

Exemple de plante/agroalimentaire : Les Baies Roses, une épice très prisée

Historique : C'est à La Réunion qu'a débuté le commerce des baies roses, quand dans les années 1970 un importateur de produits exotiques en découvre les saveurs.



Botanique :

Les Baies Roses sont le fruit du Faux poivrier (*Schinus terebinthifolius* Raddi), de la famille des Anacardiaceae. Egalement appelé Poivre rose, Poivre de La Réunion, cet arbuste résineux buissonnant dépasse rarement 5 m de haut.

Il est originaire d'Amérique Centrale.

Les feuilles sont **persistantes** et ont une saveur épicée. Les fleurs sont petites et verdâtres, donnant comme fruits des baies globuleuses d'un rouge écarlate, à pulpe légèrement sucrée.

Cette espèce est souvent confondue avec le *Schinus molle* Linné, ou Poivre de Californie, dont les feuilles sont plus allongées et tombantes.

Atouts culinaires :

Les Baies Roses se consomment séchées ou confites dans le vinaigre. Elles constituent une épice à la saveur résineuse et légèrement anisée, rappelant le poivre et le genièvre. Très prisées des amateurs de cuisine, elles agrémentent à merveille les viandes blanches et les poissons. Elles sont aussi très décoratives.

Les fleurs du « Faux poivrier » donnent un miel aromatique reconnu.

Exploitation :

La Réunion et l'île Maurice sont les principaux exportateurs de Baies Roses dans le monde, ils sont rejoints depuis 3 ans par le Brésil. Les Baies Roses sont issues de collectes manuelles dans leur milieu naturel.

L'ancienne appellation de « Poivre rose », en rapport à sa ressemblance au poivre n'a pas été acceptée par le service de Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité qui réserve l'appellation « Poivre » aux seules baies du genre botanique *Piper*. C'est donc sous le nom de « Baies Roses » que l'épice est commercialisée.

Toxicité :

L'inhalation de poussière de Baies Roses provoque chez certains individus des réactions asthmatiques et des **dermites**. Les oiseaux qui en consomment risquent la paralysie puis la mort.

A La Réunion, cette nocivité secondaire semble inexistante, aucun accident à la consommation n'a été signalé. Les Baies Roses peuvent être consommées sans excès.

Autres utilisations :

En parfumerie : l'huile essentielle extraite des Baies Roses donne aux parfums une note fraîchement épicée, florale ou boisée qui s'harmonise parfaitement avec les arômes de bases. Le premier parfum à base d'huile essentielle de Baies Roses fut Pleasures® d'Estée Lauder.

Se sont surtout les Baies Roses de La Réunion qui fournissent le secteur de la parfumerie.

Sources : - Les Baies Roses : Aspects botaniques, J.C. Pieribattesti, R. Lavergne, Communication aux 24èmes Journées Internationales des Huiles Essentielles et Extraits de Digne les Bains, France, 2005.

- Les Baies Roses : Aspect commercial, L. Janci, Communication aux 24èmes Journées Internationales des Huiles Essentielles et Extraits de Digne les Bains, France, 2005.

- Contribution à l'étude de quelques huiles essentielles de La Réunion, J.C. Pieribattesti, Thèse de Sciences Physiques, Université d'Aix-Marseille, 1982.

Persistantes : qui ne tombent pas pendant la saison froide

Piper : le Poivre

Dermite : inflammation de la peau