

Huile de palme et huile de palmiste



Je reçois un coup de téléphone de père Patient, l'économiste de l'évêché. Il est avec une délégation de la coopérative "Las beguinas" de Sokodé. Un groupe de femmes travaillant dans le traitement des noix de palme. Le groupe aimerait passer me voir et ils demandent quand ils peuvent venir. "Même demain," je dis.

Le lendemain, à 8 heures, je vois une délégation: deux dames âgées, un homme dans la quarantaine, peut-être le secrétaire, et une jeune femme, Ima Chevalier, la

coordinatrice du groupe. Mariée en France, elle fait la navette entre Sokodé et la France.

La coopérative se présente. Depuis janvier 2008, un groupe de femmes a décidé de se lancer dans la production et la transformation de noix de palme en huile de palmiste.

Démarrée de façon artisanale par ses propres moyens avec douze (12) femmes et 7 enfants démunis,

la coopérative se retrouve de nos jours avec trois cent cinquante (350) femmes dont deux cent (200) actives réparties en sept (07) groupements présents dans cinq (05) quartiers de Sokodé et dans deux villages environnants. Le produit fini est destiné à la vente et à la fabrication du savon et des pommades cosmétiques et, les déchets, à l'agriculture.

En plus des noix de palme la coopérative transforme d'autres produits tels que le manioc, l'igname



et la banane plantain.

Ima m'invite à visiter le centre. "Venez, vous verrez nos activités, je vous amène et je vous ramène à Kolowaré". Je l'assure que j'irai les

trouver, mais à un autre moment. Nous nous mettons d'accord sur le lieu rencontre: route de Bassar, au niveau du collège Abraham.

Quelques jours plus tard je suis sur place. Un coup de fil et Ima passe me chercher. Nous laissons le goudron et prenons un chemin de terre. Nous sommes à la



périphérie de Sokodé et nous passons au milieu de maisons précaires et en construction. Ma voiture a quelques problèmes avec les trous de la piste, mais le trajet n'est pas long, et nous voilà à Kpangalam-Zaire.

Assises sous les arbres les femmes sont à l'œuvre, divisées en plusieurs petits groupes, en fonction des activités, mais toutes concernant le traitement des noix de palme.

Le palmier est cultivé partout pour ses fruits et les grains riches d'huile pour des usages alimentaires et industriels. Le fruit est une drupe charnue, ovoïde. La chair est de couleur jaune-orange qui est extraite du palmier à huile. Le noyau est constitué par une coque et une amande appelée palmiste, à partir de laquelle on extrait l'huile



de palmiste.

Nous suivons maintenant les femmes dans les différents stades de leur travail.

Le premier est la transformation de noix en huile de palme. Les noix sont bouillies, puis rincés et placées dans un mortier où elles sont écrasés avec de gros pilons en bois. On obtient une pâte rougeâtre à laquelle on ajoute de l'eau chaude ou froide. On remue le produit pour en extraire les noyaux et enlever les déchets de la pâte qui serviront de combustible.



On passe ensuite au tamis la pâte ainsi obtenue et on la fait bouillir à plus de 100 °. Petit à petit l'huile rouge remonte à la surface. Il est recueilli avec de grandes louches et mis dans un chaudron pour une dernière cuisson-ébullition et faire évaporer toute l'eau qui reste dans l'huile. Le premier stade est terminé et le produit est prêt pour l'emploi.

A Kolowaré aussi, dans toutes les familles, on utilise cette méthode pour extraire l'huile de palme destiné aux usages domestiques. Pauline Bamelé me disait: "Nous avons l'habitude d'extraire uniquement l'huile de palme, seulement peu de femmes font aussi l'huile de palmiste".



Ici, cependant, l'extraction de l'huile de palmiste est l'activité principale. L'huile de palme est extrait de la pulpe du fruit. L'huile de palmiste à partir du noyau. On ramasse les noyaux, on les écrase jusqu'à les émietter. On mélange ensuite le produit avec une pâte préparée avec de l'argile d'une termitière, pour faciliter la séparation des amandes à l'intérieur de la coque.



Les amandes sont séchées, nettoyées de tous les déchets, puis grillées et laissées refroidir. Une fois refroidies, elles sont broyées dans un moulin. Le résultat est une pâte noire qui est versée dans un chaudron. On la fait bouillir en remuant constamment. Après une dizaine de minutes l'huile commence à remonter à la surface. On le laisse mijoter à feu doux, pendant une quinzaine de minutes, pour terminer la cuisson. L'huile est ensuite recueillie et placée dans des tonneaux pour le faire refroidir, puis est versé dans des bidons de 25 litres.



Les coquillages et de morceaux de noix de palme peuvent être ajoutés au béton dans la bio-construction, ou même utilisés comme combustible en remplacement du bois de chauffage. Après avoir récupéré l'huile, il reste une pâte brune qui sert d'engrais et également comme combustible domestique.



Les coquillages et de morceaux de noix de palme peuvent être ajoutés au béton dans la bio-construction, ou même utilisés comme combustible en remplacement du bois de chauffage. Après avoir récupéré l'huile, il reste une pâte brune qui sert d'engrais et également comme combustible domestique.

