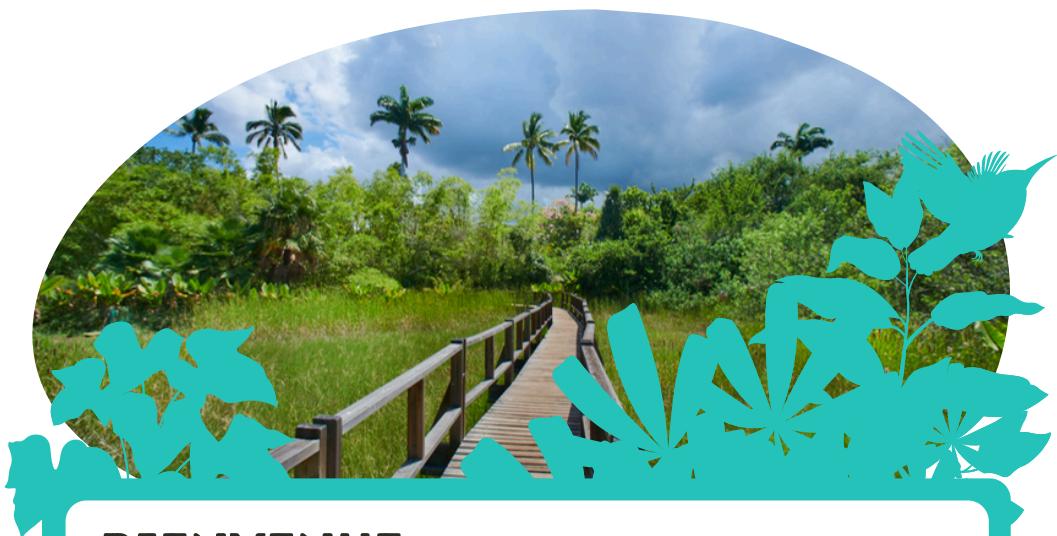




LE GUIDE

82 ESPÈCES À DÉCOUVRIR

N'OUBLIEZ PAS DE REDÉPOSER CE GUIDE À L'ACCUEIL, MERCI !



BIENVENUE

Le jardin d'Eden compte près de **300 espèces végétales** exotiques, indigènes et endémiques. Ces différentes espèces sont rassemblées dans 7 zones distinctes par **un code couleur**, que vous retrouverez sur le plan, dans ce livret et dans le jardin. En effet, les végétaux sont identifiés par **une étiquette de couleur mentionnant leur nom commun et nom latin**.

Vous êtes invité à **déambuler librement** sur les chemins qui traversent les différentes zones de ce petit jardin privé. Monsieur Kaufmant, son créateur, voulait en faire un jardin à la fois intime et touffu, une petite jungle organisée, propice à la flânerie...

Aujourd'hui, l'équipe du jardin s'attache à développer **une approche raisonnée** et durable quant à l'aménagement et l'entretien du site afin de recréer et préserver son équilibre écologique. Il est possible que vous observiez des **bois morts, des sentiers empêtrés, des bosquets ensauvagés** etc. Ceci est le résultat de cette approche : **redonner ses droits à la nature** et héberger ainsi un maximum de biodiversité.

Nous comptons sur nos visiteurs pour respecter ces lieux, les végétaux et le matériel didactique mis à leur disposition.

SOMMAIRE

PARCOURS NUMÉRIQUE

Ce livret vous propose un parcours numérique présentant 82 espèces végétales et animales.

En plus du nom commun, du nom latin, chaque espèce du parcours a un numéro et un QRcode sur son étiquette.

Votre déambulation reste libre ! Vous n'êtes pas obligé de suivre l'ordre croissant de cette numérotation.

AVERTISSEMENT

Un jardin est un espace vivant et donc mouvant ! Selon la période de votre visite, il est possible que certaines plantes du parcours aient été déplacées de leur position initiale ou enlevées en raison de conditions climatiques défavorables ou de ré-aménagements.

Nous vous remercions d'avance pour votre compréhension.

1	Créateur du jardin	p.5
2	Le porcher	p.8
3	L'étang du jardin	p.9
4	Les papyrus	p.10
5	Le via	p.11
6	La jacinthe d'eau	p.12
7	Le nénuphar	p.13
8	Le butor	p.14
9	Le lotus	p.15
10	Un peu de botanique	p.16
11	Les usages du bambou	p.17
12	Le bambou Calumet	p.18
13	Les bambous du jardin	p.19
14	L'Endormi	p.22
15	Le jardin créole	p.24
16	Les palmiers	p.25
17	Le palmier royal	p.26
18	Le cocotier	p.27
19	Le latanier rouge	p.28
20	Les Frangipaniers	p.29
21	L'Arbre du voyageur	p.31
22	La liane de Jade	p.32
23	Les Epices	p.33
24	Le Gingembre	p.34
25	Le Curcurma	p.35
26	Le caloupilé	p.37
27	Le poivre	p.38
28	La cannelle	p.39
29	Le Quatre épices	p.40
30	Le combava	p.41
31	Le Basilic	p.42
32	Le Bilimbi	p.43
33	Le bois de judas	p.44

SOMMAIRE

34 Les fleurs tropicales	p.45
35 Les Héliconias	p.46
36 Les Alpinias	p.47
37 La Rose de porcelaine	p.48
38 Les Strelitzias	p.49
39 L'Oiseau du Paradis	p.49
40 Grand oiseau du paradis blc	p.50
41 Les plantes médicinales	p.51
42 Le père Rimbault	p.52
43 Le trèfle	p.53
44 L'Orthosiphon	p.53
45 L'ayapana	p.54
46 Le gros thym	p.55
47 Le Géranium rosat	p.56
48 Le Citronnelle	p.57
49 Le Bois d'Arnette	p.58
50 L'Aloe verra	p.59
51 La Marjolaine	p.60
52 La Rouroute	p.61
53 Le Tamarin des bas	p.62
54 La Vanille	p.63
55 Le Palmier Bismark	p.64
56 Le Talipot	p.65
57 L'Arbre caca	p.66
58 Le Bois de senteur blanc	p.67
59 Le Kapokier rouge	p.68
60 L'Ylang Ylang	p.69
61 Le Vacoa	p.70
62 Le Bois d'Eponge	p.71
63 Le Baobab	p.72
64 Le Palmier de Madagascar	p.74
65 L'Euphorbe candélabre	p.75
66 Le Roucou	p.76
67 Le Bananier	p.77
68 Le Carambolier	p.79
69 Le Potager	p.80
70 L'Ananas Victoria	p.82
71 Les ruches	p.83
72 Les Baies roses	p.84
73 Le Goyavier	p.85
74 Le Camphrier	p.86
75 Le Vetiver	p.87
76 Le Jonc	p.88
77 Le Benjoin	p.89
78 L'Araucaria	p.90
79 Le Veloutier	p.91
80 Le Calebassier	p.92
81 L'Eucalyptus	p.93
82 Le Kapokier	p.94

PETITE FAUNE DES JARDINS CRÉOLES :

Les oiseaux	p.97
Les geckos	p.98
Le tangue	p.99
La musaraigne musquée	p.100



LE CRÉATEUR DU JARDIN

M. Philippe KAUFMANT

Ce Jardin est la réalisation d'un rêve longtemps caressé par Philippe Kaufmant, son créateur. D'origine lorraine, Philippe Kaufmant est né à Quimper le 02 juin 1941. Bouillonnant d'imagination, le jeune Philippe est curieux de tout, épris d'idéal et d'aventures, poète à ses heures, et avec toute la fougue de sa jeunesse, il veut se donner les moyens de réaliser ses rêves. Il suit des études d'**ingénieur agronome à Rennes** et se spécialise ensuite en agronomie tropicale. A 24 ans, il est prêt à découvrir le monde !

C'est vers l'Afrique qu'il se sent attiré et sa vie professionnelle débute véritablement au Tchad, dans le cadre de la Coopération où il accomplit son service militaire comme VAT. Conjuguant travail dans les plantations de coton et découvertes le plus souvent aventureuses de la région, le bonheur de vivre sous les tropiques ne le quittera plus. Il assurera pendant 10 ans la responsabilité de la zone Madagascar-Réunion-Maurice pour la firme suisse Ciba-Geigy (aujourd'hui BASF), mettant à profit ses compétences agronomiques pour améliorer le rendement des cultures. A la Réunion, il découvre un condensé de la flore admirée ici et là lors de ses périples tropicaux. Il est aussi séduit par la diversité ethnique qui peuple en harmonie cette petite île. C'est là qu'il décide de poser définitivement ses bagages.



En 1977, installé au Grand Tampon, il sélectionne les variétés de fraises les mieux adaptées à la région et les cultive à grande échelle. Puis, toujours dans un souci de créativité et de diversification, il produit des asperges, des melons, des pleurotes, toutes cultures qui ont fait sa réputation à la Réunion.

Il lui reste cependant **un rêve à réaliser**, celui qui lui tient le plus à cœur depuis des années, le plus imaginatif, le plus poétique. Il le concrétisera dans le Jardin d'Eden, lieu enchanteur qu'il léguera à ses deux enfants et à tous les amoureux de la nature. Il crée sa propre pépinière à la fin des années 1980 à partir d'espèces recueillies chez ses amis et en 1990 il s'attelle à modeler l'espace. Le Jardin d'Eden sera **inauguré en 1991** et agrandit (jardin aquatique et alentours) en 1992 pour atteindre sa taille actuelle qui est de 2.5 ha.

Après un dernier adieu à l'Afrique où il fait l'ascension du Kilimandjaro en compagnie d'amis botanistes, Philippe quittera ce monde le 19 février 1992, emportant pour l'éternité le spectacle de son dernier rêve réalisé. Le chant des oiseaux et le parfum des fleurs continueront encore longtemps à parler de lui.

Le Jardin d'Eden est né d'une plaine sableuse et rocailleuse, où seuls quelques cocotiers et bambous se dressaient. Il fallait une bonne dose d'anticipation pour imaginer les futures scènes paysagères qui vous accueillent aujourd'hui !

Philippe KAUFMANT voulait pour sa part faire du Jardin d'Eden **un jardin à la fois intime et touffu** : le visiteur peut découvrir les scènes les unes après les autres et peut facilement s'isoler (les bancs sont abrités des regards). Ce sont les principes des jardins **à l'anglaise** par opposition aux jardins à la française, dont la perspective et les géométries se perçoivent d'un seul regard.



A travers le Jardin d'Eden, Philippe Kaufmant veut aussi donner un aperçu de la **richesse botanique de l'île** en opérant une sélection de plantes et d'arbres pour leur rareté, pour leur beauté mais aussi pour que l'héritage botanique légué par les différents flux de peuplement de ce petit pays ne soit pas oublié. Pour lui ce sera un jardin paysager ethnobotanique, qui **parle de la relation de l'homme aux plantes** : vous y trouverez des plantes sacrées, maléfiques, aphrodisiaques et anaphrodisiaques, des plantes médicinales, des plantes à manger, à humer, à tisser ou à teindre, des plantes à papier, à paniers, à charpentes, à pirogues, et à haies...Tout ce qui fait également le jardin créole.

En 1689, le Marquis de Quesne publia à Amsterdam un recueil de « quelques mémoires servant d'instruction pour l'établissement dans l'Isle d'Eden » où il célébrait l'île Bourbon en l'appelant « le Jardin d'Eden ». De là, le nom de ce Jardin est né.

Le Jardin d'Eden présente aujourd'hui environ 300 espèces de plantes dans un jardin paysager. Vous y trouverez des plantes endémiques, indigènes et exotiques.

Une petite parenthèse ici pour rappeler la **classification des espèces** :

- Les plantes **indigènes** sont celles qui se sont implantées grâce aux oiseaux, vents cycloniques ou courants marins comme la noix de coco.
- Parmi celles-ci, un petit nombre a su évoluer sur place, et développer des caractéristiques propres, ce sont les plantes **endémiques**.
- Les plantes **exotiques** sont celles qui ont été introduites dans l'île par l'homme. Certaines plantes cultivées se sont échappées des jardins et se sont naturalisées mais d'autres, considérées comme envahissantes, génèrent de fortes problématiques pour nos milieux naturels.

L'archipel des Mascareignes (Réunion, Maurice, Rodrigue) compte plus de 1000 plantes à fleurs et fougères endémiques.



LE PORCHER OU BOIS DE PEINTURE

Thespesia Populnea

Indigène

En entrant dans le Jardin, le bois de peinture ou porcher vous présente ses fleurs jaunes et fushias. Sa fleur dure une journée. Elle s'ouvre avec une coloration jaune pâle et 5 points marron au fond de la corolle et devient progressivement rose puis pourpre ou rouge en fin de journée. Le fruit est une capsule verte qui prend une coloration noire puis marron à maturité et qui contient environ 6 graines. Son bois de couleur rouge carmin, prend après quelques années, une magnifique couleur brun foncé à reflets fauves. Il se travaille facilement et est recherché pour l'ébénisterie fine, la tabletterie, la marqueterie et la sculpture artisanale.

À La Réunion cette espèce est utilisée comme arbre ornemental et pour la re-végétalisation des arrières plages du littoral. Très adapté aux zones sableuses et saumâtres, il fait parti des espèces replantées dans le réaménagement des plages de pontes des tortues. Les fruits, les fleurs et les jeunes feuilles sont comestibles. L'écorce fibreuse résistante est transformée en corde à Hawaï et elle est également utilisée pour le calfeutrage des bateaux en Malaisie. Plusieurs produits sont extraits de la plante, y compris un colorant, des tanins, des huiles et des résines. Chaque partie de cet arbre possède des propriétés médicinales. Ainsi, l'écorce broyée est utilisée pour dysenterie et les hémorroïdes à Maurice. Les feuilles sont appliquées contre l'arthrite dans le sud de l'Inde.

