

Témoignages

JOURNAL FONDÉ EN 1944 PAR LE DR RAYMOND VERGÈS

JOURNAL FONDÉ LE 5 MAI 1944 PAR LE DOCTEUR RAYMOND VERGÈS

N°212593 - 79ÈME ANNÉE

Installation de stations de biosécurité sur les sentiers du Maïdo et au Morne Langevin



Pour limiter les espèces envahissantes, de nouvelles stations de biosécurité ont été installées sur les sentiers de randonnée de La Réunion le 5 juillet afin de limiter la dispersion de plantes invasives sur l'île.

Après l'inauguration de la station de biosécurité de Mare-Longue le 4 mai, trois dispositifs similaires ont été installés au Maïdo et au Morne Langevin. Elles ont été installées sur les sentiers en cœur de Parc national.

Les stations de biosécurité sont des dispositifs innovants visant à limiter la dispersion de graines d'espèces exotiques envahissantes et à sensibiliser le public sur les menaces qui pèsent sur la biodiversité.

Ces dispositifs permettent aux randonneurs de taper et/ou brosser leurs chaussures pour en débarrasser la terre pouvant contenir des graines de plantes invasives. Cela leur permet d'éviter que l'utilisateur ne transporte involontairement des graines indésirables dans un milieu préservé.

Les sites sélectionnés pour la localisation des stations sont stratégiques en termes de fréquentation et de conservation, et se trouvent à la frontière entre milieux envahis et milieux préservés. Trois nouvelles stations ont été installées au Maïdo et au Morne Langevin. En raison de leurs tailles, ces trois nouvelles stations ont été hélicoptérées avant d'être fixées sur place par les équipes de l'Office national des forêts (ONF).

Au Maïdo, deux stations de biosécurité ont été installées le 5 juillet sur le sentier Grand Bord et près de la Glacière. La biodiversité du massif du Maïdo est fragilisée par des incendies et est fortement menacée par les espèces exotiques envahissantes.

Sur ce site, le principal danger est l'ajonc d'Europe, une espèce exotique particulièrement virulente qui prolifère rapidement grâce aux incendies et qui a déjà colonisé de nombreux espaces occupés auparavant par des espèces endémiques et indigènes.

Les stations de biosécurité installées devraient freiner cette dynamique d'invasion pour pouvoir préserver ce massif à haute valeur patrimoniale et au taux d'endémicité particulièrement élevé.

Au Morne Langevin, l'installation a été demandée par le Parc national et ses partenaires, afin de préserver le milieu remarquablement bien conservé de ce

territoire du sud de l'île. Peu touché pour le moment par les espèces exotiques, l'écosystème de Morne Langevin, traversé par le sentier Grand Coude - Morne Langevin, doit être préservé, selon ONF.

La station du Morne Langevin va compléter celle de Grand Coude, mise en place depuis 2020 et en cours de remplacement. L'objectif est d'augmenter l'efficacité du dispositif de protection, en touchant à la fois les randonneurs en provenance du haut du sentier (Morne Langevin), qu'à ceux arrivant par le bas (Grand Coude).

Un « cadeau » spécial de Madagascar pour le père du riz hybride, Yuan Longping

Le 28 juin dernier, Philibert Rakotoson, l'ancien secrétaire général du ministère de l'Agriculture de la République de Madagascar, est arrivé à Changsha, dans la province du Hunan (centre de la Chine) pour assister à la 3^e Exposition Economique et Commerciale Chine-Afrique.

Arrivée à Changsha, Philibert Rakotoson s'est rendu sur la tombe de Yuan Longping, le père du riz hybride, pour lui rendre hommage. Il a également apporté un cadeau portant les pensées les plus sincères du peuple de Madagascar : du riz hybride d'Afrique.

Malgré la longue histoire de la culture du riz, la production du riz à Madagascar n'a pas été très aussi dense que voulu, en raison de mauvaises techniques et d'une gestion extensive.

En 2006, l'équipe de Yuan Longping est arrivée à Madagascar afin de travailler avec les équipes malgaches pour lever les obstacles tels que les conditions de vie difficiles, le scepticisme des habitants et les problèmes techniques.



Grâce aux efforts inlassables de l'équipe, toutes les difficultés ont été surmontées. L'essai de culture du riz hybride à Madagascar a été un grand succès, avec une superficie de 20 000 hectares cultivés et un rendement moyen de 7 tonnes à l'hectare, alors que le rendement initial a été de 2,5 tonnes à l'hectare.

En mars 2023, la superficie cumulée des cultures de riz hybride chinois à Madagascar a atteint plus de 50 000 hectares, avec un rendement moyen d'environ 7,5 tonnes à l'hectare, soit deux à trois fois le rendement moyen local. Madagascar est devenu le pays africain qui possède la plus grande superficie de culture de riz hybride et le rendement le plus élevé.

Pour montrer la sincère gratitude à Yuan Longping et à son équipe, Madagascar a également imprimé le riz hybride sur son nouveau billet de banque d'une valeur nominale de 20 000 Ariary.

Depuis 1979, la Chine a mené des recherches et promu la technologie de la culture du riz hybride dans près de 70 pays d'Asie, d'Afrique, des Amériques et du Pacifique Sud, et a formé plus de 14 000 professionnels dans plus de 80 pays en développement.

Aujourd'hui, le riz hybride chinois est cultivé dans des dizaines de pays et de régions, apportant ainsi une grande contribution à la sécurité alimentaire mondiale.

