

Le Verger de collection ...il n'y a pas que des dégustations !

Dans le cadre d'un appel à projet du Plan Régional de l'ALIMENTATION (PRALIM), l'EPL de Saint-Paul, la Chambre d'agriculture et le Cirad ont décidé de mettre en valeur le verger de collection de mangues implanté à Saint-Paul. Voici un résumé des actions menées cette année. On le rappelle, plus de 35 variétés en collection, le plus grand conservatoire de l'île !

Verger de collection, par ici la visite !

A l'occasion de la semaine de la Fraich'attitude* en novembre 2016, les élèves de terminale STAV ont eu l'occasion d'organiser une visite du verger ouverte au grand public. Plus de 50 visiteurs étaient au rendez-vous !



Visite du verger de collection avec les apprenants de terminale STAV, et Didier Vincenot (Chambre d'agriculture), membre fondateur de ce verger

*La Fraich'attitude est une manifestation régionale portée par l'IREN (Institut Régional d'Education Nutritionnelle) dans le but de mettre en avant les fruits et légumes.

De l'histoire du manguier à la lutte contre les ravageurs, la mangue n'a presque plus de secrets pour les élèves : son origine, son arrivée sur l'île, la création de nouvelles variétés, la lutte biologique dans le verger, la reconnaissance des ravageurs... Tout une diversité de sujets que les élèves ont su mettre en musique pour la visite.

Les élèves mènent la danse

C'est par le biais d'un jeu de questions-réponses que les apprenants ont fait

partager au grand public leurs connaissances sur la mangue.

Ils ont proposé une séance de battages et reconnaissances des insectes ravageurs et auxiliaires à la loupe, des « mots-mêlés » pour vérifier l'assiduité de l'auditoire...

Du verger à l'assiette, les terminales STAV incollables sur les mangues !

Les cours d'agronomie de cette année de terminale auront en grande partie été consacrés au manguier.

La mise en place de la lutte biologique

« Utiliser l'écologie au service de l'agriculture... »

Oui, mais comment ? Qui sont les auxiliaires de culture du manguier ? Comment les reconnaître ? Quel est leur régime alimentaire ? Et

leur cycle de vie ?

Prédateurs ou parasitoïdes ? Comment les favoriser ? Comment savoir s'il y en a assez ? Quel est le seuil de risque ?... Autant de questions grâce auxquelles les apprenants auront pu identifier des éléments de réponse, avec une application concrète au verger.

La multiplication variétale

Collectionner, oui, mais pourquoi ? Rappelons-le, ce verger s'affiche comme un « parc à bois », autrement dit un réservoir pour les agriculteurs curieux et demandeurs de diversifier leurs vergers. La multiplication à l'identique de la plupart des variétés manguiers ne peut se faire



Identification des ravageurs. Term STAV et D.Vincenot.



Semis de noyaux pour la préparation de porte-greffes, term STAV.

que par la technique du greffage. Les apprenants ont donc réalisé des semis de noyaux de la variété Maison Rouge, aussi appelée mangue malgache. C'est une des rares variétés qui se reproduit fidèlement par semis et qui sert de porte-greffe aux autres variétés cultivées à La Réunion. Même si le travail effectué avec les élèves reste à vocation pédagogique, cela permettra de fournir quelques plants de Genève, Lise, ou encore Monrosier à des personnes curieuses de cultiver la diversité.

Approche sensorielle

Sophie Assemat, analyste sensorielle au Cirad à Saint-Pierre est intervenue pour leur présenter les grands principes de l'analyse sensorielle. Les jeunes ont aussi eu l'occasion de mettre en place un test triangulaire entre différentes variétés de mangues.



Approche sensorielle de quelques variétés de mangues, term STAV

Et bientôt... des panneaux !

Afin de faire partager l'histoire de chacune des variétés au plus grand nombre, les élèves ont recueilli de précieuses informations auprès de Didier Vincenot, membre fondateur de ce verger. Des panneaux seront mis en place dans le verger, on l'espère dès cette année !

Cirad : caractérisation sensorielle en cours !

Molle, ferme, visqueuse, fondante, fibreuse, acidulée, astringente, notes de térébentine ou d'ananas, odeur de miel ou de vanille... La liste de descripteurs est longue, et, oui, nos mangues passent à la moulinette ! Afin d'obtenir un profil sensoriel plus précis, un panel d'experts de l'équipe du Cirad de Sophie Assemat effectue une caractérisation sensorielle plus poussée sur plusieurs années.

Mangue Saucisse et mangue Tété, tout le monde en a profité !

Les mangues de collection ne sont pas seulement restées en classe ou dans le laboratoire. Cette année, personnel, apprenants... tout le monde a pu en profiter grâce à des dégustations organisées dans la cour du lycée, où plus de 20 variétés étaient représentées.



Dégustation de mangues dans la cour du lycée



Merci à tous ceux qui ont contribué à valoriser cette diversité, les ouvriers qui récoltent les mangues et entretiennent le verger, le personnel de restauration qui les découpe, les chercheurs, techniciens, agriculteurs qui donnent de leur temps...

Au final, le verger de collection est un support pédagogique précieux, un lieu de rencontre et de partage !

La diversité des activités à mener autour du verger est loin d'être terminée....



Identification des ravageurs et des auxiliaires après battage des manguiers. Term STAV.