

- > La télémédecine pour désenclaver les cirques
- > Une station d'épuration "verte" à Sainte-Rose
- > Le bois : une nouvelle source d'énergie
- > La résurrection du palmiste rouge
- > Un "musée navire" pour mémoire



des Hauts



SPECIAL INNOVATION





**Alin Guezello,
président de l'ARER**

Les Hauts, terre d'innovation

Les Hauts de La Réunion constituent un site d'expérimentation formidable en matière d'innovation sur les énergies renouvelables. Ce qui était considéré jusqu'à présent comme un handicap est devenu un atout pour le développement durable de notre île.

Le relief escarpé et les difficultés de raccorder l'ensemble du réseau électrique de l'île obligent à faire preuve d'innovation pour accompagner des initiatives collectives ou privées de production d'électricité sur l'ensemble du territoire, en particulier sur les Hauts.

A l'interface des porteurs de projets et des collectivités publiques, l'ARER entend amplifier son engagement et ses missions dans le développement des énergies renouvelables innovantes dans ces zones. Elle initie actuellement des projets de production d'énergie à partir de la biomasse et développe des technologies nouvelles sur des projets-pilotes qui, s'ils s'avèrent concluants, seront étendus plus largement :

- > La gazéification de petite puissance fournira de l'électricité à partir du bois ; une ressource aujourd'hui peu exploitée et valorisée alors que la plus grande partie de notre territoire est couverte de forêts. La chaleur produite en cogénération de l'électricité trouvera par ailleurs de nombreux débouchés dans les Hauts de l'île : chauffage de serres ou de bâtiments, distillation de plantes aromatiques...
- > La méthanisation d'effluents divers (lisier d'élevage, déchets verts de collectivités, effluents de petites entreprises de transformation agroalimentaire...), réfléchi à l'échelle d'un petit territoire, permettra de produire de l'électricité pour quelques centaines de foyers et apportera une solution à la problématique de gestion des déchets dans les Hauts.
- > La production de microalgues sous serre photovoltaïque sera un exemple de couplage entre plusieurs sources d'énergies, celle issue de la biomasse algale et celle issue du soleil, qui permettra de produire de l'électricité et du biocarburant.

Ces projets, montés en étroite partenariat avec le monde rural et l'ensemble des acteurs des Hauts, allient de nombreux atouts : développement économique par la création d'emploi et de nouvelles activités endogènes, création d'une valeur ajoutée environnementale par la production d'énergies renouvelables et la valorisation de ressources encore inexploitées (bois, effluents d'élevage...), recherche et développement sur de nouvelles technologies innovantes, renforcement du réseau électrique des Hauts, désenclavement des écarts...

Tous ces projets doivent se faire dans un large consensus entre acteurs institutionnels et privés pour assurer leur réussite. Il est par ailleurs important que la zone des Hauts conserve sa vocation rurale et son cachet identitaire mais cela ne doit pas se faire au détriment du développement humain de la population. Enfin, il ne faut pas sous-estimer la production d'énergie comme source de revenu complémentaire à l'agriculture, première activité des Hauts, voire comme contribution à la création de nouvelles activités, notamment la transformation de produits agricoles.

La télémédecine pour désenclaver les cirques

Après Cilaos l'an dernier, le cirque de Mafate va être équipé de valises télémédecines reliées aux secours par ordinateur portable. De quoi établir un premier diagnostic en ligne avant d'envisager d'autres moyens plus lourds.

Un oxymètre, un électrocardiogramme, un brassard de pression artérielle, un appareil photo numérique, un téléphone mobile et un ordinateur portable connectés aux réseaux 3G ou wifi. C'est l'équipement de base des valises télémédecines qui devaient être installées début août dans le cirque de Mafate. Le dispensaire de Cilaos dispose des mêmes équipements depuis un an et demi. Mais le cirque de Mafate, beaucoup plus enclavé puisque inaccessible autrement qu'à pied, bénéficie pour le coup d'une vraie innovation.

Cinq valises seront installées à demeure dans cinq îlets isolés. En outre, pour offrir une réponse thérapeutique aux cas d'urgence les plus aigus, ces valises seront doublées de mallettes pharmacie contenant un défibrillateur et des médicaments de base : antalgiques, diurétiques, anti-inflammatoires, antispasmodiques, antiseptiques, antiallergiques...

L'idée ? Permettre aux habitants du cirque d'établir un diagnostic le plus rapide possible et de le transmettre au Centre 15, photos à l'appui, pour une réponse quasi-immédiate des équipes de secours distantes.

"C'est une réponse idoine à l'isolement de nombreux îlets, mais aussi à la difficulté d'approche de certains touristes randonneurs", explique Fabrice Fantaisie, coordinateur du projet pour le GIE Télémédecine OI, qui pilote le dispositif. "Les moyens hélicoptérés sont très onéreux, et pas toujours adaptés à la gravité des blessures. Certaines réponses médicales peuvent être directement apportées par les habitants du cirque eux-mêmes avant que des moyens plus lourds ne soient envisagés".