Gaspillage alimentaire : l'UE veut imposer des objectifs contraignants pour 2030

La Commission européenne veut imposer aux Vingt-Sept de réduire de 30% d'ici à 2030 les déchets alimentaires des commerces, restaurants et ménages dans l'Union européenne (UE) par rapport à 2020.

Selon les chiffres d'Eurostat, l'Union européenne a généré en 2020 environ 131 kg de déchets alimentaires par habitant, soit une perte totale estimée à 132 milliards d'euros. Environ un dixième de la nourriture dans les ménages, restaurants et commerces finit par être jetée.

« *Un gaspillage à cette échelle alors que 30 millions d'Européens ne peuvent manger un repas de qualité qu'un jour sur deux et que la faim s'intensifie dans le monde est simplement inacceptable* », a expliqué le vice-président de la Commission Frans Timmermans.

La proposition législative, présentée le 5 juillet et qui sera débattu par les États et eurodéputés, vise à réduire d'autant l'usage inutile d'eau, d'engrais et d'énergie pour produire, transformer et conserver ces aliments qui finissent dans les poubelles.

Chaque État membre serait tenu de réduire « *le volume des déchets alimentaires générés dans les commerces, les restaurants et services de restauration et dans les ménages* » de 30% par rapport au volume global enregistré en 2020 - des chiffres calculés « *par habitant* ».

Chaque pays membre devrait réduire de 10% les déchets dans l'industrie agroalimentaire (production et transformation), en renforçant les stratégies de ce secteur pour valoriser les sous-produits.



Cependant, aucun objectif n'a été fixé au secteur agricole, soumis aux aléas des cultures et susceptible d'utiliser ses déchets comme engrais ou pour produire du biogaz.

Pour atteindre ces objectifs contraignants, les États pourront recourir aux programmes de prévention du gaspillage de leur choix, adaptés à leurs systèmes agroalimentaires et types de cuisine.

Bruxelles a déjà adapté plusieurs réglementations pour simplifier les donations de nourriture ou rediriger plus facilement vers la production d'aliments pour animaux des produits ne pouvant plus être destinés à la consommation humaine.

Pour l'heure, un travail est en cours pour clarifier les indications sur les dates limite de consommation. La proposition prend pour référence le premier exercice de collecte de données sur le gaspillage alimentaire à travers l'UE en 2020.

En 2020, plus de la moitié des déchets alimentaires générés dans l'UE était dû aux ménages (70 kg par habitant), et 20% à l'industrie agroalimentaire (26 kg). Suivaient le secteur agricole (14 kg), les restaurants et services de restauration (12 kg) et les commerces et distributeurs (9 kg).

Si les réductions projetées se concrétisent, cela représenterait une économie annuelle d'environ 400 euros pour une famille de quatre personnes, estime la Commission.



La di Bob Denard, in gran chef ! Kel gran shèf ?

En avril, landmin Ramadan, karème mizilman, governman kolonialis fransé la lanse in lopérassion pou zete déor preske toute la popilation Mayotte.

Banna i di 80% la popilassion na point papié fransé. I ve dire 80% zétranzé. Si sa lé vré, koman zot lariv là ? Sa lé in travay band trafikan dann l'administration Mayotte. Koman zot i vive ?

Kisa na lintéré fé travay a zot po la po patate ? San band moun-là , l'ékonomi Mayotte lé mor. Ban Maoré néna papier fransé, na lontan zot fine glisse en France ou La Réunion.

Dan le 20% restan, i di néna papier fransé, néna bonpé Réyoné ek zorey. Mi espère Réyoné-colonisé lé solidaire avec lo band victimes.

La télé y fé bonpé kominikassion pou essaye éfass listoire. Mé konm y marse pa tro, ni lo lopérassion, ni lo propagande, ben la télé kolonial y vien an ranfor.

Dann la somène, la télé la passe in gran dokimantère dessi Bob Dénard. Sé in boug lafé 3 ou 4 kou d'État aux Comores, li la fé tué 3 Présidans. Li la mem renverse lo présidan soizi par lo pèp Comores, pou installe son komandemant.

Mé kroi pa lo dokimantère va présente à li konm in kriminel, non va ! Su lo site lo télé lé ékri : « *Bob Dénard, Chef de guerre charismatique, flamboyant, hors du commun,* ».

A wi !! Y fé roul la bouche. Oté koman y pé falsifié listoire kom sa té ?

A bon antandèr sali.

Justin

Témoignages

JOURNAL FONDÉ EN 1944 PAR LE DR. RAYMOND VERGÈS

Fondé le 5 mai 1944 par le Dr Raymond Vergès

74ème année

Directeur de publication :

1944-1947 : Roger Bourdageau; 1947-1957: Raymond Vergès;

1957-1964: Paul Vergès; 1964-1974: Bruny Payet; 1974-1977:

Jean SImon Mounoussany Amourdom; 1977-1991: Jacques

Sarpédon; 1991-2008: Jean-Marcel Courteaud; 2008-2015:

Jean-Max Hoarau; 2015: Ginette Sinapin

6 rue du général Emile Rollad

B.P. 1016 97828 Le Port CEDEX

Rédaction

Tél.: 0262 55 21 21 - Email : redaction@temoignages.re

Site Web: www.temoignages.re

Tél : 02 62 55 21 21

Publicité: publicite@temoignages.re

CPPAP: 0916Y92433