

La transformation artisanale des fruits de palmiers dans l'ouest guyanais



Huile tchô-tchô
Huile de pulpe d'awara
Huile de patawa
Huile de coco
Huile de parépou
Huile de counana
Nectar de wassaï
Nectar de patawa

Awara

Selon la légende, qui mangera du bouillon d'awara restera ou retournera en Guyane. Cependant, les amandes de l'awara sont aussi transformées, et l'on en extrait de l'huile, appelée « l'huile tchô-tchô »

Astrocaryum vulgare



Fabrication de l'huile tchô-tchô

Jacqueline et Victor KILINAN, Awala Yalimapo

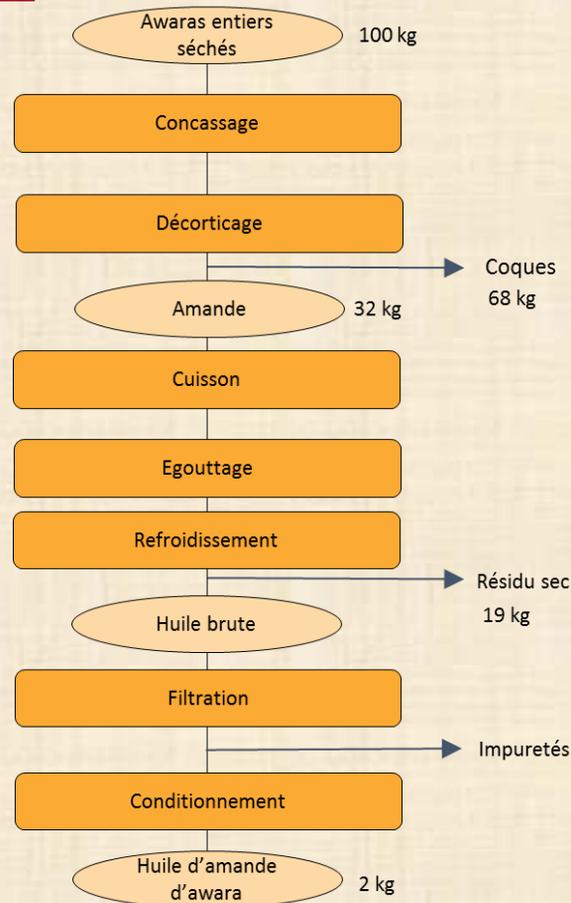
L'huile d'amande d'awara, appelée huile « tchô-tchô » est transformée à partir du noyau de l'awara. Les awaras sont séchés au soleil pendant 1 ou 2 mois. Si l'on secoue le noyau et qu'il fait du bruit la transformation peut commencer !

La première opération de la transformation des fruits est le **concassage** de la noix à l'aide d'un marteau et d'un support de bois ou de fer. Celle-ci est ensuite décollée de la coque à l'aide d'un couteau, c'est le **décortiquage**

Les amandes entières sont ensuite mises sur le feu. La **cuisson** est terminée lorsque les amandes deviennent entièrement noire. Attention, il est important d'agiter régulièrement les amandes, afin qu'elles ne se collent pas au récipient !

Les amandes sont ensuite soigneusement **égouttées** à l'aide d'une spatule perforée.

Enfin, l'huile obtenue est refroidie, puis **filtrée** dans un linge propre avant d'être **conditionnée**.



L'huile tchô-tchô, est particulièrement recherchée et utilisée en application cutanée pour ses vertus médicinales (brûlures, plaies, douleurs internes)

Awara

Astrocaryum vulgare



Fabrication de l'huile de pulpe d'awara

L'huile de pulpe d'awara est obtenue à partir d'awaras qui ont **fermenté** pendant environ 5 jours.

Cette fermentation permet à la pulpe du fruit de se ramollir et facilite son **broyage** au pilon.

