



Les produits du palmier à huile

Georges Guille-Escuret, Claude Marcel Hladik

► To cite this version:

Georges Guille-Escuret, Claude Marcel Hladik. Les produits du palmier à huile. HLADIK C.M., BAHUCHET S. et GARINE I. de. Se nourrir en forêt équatoriale: Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique, Unesco, Paris, pp.55-57, 1989. hal-00578697

HAL Id: hal-00578697

<https://hal.science/hal-00578697>

Submitted on 11 Mar 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les produits du palmier à huile

GUILLE-ESCURET G. et HLADIK C.M. (1989) — Les produits du palmier à huile. In : C.M. HLADIK, S. BAHUCHET et I. de GARINE (Eds.) *Se nourrir en forêt équatoriale : Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*. Unesco, Paris : 55-57.

par Georges GUILLE-ESCURET et Claude Marcel HLADIK

L'huile de palme qui, sous forme de « sauce » accompagne de nombreuses préparations culinaires, est extraite de la pulpe du fruit du palmier à huile, *Elaeis guineensis*.

Les régimes de noix de palme, lorsqu'ils arrivent à maturité, sont récoltés au cours des deux périodes principales de production. Le palmier à huile est, en Afrique, une espèce naturelle favorisée par l'Homme. Schwartz (1) a proposé une explication sociologique à l'existence de palmeraies importantes dans certaines régions de Côte d'Ivoire, par le fait d'une tradition qui, imposant l'égrappage avant l'entrée des fruits au village, favorise leur dissémination. De plus, l'étude réalisée par H. Dijon (2) en Centrafrique a montré que les palmeraies les plus productives se trouvent sur les sites des anciens villages.

Si, pour la consommation courante, on peut fabriquer la sauce avec seulement quelques fruits bouillis et pressés à la main, en période de forte production les noix recueillies en grande quantité sont bouillies et pilées, puis leur pulpe fibreuse dont on sépare les noyaux est placée dans un presseur artisanal. L'huile ainsi extraite, de couleur orangé-rouge à cause des carotènes (provitamines A), constitue un stock utilisable pendant plusieurs mois, dont une partie peut être vendue. C'est la principale source de lipides dans l'alimentation de nombreuses populations forestières. Etant donné la demande nationale, plusieurs pays ont développé des plantations à grande échelle de palmier à huile, avec des variétés très productives mais fragiles. Outre la production d'une huile dont la couleur rouge est atténuée par raffinage, les plantations ont plusieurs autres débouchés industriels, dont les

tourteaux pour l'alimentation du bétail et l'huile de palmiste, extraite des noyaux concassés.

Dans le cadre de l'économie locale, cette « huile noire » qu'on peut extraire à chaud des amandes sert essentiellement aux usages cosmétiques et médicinaux. Seule « l'huile rouge » est consommée.

LE VIN DE PALME

Un autre produit du palmier *Elaeis*, le vin de palme, est chargé d'une forte valeur symbolique. Pour les Ngbaka et les Ngando de la forêt centrafricaine, ainsi que pour bien d'autres ethnies forestières, la récolte de la sève du palmier est l'activité masculine qui ponctue traditionnellement le début et la fin de la journée.

De tous les aliments, le vin de palme est peut-être celui dont on évalue les qualités gustatives avec le plus d'esprit critique : trop aigre, ou trop sucré, ou trop chargé d'amertume (par les écorces — d'acajou ou d'autres plantes — ajoutées dans les récipients de récolte)... Le caractère quotidien de sa production et la nécessité de le boire au plus vite déterminent une consommation essentiellement locale à travers laquelle la communauté vient souligner les relations sociales qu'elle ressent comme prépondérantes (voir chapitre 5). Ainsi, le lignage de la promise ou de la récente épousée vient discuter chaque jour de la confiance que l'on doit accorder au gendre à travers le vin qu'il est tenu de livrer. Autrefois, les hommes d'un même lignage se réunissaient tous les soirs pour partager le vin selon des modalités qui permettaient aux aînés de rappeler leurs privilèges tout en étalonnant publiquement les mérites de leurs cadets.

Ces relations sociales sont également liées aux deux procédés d'obtention du vin, à savoir :

- Sur le palmier vivant, en faisant s'écouler la sève dans unealebasse à partir d'une incision à la base de l'inflorescence mâle. Cette technique douce nécessite à la fois un effort physique et un savoir-faire pour escalader matin et soir le tronc du palmier à l'aide d'une ceinture de grimper (photo de couverture).

