

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 77 (2015)
Heft: 8

Rubrik: Voyage spécialisé et d'agrément à La Réunion et à l'île Maurice

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Voyage spécialisé et d'agrément à La Réunion et à l'île Maurice

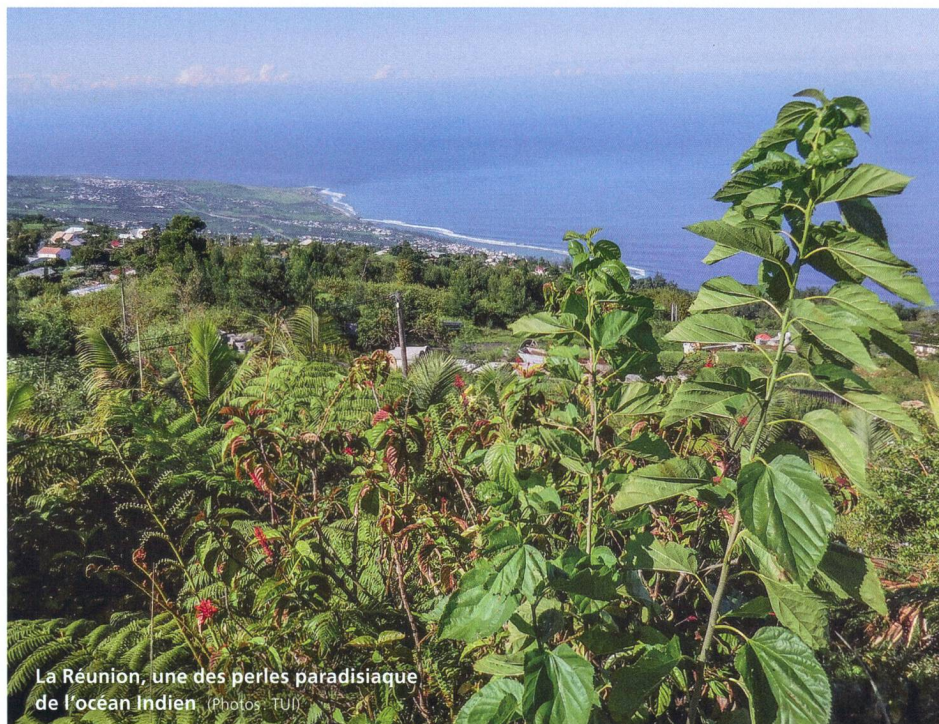
Le voyage spécialisé 2016 de l'ASETA et ses sections a été élaboré avec soin et se déroulera sous l'égide de TUI Events. L'opportunité pour ses participants et participantes de découvrir ces deux îles paradisiaques de l'océan Indien que sont La Réunion et l'île Maurice.

Sur l'île de La Réunion, les cirques naturels aux verts intenses alternent avec les lagunes d'un bleu turquoise et ces fascinantes étendues de terres façonnées par la force indomptée des volcans. Les fruits exotiques, les orchidées si délicates, l'enivrante vanille et toutes les saveurs culinaires sont un véritable festin pour les sens.

Le vert luxuriant des plantations de canne à sucre, le bleu profond de l'océan Indien et le blanc immaculé de ses plages de sable fin font de l'île Maurice un véritable paradis sur terre. Cette île volcanique reflète d'ailleurs toute la diversité de notre planète – ici cohabitent dans une harmonie exemplaire les descendants de colons venus d'Europe, d'Afrique, des Indes et de Chine. Leur hospitalité, rehaussée d'une cuisine inspirée de leurs diverses cultures, est le gage d'un séjour inoubliable.

Agriculture

En 2011, la valeur totale de la production agricole de La Réunion a atteint pour la première fois une valeur proche des 400 millions d'euros. Productions végétales : la filière de la canne à sucre (sucre, rhum) joue un rôle prédominant dans l'économie de l'île, dont elle est le premier employeur, du moins dans le secteur agricole. La canne à sucre est également destinée à l'exportation, La Réunion en étant le plus important producteur à destination de l'Europe. Les autres filières du secteur enregistrent de leur côté une évolution positive : bien qu'elles n'en constituent qu'une petite partie, les productions de légumes, de fruits et l'horticulture représentent avec 147 millions d'euros plus d'un tiers de la valeur totale de la production agricole. La production fruitière couvre quasiment 80 % de la demande. Elle tend en outre à augmenter régulièrement, en particulier grâce à la production d'ananas (35 % de la production totale), de litchis (15,6 %), d'agrumes (14,2 %), de bananes (12,8 %) et de mangues (4,6 %). Les cultures maraî-



La Réunion, une des perles paradisiaques de l'océan Indien. (Photos : TUI)

chères locales permettent par ailleurs de couvrir 70 % des besoins locaux. En plus d'approvisionner l'île avant tout en légumes frais (84 %), elles fournissent également des tubercules et des légumes-racines (15 %).

