

Témoignages

JOURNAL FONDÉ EN 1944 PAR LE DR. RAYMOND VERGÈS

JOURNAL FONDÉ LE 5 MAI 1944 PAR LE DOCTEUR RAYMOND VERGÈS

N°19771 - 76ÈME ANNÉE

DOSSIER SPÉCIAL : L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Ce samedi 6 février, la rédaction a décidé de consacrer un numéro spécial sur l'autonomie alimentaire, en partenariat avec GEORGES GAUVIN (image ci-dessous), écrivain, conférencier et membre du Parti Communiste Réunionnais. La particularité de ce dossier est qu'il est composé de texte en français et en créole, dans un contexte typiquement réunionnais. Vous trouverez en premier lieu la version française, suivie de la version créole, avec des guillemets.



Parmi toutes les idées qui font leur chemin dans l'opinion publique de notre pays, en ce moment et depuis un certain temps déjà, il y a la question de l'autonomie alimentaire. C'est une idée partagée selon moi, par un grand nombre de réunionnais, en tous les cas par les observateurs de la vie économique et sociale, ainsi que par nombre d'acteurs de terrain. Ajoutons encore tous ceux qui ont notre pays, La Réunion, chevillé au cœur et qui partage un esprit patriotique réunionnais.

Cette autonomie porte d'autres noms comme l'auto-suffisance alimentaire. Parfois, on parle aussi de la sécurité alimentaire. En tous les cas, quelque soit le terme utilisé, on ira dans le sens d'une satisfaction sécurisée des besoins alimentaires du pays et de ses habitants. Il s'agit bien sur de La Réunion et des réunionnais et pas seulement d'une famille, d'un village, d'un groupe d'habitants, qui se rendraient autonomes pour leur alimentation.

“ PA D'PORTE: KOZMAN DSU LOTONOMI ALIMANTÈR ”



Parmi toute bann zidé k'i fé zot shomin dann l'opinion piblik La rényon, ni pé anparl zordi é dopi in sèrtin tan déza, lotonomi alimantèr. Sanl pou mwinn sa in lidé in bonpé rényoné i partaz rant zot, kiso bann n zobsèrvatèr ki port antansyon la sisyasiyon nout péi, sansa ankor bann zaktèr d'térin, osinonsa tout sak i port lLa rényon dann kèr-bann patrityote si ni pé anparl de sa san fé pèr inn-dé- Ni di lotonomi alimantèr mé ni pé dir ankor lotosifizanss alimantèr, sansa ankor la sékirité alimantèr-mèm si ni pé trouv in pé d'nianss rant lot roi konsèpt.

Antouléka toute fasson, i fo ni sava dansans d'in satisfaksiyon sékirizé par raport nout bézoin alimantèr. Pou lo péi épi pou son bann zabitan. Pou l'instan ni vé parl La rényon konm péi, épi bann rényoné konm zabitan. Ni vé pa parl solman d'in famiy, d'in kartyé, d'in group zabitan ki'sré kapab assur par zot mèm zot lotosifizanss alimantèr, biensir ni vé anparl pou l'ansamb La Rényon épi l'ansanb bann rényonébann rényoné.



On comprendra donc l'autonomie alimentaire comme la satisfaction par les propres moyens du pays sur le long terme de la subsistance de ses habitants. Le pays doit produire ce qu'il consomme et consommer ce qu'il produit, tout en s'assurant d'un stock stratégique suffisant pour ne pas se trouver en situation de manque.

On notera des situations qui pour nous ne peuvent correspondre à l'autonomie alimentaire. Par exemple, la situation de certains pays producteurs de pétrole dont la sécurité alimentaire peut être menacée du fait d'un boycott international et d'une baisse drastique des cours du pétrole brut. Cela a été le cas du Venezuela dans son histoire récente où on a vu les USA, l'Europe et certains pays réactionnaires se liguer contre lui au point de le priver de nourriture et de médicaments.

Cela a été le cas d'une parti de Madagascar ayant fait face à une sécheresse grave et qui a souffert de la famine, bien que potentiellement, notre grand voisin a tout ce qu'il faut pour assurer à sa population ce que nous appelons l'autonomie alimentaire... On peut aussi parler de La Réunion et des autres territoires d'outre-mer dépendants de La France et de l'Europe et d'autres pays extérieurs.

“ NI SÈYE DÉFINI LOTONOMI ALIMANTÈR ”



Kossa i lé sa ? Pou mwin sé la kapassité pou in péi par son prop moiyin é pandan in tan long pou assur lotosifzanss son bann zabitan : i fo lo péi i produi sak li konsome é li konsome sak li produi pou manzé-boir é anpliskésa li assur in stoke stratéjik konsékan pou li pa rotrov ali dann lo mank é dann déssèrtin ka an sityasionn famine par l'fète d' in problèm grav mal métrizé.

Ni pé anparl konm égzanp kontrèr la sityasion Vénézuéla la koni néna kéktan kan li té pri dann in konplo amérikin, avèk l'apui bann péi réaksyonèr, é mèm l'érop é anpliss ké sa lo pétrol téi ansèrv bann tranzaksyon lo pri l'ariv adégringolé si tèlman lo péi téi ariv pi ashté lo manzé li l'avé bézoin, konm lo médikaman, épi tout lo néssèssèr pou son popilasyon. Si li l'avé son lotonomi alimantèr lé shoz nora pa éspass konm la éspassé.

Sak lété lo pli dégléass sé ké lo lan sien prézidan Trump té i di la guèr ékonomik lé fassil pou améné né é i koute pa shèr ditou.

Ni pé anparlr ossi lo ka nout grann voizine i apèl Madégaskar, inn arti lo péi, la konète la famine par rapport la séshrèss la frap dir dann inn parti lo péi mèm si péi-la néna tout sak i fo pou li ansort ali bien konm k'i fo. Li l'avé poin assé la rézèrv manzé stratéjik k'i fo an avoir. Li l'avé poin konm ni di lotonomi alimantèr...

Nou nora lokazyon anparl la rényon i k'èl lé dann in sityasion èl la pa rodé, mé lét inpozé par in movèz politik améné issi par lo ladministrasyon fransèz.

L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE EST-ELLE VRAIMENT NÉCESSAIRE POUR NOUS?



