

LE COCOTIER EN AFRIQUE ET LA MALADIE DU JAUNISSEMENT MORTEL

INTRODUCTION

La filière du cocotier en Afrique

Le cocotier (*Cocos nucifera* L.) n'est pas originaire d'Afrique. Son centre de diffusion se situerait dans le Sud-Est asiatique, dans la vaste région maritime qui s'étend de l'Asie du Sud-Est à la Papouasie-Nouvelle Guinée. Son introduction en Afrique s'est faite en plusieurs étapes. Les migrants malayo-polynésiens qui ont donné sa langue à Madagascar ont probablement apporté les premiers d'entre eux. Ensuite, Arabes et Persans ont entretenu un commerce actif entre l'Inde et l'Afrique, introduisant de nouvelles variétés qui se sont croisées avec les précédentes. Enfin, les marins portugais ont introduit en Afrique de l'Ouest, de l'Angola à la Casamance, des cocotiers d'Asie du Sud (Sri-Lanka, Inde) dès la fin du XV^e siècle.

Ainsi, les variétés qui prédominent en Afrique de l'Est et de l'Ouest sont proches de par leur origine commune, l'Asie du Sud, mais elles diffèrent quelque peu en raison d'un apport du Sud-Est asiatique en Afrique de l'Est. Outre les variétés locales de cocotiers « Grands », diverses variétés de cocotiers « Nains » ont été introduites plus récemment pour leur précocité. Ils ont servi à produire des hybrides dont la production de coprah est nettement supérieure à celle de leurs parents.

Les populations des zones côtières d'Afrique de l'Ouest et d'Afrique de l'Est ont progressivement adopté le cocotier comme culture commerciale au cours de l'histoire. Son adaptation au milieu et ses nombreuses utilisations en ont fait une culture de premier rang dans ces zones.

Des utilisations multiples

Les cocotiers se sont multipliés préférentiellement sur les cordons littoraux, des bandes de sables impropres à la plupart des autres cultures, mais on trouve également des petits peuplements d'origine anthropique à l'intérieur des terres. Ils restent le centre de l'économie des zones côtières. Outre son intérêt touristique, le cocotier produit la matière première nécessaire pour de nombreuses autres activités économiques: vente de noix fraîches, friture de poisson, fabrication de sucre, alcool, savon... Il contribue à l'autosuffisance en produits alimentaires et cosmétiques.

Cependant, du fait de son origine étrangère, le cocotier est peu intégré aux pratiques culinaires africaines. La consommation de

lait ou de crème de coco y est inconnue. Les noix sont consommées fraîches: l'eau pour la boisson et la chair comme friandise. C'est l'origine d'un important commerce de noix débourrées des pays de la côte vers ceux de l'intérieur.

L'huile de coco est utilisée pour la cuisine par les peuples côtiers. Son utilisation pour des préparations cosmétiques est plus répandue. Elle peut être extraite par voie sèche ou par voie humide, après râpage de la chair et cuisson dans des fûts de récupération. Sur la côte ghanéenne, cette fabrication de l'huile se fait collectivement à l'échelle du village et les femmes y jouent un rôle prépondérant.

Dans les régions productrices, les palmes sont également utilisées comme matériau de construction pour tisser des palissades et des tuiles. Les bourres servent de combustible, notamment pour fumer le poisson. Ces pratiques ont l'inconvénient d'exporter du champ tous les résidus de culture riches en éléments minéraux, et surtout les bourres très riches en potassium. Ainsi les cocoteraies villageoises du littoral africain présentent souvent un feuillage jaunâtre et des palmes trop courtes. Ceci a bien sûr des conséquences néfastes sur la production.

Un secteur économique fragile

Dans de nombreux pays le secteur du cocotier est composite. De grandes filières coexistent pour répondre à des demandes spécifiques: la filière de l'huile de coco est la mieux implantée et utilise une grande part des noix. Mais dans un contexte mondialisé, elle éprouve des difficultés à être compétitive et ne fournit qu'une faible valeur ajoutée. La filière de l'huile de coprah conserve des débouchés assurés mais ne dégage qu'une valeur limitée. La filière des noix fraîches a une forte valeur ajoutée, profite d'une demande urbaine croissante à plus fort pouvoir d'achat, mais ce marché demeure limité aux zones les plus proches des villes. Enfin, l'exportation de noix débourrées apparaît comme une filière prometteuse dans certains contextes régionaux, comme vers le Nigeria.

