

Rs 20 ■ № 1430 ■ 13-19 juillet 2016

# SCOPE

fondé en 1988

PEINTURE  
RYM-D,  
peintre de toutes  
les couleurs



Christophe  
St Lambert

## Weather Boy

REPORTAGE

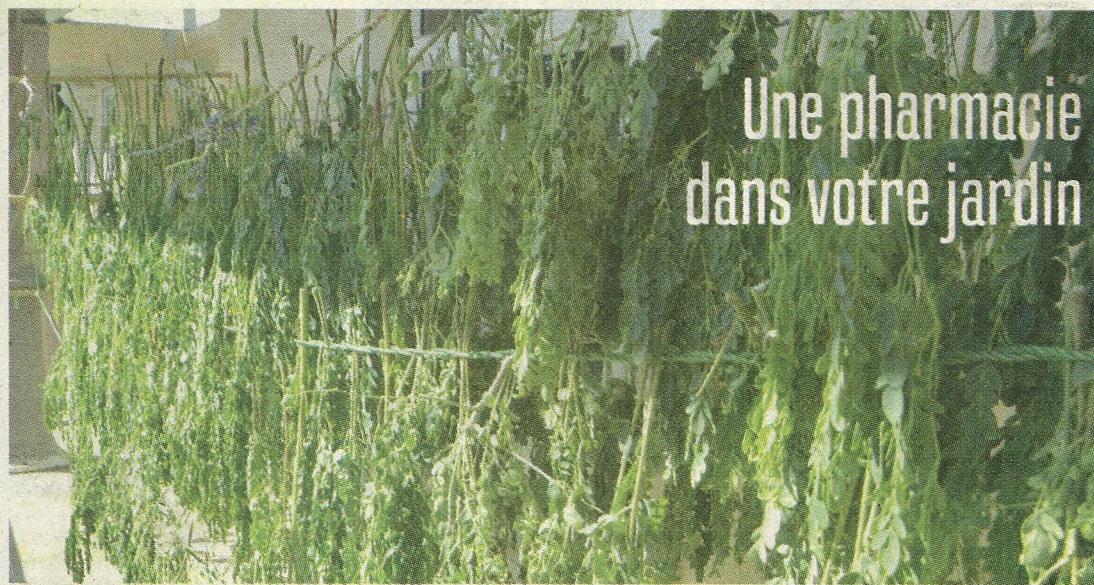
Session de Nyahbingi  
chez les rastas

SANTÉ

*Bred mouroum*  
comme potion magique

HUMAN STORY

*“Je suis un  
homme battu.”*



Une pharmacie dans votre jardin

# Du mouroum pour potion magique

Cultivé ou à l'état sauvage, le *bred mouroum* fait partie de la tradition culinaire de Maurice. On sait moins que le *Moringa oleifera* est désigné comme l'arbre miracle en raison de ses propriétés nutritives, médicinales et de purification. C'est après avoir expérimenté les bienfaits du mouroum que Vinay Kanhye faire connaître ce "trésor caché" autour de lui. Depuis 2014, il a monté une entreprise de fabrication d'infusion et de poudre de mouroum. Avec un potentiel d'amélioration de la santé, reconnu à travers le monde, le mouroum trouve sa place comme un remède aux multiples pouvoirs.

Le *Moringa oleifera* est plein de vitamine A, excellente pour lutter contre les maladies ophthalmologiques et cardio-vasculaires. Les petites feuilles vertes contien-

nent également de la vitamine C, dont le corps a besoin pour combattre un rhume ou une grippe. Elles sont riches en calcium pour fortifier les os et les dents mais

aussi en potassium, qui contribue à faire baisser la tension artérielle. Le mouroum booste le système immunitaire et est énergétique. Il stimule le métabolisme et aide à la circulation sanguine. Il a aussi des vertus drainantes et antibactériennes, faisant de lui un excellent aliment détox.

