



Pointe à Bacchus

Le jardin d'abondance de Petit Cul-de-Sac Marin

Lovée au creux du Petit Cul-de-Sac Marin, baie soumise au régime des alizés* et abritée de l'océan, la Pointe à Bacchus fut de toujours cultivée. Entre la mer Caraïbe et les hauteurs Lézarde, elle offre un paysage vallonné riche d'une grande diversité de milieux.

Atmosphère créole

Rares sont les lieux qui représentent avec autant de bonheur une rencontre réussie entre l'Homme et la nature. Sans doute le doit-on aux traditions séculaires transmises de génération en génération et qui firent que le jardin créole put rester dans son essence le prolongement domestiqué d'un environnement sauvage bien intégré.

Surplombant la mer Caraïbe, une palette harmonieuse s'offre à la contemplation. Cultures vivrières colorées, petits champs de canne à sucre, haies et bosquets ourlés de mangroves et de forêts marécageuses disent la paix des lieux. Confirmée à chaque pas par d'agréables sensations, une impression domine : celle de se sentir comme dans son jardin,



Crabe Violoniste

espace secret ouvert aux rêveries d'un temps apaisé, aux portes de Petit-Bourg. Riche d'une vie foisonnante, la Pointe à Bacchus s'anime "au pirit chantant", dès le lever du jour. Bruits de la terre, des hommes et des animaux s'interpénètrent en un concert champêtre. Ici point de vaines agitations : courbes alanguies des collines, vues sur la montagne des "Mamelles", flux et reflux de la mer, regards placides des bovins attachés à une longe, déambulation des poules et silhouettes d'agriculteurs à l'ouvrage donnent l'épaisseur et la mesure d'un autre temps.



Champ de manioc

L'ichali, ancêtre du jardin créole

Îlot de nature à la croisée de Basse-Terre et de Grande-Terre, cet espace préservé, riche d'une terre féconde, fut sans doute l'un des tout premiers à être cultivé par l'homme. Bordée au nord par la rivière Lézarde, voie d'eau navigable reliant les contreforts du massif de la Soufrière à la mer, la Pointe à Bacchus accueillera très tôt l'ancêtre du jardin créole : l'ichali, jardin cultivé par les Amérindiens. Comme en témoignent l'étude de l'alimentation des Kalinas* et l'inventaire des denrées de troc, objets d'échanges avec les navigateurs européens, le jardin créole est bien un prolongement et une adaptation de l'ichali. Nombre des espèces présentes actuellement étaient déjà cultivées avant l'arrivée des conquistadors. L'ananas avait accompagné les Arawaks, premiers colonisateurs des Petites Antilles*, lors de leur progression sur l'arc antillais. Anacardiens, goyaviers, papayers et abricotiers pays issus de la forêt faisaient partie des arbres fruitiers domestiqués. Manioc, patates douces et autres racines et tubercules accompagnaient les poissons pêchés et les viandes boucanées. Les fruits du cactus raquette bord de mer faisaient la joie des cueilleurs en herbe.

Si les plantes nourricières avaient leur place, "cachimans cœur à bœuf" et nombre d'essences médicinales étaient choyées pour leurs actions bienfaitrices.

Ainsi, entre traditions amérindiennes, apports européens et africains, se dessineront au fil du temps, les contours du jardin créole actuel.



Cultures vivrières face au Petit Cul-de-Sac Marin

PETIT CUL-DE-SAC MARIN

Relié au Grand Cul-de-Sac Marin par la Rivière-Salée, le Petit Cul-de-Sac Marin est depuis des temps immémoriaux un point de passage pour les différents peuples qui se sont succédé en Guadeloupe. Bordé de mangroves et prolongé en mer par un récif corallien, cet écosystème amphibie s'avèrera être longtemps pour les groupes nomades l'un des territoires nourriciers les plus prolifiques de l'archipel. Aujourd'hui très urbanisé, gagné par la pollution et la sédimentation, il est fragilisé. Grâce à un regard plus conscient de leur biodiversité, les mangroves, jadis perçues comme inhospitalières et insalubres, sont de nos jours protégées. Elles jouent un rôle fondamental dans l'équilibre écologique du Petit Cul-de-Sac Marin.