DOSSIER

SPECIAL INNOVATION

A vrai dire, le concept n'est pas nouveau. Le procédé est utilisé en Guyane. Et un premier essai avait déjà été tenté en 2004 à Mafate. Mais le matériel était moins ergonomique, la connexion au réseau Internet peu fiable et la valise pesait de 15 à 20 kg !

Aujourd'hui, la valise pèse 6 kg. Le retour d'expérience a permis d'améliorer grandement le dispositif. Et de multiples partenaires ont apporté leur écot au succès de l'entreprise.

Relancé en concertation avec le Commissariat à l'aménagement des Hauts, le projet a reçu le soutien de l'ARS et de l'AFSA, mais aussi de la Gendarmerie, du SAMU, des hôpitaux publics et des cliniques privées. La société Orange a mis en place le réseau 3G et fourni les téléphones portables.

Enfin, les communes de Saint-Paul et de La Possession participent financièrement au nécessaire effort de formation des habitants du cirque. Une dizaine d'entre eux vont recevoir une formation aux premiers secours et au maniement du matériel informatique. A terme, le GIE compte doubler le dispositif.

GIE Télémédecine OI : 7, rue Henri Cornu - Rodrigues 2 - Technopole - 97 490 Ste-Clotilde
Référent dossier : Commissariat à l'aménagement des Hauts / 02 62 90 47 50
www.aménagementdeshauts.org

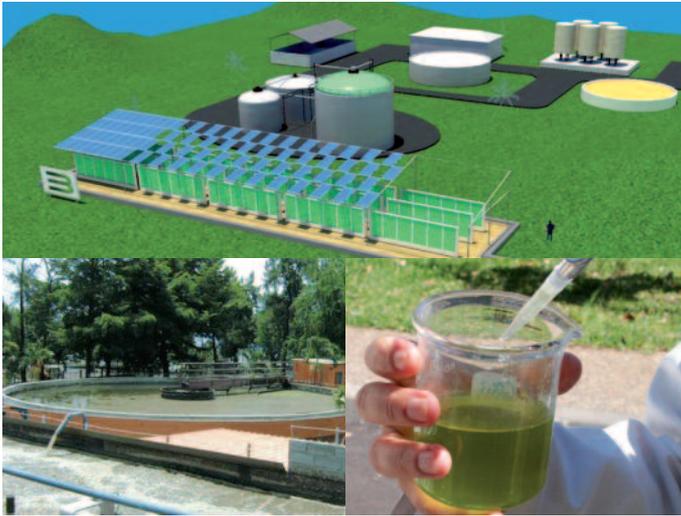
Les écoles rurales à l'ère du numérique

Dans le cirque de Salazie, les écoles de Mare à Citron et Mare à Martin sont entrées de plain-pied dans l'ère numérique ! Bénéficiant du plan de relance de l'économie, qui prévoit une dotation de l'Etat de 10 000 euros par établissement, ces deux écoles ont inauguré leur matériel en avril. Chacune dispose de neuf ordinateurs portables avec accès Internet, une imprimante, un vidéoprojecteur et un tableau numérique interactif, sorte d'écran géant tactile permettant de visionner ou enregistrer des séquences et de créer ou manipuler des objets multimédias "à la volée".

Les enseignants ont bénéficié de 10 heures de formation pour prendre en main cette "classe mobile". Les élèves devraient apprivoiser assez vite ces outils numériques en passe de devenir incontournables dans le cursus pédagogique. Des outils qui participent, à leur manière, au désenclavement des zones rurales.

Plus d'infos : Jessie Armand (mairie de Salazie) : 02 62 47 58 00
Référent AD2R : Anne Cobelli / 06 92 91 05 21 / anne.cobelli@ad2r.re





La commune s'est alliée à la société Bioalgotral pour développer un procédé révolutionnaire de valorisation des eaux usées avec des microalgues vertes.

Deux ans ! C'est le temps que se donne la commune de Sainte-Rose pour faire sortir de terre une station d'épuration au biogaz de microalgues. Le procédé est révolutionnaire. Ce sera même une première à l'échelle européenne. Mais de quoi s'agit-il au juste ? "C'est simple et très complexe à la fois, explique Bertrand Avice, responsable de l'aménagement du territoire à la mairie. L'idée est de coupler à notre future station d'épuration une unité de production de microalgues vertes qui permettront de recycler et valoriser les eaux usées. La station d'épuration sera prête mi-2011 ; elle fera 5 000 m². A côté, sur un espace de 1.5 ha, nous bâtirons l'unité de production de microalgues ; ce sera d'abord une unité expérimentale de 1 000 m², puis nous monterons progressivement en puissance pour arriver à une production industrielle courant 2012".

