



Sur un de ses terrains sur l'arpenne (il en possède au total 8), Vinay Kanhye contemple ses 3000 plantes de mouroum (Moringa Oleifera de son nom scientifique) dont la récolte a été faite le matin. Ici, les arbres sont émondés après chaque récolte. Ils font pour certains environ 2m de hauteur et leurs jeunes feuilles ébouriffées sont de couleur vert tendre. Le mouroum grandit rapidement lorsqu'il est semé ou coupé. Il est utilisée pour traiter divers maux, comme le diabète, la tension artérielle, les infections de la peau, les douleurs gastriques, les mycoses, etc. Il y a deux semaines, cet habitant de Goodlands a reçu la certification biologique d'Ecocert, spécialiste français de la certification des produits issus de l'agriculture biologique. Le Senior Project Manager chez Citib, Mauritius a établi sa production dans un champ à l'abri de toute pollution dense et variée.

Il dit n'utiliser jamais d'engrais chimique ou d'herbicide. "Nous n'utilisons aucun produit néfaste pour l'environnement. Seulement les déchets organiques, notamment les branches des brèdes mouroum pour le compostage afin de répondre totalement aux critères de l'agriculture biologique", affirme Vinay Kanhye. Cet homme qui a mis en culture au total 12 arpents de bred mouroum, a planté environ 12 000 plantes. Sa plantation lui assure une production d'environ 200 boîtes de 6l par jour "Il me faut 1kg de feuilles pour 1 kg de poudre", précise-t-il.

C'est à quelques centaines de mètres de la rue Mlle-Jeanne, que Vinay Kanhye a lancé son entreprise il y a deux ans à l'étage de la maison familiale. Ce mardi après-midi, dans la grande pièce, des feuilles de moringa qui ont été lavées et essorées attendent d'être complétement séchées sur les tamis des huit étageres des quatre bacs posés au sol. Avant de compléter l'opération qui consiste à les sécher pendant une heure à 50° dans un déhydrateur et les réduire en poudre dans un grinder et enfin les empaqua-

Quand un ingénieur découvre les 300 VERTUS des bred mouroum

Ces malheureux qui, à en croire un populaire sego des années 1980, n'avaient d'autre choix que de consommer des bred mouroum, cette manne des pauvres d'antan, doivent très bien se porter aujourd'hui, car cette brède recèle 300 vertus ! Rien qu'à dire : "Enn bon bouillon bred mouroum avèk la tete poisson", réveillera les papilles (nostalgiques) de beaucoup d'hommes et de femmes d'un certain âge, puisqu'il faut bien l'avouer : les moins de 30 ans ignorent la saveur spéciale de ce mets. En effet, quel jeune, de nos jours, oserait savourer un plat avec un oeil écarquillé de poisson qui le fixe ? Devenues si rares, les bred mouroum poussent à l'état sauvage, et on en trouve encore souvent dans des cours, laissées à l'abandon, devenues sans doute plantes d'agrément... Une manne des pauvres, disions-nous, mais riche en bienfaits et ce n'est que récemment que les Mauriciens l'ont su. À Goodlands, Vinay Kanhye, un ingénieur de profession, s'est documenté sur les bienfaits de la plante et s'est lancé, il y a deux ans, dans le commerce du mouroum. Après avoir reçu il y a tout juste deux semaines la certification biologique d'Ecocert, celui-ci envisage de diversifier ses produits.



Tout est comestible

Six personnes se livrent à cette activité. Sa belle-sœur, sa mère, sa belle-mère, sa sœur, sa femme et d'autres membres de sa famille dont les parcelles consistent en le lavage, le séchage, l'emballage. Cinq autres personnes s'adonnent chaque matin à la cueillette dans les champs qui se trouvent à Goodlands. Tout est comestible chez le moringa : les fleurs, les jeunes branches, les rameaux, les feuilles, les graines et les tiges. S'étayant des études publiées par l'International Moringa Association (IMA) et la Johns Hopkins University, il déclare "qu'en plus, ses graines contiennent sept fois plus de protéines et trois fois plus de calcium qu'un verre de lait, trois fois plus de potassium que la banane".

Tout est parti d'une visite à Londres de sa femme et ses enfants. Tandis qu'il s'ennuyait d'une grosse fatigue, il se rend dans un magasin où on lui conseille des infusions de moringa. "Les feuilles de moringa m'ont permis de reprendre des forces le lendemain matin. Au Royaume-Uni, cette plante fait l'objet d'un véritable engouement". C'est après avoir scrupuleusement la boîte qu'il découvre qu'il s'agit en fait de bred mouroum.

L'homme, pour ainsi dire, contracte la moroumanie. S'enthousiasmant de cette plante locale cultivée chez nous, il décide de se pencher sur le sujet. De retour à Maurice, il a fait de nombreuses études ont été publiées.