



Renforcement de la Sécurité Alimentaire en Afrique Centrale à travers la Gestion Durable des Produits Forestiers Non Ligneux (GCP/RAF/441/GER)

1. Arbre de *Ricinodendron heudelotii*

Ricinodendron heudelotii est un arbre d'Afrique tropicale atteignant environ 40 m de hauteur et 120 cm de diamètre en moyenne avec un empattement épais se prolongeant en grosses racines traçantes. En RCA, les forêts humides de la région de Lobaye au Sud-ouest contiennent d'importants peuplements de *Ricinodendron heudelotii* (nzoko ou bomboko en langues locales et avec noms vernaculaires au Cameroun et en RCA essessang et nom commercial njansang).



Image : Feuilles et fruits de *Ricinodendron heudelotii*
(Photo : O. Ndoye – FAO Projet PFNL)

2. Produits issus de *Ricinodendron heudelotii* et leur utilité

Dans la majorité des villages et à une période récente, l'utilisation de cet arbre par les habitants de la Lobaye se limitait au ramassage des chenilles. Ses fruits étaient inexploités du fait d'une méconnaissance de l'utilité de leurs amandes par les communautés locales.

L'implémentation du projet GCP/RAF/441/GER aura permis de profiter de la diversité des produits générés par cet arbre à travers la découverte des techniques de transformation de ses fruits pour extraire les amandes et la mise en lumière de leurs valeurs nutritives et commerciales.



Images (de gauche à droite) : noix non-cassées, amandes luisantes car séchées au soleil, amandes foncées car séchées sur la claire (Photo : B. Bokoto de Semboli – FAO Projet PFNL)

En plus des amandes, l'écorce de l'arbre fait partie des recettes de la pharmacopée traditionnelle. La sève est généralement utilisée comme collyre pour soulager certaines affections des yeux.

Par ailleurs, l'ombrage de l'arbre est apprécié par les habitants. C'est également un arbre hôte pour les champignons comestibles.

3. Obtention des amandes

L'obtention des amandes d'essessang passe par les étapes suivantes qui nécessitent chacune beaucoup de soins :

- Ramassage** sous l'arbre des fruits ou des noix mûrs et en bon état (non attaqués).
- Fermentation** des fruits ramassés pour faire pourrir la pulpe. La durée de la fermentation peut varier de deux semaines lorsque les fruits sont à l'aire libre à quatre jours s'ils sont enfermés dans les sachets de polyéthylène.
- Dépulpage** des fruits pourris : Il consiste à débarrasser les fruits pourris de l'enveloppe charnue et noirâtre qui l'entoure.

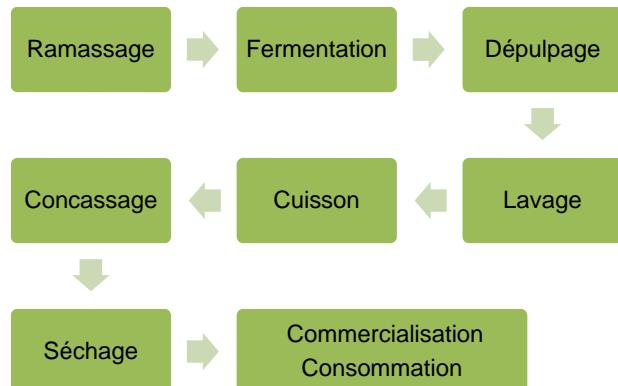


Schéma : Circuit d'obtention des amandes d'essessang

- Lavage** des fruits décomposés et dépulpés. C'est une activité qui nécessite également beaucoup de soins. Il permet d'obtenir des noix bien propres destinées à la cuisson. Le lavage se fait en général dans des cours d'eau situés à proximité de la maison ou en brousse. Quelques fois, il peut arriver que l'essessang soit lavé à la maison. Dans ce cas, il s'agit souvent des fruits issus des arbres situés juste derrière la maison.
- Cuisson** : Elle dure deux à trois heures de temps en fonction des quantités de noix d'essessang, des ustensiles utilisées et du feu attisé. Elle prend fin lorsque ces noix présentent des fissures.
- Concassage** : Il consiste à extraire l'amande et se fait soit, à l'aide d'un clou aplati qu'on introduit dans la fissure de la noix, soit à l'aide de deux pierres.
- Séchage** : C'est la dernière étape avant la commercialisation. Il est à noter que le séchage peut se faire au soleil (recommandé) ou sur la claire. Mais le séchage au soleil est préféré, car il permet d'obtenir un essessang de meilleure qualité (luisante), de bonne odeur et de bon goût.

4. Le potentiel économique des amandes de l'essessang pour la RCA

Le potentiel économique des amandes d'essessang était jusque là largement ignoré par les habitants de la Lobaye en RCA alors même qu'un sac de 50 kg d'essessang se vend aujourd'hui entre 120.000 et 150.000 XAF sur le marché camerounais voisin.