Pour y parvenir, la commune a fait appel aux meilleurs spécialistes du sujet. L'ARER d'abord, qui a rédigé une note d'opportunité sur l'utilisation de cette nouvelle technologie. La société Bioalgotral ensuite, qui mène actuellement des essais grandeur nature au

Bientôt une station d'épuration "verte" à Sainte-Rose

Cyclotron de Saint-Denis. "Les souches de microalgues ont été sélectionnées par l'ARVAM, précise Laurent Blériot chez Bioalgotral. Nous allons les mettre en culture dans des photo-bioréacteurs et les "nourrir" avec les boues d'épuration. On va ainsi produire un digestat propre, sans odeur, sans nitrate et sans phosphate. Cette biomasse sera mélangée à du compost issu des déchets verts et autres restes de cantines scolaires de la commune. Et tout cela va produire du CO₂ par méthanisation ; lequel CO₂ va venir à nouveau nourrir les microalgues. Bref, c'est un circuit fermé".

Le procédé permettra de doubler la capacité de la station en équivalent habitant. Mieux : une fois achevé leur cycle de production, les algues seront pressées pour obtenir un "jus" vert valorisable en biocarburant de troisième génération ! Si l'on ajoute que les photo-bioréacteurs seront entièrement couverts de panneaux photovoltaïques produisant de l'électricité, on comprend pourquoi la mairie a reçu un trophée de l'association des éco-maires de France en 2009, alors même que le projet n'était encore qu'en phase de R&D !

Plus d'infos : auprès de **Bertrand Avice** (mairie de Sainte-Rose / 02 62 47 20 22) ou **Laurent Blériot** (www.bioalgotral.com).

Référent AD2R : **Manuela Lesage** / 06 92 91 05 22 manuela.lesage@ad2r.re

Des toilettes sèches sur les chemins de randonnée

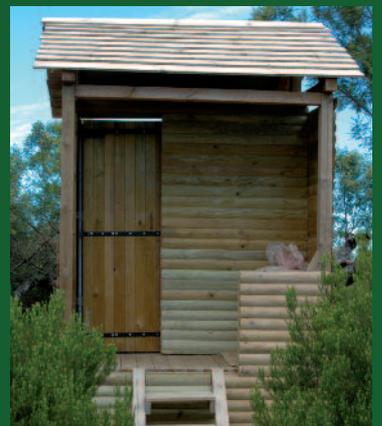
Les "Sanitéco", vous connaissez ? Bientôt, vous ne pourrez plus les manquer ! Ce nouveau concept de toilettes sèches autonettoyantes a été mis au point par Patrick Hoarau. Professeur au lycée professionnel de Roche-Maigre (Saint-Louis), ce randonneur averti en avait un peu assez de marcher dans "ce-que-vous-savez" sur les chemins de nature. Ni une ni deux, le professeur tire des plans sur la comète, travaille deux ans sur son concept et dépose finalement un brevet à l'INPI en 2008. Le mécanisme ? Un plan incliné qui sépare naturellement l'urine des matières fécales (évitant ainsi les mauvaises odeurs) et un bras articulé relié à la porte d'entrée qui permet de déverser une dose de sciure et

d'actionner un "racloir" nettoyant le fond de la cuvette à mesure que la porte s'ouvre et se referme. Les matières sèches résiduelles sont ensuite stockées dans un composteur.

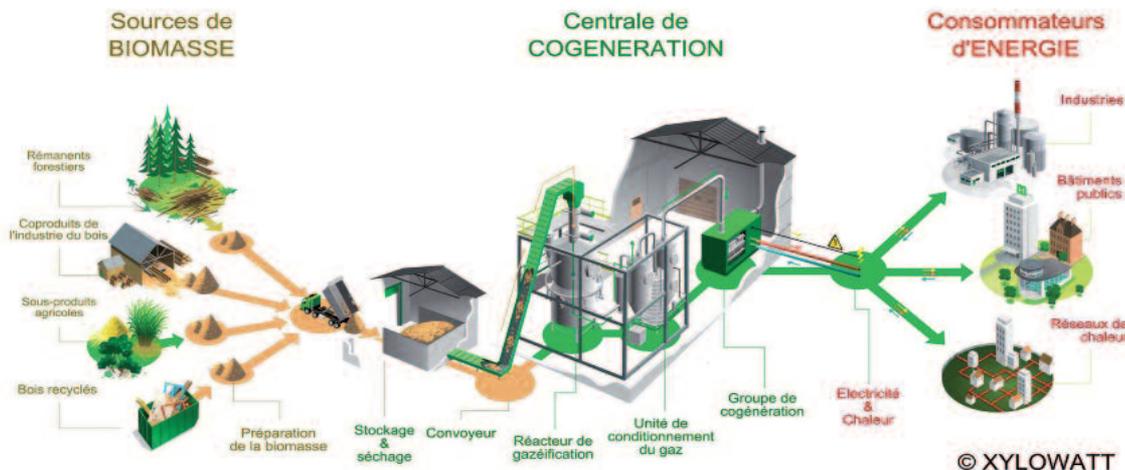
Un premier modèle, "habillé" par les BTS Bois du lycée de Roche-Maigre, est installé en novembre 2009 au Dimitile. L'Entre-Deux est conquis. Cilaos le sera aussi ! Soutenue par l'AD2R et le Commissariat à l'aménagement des Hauts, la mairie est équipée depuis le 1er juin dernier.