3



Photographie meslibellules.fr

Demoiselle du
genre Ceriagrion

L'ÉTANG DU JARDIN

L'étang du jardin a été créé de toute pièce dans le prolongement de la zone marécageuse préexistante. L'eau qui le constitue est une eau saumâtre, rencontre entre l'eau souterraine salée de la mer (nous sommes en effet au niveau de la mer) et une eau douce de surface apportée par la ravine Saint-Gilles à proximité et le ruissellement. Son niveau fluctue au gré des saisons. En hiver, lors des épisodes de fortes houles son niveau augmente apportant beaucoup de salinité au milieu. En été, lors des gros épisodes pluvieux, ce sont les eaux de ruissellements des hauts de l'île qui descendent et inondent le jardin.



Libellule du genre Diplacodes



Photographie Nicolas Huet

Grenouille des Mascareignes



LES PAPYRUS

Le genre Cyperus

Exotique

En fond de scène, très hauts sur tige, avec une tête très décorative en forme de grosse boule constituées de feuilles filiformes disposées en rosette, voilà *Cyperus papyrus*. Il ne s'agit pas d'une quelconque gigantesque fleur, mais bien du « vrai » papyrus, ceux que les Egyptiens utilisaient pour fabriquer des parchemins !

Les plus petits sont les « faux » papyrus, *Cyperus alternifolius*, qui ont d'ailleurs du mal à se défendre contre leurs encombrants voisins. Leurs feuilles sont plus épaisses et larges et plus foncées que celles du « vrai papyrus ».



Faux papyrus(*Cyperus alternifolius*)
Papyrus (*Cyperus papyrus*)

5



LE VIA OU BANANIER DES EAUX

Typhonodorum lindleyanum Schott

Exotique

Trônant sur le tour du plan d'eau, les Via(s), *Typhonodorum lindleyanum* Schott, de la famille des aracées (comme les songes) en imposent par leur prestance. Ils peuvent atteindre 4 m de haut. Les graines de cette plante originaire de Madagascar, bouillies plusieurs fois, ainsi que ses racines transformées en farine sont comestibles mais peu appréciées. Elles furent cependant bien utilisées en temps de disette.





LA JACINTHE D'EAU

Eichhornia crassipes

Exotique envahissant

Particulièrement bien adaptée pour se multiplier rapidement, la jacinthe d'eau bien que pouvant être utile (compostée ou comme dépurateur d'eau) doit être maîtrisée pour ne pas étouffer le milieu dans lequel elle évolue.

Cette espèce est inscrite depuis 2016 dans la liste des espèces exotiques envahissantes préoccupantes pour l'Union européenne. Cela signifie qu'elle ne peut pas être importée, cultivée, commercialisée, plantée, ou libérée intentionnellement dans la nature, et ce nulle part dans l'Union européenne.





LE NÉNUPHAR

Nymphaea sp

Exotique

Au milieu de l'étendue d'eau flotte le nénuphar (*Nymphaea sp*). L'épanouissement de ses fleurs se fait de nuit et elles ne resteront ouvertes la journée que si celle-ci s'annonce ensoleillée.

Son mode de dissémination est particulier, en effet, une fois fécondée par les insectes, les fleurs du nénuphar donnent un fruit qui mûrit, se détache et coule au fond de l'eau. En se désagrégeant, il libère ses graines, dont l'enveloppe retient des bulles d'air. Les graines vont ainsi remonter à la surface et s'éloigner de leur pied-mère en naviguant au gré des vents et courants. Peu à peu leur enveloppe à bulles d'air se déchire, et les graines repartent de nouveau au fond de l'eau où elles germeront. Outre la technique du semis, il est également possible de multiplier le nénuphar par division de ses tubercules tous les 3 à 4 ans.

C'est de l'usage sacré qu'en faisaient les nymphes que cette plante anaphrodisiaque, adoucissante et apaisante a tiré son nom latin de *Nymphaea*. Cette « herbe aux moines » ou « herbe froide » est aussi réputée pour soigner les affections des voies respiratoires, ainsi que les diarrhées et les plaies. Le nénuphar est également tinctorial, avec le rhizome des pieds les plus âgés, on obtient des gris et des noirs avec un mordançage au fer, et des jaunes et des bruns avec un mordançage à l'alun.



LE BUTOR

Butorides Striata

Endémique

Au milieu de cet environnement protégé viennent nicher de nombreuses poules d'eau et surtout le butor. Également appelé héron strié, le butor (*Butorides striata* en latin) endémique des Mascareignes est un oiseau assez discret.

Echassier de taille modeste, c'est au crépuscule ou au petit matin à l'ouverture que vous aurez le plus de chances de l'observer. Carnivore, il se nourrit principalement de poissons, d'insectes, d'amphibiens, et parfois petits reptiles, souris et autres petits mammifères.

Ses ancêtres qui peuplaient autrefois notre île ont laissé leur nom à plusieurs localités : le Butor à Saint-Benoît, Saint-Denis ou encore Saint-Joseph sont des quartiers dont le nom rappelle qu'ils étaient autrefois fréquentés par ces volatiles. Aujourd'hui, on les trouve plus aisément près de l'étang de Saint-Paul. On y trouve aujourd'hui une belle diversité d'espèces végétales et animales, mais cet écosystème est très sensible au changement climatique.



LE LOTUS

Nelumbo Nucifera Gaertn

Exotique

Floraison entre novembre et mars

Entre novembre et mars, vous pouvez découvrir le lotus sacré (*Nelumbo nucifera Gaertn*) en fleur. Ouverte le jour, la fleur de lotus se ferme la nuit et sa longévité n'est que de quelques jours. C'est une plante aquatique qui aime la chaleur. Sa multiplication se fait par division des rhizomes et tubercules mais on peut aussi la multiplier par ses graines. Les feuilles elles-mêmes sont comme de larges réceptacles mais contrairement à celles du nénuphar, elles émergent nettement au-dessus de la surface de l'eau.

Cette plante de l'ordre des nymphéales produit la fleur sacrée des religions orientales. Dans le bouddhisme ou le brahmanisme, elle sert de trône aux divinités. Les soutras disent : «Le lotus a quatre vertus : l'odeur, la pureté, la souplesse et la beauté. Si le monde pouvait posséder ces quatre vertus, je pourrais me considérer comme un pur bienheureux.» Le Lotus est une plante importante en médecine traditionnelle chinoise, toutes les parties de la plante sont utilisées. Ainsi, les fleurs, les graines, les jeunes feuilles, les rhizomes de même que les pédoncules sont comestibles et sont très appréciés en gastronomie asiatique.



LE BAMBOU, UN PEU DE BOTANIQUE

Genre *Bambusa*

Il existe plus de 1 200 espèces de bambous dans le monde. Ils sont présents sur les 5 continents. Les bambous appartiennent à la famille des graminées. On peut les classer selon leurs types de rhizomes (système racinaire) :

- Les rhizomes pachymorphes : courts et épais, ils se rencontrent chez les bambous cespiteux. Ces bambous vont pousser en touffes serrées comme *Bambusa vulgaris*, le grand bambou vert qui vous entoure.
- Les rhizomes leptomorphes : longs et minces, ils se rencontrent chez les bambous traçants, qui s'étendent partout et sont difficiles à contrôler. Mieux vaut les avoir en pot !

Vous verrez comment les racines s'insèrent au niveau des nœuds des rhizomes, mais aussi à la base même des chaumes pour en assurer l'ancrage au sol. Les branches émergent des nœuds des chaumes. Elles supportent les feuilles qui assurent la fonction chlorophyllienne. Certaines feuilles, appelées gaines, sont spécialisées pour protéger les fragiles turions. Les fleurs sont rares chez les bambous. Les bosquets fleurissent d'un coup, de façon très généreuse, et souvent fatale pour les plantes. Heureusement, aux fleurs succèdent des fruits, et le miracle de la germination. Ce sont des fruits secs dont on peut tirer une farine comme chez beaucoup de graminées.



LE BAMBOU, LES USAGES

Genre *Bambusa*

Les chaumes (ou tiges) de bambou arrivent à maturité en trois ans seulement et peuvent être récoltés par la suite tous les deux ans et cela pendant près de 120 ans. Cette culture exigeant peu d'investissement, ils sont ainsi très utilisés en Asie dans la construction. De plus, les fibres du bambou sont dix fois plus solides que les fibres de bois. Beaucoup plus petit et plus léger, il remplace le bois d'œuvre et sont aussi très utilisés pour la fabrication des échafaudages en Asie. On utilise également le bambou pour la fabrication de papier, d'ustensiles, de cure-dents, de contreplaqué, de sculptures, de paniers, de clôtures... Certaines espèces ont de grosses épines et sont un produit idéal pour la fabrication de haies de protection. D'autres donnent de grands piquets droits, qui forment de parfaits coupe-vent que l'on peut récolter chaque année de façon durable.

Planter des espèces de bambous dans des régions montagneuses et déboisées (ils peuvent pousser jusqu'à 3 000m environ) aide à retenir l'eau dans le sol et à réduire le risque de crues soudaines et les glissements de terrain. Les bambous, malgré leur caractère invasif, sont de plus en plus utilisés pour éliminer des polluants dangereux des sols qui ont été contaminés par des eaux usées ou des déchets industriels. Les pousses (aussi appelées turions) de tous les bambous sont comestibles. Elles sont consommées dans le monde entier et surtout en Asie.



LE BAMBOU, LES USAGES

Genre *Bambusa*

La récolte doit s'effectuer avant que la pousse ne voit la lumière. En foulant le sol tôt le matin avec des chaussons, on peut sentir les pousses poindre à la surface. On les récolte tous les 2 à 3 jours environ, en utilisant des instruments de type gouge à asperges ou pioches pour faire levier, et sectionner la jeune pousse à quelques centimètres sous terre. Elles sont plus ou moins amères selon les espèces. Certains turions se prêtent plus particulièrement aux préparations culinaires, comme ceux des genres *Phyllostachys*, *Dendrocalamus*, *Bambusa*, qui se dégustent frais pendant la saison (dès le début du printemps au Japon), puis en conserve.

LE BAMBOU CALUMET

Nastus borbonicus J.F Gmel.

Endémique

ABSENT DU JARDIN

Pouvant atteindre 6 m de hauteur, ses chaumes, groupés en touffes, émettent de petites ramifications densément groupées à chaque nœud, en forme de chapelet. Vous ne le verrez pas dans le jardin, il se plaît en forêt hygrophile de moyenne altitude dans les Hauts de l'Ouest et du Nord, dans la forêt de Tamarins où il peut constituer des peuplements denses. On l'utilisait autrefois pour la construction de paillotes. La gaulette du calumet est utilisée par les pêcheurs comme canne à pêche, mais elle est surtout exploitée dans les hauts de Saint-Paul pour le tressage après aplatissement, pour la confection de cloisons et de supports de toit de chaume.



LES BAMBOUS DU JARDIN

Genre *Bambusa*

Le jardin d'Eden présente 12 espèces de bambous. Parmi les plus remarquables vous verrez en premier l'*Asper noir* qui se caractérise par la couleur chocolat de ses chaumes. Catégorisé dans les bambous géants, celui-ci à un développement assez lent mais pourra atteindre 12 mètres de hauteur à maturité et des cannes d'un diamètre pouvant aller jusqu'à 20 cm.

LE BAMBOU COMMUN

Exotique

Bambusa vulgaris

Le bambou commun ou bambou vert, que vous voyez ensuite de part et d'autre de l'allée étaient déjà présentent à la création du jardin. C'est le bambou le plus répandu dans l'île, ses chaumes sont utilisés pour la construction.

LE BAMBOU OLDHAMII

Exotique

Bambusa oldhamii

Originaire de Taiwan, il peut mesurer entre 12 et 18 mètres de hauteur et ses chaumes peuvent atteindre un diamètre de 10 centimètres. Il est très résistant ce qui justifie son utilisation pour la construction et ses jeunes pousses se mangent.



Ventre de Bouddha

LE VENTRE DE BOUDDHA

Bambusa tulsoïdes ventricosa

Exotique

Il doit son nom à ses entremœuds courts, renflés et luisants qui rappellent des petits ventres. Cependant, *Bambusa tulsoïdes ventricosa* est capable de former des entremœuds longs et droits. Pour obtenir des cannes ventre de Bouddha, il faut stresser les nouvelles pousses serrées au milieu des autres en les privant d'eau et en ôtant les gaines de protection au fur et à mesure de la croissance des nouvelles pousses. Tout un doigté !

LE BAMBOU DORÉ

Phyllostachys aurea

Exotique

Il se reconnaît à ses chaumes jaune d'or striées d'une ou deux lignes vertes.

Il apporte luminosité dans cet espace. Ses jeunes pousses sont comestibles.

LE BAMBOU BALAI

Thysanolaena latifolia

Exotique

Contrairement à ce qu'indique son nom, ce n'est pas un bambou mais il appartient à la famille des graminées. On le trouve dans les mêmes régions que les bambous, il accompagne souvent ceux-ci. Son petit nom lui est dû par l'usage fait de ses inflorescences, mais il a bien d'autres usages, médicinal, fourrager et ornemental entre autres.

