

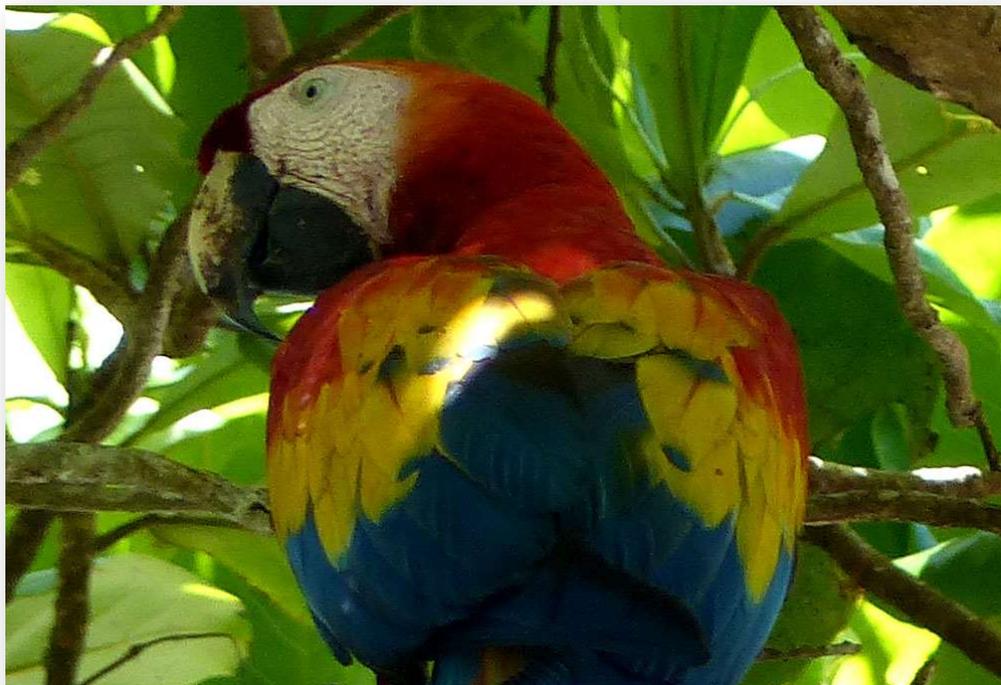
Amicale

des ingénieurs généraux des ponts, des eaux et des forêts



VOYAGE AU COSTA RICA

3 au 16 avril 2016



A I G P E F

Voyage au Costa Rica

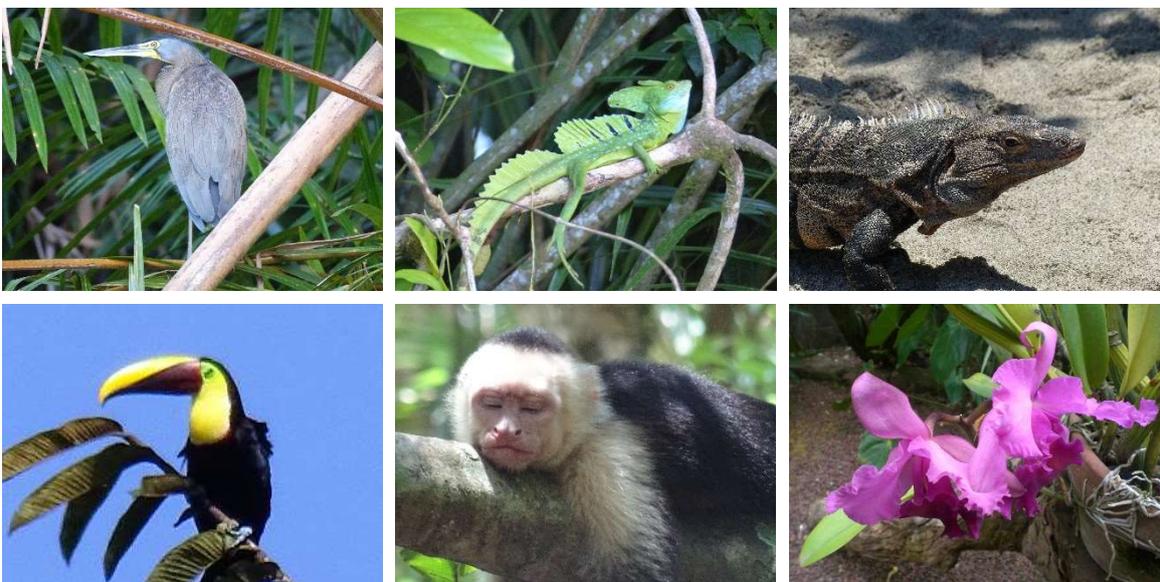
3 au 16 avril 2016

AIGPEF

Table des matières

Dimanche 3 avril.....	4
Jean-Marie ANGOTTI	4
Lundi 4 avril	5
Dominique BLATIN	5
Mardi 5 avril	7
Paul CAQUET	7
Mercredi 6 avril matin.....	11
Yves CASSAYRE	11
Mercredi 6 avril après-midi	13
Alain CHAUDRON	13
Jeudi 7 avril matin	16
Jacques DEDIEU	16
Jeudi 7 avril après-midi.....	18
Alain DELUARD	18
Vendredi 8 avril matin.....	21
Jean-Marie DUCAT	21
Vendredi 8 avril après-midi	23
Alain JACOTOT	23
Samedi 9 avril	26
Yves LE BARS	26
Dimanche 10 avril matin	29
Jean-Jacques LAFITTE	29
Dimanche 10 avril après-midi.....	35
Jean-Paul LANLY	35
Lundi 11 avril matin.....	40
Michel LE SCORNET	40
Lundi 11 avril après-midi	44
Sylvain MARTY	44

Mardi 12 avril	46
Josy MAZODIER	46
Mercredi 13 avril	48
Jean-Yves OLLIVIER	48
Jeudi 14 avril.....	50
Yves POSS	50
Jeudi 14 avril.....	53
Bernard ROUSSEAU	53
Vendredi 15 avril matin.....	58
Michel TAILLIER	58
Vendredi 15 avril après-midi	60
Claude TRUCHOT	60
Samedi 16 avril	62
Jean VERDIER	62
Dimanche 17 avril.....	65
Sophie VILLERS	65
Le laïus du doyen.....	66
Paul CAQUET	66
Le point de vue du guide	70
Fabricio	70
Les participants au voyage	71
Trombinoscope	71



Les illustrations de ce journal de voyage sont des photos prises par Yves CASSAYRE, Alain CHAUDRON, Alain JACOTOT, Jean-Jacques LAFITTE, Yves LE BARS, Sylvain MARTY, Josy MAZODIER, Yves POSS, et Sophie VILLERS

Paris- Madrid-San José

Le rendez-vous fixé à 05h30 à Paris Orly (Terminal ouest) est scrupuleusement respecté par tous (ce qui est un très bon signe) et nous avons le plaisir de nous retrouver entre amis de longue date.

Un comptoir mobile réservé au groupe de l'AIGPEF est tenu par le représentant d'AGRIMONDE. Il remet à chacun son billet d'avion ainsi qu'une superbe pochette contenant le programme de voyage et le guide (2016-2017) du Petit Futé (guide incontournable du grand voyageur).

Cet accueil chaleureux est suivi des formalités d'enregistrement de nos bagages jusqu'à San José et de notre embarquement pour Madrid, lieu de notre escale, avant le grand saut vers les Amériques.

Le décollage à destination de Madrid a lieu à 7h30 comme prévu.

Après deux heures de vol, changement de décor, on est dans un magnifique aéroport, d'architecture moderne (type palmier) en deux parties assez éloignées, reliées par un train navette (un terminal pour les moyen-courriers et un autre pour les long-courriers).

Nous nous retrouvons rapidement à la porte d'embarquement du vol IBERIA à destination de San José pour un décollage à 11h40.

Nous entamons un long vol de neuf heures et nous pensons évidemment à Christophe Colomb qui fit, presque, le même voyage 523 ans plus tôt, d'une durée de plus de deux mois mais lui, au moins, n'avait pas à subir le décalage horaire !!!!

San José, vue du ciel, est une grande agglomération composée de plusieurs petites villes. Il est 15h localement, car nous avons poursuivi le soleil ; il fait beau et chaud, on est sous les tropiques.

Notre guide est aussi une découverte, grand, beau gosse, aux yeux bleus, d'origine russe, parlant le français avec l'accent belge (son professeur était belge) ; on le surnomme Popov mais son vrai prénom est Fabricio. Il est muni d'une petite pancarte AIGPEF-AGRIMONDE et je suis, par hasard, le premier à le saluer.

Après les formalités douanières nous quittons l'aéroport Juan Santa Maria et nous traversons San José en direction de notre hôtel, le Nuevo BALMORAL situé en centre-ville.

On ne peut pas dire que ce soit une belle agglomération. Elle ne présente pas les charmes d'une architecture ancienne de type colonial ; les maisons, sans étage, sans couleurs, sont de petite taille. Elle a connu plusieurs séismes, ceci explique peut-être cela. Nous le saurons demain, jour de la visite de la ville.

Notre premier dîner se déroule au « Patio », restaurant du BALMORAL où nous découvrons déjà quelques spécialités de la cuisine « costaricienne » dont les merveilleuses papayes, les mangues et les ananas mais aussi la purée de haricots noirs qui nous poursuivra inlassablement pendant 15 jours (matin, midi, et soir).

La fatigue se fait sentir, la journée fut longue, 26 heures !!!! Nous allons nous coucher. A demain pour de nouvelles aventures

Visite de San José

La visite de la capitale du Costa Rica, San José, marque le début de notre voyage dans ce pays de l'isthme centre américain encadré par le Nicaragua au nord et le Panama au sud et bordé à l'ouest par le Pacifique et à l'est par la mer des Caraïbes.

Située dans la Vallée centrale à 1000 mètres d'altitude, San José compte 352 000 habitants. Avec son agglomération, la capitale concentre près de 2 millions d'habitants, soit 40% de la population totale du pays.

Au cours de cette première journée, Fabricio notre guide pendant tout ce voyage, nous fera parcourir à pied le cœur de San José, afin de nous en faire découvrir les principaux centres d'intérêt : le Musée de l'Or, la Place de la Démocratie, le Théâtre National et la Cathédrale.

Le Musée de l'Or précolombien, par l'importance de ses collections, mériterait une visite beaucoup plus longue que le temps que l'on a pu lui consacrer. Cela restera en tout cas pour le groupe un point fort de ce voyage.

La partie historique du parcours muséal, très détaillée, retrace l'histoire du peuplement de ces territoires depuis 10 000 ans avant JC jusqu'à la quasi disparition des autochtones suite à l'arrivée des Espagnols. De nombreuses cartes et une grande variété d'objets illustrent le propos. Un grand détail est apporté à la description des coutumes de ces sociétés complexes de la période préhispanique où les guerriers constituent un groupe spécial dans la hiérarchie du pouvoir.



La collection d'objets en or, quant à elle, est à proprement parler éblouissante, notamment le grand nombre et la variété des disques en or, ou patène, portés sur la poitrine par les chefs ou les guerriers car symboles de prestige et de rang. On apprend qu'aux premiers siècles de notre ère, l'or arrivait de Colombie. Une fabrication locale, avec le développement d'un style propre dans la figuration animale et humaine et la réalisation de pièces de grande taille, se développera à partir du 6^{ème} siècle.

Des vitrines du musée mettent en scène la reconstitution de tombes mises à jour en 1950 au sud-est du pays et contenant un grand nombre d'objets en or, des céramiques ainsi que d'énigmatiques sphères en pierre. La signification de ces sphères de toutes tailles allant de 2 cm à 2 m de diamètre et pesant jusqu'à 15 tonnes a donné lieu à de nombreuses hypothèses et reste à ce jour non élucidée.

Sur la Plaza de la Cultura se trouve le Théâtre National dont les Costaricains sont très fiers. Sa construction entre 1860 et 1898 coûta très cher au pays (on parle de 60% du PIB) du fait des matériaux choisis (bois de rose, marbres, etc...) et de l'appel à une main d'œuvre venue d'Espagne et d'Italie. Il est classé monument historique



La cathédrale, à la suite d'un tremblement de terre en 1986, fût en partie reconstruite en 1987. Elle est de style néoclassique et baroque à l'extérieur. Les vitraux sont de facture française. Une statue de Jean-Paul II à l'entrée commémore la visite du Pape en 1980 au cours de laquelle ce dernier avait guéri une enfant, ce qui a conduit à sa canonisation.

En chemin, nous déjeunons au restaurant Nuestra Tierra « la mejor comida típica » selon les Ticos (les Costa Ricains). On nous y servira un excellent café serré. Nous ferons également une halte au marché central. Couvert, il regroupe un grand nombre d'échoppes de toute nature, destinées aux besoins de la population locale.

En dehors des monuments remarquables, quelles impressions garde-t-on de la ville ? Quelques belles places arborées, une avenue

piétonne en centre-ville et un plan quadrillé des rues ordonnant la capitale. Le bâti par contre, hormis quelques bâtiments anciens préservés, est récent (moins d'un siècle). Très disparate et sans caractère, il ne retient pas le regard. Toutefois nous dit Fabricio, il présente l'avantage d'être construit selon les normes para sísmicas. De rares tours dominant l'ensemble et servent de points de repères.

La ville est très animée et même bruyante, les habitants se plaisant manifestement à être dehors. Des premiers contacts que les membres du groupe ont pu avoir avec la population, tous concluent à l'extrême amabilité et gentillesse des Ticos.

On ne saurait terminer cette revue d'une première journée bien remplie sans parler d'un sujet ... incontournable pour les français : la cuisine locale ! Elle n'est pas très variée mais on peut dire sans crainte d'être démenti que nous avons tous retrouvé avec plaisir et apprécié la variété des fruits tropicaux servis en abondance, en jus ou en salade. Pour les plats salés ils sont surtout composés à base de légumes et riz agrémentés le plus souvent de poisson. Le café malheureusement ne sera pas toujours aussi goûteux que lors de notre premier repas : question de goût nous répondra avec malice Fabricio à qui de précédents touristes ont déjà dû exprimer leur déception !

San José-Turrialba-Guapiles

Si l'on doit bien volontiers, et même avec plaisir, reconnaître qu'il n'y eut aucun bug à déplorer dans le déploiement de l'organisation, il me faut dénoncer un « bing », dont nous fûmes indirectement victimes dans la matinée, qui aurait pu se terminer en « bang ».



En effet, alors que nous roulions, prudemment comme à l'habitude, « sur une route tourmentée et goudronnée, et de tous les côtés au soleil exposée » (comme aurait dit mon collègue forestier La Fontaine), se produisit devant nous un accrochage entre une semi-remorque montante, chargée de cannes à sucre, et une voiture particulière descendante. Sous le choc, la voiture pivota et se retrouva, tôles froissées, dans le fossé, sans dommages corporels pour le chauffeur.

Nous dûmes stopper et en profitâmes, en sortant du car, pour mitrailler photographiquement l'évènement, chacun y allant de son commentaire pour imaginer le scénario et déterminer la responsabilité de chacun ! Les véhicules impliqués bloquant la route et ne pouvant être déplacés avant que la police ne soit sur place, nous étions bien piégés, et prisonniers d'une longue queue qui s'était formée derrière nous.

Nous nous en sortîmes néanmoins avec élégance, grâce à la compétence de notre cher chauffeur Mauricio, qui, avec une maestria peu commune, exécuta un dégagement, puis une marche arrière de 500 m qui lui permit de repartir en avant, c'est-à-dire dans l'autre sens. L'itinéraire de détournement, empruntant des voies secondaires, nous permit de rejoindre, avec une heure de retard, le CATIE où l'on nous attendait avec impatience.



La contrainte fut pour nos hôtes, qui durent modifier la durée de leurs interventions, au grand dam du rapporteur, qui eut plus de difficultés à saisir le sens d'un langage devenu encore plus abscons par moments ! (On en jugera, par la suite). Pour remonter tout cela, il fallut bien un moment de pure détente, à l'heure du repas de midi, qui eut lieu dans une Finca, située dans un cadre enchanteur, et entièrement champêtre, où nous fûmes accueillis par « El Patrone », sympathique écologiste francophone, puisqu'il a épousé une française, et francophile,

puisqu'il venait de prendre pour six mois une stagiaire lorraine, désireuse de se perfectionner en élevage bovin et équin. Et tout en dégustant notre premier café écologique « à la chaussette », nous nous « plûmes » à contempler les ébats d'un fier étalon noir (arrière-petit-fils du cheval de Zorro), et les « plumes » d'un magnifique oiseau inconnu de nous.

Avant que d'atteindre notre superbe oasis du soir, un arrêt surprise, dû à l'œil de lynx de notre chauffeur, nous permit de faire connaissance avec notre premier singe hurleur.

VISITE DU CATIE

L'AIGPEF a été reçue par Bruno Rapidel, et Jacques Avelino, du CIRAD, avec un accueil d'Andréas Oswald, directeur de programmes du CATIE.



Jacques AVELINO et Bruno RAPIDEL

Le CIRAD participe aux activités du CATIE par l'entremise de 10 de leurs chercheurs mis à sa disposition. Il travaille également en liaison avec d'autres centres de recherches internationaux, fort de ses 25 ans d'existence et de ses 1650 chercheurs qui se consacrent au développement de l'agriculture et de la forêt, dans tous les domaines concernés. Deux cents millions d'euros lui sont attribués (dont 63 % de provenance publique) qui profitent à 70 pays dans le monde.