Si on en croit les chiffres que l'on peut glaner sur le net, nous serions autonomes pour 50% de notre alimentation, mais ce niveau d'autonomie est contestable. Par ailleurs, même si nous atteignons ce pourcentage, nous ne serions pas satisfaits, compte tenu de notre inquiétude face à l'avenir.

L'inquiétude? Elle est bien réelle. Il n'y a qu'à voir lorsque l'on annonce un cyclone. Il n'y a qu'à se souvenir des râlés-poussés dans les commerces lorsque des redresseurs de tort occidentaux sont allés agresser l'Irak dans les années 90.

Mais sans s'alarmer outre-mesure, on se souviendra de ce que nos anciens nous ont raconté sur les difficultés de se procurer de la nourriture pendant la Première Guerre Mondiale 1914-1918, ainsi que pendant la Seconde Guerre Mondiale, celle de 1939-1945.

On se souviendra des épidémies et pandémies : la grippe espagnole, la polio et d'autres plus anciennes. On n'oubliera pas le chikungunya, et la pandémie de la Covid-19 encore en cours à l'instant et dont on ne sait pas comment cela finira et après il y aura quoi ?

Il faut penser à tout cela et nous dire que la meilleure façon de contrecarrer les catastrophes alimentaires, c'est d'atteindre l'autonomie alimentaire et de constituer des réserves stratégiques pour ne pas faire courir à notre population inutilement des risques dramatiques. De gros risques.

Prosper Eve, historien, a déclaré à la radio : il faut toujours s'attacher à avoir le garde-manger plein et d'éviter de le vider sans le remplir à nouveau. De plus essayons d'éviter de toujours demander à la France et à L'Europe de remplir notre garde-manger - Kont pa dsi baton tonton pou travèrs la rivyèr.

De fait, l'autonomie alimentaire est nécessaire pour nous comme pour toute région ou pays vivant dans l'isolement par la géographie. Ne pas y penser serait faire preuve de légèreté et d'inconscience - une faute contre notre pays et notre peuple.



LOTONOMI ALIMANTÈR SÉ VRÉMAN KÉKSHOZ NOU LA BÉZOIN SA ?



Si mi kroi bann shif mwin la lir d'issi d'laba nou lé otonome pou 50% pou nout manzé-boir, mé sa i sifi pa pou nou, ni domann pliss pars nou lé trakassé pou nout domin Pou koué ?

Lotonomi alimantèr lé néssésèr pou nou épi pou bann péi izolé konm nou épi d'ot réjyon dsi la tèr. Nou va di :l kont pa dsi baton tonton pou travèrs la rivyèr. I pé pa kontinyé baz dsi La franss épi baz dsi l'érop ép i dsi d'ot landroi ankor pou ranpli nout gard-manjé- in mo listorien Prosper Eve.

Lé tro riské : tazantan néna la guèr, dann tan passé l'avé la guèr –kisoï sète 1914-1918, épi sète 1939-1945 é ni koné bien léspri bann rényoné lé ankor tromatizé avèk sa.

La prèv ? Kan banna , rodréssèr d'tor loksidan,la parti déklansh la guèr kont l'Irak demoun la fonsd dann sipermarshé é in pé pliss lé z'inn téi marsh dsi lé zot pars lo mank manzé, konm i di,sa sé in n'afèr bien marké dann nout sibkonssyan.

Dann nout listoir nou la koni plizyèr zépidémi :Zordi néna lo covid,lé pa ankor ziguilé ! avansa l'avé la peste, la grip éspagnol, la polio avèk shak foi in mové konsékans dsi nout gard-manjé konm la rupture bann transpor an bato.Kossa i pé an avoir ankor ?d'ot guèr, d'ot katastrof, d'ot maladi. Lé sir sé kékshoz v'ariv anou é v'ariv an mèm tan la fèrmtir nout gard-manjé.

An touléka, si nou lé sèryé, i fo ni panss sa sèryèzman. Mi panss pa dmoun La Rényon i sré dakor pou soufèr la fain konm dann tan la guèr nout paran épi nout gran paran i anparl anou zordi ankor.

Conclusion : Lotonomi alimantèr lé néssésèr pou nou konm pou toute réjyon épi toute péi izolé é zot l'aprovizyoneman an danzé par l'fète lizolman. I fo ni panss toussala é ni kalkil lo méyèr fasson prévnir in gran katastrof sé an trapan nout l'otonomi alimantèr.

Sèryèzman si ni pans pa sa sèryèzman, ni fé pa la prèv nout léspri d'résponsabilité .

L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE EST-ELLE POSSIBLE ?, EST-ELLE FAISABLE ? ET POUR QUELS TYPES DE PRODUCTION ?



La deuxième question que nous nous posons concerne notre capacité d'atteindre l'autonomie alimentaire, voir si cela est faisable. On peut déjà affirmer qu'elle est possible et cela ressort de l'histoire même de La Réunion, des capacités de notre peuple, ainsi que de toute la littérature écrite sur notre pays.

Si on regarde un peu en arrière dans notre histoire, si on regarde bien la capacité des réunionnais nous avons toutes les raisons d'être optimistes :

- il ne faut pas oublier qu'à une période de notre histoire Bourbon a été le grenier à grains des Mascareignes.
- il ne faut pas oublier non plus la guerre de 1939-1945, et même celle de 14-18, périodes très dures pour notre population mais nous avons quand même pu laisser passer l'orage...

Selon Prosper Eve , le tord que nous avons eu a été de vider notre garde-manger sans chercher à le remplir de nouveau. La guerre était finie, La Réunion était département français et nous pensions pouvoir compter en tout et pour tout sur La France et des colonies comme Madagascar et d'autres pays encore. Le riz Saïgon devait nous protéger à jamais de la faim.

Mais attention, il ne s'agit de revenir en arrière mais d'avancer dans la production de qualité et dans des productions diversifiées. Maintenant on peut affirmer que nous pouvons et nous devons bâtir le socle de nos productions alimentaires suffisant pour que notre peuple puisse se nourrir et s'il ne produit pas cent pour cent de ce qu'il consomme dans l'immédiat, il peut atteindre avec le temps à une quasi-autosuffisance alimentaire. Ce serait notre autonomie alimentaire.

