

Pandanus tectorius | fara, tima, ha'a, fa'a | pandanus

Famille des Pandanacées (Monocotylédones)



Pandanus tectorius var. *tectorius* > port [Tarauru Roa, Gambier]

Nom botanique

En Polynésie française, plusieurs dizaines d'espèces et de variétés de *Pandanus* ont été décrites et leur taxonomie apparaît encore très provisoire. Aussi, ne sont présentés que les taxons les plus communs, le *Pandanus* de bord de mer (*P. tectorius* var. *tectorius*) morphologiquement très variable et sa variété sans épine très utilisée pour la vannerie (var. *laevis*).

♣ *Pandanus tectorius* Parkinson ex J.P. du Roi 1774 var. *tectorius* > Syn. : *Pandanus odoratissimus* L.f., *Pandanus prismaticus* Martelli, *Pandanus papeariensis* Martelli, *Pandanus menziesii* auct. non Gaudich., *Pandanus macfarlanei* Martelli, *Pandanus drolletianus* Martelli, *Pandanus distinctus* Martelli

♣ *Pandanus tectorius* var. *laevis* (Kunth) Warb. 1900 > Syn. : *Pandanus laevis* Kunth, *Pandanus inermis* Reinw. ex Hassk., *Pandanus spurius* Miq.

Noms vernaculaires

Français : pandanus, vacoa, vacouet ; **Anglais** : screwpine, pandanus ; **Société** : fara, iri ; **Tuamotu** : fara, farā, tima, hara, pūhara, pūfara, faratūagi ; **Gambier** : 'ara, pūhara, 'ata ; **Marquises** : ha'a, fa'a ; **Australes** : fara, kai'ara ; **Cook** : 'ara, hala, hara, fara, wala ; **Samoa** : fasa,

fala ; Niue, Tonga : fa ; Hawaïï : hala, pu hala

La variété *laevis* aux feuilles sans épine est dénommée *pa'e'ore* dans l'ensemble de la Polynésie française tandis que le nom moins usité de *tara'ore* était également employé dans la Société.

Par ailleurs, différentes parties du *Pandanus* possèdent des noms spécifiques. Ses inflorescences mâles sont appelées *hīnano* dans la Société, *hinano*, *hinako*, *hi'ano* ou *hikano* aux Marquises et *arainano* aux Gambier. Les fruits peuvent être appelés du nom de l'arbre mais également *virī* aux Tuamotu, *hara* aux Gambier ou encore *tāpara* dans la Société quand ils sont mis en terre avec des bananes afin d'accélérer la maturation de ces dernières. Les feuilles sont désignées dans la Société sous le terme *raufara* et prennent le nom de *rauoro* lorsqu'elles sont séchées et disposées en plaques.

Le nom *fara* est également trouvé dans les dénominations tahitiennes de *Freycinetia* spp., *fara pepe*. Aux Marquises, le *Pandanus*, *ha'a* ou *fa'a*, est apparenté à l'ananas (*Ananas comosus* (L.) Merr.), dénommé *ha'a hoka*, *ha'a ho'a* ou *fa'a hoka*, *fa'a ho'a*, tout comme aux Tuamotu où ce dernier est appelé *virī pāpā*.

Aire de répartition et statut

Le *fara* (*P. tectorius* var. *tectorius*) est répandu naturellement depuis le Sud-Est asiatique jusqu'en Polynésie orientale. Il s'agit du *Pandanus* indigène le plus commun de Polynésie française, car plusieurs autres variétés ou espèces endémiques existent dans des habitats particuliers, notamment en altitude, et plusieurs ont été introduites à des fins utilitaires. Parmi ces dernières, la



Pandanus tectorius var. *tectorius* > fleurs mâles [Tahanea]



Pandanus tectorius var. *tectorius* > fruits [Nuku Hiva]

*Pandanus tectorius* var. *tectorius* > racines échasses [Tahiti]*Pandanus tectorius* var. *laevis* > plantation [Rimatara]

variété *pae'ore* est une introduction polynésienne dans la Société et aux Australes et moderne aux Marquises.

Son aire de répartition recouvre les pays suivants :

> **Asie** : Philippines, Malaisie, Indonésie

> **Océanie** : Australie, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Salomon, Vanuatu, Nouvelle-Calédonie, Guam, Mariannes, Palau, Micronésie, Tuvalu, Nauru, Marshall, Kiribati, Fidji, Wallis et Futuna, Tokelau, Tonga, Samoa, Niue, Hawaïï, Cook, Polynésie française, Pitcairn

Le *fara* est une des plantes les plus communes de Polynésie française puisque retrouvée naturellement sur la quasi-intégralité des îles hautes et des atolls. La variété *pae'ore* est également répandue sur la plupart des îles habitées.

Description botanique

Le *fara*, appartenant aux monocotylédones, n'est pas un arbre au sens strict puisque ne formant pas de bois véritable. Sa tige est un stipe et non un tronc. Néanmoins, par commodité d'usage, les termes arbre et tronc seront conservés.