La collaboration avec CATIE est déjà ancienne, mais c'est en 2007 que celle-ci s'est confirmée de manière plus tangible. Le but recherché par CATIE est de protéger les agriculteurs, en les aidant à améliorer leur production, tout en préservant les écosystèmes. Le travail porte surtout sur les systèmes ombrophiles (café, cacao), dont la biomasse végétale, parce que pérenne, contribue à la régulation climatique, et à des apports d'éléments nutritifs, voire à des sources d'eau.

L'union fait la force. C'est au nom de cet adage que des accords de long terme ont été passés entre CIRAD et CATIE, au travers d'un pool de ressources humaines.

Andreas Oswald Directeur des programmes

CATIE a été fondé en 1940, grâce à une initiative du gouvernement américain, englobant la collaboration d'un Institut de recherches de San José. En 1970, les deux entités se séparèrent. CATIE s'occupe de tous les pays d'Amérique centrale et du Sud, concernés par ses activités, tout en réservant une part importante de la recherche au bénéfice des agriculteurs de la région. Parallèlement, il s'occupe de l'enseignement supérieur. Soixante-dix à quatre-vingts chercheurs, de nationalités diverses, travaillent ici, grâce à un financement privé. C'est aux étudiants, aidés par CATIE, de rechercher une bourse d'études, principalement auprès d'organismes internationaux.

Le deuxième but est de transformer les investigations en conseils concrets pour les agriculteurs. Le « patrimoine scientifique » de CATIE, mis au service des chercheurs est important, puisqu'il possède la deuxième collection au monde concernant le cacao, et l'une des plus importantes, concernant le café. CATIE mobilise deux à trois cents personnes. Il a 400

partenaires dans le monde, avec des bureaux installés dans 8 pays, dont 5 en Amérique centrale et du Sud

Bruno Rapidel : le travail sur les systèmes agroforestiers

Le partenariat installé en Costa Rica, pays retenu en Amérique centrale, porte sur les systèmes agro forestiers parce que :

- ce pays pratique beaucoup ces systèmes ;
- ils ont des niveaux de complexité très différents ;
- le pays (et le CATIE) a des expériences de recherche sur les services écosystémiques, sur leur mesure et sur leur paiement ;
- le CIRAD et le CATIE sont des partenaires historiques, ce qui offre une bonne base de collaboration.

Ces systèmes, qui produisent et régularisent les services écosystémiques, y compris culturels, ne sont pour l'instant pas rémunérés ;

La recherche porte sur les moyens de protéger ces services, avant qu'ils ne disparaissent, ou que l'on soit contraint de les payer, qu'il s'agisse d'eau, de maladies, de pollinisation (on en parle beaucoup), culturels... La question posée est le maintien d'une production correcte qui conserve les services écosystémiques.

Les cultures pivots sont des cultures de rente, ombrophiles. La biomasse végétale y est pérenne, contribuant à la régulation climatique, avec des cycles des éléments nutritifs, et qui sont des sources d'eau douce. Ces systèmes sont bio divers, produisant plusieurs ressources économiques, ils correspondent aussi à des régulateurs biotiques, et à des habitats pour la faune et la flore. Ils sont en général gérés par des particuliers, de petits exploitants agricoles possédant de 2 à 10 hectares.

Deux cultures sont principalement étudiées, les caféiers, sous ombrage d'érythrine, le plus souvent, et les cacaoyers.

L'accord entre le CIRAD et le CATIE est un partenariat sur le long terme, avec déjà huit années de travail sur ce programme. Il porte sur la recherche, l'enseignement, la publication, et la recherche de financements externes. Il s'agit de connaître les systèmes, de les améliorer, et d'apprécier comment leur développement contribue aux moyens et au mode de vie des fermiers. Quelle est l'intelligence des marchés de ceux-ci, et leur valeur ajoutée dans la chaîne de valeurs ?

Le programme est porté par une équipe associant des chercheurs du CIRAD et du CATIE, accompagnés par des doctorants. Le partenariat et l'expatriation conduisent à se concentrer sur le projet, et à éviter la dispersion. Mais cette présence au Costa Rica répond aussi au besoin d'être présent et proche des terrains.

Pour la recherche française, les retombées sont plutôt d'ordre méthodologique, puisqu'il y a une très grande diversité des terrains ; une comparaison des approches est possible, entre projets sur des terrains de divers continents.

Et les aspects économiques sont étudiés, dans le cadre d'un programme qui intègre cette discipline au sein d'autres sciences, humaines et sociales.

Jacques Avelino : la rouille du café

La rouille du café est apparue, il y a 70 ans, au Brésil et au Nicaragua, il y a 40 ans dans la région. Jusqu'à une dizaine d'années, la maladie était confinée aux basses altitudes, et l'on pensait qu'on pouvait « vivre avec ». En 2012, une épidémie sérieuse, très précoce, s'abat sur le Costa Rica. Les caféiers perdirent leurs feuilles et la récolte fut insignifiante. Auparavant, en 2008, en Colombie, on avait observé ce même dépérissement des rameaux, empêchant toute fructification ultérieure, mais on s'était contenté de vivre avec. En 2013, l'Equateur et le Pérou sont attaqués. On observe au dos des feuilles les lésions et les nécroses orangées dues à la présence d'urédospores du champignon dévastateur, *Hemileia vastatrix*, qui se dispersent au gré du vent et des pluies. On savait que les caféiers avec forte charge fruitière étaient les plus attaqués. Deux millions de familles sont concernées en Amérique centrale, trois cent mille producteurs au Costa Rica (dont 80 % de producteurs de moins de 7ha), dont la récolte représentait 7% du P.I.B., 6 % au Honduras, 3 % dans les autres pays d'Amérique centrale.

Les impacts de l'épidémie de 2012 (à prendre avec précaution) auraient été de 31 % de réduction au Honduras, 23 % au Salvador, 5 % au Guatemala et au Costa Rica, 3 % au Nicaragua. Il est à noter que les pertes se répercutent sur l'année d'après, du fait qu'on recèpe les plants atteints, ce qui retarde d'un an la fructification. En 2012, par suite d'une année sèche qui a enrayé la dispersion des urédospores la réduction a été moindre, mais elle s'est à nouveau amplifiée en 2013. La crise aura donc duré 4 ans, et le prix du café, curieusement, aura baissé de 58 %, sans doute du fait d'une baisse concomitante de la qualité (faible impact de l'Amérique centrale) dans la production mondiale. Cependant, 139 000 familles ont été sérieusement impactées, dont 57 000 auront dû être assistées par des aides vivrières. Parallèlement les investissements auront diminué.

En fait, les paysans savaient comment traiter, mais ils n'avaient pas les moyens financiers pour le faire. Ce qui a été nouveau en 2012, c'est que l'épidémie a touché toutes les strates d'altitude.

On a constaté également l'influence de la pluviométrie, dans l'intensité du phénomène, la pluie étant un facteur déterminant dans la dispersion des urédospores

Effet de l'ombrage : Il est très important ; si bien qu'on ne dénombre presque plus de « sun-plantations ». Tout a été essayé en matière d'ombrage, (erythrea, eucalyptus, mélange des deux espèces, musacées) Mais les effets sont très difficiles à interpréter, car les facteurs de production sont multiples et difficiles à isoler

On s'est dirigé, également, vers d'autres méthodes : recherche de variétés génétiques résistantes, luttés biologiques, systèmes de surveillance précoce et d'alerte, apports d'engrais, etc... etc... Mais pour bien gérer la rouille, il faut agir sur plusieurs facteurs à la fois, et bien admettre que les variétés résistantes, ne le seront plus à terme.

Les présentations du CATIE sont accessibles sur le site de l'AIGPEF

Transfert de Guapiles vers Tortuguero

En préambule rappelons que la nuit venait d'être occupée au tri sélectif des affaires personnelles, notre guide ayant déconseillé de tout emporter sur le bateau vers Tortuguero.

Ce transfert, qui a duré toute la matinée, se décompose en trois tiers : sur route, sur piste et en bateau. Il a été agrémenté par :

- Un exposé de notre guide sur les **tortues marines**, dont la présentation de quelques espèces.
 - ✓ La **tortue verte des Caraïbes**, à l'origine de la création du Parc de Tortuguero. Envergure 1,5 m pour un poids de 300 kg. (Compléments d'informations l'après-midi lors de la visite du Parc).
 - ✓ La tortue verte du Pacifique, espèce très semblable à la précédente. Cette population est soutenue par une assistance à la reproduction. Capture des œufs et élevage des juvéniles.
 - ✓ La tortue luth, la plus grosse (2m pour 500 kg) ; carapace souple (son nom anglais est leatherback).
 - ✓ La tortue lora, plus petite (1 m pour 200 kg).
 - ✓ La tortue noire de rivière, de petite taille.
- L'observation d'un **singe hurleur** (mais silencieux) perché sur un **figus**.
- Une visite rapide d'une **plantation de bananes**. Nous retiendrons que :



-
- ✓ Les régimes de bananes, quelques semaines avant la récolte, sont enveloppés dans un préservatif non étanche et généralement de couleur bleue. Cette pratique conduit à une température uniforme à l'intérieur et donc à un mûrissement simultané de l'ensemble des bananes.
 - ✓ Après récolte les régimes sont découpés au format de commercialisation (par 4 à 8 bananes).
 - ✓ Les bananes sont trempées dans un bain de fongicide avant leur conditionnement pour un envoi sur les marchés occidentaux, le mûrissement se terminant durant le transport.
 - Une brillante intervention d'Yves Le Bars sur le Chlordécone, pesticide organochloré qui fut utilisé pour le traitement des bananiers dans les Antilles françaises. Il n'est plus utilisé au Costa Rica.
 - Un tri sélectif des valises avant l'embarquement sur le bateau. Le lieu d'embarquement a dû être modifié ; la rivière initialement prévue n'avait plus un débit suffisant pour y permettre la navigation, conséquence du **fort déficit pluviométrique subi depuis 6 mois.**



Guapiles-Tortuguero

Nous partons en bateau du Laguna lodge à 15h pour le village de Tortuguero, à deux kilomètres.

Nous visitons d'abord le centre de protection des tortues et sa salle d'exposition et assistons à une vidéo de présentation. *Voir l'encadré ci-dessous.*



Ensuite, nous rejoignons le village par la plage, vide de tortues à cette époque. La baignade sur cette plage est dangereuse pour cause de courants, méduses et requins...

Dans le village, nous empruntons les « Champs Elysées » (dixit notre guide), en fait une rue unique bordée de bars-restaurants, boutiques de souvenirs et bureaux d'agences proposant diverses excursions ou expériences « nature ».

Retour au lodge, piscine, piña colada, dîner. Et, pour finir cette dure journée, notre guide infatigable Fabricio nous montre, sur une feuille de bananier, une jolie petite grenouille aux yeux rouges...

Le centre de protection des tortues

Le STC, Sea Turtle Conservancy, s'est donné pour mission d'assurer la survie des tortues marines au sein des Caraïbes, de l'Atlantique et du Pacifique à travers la recherche, l'éducation, la formation, la sensibilisation et la protection des habitats naturels dont ils dépendent.

Le STC, autrefois CCC, Caribbean Conservation Corporation, est le plus ancien groupe de recherche et de conservation des tortues de mer dans le monde. C'est une organisation internationale à but non lucratif fondée en 1959 par l'expert des tortues de mer, de renommée mondiale, le Dr. Archie CARR, pour sauver les tortues marines de leur extinction imminente. Son siège social est situé en Floride aux Etats Unis. Depuis 55 ans, les programmes de recherche du Sea Turtle Conservancy ont produit une grande partie des connaissances sur les tortues de mer et les menaces auxquelles elles sont confrontées. L'organisation utilise ces connaissances pour mener à bien des programmes de protection des tortues de mer et de récupération parmi les plus performants du monde.

Une petite brochure de présentation du STC est disponible sur <http://www.conserveturtles.org/pdf/programs/MembershipBrochure.pdf> et des informations plus complètes sur <http://www.conserveturtles.org/about.php>

Cinq des sept espèces de tortues marines du monde viennent nidifier régulièrement sur la plage de Tortuguero.



Tortue verte (fr.) – Tortuga verde ou Tortuga blanca (esp.) – Green sea turtle (ang.) – Chelonia mydas (lat.) :

102 à 127 cm – 150 kg – Fréquence de nidification : 5 à 6 fois par saison, tous les 2 à 3 ans.

Lieux et période de nidification (ponte) :

- **côte caraïbe** : Tortuguero (juin à octobre).
- **côte pacifique** : non.



Tortue Caret ou imbriquée (fr.) – Tortuga carey (esp.) – Hawksbill turtle (ang.) – Eretmochelys imbricata (lat.) :

70 à 90 cm – 70 kg – Fréquence de nidification : n.d.

Lieux et période de nidification (ponte) :

- **côte caraïbe** (avril à octobre) : Tortuguero, Cahuita, playa Negra, playa 12 Millas, playa Mondonguillo et Gandoca.
- **côte pacifique** : sporadique.



Tortue de Ridley (fr.) – Tortuga lora (esp.) – Olive Ridley turtle (ang.) – Lepidochelys olivacea (lat.) :

60 à 75 cm – 35 à 40 kg – Fréquence de nidification : n.c.

Lieux et période de nidification (ponte) :

- **côte caraïbe** : non.
- **côte pacifique** : Playa Nancite (mai à décembre) et Playa Ostional (toute l'année).



Tortue Luth (fr.) – Tortuga baula (esp.) – Leatherback turtle (ang.) – Dermochelys coriacea (lat.) :

200 à 300 cm – 400 à 500 kg – Fréquence de nidification : 4 fois par saison.

Lieux et période de nidification (ponte) :

- **côte caraïbe** (de février à juillet avec des pics en avril et mai) : Tortuguero (Playa Jalova), Playa Matina, Cahuita, Playa Negra, Playa 12 Millas, Playa Mondonguillo et Gandoca.
- **côte pacifique** (de septembre à mars , avec des pics d'octobre à décembre) : Playa Grande et Playa Langosta (Parc National Marin Las Baulas), Playa Naranjo, et sporadiquement à Playa Matapalo, Esterillos, Playa Camaronal et Playa Islita, Playas del Bosque Sur (incluant playas de río Oro, playas Garza et Punta Banco).



Tortue Caouanne (fr.) – Tortuga carpintera (esp.) – Loggerhead turtle (ang.) – Caretta caretta (lat.) :

100 cm

Il y a eu quelques rapports de sa présence sur la côte Caraïbe (Tortuguero, Cahuita, Playa Negra, Playa 12 Millas, Playa Mondonguillo et Gandoca – d'avril à mai), mais aucune présence n'a été observée sur la côte Pacifique.

Source :

http://www.costarica-nature.org/FRANCAIS/infos_generales_Costa_Rica/Fiches_Infos/tortues/tortues_Costa_Rica.htm

Les tortues creusent des trous d'un mètre de profondeur, dans lesquels elles pondent de 80 à 100 œufs. Les touristes peuvent les observer, sous la conduite d'un guide, avec un éclairage en lumière rouge, sans prendre de photos ni de films.

L'incubation dure deux mois et les naissances sont d'un mâle pour quarante femelles. La chaleur favorise la naissance de femelles et on pense que le réchauffement climatique en cours peut augmenter la proportion de femelles.

Les jeunes tortues se dirigent vers la mer (lorsqu'elles ne sont pas attirées par des lumières parasites dans les terres), où elles sont alors entraînées par les courants... jusqu'à la mer des Sargasses. Mais seule une sur mille atteint l'âge adulte !

Les tortues atteignent la maturité sexuelle à 30 ans et les femelles reviennent ensuite à Tortuguero pour y pondre.

Selon notre guide Fabricio, pour la saison de ponte 2015, on a dénombré sur la plage de Tortuguero 18 000 nids de tortues vertes, 10 nids de tortues luth et, pour les trois autres espèces, 40 nids en tout.

Tortuguero-Tirimbina-Sarapiquí

Déroulement de la matinée

- Réveil à 4h30 aux cris d'un singe hurleur. Café à 5h00.
- Embarquement sur 3 bateaux (2 guides du PN en plus de Fabricio, guide du groupe)
- 7h15, fin de l'exploration, retour au lodge.
- 8h40, départ en bateau et voyage de retour vers le port de Caño Blanco où le bus nous attend.
- 10h30, départ vers Puerto Viejo de Sarapiquí via Tirimbina (2h de route). A noter l'incident de la panne de la climatisation du bus qui a rapidement rendu la température insoutenable ; heureusement panne réparée.

Cadre général

Le Parc National de Tortuguero, site classé RAMSAR "Wetland Northeast Caribbean" dont l'objectif phare est la protection de l'un des principaux "spots" de ponte des tortues marines géantes, a été fondé en 1970 après avoir été étudié depuis 1955. Il s'étend sur environ 300.000ha d'un vaste bassin d'effondrement, devenu forêt alluviale parcourue par le cours principal du Rio Tortuguero et divers cours secondaires appelés canaux. Protégée des eaux de la Mer Caraïbe par une bande littorale de très faible niveau et seulement interrompue par quelques points de communication, exutoires du rio, qui permettent de réguler le niveau des eaux de cette quasi lagune, qui ne subit que de faibles fluctuations dont l'amplitude ne dépasse pas 20 cm. A noter l'absence de formation de cordons dunaires probablement du fait des faibles marées sur ce littoral, découvrant ainsi peu de sable sec transportable par érosion



éolienne.

