

146a

nom vernaculaire

français	Palmier
créole	Palmis
anglais	Palm tree
espagnol	Palmera
allemand	Palme

Sur cette fiche, sont rassemblés les différents palmiers présents au sein du Jardin des Saveurs, auxquels s'ajoutent des palmiers, issus des différents continents, utiles dans l'alimentation humaine.

Ce sont tous des plantes de la famille des « Arecacea » (2600 à 2800 espèces dans 190 à 200 genres).

La plupart sont « monocauls » : une seule tige robuste, (le stipe) improprement appelée « tronc » non ramifiée et dont seul le sommet du stipe est feuillu.

utilisations

De nombreux palmiers (70, répartis sur 4 continents), on consomme le cœur du bourgeon terminal de la cime qui se présente sous forme d'une espèce de moelle : le palmite (morceau cylindrique, de couleur crème, d'un diamètre qui varie entre 10 et 25 centimètre) et qui est appelé « chou palmiste » ou « cœur de palmier » ou encore « palmito » selon les pays.

Le cœur de palmier est préparé soit au niveau familial (en coupant un palmier local), soit au niveau industriel en cultivant des palmiers à cette fin. Le premier producteur mondial de cœur de palmier est le Brésil. On y cultive intensivement le palmier « *Bactris gasipaes* », pour l'industrie agro-alimentaire (conserves). Respectivement deuxième et troisième producteurs mondiaux, l'Équateur et le Costa Rica exploitent aussi le palmier « *Bactris gasipaes* ». Ces trois pays représentent 90 % de la production mondiale. « *Euterpe edulis* » (variétés sauvages) initialement exploité au Brésil a aujourd'hui pratiquement disparu. Quant à « *Euterpe oleracea* » (l'Açaï), son utilisation pour les cœurs de palmier est en nette diminution au profit de la production en plein développement du jus d'Açaï réalisé avec ses baies.

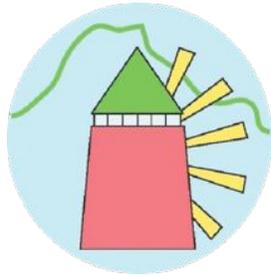
Les cœurs de palmier sont consommés crus en salade composée, en rémoulade, en achards; cuits (et/ou appertisés) en salades, en gratins, en garniture du cari de poulet ou de porc à la Réunion.

- 1) Le palmier royal de Cuba « *Roystonea regia* » : (parvis, bassin rond). C'est l'arbre national de Cuba (20 m),
 - 2) Le palmier de Romanzoff « *Syagrus romanzoffiana* » (zone rivière 4 rive gauche),
 - 3) Le cocotier « *Cocos nucifera* » (verger tropical) : voir fiche n° 46,
 - 4) Le palmier céleri « *Caryota urnes* » (à 'tronc' unique). Dans le jardin (zone rivière 4 rive gauche) est planté la variété « *Caryota mitis* » aux 'troncs' multiples,
- De ces 4 palmiers, les trois derniers ont un intérêt sur le plan alimentaire (voir utilisations).

Autres palmiers utiles dans l'alimentation humaine :

- 5) Le palmier Brahée, « *Brahea edulis* » et « *Brahea salvadoriensis* »,
- 6) Le talipot « *Caryophya umbraculifera* »,
- 7) Le palmiste blanc « *Dictyosperma album* » et le palmiste rouge « *Acanthophoenix rubra* »,
- 8) Le palmier-dattier « *Phoenix dactylifera* »,
- 9) Le palmier « Doum » « *Hyphaene coriacea* »,
- 10) Le palmier Palmyra (borasse) « *Borassus flabellifer* »,
- 11) Le sagoutier « *Metroxylon saga* »,
- 12) Le palmier de Kosi « *Raphia vinifera* »,
- 13) Le palmier « Nipa » « *Nipa fruticans* »,
- 14) Le palmier de montagne (chamédorée) « *Chamaedorea elegans* »,
- 15) Le palmier « Aranga » « *Arenga pinnata* »,
- 16) Le palmier « Euterpe » « *Euterpe edulis* » et « *Euterpe oleracea* », appelé « palmier pinot » ou « pinot », « wassaï » en Guyane, « açaï » au Brésil,
- 17) Le palmier « *Archontophoenix cunninghamiana* »,
- 18) Le palmier « Butée » (arbre à laque) « *Butia capitata* »,
- 19) Le palmier « Orbignye » « *Orbignye cohue* »,
- 20) Le palmier « Parépon » « *Bactris gasipaes* »,
- 21) Le palmier à huile « *Elaeis guineensis* »,
- 22) Le palmier royal des Caraïbes « *Roystonea oleacea* » (zone rivière 1 rive droite) au stipe droit, telle une colonne, peut atteindre 40 m de haut. Appelé palmier colonne ou palmier Cayenne à la Réunion,
- 23) Le palmier « Salacca » « *Salacca zalacca* »,
- 24) Le palmier « Awara » « *Astrocaryum vulgare* », appelé « tucum » au Brésil,
- 25) Le latanier rouge « *Latania lontaroides* », latanier de Bourbon, palmiste rouge de la Réunion,
- 26) Le palmier « Comou » « *Oenocarpus bacaba* Mart. », appelé bacaba açu, bacaba-de-leque au Brésil,
- 27) Le palmier « Patawa » « *Oenocarpus bataua* Mart. », appelé sehe, hungurahua en Équateur.

