

LE VERGER DE LA CHAPELLE À L'ENTRE-DEUX

# Prenez-en de la graine

Seconde exploitation réunionnaise en agriculture raisonnée, le Verger de la Chapelle, à l'Entre-Deux, propose aussi des produits du terroir et une table d'hôte. Et des ateliers de «slow food» dans quelques mois...

Dans son havre de verdure de l'Entre-Deux, Laurent Fontanaud-Fontaine est en pleine production, téléphone portable coupé pour ne pas perturber ses balances électroniques. Ce qui mijote ? Des confitures, gelées et autres douceurs, nées d'arbres qui ont poussé ici sans pesticide ni désherbant.

Le vaste domaine fruitier du Verger de la Chapelle vit depuis plusieurs années au diapason de la nature. Bananes et letchis occupent 7000 m<sup>2</sup>, et deux autres parcelles un peu plus loin portent le domaine à deux hectares et demi de diversité alimentaire : mangues, longanis, papayes, vanille, gingembre, safran, quatre épices, citrons, tomates arbuste. Ou encore 1500 m<sup>2</sup> de choka bleu : « Le bleu a un meilleur rendement en chou et en fibre que le choka vert », explique le maître des lieux.

Treize ans déjà que cet ancien éducateur spécialisé s'est reconverti dans l'agriculture, après avoir hérité de la terre de son grand-père, planteur de canne. Il a fallu reprendre les études – BPA puis BPREA – un long cycle qu'il a bouclé en juin dernier en passant sa licence d'agriculture raisonnée à Sup Agro Montpellier. « Ce qui m'a plu dans le raisonné, c'est le cahier des charges, qui protège autant la nature que l'homme », dit-il.

Seconde exploitation réunionnaise installée en agriculture raisonnée, en 2005, Laurent et son employé viennent tout juste de passer en mode bio : encore trois ans de conversion, et ils pourront afficher le fameux label. Un pas de plus dans une démarche « alimentterre » authentique et contraignante. « Le challenge est de s'inspirer de la lutte intégrée, de l'agroécologie et de la diversité biologique pour mener à bien les cultures, dit-il en montrant son champ d'un vaste geste. On a passé quatre ans sans désherbant. Ici ce sont



Deux hectares de cultures bio, un camping pédagogique, une table d'hôte et des produits de la ferme : le Verger de la Chapelle s'est fait un nom en quelques années. (Photos Patrick Georget)

les crapauds qui mangent les mouches et les moustiques. L'autre jour, on a vu une femelle endormi pondre juste devant nous, à terre ».

## De la fourche à la fourchette

La mouche des fruits est piégée avec des phéromones, le merle de Maurice est attrapé dans les cages fournies par la Fédération de lutte contre les nuisibles, les rats sont faits prisonniers dans des nasses grâce à un peu de pain-dakatine... « Tout cela demande du temps, mais j'ai la conscience tranquille ».

Les traitements obligatoires – la bactérie contre la chenille tordeuse du letchi deux fois par an, par exemple – sont rares et sévèrement encadrés. Le logiciel fertirun, élaboré par le Cirad et la chambre d'agriculture, mesure les besoins exacts en fertilisants.

En la matière, compost et fumier de cabri remplacent la chimie.

Tout cela finit bien sûr dans l'assiette. La table d'hôte du Verger de la Chapelle, qui utilise 95 % de produits de l'exploitation, propose des tourtes à la confiture et au levain, des haricots de bananes vertes, des salades de papaye ou encore des poulets coco – réalisés avec les rares cocos de l'Entre-Deux. Les tilapias viennent d'un bassin voisin, les volailles ont grandi à deux pas. « On a une clientèle créole et familiale » explique Laurent, dont les joyeuses tablées ne dépassent jamais 25 personnes.

## Slow food

Pour l'heure, dans ses chaudrons mijotent de suaves confitures de letchis, d'étonnantes gelées de café Bourbon pointu, de gingembre ou de cannelle. A côté, des baies roses se prélassent dans le vinaigre. De tropicales douceurs que l'on retrouvera peut-être chez le prestigieux Harrods de Londres, pour les fêtes, si les Anglais se laissent convaincre. Si ça marche, les letchis, marcottés sur de vieux arbres de Bras-Canot pour éviter les semences stériles, auront de belles années de confitures devant eux.

