



Les Explorateurs de PÂQUES

Astrocaryum vulgare Mart.

Créole **awara, wara** | Kali'na **awara, awala** | Palikur **wahatwi** | Teko **dzawala** | Wayana **awala** | Wayãpi **awala** | Aluku **awaa** | Portugais **tucumã-do-pará**

Document 1 : Nom de l'arbre

Grand palmier cespiteux des forêts basses

et savanes. Généralement plusieurs stipes développés, de 4 à 10 m de haut et de 15 à 20 cm de diamètre. Entre-nœuds de 20 à 40 cm, armés d'épines noires denses, aplaties, de 5 à 15 cm de long. **Couronne** de 8 à 16 feuilles. **Feuilles** dressées, de 4 à 6 m de long. **Pétiole**, gaine et rachis armés d'épines noires. **Limbe** penné (75 à 120 paires), blanchâtre en dessous. **Pennes** droites, étroites, plus ou moins réparties par groupes, **différemment orientées, donnant aux feuilles l'aspect ébouriffé.** Épines sur la **nervure médiane** et le bord des pennes.

Inflorescence interfoliaire dressée sur un pédoncule droit, très épineux. Rachis de 1 m, portant de nombreux rachilles, de 25 à 30 cm. **Spathe** de 1 m de long, hérissée d'épines noires au sommet du pédoncule. **Fruits** ellipsoïdaux, orange, glabres, lisses, de 3 à 3,5 cm de diamètre et 4 à 5 cm de long.

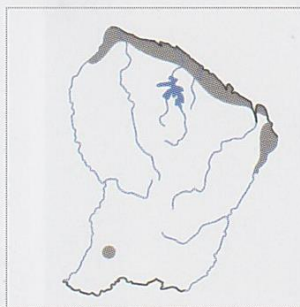


Figure 1 : Palmier d'Awara

Document 2 : Description de l'arbre

Distribution : Amazonie brésilienne orientale, Guyane, Suriname. En Guyane, très commun dans la bande côtière. À l'intérieur, uniquement connu des forêts basses des inselbergs du haut Marouini.

Habitat : forêts basses, sèches, sur sol sableux, des cordons littoraux et bosquets des savanes.



Document 3 : Localisation

Stipe : Tronc des palmiers et des fougères arborescentes.

Stipe

Caractéristiques des entrenœuds

| | | | | | |
|-------------------------------|------------------------------|---|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | | | | | |
| courts (croissance lente) | longs (croissance rapide) | épineux, près des cicatrices foliaires | épineux sur tout l'entrenœud | à épines orientées | à épines non-orientées |
| <i>Astrocaryum sciophilum</i> | <i>Euterpe</i> spp. | <i>Bactris nancibaensis</i> | <i>Astrocaryum vulgare</i> | <i>Bactris campestris</i> | <i>Desmoncus horridus</i> |

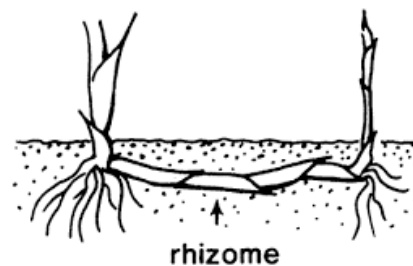
Persistence d'organes sur le stipe

| | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---|---|
| | | | |
| persistance des feuilles mortes | persistance des feuilles mortes | persistance des gaines foliaires (formant un manchon épineux) | persistance des gaines foliaires (formant un manchon épineux) |
| <i>Acrocomia aculeata</i> | <i>Manicaria saccifera</i> | <i>Astrocaryum sciophilum</i> | <i>Oenocarpus bataua</i> |

Figure 2 : Les différents types de stipe observés en GUYANE.

La racine : Organe souterrain d'une plante servant à la fixer au sol et à y puiser l'eau et les éléments nutritifs nécessaires à son développement.

Rhizome : Tige souterraine, qui porte des racines et des tiges aériennes.