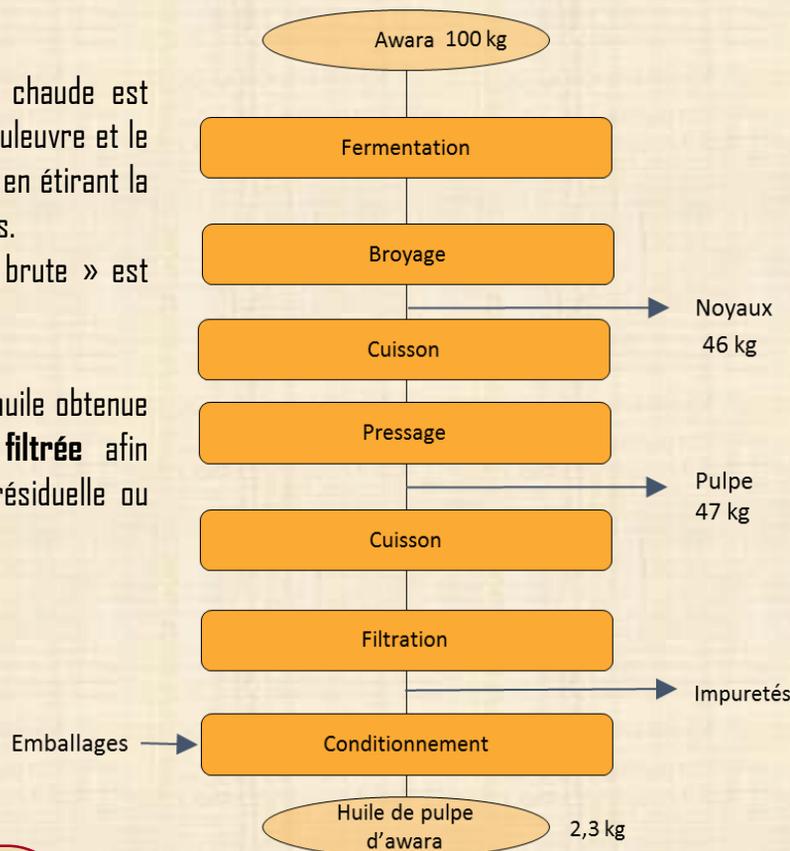
Une fois broyée, la pulpe est séparée de son noyau et subit une **cuisson** rapide.

L'extraction de l'huile peut ensuite commencer.

La pulpe encore chaude est placée dans la couleuvre et le **pressage** se fait en étirant la presse vers le bas.

De l'huile dite « brute » est alors récupérée.

Pour terminer, l'huile obtenue est **cuite** puis **filtrée** afin d'éliminer l'eau résiduelle ou les impuretés.



L'huile de pulpe d'awara est une huile composée majoritairement d'acide oléique (que l'on retrouve aussi dans l'huile d'olive) et est très riche en caroténoïdes.

Grâce à ses propriétés anti-radicalaires et anti-inflammatoires cette huile est utilisée en cosmétologie pour lutter contre le vieillissement de la peau.



L'huile d'awara peut être dégustée avec du sel et accompagnée de cassave.



Patawa *Oenocarpus bataua*



Fruit à la chair fibreuse de couleur jaune.

