

Le vacoa victime de son succès

Moins connu que le palmiste, le vacoa est cependant de plus en plus braconné pour son chou sur le littoral saint-philippoïse. Une réelle menace pour le patrimoine naturel et culturel de Saint-Philippe, qui inquiète et interpelle.

« Le braconnage c'est ça ! », lance Jocelyn Damour, en désignant un jeune pied de vacoa amputé de son chou, en bordure de la rue de la Pompe. « Le chou était là. Les feuilles le cachaient le chou. Du moment que le cœur le coupé, le rare que lu re-bourgeonne. Y'en a partout comme ça ! Tout le long du littoral ! », soupire l'agent de l'environnement de la mairie de Saint-Philippe, le regard tourné en direction du Tremblet.

Depuis quelques années, les vols de chou de vacoa se banalisent dans le Sud sauvage. Les artisans de la Maison de la Tresse en sont les témoins privilégiés. Et pour cause, elles arpentent régulièrement le bord de mer à la recherche de feuilles séchées, leur matière première. « Lé choquant ! Si tout le monde i fé ça, bientôt n'aura pu ! », s'exclame Gladys, une jeune tresseuse.

Un marqueur identitaire

À ce rythme-là, quand les vacoas adulte auront disparu, il n'y aura plus de jeunes pieds pour les remplacer. Et le combat qu'elle mène avec ses congénères pour maintenir la tradition du tressage sera alors perdu. À Saint-Philippe, le vacoa bord'mer est un marqueur identitaire. Depuis des décennies, ses feuilles servent à confectionner des nattes, des ballots, des soubiks ou encore des bertels.

Sa silhouette singulière habille le littoral de Basse-Vallée au Grand-Brûlé. Son fruit, le pimpin, se déguste en strop ou en rhum. Cuisiné avec du boucané, des crevettes ou de la morue, son chou

LE CHIFFRE

1000

C'est le nombre de plants de vacoas que la mairie de Saint-Philippe entend replanter sur le territoire de la commune afin de compenser les actes de braconnage.



Les vacoas qui habitent le bord de mer de Saint-Philippe lui donnent « un cachet pittoresque ». (Photos Yann Huet)

gagne en notoriété. Ironie de l'histoire, c'est peut-être la fête organisée en l'honneur du vacoa chaque année qui a aiguisé les convoitises.

« Avec la fête vacoa, les gens ont appris à aimer le cuisiner », glisse un Saint-Philippois qui fut l'un des premiers à alerter les autorités il y a une quinzaine d'années. « Mais le braconnage de vacoa est moins considéré que le braconnage de palmiste », déplore ce fils de tresseuse qui préfère rester anonyme.

Il accuse l'ONF de ne pas prendre le sujet au sérieux et de ne pas réprimer « les indéclicats qui font plaisir à leur estomac ». D'autres disent avoir vu des agents forestiers remplacer une forêt de vacoas par des benjoins et des bois de couleurs à Basse-Vallée. Sollicitée, l'ONF assure au contraire œuvrer à la préservation de cette

espèce indigène aux multiples vertus écologiques (voir par ailleurs). De son côté, la mairie de Saint-Philippe s'inquiète de l'impact économique et patrimonial du braconnage.

« Cela s'est accentué »

« La filière vacoa se structure depuis un an avec la Maison de la Tresse qui est passée sous régie municipale. Mais le frein c'est la matière première à cause du braconnage sur le littoral. Cela s'est accentué ces dernières années. Il semblerait que ce cher vacoa soit apprécié par de fins gourmets », déplore le maire, Olivier Rivière.

En réponse à cette menace, un

programme de replantation de vacoas a été lancé l'an dernier (voir par ailleurs). « L'objectif est de replanter à minima 500 plants de vacoas et d'arriver à un millier sur une parcelle communale d'un hectare au niveau de la Mer cassée, près de la route nationale, et non pas sur un terrain isolé », indique l' élu.

À défaut de les enrayer, l'initiative pourrait compenser les vols, en attendant une prise de conscience collective. C'est en tout cas l'espoir de notre défenseur du vacoa de la première heure.

« Si Saint-Philippe veut conserver son cachet pittoresque, il faut préserver cette couverture végétale. La mairie a tout intérêt à accentuer son action. Mais il faut aussi que chacun se sente responsable de son environnement ! ».

Gaëlle GONTHIER



<http://www.goutanou-cuisine-reunionnaise.org>

Cuisiné avec du porc, des crevettes ou de la morue, le chou de vacoa est devenu un met prisé des gourmets. (Photo Jean-Claude Feing)



Le braconnage des choux de vacoa semble se banaliser ces dernières années.



Les feuilles de vacoa sont la matière première des tresseuses.



Les plants restent deux mois en nourrice dans la pépinière municipale.

« On n'a pas le droit de couper un arbre »

Affecté dans le Sud sauvage depuis une quinzaine d'années, Patrick Pegou connaît bien la problématique du vacoa bord'mer. D'après cet agent forestier, l'ONF favorise le développement de cette espèce indigène.

