

Filière canne

L'évolution de la filière canne de 1815 à 1996 permet de mieux comprendre la crise actuelle...

Editorial

par Jean Coudray

Professeur de Géologie à l'Université de la Réunion, Doyen de la Faculté des Sciences

Le magazine CIRAD Réunion, né en décembre 1995, en est aujourd'hui à son quatrième numéro. C'est dire que le pari d'une fréquence bimestrielle a été tenu, de même que l'objectif annoncé par son promoteur d'assurer un lien direct et régulier entre le CIRAD et ses nombreux partenaires.

L'Université de La Réunion, et notamment sa faculté des sciences, qui est au nombre de ces partenaires, se réjouit de disposer désormais de cet outil de communication simple, efficace, joliment illustré, qui offre à l'ensemble de ses enseignants-chercheurs, quel que soit leur domaine de compétence, une vision claire et rapide des programmes de recherche en cours et des avancées scientifiques et techniques au service du développement agricole.

Si en effet quelques uns de nos filières de formation (Deust agroalimentaire, Deug technologique, maîtrise de sciences et techniques...) ont bénéficié ou bénéficient encore de l'enseignement théorique et pratique des ingénieurs du CIRAD, si quelques uns de nos laboratoires de recherches (pathologie des invertébrés, biologie et physiologie végétales, chimie organique, agrochimie, génie industriel, sciences de la terre...) collaborent avec ceux du CIRAD dans des domaines aussi variés que l'érosion, l'hydrologie, la chimie des sols, les plantes aromatiques, l'agrochimie, les maladies des végétaux, l'instrumentation scientifique..., il est hors de doute que ce nouveau périodique suscitera des idées nouvelles et incitera à de nouvelles et fructueuses collaborations, au bénéfice de nos deux organismes, de La Réunion, de l'enseignement et de la recherche.

1 Filière canne

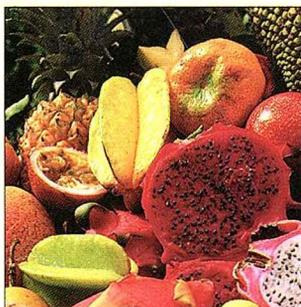
Une histoire riche d'enseignements pour l'avenir
Pages 2 et 3

2 Activités

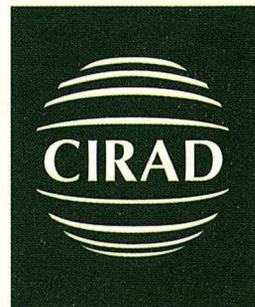
Lutte contre les viroses du maïs, Les fruits de la Réunion, la Tristeza des agrumes, les maladies de la canne, Pages 4 à 7

3 Portrait

L'équipe du laboratoire de phytopathologie, Page 8



magazine



RÉUNION
juillet 1996, n°4

Fruits de la Réunion

Préserver le patrimoine fruitier pour le valoriser

Quelques fruits de mars :
Pithahaya, carambole, jacque,
ananas, agrumes...

L'introduction des espèces fruitières à la Réunion

Seulement trois espèces (pomme-latanier, figue rouge et pomme de bois) sont endémiques ou indigènes de l'île de La Réunion. Lorsque les premiers français se sont installés sur l'île, au milieu du XVII^{ème} siècle, celle-ci était encore couverte de ses forêts primaires, et ne comptait que quelques bananiers, orangers et un jeune cocotier. Ces espèces avaient probablement été introduites une cinquantaine d'années plus tôt par les Hollandais. Mais c'est principalement au XVIII^{ème} siècle que la plupart des espèces alimentaires, et plus particulièrement fruitières, ont été introduites à La Réunion. Les différentes îles des Mascareignes étaient alors des "points de rafraîchissement des navires" sur la route des Indes. Les premiers jardins d'acclimations ont été implantés à l'île Maurice, et des personnalités aussi illustres que Mahé de Labourdonnais, Cossigny de Palma, Poivre... ont œuvré à entretenir et développer ces merveilleuses plantations, dont la plus connue de nos jours est le Jardin des Pamplemousses. Les premières collections de végétaux utiles ne seront constituées que dans la seconde moitié du XVIII^{ème} siècle à La Réunion. En 1761, le Jardin du Roi, actuel Jardin de l'Etat de Saint-Denis est créé. Hubert et bien d'autres personnes (Lecomte, Bréon...) travailleront sans relâche, et acclimateront au fil des années toutes les espèces végétales qui seront jugées utiles pour l'île de La Réunion. Si le



nombre des espèces fruitières introduites au cours des trois derniers siècles est important, peu sont aujourd'hui à l'honneur. Hormis quelques espèces faisant l'objet d'une exploitation commerciale dynamique (agrumes, ananas, litchi, bananier, manguiers, papayer, grenadille, etc.), les autres, dont les fruits figurent parfois sur les marchés, ne sont pas véritablement cultivées (anone, évi, avocatier, longanier, jujubier, dattier, etc.).

La diffusion des espèces fruitières

Un inventaire de la flore fruitière, récemment effectué par le CIRAD, a permis de répertorier 138 espèces fruitières différentes. Ce sont aujourd'hui toutes ces espèces qui forment le patrimoine fruitier de l'île de La Réunion. Environ 50% de ces dernières sont menacées de disparition, soit parce qu'elles ne correspondent pas aux critères commerciaux actuels, soit parce qu'elles sont tout simplement méconnues. Les espèces naturalisées ou acclimatées représentent un quart du patrimoine, certaines d'entre elles seront en danger si l'on n'y prête pas plus d'attention. Enfin, le dernier quart des espèces

de cet inventaire regroupe les fruitiers cultivés à des fins commerciales, si ces derniers ne sont pas directement menacés de disparition, certaines de leurs variétés le sont.

Les actions du CIRAD

Suite à une réflexion engagée par les élus du Conseil Général, le CIRAD a entrepris depuis 1990 une vaste opération de multiplication/préservation/réhabilitation des espèces fruitières de l'île de La Réunion.

Il était urgent de maintenir ce patrimoine. Grâce à cette initiative, les 138 espèces ont pu être multipliées en grand nombre par la pépinière du CIRAD. En cinq ans, plus de 20 000 plants ont ainsi été diffusés sur l'ensemble de l'île. Si cette production visait à remettre à l'honneur ces espèces fruitières rares ou oubliées, la suite logique était de créer des collections afin de préserver ces espèces. Ces différentes collections ont principalement été implantées par des écoles, des agriculteurs ou encore des particuliers. De plus, depuis son installation sur l'île, le CIRAD constitue et entretient des collections des différentes espèces et variétés fruitières



Macadamia (*Macadamia ternifolia*) ou noix de Queensland.



Kaki ou plaqueminer (*Diospyros Kaki*)

de plus ou moins grande importance économique. De nombreuses variétés ont ainsi été introduites et préservées. La réhabilitation de ce patrimoine passe aussi par une sensibilisation du public. De nombreuses conférences sont données régulièrement ou ponctuellement: interventions mensuelles au Muséum de Stella Matutina, cours dans les centres de formation agricole ou écoles et présence aux différentes manifestations (foires agricoles, Florales internationales, Fête de la Science, Journées de l'environnement, etc...).

Ces différentes actions de préservation et de réhabilitation sont aujourd'hui complétées par une nouvelle opération engagée depuis peu par le CIRAD. Elle permettra de sélectionner, de valoriser et de promouvoir certains fruits oubliés (ou nouveaux); car les fruits d'hier seront certainement ceux de demain.

F. Le Bellec