L'élevage – en particulier bovin – est une tradition solidement ancrée à La Réunion. Les élevages ovin et porcin y représentent quant à eux environ 70 % de la production animale. Les volailles sont le type de viande le plus consommé sur l'île.

Le secteur de la pêche peut y être divisé en trois sous-catégories : la petite pêche (pêche côtière), la pêche à la palangre et la pêche hauturière industrielle (pêche au large).

L'agriculture mauricienne reste dominée par la culture de la canne à sucre, qui couvre la plus grande part de la surface cultivable, ce même si l'on observe une certaine tendance à la baisse. Contrairement aux autres pays producteurs de canne à sucre, l'île Maurice ne peut avoir

recours aux machines, son sol étant trop rocaillieux. Les volumes de productions varient sensiblement en raison d'événements climatiques tels que les cyclones ou encore les périodes de sécheresse. Autre produit tiré de la canne à sucre, la mélasse est utilisée dans l'alimentation animale ainsi que dans la production de rhum et d'alcool en général.

Au nombre des autres produits agricoles, on compte le thé, le tabac, les fruits, les légumes, pommes de terre incluses, même s'ils sont produits en quantité limitée, l'exportation de fleurs se révélant bien plus significative.

L'agriculture ne représente que 6 % environ du PIB et emploie quelque 10 % de la population active. Le secteur agricole reste cependant important puisque la canne à sucre – qui couvre 90 % des surfaces cultivables à l'île Maurice – correspond à un quart de la valeur totale des exportations. La pêche n'y a quant à elle pas de tradition bien ancrée. ■

Votre itinéraire jour après jour

La Réunion

1^{er} jour. Départ l'après-midi à destination de l'île Maurice via Dubaï sur un vol Emirates Airlines.

2^e jour. Arrivée à l'île Maurice. Départ pour La Réunion après le déjeuner (en avion). Transfert à l'hôtel.

3^e jour. Vous partez pour le plateau appelé « Plaine des Cafres ». Visite d'une ferme bovine. Vous prenez ensuite la route du volcan pour accéder au « Piton de la Fournaise ». Vous voilà transporté dans la splendeur d'un paysage lunaire impressionnant, tandis qu'au début de la route du volcan, rien ne ressemble plus aux alpages d'un vert intense. Arrêt pique-nique. L'après-midi, vous visitez à Saint-Pierre une laiterie où sont fabriqués produits laitiers et jus destinés à la consommation locale. Pour finir, vous vous rendez dans une coopérative agricole cultivant des géraniums pour assister à la distillation d'huiles essentielles.

4^e jour. Vous partez pour le « Cirque de Salazie ». Admirez un paysage où s'écoulent les flots impressionnants d'innombrables cascades et où s'égrainent de pittoresques villages créoles. Vous vous rendez chez un agriculteur qui cultive des chouchous, appelés également christophines ou chayotes. Les climats chauds et humides sont en effet parfaits pour la culture des cucurbitacées. Déjeuner dans un restaurant local à Hell-Bourg, un endroit où s'épanouissent des villas somptueuses, parmi lesquelles certaines ont été rénovées avec le plus grand soin, d'autres étant plutôt couvertes d'une patine laissée par le temps. Vous rendez visite l'après-midi à un producteur de vanille. Sa culture et sa préparation nécessitent des soins longs et attentifs. Chaque fleur, très fragile, doit en effet être fécondée à la main, ce qui demande une grande dextérité. Et ce n'est pas terminé : il s'agit seulement du stade de la fécondation, qui est suivi de toute une série d'opérations qui s'étalent tout au long d'un processus de séchage et de fermentation durant lequel les gousses de vanille encore vertes vont prendre la teinte marron que l'on connaît lors de leur commercialisation. Si l'on

compte environ 110 sortes de vanille, aucune ne peut néanmoins rivaliser avec la Bourbon. Originale du Mexique, elle fut introduite sur l'île de La Réunion (alors appelée île Bourbon) au XVII^e siècle. C'est de là que sous le nom de vanille Bourbon, elle a conquis les palais du monde entier. Sur le chemin de retour à l'hôtel, vous vous arrêtez dans un marché où vous disposez de temps pour faire vos emplettes.

