
**06 61 50 98 09**  
**[mc.duval@comecla.fr](mailto:mc.duval@comecla.fr)**





# LA BANANE DE GUADELOUPE & MARTINIQUE, FOURNISSEUR OFFICIEL DEPUIS 6 ANS



Arrivée en 2018 sur la plus grande course cycliste du monde en tant que parrain du classement par équipe, la banane française est depuis 2019, la banane officielle du Tour de France.



## LA BANANE DE GUADELOUPE & MARTINIQUE AU PLUS PRÈS DU PUBLIC :

Incontournable sur le Tour de France, la banane française retrouvera le public à chaque étape :

- aux villes départ : quiz animation sur le podium par Popote, la mascotte de la marque.
- zones départ et arrivée : bananes et goodies offerts au public.
- espaces de restauration : bananes brutes ou cuisinées pour les invités et les officiels.
- sur le paddock au départ : la Banane de Guadeloupe & Martinique offerte aux coureurs.
- sur le parcours, **3 stands d'animations** (1 fixe et 2 mobiles) accueilleront le public pour un moment convivial dans 3 villes différentes sur chacune des étapes du Tour. Vélo-smoothie, photos souvenirs et d'autres surprises seront proposées.

Grâce à une logistique dédiée et indispensable pour garantir la fraîcheur du produit, 5 mûrisseries Fruidor et Murissol (Lyon, Tours, Bordeaux, Cavaillon et Valence), situées à proximité du parcours du Tour de France, fourniront près de **30 tonnes** de bananes françaises.





## LE KM 97 : L'ÉVÈNEMENT DE LA BANANE FRANÇAISE

Depuis 2020, la banane française organise sur le Tour de France, l'évènement du KM97 pour collecter un maximum de bananes au profit d'une association de lutte contre la précarité.

Le principe : mobiliser le public et les internautes sur une étape située à 97 km du départ ou de l'arrivée.

Cette année, c'est le **jeudi 4 juillet 2024 à Saint-Loup-Géanges, lors de l'étape Mâcon-Dijon**, que se déroulera le KM97.

Cette commune de 1700 habitants, située à 97 km du départ, fêtera le passage des coureurs valorisant ainsi les départements de Guadeloupe (971) et Martinique (972).

L'ambiance sera festive : **groupe de carnaval** des Antilles avec **danseurs et percussionnistes, bananiers dans la ville**, animations et dégustation pour tous.



*« La crise sanitaire du COVID-19 a renforcé notre volonté de nous investir en tant qu'entreprise citoyenne. Nos équipes engagent régulièrement et spontanément des démarches solidaires. Je me réjouis de la poursuite de l'opération KM97 sur le Tour de France et de son inscription dans la durée. »*

Pierre Monteux, Directeur général de l'UGPBAN (Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe et de Martinique)





## UNE GRANDE CHAÎNE DE SOLIDARITÉ

La collecte de bananes a été officiellement lancée le 24 juin. Pour une participation maximale, des producteurs aux internautes, la démarche est simple. Un scan du QR code permet automatiquement le don d'1 banane aux **Restos du Cœur**. **Tout le monde peut donc contribuer.**

Le jeudi 4 juillet cette grande action caritative sera **clôturée après le passage des coureurs du Tour de France** dans la commune de Saint-Loup-Géanges. Les habitants sont tous mobilisés.



Le KM97 s'inscrit dans le cadre de la lutte contre la pauvreté et pour la promotion d'une alimentation saine pour tous.

**Le volume 2023 qui s'était élevé à 5 tonnes sera-t-il dépassé ?**

*« Saint-Loup-Géanges, commune de 1700 habitants située à l'extrémité nord du département de la Saône-et-Loire, à quelques centaines de mètres de la Côte d'Or, aura le plaisir d'accueillir le 4 juillet le passage du Tour de France 2024. Située au km 97 de la 6ème étape Mâcon-Dijon, elle se réjouit d'avoir été retenue par les producteurs de bananes des Antilles pour une animation gustative et musicale mais aussi caritative autour de la banane française, valorisant ainsi les productions des départements de Martinique et de Guadeloupe. »*

Jean-Frédéric Garnier, Maire de Saint-Loup-Géanges.

