

---

## L'Afrique : le continent où l'huile de palme est encore une source de vie

De nos jours, alors que tant d'entreprises s'empressent de se lancer dans les plantations de palmiers à huile et que des superficies forestières de plus en plus vastes sont détruites pour cette monoculture, il est facile d'oublier les origines et les utilisations traditionnelles de l'huile de palme. Le fait est que des dizaines de millions de personnes en Afrique (qui est le berceau de l'huile de palme), dépendent de cet arbre pour leur nourriture et leurs moyens d'existence. Et cet arbre ainsi que son utilisation traditionnelle sont particulièrement importants et pertinents pour les femmes. Pour elles, l'huile de palme est un ingrédient essentiel pour élaborer les plats locaux, une ressource pour la médecine traditionnelle et un aliment pour le bétail. Les communautés africaines utilisent toutes les parties du palmier à huile traditionnelle, de ses racines à ses branches, pour fabriquer un large éventail de produits allant du vin et des soupes aux savons et aux onguents, et même à toutes sortes de textiles et de produits pour la maison. Cependant, ces populations, leurs palmiers à huile et leurs systèmes de production traditionnels sont maintenant confrontés à un risque énorme du fait de l'accaparement des terres destinées à des plantations industrielles de palmiers à huile. **Une histoire de diversité** Les palmiers à huile trouvent leur origine en Afrique. Et c'est dans cette région que la plante est vite devenue partie intégrante des systèmes alimentaires, des économies et des cultures locales. Selon une étude menée par l'ONG GRAIN sur les chants traditionnels de nombreux pays d'Afrique occidentale et centrale, l'huile de palme est appelé « l'arbre de vie ».

En Afrique, la plupart des palmiers à huile sont encore cultivés dans des palmeraies situées dans des forêts mixtes. Ce sont souvent des familles individuelles qui prennent soin de ces palmeraies et les transmettent de génération en génération. On peut trouver des palmeraies semi-sauvages de ce type dans de grandes parties de l'Afrique, du Sénégal au sud de l'Angola, sur les rives du lac Kivu et au Tanganyika, sur les côtes de l'Afrique de l'Est, ou même sur la côte occidentale de Madagascar. La plus grande superficie de palmeraies sauvages ou semi-sauvages du continent se trouve au Nigeria, avec plus de 2,5 millions d'hectares. Les agriculteurs d'Afrique occidentale et centrale cultivent aussi le palmier à huile, en le mélangeant avec d'autres cultures comme les bananes, le cacao, le café, les arachides et les concombres.

Il est extrêmement difficile de trouver des chiffres fiables sur les superficies occupées par les palmiers à huile cultivés dans des systèmes traditionnels en Afrique, en raison de : 1) la difficulté de distinguer les zones de forêts dont les palmiers à huile sont l'une des composantes des palmeraies naturelles dans lesquelles le palmier à huile est l'espèce unique ou principale ; 2) la difficulté d'établir une distinction entre les « peuplements sauvages » et les palmeraies qui font partie des cultures des communautés locales depuis des siècles (certaines naturelles, certaines plantées) ; 3) la difficulté de classer certaines cultures parmi les plantations familiales (qui peuvent ou non vendre la récolte à une installation de transformation industrielle) ou les plantations satellites contractuellement liées à une plantation industrielle ; 4) l'existence de plantations industrielles abandonnées qui sont utilisées par

---

les communautés locales comme s'il s'agissait de palmeraies naturelles ; 5) l'absence d'inventaires actualisés des palmeraies naturelles, des petites plantations et des plantations industrielles (Voir la publication « L'huile de palme en Afrique » de WRM).

Selon GRAIN, le type de palmier à huile cultivé en Afrique est également assez différent des variétés cultivées ailleurs. La plus grande partie de l'huile de palme en Afrique est produite à partir de la variété traditionnelle « dura », qui pousse à l'état sauvage, et non des croisements à haut rendement utilisés dans les plantations. De nombreux paysans africains la préfèrent parce qu'elle crée moins d'ombre et ne gêne donc pas la croissance des autres cultures sur leurs exploitations. Ils la préfèrent également pour la qualité de l'huile de palme obtenue, qui se vend à un meilleur prix sur les marchés locaux.