Le plus grand palmier est le céroxyle « *Ceroxylon* », d'Amérique du Sud, pouvant mesurer 60 m de haut.



146b

nom vernaculaire

français	Palmier
créole	Palmis
anglais	Palm tree
espagnol	Palmera
allemand	Palme



palmier de Cuba palmier des Caraïbes



(O) origine

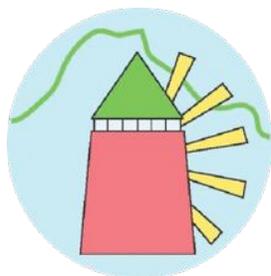


(H) habitat



(U) utilisations

- 1) **Le palmier royal de Cuba** : stipe renflé. (O) Cuba. (H) Cuba, États-Unis (Floride), Caraïbes, Honduras, bassin indo-pacifique. (U) ornement.
- 2) **Le palmier de Romanzoff** : (O) Brésil, Paraguay, Uruguay, nord de l'Argentine. (H) Tous les pays tropicaux et bassin méditerranéen. (U) chou palmiste.
- 3) **Le cocotier** : (O) Mélanésie, (H) Tous les pays tropicaux. (U) chou palmiste et l'intérieur des noix (voir fiche n°46).
- 4) **Le palmier céleri** : (O) Asie (Birmanie, Inde, Sri Lanka). (H) Birmanie, Inde, Sri Lanka, archipel malais. (U) la sève de ce palmier permet de fabriquer du sucre de palme et du vin de palme. Avec la moelle du tronc, on réalise de la féculé (sagou).
- 5) **Le palmier Brahée** :
 - 5.1. edulis : (O) île de Guadeloupe (Mexique). (H) Basse-Californie, Mexique, Guatemala. (U) les fruits sont sucrés et comestibles.
 - 5.2. salvadoriensis : (O) Salvador. (H) Salvador. (U) les fruits sont sucrés et comestibles. Ils permettent de fabriquer une huile comestible.
- 6) **Le talipot** : (O) Asie. (H) Asie du Sud-Est, Sri Lanka. (U) fabrication de sirop et de féculé (sagou).
- 7) **Le palmiste blanc et le palmiste rouge** : (O) Mascareignes. (H) Mascareignes. (U) chou palmiste (surtout le rouge).
- 8) **Le palmier-dattier** : (O) Inde (ouest) et golfe Persique. (H) du Maroc au Pakistan. (U) toutes les parties de cet arbre sont utilisables. Les fruits écrasés servent à confectionner un pain de dattes. Leurs noyaux torréfiés servent pour réaliser un succédané de café. Les jeunes feuilles sont préparées en légumes. Les dattes sont consommées en fruits frais, séchées, en confiture, en confiserie.
- 9) **Le palmier « Doum »** : (O) Afrique. (H) Somalie, Mozambique, Arabie, Afrique du Sud et Madagascar. (U) avec la sève saccharifère on fabrique du vin de palme. Un arbre peut fournir environ 60 litres de suc. Avec le vin de palme, on réalise une liqueur fortement alcoolisée.
- 10) **Le palmier Palmyra** : (O) Inde (sud) et Sud-Est asiatique. (H) régions tropicales en Asie du Sud-Est, Afrique, Océan indien, archipel malais. (U) En Asie (sous-continent indien), le jus fermenté permet de réaliser du vin de palme (toddy). Le jus réduit donne le sucre de palme (jaggery). Les fruits mûrs, de couleur orange, sont sucés pour consommer la pulpe. Avec cette pulpe on fabrique de la limonade, des gâteaux (mêlés à de la farine). Les fruits fermentés donnent un aliment ressemblant à du fromage. Quant au germe (plusieurs mètres de longueur), il est consommé comme friandise.
- 11) **Le sagoutier** : (O) Sud-Est asiatique. (H) îles du Pacifique. (U) c'est l'espèce de palmiers qui fournit le plus de féculé (sagou). Le sagou peut remplacer, comme aliment de base, le riz.
- 12) **Le palmier de Kosi** : (O) Afrique de l'Est. (H) Mozambique, Afrique du Sud (Kwazulu). (U) à partir des inflorescences coupées, ou à partir d'une cavité faite en haut du tronc, on récolte un suc saccharifère avec lequel on réalise du vin de palme. Par ailleurs, le palmier de Kosi variété « *Raphia farinifera* » sert à fabriquer le raphia utilisé en horticulture et viticulture.
- 13) **Le palmier « Nipa »** : (O) Inde, Sri Lanka, Australie, îles Salomon. (H) Asie du Sud. (U) les jeunes fleurs fournissent un jus saccharifère qui épaissit donne un sirop marron foncé. Avec ce jus, on fabriquait du Whisky Nipa et de l'eau de vie Nipa.
- 14) **Le palmier de montagne** : (O) Mexique, Amérique centrale, nord de l'Amérique du Sud. (H) (forêts fraîches et humides) Amérique centrale (Costa Rica, Panama) et du Sud. (U) chou palmiste.