Il est à noter que, même à marée haute et période de sécheresse prolongée comme en ce moment, les eaux salées ne se mêlent que très peu aux eaux de cet écosystème qui restent douces et ne permettent donc pas l'implantation des espèces végétales de la mangrove.

NB : l'entrée du PN coûte 15\$ par personne et par jour.

Les principales espèces animales rencontrées sont :

- petit caïman à lunettes de moins de 1,5 m de longueur : 2 vus dont un avalant un poisson.
- 3 espèces de singes "Monos" sur les 4 présentes en Costa Rica : le capucin (Mono Cariblanco, Cebus Capucinus), le singe-araignée (Mono Colorado, Ateles Geoffroyi) et le singe-hurlleur (Mono Congo, Alouatta palliata).



- Héron tigré et Héron vert (Garçilla verde)
- Jacanas du Mexique
- Colibris, toucans, perroquets verts et perruches
- Anhinga (proche du Cormoran) en train de faire sécher ses plumes au soleil toutes ailes déployées, après un plongeon.
- Paon des forêts (le plus gros volatile du Parc)
- Basilicus emeralda (sorte de lézard vert préhistorique d'allure végétale, ayant la particularité de courir sur l'eau, redressé sur ses pattes arrière et sa queue : d'où son surnom de lézard Jésus-Christ). A noter que jusqu'à 5 ou 6 mois il est de couleur beige.

Quant aux nombreuses espèces végétales, arborées, on retiendra principalement :

- Pachira aquatica aux gros fruits rouges comestibles
- Palmera real, dont les palmes servent à la confection des toits des maisons
- Almendro de los mountagnos (amandier des montagnes)
- Sangrio

Tortuguero-Tirimbina-Sarapiqui

Après le petit déjeuner, nous embarquons à bord du bateau pour rejoindre Canon Blanco et retrouver le bus. Puis direction Puerto Viejo de Sarapiqui pour la visite d'une exploitation de cœurs de palmiers. Nous arrivons en fin de matinée à l'exploitation de Maria qui est également propriétaire et gestionnaire du restaurant attenant à la ferme. Cette formule lui permet de mieux valoriser sa production de cœurs de palmiers.

L'exploitation a une surface de 7 hectares qui a été « donnée » à la famille de Maria il y a 32 ans par l'institut de développement agricole, organisme gouvernemental. Cette donation a été faite sous la condition que les terrains soient entretenus et cultivés correctement. Si tel n'était pas le cas, le gouvernement peut reprendre les terres pour les confier à d'autres exploitants. A noter que ce don de terres n'est pas transmissible.

La culture des palmiers, variété palmier-pêche (*Bactris Gasipaes*) est faite sur une surface de 2 ha.

Ce type de palmier peut atteindre 20 à 25 mètres de haut, il possède un stipe solitaire ou en touffe. Il est pourvu d'anneaux d'épines noires de bas en haut. Ses feuilles groupées en toupets forment un élégant panache. L'inflorescence qui apparaît au milieu du tronc produit des fruits (régime de 20 à 25 kg) qui sont comestibles après cuisson. Chaque fruit contient une graine marron-noir conique.



Ce palmier à croissance rapide est aussi cultivé pour la production de cœurs de palmiers consommés frais ou mis en conserve pour la consommation locale ou l'export. La récolte est faite manuellement lorsque le tronc (stipe) a environ 2,5 m de hauteur. La coupe se fait manuellement à la machette en protégeant l'autre main par un gant très épais auquel est attaché une chaînette métallique pour éviter les coupures accidentelles par la machette. La tige est ensuite pelée, la partie basse est éliminée car trop dure et le cœur utilisé n'a qu'une longueur de 40 à 50 cm. Pour une tige d'environ 1 m.

Une fois le pied-mère récolté, la souche émet en permanence des rejets qui replantés, donneront des pieds adultes en 6 mois. Un pied peut produire un cœur de qualité pendant une quinzaine d'années. Le stipe est ensuite utilisé comme matériau de construction (bois dur et léger).

La seconde façon de multiplier les plans est de planter les graines. Elle est plus longue car chaque plantule obtenue après 6 mois est repiquée dans la plantation pour fournir des pousses réutilisables. Au total, il faudra environ 1 an et demi pour obtenir les premiers cœurs de palmiers.

Ainsi l'exploitation de 2ha produit en moyenne 350 cœurs de palmiers par mois qui sont tous utilisés au restaurant ce qui permet d'optimiser la valorisation des produits.

La culture des palmiers ne nécessite pas de traitements particuliers contre les maladies et les parasites. Seul, la pose de pièges type piège à souris peut s'avérer nécessaire pour éliminer un petit mammifère qui mange les cœurs de palmiers.

Après cette visite sur le terrain nous nous sommes rendus au restaurant de Maria où nous attendait un excellent repas. Le cœur de palmier était mis en valeur avec bonheur dans chacun des plats très appréciés par tous les convives.

Après le repas, retour au bus pour aller découvrir la réserve biologique de Tirimbina et ses plantations de cacao. Nous arrivons vers 15h30 sur place et sommes accueillis par notre guide : Mariella qui nous conduit par une allée bétonnée bordée d'une végétation luxuriante et de fleurs magnifiques dans un secteur de la plantation où se trouve un bâtiment dans lequel tout est prévu pour nous exposer le processus de fabrication du cacao.

Le cacaoyer est probablement originaire d'Amazonie et a été cultivé principalement du Mexique au Costa Rica où le cacao a été produit à des fins alimentaires, médicinales, rituelles et économiques par les aztèques et les mayas (les fèves de cacao étant utilisées comme monnaie). L'arbre produit de l'ordre de 5 000 fleurs dont 1% produit des fruits car toutes ne font pas l'objet d'une pollinisation.

Aujourd'hui, un champignon, monilia, est installé en Amérique (pas encore en Afrique) qui ravage les cultures. C'est pourquoi les plantations se font sur de petites surfaces de moins de 5 ha, pour limiter l'impact destructeur du champignon. Plus de 80% des cacaoyers se trouvent dans des exploitations familiales.



Cet arbre paraît bien petit avec ses 10 à 15 mètres de hauteur comparé aux grands arbres de la forêt. C'est un arbre de l'ombre d'où cette implantation en sous-étage. Ses fruits oranges ou jaunes ne poussent pas dans la ramure de l'arbre mais le long du tronc ou sur de grosses branches. Ses fruits appelés cabosses longs d'une vingtaine de cm et pesant de 300 à 500 gr ne tombent pas d'eux-mêmes. Ils séchent sur l'arbre sans libérer leurs graines. Celles-ci sont plus ou moins dodues et colorées, entourées d'une pulpe mucilagineuse et attachées à un rachis.

Sitôt cueillies les cabosses sont brisées pour en extraire les graines : 20 à 50 par caboche. Il faut une vingtaine de cabosses pour obtenir 1 kg de fèves sèches.

Une fois extraites des cabosses, les graines de cacao subissent toute une série de transformations qui va les conduire au cacao. Les principales sont la fermentation (environ 7 jours) puis le séchage. La plupart du temps les fèves sont étalées au soleil sur des aires cimentées, des claies ou des bâches. Cette opération demande 1 à 2 semaines.

Puis vient le brassage à l'air chaud et le calibrage. Les fèves plates et malingres fourniront la poudre et le beurre de cacao. Les fèves dodues sont mises en sacs et expédiées aux

torréfacteurs. Le degré et le temps de torréfaction varient selon l'origine des fèves, le type de cacao ou de chocolat que l'on cherche à obtenir.

Les graines passent ensuite au concassage jusqu'à l'obtention de la pâte de cacao amère appelée masse ou liqueur de cacao. Pour passer du cacao au chocolat, la pâte de cacao broyée est pressée dans des presses hydrauliques qui permettent de séparer :

- un liquide, le beurre de cacao qui sera désodorisé puis coulé dans des moules où il va se solidifier. Ceci représente la moitié du poids,
- un solide, le tourteau qui sera broyé pour donner la poudre de cacao.

La pâte de cacao sert à fabriquer le chocolat en y ajoutant du beurre de cacao, du sucre et éventuellement du lait.



Après les explications, nous sommes passés à la phase dégustation en testant l'ajout de diverses épices à la pâte de cacao (cannelle, piment, poivre...).



A l'issue de cette visite gourmande, nous regagnons le bus pour rejoindre en fin de journée Sarapiquí et nous installer à l'hôtel Sarapiquí's Rainforest Lodge.

Sarapiqui-La Virgen-Hérédia

Nous quittons Sarapiqui vers 8 h du matin pour atteindre La Virgen où nous attend Rodolfo, chef d'une exploitation bio de 6 ha : un transfert du groupe dans 2 minibus nous permet de franchir un ponceau et de parcourir les 3 derniers kms de piste, bordée de champs de canne à sucre, petites bananeraies, d'arbres fruitiers et de quelques haies d'ibiscus rouge bien taillées, de palmiers et de cocotiers.

Rodolfo a reçu cette concession de l'Etat costaricien il y a 25 ans, gratuitement, avec pour mission de l'aménager. Des inspecteurs de l'Institut de Développement Agricole (IDA) visitent annuellement son exploitation pour s'assurer de sa bonne gestion et pourraient l'en dessaisir



en cas de négligences. Il a ainsi pu couvrir les besoins de sa nombreuse famille - 7 enfants – dont 4 participent aujourd'hui à la gestion de la ferme avec leurs conjoints.

Les productions sont très diversifiées : concombre, poivrons rouges, canne à sucre, ananas, manioc mais aussi poivre, vanille ... Il a créé également un étang où il élève des tilapias. Le tout dans une approche bio et avec l'objectif de couvrir l'autoconsommation de sa famille et celle de son restaurant et

des hôtes qu'il accueille dans quelques gîtes qu'il a réalisés récemment. Egalement 2 vaches et quelques cochons.



A notre arrivée, Rodolfo nous prépare un « guarapo », mélange de jus de canne et de gingembre, qui nous requinque, avant de parcourir les différentes parcelles de son exploitation vallonnée, sous un soleil de plomb et tout particulièrement des parcelles plantées d'ananas. Deux ouvriers agricoles à l'année et quelques saisonniers participent aux travaux pour un salaire de 500 \$ par mois environ.

Rodolfo n'appartient pas à un groupement de producteurs, mais reçoit des étudiants en stage et fait appel à des conseillers agricoles en tant que de besoins. Il n'utilise ni engrais chimiques ni pesticides mais des prédateurs naturels et fabrique son compost. Cela le conduit à intégrer dans ses prévisions des pertes de production de l'ordre de 40% sur l'ananas (bactéries, cochenilles, papillons, oiseaux, opossums,..). Avec les 10 mois de pluie, les besoins hydriques sont correctement couverts.



La récolte d'ananas s'étale sur toute l'année. Les plants produisent 12 à 14 mois après leur plantation à raison d'un ananas par an pendant 3 ans, puis il laisse la terre se reposer un an avec une culture intermédiaire . Il replante avec des couronnes qu'il achète dans une usine de jus de fruits proche, sur des buttes de terre et par paire afin de limiter le désherbage qui est manuel. L'ananas résiste très bien à la sécheresse mais pas du tout au froid. Une fois coupé, il doit être consommé

dans les 15 jours.

La production (+/- 1 tonne par an) est totalement auto-consommée par la famille et les touristes sous forme de jus de fruits, de gâteaux, de confitures ou de morceaux crus. Il doit parfois la compléter par des achats extérieurs.

La visite se conclut par une belle dégustation de gâteaux et de jus de fruits variés et nous quittons l'exploitation vers 11 h pour prendre une route de montagne tortueuse et pentue au travers d'une région boisée, avec des arbres portant de nombreuses plantes épiphytes, des mousses et des lianes. Nous traversons enfin une zone de serres accrochées sur les pentes entre 1500 et 1800 m d'altitude, fraisiers notamment.

Sarapiqui-La Virgen-Hérédia

Après un déjeuner/buffet pris dans l'un des restaurants de la plantation Doka Estate, le groupe visite la plantation de café et le site de transformation, sous la conduite de notre guide, Fabricio (par ailleurs issu d'une famille de caféiculteurs).

Sise à **Sabanilla** (région de Alajuela) sur les pentes du volcan Poas et à proximité du Rio Poas, à environ 1600 mètres d'altitude, cette plantation, la plus grande du Costa Rica, appartient à la famille Vargas, productrice de café depuis plusieurs générations. Elle couvre plusieurs milliers d'hectares, le nombre de plants de caféier étant estimé à 20 millions et la densité de plantation à 6 000 plants/ha.

La visite commence par une **brève histoire** (un peu romancée ...) **du café** :

Le caféier est originaire d'Ethiopie. Des bergers ayant remarqué que les chèvres qui ingéraient les baies rouges d'un arbuste local se trouvaient en quelque sorte « dopées » eurent l'idée d'en consommer également et constatèrent l'effet magique de ces fruits qui donnent de l'énergie, coupent la faim et éliminent les graisses... Ils en apportèrent aux prêtres coptes. Puis les arabes diffusèrent ces fruits au Yémen et en Arabie et, par hasard, découvrent le goût du café en faisant brûler ces graines : le café, tel que nous le consommons actuellement était « inventé ». Le café arrive en Europe mais reste « interdit » car « boisson des infidèles ». Les Vénitiens obtiennent du pape Clément VIII l'autorisation de la consommation de café et ouvrent, à Venise, le premier café. Au début du XVIII^{ème} siècle, les premiers plants de caféier sont introduits aux Antilles et cet arbuste arrive au Costa Rica en 1721. Les premières exportations de café du Costa Rica vers l'Angleterre auront lieu en 1821. Dès lors, cette culture, que tout créole peut planter, devient l'une des grandes richesses du pays.



Les caféiers du Costa Rica sont tous des **Coffea arabica**. Ce petit arbre de moins de 9 mètres de haut apprécie l'ombre d'arbres plus grands. Dans les plantations, il est taillé entre 2 et 3 mètres. Il apprécie les sols volcaniques et humifères ainsi que le climat tropical du Costa Rica (les bonnes terres à café sont celles où les hortensias se plaisent et fleurissent bleu...). Il pousse en altitude, entre 1400 et 1800 mètres. Les feuilles sont persistantes, d'un vert brillant. Les fleurs, petites, blanches et odorantes (odeur de jasmin) poussent à la base des feuilles, directement sur le bois de l'année. Les fruits, appelés cerises, mettent plusieurs mois à murir : d'abord verts, ils deviennent jaunes, puis rouges à maturité. C'est alors qu'ils sont cueillis à la main. En surmaturité, le fruit devient noir. Chaque cerise renferme deux graines ovales, chacune étant protégée par une

membrane, la parche.

La **culture du caféier** est assez délicate et demande beaucoup de main d'oeuvre. La multiplication se fait par semence : après germination des graines encore enrobées de leur parche, les jeunes plants sont élevés en pépinières puis replantés après 6 à 8 mois. Après plantation (deux plants par emplacement), le caféier pourra donner sa première récolte au bout de 5 ans et restera environ 25 années en production.

La récolte (grains rouges) se fait à la main : un cueilleur, payé 1000 colones (environ 1,60€) par panier peut faire 2 à 20 paniers par jour, selon la période.

Le groupe visite ensuite les **installations de traitement** du café. Celles-ci sont anciennes et donnent une idée de la façon dont on traitait le café au milieu du siècle dernier... Elles permettent néanmoins de suivre les différentes étapes que doit subir le fruit du caféier avant d'obtenir un produit commercialisable :

- **Réception** : les paniers sont déversés dans un bac de réception rempli d'eau. Une première sélection se fait, les « mauvais » fruits flottant en surface et étant éliminés.
- **Pelage/triage** : les fruits sont pelés par pression et triés par taille. La peau, après séparation, est réutilisée pour servir de nourriture à des vers de terre qui produiront du compost.
- **Fermentation / lavage** : les grains sont laissés en fermentation naturelle de 24 à 36 heures, puis lavés.
- **Séchage** : les grains sont alors séchés au soleil, de 2 à 7 jours en remuant fréquemment le grain, jusqu'à obtention d'un taux d'humidité de 9 à 11% (actuellement, le séchage se fait au four).
- **Déparcheminage et stockage** : le café séché doit être encore déparcheminé (par une machine à peler) pour obtenir le café vert. Celui-ci est trié par taille et couleur (jadis à l'oeil, maintenant par des yeux électroniques...). Le café vert ainsi obtenu est celui qui fait l'objet des transactions sur le marché international du café (bourse de New-York). Restera, pour obtenir un grain consommable, à procéder à la torréfaction. Celle-ci doit être effectuée dans un délai de trois mois si l'on veut garder toutes les propriétés du café.



celui qui fait l'objet des transactions sur le marché international du café (bourse de New-York). Restera, pour obtenir un grain consommable, à procéder à la torréfaction. Celle-ci doit être effectuée dans un délai de trois mois si l'on veut garder toutes les propriétés du café.