Racines et rhizomes

| | | | | |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------------------|----------------------|
| | | | | |
| racines-échasses | racines adventives courtes | racines-échasses | pneumatophores | rhizome traçant |
| <i>Socratea exorrhiza</i> | <i>Astrogynne guianensis</i> | <i>Euterpe oleracea</i> | <i>Mauritia flexuosa</i> | <i>Bactris major</i> |

Figure 3 : Racines et Rhizomes de palmiers de GUYANE.

Épine : Piquant naissant sur certains végétaux et qui ne peut être arraché sans déchirer les tissus sous-jacents



Figure 4 : Epines de palmiers de GUYANE.

Les **feuilles** sont des organes presque toujours verts, qui constituent des expansions latérales de la tige ou des rameaux.

Le **limbe** d'une **feuille** de **végétal** est la partie de cet organe située à l'extrémité du **pétiole**

Les **feuilles simples**, le limbe n'est pas ramifié en segments indépendants. Chez les **feuilles composées**, le pétiole se ramifie, chaque ramification donnant naissance à un limbe particulier appelé foliole.

On distingue les **feuilles composées pennées**, les **feuilles composées palmées** et les **feuilles pédalées**.

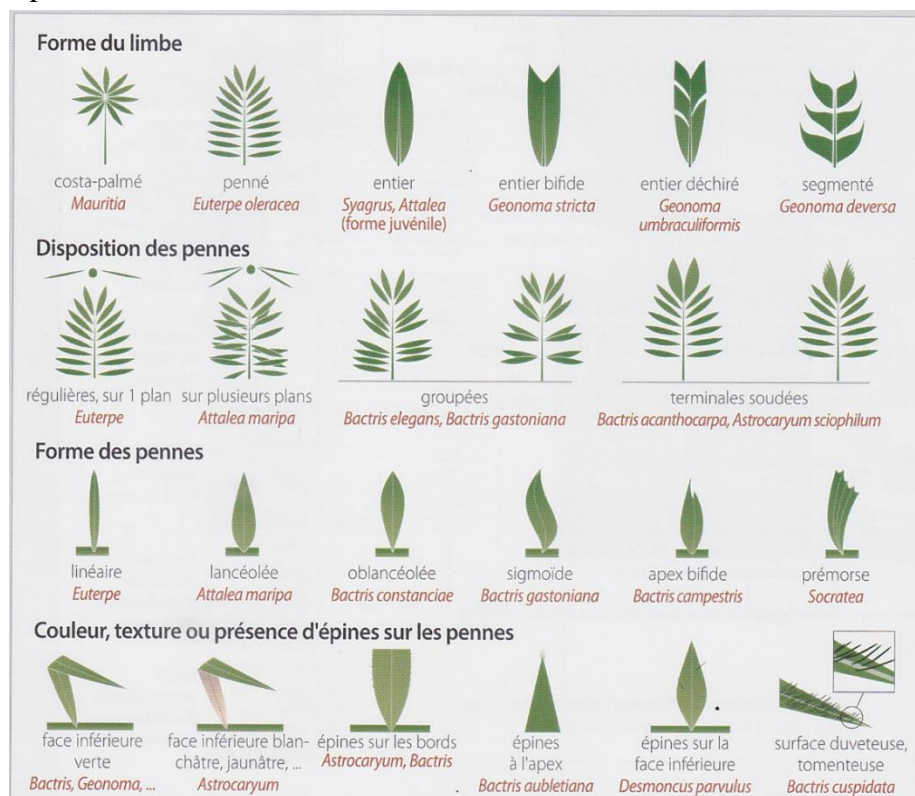
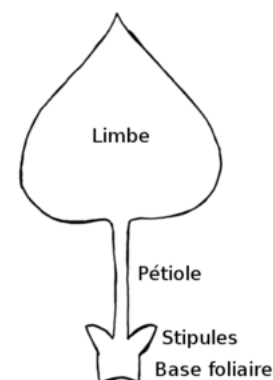


Figure 5 : Les différentes feuilles de palmiers de GUYANE.

Infrutescence : ensemble des fruits résultant du développement d'une inflorescence.

Inflorescence : ensemble des fleurs regroupées et disposées d'une façon précise sur une tige.

Spathe : Partie membraneuse d'une inflorescence ressemblant à une feuille.