Sur les marchés locaux de l'Afrique occidentale et centrale, la qualité d'une huile de palme est généralement jugée en fonction de sa couleur. Les femmes africaines disent que l'huile de palme extraite des palmiers à huile traditionnels est meilleure parce qu'elle a une couleur rouge plus intense que celle qui est extraite des variétés modernes. Au Bénin, l'huile de palme traditionnelle se vend 20 à 40 % plus cher sur les marchés que l'huile provenant des variétés modernes. Les femmes qui utilisent l'huile de palme provenant de cultures traditionnelles disent aussi que leurs sauces traditionnelles à base d'amandes de palme bouillies ont une texture plus légère, et par conséquent meilleure, lorsqu'elle est faite avec les amandes de palmiers traditionnels.

### **L'huile de palme en Côte d'Ivoire**

L'huile de palme est depuis longtemps l'huile végétale la plus populaire en Côte d'Ivoire. L'Ivoirien moyen consomme environ 10 kilos de cette huile par an. Cette dernière est utilisée non seulement pour la friture mais aussi comme ingrédient principal pour de nombreux plats locaux, qu'il s'agisse de gombos et d'autres sauces ou de différents plats réalisés avec des bananes plantains ou du fofou. L'huile de palme donne à ces aliments une couleur et un goût particuliers très appréciés dans la cuisine ivoirienne. Les importations d'huile de palme ultra-raffinée provenant de plantations industrielles et d'usines modernes ont conquis une part de ce marché au détriment des producteurs traditionnels. Cependant, malgré des prix plus élevés, les consommateurs restent attachés à l'huile de palme traditionnelle, même dans les villes.

### **Les palmiers à huile au Cameroun**

Selon Marie-Crescence Ngobo, du RADD, toutes les parties du palmier à huile, y compris ses sous-produits, sont des matières premières utilisées pour la fabrication de remèdes indigènes. Les Yambassa dans le Mbam affirment utiliser les feuilles de palmier à huile traditionnels pour traiter les caries dentaires. Le vin de palme mélangé avec divers autres ingrédients est utilisé comme un remède contre l'impuissance masculine, la chlamydia, les infections gonococciques, les maux d'estomac, la jaunisse et la rougeole.

Chez les Mvele, une sous-tribu Beti, le cœur du palmier à huile sert à préparer un repas à une femme qui vient d'accoucher. Ceci accroît le débit du lait maternel. L'huile de palmiste noire est utilisée pour les soins de la peau et des cheveux et constitue un ingrédient indispensable et omniprésent dans les traitements pour les nouveau-nés. En outre, le charbon fabriqué à partir de l'amande sert également à blanchir les dents et les communautés dans le Sud du Cameroun l'utilisent comme dentifrice. Les écorces du tronc brûlées et réduites en cendre soignent les furoncles.

---

Extrait d'une chanson béninoise (traduit)

Voici ce que pouvez-vous retenir de ma chanson

Le palmier qui se tient debout là,

Quiconque veut bénéficier de ses bienfaits, doit l'entretenir et le vénérer

Regardez ses feuilles qui servent à fabriquer des balais

Regardez les parties qui servent à fabriquer des cordes pour puiser de l'eau

À partir de ce palmier, vous obtenez des branches et du tourteau

C'est sur ce même palmier qu'il y a les gros régimes qui portent les noix

Regardez les liquides qu'il produit : l'huile rouge et le vin de palme

Quiconque veut bénéficier de ses bienfaits,

doit savoir que c'est des noix qu'on extrait l'huile de palmiste de qualité

*\*\* Cet article a été extrait de « Une longue histoire et une grande biodiversité », GRAIN, 22 septembre 2014,*

<https://www.grain.org/article/entries/5035-a-long-history-and-vast-biodiversity>