

Nouvelle orientation de la filière cocotier

Mieux valoriser le potentiel alimentaire de la noix

Le déclin de l'ère industrielle du cocotier axée principalement sur la production d'huile de coprah est amorcé. Ceci ne signifie pas la disparition des industries utilisant le cocotier, mais leur orientation progressive vers des produits alternatifs, plus spécifiques de la plante et adaptés aux exigences modernes de consommation. Le cocotier revient à ce qu'il a été durant des millénaires, une culture vivrière villageoise ou un arbre fruitier des villages et des villes, une plante de civilisation au fort impact environnemental et culturel. Des recherches sont en cours pour que cette reconversion soit accompagnée d'une forte valeur ajoutée.

Une expertise et des techniques de pointe au service des acteurs de la filière

Les femmes et les hommes de la filière cocotier travaillent à différentes échelles : domestique, artisanale ou industrielle. Les produits du cocotier qui s'échangent sur le marché international sont le coprah (amande de coco séchée), l'huile de coprah, le coco râpé, le lait de coco en boîte. Ces produits entrent dans des circuits de type industriel. Sur les marchés de proximité, on trouve plus souvent l'huile de coco (issue de l'amande fraîche), l'eau de coco (boisson rafraîchissante consommée à même la noix), le nata de coco (gel) ou encore le sucre de coco (issu de la sève).

Les chercheurs du Cirad conseillent régulièrement les artisans et industriels qui transforment des noix de coco. Ils développent avec eux des solutions pour améliorer la productivité et la qualité de leurs produits.

Dans les laboratoires du Cirad, les produits du cocotier sont analysés à l'aide d'outils. Des cycles de formation à l'utilisation de ces outils sont organisés : au Cnra en Côte d'Ivoire, au Carfv au Vanuatu...



Mesure de l'épaisseur de l'amande. © A. Prades

Pour en savoir plus

Alexia Prades
Cirad
UMR Qualisud
TA 80/16
34398 Montpellier Cedex 5
France
alexia.prades@cirad.fr

Roland Bourdeix
Cirad
UR Gestion des ressources
génétiques et dynamiques
sociales
c/o Cefe Cnrs
1919 route de Mende
34293 Montpellier Cedex 5
France
roland.bourdeix@cirad.fr

Mieux connaître le fruit pour mieux le valoriser

Les fruits issus des diverses variétés de cocotiers présentent une grande variété de couleur, taille, forme, texture et goût. Certains, à la saveur très sucrée, sont fort appréciés par les consommateurs. D'autres présentent des textures adaptées à la confection de produits pour apéritif ou sont préférés pour l'extraction du lait de coco.

Le Cirad offre une expertise pour la mise en place de méthodes standardisées d'évaluation des critères de qualité des noix de coco. Ces protocoles mobilisent des outils analytiques de terrain rapides et fiables (texturomètre, réfractomètre...). Les techniques actuelles de description morphologique sont enrichies par l'analyse d'images numériques. Les résultats obtenus définissent le potentiel technologique des variétés observées.

Les résultats de ces opérations sont disponibles pour alimenter la base de données mondiale du Cogent, créée et gérée par le Cirad. Ainsi, les chercheurs, planteurs et transformateurs de la filière bénéficient de critères supplémentaires pour choisir leurs variétés de cocotier et leurs noix de coco.



Râpage amélioré des noix de coco au Ghana. © A. Prades

Un secteur artisanal à appuyer

En Afrique et dans l'océan Indien, une grande partie de la production est transformée en huile de coco (huile extraite de l'amande fraîche), utilisée pour les fritures en cuisine ou comme cosmétique. L'huile est extraite selon des procédés traditionnels peu performants, nécessitant l'apport d'une grande quantité d'eau. Au Ghana, le Cirad et le Csdp, avec le soutien de l'Afd, proposent des procédés améliorés permettant d'en accroître l'efficacité, de réduire la pénibilité du travail et de diminuer l'impact sur l'environnement.



Extraction artisanale améliorée de lait de coco au Ghana. © A. Prades

Soif de cocotier ?

Les noix de coco immatures fournissent une boisson sucrée agréable, stérile, vitaminée et bon marché : l'eau de coco. On estime qu'un tiers de la production est ainsi consommée dans de nombreux pays tropicaux. Des tests de dégustation menés en Côte d'Ivoire, avec le Cnra, et au Vanuatu, avec le Carfv, ont révélé des différences nettes entre les préférences des consommateurs pour les diverses variétés. Les chercheurs du Cirad proposent des tests de dégustation normalisés (NF ISO 3972). Ils étudient en parallèle les propriétés de l'eau de coco à l'aide de méthodes analytiques de pointe (spectroscopie dans le proche infrarouge corrélée à la chromatographie en phase liquide). Des études sont en cours pour améliorer la conservation de cette boisson à l'aide de nouveaux procédés, en vue de développer les marchés de ce produit à forte valeur ajoutée.



Partenaires...

- Afd (Agence française de développement), France
- Carfv (Centre agronomique de recherche et de formation du Vanuatu), Vanuatu
- Cnra (Centre national de recherche agronomique), Côte d'Ivoire
- Csdp (Coconut Sector Development Project), Ghana
- Cogent (Coconut Genetic Resources Network), Malaisie



Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement