

À la découverte du

Palmiste rouge

Le Palmiste rouge fait partie du patrimoine naturel et humain de l'île de La Réunion. Espèce endémique, il ne pousse, sans intervention humaine, qu'à La Réunion et à Maurice. Le Palmiste rouge marque aussi la toponymie du territoire et sa gastronomie. À Saint-Philippe, il est présent en forêt en altitude mais est aussi cultivé dans les Bas.

Un palmier endémique sous haute protection

Au moment du peuplement de La Réunion, le palmiste était assez répandu dans toutes les forêts humides de l'île. L'accroissement démographique de La Réunion a eu pour conséquence **l'augmentation de sa consommation.**

Le niveau de menace qui pèse sur le Palmiste rouge des Bas n'est pas établi, les données sur l'espèce étant jugées insuffisantes. **On sait néanmoins qu'il s'est beaucoup raréfié à l'état sauvage, il figure donc sur la liste des espèces protégées** en France (UICN) afin de prévenir son extinction.

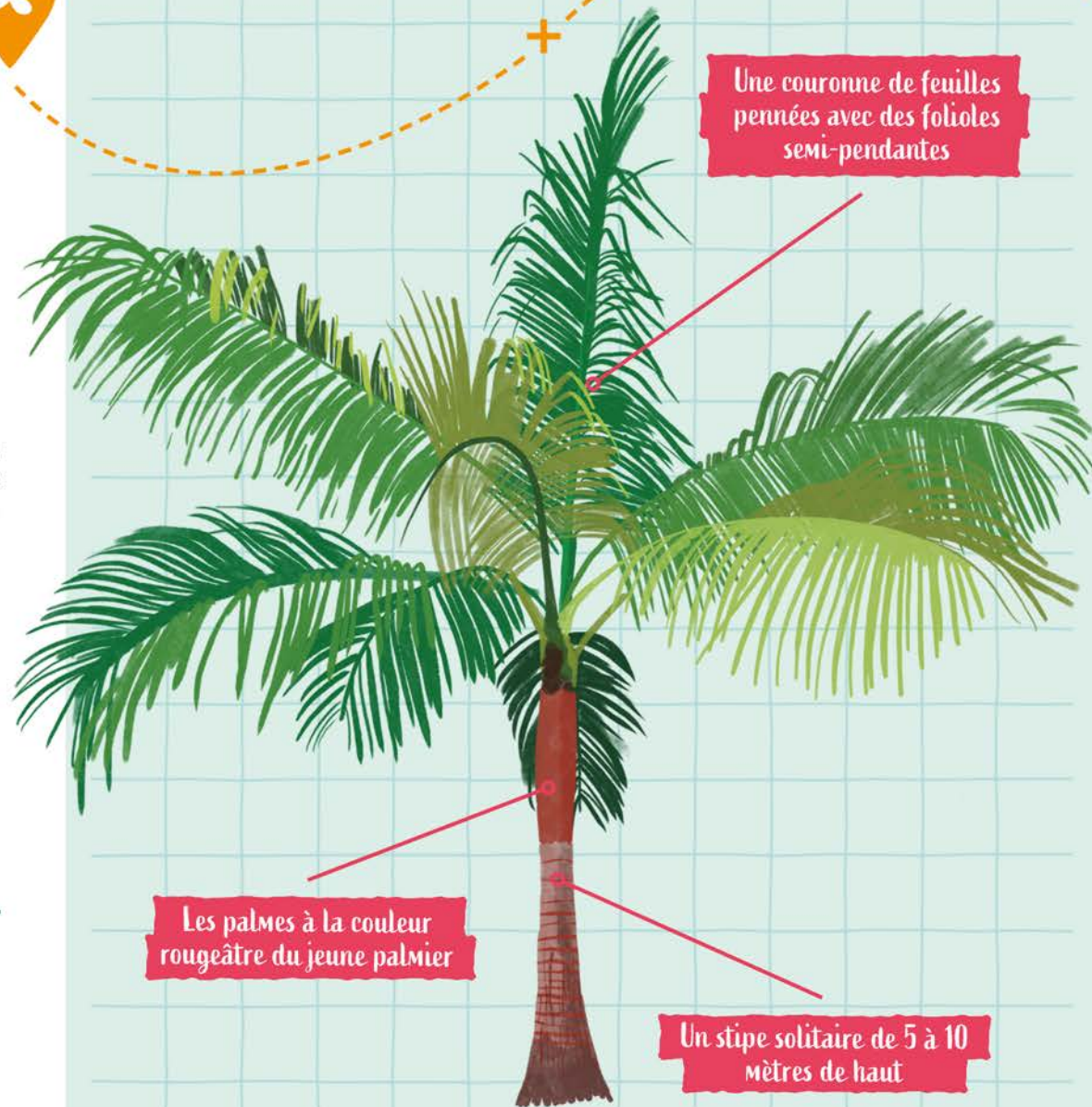
Quant au Palmiste rouge des Hauts, **il est classé en danger par l'UICN**, en lien avec le fort braconnage dont il est la cible en forêt.



Le bourgeon des deux espèces de Palmistes rouges, au goût très délicat, est un chou comestible prisé dans la cuisine locale mais sa récolte entraîne la mort de l'arbre. Le braconnage et la dégradation de son habitat naturel ont grandement réduit sa présence à l'état sauvage.



Le palmiste est découvert en 1804, par le célèbre naturaliste Bory de Saint-Vincent, qui en distingue plusieurs variétés.



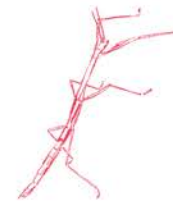
Le terme de "Palmiste rouge" fait référence à deux espèces différentes

Acanthophoenix rubra : aussi appelé "**Palmiste rouge des Bas**", c'est un palmier à la silhouette élancée. Endémique des îles Mascareignes, il est présent sur les îles de La Réunion et de Maurice. Cette espèce qui vit plutôt dans les Bas est aujourd'hui **rarissime en milieu naturel**. Seuls quelques juvéniles se trouvent en forêt, dans des zones préservées. Ce palmiste est **aujourd'hui cultivé**.

Acanthophoenix crinita : connu sous différents noms dont "**Palmiste rouge des Hauts**", c'est aussi une espèce endémique des Mascareignes. On le reconnaît à ses poils caractéristiques sur le stipe. Cette espèce se trouve plus en altitude que le Palmiste rouge des Bas, dans les forêts de moyenne altitude et les forêts humides de montagne. Il est **encore présent dans les milieux naturels de l'île**.

Le Phasme du Palmiste rouge, un insecte très attaché à son palmier !

Le Phasme du Palmiste rouge est une espèce endémique de l'île de La Réunion. Il se distingue par **son étroite association avec le Palmiste rouge dont il dépend entièrement pour sa survie**.



Les phasmes sont capables d'imiter à la perfection une branche ou une feuille, ils sont aussi capables de changer de couleur selon l'environnement. Leur capacité à disparaître dans le décor les protège des prédateurs.



De couleur vert pâle à brun rouge selon son âge, **cette espèce de phasme est dépourvue d'aile** et adopte un mode de vie strictement nocturne. Elle utilise ce palmier comme **support pour la ponte de ses œufs et se nourrit de ses feuilles**.

Découvert en 2000, il illustre **l'interdépendance entre certaines espèces de plantes et d'insectes**. Toutefois, cette spécificité fait de lui une **espèce particulièrement vulnérable** : la raréfaction de son habitat, principalement due au braconnage du Palmiste rouge pour son chou comestible, met en péril sa survie. Face à la menace de disparition du Palmiste rouge à l'état sauvage, le Phasme du Palmiste rouge est **classé par l'UICN comme "en danger critique d'extinction"**.



La Liste rouge de l'UICN constitue l'inventaire mondial le plus complet de l'état de conservation global des espèces végétales et animales. Elle s'appuie sur une série de critères précis pour évaluer le risque d'extinction de milliers d'espèces et de sous-espèces.





Palmiste rouge en forêt © Rémy Ravon

Un élément du patrimoine réunionnais...

Le Palmiste rouge est plus qu'une simple espèce végétale à La Réunion : **il est étroitement lié à la culture, à la gastronomie et à la géographie locale.** En cuisine, on utilise le "chou" du Palmiste rouge, ou cœur de palmier. C'est un mets de choix, réputé pour sa texture croquante et sa saveur délicate.



Ce produit fin est traditionnellement utilisé dans une variété de plats, des salades aux gratins, en passant par les achards et les caris. C'est un ingrédient apprécié lors des grandes occasions et des fêtes familiales.

Le Palmiste rouge a également laissé son empreinte sur la toponymie de l'île, inspirant le nom de plusieurs localités, par exemple à Cilaos où un îlet porte ce nom.

...victime de son succès !