Fabrication de l'huile de pulpe de patawa

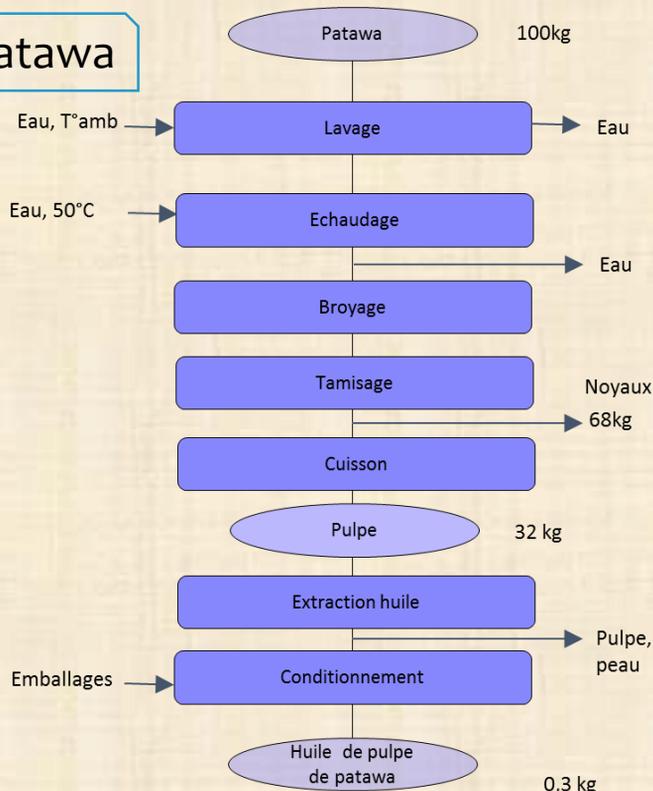
Le fruit est lavé, puis trempé dans de l'eau chaude pendant 20 min, c'est l'échaudage. L'eau ne doit pas être trop chaude, elle risquerait de cuire le fruit, et de durcir la pulpe.

Le dépulpage peut ensuite commencer, quand la pulpe du patawa glisse entre deux doigts.

Une fois la pulpe récupérée, le tout est cuit directement dans une casserole.

Enfin, la dernière étape, est l'extraction de l'huile à proprement parlé. La pulpe encore chaude est placée dans la couleuvre (ou matapi) et une pression est exercée par le bas. Selon la tradition, pour que l'huile coule, personne ne doit parler !

Enfin, l'huile est directement conditionnée en bouteilles. Elle ne doit pas rester exposée à l'air libre, pour éviter l'oxydation des lipides.



Grâce à sa composition en acide oléique, l'huile de patawa est comparable à l'huile d'olive. Utilisée en cuisine, elle accompagne la cuisson de l'igname ou de la pomme de terre douce.



La cuisson est terminée lorsque la pulpe devient entièrement noire

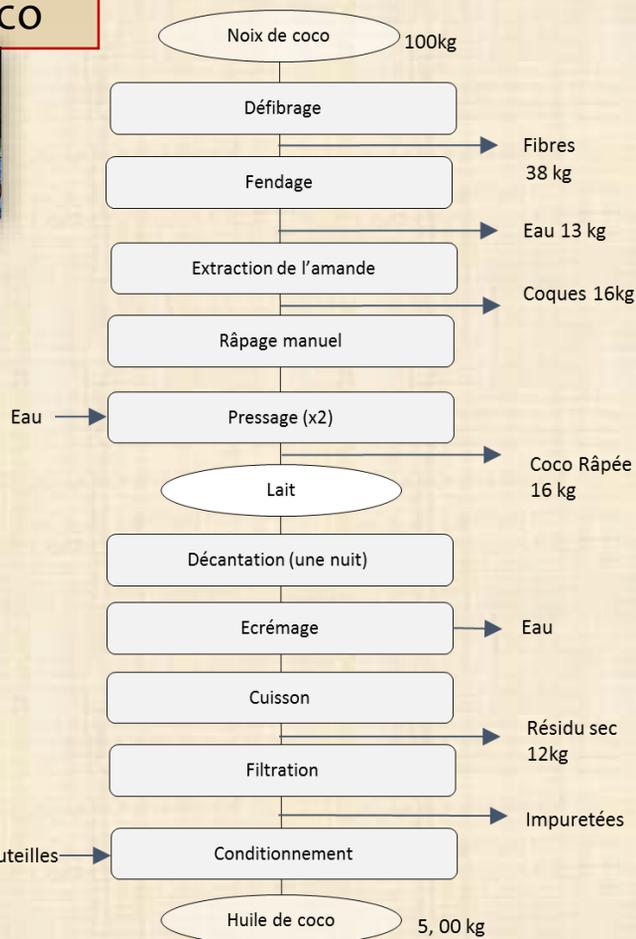


Selon des pratiques anciennes, une couleuvre à manioc est utilisée pour l'extraction mécanique de l'huile