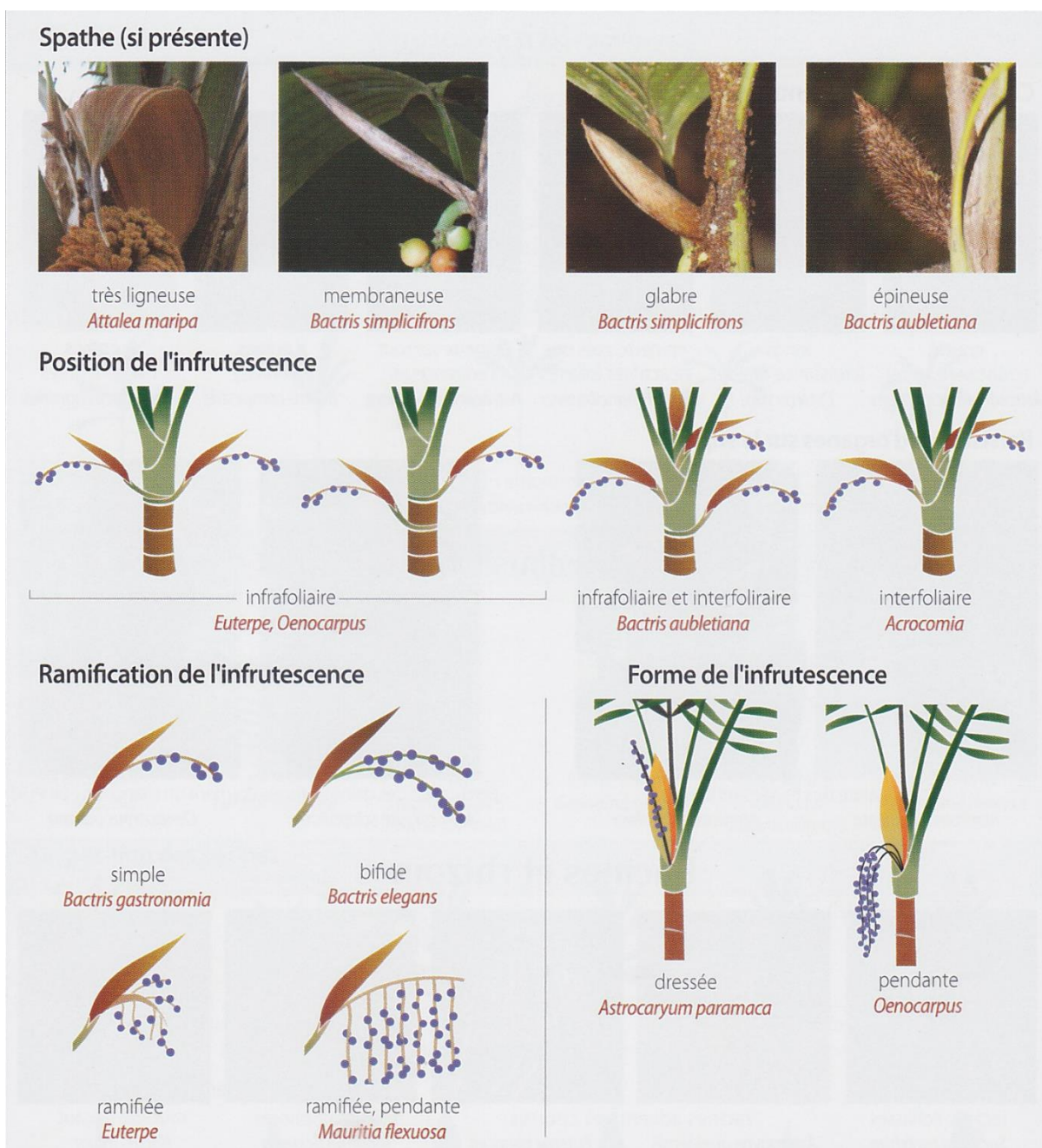


Figure 6 : Les différents types d'infrutescence de palmiers de GUYANE

Le **fruit**, en botanique, est l'organe végétal contenant une ou plusieurs graines. Il succède à la fleur par transformation du pistil. Il favorise la reproduction de l'espèce, en protégeant la ou les graines et en favorisant leur dissémination.