Dans les zones de production, plusieurs facteurs fragilisent l'économie du cocotier: la saturation du foncier empêche la mise en place de nouvelles parcelles plus productives; la baisse des revenus des producteurs explique leur faible capacité

d'investissement; plus radicalement, dans les zones touchées par la maladie du jaunissement mortel du cocotier, les agriculteurs sont contraints de trouver de nouvelles solutions pour remettre en valeur leurs terres. Les différentes stratégies de replantation développées dépendent de leur capital, de l'accès à la terre, de la localisation des parcelles sur le territoire villageois et des projets proposés par les organismes de développement. La replantation en cocotiers hybrides plus productifs, bien que limitée par le prix du matériel végétal et le manque de rusticité de la plante, est souhaitée par nombre d'agriculteurs.

Cette fragilisation de l'économie locale entraîne un départ des jeunes ruraux vers les villes, et même vers les pays étrangers, pour trouver des emplois plus rémunérateurs et une meilleure qualité de vie. Pour freiner cette évolution non souhaitable, il apparaît indispensable de faire converger des actions pour que les producteurs obtiennent une meilleure rémunération de leurs produits et puissent développer la production, génératrice d'emploi (valorisation des sous-produits dans l'élevage et la pisciculture, valorisation des bourres pour faire des matelas ou des cordes, valorisation des coques pour faire du charbon actif, etc.).

Quels sont alors les avantages du cocotier ?

Tout d'abord, il se contente des sols très pauvres du cordon littoral et procure des revenus aux populations rurales vivant sur ces terroirs qui n'ont guère d'alternative; ensuite, il offre les opportunités des marchés de niche « noix de bouche » et « noix débourrées » vers les pays de l'intérieur. L'huile de coco vierge aux qualités diététiques équivalentes à celles de l'huile d'olive est également un produit à forte valeur ajoutée, de plus en plus prisé dans les pays du Nord. La valorisation noble sous forme de lait, de crème ou de coco râpé est aussi possible. Il existe en Côte d'Ivoire et au Ghana de petites entreprises privées qui exportent vers l'Europe du lait de coco surgelé ou de la crème de coco en boîte. Une récente étude au Kenya¹ (Gachanja et al., 2007) a démontré que la filière cocotier villageois était économiquement très importante dans les provinces

côtières et constituait un effet de levier pour l'amélioration des revenus de millions de Kenyans.

Un atelier international sur le jaunissement mortel du cocotier

À la suite d'un important projet de recherche agronomique sur les cultures pérennes au Ghana, le ministère français des Affaires étrangères, le Forum africain pour la recherche agricole (FARA), le Conseil pour la recherche scientifique et industrielle au Ghana (CSIR) et le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) ont organisé au Ghana du 3 au 6 juin 2008, un atelier international sur le jaunissement mortel du cocotier. Le but de cet atelier était de faire un état des lieux des recherches sur le jaunissement mortel du cocotier, important facteur limitant de la filière du cocotier, en s'appuyant sur les recherches conduites en Afrique et dans les Caraïbes. Une quarantaine de chercheurs, venus de 16 pays, ont présenté leurs travaux sur les différentes facettes de ce difficile problème de jaunissement mortel: l'agent pathogène, la recherche du vecteur, l'épidémiologie, la lutte génétique...

Ce sont les communications des chercheurs ghanéens et français qui ont travaillé ensemble dans ce projet et dont les travaux ont servi de base aux discussions de cet atelier international qui sont présentées ici dans ce dossier.

L'atelier a montré l'avancement des connaissances enregistrées ces dernières années. Un des résultats importants est la mise en place d'un champ semencier dans la localité de Bonsaso, au Ghana, pour divulguer un hybride très prometteur au bon comportement face au jaunissement mortel. Un laboratoire de diagnostic moléculaire du jaunissement mortel du cocotier, installé à Takoradi, est d'ores et déjà opérationnel. Compte tenu de la fin des financements liés à ce projet de recherche, une prospection de nouveaux moyens est en cours afin de poursuivre les nombreuses années de coopération scientifique entre la France et le Ghana et de confirmer les résultats acquis au bénéfice du développement de la filière.

Michel Dollet, Claude Jannot,
Luc Baudouin, Jean Ollivier Cirad

¹ Gachanja G, Odhiambo Z, Musinga M. The coconut sub sector in Kenya. Baseline survey report. ABD-DANIDA/CDA. Mai 2007, 55 p.