



111

nom vernaculaire	français	Roucouyer (annato)
	créole	Woukou
	anglais	Lipstick tree, annatto (Jamaïque)
	espagnol	Achiote, annato, chaya
	allemand	Annattostrauch

origine	Amérique tropicale, Amazonie.
habitat	Régions tropicales du continent américain. Il fut introduit aux Antilles par les Arawaks et les Caraïbes. Il pousse ou est cultivé dans les terres humides à basse et moyenne altitude.
type	Arbuste ou petit arbre pouvant atteindre 8 m de haut.

Son nom scientifique est « *Bixa orellana* ». Les Amérindiens (Tupis - Brésil) l'appelaient « urucul ».



### fleur

Février à avril puis octobre à novembre



### fructification

Février à avril puis novembre.

Le fruit est une capsule (ou cosse) couverte d'aiguillons, qui contient de nombreuses graines rouges engluées dans une pulpe rouge.



### fruit Roucou.

Les graines sont récoltées lorsque les cosses sont devenues marrons.



### utilisations

Les Amérindiens utilisaient le **roucou** comme peinture corporelle rouge pour se protéger des insectes et du soleil (et éloigner les mauvais esprits) : d'où le terme « peaux rouges » qui a traversé les âges.

Le chocolat des Mayas (tchocolatl), des Aztèques (cacahuatl), et des Incas (xocoatl), boisson surnommée < nectar des dieux > était réalisé à partir de fèves de cacao, d'épices (piment, poivre et bois d'Inde) et de **roucou** (voir fiche du cacaoyer n°24).

Aujourd'hui c'est, entre autres, l'industrie alimentaire qui l'utilise comme colorant, pour la « bixine » (E160b) contenue dans ses graines, afin de colorer beurre, bonbons, saucisses, boissons, fromages (boulette d'Avesnes ; mimolette ; cheddar ; edam ; livarot...), chocolat, potage et teindre les filets de haddock (églefin fumé).

La « bixine » est liposoluble : on peut donc conserver les graines séchées dans de l'huile.

Cette huile est utilisée dans la confection du « court-bouillon ». Le **roucou** est aussi un des ingrédients du bé-rouj et du recado rojo, une sauce pimentée mexicaine.