“ LOTONOMI ALIMANTÈR I GINGN FÉ SA, É AVÈK KÈL TÉKNIK KILTIR. ”

In dézyèm késtion i fo ni poz sé dsi nout kapasité trap nout lotonomi alimantèr issi shé nou dann nout péi. Nout kapassité pou trap ali. Mi panss ni pé dir lotonomi alimantèr sa lé possib pou nou issi, mé avèk kèl prodiksyon é kèl téknik prodiksyon. Si ni rogard in pé an aryèr dann nout listoir, si ni rogard bien la kapassité bann rényoné, ni pé di nou lé kapab-é sa la pa in parol anlèr. Si ni lir in pé tout sak demoun la ékri dsi La Rényon mi panss ni pé rogard l'avnir avèk konfyanss. In tan Bourbon, lo lansien nom pou La rényon lété d'aprè sak i di lo gronyé pou Bannzil Mascareignes. La vi té dir pou nout paran épi gran paran dann tan la guèt 1939-1945, mem sète 14-18, é nou la tienbo. Nou la fé avèk, konm i di.

.. Si ni rogarde in pé déyèr nou dann nout listoir , si ni rogarde bien la capassité noute bann konpatriyote nou néna toute rézon gingn la konfyanss dann nout domin.

- I fo a ni obliy a inn sèrtène épok nout listoir Bourbon lété lo gronyé séréal bannzil Maskarègn.
- I fo pa ni obliye non pli nout péi la konète in tan difisil dann la guèr 1939-1945 mèm sète 14-18. Lété difisil mé nou la nyabou rézisté.

Solon Prosper Eve, le tor dan nou sé k'nou la vide noute gard-manzé é nou la panss lé zot pou ranpli ali : dsi La franss, dsi bann koloni konm Madégaskar, Vietnam é d'ot. Nou la panss do ri saigon nora ranpli noiut boujaron. La Rényon lété départman, él l'avé dé droi é lé zot l'avé in responsabilité par rapor aèl.si tèlman ké lo tan lété pli dir pou nou, par l'fête la loi dpartman fransé lété pa apliké konm k'i fo. Alon pa obliye sak nou la passé apré konm bann zanfan La creues, konm lo bumidom, ko nm la klinik ti-baba avèk touzour in rolasyon avèk nout insifzanss alimantèr.

Astèr i fo ni fé antansion, ni vé pa rotourn an aryèr nou la bézoin bann produksyon la kalité épi la varyété. Ni vé pa artourn konm dann tan téi manz manyok épi patate-souvan dé foi avèk la po .Kan mi kalkil in kou, mi di dann mon kèr, sak mi vé sé bann prodiksyon an kantité, an kalité épi an varyété.

Ni pé komans par dévlop la baz épi étap par étap trap nout lotonomi alimantèr.Lo myé sré in sirplu alimantèr pou gingn komers avèk lé zot dann landroi ni lé.lindispensab sé in stok stratéji pou in pèryod omoins in an.

QUELS TYPES DE PRODUCTIONS, SELON QUELLES TECHNIQUES ?

Cette fois, il y a une troisième question que l'on doit se poser : disons c'est une question technique en matière d'agriculture, d'élevage, de pêche et autres. D'après vous pouvons-nous continuer avec les engrais et les insecticides chimiques ? Notre réponse est non. Car si nous voulons la qualité et la diversité nous ne devons pas le faire, mais nous devons réparer ce que nous avons détruit. Le bio n'est pas un gros mot et c'est avec lui que nous pouvons assurer à notre population dans l'avenir une meilleure alimentation et plus diversifiée.

QUESTION FONDAMENTALE ? LA TERRE POUR CETTE AUTONOMIE ALIMENTAIRE.

Dans cette partie je vais donner des chiffres approximatifs : La Réunion, c'est 2512 km² donc 251200 ha. La sole agricole représente environ 50000 ha. La moitié en cannes et l'autre moitié dans les autres productions. Certains diront que la terre va nous manquer mais il faudrait encore que l'on parle de 7000ha en friches certains même de 8200ha. Il conviendrait également de considérer que les terres en cannes sont prêtes à héberger une partie de l'année des cultures en intercalaires.

Il faudrait que l'on prenne encore en compte les rotations sur les mêmes champs, l'agro-foresterie, les cultures sur mur, ou en hauteur : bien sur il s'agirait de productions bio sur des terres restaurées et des cultures. Désempoisonner la terre, qui ne doit plus être considérée comme un support stérile mais comme un être vivant avec ses millions et milliards de micro-organismes. Nous devons nettoyer les nappes phréatiques, que nos rivières redeviennent nos rivières avec leur faune t leur flore d'origine et que la mer devienne la mer, et le climat ce qu'il était sans les destructions humaines. Pas d'un seul coup bien sûr mais au fur et mesure. I fo ni rofé !



“ KÈL KALITÉ LAGRIKILTIR NI VÉ POU LA RÉNYON, KÈL KALITÉ LÉLVAZ, KÈL KALITÉ LA PÈSH... I FO NI ROFÉ. ”

Kan ni parl l'agrikiltir, ni parl galman l'élvaz, la pesh, l'élvaz poisson. Kan ni kalkil in kou, ni dmann anou toultan-toultan dsi ni pé kontinyé ansèrv l'angré par tone, dézèrban, nuizib pou bann moush a myèl-tiyèr moush a myèl konm i di- épi tyèr tout kalité zinsèk lo bon konm sak lé moins-ankor noré a dir la dsi !. Sèryèzman i fo arète avèk sa :sa la pa bon pou in prodiksyon an varyété, an kalité boudikont mèm la kantité sar pi o randé-vou apré in bon koup de tan...

Nout tèr lé pliss-an-pliss in tèr anpoizoné, i ansèrv pi li konm in matyèr vivante solman konm in sibstra stéril. Nout mèr, losén indien lé pi an bone santé avèk toute son flore épi son faune li l'avé avan. Nout rivyèr i port ankor zot nom mé touziss : kossa i rèst dodan, okilé bann poisson, kokiy, okilié bishik. I fo ni rofé : i fo nout tèr i rovien nout tèr, nout mèr i rovien nout mèr, nout nap phréatik i rovien nout nap phréatik, i fo nout lo i rovien nout lo. Pa an in zour, avèk lo tan si la volonté koléktiv lé la, i pé rofé non ? Ni doi rofé.

IN GRAN KÉSTYON : LA TÈR NÉNA POU LOTONOMI ALIMENTAIRE- LA ISSI LA RÉNYON ?