Validé par la Technopole de Saint-Denis, le projet bénéficie désormais de nouveaux moyens logistiques. Une unité de production à grande échelle pourrait bientôt être créée au Tampon. Saint-Paul vient d'inaugurer un nouveau modèle mobile. Et d'autres communes,

comme Saint-Leu, se disent séduites. Pour Patrick Hoarau, une nouvelle carrière se profile. Le prof veut s'arrimer aux événements culturels ou sportifs pour remplacer les très peu écologiques toilettes chimiques. Et de nouveaux modèles fixes devraient jaloner les chemins de randonnée de Cilaos, qui a décidé de prendre une longueur d'avance sur le sujet !



Quand les pestes végétales deviennent une source d'énergie



Dans les Hauts de Saint-Paul, l'ARER mène une séduisante expérience de production d'énergie par gazéification de bois d'acacia. Si elle s'avère concluante, la méthode pourrait être étendue à d'autres sites des Hauts.

Produire de l'énergie avec des arbres, c'est possible ! La technique consiste à chauffer le bois déchiqueté jusqu'à température de pyrolyse (600-800°C) et à acheminer les gaz ainsi créés vers un groupe de cogénération pouvant produire de la chaleur et de l'électricité. Très répandu dans le nord de l'Europe, notamment en Allemagne et en Belgique qui sont en pointe sur le sujet, le procédé n'a été développé qu'en un seul endroit en France : à Bordeaux, où une importante centrale de gazéification profite des déchets de bois issus d'une scierie voisine.

Autant dire que l'expérience menée actuellement par l'ARER dans les Hauts de Saint-Paul, plus exactement à Petite-France, est presque une première ! C'est même une vraie innovation puisque, dans un premier temps au moins, la biomasse valorisée dans la petite unité locale sera du bois d'acacia ; une redoutable peste végétale.

"Nous travaillons sur ce site-pilote avec Maxime Hoareau, un producteur de géranium qui souhaite devenir agriculteur à titre principal à partir de notre projet, explique Elodie Grouset, chargée de mission "biomasse et agriculture" à l'ARER. D'ici 2011, il accueillera une centrale pouvant produire 50 kW électriques. Une telle unité nécessite environ 700 stères de bois par an.

Le porteur de projet dispose de 4 ha d'Acacia mearnsii. La ressource complémentaire proviendra de parcelles privées voisines elles-aussi envahies, et de l'ONF, qui fournira du cryptomeria issu de parcelles publiques". La centrale de Petite-France permettra une production d'électricité équivalente à la consommation d'une centaine de foyers. Mais elle produira aussi de la chaleur (deux fois plus que le rendement électrique !) qui pourra être valorisée pour le séchage du bois et la distillation de plantes à parfum, ainsi que pour le chauffage d'un bâtiment d'élevage de volailles et d'une serre maraîchère.

Evidemment, tout cela a un coût. Compter 250 000 euros pour la seule centrale, auxquels il faut encore ajouter les frais liés au traitement de la biomasse : récupération du bois, préparation, stockage, séchage, convoyage... Mais selon l'analyse économique effectuée par l'ARER, le projet semble viable. "Des démarches auprès d'EDF font espérer un rachat d'électricité entre 160 et 200 €/MWh, poursuit Elodie Grouset. Par ailleurs, nous venons d'obtenir le label Pôle d'excellence rurale qui promet une aide à l'investissement de 75 %. Cela devrait permettre de couvrir les frais d'un

emploi à plein temps et de dégager une marge de 10 000 à 20 000 euros par an. Le temps de retour sur investissement serait alors de 8 à 12 ans".

L'installation permettra également de conforter l'activité de l'exploitation agricole grâce à une source de revenu complémentaire indépendante des aléas climatiques, d'apporter un complément de revenu aux agriculteurs identifiés comme fournisseurs de bois, mais aussi de produire un compost ou un amendement pour l'agriculture locale. Outre un intérêt environnemental évident, le projet initié dans le cadre du Pôle d'excellence rurale des Hauts de l'ouest permettra de valoriser la ressource bois, de créer de l'emploi et de l'activité, et de renforcer le réseau électrique dans les Hauts. Une vraie nécessité quand on sait que même Maxime Hoareau n'a pas encore l'électricité chez lui !