1 clic = 1 banane française  
offerte aux Restos du Cœur



Clôture le 4 juillet



# LA BANANE DE GUADELOUPE & MARTINIQUE, LA RÉFÉRENCE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

## LE MARCHÉ FRANÇAIS

Le marché de la banane en France représente 740 000 tonnes. Il est approvisionné par trois grandes zones de production :

- **Les pays ACP** (Afrique, Caraïbes, Pacifique) : 40 %
- **L'Amérique latine** (Équateur, Costa Rica, Colombie) : 38 %
- **Les Antilles** : 22 %

La production de Bananes de Guadeloupe & Martinique représente 185 000 tonnes au total : 55 000 tonnes pour la Guadeloupe et 130 000 tonnes pour la Martinique. 90 % de ce volume est destiné au marché français.

## LE BILAN 2023

En 2023, la banane préférée des Français (Étude CSA juin 2023) s'est maintenue à l'équilibre sur un marché pourtant malmené par l'inflation qui a restreint les achats en fruits et légumes frais des consommateurs. C'est grâce à son attractivité prix que la banane a stabilisé sa consommation.

La Banane de Guadeloupe & Martinique présente un recul de sa production en raison de la virulence de la cercosporiose noire et des tempêtes Fiona et Bret qui ont respectivement touché la Guadeloupe et la Martinique en 2022 et 2023.



**LA BANANE DE GUADELOUPE & MARTINIQUE ŒUVRE À LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE EN ASSURANT UN ACCÈS PRIVILÉGIÉ À L'UN DES FRUITS PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS.**

# LA BANANE FRANÇAISE ENRUBANNÉE POUR LA DÉFENSE DU REVENU DES PRODUCTEURS

Depuis 2015, La Banane Française enrubannée s'est imposée dans le paysage de la grande distribution. Ceinte d'un ruban bleu-blanc-rouge, elle répond à un cahier des charges strict.

Pour le consommateur, c'est la garantie d'un fruit sain et durable. Pour le producteur, c'est l'assurance d'une recette améliorée par rapport à la banane vendue en vrac. Car, depuis 20 ans, la filière a pour unique ambition d'aider les producteurs de Guadeloupe et de Martinique à vivre dignement de leur métier.

## Chiffres clés de La Banane Française en 2023 :

- 3 400 points de vente
- 44 000 colis hebdomadaire
- 5 % du marché français



## RSE : DE NOUVEAUX PRÉSENTOIRS EN CARTON 100% RECYCLABLES

Depuis septembre 2023, les anciennes alvéoles en plastique sont remplacées par des présentoirs en carton recyclé aux couleurs de la banane préférée des Français! Un dispositif innovant et unique qui contribue à réduire notre impact environnemental.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

La filière banane de Guadeloupe et Martinique est la première en France à avoir lancé l'enrubannage (ruban entourant les bananes). Ce concept, repris aujourd'hui par d'autres origines, a su séduire la grande distribution.



## TOUR DE FRANCE : UNE LARGE VISIBILITÉ EN POINTS DE VENTE

Depuis le début du mois de juin, **40 000 tonnes** de Bananes de Guadeloupe & Martinique prennent les couleurs du Tour de France chez les primeurs et dans les enseignes de grande distribution de l'Hexagone.

Un kit PLV constitué d'arches, de totems et de jupes a été conçu pour la grande distribution. Il est déployé dans près de **500 points de vente** jusqu'à la fin de l'évènement. Un jeu concours instant gagnant est proposé en magasins.

En complément, de l'**affichage digital** est prévu dans plusieurs hypermarchés E.Leclerc, partenaire du Tour de France.

