

Projet Culture et commercialisation du « Cresson de Para » ou « Brède mafane » à Madagascar, dans un autre pays tropical humide et en France



Par Benjamin LISAN, version V1 du 30/9/04

1	But du projet.....	1
2	Les plus de cette plante	1
3	La culture de cette plante	2
3.1	Présentation	2
3.2	Emplacement.....	2
3.3	Ensemencement, culture.....	2
3.4	Les temps de la plante en France et à Madagascar	3
3.5	Conditionnement	3
4	La commercialisation de cette plante	5
4.1	Etat actuel de cette commercialisation en France et suisse	5
4.2	Intéresser le gouvernement malgache	5
4.3	Stratégie marketing en France, Europe, et cibles	6
4.4	Future stratégie marketing en Asie.....	6
5	Informations scientifiques sur la plante	7
6	Conclusion.....	7
7	La brède mafane en image.....	8
8	Annexe : Recette n°1 de Romazava :	9
9	Annexe : Recette n°2 de Romazava :	9
10	BOUTIQUES REUNIONNAISE	9

1 But du projet

Ce projet de plantation de cresson de Para (ou brèdes mafanes), a pour but de permettre à des agriculteurs d'obtenir une source de revenu complémentaire dans les pays équatoriaux ou tropicaux irrigués ou bénéficiant d'une bonne pluviométrie.

2 Les plus de cette plante

Le plus de cette plante, ressemblant extérieurement au cresson, est son **goût inimitable poivré et piquant** (En malgache, « brède » veut dire « herbe » et « mafana » veut dire « chaud »). Cette plante fait littéralement « vibrer la bouche ». Elle excite les papilles gustatives.

Les feuilles peuvent être employées fraîches ou sèches. Les jeunes feuilles tendres coupées finement s'utilisent comme condiment dans le plat national Malgache "le romazava".

On peut la manger, simplement cuite comme les épinards, dans les « romazava », et dans d'autres préparations réunionnaises, indiennes et chinoises (*).

Elle est réputée anesthésique, diurétique, digestif, scialagogue, antiasthmatique et antiscorbutique. Ses capitules sont réputés odontalgiques et antiscorbutiques.

Elle est très résistante aux maladies, la seule précaution est de l'arroser régulièrement. **Elle est donc facile à cultiver.**

Depuis, par son aspect couvrant, **elle limite l'érosion des terres**, sensibles à la « latérisation » (++)).

La brède mafane n'est pas seulement consommée par les Malgaches et les Réunionnais. Elle a été adoptée par toute l'Asie du Sud-Est (Inde, Chine ...). On la trouve couramment dans les épiceries chinoises. Elle est cultivée en Côte d'Ivoire. Elle est vendue fraîche sur le marché du Plateau à Abidjan.

(*) Site Association Goutanou sur la cuisine réunionnaise : <http://perso.wanadoo.fr/goutanou-run/html/PRODUITS/BREDES/accueilproduitsBREDES.html>

(++) Latérisation : Formation d'un sol latéritique. La latérisation se produit quand un sol ferrallitique lessivé durant la saison des pluies est ensuite chauffé par le soleil en saison sèche.

3 La culture de cette plante

3.1 Présentation

Ses tiges sont couchées sur le sol, feuilles ovales. Sa croissance est rampante, couvre-sol. Ses capitules terminaux coniques sont de couleur jaune ou rouge. Ses feuilles et fleurs en boutons ont une saveur poivrée piquante.

3.2 Emplacement

En Europe et pays tempéré, elle apprécie une terre perméable, un emplacement ensoleillé au jardin ou sur le balcon.

En pays tropical, elle apprécie un sol aéré et fertile, et une exposition ombragée un peu fraîche.

3.3 Ensemencement, culture

Ensemencement en terrines ou pots.

Puis on la plante en pleine air ou on la sème en semis direct (en France : dès mi-mai, à Madagascar, dès novembre). On effectue un semis très clair, avec une exposition chaude et ensoleillée. Puis on la repique à 40 cm en tous sens (en France : fin juin à Madagascar, fin décembre). Et on doit l'arroser régulièrement (cela nécessite une source d'eau à proximité et

d'arrosage par arroseurs automatiques, à moins d'être dans une région très arrosée, comme la région est).