Ce projet s'inscrit dans le cadre du développement de la filière biomasse porté par le PRERURE régional (Plan Régional des Energies Renouvelables et de l'Utilisation Rationnelle de l'Energie). Au-delà du site de Petite-France, un autre porteur de projet a été identifié à Grand-Coude. Mais Cilaos et Salazie, qui disposent d'une grosse ressource en bois, sont aussi sur les rangs.

Plus d'infos à l'ARER : Elodie Grouset
02 62 49 90 04 - egrouset@arer.org
Réfèrent AD2R : Christy Amédée / 06 92 91 05 07
christy.amedee@ad2r.re

La résurrection du palmiste rouge

A Saint-Philippe, Alain Huet a trouvé un procédé qui permet d'éviter l'oxydation rapide du palmiste rouge. Ce fleuron de la gastronomie locale pourrait donc trouver de nouveaux débouchés. Une bonne nouvelle pour les producteurs du sud.



Inutile d'insister, il ne dira rien ! Alain Huet est certes un peu savant, mais il n'est pas fou pour autant. L'ancien assureur, reconverti récemment en inventeur dans l'industrie agroalimentaire, sait bien que s'il dévoile son secret, s'en est fini de son projet. Son secret ? Un procédé qui permet d'éviter l'oxydation trop rapide du palmiste rouge et qui porte à dix jours sa date limite de consommation. A vrai dire, ce procédé il ne l'a pas inventé. Il a missionné un laboratoire métropolitain mais reste détenteur du brevet. Un brevet qu'il a décidé de ne pas vendre pour en assurer lui-même le développement.

"Ce phénomène d'oxydation que toutes les ménagères connaissent a toujours handicapé l'essor de ce produit, explique-t-il. Du coup, on a préféré développer d'autres variétés, comme le palmiste multipliant, le fameux Péjibaye, qui a en plus pour lui de pousser assez vite. Mais en terme de qualité, le palmiste rouge est incomparable. Lorsque je me suis penché sur le sujet, même le Cirad n'y croyait pas. Mais on y est arrivé" !

Alain Huet a définitivement fait une croix sur le produit frais de 1^{ère} gamme. Mais il commercialise en direct un produit frais transformé non-modifié de 4^{ème} gamme. Ses clients, des enseignes prestigieuses de restauration et d'hôtellerie locale, disent assez l'intérêt des professionnels du goût pour la résurrection du palmiste rouge : le Saint-Alexis, le Boucan-Canot, le Roland-Garros, le Mercure... Tous ont adopté son cœur de palmier.

Mais Alain Huet voit plus loin. La métropole est son Eldorado. Pour commercialiser son produit à grande échelle, il veut abandonner son petit labo de transformation au profit d'une véritable usine. "Le projet est en phase de développement, assure-t-il. Pour l'instant, je suis encore en recherche de garanties bancaires, mais l'ambition est de la sortir de terre début 2011". L'enjeu est de taille ! A la charnière entre les exploitants et les distributeurs, Alain Huet transforme 500 kg de palmistes par semaine. Avec l'usine, ce sera 500 kg par jour !

"Jusqu'à présent, les exploitants considéraient le palmiste rouge comme une activité annexe car il n'était pas assez valorisé. Aujourd'hui, c'est un vrai marché en voie de développement. Et un formidable moyen de diversification pour les agriculteurs locaux. Il faut se dépêcher car ça met entre trois et cinq ans à pousser. Mais je ne suis pas inquiet : j'en connais un qui vient de semer 100 000 plants" ! Alain Huet promet de tout acheter. De quoi assurer un joli volume d'activité !

Saveurs de l'île de La Réunion : Alain Huet / 06 92 52 25 34
saveursdelile.saser@gmail.com
Réfèrent AD2R : Manuela Lesage / 06 92 91 05 22 / manuela.lesage@ad2r.re