- **Torréfaction** : cela consiste à chauffer les grains de café vert au four (à 200°) afin d'obtenir une caramélisation des sucres et une migration des huiles. La durée de la torréfaction dépend des goûts et des cultures de chacun : de 12 minutes (torréfaction américaine) à 20/22 minutes (torréfaction italienne) en passant par 16 minutes (torréfaction française) ... Après torréfaction, le grain est refroidi par courant d'air puis mis en

sachets (avec valve de fraîcheur pour que les gaz résiduels s'évacuent).

Le café décaféiné est obtenu en faisant bouillir dans l'eau les grains de café vert (la caféine

passé dans l'eau et est généralement réutilisée dans l'industrie pharmaceutique) puis en torréifiant les grains.

En conclusion, notre guide insistera sur le « caractère social » de la culture du café au Costa Rica (au contraire des cultures de bananes et dans une moindre mesure d'ananas jugées appauvrissantes) et sur la légitime fierté des costariciens de produire un café considéré par les amateurs comme l'un des meilleurs au monde.

La plantation Doka Estate disposant d'un **jardin aux papillons**, celui-ci fera l'objet d'une visite libre, mais il faut reconnaître que peu nombreux et peu variés furent les spécimens rencontrés... au grand dam des lépidoptéristes et des photographes du groupe !

En fin d'après-midi, le groupe quitte la plantation et gagne la ville de **Santo Domingo de Heredia** pour rejoindre, à la tombée de la nuit, après une bonne heure de route et quelques embouteillages, l'**hôtel Bouganvillea**.

Celui-ci, outre son confort de bon aloi, a la particularité d'être entouré d'un jardin de 4 hectares, riche de nombreuses espèces végétales et d'oiseaux : chacun pourra en profiter à loisir avant de partager un dîner de qualité.

**De l'hôtel Bouganvillea à Heredia à Monteverde hôtel El Establo Mountain,
en passant par le Volcan Poas et le village aux Charrettes de Sarchi.**



Nous quittons notre hôtel Bouganvillea, après un dernier tour dans son jardin splendide sous le soleil du matin : orchidées, cactées, palmiers et autres.

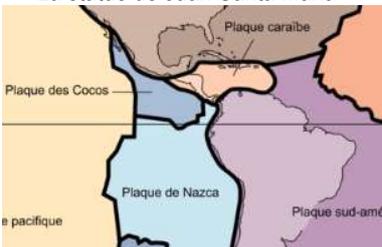
Quand le voyage en bus s'annonce long, Fabricio prend le micro dans le car et fait quelques commentaires. D'abord il nous dit avoir reconnu dans notre hôtel un célèbre écrivain uruguayen (né en 1955) Ignacio Martinez, ancien ami du président d'Uruguay, Hujica, celui qui a légalisé le cannabis dans son pays. Après une histoire scabreuse où il est question de manioc, il nous commente la statue de Juan Santa Maria, jeune héros national (il avait 14 ans) qui en 1856 a mis en déroute les mercenaires nord-américains et nicaraguayens.

Il a donné son nom à l'aéroport de San José.



La statue de Juan Santa Maria

La remontée de la route faite hier nous permet de rejoindre le volcan Poas, attrait principal de notre journée.



Quelques éléments sur les volcans du Costa Rica : ils sont le résultat de la subduction de deux plaques, la Plaque Caraïbe qui porte l'Amérique centrale et la plaque des Cocos (qui s'est détachée de la plaque Pacifique). La plaque des Cocos, faite de la roche du plancher océanique est plus dense et glisse sous l'autre. La transformation des roches réchauffées dans leur avancée crée des laves plus légères, mais pâteuses, qui forment des cônes assez pentus. C'est le cas du volcan Arenal, que nous verrons depuis Monteverde, et du volcan Poas. Ce dernier a deux cratères, un très ancien, empli par un lac, dont la dernière éruption date de 7000 ans et l'autre, le seul que nous ayons pu voir, rempli par un lac acide PH<1 à 85°C, qui dégage aussi des fumerolles de soufre (ce qui oblige à ne pas rester sur la plateforme plus de 20 minutes !). Sa dernière éruption date de 2006. En 1968, il a détruit deux villages à sa base.



Volcan Arenal, vu depuis Monteverde

L'arrivée à la plateforme d'observation est surprenante : une route pour piétons serpente dans la forêt primaire, le cratère ne devient visible que juste à son bord, et c'est un spectacle en gris et jaune pâle pour le lac, très hétérogène dans cette forêt verte.



Volcan Poas

Beaucoup de monde sur la plateforme d'observation, on peut voir le plateau central et ses capitales, San José,



Fraises

Heredia (où nous avons dormi la nuit dernière) et Alajuela. La quatrième, Cartago est trop à l'est.

La montée au lac du cratère ancien était prévue comme notre premier exercice en groupe, mais des travaux sur le chemin du lac nous en a interdit l'accès, à notre grand regret... De toutes les façons c'est le même prix ! Nous ferons donc de l'exercice plus tard.



Fasciné par les charrettes

Avant de retrouver le plateau central et de rejoindre la Caratera Interamericana, nous traversons des zones de riches cultures, du café toujours et des fraises aussi, dont les serres de protection envahissent le paysage. Fabricio ordonne un arrêt pour en goûter, bof, ça a le même goût que chez nous, ce sont des fraises récoltées trop tôt...



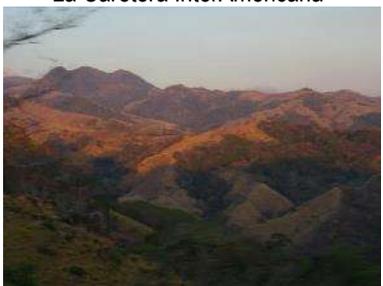
En route, deux églises remarquées, celle de Grecia d'une belle couleur de brique, en fait construite en fer, qui résiste mieux aux tremblements de terre fréquents ici. Et celle de Sarchi, couleur vert Ladurée (du nom du fabricant de macarons de cette couleur vert laiteux...), en cours de décorations, peintes à la main comme le sont les charrettes construites dans cette ville. Surprise : l'intérieur abrite une statue représentant un conquistador à cheval écrasant un indien... En face de l'église la plus grande charrette du monde, peinte selon la tradition, nous fait oublier les 30°C à l'ombre ...



La Caretera InterAmericana

Après un repas de qualité (mais je ne garde jamais en mémoire ce que j'ai pu ingurgiter...) notre bus se range avec 5 ou 6 autres devant l'atelier "Taller Eloy Alfaro y Hijas", installé ici en 1923, et toujours actionné par une chute d'eau que l'on oriente vers la roue à aube par une simple planche, comme dans la scierie de mon oncle sur les contreforts du Grésivaudan !

Après un commentaire sur la fabrication et le cerclage des roues en bois, la traversée du supermarché où l'on vend des choses inutiles est obligatoire. Une petite bouteille de Ron du Costa Rica est tout ce que j'ai trouvé de plus utile !



La montée vers Monteverde

Puis c'est la Caretera InterAmericana. On dirait une route départementale vu son état (Monroe réveille-toi !) mais avec des gros trucks Mak. Ils sont bien costariciens, à l'arrière de l'un d'eux est écrit : *"El senior es me Pastor, Nada me Faltara"*.

La montée vers Monteverde est moins encombrée, mais très tortueuse, faite de montées et de descentes, avec des



ponts à voie unique : Mauricio y fait merveille sans heurt. Mais l'asphalte s'arrête, c'est une belle route en terre avec sa tôle ondulée, c'est normal ! Tout juste est-elle bordée par quelques précipices qui font peur à certains.

Tous nous avons trouvé très beau le paysage de zone sèche, accusé par l'absence de pluie depuis plusieurs mois, la faute à un El Niño particulièrement vigoureux cette année. Des fumées signalent quelques feux de forêt ... Si la plupart des arbres ont leurs feuilles, l'herbe est très sèche et grise ... Le soleil couchant éclaire tout cela d'une belle couleur ocre rouge.

Quand nous approchons de la crête, la forêt humide "de nuages" domine, et les prés redeviennent verts, l'élevage est très présent, nous le verrons mieux demain.

A l'arrivée à l'hôtel El Establo Mountain, la nuit est déjà tombée, la lune est levée, le ciel est encore coloré. Nous nous installons ici pour deux jours. Comme chaque fois, la logistique est parfaite, nous sommes attendus au restaurant proche.

Bon repas et bonne nuit...

Ce samedi 9 avril fut donc une longue journée de route, d'abord dans les paysages urbains de la zone urbaine centrale, puis dans ceux des cultures de café et de fraises, la forêt dite ici "sèche" même s'il y pleut 1 mètre, enfin la forêt humide de nuage. Nous aurions pu voir le même jour, depuis le volcan Poas la côte caraïbe, et depuis la route de Monteverde la côte pacifique. Rare dans une vie !

Monteverde



Centre de Santa Elena – en route vers la réserve

Au matin du 10 avril, après un petit déjeuner à l'hôtel El Establo dans une immense salle très bruyante, remplie de touristes équipés pour affronter la jungle, mais agrémenté de délicieux beignets au piment vert et au yaourt, un bref parcours en car nous permet de traverser de jour l'agglomération touristique de Santa Elena avant de joindre l'entrée de la réserve biologique de la forêt nuageuse de Monteverde¹ sous un chaud soleil tempéré par la canopée

¹ Les réserves biologiques sont des aires protégées instituées par l'Etat sur des terrains privés, à l'initiative des propriétaires qui les conservent et les valorisent par l'écotourisme dans le respect d'un plan de gestion ; ici le propriétaire est le Centre Scientifique Tropical (CST).

Le CST, organisation environnementale sans but lucratif a été créé en 1962 à l'initiative de scientifiques de l'Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA) (structure panaméricaine dont le siège est au Costa Rica et dont est également issu le CATIE). Le CST a d'abord développé des actions de recherche appliquée et d'enseignement sur la gestion des ressources naturelles tropicales. En 1972 il est devenu propriétaire et gestionnaire de la réserve de Monteverde qu'il a étendue, puis a créé d'autres réserves dans le pays. Il développe aussi des activités de conseil et d'évaluation environnementales.

La réserve biologique de la forêt nuageuse de Monteverde a été instituée en 1972 à l'initiative d'un biologiste étatsunien George Powell et son épouse installés à Monteverde ainsi que du quaker Wilford Guindon qui ont acquis les premiers terrains. Elle couvre à ce jour 4 025 ha dont 3% ouverts à la visite avec 13 km de sentiers (voir cartes)

Pour approfondir la genèse de cette réserve :

<http://www.reservamonteverde.com/>

<http://www.dennisgruending.ca/2012/03/quakers-and-the-cloud-forest-in-monteverde/>

<http://www.cct.or.cr/>

<http://www.edilivre.com/frontwidget/preview/book/id/562474/>

Nous nous sommes répartis en deux groupes, l'un conduit par Fabricio notre guide habituel, l'autre par Oscar, l'un des guides agréés pour conduire des visiteurs dans la réserve. S'exprimant en espagnol et en anglais, il nous a fait bénéficier au fil du parcours de ses commentaires variés² et d'observations dans sa lunette grossissante.

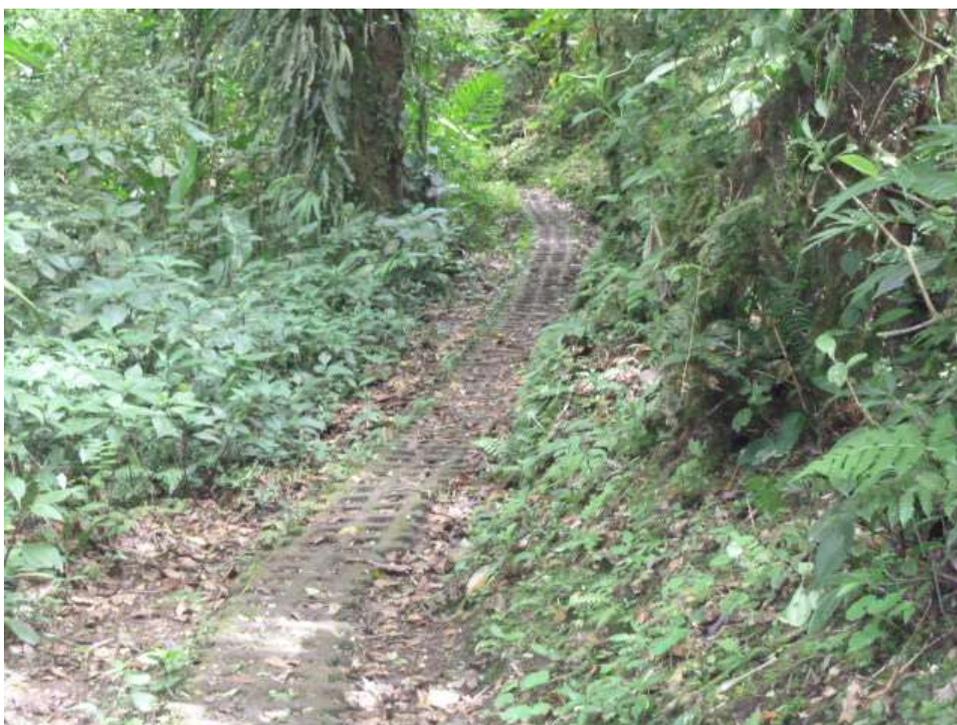
² Les connaissances limitées en anglais et espagnol du rédacteur laissent des doutes sur la fidélité de la relation des propos d'Oscar :

- Pas d'espèces étrangères invasives dans la réserve
- Fécondation des espèces d'orchidées observées (genres *Oncidium* et *Pleurothallis*) par des mouches drosophiles et non par des colibris, dissémination des graines lors de l'explosion des capsules à l'image des pissenlits (« dents de lion »)
- Observation d'un nid de colibri. Le colibri ne marche pas (atrophie des pattes) et se contente de se poser. Par contre, il a capacité à voler en marche arrière. 70 % de sa diète est composée d'insectes, 30% de nectar ; il consommerait 100 fois son poids chaque jour car il a de gros besoins énergétiques pour son vol.
- Fécondation de certaines fleurs par des colibris (10 % ici, attraction visuelle) d'autres par des insectes (attraction olfactive) ; des chauves-souris assurent également la fécondation de certaines espèces
- Observation d'un nid d'abeilles dans le talus du chemin : les abeilles du Costa Rica ne piquent pas, excellent miel (« jicote »). Observation d'un nid de guêpes : prudence recommandée.
- Observation de fruits d'une solanacée, non comestible pour nous, mais appréciée des oiseaux
- Observation d'oreilles d'éléphant : il s'agit probablement du philodendron liane aux feuilles spectaculaires et non de l'arbre national du Costa Rica le Guanacoste : chez lui ce sont les fruits qui rappellent les oreilles d'éléphant, mais c'est un arbre de forêt sèche a priori absent de Monteverde
- Grenouilles mâles servant jadis pour des tests de grossesse (production de sperme selon taux en dopamine de l'urine de la femme) : pratique indienne ?
- Observation d'un toucan émeraude (le plus petit des toucans présents à Monteverde) : les toucans sont des prédateurs de nids d'autres oiseaux (rossignols notamment), « mauvais volants », ils chassent en bande avec des tactiques de diversion pour éloigner les parents. Ils sont la proie des faucons ou des aigles.
- Observation de nids allongés spectaculaires, suspendus à l'extrémité de lianes avec une entrée en partie basse mettant les œufs et les jeunes à l'abri de l'eau et des serpents (nids de Cassiques de Montezuma ?)
- Observation d'un nid artificiel de Quetzal (l'oiseau mythique a donné son nom à la monnaie du Guatemala), mais occupants absents,
- Observation d'un Coati mâle (ou « pizote ») en train de fouiller dans le talus du chemin sans se soucier de nous (famille des rats laveurs et ... des ours) articulation du genou à 180° lui donnant une grande souplesse pour se déplacer dans les arbres.
- Chant du troglodyte montant vers la canopée pour leurrer les prédateurs, alors qu'il reste proche du sol ; peut nicher dans les bambous des maisons
- Observation d'un papillon aux ailes partiellement transparentes ; il satisfait ses besoins en sel dans les excréments d'oiseaux (acide urique sous les nids ?)
- Feuilles froissées sentant la coriandre,
- Observation de l'« oiseau cloche » (cri du mâle rappelant le son d'une cloche)
- Etc ...



Oscar Castillo Mejía (photo extraite du site de la réserve)

Les sentiers empruntés sont très accessibles, leur sol étant stabilisé par des plaques alvéolées en béton, technique efficace permettant de constituer des marches escaliers stables dans les passages pentus. Une ravine est traversée par le pont suspendu Walter Guindon (du nom de l'un des Quakers étatsuniens fondateur de la fromagerie de Monteverde³, puis de la réserve) qui offre une vue rapprochée sur la canopée et sur ses nombreuses épiphytes.



Un sentier

La petite partie de la réserve que nous avons ainsi parcourue est située vers 1550m d'altitude⁴. Elle est constituée par une forêt secondaire qui s'est installée après le rachat et l'abandon de plusieurs exploitations agricoles (agriculture de subsistance et élevage) il y a environ 60 ans (53 familles sur 1500 ha selon le guide). Il n'y a pas eu de replantation. Les arbres observés appartiennent à des espèces pionnières à croissance rapide. Ils sonnent creux, sont sensibles

³ La saga des Quakers à Monteverde nous a été présentée plus en détail le lendemain lors de la visite de la fromagerie qu'ils y ont fondée en 1953.