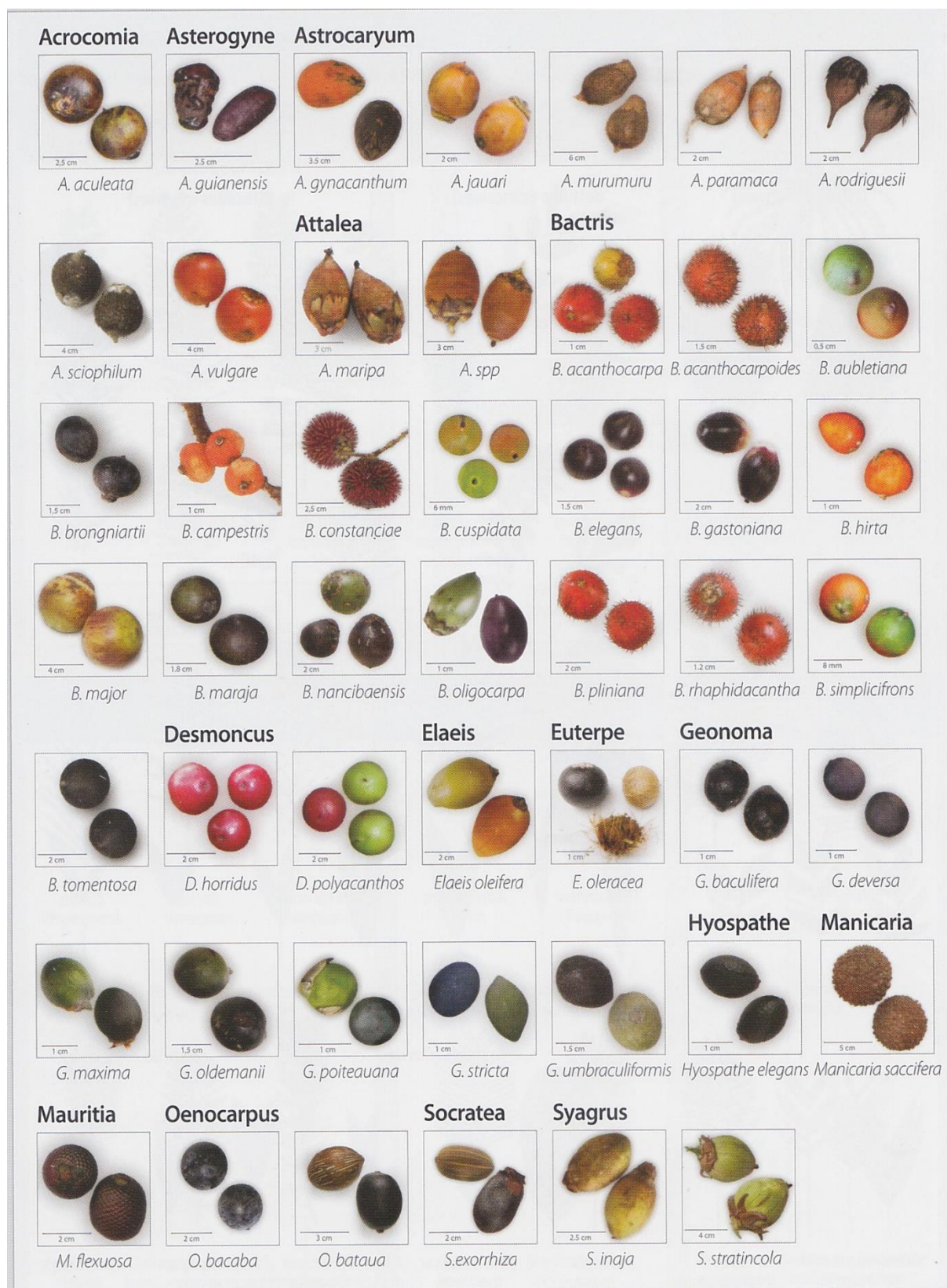


Figure 7 : Vue d'ensemble des fruits des différents palmiers de GUYANE.

Le bouillon d'awara

En Guyane, c'est une véritable institution, notamment pendant les fêtes de Pâques et de Pentecôte où on le déguste en famille. Sa préparation est très longue et fastidieuse.

