



ABE : A l'heure des récoltes



Gwozey péyi

L'unité agricole d'ABE a adopté un rythme de croisière. Elle a cueilli les gwozey péyi dès le début du mois de décembre 2016. Naomi GERVELAS a multiplié les livraisons au restaurant le Jéricho et à des particuliers désireux d'en faire leurs délices en cette période. Cette unité a également récolté un champ de pois d'Angole à Menard le 10 janvier 2017. Le lendemain, René LAMBOURDIERE et un jeune apporte la récolte à la ferme de Vidon pour écosser la récolte.

Conscient de la demande, l'équipe d'ABE a planté un champ de gwozey Peyi. Le travaille du groupe de Bambou a été récompensé car la récolte a été abondante. Naomi GERVELAS travaillant sur le site à la section agricole n'a jamais été autant sollicité depuis qu'ABE a commencé ses productions de fruits et légumes.

L'art de la table

Nombreux sont ceux qui guettaient son arrivée. Rien à voir avec les petits fruits ronds en grappe. Ici, la groseille est une fleur d'hibiscus. C'est la variété qui est utilisée en Afrique de l'Ouest pour le bissap. Le sirop de ces feuilles aromatisées agrémenté des ti-punch. Cette plante est également utilisée en confiture, en sauces, liqueurs et tartes.



Naomi Gervelas dans le champ de gwozey à Etanlon

Récolte de Pois d'Angole

Le pois d'Angole est l'accompagnement classique des repas de fin d'année aux Antilles. Fort de ce savoir, l'équipe d'ABE a tenté l'expérience sur une parcelle. Cette plantation ne demande pas beaucoup d'investissement. En dépit de l'invasion de chenilles, l'équipe a pu récolter le fruit de cette plantation. Munis de caisses, cabas, chapeau de paille et bouteille d'eau, les ouvriers d'ABE arpentent le champ de pois d'Angole en janvier 2017. La récolte est abondante mais il faut encore écosser les pois pour toucher une clientèle toujours plus exigeante.

Prêt à l'emploi

Afin de satisfaire le plus grand nombre, René LAMBOURDIERE et Steeve LAMPECINADO ont porté l'ensemble de la récolte à la ferme de Vidon pour l'écosser. Sous la houlette d'Olivier BADE, la machine à écosser sépare les cosses des pois en un temps record. Les cosses tombent dans un tamis tandis que les pois sont récupérés dans un bac afin d'être commercialisés et consommés par les clients.



Un appareil qui permet d'écosser en un rien de temps