⁴ Pas d'info sur la géologie du site.

au vent, et leur durée de vie est de l'ordre de 50 ans. Leur bois est sans valeur technologique. Une exception : un arbre produisant de petits avocats⁵, imposant, âgé d'après sa taille de 400 à 600 ans (j'ai fait confirmer cette estimation par le guide). Les fruits de cet arbre contribuent à la nourriture du fameux quetzal, l'oiseau mythique de ces contrées.

Forêt nuageuse oblige, l'omniprésence de nombreuses plantes épiphytes sur les arbres : la masse induite (y compris le terreau produit, qui est d'excellente qualité horticole) représenterait trois fois la masse des arbres support.

Sur les 1600 espèces d'orchidées du Costa Rica (quasiment toutes épiphytes), 540 seraient présentes dans la réserve, mais ce n'était pas la saison pour les observer, circonstance aggravée par la sécheresse. Peu de taches de couleurs de fleurs dans la forêt à notre passage : toutefois la floraison jaune d'une espèce de la famille des astéracées et les inflorescences rouges des Héliconias, plante voisine du bananier⁶. L'autre groupe a observé et photographié une orchidée en fleur.



Epiphytes, dont une orchidée en fleur

⁵ D'après les notes de JP LANLY, le nom vernaculaire centroaméricain du très vieil arbre (400 à 600 ans) est "aguatillo", ou petit avocat, car ses fruits, qui sont très appréciés des quetzals, ressemblent effectivement à des avocats de petites dimensions. Il s'agit de l'avocatier sauvage, du même genre *Persea* (famille des Lauracées) que l'avocatier (*P. americana*). Son nom botanique était naguère *P. caerulea*, mais il semble être devenu *P. schiedeana* (?).

⁶ Anecdote sur l'époque dorée du café et de la banane au Costa Rica à la fin du XIXème siècle : la peinture qui orne le théâtre national de San José (puis un billet de banque) et représente la récolte et l'exportation de café et de banane à Puerto Limon montre le port d'un régime de banane à l'envers, vision de l'artiste européen auteur de cette œuvre.



Un nid de colibri

A peine sortis de la réserve, une partie, sans doute la plus nomade du groupe, alléchée par la présence soudaine d'un Quetzal revint sur ses pas pour observer longuement le superbe animal. Ils furent toutefois privés de l'excellent potage au potiron local servi par l'auberge de la réserve dont purent se délecter la partie la plus sédentaire du groupe qui, de plus, bénéficia en boucle des films ayant enregistré les passages tant diurnes que nocturnes de mammifères sauvages devant les caméras de la réserve⁷.

Tous furent ainsi privés de la visite du jardin des colibris initialement prévue au programme. Les regrets éventuels purent cependant être dissipés à la fin du voyage, cette fois sous les nuages, lors de l'arrêt au Cerro de la Muerte avant de plonger vers Carthago.

⁷ Vous pouvez revoir - ou voir enfin - ce film (et quelque autres) sur le site Internet de la réserve : <http://www.reservamonteverde.com/>

Monteverde

Pour rappeler l'originalité sociologique de cette région costaricienne de Monteverde, il convient d'évoquer sa colonisation récente (en termes historiques) par une communauté de Quakers étatsuniens. Histoire quelque peu paradoxale de ces membres d'une secte chrétienne désireux de soustraire leurs enfants à la défense en Corée du « Monde libre » (comme l'on disait à cette époque) par ... l'Occident judéo-chrétien.

En principe, nous devrions nous trouver dans la zone du « bosque nuboso », donc dans le brouillard des nuages (mes maîtres en phytogéographie parlaient plutôt de « bosque nublado » pour désigner la forêt de nuages des zones montagneuses d'Amérique tropicale, mais le castillan revêt plusieurs habits latino-américains). En fait il n'en est rien car le pays, comme le reste de l'Amérique centrale connaît une année exceptionnellement sèche du fait de l'épisode météorologique dit « El Niño » qui consiste en une élévation anormale de la température de l'océan Pacifique le long des côtes de l'Amérique du Sud et centrale. Nous n'aurons pas à faire au brouillard et bénéficierons d'une bonne vision durant les quelque 36 heures que nous passerons dans la région de Monteverde.

La très belle balade dans la *Reserva biológica bosque nuboso Monteverde* qui a occupé le matin est présentée ci-dessus par notre naturaliste très averti, Jean-Jacques Lafitte, avec de superbes photos (le « tour de bête » alphabétique de l'attribution des tâches de narration a bien fait les choses !). Ballade pendant laquelle certains oiseaux emblématiques vont prendre un temps disproportionné pour satisfaire la grande majorité des touristes, photographes et ornithologues du dimanche. Au détriment peut-être de la « vision écosystémique holistique » qui nous est chère, n'est-ce pas ?

Jean-Jacques Lafitte a évoqué aussi, comme il était prévu dans son mandat, le repas au restaurant « La Foresta », où une bonne moitié d'entre nous aura attendu longtemps l'autre à la recherche d'un quetzal (en un safari qui ne pouvait être que photographique dans ce pays où des mots aussi communs que « chasse » et « gibier » sont incongrus). Les premiers auront pu patienter en jetant un œil sur le petit film édifiant projeté en boucle sur les beautés naturelles de la *Reserva biológica*. Sur le mur où est situé l'écran, un panneau rappelle la « vision » (avez-vous remarqué l'abus de ce vocable de long terme dans le jargon des décideurs au court terme d'aujourd'hui ?), et la « mission » que poursuit le *Centro Científico Tropical*, une association scientifique et environnementale gérant des aires protégées privées au Costa Rica dont celle de Monteverde (traduction libre) :

- **Vision** : « celle d'une organisation scientifique d'excellence destinée à mettre au point des solutions innovantes pour la conservation et le développement durable ».
- **Mission** : « générer, appliquer et diffuser des connaissances pour promouvoir des politiques et de meilleures pratiques responsables aux plans social et environnemental particulièrement sous les Tropiques ».

avec le mot d'ordre suivant, en forme de triptyque : « Conserver pour rechercher, rechercher pour éduquer, éduquer pour améliorer ».

Le safari lanternant au quetzal des enragés de la caméra aura eu la peau de celui prévu au « Jardin de colibris » annoncé dans le programme juste après le repas. Illustration de l'adage éternel : « Le mieux est l'ennemi du bien ». Il est vrai qu'un colibri ne fait pas le poids devant

un « quetzal resplendissant costaricien » (*Pharomachrus mocinno*, sous-espèce *costaricensis*), aux sens propre et figuré. La fin du déjeuner des retardataires ne nous permet en effet de repartir que vers 13.00 heures. Bien que le programme de cette journée fût muet sur les horaires, on peut penser que Mireille, les agences Cactus, Amplitudes et Agrimonde, et le Bureau de l'AIGPEF n'avaient pas prévu que ces agapes rurales à la soupe de potiron dureraient autant.

En autocar, nous descendons vers le village, revenons sur nos pas pour récupérer l'appareil photographique de notre présidente préférée, croisons difficilement un autre poids lourd sur l'étroite route en terre, sans dommage heureusement grâce à la maîtrise consommée de l'habile Mauricio, traversons le village et remontons par une voie très raide vers le site du téléphérique. Puis nous nous dirigeons à pied le long d'une longue et jolie passerelle pour prendre le téléphérique, non sans avoir croisé au passage un spécimen de « coati » - « roux » ou « à nez blanc », « pizote » pour les Costariciens -, sorte de raton laveur rencontré la première fois le matin dans la Réserve (*Nasua spp.*, de la famille des Procyonidés - d'après le genre *Procyon*, précisément celui des ratons laveurs -, familles de mammifères carnivores caniformes, comprenant des espèces plantigrades omnivores américaines, dont notre sujet).



Le téléphérique de Monteverde (appelé par les *Gringos* le « SkyTram ») est plutôt du type télésiège amélioré. L'unité d'habitat est une cage grillagée à l'air libre de six places assises, trois dans le sens de la marche, trois faisant face en sens inverse. L'unité de convoyage comporte trois cages de ce type. Pas besoin de sortir de l'Ecole polytechnique ou de l'Agro pour en déduire que nous ne nous retrouverons au complet en haut du téléphérique qu'au bout de trois convois, espacés d'un certain temps, sinon d'un temps certain. Ceux et celles du premier convoi, et dans une moindre mesure ceux et celles du second, auront ainsi tout loisir, à la station supérieure du téléphérique, pour, un, monter en haut d'une tour métallique pour voir s'élancer les courageux « tyroliennistes », deux, admirer le paysage, et, trois, préparer le pot aux rhums. Tout cela dans un contexte météorologique gris et relativement frais : nous sommes à 1770 mètres, la couverture nuageuse est épaisse, et la « température ressentie » est réduite par un vent à décorner des bœufs. Fabricio nous avait prévenus qu'il y ferait « froid », mais, avait-il ajouté, seulement pour les Costariciens.

Un mot sur chacune de ces trois activités trépidantes. Le spectacle des descentes en tyrolienne est divertissant. Le dispositif installé ici permet aux valeureux amateurs de redescendre les quelque 300 mètres de dénivellée jusqu'au pied du téléphérique en huit étapes correspondant à autant de tyroliennes d'un seul tenant. Le trajet d'ensemble est une ligne brisée en zigzag, au-dessus de la vallée principale, parallèle à la ligne du téléphérique. Les impétrants, équipés d'un casque et d'un harnais de secours qui leur prend le bassin jusqu'au-dessus de la ceinture, s'agrippent aux poignées de l'axe de la poulie tout en croisant leurs jambes au niveau des pieds. Ils sont arrivés auparavant par le téléphérique, chargés du barda complet du parfait « tyrolienniste », casque, harnais et poulie avec poignée. Au bout de chaque tronçon, un dispositif de freinage placé sur le câble à quelques mètres de l'arrivée ralentit fortement la poulie, et ces courageux sont ainsi censés atterrir en douceur (deux de nos camarades les plus vaillants s'inscriront pour ce type d'expérience le surlendemain à Punta Leona, mais l'exercice sera annulé, faute d'un nombre suffisant de combattants parmi les clients de l'hôtel).

La contemplation du paysage se double, pour les photographes, d'une seconde activité frénétique en haut du téléphérique. Nous nous trouvons en effet devant l'un des plus beaux, sinon le plus beau des panoramas qu'il nous aura été donné d'admirer au cours de ce voyage. Je retiendrai surtout au nord-est la vision du volcan Arenal d'une forme conique parfaite se dressant comme un immense terril pointu très haut au-dessus de la plaine environnante et du lac artificiel du même nom (la plus grande surface d'eau intérieure du pays, correspondant à un barrage hydroélectrique assurant un cinquième des besoins nationaux en électricité). Les sources divergent sur son altitude : la carte de l'*Instituto Costarricense de Turismo* donne 1633 mètres, la *Mapa Turística de Costa Rica* du même institut donne 2183 mètres, et Wikipedia transige à 1720 mètres. Différences que ne peuvent être seules à expliquer les éruptions du plus jeune volcan du pays qui se sont succédé pendant sa plus récente phase d'activité (après 300 ans d'inactivité), entre juillet 1968 (année de nombreuses éruptions pas seulement volcaniques !) et décembre 2010 lorsqu'il s'est de nouveau apaisé.



Enfin, troisième activité trépidante, pour les premiers arrivés en haut du téléphérique : préparation du « pot aux rhums » par l'ouverture des bouteilles de « ron » centroaméricain, et par la mise de la table rendue un peu difficile par le très fort vent. Dégustation très sympathique le moment venu, c'est-à-dire lorsque le dernier convoi arrivé, Fabricio et les trois derniers membres du groupe auront pu rejoindre le gros de la troupe.

Trois rhums nous sont offerts :

- « Flor de Caña » (« Fleur de canne à sucre ») de 4 ans d'âge pour une consommation courante ;
- « Abuelo Añejo » (« vieil Abuelo » : « Abuelo », qui veut dire grand-père, est en fait ici le nom du plus grand fabricant panaméen de rhum). Le distributeur tourangeau « La Goumandine Rhumerie » le commercialise à 38,90 € la bouteille de 70 cl, et donne à son endroit la description suivante : « couleur : ambre ; au nez : gourmand, pâtissier

avec ses notes de ganache et de chocolat noir, fruité (mangue, pêche, banane) et épicé (cannelle) ; en bouche : très équilibré, gourmande sur le chocolat à la noisette et aux amandes, finement boisée, résineuse, presque cuir et herbacée (tabac) ; en finale : plutôt courte et boisée, sur le caramel et les épices » (miracle de la connaissance par l'Internet !). Nous aurons bien sûr, en œnologues avertis, repéré toutes ces qualités du breuvage ;

- « Centenario Añejo Special » (« vieux Centenario spécial ») : Centenario est le nom d'une distillerie costaricienne qui, d'après Fabricio, vieillit ses rhums dans des fûts de chêne (sans doute de chêne blanc des Etats-Unis, *Quercus alba*, comme c'est le cas pour le fabricant panaméen buelo). Ce rhum a 7 ans d'âge, et est conditionné dans des bouteilles galbées de 70 cl semblables à celles d'Armagnac (amateurs, vite à vos smartphones : six bouteilles sont actuellement en vente sur eBay au prix total de 119,10 € plus 22 € de port ; nouveau miracle de l'Internet, on vit une époque formidable !).



Redescente à partir de 15 heures par le téléphérique, avec le même étalement des arrivées que pour la montée. Deux groupes sont constitués pour profiter du « SkyWalk » (suivant le dialecte importé), c'est-à-dire des promenades dans la forêt d'alentour, appelée en langage hybride la « Reserva Sky ». Celle-ci appartient à un Quaker qui l'a aménagée pour le tourisme avec des sentiers balisés et des passerelles suspendues métalliques très confortables pour marcheurs (rien à voir avec celles du « Livre de la jungle » ! Notre guide croit savoir que le tarif par personne d'une promenade guidée en groupe est 22 \$ (l'ensemble téléphérique plus promenade accompagnée coûtait 50 \$ par personne en 2011). Votre zélé rapporteur se fait un devoir de choisir l'option « longue » de 5 kilomètres (au prétexte, bien évidemment, de recueillir le plus d'informations possible !).

Cette « longue marche » en forêt dense sempervirente, protégée du vent qui souffle fort plus haut, par un temps doux et pas trop humide, est particulièrement agréable. Elle nous servira d'apéritif pour la marche, beaucoup plus longue et moins facile, dans le Parc National du Corcovado quatre jours plus tard. Les dénivelés ne sont pas importants et la traversée des vallées est facilitée par les cinq passerelles annoncées. Celles-ci permettent au randonneur d'avoir une vision de la végétation forestière à mi-hauteur, ou même au-dessus des arbres. Elles sont en effet entre 15-17 mètres (pour deux d'entre elles) et 49-50 mètres (pour les deux plus hautes) au-dessus de la rivière qu'elles enjambent. La passerelle la plus courte fait 66 mètres, la plus longue, et aussi la plus haute, en fin de parcours, 236 mètres.

C'est de cette dernière passerelle que nous observerons de très près l'oiseau emblématique, le quetzal resplendissant, en train de manger les « petits avocats » de l'«aguacatillo»

(avocatier sauvage, voir note de bas de page 6 de la contribution de Jean-Jacques Laffitte). Et que nous verrons aussi des arbres du sapotillier (« zapote »), espèce de la famille des Sapotacées, présente dans les Caraïbes et l'Amérique centrale, introduite par les Européens dans divers pays d'Afrique et d'Asie, et appréciée à la fois par ses fruits comestibles, par son bois d'ébénisterie et, autrefois, par son latex blanc (« chicle » en espagnol) pour la fabrication de chewing-gum et autres pâtes à mâcher.

Au milieu de la deuxième passerelle, nous dominerons une canopée constituée surtout de cimes des Cecropias (au moins deux espèces de ce genre dans cette zone du Costa Rica), les équivalents américains du « parasolier » d'Afrique, espèces pionnières recolonisatrices des espaces récemment déboisés. Nous reverrons un peu partout les nombreuses Mélastomatacées aux feuilles à cinq nervures partant de la base du pétiole, souvent citées par Fabricio, dont « Maria » (ou « Lengua de vaca » ?!), nom local de *Conostegia xalapensis*, arbuste aux superbes fleurs à sépales jaunes et pétales roses utilisé en horticulture ornementale ; et cette espèce du genre *Inga* (Légumineuses mimosées arborées) qui par un mécanisme d'auto-défense fonce ses feuilles pour tromper les prédateurs (le genre comprend quelque 300 espèces en Amérique tropicale, environ 60 dans notre Guyane ; certaines en Amérique centrale sont plantées pour donner un couvert au café et cacao dans des systèmes agroforestiers, cf. notre séance avec les chercheurs du Cirad au CATIE à Turrialba le 5 avril).

Les deux groupes terminent leur ballade vers 17 heures, et nous reprenons le car quelque temps après pour rentrer dans notre belle et confortable thébaïde du VVF « El Establo Mountain », où nous dînerons et passerons une seconde et dernière nuit. Non sans avoir procédé dans le car, démocratiquement et sous la conduite avisée de Fabricio, à deux votes sur la restauration pour le dîner et sur l'heure du départ le lendemain matin.

**De « El Establo Mountain Hôtel » (Monteverde) au restaurant « Soda Las Lapas »
situé sur la plage (premier contact avec le Pacifique).**

Notre matinée est essentiellement consacrée à la visite de la laiterie artisanale de MONTEVERDE, voisine de notre hôtel.