Elle demande un sol drainant, bien fertilisé (donc prévoir pour sa culture, des apports de nitrates par biomasse _par exemple de culture de semis directs _ ou par engrais, comme avec l'apport des super-granulés d'urée disponibles, à Madagascar).

Elle est très résistante contre les maladies, mais elle est sensible au froid et au sec.

Très bien acclimatée en France. Selon des amis la cultivant en France, il suffit de la placer sous serre, de l'arroser régulièrement au jet ou à l'arrosoir. Elle a tendance à foisonner au sol et il suffit de couper la plante à une certaine hauteur, la partie basse non coupée repoussant naturellement d'une année à l'autre. Selon eux, elle n'aurait pas besoin d'engrais (?).

Il faut retirer les escargots qui pourraient s'y mettre.

Hauteur : 10 cm

Temps de germination : 10-14 T/j

Température de germination : 18 °C.

3.4 Les temps de la plante en France et à Madagascar

	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI	JUI	AOU	SEPT	OCT	NOV	DEZ
Temps de semis :												
Temps de la plantation :												
Temps de la floraison :												
Temps de la récolte :												

A Madagascar, inverser les saisons.

3.5 Conditionnement

- Conditionnement concernant les produits frais expédiés en bateaux réfrigérés :
 1. par cagettes bois, boîtes plastiques ou sacs aérés : vrac par 5 kg ou bouquets par 50.
 2. En sachet de feuilles fraîches sous cellophane ajouré, comme les salades en sachet qu'on trouve en supermarché.
- mise en conserve (+).
- Sachets, en cellophane, de feuilles lyophilisées.

Pour ce qui est de la lyophilisation ou du séchage des feuilles, nul besoin d'une machine « lyophiliseuse ». Comme pour la culture du café en Côte d'Ivoire, on peut mettre les feuilles sur des nattes en palme tressées, ou sur des tissus de coton, placés en hauteur sur 4 piquets plantés dans le sol. Puis on recouvre le tout d'un tissu style, gaze très ajourée, qui empêche les insectes (criquets ...), les escargots de s'y installer, et le vent de faire s'envoler les feuilles. On peut aussi imaginer les tiges et feuilles, accrochées à des fils (voire par petites bottes), têtes en bas, dans des séchoirs en bois (ou comme la technique pour le séchage du tabac).

Pour la mise sous conserve, il faut prévoir :

- 1) stérilisateur autoclave pour conserves métalliques,
- 2) ou stérilisateur bocaux ,
- 3) doseuse,
- 4) sertisseuse.

Dans tous les cas, en plus de cette chaîne de conditionnement, il faut prévoir :

- 1) une chaudière de production de vapeur (et donc une source d'énergie).
- 2) Et un refroidissement rapide à la fin (par de l'eau fraîche. Prévoir une source propre à proximité).
- 3) un emplacement de 8 m de long, 2 m de largeur, minimum pour le stérilisateur.
- 4) Un hangar d'une centaine de m².

Il faut prévoir, très approximativement : 15000 € pour l'ensemble (sauf pour le hangar).

L'idéal serait de mettre les champs de culture de cette plante sur une surface plane, à proximité :

1. d'un hangar non ou peu utilisé (déjà existant),
2. d'une source d'eau propre (pour le refroidissement),
3. d'une source d'énergie (bagasses de cannes à sucre, chutes de palmiers à raphia ...),
4. d'une source d'eau _ rivière, lac ... _ pour l'irrigation ou d'une région humide _ telle que la région est ou la côte est et la région centre-est, région de Masoala, d'Analavory, de Tanambe ...),
5. à proximité d'une route ou piste carrossable
6. si possible proche de Tananarive et de son aéroport, ou d'un grand port _ Tamatave ou Diego Suarez.

(+) Machines à conditionner d'occasion chez :

MICS, 77 PONTEAU-COMBEAU, M. Bilel, 01.64.40.62.80 / fax 01.64.40.62.96.

Cette société est spécialisée dans les petites chaînes de conditionnement pour l'Afrique.