Noix de coco *Cocos nucifera*



Fabrication artisanale de l'huile de coco



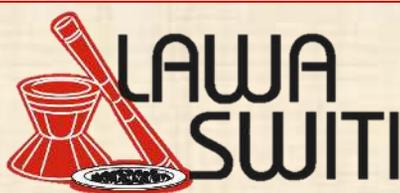
La transformation de la noix de coco en huile se fait traditionnellement par « voie humide » ; l'huile est extraite par ajout d'eau.

La première étape, est le **défibrage**, à l'aide d'une machette, puis les fruits sont **fendus** afin de récupérer l'eau de coco. Ensuite, **l'amande est extraite** à l'aide d'un couteau, celle-ci sera râpée manuellement à l'aide de râpes traditionnelles. Plus la coco est sèche, plus le râpage sera efficace

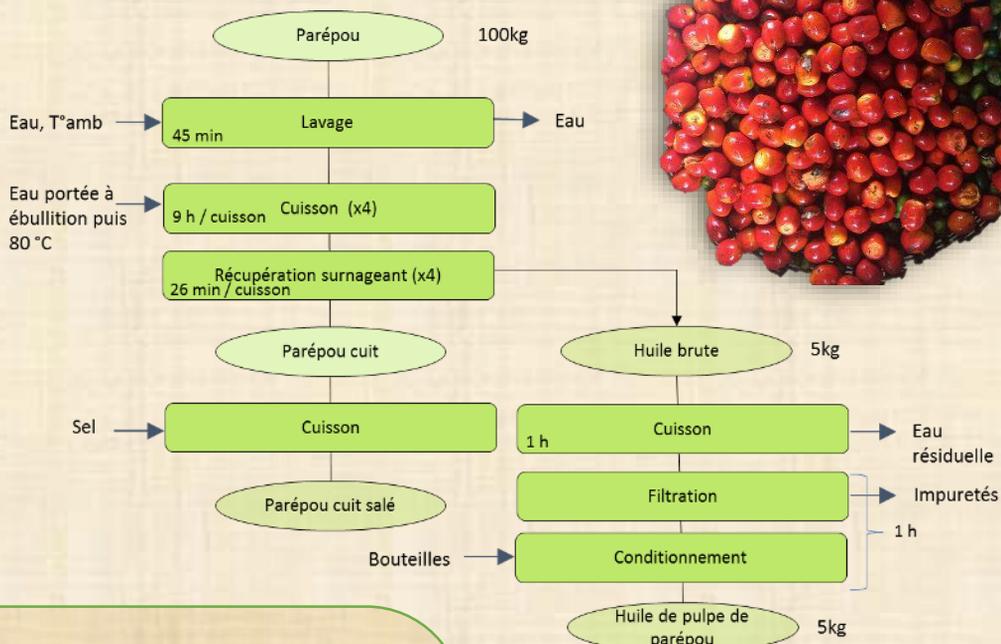
Enfin, après **pressage** de la coco râpée à l'aide d'eau, on obtient un lait crémeux qui doit **décanter** une nuit. L'huile, plus légère que le reste du mélange remonte à la surface durant la phase de décanter. Le lendemain, **la crème épaisse** qui surnage le mélange est **récupérée**. La **cuisson** de cette dernière va permettre l'extraction de l'huile. Elle est terminée lorsque le tourteau résiduel est noirci et que toute l'eau s'est évaporée. Enfin, l'huile est **filtrée** puis **conditionnée** en bouteilles.

Parépou

Bactris gasipaes



Fabrication de l'huile de parépou



L'huile de parépou est le co-produit d'une transformation principale : les parépous salés.

Son extraction est simple et se réalise par « **voie humide** » : grâce à l'ajout d'eau.

Une fois les fruits **lavés**, ceux-ci subissent une **cuisson prolongée** dans un grand volume d'eau.