Cette laiterie a été fondée par des familles de Quakers qui se sont installées à MONTEVERDE dans les années 50.

Pacifistes, ils avaient fui l'ALABAMA et s'étaient réfugiés à MONTEVERDE.

Ils y ont développé l'élevage avec un souci de protection de la nature.



Madame Rossi responsable communication nous sert de guide

Nous sommes accueillis à la laiterie par Madame ROSSI qui nous rappelle les étapes de développement de la laiterie créée en 1953 par 11 familles de Quakers.

Ces dernières achetèrent, à l'origine, 1400 ha de terres afin d'y implanter un élevage de vaches laitières (50 vaches au départ).



Les Quakers, fondateurs de la laiterie

- En 1953 : construction du premier atelier de production de fromage, type **gouda**.
- En 1955 : Elargissement du périmètre de ramassage du lait
- En 1964 : Ouverture d'un laboratoire Qualité
- En 1970 : Agrandissement de l'atelier
- En 1974 : Création d'un département chargé du développement et de l'amélioration des modes d'élevage : mise en place de paiement de la qualité.

La laiterie a été cédée, 50 ans après sa création, à « sigma alimentos » une compagnie mexicaine actuellement propriétaire.

La laiterie produit une vingtaine de fromages différents ainsi que des crèmes glacées.

Madame Rossi nous rappelle les différentes étapes de la production du fromage :

- **Collecte journalière** (2567 vaches) du lait dans les fermes du Monteverde regroupées au sein d'une coopérative.

Les producteurs ont entre 12 à 65 vaches de race Holstein ou Jerseyaise. Leur alimentation est à base d'herbe (à 90%) et de concentré (à base de céréales et mélasse).

Les agriculteurs sont liés par un contrat à la laiterie qui fixe le prix ; le lait est payé à la qualité. Si la présence d'antibiotique est avérée la transformation du lait est suspendue pendant 10 jours .

- **Le lait est transporté** par camion-citerne réfrigéré à la laiterie.

Etapes du process



- **Quai de réception** : 41 000 litres de lait par jour.
- **Pasteurisation** : le lait est chauffé entre 70°C et 83°C pour le débarrasser des micro-organismes indésirables.
- **Le caillage** : le lait pasteurisé est refroidi à 32°C, on y ajoute de la présure et des ferments lactiques afin de le laisser se coaguler.
- La quantité de ferments lactiques incorporés varie selon le type de fromage souhaité.
- **Le tranchage du caillé**
- **Le moulage après l'étape du caillage** : on obtient le caillé placé dans différents types de moules.
- **L'égouttage et le pressage** : de 2 à 6 heures, 10 kg à 14 kg de pression en fonction du type de fromage souhaité.
- **Le salage** : pour certains fromages on pratique un salage ; le sel agit :
 - Comme un exhausteur de goût.
 - Sur la texture.
 - Sur l'aspect du fromage.
- **L'affinage** : sur une durée maximum d'un an à la laiterie de Monteverde.

La production fromagère est de 4 000 à 5 000 Kg par jour.

Le lactosérum obtenu après pressage est utilisé pour l'alimentation des porcs en complément de leur ration de soja et maïs.

Les eaux résiduaires sont traitées afin d'éliminer les matières organiques.

Dans un souci environnemental les emballages plastiques utilisés sont biodégradables.

Une projection et une dégustation complètent cette intéressante visite.



Nous reprenons la route pour atteindre le Pacifique.





C'est sur la plage, dans un endroit pittoresque le « Soda los Lapas » que nous avons dégusté ceviches, poissons grillés et fruits exotiques.



De Tarcolès à Punta Leona



Nous quittons le bord de mer pour rejoindre l'embarcadère de *Jungle Crocodile Safari*. Mais le car s'arrête bientôt, au beau milieu de nulle part, ou plutôt devant un beau grand frêne vert qui tranche sur les autres arbres, tous bien secs. Cette oasis de fraîcheur (relative : il fait toujours 36°C à l'ombre, et l'ombre est plutôt rare) abrite une compagnie de singes hurleurs, qui se laisse photographier en ignorant superbement la marée de photographes venue à leur

rencontre.

Un quart d'heure plus tard, nous sommes à bord du bateau, heureusement pourvu d'un toit, qui va commencer par nous faire remonter la rivière Tarcoles. Celle-ci offre deux attraits : la présence de nombreux crocodiles, et une incroyable diversité d'oiseaux qui peuplent ses rives.

Une large part de la population costaricienne vit dans le bassin versant du Rio Tarcoles, dont les eaux sont ainsi fort « riches ». Dans l'estuaire, les eaux sont calmes, les bancs de sable accueillants, de sorte que c'est un habitat de choix pour les crocodiles que nous verrons en



nombre. Certains sont immobiles et se signalent à peine par l'affleurement de leurs yeux, de l'extrémité de la gueule, et parfois de la queue. Deux autres au contraire, un grand mâle et un challenger plus petit, nous offrent le spectacle remuant d'une rixe, probablement motivée par des revendications territoriales. Que d'éclaboussures !



L'industrie touristique costaricienne étant particulièrement efficace, chacun de nous a reçu en montant à bord du bateau un dépliant où figure avec leur photo la soixantaine d'oiseaux qui peuplent l'estuaire. Notre guide, ornithologue émérite, nomme les oiseaux qui jalonnent la remontée du fleuve, à vitesse lente pour ne pas effrayer crocs et volatiles, parfois après un petit coup de jumelles pour rendre plus

sûre leur identification : Ibis blanc, buse et hirondelles des mangroves. Nous apercevons aussi quelques iguanes, dits Jésus Christ, parce qu'ils marchent sur l'eau. Fabricio ajoute aux noms des oiseaux les numéros par lesquels ils sont repérés dans le guide, ce qui facilite pour les non spécialistes le repérage du spécimen appartenant à la nouvelle espèce qui vient d'être repérée. C'est ainsi qu'outre les 3 espèces déjà citées, nous avons fait la connaissance des Tantale d'Amérique, Bihoreau violacé, Grand Héron, Aigrette bleue, Aigrette tricolore, Héron Garde-Bœufs, Grande Aigrette, Onoré du Mexique, Héron vert, Jacana du Mexique, Echasse

d'Amérique, Chevalier semi-palmé, Courlis Corlieu, Urubu à tête rouge, Caracara à tête jaune, Quiscal à longue queue, Carouge à épaulettes, Tyran quiquivi, Martin pêcheur d'Amazonie.



Le tirant d'eau de notre bateau excédant la profondeur du Rio, il nous faut faire demi-tour à hauteur d'un magnifique méandre, et c'est à vive allure que nous redescendons le Rio pour aller explorer la partie de l'estuaire située en aval de l'embarcadère. Nous franchissons la limite de salinité : tout près de la mer, deux grands arbres sont recouverts de pélicans bruns qui finissent par s'envoler, lourdement, vers le large. Nous saluons aussi des ibis blancs, un cormoran vigua, des sternes royales, un balbuzard

pêcheur.

Une fine averse de pluie contraint l'avant-garde du groupe qui s'était aventurée sur le gaillard d'avant à rentrer sous le toit pour se mettre à l'abri. Surprise que cette première pluie costaricienne, qui rafraîchit toutefois à peine l'atmosphère.



Une seconde surprise nous attend dans la mangrove. Au bord du canal, une dizaine de japonais sont alignés sur un bateau derrière d'impressionnants téléobjectifs sur pieds et regardent fixement un arbre décoré de nombreux oiseaux blancs. Le guide nous invite à mieux regarder : sur une branche, deux spatules rosées font patiemment admirer la délicatesse du coloris de leur plumage et la forme de leur bec. Nous avons eu beaucoup de chance de voir autant de beaux spécimens ...



Retour au car qui nous conduit à la nuit tombante au grand hôtel de Punta Leona, où nous allons passer deux nuits. Un repas où la langouste tient le rôle principal nous attend au restaurant de Playa Blanca. Nous savourons, bercés par le bruit des vagues du Pacifique, malgré l'enregistrement d'accordéon que, croyant bien faire, le restaurant a choisi pour agrémenter le repas du groupe de français avec l'inévitable Java bleue.

Punta Leona

Il est malaisé pour le rapporteur de cette journée de relater des faits qui relèvent en réalité de la vie privée de chacun. Néanmoins, la rumeur publique, toujours très vivante dans notre communauté, surtout dans sa composante féminine, permet d'en reconstituer les grandes lignes.

Il est six heures, le soleil se lève, il fait déjà très chaud.

Les membres du groupe arrivent pour le petit déjeuner en rencontrant leur premier iguane qui se prélassait au bord de la piscine. Les uns, grégaires se regroupent par affinité, les autres préfèrent en s'isolant prolonger l'intimité de la nuit.

Soudain, dans un joyeux tourbillon, une bande de singes capucins déboule au-dessus du filet qui recouvre la salle-à-manger et se livre à toutes sortes de jeux matinaux, simulacres de combats qui ont pour objet d'éprouver la hiérarchie sociale jamais permanente, glissades et sarabandes, parties effrénées de trampoline sur le filet, timides incursions dans le monde des hommes par un trou discret du filet, incursions bien vites interrompues sans doute par le souvenir de corrections reçues. Que de troublantes similitudes entre la société des capucins et la nôtre !

Puis vient le moment où chacun se prépare aux activités décidées la veille avec notre guide bien-aimé. Et là, les difficultés commencent. Point de canoé en raison du nombre insuffisant de candidat, point de tyrolienne pour les mêmes raisons. Un marchandage se dessine pour tenter d'atteindre la masse critique de huit candidats mais il échoue. Seuls les accros à l'aquagym obtiendront satisfaction mais certains, parvenus à des niveaux de cuisson solaire avancés lors de leur activité préférée le regretteront un peu.

Alors, le gros de la troupe se résout à passer la matinée tranquillement au bord de l'océan Pacifique.



Les moins hardis vont directement à la Playa Blanca en empruntant les rares navettes qui y conduisent. D'autres, plus audacieux, décident de la rejoindre en allant à pied à la Playa Mantas puis, après avoir longé cette place en direction du sud, de franchir par un petit col escarpé la barre de rochers qui sépare les deux plages. Il faut faire vite car, selon un autochtone, la marée monte ce qui pourrait compliquer cette expédition. Cette crainte s'avérera infondée comme devait le faire observer un peu

plus tard la sage Thérèse car, en réalité, la marée descendait.

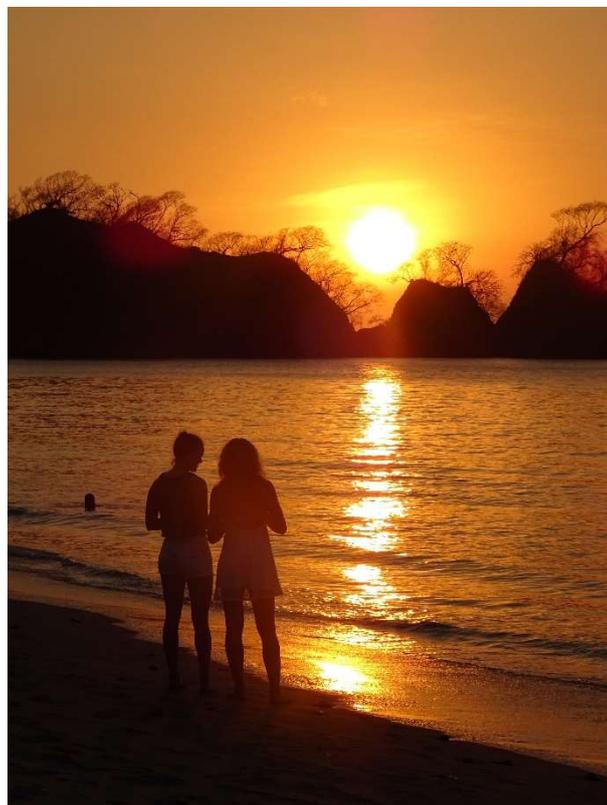
Très belle plage que cette Playa Blanca. Un long cordon de sable blanc frangé d'écumes océaniques déroule sa belle courbe dans une eau d'un bleu profond. Humanisée au sud, plus sauvage au nord, elle offre à chacun une niche écologique en rapport avec ses goûts. La

matinée s'écoule paisiblement : baignades, farniente, cartes postales, bavardages, méditation, lecture, observation d'un iguane puis d'un superbe couple d'aras rouge qui offre impudiquement ses ébats amoureux au regard de qui veut.

Puis vient l'heure du déjeuner dans la salle de restaurant que nous rejoignons, pour les plus hardis, à pieds par le même chemin qu'à l'aller ou, pour d'autres, avec des navettes toujours aussi rares. Ceux qui n'ont pas intégré dans leur stratégie toutes les subtilités du jeu du syndicat des chauffeurs des navettes arrivent avec grand faim et beaucoup de retard. Les capucins sont toujours là mais leurs jeux changent de nature. Ils regardent avec convoitise notre nourriture.

Après une bonne sieste, nous envisageons de rejoindre notre plage favorite. Mais les navettes s'arrêtent à 17 heures et il est 16 heures passé. Nouveau changement de stratégies ! Certains vont se détendre dans la piscine dont la température de l'eau doit dépasser les 30°. D'autres vont se baigner à la Playa Mantas. Les plus jeunes d'esprit décident d'aller investir les jeux d'enfants composés d'articles gonflables et de toboggans qui flottent à quelques encablures de la plage. Mais, effets des lois de la relativité générale ou sortilège de quelque Circée, plus ils se rapprochent et plus la structure gonflable grandit de telle sorte qu'ils arrivent comme des lilliputiens au pied d'une imposante structure qu'ils entreprennent de gravir. Ils peinent, ils transpirent, ils progressent péniblement, ils s'entraident et leurs efforts sont enfin couronnés de succès. Il faut déplorer quelques effets collatéraux : le clopeur est éclopé ; quant à Proust, il est vraisemblable qu'il se soit retourné dans sa tombe.... pour jouir du spectacle que lui offre la dame au Catleya.

Cette harassante journée s'achève par un bon dîner précédé de quelques boissons alcoolisées. Il fait encore plus chaud. Chacun retourne dans sa chambre climatisée pour y retrouver un peu de fraîcheur et soigner ses coups de soleil.



Départ de Punta Leona – Parc Manuel Antonio – Arrivée à Golfito

Le mercredi 13 avril, après notre agréable journée de repos à Punta Leona, qui nous a permis de profiter de la superbe plage sur l'Océan Pacifique, et un petit déjeuner nous permettant d'observer le comportement facétieux des singes capucins présents autour de la salle à manger de l'hôtel, nous partons vers le sud du pays, et la frontière du Panama.

Une étape à environ 90 km est organisée près de la ville de Quepos, au Parc National Manuel Antonio. La route entre Punta Leona et Quepos traverse d'immenses plantations de palmiers à huile (plus de 10 000 ha), propriétés de sociétés américaines depuis la fin du 19^e siècle. Des unités d'extraction d'huile de palme se succèdent régulièrement le long de la route. Les



palmiers à huile ont une durée de production de 25 ans : une substance toxique est alors injectée dans l'arbre qui meurt sur pied avant d'être arraché. Après une courte période de repos, les parcelles sont replantées pour un nouveau cycle de production. On est loin de la biodiversité et des politiques environnementales vantées par le Costa Rica !

Le Parc National Manuel Antonio, d'une superficie de plus de 600ha, est sur la côte pacifique et inclut une vaste zone maritime. Il est l'un des plus fréquentés du pays, et le jour de notre visite l'affluence est constatée, mélange de naturalistes passionnés et de plagistes venus en famille pour profiter des superbes plages baignées par le Pacifique.



Notre groupe, réparti entre deux équipes accompagnées de guides naturalistes, a parcouru pendant près de 3h un circuit terrestre puis côtier, permettant l'observation de lézards, paresseux, chauves-souris et d'une importante population de singes hurleurs, capucins et écureuils (dont on a constaté leur capacité à retenir la méthode d'ouverture d'un robinet d'eau !).



Après un rapide déjeuner dans un restaurant dominant superbement la côte pacifique, nous sommes repartis à destination de Golfito, à 170 km de Quepos, en rejoignant la célèbre route « Pan Américaine », route de plus de 10 000 km reliant le Canada au sud de l'Amérique du Sud, parcourue par de nombreux et énormes semi-remorques de marques américaines et présentant au Costa Rica les caractéristiques d'une petite départementale française.

Golfito-Parc National du Corcovado

Le groupe de 15 « bons marcheurs » est parti à l'aube de l'hôtel, pour rejoindre l'embarcadère de Golfito. La traversée de la rade qui est à l'origine du nom de ce village, puis du Golfo Dulce, se déroule sur une mer d'huile, au soleil levant. Seul le croisement d'un petit cargo mixte, précédé d'un abondant vol de frégates, vient l'animer. Le petit port de Porto Jimenez ne réunit qu'une vingtaine de barques, un ketch, une yole, et quelques hors bords pour la pêche au gros. Deux minibus attendent, pour emmener l'équipe jusqu'au bureau du parc, après avoir traversé une plaine littorale, avec plantations de palmiers à huile, de teck, et de l'élevage.