A cet effet, des acheteurs grossistes en provenance du Cameroun ont été mobilisés et des ventes groupées organisées ; cela a permis aux populations locales d'obtenir une somme de 50.000 XAF par sac de 50 kg vendu.



Images (de gauche à droite) : Un groupement des femmes présente ses produits lors de la vente groupée. Un prototype d'une machine à concasser des noix (Photo: B. Bokoto de Semboli – FAO Projet PFNL)

5. Le potentiel nutritionnel

A côté des ventes groupées, une grande partie d'amandes est consommée localement par plus de la moitié des familles Bantou et de la quasi-totalité des Baka (populations autochtones) ramasseurs qui ont découvert ce nouveau produit précieux pour leur propre consommation.

Les amandes d'essessang contribuent à une nourriture équilibrée grâce à leur richesse en protéines, lipides, glucides, calcium, fer, etc. Elles renferment également 49 à 63 pour cent d'huile consommable directement ou utilisée en pharmacie. Leur transformation en poudre ou en patte constitue un ingrédient dans l'art culinaire fortement apprécié dans différents mets de poisson, de viande et de légumes dans les pays d'Afrique centrale.

6. Activités de valorisation d'essessang menées par le projet GCP/RAF/441/GER

Dans le souci de promouvoir la filière essessang en RCA, neuf séances de formations d'une journée chacune sur la récolte et la transformation des amandes d'essessang ont été organisées dans le site pilote de Lobaye du projet GCP/RAF/441/GER. Plus de 400 personnes dont 30 pour cent de femmes et 17 pour cent de populations autochtones ont participé à ces formations.

Plusieurs groupes de récolteurs ont été mobilisés pour une première vente groupée en avril 2012 où 500 kg d'amandes apportées ont été achetées au prix de 1.000 XAF/kg, pour une participation de près de 500 personnes (récolteurs, commerçants, autorités etc.).

A la suite de ces premières expériences, d'autres communautés locales ont exprimé leur intérêt de connaître et appliquer des techniques de valorisation de ce PFNL.

7. Recommandations

A l'issue de ces opérations pilotes, quelques recommandations peuvent être formulées. Elles s'adressent aux populations locales, aux commerçants, aux ONG et à l'Etat. Ainsi, il est suggéré :

Aux populations locales de

- créer des groupes d'entraide afin de réduire les coûts de récolte à l'unité et d'augmenter les quantités produites ;
- standardiser les unités de mesure, en l'occurrence, la balance dans les points de collecte. Ceci pourra leur permettre de décourager les commerçants véreux ;
- organiser des instances d'échange de connaissances dans le but d'améliorer leurs techniques de production et de renforcer les liens de collaboration ;
- organiser des ventes groupées pour augmenter leur pouvoir de négociation (récolteurs de Lobaye) ;

Aux commerçants de

- mettre en place des associations ;
- acheter l'essessang auprès des populations locales organisées pour leur permettre de réduire considérablement les coûts de commercialisation et d'acheter de grandes quantités d'essessang à la fois ;

Aux organisations d'appui de

- étendre les zones d'intervention pour une réaction de masse au niveau des zones de production, afin que les innovations introduites et les actions mises en œuvre puissent efficacement être répercutées au niveau des marchés ;
- mettre encore plus d'acents sur la communication et le marketing en mettant en place les systèmes d'information sur les marchés (SIM) ;
- faire des relevés de prix sur les marchés de façon continue pour mieux en apprécier l'évolution ;
- appuyer la finalisation de la machine à concasser les noix d'essessang prise en charge par le projet GCP/RAF/441/GER, (le second prototype est actuellement en cours de finalisation) ;

A l'Etat de

- améliorer les infrastructures routières en zone rurale ;
- assurer le soutien administratif pour l'organisation des ventes groupées d'essessang.

Littérature :

FAO. 2007. *Etude de la consommation d'Iringia spp. (mangue sauvage) et Ricinodendron heudelotii (njansang) à Yaoundé et Libreville*. Rome. www.fao.org/docrep/012/al028f/al028f00.pdf

FAO. 2012. *Rapport de formation des communautés de base aux techniques de valorisation des graines d'essessang/ njansang (Ricinodendron heudelotii)*. Rome. www.fao.org/docrep/field/009/an902f/an902f00.pdf

Bokoto de Semboli, B. 2011. La découverte d'un nouveau produit forestier non ligneux pour la commercialisation – les amandes de *Ricinodendron heudelotii*. *Non-wood news*, 23:39. www.fao.org/docrep/015/i2455e/i2455e00.htm

Eyog Matig, O., Ndoye, O., Kengue, J. et Awono, A. (éditeurs). 2006. Les fruitiers forestiers comestibles du Cameroun. IPGRI Cotonou.