L'huile va alors s'extraire du fruit et remonter à la surface, car cette dernière est plus légère que l'eau.

Cette huile est ensuite récupérée à l'aide d'une cuillère et va subir une deuxième **cuisson** afin d'éliminer l'eau résiduelle.

Enfin, l'huile est **filtrée** et **conditionnée** dans des bouteilles opaques.



Counana *Astrocaryum paramaca*



Fabrication de l'huile de counana

L'huile de paramaca ou counana s'obtient à partir de la transformation de l'amande du fruit.

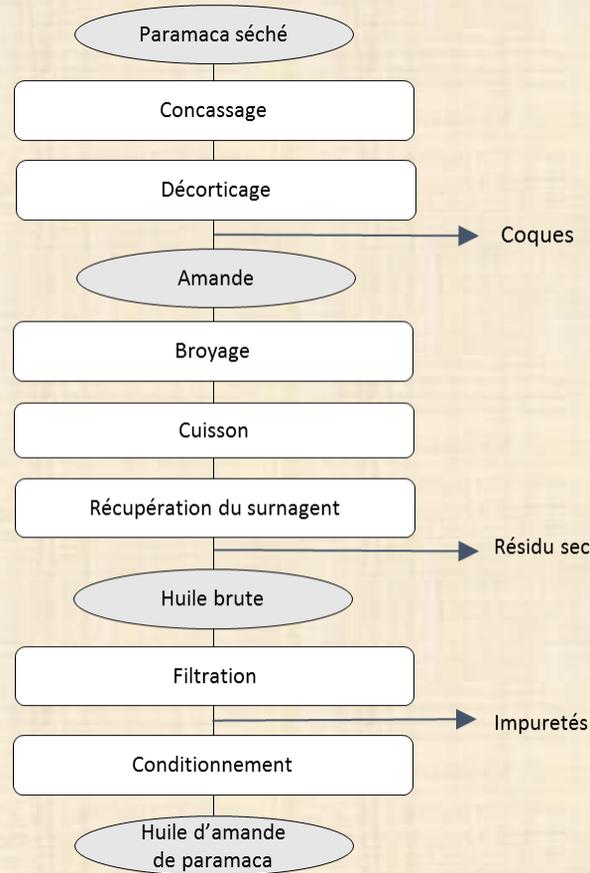
La transformation du fruit en huile commence par le **concassage** de la coque, qui se fait à l'aide de marteaux.

Plus le fruit est sec, plus l'amande se détachera facilement de sa coque. Une fois que l'amande est récupérée, elle est **broyée**, jusqu'à obtenir un pâte crémeuse de couleur claire.

Ensuite, cette pâte est mise sur le feu. **La cuisson** est terminée lorsque que le mélange se dissocie en deux phases : un résidu sec et de l'huile.

Attention, si la puissance du feu est trop importante, le résidus secs risque de brûler, et d'entraîner de petites particules noires nocives dans l'huile.

Enfin, la dernière étape de la transformation passe par une **filtration** de l'huile dans un linge propre, dans le but d'éliminer toutes les impuretés résiduelles.