Rényon sé 2512 km, 2.50000ha lé kultivab. La moityé an kanne, la moityé an diversifyé. 7000 ha La lé an friches. I fo tienbo kont bann kiltirintrekal pandan la moityé lané dann kann. I fo tienbo kont ankor bann zardin partazé, bann mur zardi, si possib bann zardin dsi lo toi é bannzardin an otèr. I fo tienbo kont bann boi : zot i panss i gingn paf é in méyèr lésploutasyon pou bann boi-la ?

In pti pou la rout : mi koné dann in propriyété, in parsèl 4 ha ? Lo quar lé konsidéré konm agrikol ? Lo trois kar i apèl boi.avan sa lété toultan planté. zot i pans spa pou in moun i vé noré moyin pou moyiné. Mi arète tèr la, mé pou dir azot malgré bann difikilté, mi pans nout ka lé pa pèrdi ni dézèspéré.



EXEMPLE

Micro-agriculture bio

La micro-agriculture biointensive est un système agricole durable visant à produire une alimentation grâce à une petite parcelle de terre tout en enrichissant en humus le sol cultivé. C'est un système agricole auto-fertile et autonome en semences. (wikipédia)

LA PLACE DES PETITS PLANTEURS :UNE PLACE DE CHOIX POUR EUX DANS LE PROJET D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE.



Une quatrième question à nous poser : Quelle place réservons-nous aux petites planteurs ? Comment auront-ils une bonne formation ? La politique du gros qui mange les petits doit cesser. Une place de choix leur revient en permaculture, en agriculture bio, en agro-foresterie, en aquaponie et pour la transformation de leurs produits menant à l'autonomie alimentaire .

Des études faites par les services agricoles en France montrent que les petits planteurs en cultivant des superficies modestes peuvent contribuer à assurer un niveau de vie acceptable à leur famille. En même temps cela donnera des emplois dont le pays a cruellement besoin. Attention, je ne pense pas seulement à ce qui se fait en France, mais aussi aux expériences réunionnaises, ainsi qu'aux expériences africaines et autres.

La nouvelle agriculture réunionnaise ne part pas de zéro, mais des expériences qui se font un peu partout dans le monde et qui réussissent bien mais on aura le temps d'en parler dans le débat. Par ailleurs, quelle place doit-on accorder aux jardins sur les toits, aux exploitations en hauteur, aux jardins partagés acteurs eux-aussi de l'autonomie alimentaire? Une place essentielle dans la nouvelle agriculture réunionnaise.



EXEMPLE

Agroforesterie

L'agroforesterie est un mode d'exploitation des terres agricoles associant des arbres et des cultures ou de l'élevage. L'association arbres et agricultures a des avantages considérables comme dans le domaine de la protection des sols. (wikipédia)

Image : du sorgho pousse sous des *Faidherbia albida* et des borasses près de Banfora au Burkina Faso.

“ LA PLASS TI PLANTÈR ÉPI BANN TI PRODIKTÈR DANN LOTONOMI ALIMANTÈR ”

Ni poz anor in katriyèm késtyon : i port dsi la plass bann ti plantèr dann lotonomi ali mantèr ni vé trapé. Koman zot nora la formayon k'i fo ? Koman zot nora la tèr a zot dispozisyon ? Oussa zot va gingn larzan pou travaye ? larzan pou ashète lo matèryèl zot la bézoin pou fé in bon travaye ? La politik lo gro i manz lo pti, i fo fini avèk sa.

Bann pti plantèr épi bann pti prodiktèr néna in plass promyé plan dann la marsh pou lotonomi alimentèr : dann la pèrmakiltir, dann l'agro forèsteri, dann l'aquaponie, konmsa zot i dovien bann zaktèr prinispal nout lotonomi alimentèr épi la transformasyon bann produi...

Kèl plass pou bann zardin partazé é bann demoun i mète zot lénèrzi épi zot kapassité pou inventé ladan.

Kèl plass pou l'agrikiltir an otèr, pou l'agrikiltir dsi lo toi. Ankor in manyèr pou agrandi la tèr épi ansèrv bann produi sir plass. Si sa i marsh bien dann d'ot landroi, akoz pa issi. akoz i an sèrviré pa pou trap lotonomi alimentèr.

Antansyon anon pa solman rogard sak i fé dann l'érop, mé alon rigard ossi sak i fé in pé partou. Partou néna zafèr pou aprann. San obliy sak bann zom de talan i fé shé nou isi La Rényon. Désidéman, ni sort pa d'zéro nou ossi.



EXEMPLE

Agriculture biologique

L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui exclut le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse, utilisés notamment par l'agriculture industrielle et intensive depuis le début du XXe siècle, les organismes génétiquement modifiés par transgénèse, note, et la conservation des cultures par irradiation. (wikipédia)

Image : fruits et légumes bios

EXEMPLE

Aquaponie

L'aquaponie est un système qui unit la culture de plante et l'élevage de poissons ; les plantes sont parfois cultivées sur des billes d'argile, pouvant être irriguées en circuit fermé par de l'eau provenant d'aquarium où sont élevés les poissons.

Image : Système d'aquaponie réduit, transportable.



LOIS ET RÈGLEMENTS



Les lois et règlements portent sur les traités existants, les décrets et les lois et les différentes réglementations, et la question est de savoir si ces textes vont dans le sens de l'autonomie alimentaire. Nous n'y avons jamais été associés et à la vérité, ils cachent sans doute des pièges de nature à faire obstacle à notre autonomie alimentaire.

Dans ces conditions, il y a lieu de revoir ces textes et les adapter à nos nécessités réunionnaises. Une adaptation est d'autant plus nécessaire, si nous entendons pratiquer des échanges gagnant-gagnant avec les pays qui nous environnent dans notre intérêt et dans leur intérêt.

Attention que les textes existants actuellement ne soient pas bons pour nous et ils pourraient condamner nos initiatives et les faire mourir dans l'œuf. Si tel est le cas de certains d'entre eux, il faut les faire modifier et s'il le faut, aller jusqu'à l'Europe.

“ LO BANN LOI ÉPI RÈGLOMAN POU APLIKÉ ”

Kan i parl lo kad ziridik, i parl bann loi, bann dékré épi bann règloman fransé sansa éropéins. Si bann tèks-la i sava dann sans nout lotonomi alimantèr, ok-mé si i sava an sans kon trè? I fo alé ziska l'érop pou domann modifiyé.

La pa nou la fé sa, la mèm pa domann anou nout lavi, ni dékouv é sak ni dékouv i kontant pa nou souvan dé foi. Alor lé possib in pé lé bon pou nou é in pé lé pa bon.