146c

nom vernaculaire

français	Palmier
créole	Palmis
anglais	Palm tree
espagnol	Palmera
allemand	Palme

(O) origine

(H) habitat

(U) utilisations



15) **Le palmier « Aranga »** : (O) Asie du Sud-Est. (H) Inde, Chine du Sud, Taïwan, Australie (nord-est), Mélanésie. (U) la sève de ce palmier (15% de saccharose) permet de fabriquer du sucre roux de palme (vendu en tranches), du vin de palme (arac) et du sagou (féculé).

- 16) **Le palmier « Euterpe »** : (O) Amérique du Sud. (H) Nord-est du Venezuela, Suriname, Guyana, Trinité-et-Tobago, Guyane française, nord-est du Brésil, côte pacifique de Colombie et du nord de l'Équateur. (U) chou palmiste (trop exploité, le premier tend à disparaître, le second est surtout utilisé pour son suc (jus d'Açaï ou wassaï) : une fois trempée, malaxée et filtrée, la pulpe des fruits permet d'obtenir une boisson crémeuse, et d'un bleu violacé); et fabrication de sorbet. Les fruits aussi sont consommés avec de la semoule de manioc (« couac » en Guyane, « farofa » au Brésil » voir fiche n°82) : associés à des poissons, crevettes, ou de la viande. C'est un aliment de base pour les populations fluviales en Guyane et Amazonie.
- 17) **Le palmier « Archontophoenix cunninghamiana »** : (O) Australie. (H) Australie (Queensland, Nouvelles-Galles du Sud). (U) en légume (moelle des pétioles).
- 18) **Le palmier « Butée » (arbre à laque)** : (O) Brésil. (H) Brésil, Uruguay, Paraguay, Argentine. (U) à partir de la pulpe des fruits, on fabrique de la gelée, du punch (rhum arrangé en faisant macérer les fruits entiers dans du rhum).
- 19) **Le palmier « Orbignye »** : (O) Mexique. (H) sud du Mexique, Honduras, Brésil. (U) huile comestible à partir de ses noix (babassu). Production annuelle au Brésil : 200 000 t de noix (60 000 t d'huile).
- 20) **Le palmier « Parépon »** : (O) Pérou. (H) Amazonie, Amérique centrale. (U) chou palmiste (industrie agro-alimentaire). La pulpe des fruits bouillis (pour éliminer leurs toxines) a la texture de la noix de cajou et la saveur de la châtaigne.
- 21) **Le palmier à huile** : (O) Afrique. (H) régions humides d'Afrique tropicale, Malaisie, Indonésie, Amérique centrale et du Sud. (U) huile de palme (margarine, huile de cuisson).
- 22) **Le palmier royal des Caraïbes** : (O) Petites Antilles, Trinité et Tobago, Venezuela, île de la Réunion. (H) Caraïbe, île de la Réunion. (U) chou palmiste. La sève de jeunes inflorescences peut être fermentée pour produire du vin de palme et de l'alcool.
- 23) **Le palmier « Salacca »** : (O) archipel malais. (H) Indonésie, Java, Bornéo, Philippines. (U) les fruits du salace sont très appréciés pour leur goût rafraîchissant et leur pouvoir désaltérant.
- 24) **Le palmier « awara »** : (O) nord-ouest de l'Amérique du Sud. (H) Amazonie (Guyane, Brésil). (U) la pulpe du fruit, riche en vitamine A, peut être consommée crue ou entrer dans la confection du « bouillon d'awara » qui tient une grande place dans la tradition guyanaise (plat traditionnel que l'on mange le dimanche de Pâques). Elle sert aussi à réaliser une huile comestible. Le noyau très dur contient une amande blanche d'où l'on extrait le « beurre d'awara » (quioquio), utilisée comme graisse alimentaire. Par incision des inflorescences avant la floraison, on recueille une sève sucrée avec laquelle on fabrique le vin de palme par fermentation. On consomme aussi son chou palmiste.
- 25) **Le latanier rouge** : (O) Mascareignes. (H) île de la Réunion. (U) l'albumen des jeunes graines (fruits de quatre ou cinq centimètres de diamètre) est comestible, son aspect rappelle celui de la noix de coco, son goût est plus fade.
- 26) **Le palmier « comou »** : (O) Amazonie. (H) bassin amazonien (Brésil, Guyane ...). (U) avec ses fruits (2 500 fruits par grappe), après trempage, malaxage et filtrage, on extrait un liquide beige clair très apprécié, utilisé comme boisson et pour réaliser des sorbets.
- 27) **Le palmier « patawa »** : (O) Amazonie. (H) bassin amazonien (Brésil, Guyane ...), Équateur. (U) ses fruits sont consommés avec de la semoule de manioc, associés à des poissons, crevettes, ou de la viande. On extrait aussi une huile combustible et comestible, similaire à l'huile d'olive.