



Parc national
de La Réunion



Alimentation durable à Mafate

Les hébergements engagés



MAFATE





Introduction

L'alimentation des habitants de Mafate a longtemps reposé sur une agriculture vivrière. Depuis les années 80, avec le développement du tourisme et du recours à l'hélicoptère, l'agriculture a peu à peu décliné, l'approvisionnement des gîtes s'est organisé autour de l'héliportage et la gastronomie locale présentée aux visiteurs s'est réduite. Pourtant, sur ce territoire atypique et contraint, l'agriculture et l'alimentation sont au cœur des enjeux d'économie locale, de gestion des ressources, d'aménagement de l'espace, de gestion des déchets et de valorisation du patrimoine.

Cet annuaire a pour objectif de mettre en avant certains gîtes de Mafate, engagés dans **une démarche éco-responsable de valorisation du patrimoine alimentaire du cirque et de la production agricole locale en circuit court**. En effet, de 2019 à 2024, le Parc national de La Réunion a animé le Projet Alimentaire de Mafate « **Planté pou manzé** », dont l'un des objectifs était de structurer des circuits courts entre producteurs et gîtes du cirque, afin de valoriser les ressources et les savoir-faire locaux, tout en réduisant la dépendance à l'extérieur.

Pour ce faire, de nombreuses actions ont été mises en œuvre par le Parc national de La Réunion pour accompagner les acteurs du cirque dans cette voie :

- **Des formations techniques** pour relancer l'agriculture, améliorer les pratiques et développer l'agro-écologie : Connaissance du sol et gestion de la fertilité, reconnaissance et lutte contre les ravageurs, création de pépinières et de vergers ...
- **Des formations en agro-transformation** : hygiène et sécurité, transformation artisanale ...
- **Des ateliers en gastronomie durable** : valorisation des produits locaux, diversification de l'offre de menus végétariens...

Dans le cadre des premiers ateliers de gastronomie durables en 2020, une réflexion collective a été engagée pour construire une « **charte de l'alimentation durable à Mafate** ». Aujourd'hui, les 9 engagements de cette charte constituent des objectifs à atteindre, et illustrent l'implication des gîtes partenaires et le chemin à parcourir, pour contribuer à faire de Mafate un « Eco-territoire ».

Les gîtes présentés ici ont été sélectionnés sur la base de leur engagement tout au long de ce projet, et notamment de leur implication lors des formations et des ateliers proposés. Ils ont en commun la volonté de s'inscrire dans une démarche de progrès, pour faire vivre l'économie mafataise, en valorisant ses ressources et ses patrimoines, dans le respect de ce territoire emblématique, de ses habitants et de ses visiteurs.

MAFATE

Informations générales

à destination des randonneurs

Mafate est le seul cirque de l'île entièrement en cœur de parc national de La Réunion inscrit au patrimoine mondial. Une réglementation particulière s'y applique afin de préserver ce territoire exceptionnel.

Ce site isolé est desservi uniquement à pied et par hélicoptère. L'électricité est produite par des dispositifs photovoltaïques et l'eau y est rare et précieuse. Les services disponibles dans le cirque, les gîtes et les campings sont donc limités. Voici quelques informations pour vous aider à bien préparer votre visite.



Merci de limiter
et de **ramener vos déchets**
avec vous



Merci de **respecter**
la tranquillité et l'intimité
des habitants



Merci de **ne pas cueillir**
de fruits ou de fleurs



L'accès à l'électricité
est limitée :
vous ne pourrez pas toujours
recharger vos appareils.
Merci d'éteindre la lumière



Un acompte
vous sera demandé
pour votre réservation



En cas d'annulation :
Ayez la bienveillance
d'avertir les gîteurs



Les tarifs annuels
sont soumis à évolution



Précisez vos restrictions
alimentaires lors
de votre réservation



L'accueil dans l'ensemble des
gîtes du cirque se fait
à partir de 15h



Les serviettes ne sont
pas fournies



Nos amis les bêtes sont
interdits dans l'ensemble
des hébergements

Charte d'engagement des gîtes



pour une alimentation
durable à Mafate

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial « Planté pou Manzé »** et pour contribuer à faire de Mafate un écoterritoire, les gîteurs du cirque s'engagent en faveur d'une alimentation locale, écologique et solidaire.