Sak lé bon lé bon, é sak lé pa bon i fo shanjé. Mazine in pé si sa i zoué kont nou konm in lanspèk ? Sak mwin l'aprè di la pa évidan. Pou kossa ?

Pars sak lé pa bon pou nou, lé bon pou d'ot é lé z'ot lé possib zot i vé pa shanj sa ditou. Arzout èk sa lotonomi alimantèr sa sé in n'afèr bann péi l'érop i rode pa zot sa, ... libre échange i intèress azot é libre échange avèk toutt péi dann kad la mondyalizassyon. Mé la pa pars nou la pa fé bann loi épi règloman, pars la pa konsilt anou ké ni doi bèss lé bra. Bèss lé bra é nou lé fouti.

ATTENTION AUX COUPS TORDUS DES MONOPOLES



Il peut arriver que les producteurs réunionnais soient victimes des coups tordus de monopoles des sociétés d'importation. Je me souviens, il y a bien longtemps d'un plan de mécanisation de la culture d'arachides avec comme objectif final la production de l'huile. La démonstration était intéressante et les journaux et la télé en ont parlé. Mais allez comprendre pourquoi le prix de l'huile d'importation s'est effondré peu de temps après. Dans la foulée le plan pour la culture d'arachide a fait pshtt !

Monsieur Adrien Bègue amoureux du riz et planteur à Sainte Anne raconte à la télé-sur antenne qu'il avait constitué avec de nombreux planteurs un groupement riz : il s'agissait simplement que chaque planteur consacre chaque année 200m² à la culture du riz ; juste de quoi être autosuffisant pour cette céréale. Par ailleurs le groupement avait acheté des machines à décortiquer (une par région) et à blanchir. L'euphorie gagnait le milieu mais le prix du riz blanchi a brusquement baissé et le groupement a perdu nombre de ses adhérents. Mr Bègue pour sa part a continué à planter du riz-cinq variétés en tout-avèk un rendement énorme de 12 tonnes de paddy à l'HA. Mais on va reparler du riz dans cette soirée.

“ ANTANSYON BANN KOU TORDU LO BANN MONOPOL LINPORTASYON ”

Souvan dé foi bann pti prodiktè rényon é, kan zot i lanss in projé zot lé viktime lo kou tordu bann monopol. Sa i fé pans amwin, néna bien lontan, l'avé fé in projé pou plant pistash apré pou fé doluil. L'afèr té intéressan, bien fissel& sdsi lo payé mé alé konète pou kossa lo pri luil la bésé toudinkou é biensir lo przé la fé pashtt !

Mr Adrien bègue in lamouré la kiltir dori la group bann plantèr, sinploman pou plant 200m² avek dori pou la famiye. Bann plantèr lété kontan kon m marmaye pars zot téi sava manz sak zot téi plant. In b onpé plantèr la rant dann groupmanmé oila, o pri lo ri inporté la bésé é in bonpé plantèr la kite lo groupman.

Zordi lo groupman lé ankor lamé napoin bonpé d'moun dedan é Mr bègue li la kontinyé planté :in ha zordi é pou in prodiksyon 12 tonne paddy .la prèv ké plantaz dori i marsh é la prèv galman bann zinportatèr si zot i vé zot i kass lo rin bann prodiktèr konm in rien.

VERS UN POUVOIR RÉUNIONNAIS



On vient de voir ce qu'est l'autonomie alimentaire : « *Le fait d'un pays ou d'une région de produire par ses propres moyens de quoi nourrir sa population sur le long terme.* » On vient de voir que c'est nécessaire, que c'est possible et que nous avons la capacité pour l'atteindre.

Au final on peut se dire s'il en est ainsi il faut avancer, contourner les obstacles qui ne manqueront pas de s'élever sur notre route, parce que nous avons vu que les obstacles ne manquent pas, les coups tordus des monopoles non plus ce qui me fait dire, que la quête de l'autonomie alimentaire ne sera pas "un long fleuve tranquille".

La question importante reste celle du pouvoir pour réaliser l'objectif que nous avons tracé ensemble. Il y a bien sûr le label « *produits pays* », il y a également le conseil départemental et ses compétences, la chambre d'agriculture, les syndicats de producteurs et de consommateurs, les pouvoirs du gouvernement de la France et ceux de l'Europe, mais qui pour piloter, quelle sera la compétence réunionnaise responsable de ce projet important pour nous et d'autres comme on l'a déjà dit. Un pouvoir réunionnais? Une idée parce que je n'en vois pas d'autre.



Ni sort oir dann nout kozman kossa i lé, d'après mwin, lotonomi alimantèr : « *La kapassité pou in péi, sansa pou in réjyon, donn manzé son bann zabitan par son prop mwayin* ». Ni sort oir sa lé néssésèr pou nou rényoné énot péi La Rényon. Nou la vi galman sa lé possib, si ni ansèrv bann métode novèl pou la prodiksyon

Final de kont ni pé di si sa lé néssésè é si lé fézab alon fé si ni gingn mé pou sa l fo kontourn bann lanspèk i anpèsh anou avanssé pars lanspèk i mank pa, kou tordu i ùank pa, donk lotonomi alimantèr konm tout sak i antropran issi La Rényon, la pa in long flèv trankil.

La késtyon kant mèm sé sète lo pouvoir pou ariv o bout in prozé konmsa : biensir néna lo labèl "produi péi", néna ossi bann pouvoir konsèy départmantal, néna bann pouvoir La franss ép i l'érop, mé koman ni pé trass nout shomin galizé ladan ? Sé in késtyon é mi oi pa d'ot solisyon k'in pouvoir konpétan pou La Rényon.

Mi souète dann in promyé mouvman bann partizan lotonomi alimantèr i rogroup, i propoz, i fé avanssé é si néna blokaz i fé toute pou débloké, mé pa shakinn son tousèl dann son koin. Osinonsa, lé riskab néna la réissite individyèl bann prodiktèr groupé dann bann lassosyasion sansa izolé, mé pa la réssite lo péi épi son pèp. Tout fasson, i fo avansé, donk alon avanssé.

ÉDITO

L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE, UN COMBAT CENTRAL DU PARTI COMMUNISTE RÉUNIONNAIS

Depuis sa création en 1959, le PCR lutte pour le développement de la Réunion. Un des piliers importants du développement, est l'autonomie alimentaire. On retrouve cette orientation dans tous les programmes du parti, que ce soit le plan de survie ou récemment les 25 propositions. Aujourd'hui, plus que hier, atteindre l'autonomie alimentaire pour le pays est une nécessité.