Préparée à partir de la pâte d'awara, elle-même tirée de la pulpe du fruit, la recette incorpore de nombreux légumes régionaux, viandes, poissons et crustacés, cuits ensemble pendant de nombreuses heures. Ce plat typique et bien relevé est tellement délicieux que l'on dit : « Qui goûte le bouillon d'awara reviendra en Guyane ».

À partir de la pulpe du fruit, on obtient aussi une huile alimentaire rouge, contrairement au tchocho, huile noire tirée de l'amande du noyau et réservée à des usages médicinaux.

Cette affection particulière des Guyanais pour l'awara prend très certainement racine en Afrique de l'Ouest où l'on a l'habitude de fabriquer de l'huile de palme à partir du palmier à huile africain (*Elais guineensis*). En effet, que ce soit chez les Bantous d'Afrique centrale qui préparent la *mouambe* ou bien chez les Ivoiriens, dont la *sauce graine* est à base de fruits du palmier à huile africain, la filiation gastronomique est toute trouvée. Cette filiation culturelle est d'autant plus certaine qu'aucune culture amérindienne de Guyane ne consomme les fruits d'awara de cette manière, les Kali'na pour leur part en préparent un nectar comme avec le wassay.

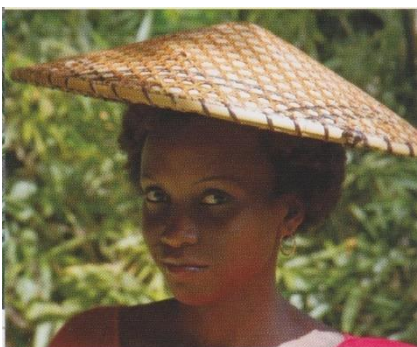
Document 4 : Art culinaire guyanais

En Guyane, les lances d'awara, de counana ou de mourou-mourou sont utilisées pour tresser les éventails attise-feu chez les Kali'na, les Arawak-Lokono, les Wayäpi et les Teko. La première espèce n'est tressée que par les Kali'na et les Arawak-Lokono (et anciennement les Palikur), ces Amérindiens connaissant plusieurs techniques pour tresser ces éventails. Les deux autres espèces entrent dans le tressage des éventails à feu wayäpi et teko de l'Oyapock. Ces peuples savent confectionner différentes formes d'éventails qu'ils nomment par un vocabulaire animalier : les Wayäpi connaissent notamment la technique en museau de lézard téjou ou en omoplate de biche. Un œil exercé peut ainsi reconnaître les différents éventails et la couleur des fibres de ces palmiers : ceux du counana donnent une couleur orangée tandis que l'awara et le mourou-mourou ont une couleur paille.

Les Teko utilisaient les lances de counana pour tresser des corbeilles servant, lors des repas, à présenter les morceaux de galettes de manioc, tandis que les Kali'na utilisaient celles d'awara. Notons que ces vanneries ont aujourd'hui quasiment disparu.

Les bandes servant à imposer les insectes sur le corps d'hommes et de femmes lors de rituels sont tressées avec des penes de counana chez les Wayana, les Teko et les Wayäpi et d'awara chez les Arawak et les Kali'na.

Document 5 : Les usages !



▲ Le catouri-tête, qui protège de la pluie et du soleil, est fabriqué à partir de feuilles de way et de fibres d'arouman. © ONF

Figure 8 : Le catouri-tête



◀ Les Créoles célèbrent la fête catholique des Rameaux avec d'élégants bouquets bénis confectionnés à partir de feuilles de macoupi, de maripa ou de cocotier. © M. VIELLARD

Figure 9 : les rameaux

VANNERIE À BASE DE PALMIERS

Un quart des vanneries de Guyane sont faites à partir de palmiers. Tressées par les hommes, elle sont le plus souvent utilisées par les femmes.