Les conserves et bocaux vides avec couvercles sont disponibles en gros à Madagascar.

Il faut prévoir un suivi de ce stock qui doit être en suffisance, pour éviter ses ruptures.

On pourrait utiliser une plantation existante, pour la source d'énergie, et ses moyens agricoles pré-existants (plantations de bananes, de raphia, de cannes à sucre ...).

4 La commercialisation de cette plante

4.1 Etat actuel de cette commercialisation en France et suisse

En France, actuellement, elle est juste commercialisée de façon confidentielle, dans quelques magasins indiens, réunions (dans la liste est en fin de ce dossier) et malgaches (+) :

- 1) au rayon des légumes frais _ produits frais fournis par quelques cultivateurs spécialisés dans les aromates et produits bio (°) _
- 2) en conserves _ conserves venant de Madagascar.
- 3) En graines et pots (°°).

(+) Magasins malgaches : 1) « Bazar Be » d'Argenteuil (Tél : 01 34 11 04 94)
2) « Bazar Be » du Kremlin-Bicêtre (Tél : 01 46 58 15 64).

Magasins indiens ou réunionnais : 3) Goa Supermarché Exotique (Tél.: 01 40 36 40 37)

(°) En France :

1) Jacky BAQUER, 54 boulevard du 8 Mai 1945, 66200 Elne, Tél. : 04 68 81 61 03, site : <http://jacky.baquer.pagesperso-orange.fr/produits/Mafane.htm>

(°°) En France :

2) AROMATIQUES-TROPICALES (Tél. : 05.65.41.55.81).

(°°) En Suisse :

3) Wyss Samen und Pflanzen AG, CH - 4528 Zuchwil, <http://www.graines.ch>

La cible actuelle sont les consommateurs bio et les usagers de la médecine naturelle.

4.2 Intéresser le gouvernement malgache

Madagascar étant un pays très pauvre, sera intéressé bien sûr par le lancement et la commercialisation de ses plantes et productions, mais ne pourra les financer.

Mais il pourrait nous soutenir (par lettre d'introduction ou de référence)

- 1) Auprès des organismes internationaux aidant au développement de l'île,
- 2) Dans la recherche des terrains et des cultivateurs.

4.3 Stratégie marketing en France, Europe, et cibles

Cette phase est la plus importante et elle est délicate.

Le potentiel des possibilités de cette plante (gustatives, médicales ...) est à mettre en avant dans la publicité. Dans le commerce, mettre des pancartes en carton vantant ses mérites.

Faire une comparaison entre cette plante et le cresson.

En France, puis Europe, la cible pourrait, être dans un 1^{er} temps, les magasins bio (Nature et Bio, La Vie Claire, Nature et Hygiène ... _ voir leur site : <http://www.biovert.com/magasins/>) et les foires bio (Marjolaine ...).

Puis, il faudrait intéresser les grands groupes alimentaires à créer des lignes de produits exotiques, au rayon des produits cuisinés, frais ou en conserve (Produits gourmets de Monoprix, William Saurin, Fleury Michon ...). Il est important de faire goûter le produit _ la plante et le « romazava » (+) _ avant pour convaincre ces sociétés des valeurs gustatives de ce « cresson de Pata » et de l'intérêt de sa commercialisation et de la production de produits cuisinés, frais ou en conserve, tels que le plat traditionnel malgache, le « romazava » (+).

(+) Recette du « romazava », pour 5 à 6 personnes (Cuisson et préparation : 1 h 15) :

INGREDIENTS :

- 1) 1 kg boeuf (genre bourguignon)
- 2) 2 gros oignons
- 3) tomates
- 4) 2 cm de gingembre frais
- 5) 1 bouquet de brède Mafane
- 6) un peu d'huile
- 7) sel, poivre

RECETTE :

Dans une cocotte minute, faites revenir la viande, coupée en morceaux dans un peu d'huile. Faites revenir ensuite les oignons, les tomates avec le gingembre coupé très fin, ajouter la viande et parfois un peu d'eau.

Assaisonner, puis fermer la cocotte et laisser cuire à feu doux pendant 3/4 d'heure.