Aux Délices du Cap, la reconversion tient lieu d'innovation

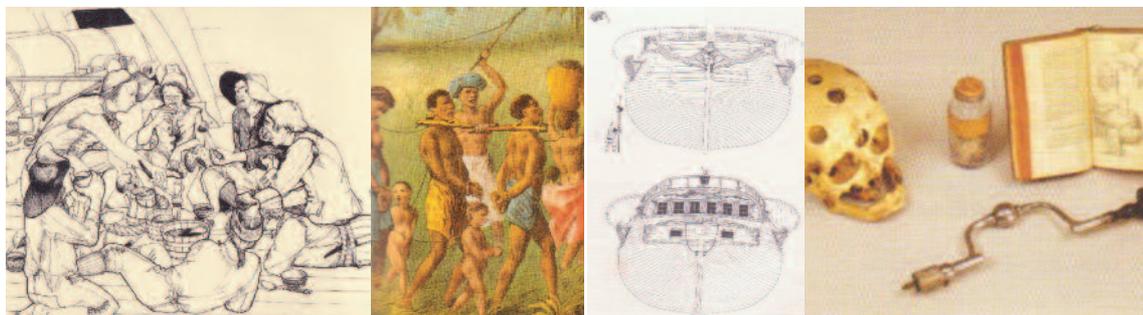
L'innovation ne se niche pas seulement dans les nouvelles technologies ! La preuve avec Laurent Mardemoutou et ses "Délices du Cap", une petite entreprise de transformation de volailles fermières créée en 2009. Adossé aux trois bâtiments d'élevage familiaux, le laboratoire abat une cinquantaine de poulets chaque jour pour une production moyenne de 8 000 bouchons et quelques saucisses par semaine. L'activité n'est pas nouvelle. Mais la reconversion de Laurent tient ici lieu d'innovation. Musicien à la base, le jeune homme a créé son emploi en changeant de vie. Il a aussi créé celui de son épouse. Et celui de deux ouvriers agricoles employés à mi-temps. Une vraie aventure familiale... qui a bien failli capoter. Malgré une aide de la mesure Ovapal, qui assurait un financement du projet initial à hauteur de 50 %, les rêves en grand de Laurent ont fait exploser le budget ! Il a donc fallu y aller de sa poche. Et la petite famille a vécu quelques mois faméliques. Aujourd'hui, ces temps sont révolus. Grâce à un partenariat avec un agent commercial indépendant, Laurent vend la totalité de sa production, principalement à des snacks. Mieux, avec l'aide de l'AD2R, il envisage d'agrandir ses locaux ; notamment l'atelier de transformation qui touche à saturation.

Le plan d'agencement est fait. Ne reste plus qu'à trouver les financements !

Les Délices du Cap :
Laurent Mardemoutou / 06 92 60 58 59
227, Le Cap - 97 427 Etang-Salé
Réfèrent AD2R :
Laurence Zoogones / 06 92 91 05 11
laurence.zoogones@ad2r.re

Un "musée navire" pour devoir de mémoire

Dans les Hauts de La Possession, une petite association veut bâtir un musée de l'esclavage en forme de bateau négrier. Un projet qui intéresse jusqu'à l'Unesco.



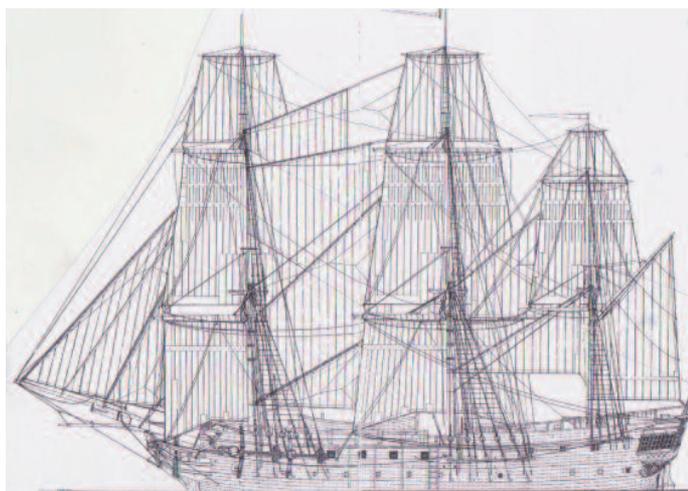
"Voir et être vu, pour savoir et faire savoir" ! Telle est la devise de l'association Ti Fanal créée à Dos d'Ane, dans les Hauts de La Possession, par Elysé Assani. Sympathique en diable, fortement impliqué dans la vie associative locale, Elysé s'intéresse à l'histoire de son île depuis une bonne vingtaine d'années. Une histoire intimement liée à l'esclavage et aux navires qui assuraient la traite négrière dans les Mascareignes.

"Sans cet outil, le navire, on peut imaginer que rien ne se serait passé, assure Elysé Assani. Cela m'a interpellé. Je me suis donc penché sérieusement sur le sujet". Dès 1989, Elysé commence ses recherches. D'abord en solo, au prix de voyages onéreux à Paris et à Lorient, pour mieux comprendre les aspects commerciaux de l'époque et leur lien avec le drame humain. En chemin, il rencontre l'archéologue naval et talentueux dessinateur Jean Boudriot. Auteur notamment du "Négrier L'Aurore" et du "Vaisseau de 74 canons", celui-ci l'encourage à poursuivre son travail. Passionné par les maquettes de navire, Elysé choisit cet angle de traitement. Et décide dans la foulée de créer dans son fief de Dos d'Ane une structure dédiée à l'histoire de la traite et de l'esclavage dans les Mascareignes. "L'idée, c'est de retracer, à travers le voyage d'un navire, le pourquoi et le comment de la traite dans l'ouest de l'océan Indien ; une région du monde qui a finalement été assez peu étudiée en la matière. Ce ne sera pas un musée car il faudrait une collection permanente. Plutôt une maison d'exposition qui aura vocation à devenir musée au fil du temps".