Ses feuilles produisent de l'huile, qui peut être utilisée pour hydrater les cheveux ainsi que les peaux sèches. Déshydratées, les feuilles du *moringa* contiennent du fer, quatre fois plus de potassium que les bananes, quatre fois plus de fibre que l'avoine, deux fois plus de vitamine A que les carottes et deux fois plus de protéines qu'un yaourt.

## Un complément alimentaire au naturel

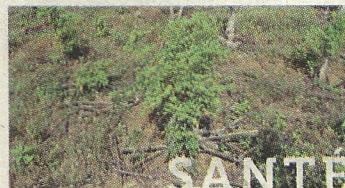
Les feuilles fraîches, les gousses et la poudre de feuilles sèches du *Moringa oleifera* contiennent des glucides, des lipides, des protéines (tous les acides aminés essentiels), presque toutes les vitamines, les sels minéraux, les métaux et métalloïdes (fer, zinc, cuivre, soufre, manganèse), les fibres, les oligo-éléments, et beaucoup de principes actifs. Elles contiennent deux fois plus de lipides que le lait, trois fois plus de potassium que la banane, quatre fois plus de vitamine A que la carotte et sept fois plus de vitamine C qu'une orange. Après séchage et réduction en poudre, elles deviennent un complément alimentaire intéressant, particulièrement recommandé chez l'enfant et la femme enceinte.

## Valeur nutritionnelle.

Pas étonnant que le *Moringa oleifera* ait été présenté sur le populaire talk-show américain *The View* comme un super-aliment en raison de son incroyable apport en énergie, la densité des nutriments, ses propriétés antioxydantes, sans effets secondaires.



Le responsable du projet explique le processus de transformation devant des feuilles mises à sécher

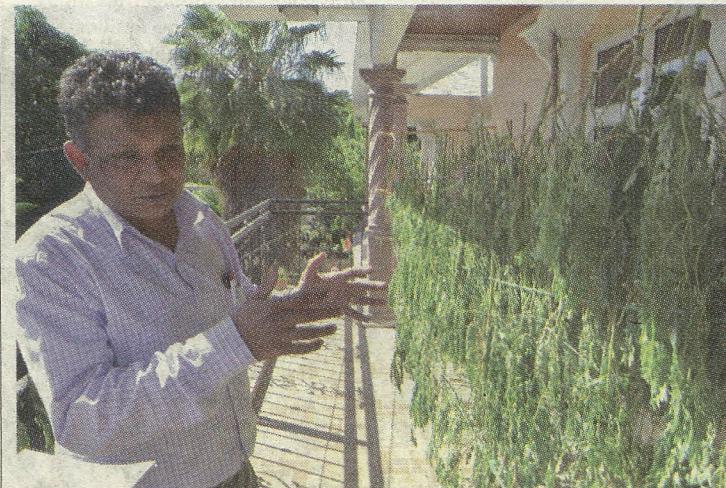


## SANTE

Une pharmacie dans votre jardin

### Du mouroum pour potion magique

## SUITE



La liste continue à s'allonger. Le mouroum est loin d'avoir livré tous ses secrets.

Le *Moringa oleifera* est l'espèce la plus populaire d'une douzaine de plantes de la famille des *Moringaceae*. C'est un arbre tropical (arbre du ciel ou arbre éternel) originaire des vallées du Sud de l'Himalaya en Inde, très résistant à la sécheresse, également présent dans plusieurs pays africains, en Asie et en Amérique latine. Sa racine très profonde lui permet de se passer d'eau pendant plusieurs mois.

Communément appelé en wo-lof Nébédaye (en référence à son appellation anglaise *Never die*), le *moringa*, lorsqu'on le coupe ou que de jeunes pousses sont brûlées par le soleil, repousse aussitôt avec les premières pluies. Il existe plusieurs variétés, mais le *Moringa oleifera* demeure la plus connue et fait partie des plantes les plus nutritives sur terre car elle possède une valeur nutritionnelle et des propriétés médicinales qui seraient capables de soigner plus de 300 maladies, dont l'hypertension et le diabète.