Arbuste ou arbre dioïque pouvant atteindre 12 m de hauteur, possédant des racines-échasses et un tronc épineux de diamètre constant et voisin de 20 cm. Feuilles étroites disposées en spirale, pouvant atteindre 2 m de longueur, dotées d'épines (à l'exception de la variété *laevis*) sur les marges et le dessous de la nervure médiane. Nombreuses fleurs mâles de couleur blanche

réunies en inflorescences composées, pendantes et enveloppées dans des bractées odorantes blanches (*hinano*). Fleurs femelles regroupées en un organe sphérique spécifique enserré par les feuilles. Infrutescence globuleuse à ellipsoïdale, solitaire mesurant jusqu'à 30 cm de long et 25 cm de diamètre, composée de plusieurs dizaines de drupes (jusqu'à deux cents) de couleur blanche à la base, jaune à orange au milieu et verte au sommet. Drupes de tailles très variables, longues de 1,5-12 cm et contenant une à trois graines blanches ovoïdes de 1 cm de long.

Phénologie : en fleurs et en fruits toute l'année sur l'ensemble de la Polynésie française ; les fruits en cours de maturation restent plusieurs mois sur les arbres.

D'autres espèces de *Pandanus* remarquables et endémiques de Polynésie française peuvent être citées :

~ *Pandanus temehaniensis* J. Moore 1933, au port rabougri, propre au Temehani à Raiatea

~ *Pandanus papenooensis* St. John 1980, propre aux reliefs de moyenne altitude et aux marécages de l'intérieur de Tahiti

~ *Pandanus rimataraensis* St. John 1989, propre au littoral de Rimatara aux Australes

~ *Pandanus makateaensis* St. John 1989, propre aux *fao* de Makatea aux Tuamotu

~ *Pandanus schizocarpus* F. Br. 1931, restreint aux atolls de Tikehau et Niau

~ *Pandanus mei* F. Br. 1931, aux nombreuses drupes étroites, propre aux Marquises

Écologie

Le *fara* est une espèce à amplitude écologique très large puisque trouvée du niveau de la mer jusqu'à plus de 1 000 m d'altitude. Il s'agit d'une des espèces principales sur les atolls et sur le littoral des îles hautes. Parfois, et notamment aux îles Marquises, elle peut également être très abondante de la forêt semi-sèche de basse altitude jusqu'à la forêt hygrophile de montagne. Le *fara* se développe donc sur substrat corallien ou volcanique, sableux, argileux ou rocheux, dans des conditions sèches ou très humides.

Sa dissémination est assurée à la fois par :

– flottaison du fait de la présence dans le fruit d'un mésocarpe apical à grandes cavités remplies d'air et d'une cuticule et d'un endocarpe le rendant partiellement imperméable et assurant alors une grande durabilité des capacités germinatives ;

– par certains oiseaux frugivores (notamment du genre *Ducula*) capables d'ingérer le fruit au mésocarpe basal charnu, coloré et odorant à maturité.

Utilisations en Polynésie française

Après le cocotier, le *fara* est une des espèces traditionnellement les plus importantes pour ses emplois utilitaires et médicinaux dans les différents archipels polynésiens. De nombreuses variétés ont été créées par les sélections opérées depuis plusieurs centaines d'années par les Polynésiens et propagées lors de leurs migrations dans le Pacifique. Ces variétés sont distinguées par différents noms locaux, portant principalement sur la forme des fruits, leurs couleurs ainsi que sur la qualité des feuilles.

Ainsi, dans la Société les variétés suivantes sont reconnues.

> **Sur littoral sableux** : *fara purepure* aux feuilles sèches tachées de brun et de noir, *fara uruhi* formant d'épais fourrés.

> **Sur plaines et collines de basse altitude** : *fara 'iri* servant à rouler des cigarettes du fait d'un épiderme aisé à ôter, *fara pae'ore* aux longues feuilles sans épines utilisées pour les travaux délicats, *fara pē'ue* aux longues feuilles flexibles servant à la confection de nattes (*pē'ue*), *fara 'ōma'o* aux feuilles employées pour confectionner des nattes et recouvrir les toits.

> **En zones montagneuses** : *fara 'ai'ai* (*fara vao* de certains) aux graines comestibles de grande taille, *fara ofaa* dont les feuilles sèches restent sur la tige et constituent des nids pour les oiseaux, *fara pao'o* de grande dimension, *fara papa* se développant sur les rochers et *fara uao* du nom du *uao*, un oiseau disparu qui y faisait son nid.

Plus simplement, sont également reconnus le *fara tea* aux fruits jaunes et le *fara 'u'a* aux fruits rouges.

Aux Marquises, *ha'a kua* aux fruits rouges, *ha'a mei* aux fruits jaunes ou ressemblant à ceux du *mei* (*Artocarpus altilis* [Parkinson] Fosberg), *ha'a ma'oi* aux fruits légèrement roses et *ha'a ta'epa* aux fruits dotés de bandes rouges et jaunes étaient notamment distingués.