5^e jour. Vous partez en direction du sud, pour la « Plaine des Grègues » située sur un plateau incliné. Vous vous rendez ensuite dans une plantation de curcuma et déjeunez dans l'exploitation familiale. Vous poursuivez l'après-midi votre route vers le sud. Peu après Saint-Philippe commence « le Grand Brûlé », le territoire où sont projetées les déjections volcaniques du « Piton de la Fournaise », le seul volcan en activité de l'île. De petites éruptions ont d'ailleurs régulièrement lieu sur ses flancs. On peut alors observer la lave en fusion s'écouler vers la mer.

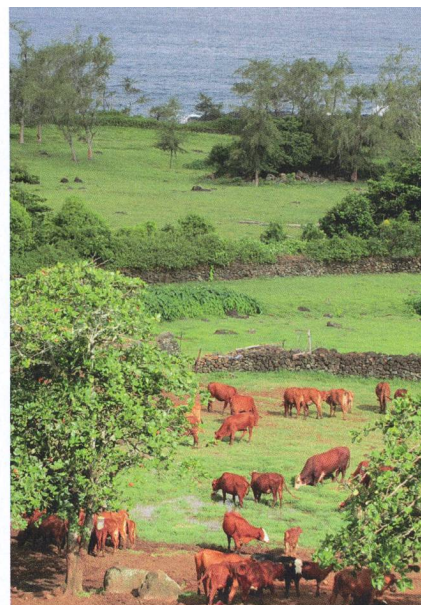
Île Maurice

6^e jour. Le matin, vol à destination de l'île Maurice, transfert à votre hôtel, situé sur la côte ouest.

7^e jour. Cette journée est entièrement consacrée à la culture et à la préparation de la canne à sucre. Nous visitons tout d'abord l'entreprise Beau Vallon, une fabrique de canne à sucre autrefois florissante, qui n'est plus en activité aujourd'hui. Vous pouvez y voir les machines nécessaires à la production du sucre. Après le déjeuner, vous vous rendez dans l'entreprise Omnicane, qui produit du bioéthanol à partir de la canne à sucre.

8^e jour. Vous partez le matin pour Port-Louis, la capitale de l'île Maurice. Vous visitez le terminal « Bulk Sugar » dans le port à conteneurs. Vous avez aussi loisir de contempler l'horizon à partir de la forteresse qui domine la ville. Promenade plus tard dans le pittoresque marché de fruits et légumes de Port-Louis. Vous déjeunez dans un restaurant local et disposez de temps libre durant l'après-midi.

9^e jour. Journée libre. Vous pouvez opter, si vous le souhaitez, pour une excursion en catamaran



L'élevage bovin joue un rôle important sur l'île Maurice.

ou pour une visite du musée de la canne à sucre dans le nord de l'île.

10^e jour. Vous passez toute la journée dans la coopérative des producteurs de fruits et légumes. Déjeuner-pique-nique en chemin.

11^e jour. Vous partez aujourd'hui à la découverte de la plantation de thé de Bois Chéri. Celui-ci y est cueilli feuille par feuille. Au cours de la visite, les employés de la plantation vous expliquent les processus de production du thé. Pour clore la visite en beauté, vous prenez part à une dégustation de thé sur la véranda – avec vue – et pouvez choisir entre différentes sortes, telles que thés à la vanille, à la noix de coco ou encore aux fruits tropicaux. Déjeuner dans une maison coloniale de rêve de Saint-Aubin. A l'endroit où l'on cultivait autrefois uniquement la canne à sucre fleurissent désormais également des pousses de vanille. Vous avez ensuite l'opportunité de découvrir les secrets de la production du rhum dans la distillerie. Vous disposez d'un peu de temps libre à l'hôtel, avant de vous envoler le soir-même, assez tard, pour Genève via Dubaï.

12^e jour. Arrivée à Genève autour de l'heure du déjeuner.



Cultivateurs plantant du cresson à l'île Maurice

La date :

Voyage avec guide en langue française
16 au 27 février 2016

Prix par personne, 12 jours en pension
complète (sauf jour 6 et 9) en chambre
CHF 5100.-.

Prolongation avec un séjour balnéaire sur
demande.

Programme détaillé et renseignements
auprès de votre organisateur de voyages
TUI Events, 8036 Zurich, Pascal Scheidegger,
tél. : 044 455 44 30 ou tui.events@tui.ch