Dans la mondialisation libérale, le concept de base est l'avantage comparatif. Ce que je produis au mieux, au meilleur prix, est la meilleure des productions, que l'on va ensuite intégrer à un marché libre et non faussé.

Cette conception nie les principes de sécurité alimentaire. Si tout est importé, que se passe-t-il si les échanges s'arrêtent. La pandémie est révélatrice de la fragilité des concepts libéraux. Du jour au lendemain, les échanges mondiaux se sont arrêtés, nous forçant à retrouver des modes de consommations au plus près du territoire.

L'autonomie alimentaire est possible à la Réunion. Les agriculteurs l'affirment, ils ont la capacité de nourrir toute la population. L'île dispose de suffisamment de terre disponible et des techniques permettant de répondre aux besoins de ces habitants. Mais alors pourquoi n'y est-t-on pas, malgré le consensus. Les agriculteurs sont prêts à cette nouvelle dynamique, mais il faut des débouchés à leur produit, et des revenus décents pour eux et leur famille.

ALORS POURQUOI N'Y EST-ON PAS DÉJÀ ARRIVÉ ?

La réponse est politique et économique. L'autonomie alimentaire est avant tout un combat politique avant d'être un combat agricole. Il ne peut y avoir d'autonomie alimentaire sans autonomie politique. Les intérêts stratégiques de la France l'ont poussé à signer les accords de l'OMC ouvrant le marché agricole de l'Europe avec comme contrepartie l'ouverture des marchés des économies émergentes. Pour nous, c'est simple.

En contrepartie de l'arrivée sur notre île des produits agricoles malgaches sans droit ni taxe, l'EDF pourrait prendre le contrôle du fournisseur en électricité de Madagascar, Véolia gérer l'eau potable et Bolloré prendre le contrôle des ports et aéroport. Tant que le cœur de la décision pour les Réunionnais n'est pas à la Réunion, il n'y aura jamais d'autonomie alimentaire.

La réponse à la question est aussi économique. Pour développer une agriculture d'autonomie, il faut avoir les débouchés et les financements. Pour avoir des débouchés, il faut pouvoir contrôler le prix des importations. L'exemple de l'oignon est éclairant. Le département soutient la plantation d'oignon pour assurer l'autosuffisance, mais pendant ce temps la Région finance des hangars de stockage pour les importateurs.

Résultat, quand les oignons arrivent à maturité, les importateurs lâchent les prix et font que les oignons péris sont invendables. Des dizaines de tonnes d'oignon sont encore restés au champ cette année. Pour développer une agriculture d'autonomie, il faut un financement à la fois public et bancaire. Et aujourd'hui pour les agriculteurs, la seule production permettant d'avoir ces financements est la canne à sucre.

Pour atteindre l'autonomie alimentaire, il ne suffit pas de bonnes intentions. IL faut des actes concrets. C'est pourquoi le PCR propose une évolution institutionnelle pour aller vers une plus grande autonomie de l'île. Le PCR propose aussi la création d'un fond de développement qui pourrait aider au financement de l'autonomie alimentaire.

« *Semin gran bwa sa lé long', ti pa ti pa, narivé* »

David GAUVIN



Pour une nouvelle politique à La Réunion

25 propositions du PCR

Face à la crise que connaît La Réunion aujourd'hui, face aux nouveaux défis du XXI^e siècle, rassemblons-nous pour une nouvelle politique, comme l'ont fait les Réunionnais·es en 1945, autour de Raymond Vergès et de Léon de Lépervanche pour sortir La Réunion de la misère coloniale.

www.pcr.re

Mars 2016

Face à la crise que connaît La Réunion aujourd'hui, face aux nouveaux défis du XXI^e siècle, rassemblons-nous pour une nouvelle politique, comme l'ont fait les Réunionnais·es en 1945, autour de Raymond Vergès et de Léon de Lépervanche pour sortir La Réunion de la misère coloniale.

Le PCR propose de "*Réaliser l'objectif de sécurité alimentaire*".

Soutenir les secteurs à fort potentiel (productions agricoles bio et/ou labellisés, économie du numérique, économie de la mer, agro-nutrition, tourisme, artisanat d'art, etc) en investissant dans la connaissance, la recherche, l'innovation.

LA CANNE, PLANTE AUX 500 PRODUCTIONS



Paul Vergès raconte souvent l'anecdote suivante. Lors de la bataille de 1955 pour sauver l'usine de Quartier-Français, les responsables communistes avaient pour habitude de parler du sucre et des "sous-produits de la canne". Le docteur Raymond Vergès leur faisait alors remarquer qu'avec les progrès techniques et les innovations, une valorisation de tous les "sous-produits" de la canne est une perspective à retenir pour les décennies à venir.

Il affirmait que les productions autres que le sucre peuvent apporter une valeur ajoutée importante, peut-être équivalente au produit roi de la canne. Aussi insistait-il pour que, dans le vocabulaire courant, on parle des produits de la canne sans faire la distinction habituelle.

Sans doute, sommes-nous arrivés au moment où les prévisions du docteur saint-andrénien sont plus que jamais en train de se justifier. En tout cas, la question d'une valorisation de toutes les potentialités de la canne est un sujet d'actualité.

Dans la majorité des pays producteurs de canne, la principale utilisation qui est faite de cette plante est celle de la transformation industrielle en sucre et en rhum. Beaucoup d'entre eux ont commencé à explorer de nouveaux procédés permettant de tirer de la canne et de ses produits une variété de productions diverses. Plus de 500 de ces productions ont été recensées. En voici un aperçu sommaire.

LES DÉRIVÉS DU SUCRE

Le saccharose extrait de la canne est une molécule relativement complexe et peut servir à d'autres fins que d'être consommé. Par différents procédés, on peut transformer le sucre en de nombreuses substances chimiques aux applications très intéressantes. C'est ce qu'on appelle la sucrochimie.

On peut, par exemple, obtenir des éthers et des esters. Avec les premiers, on peut produire des plastifiants et des adhésifs, tandis que les seconds peuvent donner des vernis, des cosmétiques, des détergents et même des explosifs !



