Ungurahui

Œnaocarpus 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 5ème et la 6ème 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