### Du mouroum en sachet

Ils étaient nombreux à ne pas comprendre l'intérêt de Vinay Kanhye à vouloir monter une affaire avec des feuilles de mouroum. Cet habitant de Goodlands, ingénieur de métier, a essuyé pas mal de commentaires. "On me prenait pour un fou, pour quelqu'un qui ne savait plus quoi faire pour s'occuper ou qui voulait jeter de l'argent à la poubelle. Les gens se moquaient de moi lorsque je leur parlais

de mon projet. Aujourd'hui, ces mêmes personnes se retrouvent parmi mes plus fidèles clients."

En à peine deux ans d'existence, Kanhye Health Foods Co Ltd est passé d'une plantation de mouroum de deux à six arpents. Malgré l'agrandissement de son exploitation, comptant pas moins de 9,500 plantes, l'entreprise a du mal à tenir la cadence. Les commandes affluent, et même de l'étranger. La renommée internationale du *Moringa* opère auprès des Mauriciens. "Lontan dimoun ti dir bred mouroum fer mont tension. En fait, c'était la préparation des plats qui en était la cause. On y rajoutait trop de sel. Le *moringa* est efficace dans le traitement de la pression artérielle, quelle soit basse ou forte."

#### Moringa tea.

L'aventure de ces sachets d'infusion de mouroum a débuté par hasard. Vinay Kanhye est en vacances à Londres en 2012 lorsqu'il est pris d'une grosse fatigue. Il s'arrête dans

une boutique de bien-être et se fait conseiller du *Moringa tea*. Le nom de cette plante lui est inconnu, mais il accepte de l'essayer. "J'ai été surpris de me sentir bien dès le lendemain. Curieux de nature, j'ai voulu en apprendre plus. Je n'ai pas cru mes yeux quand j'ai vu que c'était en fait ce qu'on appelle mouroum à Maurice. Cette plante est considérée comme miraculeuse. Elle fait partie de plusieurs programmes de recherches médicales à travers le monde et on n'arrête pas d'en découvrir d'autres vertus."

En se documentant, Vinay Kanhye a très vite compris l'importance du mouroum sur la santé. "J'étais étonné que personne avant moi n'avait pensé à en faire quelque chose d'une plante avec autant d'apports nutritionnels et thérapeutiques. Je suis fier et surtout heureux d'avoir osé, malgré les réticences." En avril 2015, V. Kanhye Health Foods voit officiellement le jour et la précieuse poudre verte obtenue à partir du *moringa* est commercialisée deux mois plus tard.

## Les racines et les écorces

Une cuillère à café de poudre de racines de *Moringa oleifera* dans 1,5 litre d'eau à consommer, un verre deux fois par jour, contribue à soigner entre autres l'épilepsie, l'hystérie, l'arthrite, les calculs rénaux, le rhumatisme. On lui reconnaît également des propriétés bienfaitrices contre les fièvres intermittentes, les troubles de la vessie, le rhume. C'est un tonifiant cardiaque et un énergisant. Il combat les inflammations, les troubles et infections du foie et de la rate. C'est un laxatif qui lutte également contre les fibromes, myomes ou les kystes.

Tout comme les racines, une cuillère à café de poudre d'écorces dans 1,5 litre d'eau à raison de 1 à 2 verres par jour soigne également de nombreuses maladies, comme les infections cutanées et les tumeurs, les douleurs dentaires et ophtalmologiques, le manque d'appétit.



