

Le pejibaye : un palmiste à transformer

Michels T., Judith R.C., novembre 2009

L'origine

Le pejibaye (*Bactris gasipaes* Kunth) est une palmacée originaire du bassin amazonien. Elle est cultivée dans son aire d'origine pour son fruit et la conserve de coeurs (palmitos).



Une culture pérenne

Une fois le pied mère récolté, nul besoin de replanter ce palmier. La souche restée en place émet en permanence des rejets. La pérennité de la plantation, constitue donc un des atouts de cette culture.

Rejets émis par la souche qui prendront le relais du pied mère après récolte



Peu d'intrants

Aucun problème d'importance économique n'est observé sur les plantations de pejibaye. Cette culture ne nécessite donc l'emploi d'aucun pesticide. Le coeur, seule partie exportée lors de la récolte, est essentiellement constitué d'eau et d'une faible quantité d'éléments minéraux.

Cette culture ne nécessite donc pas l'apport d'engrais. Seuls des amendements organiques sont conseillés.

Si les deux premières années nécessitent un désherbage régulier de la parcelle, le couvert obtenu les années suivantes réduit sensiblement les besoins d'intervention.



Parcelle de trois ans conduite sans apport d'engrais

Une croissance rapide

La vitesse de croissance élevée du pejibaye constitue un autre intérêt agronomique de cette culture. Dans de bonnes conditions de croissance, les premiers coeurs sont récoltés 18 mois après la plantation.



à partir de 18 mois



Une transformation possible

Contrairement aux espèces de palmier endémiques des Mascareignes, le coeur du pejibaye ne brûlit pas au contact de l'air, il peut ainsi être transformé en produits frais prêts à l'emploi (salades de quatrième gamme, ...)



Brûlissement du coeur chez les palmistes endémiques des Mascareignes