Dans le jardin flottent des drapeaux de prière tibétains, qui laissent au vent le pouvoir de porter les souhaits des hommes. Et justement, la prochaine étape gourmande du jeune agriculteur aura une dimension internationale : il va mettre en place,

début 2010, des ateliers du goût labelisés «slow food». Ce mouvement international, qui vient de fêter ses dix ans, veut préserver les cuisines locales et lutter contre la malbouffe, notamment son fer de lance, le fast food.

Des ateliers, en direction des jeunes notamment, seront proposés sur l'exploitation ou en délocalisation. Un premier essai a été transformé en mars dernier : un atelier sur le miel a accueilli les enfants du Tampon, qui ont goûté différents miels et noté aspect, goût, texture, odeur.

D'autres ateliers culinaires ont eu lieu lors des derniers congés scolaires d'hiver : une centaine de marmailles des Avirons et 25 petits Cilaosiens sont passés par le Verger de la Chapelle.

Par ailleurs, un réseau de sentinelles sera mis en place et un appel à projet lancé pour sauver les produits locaux menacés.

Enfin, un salon du goût verra aussi le jour, histoire de réunir des producteurs de toute la zone, et de parler culture, dans les deux sens du terme. Prévu pour 2010 en relation avec le festival Alimentterre (voir encadré), il se déroulera sur l'Entre-deux avec des ateliers-rencontres, une journée à thème de chaque pays avec un volet culturel (contes, chants...), un volet culinaire (spécialités locales), et un volet socio-économique (tables rondes). Tout l'océan Indien autour de la même assiette!

Stéphanie BUTTARD

Contact : 0692123785, site www.vergerdelachapelle.fr Table d'hôte sur réservation, midi et soir, toute l'année, 20 €/pers. Camping de 20 places (8 €/adulte, 5 €/enfant).



Ancien éducateur, Laurent Fontanaud-Fontaine est à présent un agriculteur raisonné et militant.

## Un camping Clé verte

Fructueuse année pour le camping du verger de la Chapelle, déjà agréé par la Jeunesse et Sport depuis sa création en 2007 : il a décroché une « Clé verte », label international qui récompense les sites (gîtes, hôtels, campings...) reconnus comme acteurs d'un développement environnemental durable.

C'est la première fois qu'un site réunionnais le reçoit.

Concrètement, le cahier des charges comprend de grands classiques tels que la gestion des ressources naturelles (récupération d'eau de pluie, chauffe-

eau solaire, économiseurs d'eau sur les robinets, arrosage raisonné, éclairages basse consommation...), le recyclage des déchets, l'utilisation de produits d'entretien verts (y compris pour le verger, entièrement bio).

Mais aussi une approche pédagogique pour les visiteurs, invités à remplir une fiche d'évaluation et à participer à deux animations environnementales par semaine : visite guidée du verger, découverte de l'agriculture biologique, connaissance de l'apiculture et de l'agro-écologie.

GROS PLAN

### FESTIVAL «ALIMENTTERRE»

Le vendredi, du 6 au 27 novembre, se tiendra à l'Entre-Deux la 3<sup>e</sup> édition nationale du festival de films Alimentterre, créé par le CFSI (comité français pour la solidarité internationale), dont le Verger de la Chapelle est le relais réunionnais.

But de l'opération : « Mettre des images et des mots sur les désordres alimentaires du monde ». Vaste programme, où l'on parlera de la faim, de la piraterie verte, d'un monde plus bio ou encore de la crise agricole. Cinq projections-débats autour de moyens et longs métrages : « Vers un crash alimentaire », de Yves Billy et Richard Prost (52', 2008), « Les pirates du vivant » de Marie-Monique Robin (55', 2005), « Faim des paysans : une ruine programmée », de Clément Fonquernie et Bruno Portier (52', 2006), « Bioattitude sans béatitude » de Olivier Sarrazin (52', 2006) et « Une pêche d'enfer » de Vincent Bruno (23', 2006). Programme détaillé sur [www.cfsi.asso.fr](http://www.cfsi.asso.fr) et sur [www.vergerdelachapelle.fr](http://www.vergerdelachapelle.fr)

