

VALLEE DE MAI, LE JARDIN D'EDEN

Cascade au cœur de la luxuriante voûte végétale à la Vallée de Mai. L'eau de source, jaillie du granite, se retrouve ensuite dans les bouteilles estampillées « Nouvelle Découverte ».

Photos : Aurélien BRUSINI



« Le sentier de Glacis Noir sillonne le pourtour du Parc National. Panoramas exceptionnels sur l'île de Praslin. »

« Travailleurs et écogardes ramènent sur leurs têtes les cocos de mer collectées à terre jusqu'à l'entrepôt. »

L'accastillage craque en canopée. Des corps démesurés se tordent dans l'ombre. Grinçants. De la voilure végétale enfle le murmure de la brise tropicale sur laquelle les derniers perroquets noirs endémiques chorussent en cascade. Entre ciel et mer, un Jardin d'Eden à Praslin : la Vallée de Mai. Nichée au cœur du parc national sur la seconde plus grande île granitique de l'archipel, elle abrite sur près de vingt hectares 6668 colosses dont certains dominant par trente mètres. Des cocotiers de mer, uniques au monde, dont une légende créole raconte qu'ils s'accouplent les nuits de pleine Lune, les plants mâles arc-boutant leur tronc vers celui des femelles. Malheur au marcheur leur jetant un regard indiscret : soudain condamné à errer sous la ramure d'un perroquet noir à l'ombre des géants, pour le reste de ses jours. Acquis dans les années 1930 par France Jumeau un certain mois de mai - ce qui lui valut son nom - la Vallée entame une métamorphose en jardin botanique, avant de revenir sous la houlette du gouvernement en 1948, qui la classe en réserve naturelle à partir de 1966. « Dès lors, les différentes institutions n'ont eu de cesse que de réhabiliter la forêt en s'interdisant toute réintroduction d'espèces,

pour favoriser la propagation des cocotiers de mer en retirant les semences des essences exotiques ou invasives telles le philodendron, le bois jaune, l'albizier, le palmier de Chine, le jacquier ou l'agati », assure Lindsay Chong Seng, coordinateur de recherche scientifique à la Fondation des Îles Seychelles (S.I.F.) qui gère le site aujourd'hui. Une volonté suivie depuis des décennies de préserver la Vallée pour lui restituer son éclat originel lui vaut d'accéder au classement du Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO en 1983. Elle attire de nos jours 70 000 visiteurs par an, soit la moitié des touristes venus dans l'archipel. « La Vallée de Mai est un écosystème ouvert tant fragile qu'exceptionnel, dont le principal prédateur reste l'Homme », prévient Marc Jean-Baptiste, responsable du parc. « Mais la sensibilisation, la réhabilitation et la recherche scientifique sont nos atouts pour sauvegarder cette forêt encore méconnue. Nous faisons participer les écoliers aux actions d'éradication des plantes exotiques au cours de stages et souhaitons que chacun fasse connaissance au moins une fois dans sa scolarité primaire avec la biodiversité de cette forêt démesurée ». Une muraille végétale, saillie d'une dizaine de mètres de large dans l'épais couvert tropical bordée de calices du

Pape, un pare-feu naturel, s'élève en son pourtour, la mettant à l'abri de l'embrasement en saison sèche. Un bruissement de feuilles. La course d'un gecko bronze. Une palme de cocotier de mer juvénile d'une quinzaine de mètres se soulève furtivement et trois silhouettes agiles en uniforme noir bondissent, emmenées par Exciane Volcere, responsable des écogardes du parc. Angeline Lespérance, Andréa Radegonde et Joseph Souffé font partie de la brigade de sécurité et lutte anti-braconnage qui sillonne sans relâche ses collines sauvages du lever au coucher du soleil. « Les cocotiers de mer attisent la convoitise ! Imaginez : ils produisent les plus grosses graines du règne végétal, qui pèsent parfois plus de 20 kg. Elles sont aujourd'hui totalement protégées et personne n'est habilité à les cueillir sur l'arbre. Seuls les écogardes et nous avons la permission de les ramasser lorsqu'elles tombent à terre, dans le plus grand secret : rien n'est cartographié ni répertorié par écrit, tout est là et rien que là », lance Joseph, le chef de patrouille, l'index pointé sur son front où perlent des larmes de soleil. « Lors de nos rondes matinales une fois par semaine, avant l'ouverture du parc, chacun de nous retourne sur ses pas pour sortir les noix qu'il a découvertes et cachées (le plus souvent camouflées au sol dans le