LES DÉRIVÉS DE LA MÉLASSE

La mélasse, qui contient 35% de saccharose et bien d'autres substances, peut aussi connaître une seconde vie. Une bonne part de la mélasse produite par les sucreries entre déjà dans la production du rhum industriel. Une autre fraction est utilisée dans l'alimentation des animaux et une petite part se retrouve sur les tablettes des supermarchés pour la consommation humaine.

Mais ce n'est pas tout ! La mélasse peut aussi être utilisée pour la culture des levures, ainsi que pour la production de divers produits : acide acétique (vinaigre), acetone-butanol, acide citrique, glycerol, acide aconitique, glutamate, dextrans, acide itaconique, lysine, éthanol etc.

LES DÉRIVÉS DE LA VINASSE ET DES BOUES

Le processus de distillation produit des rejets polluants : la vinasse. La distillation industrielle à partir de mélasse engendre en effet d'importants rejets : de 950 à 1.900 kilos de rejets par mètre cube d'alcool pur produit. Pour le rhum agricole, les rejets sont de l'ordre de 250 kilos par mètre cube d'alcool seulement.

En plus de l'odeur nauséabonde qu'elles dégagent, les vinasses peuvent constituer une source non négligeable de pollution des eaux. Des mesures doivent donc être mises en place pour l'élimination ou le traitement des vinasses. Une méthode relativement simple et économique consiste à utiliser les vinasses pour produire du biogaz. La méthanisation est un processus de fermentation naturelle qui se produit en absence d'oxygène (anaérobie) : au cours d'une succession de réactions chimiques, des bactéries dégradent la matière organique et produisent du méthane. Ce biogaz peut ensuite servir de combustible.

Les autres rejets de la sucrerie (boue de défécation, etc.) renferment une grande quantité de substances organiques, dont des cires et des graisses, qui pourraient être valorisées. De nouvelles recherches seront nécessaires pour mettre au point les procédés biochimiques et biotechnologies capables d'exploiter ces ressources.

LES DÉRIVÉS DE LA BAGASSE

Après extraction, une tonne de canne produit d'importants débris (en moyenne entre 250 et 300 tonnes). La bagasse, comme on l'appelle, renferme environ 45% d'eau, 48,5% de fibres et 2,5% de matière dissoute (principalement du sucre). Traditionnellement, elle servait de source de combustible pour la sucrerie, ainsi que de fourrage pour les animaux et d'engrais.

Les fines poussières de bagasse peuvent facilement pénétrer dans les poumons et causer une inflammation des bronchioles et des lésions pulmonaires. Les ouvriers qui manipulent les chargements de bagasse sont les plus susceptibles de développer cette maladie après quelques semaines ou quelques mois d'exposition. Appelée bagassose, cette maladie a été observée pour la première fois en 1914. Même lorsqu'on cesse l'exposition, plusieurs mois peuvent être nécessaires pour que l'inflammation des bronchioles disparaisse. Cependant, des troubles respiratoires peuvent subsister de façon chronique et peuvent même, dans les cas d'exposition prolongée, aboutir à la mort par fibrose pulmonaire et défaillance cardiaque. À Cuba, en raison de l'embargo américain, plusieurs nouvelles applications de la bagasse ont été développées. Les fibres sont transformées, entre autres, en papier, en carton et en panneaux agglomérés.

La bagasse comme source d'énergie naturelle et renouvelable montre un bon potentiel. À La Réunion, deux centrales charbon-bagasse fournissent déjà une partie importante de l'électricité locale. À Porto Rico, un programme "canne-énergie" a également été mis en place. Des variétés spéciales, riches en fibre, ont même été mises au point spécialement pour servir à la production d'électricité ou de produits chimiques.

Par traitement chimique, on peut en effet obtenir du furfural, un liquide incolore utilisé comme solvant ou pour la synthèse de laques et de résines. Des dérivés du furfural, comme les polyols furaniques, peuvent même servir à produire de la mousse isolante pour l'industrie du bâtiment.

L'ÉTHANOL

Grâce à l'action de micro-organismes, comme les levures, le sucre de canne est transformé en alcool. C'est le processus de fermentation. Après distillation, on obtient de l'éthanol, l'alcool ordinaire que l'on retrouve dans le rhum et qui, lorsqu'il est traité devient de l'alcool dénaturé.

L'éthanol pur peut aussi être utilisé comme biocarburant. Mélangé à de l'essence ordinaire en proportion de 5 à 10%, il peut servir à alimenter des moteurs à combustion spécialement adaptés à cet usage. La canne à sucre représente un atout particulièrement intéressant pour la production de biocarburant, car elle offre de meilleurs rendements que ceux obtenus avec la betterave à sucre ou les céréales (maïs aux États-Unis, blé en Europe).



En 1979, après le premier choc pétrolier, le Brésil a été le premier pays à instaurer un ambitieux programme de production d'éthanol à partir de la canne à sucre afin de diminuer ses importations de pétrole. Aujourd'hui, environ 4 millions de voitures brésiliennes roulent à l'éthanol à 95 %. Toute l'essence vendue dans le pays contient entre 10 et 20% d'éthanol.

Pour répondre aux exigences du programme "Proalcool", des variétés de canne adaptées à la production d'éthanol ont été soigneusement sélectionnées. D'autres pays (la Thaïlande, la Colombie...) se sont lancés dans la voie de la production d'éthanol à partir de la canne. Le Canada qui est aussi en pointe dans ce domaine a plus recours au maïs.

Pour une production à plus grande échelle d'éthanol, l'idéal serait de pouvoir utiliser toute la plante comme matière première. Pour l'instant, les chercheurs mènent des recherches afin de trouver un procédé permettant de transformer la cellulose végétale en sucre - afin de pouvoir ensuite convertir ce dernier en éthanol.

SYSTÈME DE RIZICULTURE INTENSIVE (SRI), UNE ALTERNATIVE POUR LA RÉUNION



Le système de riziculture intensive (SRI) est une technique de culture du riz inventée à Antsirabe (Madagascar) en 1983 par le père jésuite Henri de Laulanié, ingénieur agronome de formation. Cette technique permet d'augmenter les rendements de façon naturelle en repiquant un par un les plants jeunes de riz au bout de 8 jours au lieu de 30 et en asséchant la rizière régulièrement.

L'assemblage des pratiques ayant conduit au concept de SRI a commencé dans les années 1960 sur la base des observations de Henri de Laulanié. Les principes de cette méthode comprenaient l'application d'une quantité minimale d'eau et la transplantation individuelle de plantules très jeunes. La transplantation se fait sur un motif de grille carrée.