## A table !

### ■ Cari de thon margozes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de thon
- 2 oignons
- 4 tomates
- 6 gousses d'ail
- 2 à 4 piments
- 1 morceau de gingembre
- 3 margozes
- 1/4 de c. à café de safran
- Persil, thym, sel, poivre, huile

Couper les margozes en deux dans le sens de la longueur et enlever l'intérieur.

Les découper en morceaux et les faire tremper dans l'eau salée. Changer l'eau 2 à 3 fois toutes les 10 mn.

Découper le thon en cubes. Roussir les oignons finement hachés.

Mettre l'ail pilé avec le gingembre, les piments, le sel et le poivre. Tourner et ajouter le thym. Ajouter le safran et les tomates coupées en morceaux. Couvrir et laisser mijoter 10 mn.

Déposer le thon sur la sauce et laisser cuire 10 mn. Ajouter les margozes. Mouiller d'un peu d'eau si nécessaire, couvrir et laisser mijoter 10 mn.

Servir saupoudré d'oignons verts hachés.

Recette de l'ouvrage «Rougails, viandes et poissons» (Orphie, 2009)



### ■ Une entrée facile

#### Tortillas d'avocat, crevettes et pamplemousse

Préparation : 15 mn.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pamplemousse
- 1 sachet de crevettes décortiquées
- 2 avocats sans noyau
- Quelques pincées de paprika
- 1 sachet de tortillas ou de chips

Préparation :

Au-dessus d'un saladier, pelez à vif un pamplemousse rose puis dégagez la pulpe en glissant un couteau le long de la peau des quartiers.

Pelez un avocat sans noyau et détaillez-le en rondelles. Sur une tortilla disposez une rondelle d'avocat, deux petites crevettes roses décortiquées et un quartier de pamplemousse.

Piquez doucement l'ensemble avec un cure-dent. Saupoudrez sur le dessus d'une fine pincée de paprika.

## QUELQUES CHIFFRES

### Alimentation : de 130 à 230 € par Français et par mois

La consommation des Français a été multipliée par trois en 50 ans, les ménages dépensant aujourd'hui nettement moins pour se nourrir et beaucoup plus pour se loger, selon une étude publiée jeudi par l'Insee.

Depuis 50 ans le niveau de vie n'a pas cessé d'augmenter, malgré le ralentissement du choc pétrolier de 1973. Seul coup d'arrêt : l'année 1993, marquée par une récession.

L'explosion des dépenses s'accompagne d'un changement profond des comportements. Si l'alimentation représente toujours une importante part des dépenses des ménages, elle est passée de 38 % en 1960 à 25 % en 2007. L'habillement baisse aussi de 14 % à 9 %.

Les ménages les plus aisés dépensent en moyenne 230 € par personne par mois, les plus modestes 130 €. Les premiers consomment plus de fruits, de légumes et de poissons, les seconds plus de graisses et plus de sucres. Les plus pauvres consomment plus de tabac, les plus

riches plus d'alcool.

A l'inverse de l'alimentation, le poste logement a fortement progressé, passant de 16 % à 19 % au cours de la même période, comme les dépenses de transports (de 11 % à 18%), de communications et de loisirs (de 10 % à 16%). Les dépenses de santé ont globalement augmenté, les ménages y consacrant 14 % en 2007 contre 5 % en 1960, la part remboursée ayant tendance à baisser.

Cette étude, croisée avec des chiffres relevés en 2005 pour les 26 autres pays européens, fait également apparaître une certaine convergence dans les modes de consommation, notamment l'alimentaire, liée à l'ouverture de l'espace européen et l'élévation du niveau de vie.

Mais des spécificités, peut-être plus culturelles, persistent. Exemple, les Britanniques dépensent plus dans les restaurants que pour se nourrir chez eux alors qu'en France on a plutôt tendance à privilégier la restauration à domicile.