Grâce à ces **9 engagements**, le gîte contribue, à son échelle, à la durabilité du système alimentaire mafatais.

1

JE FAVORISE L'APPROVISIONNEMENT EN CIRCUITS COURTS

Je m'approvisionne au maximum, directement auprès de producteurs de mon îlet ou du cirque, pour soutenir l'économie locale.

2

JE SOUTIENS LES PRODUCTEURS DU CIRQUE

Je valorise la production locale à travers mes menus et en rémunérant les producteurs au juste prix.

3

JE PRIVILÉGIE LES PRODUITS ISSUS DE L'AGROÉCOLOGIE

Je privilégie les bonnes pratiques agricoles, qui préservent l'environnement, les sols, la ressource en eau et la santé des consommateurs.

4

J'ADAPTE MES MENUS EN FONCTION DE LA SAISONNALITÉ

Je compose mes menus à partir des produits disponibles dans le cirque en fonction de la saison.



5

JE PROPOSE UNE OPTION VÉGÉTARIENNE

Je propose aussi des repas végétariens diversifiés (de façon systématique ou à la demande) afin de tenir compte et d'encourager l'évolution des pratiques alimentaires.

6

JE RÉDUIS MA PRODUCTION DE DÉCHETS

Je limite la production de déchets non-organiques et je bannis les contenants à usage unique, les portions individuelles et les produits sur-emballés.

7

J'ÉVITE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Je réduis le gaspillage alimentaire, en sensibilisant les visiteurs à la valeur de la production agricole locale et au coût énergétique des denrées importées.

8

JE VALORISE LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE RÉUNIONNAIS

Je partage avec les visiteurs la diversité de la gastronomie réunionnaise, des aliments et des savoir-faire : découverte des fruits et légumes lointan, tisanes, tri des brèdes, écosage des grains...

