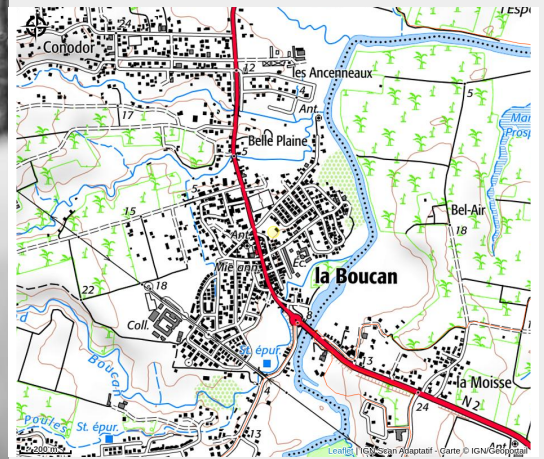


Découverte de la vanille produite en agroforesterie

Basse-Terre Nord



Crédit : Cédric Coutellier



Infos pratiques

Catégorie : Visites de sites "Esprit Parc"

Type : Musée et patrimoine

Description

Cédric Coutellier est l'un de ces producteurs moteurs, porteur de la dynamique de relance de la culture patrimoniale de la vanille, activement inscrit dans le développement agricole et rural du territoire Guadeloupéen.

Installé sur l'île depuis 1998 et travaillant en partenariat avec l'Office National des Forêts (ONF), ce grand passionné a parfaitement assimilé les techniques de culture, de fécondation, de récolte et de transformation. Il s'est progressivement forgé une place reconnue parmi les experts de la culture de la vanille en Guadeloupe et participe régulièrement à des actions de formation pour la transmission des savoir-faire inhérents à cette culture subtile. La consécration de cette reconnaissance est venue en 2020 au Salon International de l'Agriculture. À cette occasion, Cédric Coutellier a présenté pour la première fois sa vanille biologique cultivée en agroforesterie dans le Parc National de la Guadeloupe lors de la 129e édition du Concours général agricole et a remporté à l'unanimité la médaille d'or dans sa catégorie (*Vanilla Fragans planifolia*), détrônant les Réunionnais qui la détenaient depuis longtemps. □

Cédric Coutellier est l'un de ces professionnels engagés pour le développement d'une agriculture durable et respectueuse des écosystèmes naturels. Son partenariat avec l'ONF le conduit jour après jour à développer des systèmes de culture présentant un impact environnemental minime et le mène à élaborer un produit qui s'insère parfaitement dans l'écosystème forestier, en privilégiant des cycles bio-géochimiques naturels. La vanille de Cédric Coutellier est de surcroît certifiée en Agriculture Biologique. Par son plein engagement dans cette collaboration avec l'ONF, il entend défendre l'agroforesterie tropicale en démontrant que l'agriculture peut s'intégrer à des écosystèmes préexistants sans en dégrader le fonctionnement naturel. Cette agriculture positionne le label AB dans une autre dimension où aucun apport de matière organique extérieure n'est toléré : l'agriculteur doit trouver des solutions au sein même de la forêt qu'il exploite. Cette façon de cultiver est une nouvelle manière de voir l'agriculture qui permet de revaloriser les paysages locaux, les forêts et la biodiversité qu'elle abrite. Cette double labellisation agroforesterie / agriculture biologique garantit en outre aux consommateurs l'achat d'un produit de haute qualité, tant d'un point de vue gustatif qu'environnemental.

Visite de l'exploitation agro-forestière

Cédric Coutellier propose une visite hebdomadaire de son exploitation sur un espace forestier de plus de 6 ha, essentiellement reboisé avec du Mahogany il y a une cinquantaine d'années. C'est pour lui l'occasion de transmettre de riches et précises explications sur ses conditions d'exploitation, son respect du milieu naturel, son partenariat avec l'ONF, en bref sa passion. Cédric Coutellier vous fera pénétrer dans cette forêt domaniale départementale, comme dans un espace sacré, et vous présentera une parcelle de 1000 mètres carrés où s'épanouissent pas moins de 3 variétés de vanille différentes. Selon la période choisie pour cette visite, vous aurez peut-être la chance d'observer des grappes de fleurs et le producteur en action lors de l'acte subtil de pollinisation.

Vous ressortirez de cette forêt les yeux aussi pétillants que le regard de votre guide, les narines en palpitation, le sourire éclairé par la sympathie du moment et l'esprit en

effervescence d'avoir reçu dans un généreux élan de passion mille et une informations. En fin de visite, vous pourrez bénéficier de la vente directe de gousses de vanille d'exception.

