



4a

nom vernaculaire	français	Agave
	créole	Lagav
	anglais	Agave
	espagnol	Agave
	allemand	Agave



agave sur Petite-Terre



photo LMHTAG



photo LMHTAG

< **Agave** > est un genre de la famille des < Agavacées > composée de plus de 300 espèces.

Ces plantes sont dites « succulentes » pour leur capacité à stocker de l'eau dans les feuilles, les tiges ou les racines. Elles sont aussi appelées « plantes grasses », improprement, car elles n'ont pas de graisse.

En Guadeloupe, et plus particulièrement sur l'île de la Désirade et celles de Petite-Terre on trouve les « *agaves karato* » dont la hampe florale peut atteindre 11m de haut.

fleur

La hampe de 4m, 8m, 11m de long (selon les espèces) qui peut durer plusieurs mois est composée de milliers de fleurs de couleur jaune verdâtre.

La plante ne fleurit qu'une fois après 15 à 25 ans de vie et meurt après une floraison unique.

La plante laisse alors des rejets qui prendront la relève. L'animal pollinisateur des fleurs est une chauve-souris (murciélo narigudo).

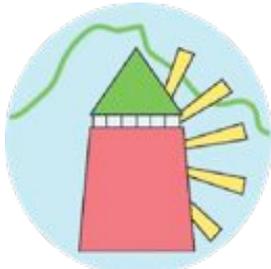
utilisations

La pulpe d'agave permet la réalisation de sirop. Ce sirop cristallisé sert à fabriquer des cristaux d'huiles essentielles à saupoudrer sur les préparations culinaires (arôme basilic, fenouil, cardamome, menthe, agrumes, cannelle, citronnelle ... Société Florissens) > **suite sur fiche 4b**



photoClaudeDupras.com

origine	<p>Selon les espèces, Mexique et cordillère des Andes (<i>grande chaîne de montagnes orientée nord-sud tout le long de la côte occidentale de l'Amérique du Sud</i>).</p>
habitat	<p>Les agaves sont cultivées sur le continent américain, principalement au Mexique mais aussi au sud-ouest des États-Unis, en Amérique centrale et en Amérique du Sud.</p> <p>Certaines espèces ont été acclimatées dans les régions méditerranéennes, ainsi que sur d'autres continents par les colons hollandais au 17ème siècle, pour la production de fibres textiles : Asie (Indonésie, Inde, Sri Lanka...), Océan indien (île Maurice, Madagascar) et Afrique de l'Est.</p>
type	<p>Plante ornementale au tronc court possédant une rosette de feuilles imposante (plus de 100 feuilles) et une hampe longue.</p> <p>Les feuilles, charnues et rigides, en forme de lance, mesurent environ 1,20 m de long. Elles sont groupées de façon dense et verticale sur le tronc.</p> <p>La plante a une croissance lente; elle peut atteindre 1,80 m de hauteur pour 0,60 m à 3 m de diamètre. C'est une espèce monocarpique : les agaves ne fleurissent qu'une seule fois avant de mourir.</p>



4b

nom vernaculaire	français	Agave
	créole	Lagav
	anglais	Agave
	espagnol	Agave
	allemand	Agave



photo LMHTAG



photo LMHTAG

utilisations

Au Mexique on cultive les espèces « *Agave salmiana* » et « *Agave pulquero* » pour préparer la boisson nationale faiblement alcoolisée et blanchâtre appelée < **pulque** >, produite à partir de la sève (tlachique) fermentée de la plante.

Avec les espèces « *Agave Americana* » (maguey) et « *Agave falcata espadina* », on confectionne du **mescal** (ou mezcal) : boisson alcoolisée produite à partir de coeurs d'agave d'une dizaine d'années (*ces coeurs ressemblent à des ananas géants de 30kg; ils sont cuits à la vapeur; le jus sucré obtenu est ensuite fermenté puis distillé deux fois pour obtenir l'alcool.*)»

Avec l'espèce « *Agave tequilana* » variété Azul (qui pousse à moins de 1700 m) on fabrique le (ou la) **tequila**.

(NB : pour obtenir l'appellation < **tequila** >, la boisson doit être exclusivement produite dans l'État de Jalisco et quelques municipalités des États de Nayarit, Michoacán, Guanajuato et Tamaulipas et contenir au moins 60% d'agave bleue).

Il existe 4 sortes de tequila (la technique de fabrication est similaire à celle du mescal) :

- 1) **tequila blanco** : transparent, est obtenu directement après la seconde distillation. Apprécié des connaisseurs pour son goût pur.
Pas de vieillissement en fut.
- 2) **tequila gold ou joven abocado** : C'est la catégorie la plus exportée. Il s'agit de tequila blanco auquel on a ajouté un colorant et des arômes.
Il est en général préparé avec du mixto (60% d'agave mini + alcool de sucre).
- 3) **tequila reposado** : s'obtient à partir du tequila blanc que l'on laisse reposer au moins 2 mois dans des tonneaux de chêne.
Son goût est plus suave que le blanco. C'est le plus consommé au Mexique. Il peut être préparé avec de l'agave (100%) ou des mixtos.
(60% d'agave mini + alcool de sucre).
- 4) **tequila añejo** : doit rester au moins 1 an en fûts de chêne blanc et peut y rester jusqu'à des dizaines d'années.
Sa couleur est plus foncée que le précédent, et il a un goût de bois plus prononcé.

Le (ou la) tequila se boit traditionnellement, dans les classes moyennes mexicaines, avec du sel et une rondelle de citron vert.

Le (ou la) tequila entre dans la composition de nombreux cocktails, tels le tequila sunrise ou la Margarita (et plus de 40 autres).

La consommation mondiale de tequila est répartie de la manière suivante :

- 106 millions de litres aux États-Unis,
- 15,5 millions de litres pour l'Union européenne,
- 17,6 millions de litres pour le reste du monde.

Le sirop d'agave (également appelé le < nectar d'agave >) est utilisé comme une alternative au sucre en cuisine.»

Parmi les 300 espèces d'agaves, « *Agave sisalana* » (sisal - originaire du Mexique) à une importance mondiale en tant que plante textile (fabrication de fils, hamacs, cordes et cordages, sacs, tapis, brosses, pinceaux...).

Originaire de la Cordillère des Andes, l'espèce « *Furcraea andina* » est aussi utilisée comme plante textile en Colombie, en Equateur et au Venezuela pour la fabrication de hamacs, filets et cordages, sandales, sacs pour le conditionnement du café, chaussures, ceinture...