En 2010, le SRI International Network and Resources Center (SRI-Rice) a été créé à l'Université de Cornell, afin d'améliorer l'efficacité de la promotion et du partage des connaissances scientifiques et pratiques sur le SRI. Il est également question de mettre en place un réseau dans le monde.

En Janvier 2014, le SRI a été validé dans plus de 50 pays en Afrique, en Asie, au Moyen-Orient, en Amérique du Sud et dans les Caraïbes, avec une estimation de huit à dix millions d'agriculteurs utilisant et bénéficiant de la méthodologie SRI.

Pour permettre le développement du système de riziculture intensive, l'université Cornell de New York, a évoqué des principes centraux, tels que :

- le sol des rizières sont maintenus humide plutôt que continuellement saturé, afin de minimiser les conditions anaérobies. Cette méthode permet de favoriser la croissance des racines et celles des organismes aérobies du sol ainsi que leur diversité ;
- les plants de riz doivent être plantés isolément et espacés de façon optimale, assez largement pour permettre une plus grande croissance des racines et du feuillage et afin que toutes les feuilles soient actives sur le plan de la photosynthèse ;
- les plants de riz doivent être transplantés dès l'âge de 15 jours au stade deux feuilles, rapidement, à faible profondeur et soigneusement, pour éviter de blesser les racines et pour minimiser le choc de transplantation.

L'AQUAPONIE, UN ÉCOSYSTÈME ENTRE LA CULTURE VÉGÉTALE ET L'ÉLEVAGE DE POISSONS



L'aquaponie est un mode de culture issu de la fusion des mots aquaculture et hydroponie, le premier étant l'élevage de poissons et de végétaux en milieu aquatique, le second correspond à la culture de plantes réalisée sur un substrat régulièrement irrigué d'une solution nutritive.

L'aquaculture (ou pisciculture) consiste donc à élever des poissons dans des bassins. Mais cette technique pose un problème environnemental car l'eau est régulièrement polluée par les déjections contenant de l'ammoniaque, ce qui oblige à la changer régulièrement.

Cette technique d'aquaponie permet de filtrer l'ammonium de l'eau grâce à un bio-filtre composé de bactéries Nitrosomonas qui transforment l'ammonium en nitrite. Par la suite, d'autres bactéries Nitrobacter vont convertir le nitrite en nitrate, qui sera absorbé par les plantes. Les plantes se nourrissent des nitrates et l'eau filtrée est réutilisée par les poissons.

Le pH de l'eau doit être surveillé et se situer entre 6 et 7 pour une bonne culture. De plus, l'eau doit être entre 18 et 30°C, car elle se recycle en circuit fermé, nécessitant finalement peu d'eau. En zone tropicale, cette culture peut être produite en milieu ouvert ou sous abri, et en zone froide ou tempérée en milieu couvert (dans une serre en général).

Les deux bacs - poissons et plantes – sont donc reliés et demande peu d'eau, ce qui permet des productions intéressantes tant au niveau des poissons, avec une productivité équivalente à une pisciculture, qu'en matière de végétaux qui peuvent donner plus rapidement et autant, voire davantage, qu'une culture hydroponique.

L'aquaponie existait déjà chez les Aztèques qui ont développé des chinampas, des îles artificielles flottantes faites de boue sur lesquelles ils cultivaient surtout du maïs et des haricots. Cette pratique leur permettait une production intensive toute l'année, afin de subvenir aux besoins croissants de leur population.

En Asie, les chinois ont été pionniers en agriculture aquaponique, en fertilisant des cultures semi-aquatiques avec déjections d'animaux. Ils ont développé un système de cohabitation de pisciculture et de culture du riz. Des canaux parcourent toute la rizière et sont reliés à une fosse creusée dans au fond de la rizière, dans laquelle se trouvent des poissons. Les déjections des poissons fertilisent la rizière, par la suite les poissons consomment diverses larves d'insectes, et les plants de riz purifient l'eau.

En Occident, les territoires insulaires sont plus enclins à l'aquaponie, et des concepts d'agriculture urbaine en boucles locales et de ferme verticale ont été testés, notamment à Paris.



BIO MIMÉTISME: KOSSA K'SÉ SA ?

Mézami, zot i koné,nou, lé zom, nou lé doué pou émité é souvan dé foi nout zinvansyon, sansa nout dékouvèrte souvan dé foi sé lémitasyon la natir, souvan dé foi in faye émitasyon, mé défoi sé konm ni aporte in n'afèr i korèspon in pé nout prop jéni- lo jéni l'om modèrn.

Kan l'om la vi zoizo i vol, li ossi li la kalkil li té i sava fé in l'aparèye pou volé : li va apèl sa in l'aéronèf, sansa in l'aviyon. Sé pou sa an débitan bann zinvantèr la fé drol-drol mashine épi la mète in motèr dodan pou vol dan lé z'èr.

Si zot i rapèl bien zot i pé ankor alé rogard la koléksyon dann diksyonèr : mi souvien in spès truk, konm in l'arègné d'mèr.Mi rapèl pa si li la volé sansa si li la pa volé antouléka mwin néna in souvnir dsa, in pé vag, mé in souvnir kant mèm.

Zot va dir amwin sa lété kan la débite bann zinvanstyon pars koméla l'om i dépass la natir. Kroi sa zot ? Zot i koné vékil la trafik dsi la line : in drol mashine i tienbo lékilib in pé dann toute sanss ébin, figuir azot, sa sé in limitasyon lézar sak i fé tak-tak-tak dan la kaz.

Li ossi l i tienbo lékilib in pé dann toute lé sanss. Li défyé la loi dsi latraksyon téréstre. Sé ankor in ka d'bio-mimétisme é la pankor fini.

Mé kan l'om i panss li lé méyèr ké la natir, sé l'èr ké li tronp zénéralman.Kan li panss langré i pé ranplass la tèr, sé in l'érèr pars li kroi li la pi bézoin la tèr, zis langré pou li lé assé. I fodré pa k'in zour li déside ranplass toute bann zoizo natirèl par bann zoizo artifisyèl. l'èr-la i botré pi mwin ditou.

Justin

Témoignages
JOURNAL FONDÉ EN 1944 PAR LE DR RAYMOND VERGÈS

Fondé le 5 mai 1944 par le Dr Raymond Vergès
 71ème 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