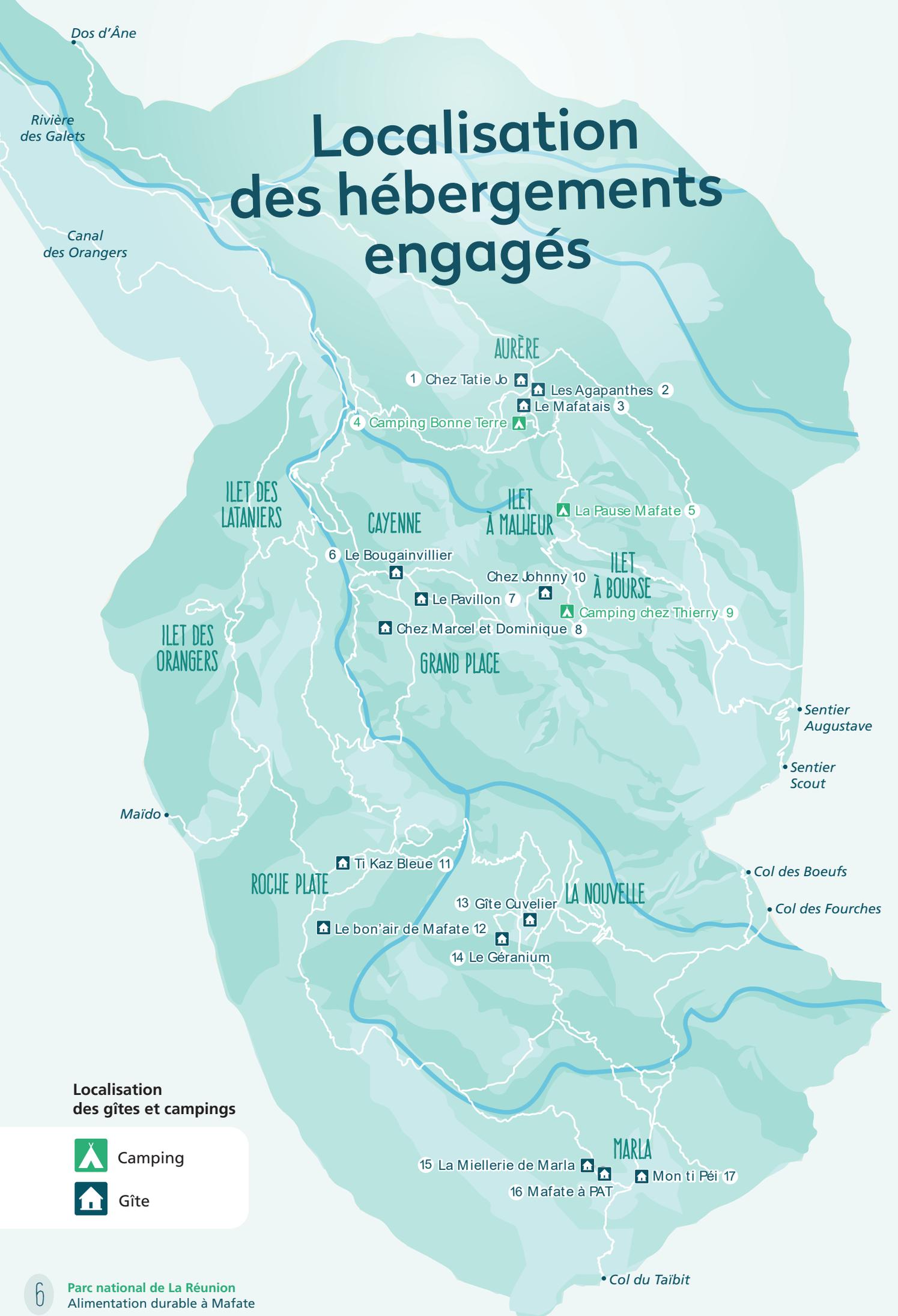
9

JE PARTICIPE AU DÉVELOPPEMENT D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

Je favorise les initiatives écoresponsables, en testant et en diffusant.



Localisation des hébergements engagés



Chez Tatie Jo



JOSSÉLINE TIMON

☎ 0692 38 76 06

✉ jossetimon@gmail.com

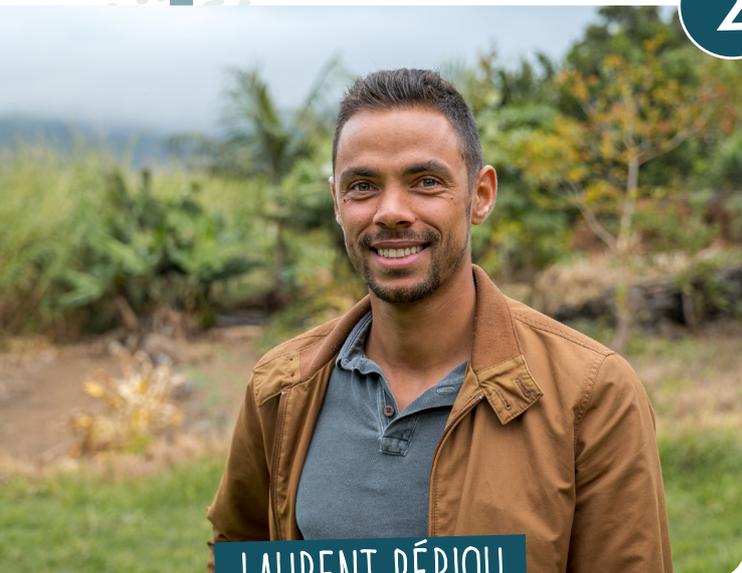
€ Tarifs : 60€ /pers en DP

👥 14 personnes (2 ch. doubles | 1 dortoir de 4 | 1 dortoir de 6)



🌐 www.facebook.com - Chez tati Jo

Les Agapanthes & Le Bar «L'Escale Chez Alina»



LAURENT BÉRIOU

☎ 0693 94 51 02

✉ lesagapanthes.gite@gmail.com

€ Tarifs : de 60€ à 240€

👥 21 personnes (1 dortoir de 6 | 4 ch. doubles | 1 ch. de 3 pers | 1 ch. de 4 pers)