Wassaï

Euterpe oleracera

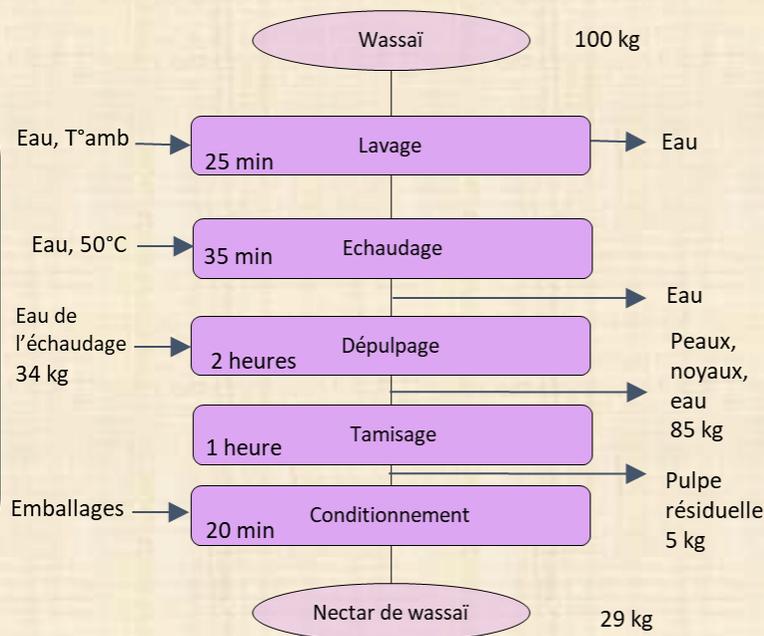
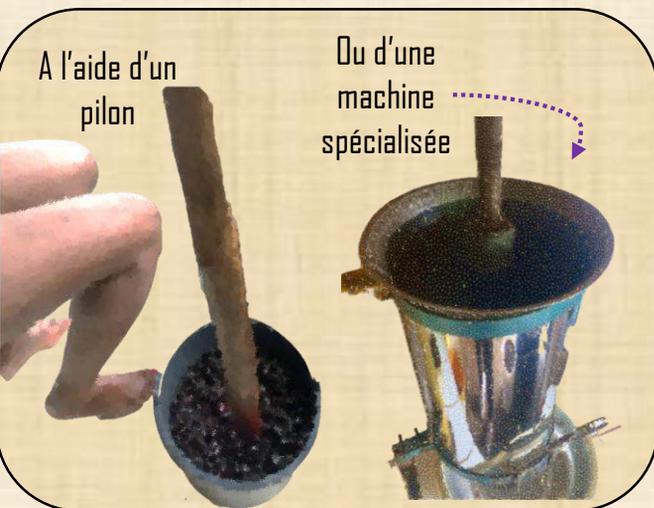
Apprécié pour sa texture « crémeuse », le nectar est la transformation phare du fruit. Il est souvent consommé nature, dilué dans de l'eau ou accompagné de sucre ou/et de couac.



Fabrication du nectar de wassaï

Antonya, Mana – Maureen, CDG – Gimidja et Leatitia, Bassin Mine d'Or – Roma, Saint-Laurent

Equipements



La première étape de transformation des fruits passe par un **lavage** à grandes eaux.

Les fruits sont ensuite plongés dans de l'eau à 50°C pendant 20-25 min afin de ramollir la pulpe, dure à l'état naturel. La fin de l'**échaudage** se distingue en pressant légèrement le fruit entre deux doigts, si la pulpe se détache facilement, l'échaudage est terminé.

dans la **dépulpeuse** à wassaï, ou broyés et **tamisés** quand la transformation est manuelle. De l'eau est ajoutée au fur et à mesure et facilite l'extraction du jus.

La dernière étape de transformation est le **conditionnement**, en bouteilles ou sachets. Attention, le nectar s'oxyde très vite, il est donc important de le garder au frais !

Patawa *Oenocarpus bataua*

Fabrication du nectar de patawa



Fruit à la chair fibreuse de couleur jaune.

Le fruit est lavé, puis trempé dans de l'eau chaude pendant 20 min, **c'est l'échaudage**. L'eau ne doit pas être trop chaude, elle risquerait de cuire le fruit, et de durcir la pulpe.

extraire son jus. Si on extrait le jus du fruit manuellement, il est nécessaire de le **broyer** avec l'aide d'un pilon et de l'eau.

Le dépulpage peut ensuite commencer, quand la pulpe du patawa glisse entre deux doigts.

La dernière étape de transformation est le **conditionnement**, en bouteilles ou sachets. Attention, le nectar s'oxyde très vite, il est donc important de le garder au frais !

Selon les dépulpeuses utilisées, il est préférable de **dénoyauter** le fruit avant d'en

Transformation non mécanisée

Transformation semi-mécanisée