Le Palmiste rouge illustre parfaitement **le paradoxe d'une plante victime de son propre succès.** Historiquement convoité pour son "chou", il a traversé les siècles comme une ressource précieuse de la cuisine réunionnaise. Mais **sa popularité a conduit à un prélèvement excessif**, poussant les deux espèces de Palmiste rouge à la raréfaction à l'état sauvage.

Le braconnage de son chou s'est intensifié malgré les interdictions et les réglementations strictes mises en place pour sa protection. Cette pratique illégale menace la survie de l'espèce et entraîne des conséquences écologiques plus larges.



Le Palmiste rouge joue un rôle écologique important : il sert d'habitat et de source de nourriture pour diverses espèces animales, des insectes pollinisateurs, des oiseaux dispersant ses graines, et un insecte lui est inféodé, le Phasme du Palmiste rouge.

Les conséquences du braconnage sur la biodiversité sont profondes. Outre la diminution directe des populations de Palmiste rouge, le prélèvement illégal perturbe les chaînes alimentaires et les processus écologiques, mettant en péril d'autres espèces dépendantes de ces palmiers pour leur survie.



Stipe du Palmiste rouge © Rémy Ravon

L'exploitation agricole du Palmiste rouge

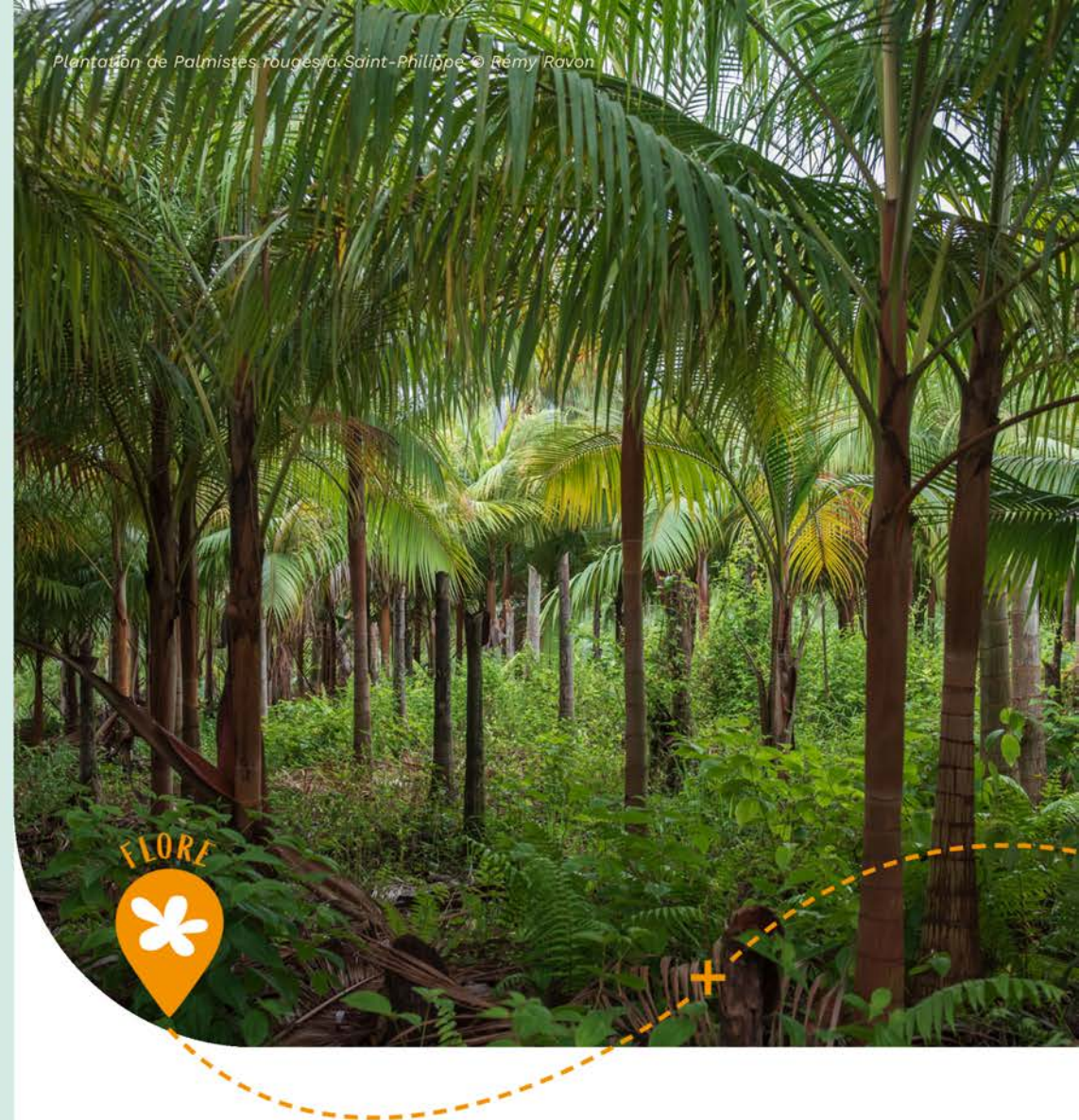
Initialement, le Palmiste rouge était récolté directement dans son milieu naturel, une pratique qui remonte aux premiers habitants de l'île. Cette pratique a conduit à une surexploitation et à un déclin de ses populations à l'état sauvage.