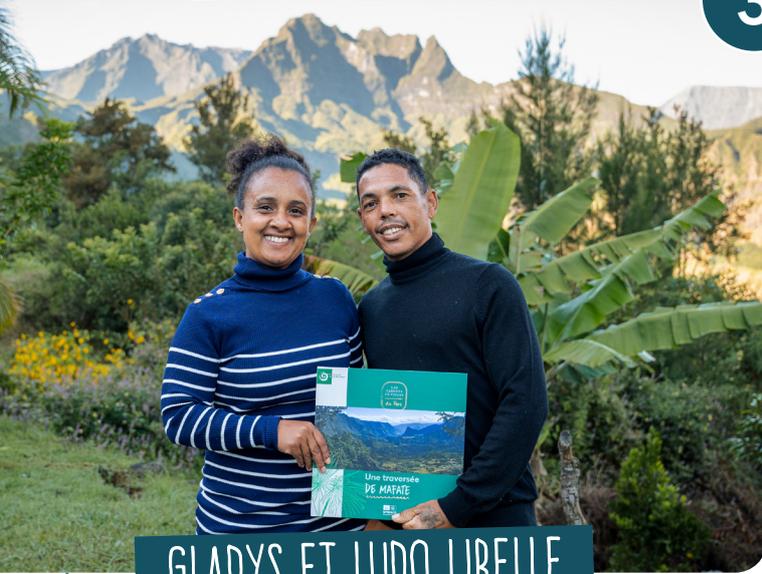
🌐 www.les-agapanthes-mafate.com

AURÈRE

3

Le Mafatais

Ce gîte à taille humaine situé sur Aurere est tenu par un jeune couple, Ludovic et Gladys, tous les deux originaires du cirque de Mafate. Ils vous proposent un gîte, une table d'hôte d'une capacité de 10 places pour 2 chambres doubles et un dortoir de 6 places avec des sanitaires qui sont en commun. Les repas, une cuisine traditionnelle créole, sont composés essentiellement avec des produits issus du village en fonction de la saisonnalité. Des boissons fraîches et chaudes vous seront proposées également. Ce jeune couple vous propose également Orera Mafate, leur boutique qui vous offre d'innombrables souvenirs à l'effigie du gîte et de la beauté du cirque de Mafate.



GLADYS ET LUDO LIBELLE

☎ 0692 07 84 71

✉ ludodrums974@gmail.com

€ Tarifs : 50€/pers en DP | Moyens de paiement : espèces ou carte bancaire

👤 10 personnes (1 dortoir de 6 | 2 ch. doubles)



🌐 www.facebook.com - Le Mafatais

AURÈRE

4

Camping La Bonne Terre

Depuis 2013, Jean-Pierre Thomas et sa famille accueillent les campeurs, dans la simplicité et l'authenticité, au camping *La Bonne Terre* (Orera, qui a donné son nom à l'Illet).

Lors de votre passage, vous aurez l'occasion de découvrir les savoureux produits de terroir du jardin de Jean-Pierre : brèdes, choux, aromates, salades, agrumes, raisins...), les volailles de la *kour* et certains produits transformés (curcuma, confitures). Comme il se plaît à dire : « Ici i consomme sa que mwin la planté ».



JEAN-PIERRE THOMAS

☎ 0692 39 32 93 / 0692 28 42 64

✉ thomasjeanpierre18@gmail.com

€ Tarifs : de 40€ à 50€

👤 40 personnes



🌐 www.facebook.com - Camping La Bonne Terre

La Pause Mafate



YVAN MAILLOT

☎ 0693 85 40 77

✉ lapause.mafate@gmail.com

€ Tarifs: 50€/pers en DP

👥 12 personnes (4 tentes de 4 pers)



🌐 www.lapausemafate.com

Le Bougainvillier



REINE PAUSÉ

☎ 0692 02 88 66

✉ lakazpapa@gmail.com

€ Tarifs : de 55€ à 60€

👥 16 personnes (3 dortoirs de 4) | 2 ch. doubles)

Le Bougainvillier est l'unique gîte du Plateau Ecole à Grand-Place, ouvert en 1990 par M. Pausé, l'ancien facteur de Mafate dont vous pourrez admirer la statue lui rendant hommage en arrivant au gîte.

Depuis 2021, les sœurs Pausé, Reine, Huguette et Guylène, ont repris l'activité familiale. Au pied du Piton Papangue, le gîte comprend aussi une boutique et un terrain de pétanque, pour parfaire vos pique-niques ou prendre une pause rafraîchissante. L'hébergement en dortoir et chambre double est complété d'une charmante petite case en paille de vétiver, idéale pour les couples.