Parallèlement, un jeu-concours a été proposé aux primeurs. Le gagnant de la plus belle mise en avant est L'Atelier Fermier à Perros-Guirec (22). Il remporte une journée VIP pour deux personnes sur l'étape 20 du Tour de France : Nice-Col de la Couillole.





# UNE PRODUCTION AGROÉCOLOGIQUE EXEMPLAIRE

La Banane de Guadeloupe & Martinique est la seule filière française à avoir réduit de 83 % l'utilisation des produits phytosanitaires en 15 ans. Elle est allée au-delà des attentes de l'État qui avait fixé en 2008 à l'ensemble de l'agriculture une baisse de 50 % dans le cadre du plan Ecophyto.

**Les producteurs français emploient 10 fois moins de produits phytosanitaires à l'hectare que les producteurs du Costa Rica, 9 fois moins que le Cameroun, 8 fois moins que le Panama, etc.**

## DES PROGRÈS QUI DÉCOULENT DES PLANS BANANE DURABLE

Depuis 2008, trois Plans Banane Durable se sont succédé. Il s'agit de vastes plans concertés avec les pouvoirs publics et en collaboration avec le CIRAD\* et l'IT2\*. Ils combinent l'innovation, la diffusion et le partage des connaissances, la formation des producteurs et des investissements à grande échelle. Ils ont permis d'inscrire l'agroécologie dans les méthodes de production de la banane française, **tout en tenant compte des spécificités culturelles et du climat tropical antillais.**

**86 % DE LA SOLE BANANIÈRE EST ENHERBÉE AFIN DE LUTTER NATURELLEMENT CONTRE LES MAUVAISES HERBES, DE LUTTER CONTRE L'ÉROSION, DE MAINTENIR L'ÉQUILIBRE DES SOLS ET DES RÉSERVES D'EAU.**

**BAISSE DE 83% DE L'USAGE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES DEPUIS 2008.**



## DES MÉTHODES ALTERNATIVES QUI FONCTIONNENT

Le contrôle des parasites et des maladies végétales, dans le respect de l'environnement, constitue un enjeu majeur pour la culture de la banane française. La réduction drastique des produits phytosanitaires dans les bananeraies a été possible grâce à la mise au point et à la généralisation de méthodes de production vertueuses :

- **La rotation des cultures** notamment avec la canne à sucre
- **Les jachères assainissantes**
- **L'utilisation de vitro plants** (plants sains)
- **La lutte biologique contre les insectes** (par le piégeage)
- **Contre la pousse des mauvaises herbes :** la couverture des sols avec des plantes basses, le désherbage mécanique, l'écopâturage (moutons).

\*CIRAD : Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement  
\*IT2 : Institut Technique Tropical



# LA BANANE PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS\* EN CHIFFRES



**500 EXPLOITATIONS**  
familiales



**185 000 TONNES**  
de bananes produites par an



**8 500**  
hommes et femmes



**1<sup>ER</sup> EMPLOYEUR**  
agricole de Guadeloupe  
et Martinique



une production  
agroécologique



une riche  
biodiversité : jusqu'à  
200 lombrics au m<sup>2</sup>,  
plus de 200 espèces  
d'insectes !\*\*

## CONSERVATION



À conserver à température ambiante.



Astuce pour les garder plus longtemps : les éloigner des fruits qui dégagent de l'éthylène, comme les pommes ou les avocats.



Les préserver du froid.

\*Étude CSA réalisée en juin 2023 auprès de 1010 individus

\*\* Étude Cihence 2015 et Biotope 2023



# PAROLES DE PRODUCTEURS

« Producteur de père en fils, nous partageons le goût d'innover pour l'environnement. »



**Charles-Henry et Guy** exploitent 61 hectares de bananes et de canne à sucre en Guadeloupe et produisent 1 500 tonnes de banane chaque année. La passion du métier s'est transmise de père en fils !

