

Ungurahui

Enacarpus batava Mart., de la famille des Arecaceae, ou ungurahui, ou « colaboca », « jagua », « pataua » est un palmier de 12 à 25 mètres de haut, au tronc lisse et sans épines, de 15 à 25 cm de diamètre. La couronne foliaire est formée en permanence de 8 à 16 feuilles de 3 à 10 mètres de long disposées en spirale et se renouvelant périodiquement.

Les inflorescences, deux à trois seulement sur le même sujet, naissent à l'aisselle des feuilles.

Les fruits, de forme ovoïde et de 3 à 4 cm de diamètre, sont regroupés en régimes. Chaque régime porte entre 500 et 4 000 fruits pour un poids variant de 3 à 35 kg.

La peau des fruits est lisse, rouge foncé à maturité et recouverte d'une pellicule cireuse blanchâtre. La chair est ferme, riche en huile et renferme une graine fibreuse.

Ce palmier est présent dans toute la zone amazonienne, mais plus fréquemment dans la partie nord, au Panama et dans la région du Choco en Colombie.

On le rencontre parfois, isolé, sur des sols bien drainés, jusqu'à une altitude

d'environ 900 mètres ou en peuplements anarchiques et denses, sur des sols inondables, temporairement ou en permanence. Un ensoleillement important semble nécessaire à la fructification.

La multiplication de l'ungurahui se fait habituellement par semis. Les graines germent facilement en 40 à 50 jours. En plantations contrôlées, on recommande d'espacer les sujets à 7 m x 7 m.

Les premières fructifications apparaissent entre la 5^{ème} et la 6^{ème} année, dans les conditions les plus favorables. La floraison survient en période moins pluvieuse et les fruits sont récoltés 14 mois après la pollinisation.

Avec une densité d'environ 200 plants par hectare on peut espérer récolter environ 5 tonnes de fruits, ramassés au sol pour la plupart.

La pulpe du fruit est très riche en huile, en protéines et en vitamines. L'huile d'ungurahui a une composition en acides gras très proche de celle de l'huile d'olive.

On consomme la pulpe fraîche, comme une boisson, en la mélangeant à de l'eau et en y ajoutant du sucre et de la farine. On

obtient également après fermentation une sorte de vin.

Un matériel plus élaboré est utilisé pour extraire l'huile destinée à un usage alimentaire classique.

Les préparations en boissons fraîches et en huile sont principalement commercialisées localement sur les lieux de production.

L'extension du marché impliquerait une sélection des meilleures variétés et l'amélioration des techniques de conservation en frais et d'extraction d'huile.

Pijuayo

Le pijuayo, *Bactris gasipaes* H.B.K., de la famille des Arecaceae, est aussi appelé « pejibaye » dans son aire d'origine, « pupunha » au Brésil, « peach palm » dans les documents anglais et « parépon » en français.

Il est largement répandu en Amérique tropicale depuis des temps très anciens et ses fruits à la fine saveur de châtaigne entrent, pour une part non négligeable, dans l'alimentation de base de certaines populations de ces régions.

C'est un palmier de 15 à 20 mètres de haut, au tronc

élançé d'environ 20 à 30 cm de diamètre, presque toujours accompagné de rejets naissants à la base de la tige principale.

Sur le tronc, on observe les cicatrices annulaires des émissions successives des feuilles ainsi que la présence d'épines noires, de taille variable, disposées également en anneaux, se superposant au fur et à mesure de la croissance du tronc. Certaines variétés sont cependant inermes.

Les feuilles mesurent entre 1,5 et 4 mètres de long pour 30 à 50 cm de large et sont insérées en couronne au sommet de la tige ; elles sont également garnies d'épines, mais plus petites que celles du tronc.

La plante est monoïque. Elle produit deux à huit inflorescences par an, se transformant en une centaine de jours en régimes porteurs de petits fruits (une centaine par régime) et pesant en moyenne une quinzaine de kilos.

Les fruits sont de petite taille, 2 à 5 cm, coniques ou ovoïdes, de couleurs diverses, allant du jaune clair au rouge-orangé ou au rouge brun, selon les variétés. Leur peau est fine, adhérente à la chair. La pulpe est ferme, farineuse, de couleur orangée ou jaune

et renferme une seule petite graine noire dont l'amande blanche a la saveur de la noix de coco.

Le pijuayo semble originaire du bord oriental de la Cordillère des Andes où il s'est diversifié en plusieurs variétés à plus gros fruits ou sans épines, ces derniers caractères étant depuis longtemps sélectionnés par les populations locales.

Ce fruitier est bien adapté aux conditions tropicales, avec des précipitations annuelles de 2 500 à 5 000 mm, bien réparties, où les périodes sèches ne dépassent pas deux mois. Il est adapté à des sols acides de faible fertilité, mais drainant bien et ses racines sont souvent associées à des mycorhizes. On le multiplie habituellement par semis, mais aussi en utilisant les rejets de base de tige. Les premières fructifications apparaissent entre la 6ème et la 8ème année du semis, la production s'étendant à plus de soixante ans.

En exploitation commerciale, on le plante généralement à 6 m x 6 m (277 plants/ha). En pleine période de production, le rendement peut atteindre 20 tonnes de fruits à l'hectare.

Les maladies cryptogamiques sont peu nombreuses. On observe

des cas de pourriture du cœur à *Phytophthora*, et des attaques foliaires à *Colletotrichum*. La présence de charançons à la base des tiges a été signalée.

La récolte des fruits débute environ 90 jours après l'ouverture de la spathe qui recouvre l'inflorescence. De la pulpe et de la graine on peut extraire une huile de qualité alimentaire.

Le plus souvent les fruits sont bouillis pendant plusieurs heures, épluchés et consommés comme des châtaignes. Ils peuvent être également séchés, conservés ainsi plusieurs mois, puis à nouveau bouillis pour être consommés.

Ils sont riches en éléments nutritifs : les fruits non bouillis contiennent 25 % d'amidon, 4 % de sucres, 6 % de graisses et 2 à 3 % de protéines.

Des essais ont été réalisés pour incorporer la pulpe bouillie et séchée à la farine de blé en vue d'une panification.

Le marché est actuellement localisé essentiellement dans les régions productrices, mais du fait des possibilités de conserver le produit plusieurs mois, un marché extérieur pourrait être prospecté ●