🌐 www.facebook.com
- Gîte Le Bougainvillier

7

Le Pavillon



BENOÎT BOYER

Bien avant l'arrivée de l'hélicoptère, la famille Boyer s'est longtemps approvisionnée grâce aux bœufs (*bêf pano*). Fils de l'illustre Ariste Boyer, Benoît a perpétué cette pratique pour approvisionner sa boutique jusqu'en 1990.

Aujourd'hui, le bœuf moka a laissé place au bœuf *péï*, moins adapté au portage, mais fournissant du fumier pour les plantations, comme en témoigne le potager très fertile (ail, oignon, chou, brèdes...) dont vous trouverez les produits à table ou en vente à la boutique.



www.reunion.fr - Gîte Le Pavillon

☎ 0692 66 60 83

✉ gite.lepavillon@gmail.com

€ Tarifs : de 50€ à 125 €

👤 38 personnes (Dortoirs et chambres doubles)

8

Chez Marcel



MARCEL ET DOMINIQUE

Situé à Grand Place les Hauts à environ 840m d'altitude. « Chez Marcel » peut accueillir une vingtaine de personnes en dortoirs ou chambres doubles. Marcel est un passionné, avide de nouvelles expériences, il a d'abord développé un élevage de cerfs, qu'il pourra vous faire découvrir lors du nourrissage. En 2015, il ouvre son gîte, labelisé *Accueil Paysan*, gage d'un engagement pour la production de produit frais pour sa table d'hôte. Le repas se compose par exemple d'un apéro, d'une entrée (beignets par exemple), de deux caris au choix accompagné de riz, grains et rougail, et d'un dessert. Depuis peu, Vos hôtes proposent également de déguster la bière artisanale « La Mafataise » brassée par Marcel.



www.guide-reunion.fr
- Gîte chez Marcel et Dominique

☎ 0692 27 80 13

✉ gitechezmarcel@gmail.com

€ Tarifs : de 45€ à 60€

👤 24 personnes (1 dortoir de 8 | 1 ch. de 3 | 2 ch. doubles | 1 ch. de 4 | 1 ch. de 5)

Camping chez Thierry



THIERRY THOMAS

Ce charmant camping ravira les randonneurs en recherche de calme.

Attaché aux traditions et aux savoirs-faire, Thierry s'est formé à l'agroécologie entre 2020 et 2021. Votre accueil se fera à travers son jardin créole et en compagnie de ses animaux tortue, lapin, volaille, cochon. Vous pourrez également profiter de ses tisanes, de son miel du jardin ou encore des confitures concoctées par mémé Ginette.

Thierry vous propose différents types de tentes qui peuvent accueillir entre 1 et 6 personnes.



[www.facebook.com
- Thierry Thomas](https://www.facebook.com/ThierryThomas)

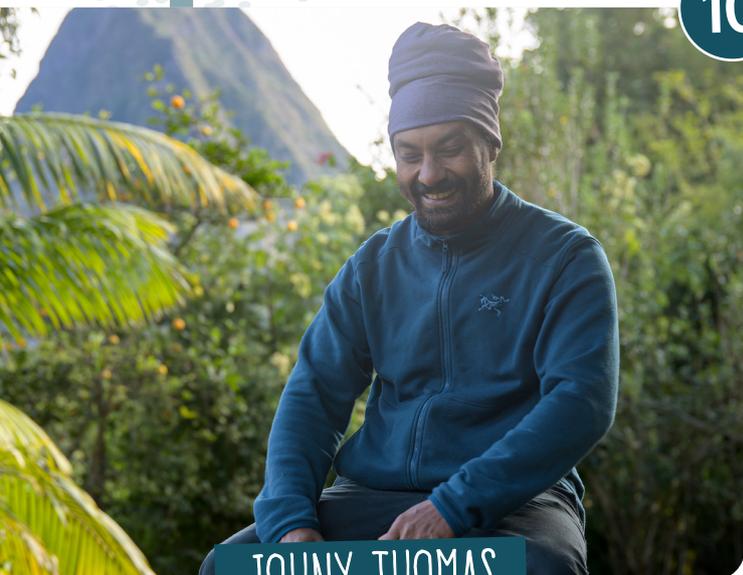
☎ 0692 29 34 33

✉ thomasthierry94@gmail.com

€ Tarifs : de 40€ à 50€

👤 20 personnes (7 emplacements)

Chez Johnny



JOHNNY THOMAS

Personnage insaisissable, Johnny Thomas est à l'initiative de la première radio solaire de l'île, « Radio Mafate », qui émet depuis le studio accolé à son gîte.

