

Notre charte de développement durable

L'Aventure du Sucre est un site patrimonial et touristique mauricien niché au cœur d'un vaste domaine sucrier datant du 19^e siècle. Avec plus de 100 000 visiteurs par an, elle est devenue l'une des attractions incontournables de l'île.

La canne à sucre a connu un destin hors du commun qui a marqué de son empreinte la plupart des aspects de la vie de notre territoire, forgeant le peuplement et les mentalités, modelant la société et les paysages, inspirant notre culture.

Cette plante aux multiples pouvoirs permet aujourd'hui au pays de produire des sucres complets gastronomiques et des rhums 5 étoiles, exportés dans le monde entier. Elle supporte également notre transition énergétique nationale grâce à la fibre et la paille de canne transformées en énergie verte, et permet la bio fertilisation des champs.

Depuis son ouverture en 2002, L'Aventure du Sucre est engagée dans le développement durable par la nature de ses activités et à travers ses actions. Chacun de ses pôles – le musée, le Village Boutik et le restaurant Le Fangourin – fait la promotion de la culture mauricienne, soutient l'économie locale et renforce d'année en année ses pratiques responsables.

Le site propose à ses visiteurs des actions concrètes qui leur permettent de s'engager à ses côtés dans un tourisme à impact positif pour notre île et ses habitants.

Les 3 axes d'engagements de L'Aventure du Sucre

#1. Préserver le patrimoine

L'Aventure du Sucre est, par essence, attachée à la conservation du patrimoine industriel, culturel et naturel de l'île Maurice.

La sucrerie de Beau Plan était menacée de disparition après sa fermeture en 1999. La conversion de cette friche et de son patrimoine architectural, industriel et naturel a permis de sauvegarder le lieu de la destruction et d'y conserver la trace des activités humaines ancrées dans un temps (cinq siècles d'histoire), un territoire et les cultures. C'est un voyage au cœur de l'île Maurice d'hier et d'aujourd'hui qui attend le visiteur.

Des flamboyants centenaires, des allées de bougainvillées, de cannes à sucre et de cocotiers, un lac bordé de palmiers... c'est dans ce cadre tropical luxuriant que se dresse une architecture industrielle superbement préservée : une chaudière du 20^e siècle dotée d'un énorme tuyau d'échappement dans lequel on écoute l'écho de sa voix, une imposante machine à vapeur du 19^e siècle qui surgit du sol ou encore une locomotive de 1922, prête à conduire un chargement de cannes. Un peu plus loin jaillit la majestueuse sucrerie, totalement restaurée après deux siècles d'activité. Cette cathédrale du sucre a conservé trois quart de sa machinerie authentique : quatre gigantesques moulins broyeurs de cannes, des appareils à cuire massif qu'on traverse en s'imaginant être un cristal de sucre, des évaporateurs semblables à des orgues géantes... Tout est démesuré dans cette usine qui compte aussi une véritable péniche en fonte qui flotte à quai et attend que les dockers déposent dans sa cale leurs lourds sacs de sucre, ou encore une locomotive d'époque qui se met soudainement à siffler pour le départ au champs... Une part conséquente des revenus est consacrée à la conservation de cet espace et à l'entretien et maintenance de ses équipements d'antan. L'équipe en charge travaille sans relâche pour protéger ce précieux héritage mauricien.

Sur un parcours didactique de 5 000 m², le visiteur plonge dans la fabuleuse saga de femmes et d'hommes, venus de différents continents, qui ont construit le pays par un dur labeur et ont fait de Maurice ce qu'elle est aujourd'hui, une île harmonieuse, souriante, multiculturelle. Il découvre également l'ingénierie d'un peuple qui a su totalement valoriser ses précieuses cannes à sucre et faire évoluer un secteur cannier aux avant-postes des progrès agro technologiques et de la transition énergétique, cruciale pour l'île. Le parcours du musée rend hommage à la ténacité du peuple mauricien, dont les composantes ont su dépasser leurs différences pour donner naissance à une nation et y ancrer une culture plurielle. Les équipes dévouées du site fournissent un travail de grande qualité pour accueillir et guider les visiteurs et leur transmettre la passion de leur île.

L'Aventure du Sucre s'engage aussi dans la sensibilisation des publics envers la préservation de la nature. En plus du parcours permanent, le visiteur accède à des expositions temporaires en lien avec le développement durable. À travers des thèmes tels que le recyclage, la protection de la vie marine, la biodiversité, les atouts naturels de l'île Rodrigues, les fruits, légumes et épices mauriciens, les utilisations des fibres naturelles, l'énergie, etc., le site médiatise les impacts de l'activité humaine sur notre île et la part que chacun peut faire afin de protéger un environnement fragile.