Bambou géant

LE BAMBOU GÉANT

Dendrocalamus giganteus

Exotique

Proche du pont, le Bambou géant est le plus imposant des bambous tropicaux. Il peut atteindre 30 m de haut et ses chaumes avoir un diamètre de 20 à 25 cm de diamètre. Sa croissance est rapide, en été on peut observer une pousse de 50 cm à 1m par jour dans de bonnes conditions.



Bambou commun (*Bambusa vulgaris*)



Bambou doré (*Phyllostachys aurea*)



Mâle

L'ENDORMI

Furcifer Pardalis

Exotique - espèce protégée
Visible de décembre à mars

Le Jardin d'Eden est un havre de paix pour les animaux. Parmi le plus emblématique : l'endormi ou caméléon. Il existe environ 200 espèces de caméléons dans le monde. *Furcifer pardalis* est originaire de Madagascar. Il a été introduit dans l'île à la fin du XVIII^e siècle et depuis, il s'est installé sur la bordure littorale jusqu'à 800 mètres d'altitude (et au Jardin d'Eden). A La Réunion, ils sont appelés « endormis » : si vous parvenez à en trouver vous verrez que, même effrayés, ils disputent la palme de la lenteur à la tortue. Vous ne pourrez pas les confondre avec les lézards vifs comme l'éclair (les agames) !

C'est le plus souvent dans les bambous ou dans le jardin créole que vous les verrez. Par contre, ne vous faites pas voir et **renoncez à les flasher pour ne pas les rendre aveugle**. Sans la vue, plus de chasse possible pour notre mascotte qui se nourrit d'insectes et de fait, une mort assurée. Le dimorphisme sexuel est très prononcé chez cette espèce. Les mâles sont d'un beau vert-bleuté avec quelques taches rouges et jaunes et une bande longitudinale blanchâtre sur le dos quand les femelles sont ocre-orangé. Les l'endormis possèdent deux séries d'orteils soudés entre eux, formant ainsi une belle pince pour mieux saisir les branches, qu'ils peuvent également attraper avec leur queue préhensile. Ils avancent toujours avec prudence et sont les as du camouflage.



Femelle

L'ENDORMI

Furcifer Pardalis

Exotique - espèce protégée

Visible de décembre à mars

Ils peuvent s'amincir ou se gonfler, s'immobiliser complètement, faire varier leurs couleurs du très pâle au très foncé.

Leurs yeux protubérants peuvent bouger indépendamment les uns des autres dans toutes les directions. Lorsque leurs yeux convergent, ils obtiennent la précision binoculaire nécessaire pour évaluer parfaitement la distance les séparant d'une proie. Ils peuvent alors détendre subitement leur langue, aussi longue que leur corps, et chargée de mucus visqueux dont ils engloutissent leurs victimes, essentiellement des insectes et des araignées.

De février à avril, les endormis sont amoureux. S'en suit la ponte des œufs (une vingtaine, petits et blancs) par la femelle, très agressive et presque noire. Elle enterre ses œufs au sol. Si ceux-ci ne sont pas dévorés par les fourmis rouges, ils donneront des bébés de 4 cm au bout de 7 à 10 mois. Plus vifs que les adultes, et d'un gris marron les rendant invisibles, ils se débrouillent tout seuls !

L'endormi vit entre 2 et 4 ans, c'est un bon indicateur de biodiversité et d'équilibre dans les écosystèmes, malheureusement, il est trop souvent la victime malheureuse des campagnes de démoustication et des chats.



LE JARDIN CRÉOLE

Les jardins créoles se caractérisent par la grande diversité d'espèces végétales herbacées, arbustives et arborées qui y fourmillent et servent à la fois de garde-manger, de pharmacie, de refuge spirituel, de réservoir de biodiversité et d'agrément visuel et olfactif.

Historiquement le jardin créole est "propre", pas de mauvaises herbes, pas de feuilles séchées au sol, tout est enlevé et exporté. Suite à une prise de conscience de l'impact de cette pratique sur les sols, la biodiversité et les plantes, nous appliquons aujourd'hui du paillage autour de nos plantes. En effet, celui-ci permet de préserver l'humidité des sols (moins de consommation d'eau), la (micro) faune peut s'y développer et aide à l'aération des sols, sa décomposition en fait un humus bénéfique aux végétaux, le tout agissant de manière tout à fait naturelle, sans aucun ajout d'engrais ou autre intrant chimique.



LES PALMIERS

Les palmiers sont apparus sur Terre il y a 85 millions d'années, et peuplent aujourd'hui toute la zone intertropicale de la planète dans des milieux très divers : de la savane africaine aux mangroves des Indes et de la Floride, en passant par les déserts du Sahara, la cordillère des Andes et la forêt amazonienne ou asiatique.

Le palmier n'est pas un arbre au sens botanique du terme. Contrairement à ceux-ci, ce n'est qu'une fois qu'il a atteint son diamètre maximal qu'il grandit en hauteur. Un palmier peut fournir nourriture, boisson, matériaux, produits de soin et d'hygiène.

A la Réunion, on dénombre près d'une cinquantaine d'espèces couramment représentées. Six espèces de palmiers endémiques de l'île étaient présentes avant l'arrivée des premiers habitants.

Au Jardin d'Eden, vous verrez une vingtaine d'espèces. Pour ne citer qu'eux :

- Palmier bambou
- Palmier royal
- Palmier bouteille
- Palmier cascade
- Paul et Virginie
- Palmiste blanc
- Palmiste poison
- Palmier Bismarck



LE PALMIER ROYAL

Roystonea regia

Exotique

Cette immense colonne à votre gauche en sortant des bambous peut atteindre 30 m de hauteur. Il a été implanté à la Réunion pour l'ornement des jardins, routes et parcs mais il peut aussi être utilisé comme source de chaume, comme bois de construction ou comme plante médicinale. En effet, les racines ont des propriétés diurétiques et sont utilisées contre le diabète. Le chou de ce palmier se mange, ce qui lui vaut malheureusement très fréquemment d'être étêté.





LE COCOTIER

Cocos nucifera

Indigène

Le cocotier est sûrement le palmier le plus connu, symbole des tropiques. Levez les yeux et vous verrez probablement ses noix pendre au-dessus de vous. Ce palmier ne donne des fruits qu'après de nombreuses années. A la Réunion, on vous affirmera que celui qui plante un cocotier mourra avant que l'arbre ne fructifie. Et pour qu'il donne beaucoup de cocos, il faut mettre une pièce de monnaie avant de le planter dans le trou que l'on a creusé. Bien sûr, il est préférable de ramasser les noix à la pleine lune, elles n'en seront que plus pleines.

Plus prosaïquement, le cocotier est comme le cochon, rien ne se perd. Sa sève (recueillie en entaillant les inflorescences) donne un vin de palme contenant environ 6% d'alcool. Son bois est utilisé pour les charpentes. Ses fibres et ses feuilles servent à tresser des paniers, des nattes, des cloisons murales. Ses coirs (l'enveloppe fibreuse qui emprisonne la noix de coco) se reconvertissent en brosse-coco pour faire briller les sols, ou en paillassons et tapis-coco. L'albumen liquide se trouvant dans ses noix est un breuvage délicieux, l'eau de coco. L'albumen solide séché (le coprah) est utilisé en pâtisserie, dans les mélanges apéritifs et donne le lait de coco. On en extrait aussi du beurre de coco, qui entre dans la composition de la végétaline, des savons, des bougies, des cosmétiques, des crèmes à bronzer. Le chou du cocotier est quant à lui délicieux en salade, mais cela signifie la mort du cocotier.



LE LATANIER ROUGE

Latania lontaroides

Endémique

Chaque île des Mascareignes possède un latanier endémique. Celui de la Réunion est *Latania lontaroides*, le « latanier rouge de Bourbon ». Sur les sujets adultes, vous ne verrez guère de traces de rouge sur les feuilles, mais sur les pieds juvéniles, les feuilles sont très nettement nervurées, voire colorées de rouge, d'où son nom vernaculaire (nom commun). Ceux-ci tapissent le sol au pied du palmier royal.

Il est très rare d'en trouver à l'état sauvage, par contre on en trouve de plus en plus cultivés. Arbres pleins de ressources, ils ont servi à construire les premières habitations de l'île (les boucans comme la petite construction que vous avez vu sous les bambous) dont l'armature était faite avec leurs troncs et la toiture avec leurs feuilles séchées.

Ils fournissaient aussi du fil à coudre, de la laine et une bourre pour les matelas. Le latanier rouge était aussi réputé pour offrir un bon vin de palme. Leurs fruits, les « pommes latanier » sont comestibles malgré un goût assez fade.



LES FRANGIPANIERS

Le genre Plumeria

Exotique

Floraison entre novembre et janvier

Le frangipanier, nous vient d'Amérique centrale. Le nom Plumeria a été donné à cet arbre en honneur à Charles Plumier botaniste, et son nom commun de Frangipanier proviendrait du nom d'une famille italienne de parfumeurs, les Frangipani qui créèrent une fragrance à base de Plumeria, pour parfumer les gants des dames au XVIème siècle. Vous pouvez admirer de nombreux frangipaniers sur l'île, plantés pour l'ornementation des jardins, des parcs, des cimetières et le long des routes. Le parfum de ces fleurs est très subtil.

Le frangipanier blanc est le symbole de l'immortalité. Ses fleurs sont utilisées pour rendre hommage aux dieux indiens, plus précisément à « Mâryammâ ». En Asie on l'appelle « la fleur des dieux » ou la « fleur des temples » et on considère qu'elle aurait le pouvoir de relaxer le corps et élèverait l'esprit. Dans toute l'Asie du sud-est, elle fait partie des offrandes lors des cérémonies religieuses hindouistes ou bouddhistes.

Dans plusieurs archipels du Pacifique outre son intégration dans les colliers de bienvenue, elle peut être portée par les femmes pour signifier leur situation sentimentale : portée à l'oreille gauche elle indique que la dame n'est pas libre, sur l'oreille droite elle marque la disponibilité...



Fille de l'air

LES FRANGIPANIERS

Le genre *Plumeria*

Exotique

Nous avons planté de nombreux frangipaniers dans le jardin, dont les espèces les plus courante sont *Plumeria alba* ou *Plumeria rubra*, aux fleurs crèmes ou rosées selon les variétés, et aux feuilles acuminées, c'est à dire à l'extrémité pointue. *Plumeria pudica*, présente, des feuilles en forme de lyre assez caractéristiques, et *Plumeria obtusa* des feuilles obtuses, c'est à dire à l'extrémité arrondie. *Plumeria inodora* est le seul dont les fleurs ne sentent pas, mais ses feuilles disposées en « rosettes » sont du plus bel effet.

Sur les frangipaniers pend *Tillandsia usneoides*, aussi appelée mousse espagnole ou fille de l'air. C'est une espèce épiphyte (qui utilise d'autres plantes comme support mais n'est pas parasite) de la famille des Broméliacées. Elle capte l'humidité de l'air et les éléments nutritifs sous forme de poussières. Elle est parfois confondue avec l'usnée barbe, une forme de lichen. Cependant la mousse espagnole ne fait pas partie biologiquement des lichens ou des mousses.



L'ARBRE DU VOYAGEUR

Ravenala madagascariensis

Exotique

Originaire de Madagascar, l'arbre du voyageur en est devenu l'emblème. On l'appelle là-bas le «Ravinala» (en français Ravenale) qui veut dire « la feuille de la forêt. De la famille des strelitziacées comme l'oiseau du paradis, par sa taille (il peut atteindre environ 20 mètres de hauteur) et par sa forme on le repère de loin.

Ses grandes feuilles disposées en éventail en forme de coupe à la base retiennent l'eau de pluie ce qui donné aux voyageur une source d'eau, d'où son nom vernaculaire « d'arbre du voyageur ». Attention, ce sont également des réservoirs de larves à moustiques !

A Madagascar; la floraison commence début septembre, les lémuriens et chauve-souris assurent la pollinisation des grandes fleurs blanches. Les fruits sont des capsules qui ressemblent à des bananes ligneuses et portent de nombreuses graines entourées d'une fibre bleue intense qui attirent les oiseaux.

L'arbre du voyageur est utilisé pour couvrir de cases entières de ses palmes, ou pour se soigner, le Père Raimbault en indiquait l'usage pour soigner les œdèmes généralisés.



LA LIANE DE JADE

Strongylodon macrobotrys *Floraison de septembre à décembre*

Exotique

Sur la pergola devant l'arbre du voyageur, de septembre à décembre fleurit la liane de Jade (*Strongylodon macrobotrys*). Sa couleur remarquable d'un vert bleuâtre est assez unique dans la nature.

Sa fleur, recourbée vers le haut en forme de griffes, peut mesurer sept centimètres. Elle fleurit sur des grappes pendantes pouvant atteindre un mètre de long. Dans son milieu naturel, elle est pollinisée par des chauves-souris. Difficile à multiplier, on peut la bouturer à l'étouffer (technique difficile), ou en marcottage. Il faut savoir que la liane de jade commencera à fleurir à partir de sa troisième année.

Pour son installation, il est préférable de la planter dans un endroit mi-ombragé dans une zone humide, et pour l'admirer librement elle sera bien sous une pergola, ou un arbre à port étalé pour mettre en valeur ses longues grappes.