Vous le croiserez parfois, panier sur la tête, sortant de son potager de légumes lontan ou de son verger de fruits rares, que vous aurez l'occasion de déguster. Le repas comprend toujours deux caris cuisinés au feu de bois et se clôture par une tisane de *la kour*.

Au petit-déjeuner, les délicieuses confitures de mémé Ginette et une corbeille de fruits de saison seront à votre disposition.



www.reunion.com - Chez Johnny

☎ 0692 27 48 60

€ Tarifs : de 50€ à 60€ en DP

👤 16 personnes (2 dortoirs de 6 | 1 dortoir de 4)

Ti Kaz Bleue

Le gîte Tikaz Bleu chez Axel vous propose 4 bungalows équipés dont 2 sont situés à côté de l'église, en toute intimité car l'hôte ne mélange pas les groupes. Les repas sont livrés sur place et sont réalisés avec un maximum de produits du jardin avec utilisation de circuits courts dans l'îlet selon les disponibilités et les saisons.

Esprit eco responsable par la limitation des rotations héliportées et transport pédestre de certaines marchandises.

AXEL LEFÈVRE

☎ 0692 29 37 58

✉ tikazbleu@yahoo.fr

€ Tarifs : De 60€ à 70€ en DP

👤 14 personnes (2 dortoirs de 6 | 1 ch. double)



Le Bon 'Air de Mafate

Perché sur un Plateau historique dit le Plateau Cerf, vous profiterez d'une vue imprenable depuis la terrasse du Bon'Air de Mafate, où une lecture paysage vous sera proposée.

M. et Mme Louise vous accueilleront avec une boisson rafraîchissante ou une tisane *la kour*.

Ayant à cœur de sensibiliser les visiteurs à la biodiversité et à la culture du cirque, Jonathan a notamment reconstitué une partie d'une forêt indigène et endémique qu'il vous fera découvrir.

A table, à la dégustation, vous trouverez des fruits et légumes de saison produits par votre hôte ou issus de l'îlet. Un menu spécifique végétarien peut vous être élaboré sur demande.

JONATHAN LOUISE

☎ 0692 21 20 63

✉ lebonairdemafate@gmail.com

€ Tarifs : De 70€ à 95€ /pers

👤 12 personnes (Chambre double et familiale)



🌐 [www.facebook.com](https://www.facebook.com/LeBonAirdeMafate)
- Le Bon Air de Mafate

Gîte Cuvelier

En recherche de ruralité, à La Nouvelle, c'est chez les Cuveliers qu'il vous faut aller. Eleveurs de père en fils, une partie de leur troupeau pâture dans la forêt de la Plaine des Tamarins.

Au milieu des vaches, cabris et moutons vous trouverez ce gîte champêtre, juste après avoir passé la boutique de Joseph, le père, où vous pourrez compléter votre pique-nique. Vous longerez également la serre du fils, Christopher, qui contribue à alimenter le gîte.

JOSEPH ET SYLVIANE CUVELIER

☎ 0692 22 95 06 / 0692 65 90 87

✉ sylvianec974@gmail.com

€ Tarifs : de 60€ à 135€

👤 14 personnes (dortoir)

Le Géranium

Producteur reconnu de La Nouvelle, Yvon Oréo dit Catève alimente en produits maraichers les gîtes alentours et depuis 2021 l'école de la Nouvelle. Il partage son temps entre son activité d'ouvrier forestier à l'ONF, ses plantations et son gîte, ouvert en 2022 avec l'aide de ses deux fils.

Christophe, le cadet, vous accueillera chaleureusement avec sa conjointe dans ce gîte cosy. Ils vous cuisineront des bons produits de la cour d'Yvon.