Les fruits de *fara* étaient utilisés dans l'alimentation d'autrefois, plus particulièrement dans les Tuamotu où les sources de nourriture végétale étaient parfois limitées. Dans les autres archipels, la consommation de la pulpe et des amandes du fruit était généralement restreinte aux périodes de disette. Le fruit cru était rarement consommé du fait de l'irritation de la bouche et de la gorge causée par la présence de cristaux d'oxalate de calcium. Il était donc cuit à l'eau bouillante, sur le feu ou dans les fours traditionnels. L'amande pouvait, quant à elle, être mangée crue. Afin de les conserver, les fruits étaient réduits en farine, mélangés ou non avec l'amande de coco puis séchés au soleil. Une fois sèche, la pâte durcie ainsi formée pouvait être préservée indéfiniment et être cuite avant consommation. Par ailleurs, la pulpe pouvait aromatiser soupes, sauces et boissons.

De l'alcool était parfois produit aux Marquises et aux Tuamotu à partir de la sève épaisse du fruit ainsi que de sa pulpe.

Enfin, les jeunes racines échantées, encore tendres, étaient mangées après cuisson sur le feu.

Les drupes colorées et odorantes étaient et sont toujours utilisées dans les couronnes et colliers (*hei*) dans tous les archipels. Elles pouvaient être incorporées entières ou uniquement leur partie inférieure charnue. Ces colliers étaient plutôt portés par les hommes marquisiens, notamment lors de festivités. D'un autre côté, les drupes de la variété *ha'a kua* étaient sacrées (*tapu*) aux Marquises et réservées à la confection de colliers pour les seuls *tiki*. La pulpe des fruits permettait également de parfumer le monoï.

Par ailleurs, les bractées blanches de l'inflorescence mâle ou *hinano* sont utilisées pour colorer et parfumer les colliers de fleurs et également le monoï et le *tapu*.

Les feuilles du *fara* sont également encore employées dans la confection de revêtement de toi-

ture (aujourd'hui principalement pour les hôtels) mais aussi pour celle de nombreux objets tressés tels les chapeaux, corbeilles, éventails, nattes (*pē'ue*), paniers, pagnes et voiles de pirogue. La variété *pae'ore*, aux longues feuilles sans épine, est tout particulièrement cultivée pour le tressage d'objets de qualité supérieure ou nécessitant un travail fin et précis, comme les chapeaux, les éventails ou certaines nattes. Elle n'est, au contraire, pas utilisée pour confectionner les toitures.

L'utilisation du *raufara* comme élément de toiture était largement répandue avant l'établissement des cocoteraies industrielles, de telles toitures ayant une durée de vie d'au moins cinq ans. Elle régressa ensuite au profit des palmes de cocotier (*nī'au*) mais les *raufara* sont toujours préférées pour confectionner des faitières à l'épreuve de l'eau. Son utilisation nécessite tout d'abord l'élimination des épines puis la division longitudinale des feuilles en de longs rubans. Ces derniers sont ensuite tressés en une seule épaisseur pour les nattes et en triple épaisseur pour les voiles.

Aujourd'hui, les toitures en *raufara* sont également soumises à la concurrence de toitures synthétiques ayant leur apparence visuelle, mais une durabilité plus élevée pour un coût moindre. De façon plus anecdotique, le papier enveloppant le tabac à fumer était autrefois fait de feuilles de *Pandanus* dédoublées.

La partie externe du tronc, creux par ailleurs, était utilisée pour la confection de tuyaux d'eau, de poteaux de *fare*, de manches et de pointes de harpons et de lances. Elle est aujourd'hui encore utilisée en tant que poteau plus ou moins décoratif pour les maisons mais aussi en objet artisanal sculpté comme des cannes ou des coupe-papier.

Relativement aux applications médicinales, le bourgeon terminal permet de traiter les inflammations de poitrine, les orchites et les crises de tétanos en interne et une fois bouilli.

Les racines sont utilisées en externe en cas de rhumatismes, en interne pour la blennorragie et l'urétrite et en interne ou externe pour les crises de lymphangite filarienne. Dans ce dernier cas, l'extrait de racine est badigeonné autour de la partie atteinte. Un emplâtre pouvait également être réalisé. L'apex est utilisé dans le même sens afin de faire suppurer les tumeurs. Enfin, la peau recouvrant l'apex des racines entre dans certains remèdes.

Les tisanes réalisées à partir du stipe bouilli sont considérées comme très efficaces contre les diarrhées et la dysenterie.

La moelle axiale des rejets de la variété *pae'ore* est utilisée en gargarisme en cas d'angine pultacée.

La pulpe mûre est employée comme purgatif pour la syphilis et des maladies intestinales. Enfin, des fibres solides et souples étaient tirées des racines matures, et utilisées comme lien ou cordage dans les différents archipels. Les fibres des fruits, contenues dans leur pulpe, étaient aussi employées comme pinceaux ou blaireaux.

Bibliographie botanique

1, 10, 12, 22, 25, 26, 30, 70, 80, 81, 97, 103, 112, 131, 146, 150, 151, 152, 153, 155, 156, 157, 164, 172, 174, 180, 182, 191