Après la cuisson, ajouter les brèdes mafanes, les feuilles et quelques fleurs uniquement.

Laisser mijoter 10 à 15 minutes à feu doux.

Suggestion : Servir avec du riz.

4.4 Future stratégie marketing en Asie

En produits frais vrac, elle pourrait intéresser les marchés, et petits épiciers de Chine.

En sachets lyophilisés, elle pourrait intéresser les herboristes chinois.

Voir avec les gros importateurs de légumes et d'épices chinois (Canton, Hong Kong, Changai ..).

5 Informations scientifiques sur la plante

« BREDE MAFANE » ou « CRESSON de PARA » ou *Spilanthus oleracea* :

Nom de Plante: *Spilanthus acmella* Auct. non (L.) Murr.

Famille: Asteraceae

Pays: Madagascar

Nom Vernaculaire : connu à Madagascar sous les noms de anamaIaho, kimotodoha, brède mafana, " Bredy mafana ".

Noms anglais : ress-of-Para, paracress, para cress.

6 Conclusion

Cette plante est facile à cultiver à Madagascar, si elle bénéficie d'un apport de nitrate suffisant, en particulier en technique de semi direct (donc avec apport de nitrates par biomasse _ lors de la culture de semis directs _ ou par engrais, comme avec les super-granulés d'urée disponibles, à Madagascar).

De puis, il ne se passe que 3 mois entre le temps de semis et celui de la récolte.

Elle nécessite un arrosage régulier, nécessitant une source d'eau à proximité, pour l'irrigation et un dispositif d'arrosage par arroseurs automatiques (ou plutôt si possible types « goutte à goutte »), à moins d'être dans une région très arrosée, comme la région est.

Par contre pour son conditionnement pour sa conservation durable, sa culture nécessite des moyens importants et coûteux pour un pays aussi pauvres (au moins 15000 €) :

1. un hangar non ou peu utilisé (déjà existant),
2. une source d'eau propre (pour le refroidissement de l'autoclave),
3. une source d'énergie (bagasses de cannes à sucre, chutes de palmiers à raphia ...),
4. une source d'eau _ rivière, lac ... _ pour l'irrigation ou d'une région humide _ telle que la région est ou la côte est et la région centre-est.
5. un stérilisateur autoclave,
6. une sertisseuse,
7. une doseuse.

Mais cet investissement est malgré tout possible pour ce pays.

Ce conditionnement supprimera les aléas pouvant survenir durant les expéditions de produits frais (pannes des moyens de transports, grèves, rupture de la chaîne du froid ...).

Elle pourrait être une source de revenus, complémentaire, à la culture du riz (peu rémunérateur et surtout vivrier) et une source de diversification, pour l'agriculteur.

Et elle peut apporter un complément positif à la balance commerciale du pays.

7 La brède mafane en image



Brèdes mafane en serre (source photo Jacky BAQUER)



Semblable à du cresson (source photo Jacky BAQUER)



la fleur ou capitule

(source : **Gernot Katzer's Spice**

http://www-ang.kfunigraz.ac.at/~katzner/engl/generic_frame.html?Spil_acm.html)

8 Annexe : Recette n°1 de Romazava :

Il faut du porc, boeuf, ... voire du poulet ... (même on peut y mettre des os de porc, à mettre dans l'eau du plat) ... Il faut des oignons, du gingembre coupé très fin, un peu d'ail (petite gousse) coupé très fin, 2 tomates, des brèdes avec fleurs, et aussi éventuellement une botte de cresson ... (ou des brèdes morel). Puis on cuit à la cocotte minute sans la fermer, on rajoute un verre d'eau ... on sale ... (On cuit le riz à part ... conseillé : du riz du Suriman gros).

Et on rajoute une rougaille de tomate (éventuellement on rajoute un combava, un citron grumeleux petit comme l'ongle ...).