❶ Le petit coffret *walape* en pennes de macoupi, servant à conserver les gorges de toucan pour les couronnes de plumes est une forme typiquement wayâpi. ❷ La corbeille *tatou* en fibres de counana est tressée par le peuple teko. ❸ La hotte, en fibres de comou, permet aux femmes wayâpi de charrier les tubercules de manioc et le bois de feu. ❹ Les éventails à feu, indispensables pour la cuisson des galettes de manioc, peuvent être tressés à partir de différentes espèces. ❺ La corbeille à coton wayana, aux motifs bicolores, possède un bord renforcé en tige fendue et grattée du palmier lianescent *lyann-ti-wara* (*Desmoncus* spp.). Photos © M. FLEURY



Figure 10 : Les vanneries

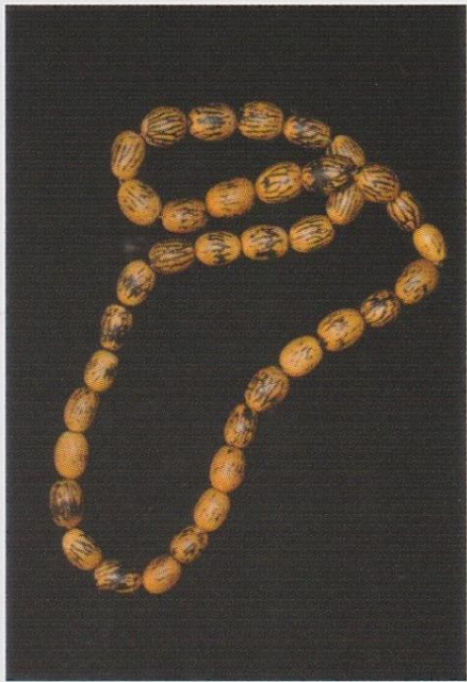


Figure 11 : Les bijoux

L'awara

Cette espèce est déjà citée comme médicinale par Pomet en 1735, lequel précise que « *l'huile fortifie les nerfs, atténue les humeurs froides* ». Dr Heckel en 1897 note que les racines étaient utilisées comme antisiphilitiques et que la pulpe du fruit cuite calmait les coliques. L'huile tirée de la graine appelée *tcho-tcho* (cf. page suivante) était utilisée en friction pour calmer les douleurs rhumatismales. Il précise que l'huile est très estimée dans le pays et que l'huile fraîche est prescrite en lavements laxatifs et contre les douleurs d'oreilles. Les racines de ce palmier sont également consommées sous forme de décoction, comme remède contre la furonculose⁶. Cette huile continue aujourd'hui d'être prisée pour ses usages médicaux.

Document 5 : les usages Médicaux (1)

Les bijoux et la mode

Les graines de wassay sont employées pour fabriquer des bijoux, surtout au Brésil, où elles sont polies, percées et colorées, pour fournir de jolies perles. On trouve de nombreux colliers et bracelets fabriqués avec ces graines sur les marchés brésiliens et guyanais.

L'awara, dont la graine est très dure, est également utilisé en bijouterie : cette fois, c'est la noix qui est sculptée pour la fabrication de bagues, pendentifs, boucles d'oreilles, et autres bijoux. D'autres graines du genre *Astrocaryum*, ainsi que celles de moucaya sont également utilisées. Les graines de maripa, notamment les graines avortées et polies, sont du plus joli effet. D'autres graines de palmier peuvent être employées entières pour la fabrication de colliers : patawa, awara-monpé, mourou-mourou...

Document 6 : Les usages (2)

HUILE DE KIO KIO, TYO TYO OU TCHO-TCHO

Cette huile extraite de la graine de l'awara est un classique des pharmacopées créoles et marronnes. Les fruits récoltés sont mis à sécher pendant deux mois. On casse alors les noyaux pour en récupérer les amandes que l'on fait tremper dans l'eau durant 2-3 jours. On les fait chauffer à sec dans une marmite, puis on y ajoute de l'eau. L'huile qui se forme peu à peu est récupérée à la louche. La préparation incombe aux femmes âgées car on dit que celles ayant leurs règles pourraient la faire tourner⁶.

Cette huile est très prisée des Créoles pour soigner douleurs rhumatismales ou furoncles. On l'applique aussi sur les maux de dents et en frictions sur le corps des malades fiévreux. Pour soigner les crises de vers chez les enfants, l'huile est frottée sur le ventre, ainsi qu'avalée avec sucre et sel comme purge pour éliminer les vers⁶.