Au pays du rhum

Si Bacchus est pour les Grecs le dieu du vin et que sa célébration mérite un jardin d'éden, inutile d'aller plus loin. À ceci près qu'ici, en guise de Retzina vous trouverez, pour trinquer, le rhum Montebello ou de délicieux jus de fruits tropicaux.

➤ *En suivant le balisage du sentier pédestre, engagez-vous sur la piste en terre qui longe le lotissement puis prenez à droite 1 vers la Pointe à Bacchus.*



Igname

Composée de parcelles cultivées en petits lots entourées de peuplements forestiers inondés, la Pointe à Bacchus se présente comme un écomusée à ciel ouvert. Riche de cultures vivrières très diversifiées, de champs de canne à sucre et de savoir-faire précieux, cet espace situé en bordure du lycée des Droits de l'homme est une véritable école d'agronomie.

Rangs d'ananas comme autant de gerbes végétales, tiges de manioc aux feuilles étoilées, racines d'ignames étalées à terre pour sécher, pastèques rondes et piments effilés couvrent le sol tandis que régimes de bananes colorés, oranges amères, noix de cajou, corossols, papayes, mangues, fruits à pain et caramboles égayent les frondaisons des arbres fruitiers.

➤ *Poursuivez vers la Pointe à Bacchus 2 d'où vous apercevrez les îlets "à Cabrit" et "à Nègres".*

Le bois-lait et le noni font partie de la pharmacopée créole. Alors que le latex du premier sert à lutter contre les maux de dent et soigner les fièvres, fruits, feuilles et racines du second combattent les infections bactériennes, virales, parasitaires et fongiques. Attention cependant, aucun usage n'est anodin, n'est pas guérisseur qui veut.

➤ *Suivez toujours le sentier balisé qui vire à gauche puis, à un grand mahogany 3, prenez à droite vers la mangrove. Longez-la, puis remontez vers le plateau 4 pour rejoindre un vieux fromager 5.*

Les palétuviers rouges ont un système de reproduction vivipare des plus aérodynamiques. Sur l'arbre, leurs graines se transforment

Carte IGN 4602 GT (1 cm = 250 m)
©IGN Paris 2008





"Il était une fois un vieux fromager entouré de cannes qui regardait au loin, songeur les Mamelles..."

directement en plantules. Arrivées à maturité, celles-ci se détachent et, tels des javelots, viennent se ficher dans la boue ou flotter sur l'eau jusqu'à entrer en contact avec le sol pour s'enraciner.

De petits champs de canne à sucre, graminée géante introduite aux Petites Antilles* par les Européens, sont exploités pour la fabrication du rhum Montebello, l'un des meilleurs de Guadeloupe. À côté d'un de ces champs, vous rencontrerez au cours de votre balade un vieux fromager, arbre vénéré des créoles.

➤ *De là, dirigez-vous vers la forêt marécageuse 6, cheminez sur le platelage* de bois pour ressortir tout droit 7 et regagner votre point de départ.*

Dans les mangroves et les forêts marécageuses habitent d'étonnants animaux. Les crabes violonistes ou crabes



"sémafot" y vivent en petites colonies. Fièrement installés à l'entrée de leur terrier, les mâles jouent de leur énorme pince comme d'un archer pour tenter de séduire les femelles. Alanguies par leurs prestations pantomimes, celles-ci les rejoignent pour se reproduire tandis que non loin de là, occupés à de tout autres activités, les "coulicou manioc" sont à l'affût des insectes.

Coulicou manioc

Pratique

➤ De Petit-Bourg, prenez la direction du lycée des Droits de l'homme et poursuivez jusqu'au panneau d'entrée de site du Conservatoire du littoral.

➤ Comptez 2 h pour cette balade champêtre. Attention, il existe 2 balisages. Prenez celui qui indique la balade pédestre. Soyez respectueux des cultures. Même si les fruits sont tentants, ne les cueillez pas, ils appartiennent à des propriétaires privés ou à des agriculteurs.

➤ Si vous voulez tout savoir sur le jardin créole, vous pouvez aller visiter le Jardin Créole de la Guadeloupe. Dégustation de fruits et visites guidées vous seront proposées.

Route de Sofai

97115 Sainte-Rose

Tél. 05 90 28 67 98

Site : www.bienvenue-a-la-ferme.com/guadeloupe/