9 Annexe : Recette n°2 de Romazava :

Couper viande en morceau 4 ou 5 cm. La mettre dans la cocotte, avec oignon émincé, ail pilé, avec un peu de gros sel avant (mais pas trop salé), tomates finement coupé et gingembre en lamelle. Couvrir de 3/4 litre d'eau et faire cuire 45 mn, à l'évaporation totale de l'eau, laisser roussir la viande, qui doit toute fois rester moelleuse et mijoter dans la sauce tomate, ajouter les brèdes et mélanger au fur et à mesure, mouiller de 3 verres d'eau. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 30 mn environ. Selon, son goût personnel, ajouter 10 mn, avant la fin de la cuisson, une petite poignée de fleurs jaunes de brèdes mafane (ce qui augmente le goût piquant). (Variante de Romazava : avec poulet, et poison ... dans ce cas, au moment de roussir : ajouter de l'huile).

Proportions de la recette n°2 : 800 à 1 kg viande boeuf, grasse, 2nd choix (entrelardée).

Un paquet de brèdes (brède morelle ou cresson) un oignon, 6 gousse d'ail (pilé avec gros sel), 50 gr gingembre environ ... 4 tomates bien mûre et du sel (voire un piment pilé avec gros sel). (Source le grand livre de la culture réunionnaise).

10 BOUTIQUES REUNIONNAISE

Liem Phat, ZI de Kergonan Brest 29200

(Au niveau du centre commercial Géant prendre la direction de Lambezellec, faire environ 200/300 mètres. C'est à gauche juste avant un pont. C'est une supérette genre Tang frères Pas mal de produits, fruits et légumes frais

Le Piment Bleu, 13 r Am Linois 29200 BREST
Pas mal de produits, ne fait pas que le créole, fait aussi d'autres pays du monde

Ti' bout soleil - 17200 ROYAN

Aromatique tropicales (site web), Moulin de la Serre 46340 DEGAGNAC
Aromates, épices, condiments du monde entier. Commande minimum : 25 Euros

Goa Supermarché Exotique - 151 BOULEVARD DE LA VILLETTE 75010 PARIS
Tel : 01 40 36 40 37. On trouve des boudins, des saucisses fumées, des samoussas et autres produits de la Réunion (conseil : achetez des samoussas surgelés crus et non-précuits).

Mauritus bazar, le spécialiste des produits de la Reunion et de l'île Maurice -Inde
96, Rue du Faubourg St-Denis 75010 Paris, tél : 01 48 00 82 12

Paradis exotique, 108 rue du Fbg Saint Denis 75010 PARIS, Tél : 06 15 08 38 79
Brède choux et épices

Takamaka boutique, 6 rue Ernest Cresson, 75014 Paris, Tél : 01 45 40 33 92

Bernard BROQUERE, Comptoir colonial, 22 rue Lepic 75018 PARIS
Tél : 01 42 58 44 84. Boissons, punches, conserves, épices

Boutique réunionnaise, ~ rue de la Boétie, 75008 PARIS (on y trouve "achard" etc ...).

EXOTIC CENTER (site web), 44, rue de la République 93200 SAINT-DENIS
Tél. 01.48.09.14.67 - Fax. 01.48.09.94.23
Ce supermarché propose une gamme très complète et exclusive de produits d'Outremer...

Le comptoir de l'île de la Réunion - 60, av. du 8 Mai 1945 69120 vaulx-en-Velin
Produit exotiques Dom-Tom

Boutique des Iles (site web), Rue Coupée de Longvic (Quartier Wilson) 21000 DIJON
Du Mardi au Samedi : 10h/12h - 15h/19h et Dimanche matin : 9h30/12h30
Punchs et rhums, Fruits et légumes, Epices exotiques.

Aoki Amitié, 6 r Algérie 69001 LYON, Tel : 04 78 28 52 31
Produits exotiques, fruits et légumes frais, poissons
Afrique Madagascar Réunion Antilles Amérique Latine Asie Inde

Madras Bazar, 5 r Sébastien Gryphe 69007 LYON, Tel : 04 72 73 20 14
produits d'importation de l'Inde, Pakistan, Ceylan, Afrique, Outre-mer, Ile Maurice, Réunion, Thaïlande , Chine....

Couleur Café, 9 r Albert Einstein 67200 STRASBOURG, Tel : 03 88 29 95 40
produits exotiques Alimentation générale (détail).