– Constatez-vous sur le terrain des actes de braconnage de chou de vacoa ?

– Patrick Pegou: Les jeunes vacoas bord'mer situés sur les zones domaniales ou départemento-domaniales sont souvent braconnés. Il y en a beaucoup à Ravine-Ango, au Vieux-Port du Tremblet, à la Marine de Vincendo, sur tous les sites situés à proximité d'une aire de pique-nique. Au Puits des Arabes par exemple, il n'est pas rare que les gens aillent avec leur sabre couper un vacoa en cinq minutes pour le cuisiner en famille.

– Cette espèce fait-elle l'objet de mesures de protection ?

– P.G: Le vacoa des bas, celui qui est braconné, est une espèce indigène (et également endémique, N.D.L.R.). Si l'on constate que du vacoa est coupé, on dressera un procès-verbal. On n'a pas le droit de couper un arbre, quel qu'il soit, sur le domaine.

– La politique de l'ONF consiste-t-elle à remplacer le vacoa par d'autres espèces comme le benjoin ?

– P.G: Non, cela ne se fait pas. La forêt littorale où l'on trouve le vacoa bord'mer est un milieu très spécifique.

Ce n'est pas là qu'on intervient pour faire de la plantation. On le fait dans la forêt de Mare-Longue ou vers le Vieux-Port? mais il n'y a pas de forêt de vacoas. S'il y a quelques individus, on essaie au contraire de les conserver.

De manière générale, on essaie de supprimer les exotiques au profit des endémiques et des indigènes.

– Quels intérêts écologiques présente le vacoa ?

– P.G: La population de lézards verts de Manapany pond dans les vacoas, notamment à Grand'Anse. À ces endroits-là, on coupe les poivriers ou les filaos pour favoriser le vacoa.

D'autre part, les forêts de vacoas nous font un couvert végétal qui évite que la traînée ne prenne le pas sur d'autres graminées.

Propos recueillis par G.G

GROS PLAN

UNE ESPÈCE ENDÉMIQUE DES MASCAREIGNES. Il existe quatre espèces de vacoas à La Réunion, « une par type de forêt ». Il s'agit du pandanus purpurascens en forêt humide, du pandanus sylvestris en forêt sèche, du pandanus montanus en montagne et du pandanus utilis, sur le littoral. Toutes sont des endémiques, y compris le vacoa du bord de mer. « Il est vraisemblablement endémique des Mascareignes. Mais pendant longtemps, il a été considéré comme une espèce exotique importée de Madagascar. Ce qui a pu porter à confusion, c'est le fait qu'il a été beaucoup planté, notamment par l'ONF, pour protéger les sols des embruns », explique Julien Triolo, responsable du pôle écologie à l'ONF. On le trouve à l'état naturel à Sainte-Rose et à Saint-Philippe, où l'ONF a instauré une réserve biologique. Il a également été « très largement » planté sur la côte nord-est.

le quotidien lundi 26 septembre 2016

Sauvegarder le patrimoine de la commune



Quelque 200 plants de vacoa ont déjà été mis en terre par le service environnement de la mairie.

Assis à l'ombre de vieux vacoas, des agents communaux repiquent des petits plans de cet arbre emblématique dans des godets. Prélevés dans la nature, ils seront placés en nourrice pendant deux mois sous la pépinière municipale de la rue de la Pompe, « pour que quand nous replante, zot lé déjà sauvés ». Pourtant, personne ne se fait d'illusion sur le devenir de ces arbres. « Ça, dans 5 ans, na plus ! Nous nous plante, après, sak i passe derrière, nous koné pas ! », lâchent-ils.

Pour le moment, 200 plants ont déjà été replantés par la commune sur le territoire. Ce programme lancé par la municipalité l'an dernier vise à en replanter un millier, dont une bonne partie sur le foncier d'un hectare acquis près de la salle de la Mer cassée. Une aire de repos peuplée d'espèces « à sauvegarder » doit y être aménagée. « On dit que Saint-Philippe, c'est la ville du vacoa. Alors on se doit de le repré-

senter ! Et puis, avec la Maison de la tresse, il y a une forte demande de l'artisanat local. Le vacoa sert aussi à retenir la terre là où il y a des ravines. Il délimite certaines parcelles et il produit un chou », explique Philippe Dijoux, le chef du service environnement de la mairie.

Ce projet botanique se double d'un volet éducatif qui consiste à associer les enfants du conseil municipal des jeunes aux opérations de replantation.

« On leur explique l'intérêt du vacoa et on leur dit d'encourager leurs parents à en planter chez eux. Les vols de palmiste, de vanille, ou de vacoa: c'est vraiment problématique à Saint-Philippe ! », pointe Emmanuelle Payet, chef du pôle citoyenneté et proximité. Une manière de rappeler que les espaces publics et les richesses qui s'y trouvent ne sont pas la propriété de chacun mais le bien de tous.

G.G