Arrivée peu après 8 heures au village de Dos Brazos, au confluent de deux branches du petit fleuve côtier, le Tigre. Deux gardes accompagnateurs attendent, Tomas Ridings Muniz et Ermer Azofoitea Moru. Ils présentent rapidement le parc de Corcovado, 54 500 hectares de terres (auxquels s'ajoutent 2 500 hectares de mer), entre Dos Brazos et la côte du Pacifique. Il a été créé en 1975 à la suite de l'arrivée en masse de bûcherons et de campesinos à la recherche de nouvelles terres à défricher. Dans les années 1980, la (re-)découverte de gisements aurifères a menacé l'équilibre de la forêt : depuis, les mineurs ont été officiellement expulsés, mais une surveillance constante doit être maintenue.

T. Muniz nous guide, par un sentier bien marqué, jusqu'à la limite du Parc. Une fois de plus, nous admirons le talent de ces experts costariciens à découvrir les animaux, dissimulés dans la végétation, ou homochromes. La montée est rude, et la température excessive, malgré une première averse : l'un de nous est contraint à l'abandon, et attendra un accompagnateur, au premier replat, carrefour de plusieurs sentiers : là est signalée la mise en réserve d'une ferme de 42,5 hectares, dans le cadre d'un mécénat : le propriétaire, Florencio Hernandez Obando, bénéficie pour ce terrain d'un paiement de la part de FONAFIFO et du MINAE pour services environnementaux, au titre de la protection des forêts : il y est interdit de chasser, de couper, détruire et emporter des plantes. Le sentier se poursuit, sur la crête séparant deux versants abrupts : la roche est ici calcaire. La vue est possible sur quelques dizaines de mètres dans le sous-bois, mais les feuillages ferment complètement le paysage. L'écoute de la forêt est une symphonie, dont la musique de fond est le roucoulement des tourterelles, et qui se partage entre les chants lointains des coqs du village, à droite, et à gauche les cris et sifflements variés d'oiseaux de la canopée, soulignés, une fois, par l'appel d'un singe hurleur.



La limite du parc, bientôt atteinte, est marquée par une bande défrichée sur 5 mètres de large, que suit le « sentier du garde ». Bientôt, trop tôt, nous devons nous arrêter, et rebrousser chemin : le temps est passé trop vite, ponctué de quelques nouvelles averses, et la tournée en boucle prévue n'est plus possible dans le temps imparti.

Au croisement, nous trouvons, avec plaisir quelques viennoiseries et des bouteilles d'eau, apportées par l'accompagnateur : elles sont bien venues, et animées par le jeu de singes dans les arbres qui nous dominent. Retour par un sentier plus direct, plus raide : nous découvrons quelques traces de cultures, puis des jardins, et enfin arrivons au village, où nous sommes attendus, autour d'un buffet fort apprécié...et une nouvelle pluie tropicale.

Cette tournée a permis la découverte d'une forêt sinon primaire, du moins sans activité de gestion visible pour notre groupe. Le sous-bois était assez bien dégagé, avec un peuplement irrégulier d'arbres de diamètre et probablement d'âges divers, accroches de multiples lianes.

Fabricio et notre guide ont su nous montrer, et nous commenter quelques espèces de ce parc, remarquables à des titres divers : un paresseux tridactyle, assis dans son arbre favori, le Céropée (Céropacées). Un lézard homochrome allongé en bordure de sentier sur un rameau. Quelques échantillons parmi les 80 espèces de la famille typique de l'Amérique centrale, les Mélostomatacées. Une colonie d'abeilles (Englosse des orchidées ?) nichée dans un repli de tronc, avec une sortie construite, avec la cire, en forme de tube ; deux grenouilles de forêt,



Dendromatus auratus, bien vite réfugiées sous les feuilles mortes. De nombreuses routes à fourmis barrent le sentier : certaines cultivent des champignons à partir de fragments de feuilles qu'elles ont découpés, et qu'elles transportent sur des distances qui impressionnent. Un fromager, Ficus sp. (famille des Moracées) est admiré : son fût domine largement le sentier, et se perd dans les feuillages. Les feuilles du palmier Sukia (Arécacées) étaient utilisées par les Indiens pour leurs toitures, comme un chaume. Un « palmier qui marche » (famille également des Arécacées) est observé : il est posé sur des racines hors sol, réunies à quelque 2 mètres de haut, et peut, par l'émission de nouvelles pousses, s'avancer, s'ancrer pour trouver une situation plus favorable, plus lumineuse par exemple. À la halte, Fabricio invite chacun à goûter les termites comestibles, Nasutitermes

corniger, dont les nids s'accrochent à des jeunes tiges : un agréable goût poivré surprend les amateurs. Au retour, le guide nous fait goûter le fruit (était-ce bien le fruit, d'ailleurs ?) d'un Tabacon (Aracées), dont l'espèce de vermicelle se déguste cru.

À la halte du retour, trois espèces de singes sont observées, vues ou aperçues : singe capucin, atèle et singe hurleur. Une façon de nous dire au revoir ?



Golfito-Parc National du Corcovado

Heureux d'avoir pu bénéficier de quelques heures de sommeil de plus que nos camarades partis pour une longue marche dans le Parc du Corcovado, nous gagnons le port de Golfito pour nous répartir dans trois petits bateaux rapides afin de traverser le Golfe de Duce pour rejoindre Puerto Jimenez dans la presqu'île d'Osa. La traversée de 35 mn environ permettra à certains de voir des dauphins et à d'autres un vol de frégates au-dessus d'un banc de thons.

Au port nous attendent 3 minibus qui nous conduisent en une demi-heure à « l'Office du tourisme » de Dos Brazos de Rio Tigre. Nous sommes accueillis par Zéphirin, un Français établi dans le village, Ermer, le responsable de l'Association de développement touristique du village, et Yendri, une jeune guide touristique.



Ermer, Zéphirin, Yendri

Ermer nous adresse un discours de bienvenue traduit par Zéphirin : l'association a été créée pour donner aux habitants une activité de remplacement à l'orpaillage existant auparavant : en effet, la région est considérée comme très riche en or mais l'exploitation par des tunnels et dans les rivières menaçait l'équilibre des forêts. La population atteignait alors 3000 personnes. Pour protéger la zone, les mineurs ont été expulsés et a été créé le Parc naturel du Corcovado en 1975 sur une superficie de 54500 ha

Le village compte actuellement environ 500 habitants avec une école dont l'instituteur est nommé pour deux ans, puis les enfants vont à Puerto Jimenez au collège. L'objectif est de former les jeunes au métier de guide, eux qui connaissent parfaitement la forêt, d'où l'intérêt de développer un tourisme de nature.



A l'entrée du village des gourmands se régalaient de beignets vendus par deux charmantes jeunes filles.



Zéphirin nous affirme que l'école a été préservée car elle serait construite sur une mine d'or...

L'école du village



Nous passons devant l'église catholique abandonnée remplacée par une communauté protestante plus dynamique.

église catholique abandonnée



Nous longeons des buissons fleuris de bougainvilliers et d'ibiscus, nous nous arrêtons pour voir et photographier 2 « orange chinned paraket » (perruches). Dans la vallée du rio Tigre on dénombre 200 espèces d'oiseaux et Yendri commence par nous montrer un yigüirro (ou merle fauve), l'oiseau national du Costa Rica.

Nous continuons notre cheminement jusqu'au bar du village où nous attendent bouteilles d'eau, brioches et barres de céréales.

L'étape suivante nous mène au bord du rio Tigre pour observer la technique d'orpaillage : deux hommes et une femme construisent un chenal en enlevant de gros cailloux pour accéder au sable du fond. Deux techniques sont utilisées :

- Celle de la « battée », sorte de cuvette qui est remplie de sable et agitée dans l'eau pour enlever les impuretés. Nous voyons en effet, en bordure du sable noir, briller quelques minuscules paillettes, pas de quoi faire fortune !



méthode de la battée

-Celle du « canoa », sorte de canal en tôle tapissé d'une « moquette » en plastique destinée à retenir les paillettes d'or, version moderne de la « toison d'or ».



méthode de la canoa

L'or récolté est porté à l'épicerie du village où un Américain vient régulièrement l'acheter à un taux un peu inférieur au cours officiel. C'est son bénéfice !

Nous marchons ensuite le long du rio Tigre ; nous entendons les toucans, sans les voir. Les bottes prêtées par nos guides sont utiles pour traverser le cours d'eau.



Au retour, nous apprécierons le repas préparé par les villageois : fruits variés et sandwiches



Un petit incident égaie la promenade : le bain de siège d'un de nos camarades dont le short sèchera vite avec la chaleur.



Nous avons conversé plantes médicinales avec le « médecin » du village.



Nous repassons plus tard à l'office du tourisme pour récupérer les serviettes de bain et, en route pour la plage de Puerto Jimenez : la marée est basse et la troupe est obligée de marcher longuement dans l'eau tiède pour pouvoir se tremper entièrement.

Des traces de tortues ?... Des IGGREF en baignade !

Vers 17 h nous regagnons les bateaux : certains préfèrent l'esquif découvert et seront bien arrosés par les trombes d'eau de la pluie tropicale, tandis que les autres, à l'abri dans le bateau fermé, regarderont, étonnés, le marin resté à l'extérieur sur le pont, avec mission d'essuyer manuellement le pare-brise devant le capitaine !

Retour à l'hôtel afin de se préparer pour le repas au cours duquel Josy Mazodier et Michel Le Scornec ont soufflé leurs bougies d'anniversaire.

Golfito-San José

Le dernier jour du voyage sur les routes du Costa Rica est arrivé.

Après une seconde nuit à l'hôtel Golfito Casa Roland de Golfito (petit golfe), petite ville située à 340 km de San José, nous prenons la route, à l'heure dite, 7h45. Le temps est déjà très chaud, très humide. Le ciel est bleu, sans nuage, fort contraste après le ciel noir et la longue pluie diluvienne de la veille au soir.

Après un arrêt de 20 minutes à cause de travaux sur la route, nous retrouvons l'Interamericana à 8h50 (San José : 316 km). Nous abordons très vite la zone montagneuse. Vers 9h10, nous passons un poste de contrôle de police. Deux policiers montent dans le car et demandent de présenter les passeports. Grâce à l'intervention efficace de Fabricio, ils en contrôlent 3 et redescendent. Heureusement, car certains avaient laissé leur passeport dans leur valise... Nous poursuivons en longeant deux territoires indigènes, l'un à gauche, Terraba, l'autre à



droite, Cabraga. Nous pouvons apercevoir, en fond de vallée, le Rio Grande de Terraba, la plus grande rivière du Costa Rica. Nous sommes à 177 km de San José vers 11h20 et nous traversons un plateau, vaste zone de cultures d'ananas. A midi, nous passons à San Isidro del General et, dès la sortie, nous commençons une nouvelle ascension. A 12h10, nous nous arrêtons pour déjeuner dans un Trapiche, moulin pour canne à sucre

(fabrication artisanale de pains de sucre de canne) où nous avons pu voir également une torréfaction de café.



Déjeuner :

Entrée : galettes de banane plantain avec guacamole et purée de haricots noirs,

Plat : pot au feu (viande de bœuf, carotte, maïs, pomme de terre, christophine, manioc, ayote),

Dessert : coupe de fruits (papaye, ananas, mangue et gelée « rouge »)

Comme à son habitude, Fabricio a agrémenté le parcours de quelques anecdotes inspirées de l'accident d'avion venant de Colombie qui s'est écrasé sur la presqu'île d'Osa, la veille du jour

où nous y étions. 700 kg de cocaïne ont été vus par ceux qui ont trouvé l'avion, 500 par la police. Les journaux titrent en s'interrogeant sur le devenir des 200 kg manquants ...

Changeant de sujet, Fabricio nous raconte l'épopée de 5000 cubains arrivés au Costa Rica il y a quelques années dans l'espoir de rejoindre les USA, pays où ils sont accueillis, quand ils y arrivent, au contraire des Costariciens... Voulant passer par le Nicaragua, pays qui soutient Cuba, ils ont été refoulés.

Pour terminer ses anecdotes de la matinée, Fabricio a tenu à nous faire part de son indignation par rapport à une recommandation, par l'agence de voyage, du livre Oro écrit par Cizia Sikë (aventurier et écrivain français). Cet auteur, venu au Costa Rica, se vante d'avoir contrôlé, avec un petit pistolet, les chercheurs d'or du Corcovado. Dixit Fabricio, ce livre est plein de mensonges, offensant, digne d'être brûlé...

Retour à San José

Nous quittons « El Trapiche de Nayo » après déjeuner pour rejoindre San Jose. La route monte progressivement pour atteindre les nuages et une altitude proche des 3 000 mètres. Une douce torpeur digestive envahit le car.



Au bout d'une heure nous arrivons au Parc Paraiso del Quetzal, à 2 650 mètres d'altitude, pour partir à pied à la recherche du quetzal, l'oiseau emblématique si farouche. A la descente du car, nous admirons des colibris en vol stationnaire sur la terrasse du lodge.

Deux guides ornithologiques, Oscar, le père, et Jason, le fils, nous prennent en charge. Ils ont fait la reconnaissance de deux nids de quetzal ; nous sommes donc répartis en deux groupes, laissant une petite escouade d'allergiques à la haute altitude et aux grimpettes pentues se réchauffer devant un bon feu de bois.

Quelques minutes d'attente silencieuse, et papa - maman quetzal rejoignent les domiciles familiaux aux grandes joies des photographes amateurs. Un groupe prétend même avoir vu en plus des traces de puma ou de tapir.



Retour au lodge après l'expédition. Chacun échange ses impressions et ses photos. Puis départ pour San Jose.

Nous rejoignons l'hôtel Balmoral au bout de deux heures de route. Sitôt les valises déposées dans les chambres, retour dans le car pour rejoindre le lieu du diner de clôture à Ciudad Colon, dans la grande

banlieue de San Jose. Les convives se sont mis sur leur trente et un : plusieurs vestes chez les hommes, une cravate, mais aussi un costume – sandales ! Les femmes, comme d'habitude dans leurs plus beaux atours.

Arrivée trois quarts d'heure plus tard. L'endroit ne manque pas de charme, style grande cave à vin plutôt moderne. Il n'est pas sûr par contre que les conditions de stockage des bouteilles soient idéales, mais du restaurant on a une très belle vue nocturne sur l'agglomération.

La commande de vin pour agrémenter le repas est problématique et prend du temps : les compétences du personnel paraissent limitées. Enfin, au bout d'une heure, le solide arrive et est plutôt bon : ceviche avec sorbet à la betterave, méli-mélo de poulet et de bœuf avec riz et petits légumes et crème brûlée.

A la fin du repas, notre présidente Sophie VILLERS remercie chaleureusement notre guide et notre chauffeur : Fabricio, « guide anormal pour groupe anormal », et Mauricio, virtuose du



volant, notamment en montagne. Elle remercie aussi les participants à l'organisation du voyage, Mireille OLLIVIER-HARRÉ et Sylvain MARTY, ainsi que la secrétaire de l'amicale restée à la maison, Marie-Noëlle DARCY.

La troupe rassasiée retourne aux cars pour passer notre dernière nuit costaricienne à l'hôtel.

San José-Madrid

Le début de cette journée du retour en France a été laissée libre pour permettre à chacun de terminer par une touche personnelle ce voyage de deux semaines.

À 11 h 00, le car quitte l'hôtel Balmoral et, après un voyage de 32 km vers l'ouest, atteint à 11 h 50 le jardin botanique d'orchidées de La Garita de Alajuela (voir carte de l'itinéraire ci-après).

["Garita" désigne en espagnol un poste d'octroi ou de douane, appelé "barrière" dans le Sud-Ouest de la France ; Alajuela est, après San José, la ville la plus peuplée du Costa Rica et c'est sur son territoire que se trouve l'aéroport international Juan Santamaría]



À l'arrivée, un apéritif de jus de fruits est servi dans un agréable cadre extérieur ombragé par de grands arbres. Les deux principaux protégeant le lieu de l'apéritif et du déjeuner sont présentés comme un "akee" et un "manzana de agua" (littéralement "pommier d'eau") par Fabricio. Il appelle notre attention sur le fait que les fruits du premier sont toxiques, alors que ceux du second sont comestibles. Comme ils se ressemblent beaucoup, il nous enjoint de ne pas ramasser des fruits tombés à terre et de ne consommer, si on le souhaite, que des fruits cueillis sur le bon arbre.

Le buffet, comprend un hors d'œuvre, du poulet avec des légumes et un dessert de riz au lait.



À la fin du repas, Paul Caquet, le doyen du groupe, interprète avec verve un discours de remerciement pour Fabricio, le guide, Mauricio, le chauffeur, ainsi que pour Mireille Harré, Sophie Villers et Sylvain Marty, organisateurs du voyage (voir plus loin le texte de son discours). En fin de discours, ces organisateurs ont reçu, en reconnaissance pour leur dévouement, un petit cadeau souvenir par l'ensemble du groupe.



Ensuite, Claudio Salas, propriétaire du jardin, nous explique que son amour pour les orchidées l'a poussé à cultiver ces fleurs pour permettre à ses visiteurs de venir en admirer les beautés très diverses. Après un exposé sur les caractéristiques botaniques de ces plantes, il souligne qu'avec 1 600 espèces, le Costa Rica est, malgré sa faible superficie, un des pays offrant la plus grande variété d'orchidées au monde (avec ses 5 000 espèces, c'est la Colombie qui est le pays de plus grande diversité d'orchidées). Le jardin dispose de 550 plants d'orchidées. Les préférées du propriétaire sont les cattleyas.