La mission de préservation inclut par ailleurs celle des savoir-faire locaux à travers l'économie circulaire. Plus de 300 références mauriciennes et régionales sont ainsi proposées en cadeaux souvenirs à l'issue de la visite, dans le Village Boutik. Outre la gamme des sucres - présentés dans des emballages recyclables ou réutilisables - et rhums mauriciens, le visiteur trouvera une grande variété de produits en matières naturelles, des savons artisanaux, des bijoux montés à Maurice, des vases hippie chic faits de bouteilles recyclées et macramé, etc. Et tous ces souvenirs d'une île sucrée sont emportables dans des sacs en tissu coton et jute confectionnés par nos artisans. L'Aventure du Sucre est fière de l'écosystème créé avec des entreprises, artisans, artistes ou associations qui donne l'opportunité à chaque visiteur de soutenir les producteurs mauriciens et de perpétuer leur savoir-faire.

La préservation s'inscrit dans la durabilité. Au musée, le choix a été fait de ne pas climatiser ce grand espace et de privilégier la ventilation naturelle et des systèmes d'extracteurs d'air. Le mobilier support des expositions temporaires est réutilisé et adapté pour chaque nouvelle exposition afin d'éviter toute production inutile. Les 650 ampoules qui éclairent le parcours ont été remplacées par des lampes LED à basse consommation afin de réduire la consommation électrique. Des transformateurs isolants ont également été installés sur le système d'éclairage afin de diminuer l'impact des fluctuations électriques du réseau et d'augmenter la durée de vie des lampes (aucune des lampes LED n'a dû être changée depuis 2011). La consommation d'eau, de gaz et d'électricité est contrôlée sur l'ensemble du site. L'Aventure du Sucre travaille avec des entreprises de recyclage spécialisées dans la collecte du papier, du carton, du verre, des cartouches de toner pour imprimante, des appareils ou éléments électroniques.

#2. Partager l'héritage culinaire et gastronomique

La gastronomie fait intégralement partie du patrimoine mauricien et est célébrée à L'Aventure du Sucre.

À l'issue de la visite du musée, le Village Boutik propose des dégustations d'une quarantaine de produits du terroir qui composent l'identité de l'île et de la région. On commence par les

sucres bruts et non raffinés. Maurice est le premier exportateur mondial de ces sucres gourmets et naturels, et L'Aventure du Sucre est le seul endroit qui propose une dégustation complète et commentée d'une dizaine de ces sucres aux saveurs et textures étonnamment variées. Une partie significative des cannes à sucre provient des petits agriculteurs de l'île et leur vente contribue à améliorer leurs moyens de subsistance et la pérennité des exploitations. Lors d'un second atelier, on s'amuse à émoustiller ses papilles en humant les incroyables arômes de 17 rhums cinq étoiles, concoctés par la première distillerie de l'île, fondée en 1838, labellisée « Made in Moris » et voisine de L'Aventure du Sucre. La balade gourmande continue avec la dégustation des produits des partenaires artisans du site : vanille, miel d'eucalyptus ou au litchi, ou encore confiture de mangue, fruit de la passion, banane, papaye vanille ou ananas cannelle. Le lieu contribue ainsi à faire connaître et promouvoir les productions gourmandes du terroir. Des festivals culinaires sont par ailleurs organisés avec des partenaires pour valoriser et partager avec le plus grand nombre les savoir-faire culinaires locaux.

Le restaurant du site participe également pleinement à la reconnaissance de la gastronomie pays. L'établissement, qui tire son nom du premier jus extrait de la canne « le Fangourin », offre une cuisine mauricienne goûteuse et saine, 100 % faite maison, avec des plats aussi beaux que bons. Les circuits courts sont dans les assiettes proposées et la brigade fait la part belle aux ingrédients locaux. Papayes, salades, roquette, poireaux, safran, gingembre, citronnelle, ayapana, baies roses, menthe, ciboulette, basilic et autres fines herbes proviennent directement de notre potager bio. D'autres ingrédients comme les œufs frais ou le cerf sont sourcés à proximité du domaine, et le reste est presque entièrement issu de notre île ou de l'océan Indien. Nos visiteurs sont par ailleurs encouragés à goûter les plats végétariens, pleins de saveurs et réalisés à partir de légumes locaux insolites comme le fruit jacques, aussi connu sous le nom de viande végane. Les fabuleux desserts, exclusivement préparés avec les sucres de canne complets, font fondre de plaisir tous les visiteurs. Et pour une pause désaltérante, il faut tester la citronnelle glacée du jardin ou encore les cocktails aux fruits tropicaux et rhums 5 étoiles.

D'autres actions permettent d'atténuer durablement notre impact environnemental. Les déchets sont par exemple valorisés. De délicieuses sauces sont préparées à partir d'épluchures et fanes de légumes, ou encore de carcasses de viande et poisson. Une partie des déchets alimente le compost du potager. L'huile usagée est collectée pour être recyclée. L'utilisation de pailles en plastique est depuis longtemps prohibée et les commandes à emporter sont servies dans des éco-conteneurs. L'éco-responsabilité s'invite aussi dans la décoration. Les meubles de l'espace lounge sont faits d'anciennes palettes récupérées auprès de la distillerie voisine et recyclées par l'équipe de maintenance. Les bouteilles de rhum vides sont transformées en carafes, verres, luminaires et vases pour devenir des objets design. D'anciens paniers de jardiniers ornent le plafond en guise d'abat-jour. Des tables en plastique 100 % recyclé sont installées dans l'aire de pique-nique dédiée dans les jardins attenants. Enfin, le restaurant a été conçu dans un espace ouvert et couvert afin de profiter de la lumière et de la ventilation naturelle et minimiser la consommation énergétique du lieu.