Cannelle



LES ÉPICES

La position stratégique de la Réunion sur la route des épices et des Indes, fait aujourd’hui du jardin créole réunionnais un espace comptant obligatoirement une « épicerie ». Le long de la butte et dans les jardinières, vous retrouvez quelques-unes des nombreuses épices utilisées dans la cuisine réunionnaise : safran péi ou curcuma, gingembre, poivre, caloupilé, cannelle, basilic...etc.

Poivrier (*Piper nigrum*)Basilic tulsi (*Ocimum tenuiflorum*)



LE GINGEMBRE

Zingiber officinalis

Exotique

Visible de décembre à juin

Originaire d'Inde, c'est le rhizome de cette plante tropicale qui est consommé. Au XVI^e siècle les colporteurs proposaient régulièrement le gingembre sous le nom « d'épice blanche ».

Il était recherché pour ses vertus stomachiques et antiscorbutiques. On le préconisait aussi comme anti-pesteux. Vers 1880, on commença également à en confectionner des pastilles aphrodisiaques, les « pastilles du sérail » ou les « pastilles stimulantes », vendues en pharmacie. Aujourd'hui ce rhizome d'amour reste encore très utilisé en Orient.

Mais peut-être appréciez-vous davantage le gingembre pour sa saveur particulière ? Il se mange en confiture, en bonbon, ou confit dans du vinaigre... et il épice tous les chop-suey, caris ou autres plats indiens. Enfin, après un bon repas, quand le goût des aliments persiste ou que votre estomac pèse une tonne, n'hésitez pas à croquer un peu de gingembre. L'effet sur l'appareil digestif est immédiat.



LE CURCUMA

Curcuma Longa

Exotique

Visible de décembre à juin

De la même famille que le gingembre, le curcuma s'est fait connaître pour ses propriétés tinctoriales avec sa couleur jaune orangée et pour ses propriétés médicinales. Il existe de nombreux types de curcumas, vous trouverez au jardin le plus connu, le curcuma longa encore appelé safran des Indes ou safran péi et le curcuma xanthorizza ou Temu Lawak. Le premier se caractérise par sa couleur orange quand le second présente une fois réduit en poudre une belle couleur jaune d'or.

Le curcuma est particulièrement présent et cultivé en Inde, qui en est le premier producteur mondial. En Inde, on utilise le rhizome pour ses propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires depuis l'antiquité.

Etudié depuis 1985 pour la prévention des cancers, le curcuma aide également à baisser le taux de cholestérol et régule la fluidité du sang en ralentissant l'agrégation plaquettaire. Il protège aussi le système cardio-vasculaire.



LE CURCUMA

Curcuma Longa

Si vous visitez le jardin entre juillet et novembre, vous aurez peu de chance de voir à quoi ressemblent les plants de gingembre ou curcuma, en effet, comme bon nombre de plantes rhizomateuses, à cette période de l'année la plante s'est desséchée pour accumuler toutes ses réserves dans son rhizome. C'est en général la période de récolte. Les nouvelles repousses redémarrent à partir des rhizomes restés sous terre avec le début de l'été.





LE CALOUPILÉ

Murraya koenigii

Exotique

Le caloupilé est une épice indienne dont quelques feuilles relèvent tous les massalés. Il fut importé à La Réunion par les engagés Indiens après l'abolition de l'esclavage. Il s'est très bien acclimaté et est même devenu envahissant.

Cet arbuste peut atteindre 7 mètres mais il reste généralement plus petit dans les jardins. Les feuilles utilisées entières ou broyées ont une odeur puissante et chaleureuse et exhalent un arôme rappelant celui du curry qui lui vaut parfois le nom de feuille de curry. Cependant, il ne faut pas confondre les feuilles de curry (feuille de caloupilé) avec la poudre de curry, qui est un assortiment d'épices.

Traditionnellement, on grille les feuilles dans de l'huile avant d'ajouter les autres ingrédients, ce qui accentue la diffusion des arômes dans l'ensemble du plat. Les feuilles sont gardées dans la poêle pendant toute la cuisson. On peut les congeler ou les utiliser séchées, mais leur goût et arôme si uniques et difficiles à qualifier, sont plus vivaces quand elles sont consommées fraîches. Cet arbre a donné son nom à la 1ère troupe folklorique de La Réunion.



LE POIVRIER

Piper nigrum

Exotique

Le poivre fut la première épice connue en Europe. Sous l'empire romain, elle servait de monnaie d'échange pour s'acquitter des taxes et dettes. Cette épice était fort recherchée, et en faire le commerce assurait l'opulence. Ne disait-on pas d'un homme riche, encore au XIVème siècle, « es un pebre : c'est un esprit piquant (incisif) » ?

Le poivre est une liane qui donne au bout de 3 ans des grappes pendantes de 30 à 40 fruits. Cueillis verts et conservés dans de la saumure, ses fruits donnent le poivre vert. S'ils sont mis à sécher, les fruits verts noircissent et donnent le poivre noir. Si par contre ils sont cueillis à maturité, c'est à dire rouges, en les trempant dans de l'eau chaude, on parvient à en ôter la peau, et on obtient le poivre blanc (100 kg de baies rouges fournissant environ 25 Kg de poivre blanc).

Les propriétés du poivre sont multiples : médicinales, mais aussi insecticide. Il aurait la propriété de bien conserver les viandes (d'où son usage parfois immoderé dans le saucisson...).



LA CANNELIER DE CEYLAN

Cinnamomum verum

Exotique

Le Cannelier s'est naturalisé à La Réunion. C'est un arbre qui peut atteindre 15 mètres de hauteur. Ses feuilles sont aromatiques et on en fait des infusions très parfumées au goût singulièrement épicé et très agréable.

La cannelle du rayon épice de votre marchand, vendue en morceaux enroulés ou en poudre est l'écorce intérieure du cannelier de Ceylan. En culture, les cannelliers sont coupés tous les trois ans pour obtenir des tiges longues et tendres qui seront écorcées pour être ensuite séchées et commercialisées.

L'huile essentielle de cannelle est préparée en martelant rudement l'écorce, en la laissant macérer dans l'eau de mer, avant distillation. Épice originaire du Sri Lanka, de Birmanie et du sud de l'Inde. La cannelle apparaît dans un traité de botanique datant de 2700 ans avant Jésus Christ. Elle a longtemps été associée aux sacrifices rituels, et elle entre dans le processus d'embaumement égyptien.



LE QUATRE ÉPICES

Pimenta dioica

Exotique

Originaire des Antilles, on le retrouve couramment dans les jardins créoles car ses feuilles entrent dans de nombreuses recettes créoles. On l'appelle le quatre épices, car lorsqu'on pile ses feuilles, une odeur et un arôme subtile de girofle, gingembre, muscade et poivre s'en dégage (comme son fruit séché). Mais dans les boîtes achetées dans le commerce, c'est bien d'un mélange de 4 épices qu'il s'agit et non du quatre épices, la plante.





LE COMBAVA

Citrus hystrix

Exotique

Le Combava est un agrume originaire d'Asie tropicale. Il fut introduit à La Réunion au XIXème siècle. Le fruit du combava est rond avec un diamètre de 5 à 8 centimètres. Il a une apparence bosselée et grumeleuse. Extrêmement riche en huile essentielle, sa pulpe est acide et contient des pépins.

On utilise le combava dans la cuisine : son zeste relève le goût de nombreux plats et de nombreuses préparations comme les saucisses, pâtés, bouchons... On en fait également un excellent Rhum Combava ! On peut également se servir de ses feuilles qui servent à parfumer les viandes et poissons.

Les feuilles vert foncé, luisantes sont persistantes, avec un pétiole très largement ailé presque aussi développé que le limbe donnant un aspect de feuille double, caractéristique de l'espèce.



LE BASILIC SACRÉ

Ocimum tenuiflorum

Exotique

Le basilic sacré ou tulsi est une plante communément cultivée dans les potagers. On la connaît sous sa forme herbacée d'environ 20 à 30 cm de hauteur, mais cette plante d'origine tropicale peut s'épanouir jusqu'à 2 à 4 mètres de hauteur.

Elle se caractérise par sa grande diversité de variétés et par le parfum particulier de ses feuilles. Ses usages aromatiques et médicinaux en ont fait sa popularité. Connue depuis l'antiquité, elle est considérée comme une herbe royale.

Les Hindous ont consacré le tulsi au culte de Vishnu. C'est aussi l'herbe rituelle des funérailles. Le Basilic, herbe sacrée, herbe aromatique.... Mais savez-vous que le basilic est aussi un désinfectant intestinal ? L'infusion dans 1 litre d'eau bouillante de 10 à 15 grammes de feuilles de basilic facilitera les digestions difficiles, et sera efficace contre les nausées et les vertiges (une tasse suffit).



LE BILIMBI

Averrhoa bilimbi

Exotique

Nous ne pouvons résister à l'envie de vous présenter un proverbe d'ici, relevé par Daniel Honoré... *"Bilimbi la di : mang lé eg!"*

Vous l'aurez compris, chacun, comme le bilimbi, tend à critiquer son prochain sans regarder dans sa cour, ou à trouver plus mal loti que lui. La mangue, même verte, est pourtant assurément moins acide que le bilimbi. N'hésitez pas à en goûter !!!

Ce fruit à l'allure de gros cornichon, qui pousse directement sur le tronc et les branches de l'arbre, contient en effet de l'oxalate de potassium, ce qui en fait un excellent détachant pour le linge et décapant contre la corrosion des métaux. C'est pour vous dire !

Il reste pourtant apprécié des Indiens Malbars et plus généralement à la Réunion où on prépare le bilimbi en achards, rougails, ou confit dans du sucre, du sel ou du vinaigre. Il accompagne à merveille le gibier et le poisson. On peut également en faire des marinades, compotes ou gelées. Les fleurs naissent sur le tronc et les branches de manière un peu anarchique. Elles forment des grappes rameuses d'une belle longueur. La fructification est abondante.



LE BOIS DE JUDAS

Cossinia pinnata

Endémique

Suite à un épisode cyclonique, le Bois de Judas à proximité du Bilimbi n'est plus visible ; vous trouverez un autre individu en lisière de la zone des cactus, en face du Bois d'Eponge (62).

Comme beaucoup d'expressions créoles, les noms communs des plantes à La Réunion peuvent être très imaginés. Le Bois de Judas doit son nom à sa ressemblance avec le Bois de fer (*Sideroxylon majus*) endémique de La Réunion. Ce dernier doit son nom à la qualité et de la solidité de son bois, il est aussi imputrescible et fut largement utilisé dans le domaine de la construction. Il est aujourd'hui classé en danger d'extinction.

Afin de pallier le manque de Bois de fer, devenu de plus en plus rare pour cause d'exploitation, le *Cossinia pinnata* lui fut substitué par certains exploitants forestiers d'antan.

En effet, lors de la coupe, le bois des deux espèces possède les mêmes aspects (nervures, couleur...), ce qui permit aux forestiers de vendre le *Cossinia pinnata* en guise de Bois de fer afin de bénéficier d'un meilleur prix. La seule différence, et non la moindre, réside dans sa résistance dans le temps. L'espèce fut donc nommée en conséquence de cette supercherie Bois de Judas en référence à l'apôtre traitre.

Héliconie *rostrata*

LES FLEURS TROPICALES

Les principales fleurs de sous-bois tropicaux sont soit de la grande famille des zingibéracées, des héliconiacées ou de la famille des musacées :

Parmi les Zingibéracées :

- Le genre Zingiber
- Le genre Alpinia
- Le genre Etlingera

Parmi les Musacées :

- Le genre Musa
- Le genre Ravenala

Rose de porcelaine (*Etlingera elatior*)Balisier (*Heliconia caribaea*)



**Héliconie
psittacorum**

LES HÉLICONIAS

Le genre Héliconia

Exotique

Floraison de novembre à janvier

Originaire des zones tropicales et subtropicales de l'Amérique centrale à l'Amérique du sud, l'Héliconia est un cousin du bananier. Ce sont des plantes vivaces pouvant atteindre environ 3 mètres de hauteur. Elles ont un rhizome solide et des feuilles qui ressemblent à celles des bananiers. Elles sont utilisées en Asie comme matériau d'emballage pour garder les aliments au frais.

Les héliconias ont une inflorescence terminale qui peut être dressée ou pendante selon les variétés avec de grandes feuilles florales ou bractées disposées serrées et d'une remarquable couleur orange à rouge. Les fleurs sont dans les feuilles florales colorées mais elles sont insignifiantes. L'Héliconia sécrète à la base des pétales du nectar qui se mélange à la pluie, ce qui attire beaucoup les oiseaux.

Vous pouvez observer le magnifique héliconia rostrata avec sa longue grappe pendante de feuilles florales rouges bordées de jaune. À côté du bilimbi, à ne pas confondre avec un bananier de par sa taille se dresse l'héliconia caribaea, l'un des plus grands, avec une inflorescence d'environ 50 cm en arête de poisson d'un rouge sombre. *Heliconia psittacorum* de plus petite taille présente une inflorescence orange remontante très dynamique.



Larmes de la vierge

LES ALPINIAS

Le genre Alpinia

Exotique

Floraison de mai à septembre

La Larmes de la Vierge n'est pas très visible parmi les autres fleurs tropicales. Retrouvez d'autres individus dans la bambousaie, en face des joncs et papyrus (10,11,12), et sur le sentier qui borde la zone aquatique et la zone marécageuse.