Renfort de poids, Sudel Fuma, responsable de la Chaire régionale Unesco, lui fait avoir le label de la célèbre institution. Et le projet intègre le dossier "Route de l'esclave" ; un programme lancé en 1994 par l'Unesco et l'Organisation mondiale du Tourisme afin de promouvoir un nouveau type de tourisme culturel : le "tourisme de mémoire". Désormais, tout reste à faire. Le chantier a démarré sur un bout de terrain attenant à la maison d'Elysé. Mais il reste

encore au moins deux ans de travaux. Pour y parvenir, Elysé souhaite inscrire son projet dans le cadre d'un chantier d'insertion avec les jeunes du quartier et, si possible, avec le soutien de la Chambre de Métiers. Sur les plans, le "musée" prendra la forme d'un bateau négrier. "Il y aura une partie exposition, avec des affiches, des documents originaux, une reproduction du fameux "Code Noir" et quelques modèles de navire. Surtout, il y aura une partie déambulation avec une maquette à l'échelle 1 dans laquelle on pourra rentrer, se mettre à la place de l'équipage ou des captifs, avec une cale faux-pont qui constituait la réserve humaine, le pont, le mât d'artimon... Et le fanal, l'emblème de notre association". Pour prolonger l'œuvre du "musée", Elysé a imaginé une mallette pédagogique à destination des enseignants. En outre, l'étonnant touche-à-tout a écrit le livret et la musique d'une comédie musicale consacrée au sujet. Intitulé "Mafaty", l'esclave qui a donné son nom au cirque de Mafate, le spectacle mettra en scène des comédiens, chanteurs, musiciens, danseurs ; tous amateurs, volontaires éclairés issus du quartier. Une manière, là aussi, d'intégrer la population au projet. Paroles et musiques sont déjà déposées à la Sacem. Et l'ingénieur du son Jean-Philippe Lauret a décidé d'accompagner le projet.

L'ambition est de monter le spectacle sur une grande scène. En attendant, le single "Afrique", assorti d'un clip vidéo, devrait sortir à La Réunion dès le mois de décembre prochain.



Association Ti Fanal : 2, Ter allée Pausé
Dos d'Ane - 97 419 La Possession.
Elysé Assani / 02 62 44 38 19 / 06 92 21 75 69
eassani@hotmail.fr
Réfèrent AD2R : Alain Hébert / 06 92 91 05 06
alain.hebert@ad2r.re

Une scène à la ferme

Depuis 2006, la ferme culturelle Lou Cachet propose diverses activités ludiques et pédagogiques sur un espace de 3,5 ha situé sur la route de Cilaos, à la Rivière Saint-Louis. Mireille et Jean-Claude Jolet ont imaginé plusieurs ateliers de découverte de la faune et de la flore locale : rucher pédagogique, clapier, observatoire d'oiseaux, sentier pédestre... Autant d'ateliers qui ont bénéficié en leur temps d'une aide à l'investissement via le Commissariat à l'aménagement des Hauts. Six animateurs sont en permanence sur le site pour accueillir quelque cent bambins chaque jour. Pas rassasiés pour autant, Mireille et Jean-Claude ont mis en œuvre un autre projet : créer une scène de 80 m² et 120 spectateurs sur un espace naturel épousant la forme d'un petit amphithéâtre. Un projet piloté par Armand Clotagatide, l'un de leurs animateurs-artistes, en lien avec la Cie "21° Circus". "Notre ambition est de faire une représentation par mois, avec des artistes en résidence qui travailleront avec des enfants accueillis eux-aussi en résidence, sur une formule classe verte. On voudrait aussi proposer un festival jeune public une fois par an afin d'emmener le public des îlets au spectacle" ! Le dispositif Leader a été sollicité sur ce projet : un financement de 75 % peut être obtenu au titre de la mesure "patrimoine et production artistique" ; soit 60 000 euros sur les quelque 80 000 du projet.



