

## Certifiés bio !

Pascal Natere et son épouse Éliane font partie des producteurs qui ont fait la démarche de certifier leur production de tubercules, de fruits et d'arbres fruitiers avec le label Bio-pasifika, signe de qualité de l'agriculture bio en Nouvelle-Calédonie. Depuis deux ans, ils se sont lancés dans le bio et font partie de l'association Bio Calédonia.

Sur une surface de 300 m<sup>2</sup> à la tribu de Mérénémé, Pascal et Eliane Natere cultivent tubercules, agrumes, ananas et pommes lianes et produisent des arbres fruitiers. Ils ont fait l'acquisition d'un motoculteur à travers un financement de l'Adie, structure de micro-crédits. Certifiés bio depuis deux ans, ils participent à toutes les manifestations extérieures, même s'ils n'ont pas eux-mêmes de véhicules. Des consommateurs les contactent directement, tout comme des commerces de produits

bio de Nouméa. Ils profitent également d'arrangements avec Arbofruits ou l'association Waké Chaa pour transporter leurs produits jusqu'aux structures de commercialisation à Nouméa. Le passage en bio leur a permis d'améliorer leurs revenus, constatent-ils. « Entre 2019 et 2020, le nombre de producteurs certifiés bio a triplé dans la zone de Canala-Kouaoua, passant de 4 à 12 » se félicite Ophélie Bories, l'animatrice de Bio Calédonia. « Le groupe local est très actif et autonome. »



## D'où vient la mandarine ?

« La mandarine de Canala a été introduite en Nouvelle-Calédonie par les santaliers et les pères maristes » indique un petit livret sur la mandarine de Canala publié en 2003 par la Direction du développement économique de la province Nord. « La mandarine a trouvé dans les vallées de la chaîne centrale des conditions idéales d'épanouissement. Les mandariniers, tout comme les

orangers, ont profité des soins attentifs apportés aux caféiers, auxquels ils apportaient de l'ombrage. »

Dans ce petit livret, on apprend également que la mandarine de Canala est issue d'une variété originaire de la Chine du Sud, où les marchands de bois de santal vendaient leur précieuse cargaison durant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Les santaliers avaient pris l'habitude de semer des graines dans les îles lointaines en prévision de leur retour. Les marins emportaient avec eux citrons, oranges et mandarines riches en vitamine C afin de prévenir le scorbut.

### L'âge d'or

D'autres personnes avancent que la mandarine aurait été introduite à Canala par les pères maristes, avant l'arrivée des colons, en même temps que le café.

Entre 1942 et 1945, les

Américains venaient plusieurs fois par semaine s'approvisionner en mandarines à Canala. Les fruits étaient stockés en tas au bord de la route.

Dans les années 1960-1970, la région de Canala-Kouaoua a compté jusqu'à neuf colporteurs qui venaient se fournir en mandarines et oranges pour les vendre à Nouméa.

A partir des années 1970, trois facteurs mettent un terme à cette période faste : le boom minier qui attire les hommes à l'extérieur, l'opération « café soleil » au cours de laquelle il est conseillé d'arracher les vieux caféiers sous ombrage pour passer au café soleil, et le fléau de la fourmi électrique. Au début des années 1980, la production de mandarines de la côte Est était estimée entre 300 et 400 tonnes annuelles. Depuis 2001, des producteurs ont entrepris de renouveler les anciennes plantations ou d'implanter de nouveaux vergers pour relancer la production.