L'Alpinia est une plante de la famille des zingibéraceae. Originaire d'Asie, elle a été importée à la Réunion pour l'ornement des jardins. C'est une plante herbacée vivace, qui se développe à partir de son rhizome. Les inflorescences de l'Alpinia sont en forme d'épis, de couleur rouge, rose ou blanche, au creux desquelles apparaissent de petites fleurs blanches très discrètes.

Dans les îles pacifiques, ses fleurs sont utilisées pour confectionner des colliers ou des couronnes. Dans le langage des fleurs, l'Alpinia représente la fécondité, elle vous séduira par son allure à la fois simple, sa couleur profondes et son côté ébouriffé !

La variété zerumbet, connue sous le nom de Larmes de la vierge à la Réunion, présente une inflorescence pendante blanche bordée de rose au cœur jaune et doit sa réputation à ses propriétés médicinales contre les migraines, la fièvre, la grippe et les mots d'estomac entre autres, ce qui lui vaut également le petit nom d' Atoumo aux Antilles.



LA ROSE DE PORCELAINE

Etlingera eliator

Exotique

Floraison de décembre à février

La rose de porcelaine est une cousine de l'Alpinia. Originaire de Malaisie et introduite à la Réunion comme plante ornementale, elle est présente uniquement à l'état cultivé dans les jardins. C'est une espèce « longevive » avec une durée de vie qui persiste de façon durable. Sa fleur atteignant 1,5 mètres de hauteur est l'une des plus spectaculaires des espèces tropicales, car on la croit artificielle au premier regard, tant elle est parfaite. Quand sort le bourgeon, un parfum surprenant s'en échappe. C'est une plante très utilisée chez les fleuristes, il existe des variétés à fleurs rouges, roses ou blanches.





LES STRELITZIAS

Le genre strelitzia

Exotique

Floraison de juin à septembre

La famille des « Strelitziaceae » honore de son nom la mémoire de la reine Charlotte d'Angleterre (1744-1818), née duchesse Charlotte de Mecklembourg-Strelitz.

L'OISEAU DE PARADIS

Strelitzia reginae

Le Strelitzia n'est plus visible dans cette zone ; vous trouverez un jeune Strelitzia près de la mare aux Nénuphars, en face de l'arbre du voyageur (21).

En provenance d'Afrique du sud, l'oiseau du paradis porte ce nom car sa fleur ressemble curieusement à une tête d'oiseau. C'est une plante qui peut atteindre 80 centimètres de hauteur quand elle est en pot et atteint plus d'un mètre lorsqu'elle est en pleine terre. Dans son environnement naturel l'oiseau du paradis se trouve proche des points d'eau. Il faut attendre trois à cinq ans pour apprécier ses premières fleurs.

C'est une plante très résistante, elle ne craint aucune maladie, et ses feuilles solides la protègent d'éventuelles attaques d'insectes. L'oiseau de paradis, fascine avec son apparence masculine, à la fois fière et vaillante, et son caractère féminin et raffiné exprimé au travers ses formes galbées. Dans le langage des plantes elle symbolise le « plaisir exquis » mais aussi la bonne fortune, la passion la joie et l'originalité. Cette fleur est le cadeau idéal des amants épanouis.



LE GRAND OISEAU DE PARADIS BLANC

Strelitzia nicolaï

Exotique

Floraison de juin à septembre

Le Grand oiseau du paradis blanc est originaire d'Afrique du Sud, baptisé en l'honneur du Tsar Nicolas de Russie (Regel & Koch 1858). Contrairement à son cousin *Strelitzia reginae*, il produit des fleurs blanches. Il a un port arborescnt avec un tronc qui peut atteindre six à dix mètres de haut en milieu naturel et d'où surgissent des feuilles gris-vert disposées en éventail, et qui, comme l'arbre du voyageur, peuvent elle-même atteindre près de deux mètres de long.





LES PLANTES MÉDICINALES

Les connaissances sur les plantes indigènes sont largement héritées des Malgaches dont la flore est pour une grande part commune à celle de la Réunion. Elles sont également issues d'un savoir constitué empiriquement et hérité des esclaves marrons et de leurs descendants réfugiés sur les hauteurs de l'île et dans les cirques en ce qui concerne les plantes endémiques de l'île. Isolés du reste de la société, ils devaient puiser dans leur environnement les ressources pour vivre et se soigner. Ce savoir est donc largement empirique et transmis oralement. Depuis quelques décennies, des travaux ont été menés afin de répertorier la pharmacopée traditionnelle. Parmi eux, ceux du Père Raimbault.



Gros thym (*Plectranthus amboinicus*)



Aloes amer (*Aloe vera*)



Tagètes de Lemmon

LE PÈRE RAIMBAULT

Le Père Raimbault, passionné de botanique, passera vingt-neuf années à Nosy Be en tant que missionnaire où il fonde la Société de Plantes à Parfum de Madagascar avant d'arriver à La Réunion en 1935. Son amour pour les plantes et les hommes motivent ses recherches sur les propriétés médicinales des plantes pour soigner entre autres les lépreux, qui sera le combat de toute sa vie.

Mais sa connaissance des plantes médicinales dépassait largement le cas de la lèpre, et c'est de toutes les communes de l'Île que les malades se déplaçaient pour bénéficier de ses consultations et remèdes gratuits. Il était très attentif à bien connaître et noter les effets et dosages de ses remèdes, et s'appuyait sur des analyses chimiques pour obtenir confirmation des propriétés des plantes. Brillant botaniste, il consigna toutes ses observations sur les plantes médicinales les plus connues et efficaces. Malheureusement ses notes ont été détruites lors du terrible cyclone de 1948. Seul nous demeure un petit livre publié juste avant sa mort sur les « plantes médicinales à La Réunion ».

Aujourd'hui, 19 plantes réunionnaises sont reconnues officiellement dans la pharmacopée nationale, c'est-à-dire que la France en a reconnu l'utilité.



LE TRÈFLE DU PÈRE RAIMBAULT

Cette zone en forme de trèfle à 4 feuilles, a été édifiée par Philippe Kaufmant à la mémoire du Père Raimbault. Le Jardin d'Eden y présente quelques-unes des plantes médicinales communes dans les jardins créoles. Attention, **toutes les plantes ont des propriétés médicinales, mais elles peuvent également toutes être toxiques** : il convient de les utiliser à bon escient ! N'utilisez des plantes qu'après avoir consulté votre médecin ou pharmacien !

L'ORTHO SIPHON

Orthosiphon aristatus

Exotique

Introduite à La Réunion dans les années 70, cette plante originaire du Mexique, reconnaissable à ses fleurs blanches très mellifères, est devenue aujourd'hui une espèce fortement invasive que vous trouverez dans les forêts de l'île. Autrement nommée "Herbe la tension", elle doit sa place dans le trèfle à l'usage qu'en font les tisaneurs réunionnais pour améliorer la circulation du sang, contre l'hypertension mais aussi pour soigner les varices. On lui porte également des propriétés dans la lutte contre le cholestérol.



Exotique

L'AYAPANA

Ayapana triplinervis

Trois feuilles d'ayapana infusées 15 minutes dans ½ litre d'eau bouillante, buvez cette préparation et tout de suite vous vous sentirez plus léger après un repas trop lourd. Si vous êtes vraiment pressé, maché directement la feuille. L'ayapana, originaire de la forêt amazonienne, a gagné la Réunion à la fin du XVIII^{ème} siècle et est depuis un incontournable des jardins réunionnais.





LE GROS THYM ANTILLAIS

Plectranthus amboinicus

Exotique

À La Réunion, l'espèce est connue sous les noms de Gros thym, Ti baume ou encore Efferalgan péi. Largement naturalisée, cette plante devient envahissante.

Les feuilles sont utilisées dans la médecine traditionnelle en tisane pour favoriser la digestion, soulager les affections respiratoires, les états grippaux, la fièvre, les règles douloureuses et aider à mieux dormir. Les feuilles antiseptiques et anti-inflammatoires sont appliquées sur les piqûres pour soulager les démangeaisons. Elles contiennent des huiles essentielles aux propriétés démontrées. Cette plante est d'ailleurs inscrite à la Pharmacopée française.

Lessivez les murs de votre maison avec une infusion de gros thym pour éloigner les mauvaises ondes et éviter les visites intempestives ! A défaut d'être magique, cette infusion protégera vos murs de nombreux insectes et votre intérieur sera par ailleurs délicatement parfumé !



LE GÉRANIUM ROSAT

Pelargonium geranium "rosat"

Exotique

Les noms vernaculaires induisent souvent en erreur. Dissipons tout de suite le malentendu : ce que nous appelons à La Réunion le géranium rosat est en fait un hybride de Pelargonium. Le géranium rosat est avant tout une plante à parfum. Originaire d'Afrique du Sud et introduite à La Réunion vers 1870, les premiers essais de distillation furent réalisés en 1872 à La Plaine des Palmistes C'est M. Boisjoly Potier considéré comme le précurseur de la culture du géranium à La Réunion, il est le premier à le cultiver et le distiller à grande échelle à la Plaine des Cafres, faisant alors la richesse de la commune du Tampon.

Toutes les parties verdoyantes de la plante et en particulier les feuilles sont distillées avant la floraison, il faudra environ 400 kg de feuilles et tiges pour donner environ un litre d'huile. La production du géranium Rosat ne cesse de diminuer à La Réunion, même si la qualité de l'huile produite ici dépasse de loin tout ce qui se produit dans le monde. L'huile essentielle de géranium Rosat est recherchée et appréciée par les plus grands parfumeurs mais également en phytothérapie et aromathérapie et depuis peu en gastronomie. Le géranium Rosat est indiqué pour régler les problèmes de nervosité, de stress et de peau. Il a également la réputation de faire fuir les insectes (poux/moustiques...). Mais avez-vous déjà eu la chance de goûter à la brioche au géranium ? Un régal pour les papilles !



LA CITRONNELLE

Cymbopogon citratus

Exotique

La citronnelle ou « lemon grass » pour les anglais vous requinquera des méfaits journaliers. Rien de tel qu'une bonne tasse de « citronnelle, cannelle, canne à sucre » pour finir vos repas. Cette agréable infusion est à la fois sudorifique et digestive.

Ses tiges riches en arômes sont largement utilisées en cuisine, mais la citronnelle est aussi une plante médicinale. Ses feuilles ont des propriétés antispasmodiques, antibactériennes, sédatives, décontractantes. Elles soignent des pathologies diverses, comme les troubles digestifs, les états grippaux et la fièvre, la fatigue mentale, les douleurs articulaires et les rhumatismes. La citronnelle contribuerait également à faire baisser le taux de sucre dans le sang.

Sachez également que cette herbe est un remarquable antiseptique, et qu'elle éloignera les moustiques avec une rare efficacité. Ceux-ci sont en effet repoussés par l'odeur du « citral » très concentré (70 à 85%) dans l'essence que l'on tire de la citronnelle. La plupart des lotions anti-moustiques en contiennent.



LE BOIS D'ARNETTE

Dodonea viscosa

Indigène

Le bois d'Arnette ou bois de reinette doit son nom à l'odeur de ses feuilles qui dégagent un parfum pomme de reinette quand on les froisse.

Cette plante indigène est diurétique et soigne plus globalement les maladies du rein. L'infusion de feuilles fraîches est dépurative. L'infusion des feuilles sèches est utilisée contre les diarrhées et les ballonnements de l'estomac, les calculs rénaux et les coliques néphritiques.



Espèce dioïque (fleurs mâles à gauche, fleurs femelles à droite).



L'ALOE VERA

Aloe vera

Exotique

L'aloë vera est désigné «Aloès amer» à La Réunion. Il fait partie de la phytothérapie créole où les recettes se transmettent de génération en génération. Le gel d'aloës est ainsi réputé être cicatrisant. Avec quelques gouttes d'huile essentielle de géranium rosat, il est bénéfique pour la peau, contre les exémas ou sur les coups de soleil.

Les premières analyses chimiques de la feuille d'aloës ont commencé après 1850 et ont mis en avant ses propriétés digestives. Depuis, de nombreuses autres propriétés ont été établies. L'aloës contiendrait plus de 400 principes actifs et 200 nutriments, dont 12 vitamines, 12 minéraux et 18 acides aminés.



LA MARJOLAINÉ

Origanum majorana

Exotique

Au Royaume-Uni, quand une jeune fille hésitait entre deux hommes, on lui conseillait de se frotter le corps avec de la marjolaine. Ce procédé devait avoir pour effet de faire apparaître son futur mari dans ses rêves. Cela vaudrait peut-être le coup d'essayer !

À La Réunion la marjolaine est utilisée en tisane pour lutter contre les états grippaux, améliorer la digestion et favoriser le sommeil. Originaire de Méditerranée et plus précisément de Chypre et de Turquie, elle est utilisée depuis l'Antiquité pour ses vertus médicinales mais on la confond souvent avec l'origan, elle en possède les mêmes vertus digestives.

Le plus souvent, pour augmenter l'efficacité de la marjolaine, on l'associe à d'autres plantes : ainsi pour la digestion, on couple marjolaine et basilic, pour les insomnies, on ajoute à la tisane de marjolaine quelques feuilles de tilleul, tandis que contre les maux de tête, on préférera associer la marjolaine à quelques feuilles de menthe.