Ferme culturelle Lou Cachet
(association "Les Petits Bilimbis") : 06 92 87 20 52
www.loucachet.fr
Réfèrent AD2R : Laurence Zoogones / 06 92 91 05 11
laurence.zoogones@ad2r.re



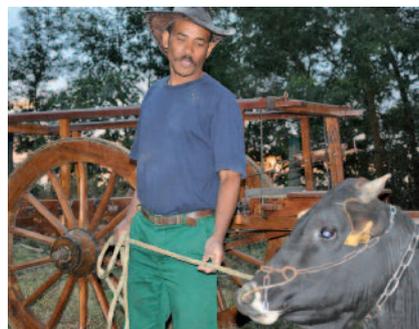
Camping des Capucines : 2, impasse des Pâquerettes - 97 431 La Plaine des Palmistes
Contacts : 02 62 47 59 48 / 06 92 84 02 34
info@camping-des-capucines.fr
www.camping-des-capucines.fr
Réfèrent AD2R : Dominique Oudin / 06 92 91 05 16
dominique.oudin@ad2r.re

Les Capucines, bien plus qu'un camping

A la Plaine des Palmistes, Johnny Chin-Thing-Fung et Sabine Morel ont ouvert en mars le premier vrai camping privé de La Réunion. En attente d'un classement 2 étoiles, le Camping des Capucines propose trois bungalows et une vingtaine d'emplacements pour des tentes ; soit une capacité maximale de 90 personnes. Eleveurs et maraichers à la base, les deux compagnons ont tout perdu en 2002, lors du cyclone Dina. Voilà donc dix ans qu'ils mûrissent leur projet de diversification agrotouristique. "On a démarré il y a cinq ans avec un chalet et ça a tout de suite bien marché. Du coup, le reste a suivi. Mais le terrain fait 4 ha ; on a encore de la marge et un joli projet pour doper le produit". Le projet ? Un site accrobranche avec tyrolienne et agrès ; "une structure acier habillée de bois, en cas de cyclone..." Un constructeur métropolitain a déjà été approché. Les plans sont prêts. Ne reste plus qu'à trouver les 200 000 euros nécessaires au projet. "On va solliciter le programme Leader, qui pourrait apporter 53 000 euros. La société de capital-risque Réunion Développement pourrait aussi participer pour environ 30 % du budget. Enfin, nous savons que le projet peut être rentable très vite : on table sur 7 000 à 10 000 personnes la première année". Dans la foulée, c'est un produit touristique complet qu'ils comptent proposer, avec formule repas et location de VTT. Le programme Leader serait à nouveau sollicité.

La charrette-bœuf, c'est moderne !

Il fut un temps où la charrette à bœuf faisait partie du quotidien des Réunionnais. Aujourd'hui, elle a pratiquement disparu du paysage. Mais par passion ou par tradition familiale, quelques rares habitants des Hauts ne l'ont jamais laissé tomber. Jacky Ichabe est de ceux-là. Depuis son exploitation de Dos d'Ane, il a même décidé de relancer l'activité en association avec Yanniss Nirlo et Willy Dalapa. A eux trois, ce sont six charrettes (en bois ou à pneus) qu'ils mettent à disposition du public pour des balades en forêt, des parades dans les écoles ou les centres de vacances et divers événements festifs. L'objectif de Jacky est de faire de cette prestation touristique son activité principale ; le travail aux champs devenant une simple activité d'appoint. En attendant, Jacky se sent pousser des ailes. Il voudrait créer sur son exploitation un village créole typique en tiges de cannes. Il se donne six mois pour aboutir. Dans la foulée, il proposera des repas créoles en lien avec les producteurs et les restaurateurs locaux. Bref, un vrai projet touristique intégré.



Jacky Ichabe (06 92 81 11 81 / ichabe.julie@live.fr)
9, allée Neuville - Dos d'Ane - 97419 La Possession
Réfèrent AD2R : Alain Hébert / 06 92 91 05 06
alain.hebert@ad2r.re



Plus d'infos : auprès de Patrick Manoro :
06 92 65 65 28
Réfèrent AD2R : Anne Cobelli / 06 92 91 05 21
anne.cobelli@ad2r.re

Des jouets lontan pour support touristique

Guide touristique à Salazie, artiste à ses heures, Patrick Manoro n'a pas oublié le temps où, pour jouer, on se contentait d'un morceau de bois ou de bambous, de "paille chouchou" ou d'une "moque en tôle". Il a donc réalisé en 2008 une exposition itinérante ("Jouet lontan") présentée dans quelques villes : des jouets reconstitués sur une quarantaine de panneaux agrémentés de fiches explicatives. Pour l'accompagner, l'artiste a créé une mallette pédagogique qu'il se propose de montrer dans les écoles. A l'intérieur : des jouets, mais aussi des règles de jeux pour s'amuser dans la cour ou dans les événements festifs du cirque de Salazie. Roulement à billes, casse-couteaux, ballon-lontan, course-goni, toupie, jeu de massacre, rale-chouchou ou encore course-la-roue, tous ces jeux remportent un vif succès auprès des plus jeunes et de leurs parents. Mais aussi des touristes. Car en lien avec la maison du Tourisme de Hell-Bourg, Patrick Manoro propose des parcours en forme de rallye-découverte avec un quizz à chaque étape pour tout savoir sur l'histoire et la géographie du cirque de Salazie, ses personnages importants et ses lieux cultes.