Face à cette situation préoccupante, des efforts ont été entrepris dès le 20ème siècle pour organiser l'exploitation agricole du Palmiste rouge des Bas de manière durable. L'Office National des Forêts (ONF) a joué un rôle clé en initiant des programmes de plantation visant à réintroduire l'espèce dans des zones protégées et contrôlées.

La culture du Palmiste rouge des Bas a été structurée autour de principes de gestion durable et de conservation, avec l'introduction de réglementations strictes sur la récolte et la vente du chou. Ces mesures incluent l'obligation de marquer les choux récoltés avec un poinçon.



Le poinçonnage consiste à apposer un marquage officiel sur chaque chou récolté, grâce à un marteau poinçonneur. Ceci atteste que le prélèvement a été effectué dans le respect de la réglementation. Ce système permet de distinguer les produits issus de cultures agricoles autorisées de ceux obtenus par le braconnage et d'offrir aux consommateurs un moyen fiable de vérifier les origines des choux de palmistes.



Parallèlement, des innovations dans les techniques de culture ont permis d'améliorer la croissance des palmistes et de réduire le temps nécessaire avant la première récolte. Des variétés plus résistantes et plus productives ont été développées et des méthodes de culture plus intensives ont été adoptées, notamment dans les zones de basse altitude où les conditions climatiques sont plus favorables.

Une troisième espèce de palmiste

Au sein du genre *Acanthophoenix*, en plus du Palmiste rouge des Bas et du Palmiste rouge des Hauts, on trouve aussi le Palmiste de Roussel (*Acanthophoenix rousseli*). **Cette espèce endémique de La Réunion est également très rare en milieu naturel.**



Une espèce endémique existe à l'état naturel uniquement sur un territoire limité. Cela signifie qu'il existe des animaux ou des plantes que l'on trouve uniquement à La Réunion et nulle part ailleurs dans le monde !

Le Palmiste de Roussel est probablement le moins connu des trois *Acanthophoenix*. Il peut mesurer jusqu'à 25 mètres de haut, son stipe est gris clair et lisse, et sa base est renflée comme un pied d'éléphant. Très rare en milieu naturel, il n'est présent que dans les Hauts du Sud. Il est d'ailleurs classé en danger critique d'extinction par l'UICN.

Sources :

Plantes natives de La Réunion – tome 1. B. Nilamegame & A. Gorissen, 2023.
Plan national d'action en faveur des espèces végétales au bord de l'extinction à l'île de La Réunion (2021-2030). Ministère de la Transition Écologique, Direction de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement de La Réunion. CBN-CPIE Mascarin, 2021.

Analyse de la filière palmiste à La Réunion – mémoire de stage. G. Raimbault, 2020.

La Liste rouge des espèces menacées en France – Faune de La Réunion. UICN France, MNHN, SEOR, ARDA, Insectarium de La Réunion, GLOBICE & Kelonia, 2013.

Ce document a été réalisé dans le cadre du projet LEADER : "Programme d'actions Sentié FAH'ÂME",
marque déposée par le GAL Grand Sud.



"À La Réunion, l'univers végétal fait littéralement partie de la société. Comme on parle des "animaux de compagnie", on pourrait véritablement y parler de "plantes de compagnie" ; elles sont familières, aimées, soignées ; elles ont une personnalité, des humeurs et des exigences."

Jean Benoist

"À La Réunion, la plante entre tisane et prière"



Plantation de Palmistes rouges à Saint-Philippe © Rémy Ravon



Cette opération est co-financée par l'Union Européenne et par l'État dans le cadre du Programme de Développement Rural de La Réunion - FEADER/LEADER 2014-2020