

La banane de Guadeloupe et Martinique marque préférée des Français



Déjà reconnue en tant qu'origine préférée des Français, la banane de Guadeloupe et Martinique franchit une nouvelle étape avec son élection en août en tant que « marque préférée des Français » dans la catégorie « marques de bananes ». La marque obtient la première place sur les items de goût, d'utilité, d'engagement, de confiance, de qualité et de proximité ! Elle arrive en tête avec un écart significatif devant 9 marques concurrentes de sa catégorie. La banane française est cultivée dans des exploitations familiales en Guadeloupe et en Martinique par 500 producteurs indépendants. Et cette distinction la fait rentrer dans le cercle des marques préférées des Français aux côtés de Decathlon, Ibis, BIC, La Laitière ou Le Petit Marseillais... Premier employeur agricole des Antilles françaises, la filière banane représente 8 500 emplois directs et indirects. Et 90 % des salariés travaillent en CDI : la banane française défend notre modèle social face à la concurrence internationale. bananeguadeloupemartinique.com

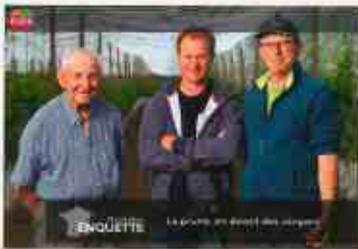


Grain de plaisir sans pépin

La gamme de produits Grain de Plaisir comprend des variétés de raisin sans pépin : « classiques » de blanc, rouge et noir disponibles tout au long de l'année, ainsi que des variétés « spéciales » proposées dans une fenêtre plus restreinte, de juillet à octobre dans l'hémisphère nord et de novembre à février dans l'hémisphère sud. Ces dernières offrent des goûts plus originaux et distinctifs tels que barbe à papa, fruits rouges, fruits exotiques et muscaté, enrichissant l'expérience gustative des consommateurs. La barquette de raisin sans pépin est fabriquée en carton avec un flowpack compostable. En proposant plus de 55 variétés apyrènes, produites en Espagne, France, Portugal, Maroc et dans l'hémisphère sud, Grain de Plaisir est la première entreprise à structurer une offre aussi diversifiée autour du raisin sans pépin en France. graindeplaisir.fr

Sicoly investit et innove

Après des années de baisse, les vergers de Sicoly connaissent une nouvelle dynamique de croissance. Pour accompagner ce développement, la coopérative a investi dans une nouvelle calibreuse polyvalente, capable de traiter toutes les variétés de poires cultivées dans les coteaux du Lyonnais. Cette nouvelle machine est conçue pour valoriser chaque variété, qu'il s'agisse de Williams, Harrow Sweet, Conférence, Comice, ou encore de Louise Bonne. Elle permet également de travailler d'autres fruits emblématiques de la coopérative comme les pommes, les pêches de vigne, et la Nectavigne®. Enfin, Sicoly se lance dans la production de l'Eden Gold, une nouvelle variété innovante issue du croisement entre la poire et le nashi. Ce fruit croquant et juteux combine les atouts de la pomme et de la poire, répondant ainsi aux attentes des nouveaux consommateurs en quête de saveurs inédites. sicoly.fr



La prune en direct des vergers

À travers une série de 5 portraits, IAOPN Prune a donné cet été la parole aux pruniculteurs passionnés qui, au cœur de leurs vergers, déploient des pratiques respectueuses de l'environnement. Ces producteurs témoignent de leur engagement pour une agriculture durable alliant tradition et innovation. Derrière l'objectif de cette campagne se trouve Samuel Lugassy, photographe

français renommé. Spécialisé initialement dans le portrait pour la presse, Samuel explore dans ses projets personnels et artistiques la beauté et la complexité du monde rural. Ses photographies, au plus près des pruniculteurs, immortalisent ici l'essence même de leur engagement et de leur passion. Cette campagne de communication sur les réseaux sociaux a été complétée par une série de recettes. laprune.org

Amandera produit local et bio. Au début du XX^e siècle, la France était championne du monde de l'amande... pour ne plus peser aujourd'hui que 0,03 % de la production mondiale. 90 % des fruits secs que nous consommons étant désormais importés. Amandera relocalise la production de fruits secs bio en France (32 tonnes en 2023). Et elle produit respectueusement, restaure et protège (déjà plus de 180 ha) les sols et plus largement les écosystèmes en favorisant le retour de la biodiversité et des paysages. De plus, la reconstitution du vivant permet de remettre en marche les échanges entre le sol et les arbres et ainsi de remettre des nutriments et des vitamines dans nos fruits secs. amandera.fr