« L'écogarde sensibilise les enfants à la biodiversité végétale de ce Patrimoine Mondial de l'Humanité. »



« Le tronc n'apparaît qu'au bout de quinze ans et chaque fruit met en moyenne sept ans pour mûrir. »



fatras de palmes sèches) pour les ramener à la base », confie Angeline, le regard fier et la machette luisante. Les noix sont débarrassées de leurs épais manteau fibreux à la machette ou à mains nues en commençant par frapper les bogues sur les rochers de granite dans le sous-bois, avant que les coques noires et ridées soient hissées sur les têtes des gardiens. Exciane, stoïque et sereine malgré les 45 kg des trois noix qu'elle porte sur la tête, ouvre la marche du retour. Mais les écogardes ne sont pas les seuls arpenteurs invétérés de la Vallée ; les cocotiers de mer ont un voisinage animal encore méconnu qui passionne bon nombre de scientifiques venus des quatre coins du monde. Tapie en ligne de mire d'un tronc de cocotier décapité, Ellen Penelope Walford scrute les va-et-viens d'un perroquet noir aux abords du nid qu'il s'est aménagé dans une cavité du tronc. Chercheuse britannique de l'université d'East Anglia, elle étudie

le comportement des quelque 645 derniers représentants au monde de cette espèce en danger, originaire des îles granitiques de Praslin et Curieuse. Parmi les six espèces de palmiers endémiques présents dans la Vallée, les fruits et les graines de palmiste et de latanier feuille forment l'essentiel de leurs menus. Mais certains préfèrent pousser l'aventure un peu plus loin, hors du parc national pour rejoindre les zones cultivées et se rassasier de caramboles, de mangues et de goyaves... ce qui n'est pas sans nourrir une franche hostilité des fermiers alentours, qui doivent déjà composer avec les roussettes, ces chauve-souris diurnes et frugivores géantes qui vivent en colonies, particulièrement sensibles aux effluves sucrées des fruits mûrs. Tammy Noble s'intéresse, elle, au gecko vert endémique, qui passe 90% de son temps sur les inflorescences mâles des cocotiers de mer, organe à la forme équivoque de près d'un mètre de long,

