

Le 18 mai 2006

Communiqué de presse

La nouveauté de la Rentrée Septembre 2006

**La banane montagne de Guadeloupe :
La qualité unique d'un fruit énergétique et savoureux à mettre dans tous les cartables
et dans le panier de votre marché !**

Connaissez-vous la Banane Montagne ?!

La banane est le fruit le plus consommé au monde. Elle est cultivée aux quatre coins du globe. Grâce à l'action de l'Union des Groupements des Producteurs de banane de Guadeloupe et de Martinique, la banane Montagne née sur les monts volcaniques de Guadeloupe, labellisée « Saveur de l'année 2006 », se distingue de toutes ses concurrentes pour offrir des qualités gustatives et nutritionnelles exceptionnelles.

Fruit rare, aux caractéristiques parfaitement identifiables, cultivée dans le strict respect des hommes et de la nature, elle tient toutes les promesses de goût et d'authenticité : un régal à déguster dès la rentrée pour tous les gourmands et gourmets, soucieux de privilégier le goût et la qualité.

De qualité supérieure, elle répond à tous les critères de l'excellence

- *Les caractéristiques spécifiques de la banane montagne*

Produit d'un terroir authentique, elle puise ses ressources dans le sol volcanique au flanc des ravines au pied de la Soufrière à une altitude minimale de 350 mètres. La valeur de sa maturité naturelle au terme d'un cycle de 11 mois, plus long de trois mois que ses concurrentes, lui confère un goût spécialement sucré, une texture dense et ferme révélant des arômes d'une grande finesse. De forme plus ronde et plus consistante, la banane montagne a incontestablement la préférence de tous les amateurs.

- *Des qualités nutritionnelles énergétiques et gustatives singulières*

Produit naturel, ses vertus nutritionnelles la désignent comme coupe faim idéal des petites fringales et des petits creux de 11 heures et 16 heures. Nourrissante mais peu calorique, digeste, riche en protéines, magnésium, sélénium, fer et toutes sortes de vitamines : il n'est pas étonnant que la banane soit le fruit préféré de tous les athlètes, des adeptes des régimes sans sel et rebelles au cholestérol...

Croquante, moelleuse ou, fondante, cuite ou crue, elle s'autorise toutes les fantaisies pour dévoiler ses saveurs parfumées, avec d'autres fruits et aussi des légumes. Ses qualités gustatives se révèlent à sa douceur au palais et son adaptation à de nombreuses recettes salées originales et, bien sûr, aux desserts.

« Sel de l'intelligence » pour sa haute teneur en phosphore, et ses effets tonifiants, elle est l'adepte des petits et des grands : « un fruit de paradis » à convoiter dès la rentrée !

Des méthodes de production traditionnelles, respectueuses des droits de l'homme et de l'environnement

- *Une production artisanale étroitement surveillée*

En raison de forts dénivelés des sols volcaniques, la culture de la banane montagne est périlleuse. Les zones de productions définies sur des bases draconiennes, aux volumes de production forcément limités, requièrent la rigueur d'un personnel nombreux, formé et précautionneux.

Pour faire face à des rendements plus faibles de 30 % que les plantations de plaine, la protection de l'environnement pour préserver la fertilité des sols est prioritaire : jachère, arrosage contrôlé utilisation raisonnée des pesticides et des engrais, critères de tracabilité assurés, satisfont un cahier des charges des plus stricts.

- « *La banane des Antilles appelée « banane les droits de l'homme »* »

Produite dans le respect des lois de la République, soucieuse des conditions de travail des ouvriers et l'environnement, la banane montagne est le modèle d'une production exemplaire. Les conditions déplorables d'exploitation du travail des femmes et des enfants dans des manufactures industrielles à grande échelle dans certains pays d'Amérique Latine, d'Afrique et du Pacifique ne souffrent aucune comparaison.

La première richesse agricole des Antilles françaises, au cœur d'une compétition économique internationale des plus vives

La production de la banane montagne, principale activité agro-alimentaire des Antilles joue un rôle économique et social de premier ordre. Avec 270 000 tonnes par an à comparer aux 4 millions 600 000 tonnes consommées, elle génère plus de 18 500 emplois directs ou indirects qui sont aujourd'hui menacés.

La variété de la banane montagne, plus onéreuse que ses concurrentes, doit en effet résister à l'invasion des bananes dites « dollars », latino-américaines qui inondent le marché européen, depuis la libéralisation le 1er janvier 2006 des tarifs douaniers restreignant leurs importations, jusqu'ici soumises à des quotas.

Depuis la fin de l'année 2003, fédérés au sein de l'Union des Groupements de Producteurs de Banane, les producteurs de bananes Montagne et d'autres variétés de Guadeloupe et de Martinique multiplient les actions auprès des instances gouvernementales et de l'Union européenne et auprès des circuits de distributions (mûrisseurs, distributeurs, etc.) pour valoriser et promouvoir leurs productions.

Une banane championne : « rien ne peut la battre » !

À l'image de Joséphine Baker, légendaire danseuse toute de bananes vêtue pour célébrer la vie des tropiques lors de danses endiablées, les grands sportifs antillais actuels tels que Christine Aron, Nicolas Anelka, Laura Flessel et Gaël Monfils n'ont pas hésité à associer leur image victorieuse pour la promouvoir.

Débutée en octobre 2005, la vaste campagne de communication grand public, financée pour trois ans par les producteurs (41%), l'Etat via l'ODEADOM (34%), l'Office de Développement de l'Economie Agricole des Départements d'Outre-Mer et la Commission européenne (25%), à la télévision, relayée par voie d'affichage et diverses opérations de marketing opérationnel, devrait porter tous ses fruits !

Promouvoir un terroir d'origine, valoriser la banane montagne et stimuler les ventes de cette variété sont les fers de lance de la campagne.

Contacts presse écrite et demandes d'informations
PROFILE PRESSE - 65 rue de sèvres 92100 Boulogne
Mendrika Rabenjamina - 01 46 05 86 58 ou 01 46 05 12 67 mrabenjamina@profilepresse.com
Contact TV et radios : Clémence Noël-Bouton - 01 46 05 12 67 cnoelbouton@profilepresse.com