Après l'exposé, un petit temps libre a permis à chacun d'admirer à sa guise le résultat de la passion et du travail de Claudio Salas.

À 14 h 00, le groupe repart en car vers l'aéroport Juan Santamaría, situé à 12 km à l'est, où il arrive à 14 h 30 (voir carte ci-après). Fabricio, muni d'une valise pour déjouer les contrôles de sécurité réservant l'accès de l'aéroport aux seuls passagers, achève avec professionnalisme sa mission en indiquant au groupe où payer la taxe aéroportuaire de 29 dollars, avant de prendre congé du groupe devant les banques d'enregistrement des bagages.

L'embarquement s'est fait sans problème et l'avion pour Madrid décolle à 16 h 50, comme prévu.



OSM generic routable(CRI_27-10-2015)

Map data © OpenStreetMap contributors, Imagery © Mapbox
 This map data is made available under the Open StreetMap License
 All rights in material contained in this website are reserved under the
 Creative Commons License: http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/
 Map created with Mapbox GL
 Project created under the OSM
 OSM and Mapbox logos are trademarks of their respective owners. All other trademarks are the property of their respective owners.



Trajet en car du matin du samedi 16 avril 2016 (32 km)



OSM generic routable(CRI_27-10-2015)

Map data © OpenStreetMap contributors, Imagery © Mapbox
 This map data is made available under the Open StreetMap License
 All rights in material contained in this website are reserved under the
 Creative Commons License: http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/
 Map created with Mapbox GL
 Project created under the OSM
 OSM and Mapbox logos are trademarks of their respective owners. All other trademarks are the property of their respective owners.



Trajet en car de l'après-midi du samedi 16 avril 2016 (12 km)



Epilogue

Atterrissage à l'aéroport de Madrid vers 10h30. Première séparation avec ceux qui repartent sur Genève, Marseille ou Toulouse. Pour le reste de la troupe il n'y a plus que six heures à combler avant l'embarquement pour Paris..... Il y a ceux qui tentent de s'accrocher à leur lecture mais dont le basculement régulier du menton vers la poitrine montre que l'intention est vaine. Il y a ceux qui visitent chaque mètre carré des nombreuses boutiques du terminal 4. Il y a ceux qui après un repérage consciencieux de l'offre « gastronomique » traînent le plus possible à table. Il y a ceux qui s'échappent en taxi pour s'offrir des tapas au cœur de la capitale espagnole. Et il y a celui qui dit avoir réussi à avancer dans la rédaction d'un rapport.

Mais tous ont une mine fatiguée dans le vol de 2 heures nous ramenant à Orly.

Puis l'entrain revient autour du tapis à bagages pour rappeler notre plaisir partagé de ces 15 jours de découverte au Costa-Rica, notre doyen appelant même de ses vœux un dîner de retrouvailles.



Monique, pourrais-tu rassembler les quinze pages du laïus, que j'avais préparé, et qui ont échappé de mes mains de vieux, qui tremblent ? En attendant, quoi faire, sinon occuper l'auditoire, comme me l'a appris Popov, en meublant avec autre chose !

Donc, c'est en 1821 que mourut un des plus grands génies que la terre ait portés, bien que notre camarade Josy, soit par ignorance, soit par parti pris, prétende le contraire ; je veux parler, naturellement, vous l'avez tous deviné, de Napoléon. Ce qu'il ne conteste pas, en revanche, c'est que, seulement 111 années plus tard, naquit un autre génie, celui-là, inconnu de presque tous, sauf de quelques privilégiés, dont vous avez la chance de faire

partie : j'entends, à vos murmures, que vous l'avez tous reconnu ; il s'agit de moi, bien naturellement !

Tout ce long préambule, pour vous aider à illustrer la réalité de l'âge d'un doyen, et si ça ne suffit pas, souffrez de considérer qu'à quatorze ans près, j'aurais pu, partager la joie de l'armistice du 11 Novembre ; cette première guerre, je l'ai réalisée, par le biais des témoignages tous frais, la deuxième, je l'ai subie, et la troisième, je l'ai faite pendant 27 mois, en grande partie au Saharien algérien.

J'arrête là l'évocation de mes campagnes, évitant d'évoquer une dure condamnation, celle qui me valut de supporter, pendant quarante années, le poids écrasant et l'étouffement de l'administration. C'était le prix à payer pour avoir la joie d'être parmi vous aujourd'hui et de partager les saines émotions de ce voyage ! Et parmi celles-ci, celle de retrouver un peu plus de cinquante ans après, l'ambiance exaltante des pays tropicaux. Même si les conditions n'ont rien à voir avec l'époque des frigos à pétrole, des lampes tempêtes, de l'eau récupérée sur les toits et conservée dans des citernes pendant des mois, des climatiseurs qui n'existaient qu'à la capitale dans les ambassades, et des séjours qui duraient deux, voire trois ans d'affilée, sans aucun jour de congés intermédiaires, en attendant l'interminable congé de retour de six mois. Mais, c'était il y a 50 ans, brisons là, pour remplir la mission qui m'est confiée ce jour de départ, celle d'exprimer notre reconnaissance et nos remerciements à ceux ou celles à qui nous devons d'être ici.

Vous ne vous étonnez donc pas que je commence par Christoforo Colombo, sans qui, nous n'aurions pu être ici. Mais comme il ne parlait que l'espagnol, en dehors de sa langue maternelle, le génois, permettez-moi de m'adresser à lui, dans la langue de Cervantès, qui m'est aussi familière que le bantou et le japonais : « No olvidemos que gracias a El, este pais que descubierta y que los Espanoles despues de hacer desaparecer casi todos los indigenes autochtones abieron (?) il camino para la invasion de estos bipedes llamados turistas ». Je traduis pour les nuls : Ne l'oublions pas, c'est grâce à lui, que ce pays a été découvert, et que

les Espagnols, après avoir fait disparaître presque tous les indigènes autochtones, ont ouvert la voie à ces étranges bipèdes, appelés Touristes.

Après Christophe Colomb, « Me gustaria pederle a Fabricio transmittar nostro agrade cimente al señor Presidente Solis, que nos acogio aqui y anonciale que, pronto, nostro presidente Francès Hollanda vendra a visitarle, no en su scooter, sino in pedalo, especialmente arreglado para atravesar el oceano ».

Je traduis, pour les mêmes nuls : Je voudrais aussi demander à Fabricio de bien vouloir transmettre nos remerciements au Président Solis, qui nous a accueillis ici, et lui annoncer que, bientôt, notre Président Hollande viendra lui rendre visite, non pas sur son scooter, mais en pedalo, spécialement aménagé pour traverser l'océan !

Permettez-moi, ensuite, d'adresser quelques mots personnels de remerciements à notre camarade Sylvain, qui, après quelques échanges, a agréé ma candidature, à mon cinquième voyage d'études transfrontalier. En effet, Sylvain, tu ne peux savoir comme j'ai été touché et ému par les mots que tu as utilisés, chargés de plein de délicatesse et de respect, et toutes les circonvolutions que tu as pratiquées, pour me faire comprendre, en douceur, ce que tu aurais pu exprimer, plus clairement en me disant plus brutalement ainsi « Te rends-tu comptes, cher camarade et vieux schnock, que ce voyage n'est pas fait pour toi, compte tenu de ton âge périmé, et que tu as encore le temps de te démettre ».

Touché par l'immense délicatesse de tes propos, et là, je ne plaisante nullement, j'ai néanmoins persisté dans mon idée de venir. Il me fallait, à mon tour, trouver les arguments, pour arriver à te convaincre. Rapidement, j'éliminai la tentation d'exciper de mes exploits physiques d'antan, mes trecks dans l'Himalaya, au-dessus du camp de base de l'Everest, mes méharées de 300 km dans l'Atakor, mes raids en ski dans les 4000 de l'Oberland bernois, mes semi-marathons etc., car c'était, à l'évidence, une manière de confirmer que j'étais un has been !

Alors je choisis la voie exactement inverse, et, n'allant pas jusqu'à te proposer d'intégrer un fauteuil roulant démontable dans le car, je te proposais « Et si je faisais signe à une pseudo-infirmière amie et dévouée, pour m'accompagner et soigner mes insuffisances cardiaques, mes faiblesses musculaires, mes courbatures et mes lombagos, te sentirais-tu plus serein et apaisé ? » Et là, Bingo ! Sylvain me répondit aussitôt « Banco, je prends les deux et je t'inscris de suite ». Je tiens donc, mon cher Sylvain, à te remercier, autant pour ta délicatesse, que pour ton désir de trouver un compromis. Cependant, je ne voudrais pas dissocier ces remerciements de ceux que j'adresse à mon infirmière dévouée et sourcilleuse, j'ai nommée Monique, qui a accepté cette lourde responsabilité de m'accompagner ici. Monique, sois en remerciée publiquement, mais saurais-tu m'avouer sincèrement, si je me suis bien occupé de tes ampoules, de tes coups de soleil, de ta turista, de ton lombago et de tes courbatures ?

J'en arrive maintenant au plat de résistance de ce menu ; c'est-à-dire aux sœurs Tatin de l'International Turism I.G.P.E.F Fondation, co-auteurs de cette carte renversée, cuite au four du soleil costaricain. J'ai nommé, bien sûr, Sophie et Mireille. L'une est blonde, plutôt de taille réduite, l'autre de teinture indéfinissable, et de profil nettement plus sculptural. La première est à l'image de sa stature, nettement modeste et plutôt taiseuse, se plaisant à vivre à l'ombre, l'autre plus expansive, préférant les sunlights et la communication, un peu sommelière sur les bords.

Pour autant, je ne veux pas savoir quelle fut la part respective de chacune dans l'élaboration et la faisabilité de ce projet, l'essentiel étant dans le résultat Et le résultat est bien au rendez-vous, si j'en juge par les échos qui parviennent à mes oreilles, de toute part. Un an et demi de travail, nous ont-elles dit elles-mêmes : aucune raison de ne pas les croire, mais combien de R.T.T accumulées depuis Cuba, pour pouvoir assurer le travail ? Des vers de Victor Hugo, me viennent à l'esprit :

Et, Je vous avouerai, peut-être, quelque jour,
Que de labeur, que de noirs soucis, que d'amour,
Prodigués pour nous seuls, pauvres paresseux nés,
Nous ont fait deux fois fils de leur œuvre obstinée
Anges qui, sans s'accorder le temps d'un repas,
Prodiguaient leurs efforts, et ne mesuraient pas.

Nous sommes fiers de vous, comme nous le sommes de nous-mêmes. Parcourir la forêt dense, d'arbre en arbre, suspendus à des lianes pour échapper aux pumas, aux serpents et aux mygales, ou ramant comme des galériens sur des pirogues instables, au milieu des crocodiles attentifs, ou défiant les routes mortifères, en côtoyant des précipices terrifiants, confortablement installés dans un car climatisé, voilà l'image que nous voulons donner des IGPEF newlook.

Et que dire de l'apport culturel de ce voyage d'études, qui, sauf à quelques indispensables « je sais presque tout », nous aura tant appris sur tant de choses, nous donnant l'impression de nous sentir moins idiots qu'au départ, et plus intelligents encore à l'arrivée !

J'ai mesuré la sagacité et la précision des questions agronomiques qui étaient posées, lors de visites, à nos hôtes costaricains, témoignages réels de l'intérêt porté aux moindres détails. « Vous récoltez avant, ou après avoir semé ? Les coques de noix de coco sont-elles récupérées pour la fabrication des prothèses mammaires, ou préférez-vous tailler dans le vif du sujet, généralement bien fourni, en devanture des femmes autochtones, pour en faire des greffons ? »

J'ai admiré ce crépitement de questions qui témoigne de l'intérêt encore assoiffé des retraités que nous sommes, à la chose agricole, au point que, lors de la visite de la fromagerie, par ex., Fabricio n'a même pas eu le temps de placer ma question : « quel est le prénom, la date de naissance, et le numéro de téléphone de la troisième fille du directeur de l'usine ? »

Parfois l'information se poursuivait dans le car, rajeunissant nos connaissances acquises en préparation à l'Agro. Ainsi ce cours magistral sur les épiphytes que je me permettrais de compléter par une constatation, que je crois avoir été le seul à exprimer : Au Costa Rica, bien que très près de l'hémisphère sud, les arbres, comme en Europe, poussent la tête en haut et les racines en bas.

Cependant, l'amour du savoir et la soif de connaissances, voire parfois de reconnaissances pour certains, n'ont pas éliminé pour autant, la part indispensable du rêve et de la poésie.

Ainsi, en entendant le hurlement des singes, les vers de Vigny remontaient dans ma mémoire : « Dieu que le son du cor est triste au fond des bois ! ». Quand Popov nous montrait un pélican, je pensais à ceux de Musset qui décrivent la détresse de celui qui, « lassé d'un long voyage, retourne à ses roseaux ». Enfin, en observant le croissant de lune qui apparaissait tous les soirs dans une position jamais observée en France, je pensais aux vers de Victor Hugo sur cet astre personnifiant l'arrière train de Venus.....la Lune (cf : toute la lyre).

J'en arrive à ceux, sans qui, rien n'eut été possible : nos deux amis costaricains, David et Goliath, Laurel et Hardy, Mauricio et Fabricio, comme vous le voulez.

Ah ! Mauricio, petit par la taille, immense par le talent ! On a parlé hier d'un jockey, et l'image n'est pas si mauvaise ; un jockey pilotant le cheval de Troie avançant dans la jungle et déversant hors de ses flans, cette cohorte de guerriers français, pénétrant toujours plus avant le territoire du Costa Rica. Mauricio, le meilleur chauffeur de toute l'Amérique latine, champion du monde de marche arrière sur bus de plus de vingt mètres de long. Merci et bravo l'artiste tu nous as émerveillé, tout en nous laissant une impression de sécurité extrême.

Et voilà arrivé le tour de Fabricio, Popov pour les intimes ; j'ai évidemment gardé le meilleur pour la fin ! Imaginez ce qu'aurait pu être notre virée sans lui ? Un insipide tour de l'île, où le guide se serait contenté de distribuer les clés à l'arrivée à l'hôtel !

Il existe au C.R. des pépites d'or. Popov est la plus grosse pépite, jamais trouvée dans les mines des guides de ce pays : 100 kilos ! Une pépite, comme il se plaît à le dire, d'une beauté exceptionnelle ! Tu es l'Apollon de l'Amérique centrale, qui a séduit toutes nos femmes. N'est-ce-pas Mesdames ? Réservées par pudeur, n'osant exprimer vos pulsations profondes ; il est temps maintenant de vous libérer : Applaudissez, criez, hurlez votre excitation !

Fabricio sait tout faire :

L'interprète : il parle notre langue comme Chateaubriand

Le guide : il commente les moindres détails du paysage

Le comédien, conteur exceptionnel de bonnes histoires

Le botaniste, l'entomologiste, le footballeur, l'écologiste, l'agronome ...

Et tout ça avec une modestie et une courtoisie, à nulle autre pareille ! Je vous demande, Mesdames et Messieurs d'applaudir sans réserve Fabricio, El Reil del Rica Costa.

Voilà, le voyage touche à sa fin.....Ton image restera longtemps dans le cœur des femmes et dans la mémoire des hommes. De même que l'accueil si sincère et si sympathique du peuple costaricain que nous avons rencontré partout sur notre route, toujours avec le sourire (j'allais dire le soleil) aux lèvres, le cœur sur la main, la gentillesse jusqu'au bout des ongles.

C'est avec nostalgie que nous allons quitter ce beau pays pour enfin retrouver avec plaisir notre métro, la grisaille, les embouteillages, le caractère bougon de nos compatriotes et tous nos problèmes politiques.

Mais nous savons désormais qu'il y a un paradis sur terre : Il est ici.

Paul Caquet. 16 avril 2016



Les anormaux !

Les « anormaux » étaient contents en faisant des choses que les groupes « normaux » détestent : le petit producteur, la balade impossible, et des questions dont la réponse c'est sujet d'une recherche qui peut prendre des années !

Les « anormaux », cultivés, respectueux et intéressés par tout, m'ont fait sentir privilégié parmi mes collègues guides au Costa Rica,

Mesdames et messieurs,

Merci !

Fabricio (dit Popov)



4 avril 2016 devant le musée de l'or à San Jose

	Jean-Marie ANGOTTI	
	Dominique BLATIN	
	Paul CAQUET	

	Yves CASSAYRE		Sylvie CASSAYRE
	Alain CHAUDRON		Joëlle BAILET
	Jacques DEDIEU		Colette DEDIEU
	Alain DELUARD		Monique DELUARD
	Jean-Marie DUCAT		
	Alain JACOTOT		Agnès JACOTOT
	Jean-Jacques LAFITTE		Marie-Elisabeth LAFITTE
	Jean-Paul LANLY		Nicole LANLY

	Yves LE BARS		Michèle LE BARS
	Michel LE SCORNET		Yvette LE SCORNET
	Sylvain MARTY		Thérèse MARTY
	Josy MAZODIER		
	Jean-Yves OLLIVIER		Mireille HARRÉ-OLLIVIER
	Yves POSS		Michelle POSS
	Bernard ROUSSEAU		Ginette ROUSSEAU
	Michel TAILLIER		Marie-José TAILLIER

	Claude TRUCHOT		Françoise TRUCHOT
	Jean VERDIER		
	Sophie VILLERS		