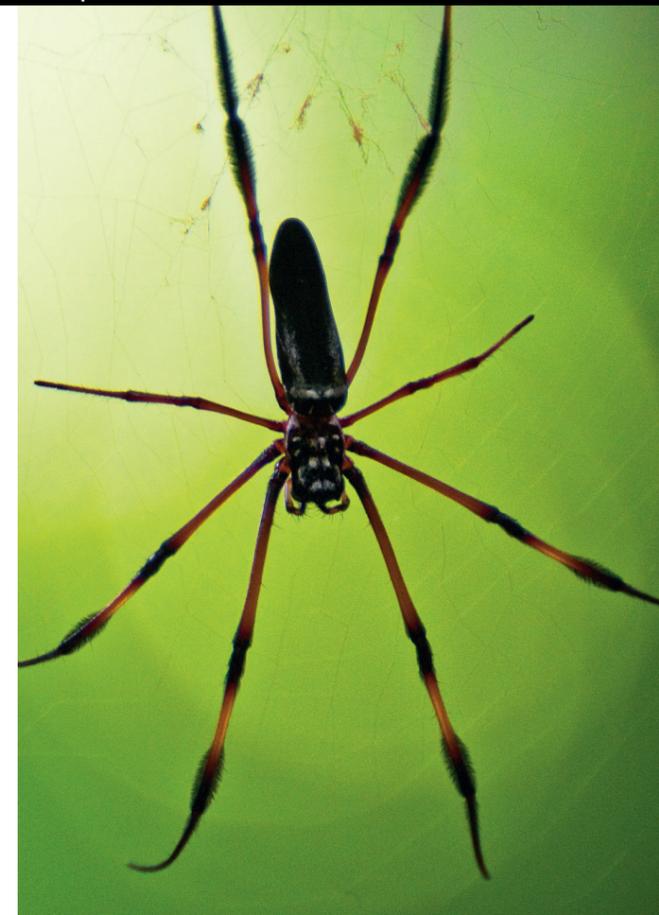
saupoudré d'un délicat lit de fleurs jaunes en saison. Il participerait, à son échelle, à la pollinisation des titans. « *Il faut quand même avoir l'œil aiguisé pour parvenir à discerner ces spécimens couleur palme d'une quinzaine de centimètres à peine, par trente mètres au-dessus de nos têtes !* », lance-t-elle d'un air espiègle. « *Le cocotier de mer a une croissance extrêmement lente : la première feuille n'apparaît qu'un an après la germination de sa graine et ses fruits mettront six à sept ans pour arriver à mûrir. Tandis que le tronc n'est pas visible avant quinze ans, nous estimons, avec les scientifiques de la S.I.F., que l'arbre atteint sa maturité entre vingt et quarante ans et qu'il vivrait probablement de deux cents à quatre cents ans* ». Si les mâles exhibent fièrement leur organe fleuri, les femelles ne sont pas en reste, produisant des graines géantes que les Seychellois surnomment volontiers « *coco-fesse* » en raison de la forme pour le moins troublante de leur coque. « *Il y a encore cinquante ans, nous*



« Appelée «mamouk» en créole, cette araignée peut atteindre une quinzaine de centimètres de diamètre. »

dégustions la chair de coco de mer comme il en va de n'importe quelle noix de coco dans nos jardins, bien qu'elle ait toujours été appréciée pour sa finesse particulière. Nous les achetions cinq roupies, soit cinquante centimes d'euro, et gardions les demies coques évidées pour nous en faire des plats. Elles servaient aux pêcheurs à écoper l'eau dans les bateaux, ou de mesure-étalon sur les marchés : on achetait trois cocociers de riz, un cococier de sucre de canne... », se souvient Marc Jean-Baptiste. Mais en un demi siècle, le statut des cocos de mer a été radicalement bouleversé : totalement protégée, chacune doit maintenant disposer d'un numéro de licence et d'un certificat d'usage strictement délivrés par le Ministère de l'Environnement. Le mythe qu'elles incarnent ne tient plus à la seule évocation de leur silhouette. Si les noix sont de plus en plus recherchées par les touristes qui les achètent entre quatre-vingt et cent cinquante euros localement, leur chair, à qui l'on prête

des vertus aphrodisiaques, s'envole désormais vers l'Asie, pour une balance officieuse de trente dollars le kilo de chair sèche. La coco de mer, ressource rare et épuisable, est en passe de devenir « l'or blanc des Seychelles ». Un phénomène à risque amplifié par la croissance si lente des précieux arbres que la demande en noix de coco dépasse allègrement l'offre de six cents à huit cents noix collectées par an. Les actions de braconnage s'intensifient dans la Vallée de Mai et le Parc National ; la brigade de sécurité qui patrouille tout au long de la journée s'effaçant avec la nuit... « La nuit. Nous privilégions justement la nuit pour le transfert mensuel ou bimensuel des noix depuis notre dépôt de la Vallée, vers l'île principale de Mahé via un petit bateau de ravitaillement. C'est plus discret », souffle Marc. Extraite de la réserve, la récolte de cocos de mer est méticuleusement exposée sous le porche de la base des écogardes. Pas moins de sept membres de la brigade