« Tout me plaît dans mon métier. J'aime particulièrement être dans les champs, au contact de la nature, et regarder mes bananiers évoluer. »



**Yvon**, 23 ans est producteur en Martinique depuis 2 ans. Il a multiplié les formations et réussi à doubler son tonnage depuis son installation !

« En fonction des aléas climatiques, il faut toujours chercher des solutions, il faut toujours être innovant. On est tout le temps en train de construire. »



**Jean-Marc** produit 700 tonnes de bananes à l'année. Installé en Martinique, il a à cœur de préserver les sols et de protéger la biodiversité. Son exploitation regorge de nombreux insectes (vers de terre, fourmis...) qui sont « un bon indicateur de la vie dans le sol. »

« Le partage d'expérience entre producteurs m'a beaucoup aidé lors de mon installation. Avec les autres jeunes producteurs, nous sommes proches et nous nous soutenons. »



**Célia**, 29 ans, est productrice en Guadeloupe depuis 5 ans. Sur 1 hectare, elle produit 50 tonnes par an. À la tête de sa propre bananeraie, elle gère également l'exploitation familiale.



# CHAQUE ÉTAPE COMPTE

**1** La plantation



**2** La culture et les soins



**3** La récolte



**4** La préparation et l'étiquetage



**5** Le transport



**6** Le contrôle et la préparation



**7** Le mûrissage



**8** En magasin



# SAVOUREZ TOUTES LES COULEURS DE LA BANANE FRANÇAISE !

## VERTE - JAUNE



### À conserver

La banane n'a pas fini de développer ses arômes : conservez-la à température ambiante.

## JAUNE À BOUTS VERTS



**+ 2 JOURS**  
À 20° C



### Ferme et acidulée

Croquante et peu sucrée, vous pouvez consommer votre banane nature ou cuisinée, à votre goût !

## JAUNE



**+ 1 JOUR**  
À 20° C



### Tendre et sucrée

Retrouvez le goût classique de la banane française.

## TIGRÉE



**+ 4 JOURS**  
À 20° C



### Souple et très sucrée

C'est à ce stade que la banane révèle toutes ses saveurs, nature ou dans vos bonnes recettes !





# RÉGALEZ-VOUS AVEC LA BANANE DE GUADELOUPE & MARTINIQUE



## LE CAKE À LA BANANE DE GUADELOUPE & MARTINIQUE

*Par le chef guadeloupéen Jean-Rony LERICHE*



Faire monter 4 oeufs avec 180g de sucre pendant 5 minutes. Verser 120g de crème liquide. Battre 2 minutes.

Ajouter 210g de farine, 6g de levure chimique, 40g d'amandes en poudre, de l'essence de vanille, 20g de rhum vieux et 80g de beurre demi-sel fondu.

Écraser en purée 3 Bananes de Guadeloupe & Martinique mûres et mélanger avec le reste de la préparation.

Dans 1 moule à cake, verser la préparation et déposer 1 banane, coupée dans le sens de la longueur, sur le dessus.

Faire cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

## CEVICHE DE CREVETTES À LA BANANE FRANÇAISE

*Par le chef Frédéric JAUNAUT, Meilleur Ouvrier de France Primeur*



Éplucher et couper 2 Bananes de Guadeloupe & Martinique en rondelles.

Dans un bol, mélanger 8cl d'huile d'olive, le jus d'1 orange et le jus d'1 citron vert.

Incorporer les bananes, 16 queues de crevettes roses décortiquées, 16 tomates cerises coupées en deux, 1 cœur de sucre coupé en quatre, 1/2 oignon rouge et quelques feuilles de coriandre.

Assaisonner de sel et de poivre.

Dresser ce mélange dans les assiettes et saupoudrer de brins d'aneth et de piment.

**Bonne dégustation !**



# BIEN CULTIVÉE, DU GOÛT, FRANÇAISE QUOI!



LA BANANE  FRANÇAISE

#bananefrançaise