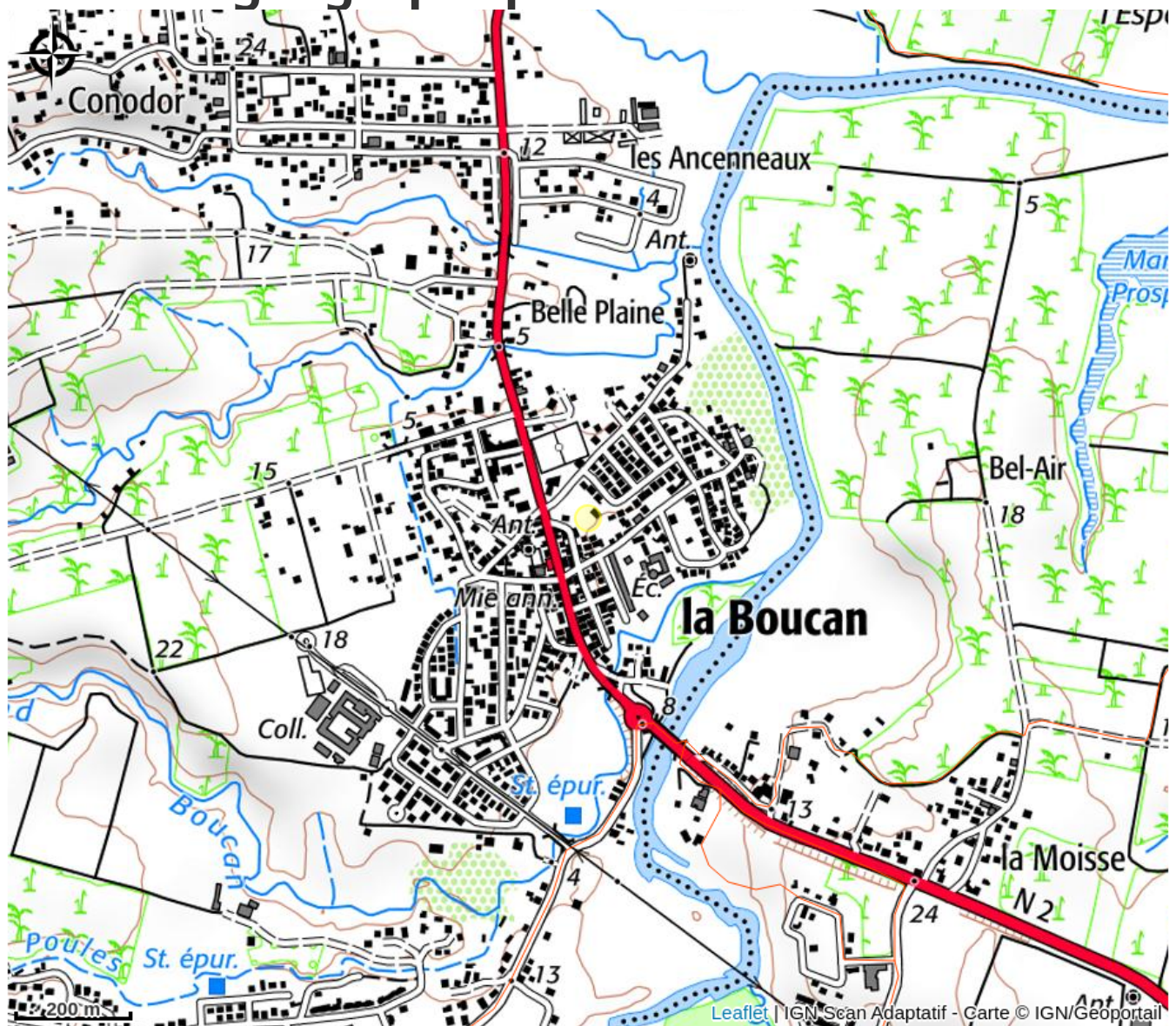
Tarif :

- Adulte : 10 € ;
- Enfant [7 ans - 14 ans] : 5 € ;
- Enfant > 7 ans : Gratuit.

Informations complémentaires :

- L'inscription est obligatoire ;
- Le rendez-vous est donné à 9h15 à "la Boucan" lieu dit de la commune de Sainte Rose sur le parking de la boulangerie "Délices de Pains" et de la supérette "SID" face à l'usine de Bonne Mère de Mère (<https://maps.app.goo.gl/nq3bAmDNmTdd2YJR6>) ;
- Pour une visite de près de 2h en forêt humide, il est recommandé de porter des chaussures fermées, un pantalon et de se munir d'un pardessus imperméable (ou d'un parapluie) en cas d'averse ;
- Pour les groupes, prévoir les minibus du "type 9 places" afin de faciliter l'accès à la forêt (les bus de + de 20 places ne peuvent pas accéder).

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

La Boucan,
97122 Sainte-Rose
+590 690 42 41 19

cedriccout@hotmail.fr

<https://www.vanigwa.com/>