LA ROUROUTE

Maranta indica

Exotique

Les rhizomes de la « rouroute » ressemblent à d'énormes vers blancs, avec des extrémités pointues. En anglais, cette herbe originaire d'Amérique centrale est appelée « arrow-root », littéralement « racine à flèche ». Remarquez la transformation créole de ce nom anglais en rouroute ! Avez-vous déjà goûté aux « bonbons la rouroute », toujours vendus dans les boutiques chinoises ? Ce sont de délicieuses galettes sucrées, faites à partir de la féculé du rhizome de rouroute, aussi réputée pour être un bon pansement gastrique. Cette féculé est en effet très digestive, adéquate pour les enfants et les malades. Il est rapporté qu'elle fut utilisée pour soigner Napoléon 1^{er} à Ste Hélène sur les derniers jours de sa vie.





LE TAMARIN DES BAS

Tamarindus indica

Endémique

Le tamarinier se retrouve partout sur l'île et son fruit fait les joies des fondus de tamarins. Ses vertus médicinales sont très intéressantes et ne se limitent pas à son pouvoir contre la constipation. Le mot Tamarin provient du terme " Tamar indu " qui est d'origine arabe et signifie "dattes de l'Inde". Le tamarinier est présent dans tous les pays tropicaux. Ses gousses sont comme des bonbons appréciés autant par les petits que les grands, et servent à faire un jus particulièrement rafraîchissant. Sa pulpe est également utilisée dans de nombreux plats salés car elle procure une saveur acide incomparable.

Le tamarinier est un arbre majestueux qui grandit doucement, mais peut vivre plus d'un siècle. Ses feuilles sont fines et découpées, et ses fleurs petites et discrètes. La pulpe du fruit est de couleur brune avec une saveur acide mais aussi sucrée, aigre et très parfumée. L'intérieur de cette pulpe est composé de belles graines de couleurs noires marron.

Ces vertus médicinales sont connues dans le monde entier. Outre la constipation, le tamarin peut faire baisser la fièvre, aider à digérer et se révèle être un allié pour votre foie et vos reins.



LA VANILLE

Vanilla planifolia

Exotique

Sur notre tamarin grimpe La Vanille, essayez de la suivre, vous verrez à quel point elle peut monter haut ! La Vanille est une orchidée originaire du Mexique, où ses fleurs sont fécondées par des « mélipones » (sorte d'abeilles) et donnent des gousses très appréciées pour leur arôme.

Malheureusement hors du Mexique, pas de « mélipones ». L'homme doit alors lui-même réaliser le contact entre les organes mâles et femelles de la plante. En 1841, l'esclave créole Albius découvrit les gestes qui permirent de réaliser cette fécondation artificielle, ce qui a lancé le développement de cette production dans l'île. Et avec bonheur, car la vanille Bourbon est de qualité mondialement reconnue.

À la Réunion, la zone de prédilection de la vanille est la côte Est de l'île. En effet la plante a besoin d'une moyenne de 2m d'eau par an pour pouvoir se développer naturellement sans arrosage. Chaque pied de vanille peut produire de 2 à 10 balais porteurs chacun d'une dizaine de gousses vertes qui parviennent à maturité en 7 à 8 mois si la fécondation est réussie. Ces gousses dégageront tout leur parfum après avoir été ébouillantées puis séchées selon une technique bien précise qui vous sera présentée si vous avez l'occasion de visiter l'une des vanilleraies de l'île.



LE PALMIER BISMARCK

Bismarkia nobilis

Exotique

Côté trèfle à 4 feuilles, le *Bismarkia Nobilis*, est un genre «monospécifique» de palmier, c'est-à-dire qu'il est le seul représentant de son genre. Ce palmier est remarquable à bien des égards, par sa couleur bleue, sa forme régulière et son port majestueux. Son stipe est gris et lisse. À maturité, il atteindra 25 mètres de haut. Il porte des feuilles «costopalmées» à structure intermédiaire. Elles ont l'aspect d'un éventail mais avec un axe central assez marqué, leur plissage est impeccable.

Le *Bismarkia* a une inflorescence soit mâle, soit femelle. Ses fruits sont globuleux, de couleur marron avec un diamètre de 4 centimètres. Particulièrement adapté aux zones arides, on le rencontre communément dans la savane malgache et dans les zones sèches à fort ensoleillement où sa couleur bleutée est encore plus marquée.



LE TALIPOT

Corypha umbraculifera

Exotique

Originaire de l'Inde, le talipot se distingue par son inflorescence terminale, érigée qui peut atteindre de 5 à 6 m de long et qui signe son arrêt de mort. En effet, ce palmier ne fleurit qu'une seule fois, cette floraison intervient selon les conditions climatiques au bout de 30 à 80 ans.

L'inflorescence porte des centaines de milliers voire des millions de fleurs. Les fruits d'environ 4 cm de diamètre, atteignent la maturité au bout d'un an, puis le palmier meurt. Sa sève est exploitée pour faire un vin, ses feuilles sont utilisées pour les toits de chaume. Sur la côte de Malabar, elles sont également utilisées pour faire des parapluies traditionnels pour les travailleurs agricoles et les étudiants dans les zones rurales.



L'ARBRE CACA

Sterculia foetida

Exotique

Floraison de novembre à janvier

Sterculia foetida, comme son nom l'indique, est un arbre à l'odeur fétide. Ses petites fleurs rouge sombre sentent très mauvais, ainsi que son écorce. Il faut dire que le nom du genre rend hommage au Dieu romain des toilettes, Sterculius (du latin « stercus » : excrément).



**Endémique**

LE BOIS DE SENTEUR BLANC

Ruiza cordata

Le bois de senteur blanc est connu aussi sous le nom de bois de chanteur. C'est une plante qui est entrée dans la tradition réunionnaise comme arbre fétiche ou porte bonheur. Si on prend une feuille à l'arbre, il faut payer disent certains anciens, ce qui explique la présence de pièces de monnaies anciennes et en cuivre sous des pieds retrouvés dans la nature. On dit aussi que cette plante magique chante à certaines heures : à midi et à minuit. Le bois de senteur blanc est la plante magique par excellence. Elle sert à faire des talismans pour se protéger.

Endémique à La Réunion, l'espèce était considérée comme commune à la fin du XIXème siècle. La destruction de son milieu naturel causée par les incendies, l'urbanisation et les prélèvements inconsidérés des tisaneurs ont provoqué l'extinction de cette espèce.

Dans les années 1970, seuls trois individus étaient recensés sur l'île. Grâce à la récupération de boutures, deux plants ont pu être cultivés au Conservatoire Botanique de Brest. Pollinisées manuellement, les fleurs femelles ont donné des fruits renfermant une grande quantité de graines viables. Près de 1800 jeunes plants ont pu ainsi rejoindre la Réunion en 1988 pour une opération de réintroduction en nature et dans des jardins publics et privés de l'île. Le bois de senteur blanc est aujourd'hui une espèce protégée depuis le 6 février 1987.



LE KAPOKIER ROUGE

Bombax ceiba

Exotique

Floraison entre juillet et septembre

Remarquez la prestance du Kapokier rouge, cet arbre se caractérise par l'importance de ses contreforts, si vous vous en approcher, vous distinguerez également les grosses épines incrustées sur son tronc.

Notre Bombax Ceiba L. est classé parmi les arbres remarquables de La Réunion par l'application MOABI. Il donne de grandes fleurs de couleur rouge écarlate qui sont composées de cinq pétales et de nombreuses étamines également rouges. Elles s'épanouissent sur l'arbre alors que celui-ci est généralement dénué de feuilles.

Vous rencontrerez son cousin, le Fromager en quittant le jardin. Cette famille se distingue pour ses fruits source de kapok, une fibre végétale très particulière. Le Kapokier rouge a un bois très léger utilisé pour la production d'allumettes.



L'YLANG YLANG

Cananga odorata

Exotique

Floraisons régulières à l'année

C'était la fleur préférée du créateur du Jardin d'Eden. Deux exemplaires ouvrent le chemin sur la « fontaine des amoureux ». Mais vous êtes passés devant sans les voir : nous avons appris à nos déPENDS qu'un Ylang-ylang devait être sévèrement étêté chaque année si on voulait humer et admirer ses fleurs autrement qu'à la jumelle. Seules les fleurs mûres, jaunes, sentent.

C'est Pierre Poivre qui introduisit « l'arbre à parfum » dans les îles Mascareignes. Ce botaniste, intendant du Roi, fit affrèter en mai 1769 la corvette « le Vigilant », et réussit, en dépit de la surveillance jalouse des Hollandais, à ramener d'Asie du Sud-Est quelques plants d'Ylang-ylang.

Par la suite une véritable fièvre d'Ylang-ylang atteignit l'île Bourbon, qui, de 1885 à 1910, réussit à se hisser aux premiers rangs des producteurs mondiaux, juste derrière la Malaisie. Cette culture fut par la suite progressivement abandonnée, sous la concurrence de la main d'œuvre peu chère des Comores et de Nosy Be.

Comme pour le vétiver ou le géranium rosat, l'essence d'Ylang-ylang s'obtient par distillation à la vapeur d'eau. Avec un hectare d'Ylang-ylang, on obtient environ 1500 Kg de fleurs par an, soit environ 30Kg d'essence.



LE VACOA

Pandanus utilis

Indigène

Toutes les parties du Pandanus utilis sont utiles comme son nom l'indique. Utilisé comme espèce ornementale, il sert de brise vent et c'est une très bonne plante mellifère. Ses feuilles sont utilisées pour confectionner des objets artisanaux : vanneries, bertels (sac à dos traditionnel de La Réunion), chapeaux, sacs, sets de table. Son chou se mange en salade, en daube ou dans des plats traditionnels de La Réunion comme le chou de vacoa au boucané.

Sa racine peut s'utiliser, aux dires des gramouns (les personnes agées), comme boisson rafraîchissante. Le Pimpin, son fruit, compte environ 300 gousses qui donnent en moyenne chacune quatre à cinq plants, soit près de 1.500 petits pieds de Vacoa sur une seule "boule" de Pimpin. Heureusement qu'il fait les délices de la table réunionnaise ! Goûtez la terrine de Pimpin parfumée au curcuma ou le bavarois de Pimpin rhum-Vanille. Par contre il faut être patient, il faut attendre 2 à 3 ans pour pouvoir récolter les feuilles et l'exploiter au maximum et c'est seulement au bout d'une dizaine d'année qu'on pourra utiliser le chou.

D'autres espèces de Vacoas comme le Pandanus montanus, Pandanus purpurascens et Pandanus sylvestris sont endémiques de l'île et composent les formations végétales primaires de moyenne altitude.



LE BOIS D'ÉPONGE

Polyscias cutispongia

Endémique

Le Bois d'éponge est un arbre endémique de La Réunion. *Cutispongia*, du latin « *cutis* » signifiant peau, enveloppe, écorce et « *spongius* » signifiant spongieux, éponge, lui ont donné son nom vernaculaire de Bois d'éponge. Son écorce et ses branches ont une consistance relativement molle comme si elles étaient spongieuses.

Le Bois d'éponge est une espèce rare et protégée par un arrêté ministériel qui date du 8 février 1987. Seuls quelques individus subsistent, notamment dans l'arrière littoral, à proximité de Saint Philippe. Le Bois d'éponge est en danger, car il s'hybride naturellement avec l'espèce endémique de l'île Maurice, aujourd'hui introduite à La Réunion, cultivée et vendue chez les pépiniéristes de l'île.



LE BAOBAB

Adansonia digitata

Exotique

Floraison de décembre à février

Après une étendue d'épines du Christ (*Euphorbia Milii*) réputées pour éloigner les mauvais esprits, on entre dans la zone des cactus, dans laquelle on retrouve nombre d'aloes, au milieu d'euphorbes, de succulentes et de tubéreuses. A l'entrée de cette zone trône la star incontestée du Jardin : le Baobab.

Notre Baobab mesurait 5 cm en décembre 1990 quand nous l'avons planté, et son tronc atteint déjà un diamètre respectable. Ce pachyderme végétal originaire d'Afrique tropicale (tout spécialement de Madagascar qui ne compte pas moins de 5 espèces endémiques) se moque de la sécheresse car il peut accumuler beaucoup d'eau dans son bois mou et spongieux (propriétés succulentes).

Ses fleurs blanches pendantes s'ouvrent la nuit et sont fécondées par des chauves-souris avides de leur nectar. Elles donneront de gros fruits bronze-verdâtre qui contiennent de nombreuses graines entourées d'une pulpe blanche comestible, légèrement acide et farineuse. Le mot baobab nous vient d'ailleurs de l'arabe « ba hobab » qui signifie « fruit aux nombreuses graines ». Très appréciés des babouins en Afrique, ces fruits sont aussi surnommés « pain de singe ».



LE BAOBAB

Adansonia digitata

Quant aux jeunes feuilles de baobab, elles sont également comestibles et peuvent fournir un repas d'appoint appréciable car elles sont spécialement riches en eau, protéine et calcium.

A noter qu'un autre baobab, plus jeune et plus petit, pousse sur le parking, juste avant l'entrée du Jardin. Cet arbre peut vivre 2 000 ans.





LE PALMIER DE MADAGASCAR

Pachypodium lamerei Drake

Exotique

Malgré son nom commun de Palmier de Madagascar, l'espèce endémique de la Grande Ile est une succulente donc étroitement liées aux cactus. Très recherché par les collectionneurs, *Pachypodium lamerei* a été introduit dans de nombreuses régions. Présent à La Réunion uniquement à l'état cultivé, cette plante succulente arborescente se trouve dans quelques parcs et jardins créoles.