Les Noirs Marrons l'utilisent pour réduire fractures et luxations. On la frotte aussi sur le corps des défunts, pour détendre leurs articulations. On peut aussi oindre le corps des enfants pour soigner la toux, bien que l'huile de coco soit préférée²¹.

Les Palikur mélangent la sève de *Philodendron billietiae* ou les feuilles de cotonnier (*Gossypium barbadense*) ou celles de *Tibouchina multiflora* avec l'huile d'awara, pour des massages chez les femmes contre la descente d'organes. La tige grillée et malaxée de *Cyperus articulatus* (plante des savanes tremblantes), est mélangée avec le tchotcho pour arrêter les saignements de nez⁴⁹.

Document 8 : les usages médicaux (2)



Région académique

académie
Guyane



Jeunes explorateurs, après avoir consulté les documents précédents, constituez une fiche descriptive du palmier d'awara afin qu'on le reconnaisse rapidement.

Vos compétences artistiques et rédactionnelles seront mises à rude épreuves.

Si vous en avez l'occasion, vous pourrez vérifier les informations apportées directement sur le terrain et faire vos propres observations.

A vous de jouer !



Nom scientifique :

Nom créole :

Schéma de l'arbre

Blank area for drawing the tree schema.

Description de l'arbre :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Schéma de l'inflorescence

Blank area for drawing the inflorescence schema.

Localisation sur le territoire (schéma)

Blank area for drawing the location on the territory.

Les différents usages :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Schéma du stipe

Schéma de la feuille

Hauteur :
Diamètre :

Description :

.....
.....
.....

Longueur :

Largeur :

Schéma de l'infrutescence

Schéma du fruit

Description :

.....
.....
.....

Description :

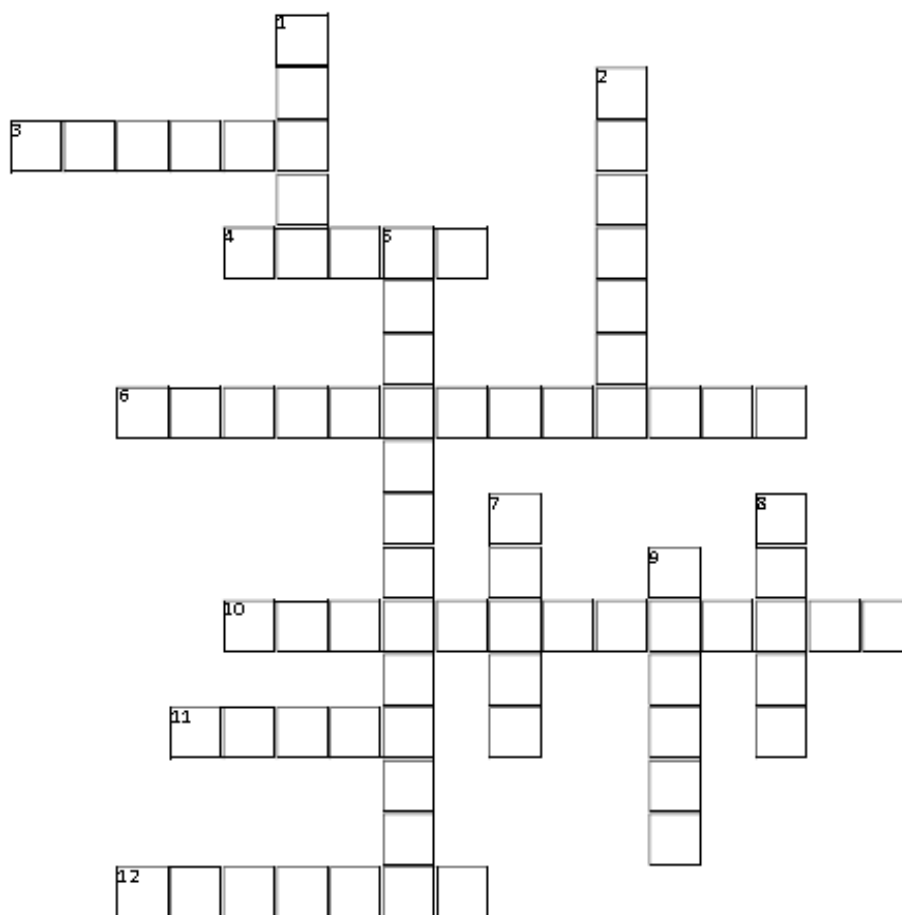
.....