YVON ET CHRISTOPHE OREO

☎ 0693 20 08 31

€ Tarifs : de 60€ à 65€

👤 12 personnes (3 ch. doubles | 1 dortoir de 6)

La Miellerie de Marla

Lieu d'apiculture biodynamique, *la Miellerie de Marla* contribue à l'autosuffisance alimentaire de l'îlet. Avec un système innovant de production aquaponique, Sébastien Ladrage alimente partiellement les gîtes de Marla, ainsi que trois écoles du cirque. Sous sa serre, divers aromates, légumes feuilles et fruits se développent grâce à la fertilisation fournie par les poissons, des tilapias que vous pourrez retrouver sur commande au menu.

Avec l'association Vivre à Mafate, Sébastien développe un projet de ferme agro-écologique pour alimenter en produits locaux les gîtes de Marla.



SÉBASTIEN LADRANGE ET DAISY

☎ 0692 03 20 99

✉ marla974@hotmail.fr

€ Tarifs : de 55€ à 60€

👥 8 personnes avec possibilité de rajouter 1 place (2 dortoirs de 4)



🌐 www.mielleriedemarla.com

Mafate À PAT

Le gîte *Mafate À Pat* vous accueille dans un décor bucolique où pâturent chèvres et brebis, sur une prairie bornée par le *mimosa*. Vincent Hoarau, comme beaucoup de Mafatais, est un autodidacte : gîteurs, éleveur et boulanger.

Sa boulangerie approvisionne en pain et macatia, une partie des gîtes de Marla, ainsi que trois écoles du cirque et propose un service de sandwiches le midi au snack.



VINCENT HOAREAU

☎ 0692 38 94 54

✉ vhmafate974@yahoo.fr

€ Tarifs : de 36€ à 110€

👥 12 personnes (2 ch. doubles | 2 ch. de 4)

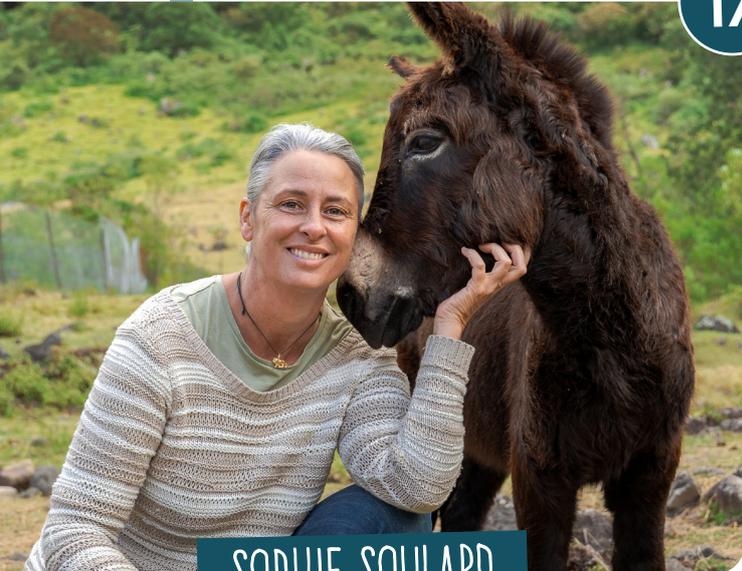


🌐 [www.facebook.com - Mafate À Pat](https://www.facebook.com/MafateÀPat)

Mon ti Péi

Sophie Soulard et Alain Hoarau vous accueillent chaleureusement au gîte Mon Ti Péi, entouré d'animaux (volailles, ânes et brebis), qui lui donnent des allures de ferme pédagogique.

Idéal pour les amateurs de tranquillité et de produits de terroir, le gîte propose notamment un petit déjeuner composé de pain maison, pancake banane et confitures maisons. Les fruits et légumes frais cultivés par Alain sont valorisés dans les menus et Sophie propose une gamme de produits artisanaux, des tisanes, des confitures, et des pains maison pour le pique-nique du lendemain.



SOPHIE SOULARD

☎ 0692 31 95 11



🌐 www.mon-ti-pei.blogspot.com

€ Tarifs : de 47€ à 55€

👥 14 personnes (3 dortoirs de 4 | 1 ch. double)

Directeur de Publication
Jean-Philippe Delorme

Conception
Services Communication et Appui à l'aménagement et au développement durable

Photographies
© Martin Huré - Parc national de La Réunion
© Mickael Robert - Parc national de La Réunion

Illustration et maquettage
Amandine Dijoux

Imprimerie
Nouvelle Imprimerie Dionysienne (NID)