Son tronc en forme de colonne, simple ou multiple est recouvert d'épines, il peut atteindre 5 mètres de hauteur. Attention sa sève est toxique. Ses fleurs sont odorantes, elles portent cinq pétales de couleurs blanches au centre jaune d'or. Ses fruits sont des gousses contenant un grand nombre de graines à ailes blanches.

On le multiplie par ses graines qu'il faut au préalable tremper dans de l'eau chaude pendant 24 heures avant de les semer dans du sable humide.



L'EUPHORBE CANDÉLABRE

Euphorbia candelabrum

Exotique

Originaire d'Afrique du sud, l'Euphorbe candélabre est un arbre succulent présent à La Réunion uniquement à l'état cultivé comme ornement.

Il contient cependant dans ses tissus une substance laiteuse, un latex toxique d'un simple contact sur la peau ou le visage qui produit des boursouflures, irrite les yeux et peut causer la cécité.

L'inhalation de celui-ci peut également produire une sensation de brûlure dans la gorge. Il faut donc manipuler cette espèce avec prudence. L'euphorbe candélabre est utilisé dans son pays d'origine pour étourdir les poissons, son latex mélangé avec de l'herbe est lesté avec une pierre dans l'eau ce qui paralyse le poisson, ceux-ci remontent ensuite à la surface de l'eau, ce qui permet de les attraper à la main.



LE ROUCOU

Bixa orellana

Exotique

Floraisons régulières à l'année

La moitié de l'année c'est un arbuste apparemment ordinaire que vous observez. Mais si vous avez la chance de visiter le Jardin d'Eden entre mai et août, la fructification écarlate du « letchi-fleur », « roucouyer » ou « roucou » *Bixa orellana*, est de toute beauté. Elle ressemble à des letchis.

Les Amérindiens d'Amérique tropicale, dont il est originaire, l'emploient depuis longtemps pour se teindre les cheveux et la peau. C'est à Francisco de Orellana qui traversa l'Amérique du Sud en 1541-1542, que le nom scientifique de l'espèce se réfère.

Aujourd'hui, les femmes modernes ont pris le relais des « Peaux-Rouges ». Ne se couvrent-elles pas les lèvres d'une pâte à base de roucou ? En fait le roucou est un colorant alimentaire et pharmaceutique dont l'usage s'est généralisé puisqu'il sert à colorer aussi bien les rouges à lèvres, que la paraffine des fromages de Hollande, le fameux E 160 ! Ce sont les graines et la pulpe qui les entourent, à haute teneur en tanins et caroténoïdes, qui sont employées (on peut en obtenir entre 150 et 250 Kg par arbre et par an). Si vous écrasez une de ses graines rouges, vos doigts seront teintés !

Exotique

LE BANANIER

Musa

Le bananier (*Musa x paradisiaca*) fut exporté de Malaisie quelques siècles avant notre ère, et colonisa toutes les terres tropicales. Contrairement aux idées reçues le bananier n'est pas un arbre mais une plante herbacée, car il n'est pas lignifié, bien que ce ne soit pas le critère le plus caractéristique puisque les bambous sont lignifiés et ne sont pas non plus des arbres. Il est d'usage de dire un peu abusivement que c'est «la plus grande herbe du monde».

Lorsque le bananier a produit entre 25 et 30 feuilles, au cœur de celles-ci se développe un bourgeon floral évoluant en une inflorescence qui retombe, dans la majorité des espèces, sur le côté. L'inflorescence est appelée «régime», il est formé d'une série de feuilles colorées que l'on appelle «pathes» qui sont disposées en spirale portant à sa base des fleurs femelles qui produiront les bananes et à son extrémité des fleurs mâles. La floraison se produit au bout de sept mois et les fruits mûrissent quatre mois plus tard, ensuite, la tige meurt. Il est important de le couper après la récolte pour laisser la place au suivant car les bananiers cultivés se reproduisent par multiplication végétative.



LE BANANIER

Musa

La banane est récoltée verte car c'est la coupe qui déclenche la maturation du fruit. Les fruits laissés sur le bananier vont augmenter en volume jusqu'à éclater sans se gorger de sucre. A la Réunion on déguste aussi en cari l'extrémité de l'inflorescence de la « figue » (c'est le petit nom d'ici pour désigner les bananes). Mais le « baba (bébé) figue » nécessite une préparation minutieuse pour lui enlever son âcreté, ainsi il faut procéder par plusieurs trempages dans de l'eau froide salée et vinaigrée.

La banane, dit-on, accompagne l'homme durant toute sa vie. Les fruits, bien sûr, sont une alimentation de base se reconstituant sans cesse. Elle se mangent mûres (en fruit, en punch), ou vertes (en chips, en soupe, dans des ragoûts). Dans certaines contrées, ses larges feuilles accueillent les bébés en guise de berceau. De ces mêmes feuilles, les indigènes font des vasques pour conserver les liquides et les aliments. Elles servent aussi pour couvrir les cases et même parfois pour s'habiller. À la Réunion, traditionnellement le Cabri Massalé est servi sur des feuilles de bananier



LE CARAMBOLIER

Averrhoa carambola

Exotique

En allant vers les ruches, Le carambolier est un arbre des régions tropicales qui peut porter ses fruits dès l'âge de 5 ans. Selon les variétés, plus ou moins acidulées, le fruit est utilisé en jus ou en salade de fruits, en confiture ou dans des sauces ; mais il sert surtout pour décorer les plats et les desserts. Il surprend par sa forme particulière et sa peau à l'aspect cireux. Coupé transversalement, il a la forme d'une étoile à 5 branches, ce qui lui vaut le nom de « Star Fruit » en anglais.

Comme plusieurs plantes de la famille des oxalidaceae, les caramboles sont riches en acide oxalique qui est toxique à très forte concentration.

Les fruits de cette espèce contiennent en outre une neurotoxine appelée « caramboxine », parfois difficilement filtrée par les reins et sont donc formellement déconseillées aux personnes souffrant d'insuffisance rénale et hépatique.



LE POTAGER DU JARDIN D'EDEN

Selon les saisons, vous aurez la possibilité de découvrir dans notre potager sur les treilles et rampant au sol les lianes de citrouilles et de chouchou. Celles-ci produisent les fameux fruits que vous pourrez déguster en daube ou en gratin, mais ce sont bien plus souvent les brèdes citrouilles et les brèdes chouchou que les réunionnais vont consommer. Brèdes est l'appellation commune pour tous les légumes feuilles que nous consommons en fricassée ou quiche. Sur les lianes de citrouilles et de chouchou, ce sont les jeunes pousses qui seront récoltés et cuisinées à cette fin.

Dans les bacs au sol, vous verrez peut-être les brèdes chou de chine ainsi que quelques blettes, du persil, de la coriandre, des oignons verts , quelques carottes et salades qui font la base des préparations culinaires.

Plus loin c'est la liane de pipangaille qui se développe, son fruit est consommé lorsqu'il est très jeune et tendre de la même façon que les courgettes. À maturité, la luffa est tellement fibreuses qu'elle donne l'éponge végétale par excellence, non abrasive celle-ci est idéale pour laver les casseroles ou comme exfoliant pour les nettoyages de peau



Manioc

LE POTAGER DU JARDIN D'EDEN

Vous verrez également plus au fond les maniocs, ces grandes tiges aux feuilles vertes à nervures rougratres cachent sous le sol le rhizome tant convoité pour la préparation du tapioca ou des perles de jades. Les jeunes feuilles là encore se consomment en brêdes manioc !

Sous un tapis vert au sol se développent les patates douces. Différentes variétés existent : la patate violette, blanche, bicolore, c'est souvent la orange que l'on trouve en Europe. À la Réunion la patate blanche fait le délicieux gâteau patate, spécialité de toutes les familles créoles.

Patate douce (*Ipomoea batatas*)Pipangaille (*Luffa acutangula*)



L'ANANAS VICTORIA

Ananas comosus

Exotique

Un peu plus loin, si ce n'est pas la période de replantation, des pieds d'ananas victoria (*Ananas comosus*) vous font signe. Eh non, l'ananas ne pousse pas dans un arbre !

Les ananas de la Réunion sont connus pour être infiniment plus sucrés et parfumés que ceux d'Afrique. Si vous profitez de votre séjour dans l'île pour les déguster, vous ferez en même temps un régime amaigrissant. L'ananas renferme en effet un enzyme, la broméline, capable de digérer en quelques minutes jusqu'à 1000 fois son poids de protéines !

Mais les ananas en boîte n'en contiennent plus à cause de la stérilisation. Les ananas frais sont donc particulièrement conseillés après un repas de viande. Sachez également que l'ananas est un fruit composé, issus de la fusion de nombreux ovaires devenus charnus à maturité. Ainsi compter les « yeux » d'un ananas revient à compter le nombre de fruits élémentaires qui ont contribué à la réalisation de cet ensemble succulent.



LES RUCHES DU JARDIN D'EDEN

Le rucher pédagogique du Jardin d'Eden a été créé sur une initiative du syndicat apicole de la Réunion.

Il existe 3 principaux types de miels récoltés à la Réunion, d'aspect et de saveur bien différents :

- Le miel de baie rose représente 70% de la production locale et se récolte en mars-avril. Fluide et de couleur jaune clair, il ravit les palais par un goût très typique qui rappelle la saveur de la baie, légèrement poivrée.
- Le miel de letchi représente 15% de la production locale et se récolte en août-septembre. Il cristallise très vite et devient alors presque blanc.
- Le miel de forêt et de toutes fleurs représente 15% de la production locale et se récolte en fin d'année. Il provient des floraisons des forêts de bois de couleur des hauts et des bas de l'île (Mahot, Tan rouge, Natte, Benjoin, Grévillea...). Un peu de miellat entre dans sa composition car sa couleur est assez foncée, et son goût parfumé.

Le miel du Jardin d'Eden est un miel « toutes fleurs » (Baie rose, palmiers, Tamarin de l'Inde, Liane Antigone, Zépinards, Oiseau de Paradis blanc.....), récolté deux à trois fois par an à raison de 15 à 20 kg annuels par ruche.



LE BAIES ROSES

Schinus terebinthifolius

Exotique envahissant

Ces délicieuses baies, nouvelle coqueluche de la gastronomie moderne, sont commercialisées sous le nom de « baies roses ». D'après le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, seuls les Piper méritent l'appellation de « poivres ».

A La Réunion, le « faux poivrier » ou Baies roses est une peste végétale qui colonise les bas et l'intérieur des ravines. La faute aux oiseaux, qui, comme nous, apprécient beaucoup ses petites baies, à la saveur à la fois sucrée et poivrée...et répandent partout les graines qu'ils ne digèrent pas. Vous en verrez en masse lors de votre traversée du pont dans le marais.



LE GOYAVIER

Psidium cattleianum

Exotique envahissant

Le goyavier (*Psidium cattleianum*) est à ne pas confondre avec la goyave (*Psidium guajava*), plus grosse, jaune à la chair rosée. Le goyavier quant à lui est un petit fruit d'environ 2,5 à 5 cm de diamètre, de couleur pourpre. La pulpe du fruit est blanche et parfumée particulièrement riche en vitamine C (50 mg pour 100 g) vingt fois plus de vitamine C que l'orange. Le goyavier a été introduit à La Réunion en 1818 comme espèce de jardin, elle s'est naturalisée sur des centaines d'hectares où elle colonise les formations végétales indigènes, sa croissance est très rapide. C'est une espèce devenue courante en sous-bois dans l'Est de l'île et en altitude sur la façade ouest, ainsi que sur les coulées de lave. Elle est devenue une espèce envahissante. A la fin de l'été, début de l'hiver, nombreux sont les réunionnais à partir à la cueillette de ces fruits.

Le bois du goyavier est dense, homogène et néanmoins souple. L'utilisation du bois de goyavier était autrefois courante à La Réunion, autant pour fabriquer des barrières et des palissades, que pour réaliser un mobilier élaboré. Certaines pièces conservées dans les collections du Musées des Arts Décoratifs de l'Océan Indien en témoignent. Cet art tombé en désuétude, est aujourd'hui remis à l'honneur, il se décline sous toutes ses formes : Meubles d'intérieur très ouvrages, meubles de jardin d'esprit contemporain, jardinières, objets de charme, supports de plantes, et fascines.



LE CAMPHRIER

Cinnamomum camphora

Exotique

L'un des rares êtres vivants à avoir survécu à la bombe nucléaire de Nagasaki, larguée le 9 août 1945 sur la ville est un camphrier âgé d'environ 200 ans. Il a pourtant été gravement brûlé lors de la déflagration et ses branches sont tombées. Mais il a fini par repousser progressivement, symbolisant l'espoir de la renaissance pour les Japonais.

Parmi le vétiver que nous avons planté plus tard, pousse un camphrier. Encore appelé « laurier du Japon », il est très utilisé en ébénisterie, pour la fabrication de meuble, notamment pour les armoires, coffres et les malles qui bénéficieront de l'odeur du bois durant plusieurs années et de ses vertus fongicides qui éloignent les mites et les insectes. L'essence extraite de son feuillage entre dans la composition de nombreuses préparations pharmaceutiques. En friction, elle soulage douleurs rhumatismales et courbatures, et l'inhalation de ses feuilles jetées dans l'eau bouillante permet de guérir le rhume. Enfin, anaphrodisiaque, il calmerait les ardeurs sexuelles. Naturalisé à La Réunion, vous en verrez beaucoup en forêt, il est inscrit dans la liste des espèces envahissantes.