« Norma Rosette présente, dans son kiosque touristique de l'allée principale à Victoria, des cocos de mer pouvant peser jusqu'à 20 kg et sur lesquelles doit figurer l'indispensable licence d'exploitation verte. »

de sécurité veillent au déroulement du protocole. Après les avoir comptées et numérotées, Exciane trempe l'index dans une peinture aux éclats bouton d'or pour les marquer de son empreinte, une à une, avant d'attendre patiemment la tombée du jour pour rejoindre le petit port praslinois. Immobile, scrutant l'horizon d'ébène émaillée d'une mince strie d'écume, Joseph Souffe, attend la réception de son précieux chargement sur le quai du port de plaisance de Victoria, à Mahé. Il en aura la responsabilité jusqu'à sa livraison à la distillerie Island Sent à Anse aux Pins. Adossée à un plantureux banyan en retrait du village artisanal, le hangar de la distillerie mangé de verdure abrite un atelier de cinq personnes. Ici, dans un air saturé de cannelle dont les séchoirs regorgent, les cocos sont pesées, ouvertes, vidées de leur précieuse chair entreposée deux à trois semaines en chambre climatisée à 18°C, puis recollées

à la main, nettoyées et lustrées pour être revendues dans les kiosques touristiques, à raison d'une douzaine de noix par jour. Face à la pression de la demande, sans cesse accrue, et dans le strict respect de la protection de l'espèce, emblématique des Seychelles, des projets de développement durable naissent en partenariat avec le Ministère de l'Environnement, comme celui porté par Gerhard Buckholz et son studio Fairy Tern. Il est à l'origine d'un procédé révolutionnaire d'écofabrication de répliques de cocos de mer en résine polyester halogénée. Trente minutes suffisent à créer une copie creuse, en tous points identique à ses consoeurs de la Vallée de Mai. En parallèle, une fondation a vu le jour, à laquelle dix pourcents des revenus tirés de la vente de ces cocos – vendues moitié prix d'une véritable – servent à la création d'une pépinière de cocotiers de mer au jardin botanique de Mahé ainsi que dans

le sud de l'île, à Barbaron. S'adaptant à la demande, le studio pourrait ainsi produire cinq cents à mille noix par mois, contrecarrant les spéculations financières et, espérons-le, les actes de braconnage... ●

Véronique Brusini

Guide pratique

Pour préparer son voyage

ADRESSES UTILES

Office du tourisme des Seychelles en France
18, rue de Mogador / 75 009 Paris
Tél : 01 44 53 93 20
info@tourismeseychelles.com

Ambassade des Seychelles en France
51, avenue Mozart / 75016 Paris
Tél : 01 42 30 57 47
E-mail : ambsey@aol.com

Bureau d'information touristique à Mahé
Tél. +248 610 800
info@seychelles.net

Bureau d'information touristique à Praslin
Tél. +248 233 346
stbpraslin@seychelles.sc

Seychelles Island Foundation
Gère le site patrimoine mondial de l'Humanité de la Vallée de Mai (Ouvert tous les jours de 8h00 à 17h30).
Tél. +248 321 735

LES SEYCHELLES SUR INTERNET

www.seychelles.travel/fr : site de l'Office du Tourisme
www.sif.sc : site de la Fondation des Îles Seychelles

• **Formalités** : Passeport en cours de validité et billet de retour ou de continuation. Preuve d'hébergement. Ni visa ni vaccination.

• **Monnaie** : La roupie seychelloise (SCR). 1€ vaut environ 15,70 SCR (change soumis à de fortes variations). Possibilité de payer en euros ou en roupies.

• **Décalage horaire** : +4h/GMT soit +3h pour la France en heure d'hiver, +2h en heure d'été.