- Sur le palmier abattu au sol, en agrandissant chaque jour la cavité creusée dans le tronc. La sève est recueillie, à l'aide d'un petit tuyau de bambou, dans unealebasse ou une bouteille placée sous le tronc.

Quelle que soit la méthode de récolte, la fermentation spontanée de la sève est très rapide et le liquide faiblement alcoolisé peut se boire dès la récolte.

Dans le premier cas, le récolteur choisit de préférence une inflorescence mâle; mais la raison de ce choix n'est pas forcément liée au fait que l'inflorescence femelle épargnée produise le régime de noix nécessaire à la fabrication d'huile de palme. Selon les Ngando, l'inflorescence femelle ne « coulerait » pas suffisamment et donnerait un moins bon vin. D'après l'étude de Dijon citée plus haut, ce mode de récolte du vin est néanmoins relativement favorable au palmier parce que, pour faciliter son escalade, les bases des vieilles feuilles sont élaguées régulièrement. Il reste certain qu'un palmier élagué, mais non « saigné » pour le vin, produira davantage de fruits.

Dès qu'il est entretenu, le palmier devient la propriété individuelle de celui qui l'exploite. Cette appropriation durable d'un végétal non planté, sans lien déclaré avec une situation territoriale, révèle la profonde originalité sociologique du vin de palme dans l'alimentation traditionnelle des populations forestières.

La destruction du palmier qu'on doit abattre n'est pas le seul aspect négatif de la seconde méthode : le vin obtenu est réputé nettement moins bon, sauf au dernier jour d'exploitation et sur des troncs fortement exposés au soleil. En revanche, cette méthode permet de travailler sur un grand nombre de souches et de récolter un important volume de boisson. Certains hommes peuvent ainsi exploiter simultanément une trentaine de tronc de palmiers et commercialiser leur production. La régénération naturelle du palmier *Elaeis* est, dans certains paysages anthropisés, si efficace, qu'elle permet ce type d'exploitation sans risque de destruction de l'espèce (voir photo, page 3 de couverture).

Mais les deux techniques sont socialement contradictoires. La première renforce les liens lignagés et matrimoniaux, à travers une consommation familiale organisée : il existe, en effet, une liaison explicite entre la qualité gustative du vin et la qualité personnelle du producteur, ainsi qu'une relation entre la quantité régulièrement offerte et la force ainsi que la fidélité du prestataire. La seconde va à l'encontre des solidarités traditionnelles, favorisant un mode de répartition et de consommation indépendant des rapports de parenté. Le degré de signification qu'une boisson est amenée à véhiculer dans un contexte culturel donné (3), varie considérablement, en fait, d'une population à l'autre.

Références :

1. SCHWARTZ, A. (1980) - La palmeraie subspontanée d'*Elaeis guineensis* en pays Guéré-Nidrou (Ouest de la Côte d'Ivoire). Une explication sociologique. In : *L'Arbre en Afrique Tropicale, la Fonction et le Signe. Cah. O.R.S.T.O.M., sér. Sci. Hum.*, 17 : 283-284.
2. DIJON, H. (1986) - Agroécologie du palmier à huile (*Elaeis guineensis* Jacq.) en zone forestière Centrafricaine. L'obaye. Mémoire C.N.E.A.R.C., Montpellier.
3. GUILLE-ESCURET, G. (1988) - *La souche, la cuve et la bouteille. Les rencontres de l'histoire et de la nature dans un aliment : le vin.* Maison des Sciences de l'Homme, Paris.

Ci-contre : Techniques d'extraction des produits du palmier à huile, *Elaeis guineensis*, par les Ngbaka de Centrafrique :

L'huile est extraite des noix de palme d'abord portées à ébullition (en bas, à gauche). Après pilage et extraction des noyaux, le mésocarpe fibreux est placé dans un sac de vannerie (en bas, à droite) puis écrasé contre une planche sous la pression des branches utilisées comme bras de levier. L'huile s'écoule lentement dans un récipient disposé sous la planche.

Le vin de palme peut être fait avec la sève qui s'écoule du tronc d'un palmier abattu (en haut, à gauche) à côté duquel est posée la besace du chasseur qui vient chaque jour raviver les bords du trou d'extraction. Ou bien ce sont les inflorescences incisées (en haut, à droite) qui alimentent en sève lesalebasses fixées à leur base (photos C.M. Hladik et S. Bahuchet).

