

La success-story du curcuma dans la Réserve de biosphère de Guadeloupe

Annick et Karine, deux guadeloupéennes au caractère bien trempé ont choisi de s'appuyer sur l'héritage de leurs aïeules pour bâtir leur success-story. Mère et fille se sont associées pour remettre au goût du jour une plante largement utilisée par les guadeloupéens d'ascendance indienne : le curcuma ou manja en langue hindi.

Ce qui est frappant en visitant le site web de Karine et Annick, c'est la filiation féminine qui est mise en avant. En effet, aux Antilles les femmes sont souvent dépositaires de la tradition familiale, dans la plus grande discrétion. Pourtant, cette discrétion dissimule la force de caractère et l'esprit d'innovation de ces deux entrepreneuses.

L'histoire a commencé lorsqu'Annick, après une vie professionnelle bien remplie, a un jour décidé de revenir à l'essentiel et de se ressourcer sur les terres familiales. Elle a décidé de s'appuyer sur le passé agricole de sa famille pour remettre au goût du jour une plante largement utilisée par les guadeloupéens d'ascendance indienne : le curcuma ou manja en langue hindi.



Si longtemps l'usage du curcuma qui a subsisté en Guadeloupe était essentiellement gastronomique (en tant qu'ingrédient essentiel de la fameuse recette du colombo), les générations actuelles redécouvrent les vertus de cette épice. D'une part, l'actuel renouveau de la culture indienne a remis au goût du jour des usages rituels, le curcuma/manja étant considéré comme une plante sacrée souvent offerte en offrande, ou dans des rituels de purification. D'autre part, la science est venue confirmer les propriétés médicinales de ce rhizome, rejoignant ainsi la tradition ayurvédique qui l'utilise depuis des millénaires.



Revenons donc à l'histoire d'Annick : quand celle-ci a choisi de produire et de transformer le curcuma, couramment utilisé en Guadeloupe sous sa forme de racine râpée, en infusions ou en sirops associé à d'autres fruits et plantes, elle a suscité au sein de la communauté indienne de Guadeloupe, au mieux de l'incrédulité, au pire une certaine suspicion. Annick ne s'est pas découragée pour autant et c'est ainsi que son entreprise d'agrotransformation Cur'caraïbes est née. Après plusieurs tests elle a fini par mettre au point ses recettes et sa petite entreprise a décollé, récoltant nombre de prix aux plans local et national. Son

entreprise a d'ailleurs été l'une de premières à bénéficier de la marque « Esprit Parc national » dans la catégorie des produits agrotransformés.

Ambitieuse, Annick a décidé d'étendre la distribution de ses produits sur le marché national... Et c'est là qu'entre en scène une nouvelle génération de femmes en la personne de sa fille Karine qui gère aujourd'hui plus de 200 points de vente sur la métropole, et qui, comme sa maman collectionne les prix nationaux et internationaux. Annick ne compte pas s'arrêter en si bon chemin puisqu'elle travaille déjà sur un projet écotouristique visant à accueillir sur sa parcelle un public en quête de ressourcement. Les époux d'Annick et Karine ont d'ailleurs rejoint l'aventure pour développer le projet et faire connaître les produits d'exception de Cur'caraïbes. Preuve que l'ethnobotanique peut servir un développement local et durable.

Pour plus d'informations :

https://youtu.be/UKRiDC_hPK4

www.karupodha.com

<https://www.curcaraibes.com/>