• **Langues** : Créole, Anglais et Français sont les 3 langues officielles.

• **Quand y aller** : Climat tropical équatorial soumis à un régime de moussons. Températures agréables toute l'année, comprises entre 27 et 30°C. Fortes précipitations en décembre et janvier.

• **Électricité** : Courant électrique d'héritage

britannique 13A / 220-240V, nécessitant un adaptateur pour l'usage d'appareils électriques européens.

• **Santé et équipement** : Ni cyclones ni paludisme. Prévoir un anti-moustiques (dengue présente aux Seychelles). Attention aux scolopendres et aux « mouches jaunes ». Si une colonie de ce genre de frelons vous attaque, ne courez surtout pas. Allongez-vous immédiatement sur le sol. La nuit tombe vite (18h30) ; ne commencez jamais à marcher trop tard et prévoyez de l'eau en quantité suffisante.

BIBLIOGRAPHIE

• **Coco de Mer – Myth and Eros of the Sea** Coconut, Fleischer-Dogley F., Fischer B.E., Edition A.B. Fischer, 2008 (en Anglais).
• **Seychelles à vol d'oiseau**, Claude Pavard, Oasis Production, 1999. Vues aériennes de la plupart des îles de l'archipel.
• **Coco sec**, Antoine Abel, Editions P. J. Oswald, 1977.

Les Seychelles en bref

LES SEYCHELLES

115 îles forment l'archipel des Seychelles.

Îles principales : Mahé, Praslin, La Digue, Silhouette, île du Nord.
Capitale : Victoria

Population : 87 000 habitants (80 % de la population réside à Mahé)

Superficie : 455 km²

Langues : créole, anglais, français
Ethnies : créoles des Seychelles (89 %), indiens (5 %), malgaches (3 %), chinois (1,5 %), anglais (1,5 %)

Religions : catholiques (90 %), Anglicans (8 %), autres (2 %)

Monnaie : roupie des Seychelles (SCR)

COMMENT S'Y RENDRE

Air Seychelles : 5 vols directs de nuit par semaine, Paris CDG - Mahé.

30 vols quotidiens de 15 min entre Mahé et Praslin.

Tél : 01 42 89 86 83

www.airseychelles.fr

Qatar Airways et Emirates proposent des vols avec escale (via Doha et Dubaï).

SE DEPLACER

• **Autobus** : un service de bus fonctionne 7j/7 à Mahé et Praslin, de 5h30 à 19h00.

Tarif unique : 7 SCR/trajet.

• **Ferry** (Cat Cocos) : catamaran à grande vitesse reliant Mahé à Praslin (45min). 2 à 3 bateaux/jour dans chaque sens. Transfert gratuit vers le port depuis l'aéroport de Mahé.

Tél : +248 324 843

www.catcocos.com

• **Le stop** fonctionne bien aux Seychelles.

SE LOGER

• **Villa des alizés** : 3 villas meublées avec jardin tropical, à 100 m de la plage d'Amitié. Idéal en famille ou en petit groupe. A partir de 130 € par nuit par villa. Amitié.

Tél : +248 237 411

reservations@seychellesparadisvillas.com

www.seychellesparadisvillas.com

• **Villas de mer** : 10 chambres en bord de plage. Piscine. A partir de 170 € la nuit en chambre double avec petit-déjeuner. Grand Anse.

Tél. +248 233 972

vdemer@seychelles.net

www.seychelles-holidays.com

• **Hôtel Acajou** : Hôtel tout en bois d'acajou de 32 chambres. A partir de 395 € la nuit en chambre double et demi-pension. Côte d'Or.

Tél. +248 232 400

acajou@seychelles.net

www.acajouhotel.com

SE RESTAURER

Vous trouverez plusieurs take away sur l'île de Praslin. Plat à emporter à partir de 35 SCR. Cuisine créole. Attention, la plupart sont fermés le dimanche.