LE VETIVER

Vetiveria zizanioides

Exotique

Vétiver, célèbre parfum de chez Guerlain, doit son nom aux racines du vétiver *Vetiveria zizanioides* que vous voyez en face du kiosque aux peintures. Longtemps cultivé dans le sud de l'Île et dans les hauts de l'Ouest pour son parfum entre 1920 et 1970, la difficulté d'extraction des racines qui peuvent faire 3m de long a eu raison de cette production qui avait fait la renommée de La Réunion auprès des parfumeurs.

L'essence de vétiver obtenue à partir de la distillation à la vapeur des racines est utilisée en parfumerie et en aromathérapie. Cette huile essentielle dégage une odeur lourde, boisée, terreuse, qui agit en note de fond (très longue tenue dans le temps). L'artisanat local produit encore de petits objets en racines sèches dont l'agréable odeur persiste longtemps dans les armoires.

Aujourd'hui, la culture du vétiver s'est largement démocratisée, ainsi on en retrouve beaucoup dans les espaces urbains et les parcelles agricoles pour lutter contre l'érosion des sols grâce à ses racines et au paillage qu'il fournit. L'utilisation du paillage a d'ailleurs longtemps permis de faire des toits comme celui du kiosque à côté de vous et est un savoir faire inscrit au patrimoine culturel de La Réunion.



LE JONC OU VOUNE

Typha angustifolia

Indigène

Le pont traverse une mer de joncs ou massettes. Cette herbe robuste atteint entre 2 et 3 mètres de haut. Elle ne se développe qu'en eau douce plus ou moins saumâtre, et cette zone marécageuse en abritait bien avant l'aménagement du Jardin d'Eden. Ses fleurs se présentent sous la forme de longs boudins de velours marrons, qui contiennent de nombreuses graines.

Après la floraison, nous rasons régulièrement notre zone de joncs car c'est le seul moyen que nous avons trouvé pour nous débarrasser des pestes végétales qui l'envahissent. C'est un travail harassant, une véritable corvée pour notre équipe de jardiniers. Dix jours après la coupe, les premières pousses tendres réapparaissent, et redonnent au paysage que nous avons voulu créer toute sa magie. Ses feuilles séchées servaient au paillage des « chaises du Gol » (vers St Louis).



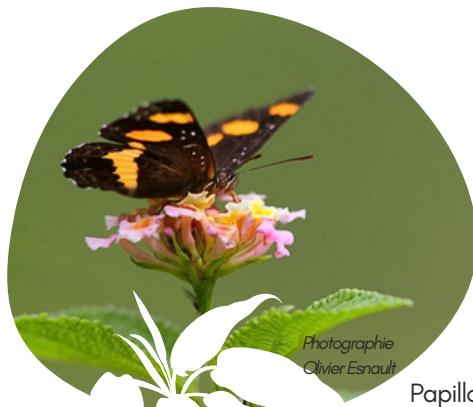
LE BENJOIN

Terminalia bentzoe

Le Benjoin (*Terminalia bentzoe*), arbre endémique des Mascareignes peut atteindre 20 à 30 m de hauteur. Devenu rare à l'état sauvage, il a été quelque fois planté par l'ONF pour réaliser des reboisements et fait partie aujourd'hui des espèces couramment replantées dans les aménagements urbains.

Endémique

Il fournit un bon bois de construction, et a servi à creuser plus d'une pirogue. C'est aussi la plante hôte du le Sylvain de La Réunion, *Neptis dumetorum*, papillon endémique de l'île. Son écorce est réputée soigner les affections respiratoires, et agit d'une manière générale comme un antiseptique. Si vous y prêtez l'œil vous en verrez souvent en ville avec des blessures au niveau du tronc en raison des pratiques d'écorçage à fins médicinales des locaux. Attention ! En usage interne et à cause de sa richesse en tanins l'écorce du benjoin peut provoquer des troubles gastro-intestinaux, ballonnements, constipation...



Papillon Sylvain (*Neptis dumetorum*)



L'ARAUCARIA

Araucaria columnaris Hook

Exotique

Revenus sur la terre ferme, nous vous présentons l'Araucaria columnaris Hook. Endémique de la Nouvelle-Calédonie, cette espèce est l'une des plus courantes du genre Araucarias. Il doit son nom à sa forme de colonne d'où l'épithète columnaris du latin signifiant colonnaire. On l'appelle également Pin de Cook car le navigateur explorateur James Cook en 1774, apercevant de son navire ces grands arbres couvrant les rivages d'une île à proximité de la Nouvelle Calédonie la baptisa l'Île des Pins. Il a été introduit à La Réunion pour l'ornementation dans les jardins, les parcs et les espaces urbains. C'est l'arbre de Noël réunionnais par excellence.





LE VELOUTIER

Heliotropium foertherianum Anciennement (*Tournefortia argentea*)

Indigène

Le veloutier, espèce indigène littorale des Mascareignes, est présent originellement sur le littoral réunionnais. Il est assez rarissime dans l'île à l'état sauvage. Ce végétal est malheureusement en danger critique d'extinction (liste IUCN de 2023), du fait de l'urbanisation, de la montée des eaux et le recul du trait de côte qui en résulte et entraînent la disparition progressive de son habitat. Aujourd'hui, le veloutier est beaucoup replanté pour préserver les plages, mais aussi pour que les tortues marines retrouvent l'environnement naturel de leurs lieux de pontes.





LE CALEBASSIER

Crescentia cujete

Exotique

Le calebassier est remarquable par ses gros fruits qui poussent directement sur son tronc. Les calebasses rondes ou ovoïdes à carapace verte et lisse peuvent mesurer 40 cm de long. La calebasse séchée sert à fabriquer récipients, objets artisanaux et maracas. Il ne faut pas la confondre avec la calebasse comestible (*Lagenaria siceraria*) de la famille des cucurbitacées, aussi appelée gourde, en forme de grosse poire et qui pousse sur une liane, plante rampante ou grimpante. Notre calebassier est un arbre. Son port étalé, son tronc court et la disposition de ses feuilles lui confèrent une silhouette originale. Il ne dépasse pas les 10 m de hauteur.



Début de fructification



Inflorescence



LES EUCALYPTUS

Genre Eucalyptus

Exotique

Les Eucalyptus ont été introduits dans l'île dans les années 1860 par Joseph Antoine Sosthènes d'Armand de Chateauvieux dans son domaine des Colimaçons à Saint-Leu, devenu en 1987 le Conservatoire Botanique National de Mascarin. À La Réunion, les eucalyptus sont surtout plantés en zone sèche même s'ils ont beaucoup été utilisés dans le monde pour assécher les zones marécageuses du fait de leur consommation d'eau importante. On en retrouve plusieurs espèces sur l'île presque toutes endémiques d'Australie.

Sur la butte devant vous se dressent l'Eucalyptus globulus ou Gommier bleu de Tasmanie au feuillage bleuté et à l'odeur bien prononcée d'eucalyptol. Cet arbre est l'emblème floral de la Tasmanie depuis 1962.

A côté de lui, Eucalyptus citriodora a l'odeur citronnée et un feuillage plus vert. Il soigne les bronchites, la grippe, l'asthme, la tuberculose. Cette essence est aussi très efficace contre les moustiques. De manière générale les effluves de cette huile essentielle purifient l'air et détruisent les microbes pathogènes. Bien entendu, son bois résiste aux termites.



Exotique

LE FROMAGER OU KAPOKIER

Ceiba pentandra (L.) Gaertn.

En quittant le jardin, à droite du portail vous ramenant au parking se dresse le fromager ou kapokier. Attention, celui qui le coupe meurt dans les trois jours, trois mois ou trois ans car cet arbre abrite les âmes des ancêtres.

Originaire d'Amérique du Sud, Centrale et des Antilles, il peut atteindre jusqu'à 60 m de haut. Aux Antilles le fromager est appelé « arbre aux esclaves », car les esclaves déclarés coupables d'un quelconque méfait étaient ligotés par leur propriétaire sur le tronc de cet arbre. On dit également que c'est l'arbre du diable car c'est de cet arbre que les esprits prendraient leur envol après avoir accroché leur peau aux épines des branches.

C'est son fruit qui le rend remarquable et lui conféra une grande importance économique à une époque. En forme de capsule pendante et ligneuse, d'environ 15 à 20 centimètres, quand celles-ci s'ouvrent elles libèrent un duvet blanchâtre, cotonneux que l'on appelle « kapok », dans lequel on retrouve de petites graines de couleur brunes. Il neige alors à l'entrée du jardin.

LE FROMAGER OU KAPOKIER

Ceiba pentandra (L.) Gaertn.

Servant àbourrer des coussins, des oreillers et des matelas, l'utilisation du kapok connaît un déclin à la fin du XXème siècle après l'introduction de substituts synthétiques. Comme il est 8 fois plus léger que le liège, qu'il flotte et est imputrescible, le kapok est encore utilisé de nos jours dans les gilets de sauvetage par exemple. Le bois du Kapokier est utilisé dans la fabrication de boîtes d'emballage, cageots... Avec ses graines, on fabrique une huile pour soigner les rhumatismes, qui est aussi vendue commercialement pour la fabrication de savons et utilisée pour allumer le feu. Le «Ceiba» était un arbre sacré pour les Mayas, il symbolisait l'axe du monde.





PETITE FAUNE DES JARDINS CRÉOLES



Martin triste

PETITE FAUNE DES JARDINS RÉUNIONNAIS

Les oiseaux

Le Jardin d'Eden est devenu rapidement un véritable havre de paix pour les oiseaux, la plupart étant des espèces exotiques et anthroposées, parfois même envahissantes comme le Martin triste (*Acridotheres tristis*). Introduit sur l'île en 1760 pour lutter contre l'invasion de sauterelles, il aurait contribué à la disparition de la Huppe de Bourbon, une espèce endémique réunionnaise, en s'appropriant son habitat et ses sources alimentaires ! Aujourd'hui cette espèce compte pas moins de 60000 individus, mais ce n'est rien comparé aux 1.5 millions de Merles de Maurice faisant des ravages autant du côté de l'agriculture que dans l'environnement.



Cardinal ou Foudi de Madagascar



Merle de Maurice



Gecko vert
poussière d'or

PETITE FAUNE DES JARDINS RÉUNIONNAIS

Les Geckos

Dans les jardins, il n'est plus rare de croiser ce fameux reptile, le Gecko vert poussière d'or (*Phelsuma laticauda*). Endémique du Nord de Madagascar, il est pourtant considéré comme une espèce exotique et envahissante à La Réunion. Comme le grand Gecko vert de Madagascar, le Gecko vert poussière d'or a progressivement colonisé les bas de l'Ouest de l'île depuis le quartier de Grand Fond (Saint-Gilles-les-bains). Aujourd'hui, il menace le maintien des espèces réunionnaises, telles que le gecko vert de Manapany, une espèce endémique à préserver !



ABSENT DU JARDIN
Gecko vert de Manapany (endémique)
Grand gecko vert de Madagascar



PETITE FAUNE DES JARDINS RÉUNIONNAIS

Le Tangue

Le tangue (*Tenrec ecaudatus*) est originaire de Madagascar, d'où il a été importé à des fins alimentaires. C'est un insectivore qui ressemble à un hérisson, mais il ne peut se mettre en boule et ses poils, même s'ils sont très raides ne peuvent être comparés aux piquants du hérisson. Il enfonce son museau pointu terminé par un groin mobile dans la terre à la recherche d'insectes, de limaces, de racines ou de fruits.

C'est un animal essentiellement nocturne. Ce petit mammifère, solitaire, vit dans un terrier la journée. Les jeunes ont d'abord un pelage zébré pour se camoufler, ils restent avec leur mère pendant 3 à 4 mois. La portée est de 12 à 16 petits. Quand elles allaitent, les femelles sont obligées de fouiller pendant la journée afin de produire du lait à leur portée nombreuse. C'est alors que l'on peut les apercevoir.

À la Réunion, le tangue a été menacé de disparition par un braconnage intensif. Aujourd'hui sa chasse est réglementée et se pratique du 15 février au 15 avril, il se chasse la nuit à l'aide de chiens. Il est cuisiné sous forme de carri. Chaque année, au mois de mars, une fête est organisée à La Grande Chaloupe pour déguster ce met rare.



Photographie Roland Godon

PETITE FAUNE DES JARDINS RÉUNIONNAIS

La Musaraigne musquée

Originaire du sud de l'Asie, la musaraigne (*Suncus murinus*) a été introduite dans près d'une trentaine de pays d'Afrique de l'Est, de la péninsule arabique, de l'Océan Indien, d'Asie du Sud Est et du Pacifique. Dans la région Océan Indien, elle est présente ici, à Maurice, Rodrigues, aux Comores et à Madagascar.

Elle fréquente tous les types de milieux : les zones de forêts, agricoles et d'activités humaines auxquelles elle est particulièrement associée. On la trouve également à proximité des étangs et des mares. Animal peu farouche et principalement nocturne, il émet des petits cris aigus lorsqu'il est menacé. Il rentre souvent dans les habitations durant la nuit. C'est un animal au métabolisme élevé qui lui impose de se nourrir fréquemment : ses pics d'activité se situent dans les heures précédant l'aurore. Son métabolisme est cependant plus lent que celui des musaraignes européennes, ce qui le rend relativement moins sensible aux stress de son environnement. À ne pas confondre avec la Souris grise, au museau plus arrondi, au corps plus petit et au comportement bien plus farouche.

Source *Atlas Borbonica*