#3. Encourager et soutenir l'art et la culture

L'Aventure du Sucre valorise une culture vivante et dynamique et accessible au plus grand nombre. Notre équipe s'emploie à offrir des lieux de partage, de rencontre et d'expression et à soutenir l'art et la culture de diverses manières.

Le lieu est ouvert à tous et nous cherchons à inclure des publics qui se trouvent éloignés de la culture pour des raisons économiques, sociales ou de handicap.

Les visiteurs étrangers en vacances sur notre île qui achètent des billets pour le musée parrainent des tarifs attractifs pour les Mauriciens, et tout spécialement pour les groupes scolaires et associations de femmes et de seniors des villages de l'île. Nous développons également des actions en faveur des populations vulnérables avec le concours de fondations et d'organisations caritatives. Il s'agit pour nous de participer à l'intégration sociale de ces populations en leur faisant découvrir le parcours du musée, un lieu de partage et de transmission des savoirs qui peut parfois leur apparaître comme un endroit qui ne leur est pas destiné. Nous organisons par ailleurs à leur attention des ateliers créatifs et ludiques car nous sommes convaincus que les pratiques artistiques contribuent à créer du lien et peuvent permettre à des personnes qui connaissent des difficultés de se considérer autrement qu'à travers leur situation personnelle.

Enfin, pour nos visiteurs en situation de handicap, le site est accessible en chaise roulante. Une chaise roulante est aussi mise à disposition pour les visiteurs qui en auraient besoin. Le musée compte plus de 30 vidéos ainsi qu'un audioguide téléchargeable gratuitement qui permettent au public mal voyant d'apprécier le parcours. Nous avons également mis en ligne de nombreuses ressources pour partager nos contenus avec un public qui ne pourrait pas venir jusqu'à nous.

Nous soutenons les créatifs par différents moyens. Le site commande des travaux artistiques qui sont intégrés au parcours muséal. Le visiteur découvre ainsi les superbes réalisations du bédéiste Thierry Permal ou de talentueux photographes comme Jano Couacaud, Christian Bossu Picat ou feu Philippe Halbwachs. Son regard s'attarde également sur les belles œuvres de Daphné Doomun ou de Dévid qui s'affichent en format street art sur les murs extérieurs de la sucrerie, ou sur les tableaux du restaurant, ceux métallique et en relief de l'Atelier Novateur, les grands formats à l'huile de Fabien Congo, ou encore les reproductions des dessins au trait de Florent Beusse.

Les expositions temporaires principales, qui traitent essentiellement de sujets relatifs au développement durable, associent les propos didactiques et l'art. Les œuvres illustrant les contenus sont proposées à la vente et l'intégralité de la recette va à l'artiste. La dernière exposition en date, « Réfraction, Ocean State Citizen », traite de la beauté et de la fragilité de la biodiversité marine, et a été réalisée avec la street artiste Joshila Dhaby et le support du Ministère de la Culture, à travers le National Art Fund. 90 % des tableaux de l'artiste ont été vendus. Le Village Boutik propose par ailleurs aux visiteurs des œuvres ou reproductions d'artistes en format papier d'art ou carte postale.

Enfin, une programmation ponctuelle riche permet également d'accueillir, soutenir et mettre en valeur des initiatives culturelles plurielles comme une exposition de sculptures naturelles en feuille et paille de canne par les étudiants en arts plastiques du Mahatma Gandhi Institute (partenariat British Council in Mauritius), une exposition photographique amateur sur les métiers autour de la sucrerie (Support Ministère de la culture via le National Art Fund), des débats citoyens dans le cadre de la Nuit des Idées (Partenariat Institut Français de Maurice), des rencontres musicales pour la Journée internationale du Jazz et la fête de la musique (Partenariat Mama Jaz et ville de Beau Plan), de grands festivals musicaux (Kaz'Out festival, Rock Nation), des projections cinéma mensuelles (partenariat Institut Français de Maurice), des ateliers créatifs et inclusifs pour les personnes en situation de vulnérabilité (sculptures

en bois flotté et mobiles en déchets recyclés (partenariat Terra Fondation et British Council in Mauritius).

L'Aventure du Sucre est éco-responsable depuis sa création et poursuit ses efforts pour un développement positif et bénéfique pour le pays et ses habitants. L'équipe, sensibilisée et formée, porte cette démarche au quotidien. En visitant ce site patrimonial, votre excursion prend une nouvelle orientation, en faveur de la conservation du patrimoine et de la nature de notre île !