



© G. Coppens d'Eckenbrugge

Les fruits d'Amazonie

Une biodiversité à explorer pour de nouvelles valorisations

Le bassin amazonien présente une richesse considérable en matière de ressources génétiques fruitières et oléagineuses. La cueillette à des fins commerciales de ces ressources naturelles non ligneuses de la forêt amazonienne - l'extractivisme - est un enjeu important pour la région en termes de développement économique et social et de préservation de l'environnement. De nombreux fruits amazoniens ont des qualités nutritionnelles, médicinales, et même tinctoriales remarquables, atouts indéniables à faire valoir sur le marché des « aliments-santé », fonctionnels et naturels. L'UMR Qualisud étudie la caractérisation et la valorisation de ces ressources.



Deux niveaux de maturité du buriti (*Mauritia flexuosa*).
© D. Pallet, Cirad

L'extractivisme, une source de revenus

Pour les populations de l'Amazonie, les revenus issus de l'extractivisme sont souvent plus importants que ceux provenant de l'agriculture ou de l'élevage de petits animaux. Vis-à-vis de l'environnement, l'extractivisme des fruits et des oléagineux est conservateur : il ne met pas en danger la survie de l'arbre ni de l'espèce. Au contraire, l'arbre source de revenu est protégé. Cependant, trop peu de produits issus de l'extractivisme présentent une importance économique pour le bassin amazonien ; il s'agit essentiellement de la noix du Brésil, du latex et de l'açaï, sous forme de cœur de palmier ou de jus.

Les atouts des fruits amazoniens

De nombreux fruits amazoniens bénéficient d'atouts pour de nouvelles valorisations :

- > ils ont une image « verte » et écologiquement correcte justifiée car ils bénéficient d'un mode de production entièrement biologique ;
- > ils offrent des saveurs exotiques nouvelles qui méritent d'être connues ;
- > ils présentent des teneurs élevées en micronutriments : caroténoïdes, composés phénoliques, sélénium... qui peuvent présenter des vertus pharmaceutiques et nutritionnelles pour la prévention de maladies ;
- > ils ont des propriétés tinctoriales, riches en pigments pouvant servir de colorants naturels.

Contacts

Dominique Pallet,
Fabrice Vaillant

UMR Qualisud
73 rue Jean-François Breton
34398 Montpellier Cedex 5
France

dominique.pallet@cirad.fr



UMR
QualiSud

Un potentiel à connaître pour mieux le valoriser

Les travaux de l'UMR Qualisud, en lien avec ses partenaires sud-américains, visent à caractériser les propriétés nutritionnelles, fonctionnelles et l'activité biologique de ces fruits afin d'envisager de nouvelles utilisations. Plusieurs espèces communes dans l'est de l'Amazonie sont ainsi étudiées parmi lesquelles :

- > l'açaí (*Euterpe oleracea* et *Euterpe precatoria*, famille des *Arecaceae*), qui est très apprécié des habitants de l'Amazonie et est activement exploité et consommé ;
- > le buriti (*Mauritia flexuosa*, famille des *Arecaceae*), appelé palmier bêche en Guyane, dont le fruit présente une couleur orangée soutenue et des activités biologiques avérées ;
- > le camu-camu (*Myrciaria dubia* H.B.K. et *Myrciaria* sp., famille des *Myrtaceae*), petite baie rouge très riche en vitamine C provenant de régions inondables ;
- > la noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*, famille des *Lecythidaceae*), qui est un produit traditionnel de l'extractivisme en Amazonie est très riche en sélénium.

La connaissance de la biodiversité est importante, dans la mesure où certaines caractéristiques botaniques sont corrélées avec les caractéristiques de composition des fruits.

De nouvelles techniques de conservation et de transformation

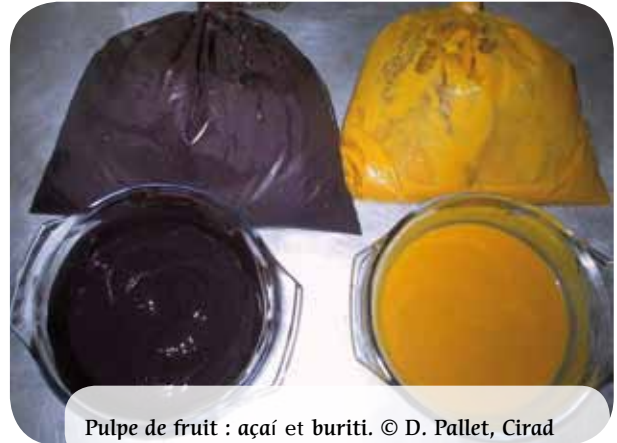
Les techniques de post-cueillette et de transformation restent à développer pour la préservation et la conservation de ces fruits. La construction d'infrastructures et la mise en œuvre de techniques de base sur les sites de collecte, telles que le triage, le stockage, le séchage, et d'autres techniques de stabilisation permettront de construire la qualité du produit final. Les techniques utilisées pour l'extraction des pulpes ou de l'huile sont ancestrales, mais d'autres techniques plus innovantes, éprouvées dans d'autres contextes et adaptées à l'environnement, pourraient être implantées.

Des marchés émergents

La valorisation des fruits et des oléagineux de l'Amazonie est soumise aux contraintes de développement de la région, en particulier écologiques et logistiques. Leur biodiversité est peu valorisée hors du contexte amazonien mais de nouvelles opportunités de marché surgissent pour ces produits : aliments fonctionnels ou aliments biologiques. Les savoir-faire et les technologies utilisées en post-cueillette, logistique et transformation restent à créer pour répondre à ces demandes.



Séchage des noix du Brésil. © D. Pallet, Cirad



Pulpe de fruit : açaí et buriti. © D. Pallet, Cirad



Partenaires

- CIAT, International Center for Tropical Agriculture, Colombie.
- CITA, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Costa Rica ;
- Embrapa, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Brésil ;