

Vitro Run donne vie à une filière du palmiste Peji Bay

CRÉATION Une filière du palmiste frais est en train de naître sur l'île grâce aux efforts spontanés de chercheurs et de jeunes diplômés qui génèrent ainsi un développement endogène.

La culture du palmiste Peji Bay, ou « palmier pêche », qui est originaire des côtes d'Amérique centrale, s'accommode parfaitement du climat de La Réunion. Il pousse facilement jusqu'à 1 000 mètres d'altitude et apprécie une humidité abondante. À la différence du palmiste réunionnais, qui produit un chou au bout de cinq ou six ans, pour être ensuite remplacé par un jeune plant, le Peji Bay en produit un tous les deux ans et génère des rejets qui produiront à leur tour deux ans plus tard. L'intérêt économique de la création d'une filière Peji Bay est à l'origine du projet Vitro Run, né de la mise au point par le CIRAD (Centre international de recherche agronomique pour le développement) d'une reproduction in-vitro de la plante. La fécondation du Peji Bay ne se fait pas naturellement dans le biotope local, mais la production industrielle de plants par technologie in-vitro est désormais en cours de développement sur le site du Pôle de protection des plantes de Saint-Pierre. « Ce type d'activité, révèle Willy Suzanne, ingénieur en développement agricole et responsable du projet Vitro Run, nécessite un investissement conséquent. Le CIRAD nous fournit un appui extrêmement précieux durant cette phase d'incubation de Vitro



Philippe Stéphan

À la différence du palmiste réunionnais, qui produit un chou au bout de cinq ou six ans, pour être ensuite remplacé par un jeune plant, le Peji Bay en produit un tous les deux ans et génère des rejets qui produiront à leur tour deux ans plus tard.

David Teyssède, technicien spécialisé en culture in-vitro, gère une partie des collections du CRB (Centre de ressources biologiques), au Pôle de protection des plantes du CIRAD.



Philippe Stéphan

Run qui devrait prendre le statut juridique d'entreprise dès 2012. » L'équipe de Vitro Run comprend aussi le technicien spécialisé en culture in-vitro du CIRAD, l'assistant ingénieur David Teyssède, faisant de cette jeune entreprise innovante un essaimage du CIRAD dans le tissu économique réunionnais.

Un maillon actif entre recherche et production

Associé à Séverine Bory, docteur en génétique végétale, Karin Le Roux, docteur en virologie végétale, et à l'ingénieur en gestion des ressources végétales Emmanuel Jouen, Willy Suzanne est l'organisateur d'une équipe de jeunes diplômés de retour sur leur île et qui ne trouvaient pas d'emploi dans leur spécialité. « Vitro Run, explique-t-il, est un projet emblématique d'un potentiel de développement endogène pour l'économie réunionnaise. À partir d'une innovation scientifique du CIRAD, il permet la création d'une activité entièrement nouvelle qui répond à l'attente de nombreux agriculteurs et celle d'une filière de transformation, de distribution et d'exportation. Trois emplois sont déjà créés pour la mise en production de plants dans des locaux mis à disposition par le Pôle de protection des plantes du CIRAD.

La Technopole et l'Incubateur de La Réunion nous accompagnent pour le montage intellectuel du projet, l'administratif et le juridique, un appui particulièrement déterminant. » Vitro Run est aussi un exemple de création d'emplois par de jeunes diplômés réunionnais dans leur spécialité propre. Il manquait un maillon actif entre la recherche et l'industrialisation. Grâce à un contact privilégié avec le CIRAD, et avec le soutien de la Région Réunion, les promoteurs du projet ont saisi cette opportunité. Une forte demande existe pour le palmiste frais d'une qualité certifiée et de parfaite traçabilité.

Un marché européen presque certain

Que ce soit pour le marché du frais ou pour la transformation en troisième et quatrième gammes, en préparation pour salades, pour la grande distribution, les plats cuisinés ou la restauration, l'écoulement d'une production industrielle ne semble poser aucun problème. Alors que l'Amérique du sud produit principalement des pousses en boîtes, le palmiste frais issu d'un territoire où s'applique la législation européenne est assuré de s'ouvrir les portes du marché de l'Union européenne. « Un produit d'une telle qualité, livré en frais, se vend pratiquement tout seul, assure Willy Suzanne. Le Peji Bay a le gros avantage de ne pas noircir à la découpe et supporte parfaitement la transformation, ce qui n'est pas le cas du palmiste local, qui est plutôt un produit de repas festif. C'est une production à forte valeur ajoutée qui répond à une problématique sanitaire puisque l'on n'aura pas besoin d'importer de la graine qui devrait obligatoirement subir des traitements et de longues périodes de quarantaine. » Vitro Run sera fournisseur de plants pour la filière. Un process de trois mois avant plantation en culture sous ombrière.

PS