Nombre :

Diamètre du fruit :

l'awara et sa botanique

Vérification des connaissances



Horizontal

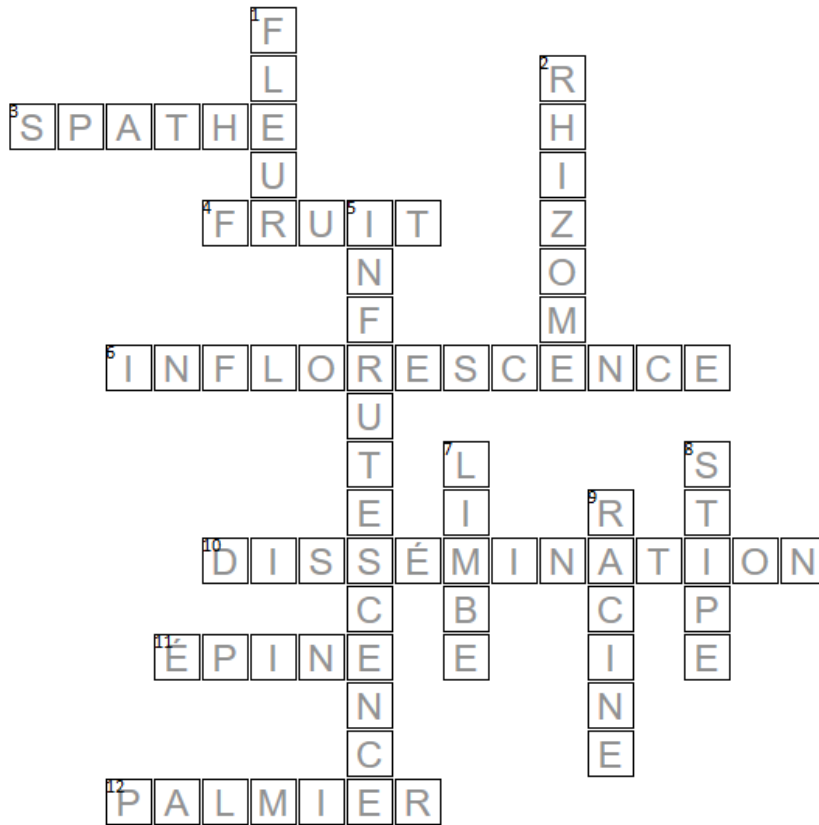
- 3 Partie membraneuse d'une inflorescence ressemblant à une feuille.
- 4 Organe végétal contenant une ou plusieurs graines
- 6 ensemble de fleurs regroupées
- 10 Dispersion de graines
- 11 Piquant naissant sur certains végétaux
- 12 Arbre des régions chaudes au tronc simple terminé par un faisceau de grandes feuilles dont les folioles nettement séparées sont disposées en éventail

Vertical

- 1 organe de la reproduction chez les plantes
- 2 Tige souterraine
- 5 ensemble des fruits issus d'une inflorescence
- 7 Partie de la feuille située à l'extrémité du pétiole
- 8 Tronc des palmiers et des fougères arborescentes
- 9 Organe souterrain d'une plante

l'awara et sa botanique

Vérification des connaissances



Horizontal

Vertical

Il paraît que tu as des talents culinaires.

Écris ta recette du bouillon d'awara.

Attention ! Ne triche pas ! Tu demanderas ensuite à tes parents ou à des amis si tu as une bonne recette.



Le BOUILLON d'AWARA

INGREDIENTS PRINCIPAUX

Légumes

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Viandes

-
-
-
-
-
-
-
-

Autres condiments

-
-
-
-
-
-
-
-

Préparation :

Etape 1

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Temps :

Etape 2

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Temps :

Etape 3

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Temps :



académie
Guyane



Région académique