Plusieurs personnes sont engagées dans cette entreprise, alors que l'intérêt pour la plante va croissant

## Procédé.

L'étage de sa maison à Goodlands a été transformé en unité de production pour la fabrication d'infusion et de poudre de mouroum. Vinay Kanhye reçoit l'aide de ses parents, de deux belles-sœurs et d'une nièce. Du lundi au samedi, les branches sont récoltées dans les champs par trois autres membres de la famille et transportées chez lui. La première étape consiste à nettoyer, à désinfecter et à mettre à sécher à l'air libre pendant une journée et une nuit. Puis, c'est à l'ombre, à l'intérieur, que les feuilles sont triées et étalées sur des tamis pendant deux jours. Pour enlever toute trace d'humidité et les préserver plus longtemps, les feuilles passent par un déshydrateur avant d'être broyées. C'est grâce à une machine semi-automatique que les sachets d'infusion sont remplis, puis emballés manuellement dans des boîtes de 30. L'entreprise propose aus-

## Les feuilles

Les feuilles frottées contre la tempe peuvent soulager les maux de tête. Un broyat de feuilles appliquée sur une coupure peu profonde, arrête l'écoulement du sang. Les feuilles ont un effet antibactérien et anti-inflammatoire lorsqu'on les applique sur une plaie ou sur une piqûre d'insectes. Le thé aux feuilles soulage les ulcères gastriques et les diarrhées. La teneur élevée en fer des feuilles soigne fortement l'anémie. La consommation des feuilles est utile pour venir à bout de maux tels que l'hypertension, l'hypotension, l'herpès, la dégénérescence nerveuse et cellulaire.

## Les fleurs

Consommées crues, les gousses agissent contre les parasites (vermifuges) et traitent les problèmes du foie, de la rate et les douleurs des articulations.

Recette : Faire bouillir un litre d'eau et y ajouter une cuillère à café de poudre de fleurs ou une pincée de



fleurs fraîches de *Moringa oleifera*. Y ajouter du sucre ou du miel et boire un verre quatre fois par jour. Cette boisson a des propriétés diurétiques, anti-inflammatoires, et permet de venir à bout de douleurs musculaires, de tumeurs diverses, de maux de gorge et de rhume. Cette recette est déconseillée pour les femmes enceintes.

## Autres vertus thérapeutiques

Depuis toujours, le *moringa* a été utilisé comme plante médicinale, connue pour guérir et soulager un grand nombre de maladies. Il a acquis récemment une certaine notoriété comme plante nutritionnelle puissante.

La racine en infusion ou cataplasme lutte contre le paludisme, l'asthme, les douleurs articulaires et les inflammations. L'écorce bouillie lutte contre les calculs rénaux; le fruit cru stimule l'appétit; la gomme blanche pure (sève) est un antiseptique en usage externe; la tige macérée lutte contre la cécité.



si des feuilles de mouroum en poudre dans des contenants de 50 g ou 100 g, uniquement à la demande.

À ce jour, l'entreprise familiale génère une production mensuelle d'environ 2,000 boîtes de thé de la marque Kanhye. V. Kanhye Health Foods travaille en collaboration avec deux distributeurs. Le premier, Natur Pharm, assure la présence de la marque dans une cinquantaine de pharmacies. Le deuxième, Len Trading, se charge de placer le thé au *moringa* dans les supermarchés Super Unik et Intermart. Les boîtes de thé Kanhye sont également écoulées dans des salons et foires organisés à Maurice.

Un succès inattendu qui encourage le directeur de V. Kanhye Health Foods à agrandir son business. Il a vu l'intérêt que le thé Kanhye a suscité lors du dernier Salon de la santé et du bien-être à Pailles. Les distributeurs internationaux, rencontrés

au cours de plusieurs missions de prospection menées par Enterprise Mauritius, l'approchent sans cesse pour des demandes d'exportation. "Ces professionnels ont essayé mon produit et affirment que sa qualité est meilleure à Maurice comparée à celle du Kenya, connu pour être l'un des plus importants producteurs de *moringa* en Afrique de l'Est."

Vinay Kanhye multiplie des rencontres pour convaincre d'autres petits planteurs mauriciens de le rejoindre dans cette filière. Le pionnier de l'infusion mouroum à Maurice déguste sans modération son breuvage, tout en planifiant des projets de diversification afin de permettre à son entreprise de consolider son positionnement sur le marché local et d'imposer sa marque au niveau international.

Le mouroum mauricien est bien parti pour une nouvelle étape gustative.